

Pipi News

HOST &
BREAD

EL PIPIRIPAO
www.eipiripao.com

Mercados TIOS
Turismo gastro
Enología B
Agricultura ecoló
Ferias Bodega



Buena Mesa
ecológica Rutas
Bodegas Nutrición
o de proximidad
Hostelería



Cocina

turismo gastron
Enología Bue
ricultura ecológic
erías Bodegas
Producto de p

Producto de pro
Mercados HOS
Turismo gastro
Enología B
Agricultura ecoló



Esencia



Gusto



Hostelería
gastronómico
gía Buena Mes
a ecológica Rutas



Enología Bue
ricu
er
Pro



SUMARIO

2
Han dicho
página

2
Flash
página

5
Capital Española
de la Gastronomía
página

4
Círculo de Restaurantes
Centenarios
página

5
Sal y pimienta
página

6
Sal y pimienta
página

7
Con mucha miga
página

8
Turismo
página

Han dicho



"Todo está inventado. Todo. La minifalda la creó Mary Quant, sin embargo, el concepto ya existía en la época de los romanos. Pero no es lo mismo un romano con falda corta que una señorita con minifalda. Lo que hizo Mary Quant es conceptualizar la prenda. Eso es exactamente lo que yo hago con los alimentos."

FERRAN ADRIÀ
Cocinero



"Los vinos españoles en California tienen buena fama, sobre todo por su relación calidad-precio. Tendríamos que aprender de los americanos a no tener envidia los unos de los otros en el mundo del vino y unir las fuerzas para mejorar el consumo, la educación y el enoturismo..."

MERITXELL FALGUERAS
Sumiller



"Comer no es el mero acto de comer. Es un acto físico, pero también es un acto estético, intelectual. Hay que disfrutar de la comida con el alma. Si no, no vale..."

CRISTINO ÁLVAREZ
Escritor y periodista

Flash



It's the end of the world, baby! Bajo este impactante título -¡Es el fin del mundo, baby!-, la treceava edición del calendario Campari se inspira en una antigua creencia maya que indica que el mundo llegará a su fin el 21 de diciembre de 2012.

El calendario se sumerge en un asombroso viaje y nos presenta a su protagonista -la internacional actriz Milla Jovovich- en diferentes situaciones que representan el fin del mundo. Contextualizado en escenarios inspirados en el cine moderno, la mitología y algunos episodios bíblicos, el calendario se vale del dramatismo de desastres naturales como desertificaciones, huracanes, invasiones alienígenas y meteoritos. Ataviada con diseños de alta costura, Jovovich cautiva mediante una actitud de control ante lo desconocido y brinda con el otro protagonista del calendario: Campari.

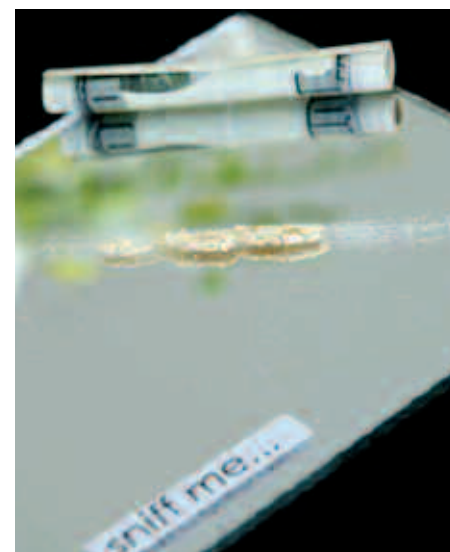


¿Se atreven a probar estas aguas? Las innovadoras aguas Meatwater contienen beneficiosas proteínas y ofrecen distintos sabores, cada uno más original que el otro para un agua, y en algunos casos hasta, realmente, difíciles de creer. Sabor a hamburguesa con queso, a pollo teriyaki, a pescado y papas fritas, a stroganoff y a gulash, por mencionar algunos. Y el más reciente lanzamiento de la firma, el agua con sabor a caracoles.

¿Esnifar espárragos? Unos chefs británicos han desatado un escándalo moral a partir de su original propuesta. Han deconstruido el espárrago, y tras someterlo a diferentes procesos han obtenido unos polvos parecidos a la cocaína. Y no contentos con ello, han decidido ofrecerlos a los refinados comensales de su restaurante en forma de rayas, cuidadosamente cortadas sobre cómodos espejos rectangulares, para ser esnifadas con un turulo de diseño. Michael Collins, garantiza desde Bubble Food, su cuartel general en Londres, una experiencia sensorial inolvidable.

Las voces críticas no se han hecho esperar, aduciendo que se está dando una pátina de *glamour* al consumo de drogas (como si el cine no llevara haciendo eso mismo durante décadas).

Lo más gracioso del asunto es la coincidencia con el precio: 60 euros el gramo.



¿Música hot dog para los oídos? Si usted no es de hamburguesas y prefiere los clásicos *hot dogs*, entonces, nunca mejor dicho, los perritos calientes pueden ser música en sus oídos. Y es que, estos originales auriculares, se ajustan perfectamente a sus oídos y envían un mensaje silencioso al resto del mundo de que no está dispuesto, en ese momento, a entablar una conversación: puede decir que usted tiene un *hot dog* en cada oído y los demás saben que no está mintiendo porque lo pueden ver por sí mismos.

¿Qué es Capital Española de la Gastronomía?

Es una iniciativa con un objetivo claro: periodistas turísticos y hosteleros suman esfuerzos para promocionar el turismo gastronómico que atrae cada año a más de 5 millones de visitantes a España y contribuir a la difusión de la oferta gastronómica posicionándola como destino cualificado de turismo a nivel nacional e internacional por la excelencia de su oferta.

