CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

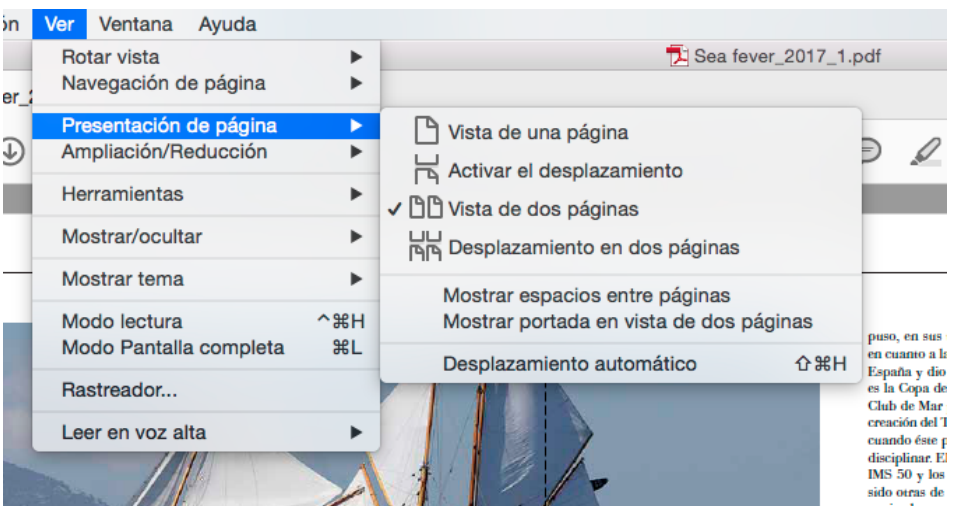
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

BOBAL Y MONASTRELL: VARIEDADES REDESCUBIERTAS

Nº 257-ENERO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES

8 414090 203593 00257

Heritage

El nuevo albariño de Pazo Pegullal





Carme Ruscalleda

Investida doctora honoris causa

VERMUT Y APERITIVOS **TRADICIÓN DE MODA**

Brunch Apetitoso e instagrameable

Aceite de oliva Condimento irrenunciable

Guía Michelin España 2024

Todo sobre las nuevas estrellas

XXII Madrid Fusión Alimentos de España

Ágora gastronómica



Foto: Maria Rosa Ferré

PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2700 anys

Primera Denominación de Origen que será 100% ecológica*

*Todos los viñedos y vinos de la DO Penedès serán ecológicos a partir de la vendimia 2025

www.dopenedes.cat

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Martínez Lacuesta

BODEGAS EN HARO DESDE 1895

VINOS FINOS DE HARO TINTOS Y BLANCOS



WWW.MARTINEZLACUESTA.COM

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores: Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com
Lola Beceiro

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 55 €
Precio ejemplar: 5 €
Canarias y aeropuertos: 5,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

Valencia, 279 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

Un nuevo comienzo

Toki (Madrid)



Cada año tenemos en nuestras manos la posibilidad de mejorar. Enero nos brinda la oportunidad de marcarnos nuevos retos y objetivos, el nuestro, seguir informando de lo que acontece en el mundo vinícola y gastronómico con ilusión renovada. Así, le dedicamos el 'perfil' a Carme Ruscalleda que ha sido investida recientemente doctora honoris causa por la Universidad de Barcelona. Otro tema de actualidad del que os ofrecemos todos los detalles en este número es Madrid Fusión Alimentos de España. Bajo el lema 'Donde todo comienza', del 29 al 31 de este mes el congreso de gastronomía más influyente del mundo abrirá de nuevo sus puertas, reforzando la presencia internacional y reivindicándose como epicentro de la excelencia culinaria.

Cada año tenemos en nuestras manos la posibilidad de mejorar

A nivel vinícola, os hablamos de las variedades bobal y monastrell, dos variedades que han sido 'redescubiertas' en los últimos años pero que aún tienen por delante un gran trabajo de promoción para llegar a los consumidores.

Por otro lado, el tema estrella del mes es el aperitivo, con el vermut como protagonista. Y hablando de estrellas, también os detallamos, tal y como os avanzamos en el numero de diciembre, todo sobre las nuevas estrellas Michelin 2024, prestando especial atención a dos restaurantes que han sido distinguidos por primera vez por la famosa guía francesa: Erre de Roca en Miranda de Ebro (Burgos) y Quirat en Barcelona.

La parte gastronómica la protagoniza el conocido como 'oro líquido', es decir, el aceite de oliva, que a tenor de los precios lo es más que nunca, pero que sin embargo sigue siendo imprescindible en nuestras cocinas y en nuestra dieta mediterránea.

Finalmente, hemos seleccionado algunos de los mejores brunch de Madrid y Barcelona, que además de apetecibles son muy 'instagrameables'.

¡Feliz Año!

Laura Curt

Nuestra publicación está también disponible en la web www.curtediciones.com de forma gratuita.

SUMARIO #257



ENERO 2024



28 Vermut y aperitivos

Tomar el aperitivo –con el vermut como protagonista indiscutible– es uno de los grandes placeres de la vida, un momento de disfrute que, además, no requiere de mucho presupuesto tras los excesos de las fiestas.





20 Bobal y monastrell

La monastrell destaca por su finura y la bobal tiene una golosa elegancia. Son dos variedades que han sido 'redescubiertas' en los últimos años.

34 Guía Michelin España 2024

Noor en Córdoba y Disfrutar en Barcelona, fueron los grandes agraciados en el reparto de estrellas que la Guía Michelin anunció en el transcurso de una gala celebrada en la capital catalana.

38 Entrevista al chef Víctor Torres

El chef barcelonés acaba de conseguir su segunda estrella por el restaurante Quirat, pero ya poseía una por Les Magnòlies. No deja de cosechar éxitos, y los que vendrán, porque apenas tiene 30 años.

44 Madrid Fusión Alimentos de España

La cumbre internacional gastronómica más influyente del mundo –un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden– celebrará su vigesimosegunda edición bajo el lema 'Donde todo comienza'.

50 Brunch

Actualmente son muchos los restaurantes y establecimientos hoteleros que se han apuntado a la moda del brunch (costumbre anglosajona, a medio camino entre un desayuno tardío y una comida temprana), ofreciendo a sus clientes atractivas propuestas para disfrutar durante el fin de semana.

56 Aceite de oliva

El aceite de oliva –ahora más oro líquido que nunca– continúa siendo uno de los pilares básicos de la Dieta Mediterránea.



Todo el mes
X Ruta Gastronòmica de Cabrils



La Ruta, promovida por la Asociación de Hosteleros de Cabrils (Barcelona), se prolongará hasta el 24 de mayo. Los restaurantes participantes sirven platos con el bacalao como protagonista. Además, son solidarios porque 1€ de cada plato se destinará a la Asociación Mariona (Asociación familiar de niños del Maresme con cáncer).
Más información: www.hostalersdecabrils.com

Todo el mes
Escape room de Don Papa

El único ron filipino del mundo, Don Papa, presenta su nuevo *escape room,* Expedición Sugarlandia: Los tesoros de Don Papa. Se podrá disfrutar en Barcelona en Maximum Escape. Incluye cócteles gratuitos al finalizar el juego.
Más información: maximumescape.com/es/games/Sugarlandia%20expedition





23-31/ 01
XXII Madrid Fusión Alimentos de España

La cumbre internacional gastronómica más influyente del mundo –un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden– celebrará su vigesimosegunda edición bajo el lema 'Donde todo comienza'.
Más información: www.madridfusion.net



A partir del 26/ 01
Descubre la trufa

Vuelve Descubre la trufa a Zaragoza y provincia. La ruta gastronómica, principal plataforma de difusión y conocimiento de la Tuber melanosporum en Aragón, celebra su octava edición del 26 de enero al 11 de febrero.
Más información: www.descubrelatrufa.com



A partir del 11/ 01
Mood Swiss Fondue Experience

La quinta edición de este *pop up* gastronómico regresa al hotel The One Barcelona de la mano del chef Miguel Muñoz en colaboración con Quesos de Suiza. En esta ocasión se podrá optar por tentadores menús para compartir que incluirán algunas de sus icónicas fondues, junto a deliciosos entrantes y postres típicos suizos.
Más información: www.hotelstheone.com

LA CHEF CATALANA ES SIN DUDA UNA DE LAS REFERENTES INDISCUTIBLES DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA DE ESTE SIGLO Y HA RECIBIDO NUMEROSOS PREMIOS, EL ÚLTIMO, EL PASADO DICIEMBRE, CUANDO FUE INVESTIDA DOCTORA HONORIS CAUSA POR LA UNIVERSITAT DE BARCELONA.



CARME RUSCALLEDA

Los platos de Ruscalleda, de formación autodidacta, han buscado siempre la difusión de una cultura gastronómica basada en la cocina tradicional catalana y próxima al gusto popular, con toques de modernidad. Así mismo, su cocina, como buena amante de la tierra y el territorio, ha tenido siempre presente la sostenibilidad, estableciendo conexiones directas con productores locales y agricultores ecológicos, para obtener los mejores ingredientes de temporada y reducir la impronta medioambiental. Además, es fuente de inspiración para los chefs noveles. Ha tenido un papel activo como mentora de nuevos talentos y ha contribuido así al desarrollo de la próxima generación de cocineros de Cataluña.

Como decíamos al principio, entre los numerosos reconocimientos que ha recibido a lo largo de su carrera, como siete estrellas Michelin, destaca su investidura el pasado mes de diciembre como doctora honoris causa a propuesta del rector de la Universitat de Barcelona, Joan Guàrdia. Además, tuvo como madrina a la catedrática de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Cristina Andrés Lacueva. Desde la Universidad, destacan que ha recibido esta distinción "por su enfoque innovador y por su dedicación a la preservación de las esencias de la cocina catalana".

En un emotivo acto que tuvo lugar en el Paraninfo de la UB, la chef hizo un repaso a su carrera, desde que empezó a trabajar en el colmado de sus padres hasta que inició su andadura como restauradora junto Toni Balam, su pareja, socio, y padre de sus dos hijos: Raül y Mercè.

En su discurso, incidió en la necesidad de mejorar la educación en materia de nutrición, cocina y salud desde una edad temprana. Es más, reclamó al Govern de la Generalitat "introducir una asignatura de Nutrición en las escuelas, con el objetivo de formar a la ciudadanía desde pequeños en los beneficios de una dieta saludable".

La cocinera, que se define a sí misma como "una persona paciente en tiempos de inmediatez", ha reivindicado el papel de las mujeres en la gastronomía: "El talento no entiende de género".✻

Trayectoria

La carrera de Carme Ruscalleda (Sant Pol de Mar, Barcelona, 1952) empezó a despegar en 1988 cuando abrió junto a Toni Balam, el restaurante Sant Pau en su localidad natal. A partir de entonces los premios y reconocimientos no han dejado de sucederse, entre ellos, en 2004 fue premiada con la Creu de Sant Jordi y en 2013 fue galardonada con la Medalla d'Honor del Parlament de Catalunya. También ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía, la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes y la Medalla al Mérito en el Trabajo, entre otros.

Además, es escritora y divulgadora y posee una vocación pedagógica que la ha llevado a participar en todo tipo de congresos e iniciativas pedagógicas.

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

Roca

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS PREMIOS

EDICIÓN 2·0·2·4



ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES

www.premiosrocahotel.com

CURT EDICIONES SA

Heritage

El nuevo albariño de Pazo Pegullal

Pazo Pegullal, ubicado junto a las riberas del Miño, en la población pontevedresa de Salceda de Caselas, en la parte suroriental de la comarca de Vigo, acaba de lanzar un nuevo albariño con dos años sobre lías amparado bajo la D.O. Rías Baixas. Perfecto para acompañar mariscos, pescados y carnes blancas.

Pazo Pegullal es uno de esos pazos gallegos con un encanto especial que enamoró a su actual propietaria, Rosario Andrade, en los años ochenta. Una finca de 30 hectáreas (20 ha de viñedo), posteriormente ampliada con otras adquisiciones. El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla y presidido por un majestuoso portalón de acceso, que se completa con un jardín de ensueño. Un lugar donde se respira calma que, además, puede visitarse, previa reserva.
Rosario supo ver también el potencial enológico de esta finca y con los años, además de vinos, ha creado productos de cosmética natural como el aceite de camelia, y aceite de oliva virgen extra.
El viñedo –actualmente compuesto por 12 hectáreas de albariño y godello– está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar. Se trata de una plantación moderna que ya entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos. El último en llegar al mercado es Heritage, un albariño 100% de la cosecha 2021 con dos años sobre lías en cuba de acero inoxidable. Está inspirado en D. José Fernández, uno de los pioneros en vinos filtrados en los años 60.*



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Aromas cítricos y florales con notas frutales de manzana verde, fondo salino y de lías. Gran equilibrio en boca, con buena estructura, acidez perfecta que hará longevo el vino. Recuerdos cítricos y salinos.
Maridaje: Debe tomarse frío y es especialmente adecuado para acompañar mariscos, pescados, arroces y carenes blancas.



Un pazo ideal para eventos

Los pazos gallegos, enclavados en plena naturaleza, son lugares ideales para celebrar eventos y Pazo Pegullal es sin duda uno de los más bonitos. La rehabilitación de unas naves antiguas serán usadas a partir de abril de 2024 para celebración de eventos, teniendo una decoración en armonía con el entorno. Celebrar una boda, banquete o comunión será garantía de éxito. Los invitados podrán pasear por los jardines que serán también el marco ideal para el reportaje fotográfico de los novios.

PAZO PEGULLAL Rua Pegullal, 12 · 36470 Pegullal (Pontevedra) · Tel.: 986 343 004 · www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com · @pazopegullal · Pazopegullal

GRAN PERSONALIDAD

El Origen de Prieto Pariente en formato magnum (1.5L) es ideal para compartir. Un tinto del que solo se elaboran 2.478 botellas, jugoso, con aroma frutal. Tras pasar 15 meses en barrica, muestra un persistente final especiado muy fino y elegante.



Marídalo con aperitivos

Las variedades syrah, cabernet sauvignon y tintilla de Rota se ensamblan en este vino, confiriéndole un aroma afrutado y maravilloso color. Es el perfecto acompañante para tapas, aperitivos y canapés. Su intenso y agradable sabor combina también con carnes hechas a la parrilla, pollo al curry así como con arroces y patatas asadas.





Gran capacidad de guarda

Vivanco La Isla Tinto es un vino de parcela, de limitadísima producción, ecológico procedente de un viejo viñedo, que recupera la personalidad histórica del viñedo riojano. Un vino muy expresivo y de gran capacidad de guarda.

Reflejo del Priorat

Gran Cruor Selección Caranyena 2014 concentra todas las virtudes del Priorat. Este monovarietal de Casa Gran del Siurana ha envejecido 16 meses en barricas de roble francés. En boca es un vino con un paso suave, elegante y fresco con taninos redondos





Para descorchar en compañía

El nuevo Bardos se llama Viñedos de Altura porque proviene de los viñedos más extremos de la D.O. Ribera del Duero. Se elabora con tinta fina mayoritariamente, aunque también con pequeños porcentajes de albillo mayor y garnacha tinta. Un vino fresco y elegante que desde la bodega proponen descorchar siempre con buena compañía.

MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°

Fresco y original

Clos Ancestral Blanc 2022 es una de las novedades de Familia Torres y un nuevo exponente del proyecto de recuperación de variedades ancestrales que inició hace 40 años. Se trata de un vino blanco ecológico del Penedès, elaborado mayoritariamente con la variedad ancestral forcada y un pequeño porcentaje de xarel·lo. Sorprende por su frescura y originalidad, ideal para tomar como aperitivo o para acompañar mariscos o ensaladas.





ETIQUETA DALINIANA

Raïms de la Immortalitat Blanco de Torre del Veguer ha recibido la calificación Vino de Finca Calificada. Elaborado a partir de xarel·lo y xarel·lo rojo, dos variedades autóctonas del Penedès y una crianza mínima de 6 meses, la bodega lo define como un vino de máxima calidad, cremoso y aromático. Su etiqueta reproduce la obra 'Raïms de la Immortalitat' de Dalí.



