

rs

/rincón del sibarita/

16 6,00 euros / trimestral/

Carlos Martín Cosme
*"Las Cofradías Gastronómicas
son un valor al alza"*

Baena: Mirando lo nuestro

Guijuelo: Ruta del sabor

Benditos restaurantes

Delicatessen: Delicias de gourmet

Los ingredientes de la buena mesa



La emoción
que alimenta

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



sumario

/rincón del sibarita/

- 06 Editorial
- 08 Noticias
- 10 FECOES
- 12 BAENA: Historia y Tradiciones
- 18 Guijuelo: Ruta del sabor
- 28 Oro líquido
- 32 La buena mesa
- 42 Restaurantes RS
- 58 Delicatessen
- 66 Alojamientos RS
- 74 Ocio de sibaritas
- 76 Shopping RS
- 80 Comer con olor a mar
- 88 Sabes como...
- 90 Recetas RS
- 96 Libros y música



elmundo.es/elmundo/barcelona.html

Edita

RS Rincón del Sibarita / FECOES / CEUCO

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Presidente FECOES / CEUCO

Carlos Martín

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Director de Recursos Humanos

Manuel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

Tel: 902 02 66 33 - www.info@rsrincondelsibarita.com

Edición Victoria Fernández

Director de Arte y Maquetación Irene Somenson

Maquetación Ana Puente y Daniel Ramírez

Portada Fotografía www.sxc.hu

Director Monográficos José Luís Rubio

Administración Comercial Directora Maria López

Coordinación y atención al cliente R. Márquez

visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:



CLUB
LA ALDEA DE
Carlos Herrera

CORCHITO
ONLINE STORE



Tiendas por
ELMUNDO.es

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

¡Emocíonate!



Visitas guiadas ¡Abierto todo el año!

Hola sibaritas:

Volvemos de nuevo para ofrecer un catálogo de nuevas propuestas gastronómicas. Propuestas que hacen de nuestro país un lugar inolvidable para los amantes del buen comer. Y es que, nuestra gastronomía no sólo altera nuestro sentido del gusto, sino todos los sentidos, porque, como veréis, no se trata de mostrar los mejores restaurantes o los mejores platos, también los maravillosos lugares donde disfrutar de la mejor gastronomía. Los sentidos de la vista, el oído y el olfato también serán desarrollados, os lo aseguro!

En este número encontraremos el apartado de los restaurantes, donde hablaremos de los lugares donde poder disfrutar los mejores platos. Además de los productos delicatessen que pueden acompañarnos.

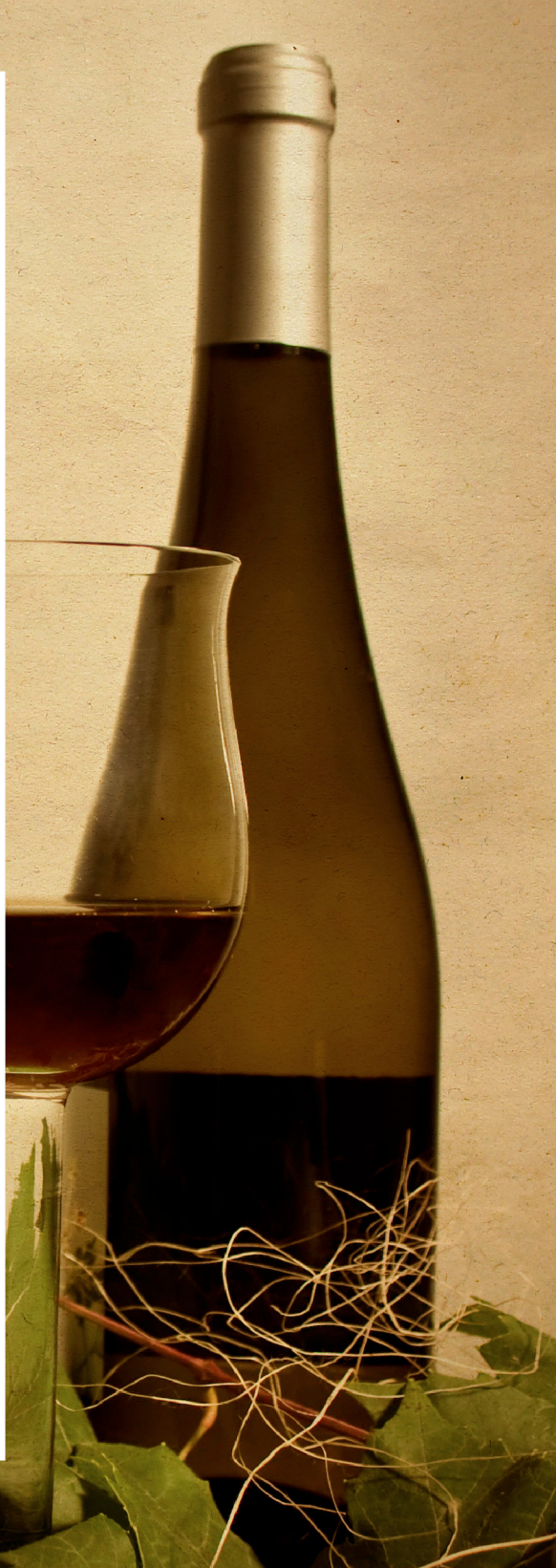
Por supuesto que no nos olvidaremos de hablar sobre productos tan importantes en nuestra gastronomía como el vino y el aceite. Los productos estrella que un buen sibarita no puede obviar ni olvidar en su mesa, pues ¿qué sería un almuerzo, comida o cena sin un chorrito de aceite o una buena copa de vino?

También aprovecho este espacio para informaros de que a partir de ahora la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES) será el espejo de esta revista. Juntos colaboraremos y participaremos activamente para seguir creciendo y teneros informados. Esto es un paso muy importante para la revista, ya que, somos un claro referente en el mundo de la gastronomía.

Espero y deseo que este número RS Rincón del Sibarita, al igual que todos los que hemos publicado, os sirva de guía e información a todos los amantes del sabor para conocer nuevos placeres y a los no tan amantes para poder aprender un poquito más sobre la gastronomía tan imprescindible de un país como el nuestro.

Como siempre, damos las gracias a nuestros amigos y colaboradores por su participación en este número.

Fernando Zabaco **Editor**



Conservas Daporta. Siéntese, relájese y disfrute



Para más información

Avda. de Castrelo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra - Tel.: 986 520 111
info@conservasdaporta.com - www.conservasdaporta.com

Los Premios Ecovino reciben 77 muestras de 38 bodegas de todo el país

La participación se ha incrementado un 46 por ciento en el número de bodegas y 18 por ciento en el número de muestras respecto a la edición anterior

Los Premios Ecovino, convocados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja a través de La Rioja Capital, en colaboración con el Consejo de la Producción Agraria Ecológica y la Asociación Cultura Permanente, han recibido un total de 77 muestras pertenecientes a 38 bodegas de toda España, lo que supone un incremento de un 46 por ciento en cuanto al número de bodegas y un 18 por ciento en el número de muestras respecto a la edición anterior.



EL COMITÉ DE CATAS DE LA D.O UTIEL-REQUENA SELECCIONA SUS VINOS MADURADOS EN BARRICA Y TINTOS JÓVENES PARA REPRESENTAR 2013

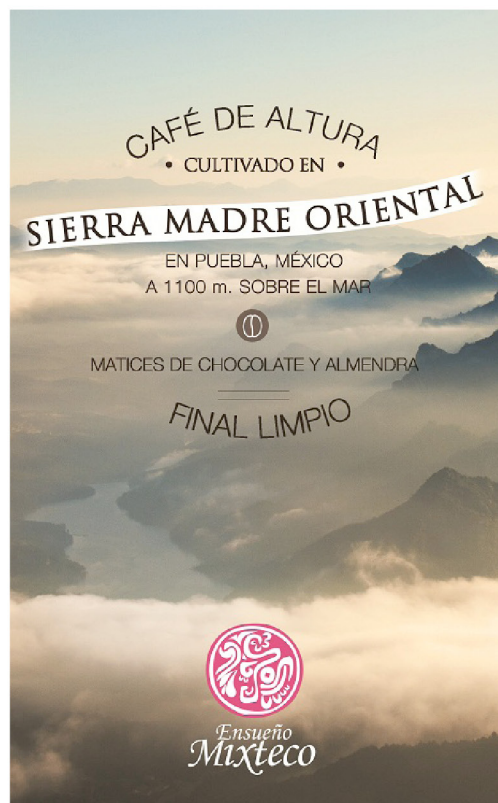
Las bodegas seleccionadas con los mejores vinos madurados en barrica y tinto joven son Coviñas y Bodegas Vegalfaro

Valencia (29/05/2013).- El Comité de Catas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel Requena ha seleccionado los mejores vinos de las categorías madurados en barrica y tinto joven para representar a I 2013.



El aceite de Oliva Virgen Extra es considerado de categoría superior porque se obtiene a partir de las mejores aceitunas mediante procedimientos mecánicos, lográndose un aceite con excelentes características organolépticas y que puede consumirse directamente con todo su aroma y sabor único.

El aceite de Oliva Virgen Extra es un alimento 'extra' irremplazable en la dieta mediterránea. Conócelo más, para disfrutarlo mejor.



El ministro de Agricultura define a CASI como "un modelo a seguir"

El ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha visitado las instalaciones de la cooperativa CASI, el mayor productor de tomate de Europa con exportación a más de veinte países.

El titular del agro español, en declaraciones a los periodistas, ha manifestado que "CASI es un modelo a seguir en el sector agroalimentario por el importante volumen de concentración de tomate que ha conseguido, por su defensa de los precios y por su penetración en el mercado internacional". Una frase que ha concluido aseverando que "como consecuencia de lo anterior se benefician los socios de la cooperativa, que logran mejores resultados económicos".

La Feira Franca y la Festa da Merluza, fiestas de interés turístico

El Consello de la Xunta ha aprobado este jueves la declaración de fiesta de interés turístico de Galicia para la Feira Franca de Pontevedra, la Festa da Merluza do Pincho de Celeiro, en Viveiro (Lugo) y la Romaría da Tortilla de Laro, en Silleda (Pontevedra). Con estas nuevas declaraciones, Galicia cuenta con 87 fiestas de interés turístico de Galicia, a las que hay que añadir 13 fiestas con declaración de interés turístico nacional y seis con el distintivo internacional.



La Fundación Turismo Comarca de la Sidra organiza una ruta turística por los seis municipios que forman la Mancomunidad de la Comarca de la Sidra: Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa.

La Ruta de la Manzana y la Sidra, es un recorrido guiado por la Comarca, en el que los visitantes pueden observar las pumaradas (plantaciones), los métodos tradicionales del cultivo del manzano y las mejoras tecnológicas aplicadas.

Se visitan Llagares de Sidra (bodegas) y el Museo de la Sidra a través de un itinerario singular en que se podrá disfrutar del hermoso paisaje de la Comarca de la Sidra.

Agricultura entregará los premios capital a personas y entidades destacadas por su labor a favor del sector agrario

Los premiados son Ángel Latorre, Viñedos de Aldeanueva, Martínez Somalo, Viveros Provedo, Asociación de Ganaderos de las 7 Villas,

Restaurante El Arriero, Ayuntamiento de Calahorra, Escuela de Hostelería, Diario La Rioja y Lorenzo Cañas



Las cofradías vínicas y gastronómicas son un valor en alza

Dicen los expertos que en tiempos de crisis la mejor receta es la promoción de nuestra historia, cultura, gastronomía y turismo para no debilitarnos en perder nuestras costumbres ancestrales y autóctonas de cada localidad, región o país.

Sin duda alguna, en tiempos tan complejos como los actuales, la asociación de las personas parece coger más arraigo en las poblaciones con el interés de la defensa mutua y conjunta de un territorio y, por extensión, de la gastronomía que, como aspecto principal, ha sido el vehículo conductor del conocimiento de muchas localidades. De hecho, a Italia se la conoce, gastronómicamente hablando, por su excepcional plato nacional, la pizza, a España los extranjeros la identifican como el país de la paella, a Francia por sus quesos, a Alemania por su cerveza y así sucesivamente hasta que en la trazabilidad de esta corriente gastronómica de pensamiento, se llegan a

conocer municipios que, gracias a un plato o producto gastronómico, cuyos habitantes se sienten honrados por poder ofrecer sus excelencias culinarias al viajero y, de paso, que repitan su visita y que hagan publicidad de la misma para atraer a otros viajeros.

Algunos expertos lo han denominado turismo gastronómico. Este concepto está, a mi modo de entender, correctamente acuñado, dado que gracias a la importancia de la gastronomía descubrimos aspectos culturales y costumbristas que sirven para aprender y obtener más partido de nuestros viajes. Durante estos últimos años asistimos a una eclosión de creación de cofradías enogastronómicas, defensoras de vinos y gastronomía que valorizan ostensiblemente los territorios y alentan a las instituciones sobre aspectos que no deben perderse nunca, como son nuestra diversidad culinaria.



Sobre todo en un país como España, en que el paso de múltiples civilizaciones nos ha dejado un legado tan variopinto en nuestras cocinas que, con razón, nuestros cocineros reciben cada vez más premios internacionales por su esmerado trabajo en los fogones y las recetas de tan diversas culturas y regiones. La Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES), trabaja y promueve a nivel nacional e internacional estas cofradías, que defienden nuestro pasado y que apuestan porque nuestros herederos reciban un cofre lleno de joyas culinarias que

puedan seguir disfrutándose in eternum. Sin duda alguna, es ejemplo a seguir y proteger por el esfuerzo desinteresado y con pasión que hacen estas Asociaciones de sus pueblos, por eso es muy acertado decir que las cofradías vínicas y gastronómicas son un valor de futuro y están cada día más en alza.

Carlos Martín Cosme
Presidente de FECOES





1



2



3



4

HOBBY FOTO
BAENA PHOTOGRAPHERS

5



6

Baena, historia, gastronomía y tradiciones

Por Jessica María Días Cabezas.

1. Baena: mirando lo nuestro.

Baena te llama. Sabe a un pueblo nuevo y antiguo, a modernidad y tradición. Pasear por sus calles es viajar al pasado. Sus rincones verdes, sus personajes, la Plaza del Cosso, sus blanqueadas calles de la Almedina, ¡todo un recuerdo islámico! Sus museos albergan sus tesoros artísticos, arqueológicos y etnográficos. Santa María La Mayor, un tesoro recuperado. Suena a pasión, resuenan tambores como llanto y lamento del gentío. De romanos y árabes aprendimos a trabajar el aceite de oliva. Aceite y vino dos elementos refinados de la gastronomía banense y desde la antigüedad es en nuestra cultura sello de honor. Baena te envuelve, te traslada, no te dejará marchar.

2. Iglesia Conventual de Madre de Dios.

Las puertas de Madre de Dios una vez más se abren ante mí, en esta ocasión no es para acompañar a las madres dominicas en su oración, sino para detenerme una vez ante el tiempo. Lienzos de la escuela de Zurbarán, de Basano y el resto de Claudio Cuello. Esplendidos mármoles traídos de Italia... tanta beldad y sosiego me hace rozar el cielo con los dedos. Fundado en el 1510 por los Condes de Cabra y así culmina su tercera obra. En la actualidad las madres dominicas alegan que su fin primordial "es la oración por los hombres de esta generación y sus circunstancias particulares para que puedan encontrar a Dios en sus sufrimientos personales".

3. Núñez de Prado.

La almazara Núñez de Prado conserva su esencia por su autenticidad de ser un edificio típico andaluz. El colorido en su patio lleno de macetas, destaca la bodega de las tinajas que data de 1795, lugar típico donde a los visitantes optan por plasmar su visita, y el molino clásico de 1944. 1ª Empresa familiar que recibe la medalla de oro de Andalucía y Premio Andalucía de Turismo en el año (2009). El envasado del aceite de oliva de Núñez de Prado se realiza de forma artesanal y manual.

4. Semana Santa de Baena.

La celebración de la Semana Santa en Baena es una de las manifestaciones de devoción popular más singulares y genuinas de España. Antiguos trajes penitenciales, protocolo, escenificaciones llamadas "pasos", y su componente más conocido, el Judío con su tambor, que desfilan en un número superior a cuatro mil, hacen que nuestra sea de Interés Turístico Nacional.



5. Museo Cervantes.

Es un sueño que empezó hace más de 50 años y que espero que pronto sea una feliz realidad. Quiero que sea un ámbito de educación en valores, amor a la lectura y lazo de unión otros campos de la lectura.

