

rs

/rincón del sibarita/

17 6,00 euros / trimestral/

XXI Congreso Europeo de
Cofradías Enogastronómicas
Cantabria, un mar de sabores
Boutiques Artesanales
Delicatessen
Destinos
Restaurantes
Recetas



Baño de sabores

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



elmundo.es/elmundo/barcelona.html

sumario

/rincón del sibarita/

- 06 Editorial
- 08 Noticias
- 12 XXI Congreso Europeo de Cogradías Enogastrómicas
- 16 Cantabria un mar de sabores
- 42 Boutiques Artesanales
- 46 Delicatessen
- 58 Castilla la Mancha
- 62 Colombia
- 66 Almería
- 70 Restaurantes
- 84 Comer con olor a mar
- 88 Recetas
- 95 Libros
- 96 Música

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 María López

Coordinación y atención al cliente R. Márquez

visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:



CLUB
Carlos Herrera

CORCHITO
ONLINE STORE



Tiendas
EL MUNDO.es

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



Sidra llaneza

Denominación de Origen

“Nuestra calidad nos distingue “

sidrafonciello@sidrafonciello.com

Sidra elaborada por:
Llagar fonciello

Tiñana-Siero
Asturias.

Tfno 985740724

Hola sibaritas:

Una vez más estamos con vosotros para ofrecer todas las novedades gastronómicas de nuestro país y, en este número en especial, de una maravillosa tierra que cuenta, además de con grandes paisajes, con los mejores productos para nuestra gastronomía.

Esta tierra es Cantabria, al norte de España, Cantabria presume de la mayor calidad en todos sus productos, de empresas y Cofradías que dan a conocer los productos más tradicionales y de máxima calidad, como por ejemplo, las anchoas o los quesos cántabros. Propuestas que hacen de nuestro país un lugar inolvidable para los amantes del buen comer.

En este número encontraremos el apartado de la buena mesa, donde hablaremos de los mejores platos que podemos disfrutar hoy en día, acompañado del apartado de recetas, para aprender a hacer esos grandes platos.

También hablaremos sobre los restaurantes en general, y como no, en esta época de sol y calor, haremos una mención especial a los restaurantes de la playa más conocidos como "chiringuitos".

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

Decálogo de la Dieta Mediterránea

- 1- Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición.
- 2- Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia: frutas, verduras, legumbres y frutos secos. Las verduras, hortalizas y frutas son la principal fuente de vitaminas, minerales y fibra de nuestra dieta y nos aportan al mismo tiempo, una gran cantidad de agua. Es fundamental consumir 5 raciones de fruta y verdura a diario.
- 3- El pan y los alimentos procedentes de cereales (pasta, arroz y especialmente sus productos integrales) deberían formar parte de la alimentación diaria por su composición rica en carbohidratos. Hay que tener en cuenta que sus productos integrales nos aportan más fibra.
- 4- Los alimentos poco procesados, frescos y de temporada son los más adecuados. En el caso de las frutas y verduras, nos permite consumirlas en su mejor momento, tanto a nivel de aportación de nutrientes como por su aroma y sabor.
- 5- Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.
- 6- La carne roja se debe consumir con moderación y, preferiblemente, como parte de guisos y otras recetas. Se recomienda el consumo en cantidades pequeñas, preferentemente carnes magras, y formando parte de platos a base de verduras y cereales.
- 7- Consumir pescado en abundancia y huevos con moderación. Se recomienda el consumo de pescado azul como mínimo una o dos veces a la semana. Los huevos contienen proteínas de muy buena calidad; su consumo tres o cuatro veces por semana es una buena alternativa a la carne y al pescado.
- 8- La fruta fresca es el postre habitual. Los dulces y pasteles deberían consumirse ocasionalmente. Las frutas aportan color y sabor a nuestra alimentación diaria y son buena alternativa a media mañana y como merienda.
- 9- El agua es la bebida por excelencia en el Mediterráneo. El vino debe tomarse con moderación y durante las comidas.
- 10- Realizar actividad física todos los días.



Talleres prácticos de vino y aceite en Gastronomía 2013

Además de las catas “estelares” que albergarán las aulas de Gastronomía, protagonizadas por grandes especialistas —los sumilleres José A Navarrete, Alberto Redrado, David Rabasa y Javier Carmona o el elaiólogo Miguel Abad— habrá varios talleres prácticos donde el profesional o el aficionado podrán mejorar sus conocimientos en torno al aceite de oliva o, sobre todo, en torno al vino.

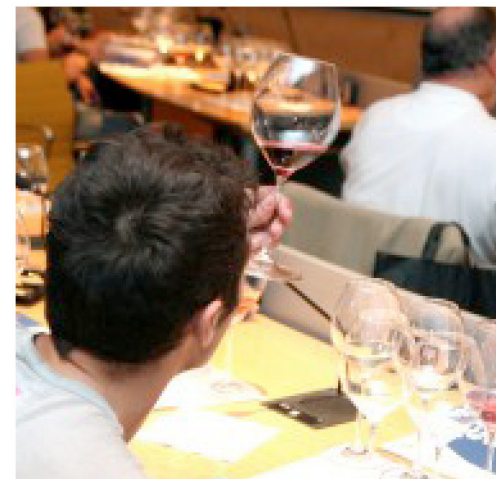
En uno de ellos, el enólogo Pepe Mendoza dará a probar vinos similares envejecidos en distintos tipos de barricas para aprender a apreciar sus matices. En otro, hará lo mismo con vinos de la misma variedad cultivada en suelos y a altitudes diferentes.

Por su parte, en el taller dirigido por otro especialista, David Carbonell, se podrá comparar las características organolépticas de una misma variedad de uva en sus distintos estados: fruta fresca, mosto y vino.

En el que protagonizará el enólogo Daniel Expósito, se compararán los distintos estadios en la elaboración de un cava probándolo en las diferentes fases de su proceso: vino base, vino en fase de envejecimiento y cava terminado.

También habrá un par de talleres en torno al aceite. El elaiólogo Hugo Quintanilla dirigirá una cata

de aceites elaborados con distintas variedades autóctonas valencianas y el olivicultor Enrique Valdés presentará varios aceites aromatizados elaborados en Beneixama.



Grandes chefs y profesores impartirán talleres en el Aula de Cocina de GASTRÓNOMA

Gastrónoma, la gran cita gastronómica en la Comunitat Valenciana, reunirá alrededor de los fogones a los más grandes de la cocina de España.

En su Aula de la Cocina, especialistas de la talla de Luis Arrufat (Basque Culinary Center, San Sebastián), Macarena de Castro (Jardín, Mallorca), el Colectivo 21º Brix (Cataluña), Germán Carrizo (El Poblet, Valencia), Jorge Bretón (La Sucursal y Escuela Gambrinus, Valencia) o Vicente Patiño (La Embajada, Valencia) explicarán las técnicas más avanzadas de la gastronomía contemporánea en talleres para un público reducido.

Los cocineros de la Comunitat Valenciana tienen un protagonismo destacado en el Aula de Cocina de Gastronomía.

El taller impartido por Carrizo se centrará en la elaboración de los platos más emblemáticos de Quique Dacosta; Bretón mostrará cómo aplica a la cocina de vanguardia occidental las técnicas

Sabor Tradicional

— Gujuelo —





que ha aprendido de Japón; y Vicente Patiño expone en su taller la forma en que crea platos contemporáneos a partir de los productos y las recetas tradicionales.

El castellonense Luis Arrufat, profesor titular del Basque Culinary Center de San Sebastián, dará una lección magistral sobre las técnicas más vanguardistas que se enseñan y desarrollan en la primera universidad gastronómica de Europa.

También habrá un taller sobre creatividad y vanguardia con productos del mar, a cargo de Macarena de Castro, y otro de repostería vanguardista con el colectivo catalán 21º Brix.

Esto es sólo un pequeño avance de lo que se podrá ver, probar y disfrutar en el Aula de la Cocina de Gastronomía que tendrá lugar en Feria Valencia del 21 al 23 de septiembre.

Los talleres tendrán lugar en diferentes salas del Centro de Eventos de Feria Valencia.

La inscripción a estos talleres magistrales cuesta 30 euros y también habrá otros a 15 sobre cocina con productos de Requena o salazones tradicionales y contemporáneos, a cargo de especialistas como Óscar Montes, del Hotel SH de Valencia, o Toni Pérez Marcos, del restaurante Las Nanas de la Cebolla de Orihuela.



FRUIT FUSION 2013, Estrena Imagen aprovechando su nuevo lema “De la Huerta a la Mesa”

En el marco de la Feria se acogerá atractivas demostraciones con los mejores cocineros del país, además de degustaciones y otras actividades “De la Huerta a la Mesa” es el lema de FRUIT FUSION 2013, el escenario gastronómico para el Canal Horeca de FRUIT ATTRACTION, que además estrena nueva imagen con el fin de reforzar su faceta de herramienta de referencia para la promoción del consumo de frutas, verduras y hortalizas, dirigido a profesionales de la hostelería, restauración y catering.

El nuevo logotipo utiliza como símbolo un recipiente de cocina de formas abstractas coloreadas que simbolizan hortalizas y frutas.

Para el nombre Fruit Fusión, la tipografía usada es “Incognita”. Ambos elementos se unen mediante la fusión de la letra “S” en un símbolo humeante.

Su simplicidad hace que tenga expresión en otros idiomas y culturas.

Paladares de Andalucía
Un espectáculo-cena sensorial en un lugar sorprendente,
que te hará sentir Andalucía
The Taste of Andalusia
A show-with-dinner for your senses,
where you will be able to experience Andalusia

“Gracias a esta experiencia he sentido emociones desconocidas en mí”
*“I may have travelled the world, but never have I experienced
so much with my eyes closed. Amazing!”*

Fechas 2013 - Antequera
Jun. 22
Jul. 27
Ag. 17
Sep. 14
Oct. 12

información y reservas
information and booking
951 700 737 / 952 702 505
info@tastorantequera.org

Organiza:
ANTEQUERA
Antequera
Federación Culinaria Meridional
del Canal de Andalucía

“Paladares de Andalucía”, una propuesta sensorial extraordinaria, inspirada en la historia de Andalucía.

Acompañada de una exquisita gastronomía, el asistente realizará un viaje en el tiempo que le permitirá, a través de su imaginación, y gracias a la estimulación sensorial, vivir una experiencia inolvidable que quedará grabada para siempre en su memoria. Tras la bienvenida por parte de uno de nuestros atentos anfitriones, en un enclave único, todo comenzará... entonces, serán sus sentidos los que le desvelen este recorrido histórico. Con tal de no influir en sus vivencias, no podemos desvelar los detalles que acontecerán. Para dejar mayor libertad a su imaginación, prescindiremos del sentido de la vista, mediante un antifaz que llevará puesto hasta el final del evento y cuando todo termine y vuelva a ver la luz, podrá evocar, de regreso a casa, el viaje extraordinario que experimentó.



Ruta de la tapa Mijas

Un total de dieciséis establecimientos hosteleros de Mijas Pueblo participarán este año en la V edición de la Ruta de la Tapa, evento de marcado carácter turístico y gastronómico, por el cual se podrá degustar una tapa y acompañada por una bebida.

La Ruta de la Tapa comenzará el 2 de julio, con una fiesta en la Plaza de la Virgen de la Peña, y concluirá con otra fiesta, en el Barrio de Santana, el 27 de agosto.

Clausura en la que aquellos que hayan conseguido completar el tapaporte, tras consumir en los dieciséis establecimientos participantes en el evento, participarán en el sorteo de un crucero para dos personas, por gentileza de la Asociación de Comerciantes de Mijas Pueblo.

Los tapaportes, una vez completados, habrán de entregarse en la Oficina de Turismo de Mijas Pueblo, donde a cambio se obsequiará a los participantes en la Ruta de la Tapa con entradas al Parque Acuático de Mijas.

Se tata de tapas “muy bien elaboradas” en las que se incluyen “productos mijeños”



HABLAMOS CON

Carlos Martín

XI congreso Europeo de Cofradías Enogastrómicas (CEUCO)

El Congreso

La Federación Española de Cofradías vínicas y gastronómicas (**FECOES**) estuvo presente en XI Congreso organizado por el Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques (CEUCO) en la ciudad de Pécs (Hungria) los días 28 a 30 de junio de 2013, con la presencia de más de doscientos participantes de siete países, cuyo tema principal fue "HUNGARICUMS, in the European gastronomy and wine culture".

Después de cinco días de tours por la zona preparados con todo detalle turístico, con visitas culturales e históricas donde no faltaron las grandes bodegas del Villány (Bock, Attila Gere y Günzer Tamas), el viernes 28 se co-

menzó a recibir a los participantes en el hotel Palatinus, un edificio de estilo Art Nouveau que se abrió en 1915 y que conserva el *savoir faire* de la época romántica.

Con el nombre de Hungaricum este Congreso quiso poner en valor los productos húngaros y especialidades que no se pueden encontrar en ningún otro lugar del mundo, excepto en Hungría.

Las comunicaciones

Todo un éxito organizado por Mrs. Ibolya Haberne Fakete (Vicepresidenta de CEUCO por Hungría) y dirigido por el Presidente de CEU-



CO Mr. Carlos Martín Cosme celebrado en el famoso Congress Center Kodály con las diferentes ponencias impartidas por los correspondientes asistentes de las naciones participantes:

(Hungría, Francia, España, Portugal, Italia, Bélgica y Macao), contando con la presencia de Mr. József Birinyi: President the Association of the Hungaricum, Mr. Zsolt Tiffán: oenologist, Member of Parliament, chairman of viticulturist subcommittee on Parliament, Dr. Géza Szabó professor, head of department, University Pécs (JPTE), Mr. Nagyné Edit Krizl: directora de marketing de Pálinkaház Brill, Mr. Manuel Piedrahita Toro – Spain, world Heritage of the Olive Oil, Mr. Enzo Merz - Wines of Italy. Trentino Alto Adige, Mr. Jose Manuel

Alves – Portugal – Gastronomy, wines and tourism, Mr. Pavlos Alesandrou - The city of Preveza – gastronomy and tourism y la especial colaboración del Excelentísimo Alcalde de Pécs Dr. Páva Zsolt.

Los premios Aurum (Europa – Excellence – Enogastronomic)

Posteriormente se entregaron los prestigiosos premios Aurum 2013 "Europa – Excellence – Enogastronomic" en su octava edición, con la asistencia del Secretario General de CEUCO, Mr. Antonio Roccon y de los vicepresidentes de los respectivos países, tres de los cuales cayeron en España y que en esta ocasión fueron:

Categoría	Premiados
European Restaurant 2013	Restaurant Mandula - Hungry Restaurant A Lagosteria - Portugal
European Winery 2013	Grupo Mezzacorona - Italy Bodega Liberalia Enológica S.L - Spain Ede Tiffán - Hungary
European Traditional Ouzeri 2013	Coffe Ouzeri Texas - Preveza - Greece
European Traditional Industry 2013	Almendra y Miel, S.A - Spain
European work in traditional culture and gastronomy 2013	Monsieur Jean Bogaert - Belgium
European initiative in Gastronomic Tourism 2013	Turismo de Almeirim - Portugal Ville de Leucate - France
European Traditional Artisan Producer 2013	Conservas CODESA - Spain Vaggelis Geitonas - Greece
European Brotherhood 2013	Circolo della Rovere - Italy
Aurum of Honor 2013	Dr. Páva Zsolt - Major of the city of Pécs - Hungary

Por último, el momento más esperado, el pase del bastón de mando, que desde el Congreso de Valencia en 2004, lleva pasando año tras año por cada país para hacerse cargo del siguiente Congreso, que en 2014 será en la ciudad de Liège en Bélgica. Dos representantes institucionales de esta ciudad, junto con el Vicepresidente de CEUCO para Bélgica y el próximo Comité Organizador, recibieron el encargo de realizar el próximo Congreso con sabor belga.

