



Chaîne des Rôtisseurs España

Noticias 2019



CARTA DE LA PRESIDENTA

Bienvenido a la web oficial del Bailiato de España de la Chaîne des Rôtisseurs, una asociación gastronómica internacional sin ánimo de lucro, única en el mundo por su trayectoria e historia centenaria.

El valor distintivo de nuestra asociación es reunir a profesionales y aficionados de todo el mundo, ya sean hoteleros, restauradores, chefs ejecutivos o sommeliers, en el reconocimiento de la buena cocina, amantes todos de la gastronomía y de los buenos vinos dentro de un entorno de excelente camaradería.

La gastronomía ha sido, y será siempre, el pilar de la mayor parte de los acontecimientos que celebramos en nuestra vida (llámense reuniones profesionales, familiares, con amigos u otros tipo de eventos), ya que todos los buenos momentos se celebran alrededor de una mesa. De esta forma, la gastronomía siempre servirá como nexo de unión entre los miembros de la Chaîne des Rôtisseurs.

Usted, como profesional de la hostelería o restauración, recibirá un reconocimiento excepcional por pertenecer a nuestra asociación, la cual le permitirá demostrar su experiencia como profesional y creatividad gastronómica, así como desafiar las habilidades de su personal de cocina y de sala en los eventos en los que se le haga partícipe.

Formando parte de esta asociación como gastrónomo aficionado, podrá compartir experiencias culinarias con otros miembros, disfrutar de una comida excepcional y llegar a convertirse en un experto en vinos. Asimismo la imagen de La Chaîne des Rôtisseurs le abrirá muchas puertas y será acogido con gran satisfacción en los establecimientos que muestren la placa de la asociación.

Igualmente, La Chaîne des Rôtisseurs tiene como objetivo promover la formación y el perfil de la nueva generación de chefs y sommeliers a través de concursos anuales que cada año se celebran a nivel nacional e internacional. Asimismo, La Chaîne des Rôtisseurs apoya actividades caritativas a través de nuestra Asociación Caritativa de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR).

Entre a conocernos y obtenga más información acerca de La Chaîne des Rôtisseurs en España y nuestros



programas de actividades, navegando por nuestra página web.

Finalmente, si desea saber cómo puede formar parte de esta Asociación, por favor póngase en contacto con nosotros.

Reciba un cordial saludo

Atentamente

Rosa Román
Presidenta

ÍNDICE



**NOVEDADES 2019
de la Chaîne des
Rôtisseurs España**

5 - 6



**Alcalá Gastronómica
2019 se celebró en el
Parador de Alcalá de
Henares**

20 - 23



**Calçotada urbana en
Paradís Madrid**

7 - 8



**Dónde comer el Día
de la Cruz en Granada**

24 - 26



**Espicha de la Chaîne
des Rôtisseurs España
en El Neru**

9 - 10



**Celebra el Día de
Canarias el 30 de
mayo**

27 - 28



**Hablamos de Don
Finardo con José
Antonio Sánchez**

11 - 13



**Celebra el Día de
Castilla-La Mancha el
31 de mayo**

29 - 30



**Tenemos tu hotel para
Semana Santa**

14 - 17



**Restaurante Yien en
Illescas (Toledo)**

31 - 32



**Día Mundial de la
Chaîne en la Chaîne
des Rôtisseurs España**

18 - 19



**Jornada de puertas
abiertas en la Escuela
Superior de Gastronomía
y Hostelería de Toledo**

33 - 34



Cena de Verano de la Chaîne des Rôtisseurs España en El Barril de Orense, en Madrid

35 - 36



Jornadas Gastronómicas del restaurante Las Tinajas, en Granada

48 - 49



Celebra el Día de Asturias con la gastronomía de por medio

37 - 38



Investiduras del Capítulo de Madrid 2019

50 - 51



Entrevista al chef Miguel Ángel Mateos

39 - 40



Cena del Capítulo de Madrid 2019

52 - 54



Mazapanes Barroso gana el premio al "Mejor Fabricante de Mazapán"

41 - 42



Entrevista a Priscila Gamonal, de Mesón El Drago

55 - 56



Carlos Gamonal Jiménez, fundador de Mesón el Drago, galardonado con el Premio Taburiente 2019

43 - 44



Cena de Navidad de la Chaîne des Rôtisseurs España en Barcelona

57 - 58



IV Jornada de caza, pesca y naturaleza en Toledo

45 - 47

NOVEDADES 2019 DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ESPAÑA

Novedades, premios y galardones recibidos por nuestros cofrades en la Chaîne des Rôtisseurs en España

PAZO DE VIEITE (vinafarnadas.es)

Lorenzo Rolando de Francisco



En diciembre de 2019 se presentó la nueva **Guía de Vinos de Luis Paadín 2019**. Es una guía que ofrece una información completa sobre los vinos destilados y bodegas de Galicia.

Esta guía contiene más de 1.000 fichas de cata. Este apabullante número de muestras se debe en gran parte a la apuesta de cada vez más bodegas en la Guía de Vinos de Galicia como apoyo en la puesta en valor de todo el colectivo.

En la guía 2019 aparecen los vinos **FARNADAS 2017** y **1932** de Pazo de Vieite con **Medalla de Oro**. ¡Muchísimas felicidades Lorenzo, para todo el equipo!

Esta publicación es todo un referente en el panorama vitivinícola nacional e internacional. Así lo acreditan los galardones que ha recibido en su corta historia, entre otros el **Premio Especial del Jurado como Mejor Libro de Bebidas del Mundo 2017**.

PAGO DE CARRAOVEJAS (pagodecarraovejas.com)

Pedro Ruiz Aragonese



Los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) han elegido en su X Edición los Mejores Vinos y Espirituosos de España en una votación en la que han participado la mayor parte de sus asociados y en el que han tenido que decidir entre las 575 marcas propuestas.

El Gran Premio AEPEV al **“Vino más votado del Certamen”** se le ha otorgado a **PAGO DE CARRAOVEJAS 2016**.

¡Muchísimas felicidades Pedro y José M^a, y para todo el equipo!

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

(restaurantejosemaria.com)

José M^a Ruiz Benito



El 28 de noviembre de 2019, en el Auditorio Miguel Delibes de Valladolid, José María Ruiz Benito recogía el premio **'A toda una vida'** en los **Premios La Posada del periódico El Mundo**.

Este galardón a su trayectoria profesional reconoce su excelencia en la gastronomía y como embajador del cochinito. Nuestra más sincera enhorabuena por ese reconocimiento a tu carrera profesional, como empresario y emprendedor.