6. Museo Histórico:

Situado en la Casa de la Tercia, en pleno corazón del pueblo cuya construcción es de 1792. Fue una fundación eclesiástica con el fin de reunir diezmos y rentas correspondientes a la Corona. En el siglo XIX son suprimidas las rentas pagadas a la iglesia y a principios del XX se dispone como posada. Durante la guerra Civil se utiliza a modo de cárcel. Más tarde se le da uso para almacenar bodegas de aceite y grano. Hoy es uno de los Museos de Historia máxime documentado, invitando un amplio recorrido por todas las civilizaciones e incluso a los personajes ilustres de la Villa. Todo un paseo por la historia.

7. Parque Arqueológico Torreparedones:

Futuro turístico de Baena. Por las excavaciones realizadas sabemos que desde el II milenio a.C. hasta el siglo XVI hubo presencia humana extendida en estas tierras. Alcanzó su época de mayor grandiosidad con las civilizaciones ibéricas y romanas. Un paseo al pasado donde descubrirás un tesoro inédito.



8. Bodegas Jesús Nazareno.

Se encuentra en pleno apogeo de su Cincuenta Aniversario. El fino Cancionero es el vino "reina" de las Bodegas y el que más premios ha cosechado. Diría que es mejor vino dentro de la denominación Montilla-Moriles. Además se elabora un Pedro Ximénez y un Oloroso. En el 2000, se emprendió el cultivo de la uva tinta y criar tinto. Hoy en día el tinto Castillo de Baena, es reconocido con numerosos premios.

9. Monumento de los Olivareros:

Su autor es el pintor y escultor baense Paco Ariza, inaugurado en el 2003 bajo el eslogan: "Baena el valor de lo auténtico". Un nuevo despertar turístico-cultural se abría ante Baena. Este monumento lo representan cuatro bronce, destaca la dignidad de la mujer recolectando aceituna. Uno de los monumentos más fotografiados de Baena y extendidos por el mundo, promocionado el aceite de oliva de nuestra Denominación de Origen.

10. Cueva del Yeso:

Es un destino completo para los viajeros más aventureros y exploradores del medio. Es la cuarta cueva más grande de España en yeso la tercera en Andalucía. Expone la formación hídrica más importante de la provincia de Córdoba, nuevas especies de fauna, un desarrollo de casi 3Km y el punto más de la cavidad es -36 m de profundidad con nivel freático. La última curiosidad respecto esta cueva, es el hallazgo en el fondo de la cavidad de unas cerámicas, tal vez de época romana.

HABLAMOS CON

D^a Rosi Velasco Jiménez

Presidenta de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena

Gracias a la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena se mantiene el desarrollo de todo lo que representa el olivo, se promueve la cultura y el culto al olivo y se dan a conocer todas las riquezas materiales y espirituales que éste nos aporta.

La presidenta de la Cofradía nos habla sobre la asociación y la actualidad del aceite de Baena.

¿De dónde sale tu pasión por el aceite?

Yo soy nacida en Baena y aquí vivimos prácticamente del olivar, desde pequeña siempre lo hemos consumido en casa y además tenemos unos de los mejores aceites del mundo, ¿cómo no voy a tener pasión por el Aceite sobre todo si es Virgen Extra?

¿Por qué se creó esta Cofradía?

Entre muchos de los fines de la Cofradía están, la difusión de valores culturales y de salud asociados al olivo, la promoción de Baena como Ciudad del Olivar y el Aceite, así como la difusión de la calidad de los aceites de su comarca, agrupada en torno a la Denominación de Origen Baena.

¿Qué significa ser cofrade de “Amigos del aceite de Baena”?

Que aceptamos el compromiso de defender siempre el olivo y su fruto, la aceituna, que nos proporciona el aceite de Oliva Virgen, con él que nos alimentaremos cada día.

¿Cuál es su propósito?

Seguir adelante, e intentar que cada año se incorporen más Cofrades, que seamos más personas las que estemos promocionando nuestro gran Oro líquido, ya somos 120 cofrades.

¿Qué actividades y promociones hacéis?

Participamos en Ferias del Olivar y el Aceite de la comarca, asistimos a Capítulos de otras Cofradías de España, a los Congresos de FECOES (Federación de Cofradías Españolas) y también a los Congresos de CEUCO(Cofradías Europeas)

¿Vais de la mano del Consejo Regulador?

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen es Cofrade, y colabora proporcionándonos Aceite para obsequiarlo cuando asistimos a los Congresos que antes he citado.

¿Qué lugar ocupa el aceite de Baena en la gastronomía española?

Debería ocupar el primer lugar.

En el 2014 se acaba la era de la aceitera

¿Os beneficia esta decisión? ¿En qué?

Yo creo que sí nos beneficia ésta decisión porque así se evitará el relleno de botellas y se consumirá realmente el aceite de Oliva Virgen Extra que en el caso de la Denominación de Origen Baena es el único que se envasa, y él consumidor valorará más lo que en verdad es un buen Aceite de Oliva.





Guijuelo: Ruta del Sabor

Sorprende esta iniciativa que pretende alcanzar una mejora en las visitas de consumidores, clientes y amigos de esta localidad de Guijuelo (Salamanca) donde la ruta del sabor, no es una ruta cualquiera o convencional, es **La Ruta del Sabor**, una original idea en torno al Jamón Ibérico.

El indiscutible protagonista es el Cerdo Ibérico, gracias a él viven cientos de personas en nuestra localidad, donde se prestigia día a día la dominación de origen **Jamón de Guijuelo**.

La ruta comienza a tomar forma por iniciativa del **Ayuntamiento de Guijuelo** que cala hondo en el sentir popular y se materializa en una expresión cultural-gastronómica con una bien trazada gestión comercial.

La degustación de mini creaciones ibéricas, las visitas a mercados, fábricas, bodegas, eventos gastronómicos y otras muchas opciones ofrecen al visitante una experiencia única con una duración entre cinco y siete horas que harán las delicias del participante

Sus Principales Monumentos

su famoso **Torreón** o fortificación de la iglesia data del Siglo XV aproximadamente (1450) esta construcción se realizó por encargo de la Infanta Doña Catalina, sexta hija de Felipe Hermoso y Juana La Loca, señora de Salvatierra en 1425.

Este torreón se conserva bastante mal, la iglesia ocupa el mismo lugar que otras dos anteriores derribadas. En 1575, se levanto la primera que existió hasta 1620, construyéndose otra en este año que vio el fin de sus días en 1953 ya que en esta fecha se levanto la que hoy existe.

La **Plaza del Reloj** actualmente es el Ayuntamiento, se trata de un original edificio que albergó El Casino de Guijuelo así como el Teatro Gabriel y Galán y conoció el glamour del mítico Café Mercantil, sede social de la alta sociedad del siglo pasado.

Museo de la Industria Chacinera Guijuelo Servicios

- Visitas guiadas de una duración aproximada de 1:15 h.
- Ruta del Jamón Ibérico (duración aproximada 3.30h)
- Ruta del Sabor (duración aproximada 6h, con guía local acompañante)

Horarios

De lunes a Viernes

- Mañana de 10:00 a 14:00h

Sábados

- Mañana de 10:00 a 14:00h



La Cofradía Gastronómica de Guijuelo

La Cofradía Gastronómica de Guijuelo fue fundada por cinco enamorados de Guijuelo en 1.995. Nace con la intención de defender y difundir los productos de nuestro pueblo, con el jamón como abanderado, sin olvidar los demás manjares.

A la vez, asistir a actos gastronómicos y presentaciones de vinos o viandas, que se le requiera. Tienen la obligación de juntarse todos los últimos viernes.

Su indumentaria es la Capa española, adornada con una escarapela, un sombrero sesgado en un lateral adornado con una pluma, además de una medalla grabada en oro viejo.

Su estandarte porta en su interior el escudo de Guijuelo presidido por Torreón de Guijuelo y en reverso un precioso jamón como mensaje gastronómico.

El color predominante en estandarte, logotipo y pluma es azul.

En nuestra Asociación constan varias distinciones, Cofrade de Honor, Cofrade de Mérito, Cofrade de Nª y Escarapela de Honor, que se otorgan cada año a personas, empresas, asociaciones e instituciones que a juicio de los cofrades, se distinguen por el bien hacer en general desde cualquier actividad, trabajo o profesión, y haya trascendido en el municipio o fuera de el.

En 1.996 celebramos nuestro primer capítulo apadrinado por la Cofradía de los Vinos y la Vianda de Valladolid y avalados por 19 cofradías de diferentes puntos de España.

En 1.999 se realizó en el Ayuntamiento de Guijuelo, nuestro hermanamiento con FECSGA, Federación de Cofradías Gastronómicas.

En el año 2003 fué fundada la Federación de Cofradías Vinicas y Gastronómicas, FECSGA, siendo cofradía incrita como fundadora en Burgos. Cada año celebran Encuentros Nacionales por las diferentes regiones de España, acudiendo a cada uno de ellos con su estandarte y su jamón. Se celebraron encuentros en Oviedo, Cantabria, Cataluña, Castilla y León, Andalucía.

En el año 2005 se crea Ceuco, Consejo Europeo de Cofradías y nuestra cofradía asistió a la firma constitucional, en Bayona (Francia) formando parte de la composición de la directiva europea.

Ceuco realiza Congresos Internacionales, los cuales nuestros cofrades aportan el sabor del jamón y los productos ibéricos. Verona, Oporto, Corfu, Trento, Burdeos, son los congresos realizados.

Este año 2005, también celebró su X Aniversario, que lo plasmó en un libro y celebró su capítulo con varias actividades, cata de jamón, exposición de utensilios, matanza típica y premios a guijuelenses artesanos.

2007 realiza el V Encuentro Nacional de Cofradías Gastronómicas asistiendo más de 450 cofrades, que realizaron degustaciones a nivel popular. Este evento fue patrocinado por el Ayuntamiento de Guijuelo.

Y..... dijo D. Matías Prats "Guijuelo sabe a Jamón"

BUEN PROVECHO.



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo

Al sudeste de la provincia de Salamanca, sobre una altitud superior a los mil metros, Guijuelo presta nombre y resonancia a la comarca española más importante en la artesanía chacinera del cerdo ibérico.

Enclaves como Ledrada, Campillo de Salvatierra, Béjar, Aldeavieja de Tormes, Frades de la Sierra, Miranda del Castañar, Palomares de Béjar, Puerto de Béjar, y Tamames, completan esta comarca que elabora más del 65 por ciento de los productos de la cabaña ibérica nacional.

Al abrigo del Sistema Central, el microclima privilegiado de la comarca con sus inviernos fríos y secos, así como sus veranos suaves y cortos, permite un perfecto secado y maduración de los jamones. En esta zona, de inigualable microclima, cientos de artesanos, hijos y nietos de artesanos, crean día a día, con lentitud y sabiduría, el Jamón Ibérico Guijuelo, "único en el mundo".

Tres son los factores que determinan la calidad excepcional de estos jamones: una raza pura y única que recibe una alimentación natural

a base de bellota; una climatología propicia y un sistema de curación artesanal.

El control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo comienza por las ganaderías. El genuino cerdo ibérico de bellota se sacrifica después de haber hozado a placer en las montaneras. Tras el sacrificio, durante el período invernal, los perniles inician un largo proceso de elaboración, controlado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, que sólo rendirá sus frutos al cabo de veinticuatro meses, como mínimo, de paciente espera; aunque el período en el que el jamón mantiene sus características supera ampliamente los tres años. Los industriales de la Denominación de Origen, vigilan todo el proceso con el virtuosismo artesanal que les caracteriza.

Aquí las prisas se olvidan y el tiempo se detiene. El artesano juega con la climatología propia de la zona para controlar los grados de temperatura. Las ventanas se abren, se entornan o cierran, según varíen las condiciones climatológicas. Los industriales han sabido combinar el legado histórico sus antepasados, con las inno-

vaciones técnicas del momento, conservando siempre el carácter artesanal en la elaboración, imprescindible para la obtención de las cualidades diferenciadoras de sus productos.

Todo ello determina que la carne dulce, untuosa y fragante de los Jamones Guijuelo, provoque en el paladar una explosión de aromas delicados.

Siendo la cortedad en sal uno de sus rasgos más característicos, el Jamón Ibérico de Bellota, con Denominación de Origen "Guijuelo", presenta al corte numerosas vetas de grasilla entreveradas entre su carne magra, con tonalidades que fluctúan entre el rojo púrpura y el rosa pálido. Su tocino brillante y dorado, revela el bajo punto de fusión de la grasa de las bellotas.

Por todo ello, el cerdo ibérico alimentado con bellotas no eleva el nivel de colesterol, además e mantener entre sus consumidores un nivel muy bajo de cardiopatías. Externamente se reconocen por la forma y color de su grasa, por la untuosidad de sus paredes adiposas y por la flora micótica verde, azulada o verde grisácea, junto al corte en "V" (serrano) establecido en el propio Reglamento, así como por lo estilizado de su forma y la finura de su caña, rematada por sus características pezuñas negras.

En función de la alimentación que reciben los cerdos durante la etapa de engorde, los perniles se clasifican en:

I) Jamones/paletas Ibéricos/as de Bellota. Proceden de cerdos que han sido engordados en montanera a base de bellota y de hierbas propias del ecosistema de la dehesa. Estas piezas se identifican con un precinto inviolable, de color rojo, y una vitola de Reserva, roja, en la que se indica la Añada a la que pertenece. Tanto el precinto como la vitola están numerados.

II) Jamones/paletas Ibéricos/as. Proceden de animales que han sido engordados utilizando piensos naturales, controlados por el Consejo Regulador, como complemento a la bellota o de forma exclusiva, siempre manteniendo constante la pureza genética y el manejo en extensivo. Estos perniles han de llevar como contraetiquetas un precinto verde, inviolable y numerado, y una vitola verde, también numerada.

En ambos casos la vitola ha de ir sujeta con el marchamo sanitario, y acompañada de la etiqueta del fabricante.

Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador son los que realizan la clasificación individual de los jamones y paletas amparadas en esta Denominación de Origen.

GRAN



RESERVA

Sabor Tradicional

— Guijuelo —



f /ibericosfisan

Instagram /IBERICOSFISAN

www.fisan.es/blog

fisan@fisan.es :: 923 58 00 74



Confitería Rialto, de Oviedo a toda España

Confitería Rialto, de Oviedo a toda España. Si Rialto está considerada hoy como una de las confiterías más carismáticas de la ciudad de Oviedo, es debido a que, en sus más de 80 años de vida, ha creado algunos de los productos más exquisitos y representativos de la confitería asturiana (moscovitas, carbayones y mini carbayones, princesitas de Asturias, hojaldre de Rialto, bizcocho imperial, sus pastas de té artesanas, o las especialidades navideñas).

En el obrador de Rialto se continúa trabajando con las fórmulas magistrales de hace décadas y el saber hacer que se han ido transmitiendo los maestros artesanos de la casa.

Y este buen hacer es el que la ha llevado a hacerse un nombre entre las confiterías más reconocidas de España.

A la confitería y salón de té de la calle San Francisco, en pleno centro de Oviedo, se ha unido, desde hace unos años, un despacho situado en la calle

Núñez de Balboa de Madrid, en el exclusivo barrio de Salamanca. En esta nueva tienda, Rialto está dando a conocer sus especialidades más reconocidas, entre las que destacan, indudablemente, sus originales Moscovitas® (finas pastas de almendra marcona seleccionada y nata, bañadas con una cobertura de chocolate de primerísima calidad; además de un último ingrediente secreto creado en exclusiva por Rialto).



Para más información

OVIEDO San Francisco, 12. 985 294 027 |
MADRID Núñez de Balboa, 86 Semiesquina
Juan Bravo. 914 263 777
rialto@moscovitas.com
www.moscovitas.com



Yemas González. Ilustres dulces sorianos

Contaban nuestros antepasados que Tirso de Molina, antes de su llegada a la Villa de Almazán, recibió de unas monjas la receta de un delicioso dulce denominado "yemas", que desde antiguo se fabrica en esta Villa.

Yemas González elabora este producto desde hace tres generaciones. Actualmente, el maestro confitero **D. Carlos Hernández** elabora este dulce típico y único, mostrando el máximo respeto por la fórmula y receta de las "Yemas" y "Paciencias".

Tan apreciadas son las **Yemas González**, que las han degustado personalidades tan ilustres como familiares de la Casa Real de España.



Para más información

Calle Arco de la Villa, 7
42200 ALMAZÁN (Soria)

Tel: 975 300 007
www.pasteleriayemasgonzalez.com



Pastelería Ramflor

Artesanía y calidad.

Pastelería Ramflor una empresa familiar fundada en 1979 de una pareja llamada Jesús Nicolás y María Flor Ramos seguimos a día de hoy manteniendo la ilusión de endulzar sus fiestas y sus celebraciones.