La exposición agroalimentaria

Una degustación gastronómica con más de 125 productos agroalimentarios de calidad incluyendo "minchi-minchi", una comida tradicional que elaboró la representación de Macao junto con su Vicepresidente Mr. Luis Machado. Unos vinos excelentes italianos del Trentino que junto con las anguilas ahumadas griegas armonizaban los sabores estupenda-

mente. Y una paella valenciana que maridaba perfectamente con los blancos y rosados de Portugal y Hungría, mientras que los vinos dulces del Rousillon francés estaban perfectamente coordinados con los dulces de los respectivos países.

Las cervezas españolas y belgas hicieron su esplendor y los vinos españoles se reservaban para la pasta italiana junto con los variados quesos de la muestra.

El prosecco de Susegana y los espumantes del Alto Adige combinaban perfectamente con las anchoas de Santoña y el goulash húngaro, con un punto de picante, armonizaba perfectamente con los vinos tintos franceses del Languedoc. Y la feijoada del Algarve portugués se combinó perfectamente con los vinos griegos. En definitiva, una demostración gastronómica con productos europeos certificados de calidad en el que no faltó el tan deseado palinka, destilado húngaro por excelencia.



La cena de gala

En la galería de arte de la antigua fábrica de la cerámica Zolsnay. Un escenario con glamour con una excelente gastronomía húngara animada por una banda de música que armonizó perfectamente con los variados platos culinarios con degustación de más de ocho vinos diferentes del valle del Villány entre blancos, rosados y tintos. Un año más el éxito de participación y ambiente de amistad en Pécs, ciudad milenaria, con muchos sedimentos de historia.

El domingo

El domingo por la mañana una solemne misa en la catedral de Pécs ofrecida en latín que contó con la inmejorable presencia de la voz del maestro italiano Mr. Renato Zuin, que in-

terpretó dos obras del belcanto en una iglesia neogótica que brillaba por la espléndida decoración. Al salir, una foto de familia y un desfile apoteósico de cofradías dirigidas con elegancia por la caballería de los húsares desfilando hasta el hotel Corso donde se despidieron con un almuerzo de confraternización por el éxito de todos los Actos.

Un feliz recuerdo y una especial congratulación a los tres premios Aurum 2013 para España, bien merecidos por su labor en la promoción de nuestros productos de alta calidad fruto de nuestra cultura española.

Cerró los actos el Presidente de CEUCO D. Carlos Martín Cosme emplazando a los presentes al próximo Congreso 2014 en Bélgica.



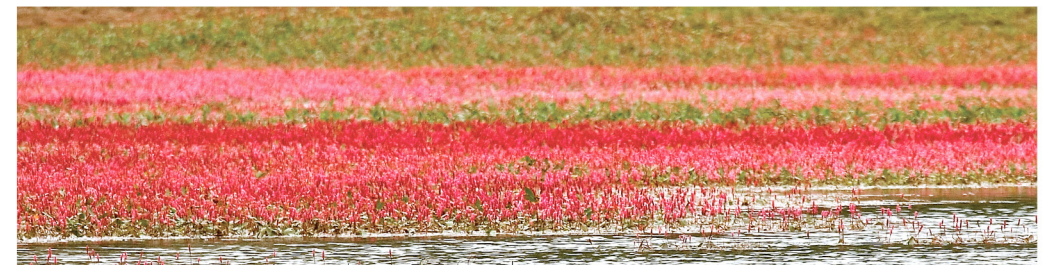
Cantabria, Naturaleza y Culturas Infinitas

Cantabria representa a la perfección la simbiosis entre una naturaleza generosa llena de paisajes singulares; patrimonio histórico, una intensa actividad cultural y un sector turístico de calidad.

La naturaleza en su estado más puro es, sin duda, uno de los rasgos característicos de esta región, en la que conviven las altas cumbres de más de 2.600 metros con las noventa playas de arenas finas y doradas, ofreciendo un incomparable marco paisajístico bañado por el mar Cantábrico y coronado por los Picos de Europa.

Los 37 espacios que integran la Red de Espacios Naturales Protegidos de la Comunidad, entre ellos el Parque Nacional de los Picos de Europa y seis parques naturales, son los principales exponentes de este paraíso paisajístico, que también guarda en su subsuelo una marca diferenciadora respecto a otros destinos turísticos:

La riqueza de su patrimonio subterráneo. Cantabria es una tierra de grandes contrastes que acoge en sus entrañas un sorprendente mundo subterráneo con más de 6.500 cuevas, muchas de ellas de interés histórico



y geológico como las diez cuevas prehistóricas declaradas Patrimonio de la Humanidad o El Soplao, en cuyas inmediaciones se ha descubierto uno de los yacimientos de ámbar del Cretácico más destacados del mundo. A la variedad y belleza natural de esta región, se une un amplio abanico de posibilidades; la exuberancia artística e histórica plagadas de ejemplos patrimoniales y citas culturales como los Cursos de Verano de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, el Festival Internacional de Santander o el Concurso de Piano de Santander Paloma O'Shea. Se sumen a esta variada oferta hi-

tos turísticos como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, el teleférico de Fuente Dé o la encrucijada de caminos de cultura y peregrinación como el lebaniego o el Camino de Santiago por la Costa. Fiel a su eslogan turístico 'Cantabria Infinita', la Comunidad se mantiene en constante renovación para ofrecer a sus visitantes un amplio de posibilidades y una oferta variada en la que están presentes elementos más preciados del patrimonio paisajístico, cultural y artístico cántabro: las ya citadas cuevas, playas y montañas; sus balnearios y campos de golf; sus establecimientos hoteleros y de turismo



rural; sus iglesias románicas y góticas; su gastronomía y por supuesto, su hospitalidad. La consolidación del sector turístico El sector turístico se ha convertido en una de las grandes industrias de la región y su consolidación va pareja a los esfuerzos en materia de la calidad y diversidad que se vienen realizando en estos últimos años.

El buen trato al cliente y la apuesta por ofrecer a nuestros visitantes instalaciones y servicios de calidad es una de las principales señas de identidad de la oferta renovada que los profesionales y el Gobierno de Cantabria están construyendo, convirtiendo a la región en un destino turístico altamente valorado. Cantabria, Infinitos Caminos.

Para conocer Cantabria palmo a palmo se han pensado 25 rutas englobadas en cuatro grandes propuestas, Caminos Culturales, Caminos Gastronómicos, Grandes Caminos y Caminos Deportivos y de Ocio, que constituyen una excelente tarjeta de presentación de la Comunidad.

Infinitos Caminos es la propuesta con la que Cantabria invita al viajero al descubrimiento de una región cargada de historia, patrimonio, naturaleza, cultura y gastronomía. Las 25 sugerencias recorren Cantabria de norte a sur y de este a oeste, con paradas en los grandes hitos de la región como las cuevas Patrimonio de la Humanidad; el Soplao; el románico; las ermitas rupestres; las villas



una amplia oferta hotelera o un destacado número de establecimientos rurales, entre los mejores valorados de España).

Cantabria combina pues todo lo que el viajero puede y quiere encontrar. Una riqueza natural que nos sobrecoge, espacios intrincados, senderos que nos hacen sentirnos pioneros, cordilleras y sierras agrestes, plácidos campos, pueblos de sabor antiguo... pero también es una región urbana, con Santander, la ciudad en la que parece desembocar toda Cantabria, una capital que no está alejada de lo que ocurre en el interior, que no parece distinta y que al mismo tiempo es uno de los grandes faros culturales de nuestro país.

Una ciudad con 200.000 habitantes, moderna y cosmopolita que se asienta en una de las bahías más hermosas del mundo. Una ciudad ideal, turística y con atractivo ambiente estival y nocturno. Con un gran número de playas, como las de El Sardinero, La Magdalena o La Virgen del Mar, y cerca del Parque de la Naturaleza de Cabárceno y rápida salida al interior gracias a sus modernas infraestructuras.

marineras; el monasterio de Santo Toribio; el parque de la Naturaleza de Cabárceno; las vías verdes o las playas.

Cantabria es el Camino, es en resumen, el mensaje que se quiere transmitir a aquellos que quieran encontrar el suyo.

Infinitos Caminos promociona Cantabria como un destino donde la diversidad de contenidos se alía con el cada vez mayor número de productos turísticos (turismo rural, deportivo, campos de golf, museos y centros de interpretación, estación de esquí Alto Campoo) y la calidad de los establecimientos e instalaciones (Club de Calidad Cantabria Infinita de Alojamientos y Restaurantes,

Pero la Cantabria urbana no es sólo Santander. Entre las localidades costeras merece la pena visitar San Vicente de la Barquera, Comillas, Suances, Liencres, Pedreña, Ajo, Noja, Isla, Santoña, Laredo o Castro Urdiales. Pueblos de tradición marinera, pesquera, de un encanto muy especial.

Y si seguimos enamorados del interior, hay lugares que suponen citas ineludibles, como Santillana del Mar; la comarca de Liébana y su capital, Potes; Uceda; Cabuérniga; Ruente, Bárcena mayor; Los Tojos; la comarca de Campoo...

Un sinfín de posibilidades, de formas de disfrutar de una tierra sorprendente y al fin y al cabo... infinita.



Entrevista a Blanca Azucena Martínez

Blanca Martínez es la consejera de ganadería, pesca y desarrollo rural del gobierno de Cantabria.

¿Como consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural de Cantabria, que nos puede decir sobre esta tierra?

Cantabria es una región de profunda tradición ganadera y pesquera, que cuenta además con un magnífico patrimonio natural.

Estos elementos están en permanente equilibrio y generan riqueza para todos los sectores

de la economía. Contamos con un medio rural precioso que supone uno de los principales atractivos para el visitante; se lo debemos al clima, y también a las generaciones de ganaderos que han mantenido los pastos en perfecto estado desde tiempo inmemorial.

Nuestros productores de tierra y mar ponen en la mesa del consumidor y de nuestros sensa-

cionales restauradores productos de primerísima calidad, muy demandados por locales y foráneos, y surten a la industria agroalimentaria regional que ya supone un 4% del PIB de la Comunidad Autónoma.

Con esto quiero decir que, aunque nos encontremos en una sociedad moderna, en la que los sectores secundario y terciario son los que más pesan, el sector primario también es esencial, incluso más allá de algo tan necesario como satisfacer la primera necesidad del ser humano, la alimentación.

¿Qué imagen cree que se tiene de Cantabria y los productos cántabros en el resto de España?

Cantabria es una tierra que se está adaptando a la perfección a los cambios en los hábitos de los visitantes, pues el turismo también es una cadena de valor en la que el cliente impone nuevos modelos de gestión.

Los gustos y hábitos del turista se modifican, pero el índice de afluencia a nuestra tierra se mantiene. En concreto, el gran trabajo de nuestros productores agroalimentarios es muy valorado, no sólo en España, sino también más allá de las fronteras del Estado.

Desde el Gobierno de Cantabria, estamos trabajando para mejorar aún más, sin cabe, esta buena percepción de nuestras gentes, nuestra tierra y nuestros productos.

¿Cuál es el objetivo de la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA)?

De entre los varios fines que persigue la ODECA, permítame que destaque uno: la creación de valor añadido para los productos agroalimentarios de la región, a través de los sellos de calidad diferenciada.

No debemos caer en la autocomplacencia. Nosotros sabemos que nuestros productores son grandes profesionales que colocan en el mercado una producción de excelencia.

Pero esto es necesario contarlo, explicarlo, certificarlo, y la mejor manera de hacerlo es a través de los marchamos de la Oficina de Ca-

lidad Alimentaria. Un sello cuenta una historia de esfuerzo, buen hacer y éxito que se capta de un vistazo. La base, que es la calidad, la tenemos.

Por tanto, debemos insistir en seguir captando la atención del consumidor, porque la experiencia nos dice que quien prueba nuestros productos, siempre repite.

Por ello, estamos ampliando la red de sellos de calidad, que ha alcanzado los 19 tras la “CC-Calidad Controlada” del carico montañés, la primera legumbre certificada de nuestra tierra. Tenemos puestas muchas esperanzas en la elaboración de quesos con leche cruda de vaca, pues la orden que la regula está a punto de publicarse.

Con esta nueva norma, al fin los ganaderos de nuestra tierra van a tener las mismas opciones que los de otras regiones europeas que cuentan con esta posibilidad desde hace largo tiempo.

También estamos trabajando en nuevos alimentos amparados bajo el sello de “CC-Calidad Controlada”, como son la anchoa, el arándano y la carne de vacuno mayor.

Y en un futuro no muy lejano, tendremos las Denominaciones de Origen Protegidas de las mieles de “Campoo-Los Valles” y “Liébana”. En definitiva, se trata de ir extendiendo una red que ponga la marca Cantabria en la boca y en la mente de todos.

¿Qué es lo más importante a la hora de que un alimento consiga el sello de calidad?

Se trata de proteger aquellos productos agroalimentarios que tienen unos atributos de calidad adicionales, derivados del cumplimiento de normas que van más allá de las exigencias obligatorias de la calidad comercial o estándar.

Además, es preciso distinguir y garantizar la autenticidad de los mismos y de su etiquetado. Esta calidad adicional puede venir dada de distintas formas, dependiendo de la figura de protección que queramos conseguir:

Por ejemplo, en la Denominación de Origen y en la Indicación Geográfica Protegidas, la calidad del producto se debe básicamente a su vinculación a un medio geográfico que tiene factores naturales y humanos propios, como el saber hacer, la reputación del nombre o la vinculación al medio, entre otros. En la agricultura ecológica se certifica un sistema de producción cuyos objetivos fundamentales son la preservación y protección del medio ambiente, la salud y bienestar de los animales y una producción de máxima calidad.

Y la marca de garantía “CC-Calidad Controlada” garantiza el cumplimiento de unos requisitos de calidad adicional más estrictos que los exigidos por la normativa vigente.

¿Respecto a este tema, cuales son los principales logros del Gobierno de Cantabria?

Como apunté antes, pretendemos la consolidación y extensión de la red de productos amparados por los sellos. La oferta actual es muy amplia. Tenemos los quesos con Denominación de Origen Protegida: El Picón Bejes-Tresviso, los Quesucos de Liébana y el Queso Nata de Cantabria; los vinos de la Tierra “Costa de

Cantabria” y de “Liébana”, con Indicación Geográfica Protegida, al igual que el “Sobao Pasiego” y la “Carne de Cantabria”; la carne, productos lácteos, miel y huevos de agricultura ecológica, cuya superficie total inscrita se ha incrementado un 15% en 2012, respecto al año anterior; y 11 productos protegidos por la marca “CC-Calidad Controlada”: La patata, la miel, el tomate, el puerro, el pimienta de Isla, el queso curado de oveja, el orujo, la berza, el embutido de caza, la leche pasteurizada y el ya mencionado carico montañés.

También me gustaría subrayar que, recientemente, hemos creado la certificación ‘Leche de vaca de Cantabria’, que permite a los productores emplear dicha leyenda.

La misma certifica el cumplimiento de parámetros de calidad higiénico-sanitaria superiores a los exigidos por la normativa en vigor. El sector de vacuno lechero atraviesa una coyuntura complicada, dados los altos precios de las materias primas y la volatilidad de los mercados, y con esta medida pretendemos ayudar a la actual tendencia de mejora del precio que perciben nuestros ganaderos por la leche.

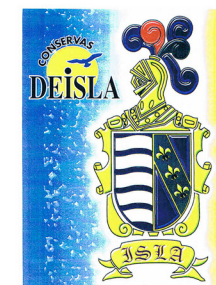


Conservas Deisla

CONSERVAS DEISLA, es una empresa dedicada a la elaboración artesanal de productos del cantábrico, con una excelente relación calidad, precio.

Compruébelo degustando nuestros productos que se lo enviaremos a su domicilio, con portes pagados, para cualquier consulta pónganse en contacto con nosotros en el Telf. 942 67 96 61 o mail: conservasdeisla@conservasdeisla.com.

