

rs

/rincón del sibarita/

14 6,00 euros/trimestral/

X Encuentro Nacional Fecoes

Potenciando la gastronomía

Córdoba

El sabor del Sur

Huelva

La calidad de la materia prima

Destinos auténticos

Navarra, Burgos, Soria, León, La Rioja...

Aceites

Con gusto propio

Vinos

Catas de primera clase



Lo natural
es sorprendente

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



elmundo.es/elmundo/barcelona.html

sumario

/rincón del sibarita/

06 Editorial

08 Agenda

¿Qué se cuece en el mundo?

12 Reportaje Fecoes

X Encuentro de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas en Córdoba

24 Córdoba

Sabores del Sur

42 Huelva

El mar, la sierra... una gastronomía fascinante

50 Aceites catalanes

Aceites con un gusto propio

62 Destinos Nacionales. Burgos / Navarra

En busca de lo auténtico

74 Quesos

De todos los quesos, el queso

79 Vinos

No se priven de catarlos

82 Gourmet

Invitación a un mundo excelente

88 Venta On Line

Desde casa, lo mejor del mundo

92 Sobre el plano

La Rioja, Soria, León...

100 RS Oro

Iniciativas empresariales que dan sabor al país

106 Hoteles

Descanso y buen gusto

110 Restaurantes

Fogones que nos hacen volar

120 Libros

Aprendiendo los secretos de la gastronomía

121 Música

El sonido más suculento

rs

/rincón del sibarita/

Edita

RS Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Marketing

José Antonio Zabaco

Directora Comercial

Margarita Barjuan

Director de Recursos Humanos

Manel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

c/ Rosselló 466, 08025 Barcelona. Tel.: 93 490 91 19. Fax: 93 409 55 22 - www.rsrincondelsibarita.com

Edición Antonio Molina

Dirección de Arte y Maquetación Jordi Dejuan

Maquetación Felipe Cardona Guzmán

Portada Fotografía www.sxc.hu

Fotografía www.sxc.hu

Publicidad RS Rincón del Sibarita - Tel.: 902 02 66 33 - info@rsrincondelsibarita.com

Director Monográficos José Luis Rubio

Administración Comercial

Directora M^{ra} Carmen Adelantado

Coordinación y atención al cliente Montserrat Omenat

Fotomecánica e Impresión

D.L. B11645-2010

Visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:



Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.

      
son marcas de RS Rincón del Sibarita



Además de disfrutar del sabor de Chinchón, ahora puedes visitar el lugar donde se elabora, descubrir todo su encanto e historia y sus múltiples posibilidades.

www.facebook.com/cocinaconchinchon 

Participa en nuestro blog: www.cocinaconchinchon.com

Hola amigos.

La apuesta por la calidad en los tiempos que corren no es sencilla. Sin embargo, aunque los tiempos estén como estén, el papel de **RS Rincón del Sibarita** es el de seguir promocionando la calidad de nuestros productos, el buen hacer de los profesionales de nuestra industria alimentaria y de nuestros restauradores.

Hemos querido en este número detenernos en las excelencias de algunas de las regiones y provincias más sabrosas de nuestro país.

Córdoba, por ejemplo, una de las provincias andaluzas con una historia más amplia, con un acerbo cultural esplendoroso, y que tiene tanto las materias primas, como la sabiduría y el bagaje necesario para saber construir una de las cocinas más ricas de España. Aceites, vinos, huerta, carnes... una tierra de tradición y buena mesa que les presentamos con gusto.

Y será precisamente en Córdoba donde tendrá lugar el X Encuentro de Fecoes, la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas, del 16 al 18 de noviembre, por lo que contamos con un amplio apartado en el que se explica qué hacen y cómo trabajan las cofradías en el resurgir de nuestra potencia gastronómica.

De la misma manera, no queremos que se pierdan un recorrido por algunas de las provincias en las que, no nos cansamos de repetir, siempre podemos descubrir cosas nuevas. Huelva, Burgos, La Rioja, Navarra... en cada rincón de nuestro país podemos disfrutar, saborear y encontrar motivos para apostar por la calidad y el buen gusto como norma de comportamiento.

Además, y hablando de productos de calidad, le dedicamos un espacio a diversos aceites que podemos considerar de calidad fuera de norma. Todo un lujo para nuestra mesa.

Una revista que esperamos que sea tan agradable para su lectura como para nosotros ha sido el realizarla.

Como no podía ser de otra manera, agradecemos a nuestros amigos y colaboradores su participación en esta edición.

Fernando Zabaco **Editor**



EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

Receta del Salmorejo Cordobés



1 Kg. de Tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir



200 grs. de Telera Cordobesa

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal. Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.



breves

José Andrés, entre las 100 personas más influyentes

Que nuestra cocina es un escaparate de lo que España tiene que aportar en el mundo, es algo que no dejamos de repetir desde **RS Rincón del Sibarita**, ni dejamos de constatar por la repercusión y fama de nuestros cocineros en todo el mundo.

Así, la prestigiosa revista norteamericana Time, ha elaborado una lista con los 100 personajes más influyentes del planeta, y entre ellos el único español es el cocinero **José Andrés**. El cocinero español, nacido en Mieres (Asturias) fue recientemente galardonado como el chef del año por la prestigiosa Fundación James Beard de Nueva York, y colabora habitualmente con el Gobierno estadounidense en diversos programas para fomentar la comida sana y los productos naturales, además de gestionar una serie de restaurantes en Washington, Los Ángeles y Las Vegas.

Nuevas categorías para el jamón ibérico



El Ministerio de Agricultura ha decidido volver a reducir a tres las ocho categorías con las que se englobaba a los productos del cerdo ibérico. Así, según se trasluce del trabajo del Ministerio, se pretende que

haya un cerdo ibérico puro de bellota para los animales ligados a la dehesa; y un tipo de cerdo de bellota cuando se trate de animales cruzados en un 50%, también ligados a las zonas de la dehesa. Junto a estas dos categorías existirá otra para el cerdo de cebo intensivo para calificar a los animales en granja. Un intento de ordenar un sector que vivió su particular boom durante unos años y que entra en la necesidad de reajustarse y aprovechar las inversiones realizadas.



La exportación de alimentos y bebidas, creciendo

En unos días, meses, casi años, tan aciagos para buena parte de la actividad económica de nuestro país, de vez en cuando nos llegan cifras que indican alguna luz en la oscuridad. Así las exportaciones de la industria de alimentación y bebidas españolas crecieron en un 11,4% durante el primer semestre del año, hasta alcanzar los 10,257 millones de euros, frente a los 9,208 millones del mismo periodo del año anterior, con carnes, vinos y aceites como líderes en ventas exteriores. Estas cifras las aporta la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas. Por sectores, ha sido el cárnico, el que más ha exportado, seguido del de las bebidas, y los aceites.



Oscar Terol, se ríe también de la cocina

El que fuera creador de uno de los programas de televisión más transgresores que han podido verse y disfrutarse, 'Vaya Semanita', **Oscar Terol**, se ha lanzado, respondiendo al tópico que relaciona inevitablemente a los vascos con los fogones, a dirigir su mirada ácida hacia el mundo de la cocina. En concreto, a la limpieza de la cocina.

Ya no se trata de saber preparar exquisiteces complicadas, deconstruir esto y lo otro, o recuperar un ancestral guiso de la abuela, si no de tener la cocina en condiciones para poder transitar por ella sin necesidad de ser escoltados por la Ertzaintza, en este caso.

Carnet de Boletaire

Si Soria es una especie de Shangrilá de los amantes de la micología, **Catalunya** es donde el hecho de ir a coger setas se ha convertido en un hecho cultural sin precedentes. De tal manera, que para acotar un poco el número de paisanos que asaltan los montes catalanes durante los fines de semana, la **Generalitat** ha decidido expedir el primer carnet de 'boletaire' (aquel que coge setas), que se pone en marcha de forma experimental en los bosques del Paraje Natural de Interés Nacional del Poblet (Conca de Barberà). Serán 10 euros por boletaire y temporada durante dos años. Si la iniciativa cuaja, se extenderá a toda Catalunya.



Soria, la capital micológica

Lo saben los entendidos y lo saben incluso los que van con rastrillo a coger setas: **Soria** es el lugar. Así, entre los días 29 y 30 de octubre, en la ciudad castellana tendrá lugar el III Congreso Internacional Soria Gastronómica, un congreso que se celebra de forma bianual, y que ha contado con la presencia de 26 grandes chefs especialistas en hongos.

Andoni Aduriz, Mario Sandoval, Julio Reoyo y Fátima Pérez, entre otros, desarrollaron 8 demostraciones gastronómicas sobre cómo cocinar y aprovechar los hongos y las setas de temporada, así como conferencias y reflexiones sobre la importancia que tiene el micoturismo en la comunidad Castellano-leonesa y en especial en **Soria**.

Hasta final de mes de octubre, tendrá lugar la Semana de la Tapa Micológica en bares y restaurantes de la provincia.



La Real Academia de Gastronomía, reparte sus premios Nacionales de Gastronomía

El mes de noviembre es el elegido por la **Real Academia de Gastronomía** para elegir a los galardonados, en diferentes categorías como Mejor Jefe de o Director de Cocina, Mejor Director de Sala, Mejor Sumiller, Mejor labor periodística, Mejor Publicación, mejor libro... y el de Gastronomía Especial. Un premio que ya está concedido, ya que se otorgará a las Oficinas de Turismo en el Extranjero.



**REAL ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
GASTRONOMÍA**

Estados Unidos, quiere producir aceite...



... y para ello debe incentivar el cultivo propio así como reducir las importaciones. Es por ello que desde hace algún tiempo la Administración norteamericana busca reducir la importación del aceite de oliva español. En la actualidad la producción norteamericana apenas asciende a las 10.000 toneladas. A iniciativa de la Cámara de Representantes, la Comisión de Comercio Internacional inició la semana pasada una investigación para analizar las condiciones de competencia que tiene la producción de aceite en **Estados Unidos** y las principales industrias extranjeras que comercializaron sus productos en ese país entre los años 2008 y 2012.

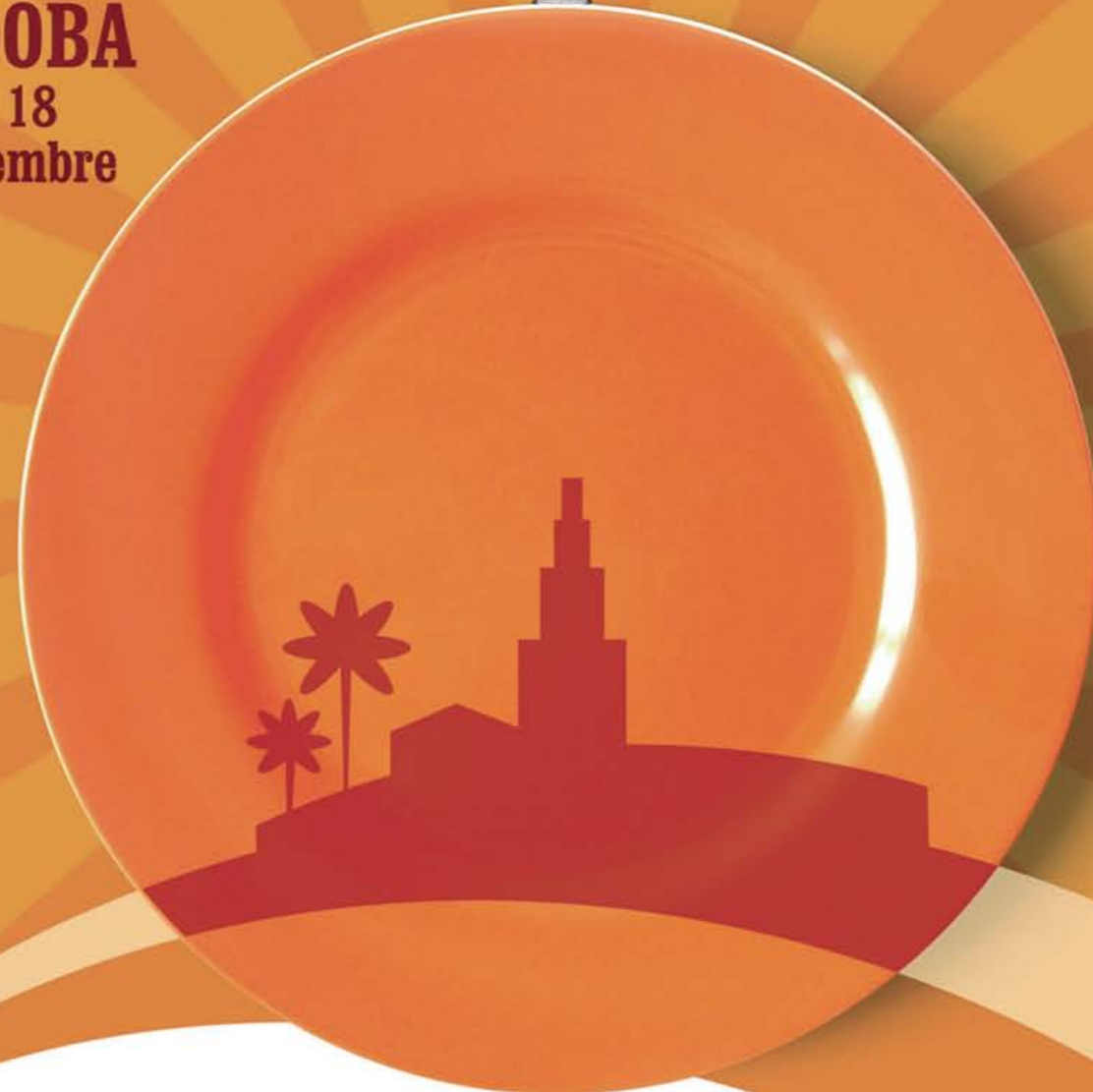
X

ENCUENTRO NACIONAL de Cofradías Enogastronómicas de España

CÓRDOBA 16, 17 y 18 de Noviembre de 2012



**Las Cofradías
Enogastronómicas:
Un potencial de futuro**



Organizan:



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRIMONIO ENOTURISMO





HABLAMOS CON

**Carlos
Martín
Cosme**
**Presidente
de Fecoes**

Las Cofradías Enogastronómicas:

La gastronomía española se ha situado en la vanguardia internacional, gracias, sin duda, a nuestros cocineros-estrella y al haber sabido preservar nuestras costumbres culinarias a lo largo de nuestra nación.

Si algo une a las cofradías gastronómicas es su fuerza y tesón para que no desaparezcan los legados culinarios del pasado tan enriquecedores de nuestro país.

Este **X Encuentro Nacional de la Federación**

Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES), pretende poner en valor estas Asociaciones históricas con un potencial de futuro extraordinario, toda vez que son las portadoras de las costumbres de un pueblo, una comarca o una región, antes de que la globalización destruya lo particular y diverso que configura nuestra rica geografía gastronómica nacional.

Es muy significativo que en momentos difíciles se dé un giro al pasado y se retomen

costumbres de nuestros antecesores, quienes sabían ahorrar y organizarse mejor en cuanto al gasto se refiere. Tal es así que (no hay mal que por bien no venga), se han vuelto a cocinar platos de cuchara y puesto en valor nuevamente recetas que estaban ya casi perdidas en nuestra cocina española. Esas recetas culinarias que por poco precio dan como resultado unos platos familiares excelentes a los que hay que dedicar mayor tiempo de elaboración lo que, según los expertos, suelen ser más saludables.

Mantener estas costumbres y este legado histórico es cuestión de todos, para que nuestros herederos reciban nuestras fórmulas gastronómicas magistrales transferidas de padres a hijos durante generaciones y será de esta manera como evitemos que España y nuestras ricas regiones se puedan sentir inundadas por la estandarización de productos agroalimentarios o culinarios que nada tienen que ver con lo nuestro. En definitiva el proteccionismo de los valores de los pueblos ha sido siempre un elemento muy importante en las civilizaciones para preservar y valorizar lo variopinto de los territorios, en donde la gastronomía y sus vinos, han ido formando también su carácter diferenciado de los demás y otrora fueron la economía de subsistencia de los ciudadanos.

gastronómico nacional.

Sin duda alguna un **X Encuentro** lleno de amistad y recetas ancestrales en medio de los gurus del gusto, es decir, las cofradías gastronómicas, con una organización preparada por nuestros amigos de la Cofradía del Salmorejo cordobés, cuyo empeño en que sea el plato estrella por excelencia, se ha conseguido fruto de su intenso trabajo en estos últimos años, habiendo traducido su receta en más de cincuenta idiomas, lo que ha sido un factor más para valorizar la ciudad y su provincia, cuyos productos agroalimentarios de calidad, están considerados entre los mejores del mundo: aceites, jamones, vinos, quesos, embutidos, dulces y una singular lista de platos gastronómicos cuyas recetas se pierden en los siglos.

Un agradecimiento sincero a todos los participantes que vengan de los diferentes lugares de nuestras comunidades autónomas y de Europa, y un especial agradecimiento a la Diputación Provincial, instituciones y entidades que ha apostado por este singular evento para impulsar la promoción de Córdoba y apoyar a la **Federación Nacional de Cofradías Enogastronómicas FECOES**, como una Entidad con auténtico potencial de futuro, que coordina los valores culinarios nacionales gracias a sus cofradías.

Un potencial de futuro

Es para mí un placer daros la Bienvenida a este **X Congreso Nacional de FECOES**, en una de las más emblemáticas ciudades de Andalucía (Al-Andalus), Córdoba, en el que se pretende dar a conocer, su gastronomía, sus gentes, su cultura, su turismo, en una ciudad llena de emblemáticos asentamientos de tantas civilizaciones: fenicios, romanos, musulmanes y tantos otros, que han dejado su impronta milenaria y que pretendemos que sea declarada como ciudad-patrimonio



Para más información
www.cofradias.net

Federación Española de Cofradías Vínicas y

Gastronómicas (FECOES)



Un poco de historia

Si bien es cierto que algunos historiadores ubican el nacimiento de las cofradías gastronómicas tras la Pax Romana, allá por el siglo VI de nuestra era, otros las ubican en el siglo XII en Francia, con la firma de la creación del Jurado de Sant Emilion, por parte del Rey de Inglaterra Juan sin Tierra y, a su vez, duque de Aquitania, entre cuyas atribuciones tenía encomendado el control y calidad de los vinos de esta región francesa.

La aparición de las cofradías en determinados de la geografía española se enmarca dentro de un movimiento asociativo iniciado en el siglo XVI, encaminado a hacer frente común ante las pestes y otras adversidades. Las cofradías eran asociaciones profundamente religiosas y devotas al santo que las había originado, pero por encima de esto, eran asociaciones asistencialistas y gremiales. Los

cofrades hacían una aportación de una cuota anual en metálico o en especie y, a cambio, tenían derecho a percibir servicios médicos de atención a enfermos y enterramientos. La aparición de hospitales y cementerios con nichos, hizo innecesaria esta misión y los cofrades se constituyeron en otro tipo de sociedades con fines comunes y con el paso del tiempo aparecieron las sociedades gastronómicas.

Si el siglo XIX España conoció el surgimiento de las sociedades gastronómicas vascas, con el nacimiento en 1843 de la Sociedad denominada La Fraternal, el siglo XX fue, sin lugar a dudas, el despegue y nacimiento de las cofradías y asociaciones gastronómicas en el resto de España y, fruto de los intercambios y asistencia a los respectivos capítulos, se conocen las variopintas costumbres de los pueblos pintorescos o ciudades donde están afincadas y, por extensión, de los productos que promocionan o defienden. Asturias, es una comunidad uniprovincial española con auténtico raigambre culinario, con tanta fuerza y entusiasmo, que defienden productos tan tradicionales como los nabos de la Foz de

Morcín, los sabadiegos de Noreña, los quesos de Asturias, los históricos vinos de Cangas de Narcea o las Damas de Doña Gontrodo que se extienden en su defensa a la gastronomía astur por excelencia.

Quesucos, sidra, anchoas de Santoña, hojaldres de Torrelavega, orujo de Liébana, delicias de Reinosa, y los ilustres cocineros de El Zapico, se asocian con las cofradías cántabras con cuyo slogan "Cantabria Infinita" transportan este sello de calidad de sus productos y gastronomía ancestral a todos los eventos donde toman parte.

En Andalucía, por cambiar al eje Sur español, las cofradías gastronómicas se ubican en diferentes localidades, siendo su producto estrella: el aceite. Valdepeñas de Jaén guarda una de estas Asociaciones denominada el Dornillo, que participa con empeño en todos los acontecimientos nacionales y europeos allá donde pueda llevar su gastronomía de la Sierra Sur de Jaén, con el fin de dar a conocer los maravillosos rincones de estos bellos parajes llenos de historia que enamoran a cualquier viajero que tenga el gusto de conocerlos. Si bien es cierto que el aceite de Córdoba es uno

de los grandes tesoros bien guardados que tiene esta provincia donde se ubica la Cofradía de Amigos del aceite de Baena, una localidad en medio de un mar de olivos que apetece, sin duda alguna, conocerla y disfrutar del oro líquido in situ. Y la nueva cofradía del salmorejo cordobés, plato estrella de esta provincia, con cuya creación están dando a conocer esta bella ciudad andaluza en todo el mundo.

El Este español lo lideran los vinos y arroces. La Cofradía del arròs i la taronja en Castellón, y el Raïm de El Campello, con tradición gastronómica levantina y el Círculo de Enófilos Utiel-Requena, una Asociación que defiende estos vinos milenarios localizados en esta comarca que alberga estas dos localidades cuya uva autóctona es la bobal.

Sin olvidar a Galicia con sus albariños, orujos y castañas marrons glacé cuyas fiestas multitudinarias son conocidas en toda España. En definitiva el valor más importante de las cofradías gastronómicas es el mantenimiento de un valor histórico que forma parte de la idiosincrasia de los pueblos y un premio a sus tradiciones evitando, si cabe, la tan deseada globalización.