¡Muchísimas felicidades!

MACIÀ BATLE (maciabatle.com)

Ramón Servalls Batle



MACIÀ
BATLE
MALLORCA 1856

El 20 de diciembre de 2019, la Bodega Macià Batle (Mallorca) presentó su nuevo vino **Col·lecció Privada 2015**, cuya etiqueta ha sido ilustrada por el artista alemán Markus Tollmann. El propietario de la Bodega, así como su director (nuestro cofrade **Ramón Servalls Batle**) explicaron que es un crianza de 36 meses (18 en barrica de roble y 18 en botella) y que lo consideran como su mejor vino, en una clara apuesta por mantener el carácter de la uva de Mallorca haciendo vinos singulares.

¡Enhorabuena por ese nuevo "miembro de la familia" que esperamos que os proporcione muchas satisfacciones!

CALÇOTADA URBANA EN PARADÍS MADRID

Primer evento del año en Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España

El 2 de febrero tuvo lugar el primer evento del año del Bailiati de Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España y lo hicimos recordando a nuestros amigos catalanes con una calçotada urbana en el restaurante Paradís Madrid.

Paradís y el restaurante Paradís Madrid

Paradís se fundó hace casi 40 años en Barcelona y hoy también tienen restaurantes en Madrid y Valencia, siendo un referente de la cocina catalana. El restaurante **Paradís Madrid** fue uno de los primeros restaurantes en ofrecer *calçotadas* en la capital y, con tanta historia y experiencia a sus espaldas, se convirtió en el sitio perfecto para hacer la primera comida del año de la **Chaîne des Rôtisseurs en España**, al que les encargamos un menú especial para nosotros.



Calçotada urbana en el restaurante Paradís Madrid

Tras la copa de bienvenida, **nuestra presidenta Rosa Román** dio un breve discurso inicial agradeciendo la asistencia de todos los presentes, especialmente a los venidos de otras ciudades y países.

La comida comenzó con una selección de embutidos catalanes con pan con tomate —butifarra negra, bull blanco y fuet—, escalivada con ventresca de bonito, la versión de la esqueixada del restaurante **Paradís Madrid** y croquetas de sobrasada y jamón; un comienzo magnífico.



Después de unos aperitivos deliciosos llegaron los **calçots**. El restaurante **Paradís Madrid** los ofrece solo en tempura pero nosotros pudimos disfrutarlos también cocinados de la manera tradicional, a la brasa. Ambos deliciosos, los tradicionales dulces y tiernos y los preparados en tempura realmente sorprendentes.

Agradecimiento al restaurante Paradís Madrid

Al finalizar la comida, Gerardo Oter, Tesorero de la Asociación, y Rosa Román entregaron sendos diplomas a Domingo Arco Collado —Jefe de Cocina— y a su equipo de cocina y a Pablo Cano Gómez —Maître— y su equipo de sala por su dedicación, esfuerzo y empeño realizado para hacer que la comida fuese perfecta como acabó resultando.

Agradecimiento especial también a **Mónica Sanz** por el maravilloso reportaje fotográfico que realizó del acto y a nuestro **cofrade César González** por las fotos de los platos que pudimos disfrutar.

El punto final de la parte salada fueron las carnes a la brasa, todas ellas cocinadas a la perfección estando jugosas y sabrosas. Pudimos disfrutar de butifarra de payés, pollo, chuletas de cordero y panceta acompañadas de ensalada de escarola, judías del ganxet y alioli.

Para terminar con crema catalana y flan.

Todos los platos fueron para compartir, como si estuviésemos celebrando una **calçotada** con amigos en el campo pero esta vez en la ciudad, una **calçotada urbana**. Como no podía ser de otra forma, se bebió cava desde el principio al final de la velada. Durante la comida también acompañamos los platos con un tinto de Eguren Ugarte.

Fue una comida muy especial al sumarse a nosotros amigos y futuros cofrades venidos de todo el mundo, de distintas ciudades de España, de Hungría y de China.

Todos los asistentes recibieron como recuerdo un tapón para botellas de cava o champán con el logotipo de la **Chaîne des Rôtisseurs**.

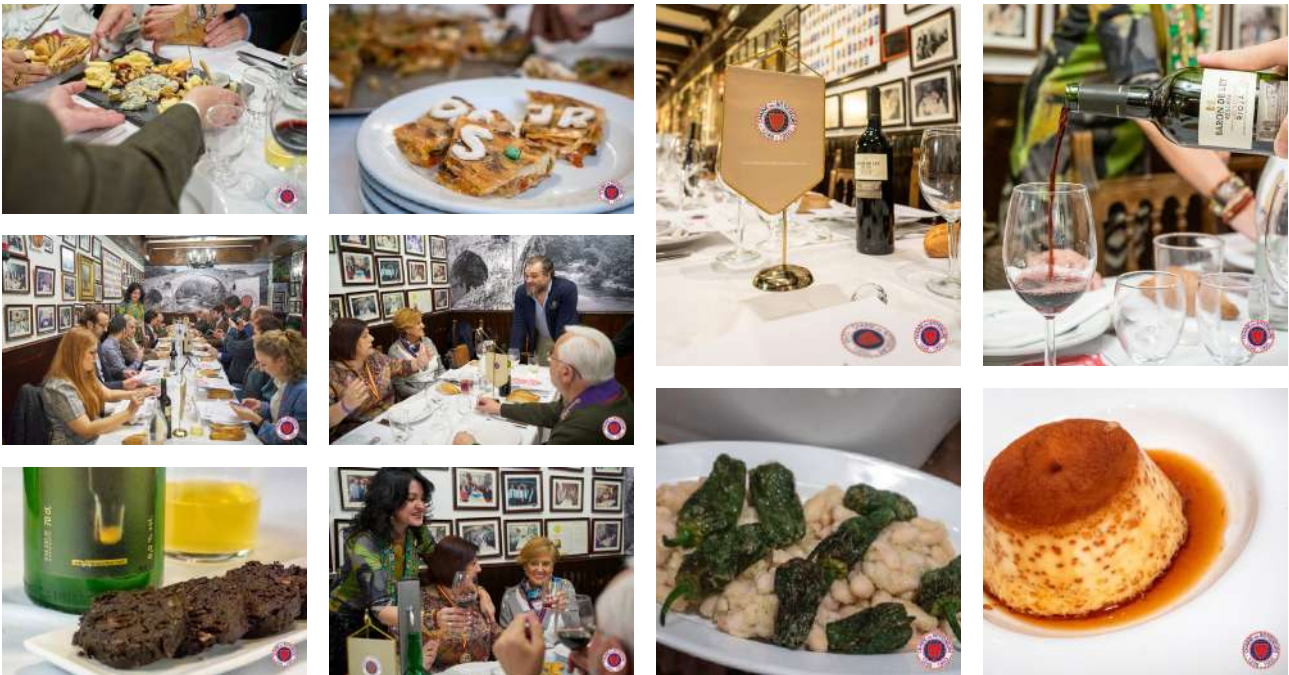


Brindamos por más momentos como el de este día, acompañados de amigos con los valores que nos unen y disfrutando de la gastronomía. VIVE LA CHAÎNE!!!