Especial aniversario

Ochenta años no se cumplen todos los días y para celebrarlo, Bodegas de Alberto ha lanzado este Gran vino de Rueda de edición limitada de 4280 botellas. Viñedos viejos y vendimia manual con bajos rendimientos hacen de esta referencia un vino especial, fino y elegante. Perfecto para maridar con arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.

Verdejo con toques salinos

La bodega Cuatro Rayas ha creado una edición limitada de Longverdejo Viñedos Centenarios, un Gran Vino de Rueda muy intenso y complejo en boca, con mucha tensión, que hace que pese a su amplio volumen sea un vino ágil y muy persistente, con toques salinos.



BLANCO ALTERNATIVO

Pequeñas Producciones 100% Sauvignon Blanc de Bodegas Marco Real es el fiel reflejo de una variedad perfectamente aclimatada a la Sonsierra navarra. Es un vino redondo, vivo y aromático. Destaca por ser untuoso, con volumen y tensión. Un blanco diferente, para los que buscan alternativas a las propuestas tradicionales.



Alta expresión aromática

Valdecuevas Verdejo Fermentado en Barrica se caracteriza por una alta expresión aromática. La fermentación en barrica de roble francés le confiere una profundidad e intensidad únicas. Voluminoso en boca y con una refrescante punta de acidez, es el complemento perfecto de platos como el sushi.



Cautiva a los jóvenes

Este vino ha cautivado los corazones de los consumidores jóvenes que buscan en el vino algo tan sencillo como el disfrute. Con su carácter distintivo y su sabor encantador, Pirineos Gewürztraminer se ha convertido en un referente para aquellos que aprecian la calidad y la autenticidad en cada sorbo.





Blanco icónico

La bodega Perelada lanzó recientemente con motivo de su centenario Obsequi, un vino blanco icónico, que cuenta la historia de la bodega y de sus viñas. Está elaborado con garnacha blanca y cabernet sauvignon, un *coupage* que Perelada ha ofrecido a sus más ilustres huéspedes, desde Dalí a Josep Pla, pasando por la princesa Diana y Josep Carreras.



CLÁSICO RIOJANO

Richi Arambarri, CEO de Vintae, define así este blanco elaborado principalmente con viura que pasa 18 meses en barrica y casi tres años en botella para afinarse: "Es el último lanzamiento de nuestra bodega riojana, Hacienda López de Haro, y resume su filosofía de devoción por los clásicos de Rioja, encierra la complejidad del terruño y su alianza con el paso del tiempo".



Godello que atrapa

El Zarzal 2022 es un godello que, cuando lo pruebas, te atrapa. Con una acidez equilibrada, es un vino que respeta la identidad de la variedad, pero que no renuncia a la frescura. En cuanto a los aromas, se aprecian los matices de fruta blanca madura y fruta de hueso, que armonizan con la mineralidad y los aromas melosos de su crianza sobre lías.



Cava de ‘alta costura’

La bodega Privat cuenta entre sus referencias con Privat Atelier, un cava ecológico de Guarda Superior Gran Reserva definido por su vitalidad, compromiso y elegancia. Ha sido confeccionado con la misma minuciosidad con la que se trabajan los diseños de alta costura.



Dedicado a las estrellas

Stars Brut Nature Reserva es un cava ecológico de aroma limpio, afrutado, con tonos marcados de crianza, seco, complejo y con buen equilibrio en boca. Un vino espumoso elaborado con el *coupage* tradicional de xarel·lo, macabeo y parellada. Es un homenaje de la bodega a las estrellas de la música que cada verano actúan en el Festival Perelada bajo el cielo estrellado.



Interesante potencial gastronómico

Elalba de Emilio Moro 2022 es el primer vino rosado de la bodega vallisoletana. Un vino muy completo con un interesante potencial gastronómico. Para Fabiola Moro, hija de Emilio Moro, es el rosado ideal para disfrutar junto a pescados y carnes blancas.



Rosado singular

Hacienda López de Haro lanza la segunda añada de su rosado envejecido en barrica, una categoría muy poco común entre los vinos españoles. Elaborado con garnacha y viura de viñedos viejos, es en un vino sutil, que exhibe su poderío desde la elegancia.



PLACER INTENSO

La joya más reciente de la bodega Robert J. Mur, Robert J. Mur Signature Brut Nature Gran Reserva de 2015, es un cava de edición limitada de tan solo 489 botellas. Con cada sorbo, los amantes del cava se deleitarán con un placer intenso, digno de los paladares más exigentes. Además, el distinguido diseño y el intenso color de la etiqueta, eleva su estética a la máxima sofisticación.

Innovación en cada trago



Escogida por los gin *experts* más influyentes del mercado, la nueva Gin MG Overproof es ideal para los amantes de los cócteles ya que la complejidad de sabores y la intensidad del enebro, la convierten en un ingrediente perfecto para combinar. Una ginebra que persigue la innovación en cada trago.

Obra de arte sensorial

Maestro Dobel 50 Cristalino se elabora en Jalisco (México), utilizando 100% agaves azules weber de una sola finca familiar. Un exclusivo proceso de filtrado por finos diamantes de carbón activo le hacen único y singular. Este tequila extra-añejo cristalino, se presenta como una obra de arte sensorial.





Suave, rico y accesible

The Singleton se elabora con agua pura de manantial y envejece durante 8 años en barricas de vino, refinando su atractivo y creando un whisky delicado, apto para todos los paladares. Su perfil de sabor es perfecto para los nuevos amantes del whisky de malta, siendo suave, rico y accesible.

Estética renovada

Martin Miller's Westbourne Gin fue creada inicialmente en respuesta a las solicitudes de los *mixólogos* de una ginebra adecuada para sus cócteles clásicos y creaciones de sabores intensos. Esta versión de mayor graduación ahora tiene un esquema de colores en cobre y azul para enfatizar su proceso de destilación doble característico: primero de cítricos y luego de botánicos terrosos, en pequeños lotes.





Whisky dulce y salado

La Master Blender Emma Walker y el chef tres estrellas Michelin Kei Kobayashi, se han unido para crear Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami. Se trata de un whisky escocés de sabores dulces y salados, que aúna el saber hacer de los maestros mezcladores con el arte de la cocina creativa.



ALBERTO CHICOTE
firma cremas, gazpachos y caldos

El chef ha supervisado y avalado personalmente la calidad y el origen de los ingredientes, el proceso de elaboración y el delicioso sabor de la gama Nature Tap Tap de cremas, gazpachos y caldos que llevan su nombre. Las recetas están pensadas para los que buscan seguir una alimentación sana, equilibrada y creativa, pero no disponen de tiempo para cocinar, en su día a día.



OCTAVI TORRES
recibe un premio

En el marco de las XIXª Trobades Gastronòmiques de Castelldefels el chef ejecutivo de Tibu-Ron Group, recibió el prestigioso premio al 'Cocinero del año 2023 de Castelldefels' otorgado por el Gremio de Hostelería de Castelldefels (Barcelona) y Baix Llobregat. "Me siento especialmente orgulloso de que este premio me llegue por parte de esta ciudad en la que llevo más de una década trabajando", ha declarado.



PABLO TOMÁS
apuesta por la tradición renovada

El chef aragonés que pasó por prestigiosas cocinas como las de elBulli o Arzak lidera con éxito el restaurante Sintonía, ubicado en Gallery Hotel Barcelona. Toma la tradición como base y trabaja largas cocciones y recetas de minuciosa elaboración como el canelón XL de "Rostit" con salsa de foie y setas de temporada, que lleva ocho tipos de carne.



RAFA ZAFRA
abre las puertas de Rural

El chef sevillano ha abierto en Madrid un nuevo local que es una oda a la esencia de la alimentación del ser humano en la tierra. La carta hace un recorrido por distintos tipos de carne –vaca, buey, cerdo, cordero, caza, aves–, prestando también atención a las verduras, legumbres y hortalizas, a través de recetas aparentemente sencillas, pero que esconden sofisticación y su inconfundible toque hedonista. Completa la experiencia una carta de vinos con más de 350 referencias.

ANDRÉS MADRIGAL
vuelve a Madrid

Tras 12 años fuera de España, Andrés Madrigal vuelve a Madrid, plasmando todos sus aprendizajes, sus viajes y sus deseos en Per Sé Bistró. Ofrece una carta corta pero delicada y sofisticada, en la que destaca el respeto por la materia prima como hilo conductor. Ejemplo de ello es el Ceviche de lubina de estero, maíz, tomate de árbol, maracuyá y ajichombo.



ÁNGEL LEÓN
lleva Aponiente a California



El chef gaditano traslada su restaurante desde El Puerto de Santa María (Cádiz) a Los Gatos (California, EEUU) para cocinar durante tres semanas en Ritual at Manresa. Embutidos marinos, pil pil de plantas halófilas o mantequilla de plancton serán algunas de las elaboraciones que se podrán degustar en el restaurante liderado por David Kinch a partir del 17 de enero.



JAVIER ARANDA
renueva su estrella por octava vez

Javier Aranda ha renovado su estrella Michelin de la mano de su restaurante Gaytán (Madrid). Posee esta distinción desde 2016, y es uno de los restaurantes de referencia nacional e internacional, gracias a una propuesta creativa distinta, donde la elegancia, la perfección y la sutileza se encuentran con la tradición de los sabores, respetando al máximo el producto.



VÍCTOR LEMA
estrena experiencia gastronómica

Codorníu, la bodega más antigua de España y situada en un entorno único a 30 minutos de Barcelona, estrena una nueva experiencia gastronómica liderada por Víctor Lema: La Torre de Codorníu. Aquí, el chef con 30 años de experiencia, propone una cocina de mercado con un toque de autor y esencia mediterránea.



CON ESENCIA DE MADRID

Galería Canalejas Café es un espacio que rinde homenaje a la vibrante esencia de Madrid. Ubicado en el atrio central de Galería Canalejas, este café se presenta como un frondoso y acogedor oasis inspirado en la arquitectura de los quioscos de las plazas y calles de la ciudad. Su oferta se basa en la cocina española, con guiños castizos, fusionada con los innovadores formatos de los dulces de autor del reconocido pastelero, Alejandro Montes.

GALERÍA CANALEJAS CAFÉ
Plaza de Canalejas, 1 · 28014 Madrid
Tel.: 911 085 606
https://galeriacanalejas.com



Auténtica pizza napolitana

Grosso Napoletano, la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, abre en Gijón el primer restaurante de la compañía en Asturias, el número 41 a nivel nacional. En Grosso Napoletano utilizan horno de leña, ingredientes frescos importados semanalmente desde Italia, y la elaboración de la masa sigue un proceso de doble fermentación de hasta 48 horas en el que se utiliza harina de fuerza italiana y masa madre.

GROSSO NAPOLETANO ASTURIAS
San Bernardo, 87, Centro · 33201 Gijón
Tel.: 984 207 472
https://www.grossonapoletano.com/restaurantes/grosso-gijon-san-bernardo/

Alta cocina en Navacerrada

Carande, el primer restaurante de alta cocina de Navacerrada ofrece una nueva carta de temporada en la que destaca el producto local y una refinada técnica culinaria, con influencias vascas, francesas y japonesas. Liderado por el chef Carlos Carande, enfrenta la temporada de otoño con una propuesta en la que reinan las verduras, las setas y la caza, pero también los pescados frescos y carnes.



RESTAURANTE CARANDE
Plaza del Doctor Gereda, 10
28491 Navacerrada (Madrid) · Tel.: 683 491 066
www.restaurantecarande.com

UN TOQUE DE EXOTISMO



Mamut Beach Club, perteneciente a Grupo Lancaster, es un espacio singular y sorprendente a solo 10 minutos de Barcelona, que transporta al comensal a un paraje exótico y cálido, en plena naturaleza. Allí es posible disfrutar de una gastronomía tradicional catalana, en la que destacan las carnes a la brasa y los arroces. Con la llegada del invierno, el restaurante ha puesto en marcha un menú calçotada que podrá degustarse en su Winter Garden.

MAMUT BEACH CLUB
Camí de la Murtra
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: 663 610 861
https://mamutbeachclub.com



Oda al lechazo

En pleno corazón de Barcelona, el Asador de Aranda Paralelo emerge como una nueva alternativa culinaria en un formato más informal, rápido y accesible. Más que como un restaurante, se ofrece como una experiencia que fusiona el sabor inconfundible de su emblemático lechazo churro con una renovada oferta culinaria.

ASADOR DE ARANDA PARALELO
Avda. Paral·lel, 76 · 08001 Barcelona · Tel.: 934 042 470
https://asadordearanda.net/restaurante/asador-barcelona-avda-paralelo/

POLLERÍA PREMIUM

En pleno barrio de Salamanca, Zagal 1200 se presenta como una pollería de diseño, que vuelve la mirada hacia la tradición con un toque moderno. Sus pollos y verduras al carbón son el reclamo perfecto para almorzar en casa o en la oficina, ya que ofrece un trato exclusivo y cercano tanto en el restaurante como en take away y delivery.



ZAGAL 1200 Diego de León, 24 · 28006 Madrid · Tel.: 918 781 056 · www.zagal1200.com

Los mejores cocidos

El Café de la Ópera ofrece la oportunidad de saborear un menú tradicional, compuesto por uno de los platos más típicos del invierno: el cocido madrileño. Se trata de un plato ideal, elaborado a fuego lento durante más de 48 h con los mejores productos. Esta propuesta incluye croqueta de cocido, garbanzos castellanos, verdura, y una selección de carnes, tales como morcilla, tocino, panceta, costillas y chorizos asturianos.

EL CAFÉ DE LA ÓPERA
Arrieta, 6, Centro · 28013 Madrid · Tel.: 915 426 382 · www.elcafedelaopera.com





Fogones viajeros

En los fogones del restaurante Hueso imperan las recetas de Italia y Perú, a las que se suman toques japoneses, coreanos, mexicanos y españoles. Hueso se inauguró hace 6 meses al lado de la Puerta de Alcalá, y a su magnífica ubicación se suman un espacio muy versátil -con tres zonas bien diferenciadas- y un recetario que invita al disfrute desde el aperitivo hasta la primera copa, con cócteles y tapas incluidos.

HUESO
Marqués del Duero, 5 · 28001 Madrid · Tel.: 914 857 058. · www.huesomadrid.com



Lo mejor de la parrilla argentina

La Cabrera, que ya cuenta con cerca de 22 sedes en todo el mundo, se ha establecido en Madrid conquistando desde principios de año a su público del Barrio de Salamanca. Empanadas caseras, carnes grilladas como sus dos milanesas, un jugoso Matambrito de cerdo, Ojo de bife, Bife de chorizo, Entraña americana y argentina y chuletones madurados en Dry Ager son algunos de los imprescindibles de su carta.

LA CABRERA MADRID
Velázquez, 61 · 28020 Madrid · Tel.: 671 280 878 · www.lacabreramadrid.com

Destacada evolución

En pleno corazón del Eixample, ha reabierto La Esquina y añade el prefijo Bar a su nombre para presentar un renovado concepto gastronómico en el que colisionan la cocina burguesa de la Barcelona de toda la vida y la cultura de bar cañí. Para ello, ha recuperado el formato de bar bistró tan característico de la Ciudad Condal y ha encargado su carta al reconocido chef Alexis Peñalver.



LA ESQUINA
Bergara, 2 · 08002 Barcelona · Tel.: 937 687 242.
https://laesquinabarcelona.com



El Jardín de Arturo Soria enamora a sus clientes desde que abrió sus puertas en 2020 de la mano de Jesús González Espartero. Se trata de un lugar mágico, acogedor y tranquilo en el que disfrutar de la gastronomía en familia. Para que siempre apetezca volver, los clásicos se mantienen, pero se introducen novedades periódicamente. Entre estas, la sopa de marisco o el cachopo asturiano.