Federación Española de Cofradías Vínicas y

Gastronómicas (FECOES)



La promoción agroalimentaria y turística por vía de las Cofradías Enogastronómicas

A lo largo de la historia ha quedado de manifiesto el papel tan importante que ejercen las cofradías enogastronómicas en la valorización de los territorios y en la difusión de las costumbres durante la existencia de las mismas. Pero a pocos se les ocurre pensar hasta donde

puede llegar la importancia del papel de estas asociaciones que trabajan sin ánimo de lucro. Si tuviéramos que definir qué son las cofradías, diríamos que son: "Entidades dinamizadoras del patrimonio gastronómico de un país". Es decir, las cofradías enogastronómicas, son el colectivo más importante que conserva las tradiciones del pasado, mediante la historia

oral o la conservación de hábitos culinarios que se remontan en el mejor de los casos a la baja Edad Media, fecha en que tenemos documentación escrita de la primera cofradía europea.

Son, por tanto, la historia viva del pasado gastronómico y cultural en un mundo cada vez más globalizado en que cada pueblo lucha ante todo por mantener su propia identidad. Afortunadamente las tendencias sobre el turismo rural, el agroturismo y enoturismo son cada día más apreciadas y demandadas para el disfrute de vacaciones o para conocer tradiciones, antigüedad de sus arquitecturas y culturas del pasado en que la gastronomía es el elemento motor y atrayente hacia los productos artesanos y típicos de cada región

ofreciendo además el contacto con la naturaleza, la comida casera y el descanso del bullicio ciudadano en favor de la esencia de lo tradicional así como el conocimiento de los utensilios utilizados en el pasado en las labores más esenciales de la vida.

Este tipo de turismo rural y agroturismo entronca con las políticas europeas de desarrollo rural LEADER Y PRODER que desde la década de 1990 se han ido desarrollando en el seno de la Unión Europea y han incentivado la tipología turística ayudando a zonas rurales desprotegidas en proyectos que han vuelto a descubrir el sabor del pasado y por tanto sus recetas tradicionales.

Actualmente existe una tendencia de creación de cofradías gastronómicas cuya importancia

continúa ➡

Federación Española de Cofradías Vínicas y

Gastronómicas (FECOES)



fundamental se basa en la valorización de un territorio.

En el seno de **FECOES** (Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas) ya se han realizado muchos eventos relacionados con la promoción agroturística de calidad aprovechando acontecimientos de carácter mediático nacional e internacional promovidos por las diferentes Federaciones regionales cuyas cofradías están integradas en la nacional.

Veamos algunos eventos:

El cuatro de noviembre de 2004 se celebró el segundo Congreso Internacional de Cofradías de las Regiones de Europa en la ciudad de Valencia y durante los acontecimientos de la 32ª America's Cup, en los años 2006 y 2007 respectivamente, se celebraron en la ciudad y

puerto de Valencia, dos eventos más de singular importancia organizados todos por COVIGA, la Federación valenciana, que sirvieron para promocionar los alimentos, gastronomía, vinos y cultura de la Comunidad Valenciana y por extensión de las regiones de España y de Europa. Y anualmente celebra el proyecto agroalimentario "Todos los días un arroz y un vino" que ha sido muy valorado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de esta Comunidad.

También en Andalucía se celebran eventos bianuales por la Federación Andaluza FECOAN cuyo último acontecimiento fue desarrollado en Cádiz, dedicado a la cocina ecológica, marinera y al bicentenario de las Cortes de Cádiz.

FECOCA, federación de cofradías cántabras, llevó a cabo entre otros actos regionales y mediante una de sus cofradías, la célebre cofradía de la anchoa de Santoña, una concentración en mayo de 2011 para batir el premio Guinness de sobada artesana de la anchoa, consiguiendo la participación de mil personas y aportando a este pueblo pesquero del Cantábrico un valor añadido incalculable. En definitiva, una forma de realizar actos culinarios en consonancia con la cultura y gastronomía de los pueblos para no perder las tradiciones, que las cofradías realizan por toda la geografía nacional para volver virtualmente al pasado y no perder nuestras milenarias costumbres culinarias e históricas por naturaleza.

Encuentros Nacionales de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas. Actualmente se han realizado diez Encuentros Nacionales en distintas localidades: Segovia, Burgos, Oviedo, Santander, Guijuelo, Baena, Les Borges Blanques, Valladolid, Laredo y Córdoba.



Para más información
www.cofradias.net

Los premios FECOES a la "Artesanía

Uno de los acontecimientos más emblemáticos de los **Encuentros Nacionales de Fecoes** es la entrega de los premios nacionales dedicados a la Artesanía Culinaria.

A continuación se indican los premiados hasta la fecha en cada una de las categorías que han sido galardonados por su constancia y trabajo en la defensa de las costumbres culinarias y agroalimentarias de nuestro país.



**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Primera Edición
Santander, 10 de junio de 2006**

Categoría	Premiado
Restaurador nacional	Restaurante La Riuáde Valencia
Restaurador nacional	D. Gil Martín Soto, (Restaurador soriano)
Restaurador nacional	Restaurante Casa Fermín de Oviedo
Industria artesanal agroalimentaria	Embutidos El Chilu de Noreña
Industria artesanal agroalimentaria	D. César Ruiz Cobo
Elaborador artesano	Casa Eladio de Cuenca
Elaborador artesano	D. Manuel Ruiz López
Industria artesanal agroalimentaria	Emilio Serrano, S.L. Destilerías Los Serranos de Ribadesella
Elaborador artesano	D ^a Mercedes Gómez Coca - Mujer Conservera
Cofradía gastronómica española	Academia Tastavins de Sant Humbert
Medio de comunicación	D ^a Lourdes Zuriaga Perruca Programa Agrosfera de TVE 2
Medio de comunicación	D. Manuel Madrigal Tobías - Radio Turismo
Institución dedicada al turismo y gastronomía	D. Andrés Alonso Díaz - Consejería de Cultura, Turismo y Deportes del Gobierno de Cantabria
Premio de Honor	Excmo. Sr. D. Jesús Oria Rueda - Consejero de Ganadería y Pesca del Gobierno de Cantabria

Culinaria" Relación de Premiados

**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Segunda Edición
Guijuelo, 1 de septiembre de 2007**

Categoría	Premiado
Restaurador nacional	D. Zacarías Puente Herboso
Restaurador nacional	D. Vicente Castelló Pérez
Restaurador nacional	D. Juan José Alejos González
Mejor Bodega española	Bodega Pazo Quintero da Cruz, S.L.
Mejor Bodega española	Bodega Vera de Estenas
Mejor Bodega española	Bodega del Narcea, S.L.
Industria artesanal agroalimentaria	Conservas García Narváez, S.L.
Elaboradora de gastronomía artesana	D ^a Maria de los Angeles Bernardo Gonzalez
Elaborador de gastronomía artesana	D. Victor Arteaga Bodega
Cofradía gastronómica española	Orden de los Caballeros del Sabadiego de Noreña
Institución dedicada a la agroalimentación	Coprosol - D. Jesús Fernández Ruiz
Entidad dedicada a la nutrición	Cofradía del Güevo Frito
Medio de comunicación	D. Cesar Lumbreras Luengo
Premio de Honor	Ilmo. Sr. D. Francisco Julián Ramos Manzano



**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Tercera Edición
Baena, 24 de mayo de 2008**

Categoría	Premiado
Restaurador nacional	Restaurante Casa Conrado
Restaurador nacional	Mesón del Cid
Restaurador nacional	Rte. La Venta de Castañeda
Restaurador nacional	Restaurante La Solana
Bodega española	Bodega Vins del Comptat
Bodega española	Bodegas Bretón Criadores, S.L.
Agroturismo	Familia Morejón Borrallo
Revista Agroalimentaria	Origen
Industria artesanal agroalimentaria	Conservas Emilia
Industria artesanal agroalimentaria	Quesera Ribera del Zancara, S.L.
Elaboradora artesana	D ^a bb Dionisia San Martín López
Elaborador artesano	Octavio Villa, S.L.
Iniciativa agroalimentaria	Románico Esencia
Nutrición	D. Francisco Lorenzo Tapia
Mantenimiento de las costumbres	Sociedad Los Humanitarios de San Martín de Moreda
Comunicación	D. Pablo Amate López
Institución dedicada a la gastronomía	XAntar (Expourense)
Cofradía gastronómica española	Cofradía del vino de Rioja
Premio de Honor	Ilmo. Sr. D. Luis Moreno Castro

**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Cuarta Edición
Les Borges Blanques, 30 de mayo de 2009**

Categoría	Premiado
Restaurador nacional	Rte. La Venta del Jamón
Restaurador nacional	Restaurante Angela
Restaurador nacional	Restaurante El Palacio
Bodega española	Grupo Pesquera
Bodega española	Bodegas Familiares de Rioja
Bodega española	Bodega Toro Albalá, S.L.
Agroturismo	Complejo Masia Salat
Medio de comunicación	D. Manuel Giménez Cuevas
Industria artesanal agroalimentaria	Casa Tarradellas
Industria artesanal agroalimentaria	Temia Artesanos Queseros
Elaborador artesano	Marrons Glacés de José Posada
Iniciativa agroalimentaria	Intercoop
Nutrición	Dr. Eduard Escrich Escriche
Cofradía gastronómica española	Cofradía de los quesos de Cantabria
Premio de Honor	Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural Honorable Sr. Joaquim Llena i Cortina



**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Sexta Edición
Laredo, 14 de mayo de 2011**

Categoría	Premiado
Restaurador Nacional	Rte. Casa Lobato (Asturias)
Restaurador Nacional	Rte. Astuy - Isla (Cantabria)
Mejor Cava tradicional	Cava Recaredo
Mejor Bodega Nacional	Bodegas José Pariente
Mejor Bodega Nacional	Bodegas Les Useres
Prensa gastronómica especializada	Diario El Comercio - Suplemento El Yantar - Gijón
Industria especializada en maquinaria para la agroalimentación	Grupo Perialisi
Industria artesanal agroalimentaria	Coasa - Comercializadora Asturiana de Alimentos, S.A.
Industria artesanal agroalimentaria	Legumbres la Auténtica
Industria artesanal agroalimentaria	D. Juan Gómez-Cuétara Fernández
Elaborador artesano	Confitería Santos - Torrelavega
Mejor Iniciativa gastronómica	Asociación Enogastronómica UMAMI - Laredo
Toda una vida dedicada a la gastronomía	D. Manuel Ruiz López
Mejor Cofradía gastronómica española	Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León
Fecoos 2011 - Artesanía Culinaria	D. Rafael Ansón Oliart
Premio de Honor	Excmo. Sr. Alcalde del Ayuntamiento de Laredo D. Santos Fernández Revolve



**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Quinta Edición
Valladolid, 19 de junio de 2010**

Categoría	Premiado
Restaurador Nacional	Restaurante Casa Consuelo
Restaurador Nacional	Restaurante Fuentebro
Mejor Cava tradicional	Grupo Freixenet
Mejor Bodega Nacional	Bodegas Grupo Yllera
Prensa vitivinícola especializada	La Prensa del Rioja
Mejor trabajo en promoción de la gastronomía	Excmo. Consejero de Cultura, Turismo y Deportes de Cantabria, D. Javier López Marcano
Prensa agroalimentaria especializada	Publitasa - Publicaciones Técnicas Alimentarias, S.A.
Industria artesanal agroalimentaria	Industrias Jamoneras Simón Martín Guijuelo S.L.
Industria artesanal agroalimentaria	D. François Hermann - Hacienda Meca
Industria artesanal agroalimentaria	Almendra y Miel, S.A.
Industria artesanal agroalimentaria	Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias
Elaborador artesano	José Posada - Marrons Glacés
Elaborador artesano	Dulces Artesanos Manchegos Celia
Elaborador artesano	D. Mariano Mier Prieto
Mejor Iniciativa agroalimentaria	Aguardientes y Licores El Coterón
Cofradía gastronómica española	Tierra de sabor - Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León
Premio de Honor	Círculo de Enófilos Utiel-Requena Excmo. Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León - Dª Silvia Clemente Municio



**Premios FECOES a la Artesanía Culinaria
Séptima Edición
Córdoba, 17 de noviembre de 2012**

Categoría	Premiado
Industria agroalimentaria	Covap
Destilería Artesana	Licores y Orujos de Potes - Diosanjana
Establecimiento tradicional	Confitería Camilo de Blas
Cava tradicional	Cava Agustí Torelló Mata
Bodega Nacional	Bodegas y Viñedos Lleiroso, S.A.
Bodega Nacional	Bodegas Bocopa
Prensa gastronómica especializada	Rincón del Sibarita
Institución agroalimentaria	Denominación de Origen Montilla Moriles
Institución agroalimentaria	IGP Ajo Morado de las Pedroñeras
Institución agroalimentaria	Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación - CeIA3
Elaborador artesano	Casa Vejo - Reinosa
Elaborador artesano	Sidra Trabanco - Gijón
Feria española de gastronomía	Utiel Gastronómica
Cofradía gastronómica española	Cofradía El Zapico
Embajador de la gastronomía española	D. Juan Echanove Labanda
Premio de Honor	Excmo. Presidenta de la Diputación de Córdoba Dª María Luisa Ceballos Casas





Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba



Foto www.sxc.hu

Córdoba. Una historia para degustar

Hay lugares en los que la historia nos acompaña de manera constante. La Historia se nos aparece en las calles, en parajes, en monumentos, en construcciones... pero también se nos revela en las gentes, en manifestaciones culturales, en formas de decir y de hacer, en la manera en que nos movemos, en cómo contemplamos el mundo, en el poso que tienen nuestras reflexiones. En lo que comemos.

Córdoba, y no lo decimos por decir, es una de las provincias andaluzas más pintorescas y, al paso que vamos, más desconocidas. Aclaremos este punto. En un mundo en el que pretendemos ir deprisa, consumir lo que consume todo el mundo, ver lo mismo que ve toda la gente y pasar el tiempo en un entorno en el que, por el amor de dios, podamos ver el mar de alguna manera, **Córdoba** se pierde. **Córdoba** va al contrario que el resto

del mundo, porque en **Córdoba** el tiempo se pasa de otra manera. Porque **Córdoba** es campo y es una ciudad. Es serranía, es el río Guadalquivir nada más y nada menos, son pueblos de maravilla como Cabra, son pueblos olivereros como Baena, es la campiña y es a Sierra Morena. Son muchas cosas, muchos motivos, que nos hablan de una provincia diversa, que en su situación de interior ha sabido irradiar hacia el exterior buena parte de su sabiduría.

De una forma calmada, consciente de que es la Historia un bagaje que hay que disfrutar y que forma parte de nosotros mismos, y no simplemente es un recurso que podemos utilizar para atraer a curiosos que nunca hayan visto una mezquita tan esplendorosa en una gran ciudad de un país Occidental.

Córdoba es **Córdoba** y es la provincia. Es una provincia en la que tenemos sierras, pueblos

blancos, que luchan por permanecer incólumes ante el aluvión de amenazas que acaban convirtiendo a los pueblos en copias de copias de algo que a los turistas les pueda parecer 'típico andaluz'. Y pueblos que se reivindican frente a la Gran **Córdoba**, la ciudad que con su simple nombre nos lleva a tiempos de califatos, de espléndidos palacios construidos en honor de esposas de ensueño, de ejércitos que cabalgan bajo la bandera de la media luna, del canto de un ulema llamando a la oración, pero también de una ciudad que detiene a su paso el Guadalquivir, que fue foco de cultura, que fue mucho antes de la presencia musulmana una de las grandes ciudades de la Península. Ya saben, el estoico romano Séneca que si nació o no nació en **Córdoba**... pero algo debía traer de **Córdoba**, indudablemente y sí que era cordobés su sobrino Lucano.



Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba



Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba



Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba



Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba



Foto cedida por el Consorcio de Turismo de Córdoba

Córdoba, una ciudad milenaria, declarada Patrimonio de la Humanidad, capital de la Hispania romana, capital de un Emirato independiente, del Califato de los Omeyyas, con una Mezquita-Catedral que con su sola presencia pone en boca de todo el mundo los prodigios de esta capital andaluza.

Un lugar con tanta historia, una provincia que alberga en su seno tanta riqueza olivarera, con una ganadería porcina que rivaliza con las que habitan en las mejores dehesas extremeñas y con las que comparte un entorno geográfico, un lugar en el que se trabaja una huerta amplia y variada, ha de ser por fuerza una provincia en la que se coma estupendamente. Llegamos finalmente a hablar de la gastronomía cordobesa. Y como hemos venido anticipando, es el resultado de una larga tradición que se deja notar en la gran variedad de sus platos, elaborados con productos con

Denominación de Origen, como el jamón de los Pedroches, el aceite de oliva virgen, así como recetas características como el estofado de rabo de toro y el tan comentado salmorejo, toda una estrella en nuestras publicaciones. Asimismo, no podemos olvidarnos de los caldos que se hallan en la ruta del vino Montilla-Moriles.

Una cocina de interior, en la que los gazpachos andaluces y platos afines como el salmorejo, nos hablan de una cocina de raíces multiculturales, donde el sustrato andalusí es muy palpable –cómo no va a serlo, si todavía, andando por algunas de las calles de los pueblos cordobeses pareciera que Al Andalus no hubiera sido reconquistada–, en el particular gusto por la mezcla de sabores agrídulces, por la utilización de los frutos secos en muchos de sus platos, además de las influencias sefaradíes, muy presentes en la repostería de la

provincia, se han asimilado de una forma indisoluble ya a las costumbres cristianas de las que destacaremos lo relacionado con el tratamiento de las carnes, y en la que el aceite de oliva, que los romanos introdujeron en nuestro país se cultiva con profusión. Una cocina en la que debemos destacar, como buena parte de las gastronomías de interior y en tiempos ‘de subsistencia’, las materias primas que vienen de la caza, los derivados exquisitos de su cabaña ganadera o el aprovechamiento de su producción hortofrutícola. Entre los platos recomendados para saciar nuestro apetito, en alguna de esas casas antiguas, de patios silenciosos y frescos, podemos destacar las cazuelas de habas, los revueltos de espárragos, el cochifrito, la caldereta de cordero, las migas serranas o el estofado de rabo de toro, amén de los ya citados y agradecidos, gazpachos y salmorejos.

Una gastronomía en la que la recuperación de la historia y las raíces se deja notar en platos como el cordero a la miel, una receta mozárabe que no necesita más indicaciones para ser paladeada con gusto, que la propia disposición de ánimo del comensal.

Platos de campo, de caza, tradicionales, y platos que conforman una conjunción de tradición y vanguardia, como son las tapas, de las que en **Córdoba** podemos disfrutar de una manera incomparable. Los boquerones en vinagre, los flamenquines (otro plato típico de origen cordobés), y una gran variedad de tapas, que se pueden disfrutar en elegantes tabernas de la capital cordobesa, donde este año se celebra el I Congreso de la Tapa Córdoba Gastronómica o bien, también en los pueblos en los que las variedades y la autenticidad de las mismas, resultan ciertamente inacabables.



Las Valdesas. El aceite del momento

El **Aceite de Las Valdesas** es un aceite de pago, es decir, un aceite que se elabora exclusivamente con la cosecha propia de aceituna procedente de una finca, que se muele en el molino situado en la propia finca. Así, se cuida y se controla todo el proceso de elaboración, desde el crecimiento del fruto hasta el envasado del aceite.

Los aceites monovarietales elaborados a partir de estas aceitunas son: **Arbequino, Frantoio, Hojiblanco, Manzanillo y Picual.**

Las Valdesas forma parte de la Denominación de Origen de Estepa, cumpliendo sus exigentes estándares de calidad, así como a una API, Agrupación de Producción Integrada, cuyas normas limitan el uso de abonos y fitosanitarios, con lo que se produce un aceite virgen extra más natural y saludable.

El empeño y la dedicación de **Las Valdesas** en la elaboración de aceites virgen extra de gran calidad

han sido respaldados por los premios conseguidos en los concursos de mayor prestigio como el del Ministerio de Agricultura al mejor aceite de oliva Virgen Extra de España.

Sólo venden aceite de la campaña en curso, no de años anteriores. Además se conserva en depósitos de acero inoxidable en atmósfera inerte, y se envasan bajo pedido, para que llegue a su mesa con todo el sabor y las cualidades nutricionales y saludables de un aceite recién molido.

Para más información

Ctra. Puente Genil a Badolatosa, Km 7
PUENTE GENIL - Córdoba
Tel./Fax: 957 09 30 00 / móvil 681 34 31 84
lasvaldesas@lasvaldesas.es
www.aceitedelasvaldesas.com

Finca Duernas El aceite y su belleza

"Los romanos lo llamaban Oleum Viride y lo transportaban a través del Guadalquivir desde la Bética hasta Roma para dar placer al exigente paladar del César.

Se trata de un aceite virgen extra de categoría superior que la familia Serrano López elabora en ediciones limitadas con aceitunas tempranas, recogidas en pleno envero cuando el olivar manifiesta su máxima belleza y esplendor".



Para más información

BELOYANA S.A.
C/ Eduardo Dato, 24-bajo
14003 CÓRDOBA
Tel.: 00 34 957 290 449
Fax: 00 34 957 420 004
www.fincaduernas.com
www.twitter.com/fincaduernas1





Cladivm. Un aceite de prestigio

La Sociedad Agraria de Transformación **Aroden**, produce este prestigioso aceite **Cladivm** desde sus instalaciones que se encuentran en la frontera con el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, paraje de extraordinaria riqueza natural y belleza paisajística, situado en el Sudeste de la provincia de Córdoba.

Aroden se mueve, con el decidido propósito de hacer llegar a sus clientes un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional bajo la marca **Cladivm**. Su elaboración se realiza con aceituna sana y seleccionada procedente de olivares situados en las estribaciones de la Sierra Horconera, del término municipal de Priego de Córdoba, ofreciendo a sus clientes dos opciones, ambas monovarietales; hojiblanco o picudo.

Cladivm ha conseguido el reconocimiento nacional e internacional a través de su participación en los más acreditados concursos de calidad. El Ministerio de Agricultura lo define como "Aceite de Oliva Virgen Extra, frutado intenso, destacando las notas de manzana verde, hierba y alloza estando todo el conjunto equilibrado. En boca es muy aromático, persistente, dulce de entrada, almendrado amargo de intensidad media. Tiene mucho cuerpo."