El objetivo principal de la Capital Española de la Gastronomía es apoyar a aquellas ciudades que apuestan de manera decidida por la gastronomía y el turismo gastronómico como un elemento fundamental de desarrollo económico sostenible y de promoción nacional e internacional.

Es una iniciativa pensada para los "gastrónomas", así denominados por el crítico francés Curnonsky,

para designar a los viajeros amantes de la diversidad culinaria de cada una de las regiones. Es una iniciativa que quiere resaltar, valorar y difundir la cultura culinaria y las tradiciones gastronómicas como atractivo turístico.

La Capital Española de la Gastronomía nace para promover e incentivar un programa de actividades con el objetivo de difundir la oferta gastronómica de la ciudad, contribuyendo a la atracción de más visitantes. Interactuar con Turespaña para difundir y promocionar la Capitalidad 2012 en el mercado exterior.

La aportación de las grandes estre-

llas de la cocina en el posicionamiento de España como destino turístico-gastronómico es muy importante. Pero, la riqueza de nuestra cultura gastronómica va más allá. La Capital Española de la Gastronomía quiere dar a conocer el valor de la singularidad de nuestros productos, de nuestras tradiciones y el talento de nuestros profesionales de la hostelería.

No se trata de una guía para recomendar restaurantes y hoteles. Su objetivo es expandir la cultura y las tradiciones culinarias populares que, en definitiva, son las que identifican nuestra gastronomía y atraen a los "gastrónomas".

La Capital Española de la Gastronomía no sólo será escaparate de la restauración de elite, sino que quiere contribuir a poner en valor: la cultura gastronómica forjada en sus fiestas gastronómicas y en las tradiciones culinarias centenarias; los mercados populares; los sabores de la tierra con la promoción de los productos de proximidad (D.O. y I.G.P.) y los productos ecológicos; las rutas gastronómicas y enológicas; los museos gastronómicos y bodegas; el comercio especializado en productos agro-alimentarios; el fomento de la formación con programas educativos de alimentación y salud y programas de formación para profesionales de la hostelería; el compromiso medioambiental y el desarrollo de proyectos de innovación y desarrollo tecnológico.



www.capitalespanoladelagastronomia.es



Argumentos para convencer

La Capital Española de la Gastronomía valorará las políticas desarrolladas en favor del fomento de la gastronomía como destino turístico; el apoyo de la propia Comunidad Autónoma a la candidatura; la política de ayudas y subvenciones a los productos D.O., I.G.P. y E.T.G.; las medidas de apoyo al fomento del producto de proximidad y la agricultura ecológica; el programa de actividades a celebrar durante el año de ejercicio de la Capitalidad; la presentación de destinos y productos turísticos relacionados con la gastronomía y la enología; las fiestas populares tradicionales que se celebran y que tienen su origen en la gastronomía o en el producto agro-alimentario; la infraestructura turística de la ciudad, así como los planes de formación profesional y promoción específica dirigidos a la hostelería.



Gastronomía: el mejor elemento para enriquecer nuestra oferta turística

JOSÉ MARÍA RUBIO
PRESIDENTE FEHR

Todos estamos de acuerdo en que la gastronomía se ha convertido en el mejor componente a la hora de mejorar, diversificar y dotar de competitividad a nuestra oferta turística. Esto es lo que llamo enriquecer nuestra oferta. Además estamos en un momento único para aprovechar las buenas cifras de llegadas de turistas extranjeros (ojalá pudiéramos decir lo mismo de la demanda nacional que pasa por el peor momento que podemos recordar respecto de su disponibilidad y propensión al gasto en hostelería) para sorprenderles y fidelizarles con nuestra rica, exquisita y variada oferta gastronómica y con su inmejorable relación calidad precio.

Son muchas las cosas que hemos hecho en los últimos años a favor de potenciar nuestra oferta hostelera y gastronómica de calidad. Ajustados a las líneas de actuación diseñadas en el Plan de Turismo 2020, se ha desarrollado el club de producto de turismo gastronómico *Saborea España* que hoy cuenta con más de 20 destinos en toda España que han unido sus fuerzas para preparar un producto turístico comercializable, con capacidad de

promoción nacional e internacional y que pone en valor la oferta gastronómica, los productos agroalimentarios autóctonos de calidad y a los profesionales que los producen y los sirven en las mesas.

Otro buen ejemplo del esfuerzo que estamos desarrollando para crear instrumentos de posicionamiento y promoción de destinos gastronómicos es Capital Española de la Gastronomía (CEG), donde los hosteleros, los periodistas y los cocineros, con un carácter abierto y colaborativo con administraciones públicas y cualquier otro agente interesado en los mismos fines, unimos fuerzas para vender mejor nuestra gastronomía. CEG es un proyecto de interés general, no porque lo diga una ley, sino porque ayuda a conservar nuestro magnífico patrimonio gastronómico, de manera sostenible y rentabilizándolo para generar riqueza y empleo en nuestro país. Es nuestro objetivo para ayudar a que sean más competitivos los más de 239.000 bares y 85.000 restaurantes de nuestro país, generando más de 1.000.000 de empleos directos y más de 100.000 millones de euros.

Había que inventarla

MARIANO PALACÍN
PRESIDENTE FEPET

La Capital Española de la Gastronomía se presenta en sociedad en una de las Ferias de Turismo más prestigiosas del mundo y, como reza el titular, si no existía “había que inventarla”. Y esa fortuna le ha cabido a FEPET y a FEHR, entidades que aglutinan respectivamente, al mayor número de periodistas y escritores especializados en turismo de España y a profesionales de la hostelería.