ESPICHA DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ESPAÑA EN EL ÑERU

Cena en Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España

El 15 de febrero de 2019 tuvo lugar una cena del Bailiati de Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España y lo hicimos en un sitio emblemático en Madrid, en el restaurante El Ñeru.



Espicha en el restaurante El Ñeru

La fiesta de la espicha es una celebración muy arraigada en Asturias. La palabra espicha realmente hace referencia a una estaquilla que se introduce en un pequeño orificio de la barrica y sirve para ir comprobando el estado de fermentación de la sidra. Cuando se considera que el proceso ha finalizado se organiza una fiesta para degustar la sidra, convirtiéndose en un modo informal de compartir unos buenos momentos con familia, amigos o compañeros mientras se degustan productos típicos asturianos regados con una excelente sidra natural.

El lugar elegido para este repaso de la gastronomía asturiana fue el restaurante **El Ñeru**, de nuestro cofrade **Fernando Caso Rodríguez** y familia, ubicado en pleno centro de Madrid muy próximo a la Plaza Mayor.

El restaurante El Ñeru, abierto desde 1974, es uno de los más galardonados de la capital, contando con diversos premios y es uno de los embajadores permanentes de la cocina asturiana en Madrid. El último reconocimiento lo acaban de recibir mientras escribimos estas líneas, el Consejo Regulador de Ternera Asturiana acaba de seleccionarles entre los 12 restaurantes de toda España que pasarán a la final de la III edición del Concurso Nacional "En busca del mejor cachopo elaborado con Ternera Asturiana".

El menú de nuestra cena en El Ñeru

El menú diseñado por **El Ñeru** para esta ocasión contó con los siguientes platos. Para empezar, un surtido de quesos asturianos que nos hizo viajar por toda Asturias con un solo plato: La Collada, Cabrales, Gamoneu, Casín, Vidiago, Ahumado de Pría y Aguega'l Pitu Roxu; pastel de cabracho, tan fino como sabroso; empanada de bacalao con pasas, especialmente elaborada para la cena de la Chaîne con el escudo de nuestra asociación, ¡increíble!; fritos de pixin de barriga negra, fritos a la perfección, jugosos; torto de maíz con adobu y huevo, un clásico; pulpo a la gallega, uno de los más reconocidos en Madrid, con un punto de cocción perfecto y emberzao, una morcilla típica del oriente de Asturias difícil de encontrar en Madrid.



El plato fuerte de la noche fue un cachopo de ternera IGP (el sello de Indicación Geográfica Protegida, calidad diferenciada), también de los más laureados en la capital y no sorprende por qué. Jugoso, con el relleno justo para que todos los sabores se disfruten en buen equilibrio y con un rebozado crujiente. De nuevo, no sorprende que esta joya que es **El Ñeru** que tenemos en Madrid haya sido seleccionado finalista del concurso que mencionábamos antes, no hace falta viajar a Asturias para comerse un buen cachopo en Madrid.

Un surtido de postres caseros puso el colofón a esta magnífica cena, acompañados de chupitos de licores asturianos y una sidra de hielo Cortina excepcional. El afamado arroz con leche del restaurante **El Ñeru**, frisuelos y tocinillo de cielo además de unas finas láminas de chocolate blanco con el escudo de la Chaîne des Rôtisseurs grabado en ellas. Una atención al detalle fuera de lo normal.

La bodega lo completaba un vino tinto Barón de Ley Reserva 2013 (D.O. Rioja) y un vino blanco Camino la Fara, de Bodega Gótica (D. O. Rueda), siendo la sidra Cortina lo que más se consumió durante la velada.



Reconocimiento al gran trabajo que hacen en El Ñeru



Al finalizar la cena se entregaron sendos diplomas de agradecimiento a Vanesa Caso (Jefa de Cocina) y a Fernando Sánchez (Jefe de Sala), que con su simpatía y buen hacer hicieron que nuestra velada fuera perfecta. ¡Gracias amigos!

Agradecimiento especial también a **Mónica Sanz** por el maravilloso reportaje fotográfico que realizó del acto y a nuestro **cofrade César González** por las fotos de los platos que pudimos disfrutar.

HABLAMOS DE DON FINARDO CON JOSÉ ANTONIO SÁNCHEZ

Don Finardo es, sobre todo, una tienda gourmet dedicada principalmente a los productos ibéricos. Dicho así alguien podría pensar que es una tienda más como las que hay en cualquier ciudad, pero es mucho más que eso.

Don Finardo, mucho más que una tienda gourmet

En **Don Finardo, José Antonio Sánchez Vaquero** y su hermano Juan Jesús miman y cuidan por igual a su producto y a su cliente, y es que la totalidad de los productos que venden están fabricados en España, una tradición artesanal de gran calidad.

El principio fundamental que rige en la vida de José Antonio es la calidad, la **CALIDAD** en mayúsculas, entendida y aplicada en todas las técnicas que intervienen en el procesado de cualquier producto derivado del cerdo.



En Don Finardo encontrarás los mejores ibéricos al mejor precio

Abierto desde 1998, este espacio gastronómico está situado en la madrileña calle de Santa Cruz de Marcenado 1, y a escasos 50 metros de allí se encuentra **La Abacería**, un negocio independiente con identidad propia regentado por su hermano Juan Jesús y dos socios más que está en la calle Acuerdo 36, que comercializan los productos suministrados en Don Finardo. Tiene una carta muy corta, pero cuenta con un producto excepcional que preparan con todo el esmero.

En los últimos tiempos podemos leer en prensa y ver en televisión reportajes sobre el mundo del jamón, y también es un hecho que casi el 20% del **jamón ibérico** que se produce en España se exporta. De **nuestra gastronomía** es lo que más valoran los turistas y cada vez lo demandan más en sus países. Para algunos esto supone que en cuatro años se dispare su precio. Hoy entrevistamos a José Antonio para que nos ayude a saber más del mundo del jamón.