Para más información

Ctra. A-339, km 19,5
14810 CARCABUEY - Córdoba
Tel.: 95 772 01 20 / 615 342 266
Fax: 95 772 01 43 / 95 754 01 40
info@aroden.com - www.aroden.com



Cortijo de Suerte Alta, aceite de Baena con calidad contrastada

Suerte Alta produce un aceite con un carácter diferente y exclusivo muy marcado, debido a una triple condición al ser de Producción Propia –de la finca familiar de los marqueses de Prado–, la categoría de Ecológico y la pertenencia a la Denominación de Origen Baena. La aceituna, procedente de olivares Picudos, Hojiblanco y Picuales, es recolectada directamente del árbol en Octubre y molturada inmediatamente después, en frío y con decantación natural, para conservar todos sus aromas, sabores y antioxidantes naturales.

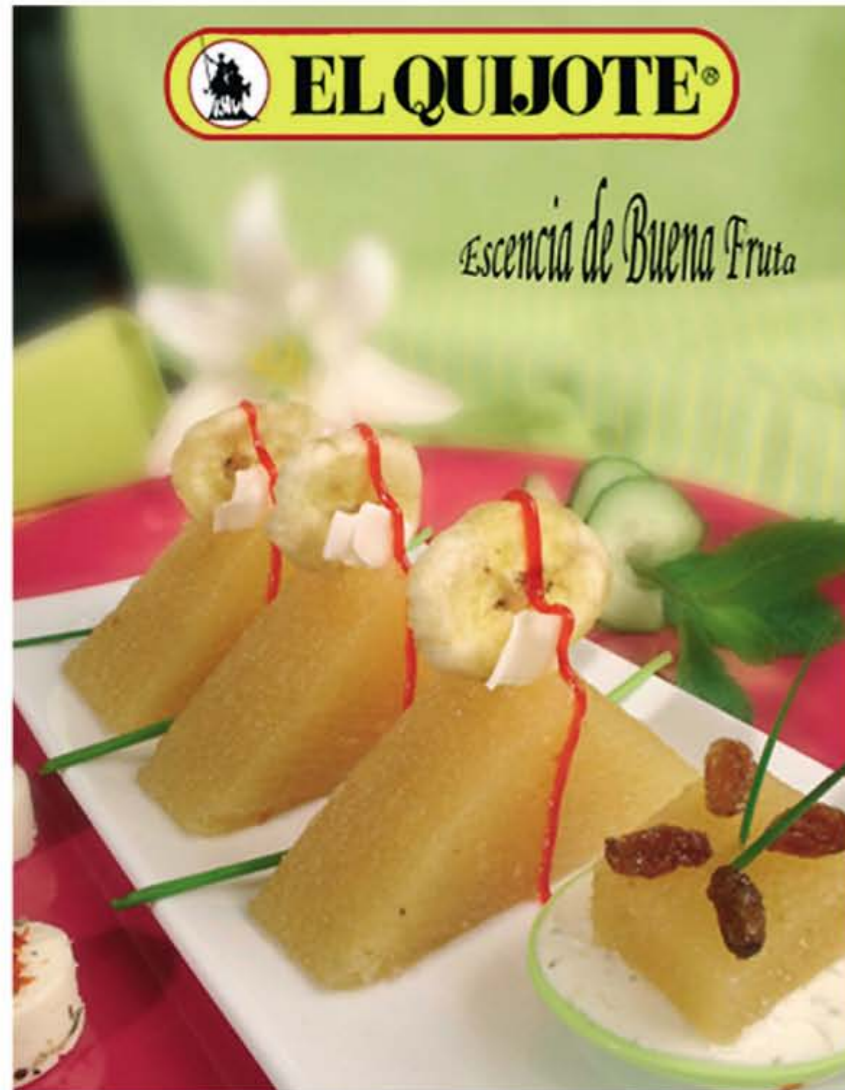
Cortijo de **Suerte Alta** ha obtenido en esta campaña numerosos Premios de Calidad nacionales e internacionales, entre los que destaca el TOP 50 en los Taste Awards de Reino Unido. Igualmente obtuvo medallas de Oro en los Premios de Israel,

Japón y la Denominación de Origen Baena, además su botella morada del Picual de Envero obtuvo el Premio Especial de Diseño en los Premios Biol de Italia.

Suerte Alta está igualmente presente en las Guías de calidad más importantes del mundo como pueden ser Flos de Olei en Italia, Der Feinschmecker y Selektion en Alemania. Cuenta también con el Premio AEMO a la Mejor Almazara de España en 2008 y Mejor Maestro de Molino en 2012.

Para más información

C/ Encarnación 4, Bajo Izda.
MADRID 28013
Tel: 91 758 47 62 - Fax: 91 541 81 71
www.suertealta.es



Membrillo El Quijote, esencia

El membrillero, o árbol de membrillos, nos llegó como tantas y tantas cosas de Asia Menor. Un árbol frutal que se adapta a distintos tipos de terrenos, conocido por el nombre científico de *Cydonia vulgaris* y cuyo fruto desprende un olor típico, fresco y penetrante, que conquistó a griegos, romanos y árabes.

Desde su llegada a nuestra tierra, el membrillo se ha convertido en un producto insustituible de nuestra mesa. Membrillos dulces y olorosos como los que produce en Puente Genil la familia **Chacón Villafranca**, bajo la marca **Membrillo El Quijote**. Una empresa con historia, que comienza en el año 1860 cuando el bisabuelo de los actuales propietarios, **Rafael Ribas Pérez**, abre una confitería en Puente Genil, Córdoba, convirtiéndose en el primer fabricante de dulce de membrillo del mundo. La localidad cordobesa se convierte en el escenario ideal para que se desarrolle esta historia, con las riberas del Genil bien trufadas de membrilleros.

La firme decisión y el trabajo de la familia **Chacón**, sucesora de **Rafael Ribas** desde los años 60 del siglo pasado, siendo pioneros en el envasado automático de termosellados al vacío, ha convertido a **Membrillo El Quijote** en la empresa con la mayor extensión del mundo dedicada a este cultivo, con más de 81.000 árboles.

En la actualidad, la empresa cuenta con una planta de 26.000m² donde se producen 15.000 toneladas de dulce de membrillo al año. Su dulce de membrillo, elemento importante de la dieta mediterránea por sus grandes aportes nutricionales, se exporta a Estados Unidos, Canadá, Francia, Portugal, Argentina...

Éste éxito del **Membrillo El Quijote** se ha basado en la tenacidad y el esfuerzo a la hora de convencer a las distribuidoras y grandes superficies, de la viabilidad del dulce de membrillo dada tanto la fidelidad de un importante sector de la clientela, como por su durabilidad, dado que es un producto

de buena fruta

con una excelente capacidad de conservación. Así, el **Membrillo El Quijote** se podía consumir a bordo del Concorde y puede encontrarse en la prestigiosa cadena Harrods.

Membrillo El Quijote S.A. ha hecho de la calidad una seña de identidad. Tras obtener la certificación ISO 9001, que acredita el especial cuidado que se presta durante todo el proceso de producción, ha obtenido también la certificación IFS y la BRC, para lo que posee su propio laboratorio. Asimismo, constantemente aumentan la gama de productos e innovan en su presentación, todo bajo la constante de satisfacer las necesidades de sus clientes y adaptarse a las exigencias del mercado.

De esta manera se ha implantado una línea de nuevas frutas, fresa, ciruela, piña, naranja, manzana, tomate, guayaba, melocotón y membrillo, tanto en crema como en pastas de frutas, convirtiéndose en líder mundial en la fabricación de las mismas.

Las nuevas presentaciones en los envases ideales de Abrir, Consumir y Cerrar ponen a disposición del mercado una alimentación funcional, a base de frutas sólidas, con texturas inigualables, que no dejan indiferente y que son además, de fácil almacenamiento.

Un alimento clásico de nuestra cultura mediterránea, que no sólo funciona como aperitivo o ingrediente para postres, sino que también atesora innumerables beneficios para la salud.

Para más información

MEMBRILLO EL QUIJOTE S.A.
Polig. Ind. San Pancrancio Parc. 16
14500 PUENTE GENIL - Córdoba
Tel.: + 34 957 60 90 96 Fax: + 34 957 60 25 48
www.quijotefood.com



Aroma del Guadalquivir. Del campo a casa en 24 horas

En el corazón del Valle del Guadalquivir, en el municipio cordobés de Palma del Río se encuentran los campos de **Aroma Del Guadalquivir** empresa familiar con más de 50 años de experiencia en el cultivo del olivo y los naranjos. El secreto de su cosecha es seguir con el cultivo tradicional y la dedicación diaria.

El dulzor del Guadalquivir

Las naranjas se dejan madurar en el árbol llegando a la mesa de los clientes con todas sus propiedades naturales ya que se recolectan manualmente en el instante de recibir el pedido, sin ser almacenadas ni pasar por ningún proceso industrial, obteniendo así un producto de la más alta calidad. Cultivan tanto variedades de mesa como variedades específicas de zumo, iniciando la campaña en octubre y terminándola en julio.

El oro del Guadalquivir

El aceite puro de zumo de oliva se elabora a partir

de una selección de aceitunas de la variedad Picual. Presenta un color verde intenso, obteniendo un sabor equilibrado y aromático.

Se distinguen por la facilidad y rapidez a la hora de atender al cliente. Sirven sus productos, a través de su página Web, directamente desde el campo hasta el hogar de sus clientes, sin intermediarios, "Del campo a casa en 24 horas".



Para más información
AROMA DEL GUADALQUIVIR
CO 4316 EL MOHINO - Palma del Río - Córdoba
Tel.: (+34) 606 704 460
info@aromadelguadalquivir.es
www.aromadelguadalquivir.es



Quesería Artesanal y Ganadería Caprina Los Peña

Se trata de una empresa familiar ubicada en Baena, Córdoba, con más de 4 generaciones de antigüedad, que a lo largo de su trayectoria ha sido galardonada con premios al mejor queso fresco y curado de la Asociación de Queseros de Andalucía. Sus productos, desde el queso fresco a los quesos más viejos, postres y demás, están realizados de una forma artesanal con la leche de su cabaña ganadera de raza malagueña. Actualmente se está diversificando su actividad, al inaugurar una zona de productos gourmet, una sala de despiece y un matadero de caprino-ovino. También, en el campo del turismo rural, han

habilitado un amplio salón con estilo rústico llamado **La casa del queso** enclavado en una zona privilegiada de Córdoba, que tiene unas impresionantes vistas hacia la Sierra Subbética. Aquí se podrán degustar una amplia variedad de quesos, así como su plato estrella, el cabrito tanto frito como asado con una receta familiar conservada con esmero de generación en generación.

Para más información
14850 BAENA - Córdoba
Tel.: 957 67 07 08



La Logroñesa. Especialistas del mazapán de Soto

Tradición, artesanía, saber hacer y calidad son algunas de las características que han convertido a "La Logroñesa" en uno de los referentes del mercado español del mazapán.

Su fórmula maestra, inalterable desde 1953 y elaborada exclusivamente por una familia de maestros artesanos, le ha diferenciado de sus competidores y ha lanzado a su producto estrella, el **Mazapán de Montoro**, a la mayor parte del territorio nacional, convirtiéndolo en todo un éxito de ventas y en uno de los productos más deseados de la Navidad. Fue en el año 1950 cuando su fundador, el riojano **D. Vicente Torre Campo**, llevó a Montoro (Córdoba) un dulce típico de su tierra -Soto de Cameros-. Se trataba de un mazapán mucho más jugoso y tierno que el tradicional. La buena acogida que dicho producto tuvo entre los montoreños hizo que en 1953, este riojano emprendedor, junto con su sobrino **D. Manuel Sáenz** -maestro en el oficio-, empezaran a fabricar por su cuenta estos exquisitos mazapanes.

Actualmente **La Logroñesa** fabrica alrededor de 200 toneladas de mazapanes entre los meses de octubre y diciembre, llegando a gran parte del territorio nacional. Además del **Mazapán de Montoro** comercializan el **Bombón de Mazapán**, un nuevo producto destinado a las Grandes Superficies que también está teniendo gran aceptación.

Su adhesión a Landaluz, Asociación Empresarial de calidad certificada, avala la calidad de sus productos y le otorga la distinción propia de una empresa actual y moderna, adaptada a las más exigentes condiciones del mercado.

Para más información

TORREGONZA S.A.
C/ Realejo, 7 - 14600 MONTORO - Córdoba
Tel/Fax: 957 47 59 36
Tel/Fax: 957 160 314/ 160 061 (de Octubre a Diciembre)
mazapanes@torregonza.com

GALENDA

TURROLATE SELECTO DE PRIEGO DE CÓRDOBA

Elaborado con almendras, cacao, harina, vainilla, azúcar y canela.

El proceso de elaboración del turrolate Galenda es un proceso único en el mundo, ya que se utilizan las herramientas y la maquinaria tradicionales, como el molino galé.



www.galenda.es

957 540 098

Carretera de Priego-Fuente-Alhama
(Priego de Córdoba)



Restaurante La Almudaina. El sabor de la Judería Cordobesa

Junto a la Mezquita y frente al Alcázar de los Reyes Cristianos, Restaurante **La Almudaina** nos impregna de los olores y sabores gastronómicos de una excelsa muestra culinaria, ubicada en un palacete del siglo XVI construido por Leopoldo de Austria, obispo de Córdoba y tío del Emperador Carlos V. Su dueño y director, **Edelmiro Jiménez Rojo**, investiga nuevos platos que se complementan con la adaptación de lo más representativo de la cocina tradicional cordobesa.

Su bello patio interior, cubierto de vidrieras emplomadas que dejan paso a la luz natural, junto a cada uno de sus siete comedores, son el lugar idóneo para degustar una gastronomía de altura, basada en elaboraciones de mercado con inevitables reminiscencias moriscas.

Verduras, carnes, embutidos, mariscos y pescados,

componen una cocina sincera e imaginativa, reconocida por su materia prima excepcional y su peculiar forma de elaborarla.

En '**Almudaina**' todo sabe distinto. Su rica carta de productos cordobeses y andaluces convive con una amplia bodega que acoge lo mejor de cada una de las Denominaciones de Origen, con la lógica de excepcionales referencias de los vinos finos de la tierra.

Información y reservas

Pl. Campo Santo de los Mártires 1
(Frente Alcázar de los Reyes Cristianos)
14004 CÓRDOBA - España
Tel.: 957 47 43 42 - Fax: 957 48 34 94
almudaina@restaurantealmudaina.com



Taberna del Río. Lo mejor de la tierra

Taberna situada a orillas del río Guadalquivir, cerca de la Mezquita-Catedral.

Cocina tradicional elaborada con productos de temporada y de mercado

Para más información

TABERNA DEL RÍO
C/ Enrique Romero de Torres, 7 - 14002 CÓRDOBA
Tel.: 957 478519
www.latabernadelrio.com



Taberna La Montillana Tapas y vinos con tradición

Situada en el centro de Córdoba en un edificio de tres plantas, con una decoración fundamentalmente taurina.

Cocina tradicional elaborada con productos de temporada y de mercado.

Para más información

TABERNA LA MONTILLANA
C/ San Álvaro 5 - 14003 CÓRDOBA
Tel.: 957 479 518
www.tabernalamontillana.com
facebook: www.facebook.com/tabernalamontillana



Balcón de Córdoba, el esplendor de una ciudad milenaria

Les presentamos un balcón sobre Córdoba para contemplar la riqueza de una ciudad mágica y milenaria.

El hotel **Balcón de Córdoba** de 4 estrellas, se ubica en una casa del casco antiguo de Córdoba, Patrimonio de la Humanidad, a 20 metros de la Catedral-Mezquita, con sus estancias distribuidas en dos alturas y un torreón alrededor de tres patios. Una casa fiel a la herencia de las viviendas medievales españolas, guardadas de la vía pública por muros y celosías para abrirse a la intimidad familiar de patios y galerías. Se trata de un edificio del siglo XVI sucesivamente intervenido, coherente con la historia de la ciudad, donde se aúnan la tradición clásica, la islámica y la castellana, junto a influencias flamencas y europeas, como ejemplo de lo que se llama 'casa andaluza'.

Balcón de Córdoba ofrece 10 habitaciones (1 suite real, 1 junior suite, 1 habitación para minusválidos, 1 suite, 1 habitación deluxe, 5 habitaciones dobles), distribuidas en dos plantas en torno a tres patios en las que sumergirse en una atmósfera de quietud, serenidad, frescor y recogimiento, lejos del ruido de la vida pública.

Un espacio pensado como un lugar de acogida y no en un negocio con clientes.

Información y reservas

HOTEL BALCÓN DE CÓRDOBA
Calle Encarnación 8 - 14003 CÓRDOBA
Tel.: +34 957 49 84 78 - Fax: +34 957 49 85 48
reservas@balcondcordoba.com
info@balcondcordoba.com

Córdoba

rutas gastronómicas



un mundo... de sabores



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



www.cordobaturismo.es



Huelva. De la luz, del mar, de la sierra

Huelva es la provincia andaluza que tiene en el mar su destino. Una provincia andaluza de los pies a la cabeza, donde va a desembocar nada menos que el río que la vertebra, el Guadalquivir, en la que encontramos contrastes paisajísticos, culturales y gastronómicos, que nos empujarán a querer volver, a querer buscar sus productos donde se encuentren y a pensar en **Huelva** como un espacio de sabores y momentos que tardaremos en olvidar.

Entre pinos y enebros nos dejaremos extasiar por sus extensas playas. Si queremos dejarnos llevar por historias de carabelas, de viajes, de descubridores, de navegantes, los pueblos marineros onubenses tienen mucho que contarnos. Y en estos pueblos, en la misma **Huelva** capital, podremos degustar algunas de las exquisiteces de este litoral. La gamba blanca, a la que se dedican ferias anuales en Punta Umbría, Isla Cristina o **Huelva**, es hoy en día uno de los manjares onubenses más extendidos y reconocidos por los gourmets más exigentes. Y es que pescados, mariscos y moluscos, son fundamentales para entender la cocina onubense. Moluscos como la coquina, la almeja fina, la navaja... al vapor o marinados. Mariscos como la citada gamba blanca, cocida o a la plancha. Y los pescados, ricos y variados, desde los lenguados y acedías a la plancha o fritos, pasando por los adobados, la caballa y sardina asada, o la marinera raya con pimentón. Los chocos fritos, con habas, las albóndigas... platos marineros de amplia tradición.

Y sí. Claro. Cómo no íbamos a citar el jamón. El jamón ibérico más famoso de la península. En el corazón de la Sierra de Aracena, protegido por una Denominación de Origen que comprende 31 municipios, con vértices en Cortegana, Cumbres Mayores y Aracena y centro en el pueblo de Jabugo. Jamones curados del cerdo ibérico, criado en montanería, con la bellota como base de su alimentación, que han dado fama internacional a la provincia de origen del Pata Negra. También con Denominación de Origen, los vinos del Condado, suponen un elemento importante de la producción alimentaria onubense. Vinos ricos y variados, desde el afrutado ideal para acompañar mariscos y pescados a vinos finos con cuerpo, olorosos o vinos dulces, vermú o vino de naranja... y se están empezando ya a producir vinos tintos.



Asur Hotel Aracena Park. Elija

Nos encontramos ante un complejo hotelero de categoría cuatro estrellas, en un entorno natural privilegiado en Aracena (Huelva), dentro del Parque Natural de 198.000 ha, y con una variada oferta en gastronomía, wellness, negocio, vacacional, actividades en la naturaleza, y una multitud de servicios de todo tipo a sus clientes.

Con una arquitectura inspirada en el monumental castillo de Aracena y en las casas tradicionales andaluzas, el hotel alberga unas completas instalaciones con todo tipo de comodidades y lujos. Desde sus salones de celebraciones hasta su moderno centro de Spa y wellness, pasando por sus habitaciones y villas.

Se compone de 61 habitaciones dobles, 4 habitaciones dobles De Luxe, y 4 Jr. Suites. Asimismo también cuenta con 12 apartamentos de 1 y 2 dormitorios, villas independientes rodeadas por el

Parque Natural y equipadas con todas las comodidades.

El **Asur Hotel Aracena Park**, con sus 40.000 m² de instalaciones en plena naturaleza y con unas vistas espectaculares le invita al relax y a un bienestar saludable.

GASTRONOMÍA Y OCIO

Sus dos Restaurantes, **Arunda** y **Templarios** presentan la mejor cocina de la sierra y de la costa. El ocio se completa con sus piscinas, pistas de paddle y swingball, biblioteca, business center, ludotecas...

CELEBRACIONES

Asur Hotel Aracena Park es también un lugar ideal para sus celebraciones y banquetes. Su salón **Andalucía** con un aforo de hasta 600 personas ofrece una variedad de menús para distintos tipos

la estancia perfecta en Huelva

de celebraciones, reuniones de empresa, grandes banquetes de gala, bodas, etc. Además, dispone de otros tres salones, **Almonaster**, **Aroche** y **Cortegana**, dotados para acoger reuniones y congresos con todos los medios técnicos necesarios para su mejor desarrollo.

WELLNESS Y SPA

Para relajarnos y recuperar el tono, el hotel cuenta con una completa zona de relajación y masaje, equipada con los sistemas más innovadores y efectivos. Dispone de salas de masajes, peluquería, jacuzzi... además de un personal altamente cualificado y tratamientos especializados.

En definitiva, **Asur Hotel Aracena Park** es un espacio ideal para el disfrute, el descanso, el contacto con la naturaleza, y la celebración de todo tipo de eventos y reuniones en un marco encantador.