La Capital Española de la Gastronomía nace con el compromiso de galardonar anualmente a aquella ciudad que más se haya destacado por la promoción de una nueva singularidad viajera como es el “turismo gastronómico”. A mediados del siglo XX nació el turismo de sol y playa, del que nuestro país se convertiría en pocos años en un referente mundial. El ocio viajero se ampliaría en un sinfín de denominaciones como los de turismo de montaña, cultural, de eventos e incentivos, rural, deportivo, religioso y hasta “funerario”.

El nuevo siglo nos ha traído el turismo gastronómico. Un nuevo “maná” para una industria siempre necesitada de novedades e incentivos que le permitan crecer y crecer. Y el comer y beber es uno de ellos, tal como así lo indican las acciones realizadas por Tures-

paña para la promoción del turismo y de la gastronomía española, considerada uno de “los productos que más atrae a los turistas”.

El alto número de excelentes cocineros españoles con estrellas “michelin”, así como la creatividad de nuestros chefs a la vanguardia de una cocina de prestigio internacional reconocida en todo el planeta, constituyen uno de los avales del éxito de este nuevo modelo de turismo.

Pero no el único, pues también resultan imprescindibles la excelencia de nuestros vinos y bodegas, la creación de rutas enológicas, la producción, consumo y promoción de productos con denominación de origen, el respeto por la agricultura sostenible, el nacimiento de entidades y asociaciones para la promoción de los sabores tradicionales de la riqueza culinaria de España, el reconocimiento de la profesión hostelera, el incremento de la formación en centros de reconocido prestigio internacional y la proliferación de todo tipo de concursos, fiestas y acciones populares en cualquier rincón de España. Todo ello, contribuye al reconocimiento del turismo gastronómico como el fenómeno turístico del siglo XXI.

Círculo de Restaurantes Centenarios

Los Galayos ‘oculta’ sabrosas sorpresas



Inquietos, hiperactivos y exigentes con su trabajo, los hermanos Grande, propietarios de Los Galayos no se conforman con una fórmula que funciona desde hace más de un siglo, e inauguran dos nuevos espacios gastronómicos. Privados, con infinitas posibilidades y una estética que marca un punto y aparte respecto al resto del inmueble, son El Refugio y El Altillio, salones que ‘rozan’ el cielo madrileño.

Porque precisamente, son las dos últimas plantas –hasta ahora, sin utilizar– de este edificio de la bellísima Plaza Mayor las que se han transformado para citas realmente íntimas. Es decir, desayunos, almuerzos, cenas, fiestas de carácter profesional o

personal y en las que los protagonistas siempre son los clientes. Ellos disfrutan de la privacidad de esta nueva apuesta de Alicia, Fernando y Miguel Grande. El Refugio acoge a 22 personas y El Altillio, 16. Se reservan para citas únicas y los camareros tan sólo aparecen cuando es preciso, es decir, si los comensales requieren su presencia, previa llamada.

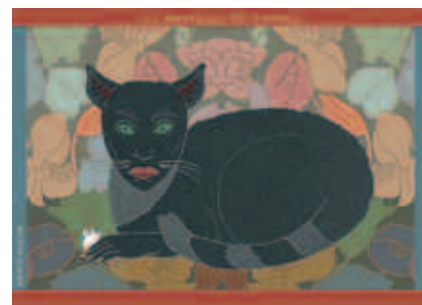
Acogedores, sencillos, vestidos en blanco y con apenas ornamentos. Tan sólo las inscripciones sobre la historia del establecimiento, las cariñosas dedicatorias que célebres visitantes les dejaron y una curiosa escultura de la que cuelgan cucharas, tenedores y otros útiles de cocina. Además, existe una pequeña terraza desde la que admirar las alturas del corazón madrileño. Barra de cócteles, el entretenimiento de un mago especializado en trucos para adultos y niños así como un karaoke. Todo a medida y según los deseos de los clientes, porque el objetivo es que el encuentro o evento resulte inolvidable. Por ello, hay más propuestas tan divertidas como la posibilidad de poner su propia música y, sin olvidar, otras ventajas como las últimas tecnologías (WIFI, proyector...) al servicio del ocio y de las obligaciones laborales. Cuentan, como siempre, con su tradicional oferta culinaria y, evidentemente, se diseñan menús personalizados.

7 Portes celebra su 175 aniversario, con el diseño de Milton Glaser

El hecho de que sea uno de los ilustradores actuales con más creatividad y que sea un gran amigo de Barcelona, asiduo visitante de 7 Portes, ha servido para que, con motivo del 175 aniversario de su fundación este establecimiento le haya encargado el diseño de las etiquetas de sus vinos (blanco, rosado y tinto) y de su cava.

Milton Glaser –en 1981 creó el conocido símbolo para I love New York–, basándose en referentes de la cultura mitológica egipcia y greco-romana, los primitivos italianos, la comedia del arte y el modernismo catalán, ha creado unas alego-

rias en las que se entrecruzan las figuras humanas y el mundo animal, y en las que descubrimos alusiones a unas figuras en las que se trasluce la precisa manera de dibujar, sin vacilaciones, de Milton Glaser, con la delicadeza de su maestro Morandi y la fuerza de los trazos influenciados por el gran estilo pictórico de Pablo Picasso.



Sal y pimienta

Premios Fehr 2011

La Federación Española de Hostelería celebró en el Teatro Arteria Campos Elíseos de Bilbao, la quinta edición de los Premios Nacionales de Hostelería, que suponen el punto de encuentro de los profesionales del sector y tratan de poner en valor la importancia socioeconómica de la hostelería.

Los galardones FEHR premian la trayectoria de empresarios, empresas e instituciones destacadas por su aportación al sector hostelero en diversos ámbitos que contribuyen a poner en alza la Hostelería, como son: la innovación, la responsabilidad medioambiental, la seguridad alimentaria y la promoción de la cultura, entre otros aspectos.