EL JARDÍN DE ARTURO SORIA
Arturo Soria, 207 · 28043 Madrid · Tel.: 918 965 925 · www.eljardindearturiosoria.com

La nueva vinoteca de Chamberí

El Grupo Lalala ha inaugurado la Enoteca, un exquisito rincón vinícola ubicado en el corazón del barrio de Chamberí. En sintonía con la creciente tendencia de los afamados "Wine Bars", este local se presenta como un santuario del vino, fusionando a la perfección más de 200 referencias de vino con una carta sencilla, castiza y de gran calidad.

ENOTECA
Santa Engracia, 76 · Tel.: 910 885 040 · 28010 Madrid
https://grupolalala.com/locales/cervecerias/la-enoteca-chamberi



PARK HOTEL SAN JORGE





Sabores locales con vistas al mar



Ubicado en pleno corazón de la Costa Brava, permanece abierto todo el año por lo que podemos disfrutar de sus instalaciones, y especialmente de su propuesta gastronómica, en cualquier época.

El Park Hotel San Jorge es un hotel de 4**** superior situado en Sant Antoni de Calonge (Girona), muy próximo a Platja d'Aro. Forma parte del grupo hotelero Escampa Hotels, que cuenta con tres establecimientos más en Platja d'Aro (Hotel Planamar, Hotel NM Suites y Apartamentos Cliper) y un establecimiento en Barcelona (Gran Hotel Havana).

Dispone de dos propuestas gastronómicas: El Brava Tapas Bar y el restaurante gastronómico La Mar.

Ambos espacios ofrecen lo mejor de los sabores locales con fantásticas vistas al mar, ya que el hotel se sitúa en primera línea.

Brava Tapas Bar

Es la propuesta más informal. Como abre de 12:00 a 23:30 es perfecto para el aperitivo, pero también para un almuerzo o cena. Dispone tanto de un espacio interior acogedor con unas grandes cristaleras como de una amplia y cómoda terraza con vistas al mar.

Ofrece las tapas de siempre pero con un toque innovador y una presentación cuidada y atractiva, junto con tapas más sorprendentes y nuevos sabores. Si queremos conocer las recetas locales son imprescindibles las Albóndigas estofadas con sepia de playa y el Suquet de pescado de lonja con mejillones.



Restaurante La Mar

De septiembre a junio abre solo en horario de cenas (de 19:30 a 22:00) pero en verano también ofrece almuerzos, estación en la que se traslada a la terraza con vistas al mar. Dispone de una amplia oferta gastronómica que aprovecha la alta calidad de la materia prima de la zona.

Ofrece tanto un menú de temporada, como una carta que también se adapta a las estaciones y productos de cada estación. La chef Cristina Pey elabora platos tradicionales con un toque moderno y recetas adaptadas al gusto contemporáneo, como por ejemplo, el Mar y montaña de rape con papada ibérica, colitas de gamba y setas de temporada o el Solomillo de ternera de Girona a la brasa con salsa café de París.❋

Más información:
www.parkhotelsanjorge.com
www.escampahotels.com

Bobal *y* monastrell

La monastrell destaca por su finura y la bobal tiene una golosa elegancia. Son dos variedades que han sido 'redescubiertas' en los últimos años pero que aún tienen por delante un gran trabajo de promoción para llegar a los consumidores.

Según datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la bobal es la tercera variedad más plantada en España tras el tempranillo y la garnacha tinta, y la monastrell le sigue de cerca. Sin embargo, los vinos que con ellas se elaboran aún son grandes desconocidos para la mayoría de consumidores.

BOBAL

La bobal es una uva que permite mostrar varias tipologías de vinos y en cada una de ellas encontramos algo diferente, ya sea en el vino rosado, en los tintos jóvenes o en los vinos de largo envejecimiento.

Es una variedad tinta originaria de la comarca valenciana Utiel-Requena. Empezó un poco en la sombra, siempre trabajando para mejorar las características de otras variedades hasta que llegó el momento de brillar en solitario. En los últimos años, las bodegas han realizado grandes avances en su cultivo y elaboración de vinos con ella, lanzando al mercado nuevas referencias de rosados y tintos con unas cualidades organolépticas extraordinarias. Sin embargo, como decíamos, tiempo atrás fue una uva poco valorada, cuyo papel se limitaba al granel para mejorar el color y el cuerpo de muchos vinos. El gran experto José Peñín, describe así la historia de su redescubrimiento: "Esta variedad tuvo un antecedente de sombras cuando hasta hace 20 años se le culpaba la escasa calidad de sus tintos para ser embotellados. Incluso los bodegueros del altiplano valenciano preferían entonces comercializar el rosado como la única opción de calidad. ¿Cómo es posible que esta variedad tinta fuera la segunda más plantada después de la garnacha y que en la DO Utiel-Requena fuera casi un monocultivo? Incluso en el resto del país siempre aparecía algún majuelo de esta variedad. Hace 30 años Mariano García me contaba que, en la cuenca del Duero hasta Soria, la bobal (valenciana como se llamaba en la zona) formaba parte del orfeón vitícola con la tinta del país, jaén, albillo y garnacha. La bobal fue una uva comparsa en toda España. Nadie presumía de tenerla en su viña porque se entendía que desprestigiaba cualitativamente la mezcla. Una variedad escondida entre el viñedo cuasi medieval del vidago (viñedo de todo tipo de variedades blancas y tintas plantadas en la misma hilera) que aún pervive en las zonas menos transitadas de España. Lo más curioso es que fue menos arrancada que la garnacha en los tiempos de expansión de la tempranillo. El secreto de la bobal se debía a su capacidad de aguante al tiempo más inclemente, su enorme resistencia a las enfermedades, alta pigmentación y tanicidad de



Bodegas Murviedro





Thermomix

Maridaje con bobal

Esta uva levantina marida a la perfección con los arroces de la zona, ya sea la paella valenciana tradicional, los también tradicionales arroces de pollo o conejo, o innovaciones culinarias como el arroz de pulpo o de rabo de toro y verduras. Por otro lado, la frutosidad de la bobal es perfecta para los pescados a la plancha, pero marida aún mejor con guisos con cefalópodos como las andaluzas papas con chocos o los suquets catalanes. Además, a la bobal le van mucho las barbacoas. Es buena acompañante de carnes magras y cortes como la entraña de vacuno, el vacío de ternera hecho a baja temperatura y ligeramente ahumado, o carnes ibéricas como la presa o el secreto. Finalmente, también acompaña muy bien los guisos más de invierno, con verduras como acelgas o espinacas y con legumbres y cereales, como el "empedrado" murciano.

sus hollejos y tener una elevada producción por cepa, aunque haya escasa pluviometría. Esto permitía lograr un vino de poco grado (entre 10º y 12º), buen color para neutralizar la descomunal producción de la uva blanca airén (base de todas las mezclas) y la necesaria acidez tan escasa en aquellos tiempos. A comienzos de este siglo, se vio que el descrédito de la bobal no era tanto por sus condiciones genéticas, sino porque se les sometía a elevados rendimientos con bayas de mayor tamaño incapaces de madurar más allá de los 12º y, en consecuencia, acidez elevada, taninos agrestes, pero sin perder el color. Un retrato perfecto para el coupage. En 1999 se fundó Bodegas Mustiguillo y Toni Sarrión –su artífice– se preguntaba si esta variedad, que se ensanchaba por todas las direcciones del altiplano valenciano, tendría alguna solución cualitativa. No tardó en ponerse en contacto con Josep Lluís Pérez Verdú, un personaje versado en la viticultura de calidad. Pérez y su hija Sara se pusieron manos a la obra para lograr que la bobal dejara de ser una uva de escolta solo válida para vinos de pasto. Con un acertado sistema de podas, regulación de la masa foliar y bajar los rendimientos, se logró reducir el tamaño de la uva descubriéndose un rostro insólito de frutos negros con un sustrato fenólico de gran expresión. Hoy la bobal ha dejado de ser imprescindible en los coupages del granel para ser partícipe también en los ensamblajes de lujo".

D.O. Manchuela



Experiencia lúdica

Conocer la variedad bobal a través de una experiencia lúdica es sin duda la mejor forma y para ello ha sido creado el festival Tierra Bobal Fest, que celebró su primera edición el pasado 30 de junio y 1 de julio en


D.O.P. Jumilla

diferentes espacios repartidos por la comarca de Utiel – Requena. Se trata de una experiencia única para disfrutar de un territorio mágico en el interior de Valencia, un punto de encuentro en el que la tierra y la música se convierten en elementos imprescindibles para descubrir el patrimonio de una de las comarcas vitivinícolas más antiguas de la Península.

Un festival que huye de las masas, comprometido con la sostenibilidad y que ofrece experiencias únicas en un entorno privilegiado. Tierra Bobal Fest nos invita a conocer este territorio a través de la música, del territorio y del vino. Un destino que pone en valor toda su historia vinculada a las bodegas de la zona, cuyos vinos son conocidos por su Denominación de Origen, y a sus paisajes, donde también se pueden encontrar reservas naturales y la mayor concentración de bosques de la Comunidad Valenciana.

Catas con música en directo, una ruta por el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, una visita al patrimonio cultural de Utiel o ver caer el sol desde los viñedos de una bodega mientras se disfrutaba de una copa de vino, fueron algunos de los momentos exclusivos que se pudieron vivir en la primera edición.

MONASTRELL

Es habitual encontrarla en el sureste español, especialmente en Alicante, Valencia, Almansa, Manchuela y Murcia (Jumilla, Yecla, Bullas). También se da en las Islas Baleares (DO Pla i Llevant) y en las DDOO Ribera del Guadiana, Montsant, Penedès, Campo de Borja y Conca de Barberà entre otras.

El Consejo Regulador de la DOP Alicante, con motivo de la celebración el pasado 12 de noviembre del Día de la Monastrell, pidió a Diego S. Intrigliolo, investigador del centro de Investigaciones sobre desertificación (CIDE) (CSIC-UV-GVA) un artículo que describiera las virtudes de esta variedad para adaptarse al cambio climático y alguna de sus recomendaciones de uso. El artículo se divide en varios apartados: Características ampelográficas, agronómicas y enológicas de la variedad monastrell; Uso eficiente del agua en la variedad monastrell y Técnicas agronómicas para explotar la adaptación al cambio climático. Nosotros fijaremos nuestra atención en el primer apartado, que reproducimos a continuación:

"La monastrell como la conocemos hoy en día probablemente proceda del Levante Español, no se conoce con certeza si es una

¿Dónde?

- **Encontramos la bobal en... Sus zonas de producción son diversas y dispersas, estando su cultivo muy extendido especialmente en la Comunidad Valenciana, con principal presencia en la zona D.O.P. Utiel-Requena, también sus grandes valedores son Castilla la Mancha con especial hincapié en Albacete y Cuenca, zonas como Ribera del Júcar, Ribera del Guadiana, Manchuela y de menor presencia en Murcia, en sus ubicaciones con D.O. Jumilla y D.O. Bullas; en pequeña proporción se pueden encontrar cultivos de la variedad bobal en Madrid, Cataluña o Extremadura.**
- **Encontramos la monastrell en... Está autorizada por 19 DD.OO aunque podemos centralizar su cultivo en Bullas, Yecla, Jumilla y en la Comunidad Valenciana, especialmente en Alicante, donde existe una gran densidad de cultivo, teniendo también la exclusividad de la producción del particular Fondillón.**



Fondillón, único en el mundo

Se trata de un vino único en el mundo con una compleja elaboración. Estamos ante un vino añejo natural de monastrell con más de 10 años de crianza y realizado únicamente en Alicante. Dependiendo de los elaboradores, los tamaños de los toneles donde se añeja y de la intervención de añadas y soleras, encontramos una diversidad de estilos de vinos: más o menos dulces o secos; con recuerdos más intensos a fruta madura o frutos secos; con toques especiados o avellanados... dando lugar a un rico catalogo organoléptico de Fondillones. Como los Fondillones necesitan mucho tiempo para su elaboración y guarda, son muy pocas las bodegas que los elaboran. Además, actualmente tienen que solicitar una certificación específica que cumpla el pliego de condiciones y, desde el año 2011, que lleven trazabilidad exacta y concreta.

variedad primigenia o llegó a la península ibérica de la mano de los primeros griegos que poblaron las costas levantinas, más concretamente El Camp de Morvedre, (Sagunto) del cual se tienen abundantes referencias históricas.

Hoy día, la monastrell es la cuarta variedad tinta más plantada en toda España con un 5% (63.244 ha) de la superficie total del viñedo nacional y está autorizada por 19 DD.OO. En la DOP Alicante, es la principal variedad tinta cultivada estando perfectamente adaptada a las condiciones de suelo y clima de este territorio. Una revisión detallada y exhaustiva sobre esta variedad puede encontrarse en la publicación de Riquelme y Martinez-Cutillas 2018, que describe la variedad desde el punto vitícola y enológico.

La monastrell es una variedad que destaca por su porte erguido, con racimos medianos, cónicos y compactos, hojas pentalobuladas de color verde intenso y vello en el envés, bayas esféricas, medianas con piel gruesa de color negro azulado intenso y mucha pruina, pulpa blanda, carnosa y sin color. Se trata de una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, que se adapta muy bien a las condiciones de elevada insolación de la provincia de Alicante para conseguir una adecuada maduración de la uva. Tiene una fertilidad media con cierta tendencia a la vecería; la alta compacidad de sus racimos la hace sensible a la polilla del racimo o hilandero sobre todo en aquellas zonas en las que esta plaga es más endémica.

La variedad monastrell tiene una gran capacidad enológica, ello lo demuestra la gran variedad de vinos diferentes que se pueden elaborar con ella: rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas, dulces, rancios, espumosos y Fondillón. El corte de vino monastrell que se produce en el Mediterráneo ha evolucionado pasando de ser unos vinos alcohólicos, rancios, con poca fruta, poca extracción y largas crianzas a otro tipo de vinos más finos, balsámicos, potentes, frutales con crianzas cortas y buenas extracciones. Son mostos muy dulces y algo oxidativos que exigen una vigilancia especial entre la maduración industrial (glúcida) y la polifenólica/aromática.

LA **MONASTRELL** ES LA REINA EN LA **DOP ALICANTE** Y EN LA **DOP JUMILLA** Y LA **BOBAL** ES LA VARIEDAD AUTÓCTONA ESTRELLA DE LA **DO UTIEL- REQUENA**



Foto: Ginés Toral

Concursos, catas y visitas a bodegas

La DOP Alicante celebró el pasado 12 de noviembre el Día de la Monastrell y como todos los años preparó un conjunto de actividades para dar valor a este varietal, el más importante histórica y vegetalmente de la zona. Cuenta con más de 6.300 hectáreas de plantación en las comarcas vitícolas, en especial en los Vinalopós y las pedanías de Murcia amparadas por esta figura de calidad.

Restaurante Little Andaman (Barcelona)



Maridaje con monastrell

Es la variedad perfecta para el maridaje con carnes lentamente estofadas, asadas o guisadas. Uno de los maridajes tradicionales es con la carne de caza, especialmente con venado y ciervo, ya que los taninos firmes del vino se complementan bien con la carne magra y sabrosa. También casa muy bien con platos a base de cordero y quesos de pasta dura y blanda, en particular con quesos curados, especialmente con quesos de cabra y quesos con notas ahumadas. Además, los vinos de monastrell también son buenos acompañantes para platos especiados, como la comida mexicana y la comida india.

Para empezar, el Consejo volvió a convocar la III edición del concurso de microrrelatos de monastrell. Este año además con unas bases en donde se hizo un guiño al Año Azorín, escritor oriundo de Monóvar que en diversos escritos dejó plasmada la tradición del monastrell o el Fondillón en su historia personal. Además, el pasado año, en las bases se puntuó un extra a aquellas propuestas que citaran, evocaran o imitaran el estilo del escritor. Fue en Monóvar también donde los días 17, 18 y 19 de noviembre se realizó por primera vez una feria con sus vinos y bodegas. La feria denominada de la vendimia contó con diversas actividades.

También el 10 de noviembre la DOP Alicante abrió su sala de catas para la realización de una cata monotemática de estos vinos, donde los asistentes pudieron conocer la versatilidad enológica con diferentes elaboraciones.