CONSERVAS DEISLA



Para más información:

Bº La Maza, 39
39195 ISLA (Cantabria)
Telf./Fax.: 942 67 96 61
conservasdeisla@conservasdeisla.com
www.conservasdeisla.com



Calidad certificada

Entrevista a Jose Luis Ortiz

José Luis Ortiz, es el presidente de Conservas CODESA, una empresa familiar de tercera generación dedicada a la elaboración de conservas y semiconservas de pescado. Está ubicada en la Villa marinera de Laredo en Cantabria, donde elabora toda su producción de anchoa.

¿Cuál es vuestro objetivo como empresa? Nuestro objetivo como empresa es mantener la alta calidad de nuestras anchoas del Cantábrico, seguir con el método tradicional de elaboración 100% en Laredo, manteniendo los puestos de trabajo en España (90% mujeres) y al mismo tiempo incrementar la apertura de nuevos mercados de exportación. **Cantabria es la cuna de la anchoa de calidad ¿Qué tiene esta anchoa que no tenga la del resto de comunidades autónomas? ¿Por qué es tan buena?** Para empezar, en Cantabria llevamos elaborando anchoas desde el Siglo XVIII, principalmente en Laredo, Colindres, Santoña, Castro Urdiales, etc, este hecho, a las personas de esta tierra les ha dado un saber hacer, una tradición artesanal que ha pasado de generación en generación..., y además tenemos la mejor anchoa del mundo, procedente del bocarte ó boquerón del Cantábrico "Engraulis encrasicolus", pescado en la campaña de primavera, en este bravo mar que los barcos salen a faenar y cuando entran a puerto con la pesca fresca, es llevada rápidamente para

ponerla en salazón en muy pocas horas. Todo esto hace que nos distingamos por calidad frente a otras zonas. **La anchoa vuestro producto estrella pero ¿Qué más productos ofrecéis?** Nuestro emblema es la anchoa CODESA "Serie Limitada" y aunque hacemos alguna otra conserva, no es significativa ya que estamos muy centrados en hacer nuestro propio salazón curado en bodega más de un año, y el posterior fileteado. **Recibisteis el premio CEUCO, ¿Que supone el premio de esta categoría para una empresa como la suya?** El premio AURUM 2013 Mejor Productor Artesano Europeo ha sido otorgado por "CEUCO" Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas en su XI Congreso celebrado en Pécs (Hungria), es un honor para nosotros que hayan reconocido la alta calidad de nuestras anchoas "Serie Limitada", y el esfuerzo continuo de nuestra trayectoria como productores artesanos, ya que detrás de un producto así, hay mucho trabajo de profesionales como el Maestro Conservero Julián Fernández, socio y director de producción de CODESA.

Conservas CODESA anchoas de alta gama

Nuestras anchoas, han sido elaboradas con el mayor cariño de quien cree en su producto y apuesta en todo momento por calidad.

En conservas Codesa somos una empresa familiar de tercera generación ubicada a orillas del Mar Cantábrico, donde elaboramos el 100% de nuestro producto en la villa marinera de Laredo (Cantabria).

Para ello utilizamos pescas capturadas al alba en el Mar Cantábrico en la modalidad de cerco, arte de pesca más selectiva, ecológica y tradicional, para posteriormente ser curadas en bodega por un tiempo medio de un año y elaboradas con mimo por expertas manos "fileteras" de forma totalmente artesanal, asegurando así un control en la calidad de producto y ayudando a mantener los puestos de trabajo en nuestra tierra.

Gracias por la confianza depositada en nosotros y deseamos que disfrute de nuestras

anchoas; herencia viva de una larga tradición conservera.

Buen provecho!



Para más información:

Pol. Ind. La Pesquera, P-4
Tel: +34 942 60 65 33 Fax: +34 942 60 45 04
e-mail: codesa@codesa.es
www.codesa.es

Entrevista a Jesús Gutiérrez Castro, hijo del fundador y actual gerente de Conservas Lolín.

Conservas Lolín, es una empresa cántabra fundada en 1955. La firma ha dirigido sus pasos hacia un minucioso proceso de elaboración que le ha valido para erigirse como la mejor empresa del sector. Lolín ha convertido su conservera en sinónimo de anchoa, bonito del Cantábrico y atún claro de alta calidad y de sabor único.

1. ¿Qué características son las que hacen especial a la anchoa del Cantábrico?

La anchoa del Cantábrico, como todo el pescado de este mar, es especial tanto en su textura como en su sabor y cualidades organolépticas. Científicamente, está valorado como el mar que mejores pescados ofrece en calidad del mundo. La anchoa del mar Cantábrico se diferencia de la anchoa de otras procedencias por su textura, color y sabor. La anchoa del Cantábrico, actualmente, está reconocida como uno de los productos gourmet en España e Italia y los esfuerzos que realizamos van destinados a que este producto de tanta calidad sea reconocido en las mejores mesas del mundo.

2. ¿Qué lugar ocupa la anchoa del Cantábrico en la gastronomía española?

En Lolín llevamos más de 40 años suministrando anchoa del Cantábrico a la restauración española. Esa estrecha colaboración entre nosotros ha supuesto que la anchoa sea uno de los principales productos valorados en la rica gastronomía española. Nadie duda a estas alturas que estamos ante un producto único y exigente.

3. ¿Porqué dice usted que la anchoa es un producto “exigente”?

La anchoa del Cantábrico es un producto delicado y exigente, entienda usted que tenemos un período corto para abastecernos, aproximadamente dos meses y un período de maduración de entre 6 meses y un año en sal y salmuera. Desde que la anchoa llega a puerto a su primera transformación no pasan más de 24 horas.

4. ¿Qué más productos ofrece una empresa como Conservas Lolín?

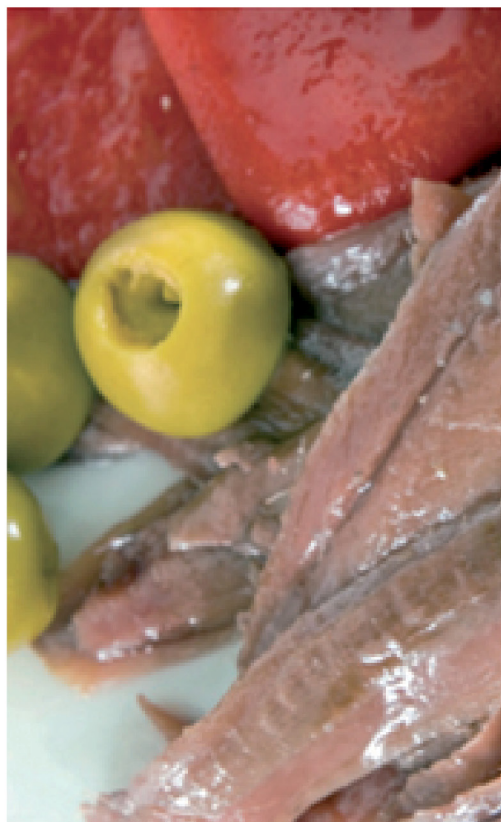
El fundamento de la estrategia de Lolín se centra en su dedicación a los productos elaborados con productos nobles, tales como el bonito del Cantábrico, atunes (siempre pescados con artes selectivas) y otros productos con el mismo criterio de calidad que conforman nuestra gama, junto con aquellos que nuestro departamento de I+D+i va desarrollando, como es el caso de las Lolinas o la aceitunas sólo rellenas de nuestra anchoa.

5. ¿Cuál es vuestro objetivo?

Seguir fieles a nuestro ADN. Lolín nunca ha renunciado a las pautas marcadas por su fundador. Siempre, esforzándonos en dar al cliente lo mejor de nuestro mar, el mar Cantábrico. Nuestra evolución, como recoge nuestro plan estratégico, es culminar las exigencias que nos marcan los diferentes mercados, tanto el nacional como el internacional, llevando como bandera la calidad e innovación de nuestros productos.



Para más información:
CONSERVAS LOLÍN, S.L.
www.conservaslolin.es



Conservas Fontecilla La exquisitez del Cantábrico

Los productos Fontecilla, y particularmente sus Anchoas, son sinónimo de exquisitez, esmero, tradición y gusto por la excelencia. Un bocado perfecto para los paladares más exigentes, capaces de identificar el singular buqué de la especialísima anchoa del Cantábrico, con su inigualable “receta de familia”.

La fórmula de salazonado y maduración en las bodegas, junto a la maestría y talento de quienes participan en el delicado proceso de elaboración manual del filete de anchoa seleccionado del Cantábrico dan como resultado un producto sensacional.

Completan la gama de productos Fontecilla, el bonito y la ventresca del Cantábrico “con corte a cuchillo”, los mejillones calidad super-extra, el

relanzón (aguja) y sus delicadas y esmeradas recetas con productos del mar de la máxima frescura y calidad.

¡¡ Buen provecho!!

Para más información:
CONSERVAS FONTECILLA
Polígono Ind de Santoña, Fase 3, nº 7
39740 SANTOÑA
TLF 942 661 390 - FAX 942 661 699
www.conservasfontecilla.com



Conservas Emilia

Conservas Emilia es una empresa familiar, fundada a finales de los 80, gracias al espíritu emprendedor de D^a Emilia Fuentes Ruíz, una veterana trabajadora del sector conservero, que conoce los secretos de la fabricación artesanal desde muy niña.

La creación de Conservas Emilia respondió a la necesidad de relanzar la fabricación artesanal tradicional de la anchoa del Cantábrico para ofrecer un producto final de altísima calidad. Con este propósito, Doña Emilia, arropada por sus hijos y sus nueras, puso en marcha la que hoy es una empresa de reconocido prestigio, galardonada en dos ocasiones con el premio de cata de la Feria de la Anchoa.

Tal ha sido la acogida de nuestros productos artesanales en el mercado, que la demanda ha posi-

ibilitado el crecimiento de la firma, que a finales de los años 90 se trasladó a las nuevas instalaciones ampliando su capacidad de producción.



Para más información:
Avda. de Lons, nave 2
SANTOÑA (Cantabria)
942 663 232
comercial@conservasemilia.com
www.conservasemilia.com



Conservas HOYA

“LA CALIDAD SUPERA AL PRECIO”

La empresa **CONSERVAS HOYA** fue fundada en el año 1940 por D. Tomas Hoya Hedilla, Gestionada ahora por la tercera generación familiar con unas instalaciones modernas y avanzadas, **CONSERVAS HOYA** siendo líder en la semiconserva de anchoa, afronta este nuevo siglo con el reto de llegar a ser también líder en el sector de la conserva del bonito y del atún. **CONSERVAS HOYA**, la calidad supera al precio **CONSERVAS HOYA** dispone de líneas altamente automatizadas para la elaboración de conservas de túnidos en una amplia variedad de formatos. Los más de 6.000 m² de bodega construidos por debajo del nivel del mar, junto con los más de 14.000 m² de instalaciones, hacen de **CONSERVAS HOYA** una empresa única en su sector, por su capacidad de almacenaje y por las excelentes condiciones ambientales que permiten una maduración del salazón óptima y homogénea. El bocarte o anchoa, procedente de las más frescas capturas del mar Cantábrico, permanece madurando en barriles un mínimo de siete meses hasta alcanzar su aroma, sabor y olor

característicos. Gracias al moderno diseño de nuestras amplias instalaciones, podemos conseguir una alta capacidad productiva en unas excelentes condiciones de higiene, a pesar de seguir siendo un proceso eminentemente artesanal. Nuestros productos son sometidos a rigurosos controles de calidad, en laboratorios propios y externos, que garantizan la total satisfacción de nuestros clientes, teniendo las certificaciones de calidad más exigentes a nivel internacional que nos permiten exportar a todo el mundo.



Para más información:

Pol. Ind. Las Marismas C/ Cabildo, s/n 39740 Santoña - Cantabria - España
Tel: +34 942 66 01 62 Fax: +34 942 66 18 33
www.conservashoya.es info@conservashoya.es



Cal - Ter

La extracción de huevo 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 huevo. De este modo, se obtiene una huevo 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.

Para más información

CALTER, Productos de Alimentación, S.L.

Tel: 948 278 616

www.cal-ter.es

comercial@cal-ter.es

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





HABLAMOS CON

Fernando Andonegui

Presidente de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria

¿Por qué se creó esta Cofradía de la Anchoa de Cantabria?

La Cofradía se creó para la promoción de la anchoa, un producto muy importante para Cantabria en, tanto económica como social y culturalmente.

¿Cuál es el propósito de esta Cofradía?

El propósito de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria es dar a conocer la anchoa, siendo embajadores de este producto, que es uno de los más emblemáticos del cántabro, tanto a nivel nacional como internacional, a través de los Congresos y hermanamientos con otras cofradías gastronómicas de toda Europa.

¿Qué actividades realizáis a través de ella?

Realizamos un capítulo anual sobre los meses de abril y mayo, conmemorando el récord mundial de pesca de una sola especie (bocarte) en un día, que se efectuó en el Puerto

de Santoña el día 5 de Abril de 1960, con 1,5 millones de kilos. También participamos en los diversos capítulos que se celebran a lo largo de la geografía tanto de España como de Europa, de las diversas cofradías existentes.

Formamos parte de FECOES (Federación de cofradías de España) y de CEUCO (Federación de Cofradías de Europa).

¿Qué lugar ocupa la anchoa de Cantabria en la gastronomía española?

La anchoa es un producto de primerísima calidad de la gastronomía española, comparable a un buen jamón ibérico de pata negra, a través de los congresos europeos de gastronomía hemos comprobado que es uno de los productos estrella y de los más demandados.

¿Qué es lo que caracteriza a la anchoa de Cantabria de la de otras comunidades?



La principal característica de la anchoa de Cantabria, es su materia prima ya que el pez (*Engraulis encrasicolus*) que se da en el mar Cantábrico es el mejor que hay en el mundo, por las corrientes y pastos que se dan en nuestro mar, se distingue por su color, textura, sabor y punto de sal, y con relación a las demás comunidades del norte de España la diferencia es la elaboración de la anchoa, ya que esta forma de producirla se originó en Santoña por parte de los italianos que se desplazaron a nuestras tierras buscando otros caladeros, debido a que en Italia se había esquilado el citado pez. La de alta calidad tiene una textura flexible y firme, jamás deben estar acartonadas, un color marrón rojizo, además los aromas del aceite, sal y del pescado tienen que estar equilibrados. La anchoa, a la hora de servirse en la mesa.

¿puede hacerse como plato único o siempre va acompañada de algo?

La anchoa a la hora de degustarla se puede consumir de muchas formas posibles, ya que como se dice ahora marida con casi todos los productos. De todas formas en la gastronomía todo es cuestión de gustos, hay gente que las prefiere solas y otros combinadas con los diversos productos que nos proporciona la rica gastronomía nacional.

¿Qué platos con anchoa son los que usted recomienda?

Hay infinidad de posibilidades para combinar la anchoa, como puede ser: Con quesos frescos, curados, semicurados y picones. Con pimientos rojos, con bonito del norte, con aguacate o con tomate natural. A mí, personalmente, me gusta mucho la combinación entre dulce y salado con las polkas, un excelente hojaldre que se produce en Torrelavega.