Para el presidente de FEHR todos los premiados que se congregaron en la gala de los Premios Nacionales de Hostelería, "han aportado y aportan valor a nuestro sector, colaboran a su mejor desarrollo y contribuyen a aumentar significativamente el prestigio social de la hostelería".



PREMIADOS

Empresario hostelero, Josep Lladonosa; *Empresa hostelera*, Grupo La Máquina; *Empresa hostelera de origen español en el mundo*, Áreas; *Empresa hostelera destacada en la innovación tecnológica*, restaurante Aponiente; *Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social*, restaurante Deluz; *Empresa hostelera comprometida con la calidad*, restaurante Pedro Larumbe; *Empresa comprometida con la discapacidad*, restaurante Venta de Manubia; *Empresa hostelera destacada en seguridad alimentaria*, Autogrill; *Empresa hostelera destacada en la promoción de la cultura*, Gran Café Victoria; *Empresa comprometida con la responsabilidad medioambiental*, restaurante Torre de Zoco; y *el Premio Especial a la Concordia "José Luis Fernández Noriega"*, Familia Baqué.

RECONOCIMIENTOS

Empresa, Lactalis; *Medio de comunicación*, Restauración News; *Persona individual*, Pedro Subijana; *Entidad*, Ayuntamiento de Bilbao; *Escuela de Hostelería*, Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar; *Restaurante centenario*, restaurante Paz Nogueira; *Directivo de asociación federada*, Emilio Lacambra; y *Profesional de asociación federada*, José Luis Guerra.

José María Rubio, presidente de Fehr junto a Eduardo Paz, propietario del restaurante centenario Paz Nogueira, de Santiago de Compostela, que recibió el reconocimiento a su larga y ejemplar trayectoria profesional.

The Best Restaurant Dessert

El único concurso de postres de restaurante del mundo *The Best Restaurant Dessert* pretende colaborar activamente en la creación y difusión de nuevos códigos y lenguaje propios, con el fin de que la pastelería de restaurante se convierta en una disciplina autónoma. El objetivo es impulsar desde nuestro país la disciplina de postres de restaurante, disciplina joven y dinámica que aún requiere de un corpus teórico estable que permita su desarrollo.

Los mejores maestros pasteleros de nuestro país y del extranjero se dieron cita en la escuela Espaisucre, organizadora del concurso, con el fin de elaborar dos postres: un postre "tema libre" y un postre "Nespresso", es decir, que incluyera entre sus ingredientes una de las variedades de Nespresso, patrocinador del evento.

Ocho finalistas, sorprendieron y cautivaron a un jurado de profesionales expertos en el mundo de la gastronomía y, muchos de ellos, especializados en los postres de restaurante como Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Jordi Roca, Paco Torreblanca, Ramón Morató y Dani García además de los periodistas Paco Marfull, Pau Arenós, Cristina Jolonch, Philippe Regol y Rosa Rivas.

Victor Trochi, cocinero del restaurante Les Magnolies, de Arbúcies (Girona), nacido en Argentina, fue el ganador del título *The Best Restaurant Dessert 2011* con sus dos postres: gin tónico con matices cítricos y herbáceos; y plátano asado



Jordi Butrón y Xano Sagner, socios de Espaisucre, con Paco Torreblanca, al que se rindió un sincero homenaje, durante la celebración de la III edición del concurso *The Best Restaurant Dessert*, por la incuestionable labor realizada en favor de la repostería de nuestro país.

con guisantes, infusión de *croissant* y crema helada de cafeína Nespresso. Ana Lucía Jarquín (de Guatemala), chef pastelera del restaurante Abac, en Barcelona, fue la ganadora de otra categoría de premio al "Mejor Postre de Restaurante Nespresso", con el postre Belga Ale: las texturas de chocolate con café Nespresso, regaliz, cacao, aceitunas y toffe.

Fundación Step by Step cuarta cena benéfica



La Fundación Step by Step (SbS), centro de rehabilitación para lesionados medulares, celebró su Cuarto Aniversario con una cena benéfica presidida por la alcaldesa de L'Hospitalet de Llobregat, Núria Marín, que contó con la presencia de más de 300 participantes y representantes del mundo institucional, empresarial, social, deportivo, solidario y médico.

La cena se ha celebrado en el recinto de Fira de Barcelona de l'Hospitalet y ha contado con la colaboración del cocinero del restaurante Nucló, Jordi Narro.

En el decurso del acto se entregó el IV Premio Step by Step a la Dirección General de Tráfico, que recogió su director general, Pere Navarro, atendiendo a su especial sensibilidad y prevención de las lesiones medulares. En anterior ediciones, el Premio Step by Step, que reconoce el esfuerzo y dedicación de personas o entidades que apoyan con su tarea a colectivos con necesidades especiales, fue concedido a MRW, al RACC y al Equipo Paralímpico Español.

Este acto de celebración, que fue conducido por la periodista Imma Pedemonte,

contó también con la participación, como Fundación invitada, de la Fundación Alex. La doctora Catiana Cabrer, directora de Barnaclinic y patrona de la Fundación Alex, y Paula García, directora de la Fundación Alex, presentaron las actividades de esta entidad comprometida con la salud de los niños y de las personas con discapacidad.

Después de cuatro años en funcionamiento, el centro de rehabilitación Step by Step ha ofrecido ya más de 12.000 horas de tratamiento y ha destinado más de 550.000 euros al tratamiento de lesionados medulares y a la adquisición de equipamientos de última generación para poder facilitar una mejora de la calidad de vida de los lesionados y de su entorno familiar y afectivo.