Y por supuesto, durante todo el mes se invitó a visitar las bodegas de la comarca del Vinalopó, para mostrar sus vinos, sus cavas de Fondillón y su patrimonio cultural con hitos como los castillos de Petrer, Sax, Villena, Biar, la Casa del Vino y el mármol de Pinoso, la casa Museo Azorín de Monóvar o su museo etnográfico, la Casa Modernista de Novelda, etc. y por supuesto, disfrutar del paisaje y la gastronomía en los restaurantes asociados a la Ruta del Vino de Alicante, con especial interés en los famosos arroces de sarmientos de monastrell, caracoles o los gazpachos.❋

Bizkaiko Txakolina

Un viaje para conocer el secreto de los mejores txakolis

El vino más representativo de Bizkaia es el txakoli, un vino que vivió un pasado esplendoroso y que resurgió en 1994 cuando se creó la D.O. Bizkaiko Txakolina. De su mano, *Vinos y Restaurantes* tuvo la oportunidad de visitar recientemente algunas bodegas y catar sus txakolis in situ. Éste es el resumen de nuestra escapada.


Bodegas Itsasmendi (Gernika)

Conocer los txakolis de Bizkaia en el lugar donde nacen es una experiencia que recomendamos desde estas páginas. Sin duda, una propuesta ideal para una escapada de tres días como la que nosotros realizamos hace unas semanas. Partimos de Barcelona y en poco más de una hora aterrizamos en Bilbao. De allí nos trasladamos a Gernika, Galdakao, Muxica, Larrabetzu y Morga para visitar cinco bodegas. También asistimos a un taller de cocina y maridaje con Zigor Iturrieta e Iñaki Suárez en el que fue nuestro puerto base durante la estancia: el hotel Negutxea de Gernika.



Bodegas Itsasmendi (Gernika)



Bodega Berez Galanta (Galdakao)


Bodega Berroja (Muxica)

Bodegas Itsasmendi
Situada en el corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, en Gernika, esta pequeña bodega se encuentra integrada en un maravilloso entorno natural próximo al mar. Sus txakolis son frescos, armoniosos, persistentes y equilibrados, además de premiados.

Bodega Berez Galanta
La familia Urrutikoetxea lidera la Bodega Berez Galanta. Está situada en Galdakao, sobre una colina, a una altitud de 259 m. Esta ubicación da como resultado un txakoli con cuerpo y estructura, elaborado con la variedad autóctona hondarribi zuri.

Bodega Berroja
Se trata de una bodega familiar ubicada en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, en Muxika. Basa su filosofía en la sostenibilidad y la singularidad. Aquí trabajan 24 ha de viñedos, situados a una altura media de 250 metros sobre el nivel del mar. Desde esa atalaya, se disfruta de unas vistas privilegiadas, el lugar perfecto para disfrutar de sus txakolis.


Bodega Gorka Izagirre (Larrabetzu)


Bodega Gorka Izagirre (Larrabetzu)


Bodega Talleri Berria (Morga)

Bodega Gorka Izaguirre

En Larrabetzu, a menos de 15 minutos de Bilbao, encontramos Gorka Izagirre. Aquí, desafían a la creencia de que el txakoli es un vino de año con diferentes elaboraciones sobre lías, barricas y tinas de madera, otorgando a los vinos excepcionalidad, raíces y longevidad.

La bodega está liderada por Bertol Izaguirre, primo del chef Eneko Atxa. De hecho, la bodega comparte espacio con el restaurante Eneko, con una estrella Michelin.

Bodega Talleri Berria



Se encuentra situada en Morga, un enclave perfecto para pasar un día de inmersión entre gastronomía, cultura enológica y naturaleza, aprovechando que la bodega, de manera regular, organiza catas, actividades en plena naturaleza y muestras de gastronomía y restauración selecta.❋



Comimos en... Eneko e Islares

Eneko: Ubicado en Larrebetzu y con una estrella Michelin, es un homenaje del chef Eneko Atxa a los orígenes. En la sala, con dos cocinas a la vista, apuestan por unos platos de autor fieles a la tradición vasca pero que reproducen la filosofía del chef: "Las manos del artesano esculpen emociones".

Islares: Ubicado en Bilbao, su objetivo es dar énfasis al patrimonio gastrocultural e histórico del norte peninsular. Tomando como base los productos de los pequeños artesanos de las comarcas cercanas y las recetas y técnicas de la cultura de la zona, crean dos menús que recorren todo el territorio.



Martini



VERMUT y aperitivos

Disfrute asequible

Tomar el aperitivo –con el vermut como protagonista indiscutible– es uno de los grandes placeres de la vida, un momento de disfrute que, además, no requiere de mucho presupuesto tras los excesos de las fiestas.



Manero

El vermut es el más famoso de los vinos de aperitivo y aunque le van saliendo competidores, sigue siendo el rey, el auténtico protagonista, de muchos y agradables encuentros entorno a una mesa en compañía de unas conservas o unas aceitunas. Y como avanzábamos al principio, tiene otra ventaja: es una opción económica, ya que un vermut básico en un bar cuesta alrededor de los tres euros cuando un gin-tonic, por ejemplo, vale entorno a ocho.

Redescubrimiento

Hace unos años que el vermut –tanto la bebida como el sinónimo del momento del aperitivo– regresó con fuerza para quedarse. Nuestros abuelos lo tomaban y los 'hipsters' lo recuperaron. Lo 'viejuno' o 'vintage' empezó a ponerse de moda y el vermut fue una de esas cosas que se rescataron, pasando de ser algo anticuado a ser 'cool'. El origen de este resurgir tiene que ver, entre otros factores, por una tendencia a valorar los productos artesanales y de alta calidad. Los consumidores están cada vez más dispuestos a pagar por calidad, y algunos estudios afirman que el sentimiento de nostalgia empuja a gastar más y también que el gasto del consumidor es mayor cuando consideramos el producto local, ya que lo relacionamos con una mayor calidad. Además, el vermut es una bebida que se presta a una experiencia de consumo social: es perfecto para disfrutar en una terraza con amigos o familiares, y su versatilidad hace que se pueda beber solo o mezclado en cócteles.

Actualmente gente de todas las edades, tanto jóvenes como familias, han adopta-

Freepik



Freepik



do la costumbre de quedar el fin de semana a mediodía, antes de comer, para socializar entorno a un buen vermut. Los locales que lo ofrecen han proliferado y ya no hay restaurante que no lo contemple, además de las vermuterías, que como su nombre indica, son auténticos templos dedicados al aperitivo por excelencia.

Vino aromatizado

François Monti, autor de *El gran libro de vermut* (Ediciones B) resume con estas palabras su origen: "El vermut nació en el Piamonte alrededor de 1780. La marca Carpano reivindica la paternidad del invento de las manos de su fundador, Antonio Benedetto Carpano, en 1786. Luego pasó a Francia donde se inventó el vermut blanco, con el famoso Nouilly Prat para después, bajando la costa mediterránea vía el Rosellón, entrar a Cataluña y a toda la península ibérica. Este proceso duró aproximadamente un siglo". En nuestro país, antes de su actual 'renacimiento', el vermut consolidó su consumo en dos momentos: al final del siglo XIX y en los años 1950-1960. Actualmente tiene incluso su propio museo en Reus (Tarragona) y desde allí, definen así esta bebida: "El vermut es un licor aromatizado con hierbas, formado a base de vino neutro de buena calidad, un toque de absenta o ajenjo y otras especias amargas y tónicas. De productos para macerar este licor hay cientos, que se pueden combinar de mil maneras diferentes. En la mezcla adecuada de los botánicos (raíces, plantas, flores y especias) radica la clave de la aromatización del buen vermut. Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida. Esto hace que el vermut sea uno de los brebajes con una gama más amplia de matices, sabores y olores. Se le añaden edulcorantes como el azúcar y el caramelo, que le aporta ese característico color dorado. Aunque es una bebida que ha dado la vuelta al mundo, su origen es típicamente europeo. Lo encontramos en dos grandes familias: el rojo y el blanco. El vermut rojo tiene su origen en Italia y es más dulce, en cambio el blanco, creado en Francia, es más seco y tiene una graduación alcohólica más alta".

¿Sabes qué famosos adoraban el vermut?

Pues si no lo sabes, en el Museo del Vermut de Reus lo han investigado y esto es lo que nos dicen:

- **Cary Grant: Antes de comenzar cada rodaje el elegante actor estadounidense bebía un vermut bien frío con una aceituna, él aseguraba que este combinado le ayudaba a calmar los nervios escénicos.**
- **Salvador Dalí: Dicen las malas lenguas que algunas de las mejores obras del excéntrico pintor fueron creadas con la ayuda de un par de vasos de vermut de más. Lo que sabemos seguro es que Dalí bebía vermuts clásicos con la compañía de Gala, su musa.**
- **Richard Nixon: Para olvidar su marcha obligada de la Casa Blanca, debido al escándalo del Watergate, el presidente estadounidense se bebió un par de vermuts negros, a los que parece que ya estaba acostumbrado.**



Nuevo 'place to be' para disfrutar del mejor vermut y del aperitivo madrileño

En consonancia con su gastronomía y concepto 'fine neocastizo', la propuesta líquida de Casa Felisa (Madrid) se presenta como una carta de amor a la capital gracias a su gran variedad de cervezas artesanales y vinos madrileños, que se complementan con etiquetas de otras regiones e internacionales, contando en total con más de 200 referencias. Asimismo, Casa Felisa se posiciona como el nuevo enclave para disfrutar del mítico aperitivo madrileño los sábados y domingos venerando a su vermut propio de sello Bocamanga, que se puede degustar junto con una suculenta variedad de entrantes emblemáticos diseñados por el chef Antonio del Álamo, como los deliciosos buñuelos de bacalao, la ensaladilla rusa con tortillita de camarones, las patatas soufflé con salsa brava o la tortilla abierta con gambas de Huelva.

Trucos para elaborar un vermut tradicional

Desde el Museu del Vermut de Reus nos dan las claves para elaborar un buen vermut tradicional y reusense, basado en la maceración del vino: Partiremos de un vino neutro de baja graduación, sin componentes aromáticos, donde añadiremos el resultado de una mezcla de botánicos con agua y alcohol de melazas a partes iguales. Una mezcla que conservaremos durante tres meses o, en caso de reserva, durante medio año. Si tenemos prisa para acelerar el envejecimiento del vino macerado, es necesario que el sol caliente los bidones y las garrafas donde tenemos el vino con las hierbas, así como sacudir el continente cada día, de esta manera obtendremos en pocos días la mezcla final.

El proceso de aromatización se puede realizar por infusión o por maceración, usando plantas, raíces y especias. Si el vino es seco habrá que añadir azúcar de caña disuelto con agua o mosto de hasta 6º, será entonces cuando conservaremos la mezcla a una temperatura de 15º.

La edulcoración del licor se hace con azúcar cristal, que removeremos con el vino

Casa Masala



alcoholizado. Para elaborar el vermut negro, hay que añadir caramelo natural, que le aportará el color dorado. En el caso del vermut blanco, para darle la transparencia característica de esta variedad, lo haremos con carbón decolorante.

Antes de añadir los extractos y las hierbas, conviene enfriar y filtrar el vino base, este proceso nos ayudará a eliminar los componentes no deseados y las impurezas.

Para elaborar cantidades pequeñas de vermut, de 20 a 25 litros, es recomendable macerar directamente el vino base con las hierbas. Y para cantidades más grandes, de más de 100 litros, es preferible la infusión hidroalcohólica caliente y calculando unos dos litros de infusión por cada 100 de vino base.

Hay que tener presente que el vermut reciente preparado no acaba de ligar bien los sabores y los aromas, y que sólo con paciencia y una buena crianza conseguiremos un envejecimiento deseado. El filtrado y la esterilización de la bebida será el último paso antes del embotellado.

Algunos de los principales ingredientes del vermut son: absenta seca, raíces de genciana, hojas secas de manzanilla, jengibre, palitos de canela, salvia seca, piel de naranja y de limón, vainas de cardamomo, semillas de cilantro, vino ligero y jerez dulce o seco. Y, sobre todo, las aceitunas, el ingrediente final que toda presentación de un vermut debe tener.



Hotel Arts Barcelona

Aperitivos sin alcohol

El aperitivo no tiene por qué ser siempre sinónimo de alcohol y, es que a diferencia de lo que podamos pensar, en España el 95% de la población está buscando reducir su consumo de alcohol, debido a una mayor conciencia en materia de bienestar. Hoy en día, existen nuevas formas de consumo más responsables, así como mejores opciones, como las bebidas No & Low Alcohol –que triunfan entre la gen Z– que se muestran como la solución perfecta para aquellos que no quieran beber, pero tampoco quieran perderse ningún plan.

Por ello, Martini®, la marca de vermut más icónica del mundo nos ofrece la mejor propuesta de aperitivo para que nadie renuncie a este momento con su gama de productos non-alcoholic Martini Aperitivo Sin Alcohol®, elaborada con los mismos vinos selectos empleados en el conjunto de los aperitivos de la marca.

Esta gama esta formada por Martini Aperitivo Sin Alcohol Vibrante, ideal para para los amantes de los aromas cítricos que se reparten de manera homogénea, dando lugar una increíble bebida llena de matices.

Para aquellos que optan por sabores más suaves, Martini Aperitivo Sin Alcohol Floreale es la elección perfecta para degustar los delicados aromas de la Manzanilla Romana que invade cada sorbo de esta irresistible bebida.

En definitiva, sea cual sea tu Martini Aperitivo Sin Alcohol®, hay una opción perfecta para disfrutar de un exquisito aperitivo sin renunciar a la característica calidad y al sabor de siempre.

Por su parte, Crodino, el aperitivo sin alcohol nº1 en Italia, también es consciente de que existe una clara tendencia de consumido de productos sin alcohol o con menor graduación. Disfrutar de un aperitivo sin alcohol es también una opción ideal para deleitarse de sabores deliciosos y sofisticados. Algo que Grupo Campari sabe de primera mano, aportando con Crodino una nueva experiencia con un sabor único que enriquece cualquier plan. Con una rodaja de naranja, y servido en una copa de vino ancha con mucho hielo, Crodino se presenta como un refrescante sorbo que invita al consumidor a disfrutar, gracias a sus sutiles notas críticas y agridulces, de una bebida perfectamente equilibrada. Elaborado con 15 ingredientes como nuez moscada, cilantro, clavo o cardamomo, su secreta receta no ha cambiado desde hace más de 50 años. "Como guardián de la receta original, pongo mucho cuidado en mi trabajo para continuar brindando la misma experiencia sensorial que la original. El tiempo es uno de los ingredientes fundamentales en la creación de Crodino, ya que es lo que permite que la mezcla madure y desarrolle su sabor tan único. Crodino, como todas las cosas buenas, requiere tiempo, precisión, cuidado y conocimiento del más alto nivel", ha confesado Bruno Malavasi, maestro mezclador actual creador de Crodino y el único hombre conocedor del secreto de su receta.*

Hueso (Madrid)



El imprescindible Aperol spritz

La bebida reina del aperitivo en Italia ha irrumpido con fuerza en España, donde cada vez es más conocida, convirtiéndose en competencia directa del vermut. Comenzó a consumirse en las ciudades de Venecia y Trieste, situándose rápidamente como una de las bebidas alcohólicas más populares de todo Italia. A pesar de que su fórmula arrancó hace más de un siglo como una mezcla de prosecco y agua con gas, su preparación fue variando con la incorporación de diversos licores, hasta el nacimiento del licor definitivo: el Aperol. Se trata de una bebida alcohólica similar al Campari, pero con mayor contenido en azúcar y menor graduación alcohólica. De cierto sabor amargo con toques cítricos y de color anaranjado, se pueden preparar multitud de cócteles con este licor, pero ninguno tan famoso y conocido como el Aperol spritz, que lleva Aperol, prosecco (se puede sustituir por cava o champán seco) y agua con gas.