Con más de treinta años de experiencia que nos avalan en la fabricación de productos artesanos respetando siempre la calidad en todos nuestros procesos y los tiempos de fabricación pues sabemos que con mimo y cariño nuestros productos son inigualables. Durante este periodo de tiempo hemos mejorado mucho para conseguir satisfacer tanto a los paladares más exquisitos como los pequeños caprichos diarios siempre dando un trato cercano y amable. Realizamos toda clase de productos: bollería, croissant, fritos, bollos de leche. **Hojaldre:** palmeritas, palmeras, milhojas de merengue, nata, crema, yema y tartas de hojaldre tradicionales. **Pasteles:** petisú, Mozart, tartitas de trufa, tartaletas de frutas, pastel de manzana, mousses variados. Tartas tradicionales: tartas de bizcocho artesanal con nata o trufa 100% natural acabadas con yema o chocolate. **Tartas personalizadas:** la tarta en si es un regalo pues ella forma una

figura, un muñeco un personaje.

Tartas sublimes: variando la temporada de invierno y verano encontrarán tartas diferentes de mouse de frutas o chocolates con bizcocho artesanal de almendra refinada en la pastelería, y crujientes que elevan la calidad del producto hasta dejarte mudo.

Chocolate: nuestro proceso de atemperado del chocolate es totalmente manual y sin ayuda de la tecnología para entrar en contacto con esta materia prima tan excepcional y conseguir su transformación en otros productos sin dañarla apenas. Bombones, cajas de San Valentín, monas de pascua, trufas de vino, virutas de San José, ornamentación. Por eso a pesar de llevar más de treinta años y ser la segunda generación queremos seguir atendiendo con la misma dedicación que hasta ahora.

Para más información:

Pastelería Ramflor
C/ Huesca, 5-7 - 26002 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 235 051
www.ramflor.es

Los Gemelos

GRAN SELECCION



Su Café

El café por excelencia

Café Los Gemelos selecciona los mejores cafés arábicos de todo el mundo para darles, posiblemente, uno de los mejores BLEND del mercado y deleitar a sus clientes con tazas plenas de aroma y sabor.

De la pasión y el esmero por el café surge el deseo de dar a conocer la calidad de una buena taza, y Café Los Gemelos apuesta por una cultura de café que ayude a reconocer y valorar la calidad de esta bebida tan presente en la vida cotidiana.

Todos los productos cumplen la legislación vigente en materia sanitaria, elaboración, envasado, etiquetado y almacenaje, y cuentan, además, con los controles internos de fabricación realizados por el personal técnico a lo largo de todo el proceso de producción, tanto en la selección, tueste, envasado, como en el almacenaje y la distribución.



El oro líquido

Indispensable. Esa es la palabra con la que puedo definir el aceite y al igual que yo, supongo que el resto del planeta. Porque, ¿cómo podríamos vivir sin el aceite? y más aún ¿sin el aceite de oliva?

El aceite de oliva es el zumo de la aceituna, por lo que conserva todo el sabor y propiedades nutritivas del fruto del olivo. Es un alimento asombroso, del cual no podemos prescindir.

España es un país rico en olivos, un árbol magnífico, símbolo de nuestro país, de la paz y de una producción económica de cientos de años: aceite, madera, decoración... gran árbol con una gran variedad de subespecies y protagonista de un refrán muy conocido: "Cada mochuelo a su olivo".

Si nos remontamos a la historia del aceite, puedo explicaros que el cultivo del olivo fue introducido en la península por los antiguos fenicios y griegos, siendo más tarde extendido por los romanos visigodos y musulmanes. El buen aceite de oliva es en sí mismo una delicatessen española suprema, algo deliciosa y sencillamente insuperable. Ya veis, que a nuestros abuelos sólo les hacía falta un buen pan caliente y sal para acompañar el chorrito de aceite. Con esto se alimentaban y recuperaban fuerzas para realizar las, tan duras, tareas del campo.

A lo largo de los años, el aceite ha sido y será un elemento necesario en nuestra gastronomía, pues los chefs más prestigiosos de nuestro país consideran a este líquido dorado la clave para el éxito de sus platos. Y, es que, el aceite de oliva español, se ha ganado el respeto en todo el mundo. Una comida sin aceite no es comida.

Hoy en día, el aceite de oliva es un clásico de la cocina española. La base de la mayoría de las recetas de la llamada dieta mediterránea es este aceite. Al igual que los vinos, los progresos en España en la calidad del aceite de oliva han sido espectaculares: calidad en una materia prima muy diversa en toda la geografía española y mejora sustancial en las tecnologías de elaboración. Los españoles consumimos entre 13 y 15 litros por persona y año. Litros más que suficientes para corroborar mi definición del aceite: Indispensable.



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.

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



Aceite de oliva virgen extra Arzuaga

Florentino Arzuaga comenzó su actividad en la almazara de Noez (Toledo) durante la campaña 1998 -1999.

Arzuaga Oliva Virgen Extra se elabora exclusivamente con la aceituna cornicabra. Su excelente aroma y sabor le convierten en el aceite ideal para una dieta sana.

Arzuaga Oliva Virgen Extra ha recibido numerosos premios y galardones desde su nacimiento y se le considera uno de los mejores aceites no sólo de Castilla - La Mancha sino del panorama oleico nacional.

Información:

D. O. MONTES DE TOLEDO
ALMAZARA: NOEZ - Toledo
TEL: 983 68 11 46
FAX: 983 68 11 47
bodeg@arzuaganavarro.com
www.arzuaganavarro.com



Cortijo de Suerte Alta, complejo y equilibrado

De Producción Familiar, Ecológico y DOP Baena, es un aceite complejo y equilibrado obtenido del olivar tradicional, plantado en 1924, con Picudos, Picuales y Hojiblanco entremezclados.

Tras la entrada dulce del Picudo se aprecia el amargor característico del Picual finalizando con un picante de pimienta negra propio del Hojiblanco.

Junto con los matices verdes de hoja y hierba se aprecia la manzana el tomate la alloza y la higuera.

Información:

C/Encarnación 4, Bajo Izda
28013 Madrid - España
Tel: +34 917 584 763
Fax: +34 915 418 171
almazara@suertealta.es
www.suertealta.es



Montevilla, el virgen extra decano del Poniente de Granada

En Montefrío, pueblo granadino limítrofe con Jaén y Córdoba, con Denominación de Origen Protegida Poniente de Granada para los aceites producidos en sus olivares, se elabora el aceite de oliva virgen extra MONTEVILLA, fruto del esmerado trabajo de los más de 1700 oleicultores asociados a la Cooperativa San Francisco de Asís.

MONTEVILLA es un virgen extra elaborado a partir de la selección de aceituna de las variedades Picudo y Chorreo de Montefrío, propias de la zona, muy aromático y equilibrado en boca, ideal para consumo en crudo en ensaladas, tostadas, verduras y pescado.

Información:

Almazara y envasadora: Cooperativa San Francisco de Asís
Web: www.aceitesmontevilla.com
Teléfono: 958 336 235



Aceite de Oliva virgen extra Olearum el inconfundible aceite catalán

Olearum tiene un aroma afrutado e intenso de aceituna verde, con notas que recuerdan la menta y el césped recién cortado.

En conjunto es un aceite armónico, rico, con múltiples atributos y redondeado con un buen equilibrio entre el dulce, el amargo y el picante. Tanto su sabor como su aroma son inconfundibles y una vez se ha probado, no quedas indiferente.

Información:

C/ Joan Oliver, 16-24
43206 Reus
Tel.: 977 330 021
Fax: 977 330 070
info@olisdecatalunya.es
www.olisdecatalunya.net



Hacienda Guzmán

Se trata de un aceite fresco, de principios de campaña. El frutado es verde, con una intensidad de 6.5. En él destaca sobre todo el verde hoja, y se aprecian aromas que recuerdan a la planta del tomate, así como ligeros toques de higuera y algo de plátano y almendra. En boca es denso, con cuerpo. Con un amargo de 2 y un picante de 3.5. Es un aceite persistente, con un retrogusto que se alarga en el tiempo, lo que permite volver a apreciar todo el flavor que posee. Se trata por tanto, de un aceite de oliva virgen extra fresco, de intensidad media, armónico y equilibrado.

Información:

Apartado de Correos 674,
41080. Sevilla. España.
Tel: +34 955 511 777
www.haciendaguzman.com



Marqués de Valdeveza Virgen Extra

Aceite muy frutado con notas a fresco, hierba y césped. De entrada se presenta muy dulce con posterior ligero amargor y toque de picante. Se aprecian también sensaciones a tomate, almendra verde, ligero plátano y vainilla.

Información:

www.marquesdevaldeveza.com
Tel: 913 191 508

Los ingredientes de la buena mesa

Hasta el más mínimo detalle nos puede conceder el beneficio de pasar una velada armoniosa, amena y gratificante en cuanto a gastronomía se refiere. Desde el buen recibimiento con la educación protocolaria, hasta la grata despedida, pasaremos por una serie de ingredientes que confitan el deseado placer de sentarse y disfrutar de “la buena mesa”.

Por supuesto, qué menos que saborear la base de la cocina en cualquiera de los platos, es decir, el buen aceite, y que menos que regarlo todo con algún vino nacional, que para eso somos los mejores. Y como no, disfrutar de esa mezcla de tradición e innovación que siempre nos sorprende, vestida con algodón o lino y cubierta de bohemia, escudada de aceros en forma de los más elegantes cubiertos y servida en las losas, porcelanas o barros más autóctonos. Qué placer el ver la elegancia en un ser inerte, esperando por nosotros humeando sorpresas aromáticas.

Suerte tenemos de poder vivir y descubrir un país donde todos aprendemos de todos, cada detalle, cada sabor, cada experiencia nos hace disfrutar. Debemos de empezar a diferenciar y exigir unos mínimos que configuran en todo su conjunto “la buena mesa”. Y ahora, disfruten.



El Tío de las papas, simplemente patatas fritas

La empresa “**El Tío las Papas**” se funda en el año 2001 y produce patatas fritas chips totalmente artesanales, con un exquisito paladar y una textura semirugosa, propia de la fritura artesanal.

Se encuentran en el mercado con distintos formatos que se adaptan a cada tipo de consumo. Formatos de 1.000 gramos y 75 gramos enfocados a la hostelería, de 280 gramos y 250 gramos ideales para la familia y de 150 gramos para consumo individual.

A estos formatos de patatas lo acompañan las cuatro variedades de aperitivos que producen, en bolsas de 100 gramos: el Cocktail, la Corte-

za, la Patata Light y la Rueda.

Su principal objetivo es la calidad del producto, por ello utilizan materias primas de primera calidad, con ingredientes como: patata agria, aceite de girasol alto oleico y sal. Y por eso su tema es “simplemente papas fritas.”

Para más información:

Pol. Ind. Sierra de Yeguas - C/ Sabadell 8

Tel: 952 74 65 71

info@eltiodelaspapas.com

www.eltiodelaspapas.com



Oro de Castilla, un clásico en continua renovación

Oro de Castilla se ha confirmado en los últimos años como la más sólida referencia de Rueda, combinando un estilo personal, claro y elegante con los máximos niveles de expresión frutal y frescor.

Elaborado a partir de las más de 100 ha de viñedo de la propiedad, cultivado en parcelas pedregosas seleccionadas por su bajo rendimiento, se elabora en una bodega que combina las más novedosas técnicas de vinificación con la investigación puntera y el respeto a la tradición.

Además, la entrega de quienes lo hacen, convierte **Oro de Castilla** en la perfecta compañía para aquellos que saben disfrutar de la vida con elegancia y alegría.

Sabias que...Oro de Castilla sigue en todas sus elaboraciones el principio de extracción sin modificación para mantener el carácter singular de sus vinos.

Para más información:

C/ Zarcillo s/n 4749 RUEDA - Valladolid - España
Tel: +34 983 868 904 Fax: +34 983 868 905
info@orodecastilla.com
www.orodecastilla.com



Cal - Ter

La extracción de hueva para caviar se realiza a truchas de más de un año, y más de 1,5 kg. de peso. Son truchas primerizas; es decir, la primera vez que producen hueva.

De este modo, se obtiene una hueva muy regular en cuanto a diámetro, color, textura, etc. Ya que todas las truchas tienen la misma edad, el mismo peso, y han tenido la misma alimentación.

Conservas Angelachu, la anchoa artesanal

Conservas Angelachu se dedica a la fabricación de conservas de pescado destacando principalmente la elaboración de Filetes de Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva mediante un proceso auténticamente artesanal que consiste en que la anchoa es sobada a mano.

Es decir, a piel se quita utilizando red y sin pasar en ningún momento por agua caliente. Debido a esta forma de trabajar **Conservas Angelachu** ha recibido con mucho orgullo el Premio Aurum 2010 (mejor producto artesano europeo.)

Para más información

Polígono industrial Las Marismas, Nave 45
39740 SANTOÑA - Cantabria
Tel: +34 942 66 21 75 - Fax: +34 942 67 14 32
admin@conservasangelachu.es
www.conservasangelachu.es

Para más información

CALTER, Productos de Alimentación, S.L.

Tel: 948 278 616
www.cal-ter.es
comercial@cal-ter.es





Frutal punto

Del árbol a su casa en 24h

Explotación familiar de larga tradición agrícola, cultivadas en producción integrada, en la ribera navarra entre el río Ebro y Aragón. Recolectadas en el momento óptimo de maduración.

Milagro, es conocido tradicionalmente por el cultivo de la cereza, siendo el mayor productor de Navarra con un volumen aproximado de 400.000 kg anuales comercializados, en su totalidad para consumo en fresco

Para más información:

Óscar Lorente
La mejor cereza de Milagro
Milagro – Navarra
Tel: 650 334 257
pedidos@lamejorcerezademilagro.com

Un día tan especial merece celebrarse en un sitio realmente especial.



Hotel Abadía de los Templarios

El conjunto, integrado en 100.000 m2 de naturaleza y rodeado por dos maravillas de la naturaleza, la Sierra de Francia y el Parque Natural de las Batuecas, cuenta con unas extraordinarias instalaciones que hacen de este idílico lugar el marco perfecto para la celebración de banquetes de boda, como la misma ceremonia civil. Un amplísimo comedor con capacidad de hasta 500 invitados, sus jardines para celebrar el aperitivo, y la discoteca La Cueva en la que poner el colofón a la fiesta de su vida, se unen a las 61 habitaciones del hotel y su concepto diferente de alojamiento.

Con la garantía de un equipo de auténticos

profesionales dirigidos por un grupo empresarial con una experiencia de 30 años celebrando este tipo de eventos.

No se la juegue, ese día tiene que ser un gran día

Para más información:

Hotel Temas Villas****sup
Ctra. Salamanca – La Alberca, km.76
La Alberca – Salamanca
Tel. 923 423 107 – Fax: 923 423 114
info@abadiadelostemplarios.com
www.abadiadelostemplarios.com



Asador Mutiloa De la tierra navarra

Asador Mutiloa comienza a funcionar hace 17 años. Es en 2005 cuando los hermanos Enciso se ponen al frente del mismo, con una amplia experiencia en el sector, gestionando también el Asador Casa Ángel en la capital navarra.

Especializados en productos de la tierra junto a carnes y pescados a la parrilla de carbón vegetal, cordero y cochinillo asados, así como postres caseros como la Pantxineta.

Sus tres comedores son perfectos para la celebración de bodas, comidas de empresa, reuniones y otros eventos, disponiendo además de una gran zona verde con columpios, terraza y parking a tan solo 8 minutos del centro.

Para más información

Polígono Mutilva Baja
C/ O nº 42 – 31192 Pamplona
Tels.: 948 152 650 – 948 243 085

'El tomate de los Cocineros', Intense se convierte en un ingrediente



Intense 'El tomate de los Cocineros'...

Son los primeros tomates que existen en el mercado que no gotean, de ahí que resulten ideales para trocear o cortar sin que pierdan su forma, al tiempo que la cocina se mantiene más limpia. Además, también se añade que no pierden su jugo, conservando entre el 17% y el 30% más de su peso, es decir que su rendimiento es mucho mayor, puesto que hay menos pérdidas.

Son más adecuados para los platos cocinados en horno como es el caso de la pizza y la lasaña, así como los platos gratinados. También, Intense es un ingrediente adecuado para preparar ensaladas, sándwiches y bocadillos que estén destinados para consumirlas varias horas después de su preparado y para creaciones culinarias innovadoras como el carpaccio de tomate. Las cualidades del tomate **Intense** 'El tomate de los Cocineros' permiten cortes

finos y en cuadraditos para las brochetas y los carpaccios, a la vez que evita que los bocadillos se empapen debido a que no gotea. Esto significa también que los tomates se pueden utilizar en las ensaladas sin que estropeen otros ingredientes.