La casona del Judío

Siguiendo su espíritu innovador y el deseo de expandir su buen hacer en la cocina, en septiembre de 2010, el chef Sergio Bastard (uno de los 10 jóvenes chefs españoles a seguir según el periódico El País), el chef Jesús Sánchez del (Cenador de Amós) adquirieron, junto al empresario Carlos Crespo (dueño de la bodega El Riojano), **Casona del Judío**, un emblemático establecimiento localizado en el barrio de Monte, en Santander. Este restaurante había sido todo un clásico de la capital cántabra, ubicado en una espectacular casona indiana del siglo XIX que había cerrado sus puertas unos meses antes. El peculiar nombre lo adoptaron sus anteriores propietarios, los hermanos Bezanilla (La Mulata), como recuerdo al dueño del local, conocido en la zona por el apodo de "el judío". De la mano de Sergio Bastard, Jesús Sánchez y Carlos Crespo, Casona del Judío (ahora renombrado sin el artículo "La") ha abierto otra vez sus puertas con una renovada decoración, obra del afamado interiorista Rafael Zabala, y con una carta ba-

sada en la cocina de siempre pero tratada y presentada de forma innovadora. Un ambiente donde se cuida hasta el último detalle pero sin olvidar el toque informal y unos precios más que asequibles a pesar de la gran calidad de los productos, enmarcan este establecimiento inspirado en la nueva corriente neobistró de los restaurantes europeos. En definitiva, una propuesta donde se come y se siente diferente. Bajo la dirección gastronómica de Sergio Bastard, uno de los referentes de la cocina de vanguardia en Cantabria.

CASONA DEL JUDÍO
RESTAURANTE

Para más información:

Calle Repuente, 20, Santander
Telf. 942 342 726 - 648 446 937
restaurantelacasonadeljudio.es
www.lacasonadeljudio.com



Cocina y arroces del Cantábrico

As de guía es un restaurante con una trayectoria muy corta con la que en apenas 4 años ha conseguido destacar entre los restaurantes de Cantabria. Su cocina es de corte tradicional, en la que el producto es la esencia del plato, utilizando técnicas como el vacío, confitado, cocción a baja temperatura... buscan el punto perfecto para cada elaboración. Sus especialidades son los arroces, entre los que podemos destacar el arroz con bogavante, con pulpo y langostinos, con almejas y cocochas de bacalao, o con vieiras langostinos y naranja entre otros, y los revueltos entre los que destaca el de patatas pobres con foie además de otros que va incorporando según la temporada. Iván comenta que sus revueltos son muy cremosos, de cuchara, y que los clientes en muchas ocasiones se sorprenden muy gratamente por no haber probado nada igual. La oferta que ofrece el restaurante As de guía se compone de dos menús, **Degusta tradición As de guía**, a un precio de 25€ iva incluido y que está compuesto por los platos más representativos de su cocina. Anchoas con queso Braniza y pimientos asados de Isla. Revuelto de patatas pobres con foie a la plancha. Almejas en salsa verde Arroz con vieiras langostinos y naranja Postre del día. Y el menú **Degusta temporada**, que cómo su

propio nombre indica utiliza los productos del momento, cuando están en su máximo esplendor. Tiene un precio de 30€ iva incluido y en el periodo estival lo componen los siguientes platos. Tomate de Cantabria con salsa de arbequina, anchoas y albahaca. Láminas de bacalao con aguacate, naranja y aceituna negra. Revuelto de patatas pobres con trufa de verano. Bonito asado As de guía. Postre del día. De su carta podemos destacar platos como su foie micuit con puré de reineta, mollejas fritas con pisto y yogurt, pulpo a la plancha con parmentier rojo o la merluza en pilpil de perejil con almejas finas entre otros. Sus propietarios, Iván Rodríguez Arrizabalaga y Ángela Gómez Prada, chef y jefa de sala respectivamente harán de su visita una inolvidable jornada gastronómica.

AS DE GUÍA
RESTAURANTE

Para más información:

C/Duque nº23 C.P: 39740 Santoña - Cantabria
Tel: +34 942 680808
www.restauranteadegui.es
asdeguia@restauranteadegui.es



Hotel Restaurante La Casona del Valle

MOMENTOS INOLVIDABLES

El Hotel Restaurante La Casona del Valle está situado en un hermoso entorno natural con mucho encanto y distinción. Sus seis habitaciones cuentan con elegantes objetos y acabados decorativos y disponen de todos los elementos necesarios para dotar a nuestros clientes del máximo confort. Disponemos de un amplio parking gratuito al servicio de nuestros clientes. Se trata de un lugar ideal para descansar, desconectar y disfrutar de la naturaleza y el entorno, aparcamiento gratuito, comedores privados. Terraza a 2 km. de las cuevas de Altamira Baño completo en cada una de sus habitaciones.

RESTAURANTE A DOS ALTURAS PARA DISFRUTAR Y RECORDAR

El restaurante La Casona del Valle se halla situado en la localidad cántabra de Villapresente-Reocín. La Casona del Valle es un establecimiento con encanto, elegante y con una cuidada carta donde se conjuga la cocina tra-

dicional y clásica con toques modernos y de vanguardia. Contamos además, con una excelente bodega para los amantes del buen vino. Un servicio amable en un marco espectacular para celebraciones con encanto, reuniones con amigos, comidas de negocio o eventos tan importantes como una boda o una comunión que se convertirán en recuerdos inolvidables para nuestros clientes.

Para más información:

Eustaquio Revuelta, 60 39539 Villapresente, Reocín, Cantabria
Tel.: +(34) 942838352 Fax: +(34) 942838393
www.lacasonadelvalle.es
reserva@lacasonadelvalle.es



Restaurante Palacio Mijares

El Palacio está situado en el valle de Mijares, municipio de Santillana del Mar, 3 km. al Este de su casco antiguo y en un entorno de gran tranquilidad y belleza.

Conjunto monumental, declarado en 1995 Bien de Interés Cultural, al que accedemos por un paseo flanqueado de árboles y prados, y al fondo, tras la impresionante portalada encontramos la torre del siglo XVI, el patio, el pozo y una magnífica solana montañesa

En la planta baja de las antiguas caballerizas se encuentra el comedor de carta, es un espacio acogedor con magníficas vistas al jardín. Abierto todo el año, reúne lo mejor de nuestra cocina tradicional y nuevas propuestas creativas.

La experiencia del magnífico equipo de profesionales que se ocupan de la cultura culinaria, el gusto por el detalle y la excelencia de los platos, hacen que el Restaurante sorprenda a sus clientes con su exquisita cocina, agradable ambiente y excelente servicio.

Además de La Carta, entre semana tenemos "Nuestro menú", cocina saludable con un precio muy asequible (19,00 €), elaborado con productos frescos de mercado, y que cambia todos los días; También tenemos dos "Menús Degustación" en los que intentamos trasladar nuestra carta a un formato más casual.



Para más información:

Tel: +34 942 820 845 - 609 410 116
www.palaciomijares.es
palaciomijares@palaciomijares.es



Restaurante Dulcinea

Del mar a la mesa.

Dulcinea es un restaurante emblemático de San Vicente de la Barquera.

Se fundó en los años 60, con una capacidad de comensales de 70 personas.

Su barra exterior es una de las más frecuentadas tanto en periodo estival como en invierno como a lo largo de todo el año.

Su rica variedad gastronómica, donde hay que resaltar distintas formas de preparar el bacalao así como los magníficos pescados de la costa cantábrica como el bogavante, langostas, rodaballo, merluzas....

Nuestros platos estrellas son bacalao al pilpil, bacalao dorada, arroz con bogavante, arroz

con almejas, paellas, junto con nuestras especialidades en carnes, chuletas, entrecot, solomillos.... Todo lo cual hace de este restaurante uno de los más visitados de la cornisa cántabra. También hay que destacar sus magníficos precios.

Para más información:

Av de Miramar, 16 39540 San Vicente de la Barquera Cantabria.
Telf. + 34 942 71 01 337



El Hostal-Restaurante Fleming

Confort y tranquilidad

El Hostal-Restaurante Fleming se encuentra ubicado en un emplazamiento privilegiado y rural, como es la localidad de Somahoz, situado en el municipio de Los Corrales de Buelna (Cantabria). Cerca de la antigua N-611 y de la autopista de la Meseta. Disponemos de dos comedores, uno con capacidad para 100 comensales y otro de 30 comensales, donde podrá disfrutar de una exquisita comida y un trato agradable y profesional. Disponemos de una terraza con una capacidad para 30 comensales. Con vistas a la ribera del Besaya e idónea para las cenas en la época estival. Disponemos de un asador abierto fines de semana y temporada. Donde podrás disfrutar de nuestras parrilladas de carnes, solomillos a la brasa, chorizos criollos... Nuestro establecimiento dispone de 12 habitaciones dobles con baños completos, individuales y con toallas. Cada habitación dispone de calefacción central y televisión vía Satélite. Aquí, usted podrá encontrar y disfrutar

de toda la tranquilidad, confort y descanso que desee.

Un sitio

- De los que no figuran en las guías.
- De los que solo conocen los autóctonos.
- Del que no se olvidará.
- Con un trato exquisito a los comensales.
- Con confort, tranquilidad.



Para más información:

Calle Mediavia (Antigua Carretera N-611)
Somahoz. Los Corrales de Buelna, 39400
CANTABRIA (España - Spain)
Tel: 942.831.290 Fax: 942.832.663
www.restaurantefleming.com



Hijo de Martín Sánchez, S.A.

Hijo de Martín Sánchez. Vinos de siempre. Fundada en 1867, es la empresa familiar más antigua de Cantabria. Desde entonces se ha dedicado a la crianza de vinos blancos de la Nava, que son vinos procedentes de la zona vitivinícola de Rueda (Valladolid), que maduran y se crían en más de 160 barricas centenarias de roble americano con una capacidad total de 80.000 litros. En los establecimientos hosteleros de sus clientes la empresa cuenta con más de 500 barricas de vino blanco, manzanilla de Sanlúcar, vermut y mistela. La empresa distribuye además:

RIOJAS:

Sierra Cantabria, Marqués de Griñón, Marqués de Reinoso, Señorío de Somalo, Señorío de Ardura, Viña Pomal, Viña Paceta, Ederra.

RIBERA DE DUERO

Legaris

CIGALES:

Hiriart, Bodegas Farrán

RUEDA

Monasterio de Palazuelos, Tempero.

SIDRA ASTURIANA

Cortina (Distribuidor exclusivo para Cantabria)

MANZANILLA

Delgado Zuleta

ORUJOS

Orujo de Potes El Travieso

ACEITES DE OLIVA

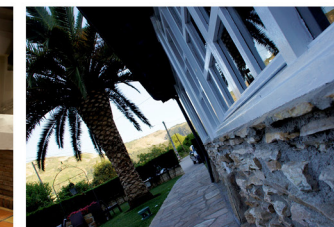
Los Omeya



Para más información:

Pol. Ind. Las Navas, 11 - 39500 Cabezón de sal - Cantabria.

Telf. + 34 942 700 055



Asador El Túnel

Ilusión por ofrecer los mejores productos gastronómicos

Asador el Túnel nos presenta sus instalaciones totalmente reformadas, su nuevo equipo desde Julio de 2012 y sobre todo nueva ilusión por ofrecer los mejores productos gastronómicos.

Situado en Mioño (Cantabria), en un entorno natural, encontramos el Asador el Túnel, un asador donde podremos degustar los mejores txuletones de buey gallego y una gran selección de pescados del cantábrico a la brasa.

Asador el Túnel nos recibe con sus preciosos jardines con palmeras que nos trasladaran a la calidez de paraísos naturales, jardines con terraza donde disfrutar de agradables veladas en diferentes momentos del día. Y una zona infantil donde los más pequeños también se lo pasarán en grande.

Seguido podremos elegir entre los tres comedores, uno privado, otro junto a la terraza y el principal presentado con la cocina en abierto para poder ver la elaboración de nuestros platos.

Ven a conocernos y a degustar de la mejor gastronomía rodeado del mejor entorno.

Para más información:

Barrio La Estación s/n, Mioño, Castro Urdiales

Tel.: +(34) 942 851 113

E-mail: asadoreltunel@gmail.com

www.asadoreltunel.com



Pastelería Ramflor

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

ASCASO Pastelería - Bombonería

El año 1991 nacieron nuestros bombones "LAMINES" Marca registrada que mantiene su éxito inicial.

Albahaca,
Miel
Melocotón
Frutos rojos
Almendra
Tomillo.

Después nacieron los "COSO GALAN" porque así se llamaba la calle donde empezó ASCASO en los años 30 trajieron e innovaron con

Naranja sanguina
Té verde y vainilla
Tahiti
Maracuya
Pimienta
Franbuesa
Castaña
Caramelo
Limón y menta fresca.

Ultimamente han llegado los **TOPS Clásicos**. Yema, pistacho, naranja, coco, vainilla, café. Todos ellos sin conservantes y aromas artificiales.

ASCASO

PASTELERÍA - BOMBONERÍA

Para más información:

ASCASO Pastelería - Bombonería
C/ ARQUITECTO YARZA, 5 CP: 50008 ZARAGOZA
Tel. 976214898
<http://www.pasteleriaascaso.com/>





La Boutique de la Cerveza. Tienda delicatessen

Establecimiento dedicado a la venta de cerveza, con más de 300 tipos tanto nacional como de importación.

Para más información

Calle 31 de agosto, 12
20003 DONOSTIA
Tel.: 94 344 13 58
donostia@laboutiquedelacerveza.com
www.laboutiquedelacerveza.com

60 años de experiencia al servicio del cliente



Confitería La Oriental. Artesanía pastelera en Madrid

Con la cuarta generación familiar al frente, **La Oriental** es una pastelería 100% artesana, que elabora todos los productos que ofrece. El cliente puede ver vídeos en la misma tienda en los que se puede apreciar el proceso de elaboración de sus especialidades.

Resalta su gran número de pastas, con hasta 50 variedades, y su gran surtido de bombones a granel.

Y por Navidad, citar sus más de 15 clases de turrones con o sin azúcar, mazapanes, guirlache, pastelitos de gloria, polvorones... todos ellos aptos para celíacos. Junto a ellos no podemos olvidar sus roscones, los más genuinos, con todos los rellenos posibles.

Su última novedad es el servicio de catering artesano, para poder disfrutar de sus productos donde usted guste.

También preparan tartas para alérgicos al huevo y productos lácteos.

Horario:

9.00 a 22.00 todos los días de la semana

Para más información:

C/ Ferraz, 47 28008 Madrid
Tlf. 915 59 70 45

Delicatessen



Delicatessen

Cada vez más, el gusto por la calidad de los productos se va magnificando. La mayoría de las personas eligen un producto especial y de una excelente calidad, tanto para sí mismos como para ofrecer a los demás.

Estos productos que destacan en el mercado por la forma en que se han hecho, por los ingredientes que contienen y por la manera de haberse hecho, son los productos delicatessen.

Delicatessen que la gente gente conoce y valora, sobretodo los más sibaritas y los 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”.

Precisamente, en nuestro país podemos encontrar una gran cantidad de tiendas con productos gourmet, porque nos gusta lo bueno y lo mejor. Y claro, tenemos la suerte de contar con infinidad de tesoros gastronómicos que van desde los aceites mas refinados, vírgenes y cuidadosamente seleccionados, hasta nuestros vinos, arroces, dulces y embutidos.

Todo con unos denominadores comunes: la tradición y la calidad en su elaboración, valores que hacen de un producto clásico un producto delicatessen.



Sucesores de Hermanos López de la vocación a la excelencia

HISTORIA

Aunque Sucesores Hermanos López existe como tal desde 1978, los orígenes de esta empresa familiar se remontan a 1845. Fue entonces cuando de una pequeña parcela de olivar, que no alcanzaba una hectárea, nació un patrimonio que iría creciendo y consolidándose a lo largo de seis generaciones. Hoy, la vieja almazara de aceite que construyó Antonio López Ortiz, allá por 1918, ha sido modernizada y posee el más moderno sistema continuo ecológico, que no produce alpechín alguno, en una apuesta decidida por comercializar sus preciados aceites de mayor calidad: **Morellana y La Laguna Selecta**. La aceituna, cuyo jugo o zumo

es el aceite que le ofrecemos, la producen olivares situados al sur de Córdoba, en los municipios de Luque y Baena, en terrenos de pendiente suave y aún elevadas, muchos de ellos al pie de la Sierra del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Se unen aquí las dos grandes áreas productoras de aceite de Andalucía, la del picual, típica de Jaén y el hojiblanco, característico de la de Córdoba, a las cuales hay que añadir otra variedad más, propia de la Denominación de Origen de Baena conocida como picudo o carrasqueño, que produce uno de los aceites más exquisitos del mundo.