El lugar preferido de los famosos junto al mar

Casanova Beach Club es un oasis gastronómico ubicado en el Paseo Marítimo de Castelldefels (Barcelona) y se ha convertido en el restaurante favorito de muchos rostros conocidos como deportistas o actores. Situado en primera línea de mar, y con capacidad para 250 comensales –posee más de 1.000 metros cuadrados–, es el lugar ideal para tomar el aperitivo –un buen vermut Yzaguirre o un Aperol spritz– y si nos apetece, quedarnos a comer. Ofrece cocina mediterránea con exquisitas creaciones de la cocina fusión asiática. Además, dispone de la mayor carta de vinos de la comarca, con más de 180 referencias de vino para satisfacer los paladares más selectos.

Priorat Lab

Donde nace el Vermouth Dos Déus



Priorat Lab, la bodega/destilería y laboratorio donde desarrollan sus productos los creadores del Vermouth Dos Déus, se encuentra en Bellmunt del Priorat (Tarragona), en el centro de una histórica región conocida por sus vinos, aunque es la innovación lo que los define. "Siempre estamos a la vanguardia de las preferencias del mercado incorporando nuevos productos, sabores y experiencias únicas para los consumidores", afirma Álex Illa, su fundador, ya que además de producir diversos tipos de vermut –bajo la marca Dos Déus–, también elaboran ratafía de magnolias y un licor de flor de sauco.
Además, podemos decir que son pioneros en el "redescubrimiento" del vermut, ya que en el año 2012 cuando lanzaron el vermouth Dos Déus, esta bebida no estaba de moda, siendo también los únicos que maduraban vermut en barricas de jerez durante al menos dos años.
También fueron los primeros en comercializar un vermut caliente y en lanzar uno ahumado.



La revista *Vinos y Restaurantes* tuvo recientemente la oportunidad de conocer en primera persona este laboratorio en el marco de una escapada a la comarca del Priorat. Además, asistimos a una cata, a un taller y a una cena maridaje con los vermuts Dos Déus como protoganistas en el Gran Hotel Mas d'en Bruno, un hotel boutique de lujo rodeado de viñedos en la corazón del Priorat. ❋

Más información:
www.prioratlab.com
www.masdenbruno.com





Guía Michelin España 2024

Noor y Disfrutar consiguen brillar por partida triple



El restaurante de Paco Morales en Córdoba y el de los ex-bulli Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch en Barcelona, fueron los grandes agraciados en el reparto de estrellas que la Guía Michelin anunció en el transcurso de una gala celebrada en la capital catalana.



Disfrutar

El pasado 28 de noviembre la ciudad de Barcelona acogió la gala de presentación de la selección de restaurantes de la Guía Michelin España 2024. Este año la famosa guía francesa recomienda un total de 1.266 restaurantes, de los cuales 271 tienen estrella, incluidos dos nuevos restaurantes con tres estrellas. Estas cifras demuestran que la escena gastronómica española sigue mostrándose imparable, pues estamos viendo cómo los jóvenes chefs, normalmente formados en casas de gran prestigio, se lanzan a la aventura de abrir sus propios negocios tanto en grandes ciudades como en pequeños pueblecitos, exaltando en muchos casos sus vínculos con el territorio y fomentando la economía local. A su vez, aparecen nuevos focos de atracción para los gastrónomos, que ven cómo la oferta se renueva, sigue creciendo y toma especial protagonismo dentro de muchos hoteles.



Los chefs de Disfrutar


Paco Morales

España sigue impresionando a los inspectores

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías Michelin, ha declarado: "Año tras año, España sigue impresionando a nuestros inspectores. Aquí, los chefs y sus equipos están forjando no sólo una de las escenas gastronómicas más singulares, sino una que inspira al mundo entero. El nivel de creatividad y personalidad desplegado en restaurantes a menudo pioneros sólo tiene parangón en el más profundo respeto por las tradiciones culinarias ancestrales, defendidas con orgullo en territorios que juntos constituyen un verdadero mosaico gastronómico. Con no menos de 34 establecimientos galardonados con una o más estrellas Michelin –entre ellos Disfrutar y Noor, que han ascendido a lo más alto de la escala gastronómica mundial– y 12 restaurantes que acaban de obtener la estrella verde Michelin, nuestra selección de 2024 ilustra plenamente estas tendencias subyacentes".

Los nuevos triestrellados tienen acento catalán y andaluz

Con las dos nuevas incorporaciones –Disfrutar y Noor– a la categoría de tres estrellas, la Guía Michelin alcanza cotas nunca vistas y coloca en el Olimpo de la gastronomía a un total de 15 restaurantes españoles, auténticos templos culinarios, batiendo el récord hasta la fecha.


Noor

Premios especiales

Joven Chef 2024: Martina Puigvert

Tras los fogones de Les Cols (dos estrellas Michelin, Olot), junto a su madre Fina Puigdevall, ejemplifica la autoexigencia y se ha hecho merecedora de este premio por demostrar, cada día, que tiene personalidad propia y un futuro tremendamente prometedor.

Servicio de Sala: Joan Carles Ibáñez

Al frente de la sala en el restaurante Lasarte (tres estrellas Michelin, Barcelona), ha recibido este premio en reconocimiento a su labor y dedicación, demostrando tener un don para conocer las necesidades de cada comensal.

Chef Mentor: Juan Mari Arzak

Es uno de los premios más aplaudidos por el calado humano que tiene en reconocimiento a una manera de sentir y transmitir la gastronomía a las nuevas generaciones. Este año ha recaído en el maestro Juan Mari Arzak, que a día de hoy sigue ejerciendo como cocinero junto a su hija, Elena, en el emblemático Arzak (tres estrellas Michelin, Donostia / San Sebastián).

Sommelier: Josep Roca i Fontané

El sumiller que mima la parte líquida en El Celler de Can Roca (tres estrellas Michelin, Girona), ha recibido este galardón por su ardua labor al frente de la bodega del restaurante, elevando aún más la experiencia con sus maridajes y haciéndonos partícipes de sus amplios conocimientos, que siempre exaltan el componente humano oculto tras cada botella.



Los hermanos Echapresto de Venta Moncalvillo


Josep Roca

La esencia de Disfrutar, el restaurante liderado por los chefs Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch junto al barcelonés Mercat del Ninot, es visible en cada uno de sus platos, por supuesto; pero lo que más destaca es toda la creatividad que hay oculta a los ojos inexpertos tras cada uno de ellos. Aquí están a la vanguardia culinaria a la hora de aplicar nuevas técnicas (burbujas solidas de mantequilla, esferificaciones múltiples moldeadas, hojaldres sin harina…) para que, desde el carácter, la personalidad y la pasión, vivamos un momento de auténtico deleite. Entienden la cocina mediterránea y sus sabores desde una constante evolución, con elaboraciones de referencia (como su Pesto multiesférico con anguila y pistacho) que se han convertido en iconos de la investigación aplicada a la alta gastronomía.

Por su parte, Noor en Córdoba es más que un grandísimo restaurante, es un auténtico "proyecto cultural". El chef Paco Morales ejerce su labor como cocinero con maestría, pero con la particularidad de que esta se ve enriquecida con detalles propios de un arqueólogo que, bien acompañado por un equipo multidisciplinar, busca recuperar la esencia histórica de lo que fue la cocina andalusí. Cada año, como quien busca investigar un sustrato temporal concreto, se centra en un momento histórico determinado, lo que le ha llevado a hacer menús específicos que nos han hablado de los reinos de taifas del siglo X, del califato, del imperio almorávide del siglo XII o de la edad de la luz que en el siglo XVI experimentó las conexiones culinarias con el nuevo mundo. Ir a su restaurante supone, tal cual, degustar la historia a base de gloriosos bocados.

A parte de estas dos novedades, mantienen su tres estrellas ABaC (Barcelona), Cocina Hermanos Torres (Barcelona), Lasarte (Barcelona), Atrio (Cáceres), Quique Dacosta (Dénia), Akelarre (Donostia / San Sebastián), Arzak (Donostia / San Sebastián), Aponiente (El Puerto de Santa María), El Celler de Can Roca (Girona), Azurmendi (Larrabetzu), Martín Berasategui (Lasarte-Oria), DiverXO (Madrid) y Cenador de Amós (Villaverde de Pontones).

La Guía Michelin España 2024 de un vistazo

- **Tres estrellas:** 15 restaurantes (2 novedades)
- **Dos estrellas:** 32 restaurantes (1 novedad)
- **Una estrella:** 224 restaurantes (31 novedades)
- **Estrella Verde:** 49 restaurantes (12 novedades)
- **Bib Gourmand:** 229 restaurantes (23 novedades)
- **Recomendados:** 766 restaurantes (91 novedades)

El doblete es para un riojano

El único nuevo dos estrellas es el restaurante riojano Venta Moncalvillo, que pone definitivamente en el mapa gastronómico mundial a su pequeño pueblo (solo tiene en torno a 50 habitantes).

Los hermanos Echapresto, Ignacio y Carlos, con el primero tras los fogones y el segundo al cargo tanto del servicio de la sala como de la espléndida bodega, han seguido evolucionando y trabajando en torno a la huerta, el epicentro de su filosofía culinaria. Sin elaboraciones deliberadamente complejas, pues suelen combinar solo dos o tres elementos, buscan la honestidad y la pureza de cada sabor, exaltando la temporalidad y haciéndo-

nos partícipes tanto de la biodinámica de cada cultivo como de la personalidad del entorno, más visible desde la sala tras las últimas y acertadas reformas.

31 nuevos restaurantes consiguen su primera estrella

Dentro de estas novedades cabe destacar la asombrosa proliferación de restaurantes de alta gastronomía en Madrid (Cebo, Desde 1911, El Club Allard, OSA, Santerra y Toki) y la aparición de un nuevo foco de interés gastronómico como es Jaén, pues con la incorporación a este selecto grupo de establecimientos como Malak y Radis, que se suman a los ya existentes en la región (también destaca Vandelvira, en Baeza), posicionan esta provincia andaluza como un nuevo foco de atracción gastronómico.

Por otra parte, junto al habitual reparto de nuevas estrellas por toda la península, también brillan las islas: tanto Baleares (Andreu Genestra, Omakase by Walt, Sa Clastra y Unic) como Canarias (Bevir, Haydée y Taste 1973) siguen teniendo protagonismo y continúan ganando peso gastronómico, una de las mejores bazas de su ya completísima oferta turística.

12 nuevas Estrellas Verdes y 23 nuevos Bib Gourmand

La selección de la Guía Michelin España 2024 ha concedido 12 nuevas Estrellas Verdes Michelin, una distinción que reconoce las iniciativas y el especial compromiso de

Canfranc Express





Venta Moncalvillo

estos restaurantes por la sostenibilidad desde la gastronomía. Con ellos, el número de Estrellas Verdes en España alcanza el número de 49 referencias. La Estrella Verde, que llegó a la Guía Michelin en 2020, tiene como objetivo recompensar o reconocer a aquellos restaurantes más comprometidos con la sostenibilidad, pues ve en ellos los referentes del sector a la hora de apostar por la gastronomía con un enfoque medioambiental.

Por su parte, desde que aparecieron en 1997, los Bib Gourmand han encandilado a los gastrónomos de todo el mundo por reflejar las opciones más asequibles dentro de una cocina de calidad. La selección de Bib Gourmand para España 2024 se presenta con un total de 229 restaurantes, de los cuales 23 son novedades. En líneas generales, estos establecimientos, que pueden tocar todos los tipos de cocina, destacan por su buena relación calidad-precio.✻



Víctor Torres



“Cada día busco nuevos retos y mejorar”

El chef barcelonés acaba de conseguir su segunda estrella por el restaurante Quirat, pero ya poseía una por Les Magnòlies. No deja de cosechar éxitos, y los que vendrán, porque apenas tiene 30 años. Hemos hablado con él con motivo de este último reconocimiento y esto es lo que nos ha contado. **POR LAURA MORALES**



A muchos cocineros lo que realmente les gusta, más que cocinar, es comer y visitar restaurantes y ése es el caso de Víctor Torres. También coincide con muchos jóvenes compañeros en sus inicios en la profesión: no le gustaba estudiar y se apuntó a una escuela de cocina casi por descarte, en su caso la prestigiosa Hofmann de Barcelona, su ciudad natal. Y aunque a priori no quisiera dedicarse al mundo de la cocina, sí ha afirmado en alguna ocasión que sus dos abuelas eran excelentes cocineras. Una de Córdoba, de la que aprendió los salmorejos; y la otra, de Mallorca, que dominaba los caracoles a la mallorquina con sobrasada, un plato que él se empeñó en replicar. Barcelona, Córdoba y Mallorca, una mezcla explosiva de influencias que sin duda forman parte de su memoria culinaria. De hecho, nos confiesa que el salmorejo de su abuela cordobesa es uno de los sabores que le llevan a su infancia.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?
Vocación ninguna. Se juntó el hecho de que no me gustaba ni quería estudiar con el que me encantaba comer, ir de restaurantes y también que el marido de mi madre es chef y mostré interés por ese mundo.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿algún chef al que admires especialmente o desearas parecerte cuando empezaste?
Al principio no tenía ninguno y la es verdad que me interesaba bien poco, pero a medida que pasaban los años y al acabar la escuela Hofmann, fue cuando mostré más interés. Mis referentes actuales son los chefs con los que he trabajado: Romain Fornell, Andoni Luis Aduriz, Michel Bras y Magnus Nilsson.

“No hay una buena comida sin un buen vino”

“Me inspiran básicamente los recuerdos”

Conseguiste en 2018 tu primera estrella Michelin por Les Magnòlies en Arbúcies (Girona), de hecho, lograste mantenerla tras la marcha de los dos chefs anteriores y te convertiste con 25 años en el chef más joven de España en ganar una estrella ¿Supuso mucha presión esa circunstancia?
Siempre digo que la presión se la pone uno mismo. En mi caso soy una persona muy exigente, que cada día busca nuevos retos y mejorar, así que sí tenía mucha presión, demostrarme a mí mismo que estaba preparado para ese reto.

Ahora sumas dos estrellas Michelin porque acabas de conseguir la primera para Quirat, en el Hotel InterContinental Barcelona. ¿Qué ha supuesto para ti este nuevo reconocimiento?
Para mí todo sigue igual, no me cambia nada en mi día a día. Lo que me hace es seguir con



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: El salmorejo de mi abuela
Un producto fetiche: El ajo
Un truco de cocina: Disfrutar
Un vino: Terroir al Límit, Terra de Cuques
Un libro: Confesiones de un chef, Anthony Bourdain
Una película: Gladiator
Una canción: Dulce introducción al caos, Extremoduro
Un hobbie: El Barça
Un viaje soñado: Japón
Un deseo por cumplir: Trabajar en Can Fabes con Santi Santamaria, pero me pilló demasiado joven.
Si no hubieras sido chef… Me hubiese gustado ser locutor de radio, de partidos de fútbol.





las ganas y la ilusión con la que empecé. Intentar seguir creciendo junto a mi equipo y disfrutar del momento.

Cuando abrió Quirat en 2022 afirmaste: "Queremos que Quirat se convierta en un referente gastronómico en la ciudad de Barcelona" ¿Crees que lo habéis conseguido?
Se podría decir que sí, pero somos conscientes que pese al reconocimiento que hemos obtenido, somos nuevos en la ciudad, todavía nos queda un largo trayecto para recorrer y poder afianzarnos.

¿Cómo definirías la cocina que firmas en Quirat y la que llevas a a cabo en Les Magnòlies? ¿En qué se parecen y en qué se diferencian?
Se parecen en la filosofía –que desde el primer momento hemos tenido clara– que es el territorio, nuestro territorio. En Quirat optamos por una oferta gastronómica más minimalista y recreando platos tradicionales de nuestra cultura catalana. En Les Magnòlies hacemos una cocina catalana con mucha influencia francesa con el máximo de productos del pueblo.