Para empezar, ¿por qué elegiste el mundo del jamón y de los embutidos para tu futuro profesional? ¿Herencia familiar quizá?

Tengo más de cuatro generaciones en el mundo del sector cárnico. Fue en el año 92 cuando me vengo a Madrid (procedente de Candeleda, en Ávila) y empiezo con la distribución de **Castro y González**, entro en esta empresa donde formamos un equipo que engloba las tareas del campo, de la producción y de la comercialización. Es muy gratificante trabajar con el producto español por excelencia, siendo el más valorado por todo aquel que visita nuestro país. ¡Y además todos los días del año como jamón! Que, por cierto, no he visto nunca a nadie que se haya puesto malo por comer jamón, nunca, al igual que ocurre con otros productos. Cualquier exceso de cualquier producto sienta mal, menos el jamón.

¿Cuál es la clave para diferenciar un buen jamón ibérico de bellota o de campo de uno que no lo es, para que compremos con confianza?

La clave está en la genética y la alimentación. Tanto en uno como en otro caso (de bellota o de campo) se trata de animales viejos, con edad. En Castro y González tienen más de catorce meses. La peculiaridad es que están criados en libertad y forman parte del ecosistema de la dehesa. En el jamón ibérico de bellota el cerdo ha hecho la montanera y ha comido sólo y exclusivamente bellota y pastos, hasta su sacrificio, que está comprendido entre enero y marzo dependiendo de las condiciones climatológicas. En el jamón ibérico de campo, en Castro y González la alimentación es mixta, llegando a su peso óptimo de sacrificio rematándolo con cereales.

Es importante destacar que, tanto en uno como en otro, las piezas son muy estilizadas, la grasa es untosa y blanda, apareciendo la pezuña desgastada por haber estado en libertad. Castro y González siempre utiliza animales con el 75% y el 100% de pureza.

En los jamones de cerdo ibérico de cebo se hace de una forma industrial, en naves acondicionadas para ello. Suelen ser animales más jóvenes, al no haber desgaste físico suele haber más precocidad y más rentabilidad. La calidad de este animal no tiene nada que ver con el jamón ibérico de bellota y campo.



PRODUCTO	% RAZA IBÉRICA	ALIMENTACIÓN	PRECINTO
Jamón ibérico de bellota	100%	Bellota + pastos	Vitola negra
Jamón de bellota	75% y 50%	Bellota + pastos	Vitola roja
Jamón ibérico de campo	100%, 75% y 50%	Cereales (y a veces bellota), cerdos en libertad	Vitola verde
Jamón ibérico de cebo	100%, 75% y 50%	Pienso (de cebo), normalmente en naves	Vitola blanca

Ya lo decía D. Camilo José Cela: **«El jamón se goza no solo oliéndolo y gustándolo, ya que el frenesí puede aparecer mirándolo y masticándolo. Es un bocado propio de bienaventurados.»**

Hablamos de jamón como algo global, pero seguro que hay grandes diferencias entre las distintas zonas productoras, ¿cuáles son esas diferencias? Se me ocurren Jabugo, la Dehesa de Extremadura, Guijuelo o los Pedroches en Córdoba, que son las cuatro denominaciones de origen que tenemos en España.

El proceso de tratamiento del jamón está más o menos unificado. Importante siempre es la genética, llevar a cabo un proceso de selección y peso que va a depender del peso y de la calidad. A continuación, la salazón, para pasar a continuación al periodo de asentamiento, que gracias a la tecnología se trata de imitar las condiciones de climatología, haciendo artificialmente un proceso controlado de curación donde de una manera artificial estamos imitando un proceso natural.

Esta tecnología ha permitido producir jamones por un periodo más largo de tiempo. Luego pasa a un secadero natural donde el jamón suda y hace que esa grasa se vaya infiltrando en toda la masa muscular. Una vez terminado este proceso, el jamón pasa a bodega, donde de una manera lenta y pausada el jamón asienta los aromas y el bouquet.



La tecnología ha permitido producir jamones por un periodo más largo de tiempo. Ahora sería impensable, por ejemplo, la fabricación de jamones en un mes de febrero de climatología primaveral, donde no se darían las condiciones aptas para esa fabricación.

Aunque la tendencia de todos los jamones es tener un contenido de sal equilibrado, más bien tirando a dulce, la climatología va a cambiar las condiciones del bouquet y aromas, porque tanto en Extremadura como en Andalucía, al haber más temperatura, el jamón se cura antes, dando origen a aromas diferentes y sabores más fuertes. En Guijuelo, por su climatología más fría en invierno y veranos más suaves, el jamón tarda en hacerse un poco más. En condiciones normales, la producción apta para el consumo de jamones de Andalucía y Extremadura se puede adelantar unos 7-9 meses debido a la temperatura.



La montanera, esa última fase de la cría del cerdo ibérico donde el cerdo pasta en la dehesa, se está viendo alterada por la ausencia de bellotas. ¿Es por el cambio climático, que no llueve bastante para que haya bellotas, o hay otros motivos? ¿Qué hay de cierto en esto?

Hay muchas hectáreas de encinas y se han empezado a repoblar y a cuidar. Hay que tener en cuenta que, en un año bueno, de condiciones climatológicas aptas para la bellota, un cerdo necesita del orden de 2 a 3 hectáreas para alcanzar su peso óptimo de sacrificio. Todo esto se controla por parte de las empresas certificadoras, que aforando las bellotas que tiene la finca, exigen y controla el número máximo de cerdos que se pueden alimentar por hectárea..

Hay un problema en la dehesa, con la enfermedad "de la seca" (que es un líquen) que está acabando con las encinas. Este año no ha llovido además. La dehesa es todo un ecosistema que es necesario cuidar, desde el siglo atrás ha formado parte de ese equilibrio perfecto entre la naturaleza, el hombre y los hombres; unida siempre a nuestra cultura, tan española, ese hábitat perfecto donde se cría el cerdo ibérico. Nuestro legado debe ser transmitir a esas generaciones venideras un sentir generalizado en cuanto a su protección y conservación. «Si la dehesa muere nosotros moriremos con ella».

Parece un sector muy complicado pero muy gratificante.

El mundo del vino y del jamón han estado expuestos a modas. En el pasado, cuando alguien ganaba dinero entraba a formar parte de una bodega y de una fábrica de jamones, por ejemplo. Para mí, tanto un mundo como el otro, tienen que formar parte de tu ADN, de tu familia, de tu cultura... El mundo del jamón pasa de generación en generación. El campo es esclavo y exige sacrificio, pero es algo que me apasiona y de este sacrificio sale producto por excelencia de la gastronomía española, el jamón ibérico.