PRODUCTOS

MORELLANA - Fruto del trabajo y de la experiencia madurada a lo largo de más de un siglo por los expertos molineros de Sucesores de Hermanos López S.A., nace Morellana, un Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal picudo de calidad excepcional destinado a los paladares más exigentes. Se produce a finales de Octubre, exclusivamente de forma artesanal y en cantidad limitada. Su aroma es frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad y armonía, con notas frutales de manzana y plátano, por su intensidad destacan la almendra verde y la hierba recién cortada. Su entrada en boca es muy dulce, característica de la variedad picuda, apreciándose en la parte anterior el almendrado y las notas herbáceas de trigo verde. Al pasar a la parte posterior se percibe el plátano verde y la alcachofa; el amargor es casi imperceptible y con un picor final muy ligero. En 2013 ha sido ganador del **Primer Premio** en el concurso internacional **ARMONIA 2013**, también ha sido premiado con la **Medalla de Oro** en el concurso **Olive Japan 2013** y ha obtenido varias menciones de honor en diferentes concursos internacionales. *Se comercializa en una exclusiva botella de vidrio blanco de 0,5 L, así como en una distinguida lata de 125 ml.*

LA LAGUNA SELECTA - Bajo este nombre le ofrecemos un "bouquet" excepcional de aceite, mezcla de diferentes variedades de olivo -picudo y hojiblanca-. Proveniente de diferentes pagos, siempre se asegura la recogida de la aceituna en su momento idóneo de maduración. En esta cuidadosa mezcla cada variedad aporta sus mejores características, haciendo de éste un aceite aromático, estable y de excelente sabor al paladar, ideal para cualquier tipo de plato. Su aroma recuerda a la frescura natural de nuestro paisaje, es frutado verde en intensidad media alta con un toque a manzana y una gran intensidad de verde hierba. Dulce y fluido a la entrada, amargo medio y picante medio alto. Se presenta filtrado y de color verde intenso. En 2013 ha sido ganador de la Medalla de Oro en el concurso a la calidad de la D.O. Baena.



na. Reconocimiento recibido varias veces durante los últimos años.

Se comercializa en latas de 2,5 y 5 L y también en una elegante botella de 0,5 L

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS 2013

ESPAÑA	AEMO	Premio al Mejor Maestro de Almazara
ITALIA	ARMONIA	1º Premio
ITALIA	L'ORCIOLO D'ORO	Gran Mención
PORTUGAL	OBIVEJA	Mención de honor
ITALIA	IL MAGNIFICO	Mención de honor
JAPÓN	OLIVE JAPAN	Medalla de Oro
ESPAÑA	DIPUTACIÓN DE CORDOBA	Finalista
ESPAÑA	EXPOLIVA	Mención de honor
ALEMANIA	SELECTION	Excelente 4 Estrellas
ISRAEL	TERRAOLIVO	Gran Prestige Gold
ESPAÑA	D.O. BAENA	Medalla de Oro

Sucesores de
Hermanos López

Para más información:

SUCESORES DE HERMANOS LÓPEZ S.A.
C/ Carrera, 56 Dpdo.
14880 - Luque (Córdoba)
+34 957 66 72 02
info@gruposahl.com
www.gruposahl.com

DESPUÉS DE CUALQUIER ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR
ESTA PERA RECUPERA



www.perasderincondesoto.com

Peras de Rincón de Soto

La Denominación de Origen Protegida **Peras de Rincón de Soto** nació amparando, en un primer momento, la producción de los municipios de Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra, ubicados en el este de La Rioja. En 2010, a la zona amparada por la Denominación se sumaron los terrenos de otros 23 municipios riojanos. En concreto, 8 municipios de La Rioja Alta: Cenicero, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Nájera, San Asensio, Torremontalbo y Uruñuela; 14 de La Rioja Media: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrúbal, Ausejo, Entrena, Fuenmayor, Lardero, Logroño, Murillo de Río Leza, Nalda, Navarrete y Villamediana de Iregua; y uno en La Rioja Baja, Pradejón.

Las particulares características de las Peras de Rincón de Soto son fruto de las tierras en las que se cultivan, en las terrazas de los ríos Ebro, Cidacos, Alhama, Iregua y Najerilla.



Para más información:

Avda. Príncipe Felipe 7, Bajo. 26550 Rincón de Soto, La Rioja (España)
 Telf. + 34 941 14 19 54 Fax. +34 941 14 19 55
 consejo@perasderincondesoto.com
<http://www.perasderincondesoto.com>



Conservas de CAMBADOS

redes de sabor y tradición

Disfrute de nuestras especialidades como el mejillón, la almeja o la sardinilla, entre otros muchos. Son nuestros productos de calidad de Conservas de Cambados, un sabor verdadero para un auténtico delicatessen en conserva.

Para una ocasión especial, para regalos exclusivos o para enriquecer la cocina de todos los días, Conservas de Cambados dispone de una amplia y variada selección de conservas de pescados y mariscos que sorprenderán a los paladares más selectos.

Nuestro Compromiso de Calidad

Conservas de Cambados S.A. cuenta con una política de calidad que se centra en obtener la satisfacción del cliente, permaneciendo siempre atento a sus expectativas y ofreciendo productos de máxima calidad y con todas las garantías.

Para ello utilizamos una selección de las mejores materias primas que ofrecen nuestras rías y las elaboramos de forma tradicional con el fin de obtener una conserva artesana de muy alta calidad.

Productos

Mejillones, Berberechs, Navajas, Almejas, Chjpirones, Zamburiñas, Atún, Bonito, Melva, Salmón, Sardinias, Angulas Lamprea, Lotes de Regalo



Para más información:

Lg de Porto, s/n - BARRANTES
 36636 RIBADUMIA (PONTEVEDRA)
 Tel: 034 - 902 760 213 Fax: 0034 - 986 745 507
www.conservasdecambados.com

Los Gemelos

GRAN SELECCION



Su Café

El café por excelencia

Café Los Gemelos selecciona los mejores cafés arábigos 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.



Para más información: Gregorio de la Revilla 26 - 48010 BILBAO

Tel.: 666 414 765 - Fax: 944 215 857 - info@cafelogemelos.com - www.cafelogemelos.com

/Delicatessen/

¿Qué nos hace diferentes? ¿Por qué comprar El Capricho?



El Capricho. Omega - 3. Anchoas y Bonito del Norte, un Capricho para el paladar

El Capricho tiene como objetivo primordial la Calidad y no la cantidad. Esto, junto al carácter artesanal de sus productos, elaborados al 100% en sus instalaciones por un personal formado en los criterios de calidad y limpieza, y una atención al cliente personalizada con servicios de venta y post-venta exigentes, dan como resultado un producto exquisito fruto de una elaboración esmerada.

Anchoa y bonito de calidad en variados y exquisitos formatos.

Para más información

Pol. Ind. Las Marismas s/n
39740 SANTOÑA - Cantabria
Tel./Fax: 942 67 16 00
encapricho@mundivia.es

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



Quesos La Prudenciana

La experiencia adquirida, junto al reconocimiento logrado por Artequeso, nuestro queso manchego artesano de leche cruda, nos ha animado a presentar unos quesos, también de leche cruda, con la marca Buenalba. Con la innovación como elemento diferenciador, que aportan sabores y olores, y por qué no, colores novedosos y bien maridados una materia prima de selección y una curación esmerada.

Oveja a las finas hierbas:

Leche cruda de oveja con presencia de romero picado en la masa del queso.

Cabra naranja al pimentón:

Leche cruda de cabra con pimentón presente en la masa y la corteza del queso.

Cabra morado al vino:

Leche cruda de cabra y vino tinto Merlot.

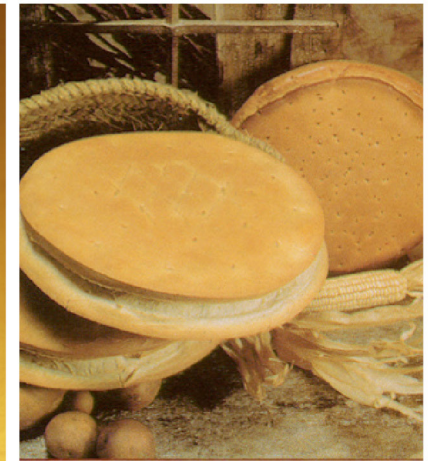


Para más información:

FINCA LA PRUDENCIANA
C/ Iglesia,3
45780 TEMBLEQUE - Toledo
www.arteqeso.com
Tel./Fax.: 925 145 192

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



Pan de Valladolid

Por qué Pan Valladolid nace como Marca de Garantía. Porque se tiene conocimiento de su calidad e importancia desde el siglo IX, citado con el Cronicón Albeidense, de Diodoro de Sicilia. Porque a Carlos V se lo hacían llegar desde Valladolid a su retiro en el Monasterio de Yuste. Porque fue el primer lugar en España en el que se tenga constancia de la utilización de; sobadera o máquina de rolos, para su bragado, es decir, su refinado.

Porque Valladolid exportó esta forma de elaboración a Andalucía. En 1963 los grandes banqueros de la corona, los Fúcares, pagaron al maestro panadero D.Francisco Mateo para que enseñara a elaborar pan blanco a los panaderos de Andalucía, allá por el siglo XVI. Un ejemplo fue Alcalá de Guadaria o Alcalá de los Panaderos(Sevilla).Porque se han mantenido hasta las principales características de elaboración y su calidad. Cuando en el 2001 se pre-

sentó el borrador de proyecto de su Reglamento de Uso de la Junta de Castilla y León, fue la primera figura de calidad para el pan desarrollada en Europa. Posteriormente a Pan de Valladolid se presentaron otras figuras de calidad para el pan de nuestro país.

Pan de **MARCA DE GARANTIA**
Valladolid

Para más información:

C/ Arado, 8 Valladolid - España
Tel: +34 983 354 355
www.pandevalladolid.es
pandevalladolid@pandevalladolid.es

Castilla La Mancha

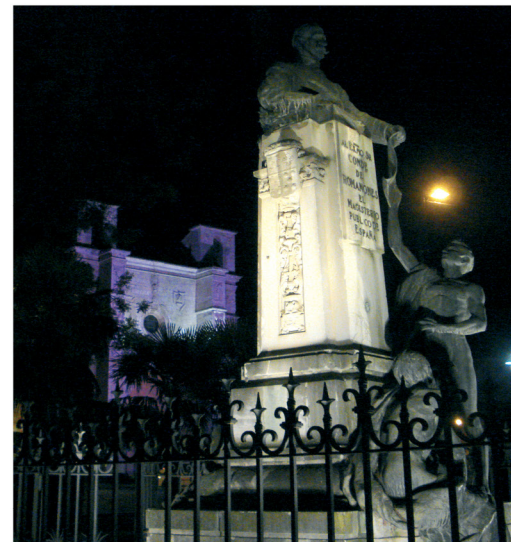
Castilla La Mancha es una comunidad de contraste. Porque esperamos una cosa y la encontramos, es cierto. Pero también encontramos mucho más de lo que pensábamos.

Nos explicamos. Esperamos esa tierra llana, plagada de viñas, que transmite sosiego, calma, sensación de amplitud de espacios, claridad y luminosidad. Una tierra con molinos de viento, con extensos campos, en la que aún hoy, nos parece que vamos a divisar en la lejanía a Don Quijote acompañado por su fiel Sancho, yendo o viniendo hacia alguna de sus peculiares aventuras.

Y es mucho más. Si lo que queremos es contemplar el esplendor de una ciudad que no duda en apellidarse como Imperial, no podemos más que pasar por Toledo y contemplar el esplendor de una ciudad señorial, que se enorgullece de su pasado multicultural y que sigue mostrándose al viajero como un rincón encantador. La ciudad que acogiera las obras del Greco, es Patrimonio de la Humanidad, y está plagada de lugares monumentales y de ancestral historia.

Una provincia, la toledana con pueblos ilustres como Tembleque, Illescas, Orgaz o Talavera de la Reina y los muy quijotescos Consuegra o El Toboso. Una provincia en la que junto con





el Quijote, literariamente hablando alberga a otras dos obras capitales de nuestra cultura, La Celestina y el Lazarillo.

En Albacete nos sorprenderemos con su extraordinaria diversidad. La llanura manchega confluye en su parte sur con las sierras de Alcaraz y la Sierra del Segura, parajes de gran belleza natural, que se unen al Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, o al parque Natural del Calar del Río Mundo y la Sima. Almansa, Alcaraz, Chinchilla de Montearagón, Villarrobledo o Hellín son poblaciones declaradas Conjunto Histórico Artístico. Albacete, su capital es la ciudad más poblada de Castilla La Mancha.

Por su parte, Ciudad Real, marcada por la presencia de las Órdenes Militares en época medieval, nos regala castillos y villas de gran tradición cultural, como Almagro. Tierra de viñas, con Valdepeñas a la cabeza, también la cultura más rompedora tiene aquí mucho que decir. Tierra natal del cineasta Pedro Almodóvar, existe una ruta que permite conocer lugares en los que transcurriera su niñez, y donde han sido filmadas algunas de sus obras.

Cuenca alberga una deslumbrante diversidad paisajística. Llanura de nuevo con serranía. Su capital es también Ciudad Patrimonio de la Humanidad y sede de uno de los museos de Arte Abstracto más ricos de España, situado

a pocos pasos de las maravillosas Casas Colgantes, emblema de la ciudad. En la Serranía de Cuenca, encontraremos el Parque Natural del Alto Tajo, y nos sobrecogeremos con las Hoces de Beteta y Solán de Cabras, de gran valor ambiental y paisajístico.

Y en Guadalajara podemos seguir los pasos de Cela y su Viaje a la Alcarria, o pasear por sus Pueblos de Arquitectura Negra, o pasar por el mayor espacio natural con figura de protección de Castilla La Mancha, el Parque Natural del Alto Tajo... pero también ciudades monumentales, Conjunto Histórico-Artísticos como Atienza, Brihuega, Hita, Molina de Aragón, Palazuelos, Pastrana y Sigüenza.

Una comunidad con riqueza cultural, paisajística, ambiental y también gastronómica. Una cocina, la manchega, que ha sido expresión de un sentir propio. Una cocina sobria, abundante y sabrosa, original y con multitud de recetas y platos típicos que se nutren de la variedad de productos de primera calidad, a la que se añaden exquisiteces propias como sus quesos, sus aceites o sus vinos.

Merece la pena, pues que nos perdamos por Castilla La Mancha, que la descubramos y nos sorprendamos.



Colombia, estancias inimaginables en el Pulmón del Mundo

Colombia es algo más que Cartagena de Indias, ciudad turística por excelencia, y Bogotá, capital del Estado. Merece la pena adentrarse en esa otra Colombia, la de rincones desconocidos de islas casi vírgenes, la de hoteles con encanto perdidos en medio de la selva, la de haciendas del siglo XIX reconvertidas en lujosos escondites para el relax y el descanso, o la de antiguos palacetes que todavía hoy guardan el aroma del café recién recolectado.

Lo mejor de todo es que no hay que ser el viajero más aventurero para llegar hasta esta zona del planeta, en la que el lujo por

el detalle y la exclusividad no están reñidos con estancias en plena naturaleza. Alojamientos únicos y desconocidos es lo que recoge la guía 'Colombia, hoteles con estilo', un compendio de 45 hoteles 'boutique' repartidos por la selva, la costa y la ciudad.