Trayectoria

Estudió en la prestigiosa escuela de Hostelería Hofmann (Barcelona) y siguió formándose en grandes casas como: Mugaritz (País Vasco), Michel Bras (Francia) o Fäviken (Suecia).
Se incorporó al equipo del restaurante Les Magnòlies en el año 2016 y en el año 2018 asciende a chef. También ese mismo año 2018, revalida la estrella Michelin del restaurante se convierte en el chef más joven de España en obtenerla. En 2022 ficha por el nuevo hotel InterContinental Barcelona para hacerse cargo del restaurante Quirat, por el que ha recibido una estrella Michelin tan solo un año después de su apertura.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos? ¿cómo se consigue innovar?
Básicamente recuerdos, recordar esos olores, gustos.. ya sea de infancia, de viajes, restaurantes, etc.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
Todo producto que sea de aquí, debemos dar valor a lo nuestro.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje en los restaurantes en los que trabajas?
Muchísima. Ambas cosas van ligadas, no hay una buena comida sin un buen vino. Para mí la vida trata de sinergias y esta es una de ellas.

Eres muy joven (30 años) por lo que aún te queda un largo camino profesional por delante. ¿Aspiras en el futuro a tener tu propio establecimiento o no te lo has planteado? ¿Tienes en mente algún otro proyecto o aspiración?
De momento vamos día a día, el futuro es incierto y nunca sabemos que podemos encontrarnos por el camino. Ahora me centro en mi trabajo tanto en Quirat como en Les Magnòlies, en seguir disfrutando y ser feliz. El mañana ya llegará.❋



QUIRAT
Hotel InterContinental Barcelona
Av. de Rius i Taulet, 1-3 · 08004 Barcelona
Tel.: 934 262 223
www.barcelona.intercontinental.com/es/restaurante-quirat

LES MAGNÒLIES
Mossèn Antoni Serres, 7 · 17401 Arbúcies (Girona)
Tel: 972 860 879
www.lesmagnolies.com



Erre de Roca

Técnica, sabor y estética

El buque insignia del grupo La Roca, ubicado en la localidad burgalesa de Miranda de Ebro y capitaneado por Alberto Molinero, ha conquistado la guía roja tras un escaso año y medio abierto gracias a “las ideas claras” “y la dedicación” del chef y de su equipo según apuntan los inspectores.



Dicen los inspectores de la Guía Michelin de Erre de Roca que es de esos lugares “donde se disfruta a espuertas y... ¡a los que no se les puede poner un pero!”. Añaden que el chef Alberto Molinero “busca realizar una cocina no exenta de sensaciones donde la técnica se pone al servicio del sabor sin dejar de lado el apartado estético –mimando los detalles–, pues ofrece platos de gusto actual sumamente cuidados” y además lo hace con pocos pero escogidos productos buscando armonías inesperadas que constatan que ‘menos es más’. Muestra de ello es uno de los platos que “fascinó” a la guía, el cochinillo segoviano, “pues lo sirven de manera muy fina añadiendo unos mini lomitos de anguila de Miranda de Ebro que, sorprendentemente, combinan a la perfección”.



El chef: Alberto Molinero

Alberto Molinero (Salamanca, 1978), vive en Miranda de Ebro desde los 12 años. Estudió en la Escuela de Santo Domingo de Guzmán, y actualmente es uno de los chefs con mayor proyección del panorama nacional. En julio de 2022 abrió su proyecto más personal: Erre de Roca, y 16 meses después ha logrado su primera estrella Michelin. El chef tiene además en su palmarés el título de mejor cocinero de Castilla y León hasta en tres ocasiones, fue nominado a Cocinero Revelación en Madrid Fusión y tiene un amplio bagaje al frente tanto de fogones ajenos como de los proyectos que él mismo ha montado, como los de su grupo La Roca.



Parada obligada

Miranda de Ebro, una localidad de poco más de 35.000 habitantes ubicada al norte de Burgos, puede presumir de tener dos estrellas Michelin, ya que a la de Alejandro Serrano se ha venido a sumar la recién obtenida por Alberto Molinero.

Erre de Roca es un espacio donde se vive una experiencia gastronómica única y cuya oferta, basada en el mejor producto del momento, cambia matices e ingredientes semanalmente.

Se puede optar por el Menú Erre de Roca, compuesto por 10 platos; y el Menú de Temporada, un auténtico homenaje en 15 pases. Como ejemplos de platos, además del original lechón, encontramos la Bomba de rabo al vino tinto y patata, Mollejas de lechazo con sepietas y coliflor, Trucha arcoíris y leche de almendras, y postres como La oveja es la leche o Manzana verde, miel, piña e hinojo. Para maridar, cuentan con una cava de vinos con presencia lógica de los mejores riojas y la apuesta por nuevos y pujantes viticultores nacionales.

En resumen, una cocina de sublime refinamiento, de materia prima referencial y con muy buena relación calidad – precio que se sirve en un relajante espacio, sencillo, elegante y a la vez rompedor, con una enorme cocina vista que parece una prolongación de la barra, donde el comensal también puede sentarse y disfrutar de platos y *showcooking.*❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Para Alberto Molinero, este galardón "viene a cumplir un sueño que muchos cocineros hemos tenido alguna vez, pero que ahora no buscaba, no trabajaba en ello. Simplemente tenía la espinita de tener un restaurante para hacer la cocina que me gusta, y eso es Erre. A nivel gastronómico es el premio más grande al que aspira un chef, así que con este reconocimiento seguiremos avanzando y mejorando cada día, con más ilusión si cabe". Y añade: "Se lo debo al equipazo que tengo en toda La Roca, desde los restaurantes hasta el obrador, porque la gente que tengo al frente de cada negocio es la que me permite dedicar tiempo y estar cada día en Erre de Roca. Gracias a ellos, todo lo demás funciona. Sin ellos, no lo hubiera conseguido".

ERRE DE ROCA Ronda del Ferrocarril, 37 · 09200 Miranda de Ebro (Burgos) · **Tel.:** 947 291 458 · www.errederoca.com · **Horario:** Mi- J y D: 13.30 -15:45 – V y S: 13:00 -15:45 y 21.00 – 23:00 · **Cerrado:** Lunes y martes · **P.V.P Menús:** Menú de Temporada (15 pases): 78€ - Menú Erre de Roca (10 pases): 62€





XXII Madrid Fusión Alimentos de España



Ágora gastronómica

Bajo el lema “Where it All Begins” (donde todo comienza), Madrid Fusión Alimentos de España abrirá de nuevo sus puertas, reforzando la presencia internacional y reivindicándose como epicentro de la excelencia culinaria. La sostenibilidad y el aprovechamiento de los recursos serán también temas clave de esta edición.

Entre los días 29 y 31 de enero se celebrará Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso de gastronomía más influyente del mundo. Este año, el evento se presentará como un espacio donde coincidirán talentos emergentes e innovación, como una auténtica ágora donde el conocimiento se comparte y expande a través de experiencias únicas y variadas. De ahí que el lema escogido para este año sea “Where it All Begins” (donde todo comienza”). Y entre las temáticas que se abordarán se encuentran temas tan diversos como el agua, la defensa del patrimonio genético, las fermentaciones milenarias, los nuevos caminos verdes, la reinterpretación de los patrimonios gastronómicos, la cocina salvaje, la nueva cocina nikkei, la evolución de la cocida ácida o la irrupción de la inteligencia artificial en la cocina.






Joan Roca de El Celler de Can Roca


Ángel León de Aponiente

Programa sostenible

El agua, elemento básico en la vida y en los procesos culinarios (ebullición, vapor, escalfados, baños María…), escasea, por lo que es preciso preservarla y emplearla con rigor. En el transcurso de la próxima edición de Madrid Fusión Alimentos de España, cuatro cocineros se ocuparán de este elemento bajo diferentes perspectivas.

El cocinero Miguel González (restaurante Miguel González*, O Pereiro de Aguiar, Ourense) empezó a utilizar agua termal para sus platos, fundamentalmente vegetales, y acabó entusiasmado con los resultados, que le proporcionaban mejores colores, texturas y sabores. En alianza con la Universidad de Vigo ha desarrollado un estudio que presentará en el congreso sobre "Cocinar con aguas termales". La ponencia de Ángel León (Aponiente***, Puerto de Santamaría) tratará del agua del mar, de su gestión, propiedades nutritivas e influencia en sus platos de cocina. Por su parte, Pedrito Sánchez (Baga*, Jaén) lleva tiempo rechazando para su cocina aquellos alimentos que requieren un consumo de agua elevado para su producción y, en cambio, ahorra agua usando la de los propios vegetales.

Por último, Jeferson García (Afluente, Colombia) abordará esta temática como especialista en cocinar con aguas de manantiales.

Banco de semillas

Otro de los temas candentes en Madrid Fusión Alimentos de España es la defensa del patrimonio genético. En las islas Svalbard, pertenecientes a Noruega, se encuentra "La Bóveda del Fin del Mundo", el mayor almacén subterráneo de semillas existente en el planeta. Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) lo conoció durante un viaje por tierras nórdicas y volvió admirado por este proyecto que lucha contra la pérdida de biodiversidad y busca lanzar un mensaje de esperanza para que todos los países se pongan de acuerdo para salvaguardar las semillas del planeta. En su interior se conservan más de un millón de muestras de semillas de casi todos los países del mundo. En el congreso, Joan Roca -acompañado de la directora de este banco genético, la noruega Lise Lykke Steffensen- cocinará con algunas semillas extinguidas.



The Wine Edition Wines from Spain 2024

Con el objetivo de crear la conexión necesaria entre vino y gastronomía que tanto interesa a ambos sectores, tanto el auditorio como los espacios reservados para acoger Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain 2024 estarán abiertos a todos los congresistas. Para facilitar esta integración, se podrá acceder con la misma entrada a los dos congresos. Como en la anterior edición, el acceso a la zona expositiva The Wine Edition Wines from Spain será libre y tendrá una programación de más de 25 catas abiertas de diferentes bodegas y orígenes, mientras que la entrada al congreso del vino se realizará mediante la compra de tickets individualizados para cada cata en www.madridfusion.net. También se podrán comprar días sueltos completos.

Cocina latina y nikkei

La presencia latinoamericana será destacada en esta edición de Madrid Fusión Alimentos de España, con nombres tan destacados como el de Gonzalo Aramburu, que a través de su restaurante Aramburu, muestra el espíritu de una generación que reivindica su pasado y su trayectoria.

Por su parte Ignacio Ovalle (La Calma by Fredes, Santiago de Chile) abre la puerta al espectacular marisco chileno tal cual lo entrega el mar, y se asienta en una cocina que guisa los pescados enteros y trabaja las cabezas.

Además, en su edición de 2024, Madrid Fusión Alimentos de España volverá la vista hacia los cocineros peruanos que trabajan en el exterior, a modo de revisión de la "nueva cocina nikkei", con tres representantes que coinciden en Miami: Diego Oka (La Mar by Gaston Acurio) y los hermanos Valerie Chang (Maty's) y Nando Chang (Itamae).



Cocina asiática

La cocina asiática cuenta con numerosos seguidores, y en estos momentos, la gastronomía de moda es la coreana, pues despiertan gran interés sus fermentaciones milenarias. Se trata de una cocina difícil y sana, ampliamente estudiada desde Europa por René Redzepi.



Aitor López



Alatz Bilbao



Alejandro Villa



Brais Pichel



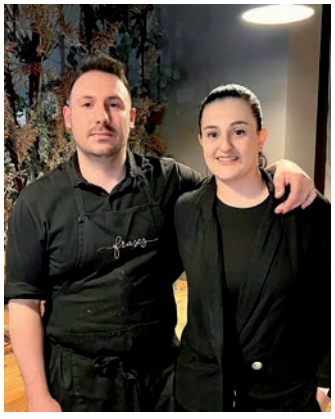
Carlos Casillas



Iris Jordán Martín



Sara Peral y Jorge Muñoz



Marco Antonio Iniesta y María Egea

Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó

8 jóvenes con talento y proyecto propio optan al Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó, galardón que se entregará durante el congreso, el próximo 31 de enero. Se trata de unos profesionales de sólida formación, cuyo trabajo ha llamado la atención de Madrid Fusión, por su claridad de ideas, entusiasmo, preparación técnica y capacidad para anticiparse al futuro. De los 8 seleccionados, solo uno de ellos pasará a engrosar la lista de los 21 galardonados en certámenes anteriores.

Los seleccionados son: Carlos Casillas (Restaurante Barro, Ávila), Sara Peral y Jorge Muñoz (Restaurante Osa, Madrid), Alejandro Villa (El café de Pandora, Avilés), Marco Antonio Iniesta y María Egea (Restaurante Frases, Murcia), Brais Pichel (Fisterra), Alatz Bilbao (Restaurante Bakea, Vizcaya), Iris Jordán Martín (Restaurnate Ansils, Huesca), Aitor López (Citrus del Tancat, Alcanar, Tarragona).

Junghyun Park (Atomix**, Nueva York) es la sensación de nueva York. Atomix es uno de los diez mejores restaurantes del mundo en la última lista de 50 Best Restaurants, y el español Rubén Hernández es su responsable de I+D.

Por último, Mingoo Kang (Mingles**, Seúl) pasó por restaurantes españoles como Zuberoa, Martin Berasategui y El Bohío, y es el gran referente de la cocina de Core. Tanto Atomix como Kang interpretan las fermentaciones milenarias.

Y Japón será otro de los territorios que aportará talento nuevo y emergente, de la mano de Yasuhiro Tomari (État d'Esprit, Okinawa), el más relevante de la nueva generación de cocineros japoneses cuyo res-



Mejor desayuno de hotel

Oro de los nuevos certámenes que se celebrarán en el congreso es el Gran Premio Madrid Fusión Alimentos de España al Mejor Desayuno de Hotel, creado en colaboración con la aerolínea Binter. Este concurso nace con el propósito de estimular y reconocer el esfuerzo que algunos hoteles españoles realizan para satisfacer a sus clientes con el primer refrigerio del día.
El equipo de Madrid Fusión, tras recorrer durante varios meses innumerables hoteles, ha seleccionado ocho establecimientos: Ibiza Gran Hotel (Ibiza), Royal Hideway Corales Beach (La caleta, Adeja Tenerife), Finca Cortesín (Casares Málaga), Alma (Barcelona), Molino de Alcuneza (Guadalajara), Hotel Narbasu (Cereceda, Asturias), Hotel Pico Velasco (Angustina, Cantabria), Abadía de Retuerta (Valladolid) y Qú Marriott (Madrid).



taurante se encuentra en Miyako, apacible isla subtropical en el extremo suroeste de Japón. Basándose en su formación francesa, pero inspirado por la tradición local, desarrolla un enfoque excepcionalmente creativo que él llama gastronomía Ryukuy moderna, en referencia al nombre del antiguo reino de Okinawa.

Menús lejanos

En el congreso participará también el albaceteño Alberto Lozano (Huset, Longyearbyen, Noruega), procedente de las islas Svalbard y propietario de un moderno restaurante donde sirve a los funcionarios que trabajan en el banco de semillas.
Otros representes de cocina remota que participarán en el Madrid Fusión Alimentos de España son el cocinero danés Nicolai Nørregaard (Kadeau**, Copenhague), que practica una propuesta muy interesante a partir de verduras y de la utilización de grasas; y el suizo Andreas Caminada (Schloss Schauenstein***, Fürstenau), cuya experiencia gastronómica –servida en un espacio muy singular, el castillo de Schunstein- parece extraída de un cuento de hadas, sobre los cimientos de una excelente hospitalidad y los magníficos productos suizos.



Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas de Disfrutar.