Información y reservas

Hotel: ARACENA PARK HOTEL & SPA
Ctra. Sevilla Lisboa (Nac. 433), km 88
21200 ARACENA - Huelva
Tel.: 959 12 79 59 Fax: 959 12 81 27
repcion@aracenapark.es
www.aracenapark.es



Chiringuito Bombadill, pescado fresco con vistas al mar

Nos encontramos en un enclave privilegiado junto al mar Atlántico. Su carta ofrece una gran variedad en pescados y mariscos frescos de la costa. Destaca su especialidad, "Los arroces de la abuela". Sus sardinitas y carnes ibéricas al carbon. Y el exquisito pescaito frito

Información y reservas

Paseo de los Gavilanes
ISLA CANELA - Huelva
Tel.: 616 212 688
bombadill@playasdehuelva.com
www.playasdehuelva.com/web/bombadill

La Canastita más dulce

Agrícola El Bosque es una empresa del Grupo Plus Berries que produce y comercializa bajo la marca La Canastita, zarzamoras de la más alta calidad desde su finca en Huelva. La utilización de la más avanzada tecnología y su continua investigación en proyectos de I+D+I les permite producir 400TM de moras y otras frutas del bosque durante todo el año, garantizando la sostenibilidad y el respeto al medioambiente.

Agrícola El Bosque ofrece a sus clientes un servicio exclusivo produciendo y suministrando moras de primera calidad en cualquier época del año



según sus necesidades en cuanto a volumen, confección y presentación de la fruta.

El Grupo Plus Berries ha sido galardonado con el Premio Agricultura y Pesca 2011 que concede la Junta de Andalucía.

Para más información

C/ Fray Junípero Serra 2ª 2º C
FINCA EL BOSQUE - Ctra Lucena-Bonares, km 10
21820 LUCENA DEL PUERTO - 21004 HUELVA
Tel.: 959 051 090 - Fax: 959 870 042 - M: 639 770 025
www.lacanastita.com - info@lacanastita.com



El placer de una tradición

Cuatro generaciones basadas en la artesanía y la calidad

En Cumbres Mayores, en plena Sierra de Huelva, nace a finales del siglo XIX una empresa familiar dedicada a la fabricación de productos derivados del cerdo ibérico bajo la marca **Castaño Carranza**. Con el paso de los años, **Jamones Castaño Carranza** se ha adaptado a las exigencias legales de la Unión Europea para hacerse más competitiva, completando una gran transformación y redimensionando la empresa bajo una nueva marca **Jamones Enrique**.

Así, hoy la marca **Jamones Enrique** es muy apreciada por el consumidor más entendido tanto a nivel nacional como internacional. Con una producción muy limitada, sus productos están sometidos a exigentes controles de calidad para asegurar el verdadero valor de la marca: la calidad de sus productos.

La dedicación, el cuidado, la constancia, el tiempo, la materia prima, la experiencia, ... son el fundamento que hacen que los productos de **Jamones Enrique** sean un placer para el paladar de sus clientes.

Jamones Enrique es miembro de la **D.O. Jamón de Huelva**, todo un aval para los productos que comercializa.

Para apreciar y disfrutar de la excelencia y el sabor de un ibérico de bellota contacte con Jamones Enrique.

Para más información

Plaza de la Esperanza, 10
21380 CUMBRES MAYORES - Huelva
Tel. y Fax: 959 710015
jamonsenrique@gmail.com
www.facebook.com/jamonesenrique





Bodega Marqués de Villalúa

La **Bodega Marqués de Villalúa**, que forma parte de la Denominación de Origen Condado de Huelva, se encuentra en Villalba del Alcor, localidad a la que pertenecieron los primeros caldos que salieron hacia América.

Una Bodega que nace con el nuevo siglo, con el objetivo de elaborar vinos de calidad, compaginando la elaboración de los nuevos vinos del Condado, como son los vinos blancos, jóvenes y afrutados, con las elaboraciones más tradicionales tales como los generosos de licor tipo Olorosos, Pedro Ximénez o el típico Vino Naranja único de esta zona.

Las variedades que se usan para elaborar estos vinos son la Zalema, autóctona de la zona, Moscatel, Sauvignon Blanc, Listán de Huelva y la Pedro Ximénez.

La **Bodega Marqués de Villalúa** lleva a cabo un cuidado exhaustivo de la uva, comenzando por la sanidad de ésta en el campo y seguido de una buena manipulación en bodega. El resultado son vinos limpios, brillantes, elegantes y con una buena expresión aromática.

MARCAS DE LOS PRODUCTOS

Marqués de Villalúa, vino blanco joven y afrutado donde las principales variedades de uva son la Zalema y la Moscatel.

Marqués de Villalúa Colección 1000, vino blanco, seco y afrutado elaborado con las variedades de uva Zalema, Moscatel y Sauvignon Blanc.

Aguadulce de Villalúa, vino blanco, semiseco y afrutado elaborado con la uva Zalema y Moscatel principalmente.

Santa Águeda Vino Naranja del Condado de Huelva, vino dulce elaborado con la uva Zalema que ha estado macerando con cáscara de naranja amarga en bocoyes de roble americano un mínimo de 3 años.



Para más información

VILLALBA DEL ALCOR -Huelva
Tel.:959 42 09 05 - www.marquesdevillalua.com

CORCHITO

ONLINE STORE

The word 'elite' is generally associated with the wealthy and the powerful. It is therefore the perfect name for our exclusive range of exceptionally high quality luxury products available to you online at www.corchito.es

Christian Audigier Wines



www.corchito.es

TL. 902 666 126

Aceite en catalán

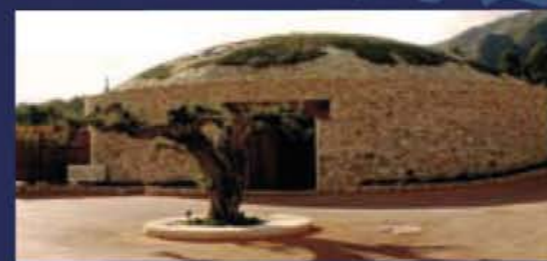
La producción de aceite en España es descomunal. Somos una potencia a nivel mundial, tanto por el tamaño como por la excelente calidad de nuestros aceites. Sin embargo, es posible que tendamos a reducir el espacio en el que esta producción se lleva a cabo volando hacia el Sur de la Península, sin reparar en que una parte también importante de dicha producción, ya no tanto por su cantidad, si no por su excelencia, tiene lugar en Catalunya. En Catalunya la producción de aceite, la plantación de olivos, es parte consustancial de su esencia mediterránea desde hace milenios. Si, milenios. Fenicios, griegos y luego romanos se encargaron de poblar las tierras catalanas con los primeros olivos, que fueron sustituidos progresivamente, para convertirse en un lugar en el que se produce un aceite muy apreciado, con capacidad de agradar tanto al consumidor de a pie, como a quienes tienen conciencia de ser gourmets y pedir únicamente un aceite que se salga de la norma.

De todas las variedades del olivar catalán, tenemos que destacar la arbequina, una de las más importantes del mundo, con más de setenta mil hectáreas plantadas en esta tierra donde es la variedad principal.

Son cinco las Denominaciones de Origen con las que cuenta Catalunya, las más antiguas las de Les Garrigues y Siurana y las más recientes las de Terra Alta, el Baix Ebre-Montsià y finalmente el Empordà.

El aceite catalán gana cada día en adeptos, que buscan una distinción, una tradición y la constante innovación de unos productores que no descansan en la búsqueda del mejor fruto del trabajo en el olivar.

Foto www.sxc.hu



DAMA DE ELAIA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
ACEITE DE FINCA DE CALIDAD DIFERENCIADA

www.damadeelaia.com

Producido y embotellado en la propiedad Producció Ecològica Roca Cabrera, S.L.
Apdo. Postal nº 1 XERTA-Tarragona-España





Olisoliva.com, la pasión por el aceite

Olisoliva tiene el placer de invitarles a la degustación de algunos de los mejores aceites catalanes en su espacio del *Mercat de Santa Caterina*:

Oli Cocons
desde el 22 de noviembre al 28 de noviembre

Oli Rifer
desde el 29 de noviembre al 5 de diciembre

Aceites Gramanosa
desde el 7 de diciembre al 13 de diciembre

Torres Import
desde el 14 de diciembre al 20 de diciembre

Les esperamos.

Olisoliva.com nace el 10 de Mayo de 2.005 con la inauguración del remodelado Mercat de Santa Caterina del centro de Barcelona, en el que se ubica, convirtiéndose así en la primera tienda especializada en aceites de oliva virgen extra de la Ciudad Condal.

Se trata de un proyecto hecho realidad, de haber visitado numerosas tiendas en Europa, muchas ferias gastronómicas, encuentros con productores, cooperativas, catadores y un largo etcétera de gentes interesadas en este mundo apasionante del aceite de oliva.

Y, si en un principio los iniciadores de **Olisoliva.com** fueron tildados de 'visionarios', ha sido el tiempo quien les ha dado la razón ya que después de 7 años, ya existen en Barcelona 4 tiendas más y otras 3 que no son especializadas, pero con una importante sección de aceites.

Olisoliva.com sigue la norma de la dedicación exclusiva a los aceites españoles. No hay que

olvidar que España es el primer productor de aceite de oliva del mundo. Sus grandes marcas, grandes aceites de pequeños productores, aceites de cooperativas con su correspondiente D.O., un largo número de opciones para sus clientes, tanto locales como nacionales y extranjeros cada vez más interesados tanto por este producto, como por todo lo relacionado con la dieta mediterránea. En **Olisoliva.com** se encuentran unas 100 referencias y si el cliente está interesado por alguna marca que no se encuentra en su catálogo, en pocos días le resuelven el problema. Y es que el mundo del aceite requiere estar al día continuamente, conociendo nuevas marcas y renovando el stock. Para complementar esta excelente oferta de aceites, **Olisoliva.com** tiene a disposición de sus clientes además magníficos vinagres de distinta procedencia, sales de diversas texturas, cosmética derivada del aceite de oliva y delicatessen especiales para los más exigentes gourmets.

Para prodigar el mejor servicio a sus clientes cuentan con un equipo formado por tres personas: **Anna Maria, Anna y Daniel**, así como con la ayuda inestimable de M^{ra} Dolors en el apartado artístico y de **Cristina** en el área de comunicación. Todos ellos les invitan a acudir a cualquiera de sus establecimientos y descubrir todo lo que el mundo del aceite tiene para su disfrute.



Para más información

Av. Francesc Cambó s/n
Mercat de Santa Caterina - Parada 153-154-155
08018 BARCELONA
info@olisoliva.com
www.olisoliva.com



Aceite Cocons, de la tierra a su mesa

Un proyecto agrícola y ganadero muy especial en la finca de **Cabiscol** (situada en la tierra alta de Amposta, en el corazón de las Tierras del Ebro), en un paraje privilegiado y de una serena belleza mediterránea, un proyecto que se irá desplegando de una forma progresiva.

Desde este retiro natural, poblado de animales y coloreado por nuestras plantas, pretendemos dar al mundo lo que más nos caracteriza, lo que nos hace verdaderamente singulares: el fruto de nuestro trabajo y de nuestra pasión.

Un trabajo que responde, punto por punto, a una manera concreta de entender la vida: arraigada en un país, del que extrae todas sus posibilidades; empapada de su luz, sin prisas, sin alteración de

los ritmos naturales, una vida que atiende con calma a los procesos de maduración de las plantas ya las necesidades específicas de los animales...

TEMPS DE TERRA



Para más información

Plaça del Camp, nº 51 baixos 3.
 Temps de Terra (tienda oficial de aceite Concons)
 (aquí se puede degustar el aceite)
 Tel.: 670 211 346
 Tienda BCN: 932 12 26 30
 www.licocons.com & www.tempsdeterra.co
 info@olicocons.com

Aceite de Oliva Virgen Extra. El Rifer



El aceite de oliva **Virgen Extra El Rifer**, procede de las aceitunas de sus olivares de Fogars de Monclús en la falda del Montseny. El aceite se lleva a molturación en un tiempo mínimo, tras su recogida mediante medios mecánicos de los más de 25.000 olivares en explotación. La recolección se realiza en la fase de envero, punto óptimo de maduración que permite obtener el zumo de oliva en estado puro, con unas características de aroma y sabor únicos. El resultado es un aceite singular, con marcados aromas afrutados, con práctica ausencia de notas amargas o picantes.

La singular ubicación de sus olivares –con la climatología propia de la falda del Montseny– permite obtener una recolección de sus variedades de olivar: arbequina en su mayoría, complementada con marteña, picual y manzanilla en menos proporción, verdaderamente única. La máxima atención y cuidado de los olivares, tanto en las fases de crecimiento, floración, maduración como de la recolección y de todas las fases de proceso de extracción, mediante procedimientos mecánicos en frío, así como la presentación en envases con cuidado diseño, hacen de este aceite un producto único.

Para más información

Calle Roger de Flor nº 124 - 08013 Barcelona - Tel.: (93) 231 75 11 - Fax (93) 265 80 51
 ginesta@aceiterifer.com - www.aceiterifer.com



Finca La Gramanosa, la calidad contrastada

Finca La Gramanosa es una empresa familiar con más de 30 años de experiencia en el cultivo del olivo y la viña.

Uno de sus valores más importantes es la producción integrada y el exhaustivo control de calidad en todos los procesos, desde el cultivo y recolección hasta su elaboración y envasado en la exclusiva almazara.

Todo lo conseguido ha sido fruto de un trabajo constante, basado en la experiencia y en los conocimientos del equipo.

Con todo ello, nuestro objetivo es ofrecer a los consumidores unos aceites virgen extra, vinos y cavas de la más alta calidad.

Nuestra empresa comercializa sus aceites virgen extra, bajo las marcas: **Carlota Premium, Finca La Gramanosa y Mas Notari.**



D.O. Siurana

Varietades Arbequina

Elaboración Aceite de oliva virgen extra elaborado con olivas arbequinas de sus propias tierras en la provincia de Tarragona. Acidez libre, expresada en ácido oleico, inferior a 0,20 g/100 g.

Nota de cata Aroma afrutado y suave sabor levemente almendrado.

Para más información

FINCA LA GRAMANOSA
08973 AVINYONET DEL PENEDÈS - Barcelona
Tel.: 93 897 05 80
www.fincalagramanosa.com
finca@lagramanosa.es



Aceite Virgen Extra El Silencio Arbequina

Aceituna

El aceite de oliva virgen extra El Silencio Arbequina se elabora a partir de aceitunas de la variedad Arbequina procedentes de olivos (olea europaea) de más de 400 años de la finca Aranyó, también llamada de los Desterrados, en el corazón de la zona de Les Garrigues.

Comentario de cata

El aceite de oliva virgen extra El Silencio Arbequina presenta un bello color dorado con reflejos verdes. El aroma es intenso, dominado por las notas de aceituna fresca recién prensada, con ligeros matices de carácter vegetal (alcachofa, manzana verde). El paladar resulta denso, con un ligero matiz picante y amargo que caracteriza los aceites de la variedad Arbequina.



Aceite Virgen Extra El Silencio Picual

Aceituna

El aceite de oliva virgen extra El Silencio Picual se elabora a partir de aceitunas de la variedad Picual procedentes de las zonas montañosas y más altas de la provincia de Jaén.

Comentario de cata

El aceite de oliva virgen extra El Silencio Picual presenta un intenso color dorado con matices verdes. En nariz se mezclan aromas a tomillo, boj y otros más frescos como la menta o el hinojo, destacando sobre todos el aroma a hoja de higuera. En boca, tras una entrada dulce se desarrollan notas picantes intensas para finalizar con un sabor amargo sostenido.



Aceite Virgen Extra El Silencio 'Temprano' 2011 Sin filtrar

Aceituna

Para la elaboración del aceite 'Temprano' se han seleccionado las zonas más frescas de la finca, donde se considera que la arbequina recogida justo al inicio del invierno, puede ofrecer un intenso aroma de aceituna verde, recién cosechada. 100% Arbequina finca aranyó.

Comentarios de cata

El aceite Temprano es esencialmente fresco y verde. La recolección al inicio del invierno permite conseguir aromas de hierba recién cortada, tallo de tomatera y alcachofa, almendras verdes y notas anisadas. En boca la entrada es dulce, pero pronto notamos las sensaciones de amargos y picantes en armonía con los aromas encontrados en nariz.

TORRES



Para más información www.torresimport.com



Priordei. El aceite sin límites



Agro Foods & Commerce, es una firma catalana creada hace 3 años para la producción, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen extra de altísima calidad en la comarca del Priorat. El proyecto lo desarrollaron dos cooperativas, Copaga en Lleida y el Grupo Hojiblanca en Málaga. Esta última, con la tarjeta de presentación de ser el mayor productor mundial de aceite de oliva, con una producción cercana a las 300.000 toneladas.

Priordei, marca con la se comercializa la producción de Margalef del Montsant en el Priorat, está focalizada en la búsqueda de la excelencia, siendo fruto de la suma de pequeños detalles, de un trabajo constante, de un compromiso por el territorio y de una ilusión en todo el equipo que no conoce límites.

La producción anual, que esta campaña rozará los 120.000 kilos, está dirigida a un público que aprecia la calidad y el trabajo bien hecho. En el mercado nacional, el producto se encuentra en algunos de los mejores restaurantes y hoteles, en el canal Horeca, y en tiendas especializadas y gourmet, en el Retail, como el Corte Inglés.

En el último año, la marca ha iniciado su andadura internacional, y cuenta en la actualidad con distribución en el mercado americano, en América del Sur, en el sudeste asiático y en el Golfo Pérsico.

Un total de nueve países se han unido a la familia Priordei, entre ellos EEUU, Brasil, Emiratos Árabes, Singapur, Malasia, Tailandia, Irán o China. Sus productos se encuentran desde la lujosa Galerías Lafayette o el Duty Free de Dubai hasta las tiendas más exclusivas de alimentación de Sao Paulo. La constante dedicación e ilusión del equipo, y la fuerza del territorio y sus productores, son buena parte del éxito del proyecto.

ENTREVISTA A

Miquel Ribes

Gerente de la firma

¿Dónde radica el éxito de Priordei?

Sin duda alguna; en las personas y en el territorio. La gran implicación y profesionalidad del equipo técnico de **Agro Foods**, y el territorio, una maravilla de la naturaleza. El binomio resultante junto con la ilusión y el trabajo, hacen que **Priordei** sea considerado uno de los mejores extra vírgenes de la variedad arbequina del mundo, capaz de competir con los mejores aceites de la variedad Frantoio en la Toscana italiana, o la variedad Koroneiki, en Messinia Kalamata, Grecia por poner un par de ejemplos.

¿Qué significado tiene la palabra “territorio” dentro del proyecto?

El territorio, o lo que nosotros denominamos; la fuerza del territorio, es sinónimo de historia, de sacrificio y de calidad. De todos es sabido que en El Priorat se hacen vinos de excelente calidad, pero lo que no se conoce tanto, es que también se puede llegar a producir un aceite de igual o más calidad. En este supuesto se encuentra **Priordei**, un virgen extra, que gracias a la suma de pequeños detalles, se ha convertido en un referente dentro del sector oleícola.

¿Hasta qué punto el aceite sigue el camino del vino?

Como enamorado de nuestro “terroir”, le puedo decir que en nuestra comarca es fácil ver las viñas conviviendo con los olivos, y eso, es un espectáculo maravilloso. Hace 10 años atrás, en vinos se hablaba de tierra, de coupages y de mono varietales, hoy en día, en el aceite pasa exactamente lo mismo. Nosotros hacemos un mono varietal 100% Arbequina del Priorat, focalizado en la excelencia.

¿Cuál es la gama de productos de la familia Priordei?

Al Arbequina de cosecha temprana, embotellado en botellas de 250ml y 500ml, se le ha sumado,

a lo largo de la anterior campaña, el orgánico, el sin filtrar y los infusionados de trufa blanca, ajo, chili, albahaca y romero.

¿En qué consisten los aceites infusionados?

Son aceites de final de cosecha, ligeramente más planos debido a la madurez de la aceituna, que son macerados con producto natural deshidratado. El resultado es una gama de aceites con los sabores antes descritos.

¿Se pueden comprar los productos a través de Internet?

Sí. Disponemos de la página www.priordi.com, una plataforma que dispone de una tienda virtual donde el producto es entregado en casa directamente.

¿Han ganado algún premio?

Desde la organización, inicialmente, éramos un poco reticentes a los premios. Los primeros años nos hemos centrado en conseguir un producto diferente, de muy alta calidad y creemos firmemente que lo hemos conseguido.

Ya en esta segunda fase del proyecto, y concretamente en la pasada edición de la feria de Alimentación más importante del Golfo Pérsico, Gulfood 2012, presentamos a concurso,



el aceite **Priordei** de Primera Cosecha con el formato Kids (niños). Los 20 miembros del jurado fueron unánimes en conceder a nuestro aceite, el accésit como mejor innovación técnica de producto. En esa misma edición, también se presentó nuestro producto más ligado al lujo y al Glamour, **Priordei Gold**.

¿Kids? ¿Significa eso un aceite especial para niños?

Efectivamente. Los excelentes parámetros físico químicos de **Priordei Kids**, resultaron claves junto con el perfil organoléptico. Dicho de otra forma, la baja acidez, por debajo de 0,1°, aporta al aceite Priordei una mayor concentración de ácido oleico, provitamina E y antioxidantes, lo que ayuda, a los niños desde los 6 meses, a desarrollar sus huesos, cerebro y sistema nervioso. El aceite de oliva virgen extra con baja acidez, está recomendado por múltiples asociaciones pediátricas, y está demostrado que al ser muy semejante a la leche materna, ayuda en las digestiones.

¿Qué puede decirme de Priordei Gold?

Priordei Gold es una edición limitada de 50.000 botellas de aceite Virgen Extra Primera Cosecha con copos de oro comestible. Es un producto diseñado inicialmente para la exportación, aunque

pensamos lanzarlo en breve al mercado nacional. Cada botella está numerada y sabemos con exactitud de qué finca se utilizaron las aceitunas para hacer el aceite.

Priordei Gold es un producto exclusivo, usado como aceite finalizador en platos fríos o calientes. Los chefs de los mejores restaurantes a nivel internacional muestran mucho interés por este producto, y nosotros se lo fabricamos.

¿Cómo está el mercado nacional?