La Fundación Step by Step fue creada a finales del 2007 con el objetivo de ofrecer a los lesionados medulares un tratamiento de fisioterapia personalizado y pionero en Europa, que permite realizar un trabajo de recuperación física encaminado a obtener una mayor autonomía personal.

Dos cielos, mejor cocina creativa 2011

El restaurante Dos Cielos del Hotel ME Barcelona, liderado por los hermanos Torres, ha recibido el premio a la mejor cocina creativa 2011.

El jurado que compone la cuarta edición

de los premios gastronómicos que conceden ABC y el blog Salsa de Chiles, blog destacado por los aspectos relacionados con la gastronomía, los vinos y los restaurantes y que dirige Carlos Mari-bona, entregó el premio a Dos Cielos por su cocina creativa durante el año 2011.

El restaurante de los Hermanos Javier y Sergio Torres, ubicado en la planta 24 del Hotel ME Barcelona, ofrece en sus platos una fusión de cocina innovadora y las últimas tendencias de la alta cocina con los productos más frescos y de mayor calidad del mercado.



Solidaridad en forma de paté

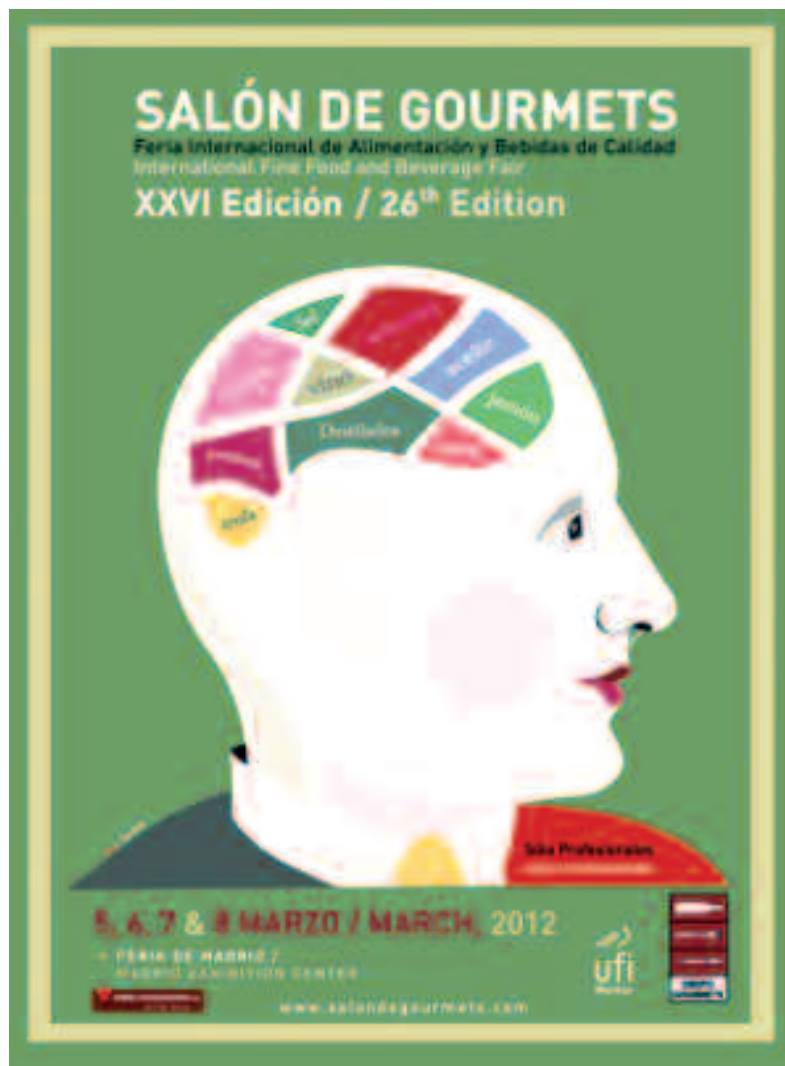
La iniciativa *Aprender a comer, aprender a escoger* ha cumplido su primera fase y, como broche final, la empresa Creta Granjas colabora con la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) mediante la donación de un cheque por valor de más de 9.000 euros en productos de la marca para los más necesitados. Todos los niños que participaron en los talleres de educación alimentaria de la iniciativa tuvieron la posibilidad de grabar un vídeo solidario titulado *Por una nutrición equilibrada*, donde aportaron sus mensajes sobre la importancia de promover el acceso a una nutrición digna a todo ser humano.

La entrega del cheque, simboliza la donación de más de 10.000 tarrinas de Paté Creta Granjas a los Bancos de Alimentos

españoles: "desde Creta Granjas queremos ayudar al consumidor a llevar una alimentación saludable en todas las etapas de su vida. Por eso hemos querido ayudar de la misma forma a miles de familias necesitadas ofreciéndoles uno de nuestros productos con mejor perfil nutricional", explica Francesc Pujol, director general de Creta Granjas.



Sal y pimienta



El Salón de Gourmets llega a su cita anual con los profesionales del sector. Cuatro intensas jornadas que transforman Madrid en el escaparate mejor provisto de Europa en productos *delicatessen*.

Las previsiones de ocupación de la feria, a mes y medio vista, invitan a un satisfactorio puesto por comparación a las auditadas en la pasada edición, 24.127 m² de plataforma de exposición, 1.270 expositores, 78.000 visitantes profesionales, 38.000 productos expuestos (entre ellos 1.000 novedades) y 236 millones de euros en volumen de negocio directo e indirecto.