Presencia española

Como no podía ser de otra manera, la representación de cocineros españoles será muy relevante, y entre los grandes nombres que participarán en Madrid Fusión Alimentos de España 2024, se encuentran Dabiz Muñoz (DiverXo***, Madrid), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar**, Barcelona), Ricard Camarena**, Valencia), Andoni Aduriz (Mugaritz**, Errenteria, Guipúzcoa) o Chele González (Gallery by Chele, Manila, Filipinas); todos ellos estarán junto a jóvenes promesas como Jorge Muñoz & Sara Peral (Osa, Madrid), cuyos platos aúnan conocimiento, cultura, técnicas inéditas, minimalismo, devoción por la naturaleza, control de texturas y una insaciable búsqueda de productos singulares.
Por otra parte, forman parte del programa de Madrid Fusión Alimentos de España 2024 cocineros que proponen comerse el paisaje que les rodea y sus raíces. Este es el caso de los chefs Rafael Centeno & Inés Abril (Maruja Limón*, Vigo), que ofrecen la





Las mejores patatas bravas y las mejores croquetas

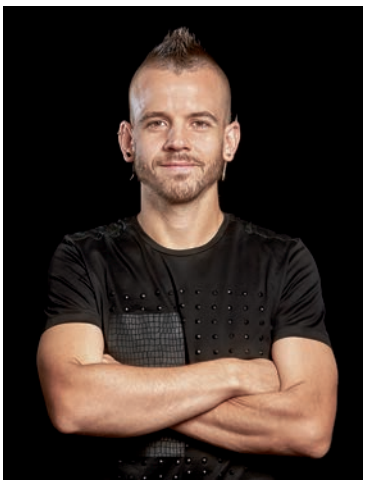
Madrid Fusión Alimentos de España y La Casera@ celebrarán la primera edición del Concurso a las mejores patatas bravas, abierto a *amateurs*, cocineros y profesionales de hostelería. El ganador será proclamado tras la celebración del concurso en directo durante la cumbre gastronómica, el próximo 30 de enero de 2024.

Hasta el 29 de diciembre de 2023 todos los interesados hicieron llegar su mejor receta de bravas para marinar con Tinto de Verano La Casera®. De entre estas, Madrid Fusión Alimentos de España seleccionará 6 recetas que disputarán la gran final.

Por otra parte, volverá a celebrarse de nuevo, en colaboración con Sánchez Romero Carvajal Jabugo, el Campeonato Nacional para elegir la mejor croqueta de jamón ibérico del país. Es requisito imprescindible que no se utilice ningún tipo de aditivo químico en la elaboración de la receta.



Andoni Aduriz de Mugaritz.



Daviz Muñoz de DiverXo.



Andreu Genestra de Andreu Genestra.

visión fresca y actualizada de la gastronomía gallega; de Vicky Sevilla (Arrels*, Sagunto), que propone los fundamentos de la nueva cocina ácida, con escabeches del siglo XIX a partir de jugos, frutas y verduras. Digna de mención es la cocina histórica de Santi Taura (Dins Santi Taura*, Palma de Mallorca), que elabora recetas mallorquinas olvidadas; o la utilización de la grasa en la cocina de Andreu Genestra (Andreu Genestra*, Llucmajor), quien cocina con grasa de almendras, manteca, aceite de oliva, etc. O la cocina salada con frutas de Joel Castanyé (La boscana*, Bellvís), con la fruta como absoluta protagonista de su propuesta gastronómica.

Homenaje a los maestros cuchilleros

En Madrid Fusión Alimentos de España 2024 se homenajeará a los maestros del cuchillo, aprovechando el seiscientos aniversario de Arte Cisoria, el tesoro documental escrito en 1423 por el ilustre y enigmático personaje, Enrique de Aragón, Marqués de Villena (1384-1334), en Torralba de Cuenca y relativo al arte de cortar a cuchillo.

Inteligencia artificial en la cocina

La inteligencia artificial y la cocina formarán parte del próximo menú de Madrid Fusión Alimentos de España. Con ella analizarán el mundo de las emociones desde un punto de vista culinario. A través de las nuevas tecnologías pueden estudiarse las sensaciones que despierta un plato entre los clientes o la mejor manera de presentarlo en la mesa.❋

BRUNCH

Apetitoso e instagrameable

Actualmente son muchos los restaurantes y establecimientos hoteleros que se han apuntado a la moda del brunch (costumbre anglosajona, a medio camino entre un desayuno tardío y una comida temprana), ofreciendo a sus clientes atractivas propuestas para disfrutar durante el fin de semana.

El brunch aterrizó en España tímidamente hace algunos años y actualmente es muy habitual encontrarlo en las grandes ciudades, especialmente en los hoteles, pero también en restaurantes, e incluso han proliferado locales especializados.

Y es que son ya muchas las personas que se han rendido a esta costumbre anglosajona. Especialmente le rinden culto los *foodies*, no solo por la deliciosa oferta y ese punto informal intrínseco en la propuesta que permite quedar con los amigos para desayunar sin tener que madrugar, sino porque además, un buen brunch además de apetecible es muy 'instagrameable'.

El origen

Para conocer su origen debemos remontarnos a la Inglaterra victoriana. Las altas esferas de la sociedad británica de la época organizaban cacerías que solían celebrarse los domingos, el día que libraban los criados. Sin embargo, para que los nobles y sus invitados estuvieran bien alimentados, después de un largo día de caza, los serviles empleados preparaban con anterioridad toda clase de manjares que se ofrecían a modo de almuerzo tardío en formato buffet.

Cuando alrededor de 1930 los norteamericanos hicieron suya la herencia británica del brunch, las horas en las que se solía degustar eran entre la mañana y como mucho las 13:00 horas, pero hoy día los horarios han cambiado, y especialmente en España, donde los horarios gastronómicos siempre son más tardíos. Así, algunos establecimientos ofrecen su brunch en horarios que llegan hasta media tarde.

Actualmente el brunch se ha convertido en toda una tradición en ciudades como Nueva York o Berlín y aquí en España, la oferta en ciudades como Madrid o Barcelona es casi infinita.

En la variedad está el gusto

Lo bueno del brunch es que prácticamente todo está permitido: desde un café a un cóctel, mezclar dulce y salado... y además, lo podemos disfrutar sin prisas, ya que se suele ofrecer de diez de la mañana hasta las cuatro de la tarde.

Como el brunch es un híbrido entre desayuno y almuerzo, combina elementos de ambos, incluyendo una gran variedad de alimentos: tostadas y panes de todo tipo, huevos –revueltos o en tortilla– y, cómo no, los famosos huevos Benedict o huevos benedictinos. Se trata de un plato anglosajón que consiste en dos mitades de un muffin inglés, una tostada u otro tipo de pan, generalmente cubiertos con jamón cocido, panceta o pastrami, huevos escalfados y salsa holandesa



Hard Rock Hotel Madrid



BRUNCH

Si quieres organizarlo en casa…

El brunch también puede organizarse en casa. En estas ocasiones, se puede preparar la comida o contratar un servicio de catering. De esa forma, se pueden encargar diferentes platos y servirlos en mesas para el deleite de los invitados. Así, los anfitriones no tendrán que preocuparse de servir la comida o del espacio que dispongan. Al tratarse de una propuesta en las que se combina dulce y salado, existen multitud de posibilidades.

- **Frutas y zumos:** Los zumos, sobre todo en verano, son la bebida principal del brunch. Para prepararlo, podemos utilizar una sola pieza de fruta o mezclar varias frutas como la naranja, las fresas, el plátano… Las opciones son muy amplias, dependerá de las preferencias de cada uno. Por supuesto, todo brunch deberá incluir una bandeja con fruta fresca.
- **Bebidas calientes y frías:** Tampoco deben faltar en nuestro brunch "casero" el café (solo, con leche…) y el té (verde, negro, blanco, rojo…). También pueden incluirse como bebidas los cócteles sin alcohol o de baja graduación, la cerveza y el champagne.
- **Proteínas:** Nuestro brunch también deberá contar con ciertas proteínas, necesarias para el correcto funcionamiento de nuestro organismo. El plato estrella serán los huevos (Benedict, revueltos, fritos, con bacon…). Además, podemos incluir salmón ahumado, pavo y pollo en lonchas, jamón, lomo, chorizo, etc.
- **Pan y queso:** El pan no debe faltar ya sea tostado, con mermelada y mantequilla o solo. Además, podemos incluir una bandeja de quesos.
- **Dulces y bollería:** El toque dulce lo aportarán los pasteles y la bollería. Si tenemos buena mano en la cocina, podemos optar por preparar algún bizcocho casero, galletas, magdalenas, tortitas o crepes.

Barceló Imagine

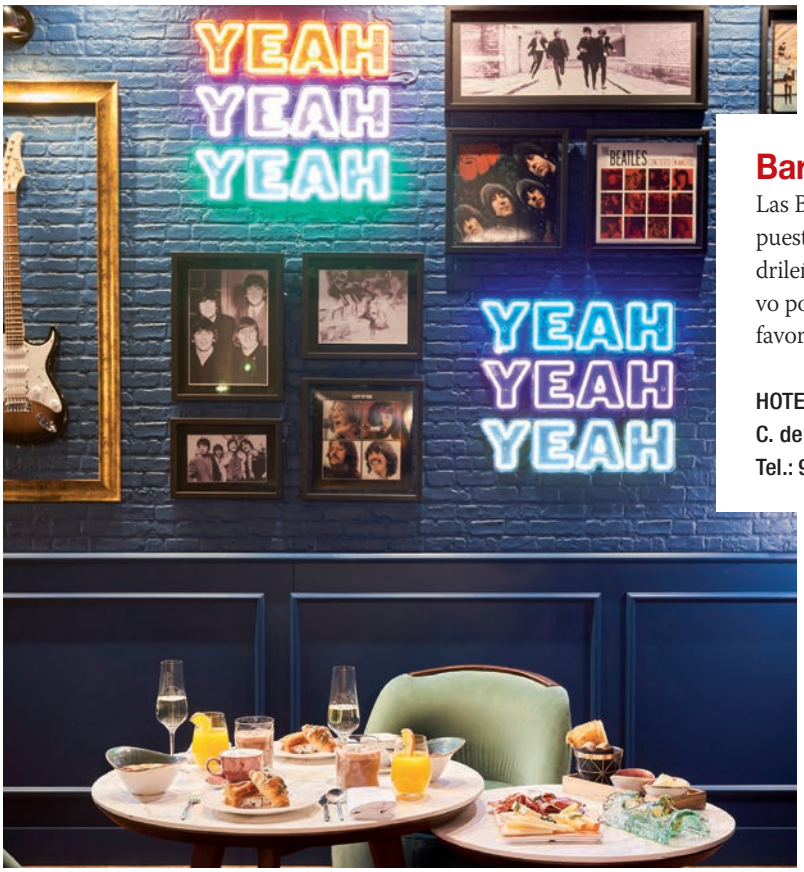


(una emulsión de mantequilla con zumo de limón y yema de huevo). También los hay con base de salmón ahumado.
En el brunch también tienen cabida: bacon, pizzas, mermeladas, frutas, empanadas, quiches, canapés, ensaladas, sopas, verdura, embutidos, quesos, tapas, pasteles, tortitas y bollería variada, carnes, pescado ahumado como el salmón, mariscos, etc.

En cuanto a las bebidas, podemos encontrar opciones con y sin alcohol: zumos, batidos, cafés, tés y cócteles de baja graduación, además de cava o champagne.

Dónde

Como decíamos al principio, en nuestro país son cada vez más los establecimientos que ofrecen esta atractiva alternativa a sus clientes, adaptándola a nuestra gastronomía. Aunque el horario del brunch suele oscilar entre las 10:00 y las 15:00 o 16:00 horas, cada local o espacio especializado tiene, lógicamente, su propio horario. En las siguientes páginas os presentamos algunos de los mejores brunch que hemos encontrado en Madrid y Barcelona.



Barceló Imagine

Las Brunch Sessions del Barceló Imagine ofrecen una propuesta muy variada y atractiva que incluye desde porras madrileñas hasta delicias como el bagel de pularda rustida, huevo poché, kale con salsa de miel y mostaza o la tarta de queso favorita de Springsteen.

HOTEL BARCELÓ IMAGINE
C. de Agustín de Foxá, 32 · 28036 Madrid
Tel.: 917 327 019 · www.barcelo.com

Only You Hotel Atocha

Comentan desde el hotel que para ser un buen 'weekend bruncher' (ofrecen el brunch sábado y domingo) hay que empezar brindando con un Appletiser (un espumoso de manzana), seguir con entrantes como la Campana de blini con salmón ahumado, queso crema y caviar tramontano, escoger entre varios principales y acabar con la tarta de queso donostiarra.

Only You Hotel Atocha
Pº de la Infanta Isabel, 13 · 28014 Madrid
Tel.: 910 052 746 · www.onlyyouhotels.com



Bru

El grupo Banco de Boquerones acaba de estrenar Bru Barcelona, un auténtico templo del brunch. Destacan los huevos rancheros, la tostada de aguacate con queso cremoso y tomate asado, así como la French toast con crema de mascarpone y pistacho.

BRU BARCELONA
Passeig del Sert, 6 · 08003 Barcelona
Tel.: 937 098 360



BRUNCH



Brunch & Cake

Cuenta con varios locales en Barcelona, el último en la calle Diputació, más amplio y con una carta más extensa. El espacio es tan bonito como los platos, que son vistosos, contundentes, coloridos y absolutamente apetitosos. Pasteles caseros, bowls, pokes, huevos, sandwiches, burritos... acompañados de café de especialidad, zumos, smoothies o un buen cóctel.

BRUNCH & CAKE
Diputació, 329 · 08009 Barcelona · Tel.: 937 155 323
@brunchandcake.esp

Flying Monkey

Pocos lugares de Barcelona pueden vanagloriarse de cocinar casi al 100% con ingredientes de proximidad y orgánicos, y también de contar con una oferta del todo casera: café de especialidad, zumos frescos, pan de su propio obrador... Destaca la french toast con crema, canela y frutos rojos y el adictivo bikini trufado.

FLYING MONKEY
Amigó, 37 · 08021 Barcelona
Tel.: 608 350 838 · @flyingmonkeybcn





Papagena

Papagena, el proyecto gastronómico del Teatro Real gestionado en colaboración con Ramón Freixa, ofrece un brunch musical para hacer del domingo un día especial, lleno de buena comida y música en directo en un entorno incomparable y con unas vistas exclusivas al Palacio Real.

PAPAGENA
Teatro Real
C. Carlos III, s/n, sexta planta
28013 Madrid
Tel.: 629 707 885
www.restaurantepapagena.es

BRUNCH



Qú by Mario Sandoval

Cada domingo, Mario Sandoval presenta diferentes opciones de panadería y pastelería artesana y horneada a diario, embutidos y quesos cortados al momento y elaboraciones a la carta como el salmorejo de mango con anguila ahumada, huevos en diferentes versiones y otros platos principales como la hamburguesa de toro bravo con su salsa brava.

QÚ
JW Marriott Hotel Madrid
Sevilla, 2 · 28014 Madrid · Tel.: 914 189 770
www.restaurantequ.com



Picalagartos

El chef Manuel Berganza propone varios platos: los huevos benedictinos trufados en pan de brioche con pavo o la smash burger con kétchup de remolacha, entre otros. Este plato principal se sirve siempre acompañado de pan recién horneado, mini bollería, zumo de naranja o smoothie del día, yogur con chía, fruta fresca y café/infusión.

PICALAGARTOS
Gran Vía, 21
28013 Madrid
Tel.: 915 301 761
www.picalagartos.com

Hard Rock Hotel Madrid

Sessions es el restaurante insignia del hotel y es una oda al músico que llevamos dentro. Todos los fines de semana acoge el brunch Guitar for Two: servido en una funda de guitarra Fender con una variedad de opciones para todos los públicos y al más puro estilo Hard Rock.

SESSIONS RESTAURANT -
HARD ROCK HOTEL MADRID
Ronda de Atocha, 17
28012 Madrid
Tel.: 915 308 000
www.hardrockhotels.com





Condimento irrenunciable

Aceite de OLIVA

El aceite de oliva, componente fundamental de la gastronomía mediterránea, es apreciado tanto por su sabor como por los numerosos beneficios que aporta a la salud, y ahora, cuando su precio parece haberse disparado, es un buen momento para recordar y valorar sus propiedades, características y numerosas virtudes.

Freepik



Hotel Arts

Este año el aceite de oliva se ha convertido en un tema informativo recurrente debido a su precio, que, sometido a un rápido y progresivo encarecimiento, está alcanzando cifras históricas. La razón de dicho encarecimiento –alrededor de un 52%- hay que buscarla en una rigurosa sequía, con pocas esperanzas de cambio a medio plazo, y a una baja producción de aceite a nivel mundial.