Priordei tiene un público definido al que no le importa pagar un poco más por la calidad. Nosotros nos dirigimos a ese tipo de público, que busca y sabe apreciar ese tipo de producto. De todos modos, la crisis en la que estamos inmersos, ha afectado gravemente el sector, por lo que hemos tenido que diversificar los mercados y salir al exterior.

¿Qué porcentaje en la facturación de Agro Foods refleja el mercado nacional y el de exportación?

Actualmente estamos en un 40% de las ventas en nuestro país y un 60% en las exportaciones.

¿Podríamos decir que el mercado exterior representa la salvación del sector?

En esta época, donde el consumo en general en

nuestro país ha descendido, el mercado exterior significa una importante vía de escape. A simple vista, en nuestro país, debido a la proximidad, resulta más fácil entender la filosofía de **Priordei**, pero la realidad, es que en el exterior, siempre hay un importador – distribuidor que busca productos como el nuestro. Nuestro trabajo es localizarlos y caminar juntos de la mano fortaleciendo las relaciones.

Hablemos de los socios. ¿Qué les aporta a ustedes tener un socio como Hojiblanca, el mayor productor mundial de aceite de oliva?

Podría hablar horas de las ventajas de estar con un Grupo tan determinante en el sector como Hojiblanca, pero intentaré resumir su acción en un par de palabras: know how y operativa. El buen conocimiento es básico a nivel comercial para conseguir los objetivos que nos marcamos, la operativa reside en utilizar sus departamentos de compras, logística, calidad y laboratorio, como extensiones de nuestra empresa.

¿Dónde se fabrica Priordei?

La planta de envasado de **Priordei**, se encuentra en Margalef del Montsant, en plena Sierra del Parque Natural del Montsant, en el Priorat. Actualmente disponemos de dos líneas de envasa-

do que pueden trabajar conjuntamente dependiendo de los pedidos.

¿Cuentan con certificados de calidad?

La calidad es nuestra mayor preocupación. Estamos certificados IP y actualmente estamos en fase de obtener el certificado GMP, el cual obtendremos a finales de noviembre.

¿Cuál es el futuro de Priordei?

Nuestro futuro pasa por ir consolidando poco a poco el mercado nacional de proximidad e ir creciendo a nivel internacional como un referente que busca la excelencia. Sabemos que no es un camino fácil, pero creemos firmemente en el proyecto, en las personas y en el territorio para recorrerlo.



Para más información
www.priordei.com



Sin trampa ni cartón

¿Qué aprecia sobre todas las cosas tanto el gourmet más exigente y el consumidor de a pie? Que no le engañen. Que el producto sea auténtico, que no haya ningún resquicio por el que se pueda colar la duda de que lo que está consumiendo no sea realmente poseedor de esa excelencia que se asegura poseer.

El consumidor de hoy quiere realismo, quiere que lo que sea, es. La espectacularidad de los envases, los reclamos publicitarios disparatados, las promesas que no vienen a cuento, ya no valen. Lo que el consumidor quiere es confiar, confiar en que lo que está consumiendo responda a sus expectativas.

Y nosotros les presentamos a continuación toda una serie de productos y establecimientos originarios de territorios de nuestro país en los que se valora, por encima de todo, la ausencia de doblez. Hemos querido recorrer dos puntos de la geografía española que se caracterizan por ser tierra de origen de productos con los que no vale dudar.

La provincia de **Burgos** y la **Comunidad Foral de Navarra**, albergan en su seno una tradición gastronómica basada en la calidad de las materias primas con las que se elaboran sus platos y artículos, así como por disponer de un sentido del hecho culinario que no tolera el engaño. Lo que es, es.

Eso no es óbice, naturalmente, para que los productos y las elaboraciones culinarias de estas tierras no vayan al ritmo de los tiempos, y no se propongan creaciones que satisfagan los deseos de un consumidor que busca no sólo contundencia y reciedumbre, si no también sofisticación, sentido de la sostenibilidad y calidad, que no significa tosquedad. Les invitamos pues a que se den un festín y nos acompañen a este viaje por tierras burgalesas y navarras. Su paladar disfrutará como nunca.

Quesos Ilujor. Artesanos, naturales y pacientes

Quesos Ilujor es una empresa familiar, con una amplia experiencia, que se encuentra en Palacios de Benaver, en la provincia de Burgos, una localidad que se encuentra en pleno Camino de Santiago. Tres palabras son las que definen la esencia de los **Quesos Ilujor**: artesanía, naturalidad y paciencia. Son quesos auténticamente artesanos por su elaboración, esmerada y cuidada en las manos de su maestro quesero, con quesos que se fabrican con un 100% de leche cruda de oveja, recién ordeñada y proveniente de sus más de 700 ovejas de la propia granja.

Son naturales porque su materia prima es la leche. Una leche que no pasa por ningún proceso de transporte ni de envasado previo a la elaboración del queso y que del proceso de ordeñado pasa a ser evaluada por controles de seguridad y calidad para pasar a elaborar el queso artesano puro.

Y son quesos pacientes porque cada paso se hace con un esmero y atención especial para no alterar una forma de crear este queso artesano con un aspecto y sabor característicos, fuera de todo proceso industrial.

Encontramos sus quesos artesanos en formatos diversos:

Queso semicurado, queso curado, queso añejo, queso rallado, queso en aceite.



Para más información
ILUJOR ORCAJO GARCÍA SL
Calle de Abajo s/n
09654 PALACIOS DE BENAVER
Burgos - España
Tel.: 947 45 01 20
info@quesosilujor.com
www.quesosilujor.com

QUESO DE OVEJA www.quesosilujor.com



Queso Artesano
ILUJOR
Familia Orcajo García

mimamos su sabor
elaborado con leche cruda

Palacios de Benaver
a 20 km de Burgos, carretera León N 120



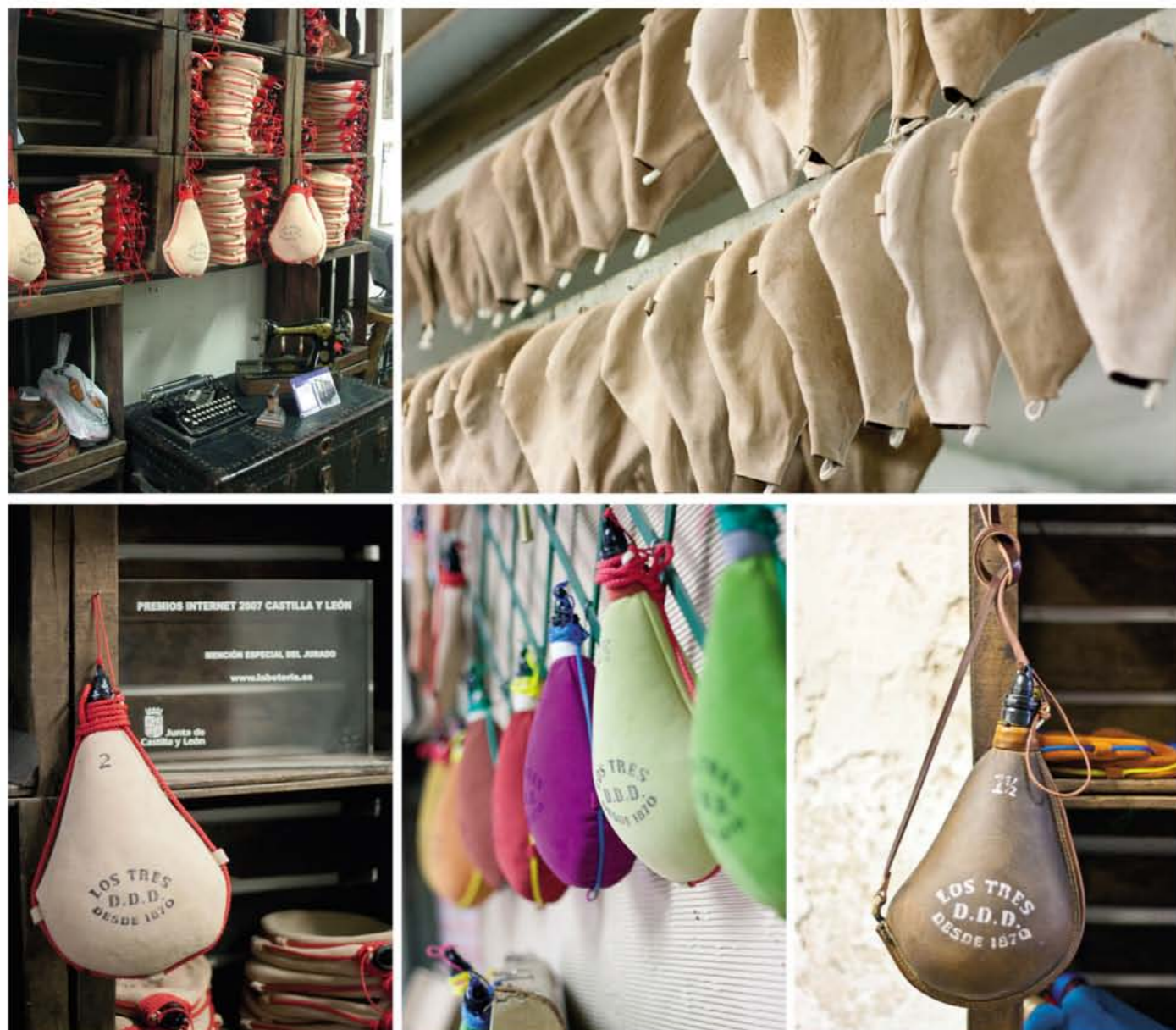
De Burgos, la mejor morcilla



 Producto sin Gluten

Rica en hierro
5 mg. por cada 100 gr. 36% CDR

947 291 007 - 947 201 905
info@morcillaslaprimi.com
www.morcillaslaprimi.com



Botería Domingo, el arte de lo práctico

Botería Domingo se dedica desde 1870 a la fabricación artesanal y venta de botas y pellejos para vino, utilizando siempre las mejores pieles de cabra y serraje de vaca, siendo ya la cuarta generación de la misma familia la que se encuentra al frente del mismo.

Elaboran la bota tradicional recta y curva con interior de pez o látex y en capacidades que oscilan desde 1/2 L hasta encargos de 12 L.

También facturan modelos de botas especiales, como la cosida por fuera al modo de las antiguas, con forma de porrón, forma de botella, con pelo en el exterior...

Recientemente han desarrollado botas realizadas con pieles de colores e interior de látex, que sirven para todo tipo de bebidas, con mucha aceptación entre el público.

Sus botas son perfectas para los amantes del campo (cazadores, pescadores, etc.), quienes acudan a fiestas populares, quienes busquen un práctico y bonito regalo, sin olvidar que también puede convertirse en regalo de empresa al estampar su logotipo.

No deje de visitar su tienda virtual

www.laboteria.es

Para más información

TIENDA TALLER BOTERÍA DOMINGO
C/ San Cosme, 15 bajo.
09002 BURGOS
Tel.: 947 26 80 13
boteriadd@hotmail.com



Bodegas Balbás. Vinos nacidos con el tiempo

Una bodega nacida en 1777 en La Horra, en el corazón de lo que hoy es la prestigiosa Denominación de Origen de la Ribera del Duero, que la propia familia **Balbás** junto con otros bodegueros de la zona contribuyó a crear. **Bodegas Balbás** produce casi un millón de botellas siguiendo los métodos tradicionales usados por sus antepasados, adaptándolos a los nuevos tiempos para dar con el nivel de calidad y garantía que el mercado exige. Pero el verdadero secreto que explica el éxito de sus vinos avalados por diversos galardones nacionales e internacionales, se encuentra en el cuidado de sus 90ha de viñedos propios, plantados en terrenos muy especiales situados entre los 711 y 940 metros de altura, calizos, arcillosos y limosos, con escasas lluvias y temperaturas extremas en verano e invierno.

La tinta del país, Tempranillo, es la variedad de uva más extendida, pero en **Bodegas Balbas** les gusta dar un toque de Cabernet Sauvignon o Merlot a sus vinos.

Así, manteniendo la tipicidad de los vinos de la región, sus tintos siguen mejorando su estructura y equilibrio, envejeciendo en roble francés y americano seleccionado, sin prisa, en un ambiente de reposo y penumbra.

Para más información

C/ La Majada, s/n
09311 LA HORRA - Burgos - España
Tel: 947 542 111 - Fax: 947 542 112
bodegas@balbas.es - www.balbas.es



Mesón El Pastor, la casa del lechazo

Mesón El Pastor es un restaurante de ambiente cálido, acogedor y familiar, que abrió sus puertas en 1976 en el centro de Aranda de Duero, corazón de la cuna del lechazo churro y de la famosa denominación de vino "Ribera del Duero". Con elegancia y sabiduría, **Mesón El Pastor** ofrece a sus clientes, desde hace más de 35 años, excelentes lechazos churros asados en horno de leña además de una amplia carta de entrantes, carnes rojas y pescado, sin olvidar sus deliciosos postres caseros. Como no podía ser de otra manera en esta prestigiosa zona vinícola, el restaurante posee una carta de más de 100 referencias de vinos, tanto nacionales como internacionales.

Mesón El Pastor consta de tres comedores perfectamente equipados y una agradable terraza acristalada donde hay espacios ideales para parejas, celebraciones familiares, reuniones de empresa y para disfrutar de momentos distendidos con amigos.

MESÓN
EL PASTOR

Información y reservas

Plaza de la Virgencilla, 11
09400 ARANDA DE DUERO - Burgos
Tel.: 947 50 04 28 - www.mesonelpastor.com



Casa La Manzanera. Para disfrutar Burgos, de otra manera

Casa La Manzanera, ofrece un alojamiento alternativo en la ciudad de Burgos. Amplia y acogedora, la Casa brinda la oportunidad de disfrutar en el marco incomparable de la ciudad de Burgos a familias, grupos de amigos y otros visitantes. La estancia en La Casa, que se encuentra en pleno casco urbano, a tan sólo 10 minutos del centro caminando, supone una ocasión única para dejarse embelesar por el centro histórico de Burgos y de su hermosa Catedral, o bien visitar el Museo de la Evolución Humana y contemplar los tesoros encontrados en los Yacimientos de Atapuerca.

Casa La Manzanera consta de:

Planta baja: entrada, salón, habitación doble con cuarto de baño, aseo, cocina-comedor (total-

mente equipada) y garaje. Al jardín, que dispone de terraza y zona de barbacoa, se puede acceder tanto desde la cocina-comedor como desde el garaje.

Primer piso: habitación doble con mirador independiente y cuarto de baño, habitación doble con cuarto de baño, dos habitaciones dobles con cuarto de baño y galería compartidos y una sala de estar.

Información y reservas

Calle Condesa Mencía, 25 - Burgos
Tel.: 610 320 538
info@casalamanzana.com
www.casalamanzana.com





Ékolo, en su nombre está la respuesta

Ékolo nace en Arróniz (Navarra) basándose en los principios del movimiento internacional Slow Food y en el saber hacer de un grupo de socios con una larga experiencia en la elaboración de conservas naturales.

Para preservar la esencia de los frutos de la tierra, Ékolo se vale de procesos de elaboración sostenibles y materias primas procedentes de agricultura ecológica con el fin de conseguir zumos, aceite de oliva virgen extra y conservas vegetales, 100% naturales.

SUS PRODUCTOS SON

Zumos Ékolo-Bio

Obtenidos exclusivamente a partir de fruta 100% fresca, recolectada en huertos de agricultura ecológica. Zumos que no proceden de concentrado y sin aditivos (azúcares, conservantes o agua).

Aceite Ékolo-Bio

La variedad de oliva Arróniz (autóctona) es muy característica. Presenta un sabor afrutado medio con matices de hortalizas frescas, muy original,

con un ligero amargor y un picor envolvente agradable al paladar. Ékolo elabora también aceite de oliva virgen extra marca Beórtiga, a partir de la oliva variedad Verdial.

Conervas Ékolo-Bio

Todas sus conservas proceden de cultivo ecológico y no contienen aditivos.

Espárragos blancos, pimiento del piquillo extra, tomate frito, menestra de verduras...

Mermeladas Ékolo-Bio

Sus mermeladas son totalmente naturales, sin conservantes que puedan afectar a su sabor.

Para más información

ÉKOLO PRODUCTOS ECOLÓGICOS, S.A. © 2011
Camino San Andrés, 35-36
31243 ARRÓNIZ - Navarra
Tel.: (34) 948 921 961 - Fax: (34) 948 537 602
M. (34) 657 315 490 - (34) 636 523 250
www.ekolo.es
comercial@ekolo.es - info@ekolo.es



Dantza, las Verduras de Navarra Naturales para todos los gustos

Las tradicionales Verduras de Navarra, tan naturales y exquisitas como prestigiosas por su máxima calidad, se reconocen por su nombre: **Dantza**, marca del **Grupo AN** que las ofrece en todas las gramas:

- En temporada, frescas, cuando sus cualidades son plenas, seleccionadas y presentadas en los formatos más cómodos para evitar manipulaciones al consumidor.
- En cuarta y quinta gama, con permanente I+D+I para ofrecer productos únicos que hasta ahora no se cultivaban en España, como los brotes tiernos, verduras baby...
- En conserva, para degustarlas durante todo el año. Con las certificaciones externas de las Denominaciones de Origen que garantizan la máxima calidad de los auténticos Espárragos de Navarra, Alcachofas de Tudela o Piquillos de Lodosa. También Menestra de Navarra, cardo,

tomates naturales que se fríen en cuanto se recolectan, cardo, borraja, acelga... Sin ácidos que cambien los sabores.

Con la garantía del **Grupo AN**, que factura 550 millones de euros comercializando la producción de sus 140 cooperativas españolas asociadas, con 23.000 agricultores y ganaderos, después de transformarla en industrias propias de vanguardia.

*Siempre de Navarra,
siempre Naturales.*

Para más información

CONSERVAS DANTZA, S.A.
Ctra. Nacional 113, Km. 77
Tel.: +34 948 713 970 - Fax: +34 948 713 971
www.dantza.com - www.grupoan.com



Aceite de Oliva Virgen Extra Abbae de Queiles

En el pequeño Valle del Queiles, al sur de Navarra, donde ya los romanos cultivaban maravillosos olivares, **Hacienda Queiles** realiza una cuidada olivicultura para obtener un fruto perfecto, con características únicas en olivas arbequinas, conferidas por sus suelos pedregosos y calizos y una climatología adversa con temperaturas muy frías en invierno y bastante calurosas en verano. Sólo a partir del fruto perfecto, recogido a mano y seleccionado, se produce el aceite de oliva **Extra Virgen 'Abbae de Queiles'**. Todo ello se lleva a cabo en su propia almazara, exquisita en su arquitectura y dotada de las técnicas más innovadoras, donde sus catadores y su maestro de molino elaboran este exclusivo aceite de pago, envasado en botellas numeradas. Un aceite dulce, delicado, muy frutal y aromático, persistente en boca, con notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes y a las hierbas frescas, con toques sutiles de almendra amarga que le dan su carácter muy equilibrado, fiel reflejo de la pasión por el olivo.



HACIENDA QUEILES

Para más información

Oficinas

Pza. Sancho el Fuerte 1, Bajo
31500 TUDELA - Navarra - España
Tel. 948 84 74 95 - Tel. 948 41 06 50
Fax. 948 41 22 00

Almazara

Carretera Tudela - Tarazona Km 12 - Navarra - España
www.haciendaqueiles.com



Embutidos Arrieta, un sabor inolvidable



Embutidos Arrieta posee una amplia tradición en la elaboración de productos artesanos de gran calidad, preocupándose siempre de contar con las mejores materias primas y una fabricación basada en cocciones pequeñas. Sus productos se comercializan en carnicerías, restaurantes e incluso en grandes superficies, siendo sus mejores clientes fuera de Navarra los restaurantes que demandan su Txistorra, de gran calidad.

Embutidos Arrieta se ubica en Zubiri, la segunda etapa del Camino de Santiago. Allí podrán degustar todos sus productos: Txistorra, salchicha, morcilla, relleno (producto típico de la zona), chorizos, etc.

Y junto a la pequeña fábrica de **Embutidos Arrieta**, no se pierdan el bar Valentín y la curiosa tienda de alimentación, de las que ya no quedan. A tan sólo 20km de Pamplona, no pueden dejar de visitarles y llevarse un gratísimo recuerdo de su paso.

Para más información

EMBUTIDOS ARRIETA
Zubiri-Navarra
Tel.: 948 30 40 09

Quesos, una aventura sin final

Conocer el amplio catálogo de quesos que encierra nuestra geografía puede parecer una aventura sin final. Lo extenso de nuestra tradición culinaria, la cantidad de influencias y variaciones que sobre un plato o un guiso podemos encontrar, convierte la tarea de disfrutar y probar la totalidad de nuestra producción quesera en algo poco menos que ilusorio. El número de quesos que existen en el mercado, amparados por Denominaciones de Origen, o que simplemente están viendo a la luz después de años, siglos de producción artesanal y casera para ser puestos en los aparadores de los comercios de España, es ciertamente abrumador. Y lo mismo podemos decir de su calidad.

Quesos para todos los paladares, quesos para todas las situaciones, para todos los momentos, para acompañar o para ser estrellas solitarias en las mesas más reconocidas. Quesos que se untan, que se desmigajan, que son frescos, que son picantes, que saben a vino, que saben a pimentón, de cabra, de oveja, de vaca, quesos en todas sus variables, curados, quesos que aprovechan la entrada de las nuevas tecnologías para darse a conocer o que podemos descubrir en una taberna en un pueblo y enamorarnos para siempre. Pasen y disfruten.



La Casa de los Quesos, un mundo de sabores y texturas sorprendente

La Casa de los Quesos es la primera franquicia española dedicada al mundo del queso y sus complementos, con 24 establecimientos repartidos por todo el territorio nacional.

Comercializa más de 200 referencias de quesos nacionales e internacionales, con productos que llegan directamente de queserías artesanas y se preparan en pequeño formato para su consumo diario.