Es muy gratificante que te llamen para hacerte partícipe de los momentos más felices de la gente, como una boda, un bautizo, un evento... Tengo la inmensa suerte de conocer y seguir conociendo a un montón de personas que de otra forma no hubiera conocido.

TENEMOS TU HOTEL PARA SEMANA SANTA

¿Haciendo planes para Semana Santa? ¡Nosotros también!

¿Qué tipo de viajero eres? ¿De los que tienen todo planificado con mucho tiempo de antelación o de los que espera hasta el último momento para decidirse? Si eres de los segundos, desde la Chaîne des Rôtisseurs España tenemos propuestas de hoteles para Semana Santa para todos los gustos.

Se acerca la **Semana Santa** y ya estamos haciendo planes para pasar esos días con familia o con amigos. Se acerca despacio, muchas veces pensamos que no acaba de llegar, pero si no haces ya los planes puede que te encuentres con que el destino que quieres está ya ocupado. Sean los que sean esos planes que ya tienes en mente, desde la **Chaîne des Rôtisseurs España** te vamos a dar algunas pistas de posibles alojamientos para ayudarte a decidir.

¿Norte, Sur, Este u Oeste? ¿Dónde pasarás la Semana Santa?

Hoteles en Galicia

Galicia, además de procesiones y actos religiosos, tiene mucho que ofrecer en Semana Santa. Y, concretamente, las celebraciones que tienen lugar en Lugo son de las más antiguas de Galicia, celebrándose cada año desde la Edad Media.

En el municipio lucense de **Palas de Rei**, en pleno **Camino de Santiago**, está ubicado el **Pazo de Laia**, que es un complejo turístico-gastronómico respetuoso con el medio ambiente. De reciente apertura, ya está preparado para acoger a sus primeros visitantes.



Hoteles en Castilla y León



Castilla y León cuenta con ocho celebraciones de Semana Santa declaradas como de Interés Turístico Internacional: en Ávila, León, Medina de Rioseco, Medina del Campo, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora.

La Semana Santa es el momento ideal para conocer de primera mano sus tradiciones, degustar su exquisita gastronomía y dejarte llevar por ese espíritu castellano-leonés, que se traduce en la belleza de su patrimonio artístico y cultura del vino.

En las ciudades de Aranda de Duero, Miranda de Ebro (Burgos) y Benavente (Zamora) hay establecimientos del **Grupo Tudanca** que harán que tu escapada sea inolvidable.

La **Semana Santa segoviana**, declarada fiesta de interés turístico nacional en 2017, combina la majestuosidad del patrimonio de Segovia con sus pasos y procesiones. Entre las liturgias más destacadas, la de **los Pasos**, el Viernes Santo, el **Via Crucis** escenificado en el barrio de San José, **la procesión del Cristo artikulado** y del siglo XI de **Los Gascones**, o la procesión de **Zamarramala**.

Aprovechando ese viaje a la ciudad, podrás hospedarte en **Venta Magullo**, que lleva más de cien años al servicio de Segovia. Fundada en 1880 la que se denominó en aquel tiempo "Venta La Mina", con este nombre daría comienzo uno de los establecimientos más importantes, tanto a nivel social como económico, de la capital segoviana. En sus inicios, la venta sirvió como lugar de paso a arrieros, trashumantes, mercaderes y transeúntes que, mayoritariamente, venían a Segovia por cuestión de negocios, encontrando allí un lugar acogedor donde poder comer y descansar, estando sus enseres, mercancías y/o animales a salvo.

Hoteles en Toledo

La ciudad de Toledo —declarada **Patrimonio de la Humanidad** por la Unesco en 1986— disfruta de una de las celebraciones de Semana Santa más espectaculares de España, siendo por la noche cuando tienen lugar todas las procesiones. También declarada de **Interés Turístico Internacional**, es una ocasión perfecta para descubrir la magia de sus calles y la riqueza de sus edificios.

El hotel **Hacienda del Cardenal** se encuentra en un enclave privilegiado, próximo a todos los lugares de interés de la ciudad. ¡Y qué ciudad es Toledo! En el restaurante de este bonito hotel, el horno de leña de encina permite la preparación, a la antigua usanza castellana, de asados de cochinillo y cordero.



Hoteles en las Islas Canarias

Si lo tuyo es disfrutar de la playa lo antes posible, entonces tu destino son las **Islas Canarias**, también llamadas las islas bonitas.

Tenerife tiene un clima privilegiado en el que se vive una eterna primavera con ocio, cultura, diversión, vida nocturna y playas de aguas cristalinas, entre otras cosas.



Los orígenes de la Semana Santa en Santa Cruz de Tenerife se remontan al siglo XV, momento en el cual se fueron desarrollando y ampliando hermandades y cofradías.

El grupo **Adrián Hoteles** lo conforman tres hoteles y todos con la misma filosofía, que es sacar el mejor partido a nuestra estancia en cualquiera de los tres establecimientos. Situados todos en la isla de Tenerife: **Roca Nivaria**, **Jardines de Nivaria** y **Colón Guananí**, se ofrece, entre otras muchas cosas, una amplia oferta gastronómica que seducirá a todo tipo de paladares.

Si te animas a conocer la **Isla de la Gomera**, entonces tu opción debe ser sin duda el **Hotel Jardín Te-cina**. La isla de la Gomera es un tesoro por sí misma, una de las siete que componen las Islas Canarias. Es un paraíso de clima subtropical donde los amantes de la fotografía encontrarán un conjunto maravilloso de imágenes con toda la paleta de colores.

Situado en lo alto de un acantilado, en la ciudad de Playa de Santiago, se encuentra este espacio único, desde donde podrás visitar el Parque Nacional Garajonay, Patrimonio de la Humanidad, custodiado por una flora y una fauna – símbolo de la naturaleza volcánica, que aún no ha sido conquistado.

Hoteles en Cantabria

Para ir a **Cantabria** no hay que buscar motivos, ¡hay que buscar la oportunidad y no dejarla escapar!



Isla es un paraíso en todos los aspectos: es una localidad tranquila con playas que hacen las delicias de familias que van a disfrutar del día como de fotógrafos que encuentran sus formaciones rocosas atractivas, además de ser un destino gastronómico indudable —¡como el resto de nuestro país!—. Es en Isla donde se encuentra el **Hotel Astuy**, prácticamente sobre el mar, ¡con sus famosas langostas!