Por definición, un hotel es un establecimiento capaz de alojar con comodidad a huéspedes y viajeros a cambio de una compensación económica. Si bien el concepto es el mismo para cualquier tipo de alojamiento, hay características, como su ubicación, su decoración y los servicios ofrecidos al viajero que pueden y deben convertirlo en



único. **Cartagena de Indias, Bogotá**, la selva amazónica, el Triángulo del Café, Santa Marta y el archipiélago formado por San Andrés, Providencia y Santa Catalina, todos ellos morada de alojamientos desconocidos y selectos, son un buen ejemplo.

Bogotá y Cartagena de Indias, dos de las urbes con más tradición de Colombia, son también las ciudades que llevan al viajero hasta principios del siglo pasado. Haciendas, palacetes, casas coloniales y conventos transformados en exclusivos hoteles sorprenden por el trato privilegiado con el que acoge a cada uno de sus huéspedes.

En el centro de **Cartagena**, rodeado del bullicio y el ajetreo de la ciudad, se encuentra el Marqués Hotel Boutique. Ubicado en una elegante casona del siglo XVII y contrario al concepto de complejo hotelero, este hotel no renuncia, sin embargo, a las comodidades propias del siglo XXI. Un verdadero oasis de tranquilidad con aires coloniales.

El río más caudaloso del mundo es también un lugar perfecto para conocer y adentrarse cómodamente en la selva colombiana del Amazonas, rincón conocido como el Pulmón del Mundo. Adoptando el movimiento y las formas de un barco, un hotel flotante navega



sus aguas desde el muelle de Leticia, ciudad hospitalaria y capital del Departamento del Amazonas. Lenta, como si estuviera mecida solamente por el viento, la Casa Navegante del Amazonas brinda la posibilidad de conocer la selva desde su interior: aves autóctonas, mamíferos acuáticos, como delfines grises y rosados, y flores que sólo existen aquí, como el loto más grande del mundo, son apenas una muestra de lo que el viajero puede ver desde su confortable habitación que, en este rincón del planeta, no tiene puertas ni ventanas. No las necesita.

Caldas, Quindío y Risaralda forman El Triángulo del Café, llamado así porque es

donde nace el que dicen el mejor café del mundo. Quienes vienen hasta aquí, se sorprenden con su naturaleza y descubren una población campesina, laboriosa y próspera, que ofrece al mundo la hospitalidad de sus haciendas tradicionales reconvertidas en alojamientos exclusivos de alto nivel, lo que le ha consolidado como el primer destino rural de América Latina.

Lujosas suites que elevan el concepto de turismo de naturaleza, relax y salud a la máxima expresión componen el hotel Termales de Santa Rosa de Cabal. Está ubicado en el centro de una montaña, rodeado de cascadas de aguas termales, y al que se acce-



de por senderos ecológicos. Un verdadero paseo que conduce al placer más exquisito para el cuerpo y el espíritu.

Santa Marta es, por su parte, la ciudad más antigua de América Latina, cuyo inigualable patrimonio arquitectónico evoca los tiempos de la bonanza bananera. La Sierra Nevada de Santa Marta oculta vestigios de culturas indígenas, como el **Parque Nacional Natural Tayrona**, enmarcado en un rincón de naturaleza virgen y exuberante.

Es aquí donde el viajero puede hacer gala del turismo más ecológico, alojado en los Ecohabs que se encuentran en el parque:

cabañas inspiradas en las construcciones de las antiguas civilizaciones precolombinas, donde se cuida hasta el más mínimo detalle para lograr un máximo confort. Como colofón, el paisaje que los rodea, arrecifes, playas únicas, piscinas naturales y por supuesto la selva.

Lugares todos ellos, que invitan a perderse por **Colombia** para descubrirla en estado puro, donde el verdadero riesgo es que te quieras quedar.

Para más información:
www.colombia.travel

Almería, historia a pleno sol

Almería, es la ciudad europea con más horas de luz al año, con más de 300 días soleados, contando con un clima privilegiado, de inviernos y veranos templados, y con la posibilidad de disfrutar casi todos los meses del año de sus 17° C de media. Su situación, en el centro de la bahía del mismo nombre, le confiere una posición privilegiada como lanzadera al conocimiento del resto de la provincia, con muy poca distancia y buenas comunicaciones para dirigirse al levante, con el Parque Natural Cabo de Gata, al poniente o al interior hacia el desierto de Tabernas y el resto de la provincia.

Su origen se remonta a tiempos prehistóricos, aunque los árabes la fundaron como ciudad en el año 955 por orden de Abderramán III, primer califa de Córdoba. De esta época de esplendor cultural y comercial se conserva la majestuosa Alcazaba, la fortaleza árabe más extensa de Europa, así como diversos restos como los de la Mezquita Mayor (en la Iglesia de San Juan), aljibes como los de Jayrán, restos de las murallas, etc.

El patrimonio cultural se complementa con la imponente Catedral-Fortaleza de la Encarnación, del siglo XVI, los conventos e iglesias del centro histórico como el Convento de las Puras, el de las Claras o la Basílica de la Virgen del Mar. También hay que destacar los Refugios de la Guerra Civil (galerías subterráneas construidas en los años 30) o los distintos museos, centros de visitantes y salas de exposiciones, como por ejemplo el Museo Arqueológico, el Museo de la Ciudad,





en centro Andaluz de Fotografía, o el nuevo Museo-casa del Cine.

También conserva un legado de la etapa industrial y minera, con la Estación de Ferrocarril, el Cargadero de mineral o “Cable Inglés” o el Mercado central como máximos exponentes.

Podemos pasear por la Almería del siglo XIX y encontrar innumerables edificios burgueses como la Casa de las Mariposas, el Palacio de los Marqueses de Cabra o la Plaza Vieja donde se ubica el Ayuntamiento de Almería. Además, podemos conocer todo este patrimonio a través del programa de visitas guiadas del Ayuntamiento de Almería, que cada fin de semana recorre en una gran variedad de itinerarios turísticos a todos estos lugares y monumentos con una completa información de los mismos. Estas visitas se realizan todo el año, y el visitante puede informarse a través de unos calen-

darios donde se recogen horarios, tarifas y el tipo de visita que se organiza cada fin de semana. Los Refugios también cuentan con visitas propias programadas por sus galerías, que están museizadas y que recrean distintos espacios como los quirófanos y alacenas.

Almería, UNA CIUDAD DE CONTRASTES

Con 190.000 habitantes censados en el municipio, Almería es una ciudad tranquila, acogedora y llena de contrastes. Posee 40 km de línea costera, para poder disfrutar del sol, la playa y la naturaleza, especialmente en la playa del Parque Natural Cabo de Gata. Asimismo el visitante puede perderse paseando por sus parques y jardines, como el Parque Botánico del Boticario o el Parque Nicolás Salmerón. El campo de golf de El Toyo, la Estación náutica “Bahía de Almería”, y diversas empresas dedicadas al ocio y tiempo libre, son un referente para los amantes del golf y las actividades lúdicas y deportivas.

Entretenimiento

La Feria de Almería, de la que podemos disfrutar en Agosto y la Romería de Enero en la Playa de Torregarciá, se celebran en honor a la Patrona, la virgen del Mar.

La Semana Santa, declarada de Interés Turístico Nacional, su Carnaval, las Cruces de Mayo, festivales de teatro, música y cine como las Jornadas de teatro Siglo de Oro, el festival de cortometrajes “Almería en Corto” entre otros muchos la convierten en un magnífico destino de ocio. Asimismo se puede disfrutar de los mejores partidos de la Liga de Primera División, en el Estadio de los Juegos Mediterráneos, sede del equipo local, la Unión Deportiva Almería.

Gastronomía

Su gastronomía destaca por la gran variedad tanto de establecimientos como de manjares que podemos encontrar en ellos, donde el tapeo es casi un rito a disfrutar en

sus calles y plazas. Existen distintas y auténticas zonas de tapeo, donde podemos ir de bar en bar buscando la especialidad de cada uno de ellos. Las migas, ajo blanco, jibia en salsa, gurullos o trigo, entre otros muchos ejemplos, forman parte de la cocina tradicional que se puede encontrar en cada esquina.

En resumen, la ciudad de Almería está desarrollando una gran labor dentro del sector del turismo cultural, de congresos, deportivo y de ocio, salud... poniendo en valor recursos y mejorando infraestructuras y comunicaciones, complementando su evidente vocación de sol y playa y reuniendo innumerables atractivos para el visitante, con el fin de ofrecer un turismo de calidad y una oferta lo más completa posible.

Para más información:
www.turismodealmeria.org



Restaurantes

Lugares acogedores donde siempre hay gente, donde se celebran momentos especiales o de gran importancia, donde se mezclan risas y alegrías con seriedad y tensión, donde se pueden dar las mejores o las peores noticias, donde reencontrarnos con seres queridos, donde decir un te quiero o un perdón... esos lugares son los restaurantes.

Atendidos siempre por profesionales que hacen todo lo posible para garantizar el bienestar de sus clientes y sus mejores platos, hechos con esmero y siempre con la misma intención: que el cliente desee volver.

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.

Porque nuestros restaurantes se esfuerzan cada día en proporcionar a sus clientes todo lo que pidan.

A continuación ofrecemos una guía de grandes restaurantes en los que disfrutar de la buena comida y de un ambiente muy especial. Ahora disfruten.



Casa Julián. Las mejores chuletas que puedan imaginar

El restaurante **Casa Julián de Tolosa** abre sus puertas en 1954. Su fundador, **Julián Rivas**, fue todo un innovador y un pionero. En **Casa Julián** se asaron por primera vez chuletas de buey y donde por primera vez se dio inclinación a la parrilla para asar carne, algo extendido actualmente a todas las parrillas.

Su oferta gastronómica es única. Selecta calidad de sus productos y sencillez en la carta de tres entrantes y un plato fuerte: la chuleta, acompañada de unos pimientos del piquillo confitados que constituyen la marca y el secreto mejor guardado de la casa.

El método para asar utilizado en **Casa Julián** es totalmente diferente al resto de asadores. Consiste en tener un fuego vivo y fuerte, con las chuletas al fuego cubiertas de una capa de sal gruesa, cuando se llega al punto de dorado ideal y se da la vuelta, añadiendo más sal al lado no salado y

se espera que la carne llegue a su punto, retirándole en ese instante la sal sobrante. Una ceremonia en la que cuentan tanto la excelente materia prima como el control del parrillero.

Desde 1981, **Matías** tomó el testigo de **Julián** y en 1989 se inauguró otro restaurante en Madrid, **Julián de Tolosa**, que extendió la sabiduría y la gastronomía parrillera a la capital. Hoy, **Mikel** e **Iñaki** en Madrid y **Xabi** en Tolosa, mantienen alto el nivel asando las mejores chuletas que puedan imaginar.

Información y reservas

C/ Santa Clara 6 - 20400 TOLOSA - Guipúzcoa
Tel.: 943 67 14 17

www.casajuliandetolosa.com

C/ Cava Baja 18 - 28005 MADRID
Tel.: 91 365 82 10 - Fax: 91 366 33 08



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 sumiller, 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



Restaurante Puente Mayor

El restaurante Puente Mayor, situado en la plaza de San Nicolás, lleva más de dos años ofreciendo a sus clientes un servicio de comidas novedoso y a buen precio. Especialista en la preparación del bacalao y lechazo churro: ofrecen a sus clientes entre 14 y 16 formas diferentes de cocinar el bacalao. Destacamos entre otros:

- Gratinado de espárragos rellenos de bacalao y crema de marisco.
- Ensalada de frutos secos con bacalao y brotes de soja.
- Ensalada templada de bacalao con mayonesa de anchoas y crujiente de cebolla.
- Bacalao al club ranero.
- Bacalao con surtido de setas y piquillo.
- Bacalao en salsa de chipirones.

Información y reservas

Dirección: Plaza de San Nicolás, 9 - Valladolid
Tel: 983 370 073



Casa Alberto

Casa Alberto, entrar en este establecimiento es entrar en el corazón de Madrid, su cocina Tradicional Madrileña con sus callos, rabo de toro, manitas de cordero, y carrillada, unido a la elegancia y diseño de sus innovadores platos diseñados por su Chef Mario Pilar Quiroga, como Pulpo a la Brasa con Hummus, Brownie de Morcilla con Queso de Cabra, su Ravioli de Calabacín Relleno de Carne o su Torrija Salada de Jamón Ibérico y Salmorejo, demuestra que la cocina tradicional y la innovadora conjugan de forma especial en este establecimiento emblemático de Madrid. Puede degustar estas tapas en su fantástica barra o sus platos en su acogedor restaurante de 8 mesas.



Para más información y reservas:

Calle Huertas, 18 28012 Madrid
Tel: 914299356
www.casaalberto.es



Casa Darío, Restaurante - Marisquería

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

Recibimos diariamente los mejores productos de la costa gallega (centollos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc) y catalana (esparidenyes, cañailas, 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@toffe.es
www.toffees.es



Molí dels Fanals

Restaurante tradicional de montaña

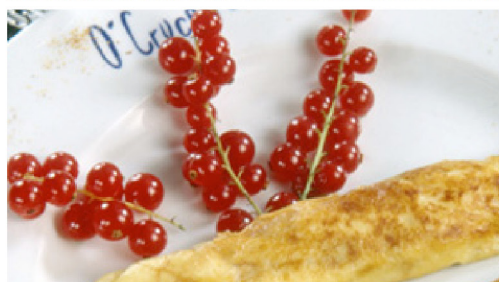
El Molí dels Fanals es un restaurante de cocina tradicional, regentado por la familia Bellsolà. Está situado en una típica borda andorrana, en medio del pueblo de Sispony, uno de los parajes más bonitos del principado, donde podrá disfrutar de un cálido y acogedor ambiente. Disponen de un amplio salón 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



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



Cocina Asturiana y carne de producción propia

Les presentamos un restaurante, ubicado muy cerca de la madrileña estación de Atocha, en el que disfrutar de la auténtica cocina asturiana, con productos traídos desde **Asturias**, como las fabes, las verdinas, la matanza, los pescados (que traídos directamente del puerto de **Luarca**).

Pero además, la diferencia en su cocina se nota en que son únicos en lo que a 'carne de producción propia' se refiere. Crían terneras, chotos, vacas y bueyes, para llevar, directamente de la montaña a la mesa la mejor carne, al alimentarse el ganado únicamente con productos naturales de 1ª calidad.

Todo ello puede degustarse en sus salones, cuya decoración responde al gusto rústico con detalles asturianos en uno de ellos, y el otro con aire taurino.

Se celebran todo tipo de eventos, adaptándose a las sugerencias de los clientes.

Para más información:

Delicias 26 - Madrid

Tel. 91 530 89 68

lorenzo_avila_mora@hotmail.com

www.elrinconasturiano.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 cetarea 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.



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

De **Burgos**,
 la mejor
morcilla




 Producto sin Gluten

Rica en hierro
 8 mg por cada 100 gr. 26% CDH

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



Arenas de San Juan

Arenas de San Juan cuenta con 1.200 habitantes en la actualidad. Se encuentra ubicado en la parte Norte de la provincia de Ciudad Real. El verdadero origen de esta villa se sitúa en el neolítico. Se han encontrado vestigios de presencia humana de hace unos 6.000 años, en los márgenes del río Gigüela. Es en la época romana cuando surge como población, al ser lugar de paso de la calzada romana que unía Córdoba y Tarragona. La iglesia-castillo de la localidad es resto de un fortín romano que se convirtió después en iglesia.

Tras la invasión árabe, la población fue destruida y sobre las ruinas de la iglesia se levantó una mezquita. Es en el siglo XIII cuando se vuelve a dar culto en la iglesia. La iglesia está sentada sobre recias murallas de piedra ciclópea elucida de argamasa. Por la parte superior acaba en forma de almenas y consta de tres naves, separadas por dos arcadas de medio punto con cinco arcos de piedra de sillería. La iglesia guarda una talla policromada de San Bernabé Apostol, patrón del pueblo, cuya fiesta es el 11 de junio.