En sus establecimientos, además, encontrará productos de acompañamientos y utensilios para su consumo, raclettes, fondues, cuchillos especiales, etc., así como más de 200 referencias de vinos y cavas artesanos, con los que también se organizan jornadas de catas, maridajes, degustaciones... Actividades destinadas a dar a conocer y poner en valor un elemento importante de nuestra alimentación.

Visitar un establecimiento de **La Casa de los Quesos**, es entrar en una tienda divertida, llena de color, con quesos distintos a los habituales, dulces, picantes, aromáticos, con frutas, quesos puros de leches crudas o macerados en cervezas, vinos o, por qué no, con jamón ibérico o boletus.

La Casa de los Quesos, sigue su proceso de éxito y expansión, seleccionando franquiciados en exclusiva en las principales ciudades españolas. Sus productos pueden adquirirse por Internet, recogidos en la misma tienda o a domicilio.



Para más información
www.lacasadelosquesos.com

QUESO DE CABRA D.O.P. "QUESO CAMERANO"



UN QUESO CON SABOR
AUTÉNTICO.

PARA MÁS INFORMACIÓN
www.quesocamerano.com





Can Pujol, quesos con sello artesanal

Los quesos **Can Pujol** se elaboran en Vilassar de Dalt, pueblo de la sierra del litoral barcelonés, en una quesería apartada del casco urbano situada entre suaves montañas.

Se utiliza leche suministrada por varios ganaderos vecinos, recogida diariamente y controlada de forma exhaustiva.

El *Nevat* fue el primer queso madurado que salió de la casa en el año 1992. La idea de hacer un queso de estas características surge de la combinación de buena técnica quesera con el aporte artesano que le confiere su forma y presentación. El *Nevat* coge su forma de manera individualizada

y completamente manual anudándolo con una tela quesera.

En la actualidad son nueve los tipos de queso que se elaboran artesanalmente en **Can Pujol**.

Desde la suavidad del mató y queso fresco hasta los quesos más intensos de sabor: *Aprime*, *Nevat*, *Montcabrer*, *Sant Mateu*, *Cantell*, *Reserva*, *Odre* y *Ros*.

Para más información

Apt. Correos 410 - 08188 VALLROMANES - Barcelona
Tel.: 93 572 96 67 - Fax: 93 572 98 23
canpujol@canpujol.com - www.canpujol.com

Vinos, un placer que renace

¿Lo han notado? ¿No lo ven a su alrededor? Pese a que parece que la vida no nos depare últimamente demasiadas alegrías, el vino sigue ahí.

La cultura del vino parece haber rebrotado de entre un panorama que no parece demasiado alentador, y sin embargo... seguimos queriendo descubrir nuevas marcas, nuevas denominaciones de origen, nuevas referencias, variedades, abundar en las que ya conocemos buscando experiencias similares.

Crecen las vinotecas, aumentan las bodegas de barrio que han cambiado su fisonomía y se han adaptado a los nuevos tiempos y querencias de sus clientes, vemos en los aparadores referencias de calidad cada vez más asequibles, y otras que por desconocidas y sugerentes, han decidido saltar a la arena y mostrarse en su esplendor.

Aumentan los pequeños productores que se esfuerzan en dar a conocer sus creaciones, las grandes marcas se rearmen y buscan nuevas experiencias con las que seguir manteniendo su prestigio, en definitiva, parece que al calor de una extensión de la cultura del vino, los propios productores han visto que sus esfuerzos podrían tener una recompensa cierta.

Y nosotros que lo agradecemos.



Tu Rai

Bodega

Vila Corona

Teléfono

97 365 26 38

Web

es.vilacorona.cat

D.O.

Costers del segre

Zona de producción

Vilamitjana, Tremp (Pallars Jussà)

Varietades

Garnacha negra, Morastell, Ull de Llebre

Elaboración

Vendimia manual de cada variedad a mediados y finales de octubre. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y posterior maloláctica.

Envejecimiento

Cinco meses en botas de roble

Temperatura de servicio

Entre 14-16°

Nota de cata

Vino de color rojo granatado, aromático en nariz y fresco en boca, con recuerdos de frutas rojas y negras, cacao, regaliz y el roble. Ligeramente tánico pero sensual al retrogusto.



Txakoli

Bodega

Señorío de Astobiza

Teléfono

945 89 85 16

Web

www.senoriodeastobiza.com

D.O.

Arabako Txakolina
Txakoli de Álava

Zona de producción

Okendo (Álava)

Varietades

Hondarribi Zuri 55%, Gros Manseng 15%, Petit Corbu 30%

Envejecimiento

2 o 3 meses en bodega antes de su comercialización.

Nota de cata

Limpio y brillante. Color amarillo pajizo pálido con tonos verdosos. Aromas varietales intensos y muy personales, con notas a frutas blancas (pera y manzana), frutos cítricos (pomelo) característicos de la Hondarribia Zuri, y frutas de hueso (melocotón). Muy fresco en la boca, sabroso, equilibrado, largo y final aromático de buena persistencia, con un elegante tono amargo de carácter varietal y mineral procedente del suelo de cultivo. Evolucionará favorablemente en botella, alcanzando el máximo de calidad en los siguientes años a la vendimia.



Lar de Paula Cepas Viejas

Bodega

Heredad de Baroja

Teléfono

945 604 068

Web

www.lardepaula.com

D.O.

Rioja

Zona de producción

Rioja Alavesa

Varietades

Tempranillo

Elaboración

Este vino se elabora con uvas de viñedos situados en pleno corazón de la Rioja Alavesa, situados a una altitud de 650m., protegidos del frío invierno por la Sierra Cantabria. En depósitos de acero inoxidable de 20.000 litros durante un período de 12 días, terminando la fermentación a 29°C.

Envejecimiento

14 meses en bodega nueva con el 70% de Roble Americano y 30% de Roble Francés. Permanece en botellero 24 meses.

Nota de cata

Color rojo picota intenso. Aroma potente, muy fructuoso, resaltando el tostado de la bodega. En boca es carnoso, balsámico, potente destacando los taninos del roble y fruta muy persistente en el retrogusto.



José Pariente Fermentado en Barrica 2010

Bodega

José Pariente

Teléfono

983 816 600

Web

www.josepariente.com

D.O.

Rueda

Zona de producción

La Seca - Valladolid

Varietades

Verdejo

Elaboración

Su vendimia es manual y la fermentación se desarrolló en barricas de roble francés, nuevas y de un año de antigüedad, procedentes de varias tonelerías.

Nota de cata

Brillante y de un amarillo dorado a la vista, posee una nariz inensa, compleja, con aromas especiados, fruta madura, ahumados y un ligero toque de madera. Se aprecian también algunas notas de frutas exóticas y minerales. En boca es voluminoso, untuoso y muy elegante. Potente, con una muy buena acidez que le asegura un paso largo y vivo. Presenta un gran equilibrio entre fruta y madera. Todo lo que se percibe en nariz reaparece en la boca.



Tierra

Bodega

Tierra Agrícola Labastida

Teléfono

945 33 12 30

Web

www.tierrayvino.com

D.O.

Rioja

Zona de producción

Rioja Alavesa

Varietades

100% Tempranillo

Elaboración

Tras la selección de racimos, se despallan y sin estrujar se introducen en depósitos de acero inoxidable durante 7 días para la fermentación alcohólica. Otros 7 días más de maceración. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de cemento.

Envejecimiento

12/14 meses en barricas de 225 litros

Nota de cata

A la vista tiene una potente capa picota con un intenso ribete azulado. En nariz posee aromas de frutas negras y sutil presencia de maderas finas. En el gusto, la boca es potente, pero a su vez fresca y grasa.



Allozo Tinto Crianza

Bodega

Bodegas Centro Españolas

Teléfono

+34 926 505 653 / 4

Web

www.allozo.com
allozo@allozo.com

Zona de producción

Comarca de Tomelloso

Varietades

100% Tempranillo

Envejecimiento

Barrica de roble americano durante 1 año y 6 meses

Temperatura de servicio

Entre 15-17°

Nota de cata

Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa, limpio y brillante con reflejos de media evolución que apuntan tejas. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante y perfumado fondo de especias y frutas negras maduras bien conjuntadas y con recuerdos balsámicos. En boca es vivo, con una magnífica acidez muy bien integrada y un paso denso, lleno, sedoso y untuoso y un final amplio, profundo en sabores y bien estructurado. Largo en retronasal.

Maridaje

Carnes rojas, guisos, cordero, carnes asadas, quesos curados, suquet de pescado y perdiz.

Mundo gourmet

Existe un mundo en el que no se conocen límites al buen gusto, a lo exquisito. Un mundo en el que para entrar no hace falta –no se crean a los que les dicen lo contrario– una gran chequera con la que impresionar.

Un mundo en el que es el sabor, lo excelente, lo que está hecho con la verdadera pasión del que es consciente de que está elaborando algo que ha de trascender, es lo que prima.

Un mundo en el que más allá de marcas, de premios, de referencias obligadas, de campañas de marketing, de marcos incomparables, de vitolas, de etiquetas negras, blancas o doradas, lo que cuenta es lo que es realmente la calidad.

Se trata de un mundo que se encuentra más cerca de lo que imaginamos. Tan sólo tenemos que buscar, seleccionar, dejarnos llevar y probar. Está en nuestra mano.

Foto www.sxc.hu



Cuando las cosas se hacen bien

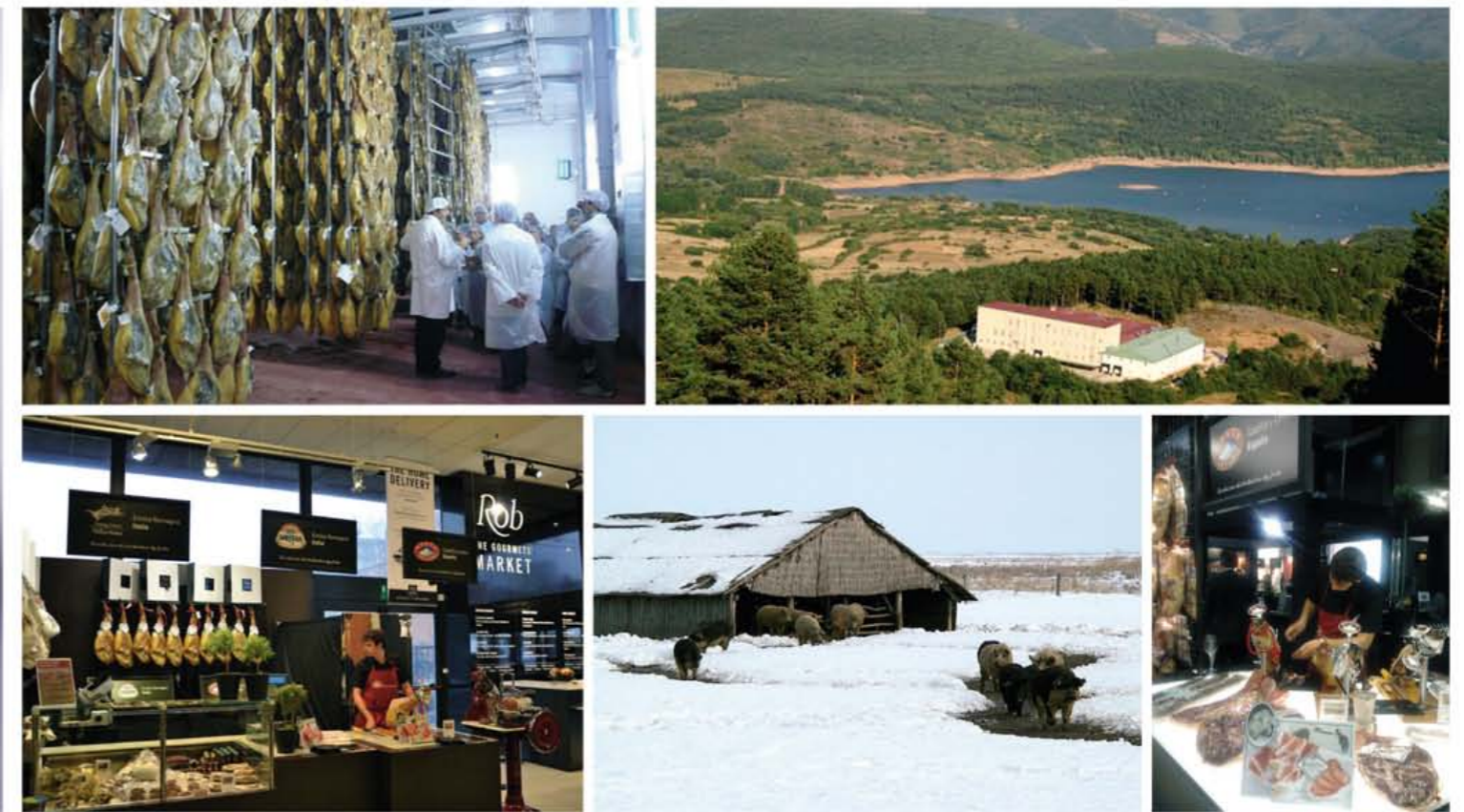
En **La Hoguera** cultivamos nuestras tierras, criamos nuestros cerdos y transformamos nuestros productos. Combinando desde 1976 tradición, tecnología e investigación como clave de la producción de alimentos de alta calidad.

Nuestra actitud genera compromisos de calidad

EMBUTIDOS LA HOGUERA

Tierras Altas de Soria
Tel.: 975 39 80 00
Fax: 975 38 11 07
export@lahoguera.es
www.lahoguera.es





Montenevado, el jamón hecho

Monte Nevado es el nombre comercial con el que se ponen en el mercado los productos de **Jamones Segovia S.A.** Esta es una empresa familiar dedicada desde finales del siglo XIX al mundo del jamón, siendo ya la cuarta generación de la familia **Olmos** la que está al frente. Ha sido especialmente relevante en el camino siempre ascendente de **Jamones Segovia**, la figura de **Miguel Olmos**, verdadero impulsor de la trayectoria de la empresa, pasando de comercializar en un primer momento los productos derivados del cerdo hasta llegar a convertirse hoy día en una de las empresas más prestigiosas, especializada en el segmento de mayor calidad. Sus productos se elaboran siguiendo con la tradición que los bisabuelos les transmitieron, pero con los más modernos métodos de producción y control, optimizándose las instalaciones, introduciendo innovaciones técnicas que han permitido asegurar un control de calidad moderno y sistemático en todos los procesos de curación. Pioneros en su tiempo en el campo del deshuesado, utilizan las más modernas tecnologías con personal especializado en la tarea. La trayectoria de la empresa les ha llevado por la senda de la investigación y la aplicación de nuevas

tecnologías en el control de la producción. Así han llevado a cabo numerosos proyectos de investigación y desarrollo que a lo largo de su andadura han realizado y siguen realizando para mejorar y garantizar el sabor que caracteriza a los productos **Monte Nevado**.

En **Jamones Segovia**, cada una de sus piezas se identifica antes de entrar en el proceso de elaboración con un código de barras, equivalente al DNI de cada jamón.

Sus productos se exportan por todo el mundo. Europa es donde se realizan el 50% de sus ventas exteriores, también es importante el mercado de América del Sur y Brasil especialmente. Importante también para la empresa es la homologación USA, que les abre un mercado ciertamente exigente. Reseñable es el esfuerzo de **Jamones Segovia S.A.** en su tarea de recuperación de la especie de cerdo húngaro 'mangalica', que se encontraba a principios de los noventa al borde de la extinción, y hoy ha sido plenamente recuperada, constituyendo además una de las líneas de producción de la empresa, junto a su Joint venture 'Olmos es Toth'.

En cuanto a sus productos, **Monte Nevado** ofrece:

- **En Jamón serrano y curado:** Legado de Leidos,

paciencia

jamón serrano de sabor y aroma suave como resultado de una larga y cuidada curación. Trivium, un jamón de materia prima selecta, maestría en su elaboración y mucha paciencia en su curación. Y Bernuy 1898, un jamón que representa la calidad suprema de los jamones blancos. Y la novedad, Jamón Serrano Reserva Light, loncheado y con menos grasa.

- **En Ibérico:** Ibérico de cebo, proveniente de cerdos de raza ibérica, con alimentación natural. Ibérico de bellota. Un jamón que es el capricho de la empresa y por ello se elabora, con los mejores cerdos ibéricos, criados en las dehesas del suroeste de España, con una alimentación natural que termina en los tres últimos meses a base de bellota.

- **Mangalica:** cerdo con lana, de origen húngaro, rescatado de la extinción por **Jamones Segovia** y criado en Hungría. Un auténtico manjar exclusivo, que por sus condiciones genéticas y de crianza, permite una larga curación que proporciona un sabor característico, intenso y que perdura en el paladar.

El reconocimiento de los productos de **Monte Nevado** ha llegado en forma de premios como el Premio Culinaire 1993 al Mejor Jamón del Mundo, el Premio Trayectoria Empresarial 2005 a Miguel

Olmos Romano; el Premio José María Antona y Cecale de Oro 2007 a Miguel Olmos Romano; el Premio a la mejor iniciativa empresarial en Castilla y León 2008 a **Monte Nevado** por su penetración en EEUU; el Premio Sabor del Año 2009 al Jamón Serrano Bernuy 1898; y el Premio Sello Real de Paños 2009, a la empresa exportadora. Premios que reconocen la experiencia, la innovación y el continuo afán por seguir ofreciendo sabores con paciencia.



Para más información

JAMONES SEGOVIA S.A.
Calle San Ignacio 6
40270 Carbonero el Mayor - Segovia
Tel: 921 560 030 - Fax: 921 560 204
comercial@montenevado.com
www.montenevado.com

Un regalo original y delicioso. "Conservas Serrats", desde 1890



Exquisito Bonito del Norte y Anchoas de "Reserva" del Cantábrico...

El gourmet más exigente no debe dejar de probar estas conservas artesanas de la más alta calidad: Bonito del Norte (Lomos, Cogote, Ventresca) en aceite de oliva, escabeche o con piquillo; sus filetes de Anchoa de "Reserva", inigualables.

O bien productos como los Mejillones en escabeche, las Sardinillas de pequeño tamaño, los Boquerones, Berberechos o el Caviar de Erizo. La cuidadosa elección de las materias primas, pescado fresco de la mejor calidad seleccionado a pie de puerto y un cuidadoso proceso de elaboración artesanal, hacen que estas conservas sean realmente especiales.

No dejé de visitar su tienda on line en www.serrats.com ¡merece la pena!

Y ahora tienda on line
www.serrats.com



Y si tiene que hacer un regalo particular o en su empresa y busca algo diferente, le recomendamos alguna de las nuevas Cajas surtidas de regalo. Un obsequio sabroso, apetitoso, pero sobre todo original y de gran calidad que gustará ¡seguro!

Para más información

Polígono Landabaso 3B - 48370 Bermeo (Vizcaya)
Tel.: 94 618 72 80
conservas@serrats.com - www.serrats.com

BERONIA. LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.

WINE IN MODERATION
Bevi con moderazione
EUVINO solo se DISFRUTA con MODERACION



EL LEGADO DE LOS BERONES

Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores de la región conocida hoy como La Rioja. Vinos de calidad elaborados tradicionalmente y que expresan la personalidad del terruño. Beronia, premiado por su calidad año tras año.

Gran Reserva 2004 - 92 puntos en Wine Spectator 2012
Reserva 2005 - 1º Rioja Reserva en el Ranking Wine Spectator 2010
Crianza 2008 - Medalla de oro en el Concurso internacional de los Ángeles 2012



Todo en un clic

Que esto de Internet es un gran invento, no hay más que dejarse llevar por nuestro paladar para entenderlo. Las tiendas gourmet han abierto también sus puertas por Internet y hoy en día ya no es necesario desplazarse a un establecimiento recoleto y bien atendido en un punto concreto de tal o cual ciudad, para poder disfrutar de productos y preparados excelentes en los portales de tiendas especializadas. Y también los propios productores han abierto los ojos a la comodidad que supone poner al alcance de los consumidores fórmulas de acceso a sus productos, de cualquier tipo, a través de los portales y páginas web. Desde nuestra propia casa, tenemos la puerta abierta al mundo. Y con los nuevos dispositivos móviles, la casa puede estar en cualquier lugar, con lo que... en fin. Todo a nuestro alcance.

Foto www.sxc.hu



Mermeladas Elason, calidad y variedad

Las mermeladas **Elason** se elaboran artesanalmente con ingredientes 100% naturales, sin conservantes, ni colorantes, ni pectinas, cuidando todos los detalles que van desde la selección de las frutas de cada temporada, hasta la presentación del producto.

La calidad junto a una gama de innovadores sabores son las claves de este producto de marcada personalidad.

La exquisita selección de materias primas contribuye definitivamente a la calidad final del producto.

Destacan especialmente el melocotón de Calanda, la naranja amarga de Sevilla, la cebolla de Fuentes y el Vino de Somontano.

Por otra parte, la extensa gama de originales sabores aporta distinción a las mermeladas **Elason**: naranja amarga con chocolate, naranja con nueces,

cebolla, tomate rosa, tomate verde... y exquisiteces como las mermeladas de violetas, de rosas y de burbujas de oro con pétalos de rosa.

Desde Barbastro, en plena comarca del Somontano, donde se encuentra su centro de producción, cuentan con diversos distribuidores para comercializar sus productos dentro del país contando también con pedidos en Polonia, Dinamarca, Suecia, Estados Unidos.

Para más información

MERMELADAS ELASUN
Pol. Ind. Valle del Cinca, nave B1, parc. 48 bis.
BARBASTRO - SPAIN - Tel./Fax: 974 269 028
Móvil: 609 821 859 / 619 241 053
www.elason.com info@elason.com

Mundo Italia
Tienda online de productos italianos
www.mundoitalia.com

Los mejores productos de Italia:

- Pastas
- Arroces
- Productos de horno
- Salsas
- Quesos
- Embutidos
- Vinos
- Licores

Para más información:
T: 681 142 218
M: info@mundoitalia.com



Caralcierzo. El aire del Moncayo, en su casa

Caralcierzo es una empresa ubicada en un pequeño pueblo de Soria, Noviercas, en las proximidades del Moncayo, que selecciona productos de Soria y del entorno del Moncayo, artesanos y de calidad, para que usted los reciba cómodamente en su casa.