San Vicente de la Barquera es la villa marinera por excelencia, constituyendo una de las más bellas estampas de toda la costa de Cantabria. Actividades como el senderismo harán las delicias de los más pequeños y de los no tan pequeños. Y a tan solo 3 kms de San Vicente de la Barquera se encuentra **Prellezo**, con el conjunto de casas rurales **Primorías Prellezo**. Lo que hace especial a estas casas rurales es su ubicación, en un pueblo con vistas a los **Picos de Europa**, punto de partida ideal para realizar excursiones por Cantabria y Asturias.

Hoteles en Pamplona

Los ritos religiosos y tradiciones de la Semana Santa de España contribuyen al atractivo turístico de nuestro país, y **Navarra** no es una excepción. En **Tudela** se celebra **El Volatín** y **la Bajada del Ángel**, dos fiestas de **Interés Turístico Nacional** cuyo origen es del siglo XVI.

En **Pamplona** tienen lugar el **traslado de la Dolorosa**, se renueva en la iglesia de San Agustín el **Voto de las Cinco Llagas** y la **Procesión del Santo Entierro**, entre otros muchos actos religiosos.

Y en Pamplona la mejor opción es hospedarse en el **Hotel Tres Reyes** situado en los Jardines de la Tacонера, en pleno centro de la ciudad. Con 56 años de historia, acaba de terminar una remodelación integral de sus instalaciones, habiendo contado con su clientela para la decoración de sus habitaciones. Una gran idea, ¡sin duda!



Hoteles en Huesca

Aínsa se encuentra situada en la confluencia de los ríos Cinca y Ara, siendo un punto de partida inmejorable para realizar excursiones a pie o en bicicleta, para esquiadores o montañeros, pescadores y cazadores que encuentran en esta villa un rincón virgen. También es más que apto para los amantes de la historia, ya que el arte románico se respira por cada rincón de sus calles y donde sus plazas e iglesia se merecen una visita por sí mismas.

En esta villa medieval, y en la noche del Viernes Santo, tiene lugar una procesión singular que recorre las calles y Plaza Mayor de su casco antiguo. Una Cruz Procesional abre el desfile, seguida por unos personajes bíblicos representados por vecinos de la localidad: Poncio Pilato, La Samaritana, las Siete Palabras y la Cruz a Cuestas (o Cruz Penitencial). El desfile se completa con las imágenes de Cristo Crucificado y la Dolorosa que, portadas a hombros, son acompañadas por el clero, por un gran número de fieles y por la **Banda de Tambores y Cornetas de la Cofradía de la Santa Cruz de Aínsa**.

En Aínsa se encuentra el hotel **Posada Real**, junto a la Plaza Mayor y la iglesia de Santa María. Aquí también te sugerimos que pases a conocer el restaurante medieval **Bodegón de Mallacán**, que está situado en una gran casa que data de finales del siglo XI y principios del XII, declarada Monumento Histórico-Artístico, donde disfrutarás de una agradable velada.



Norte, Sur, Este u Oeste, es tu decisión y son tus días de vacaciones; desde la Chaîne des Rôtisseurs España esperamos que los disfrutéis mucho.

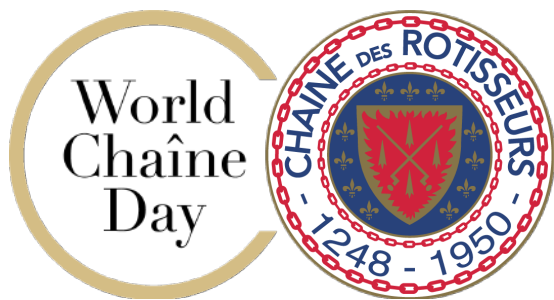
DÍA MUNDIAL DE LA CHAÎNE EN LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ESPAÑA

Así fue el Día Mundial de la Chaîne en el Bailiato de Barcelona

El programa propuesto por el Bailiato de Barcelona de la Chaîne des Rôtisseurs España para celebrar el Día Mundial de la Chaîne (World Chaîne Day) prometía pasar una velada magnífica y superó todas las expectativas de los asistentes.

Mercer Restaurante, el Hotel Mercer fue el lugar elegido

El Hotel Mercer es uno de los mejores hoteles de la ciudad con sus 5 estrellas y Mercer Restaurante es uno de los espacios gastronómicos que cuenta, donde se celebró la velada para celebrar el **Día Mundial de la Chaîne** —World Chaîne Day— en el Bailiato de Barcelona de la **Chaîne des Rôtisseurs España**, que se celebró el 13 de abril de 2019.



Chef Xavier Lahuerta, cofrade de la Chaîne des Rôtisseurs España

El restaurante elegido, Mercer Restaurante, ya era una garantía de que todos los asistentes a la cena estarían a gusto y que el servicio sería de excepción. Pero, ¿y qué de la propuesta gastronómica?

La oferta gastronómica corrió a cargo de su Chef Ejecutivo y asociado de la **Chaîne des Rôtisseurs España**, nuestro cofrade **Xavier Lahuerta**, que diseñó un menú exclusivo para celebrar el **Día Mundial de la Chaîne**.



Cóctel

- *Copa de cava*
- *Pan de coca con anchoas*
- *Tomate y naranja sanguina con lima y AOVE*
- *Fritura de salmonetes en adobo*

Continuamos con...

- *Zanahoria violeta asada, crema agria y mole de cacao*
- *Vieira del Atlántico, foie de pato en ravioli y apionabo a la vainilla*
- *Nebraska a la brasa, parmentier de patata y cebollitas platillo*

El momento dulce

- *Mousse de queso y frutos rojos*
- *Cafés y Infusiones*

Bodega

- *Ramón Bilbao Crianza — D.O. Rioja*
- *Ánima de Raimat — D.O. Tierra Alta*

Agradecimientos

Como es habitual, al final de la velada se agradeció el trabajo de todas las personas involucradas en que el **Día Mundial de la Chaîne** fuese un éxito, tanto en la cocina como en la sala. Desde aquí queremos enviar un agradecimiento a **Romero Premium Networking** y en especial a Israel Romero por el maravilloso reportaje fotográfico y en vídeo.



ALCALÁ GASTRONÓMICA 2019 SE CELEBRÓ EN EL PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES

El Parador de Alcalá de Henares acogió la gala de clausura y la entrega de premios del certamen Alcalá Gastronómica 2019, la 6ª edición. El acto contó con la asistencia del Alcalde de Alcalá de Henares Excmo. Sr. D. Javier Rodríguez Palacios, de la Concejala de Cultura y Turismo Dª María Aranguren y de otros concejales y concejalas de la corporación municipal.