Los alimentos: aceites; ahumados y salazones; IV y V Gama; arroz; azúcar; caviar; charcutería; condimentos; encurtidos; especias y vinagres; conservas de verduras, pescados y mariscos; *foie gras* y derivados de pato y oca; huevos y ovo-productos; jamones y paletas; lácteos; legumbres; mermeladas y miel; pan; pastas; platos preparados; producto fresco; quesos; salsas; snacks y frutos secos.

Las bebidas: aguas; vinos; cavas; *champagnes*; aguardientes; licores; cervezas y zumos, completan el sector bebidas (27,10 por ciento en la edición anterior), con un aumento en el número de bodegas expositoras y de actividades vinculadas con la cultura y el conocimiento del vino.

Accesorios, menaje, productos editoriales y útiles para la hostelería completan el abanico de productos expuestos en el Salón de Gourmets, la feria de la excelencia y la innovación, referente del sector de la alimentación de alta gama y las bebidas premium.

Paralelamente al evento ferial se desarrollan concursos, campeonatos, degustaciones, catas comentadas y demás actividades relacionadas con el hecho gastronómico: el XIX Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura; la XIX Exposición de Nuevos Productos; el XVII Túnel del Vino/MARM; el XV Business Center; el VI Concurso de Abridores de Ostras-Écaillours/Sorlut; el III Concurso Nacional de Cócteles Panizo; el II Campeonato Internacional de Abridores de Ostras/Sorlut; la entrega de los Premios de la Guía Gourmets. Los Mejores Vinos de España (XXVII edición); la entrega de los Premios XXXV Aniversario de la revista Club de Gourmets; la entrega de los Premios del Salón de Gourmets (I edición).

El XIII Taller de los Sentidos Gourmets: abierto al público no profesional, adultos y niños —se programan lúdicos Talleres Infantiles—, pueden mirar, tocar, oler y probar la mayoría de los productos *delicatessen* que se exhiben en el Salón de Gourmets. Entre su variado programa de actividades, aún por completar, destacan: el XII Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra; el IV Túnel de Frutas y Verduras/Gold Gourmet; el XII Rincón del Vino; el XII Rincón del Pan; el XII Rincón de la Cerveza; la presencia del FROM; y Gourmetquesos.

Para ampliar información sobre las citadas actividades y las nuevas incorporaciones, consultar la página web www.salondegourmets.com.

easyFairs

II Edición

easyFairs Restauración Moderna 2012, Salón de la alimentación urbana, de catering, de colectividades y de equipamiento, tendrá lugar, los días 15 y 16 de febrero en el Pabellón 2 de IFEMA- Feria de Madrid.

Más de setenta expositores presentarán lo último en alimentación IV y V gama, bebidas, congelados y conservas, *snacks*, salsas, productos *delicatessen*, equipamiento, servicios para el catering, vajilla, menaje, desechables, *software* y equipos informáticos. Una amplia oferta con soluciones globales para todos los profesionales de res-

tauración, colectividades y catering. La organización confía en superar los 2.300 visitantes profesionales alcanzados en 2011.

De hecho, el dato de visitantes pre-registrados es actualmente dos veces superior al de la pasada edición en las mismas fechas. Decisores de compra de empresas procedentes de todo el territorio nacional; de pequeño, mediano y gran tamaño; del sector de la restauración organizada, la restauración independiente, el catering, y las colectividades, acudirán a esta cita de las tendencias de la restauración.

Logroño, Madrid, Pamplona y Sevilla, nuevas incorporaciones de Saborea España

saboreaespaña
TASTING SPAIN



En la Asamblea General de Saborea España celebrada en el marco de Fitur, presidida por Pedro Subijana y con la participación de numerosos representantes de los destinos, federaciones de hostelería provinciales y nacionales, Secretaría de Estado de Turismo y Paradores, se ha ratificado la aceptación de las solicitudes de Logroño, Madrid, Pamplona y Sevilla a incorporarse a la Asociación Saborea España.

De esta forma, Saborea España, cuyo principal objetivo es mejorar las posibilidades que ofrece el turismo gastronómico como elemento diferenciador y de calidad de cada territorio ofreciendo experiencias gastronómicas al visitante, consolida su presencia en el mapa nacional y sigue suscitando el interés de diferentes destinos turísticos de toda la geografía nacional.

Saborea España, la primera plataforma nacional de turismo gastronómico promovida por la FEHR, la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Euro-Touques y Facyre y apoyada por la Secretaría General de Turismo, contaba hasta estos momentos con dieciocho desti-

nos: Badajoz, Cambrils, Ciudad Real, Córdoba, Gijón, Lanzarote, Lleida, Mallorca, Menorca, Murcia, San Sebastián, Sant Carles de la Ràpita, Segovia, Tenerife, Valencia, Valladolid, Vinaròs y Zaragoza. A estos se sumarán las cuatro nuevas incorporaciones.

Por otra parte, se aprobó el Plan de Trabajo para este año, estructurado en tres grandes líneas: Potenciar el marco de gestión mediante la potenciación de la colaboración con las diferentes entidades con las que mantiene ámbitos de colaboración: Turespaña, MARM, Instituto Cervantes, Paradores, Bankia, RTVE, Muchoviaje, Basque Culinary Center, FITUR...; Posicionar y rentabilizar la imagen de la marca Saborea España ampliando la presencia y participación en foros, eventos y jornadas de turismo gastronómico; y Desarrollar acciones promocionales, tanto nacionales como internacionales. Generando un plan que contempla desde presentaciones en ciudades europeas, potenciación del portal de venta y acuerdos con canales on-line y off-line.

‘Un químico en la cocina’

Un químico en la cocina es el título del maratón científico organizado por el Museo Nacional de Ciencia y Tecnología que se celebró el pasado 19 de enero. Dirigido por el periodista gastronómico Cristino Álvarez el maratón contó con la presencia del enólogo Ignacio de Miguel; Paco Roncero, cocinero del Casino de Madrid, y el director del Museo Nacional de la Ciencia y Tecnología, Ramón Núñez.