Puede elegir entre una amplia variedad de productos, adaptando el pedido a sus gustos culinarios. A partir del 15 de octubre, también tendrá a su disposición sus lotes ya elaborados, ideales para atender a sus compromisos, o para tener un bonito detalle con su gente más querida.



Para más información

C/ Los Garceses, 15
42132 NOVIERCAS - Soria
Tel.: 975 057 966
caralcierzo@caralcierzo.com
www.caralcierzo.com



AG Águila Golf

Calidad al mejor precio para disfrutar del mejor golf



Águila Golf. Palos, bolas, bolsas Águila Golf...

La marca **Águila Golf** nace para promocionar y acercar el mundo del golf a todas las personas que disfrutan con este deporte y para facilitar el juego a todos sus usuarios.

Nuestra línea de golf pretende ser moderna, actual, innovadora y atractiva para todos los públicos. Buscamos la comodidad en nuestros artículos para que disfruten en el campo.

Tenemos artículos para zurdos y diestros. Nuestros precios son inmejorables.

Consulta nuestras ofertas y nuestro catálogo en www.aguilagolf.es



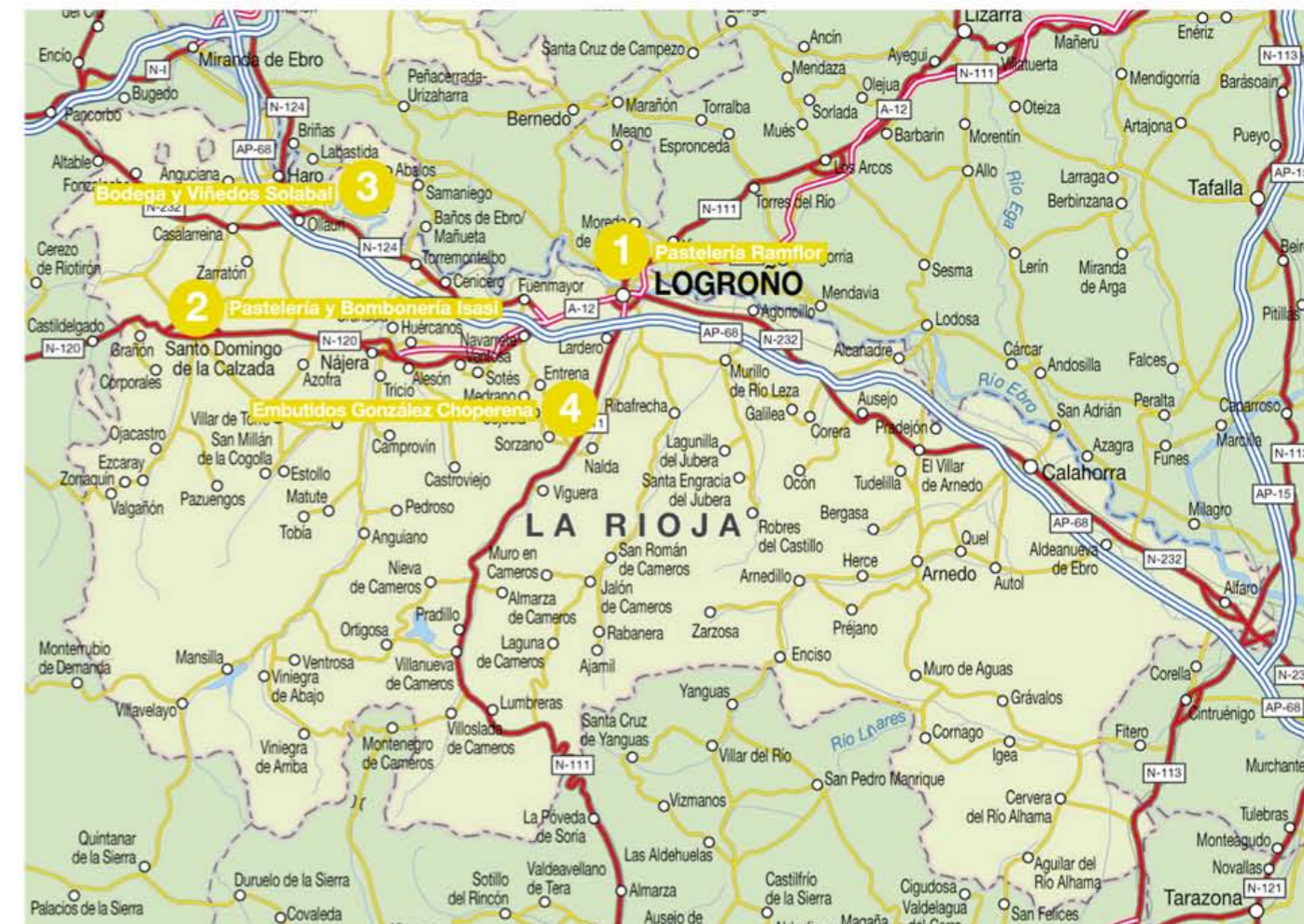
Para más información

Tel.: 955 510 257
www.aguilagolf.es - info@aguilagolf.es

En el plano gastronómico

A veces, para significar que algo es poco conocido, que hablamos de una población remota, de un lugar que es de difícil ubicación, decimos que 'no se encuentra en el mapa'. Bien. Lo que nosotros pretendemos es situar en el mapa, rincones, productos, establecimientos, que han de quedar grabados en nuestra memoria por tiempo indefinido. De tal manera que asociemos el nombre de una región, una comarca, un pueblo, una pequeña ciudad, con toda la serie de sensaciones que nos aportan las creaciones gastronómicas auténticas, más arraigadas.

Y en esta edición de **RS Rincón del Sibarita**, nos hemos trasladado a **Castilla y León** y a **La Rioja** para investigar y bucear en su geografía hasta encontrar los productos más selectos y los establecimientos en los que hallar elaboraciones, platos, productos artesanos, que recordaremos para siempre. Productos que son la plasmación de una tradición gastronómica que mira hacia el futuro y que merece la pena ubicar.



Pastelería Ramflor Endulzando nuestra vida

La **Pastelería Ramflor** fue fundada hace más de 30 años por **Don Jesús Nicolás** y **María Flor Ramos** de quien viene el nombre de **Ramflor**. Desde entonces continúan con la misma ilusión y con las mismas ganas de aprender, haciendo la vida más agradable y dulce a todos sus clientes. 'Abrimos todos los días para darte ese pequeño detalle que hará que te tomes el día con otro ánimo, endulzándolo con nuestros desayunos, las succulentas milhojas, o esas increíbles pastas... o las virtudes de San José, un capricho recubierto de chocolate puro... además de preparar las mejores tartas para las ocasiones más especiales'.

De 9:00 a 14:30 y de 17:30 a 21:00

Para más información
Calle Huesca, 5
LOGROÑO - La Rioja
Tel.: 941 23 50 51 - www.ramflor.es



Pastelería y Bombonería Isasi. El sabor de La Ciudad de los "Milagros"

Pastelería y Bombonería Isasi, es un ejemplo de pastelería centenaria fundada en 1913. Desde 1951 en su actual ubicación en Santo Domingo de la Calzada, la conocida como '**Ciudad del Milagro**' en el Camino de Santiago, se distinguen por ofrecer sus auténticos y afamados '**Milagros del Santo**'. Estos 'Milagros del Santo' han sido reconocidos por la Asociación de Artesanos de La Rioja como el producto típico comestible, más vendido del Camino.

Muy recomendable es también una delicatessen pastelera que supone una perfecta comunión de las tres zonas de La Rioja: la tarta '**Cómete un Rioja**[®]', todo un compendio de aromas y sabores de la tierra riojana.



Horario: De 9-14:00 y de 17:00 a 20:30

Para más información

PASTELERÍA Y BOMBONERÍA ISASI
Avda. Juan Carlos I, 5
26250 SANTO DOMINGO DE LA CALZADA - La Rioja
Tel.: 94 134 03 08
EL BUEN GUSTO
C/ Hilario Pérez, 10 - pedidos@elbuengusto.net

2

Bodega y Viñedos Solabal, el triunfo de la personalidad

Solabal nace en Ábalos, en 1988, tras la unión de doce cosecheros de la localidad, que incorporan al proyecto todo el buen hacer de muchas generaciones dedicadas a la vid y el vino.

La riqueza de la bodega se encuentra en sus viñedos, principalmente de la variedad Tempranillo. Son 100ha de viñas repartidas en unas 300 parcelas, todas ellas en Abalos, además de otras 20has de otras variedades de Rioja como Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía, que aportan a cada vino una personalidad diferenciada.

Con todos los ingredientes óptimos, un clima privilegiado, la protección de la Sierra, con suelos arcillo calcáreos sobre los que se asienta un viñedo de relativa edad, **Solabal** produce siete vinos de calidad:

Muñarrate Tinto, Muñarrate Rosado y Muñarrate Blanco (Vinos jóvenes), Solabal Crianza, Solabal Reserva, Esculle de Solabal y Vala de Solabal (Vinos criados).



Para más información

Bodega Y Viñedos Solabal
Camino San Bartolomé, 6 - 26339 ÁBALOS
Tel.: 0034 941 33 44 92
Fax: 0034 941 30 81 64
solabal@solabal.es - www.solabal.es

3



Embutidos González Choperena. El embutido riojano de calidad

El aprovechamiento de las condiciones climáticas, la sabiduría que da la experiencia adquirida y la siempre incomparable calidad de la materia prima, son los mimbres con los que se pueden conseguir altas cotas de excelencia en el mundo del embutido.

Embutidos González Choperena es una empresa familiar que desde 1981 desarrolla su actividad con una única finalidad: elaborar embutidos artesanales de alta calidad respetando las cualidades de las materias primas y el buen hacer heredado. Con ello han conseguido presentar al mercado

toda una familia de embutidos: chorizo, salchichón de sarta y los culares. Todos ellos, gracias a una situación geográfica privilegiada en el valle de Moncalvillo, en La Rioja, adquieren un sabor excepcional que supone un deleite para el paladar, disfrutándose en cada bocado del verdadero sabor del embutido artesano riojano.

Para más información

Avda. de La Rioja 52
26375 ENTRENA - La Rioja
Tel.: 941 446 074

4



1

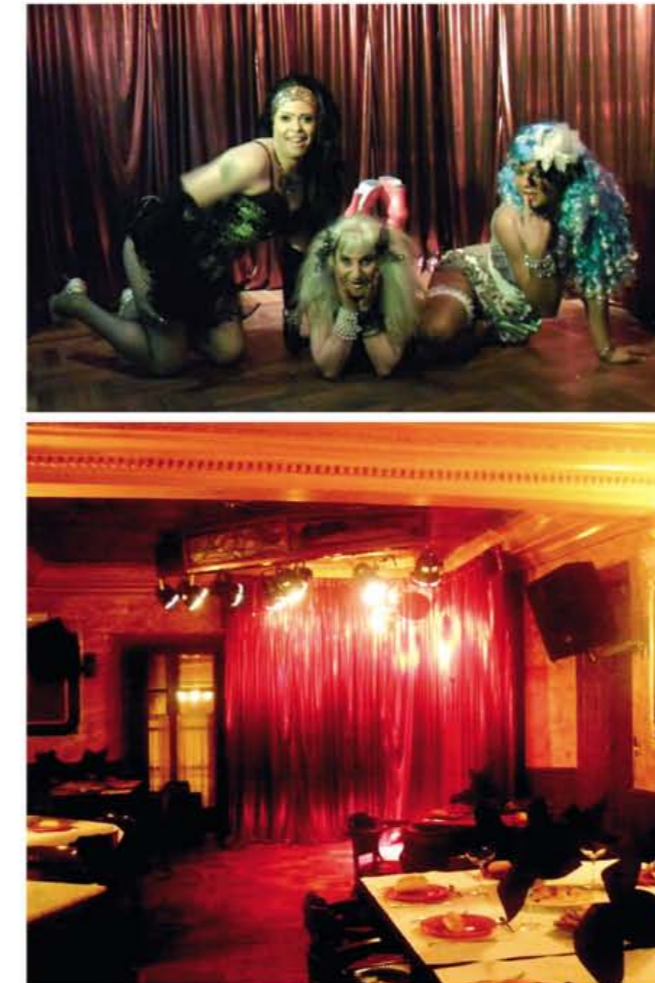


HUEVOS CAMPEROS

En la Granja La Cañada apostamos por la calidad de los productos y el bienestar de nuestros animales




© 975 22 22 66 - 620 23 25 62 - 629 18 07 82 - ALDEALAFUENTE - Soria



Restaurante Espectáculo Marina Rojo, una sonrisa y una comida

En el restaurante **Espectáculo** (Marinarojo) de lo que se trata es de que todos sus clientes, junto al disfrute de una buena cena, se desinhiban y sean participes en todo momento, desde que entran hasta que salen, de un espectáculo de transformismo.

Cuentan con dos menús a elegir muy seleccionados que se cambian todos los años.

Dando siempre el mejor servicio acompañado del arte y el buen humor de sus maravillosas estrellas.

Información y resevas

Calle Cervantes, 9 - 24003 LEÓN
Tel.: 987 272 301



Legumbres La Auténtica.

Legumbres La Auténtica es una empresa dedicada a las legumbres en todas sus variedades fundamentalmente orientada a la calidad y la puesta en valor de las legumbres autóctonas, nacionales, amparadas por las Denominaciones de Origen en la mayoría de los casos.

Por eso desarrollan sistemas de trazabilidad únicos en el mercado, como es el caso de las **“Legumbres con DNI”**, una garantía para el consumidor, que indican el agricultor y la finca en la que se han sembrado y recolectado las *Alubias*, *Garbanzos* y *Lentejas* que va a degustar.

Esto supone también acuerdos importantes con los agricultores, por lo que es una importante ayuda a la sostenibilidad del sector.

Legumbres **La Auténtica** crece a través del apoyo a las legumbres autóctonas, de la calidad de las mismas, de su competitividad en precios y del consenso con el campo Castellano-Leonés. Ingredientes que contribuyen a que sus productos sean altamente atractivos para el consumidor.

Para más información
 LEGUMBRES LA AUTÉNTICA S.L.
 Calle Arroto 55
 24750 LA BAÑEZA - León



2

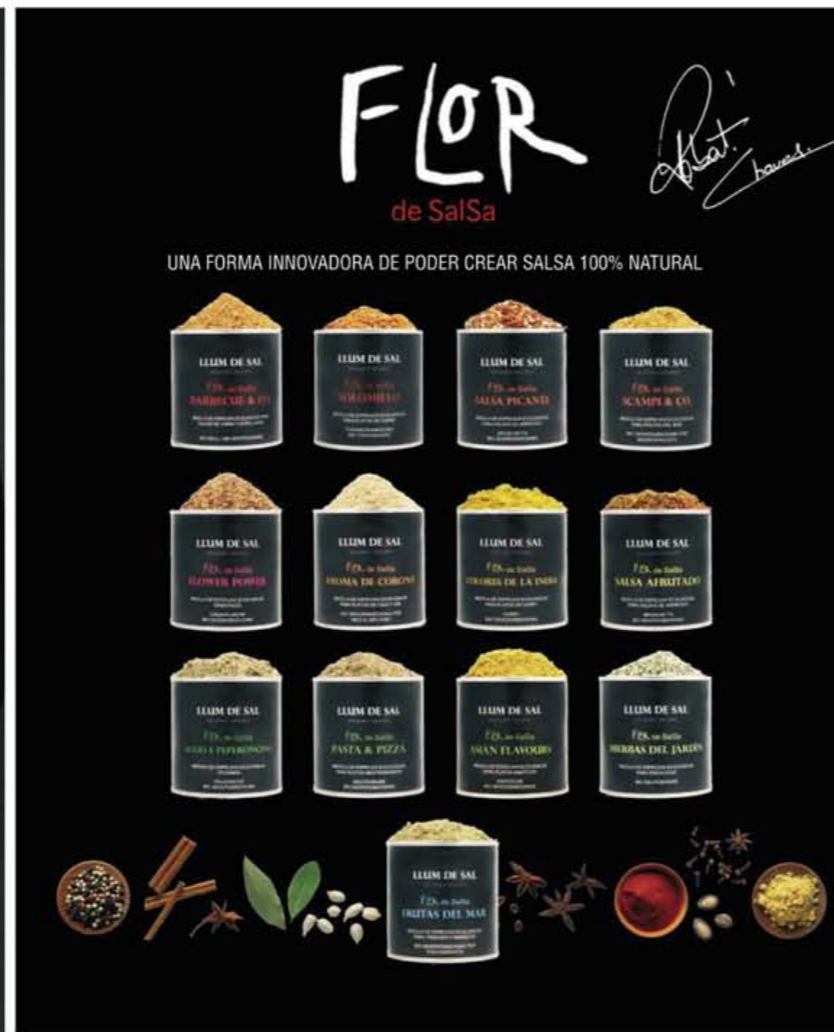


utiel-requena

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



UTIEL-REQUENA
 La TIERRA DEL BOBAL



¿Qué sería de nuestra vida sin sal? La sal pone aquello que muchas veces nos falta, revaloriza nuestros platos, les da un vuelco... y como en todo, hay sales y sales. Llum de Sal es un producto natural que proviene de Mallorca, a partir de la **Flor de Sal de Les Salines**. Un producto innovador que no deja de adquirir nuevos usos y maridajes, gracias a la labor de **Robert Chaves**, su creador, con quien hablamos a continuación.

¿Cómo llega un brasileño como usted a descubrir un producto tan mallorquín como la Flor de Sal de Ses Salines?

Siempre me han llamado la atención los productos naturales y la sal de esta isla con sus maravillosas salinas, es uno de ellos.

¿De dónde viene la idea de comercializar la Flor de Sal como un producto exclusivo?

Al principio creamos este producto para uso personal, de forma pionera, pero luego

pensamos en comercializarla. Para ello hicimos un pequeño estudio del mercado en una serie de restaurantes y el producto obtuvo una muy buena aceptación.

Explíquenos las características de la Flor de Sal de Llum de Sal.

Nuestra **Flor de Sal** destaca por su creatividad, con más de 18 variedades en flor de sal y otras creaciones gourmet.

¿En Llum de Sal sólo comercializan la Flor de Sal?

No, junto con la **Flor de Sal** vendemos aceites biológicos y ecológicos de oliva hechos con un 100% de productos mallorquines, así como más de 13 variedades de salsas 100% biológicas para condimentar todo tipo de comidas.

¿Qué opinan los cocineros de sus productos?

En este punto pondré un ejemplo. Sin ir más

lejos, el cocinero Tomas Kharl, de la cadena Star Wood y ganador de una estrella Michelin, solo utiliza nuestra flor de sal de creación exclusiva en sus platos.

¿Dónde podemos encontrar los productos de Llum de Sal?

En todas las tiendas especializadas y salones gourmet, además de en nuestras propias tiendas.

El sector alimentario ha suplido al automovilístico en las exportaciones. ¿Han abierto mercado en el exterior?

Intentamos abrir el mercado lo máximo posible y exportando nuestro producto a todo el mundo, desde países europeos como Alemania o Suiza, hasta países más lejanos como Canadá.

Además de la Flor de Sal, cuentan con la Bodega Llum de Sal. Explíquenos algo sobre este proyecto que mezcla la sal con el vino.

Me pareció muy curioso el hecho de que nadie antes hubiese pensado en mezclar dos productos tan típicos como la sal y el vino. Dispuesto a renovar costumbres, conseguí mezclar esos dos productos con un gran éxito.

Bodega Llum de Sal es también un espacio para el ocio. ¿Qué encontraremos ahí?

En nuestros dos emplazamientos (Ses Salines y Santanyí) podéis encontrar un snack bar con una decoración rústica y toques modernos, con un ambiente relajante donde servimos todo tipo de cócteles y cafés, así como una bodega con excelentes vinos mallorquines y un salón gourmet donde podréis encontrar y degustar todos nuestros productos.

Para más información

BODEGA LLUM DE SAL S.L

C/ Burgura Mut 14

07640 SES SALINES - Mallorca - España

Tel.: : 00 34 971 649 773 - llumdesal@terra.es

'Hemos conseguido identificar a Casa Bautista

como un sello de calidad'



HABLAMOS CON

**Juan Carlos
Bautista**

**Responsable de
Jamones
Casa Bautista**



Poner en el mercado un jamón excelente es algo muy serio. Se necesita no sólo las condiciones ambientales, los recursos tecnológicos y el cumplimiento de las normas de calidad. Hace falta amor por lo que se hace y por el entorno en el que se vive.

Es lo que traslada **Juan Carlos Bautista**, responsable de **Jamones Casa Bautista**, que, desde la defensa de la Dehesa extremeña y el cerdo ibérico, consiguen poner en el mercado un producto de calidad fuera de norma.

Casa Bautista es una empresa de una larga tradición ¿cómo ha evolucionado desde que fue fundada por D. Julio Bautista?

Con el tiempo quieras o no se evoluciona ¿Hemos evolucionado? Pues sí, en todo, en infraestructura, en estar preparados para servir

al cliente y en que no les falte de nada, en hacer mejor producto... en todos los aspectos de una empresa que fundamos mi padre, mi madre y yo; en unos tiempos en los que no contábamos con mucha información pero teníamos muchas ganas de trabajar.

¿En qué se nota la tradición familiar en una empresa como la suya? ¿Existe un 'sello Bautista', para sus productos?

Bueno esta empresa como bien decís es familiar, se nota en todos los aspectos en el trato día a día con el cliente, en el contacto con el personal, pues somos una empresa muy pequeña con pocos trabajadores. También se nota en nuestra forma de hacer las cosas, recogiendo la herencia de nuestros padres, ya que seguimos trabajando manualmente, haciendo el jamón como siempre.

Así, hemos conseguido identificar a **Casa Bautista** con un sello de calidad.

¿Qué productos elaboran en Casa Bautista?