El jurado que ha otorgado los premios del Alcalá Gastronómica 2019



En esta edición se han presentado 28 restaurantes de Alcalá de Henares, habiéndose clasificado 10 para la final.

El jurado que ha otorgado los premios del Certamen estaba formado por las siguientes personas:

- **D. Miguel Ángel del Corral**, director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares.
- **Dª María Zarzalejos**, periodista gastronómica y Premio Literario Academia Internacional de Gastronomía.
- **D. Aurelio Morales 'Yeyo'**, chef del Restaurante Cebo con una Estrella Michelin.
- **Dª Rosa Román**, presidenta de La Chaîne des Rôtisseurs España
- **D. Carmelo Aunió**n, director de la revista gastronómica Hitcooking



Los ganadores de de Alcalá Gastronómica 2019



El **Restaurante Casino de Alcalá** ha obtenido el **primer Premio del Jurado** con su plato *"Guisante fresco a la brasa con straciattela de almendra y cangrejo real con jugo de cebolla tostada"*.



El **segundo premio** ha sido para el **Restaurante Francesco's**, con el plato *"ravioli de gorgonzola y brie con caldito de pera"*, mientras que...



El **tercer premio** lo ha obtenido el **Restaurante Santo Tomás del Parador de Alcalá**, con su plato *"Oído cochino"*.

Los platos del resto de finalistas de Alcalá Gastronómica 2019



Entrega de premios y reconocimientos

El alcalde de Alcalá de Henares, el Excmo. Sr. D. Javier Rodríguez Palacios, ha felicitado a los ganadores y a todos los participantes en esta 6ª edición del Certamen Alcalá Gastronómica, así como a la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, que cumple 25 años de trayectoria, recalcando que “La Gastronomía de nuestra ciudad está en un momento espléndido. Vivimos en Alcalá, una ciudad cultural y patrimonial, y la Gastronomía también lo es, a su vez que contribuye a la generación de empleo y que constituye un motor importante de la economía. Este sexto Certamen Alcalá Gastronómica ha superado todas las expectativas y ha confirmado el gran momento en que se encuentra la cocina complutense. Mi felicitación a los 28 establecimientos que han participado por la gran calidad de sus platos”.



D. José Valdearcos, director de Alimentos y Bebidas del Parador de Alcalá de Henares y presidente de Alcalá Gastronómica, entregó un reconocimiento a D. Miguel Ángel del Corral, director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, por los 25 años de trayectoria de la Escuela y la gran labor que se está desarrollando desde esta escuela en la formación de los futuros profesionales del sector.



Premio Cervantes Gastronómico 2019 para Mario Sandoval

Como colofón al acto el alcalde entregó el **Premio Cervantes Gastronómico 2019** a **D. Mario Sandoval**, "por su enorme contribución a la gastronomía, a la promoción gastronómica y a la promoción turística de la Comunidad de Madrid y de España en general a través del noble arte culinario".

Este premio ha sido otorgado en ediciones anteriores a **D. Rafael Ansón**, presidente de la Real Academia de Gastronomía y a **D^a Isabel Mijares**, reconocida enóloga de fama internacional, sumándose Mario Sandoval a este elenco.



Patrocinadores de Alcalá Gastronómica 2019

En el evento figuraban como patrocinadores del mismo la **Bodega Alidiv Viña Mambrilla**, **Bodega Finca Río Negro** y la **Bodega Tagonius**.

Cada año esta gala reúne a más profesionales del sector y a más público en general interesados por el gran momento que está viviendo nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional. Y es que ¡tenemos un país que es para comérselo!

DÓNDE COMER EL DÍA DE LA CRUZ EN GRANADA

Granada trae el color a esta fiesta, la Chaîne des Rôtisseurs España las recomendaciones gastronómicas

El Día de la Cruz es uno de los días más especiales para la ciudad de Granada, donde cada año la música y el olor a flores de la primavera inunda cada calle, patio o plazuela donde haya una cruz, consiguiendo que todos los habitantes de la ciudad, granadinos y visitantes, se enamoren un poco más de la ciudad de Granada.

Origen del Día de la Cruz

Parece ser que las primeras celebraciones datan del S.XVII, si bien al principio se celebraba en el interior de las viviendas. En los patios se construían altares en los que se elevaban las cruces vestidas con flores, poniendo a su alrededor objetos de prestigio, como piezas de cerámica, cobre o mantones de Manila, todo aquello que implicara abundancia. En torno a la cruz se reunían familiares y amigos para celebrar con la música la exaltación de la cruz y de la primavera.

En algunos barrios las cruces se organizaban de forma conjunta entre todos los vecinos, formando altares con todo lo que aportaban. De esta forma empezó a crearse cierta rivalidad entre los distintos barrios para conseguir la cruz más bonita.

Las cruces se montaban en la madrugada del día 2 de mayo y el día 3 los vecinos se movilizaban para ver el resultado de los demás barrios.

Cada año el número de cruces aumenta, participando a día de hoy asociaciones de vecinos, cofradías, colegios e incluso el Ayuntamiento de la ciudad, saludando granadinos y visitantes la llegada del calor, las flores y la alegría con el **Día de la Cruz**.



Gastronomía el Día de la Cruz en Granada

Después de ver la belleza de las Cruces, aún queda mucho día y un fin de semana por delante para disfrutar con la gastronomía.

Nuestras recomendaciones son cuatro restaurantes de los más conocidos de Granada, y es que este fin de semana además coincide con que es el día de la madre, y qué mejor que disfrutarlo con los tuyos en torno a una mesa.

Restaurante Los Manueles



El **restaurante Los Manueles** nace en 1917 y por sus instalaciones pasan casi todos, por no decir todos, los visitantes de Granada.

Cuenta con dos establecimientos, uno en la **calle Reyes Católicos 61**, junto a la Plaza Nueva, y el otro en la **calle Monjas del Carmen 1**, con una línea más moderna y vanguardista, pero manteniendo y enriqueciendo su tradicional y famosa cocina andaluza.

Este famoso restaurante cuenta con numerosos premios y galardones turísticos en su haber.

Restaurante Las Tinajas

Abierto desde 1971, el **restaurante la Tinajas** es un referente de la ciudad. Su cocina está fundamentada en la tradición granadina y andaluza con un punto de innovación.

Participa de forma muy activa en el mundo cultural de la ciudad a través de sus reconocidas jornadas gastronómicas en combinación con otros restaurantes de los más significativos de nuestro país.