Para más información:
www.arenasdesanjuan.com

Quesos Pedro Pablo

Los amantes de los buenos quesos manchegos encontrarán en la MANCHA, la localidad ciudadrealeña de Arenas de San Juan, un autentico templo gastronómico; se trata de QUESOS PEDRO PABLO, una empresa familiar fundada en 1980 donde las principales líneas de trabajo sobre las que se sustenta nuestra filosofía son tres objetivos fundamentales: ofrecer un producto con la máxima calidad; buscar la mejor imagen y vender el queso manchego a un precio muy competitivo.



Para más información:

Tel: 926 893220 - www.morenoreino.com

Servimos por toda España sin gastos de envío.

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 supuesteso, 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.

Huelva, las playas de la luz

Un catálogo ideal para amantes del mar



Para más información:
www.turismohuelva.org

Las playas de **Huelva** dibujan un perfil de arenas blancas enmarcadas por verdes pinares. La bondad de su clima convierte este rincón occidental de Andalucía en una continua sucesión de estímulos que evocan el carácter paradisiaco de las playas de **Huelva**, donde la naturaleza se ha esforzado en legar multitud de parajes naturales de un enorme valor, como el Parque Nacional de Doñana. Con más de 120 kilómetros de costa ininterumpidos, **Huelva** se antoja el lugar idóneo para su visita. 25 playas de arenas blancas y finas discurren



entre las desembocaduras de los ríos Guadalquivir y Guadiana. Playas amplias, extensas y tranquilas en las que la naturaleza y la luz se erigen en las principales protagonistas. Y es que **Huelva** es la provincia de España con mayor número de horas de sol, con 3.120 horas al año. Las posibilidades que ofrece la luz de **Huelva** permiten disfrutar de una vida intensa al aire libre, en contacto con la naturaleza y las playas. Un destino turístico que cuenta como denominador común con doradas arenas y cristalinas aguas en las que es todo un placer sumergirse.

Son playas pensadas para todos, con infraestructuras sensiblemente dotadas y adecuadas a personas con discapacidad, concebidas para acercar el privilegio de disfrutarlas a cualquiera que lo desee sin que ninguna limitación física suponga impedimento alguno para experimentar ese regalo a los sentidos. Un recorrido por los municipios costeros de Ayamonte, Almonte, Cartaya, Isla Cristina, Lepe, Moguer y Punta Umbria proporcionará un sinfín de olores, sabores, sonidos y sensaciones.

Restaurante El Bodegón

Reconciliándonos con los sabores

Antigua bodega local de estilo rústico, con patio interior para veladas de verano. Se trabaja a la parrilla con leña de encina y con una carta corta pero llena de excelencias. Podemos disfrutar con carnes, quesos artesanos, aceite, verduras, de producción ecológicas, ya que es el primer restaurante andaluz con certificación ecológica. Mención aparte merecen los espléndidos atún rojo de almadraba y el bacalao confitado y su interesante carta de vinos.

Horario de 2 a 4 de la tarde y de 8.30 a 11.30 de la noche.
Martes cerrado por descanso.



Playa de Penarronda o Peñarronda

El encanto del Occidente asturiano



Para más información:
www.castropol.es



La playa de **Penarronda o Peñarronda**, que de las dos maneras se la denomina, es una arenal con formaciones dunares y con interesante fauna de aves básicamente, que tiene la declaración de Monumento Natural desde el año 2002.

Próxima a la aldea de Santa Gadea, esta playa se encuentra a caballo entre los municipios de Castropol y Tapia de Casariego.

Pertenece a la Comarca conocida turísticamente como Parque Histó-

rico del Navia, y es sin duda uno de los arenales más bellos, amplios y conocidos de todo el occidente asturiano. Apta no sólo para el baño sino para la práctica de distintos deportes náuticos,

Penarronda tiene buenos accesos, parking y servicio de hostelería prácticamente a pie de playa.

Por su reconocida belleza ha sido protagonista de anuncios y otras acciones relacionadas con la promoción turística, del patrimonio

natural y del paisaje. En una región que cuenta con más de doscientas playas, algunas de las cuales cuentan también con la declaración de Monumento Natural, **Penarronda** es una de las más destacadas del occidente asturiano.

Peñarronda Playa

tradición asturiana

Se trata de una casa de labranza de cien años de antigüedad, construida en piedra a la manera tradicional del occidente asturiano. Dispone de siete habitaciones de entre 14 y 25 metros cuadrados con cuarto de baño y dotadas de calefacción. Todos los baños disponen de bañera hidromasaje. Dos de los apartamentos cuentan con capacidad para 4-5 personas y una habitación adaptada. También dispone de parking y restaurante."

Villadún – Castropol – Asturias
Móvil: 637 977 936 –
contacto@penarrondaplaya.es
www.penarrondaplaya.es



Salou, playas de calidad

Arena dorada, aguas tranquilas



Para más información:
www.salou.org



Salou es conocido por sus largas playas de dorada arena y aguas tranquilas y por una climatología benigna. Las playas de **Salou** también son objeto de una apuesta clara por la calidad de los servicios del municipio a través de la aplicación de sistemas de calidad con el objetivo de mejorar el producto turístico y la ciudad. Así, todas las playas de la población han obtenido la certificación en gestión medioambiental ISO 14.001:2004. **Salou** también cuenta con tres Banderas Azules, incluyendo el Puerto Deportivo, por la calidad de sus aguas y su arena. Además de dos certificaciones UNE 187.001:2008, la conocida Q de

Playas, para las playas de Llevant y Ponent. La playa de Ponent es una de las más extensas de **Salou**. Es una playa natural de arena fina y dorada, con una pendiente suave y escasa profundidad. La playa de Llevant tiene una extensión de 1.260 m. de longitud y es la más visitada por los turistas, por su céntrica situación. La playa de Capellans es una pequeña playa de 220 metros de longitud donde encontraréis la tranquilidad que buscáis a la hora de tomar el sol. La pequeña Cala Llençüadets tiene una longitud de 125 metros y está rodeada de belleza natural. En esta cala disfrutaréis de la tranquilidad de tomar el sol y de bañarse en las aguas cristalinas

de **Salou**. La Playa Larga, como su nombre indica, es la más larga después de la de Llevant y la de Ponent. Tiene una extensión de 600 metros de longitud y cuenta con el aliciente de estar rodeada de pinos y naturaleza. La Cala Penya Tallada es una pequeña cala de gran belleza natural que está situada junto a la Punta Roja y la Penya Tallada, seguidamente encontramos la Cala Font y después la Cala Vinya. La Cala Crancs es la más oriental de las playas de **Salou** y una de las más atractivas. Esta cala es conocida por su tranquilidad y belleza natural que la rodean.

El Jardín de Nanbel

Su restaurante de la costa.

Ubicado a 100 metros de la playa, en un ambiente cálido y agradable, disfrute plácenteramente de su exquisita carta de cocina de autor y su brasa.

Se sentirá como en casa con un buen vino y una buena comida, en un entorno acogedor, como en su terraza, con un jardín mediterráneo donde las cenas y comidas resultan entrañables rodeado de sus familiares y amigos.

C/ Valencia nº 56, Salou-Tarragona.
Tel: 679 142 020 - 696 539 496





La receta de la abuela

En los restaurantes se llaman “fichas técnicas”, pero no dejan de ser las recetas, es decir, los ingredientes, medidas y forma de preparación de cualquier plato.

En estos momentos, el tipo de cocina moderna es el de los grandes chefs que inventan, investigan y arriesgan en la manipulación y presentación de los alimentos, por eso a las recetas o formas de preparación más habituales o añejas ya se las denomina “de la abuela”, indicando que es una forma de guiso o hacer tradicional.

Estos mapas nos van indicando paso a paso por donde caminar mientras elaboramos el plato y con más o menos pericia el guiso sale prácticamente idéntico y tal y como pretendemos.

Cómo no va a ser importante, por no decir importantísimo, el gusto o pasión que después, cada cual, añade a su fórmula.

De este amor saldrá, más tarde, un plato con alma que los comensales apreciarán, descubriendo con placer la entrega con la que el cocinero manipuló los alimentos.

Cuando esto se hace notar, nos hace pensar en la abuela...

Mongeta del Ganxet

Esta 'mongeta', sin duda la más conocida en Catalunya, tiene sus ancestros en Centroamérica.

Posiblemente llegó a nuestra tierra traída por los 'indianos', y por su distribución llegó por el Maresme. Tiempo después, la variabilidad de la población inicial y la que adquirió por mutaciones y cruces conllevó una selección por el gran número de ambientes que hay en el territorio catalán.

A partir de 1992 la Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, inició un programa de caracterización y depuración de la población existente para disponer de material controlado que satisficiera los requisitos de una DOP.

Se estableció así un tipo ideal de 'mongeta' que sumaba la forma plana y muy ganchuda a un elevado contenido de proteína, baja percepción de la piel y cremosidad del cotiledón.

Ingredientes para 5 personas

Monchetas del Ganxet: 500 gramos de Mongeta del Ganxet seca, de Can Casamada.

2L de H2O Mineral: si tenemos el agua del grifo con altos índices de Minerales, es perfecta para la cocción de las legumbres en general

Chicharrones Caseros de la Piel de la Panceta de Cerdo.



Dos maneras de comer las Mongetas del Ganxet

Elaboración

Comenzaremos explicando cómo hay que cocer esta legumbre típica catalana, que podemos usar tanto en recetas de carne como de pescado. Hay diferentes fórmulas para su cocción. Hay quien prefiere ponerlas en remojo la víspera, quien le arranca el hervor con un cuarto del agua a emplear. El resultado es parecido y cada maestrillo tiene su librillo. Una vez cocidas añadiremos la sal destinada a la proporción de alubias, unos 12 gramos de sal por ½ kilo de Alubias secas. Una vez hervidas, podemos comerlas directamente con unos trozos de panceta o morro frito. La versión que Lossum Espai Gastronòmic os plantea es: dejamos enfriar las legumbres, se reincorpora y desprende todo su almidón al agua de la cocción dando un sabor y una textura realmente buena y apreciada. Posteriormente, las trituramos y conseguimos una textura muy fina y untuosa. Las servimos en una copa de cristal con los chicharrones encima. INDICACIONES: se trata de una receta sencilla, pero las legumbres, y especialmente la 'Mongeta', no es fácil de cocinar. Sin embargo se trata de un alimento esencial para el ser humano, y muy agradecido debido a su conservación en seco durante largos periodos de tiempo, si las condiciones son las correctas. Las zonas en las que se cultivan se caracterizan por un clima y una localización determinadas.

Can Casamada. Mongetes del Ganxet

Can Casamada son tres hermanos, que siguen los pasos de una familia con 25 generaciones como payeses en esta explotación familiar situada en Castellar del Vallès.

Desde 1988 se dedican a cultivar 'mongeta del ganxet', siendo uno de los promotores de la D.O.P. Si quieren conocerles, se organizan visitas para disfrutar de la naturaleza en familia o saborear los productos naturales de su Agrotienda.



Para más información:

Ens trobaràs a Castellar del Vallès, a la Zona de Can Casamada. Al camí que hi ha al costat de les pistes d'atletisme de la Ronda Tolosa (08211). Tel: 607 536 941 / 600 482 919 / 607 165 380 ganxet@canCasamada.cat



Maridaje

Que vino y comida son placeres inigualables por sí solos, no hay más que combinarlos para conseguir una experiencia superior. Al hecho de casar un alimento con un vino, con la intención de que se realice tanto uno como el otro, se le llama maridar. El maridaje es un concepto que no ha sido siempre seguido al pie de la letra y que ha sido puesto en boga en tiempos recientes, ya que habitualmente se ha acostumbrado a consumir los alimentos y los platos tradicionales con los vinos que ha dado cada zona en la que se consumían. Sin embargo, el mayor acceso a vinos de diferentes procedencias y calidades ha supuesto que podamos buscar sensaciones nuevas. Con la ayuda de un sumiller, encargado de recomendar las combinaciones idóneas, con el concepto de maridaje lo que se persigue es que ciertos elementos que se encuentran en los alimentos y en el vino, como son la textura y el sabor, reaccionan de distinta manera al mezclarse, por lo que la combinación adecuada de estos hará del comer una experiencia singular.



Ingredientes para 6 personas

6 unidades de pera
2 cubiletes y medio de thermomix de azúcar
Un cubilete y medio de vino de Málaga Cortijo de los Aguilares
1 cubilete de Thermomix de agua
6 yemas de huevo
4 cubiletes de thermomix de leche
1 cucharada de mantequilla
Piel de limón al gusto
1 cucharada de azúcar vainillado.

Peras al vino de Málaga Cortijo de los Aguilares. Por cocinavino.com

Elaboración

Poner en una cacerola al fuego el azúcar junto con el vino de Málaga Cortijo los Aguilares, el agua y las peras, previamente peladas y dejar cocer hasta que estén tiernas. Reservar.

Preparar la crema: Poner el vaso muy seco, el azúcar y programar a velocidades 5-7-9 progresivo hasta que esté bien glaseado. Añadir la piel de limón y proceda de igual forma. Incorporar los ingredientes restantes de la crema y programar 7 minutos, temperatura 85°, velocidad 4. Verter la crema en una fuente de servir y sobre ella, colocar las peras cocidas, abiertas en abanico, si lo desea. Salsa de chocolate (optativo)

Poner en el vaso 4 cubiletes de nata y programar 4 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Añadir 150 g de chocolate troceado, dejarlo que se ablande con el calor de la nata y triturarlo 7 segundos a velocidad 8. añadir ½ cubilete de brandy y mezclar a la misma velocidad. Si la ve muy espesa, aclararla con un poquito de leche. Servir las peras sobre la crema, acompañadas de la salsa de chocolate bien caliente, en una salsera.

Cortijo Los Aguilares

Cortijo Los Aguilares está situado a más de 900 m sobre el nivel del mar, muy cerca de Ronda y de la Sierra de las Nieves.

En este microclima tan especial cultivamos diferentes variedades de uva para producir vinos de gran personalidad que reflejan perfectamente el terruño tan original de donde proceden.

En la bodega, la tecnología más puntera se pone al servicio de la tradición para respetar la tipicidad del viñedo.



Para más información:

CORTIJO LOS AGUILARES
Puente de la Ventilla - Ctra. Ronda a Campillos Km. 5 - 29400 Ronda. Tel/Fax: 952874457
info@cortijolosaguilares.com
www.cortijolosaguilares.com

Aceite de Sierra Mágina

Son 61.000 hectáreas de olivar las que se extienden en la comarca de Sierra Mágina, siendo la mayor denominación de origen en extensión de las inscritas en la Unión Europea. Constituye la mayor fuente de actividad y producción de la comarca, y la mayor parte del mismo se tasta de olivar tradicional situado en pendientes, con un desnivel medio entre el 10-15%.

La variedad picual es absolutamente predominante, como en la provincia de Jaén, existiendo como variedad secundaria autorizada por la Denominación la manzanillo de Jaén.

Los aceites de oliva virgen extra de Sierra Mágina, obtenidos a partir de las variedades picual y manzanillo, son muy frutados, ligeramente amargos y picantes. Son muy estables, con un alto índice de polifenoles, y mantienen sus características iniciales durante un largo periodo de tiempo. En la cata, se perciben sabores a tomate, hierba fresca recién cortada, higuera verde, siendo muy aromáticos.



Ingredientes

- 1 kg. de tomates bien maduros,
- 2 pimientos verdes,
- 2 latas de atún,
- 4 huevos cocidos,
- 2 dientes de ajo,
- miga de pan,
- Sal
- 1 vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra "OrOliveSur.com",
- 1 cucharada de vinagre
- 100 gr. de jamón en taquitos.