Casa Bautista elabora todos los derivados del Cerdo Ibérico: jamones, paletas, lomos, lomitos, chorizos, salchichones, morcón, secreto, pluma, solomillo (estos últimos en fresco).

La base de su producción es el cerdo ibérico. ¿Cómo garantizan la trazabilidad de sus productos?

La trazabilidad de nuestros productos se garantiza siguiendo todo el proceso de todo desde la materia prima, con el producto certificado hasta el proceso final que es llegar a la venta.

El proceso de elaboración de sus jamones

¿sigue manteniendo el carácter tradicional?

Sin lugar a dudas, nosotros luchamos para que el jamón y nuestros productos mantengan la forma de hacerse que seguíamos en nuestros orígenes, con secaderos y bodegas naturales. De tal forma que cuando el producto salga a la venta tenga el sabor y la calidad de antaño.

¿Cuántas personas emplean y cuáles son sus planes de expansión?

Casa Bautista al ser una empresa familiar, se compone de toda la familia más los operarios que se encuentran en la fase de producción. Además tenemos tres tiendas abiertas, dos de ellas situadas en Montánchez y una tercera sita en Trujillo, en las cuales se encuentra personal cualificado para que aconsejen al cliente y le ayuden a elegir el jamón a la medida de sus condiciones.



Existe un gran número de marcas y empresas en el mundo de los jamones. ¿Cómo se distingue Casa Bautista respecto a ellas?

Nosotros nos queremos distinguir en cuanto a la calidad, **Casa Bautista** defiende los productos de bellota desde nuestras propias dehesas, porque contamos con el hábitat que hace posible criar el cochino de bellota. Porque defender el cochino de bellota es defender un ecosistema como es el de las dehesas extremeñas... este afán por la calidad se extiende a los cerdos de origen de bellota avalados por la calidad y ese es nuestro emblema principal.

Los cerdos se encuentran vigilados y controlados en las dehesas de encinas y alcornoques, pasando por un control exhaustivo desde que se encuentran en montanera hasta su maduración, para conseguir el Jamón Ibérico

de Bellota Denominación de Origen de Extremadura.

Son una marca reconocida y respetada. ¿Nos podría destacar alguno de los galardones que ha recibido Casa Bautista?

Jamones **Casa Bautista** poco a poco está empezando a conocerse en el sector agroalimentario. Así hemos obtenido a lo largo de seis años participando en concursos 3 premios espiga y tres premios en el Salón del Jamón de Jerez de los Caballeros dos de ellos jamón de oro y el tercero jamón de plata.

Hoy en día, el mercado extranjero se ha convertido en una importante fuente de ingresos para el sector agroalimentario ¿De qué manera trabajan en la promoción de sus productos en el exterior?

Casa Bautista ha participado en varias ferias internacionales como Sial (en Francia) pero siempre de la mano de la Junta de Extremadura.

¿Dónde podemos encontrar sus productos? ¿Pueden realizar envíos a distancia?

Nuestros productos se pueden encontrar en nuestra página Web **www.jamonescasabautista.com** y además en varias tiendas gourmet. Pero nuestro mayor canal es la venta directa al cliente tanto en tienda como por teléfono **927 380 311**, de esta forma podemos explicarle las características del producto y garantizarle la calidad que ofrece **Casa Bautista**, ofreciendo así transparencia y un servicio rápido. Realizamos envíos a todos los rincones de España y países europeos. Los plazos de entrega son de 24 a 48 horas en la península Ibérica y Baleares.



Para más información

Plaza de España s/n
Calle Mártires 18
Calle Felipa Sierra 2
10170 MONTÁNCHÉZ - Cáceres
Ctra. Nacional 521
10200 TRUJILLO - Cáceres
Tel.: 927 380 311
Móvil: 619 033 831
Fax: 927 380 158
info@jamonescasabautista.com

Un sabroso descanso

Que el descanso y el confort que nos ofrecen los hoteles no se circunscribe únicamente a lo que encontramos en la habitación en la que pernoctamos, no es ninguna novedad. Son muchos los hoteles que cuentan y ofrecen cada vez más entre sus servicios, restaurantes en los que podemos introducirnos en lo mejor de la gastronomía de la ciudad en la que nos encontramos.

Casas rurales, pequeños hoteles, cualesquiera establecimiento hotelero, nos puede servir para hacernos una idea muy fiel de lo que se nos ofrece para el paladar en nuestro país. Cada vez, pues, se cuida más la presentación, el trato de los alimentos, dejando aun lado lo rápido y sencillo, pensando que al comensal no se le puede ofrecer una comida de calidad en un pequeño hotel de pueblo, y es precisamente, en la recuperación de las costumbres gastronómicas tradicionales una de las bazas por las que buena parte de la hostelería y la restauración pueden unir fuerzas para seguir siendo uno de los pilares básicos de nuestra economía.

Foto: jdg



El Tancat de Codorniu, el privilegio de la tranquilidad

Este hotel rural con encanto se encuentra en Alcanar, Tarragona, situado un lugar idílico gracias a la bonanza de su clima, los naranjos que rodean la finca y la proximidad de la playa, a 200m. consta de 11 habitaciones, desde doble estándar hasta suite; en el interior se han equipado las habitaciones con la más moderna tecnología (insonorización acústica, aire acondicionado, TV satélite, etc.).

Se ubica en finca de 3,5 hectáreas completamente valladas (de aquí le viene el nombre de "Tancat de Codorniu"), que incluyen 2.500 naranjos en pleno rendimiento y una casa construida en el siglo XIX. El Hotel también dispone de dos piscinas, una para niños y otra para adultos.

El **Tancat de Codorniu** es ideal también para el Turismo de Negocios en Catalunya, así como para la celebración de todo tipo de Banquetes, bodas, bautizos, etc.

La finca, que dispone de fácil acceso tanto desde el pueblo de Alcanar como por las principales vías de comunicación de Tarragona: la autopista A-7 y la nacional N-340, se encuentra en una posición privilegiada cerca del río Senia y el Mediterráneo, muy cerca del Delta del Ebro.

Información y reservas
www.tancatdecodorniu.com



Mas Mariassa, paz y descanso

Mas Mariassa es un pequeño hotel gastronómico de 7 habitaciones, ideal para disfrutar de intimidad, descanso y buena cocina. Ubicado en plena naturaleza, se garantiza la plena desconexión del día a día, gracias al silencio contenido en este paraíso de tranquilidad. Es un destino de bienestar emocional donde dejar pasar el tiempo sin malgastarlo.

Información y reservas

MAS MARIASSA HOTEL GASTRONÒMIC
Carretera de Santa Marina, T-311 km.30.
43320 PRATDIP - Tarragona - Spain
Tel.: (+34) 977 262 601
Mòbil: (+34) 659 77 16 93



Hotels Plaza Andorra, un hotel para cada ocasión

La marca **Hotels Plaza Andorra** es reconocida internacionalmente por la calidad, elegancia y excelencia en el servicio. La filosofía del grupo empresarial que gestiona esta cadena es aunar lujo y confort.

Forman parte de esta cadena, cuatro hoteles de 5 estrellas: **Hotel Plaza**, **Holiday Inn**, **Ski Plaza** y **Carlton Plaza** y un hotel de 4 estrellas, el **Mu Hotel**. Cinco hoteles con conceptos distintos, para vivir Andorra de cinco maneras diferentes.

Con un total de 400 habitaciones y suites lujosamente equipadas con todo tipo de detalle, **Hotels Plaza Andorra** es la mejor opción para aquellos

que quieran disfrutar de una estancia única y en plena naturaleza.

Una reunión de negocios, un viaje de incentivos, una escapada con la familia, un encuentro romántico o practicar deportes de aventura. **Hotels Plaza Andorra** ofrece un establecimiento para cada ocasión.

Información y reservas

Descubra sus mejores propuestas para este invierno www.plazandorra.com o llamando al 902 932 050



En la casa de las sensaciones

Es hora de apretar los dientes y de buscar donde no hay para salir adelante.

Todos lo notamos, todos sabemos de qué hablamos. Lo que hasta hace unos años parecía algo normal, que podíamos afrontar sin sentimiento de culpa, se ha convertido en algo excepcional para una parte importante de la ciudadanía. Es por eso, que los responsables de los establecimientos de restauración de nuestro país se han de multiplicar para seguir apareciendo como deseables a ojos de la clientela.

Los restauradores de nuestro país han conseguido desarrollar una imagen de creadores, artistas que con los elementos más cotidianos o los más inverosímiles son capaces de crear verdaderas obras maestras, de hacer que nuestros paladares gocen con combinaciones y maridajes fuera de lo común, personajes reconocidos en todo el mundo, cuya capacidad para la creación artística ha sido demandada en múltiples campos como un ejemplo a seguir.

Una gastronomía española que sigue conquistando a un público exigente en el extranjero y que necesita, más que nunca, recuperar al consumidor habitual, procurando siempre el mejor servicio, manteniendo la exigencia de trabajo con el mejor producto y siempre con la vista puesta en la innovación para seguir haciendo de los restaurantes de nuestro país, esa casa de las sensaciones de las que siempre guardamos recuerdos imborrables.



Restaurante San Telmo

El que fuera uno de los más afamados restaurantes de cocina argentina y uruguaya de Barcelona, **San Telmo**, se ha trasladado a Sant Pere de Ribes, con la intención de seguir ofreciendo las más suculentas y reconocidas carnes argentinas. Todo ello, rodeados como siempre de un ambiente que nos evoca las tierras del Río de la Plata, la Pampa, el tango de Gardel y Pugliese, el tipismo bonaerense.

Un espacio acogedor, confortable, especializado en las carnes, que son su principal referencia y que les llegan directamente de Argentina. Solomillo, bife de chorizo, entrecot, junto a toda la serie de cortes típicos que hacen de **San Telmo** un rin-

cón de Argentina para gourmets de la carne, así como para el lugar perfecto para el disfrute de las diversas especialidades de la cocina rioplatense. Y para regarlo todo, los mejores caldos argentinos de la D.O. Mendoza, así como los mejores vinos españoles.

Información y reservas

Ctra. dels Cards, 58
08810 SANT PERE DE RIBES
Barcelona - España
Tel.: 938 962 121

**Suquet
de
Gambes
de
Vilanova**

Un mar de sabor
www.suquetdegambes.com

Las autoridades gastronómicas advierten que comer Suquet de Gambes produce felicidad repentina, furor marinero y ganas de pasear descalzo por la playa.



Sitges

La Cucanya port Sitges
Tel. 93 894 07 68
Passeig del Port d'Aiguadolç,
nº 1-20, Sitges – Barcelona
www.lacucanyaportsitges.es

Vilanova

Restaurant la Cucanya
Tel. 93 815 19 34
Racó de Santa Llúcia, S/N
Vilanova – Barcelona
www.restaurantlacucanya.com



Toffees, el encanto de lo exclusivo

En el exclusivo distrito de Sarriá, en Barcelona, te espera **Toffees** con una decoración fresca y elegante, con finos y exclusivos detalles que crean un ambiente encantador y elegante. Este es un lugar camaleónico con diversidad de espacios, idóneos para cenas de grupos, veladas en compañía de amigos o planes románticos.

Deléitate con su excelente cocina de mercado, fresca, moderna y ligera, sorprende a tu paladar con deliciosos platos que satisfacen a los gustos más exigentes. Algunas de sus delicias a escoger son la verdura de temporada, chuletón vasco y pescados frescos. A su vez, tienes una vinoteca

con excelentes sugerencias para acompañar dichos platos.

Toffees cuenta con una hermosa terraza y un jardín que contiene la atmósfera ideal para una experiencia memorable.

En la zona alta te espera una propuesta que no podrás resistir.

Información y reservas

C/ Via Augusta 201 - BARCELONA
Tel.: 93 481 38 95
info@toffees.es -www.toffees.es



Restaurante JJ, el prestigio de lo excelente

La excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Restaurante JJ**, en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Barcelona. Con más de 30 años de historia, el negocio familiar que dirige el reconocido chef **Juan Domínguez** está especializado en cocina de mercado. Una cocina elaborada a partir de productos frescos y de temporada que el propio Juan selecciona cuidadosamente cada mañana en los mercados de la Ciudad Condal. Así, su carta se divide entre los platos que mantienen durante todo el año casi obligados por su fiel clientela (como los ya famosos boquerones JJ), y los que varían según la oferta del comercio (como la mayoría de mariscos, entre los que suelen destacar las gambas de Palamós, el bogavante nacional a la plancha o las cigalitas salteadas con Armagnac). Entre sus especialidades, imprescindibles son el solomillo a la sal, la ensalada de vieiras, la llanqueta con huevo, o

las croquetas de chipirones. Igualmente excelentes son los tartares: el steak tartare de carne de Kobe y el tartare de atún rojo sobre guacamole.

La carta se completa con una deliciosa selección de postres elaborados por su repostera **Raquel Domínguez**, entre los que destacamos la tarta tres chocolates o las fresas fritas a la pimienta y con una bodega a cargo de su sumiller, **Susana Domínguez**, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias.

Oferta gastronómica de lujo y una cuidadísima atención al cliente en el número 18 de la calle Mallorca (Barcelona), muy cerca de la Estación de Sants.

Información y reservas

Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA
Tel.: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224
www.restaurantejj.es
info@restaurantejj.es



Can Solé, fundado en 1903

Can Solé es uno de los restaurantes más emblemáticos de Barcelona no en vano aparece en numerosas guías, incluida la Zagat, una de las más prestigiosas, ofreciendo una buena relación calidad/precio. La carta de **Can Solé** responde a una cocina mediterránea, catalana y de mercado, acompañada de más de 100 referencias vinícolas y postres tradicionales. Presumen de un altísimo listón en cuanto a la calidad del producto, y si este no se encuentra en perfectas condiciones en el mercado, prefieren excluirlo de la carta antes que permitirse el lujo de defraudar a los comensales que les visitan habitualmente. De entre su variada y extensa carta, además de las sugerencias del día, encontramos sus famosos arroces caldosos, las fideuás, las croquetas de jamón y foie, los buñuelos de bacalao con piñones, las emblemáticas

sepietas y, por supuesto, sus pescados, mariscos y un exquisito bacalao cocinado de varias maneras. Su filosofía sigue la máxima: **'haz lo que te gustaría que te hicieran'** y es por ello que trata de ofrecer una buena cocina basada en recetas de siempre, alimentos frescos y servicio impecable.

Can Solé consiguió la Placa de Honor de la Generalitat al mérito al Turismo, y el Premio Nacional de Gastronomía.

Domingo noche y lunes cerrado.

Información y reservas

C/ San Carles 4 - 08003 BARCELONA
Tel.: 93 221 50 12 - Fax: 93 221 58 15
reservas@cansole.cat - www.restaurantcansole.com



Casa Darío. Restaurante-Marisquería

Casa Darío es, desde hace 42 años, una emblemática marisquería en pleno Ensanche barcelonés.

Recibimos diariamente los mejores productos de las costas gallega (centollos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc.) y catalana (espardenyes, cañallas, minipulpos, gamba roja de Palamós, Chipirones, etc.).

En nuestra extensa carta también tienen cabida las selectas carnes de los valles gallegos y los guisos de la abuela como el Rabo de Toro o las Pochas con Almejas, entre otros.

Salones Privados.

Parking a 10 metros.



Información y reservas

C/ Consell de Cent, 256 - 08011 BARCELONA
Tel.: 93 453 31 35 o 93 454 76 99
www.casadario.com



Restaurant Molí dels Fanals

El **Molí dels Fanals** es un restaurante de cocina tradicional regentado por la familia **Bellsolà**. Está situado en una típica borda andorrana, en el mismo centro del pueblo de Sispony, donde podrá disfrutar de un cálido y acogedor ambiente. Disponen de un amplio salón principal y dos salas privadas, ideales para organizar todo tipo de banquetes, además de un parking privado. En el **Molí dels Fanals** podrán degustar unos exquisitos y elaborados platos, donde la especialidad es la cocina casera, las carnes a la brasa y los postres. La familia **Bellsolà** les recibirá afectuosamente.



Molí dels fanals

RESTAURANT TRADICIONAL DE MUNTANYA

Información y reservas

SISPONY -La Massana - Andorra
Tel.: (+376) 835 380
www.molidelsfanals.com

rs /rincón del sibarita/

Un viaje de lugares y sabores

Todo lo necesario para acceder al catálogo de la mejor gastronomía, alojamientos, shopping y servicios.

www.rsrincondelsibarita.com
No se conforme con cualquier cosa



El libro de cocina de Alice B. Toklas

Alice B. Toklas fue la compañera de la escritora y poetisa Gertrude Stein. **Alice B. Toklas** era además una buena cocinera. Así en este libro, nos encontraremos con recetas y vida. Recetas tan famosas como los conocidos Brownies de **Alice B. Toklas**, y también momentos de una vida en la que la pareja se relacionó con todo lo más granado y florido del ambiente cultural norteamericano de la primera mitad del siglo XX. Un libro con sabores de antaño, con anécdotas, con gente ilustre a la mesa, y que nos sabrá a gloria.

Editorial Planeta
Alice B. Toklas

356 páginas / 25€



Grijalbo
David Seijas

113 vinos para 2013

Les presentamos nuevamente esa guía completa en la que no se rehúye la normalidad. No se trata de una guía para gourmets, para elegidos, ni tampoco una acumulación de marcas que todos debemos conocer. Se trata de la compilación personal del sumiller **David Seijas**, quien fuera el sumiller del Bulli de Ferran Adrià, que nos ayuda a escoger vinos para todas las ocasiones de entre aquellos caldos que a él le han entusiasmado durante todo un año.

180 páginas / 14,90€



Editorial Océano
Carmen Domingo

Por qué las japonesas no engordan

Claro, claro que los japoneses y japonesas engordan, pero bueno es acercarnos a través de este libro a la cultura nutricional y gastronómica japonesa para aprender a través de sus recetas a cuidarnos algo mejor. El libro está escrito por **Carmen Domingo**, periodista y escritora autora de diversos libros sobre la cultura japonesa, que también está comentadas en el anexo final.

175 páginas / 14,50€



Everest
Pedro Subijana

Akelarre

Los secretos de uno, de otro, de los restaurantes más emblemáticos del País Vasco y van... Se trata de Akelarre, el lugar en el que Pedro Subijana imparte su magistral manera de entender la cocina. Una selección de recetas de cocina de este chef de tres estrellas, con unas ilustraciones y un dvd que acompaña el texto, lo que hace que el lector viva una experiencia multimedia completa.

240 páginas / 42,75€



Temas de Hoy
Sergio Fernández - Mariló Montero

Saber Cocinar Postres

¿Personajes de la tele enseñándonos a cocinar? Debemos estar locos, pero no, es cierto. Ocurre. Saber Cocinar Postres es el tercer libro con el que **Sergio Fernández** y **Mariló Montero**, del programa La mañana de la 1 en TVE, lanzan el tercer volumen de recetas de la serie Saber Cocinar, en esta ocasión dedicada a los postres. Desde postres sanos y tradicionales, a elaboraciones tradicionales, pasando por aquellas propuestas más sanas. Un libro para ayudarnos a acabar una comida con nota.

216 páginas / 21,90€



Antonia Font

Vosté és aquí

Si uno tiene muchas cosas que decir, lo mejor que puede hacer es decirlas todas de golpe. **Antonia Font** es un grupo mallorquín de música pop de querencias galácticas que ha grabado un disco de cuarenta canciones en sesenta minutos. **Vosté és aquí** es un disco valiente y del que esperemos se hable tanto como de los trabajos anteriores de los mallorquines.



Bob Dylan

Tempest

A estas alturas de la película, un disco de **Bob Dylan** supone una bendición de la que debemos disfrutar sin preguntarnos si estamos haciendo lo correcto, si está de moda, si **Bob Dylan** dejó de ser **Bob Dylan**, o si lo que hace se parece o no a lo que esperamos de él. **Tempest**, su nuevo disco, suena a lo que **Dylan** sabe hacer, música que viene de lejos y que nos cuenta lo que hacemos ahora.



David Byrne & St. Vincent

Love this giant

El mundo es mejor cuando la gente que sabe y que sigue teniendo cosas que decir se atreve a decirlas en el formato que sea. **David Byrne**, exlíder de Talking Heads y figura totémica del pop con más coeficiente, alía sus fuerzas con **St. Vincent**, una de las sensaciones de lo más nuevo que se hace, para darnos una colección de canciones que nos ayudan a confiar en lo intergeneracional.



Con el corazón en la boca

No es fácil ser **Alejandro Sanz** y estar continuamente pendiente de la espada de Damocles que supone que a cada paso que se da, se recuerde el gran pelotazo que supuso hace quince años el 'Corazón partió', en su carrera y en la música española en general. Sin embargo, sin dejarse amilanar por ese inconmensurable éxito, **Alejandro Sanz** ha seguido probando, investigando, a veces queriendo huir del 'Corazón partió', otras veces queriendo sin quererlo reeditar viejos laureles. Que su música no suene a lo que se pretende, siendo él quien la canta, resulta difícil. Que otros canten como si fueran él, y consigan réditos muy estimables, parece de lo más habitual. Así que, si uno no puede escapar de sí mismo, y encima hay otros que se aprovechan de la emulación, no hay porqué rasgarse las vestiduras cuando un disco de **Alejandro Sanz** suena a **Alejandro Sanz**, sin más. Un disco en el que nos encontramos con un artista maduro que sigue hablando de las cosas que le interesan. Del corazón, claro. De cómo está la vida. De todo aquello que sigue haciendo de **Alejandro Sanz** uno de los iconos de la música española de los últimos 20 años.

Alejandro Sanz

La música no se toca

A photograph of a Benfumat Nature salmon fillet. The fillet is a vibrant orange-red color with distinct white marbling, resting on white crumpled paper inside a grey rectangular box. The box lid is partially open, showing the brand name 'Benfumat' in a large, elegant black script font, with the word 'NATURE' printed in a smaller, bold, black sans-serif font directly below it. The background is a dark grey surface with a fine, repeating circular pattern.

Benfumat
NATURE

TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y CALIDAD

www.benfumat.com