El producto se caracteriza por tener un color rojo oscuro y una gran viscosidad, lo que hace que las sopas, gazpachos y zumos sean más consistentes, sin la necesidad de añadir ningún otro alimento. En definitiva, las características de este tomate –que está disponible todo el año y posee una vida útil muy larga– hacen que resulte perfecto para hornear, asar a la parrilla, en brochetas o emplear otras formas de cocinarlo, manteniendo todas sus propiedades gustativas, superiores al resto de los tomates que normalmente utiliza.

imprescindible en las cocinas de los profesionales de la restauración.



de Grupo Perichán

Resaltamos el salmorejo, cada vez de mayor consumo en España, ya que son más sabrosos, atractivos y muy importante de más conservación evitando no tener que servirlo en breve tiempo una vez hecho si así se requiriera. Con tomate **Intense** siempre sus recetas destacarán porque el sabor de las mismas se incrementará claramente a cuando usamos otros tomates convencionales.

Grupo Perichán

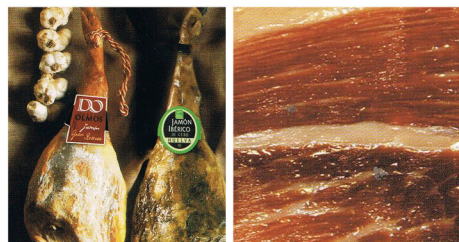
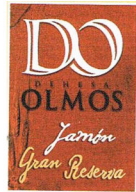
El **Grupo Perichán** es una empresa que cuenta con 800 empleados, que produce 70 millones de kilos de pepino, judía y tomate de producción propia. Una empresa que ha invertido más de 12 millones de euros en los últimos 4 años y que cuenta con una superficie de más de 600 hectáreas para el cultivo bajo invernadero.

El **Grupo Perichán** es además Interproveedor de **Mercadona**, trabajando en la misma dirección para conseguir la mejor calidad al menor costo. Una colaboración que se basa en el conocimiento de las necesidades del cliente, creciendo en paralelo para asegurar el mejor servicio, y creando riqueza, empleo e invirtiendo en el entorno.

El tomate **Kumato** del **Grupo Perichán**, se encuentra en **Mercadona**.

Para más información

Grupo Perichan
Cañada Gallego, S/N, 30876 Mazarrón
968 15 88 12
www.perichan.com



El gusto por la tradición

Desde 1920 una sola realidad está ligada a la vida de la familia OLMOS: la industria chacinera. En el transcurso de los últimos 70 años, tres generaciones han aportado a la provincia de Segovia toda la profesionalidad y experiencia en la producción de embutidos y jamones.

JAIME OLMOS S.L. ha transformado aquel matadero, fábrica y secadero de embutidos del año 1929 en la actual fábrica, con la mejor tecnología al servicio de la alimentación. Una cuidada selección de los cerdos blancos grasos y cerdos ibéricos para la obtención de materias primas en el matadero y sala de despiece y los rigurosos procesos de control de calidad y sa-

nitarios son la garantía más absoluta que avalan 70 años de experiencia, lo que hace de JAIME OLMOS S.L. una empresa con inmejorable futuro en el mercado de chacineros.

Jaime Olmos

Para más información

Pol. Ind. Los Hitaes s/n.
40190 Bernuy de Porreros (Segovia)
Tel: 921 120 263 Tel: 921 120 445
Fax: 921 120 364 Fax: 921 120 457
E-mail: jaimeolmosl@telefonica.net

HM Hechos a Mano Tradición quesera durante tres generaciones

Quesos Artesanos Hechos a Mano S.L.
Es una empresa familiar que sigue la tradición de queseros hace tres generaciones.

Dispone de una alta tecnología para la producción de queso. Los quesos son fabricados con leche de oveja pasteurizada y cruda.

Para más información

Tel: +34 925 300 315 - Fax: +34 925 315 614
cgarcia@quesoshm.es
www.quesoshm.es



Confitería Asturias, tradición y creatividad

Con cuarenta años globalizado y disfrutar de los manjares de tradición en la ciudad de León, **La Confitería Asturias** trabaja sobre la base de una pastelería de calidad, gracias a la utilización de las mejores materias primas.

Entre estas destacaría el chocolate, ya que llevan trabajando con las famosas manufacturas de cacao de Valrhona desde su introducción en España (siempre dentro de la gama más alta), además de realizar todos los bombones con chocolate biológico y de comercio justo. Junto a la elaboración de dulces tradicionales (tarta capuchina, tocinillos de cielo, bizcochos de mantequilla, pastas de té, etc.), en **Confitería Asturias** apuestan por aprovechar los beneficios de un mundo globalizado y disfrutar de los manjares de otros países, Como lo "panetton", que ya se han convertido en el producto estrella.

El Objetivo es la innovación y la combinación de sabores, lo que da lugar a deliciosas e innovadoras creaciones, como el pastel Qijano (hojaldre con chocolate y café), los "genarines" (pequeños "panetton" con crema de orujo y cerezas) y los "obamas" (chocolate negro con frambuesa y violeta), entre muchas otras.

Para más información:

C/ República Argentina, 8 bajo 24004 (León)
Tel.: 987 207 110
www.confiteriaasturias.es

Benditos Restaurantes

Desde hace algunos años, por motivo de la crisis económica que afecta a nuestro país, los españoles hemos ido dejando atrás una costumbre muy nuestra: comer los menús de los bares y salir a cenar y a comer cada fin de semana a los restaurantes. Al bajar nuestro nivel adquisitivo hemos ido dejando vacíos esos lugares donde nos reciben bien y nos cocinan y cuidan mejor, esos lugares que durante horas sustituyen la mejor cocina de nuestras madres, esos lugares llamados restaurantes.

Muchos de los grandes y pequeños restaurantes de nuestras ciudades han ido cerrando sus puertas, han ido desapareciendo poco a poco por la falta de sus clientes de siempre y por la temida crisis que a todos nos afecta.

Desde aquí queremos animar al sector de la hostelería a tener paciencia, a seguir creando e innovando en todos sus platos, a volver a sorprender y llamar la atención de la gente, porque los españoles no debemos perder esa costumbre que tanto nos caracteriza, el salir a tomar vinos, a tapear, a cenar en grandes restaurantes, pasando veladas tranquilas, amenas y divertidas.

Los restaurantes han sido y serán lugares donde realizar actividades muy variopintas. Pues desde organizar reuniones de máxima transcendencia y eventos privados con total silencio, hasta una cena de una despedida de solteros donde los gritos y las risas están asegurados.

Porque nuestros restaurantes se esfuerzan cada día en proporcionar a sus clientes todo lo que pidan. Agilidad, rapidez, esmero y dedicación son solo algunas de las características que nuestros hosteleros intentan mostrar día tras día para que nosotros, sus clientes, nos sintamos como en casa, disfrutemos de la mejor calidad y de los mejores platos y nos vayamos con una sonrisa en la cara y, sobre todo, con la intención de volver muy pronto.

A continuación ofrecemos una serie de restaurantes a los que podéis y debéis ir siempre que os apetezca vivir una experiencia placentera para vuestros paladares y quedaros con esa sensación de “tengo que volver”.



Restaurante JJ El templo gastronómico

El restaurante JJ es uno de los “templos” de la gastronomía catalana. De no existir, habría que inventarlo. El local es muy cómodo, cálido y culinariamente se rinde al buen hacer del reconocido chef Juan Domínguez. Su excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al restaurante JJ en un referente obligado de la gastronomía, no sólo de la ciudad de Barcelona, sino de toda Cataluña. Con más de treinta años de historia, el negocio familiar que dirige el 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 tartare : 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 sumillier, Susana Domínguez, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias. También hay que destacar la incorporación de una carta de tapas elaboradas artesanalmente, de las que destacamos las soberbias patatas bravas, toda una explosión de sabores en el paladar, los huevos de codorniz, las espectaculares morcillitas y sus ya famosísimos boquerones, de una generosa carta. Oferta gastronómica de lujo y una cuidadísima atención al cliente en el número 18 de la calle Mallorca de Barcelona, muy cerca de la estación de Sants.

Información y reservas

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



Premio Nacional "Bocadillo de autor 2013"

Restaurante La Favorita

El Restaurante **La Favorita** se encuentra enclavado en uno de los espacios de mayor valor histórico y ambiental del casco histórico de Burgos, con el valor añadido de pertenecer al itinerario del Camino de Santiago que atraviesa la ciudad, la típica Calle de Avellanos.

En **La Favorita** se puede encontrar cocina tradicional con toques de evolución siempre apostando por la calidad en todos sus productos.

Horario de comedor:

De 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 24.00 h

Día de cierre: ninguno

Propuestas especiales:

Dispone de menús para grupos. Destacar los productos de temporada (caza, setas...) y la gustosa Parrilla de leña de encina de la cual podemos degustar tanto pescados (besugo, rape, rodaballo, kokotxas...) como carnes (chuletón de carne roja, chuletitillas de lechazo, solomillo...)

Menú Sibarita

Entrantes

- Jamón y lomo "Gran Reserva Joselito"
- Mollejas de ternera a la parrilla
- Puerritos baby "La Catedral" con aceite virgen extra y vinagre de módena
- Revuelto de setas de temporada

Segundo plato (a elegir)

- Kokotxas de merluza a la romana o en salsa
 - Besugo a la parrilla (2 personas)
 - Solomillo a la brasa con foie
 - Chuletón de carne roja a la brasa
- Postre variado de la casa o a elegir de la carta.
Café y licor.

Bodega: Cillar de Silos. Joven.



Menús para grupos (picoteo)

Menú 1 P

- Pintxo de foie fresco a la plancha
- Canutillo de Cecina con micuit
- Manita de cerdo sobre salsa de queso de los pisones, espárrago triguero y sandía
- Croquetas caseras
- Fritura La Favorita
- Revuelto La Favorita.
- Jamón ibérico "Gran Reserva Joselito"
- Queso de oveja de Burgos.

Menú 2 P

- Solomillo con foie
- Cecina de León
- Pincho de jamón ibérico con ali-oli.
- Morcilla de Cardeña a la parrilla
- Crujiente de gambón con jamón y setas
- Pulpo a la brasa.
- Tortilla de bacalao
- Variado de postres de la casa

Los dos menús se servirán acompañados de Vino de Ribera del Duero y agua.

Para más información:

C/ Avellanos, 8 - BURGOS
Teléfono: 947 205 949
www.lafavoritaburgos.com
contacto@lafavoritaburgos.com



Pepe-O Piano

El restaurante Casa Pepe-O Piano fue fundado en 1996 en Cubelas (Ribadeo) ahora nos hemos trasladado en el año 2009 a la entrada de Ribadeo, en la rotonda del Voar, en el antiguo local O Piano, de ahí el nombre de Casa Pepe-O Piano.

Se trata de un restaurante de trato familiar y acogedor, predominando la piedra y la madera, además disponemos de una amplia terraza exterior cubierta con zona ajardinada.

En nuestro restaurante podrá degustar nuestras seleccionadas y exquisitas carnes de ternera y buey a la brasa (disponemos de parrilla de leña) Disponemos de cetera propia donde usted podrá escoger su marisco además de una

amplia variedad de pescados de la ría.

Nuestras especialidades son el chuletón de buey a la piedra, arroz caldoso con bogavante, pulpo de roca a la gallega o encebollado y mariscos gallegos y pescados del día.

Casa Pepe

Información y reservas

Restaurante Casa Pepe-O Piano
C/ Garitos, s/n
27700 Ribadeo - LUGO
Teléfono: 982 131 065
www.restaurantecasapepe.es



Restaurante Tamarises

Un asador selecto.

En plena playa de Ereaga (Getxo), el **restaurante Tamarises** posee una oferta gastronómica caracterizada por la cocina tradicional con producto de mercado y toques creativos. Dirigido por el chef Javier Izarra, el restaurante Tamarises posee un comedor principal con capacidad para 100 personas y un comedor de bodas u otros eventos para 200 personas. Totalmente climatizados y con dos terrazas al aire libre, se puede disfrutar de las vistas a la playa y el mar Cantábrico desde cualquier punto del restaurante.

Para más información:

Muelle de Ereaga, 4
48992 Getxo
Teléfono: 944 910 005
www.lostamarises.com



Restaurante
Tamarises



Restaurante Guria, desde 1920

Desde 1920, después de tantos años de dedicación en el mundo de la hostelería, seguimos deseosos de tenerle en esta casa que es la suya.

Desde nuestros orígenes apostamos por una cocina de calidad con los mejores productos de temporada, en nuestro interés por la mejora continua y dar mayor satisfacción al cliente estamos certificados con la Q de calidad turística. Jenaro Pildain esta considerado como uno de los grandes señores de la cocina vizcaína y se gana a pulso el apelativo de "rey del bacalao". Aprendió a cocinar de su madre Isabel que regentaba una taberna en Aracaldo, su lugar de nacimiento.

Historia

En el año 1948 la familia Pildain abre en el Casco Viejo de Bilbao el Restaurante Guria de Bilbao. Las especialidades fueron alcanzando fama: los bacalaos, chipirones, carnes etc, y con los años el local del Casco Viejo se convirtió en la catedral bilbaína del buen

comer. El local de estilo inglés modernizado se compone de; Bistrot a la Vasca donde pueden degustarse los platos más hogareños y gustosos a precios más módicos que en el restaurante que es a la carta y las delicias del Guria que se pueden llevar a sus casas.

La cocina El bacalao está presente en múltiples recetas, ya que gracias a su elaboración en sus diversas formas, Jenaro Pildain fue el indistible Rey del Bacalao. Ahora se siguen sus enseñanzas pero con una natural evolución por parte del equipo que trabaja en el Guria.

Para más información:

Gran Vía, 66
48011 BILBAO
Tel.: 944 418 564
www.restauranteguria.com
reservas@restauranteguria.com



Restaurante Bartolo Lo clásico desde otro punto de vista

El restaurante Bartolo es un establecimiento de gran solera en San Sebastián, un clásico de la Parte Vieja, que se ha puesto al día en los últimos años actualizándose tanto en su aspecto como en su oferta gastronómica.

Una oferta que incluye desde una variadísima oferta de pintxos fríos y calientes (más de 40) a una carta en la que encontramos platos de cuchara, ensaladas, carnes y pescados de primera calidad.

Un espacio para disfrutar del típico ambiente de las tabernas donostiarra, con un aire nuevo.

Para más información:

Casa Bartolo Etxea
Fermin Calbetón, 38
20003 San Sebastián
Tel.: 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com



Molí dels Fanals

Restaurante tradicional de montaña.

El **Molí dels Fanals** es un restaurante de cocina tradicional, regentado por la familia Bellsolà.

Está situado en una típica borda andorrana, en medio del pueblo de Sispony, uno de los parajes más bonitos del principado, 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 y celebraciones, además de parking privado con capacidad para 30 coches.

En el Molí dels Fanals se puede disfrutar de exquisitos y elaborados platos, siendo la especiali-

dad del restaurante la cocina de cazuela, las carnes a la brasa y la repostería casera. La familia Bellsolà os recibirá con una afectiva bienvenida.

Para más información:

Sispony (La Massana)
Tel.: (+376) 835 380
www.molidelsfanals.com



Restaurante El Teatro, Usted es el protagonista

A cinco minutos de Santander, en El Astillero, se encuentra este restaurante que desde 2000 busca ofrecer una cocina de altura en un ambiente agradable y acogedor, con una relación calidad precio extraordinaria.

Con José Manuel Ferreiro Sainz al frente, apoyado por un joven equipo de profesionales, encontramos una cocina basada en la tradición, puesta al día con las últimas técnicas culinarias, combinadas con una calidad contrastada de materias primas controladas desde su origen.

En un local en el que llama la atención su decoración, mezcla de tradición y de vanguardia, lo

que da un aspecto al local moderno e innovador. Servicio, diseño y una excelente cocina para lograr la satisfacción completa del cliente.

Para más información:

Calle San José, Nº 36
El Astillero - Cantabria
C.P.39610
Telf: 942 55 95 65
E-mail: elteatro@restauranteelteatro.com



EL GRANAÍNO, 50 años de experiencia

Situado en el centro de la ciudad y con 50 años de experiencia ofrece productos de primera calidad con un servicio excelente. **Cabe la posibilidad de tapear en su magnífica barra o comer en cualquiera de sus salones.** Buena relación calidad-precio.

Tipo de **cocina tradicional y de mercado con técnicas y presentación actualizadas.** Recomendable el marisco y pescado del día recién llegado de la lonjas de Sta. Pola, San Pedro, o Denia.

La carta de El Granaíno es amplia con platos sabrosos y rotundos como sus arroces y guisos tradicionales. Sus hondas raíces populares se asientan en la cocina tradicional española, adaptada a los gustos actuales más ligeros.