Pero, ¿qué misteriosa relación guarda la química con la cocina? Como todos sabemos, la cocina es un gran laboratorio. La cocción de cualquier alimento involucra muchos cambios físicos y químicos.

Después de la bienvenida ofrecida por Ramón Núñez a todos los asistentes, Cristino Álvarez empezó hablando de la revolución de la *Nouvelle Cuisine*

explicó el concepto de la actual Cocina Molecular, que introduce los procesos químicos en la cocina, para conseguir de una forma más fácil: espumas, gelatinas calientes, etcétera.

Ignacio de Miguel, desmitificó conceptos sobre la antigüedad de las cepas o el tiempo de envejecimiento de un vino en barrica, y detalló los procesos químicos que se dan —desde que se planta una semilla de vid hasta que se embotella el vino—, como el análisis químico del suelo o del vino, la fermentación de la uva y de los ácidos del vino, etcétera. Paco Roncero, impartió una clase práctica demostrando cómo la química se ha introducido en la cocina, gracias a las nuevas tecnologías, y demostró los resultados con platos típicos que se elaboran en su establecimiento con sustancias como el nitrógeno líquido.

Con mucha miga

Más de 40 variedades de pan, elaborados con ingredientes cien por cien naturales y cocidos en horno de piedra

Galardonados con el Top Metrópoli en la Guía 2012 Comer y Beber en Madrid, *Madre hizo pan* inauguró su primera tienda en Los Molinos, en 2008, con un claro objetivo: devolver el sabor tradicional al pan empleando un proceso de elaboración basado en recetas tradicionales con ingredientes de primera calidad.

Madre hizo pan prescinde de ingredientes químicos en la elaboración de sus productos, optando por el empleo de levadura natural, en un laborioso proceso que dura diez días aproximadamente -tal y como se hacía hace miles de años- para conseguir sabores para muchos ya olvidados, texturas diferentes y atractivas, y aromas de siempre.

En su mayoría, los panes son amasados a mano, lo que supone un mayor esfuerzo



para el panadero, que le añade a su vez grandes dosis de cuidado y cariño, y que hace que cada pan sea único e irrepetible. Una vez amasado, el pan se introduce en el horno de piedra, una forma de cocción que les dota de ese aroma y sabor especial e insuperable, como el pan de maíz y pasas (elaborado con harina de maíz), o el de naranja y miel (hecho con harina integral de centeno y trigo, ralladura de naranja y miel de flores).

Más de cuarenta recetas originales (de cultivo ecológico, de multicereales, de maíz, de centeno, de espelta...) llenan sus estanterías para satisfacer hasta los paladares más exigentes.

El cocinero Rodrigo de la Calle (en la imagen), en exclusiva para la panadería *Madre hizo pan*, ha elaborado un bocadillo de pan de maíz, con tortilla de berros y *allioli* de yuzu, que se podrá comprar durante la edición del Gastrofestival Madrid 2012 que se celebrará entre los días 23 al 5 de febrero.

Santa Rita, especialistas en harina de calidad

Siempre han buscado la forma de ser distintos, de buscar factores diferenciadores en sus productos y envases, esto les ha llevado a conseguir una gama de artículos realmente originales fáciles y sencillos de usar y que dan satisfacción en todos los usos y aplicaciones.

Buscan las mejores materias primas, que entran a formar parte de las diferentes harinas de cereales que elaboran en su molino, desde hace más de cien años, generación tras generación siguiendo con esta tradición, moler el grano.

La vida actual, exige productos más elaborados, que ayuden, que ahorren tiempo y que faciliten el trabajo en la cocina, además de que ayuden a conseguir una buena alimenta-

ción y conseguir la mejor presentación y confección de los platos.

Cuentan con una amplia y variada gama de presentaciones, en bolsa de 1,3 y 5 kilos, con asa irrompible, pensadas para grandes consumidores, como restaurantes, cafeterías, hoteles y todo tipo de establecimientos de cocinas dedicadas a las colectividades.

Los artículos en formato de hostelería son: 5 Kg harina de fuerza, especial pizza y repostería; 5 Kg harina preparada para croquetas y bechamel; 5 Kg harina para tempura; 5 Kg harina de trigo y maíz, preparada para la fritura de pescados; 5 Kg harina de trigo, calidad repostería para todo tipo de aplicaciones, y 3 Kg harina fina de maíz maíz-cocina (similar a la maicena).



Turismo

España, destino preferente para los españoles

A lo largo de 2011 los españoles han preferido mayoritariamente quedarse en casa, viajar a los destinos próximos dentro del país. Así lo refleja el estudio del portal de búsqueda de viajes www.skyscanner.es durante el año 2011 y la comparación con los resultados del año anterior. Las búsquedas de vuelos a ciudades españolas han aumentado nada menos que un 36 por ciento respecto a 2010 y aunque en general el número de búsquedas a todos los destinos ha subido bastante en el último año, las que se refieren a destinos españoles destacan especialmente. Probablemente la crisis económica, aunque también el aumento de vuelos de bajo coste dentro del país, han hecho que los españoles hayan elegido buscar destinos próximos para sus escapadas y vacaciones. Grandes capitales como Barcelona, Madrid, Valencia y Sevilla ocupan las primeras posiciones, aunque otras ciudades que son habituales lugares de vacaciones, con playas y buen clima, seducen también a muchos españoles. Málaga como puerta de entrada a la Costa del Sol, Alicante con su propia oferta y la de la Costa Blanca y Benidorm, además de las Islas Canarias y Baleares están entre las primeras posiciones. También Granada y Bilbao se cuelan en el Top Ten de los destinos favoritos de los españoles dentro de España. Fuera de nuestro país, el destino más solicitado es Reino Unido, destacando de modo especial las búsquedas a Londres que, durante muchos meses ha ocupado la primera posición en la búsqueda de vuelos de Skyscanner.