Pipirrana Jiennense

Elaboración:

En primer lugar se pone la miga de pan en un cuenco y se humedece con agua. A continuación se pelan los tomates y se cortan en trocitos. Una vez que se han troceado los tomates se vierten en la ensaladera en la que vamos a presentar la pipirrana. A parte, en un mortero ponemos los ajos picados, la miga de pan bien escurrida, las yemas de los huevos y lo más importante un buen chorro de Aceite de Oliva Virgen Extra "OrOliveSur.com". Mezclamos todo bien hasta conseguir una pasta fina. Cuando tengamos la pasta le añadimos la cucharada de vinagre y mezclamos nuevamente. Finalmente se vierte esta pasta con los tomates que habíamos troceado previamente y le añadimos el atún, los pimientos bien picados y las claras de huevo. Mezclamos todo bien, rectificamos de sal y añadimos los taquitos de jamón para decorar.

Pulpo

El pulpo a la gallega, o pulpo a feira, es un plato tradicional de Galicia y constituye uno de los estándares gastronómicos por excelencia de nuestra cocina. Aunque hoy en día su consumo se ha extendido por toda España, se trata de un plato que se elabora preferentemente en las ferias, fiestas y romerías y son las mujeres, las pulpeiras, las encargadas de prepararlo. Como todos los platos tradicionales, el pulpo y su cocción tiene una liturgia particular. El limpiado, su cocción preferiblemente en una olla de cobre, golpearlo varias veces para ablandarlo, su introducción tres veces en agua hirviendo en lo que se llama el asustado. En Galicia, como decimos, todo esto se hace en plena calle, en el lugar en el que se desarrolla la romería. Y junto al pulpo, el resto de elementos. Los cachelos -patatas cocidas, con abundante aceite de oliva, el inefable pimentón y algunos granos de sal gorda.

Si queremos que el servicio sea completo, lo presentaremos en un plato de madera de poca profundidad.

Todo un clásico de nuestra cocina, abierto a un sinfín de posibilidades en su sencillez.



Ingredientes para 6 personas

- Elaboraciones con Pimentón Molino de La Vera
- Texturas de pimentón (Gelatina, aire, seco, galleta)
- Pulpitos limpios unos 500grs
- Para el cocido de pulpo: ajo, cebolla y Patatas
- Sal, Pimienta en grano, laurel
- H2o
- Vino Blanco, podemos usar Txacolin, xarel.lo, Albariño, etc.
- Aceite de oliva Virgen extra

Texturas de Pimentón Molino de la Vera Sierra de Gredos con cocido de Pulpo encebollado. *Por cocinavino.com*

Elaboración: Esta receta está inspirada en el pulpo a feira, en una versión algo más minimalista. Empezaremos sofrriendo los pulpitos previamente limpios. Una vez empiezan a encogerse añadiremos dos dientes de ajo y seguidamente la cebolla, la pimienta, el laurel y la sal. Lo rehogamos con 100ml de vino, dejamos reducir y añadimos 200ml de agua. Dejamos cocinar hasta que los pulpos estén tiernos. Por otro lado vamos preparando las diferentes texturas con el pimentón Molino de la Vera, Sierra de Gredos. Preparamos ahora una masa de crumble -o masa de galleta- salado de pimentón, gelatina en la base del plato también de pimentón y acabaremos con un merengue aéreo de pimentón. Las patatas las herviremos a parte. En el restaurante Lossum nos gusta hervirlas con la piel previamente lavadas y cocidas. Las pelamos y preparamos un puré chafado con tenedor y mantecándolo con un poco de aceite de oliva virgen extra.

OrOliveSur.com
venta de aceite de oliva ecológico e ibérico

En **OrOliveSur.com** podrás encontrar un amplio catálogo de aceites de oliva virgen extra de la comarca de Sierra Mágina como Aceite de Oliva Alta Gama, Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, Monodosis... avalados por la Denominación de Origen Sierra Mágina.

OrOliveSur.com

Información www.orolivesur.com - Tel: +34 627 50 50 12 - info@orolivesur.com

Pimentón El Molino de Gredos, la tradición es calidad

Todo el pimentón de **Espicias El Molino de la Vera** es un producto libre de gluten, y apto por tanto para celíacos. Así consta en los listados anuales de la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).

Para más información
ESPECIAS EL MOLINO DE LA VERA
C/. La Iglesia 1
10480 MADRIGAL DE LA VERA - Cáceres
Tel.: 927 56 56 00 - Fax: 687 421 725
evaquero@elpimenton.com

Bocadillo de Calamares

Hay delicias que se nos presentan como especialidades menores, porque son consumidas en locales populares, pero que son inmensamente populares y pueden convertirse en platos tan idiosincrásicos de una ciudad o un país, como otros más elaborados. Es el caso del bocadillo de calamares, una especialidad de los bares de nuestro país, que se ha convertido casi en un símbolo de ciudades como Madrid, por ejemplo, donde no se puede hacer una visita a los bares de su casco antiguo sin solicitar este suculento tentempié.

El bocadillo de calamares, condimentados con un poco de limón o con mayonesa, y regados por una cerveza bien tirada y fresquita, puede suponer para el paladar una experiencia tan gratificante como la delicia vanguardista más rompedora. Muy popular también en la ciudad de Zaragoza, la variante del bocadillo de rabas es realmente popular también en el norte de España.

La liturgia de disfrutar de un bocadillo de calamares, en un local castizo de la capital, con el inconfundible olor a fritura, supone uno de esos pequeños placeres que están al alcance de cualquiera por un módico precio. El insustituible encanto de lo popular, en definitiva.



Ingredientes para 10 Mini Bocatos / Receta Masa

Receta Masa: 500grs de harina, 300ml. de agua, 12grs. de sal, 10grs de aceite y 5grs. de Levadura. 10grs de tinta Nortindal.
Para el rebozado: 150grs de Harina, 200 ml de agua carbónica, levadura química y sal.
El interior: 300grs. de Chipirones Limpios de unos 5cm.
 Mayonesa con piel de limón.
 Aceite de oliva suave para freír.

Bocata de Calamares Nortindal.

Por el cocinero Joan Sala

Elaboración:

Este plato es un homenaje al clásico bocadillo de la capital de España. Elaboramos la masa, con la ayuda de una amasadora.

Una vez añadidos todos los ingredientes para una buena mezcla, se puede diluir la tinta Nortindal con el agua, se puede añadir un poco más que la que se indica en la receta. Racionamos y amasamos bolas de 20grs. Dejamos fermentar unos 30 minutos. Mientras fermenta elaboramos la pasta para rebozar los chipirones.

Con la ayuda de un batidor mezclamos los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y sin grumos. Limpiamos los chipirones y una vez limpios, les ponemos un poco de sal y los dejamos escurrir. Los enharinamos y los mezclamos con la pasta de rebozar. Ponemos a Cocer el pan con vapor añadido unos 5 minutos, con posibilidad de un doble horneado.

Freímos los chipirones con el aceite bien caliente y los escurrimos una vez doraditos y crujientes. Cortamos los panes de forma diagonal y le introducimos los chipirones en el interior quedando sujetos al pan. Lo salseamos especialmente con mayonesa de Yuzu.



Para más información:

Polígono Irunzubi Pabellones 4 y 5 - 20490 Lizarza - Guipúzcoa
 - Aptdo. Correos: 221 - 20400 Tolosa
 Tel: 943 697 588 - Fax: 943 674 701
 secocomercial@nortindal.com
 www.nortindal.com

Tomate de colgar Tomata de penjar

El tomate de colgar es un producto típico de la localidad de Alcalà de Xivert, diferenciado con otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación y su modo de elaboración artesanal.

Es en la primera mitad del siglo XVI cuando llega el tomate España, y se extiende rápidamente por la franja mediterránea, dada la idoneidad de su clima para el cultivo de la hortaliza.

Es a partir de los años 40 del siglo pasado cuando el cultivo del tomate de colgar ha ido adquiriendo un carácter tradicional, que junto al cuidado artesanal de los cultivadores y a las particularidades geológicas y climatológicas del término de Alcalà de Xivert, han conseguido diferenciar sustancialmente este tomate de los que se producen en otras zonas de la cuenca mediterránea.



Ingredientes para 4 personas

- 12 anchoas en salmuera
- 250 gramos de tomates de Tomata de Penjar
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 150 gramos de pan
- Perejil al gusto
- 2 pepinillos en vinagre
- 30 gramos de cebollitas en vinagre

Tostadas con anchoas y tomates de Tomata de Penjar. *Por cocinavino.com*

Elaboración:

Lavar las anchoas bajo el chorro de agua fría, quitar la piel con cuidado, extraer la espina y separar los dos lomos; colocarlos en un plato, cubrir con una capita fina de aceite y dejarlos 24 horas.

Cortar el pan en rebanaditas finas y tostarlo. Lavar los tomates, secarlos y cortarlos en rodajas delgadas. Colocar sobre cada tostada rodajas de tomate y los lomos de anchoas. Adornar con los pepinillos, las cebollitas y el perejil picado. En el momento de servir, regarlas con un hilillo de aceite de oliva virgen.

El tomate centenario

La **Tomata de Penjar** d'Alcalà de Xivert se distingue por su sabor dulce, intenso y único de su pulpa generosa y rica en agua.

Provinientes de un paraje de huertas que se extiende entre el mar y la montaña, donde los frutos de la tierra maduran al sol y a la brisa fresca de un clima mediterráneo templado.

La **Tomata de Penjar** es el resultado de una manipulación y un cultivo tradicionales que, cosecha tras cosecha, ofrecen los mejores sabores.

Para más información

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LA TOMATA DE PENJAR D'ALCALÀ DE XIVERT
 C/ Santa Bàrbara 6 - Apartado de Correos 45
 12570 ALCALÀ DE XIVERT (Castelló) - Mòvil 661 854 295
 alcalà@tomatadepenjar.com - www.tomatadepenjar.com





Recetas de Panes Creativos

Recetas de panes: panes caseros básicos y panes de autor con estrellas Michelin. Cada una con ingredientes, elaboración, tiempos, recursos (cambiar un ingrediente por otro), métodos, trucos, consejos, épocas para hacerlo, presentaciones, maridajes (con platos, vinos, otros productos), anécdotas, procedencia, etc. 50 recetas para elaborar panes para desayuno, brunch, comida, merienda y cena. Todo lo que debe saber sobre el pan, tendencias, harinas, la masa madre, el pan orgánico y mucho más. Webs, blogs y redes sociales de referencia.

Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-441-2166-6
Colección: Cocina de autor

9,99 €

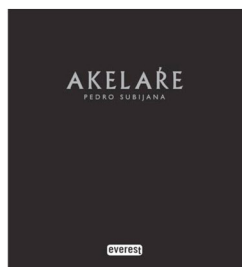


Elite Gourmet

Elite Gourmet nace en 2010 como una Asociación Cultural cuyo objetivo principal es la promoción de los alimentos y bebidas españoles para que obtengan el mismo prestigio, nacional e internacionalmente, que ya tienen los cocineros y los restaurantes de España.

Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-441-0005-0
Nº páginas: 232
Encuadernación: Cartoné cosido
Formato: 16,8 x 22 cm.

29,95 €



Akelarre Pedro Subijana

En este nuevo libro de Pedro Subijana – Akelarre, encontraremos excelencia, innovación y vanguardia, tres términos que podrían definir el estilo de Akelarre.

Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español, Euskera, Inglés
ISBN: 978-84-441-2114-7
Colección: Cocina de autor
Nº páginas: 240
Encuadernación: Cartoné
Formato: 26 x 26 cm.

45,00 €



Adelgazar sin Báscula

¿Es posible seguir una dieta adelgazante equilibrada y eficaz olvidándose de la balanza de cocina? Hoy sí, gracias al nuevo método de la doctora Makarovic que, con sus menús fotografados, enseña a medir a ojo las cantidades de alimentos sin tener que pesarlo todo.

Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-441-2139-0
Colección: Manuales prácticos
Nº páginas: 168
Encuadernación: Rústica fresado
Formato: 16,5 x 23,5 cm.

14,96 €



Las Tapas de Dani García

El mundo de la tapa y todo lo que le rodea siempre ha vivido conmigo. Es mi día a día, yo mismo, lo que me gusta comer a diario, informalmente, en compañía de amigos o familia.

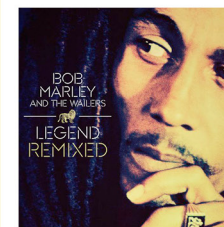
Editorial: Editorial Everest
Idioma: Español
ISBN: 978-84-441-2132-1
Colección: Cocina de autor
Nº páginas: 132
Encuadernación: Rústica fresado
Formato: 21 x 21 cm.

14,96 €



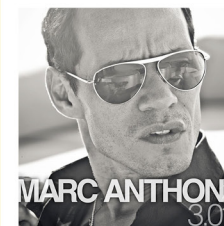
Paul McCartney & Wings

Paul McCartney & Wings: 'Wings Over America (Archive Collection)' Tenía ganas de que esta magnífica recuperación que está haciendo Paul McCartney de su legado post-Beatles, tanto en solitario como al frente de los estupendos, pero infravalorados Wings, llegará a este magnífico disco en directo, Wings Over America (Universal). Aparece pues en la colección supervisada por él mismo y con espectacular sonido y presentación, llamada Paul McCartney Archive Collection.



Legend Remixed

Legend Remixed es un disco de remezclas del recopilatorio Legend (1984) de Bob Marley. Remixes de Jim James (cantante de My Morning Jacket), Thievery Corporation, Pretty Lights, Roni Size, RAC, Photek, Jason Bentley, y Ziggy y Stephen Marley (hijos del artista), que se encargan de la producción.



Vivir mi vida Marc Anthony

Vivir mi vida es el single anticipo del álbum de **Marc Anthony** para 2013, 3.0. La canción ha sido producida por Marc Anthony y Sergio George. El tema es una adaptación de la canción "C'est la vie", del argelino Cheb Khaled, y significa el encuentro nuevamente del cantante con Sergio George, que ha producido muchos de los grandes éxitos de la larga carrera de Marc Anthony. "Vivir mi vida" es una celebración y un himno a la vida en el estilo y la voz de Marc Anthony.



Diego Martin

Siendo es el cuarto disco de **Diego Martin**. Con un primer single que aporta el título a la colección. Con el objetivo de dejar de esperar, proponiendo actuar en búsqueda del lado positivo. Produce Diego con la colaboración de José Ramón Soler, Javier Desiderio y Ludovico Vagnone.



The Conversation Texas

The Conversation (PIAS) es el primer álbum de estudio de **Texas** desde Red Book (2005). Sharleen Spiteri: "Cuando empezamos a hablar con PIAS nos quedamos impresionados por su entusiasmo y pasión por nuestra música y por cómo trabajan, de una forma muy moderna y apoyando al artista... Estamos muy emocionados de empezar una nueva fase de nuestra carrera con nuestro octavo álbum de estudio y una nueva compañía discográfica".

Rincón del Sibarita | Premio nacional FECODES 2012 como prensa gastronómica especializada | Premio COMUNICA 2012 Club de Enófilos Utiel-Requena y Consejo Europeo de Cotradías Enogastrómicas. (CEUCO) | Cotrade de Honor de la Cotradía Amigos del Oivo de Baena

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

¿quienes somos

Gastronomía Gourmet
Gastronomía On Line
Dónde Comer
Dónde Alojarse
Rutas y Destinos
Shopping
Salud
Wellness
Servicios
Entrevistas

RS /rincón del sibarita/ 14
Lo natural es sorprendente

Reconocimientos 2012
Premio COMUNICA 2012

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

Restaurante Calders
"CALDERS Galeria Gastronomica-Restaurant" surge como resultado de una larga afición por el mundo de la gastronomía.

Logos: DAMA DE ELAIA, Evadion, 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.rsrincondelsibarita.com

No se conforme con cualquier cosa

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



BOTANIC

LONDON DRY GIN



Beba con moderación, es su responsabilidad.



LONDON DRY GIN
PREMIUM



LONDON DRY GIN
ULTRA PREMIUM



Bodegas WILLIAMS & HUMBERT

www.williams-humbert.com

www.ginbotanic.com

www.facebook.com/GinBotanic