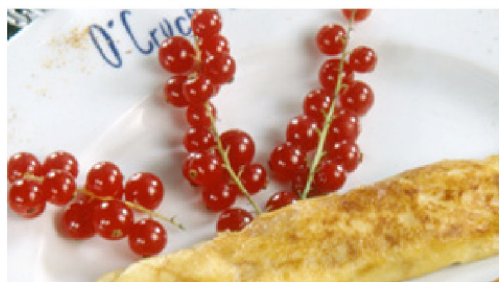
La barra de **El Granaíno** ("La Mejor taberna

de España" 2002 de la prestigiosa **Guía Gourmetour**).

Lugar de culto entre los amantes del tapeo, en la que podemos disfrutar de cualquier elaboración del restaurante, ya sean tapas, o raciones de sus dos cartas.

Para más información:

Mesón El Granaíno
C/ Josep Maria Buck, 40 - 03201 Elche (Alicante)
Tel/Fax.: +34 966 664 080 - Móvil +34 626 018 323
www.mesongranaino.com
info@mesongranaino.com



O' Cruceiro Restaurante

Cocina gallega de calidad

O' Cruceiro es un restaurante especializado en cocina gallega. Disponemos de pescados y mariscos frescos de primera calidad, llegados desde Galicia, y elaborados según el buen hacer de nuestro afamado Chef, y sus colaboradores.

El Restaurante O' Cruceiro nació a principios de 1999 de la mano de Francisco Rodríguez, el cual pretende continuar con la tradición familiar de ser un digno embajador de la cocina gallega regentando su establecimiento en pleno centro de Madrid. Nuestro objetivo primordial es ofrecer a nuestros clientes una calidad superior en todos nuestros productos, por lo que nos aseguramos que el servicio recibido está a la altura.

Pretendemos que nuestros clientes disfruten de un ambiente selecto, ya sea en nuestros dos

salones o en nuestra barra, en donde, gracias a nuestros profesionales, podrán disfrutar del placer de una buena comida en un ambiente agradable.



Para más información:

C/ Núñez de Balboa, 29. 28001 - Madrid.

Tel: 915 778 447 ó 915 777 302

www.ocruceiro.com

info@ocruceiro.com



Restaurante Vademécum

Situado frente a **los jardines del Castillo de Burgos se encuentra Vademécum**, un restaurante que nos invita a disfrutar de la armonía entre la "nouvelle cuisine" y lo tradicional, fruto de la experiencia de sus propietarios en establecimientos hosteleros nacionales e internacionales. Todo ello en un entorno actual, diáfano y acogedor, diseñado y decorado con cariño por su dueña. Hace ya tres años que abrió sus puertas, ofreciendo una fórmula innovadora de cocina de mercado, sin carta fija, que se elabora diariamente por su chef, formado en cocinas como El Cenador de Salvador (Madrid)

y Le Grand Monarque (Francia) ambos con Estrellas Michelin entre otros...

Todo ello unido a una relación calidad-precio sin competencia, hace de este Restaurante una elección acertada al alcance de todos.

Para más información:

Avenida Cid Campeador, 100

09006 Burgos, España

+34 947 22 66 23

www.restaurantevademezum.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.

Para más información

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



Casa Darío, Restaurante - Marisquería

Casa Darío es, desde hace 42 años, una emblemática marisquería en pleno Enchamplé barcelones.

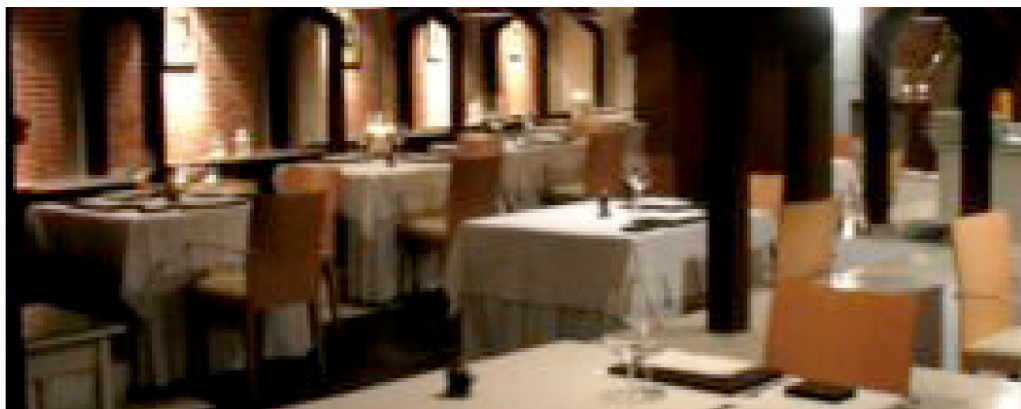
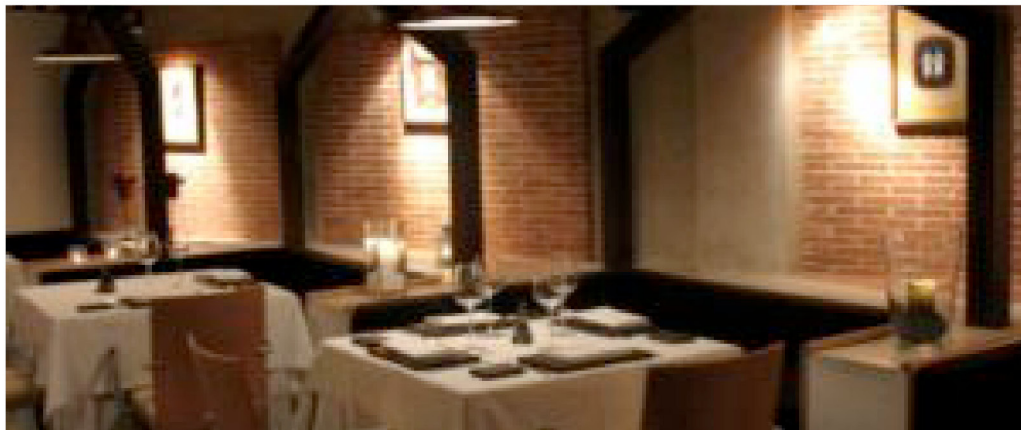
Recibimos diariamente los mejores productos de la costa gallega (centollos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc) y catalana (esparidenyes, cañallas, minipulpos, gamba roja de palamós, chipirones, etc)

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.



Para más información

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



El Alquimista

Para disfrutar de una velada única.

El Restaurante El Alquimista está situado a tan sólo 5 minutos andando de la Plaza Mayor de Salamanca.

Su carta es tradicional, con toques de autor y productos de mercado. Dispone de una amplia bodega con más de 60 referencias de vinos (Ribera del Duero, Rioja, Toro, Uclés, Jumilla, Bierzo, Calatayud, Navarra...), carta de aguas, cervezas, licores y puros.

Ambiente moderno y original con un trato profesional y cercano. Todo ello para que el cliente disfrute de una velada única. Menú del Día: 15€ pan, agua e IVA incluidos (de Lunes a Viernes al mediodía, no festivos)

Para más información:

HORARIO: de 13:30 a 15:30 y 20:30 a 23:00
(MIÉRCOLES CERRADO)
PLAZA SAN CRISTÓBAL N°6
37001 SALAMANCA
TEL.: 923 21 54 93
restauranteelalquimista@hotmail.com
www.elalquimistarestaurante.com

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

Delicias de Gourmet

Con el paso de los años, y de forma natural, el ser humano tiende a buscar siempre y de manera cada vez más inminente lo mejor para si mismo y normalmente para quien le rodea. Resumiendo, que a medida que envejecemos nos gusta más "lo bueno".

Como no, esta tendencia ha sabido guiar a una serie de empresarios que han hecho de nuestro afán por el lujo gastronómico un negocio, comerciando con productos de altísima calidad y brindándonos la oportunidad de conseguir bien sea a modo de capricho o de manera asidua dichos productos en denominadas tiendas "gourmet". Las modas y las terminologías importadas han decidido que denominemos a esta selección de género de "alta gastronomía" como DELICATESSEN.

Y no, no confundamos el lujo y la calidad con productos mitificados y perpetuos en nuestra memoria como pueden ser el "caviar" o el "champagne". Hay infinidad de tesoros gastronómicos que van desde los aceites mas refinados, vírgenes y cuidadosamente seleccionados, pasando por pastas envasadas de manera artesanal en cualquier aldea italiana o nuestros vinos, arroces, dulces y embutidos. Todo con unos denominadores comunes: la tradición y la calidad en su elaboración.

Por tanto, sea cual sea nuestro plato favorito podemos degustarlo aunque sea un poco más caro, rodeado o incluso elaborado con parte de estos lujos del gusto y convertirlo en DELICATESSEN, os aseguro que por lo menos de cuando en cuando merece la pena.



Dulces Gayo, Calidad y sencillez

La historia de Dulces Gayo se remonta 18 años atrás cuando comenzaron a elaborar los dulces típicos de la zona en su vieja tahona. Fabricando sus productos a mano y con las mejores materias primas de la región. A fecha de hoy, envían sus productos por todas las provincias de la Península con la misma calidad y sencillez que hace 18 años.

Para más información:

Despacho: Gabriel y Galán 2 – CP: 10700 Hervás (Cáceres)
 Fábrica: Ctra. Nal. 630, km 437 – CP: 10740 Aldeanueva del Camino (Cáceres)
 Teléfonos: 927 479 208
 626 217 517 / 660 680 800
www.dulcesgayo.com



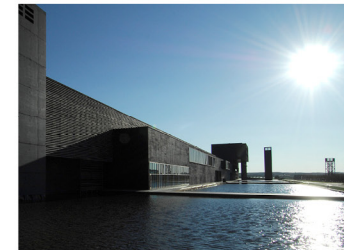
Brandy Gran Reserva. Cerro Montecristo

De holandas selecciones de Alquitara y con más de 6 años de crianza en roble americano envinado en oloroso.

El **Brandy Gran Reserva Cerro Montecristo** se elabora de forma artesanal y con una producción limitada a 3000 botellas por año seco, pero con la suavidad del tiempo y la madera, prenta un complejo catálogo de aromas y sabores entre los que se destacan la canela y el cacao.

Para más información:

C/ Natalio Rivas 123, 1º - B
ADRA - ALMERIA - ESPAÑA
TEL.: 950 402107 - 670 744943
aduardo@egranados.e.telefonica.net
www.brandyalmeria.com



Bodegas Laus, Motivo de alabanza

Laus es un grupo empresarial formado por la familia Zozaya, quienes reuniendo una gran selección de viñedos viejos de las mejores variedades construyeron en 2002 la sociedad **BODEGAS LAUS** en Barbastro, capital y corazón del Somontano, tierra privilegiada para el cultivo de la vid.

Al pie de los Pirineos el viñedo de Laus más "único" es Bachimaña 200 hectáreas a más de 750 metros de altitud, la mayor finca de altura del Somontano.

Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Gewürztraminer, Moristel, Garnacha y Syrah son las variedades escogidas por la bodega y que hoy pueblan sus viñedos.

Ocho variedades de las que se obtienen vinos

elegantes como prometen la Chardonnay, la uva blanca reina. Rosados y tintos con clase, elaborados con Merlot y Cabernet Sauvignon. Vinos con delicados aromas frutales obra del tempranillo.

Así, la denominación **LAUS** proviene del latín y significa elogio, alabanza, consideración. Justamente aquello que esperan alcanzar con este proyecto.

Para más información:

Bodegas Laus, S.L. Ctra. Nacional 240, km. 154,8
22300 BARBASTRO (Huesca) Spain
+34 974 26 97 08 | +34 974 26 97 15 - E-mail: info@
bodegaslaus.com
www.bodegaslaus.com



Elaboraciones artesanales con maíz tradicional y ecológico

Muy pocas son las tradiciones gastronómicas tan antiguas, influyentes y arraigadas, tan resistentes al paso del tiempo y tan relevantes en lo económico, social y cultural como las relacionadas con el maíz y el cacao.

Maíz y chocolate (xoco atl, agua amarga, en lengua nahuatl), fueron alimentos fundamentales de las antiguas, poderosas y enigmáticas civilizaciones prehispánicas de los olmecas, mayas y aztecas.

Tras el "Descubrimiento de América" el maíz se introdujo en Europa, para pasar a formar parte de su cultura. Entre los primeros lugares de llegada, según documentos escritos, aparece Tapia de Casariego, traído por el Almirante y Gobernador de la Florida Don Gonzalo Méndez Cancio, en el año 1604, en dos arcas de madera, junto con las instrucciones para su cultivo, en la actualidad, todavía se conserva una de esas dos arcas. Un año más tarde se recoge la primera cosecha de maíz.

El grupo TAPIA ZEA MAYS promovido por Palermo Reposterías, y en el que colabora el Ayuntamiento de Tapia de Casariego y el Serida, ha puesto en marcha un complejo proyecto en torno a la cultura del maíz, que entre otras actividades ha venido recuperando, en varias fincas experimentales, y con criterios de agricultura sostenible, las distintas variedades asturia-

nas de maíz rústico, localmente bien adaptadas y herederas genéticamente de aquellas semillas traídas a Asturias por el Almirante tapiego, que se encontraban casi de forma irreparable camino de su desaparición, por haber sido sustituidas a mediados del siglo pasado por otras variedades híbridas de genética diferente y destinadas a usos forrajeros.

Tras obtener exitosas cosechas, el equipo de reposteros de Palermo Reposterías, ha elaborado una variada gama de repostería de alta calidad con el maíz de producción ecológica, de cosecha propia como ingrediente característico.

Y, precisamente, en esta línea de desarrollo de nuevos productos presentamos la marca DE MANAÍZ, elaboraciones adaptadas a nuestro concepto de repostería: la ortogastronomía, es decir, el placer de comer saludablemente.



Para más información:
Tapia de Casariego - Asturias
Tel. 985 628 319
www.palermodelicatessen.com



1913
2013

100 Años de Tradición

100 Years of Tradition

PIMENTÓN DE LA VERA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



LATAS



PACKS



BOTES



BOLSAS



Busque nuestros productos en tiendas y grandes superficies

www.pimenton-ladalia.com

Teléfono: 927 46 01 99 · Fax: 927 46 07 27

CENTENARIO 1913 - 2013





La Ruta de Kaldi

Especialistas en Café y Té del mundo

En nuestra cultura el café es un referente importante de nuestra sociedad. A su alrededor dos amigos se encuentran para compartir confidencias, se hacen reuniones de negocios, o se convierte en la excusa perfecta para compartir un rato con la persona amada. Y de esa necesidad social y del amor por una bebida con tantos beneficios, surgió nuestra base empresarial. Nuestra empresa se creó con el fin de acercar a lo cotidiano el gusto por la cultura del café. Nuestro objetivo desde el principio ha sido escoger los mejores cafés del mundo y acercarlos a todos los amantes del café. Desde el año 2001, en el que empezamos nuestra aventura, hemos ido ampliando nuestra carta de cafés hasta llegar a las 40? (no me acuerdo ctas) variedades. A pesar de que nuestros cafés podrían considerarse gourmets, no hace falta ser un sibarita para paladear una deliciosa taza de café de Camerún, de Kenia, de Brasil, de Ecuador, Indonesia, Papua, Puerto Rico ... Toda una demostración de que podemos dar la vuelta al mundo sin movernos de casa y dejándonos guiar por nuestro paladar. Una de las filosofías de nuestra empresa es involucrarnos a fondo y desde el principio en el proceso por

el que pasa el grano desde que se recolecta de la planta hasta que llega a la taza. Compramos a nuestros proveedores el grano verde, sin tostar, y nosotros mismos nos encargamos de tostarlo, dándole un tueste medio para que su sabor sea el perfecto. Conocemos las condiciones en las que la planta ha crecido, ya que datos como la altitud a la que se ha cultivado el café, influyen en la acidez que este tendrá después. Otra cuestión a tener en cuenta es el molido, el cual es igual de importante que el resto de aspectos a la hora de su preparación. Nuestras mezclas tienen todo lo que un amante del café busca: el cuerpo, la acidez y equilibrio, haciendo combinaciones realmente deliciosas. Tenemos el café perfecto para cada cliente y buscamos el cliente perfecto para cada café.