La tendencia continuará sin duda en los próximos meses y a lo largo de todo el año 2012 ya que, además de los atractivos habituales de la capital británica, las celebraciones como el centenario del hundimiento del Titanic, o el bicentenario del nacimiento de Charles Dickens, Londres captará la atención mundial del 27 de junio al 12 de agosto, al ser la sede de los Juegos Olímpicos.



El apartamento como opción de alojamiento, un concepto en alza

Cada vez son más los viajeros que escogen esta modalidad de alojamiento.

Los apartamentos turísticos eran, no hace mucho, la modalidad que escogían los turistas sobre todo para largas estancias vacacionales. Los apartamentos de las zonas turísticas de playa y de montaña no son ninguna novedad y se han utilizado de igual forma por turistas nacionales y extranjeros. Pero de un tiempo a esta parte, el apartamento cada vez es más demandado para estancias cortas y no tan sólo para zonas turísticas de playa y montaña sino para visitas a ciudades de todo el mundo y para viajes de negocios. El viajero actual se declina por esta nueva modalidad de alquiler porque ofrece importantes ventajas frente a las opciones tradicionales de alojamiento turístico: los apartamentos disponen de mayor espacio y privacidad que las habitaciones de hotel, además de incluir electrodomésticos y suministros para ahorrar en costes adicionales, como el servicio de lavandería; así como gran flexibilidad en la duración del alquiler.

Muchísimas empresas de alojamiento turístico ya están incluyendo en su oferta la posibilidad de alquilar estos apartamentos que en España encontramos en todas las versiones: desde los más austeros hasta los más lujosos con una amplia oferta de servicios personalizados que no se consiguen con el alquiler tradicional.

Turismo

Saint-Lary-Soulon, paraíso natural de los Pirineos

NATALIA BETTONICA

A las puertas del Parque Nacional de los Pirineos franceses, en el Alto Valle del Aure, Saint-Lary-Soulon es uno de los paraísos soñados por los amantes de la naturaleza, con una situación geográfica excepcional. Adosado a los Picos de Tramezaigues y d'Aret por el Sur, protegido de las depresiones por el macizo de Néouvielle, Pico de Midi de Bigorre y l'Arbizon por el oeste, Saint-Lary disfruta de dulces primaveras, veranos soleados e inviernos blancos. No cabe duda que Saint-Lary es uno de los destinos privilegiados de las bellas montañas pirenaicas donde la cultura y el turismo activo se dan cita. Punto de partida para realizar múltiples excursiones, deportes de aventura como rafting, descenso de cañones, hydrospeed o esquí en su magnífica estación invernal, Saint Lary se presenta como una de las mejores opciones para conocer el Pirineo francés.

A lo largo de toda la estación de invierno, Saint-Lary-Soulon propone un amplio abanico de actividades donde elegir, ya sean deportivas, lúdicas o de descubrimiento tanto para pequeños como para mayores: esquí de pista/telemark, esquí nórdico, de montaña, excursiones con raquetas, paseos en trineos con perros. Estación líder en la disciplina, Saint-Lary ofrece a los "riders" estructuras de evolución de primera calidad. Cada año un equipo de cuatro "shappers" profesionales, todos ellos riders, se encargan de la seguridad y mantenimiento del Snowpark Quicksilver denominado *Top Label* por la asociación francesa de snowboard (AFS).

Tras el esfuerzo físico nada como disfrutar del Saint-Lary-Soulon ciudad termal, cuyas fuentes termales son famosas desde la antigüedad.

Situadas en pleno corazón del pueblo y de un magnífico parque paisajístico, abiertas en 1988, las Termas de Saint-Lary combinan tecnicidad y confort.

El establecimiento termal está alimentado por las Fuentes de la Garet, con aguas cloruradas, sódicas, ricas en silicio sulfurado y sulfatado. Estas aguas son oligometálicas pero de baja mineralización y su pH es muy ligeramente alcalino.



A tener en cuenta

COMO IR:

La mejor forma de llegar a Saint-Lary Soulon es a través de la provincia de Huesca por la carretera A 138 pasando por la antigua y bella ciudad de Aínsa situada en el norte de dicha provincia. A pocos kilómetros encontraremos el túnel de Bielsa, de tres kilómetros de longitud, abierto en el año 1976, que nos dará paso al vecino país.

DÓNDE ALOJARSE:

Hotel Mercure Sensoria

GASTRONOMÍA:

En la cuidada gastronomía de la zona, se pueden degustar naturalmente los

platos tradicionales de la cocina francesa. El pato es una de las estrellas de la cocina de la zona ya sea el magret o los confitados. Por cercanía geográfica se puede encontrar también, en muchísimos restaurantes, la conocida Cassoulet de Toulouse, el inigualable guiso de pato con alubias. Otros productos locales son el entrecote bearnés o el cordero de los Pirineos.

Pero hay un excepcional producto exclusivo de la zona: el cerdo negro de Bigorre. Su carne es sabrosa y ligeramente grasienta debido a su alimen-

tación totalmente natural, basada en hierbas, cereales, bellotas y castañas que se encuentran en los sotobosques y praderas de la propia región. Son cerdos similares al ibérico, negros y con grasa entrevenada, de la estirpe más antigua de Francia, y que hace tan sólo treinta años estuvieron a punto de desaparecer: sólo quedaban treinta y cuatro hembras y dos sementales.