Sin embargo, el aceite de oliva –ahora más oro líquido que nunca- continúa siendo uno de los pilares básicos de la Dieta Mediterránea, cuyo valor se vio reconocido de manera especial en el año 2020, cuando fue declarado Patrimonio Cultural de la UNESCO.

Para entender las diferencias existentes entre los distintos aceites de oliva, en cuanto a sabor y aroma, es necesario dirigirse a la materia prima, es decir, a la aceituna. En nuestro país, según Aceites de Oliva de España, se cultivan más de 200 variedades de aceituna, que dan lugar a distintos tipos de aceite de oliva virgen, y cada una de ellas aporta matices únicos. A continuación destacamos algunas de las más reconocidas.

- Arbequina: es la variedad característica de Cataluña (Tarragona y Lérida) y del Alto Aragón, aunque su cultivo ya se ha extendido por prácticamente todo el país. Da un aceite fluido y dulce, sin apenas sabores amargos o picantes. Presenta aroma afrutado de aceituna, manzana, plátano y almendra.

D.O.P. e I.G.P.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y la Indicaciones de Geográficas Protegidas (I.G.P.) son sellos de calidad distintivos de Europa, que cuentan con la garantía y protección de la Unión Europea.

- **D.O. Aceite Campo de Calatrava**
- **D.O. Aceite Campo de Montiel**
- **D.O. Aceite de Baix Ebre-Montsià**
- **D.O. Aceite de L´Emporda**
- **D.O. Aceite de la Alcarria**
- **D.O. Aceite de la Comunitat Valenciana**
- **D.O. Aceite de La Rioja**
- **D.O. Aceite de Lucena**
- **D.O. Aceite de Madrid**
- **D.O. Aceite de Navarra**
- **D.O. Aceite de Terra Alta**
- **D.O. Aceite del Bajo Aragón**
- **D.O. Aceite Monterrubio**
- **D.O. Aceite Sierra de Moncayo**
- **D.O. Antequera**
- **D.O. Baena**
- **D.O. Estepa**
- **D.O. Gata-Hurdes**
- **D.O. Les Garrigues**
- **D.O. Montes de Granada**
- **D.O. Montes de Toledo**
- **D.O. Montoro-Adamuz**
- **D.O Oli de Mallorca**
- **D.O Poniente de Granada**
- **D.O Priego de Córdoba**
- **D.O Sierra de Cádiz**
- **D.O Sierra de Cazorla**
- **D.O Sierra de Segura**
- **D.O Sierra Mágina**
- **D.O Siurana**
- **D.O Villuercas Ibores Jara**
- **I.G.P. Oli d'Eivissa**
- **I.G.P. Aceite de Jaén**



Fabrikasimf-Freepik

Cantina Viladellops



TIPOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El aceite de oliva resulta muy saludable en todas sus formas y estados; sin embargo, siempre es recomendable –sobre todo si se consume curdo- recurrir al aceite de oliva virgen extra, tanto por su intenso sabor como por sus propiedades. Dentro de estos aceites, encontramos diferentes tipos:

- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): es este un zumo natural de aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y reunir unas características organolépticas intachables.

- AOVE verde: aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido en momentos tempranos de maduración del fruto, y cuyo frutado recuerda a la aceituna verde, hierba recién cortada u hoja de olivo.

- AOVE maduro: aceite de oliva extra que normalmente ha sido obtenido de fruto en envero o maduro, y cuyo frutado recuerda a la aceituna u otras frutas maduras.

- AOVE sin filtrar: aceite que es comercializado directamente según se ha obtenido de la centrífuga vertical de la almazara, sin utilizar filtros de placas o arena para eliminar humedad o sólidos. Debe ser consumido en el plazo máximo de dos o tres meses desde su elaboración porque en caso contrario puede perder calidad.

- Aceite de Oliva Virgen (AOV): se trata del zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y puede presentar leves defectos organolépticos de baja intensidad.

- Aceite de Oliva Lampante (AOL): es este un aceite procedente de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que resulta defectuoso por proceder de aceitunas degradadas o que han sido procesadas de forma incorrecta. Este tipo de aceite, según la normativa, no puede ser consumido directamente, sino que debe ser refinado.

- Aceite de Oliva (AO): aceite compuesto exclusivamente por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes en una pequeña proporción.





Los mejores AOVEs del mundo

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª edición de la Guía EVOOLEUM World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Cabe destacar que cinco de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles –y todos ellos cuestan menos de 20 €-, y en este prestigioso Top 100 encontramos la abrumadora presencia de hasta 61 vírgenes extra de nuestro país. Sin embargo, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es ni español ni italiano, sino sudafricano. Se trata de De Rustica Estate Collection Coratina –con 97 puntos sobre 100-. El segundo mejor del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-manchega Al Alma del Olivo. Los otros tres españoles del Top 10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto: Mas Montseny Premium Coratina, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor llevado a cabo por dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza, y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral.

- Cornicabra: es la segunda variedad española en cuanto a superficie cultivada. La encontramos fundamentalmente en las provincias de Toledo, Ciudad, Real y Madrid, aunque también la cultivan en las provincias de Cáceres y Badajoz. Ofrece aceites muy aromáticos, con frutado de aceituna y otras frutas como la manzana. En boca ostenta hojas notas herbáceas, como hoja de olivo, y un ligero sabor amargo.

- Picudo: es una de las grandes variedades andaluzas. Se da en Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. Sus aceites son extraordinariamente aromáticos, con sabor frutado verde y notas de hoja de olivo.

- Royal: es una variedad autóctona de la provincia de Jaén, que se cultiva, concretamente, en las Sierras del Norte de la provincia. Sus aceites son dulces, muy afrutados, con notas de higuera.

- Lechín de Sevilla: es otra de las variedades más extendidas por Andalucía, con fuerte presencia en Sevilla, aunque también se cultiva en Córdoba, Cádiz y Málaga. En sus afrutados aceites destaca el equilibrio entre tonos verdes, picor y amargor.

- Blanqueta: su cultivo es especialmente importante en la provincia de Alicante, aunque también puede encontrarse en Valencia, Murcia y Albacete. De color lechosa, sus aceites destacan por su sabor frutado, intenso picante e importante amargor.

- Picual: esta es la variedad más abundante, tanto en España como en todo el mundo. En

La importancia de la acidez

En los aceites extra vírgenes, es muy importante considerar el grado de acidez, ya que esta nos dará una idea de cómo ha sido cultivada, recolectada, almacenada y transportada la aceituna, y cómo se ha elaborado el aceite en la alzamara. Hay que tener en cuenta que cuanto mejor sea todo el proceso, menor será la acidez del aceite de oliva virgen obtenido.
Un aceite de oliva virgen solo puede obtener un bajo grado de acidez a través de las técnicas de cultivo, recolección y elaboración, nunca a través de un proceso de refinado, pues perdería su condición de aceite virgen. Por ello no pueden compararse los grados de acidez de un aceite de oliva virgen, con un virgen extra o con un aceite de oliva. Si lo que se comparan son vírgenes, será mejor el de menor acidez.



Picos Pardos by Martini

nuestro país existen unas 900.000 hectáreas de superficie de producción de esta variedad, ubicadas principalmente en Jaén, Córdoba y Granada. Su cultivo se ha extendido a otras zonas, como Castilla-La Mancha. Su aceite posee una alta estabilidad, lo que le otorga una gran resistencia a las altas temperaturas en la cocina. Son aceites de gran personalidad, con mucho cuerpo, y notas de hoja de olivo, con un ligero picor y amargor.

- Empeltre: natural de Aragón, esta es una de las variedades que más se han extendido por todo el país. Se cultiva también en las Islas Baleares, Castellón, Tarragona y Navarra. Su nombre deriva de "empelt", palabra que en catalán significa "injerto".

- Changlot Real: esta variedad, típicamente levantina, concentra su producción en la Comunidad Valenciana. Genera aceites de oliva virgen muy afrutados, con picante intenso y amargo más matizado. Es una de las variedades reconocidas para elaborar aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Comunidad Valenciana.

- Castellana: esta es una variedad originaria de Castilla-La Mancha que se cultiva fundamentalmente en las provincias de Guadalajara, Cuenca y Madrid. Es la única variedad aceptada en la elaboración de los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen de la Alcarria. Ofrece aceites frutados y muy aromáticos, con un picor característico y notas de hierba, hoja y plátano.❋

Silversea



Demanda online

Como ya hemos señalado, el precio del aceite se está incrementando considerablemente; sin embargo, son pocos quienes aceptan de buen grado renunciar a su consumo, por lo que buscan nuevas estrategias. Entre estas, las posibilidades que ofrece Internet.
Según un análisis realizado por el comparador de precios online idealo.es, la demanda de aceite de oliva a través de Internet experimentó un incremento del 207, en el periodo enero-julio de 2023. Esta misma plataforma afirma que el precio promedio del aceite de oliva de primeras marcas cuando se compra online es de 12,10 €, lo que supone un aumento de un 39% en relación con el año anterior. El responsable de Comunicación de idealo.es, Kike Aganzo, considera que una buena solución para adquirir aceite a buen precio, sería la de comprar grandes cantidades, en envases tipo garrafa, cuando determinado aceite está de oferta.

Dos grandes salones

En 2024 daremos la bienvenida a dos grandes salones que tienen al aceite de oliva como gran protagonista. Este es el caso del World Olive Oil Exhibition, que se celebrará los días 26 y 27 de febrero en el Pabellón 1 de Ifema Madrid. Esta feria se ofrece como el encuentro mundial del aceite de oliva que congrega a los mayores operadores del comercio internacional de este producto.

En el transcurso del salón, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer los mejores aceites de oliva del mundo y de contactar con productores y compradores. Asimismo, podrán participar en catas de las principales variedades de aceite de oliva, y de ampliar sus conocimientos asistiendo a una serie de conferencias temáticas.

Entre sus distintas actividades, el salón incluirá una zona especializada para catar los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (Olive Oil Bar); un concurso especializado (Olive Oil Delicatessen Awads); un concurso de cocina para cocineros profesionales con el aceite como base (Galardones WOOE); la zona Gourmet Área donde el chef gallego Kike Piñeiro presentará sus creaciones con el aceite de oliva como protagonista, y el Curso sumiller, con 31 horas de duración y clases tanto teóricas como prácticas.

Por otra parte, es digno de mención también Futuroliva, salón bienal que celebrará su 13ª edición entre los días 23 y 25 de mayo. Esta feria, consolidada como una de las más importantes del sector oleícola a nivel provincial y andaluz, incluye también numerosas actividades organizadas en este caso en torno al olivar y al aceite de oliva virgen. Destacan las jornadas técnicas, *showcookings*, un concurso nacional de fotografía con la temática del olivo, y el concurso Futurochef, que busca futuras promesas de la cocina que destaquen en el uso del AOVE.

Freepik





Imagen renovada de la gama

Murviedro actualiza y renueva la imagen de toda la gama Audentia, una palabra en latín que significa 'coraje' y que da nombre a siete vinos. Las nuevas etiquetas presentan un estampado de mayor tamaño que transmite prestigio y luminosidad, con colores más vivos.

PREMIO ENOTURÍSTICO

En la III Edición de los Premios de Turismo Provincia de Valladolid, la Ruta del Vino de Rueda ha recibido el galardón en la categoría "Premio Provincia de Valladolid a la Mejor Iniciativa Turística" 2023" por sus Catas Singulares en Lugares Únicos.





Acuerdo revolucionario

Toro Burger Lounge ha firmado un acuerdo con la marca de carnes La Finca Jiménez Barbero revolucionando así su propuesta gastronómica, poniendo el foco en la calidad de la carne. La nueva carta cuenta ahora con solo 8 opciones donde el cliente elegirá si quiere la hamburguesa con carne 180 gr premium de vaca española, doble smash 90+90 gr o carne madurada 180 gr con 50 días de maduración.

Hamburguesas viajeras

Ya es posible disfrutar en Madrid –solo en Glovo y Uber Eats– de las hamburguesas de Hermanos Burgers, como la Chicago y la París, las más vendidas en España, junto a muchas otras como la Montreal o La Colombiana. Un auténtico viaje culinario sin salir de casa.



Nueva asociación vinícola

Once Denominaciones de Origen vinícolas de Castilla y León (Ribera del Duero, Rueda, Bierzo, Cigales, León, Arribes, Arlanza y Tierra del Vino de Zamora; Valles de Benavente, Cebreros y Sierra de Salamanca) han decidido, de forma voluntaria, aunar esfuerzos y crear la Asociación de Vino con Origen de Castilla y León (AVOCYL) para defender el vino con origen como elemento diferenciador de calidad.



El Cava bate su propio récord

De enero a septiembre del 2023 las ventas totales de Cava se incrementaron un +2,35%, destacando especialmente el mercado nacional, con un aumento del +7,65%. El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Cava, Javier Pagés, ha señalado el éxito del Cava en el marco del buen momento por el que atraviesan los vinos espumosos de calidad a nivel global.

DISTINCIÓN INTERNACIONAL

Mas del Serral, de Vins Pepe Raventós, vuelve a destacar en la prestigiosa revista *The World Of Fine Wine*, donde le dedican tres páginas a su historia y realizan una cata vertical de las cinco añadas de este espumoso de autor, el único espumoso español distinguido por segunda vez en esta revista.



Los más buscados



El informe '2023 Leagues' realizado por *Wine Lister,* muestra que Gran Reserva 904 y Viña Ardanza de La Rioja Alta, S.A., son los dos únicos vinos españoles reseñados en el listado de veinte referencias mundiales que, a lo largo del pasado año, han experimentado un mayor crecimiento en las búsquedas *online* realizadas a nivel mundial.

Premios a la promoción del vino ampurdanés

El expresidente de la D.O. Empordà, Xavier Albertí, ha recibido el Bacus Emporità y la feria del vino Arrels del Vi, el Lledoner d'Or, de los Premios de la D.O. Empordà. Los galardones reconocen aquellas personas, empresas y entidades que han contribuido a la promoción de los vinos ampurdaneses.



Josep Oliva



Nuevo mercado gastronómico

Barcelona cuenta con un nuevo mercado gastronómico: BORN14. Alberga 14 paradas con más de 150 propuestas en formato de tapas y platillos, incluyendo platos vegetarianos y veganos, y opciones para intolerantes al gluten, a la lactosa u otras alergias. Abrirá los 365 días del año.



Barcelona Wine Week

La próxima edición de esta feria vinícola, que tendrá lugar del 5 al 7 de febrero en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, reunirá a más de 850 bodegas de prestigio y contará con un centenar de expertos, grandes sumilleres y reputados bodegueros que avanzarán las tendencias de los mejores vinos.

Mae (Barcelona)



Dónde comer en Barcelona

Seleccionaremos algunos de los restaurantes más recomendables de la capital catalana, una ciudad donde siempre hay novedades gastronómicas.

CRDO Montsant



Descubriremos las particulares características de los vinos adscritos a estas tres Denominaciones de Origen vinícolas ubicadas en la provincia de Tarragona.

Nuevas estrellas verdes Michelin

Doce restaurantes han sido reconocidos con una estrella verde en la nueva edición de la guía roja. Esta distinción fue creada en 2020 para recompensar a los establecimientos comprometidos con la gastronomía sostenible.

Quesos

En el mundo hay más de 2.000 tipos diferentes de quesos. En España, su consumo está al alza. De media, un español consume alrededor de 8,75 kilogramos de queso al año.



Terra i Gust

LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO





En las tierras altas del extremo este de Rioja, donde cultivamos las primeras vides que ven salir el sol, nace un carácter único. La nueva Edición Limitada Garnacha de Bodegas Ramón Bilbao guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo con todo el frescor, los aromas florales y la luz del amanecer en Monte Yerga.

EL VIAJE *COMIENZA* AQUÍ

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

VERMUT

ZECCHINI

tu Vermut















BEBE CON MODERACIÓN

Mayores de 18 años. Se recomienda un consumo adecuado y responsable. 15°

VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE:

WWW.VERMUTZECCHINI.COM

@VERMUTZECCHINI