Para más información:

Fuengirola - C/ José Moreno Carbonero-Edif. Recaredo Barakaldo - Avda. La Libertad, 40
 Marbella - Tetuan, 3 León - C/ Puerta sol, 2
 Valencia (L'Elia) - C/ Francisco Alcaide, 8
 Tenerife - C/ San Juan, 15 B
 Pamplona - Parque de los Enamorados, 11 B
www.larutadekaldi.com



EMBUTIDOS LA HOGUERA

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



Quando 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





Hotel Plaza, en el corazón de Andorra

Lujoso hotel con Business Center en el centro de Andorra. El Plaza es un hotel de cinco estrellas y de reconocido prestigio, donde se combinan unas instalaciones lujosas y elegantes con una gran variedad de servicios. El establecimiento cuenta con 100 elegantes habitaciones decoradas al estilo inglés, todas exteriores y equipadas con todo tipo de detalles y con la última tecnología en confort. Entre otras instalaciones, el hotel pone a su disposición un completo Business Center con salas de gran capacidad, perfecto para albergar congresos, convenciones, seminarios o reuniones de trabajo. Además, el Hotel Plaza se sitúa en el mismo centro de Andorra la Vella, rodeado de una amplia variedad de tiendas y restaurantes. Para los momentos de relax, el establecimiento cuenta con un completo gim-

nasio y jacuzzi. Además, cuenta también con varios restaurantes como el reconocido "Restaurante Plaza" y con un animado Piano Bar situado en el lobby del hotel.

Dirección:

Ana MAría Pla, 19 -21
Andorra La Vella - Andorra
Tel.: +376874444





Las Fontanías, la esencia del turismo rural

Las Fontanías es una antigua casa de 400 m² del siglo XVIII dedicada a la forja, en la que se han conservado sus elementos más representativos. En la decoración interior proponemos distintos ambientes que invitan al descanso y tranquilidad en cada una de las cuatro viviendas.

Las Fontanías 2 De dos antiguas casonas de labranza contiguas han creado un conjunto armónico de cinco apartamentos construidos con materiales nobles, principalmente madera de roble, dándole un ambiente confortable, acogedor y práctico. Se encuentran en un lugar privilegiado dentro de la provincia de Cantabria. A tan sólo 1 km. de la playa y 1 hora de los Picos de Europa.

Es el alojamiento ideal tanto para invierno como verano. Reúne tranquilidad, tradición y buen gusto. El apartamento más pequeño consta de cocina-salón, baño y una habitación para 2 personas. Los tres apartamentos más grandes constan de salón-cocina, baño y dos habitacio-

nes con capacidad para 4 personas, ampliable hasta 6 si se usa el sofá-cama. Por lo tanto podrían admitir grupos de hasta 20 personas perfectamente acomodadas.

Existen varias actividades que usted podrá realizar y disfrutar aún más de su estancia: Rutas en bicicleta, Senderismo, Escalada, Golf, Montañismo, Rutas a caballo, Pesca, Surf.

Además existen lugares de interés en el entorno de la casa que usted podrá visitar: Santillana del Mar, Comillas, Suances, Santander, San Vicente de la Barquera, Picos de Europa, Parque de Cabárceno, Cueva El Soplao, Las Cuevas de Altamira.

Dirección:
BARRIO RIVERO 120 COBREGES
CANTABRIA
Tel.: 608 138 404
www.lasfontanias.com

degusta, el mejor sabor...

Casa Bautista empresa ubicada en Montánchez, en pleno corazón de Extremadura, se consolida una vez más como producto gourmet, al haber obtenido en el XXI salón del Jamón Ibérico de Jerez de los Caballeros, Extremadura, **el Jamón de Oro** en el certamen de catas del Jamón Ibérico de bellota.

Esta empresa dedicada a la elaboración de productos del cerdo ibérico tanto de bellota como de Jamón Ibérico es una empresa tradicional en el hacer del buen jamón. Para su gerente Juan Carlos Bautista hacer un buen jamón es tener un buen cerdo de entre 14 o 15 arrobas que haya basado su alimentación en la bellota de la dehesa extremeña. Después unas manos artesanas y una elaboración tradicional a base de mucho mimo, una curación lenta junto a el aire de la sierra y su buen punto de sal; harán de los jamones Casa Bautista el mayor placer para tu paladar.

Juan Carlos Bautista, siguiendo la tradición de su padre Julio y de su abuelo Germán, ha creado uno de los Mejores Productos de Extremadura.



w_jamonescasabautista.com



Hotel Moya

Un hotel de la Mancha...

El Hotel Moya está situado en pleno corazón de La Mancha, en Honrubia (Cuenca), y su decoración se ha inspirado en El Quijote.

Cuenta con 29 habitaciones: 27 habitaciones dobles y 2 suites, algunas de las cuales cuentan con terraza privada, ideales para admirar el paisaje manchego.

Todas las habitaciones cuentan con ducha con cabina de hidromasaje, secador de pelo, amenidades en los baños, caja fuerte, televisión de plasma de 32", colchones de alta gama y aire acondicionado.

Además, el hotel cuenta con conexión wifi gratuita, sala de lectura, restaurante, cafetería 24 horas, tienda de productos típicos, gasolinera y parking vigilado.

La tranquilidad del viajero, la calidad de sus productos y el trato amable y profesional son las principales señas de identidad de esta empresa familiar.

Para más información:

Hotel-Restaurante Moya
Autovía A3, Km 168
Honrubia (Cuenca)
Telf: 969 29 29 15
Fax: 969 29 29 58
e-mail: hotel@comercialmoya.es
www.hotelrestaurantemoya.es



Jerez es el Vino fino, oloroso, amontillado

Jerez es Rafael de Paula

Jerez es la Feria del Caballo

Jerez es el Caballo Cartujano

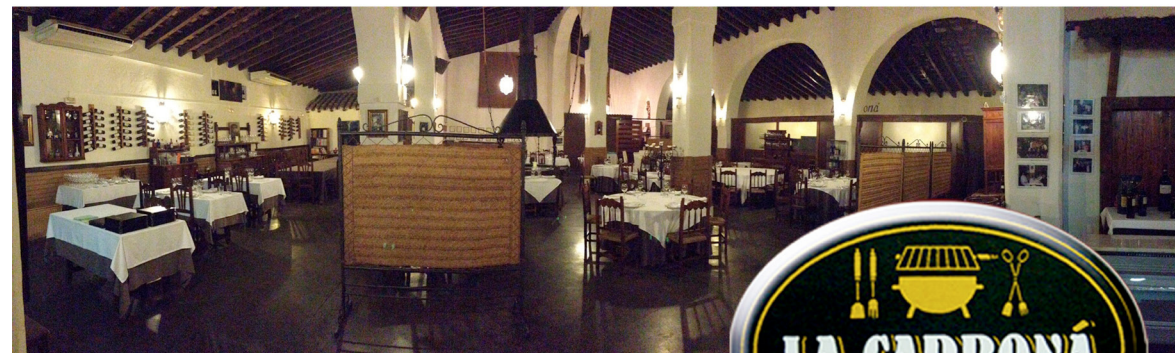
Jerez es José Merced

Jerez es Lola Flores

Jerez es la Vendimia y la pisa de la uva

La Carboná... es Jerez

Bienvenidos a Jerez, bienvenidos a La Carboná



Calle San Francisco de Paula, 2,
11.401 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel. 956 34 74 75. www.lacarbona.com





Hotel Soria Plaza Mayor

El Hotel Soria Plaza Mayor abre sus puertas en la ciudad soriana. Sito en la Plaza Mayor, junto al Ayuntamiento y el Palacio de la Audiencia, se trata de un hotel con encanto que cuenta con 10 habitaciones, con una muy cuidada decoración y donde se respira el entrañable ambiente relajado de Soria. Inspirado en Machado, todas las habitaciones tienen un verso de alguno de sus bellos poemas a Soria. Todas ellas están totalmente equipadas con TV de pantalla plana, minibar, caja fuerte, conexión ADSL, aire acondicionado, cuidados baños con todo tipo de detalles, etc. El hotel podrá ser el alojamiento perfecto como base, tanto para realizar todo tipo de excursiones que tan profusamente abundan en esta región castellana, como por su ubicación en el centro de la ciudad, lugar ideal para visitas y gestiones de toda índole.



Para más información

Plaza Mayor, 10
Tel. 975 240 864 - Fax. 975 212 984
42002 Soria, España
info@hotelsoriaplazamayor.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



Vacaciones en barco, un sueño a tu alcance

Desde que nació aBoatTime, el alquiler de barcos es más sencillo de lo imaginable.

El mito urbano cuenta que la vela es un deporte elitista; creyéndolo, muchos se privan de aventurarse en ella. La verdad es que no es sólo un deporte, es también una actividad recreativa.

La otra verdad es que no es elitista, es sorprendentemente accesible. Ahora se está convirtiendo en un medio de viajar cada vez más común.

La vela regresa a su verdadero origen cuyo objetivo era el transporte, las exploraciones vikingas o el enriquecimiento de los piratas. Hoy, ya sea en el Mediterráneo, Adriático, Egeo o celestes aguas del Caribe los turistas ingeniosos utilizan la navegación como un medio para

desplazarse entre calas, playas, islas o puertos; la exploración de sitios recónditos o arrecifes de coral. Y para los que tienen las ambiciones de un corsario, la “democratización de la vela” permite dividir el costo de un barco entre su tripulación, que en ocasiones puede llegar a ser menor a 20 € por persona al día.

Si la accesibilidad de su precio es sorprendente, lo intuitivo del proceso de alquilar barcos lo hace aún más atractivo. El portal de internet de aBoatTime proporciona toda la información necesaria e interesante sobre el chárter náutico (destinos, puertos, seguridad...), y alerta sobre los mejores precios. Permite reservar y pagar de forma segura en minutos de forma 100% transaccional. Dándote a elegir entre

más de 50 destinos en España, Croacia, Grecia, Turquía, Italia y Francia así como en el Caribe en las Islas Vírgenes Británicas y San Martín, la experiencia abordo está al alcance de tu mano.

Navegar es para todos los gustos y cualquier persona puede hacerlo, teniendo experiencia o no. Al alquilar una embarcación siempre está la opción de contratar patrón, una persona experta en navegación y conocedora de rutas marítimas que se encarga de la seguridad y el traslado de la tripulación y, además, sirve de guía turística. Un barco brinda la capacidad para tocar lugares de otra forma inaccesibles, descansar bajo el sol, desconectarse de la vida diaria o, por el contrario, conectarse más

con la familia y amigos en un espacio agradable, o de experimentar una alternativa emocionante de diversión y fiesta.

Conjugar transporte y hospedaje sin sacrificar la adrenalina de los piratas al atravesar las olas con un furioso viento a favor, no tiene precio.

Para más información y reservas:

www.aboatime.com
info@aboatime.com
+34 91 702 55 30



Calzados RIA

Calzados RIA cuenta con más de 60 años de trayectoria en el sector del calzado. Bartolomé Truyol fue el impulsor en 1947 de un negocio que, tras distintas etapas, ha logrado situarse como una de las principales empresas fabricantes de "Avarques de Menorca".

Carlos Truyol Serra cogió el testigo de su padre al frente de la empresa familiar tras varios años trabajando codo a codo para aprender el oficio de zapatero. La segunda generación de esta empresa familiar ha logrado convertir el calzado tradicional de la isla en un producto de moda que va ganando adeptos en toda España y también en países como Italia, Gran Bretaña o Francia.

Uno de los rasgos distintivos de la empresa es la innovación y la apuesta por el diseño y la

moda, con una colección de unos trescientos modelos de abarcas por temporada. La marca ha sido pionera en la fabricación de abarcas con suela de cuña, con tacones de 3,5 a 7 centímetros; palas troqueladas con láser; y también pintadas a mano por una maestra artesana de Menorca, que comparten protagonismo con las abarcas rústicas tradicionales con suela de neumático.

Para más información

Calle Goya, 3
07750 Ferreires - Menorca
Illes Balears (España)
Tel. +34 971 373 070
www.ria.es
info@ria.es

EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

Receta del Salmorejo Cordobés



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



**especialistas
en caricaturas**



**Regala una caricatura
Regala una sonrisa**

www.caricaturast52.com

placas-homenaje.com

*Seguro que encuentras
la placa que buscas*

93 885 28 40

**El agradecimiento, la celebración, el premio, la victoria
una emoción, un recuerdo, una sonrisa...**

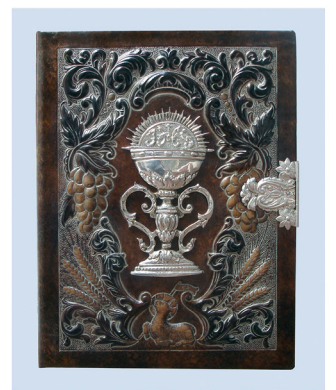
**www.trofeos52.com
www.t52.cat**



**Soluciones
Personalizadas**

**93 886 36 66 • 669 52 52 52
t52@t52.cat**

**Trofeos Regalo de empresa Premios y galardones Obsequios de participación Caricaturas
Regalo Institucional Fotoregalo Regalo personal Recuerdos Pequeña rotulación**



Meyran, el cuero artístico cordobés

Meyran es una empresa familiar dedicada exclusivamente a la producción y venta de cueros artísticos. Fabricamos los tradicionales Cordobanes y Guadameciles o Guadamecies "Cueros de Córdoba", que dieron mundialmente fama a la ciudad de Córdoba.

En líneas generales esta producción de artículos de cuero consiste en paneles decorativos, reposteros, arcones, artículos de escritorio, libros de firmas, sillas, escudos de apellidos, cofres, joyeros, espejos.

Para más información

El taller produce obras artísticas en cuero repujado destinadas sobre todo para decoración, pero también trabajamos para regalos corporativos y artículos para Hermandades.

Teléfono: 957475902
Correo electrónico: info@meryancor.com
www.meryancor.com



Comer con olor a mar

Por fin llegó el verano! Y con él las ganas de dejar la ciudad y viajar a la costa, disfrutar de las playas, los chiringuitos y todo el ambiente que eso conlleva. El olor a mar, las terrazas, la gente relajada y disfrutando de sus vacaciones son elementos fundamentales de esta estación.

Y, por suputesto, tampoco podemos dejar de mencionar a los restaurantes de la playa, esos lugares donde el disfrute de la buena comida se multiplica por dos.

Qué puede haber mejor que comer una paella acompañada de un buen vino, en una terraza soleada, con una ligera brisa marina y las vistas hacia el mar azul. Por supuesto, que la compañía también sea grata, eso es indudable. Todo esto junto genera un momento inmejorable.

Los restaurantes de la playa son el punto álgido de los lugares más turísticos. Aportan alegría y se convierten en el espacio de encuentro de turistas y veraneantes. Por mucho que nos empeñemos en viajar para ir a playas y conocer islas, museos o monumentos, os aseguro que el lugar que más acabamos visitando allá donde vayamos es un buen restaurante a la orilla del mar.

Mont-roig del Camp

Tres playas del municipio de Mont-roig del Camp, galardonadas por su calidad medioambiental



Para más información
www.mont-roig.cat



El municipio de Mont-roig del Camp ha sido galardonado con tres banderas azules, una distinción que reconoce la buena calidad de las playas europeas e internacionales. Las playas con bandera azul, este año, son tres: playa Cristal de Miami Playa, playa Pixerota de Mont-roig y la

cala de los Vieneses-Playa dels Penyals en Miami. Las tres repiten una bandera que certifica su buena salud y los servicios a los bañistas. La legalidad, una buena accesibilidad, la correcta limpieza y salubridad, ofrecer garantías de seguridad y tener unos criterios de información y gestión ambiental adecuados, son los

requisitos que han de cumplir las playas con Bandera Azul. La campaña Bandera Azul está impulsada por la Fundación par la Educación Ambiental, una entidad reconocida internacionalmente que cuenta con el apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y la Organización Mundial del Turismo.

Restaurante - Pizzería Chez Lorenzo

Mediterraneo y familiar

Restaurante ubicado en el paseo marítimo nº64 de Miami Playa (Tarragona). Su extraordinaria situación nos seduce con sus maravillosas vistas del mar: la bahía entre Miami Playa, Cambrils y Salou.

Su gran variedad gastronómica mezcla sabores y platos mediterráneos, franceses e italianos. Delicias a gusto de todos, también de los más pequeños. Un restaurante idóneo para comidas en familia, con su menú diario, menú especial y carta..

Haga su reserva en el 977 170 327.
www.restaurantechezlorenzo.com



Málaga, playas de sol

Playas urbanas,
rincones con encanto



Para más información
www.playas.malaga.eu



Las Playas de Málaga gozan del privilegio de estar enclavadas en una gran ciudad, con todos los servicios y atractivos que ello supone. Extendiéndose hasta los 14 kilómetros de longitud, sólo superadas por destinos como Marbella y Estepona, están perfectamente comunicadas, tanto por transporte público como privado, y separadas del tráfico urbano por estupendos paseos marítimos que las convierten en auténticos remansos de paz, oasis de tranquilidad. Perciba la ventaja que supone poder combinar en un mismo destino la riqueza monumental, museística, cultural o gastronómica con la posibilidad de tomar el sol o simplemente pasear en alguna

de nuestras playas. Usted podrá, en una misma ciudad, apreciar la obra del genial Picasso o visitar el conjunto monumental Alcazaba-Gibralfaro-Teatro Romano y disfrutar a la vez de buenas playas donde descansar. La Malagueta, La Misericordia, San Andrés, Campo de Golf / San Julián, El Palo o Pedregalejo son algunas de las 16 playas que componen nuestro litoral, dotadas de una serie de equipamientos que las hacen más cómodas, accesibles y seguras. Podrá elegir entre aquellas más urbanas y concurridas, como La Malagueta, Pedregalejo o San Andrés de otras más retiradas como Guadalmar o Campo de Golf (con zona nudista) e incluso

puede optar por algún rincón con encanto especial como los Baños del Carmen o el Peñón del Cuervo. Además, podrá encontrar sin dificultad numerosos chiringuitos y restaurantes a lo largo de los paseos marítimos que las delimitan: verdaderos santuarios de la buena cocina tradicional malagueña y donde los reyes son el "pescadito frito" y los espetos de sardina. Acérquese hasta nuestras playas para tomar el sol o hacer deporte, pasear o sentarse en sus proximidades, existen muchas formas de disfrutarlas. Y no olvide que cualquier época del año es buena para visitarlas.

Yantare Nuevos referentest

Yantare es una nueva propuesta que se ubica en el Paseo Marítimo Antonio Banderas. Se trata de un proyecto que conjuga la cocina tradicional, con toques creativos, pero basándose en producto de mercado, el más fresco y de calidad.

Datos de Contacto:
C/ Pacífico, 43
29004 MÁLAGA
Tf.: 951 09 64 22
info@yantare.com
www.yantare.com



Sant Feliu de Guixols

Espacios naturales, playas y calas



Para más información
www.guixols.cat
turisme@guixols.com



Sant Feliu de Guixols es una población ampurdanesa situada en el corazón de la Costa Brava, que gracias a su clima templado está rodeada de un paisaje diverso. La ciudad, una antigua villa de pescadores, conserva un importante patrimonio histórico que tiene como máximo exponente el monasterio benedictino y en su parte más antigua, la románica Porta Ferrada. **Sant Feliu de Guixols** es una población amable y cercana, viva durante todo el año y con

una oferta de actividades rica y variada. La costa de **Sant Feliu de Guixols** está llena de contrastes: escondidas entre los acantilados se encuentran infinidad de pequeñas calas, algunas rocosas y otras de arena fina. Des del sur podemos destacar la cala Canyerets, la cala Vigatà y Port Salvi, entre otras, hasta llegar a la amplitud de la bahía de Sant Feliu; en el norte, la playa de Sant Pol conserva, aún hoy, la belleza de las edificaciones del siglo XIX y unas aguas claras, tranquilas y poco

profundas. El puerto deportivo, comercial y pesquero, que permite la entrada de grandes barcos a la bahía, es el punto de unión de la ciudad con sus orígenes marímeros, fruto de una estrecha relación con el Mediterráneo que ha perdurado hasta nuestros días. Un paseo hasta el faro del muelle refleja, en forma de panorámica, la unión de **Sant Feliu de Guixols** con el mar. En **Sant Feliu de Guixols**, encontrarán unas vacaciones a medida.

La Taberna del Mar

La Gastronomía en primera línea

Restaurante ubicado en la propia playa de S'Agaró, se caracteriza por su ambiente relajado y su Cocina Mediterránea. Especialidad en pescados salvajes y mariscos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

17248 - Playa de S'Agaró- Sant Pol
Telf. 972 32 38 00
Mail: Pellicer@latavernadelmar.com
Web. www.latavernadelmar.com



Zarautz. Una playa, muchas posibilidades

Una playa especial, para amantes del surf



Para más información
www.zarautz.org
www.turismozarautz.com



La playa es sin duda el recurso básico de Zarautz, que explica así el desarrollo y carácter turístico del municipio. Por su extensión y carácter urbano, es una de las playas más atractivas de Guipúzcoa. El hecho de tratarse de una playa abierta al mar, le dota de un carácter activo y dinámico de disfrute de la naturaleza debido a la gran influencia de las mareas y el oleaje. Es playa abierta a los vientos y tempestades en sus

casi 2 km. de largura. El área de dunas y marismas junto a la zona oriental de la playa dota a esta zona de una imagen natural de notable atractivo y el pequeño puerto para embarcaciones ligeras situado en el extremo occidental de la playa ofrece un aspecto pintoresco y está dotado de un singular encanto. Cabe destacar como un aspecto fuerte de la playa el atractivo de las vistas y el paisaje que se observan desde la franja litoral:

al oeste Getaria y al este Malla Arri, Talaimendi. El paseo marítimo o malecón es un recurso de gran atractivo que ha revalorizado turística-mente la franja costera de **Zarautz**.

En la playa zarautztarra se desarrollan a lo largo del año un sinnúmero de actividades. De entre todas estas actividades, la más sencilla y la que más adeptos tiene, es la del paseo.

Taberna Euskalduna

La comida casera Vasca

Especializado en cocina vasca, nos presenta platos como su ensalada templada de chipis, gambas y champis; los espárragos fritos con salsa de piquillo; chipirones en su tinta; el confit de pato con puré de manzana. Y postres caseros como su tarta de queso y su pudín de queso. Menú diario a 10€, festivo a 15€ en un local con capacidad para 75 personas

Nagusia kalea, 37
20800 ZARAUTZ (Guipúzcoa)
Teléfono: 943 130 373
www.tabernauskalduna.es



Níjar. Playas Gran Reserva.

Parque Natural Cabo de Gata-Níjar

 Ayuntamiento de Níjar

Para más información

www.otraespeciedeturismo.com

Reserva de la Biosfera

Una de las zonas más desconocidas de España por su situación geográfica, ha contribuido a preservar aún más sus valores naturales en plena costa mediterránea. Enclavada en el litoral almeriense, esta reserva cuenta con abruptos acantilados de hasta 200 metros, ensenadas, playas vírgenes, salinas y arrecifes con una abundante flora autóctona. La población residente en el interior del espacio protegido es de unos 4.000 habitantes, aunque en épocas vacacionales se llega a multiplicar por diez. Es el espacio protegido marítimo-terrestre de mayor superficie del Mediterráneo Occidental europeo. Destacan dos valores fundamentales: su carácter semiárido, un espacio protegido en Europa subdesértico y estepario y porque cuenta



con una franja costera de 50 kilómetros acantilada con fondos marinos muy bien conservados. El agua en el Parque Esta reserva discurre por una franja costera donde existen pequeñas calas, con arenas cuyas tonalidades van desde el blanco de las calizas arrecifales y dunas, hasta el gris oscuro de las cenizas volcánicas y fondos transparentes. Un lugar idóneo para el buceo y la fotografía submarina, actividades estas que si bien son de alto interés para el visitante necesitan para su práctica de una autorización ambiental. Bajo el agua del Parque La bahía de los Genoveses, Monsul, San José, Agua Amarga, Punta de los Muertos, Cala de San

Pedro, Cala Carbón, Las Negras, Los Escullos son algunos de los lugares más emblemáticos de la costa de esta Reserva de la Biosfera. Son significativos por sus colores de diferentes tonos los fondos de este litoral almeriense que llegan hasta los 60 metros de profundidad: desde los pardos y verdosos, hasta los anaranjados y rojizos pasando por los negros y violetas, dependerá de las algas, esponjas y hasta los corales que viven en sus fondos. Predominan las aguas limpias y cristalinas, aunque existen grandes llanuras de arena y fango, con fondos rocosos y arrecifes.

D^a Pakyta y el Cortijo el Sotillo

Los hoteles D^a Pakyta en primera línea de mar desde el Restaurante San José (especialidad en pescados) y el Cortijo el Sotillo hotel rural con encanto desde el restaurante El Sotillo (especialidad en cocina tradicional y cabrito ecológico de su ganadería) ofrecen una cocina de marca propia en un enclave único como es el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.

Especialidad Paletilla

Tlf.: 950 380 216

San José – Almería

www.cortijoselsotillo.com

Especialidad en pescados

Tlf: 950 611 049

San José – Almería

www.hoteldonapakyta.es



Isla de San Fernando. La Playa de la Bahía

Una playa gaditana que respira tranquilidad.



Para más información

www.sanfernando.es



La ciudad de San Fernando se encuentra enclavada en el corazón de la Bahía de Cádiz. Está comunicada con Cádiz a través de una lengua de tierra de unos 8 km. y al resto de la península por el Puente Zuzo. La isla de León, como popularmente se la conoce, es un lugar de ensueño para el visitante por su benigno clima, su playa natural y el carácter extrovertido y hospitalario de sus habitantes.

Un atractivo más de San Fernando, es su playa natural, la

Playa de Camposoto a unos 4 km. del núcleo urbano, que ocupa aproximadamente unos 5 km. del litoral atlántico.

Durante el verano cuenta con aseos, duchas, chiringuitos y otros servicios. Es un aplaya en estado virgen que forma parte del Parque Natural de la Bahía de Cádiz. La calidad de sus aguas y su finísima arena dorada la han hecho merecedora de la Bandera Azul de las Playas Limpias de Europa. En esta playa podrá disfrutar de un agradable ambiente fami-

liar, y podrá encontrar lugares apartados y tranquilos donde la brisa y el mar serán sus únicas compañeras.

El clima suave y agradable de San Fernando, permite disfrutar de sus playas durante 7 u 8 meses al año. Con más de 3.100 horas de sol al año, y la privilegiada situación dentro de la Bahía de Cádiz, hacen de San Fernando un lugar accesible, desde el que realizar además numerosas excursiones hacia otros puntos de la provincia de Cádiz.

Asador La Isla

Momentos Inolvidables

El restaurante Asador La Isla se encuentra situado en pleno centro de San Fernando. Ofrece un servicio esmerado donde los pequeños detalles son la base para lograr un ambiente cautivador que, junto al toque personal de una cocina elaborada, marcan el estilo propio de la casa.

En Asador La Isla podrás degustar alguna de sus exquisitas especialidades tales como el cordero lechal asado, una selección de carnes de buey a la brasa o el bacalao al pil-pil.

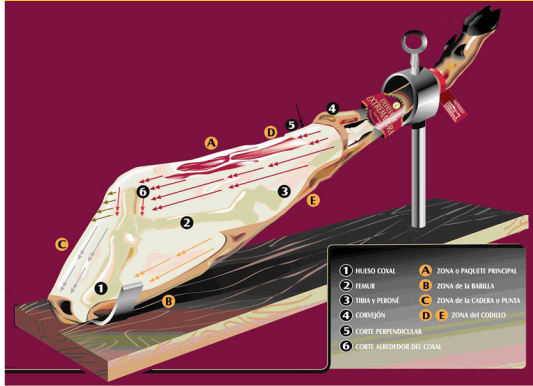
C/Calderón de la Barca, 7. San Fernando

Telf. Reservas: 956 88 08 35

www.asadorlaisla.com



Decálogo para el buen corte



La D.O.P. 'Dehesa de Extremadura' ofrece diez sencillos consejos para cortar y degustar correctamente el jamón

Mérida (Badajoz), 8 de agosto de 2011. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P) 'Dehesa de Extremadura' presenta el decálogo para el buen corte del jamón ibérico. En primer lugar, para su conservación, sólo se necesitará un lugar fresco y seco, preferentemente colgados o sobre un jamonero.

Sin embargo, para su degustación, se necesitan buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad

y ante todo, un buen jamón ibérico. Para su correcta ejecución, la D.O.P. 'Dehesa de Extremadura' aconseja seguir estas sencillas normas:

1.- Cortar y servir.- El consumo del jamón siempre será a temperatura ambiente, nunca frío. Además, las piezas deben cortarse justo antes de ser servidas.

2.- Fijación y comodidad.- Es fundamental colocar la pieza en un soporte jamonero que proporcione una buena fijación y comodidad al cortador. Se recomienda un soporte con la base muy pesada o bien cualquier sistema de fijación que permita así mayor estabilidad.

3.- Tipo de cuchillos.- Para preparar, limpiar y pelar el jamón se utiliza un cuchillo rígido y de hoja ancha. Para el corte de lonchas -y exclusivamente para ello- se utiliza un cuchillo jamonero de hoja estrecha, larga y flexible. Es fundamental para un buen corte que este cuchillo esté muy bien afilado, por lo que se recomienda no utilizarlo para otros menesteres.

4.- Pelar según se va consumiendo.- Consiste en desprender del jamón parte del tocino de cobertura, de cuero y de la costra formada por mohos y exudatos naturales del proceso

del jamón ibérico

de secado y maduración. Se inicia con un corte perpendicular a la pata y circular al corvejón, después se harán cortes tangenciales por ambos lados. Si el jamón se va a consumir en poco tiempo se pelará entero, si no es así, conviene ir pelando según se va consumiendo.

Se recomienda guardar la primera loncha gruesa -de 1 a 1,5 centímetros- de cobertura grasa, para cubrir la superficie de corte. Así ayudamos a mejorar su conservación, evitando que se reseque.

5.- Inicio del corte según el tipo de consumo.- Si se va a consumir rápidamente, o se desea un corte más vistoso, se comenzará la pieza por la zona principal, más jugosa e infiltrada. Para un consumo más lento, se recomienda comenzar por la zona de la babilla para evitar que al final pueda quedar excesivamente reseca.

6.- Cortes paralelos.- Los cortes serán siempre paralelos entre sí, siguiendo -independientemente de la zona en que se empieza- el sentido que va desde la pezuña hasta la cadera o punta, y una vez en esa zona, el sentido del corte será hacia abajo, dejando siempre a la vista una superficie plana, nunca cóncava, hasta llegar al hueso.

7.- Lonchas casi transparentes.- Las lonchas deben ser muy finas, casi transparentes, abar-

cando el ancho de la pieza y sin ser más largas de 6 o 7 centímetros. Todas las lonchas llevarán grasa intramuscular para hacerlas más jugosas. Para ello es conveniente afilar el cuchillo muy a menudo.

8.- Raciones en una sola capa.- Cuando se corta el paquete principal -pezuña hacia arriba- se aconseja combinar, en cada ración, lonchas de la zona principal, de la cadera o punta y del codillo. En el plato, las lonchas se disponen en una sola capa; si acaso con un ligero solapamiento entre ellas.

9.- Taquitos.- La carne arrimada a los huesos, que no puede cortarse en lonchas, sino en tiras y trozos irregulares, son excelente complemento en numerosos platos e incluso para consumirse en "taquitos".

10.- Aprovechar los huesos.- Los huesos cortados con sierra en trozos de 10 a 12 centímetros, servirán para elaborar exquisitos caldos.

Consejo Regulador D.O.P 'Dehesa de Extremadura'

Los jamones y paletas amparados por la D.O.P. 'Dehesa de Extremadura' se producen en las dehesas situadas en las provincias de Cáceres y Badajoz, un valioso ecosistema que se ha conservado en gran medida gracias al cerdo ibérico, que encuentra aquí el hábitat ideal para su desarrollo. La labor primordial del Consejo Regulador es controlar la producción y elaboración de los jamones y paletas acogidos dentro la marca 'Dehesa de Extremadura' y garantizar al consumidor final que está adquiriendo un producto cuyas características son

inconfundibles: forma exterior alargada y estilizada; color característico del rosa al rojo púrpura; sabor delicado, poco salado o dulce; aroma agradable y lleno de matices; textura poco fibrosa, y grasa brillante, aromática y de grato sabor. Cada

cerdo tiene 8 hectáreas para alimentarse y cada jamón cuenta con 3 años de curación, de ahí que los jamones de la D.O.P. 'Dehesa de Extremadura' sean únicos.



Para más información:

Europa Press Comunicación- 91 359 26 00
Patricia Cano (patriciacano@europapress.es)
Silvia Mullor (silviamullor@europapress.es)
www.dehesa-extremadura.com





Quien tiene una receta, tiene un tesoro

Haciendo un poco de memoria es posible que recordemos nuestra primera experiencia culinaria, posiblemente, sin pasar de una fritura o bizcocho y la mayoría de veces improvisando la elaboración.

Tanto de manera oral como escrita, el mapa del tesoro denominado "receta", ha pasado a ser el principal pilar para elaborar con nuestras propias manos los platos que fruto de la experiencia de otros ahora podemos cocinar nosotros mismos. Y antes de ponerse manos a la obra no debemos olvidar ese interesante ritual como es la adquisición de ingredientes de calidad en los mercados locales y en nuestras tiendas de confianza.

Pero si algo cabe mencionar en el mundo de los recetarios, son aquellas fórmulas que han pasado de generación en generación, muchas veces sin salir de una misma familia, y que como un auténtico legado se guarda y se hereda, haciendo que muchos restaurantes se ganen la reputación con un solo plato, y alguna familia debido a su gran popular receta incluso se adentre dentro del mundo de la hostelería.

Una receta puede cambiar una vida o muchas, puede cambiar un destino, puede dar muchas alegrías y a veces alguna pena, pero indudablemente una buena receta es y será un tesoro que debe ser guardado, respetado y como no, cocinado.

Ensaladas

Desgraciadamente somos esclavos del tiempo. Las horas pasan volando y cuando queremos darnos cuenta, no tenemos tiempo (siempre el tiempo) para prepararnos una comida o una cena en condiciones. Sin embargo, en la simplicidad se encuentra una de las virtudes máximas de la cocina, y algo tan sencillo como una ensalada, puede proporcionarnos el mismo placer gastronómico que otra receta.

Una cena saludable, por ejemplo, contendría alimentos vegetales, alimentos ricos en hidratos de carbono complejos y alimentos ricos en proteínas. En una ensalada podemos incluir todos estos elementos. En cuanto a los vegetales está claro que las verduras y hortalizas son elementos primordiales, claro. Pan, patata, legumbres, arroz o maíz son elementos ricos en hidratos de carbono complejos. Pescado, carne y huevos, son ricos en proteínas.

En una ensalada podemos añadir además queso fresco, olivas, frutos secos, aliñarla con aceites, vinagretas, salsas de yogurt, mayonesas o salsas rosas. De una forma rápida y sencilla, tenemos a nuestra disposición un auténtico disfrute para el paladar y realmente saludable.



Ingredientes:

2 unidades de pimiento rojo
1 tomate Perichán
1 berenjena
150grs. de ventresca de bonito en aceite
1 cebollino al gusto
Cucharada y media de vinagre de Jerez
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal al gusto
Un huevo duro

Ensalada de la huerta y atún con tomate Perichan

Elaboración

Lavar los pimientos y el tomate y asarlos en el horno durante 1 hora. Envolver los pimientos en papel de aluminio y cuando estén templados, pelarlos y cortarlos en tiras anchas. Pelar el tomate y poner la pulpa en un cuenco, aplastarla con un tenedor y agregar sal, el vinagre, el aceite de la ventresca y el de oliva, mezclando bien.

Cuando los pimientos estén asados, lavar la berenjena y cortarla en lonchas a lo largo. Calentar una plancha y asar las rodajas de berenjena por ambos lados. Para montar las ensaladas, colocar una loncha de berenjena en cada plato y cubrirla con los pimientos y la ventresca. Espolvorear con el huevo duro picado y cebollino picado. Regar con la vinagreta preparada y servir.

Intense. El tomate de los Cocineros, de grupo Perichan

'El tomate de los Cocineros', Intense es ya en un ingrediente imprescindible en las cocinas de los profesionales de la restauración.

El tomate Intense de Perichán es el primer tomate del mercado que no gotea, rindiendo mucho más, sin pérdida de forma ni de sabor.

Destacará en sus recetas porque aumentará su sabor claramente respecto a otros tomates convencionales.

Grupo Perichan

Cañada Gallego, S/N, 30876 Mazarrón
968 15 88 12
www.perichan.com

Cebolla

La cebolla y su utilización en la dieta del hombre es antiquísima, de tal forma que es un componente básico para la alimentación del género humano. Se cree que el origen de la planta se halla en el Asia Central y que su 'domesticación' se encuentra de forma simultánea en varios lugares hace más de 5000 años. Se apreciaba especialmente que fuera más perdurable que otros alimentos, fácil de transportar y su cultivo era factible en distintos tipos de suelo y climas.

Chinos, indios, israelitas, griegos ya la utilizaron de las más diversas maneras, tanto para la alimentación, como para usos ornamentales o medicinales. Son los romanos quienes la introducen por toda Europa y el gran Apicius la incluye en muchas de sus fórmulas gastronómicas. De hecho, la conocida salsa provenzal no deja de ser la variante de una receta utilizada por los soldados romanos.

Con el paso del tiempo, la cebolla sirvió para paliar muchas épocas de hambruna, siendo un elemento clave para el sustento de las clases más favorecidas.

Por último, pocos alimentos tienen el honor de ser protagonistas de unos versos tan famosos como los que le dedicó el poeta Miguel Hernández, en su 'Nana de la cebolla'.

Rape con cebolla y cava

Una receta de buen hacer y buenísima.
Ingredientes:

- 4 cebollas de Figueras.
- 4 lomos de rape
- 50 gramos de piñones
- Aceite
- Perejil
- Pan tostado
- Media botella de cava Brut

Presentamos el plato:

Hacemos un lecho con la cebolla, ponemos el rape con los piñones dorados por encima y lo adornamos con unas hojas de perejil.

Elaboración

Cortamos la cebolla a rodajas. La ponemos a cocer en una cazuela con aceite de oliva unos 5 minutos. Añadimos el cava para cubrirla y la dejamos que se vaya haciendo a fuego bajo hasta que se reduzca el cava.

Ponemos la cebolla reducida al fondo de una plata del horno. Ponemos los cortes de rape encima. Esparcimos los piñones sobre el rape con un poco de pan tostado y un chorro de aceite de oliva. Lo horneamos a 160 grados unos 20 minutos.



FALGÀS-BAGUÉ



Falgàs-Bagué

Calidad para su mesa.

Empresa familiar con más de 80 años de historia, dedicada desde Sant Jordi Desvalls en Girona a la comercialización de ajos de la comarca y cebollas de la zona de Figueres. Con el tiempo se ha transformado en una empresa de compra-venta de patatas, cebollas y ajos nacionales y de importación.

FALGÀS-BAGUÉ, S.L.

Carretera Figueres, 8 - 17134 La Tallada d'Empordà
- Girona - España

Tel.: 972 780 149 - Fax: 972 780 540

e-mail: info@falgasbague.com

HORARIO:

De lunes a viernes de 08:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00 horas.

Sábados de 08:00 a 13:00

Quesos de Campo Real

Campo Real es un pequeño pueblo situado en el llamado 'Corredor del Henares' y que durante muchos años fuera lugar de descanso de la realeza, de donde le viene el nombre.

Con una amplia tradición pastoril, todavía hoy se pueden contemplar los rebaños de ovejas pertenecientes en su mayor parte a la raza manchega, en perfecta convivencia con las especies autóctonas como la Negra Colmenareña y la Rubia del Molar, recorriendo los campos de rastrojo y el matorral.

Esta tradición fue el motivo por el que un grupo de ganaderos apostaran por llevar a cabo la cooperativa ganadera Castellana de ganaderos.

Con un método de producción artesanal, pero sin dar la espalda al mercado han ampliado su gama desde el excelente Queso Viejo, que tan buena acogida tiene entre las familias, o el Queso Campo Real, conservado en aceite de oliva virgen, un clásico de los aperitivos.



Ingredientes para 6 personas

- 200 gramos de queso de cabra **Campo Real**
- 200 gramos de queso Gruyère
- 200 gramos de queso manchego tierno **Campo Real**
- 200 gramos de queso tetilla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 5 cucharadas de pan rallado

Brochetas de Queso Campo Real

Elaboración

- Cortar los quesos en dados del mismo tamaño y pasarlos por la mantequilla derretida y a continuación, por el pan rallado.
- Ensartar alternados en brochetas.
- Colocarlos en una bandeja debajo del gratinador, 2 minutos de cada lado, para que se calienten pero sin llegar a derretirse.
- Servir al momento.



www.quesoscamporeal.com

Nueces

Las nueces son el fruto del nogal. En Europa crece tanto a nivel del mar como en las montañas de climas templados más húmedos, pero nunca con heladas o temperaturas muy bajas.

Probablemente es originario de Asia Menor y el Sudeste Asiático, y en España existen vestigios de su existencia en el Paleolítico.

Las nueces son una importante fuente de energía para nuestro cuerpo y son muy aconsejables en los periodos de estrés, así como se recomienda su consumo para embarazadas, niños y ancianos. También se recomienda para la prevención de enfermedades cardiovasculares y degenerativas, así como para reducir el colesterol, tanto el bueno como el malo.

Su consumo en crudo es el más extendido aunque algunas de ellas, como las de Macadamia, pueden tostarse o caramelizarse. Si se compran peladas, deben dejarse en un recipiente estanco, ya que el contacto con el aire las enrancia muy rápidamente.



Ingredientes para 4 personas

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 150 gramos de endibia | Medio limón |
| 200 gramos de manzana Golden. | 4 cucharadas de aceite de oliva |
| 350 gramos de lombarda | 1 cucharada de mostaza |
| 40 gramos de nuez pelada | Sal al gusto |
| 1 ramillete de cebollino | Pimienta blanca molida al gusto |

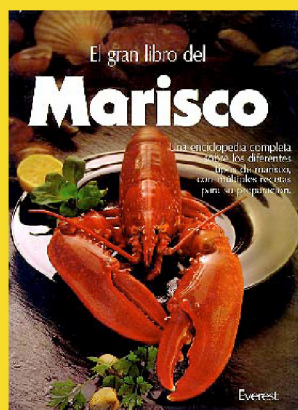
Ensalada con manzana y nueces

Elaboración:

Cortar la lombarda en juliana, lavarla y escaldarla 2 minutos en agua hirviendo; colar y dejarla escurrir muy bien. Lavar las endibias y picarlas. Pelar las manzanas, quitarles el corazón y cortarlas en cuadritos. Mezclar en un cuenco la mostaza, el zumo de limón, la sal y la pimienta. Para montar la ensalada, colocar la lombarda en el centro de los platos con las endibias y la manzana. Regar con el aliño preparado, adornar con el cebollino picado y las nueces troceadas.



Para más información
 PASTO GARCÍA, S.L.
 Avda. Pau Casals 39
 25243 EL PALAU D'ANGLESOLA - Lleida
 Tel.: 973 601 892 - www.nousdepalau.com



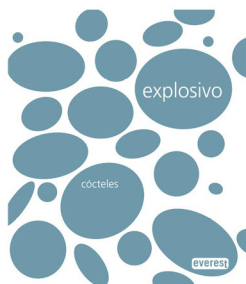
El Gran Libro del Marisco

En este libro encontrará las mejores especialidades internacionales, desde las clásicas recetas europeas, hasta las exóticas recetas procedentes del Lejano Oriente. También incluye un apartado que le servirá de ayuda a la hora de hacer la compra y de clasificar los moluscos y crustáceos.

Autor/es: Hofmann Holger Mosimann , Antón

Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-241-2282-9
Colección: Gran gourmet
Nº páginas: 208
Encuadernación: LIBRO DE TELA
Formato: 22,5 x 29,5 cm.

21,53 €

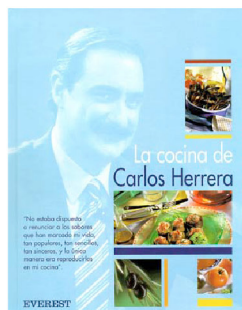


Explosivo. Cócteles

Durante casi un siglo los cócteles han sido el símbolo no tanto de una época, sino de un estilo. Se han entendido como una manera refinada de relajarse y disfrutar con los amigos.

Autor/es: Murdoch Books
Ilustrador/es: Murdoch Books
Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-241-8391-2
Colección: Cocina retro
Nº páginas: 256
Encuadernación: RÚSTICA
Formato: 13,5 x 14,6 cm.

6,90€ €

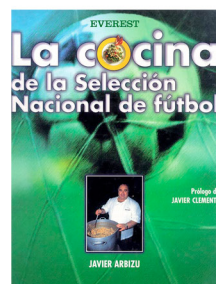


La cocina de Carlos Herrera

Este libro recoge de forma clara y sencilla las recetas que han marcado los momentos de Carlos Herrera.

Autor/es: Herrera , Carlos
Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-241-2772-5
Colección: Cocina de autor
Nº páginas: 128
Encuadernación: CARTONÉ
Formato: 21,5 x 27,5 cm

6,95 €

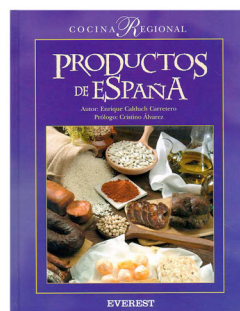


La cocina de la Selección Nacional de Fútbol

En este libro Javier Arbizu nos ofrece 40 de sus mejores recetas, exquisitas y saludables, con comentarios sobre la importancia de los alimentos y su valor nutritivo.

Autor/es: Arbizu Morante, Javier
Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-241-2573-8
Colección:
Nº páginas: 112
Encuadernación: CARTONÉ
Formato: 22,5 x 28 cm

4,70€ €



Productos de España

País de muchos climas, alturas y pluviometrías, no tiene nada que ver la gastronomía gallega con la murciana, o la navarra con la malagueña, pero todas se complementan.

Autor/es: Calduch Carretero, Enrique
Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-241-2513-4
Colección: Lo mejor de la cocina regional
Nº páginas: 80
Encuadernación: CARTONÉ
Formato: 21 x 27 cm.

7,50 €

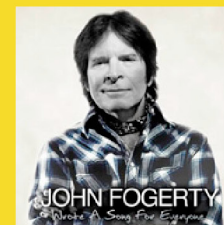


Asondeguerra Tour es un disco de **Juan Luis Guerra y 4.40** que incluye los mayores éxitos de la carrera del artista; en vivo desde la República Dominicana.

Incluye "Frí, Frío" con Romeo Santos, "La Bilirrubina", "Las Avispas", "Ójala Que Lueva Café".



Todos tenemos un sueño es un disco recopilatorio de El sueño de Morfeo. Se incluyen éxitos, y dúos con artistas como Nek, Alex Ubago, Pastora Soler, La Musicalite, Georgina, y Morrigan. Incluye la canción de Eurovisión 2013, **Contigo hasta el final** más la canción con fines benéficos destinados a la asociación Española contra el cáncer. Proyecto: "prevención del cáncer de útero": **Lo mejor está por llegar**, con Laura Pausini, Ximena Sariñana y Deborah de Corral.



Wrote a song for everyone es un álbum en el que **John Fogerty** versiona sus propias canciones haciendo duetos con compañeros de profesión.

Producido por el propio John Fogerty, es la celebración de su repertorio más significativo, una colección de 12 clásicos con dos nuevas canciones: Mystic Highway y Train of Fools.



Armando un Pancho es un álbum de **Armando Manzanero y Pancho Céspedes** y en el que suenan canciones como "Esta tarde vi llover", "Somos novios", "Contigo aprendí", "Nunca más", "Señora", "Quédate más..." Canciones de Armando Manzanero interpretadas por Pancho Céspedes, de Pancho cantadas por Armando y algunas a dúo. Lo que se dice Armando un Pancho.



Time (Capitol Records) es la primera gran colección de canciones nuevas de **Rod Stewart** desde "Human" (2001). Contiene 12 canciones, 11 de las cuales han sido compuestas y producidas por el artista.

La idea de trabajar en este disco fue de su viejo colaborador Jim Cregan: "Hace cerca de un año, estaba en mi casa de Inglaterra y [Cregan] vino y dijo, 'Vamos, intentemos escribir una canción'. Y yo dije, 'No, no tengo ganas. Esos días se han acabado'. Pero nos sentamos, comencé a tararear una melodía y él se la llevó y la devolvió y dijo, 'Escucha, esto es muy bueno', así que escribí algunas palabras para ella y desde entonces ha estado fluyendo como un río".

rsweb rincón del sibarita/

Quienes somos | Publicaciones RS | Noticias | Imágenes | Publicidad | Atención al cliente

Premio nacional FECODES 2012 como prensa gastronómica especializada | **Premio COMUNICA 2012** Club de Enófilos Utiel-Requena y Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas. (CEUCO) | Cofrade de Honor de la Cofradía Amigos del Olivo de Baena.

RS / rincón del sibarita / 14

Lo natural es sorprendente

Reconocimientos 2012

La Dehesa de Extremadura

El término dehesa procede del castellano "dehesa", que hace referencia al terreno acotado el libre pastoreo de los ganados trasnuntantes mesterios que recorrian el suroeste español y que data de épocas remotas.

Restaurante Calders

"CALDERS Galería Gastronómica-Restaurant" surge como resultado de una larga afición por el mundo de la gastronomía.

Logos: FECOES, EL MUNDO, COCINAVINO.COM, 25 tv

Un viaje de lugares y sabores

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

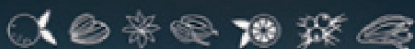


www.caviarderiofrio.com



BOTANIC

LONDON DRY GIN



LONDON DRY GIN
PREMIUM



LONDON DRY GIN
ULTRA PREMIUM



Bodegas WILLIAMS & HUMBERT

www.williams-humbert.com

www.ginbotanic.com

www.facebook.com/GinBotanic