Situado en la **calle Martínez Campos 17**, en el centro de la ciudad, posee una de las bodegas más cuidadas de los restaurantes de la zona, con vinos de las más prestigiosas bodegas y añadas tal y como refleja la Guía Michelin.



Restaurante Oleum

La tradición culinaria es transmitida de padre a hijo en el **restaurante Oleum**. Gregorio García Pérez, al frente de la cocina, adopta el legado culinario de su padre Gregorio García, toda una vida dedicada al arte de cocinar en las mejores mesas.

Aquí prevalecen los sabores andaluces, los de la tierra, los de siempre... con un toque de vanguardia, utilizando siempre producto de mercado, de cercanía y con el mejor aceite de oliva virgen extra que le confiere identidad a cada plato.

Se encuentra en la **calle San Antón 81**.



Restaurante Pilar del Toro



Situado a los pies de la Alhambra, en un enclave histórico granadino junto al barrio medieval morisco del Albaicín, nos encontramos con el **restaurante Pilar del Toro**. Cocina regional granadina en una casa señorial que data del S.XVII con un precioso patio andaluz rodeado de vegetación, que se encuentra en la **calle Hospital de Santa Ana 12**.

Cocina tradicional de la ciudad contando con ingredientes frescos, una selección de mercado de Km.0, combinando en los platos vanguardia y tradición y una cuidada mezcla de herencia nazarí.

Cualquiera de estos cuatro restaurantes que te proponemos hoy tiene un cuidado equipo para eventos que harán de tu experiencia gastronómica algo inolvidable. Y de fondo, ya sabes, la ciudad de Granada, la Alhambra, el Albaicín, el Sacromonte y todo un conjunto de calles y rincones donde perderse.

CELEBRA EL DÍA DE CANARIAS EL 30 DE MAYO

Las Islas Canarias conmemoran este jueves el día de su comunidad, coincidiendo con la fecha en la que tuvo lugar la primera jornada de actividad de su Parlamento en 1983, hace ya 36 años. El archipiélago canario, también conocido como 'las islas afortunadas' se llenará durante ésta y las próximas jornadas de actos culturales que dejarán ver sus raíces y tradiciones a través de la música y el deporte.

Pero ¿sabes a qué deben su nombre las Islas Canarias?

Muchos siguen preguntándose cuál es el verdadero **origen de la nomenclatura** que agrupa a Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote, La Palma, La Gomera y El Hierro teniendo en cuenta la cantidad de teorías que se barajan acerca de los términos **Islas Canarias**.

Algunas investigaciones apuntan hacia los **perros que habitaban las islas** cuando llegó el rey Juba II de Mauritania. La presencia de estos canes habría llamado la atención de los colonos, que decidieron bautizar a estas islas como '*Insulare Canaria*', o lo que es lo mismo, 'Islas de Perros', dando lugar con el paso del tiempo a las actuales Canarias.

Otra hipótesis destacada es la que señala que su nombre estaría ligado al nombre de una de las **tribus bereberes** que poblaban el archipiélago, sobre todo **Gran Canaria**, antes de ser conquistadas. Concretamente la investigación apunta a los **Canarii** o canarios en español, cuya presencia en el archipiélago habría propiciado que tanto Gran Canaria como el conjunto de las siete islas pasasen a conocerse como "las islas de los canarios", y de ahí se diese el salto al actual Islas Canarias.

En cualquier caso, en el **Día de Canarias** hay que disfrutar de su clima y de los actos que se organizan, pero, sobre todo, hay que disfrutar de su gastronomía. Éstas son las propuestas que te hacemos desde la **Chaîne des Rôtisseurs España**.

Restaurantes de la Chaîne des Rôtisseurs en Canarias

MESÓN EL DRAGO, en Tegueste

Aunque de origen francés, Carlos Gamonal padre fue el primer canario en recibir una estrella Michelin en su Mesón el Drago. Hoy lo dirigen con gran acierto y profesionalidad **Carlos y Priscila Gamonal**, hijos del empresario.

Mesón el Drago es un restaurante que apuesta por una carta de mercado en la que predominan los productos locales y regionales de la isla. También cuenta con un importante servicio de catering desde 1962, tanto para eventos de gran envergadura como para ocasiones más íntimas, a domicilio, el cliente puede dejar todo en manos de sus grandes profesionales.

Además de una esmerada cocina, El Drago garantiza el cuidado de los más mínimos detalles en cocina y en sala. Calidad y tradición y un espacio de gastronomía de alta calidad por encima de todo.





ETÉREO BY PEDRO NEL, en Tenerife

Con apenas 8 meses de recorrido, el restaurante **Etéreo by Pedro Nel** nació con el reto de realizar una cocina muy sencilla de mercado, llena de calidad y sabor que destaca por enfatizar los sabores propios de la isla.

Es un establecimiento para disfrutar del placer de comer en su más noble interpretación. Un espacio acogedor y moderno, un lugar en el que la profesionalidad está tanto en la cocina como en la sala, con un equipo dirigido por **Pedro Nel Restrespo** que en su labor demuestra los conocimientos y técnicas que hacen de este local un lugar al que volver.

ADRÍAN HOTELES, en Costa Adeje

Adrián Hoteles es un grupo hotelero compuesto por tres hoteles de lujo ubicados en Tenerife, Costa Adeje:

- Hotel Jardines de Nivaria
- Hotel Roca Nivaria GH
- Hotel Colón Guanahani

Los tres hoteles tienen diferentes estilos, pero una misma filosofía: **el sello de calidad de Adrián Hoteles** estará siempre presente, tanto en sus instalaciones como en los servicios que ofrecen como en la minuciosa atención del personal del grupo.

Recientemente hemos sabido que el chef del **restaurante la Cúpula** —en el hotel Jardines de Nivaria— ha sido reconocido como **Embajador Gastronómico de Tenerife**. ¡Muchísimas felicidades, nuestra más cordial enhorabuena!



HOTEL JARDÍN TECINA, en la Gomera

El **Hotel Jardín Tecina** está en la isla de **la Gomera**. Tanto si viajas en familia, como en pareja es un destino inigualable, tanto para disfrutar de su gastronomía como para conocer las maravillas de la isla.

Dispone de **tres restaurantes** que se fusionan con el espacio proporcionando un ambiente idílico con la mejor cocina de autor, donde se ofrece la mejor selección de carnes a la brasa y pescados frescos a la parrilla. Cualquiera que sea tu opción, una de las mejores opciones sin duda es disfrutar de la gastronomía de nuestras islas afortunadas.



CELEBRA EL DÍA DE CASTILLA-LA MANCHA EL 31 DE MAYO

Castilla-La Mancha se formó como autonomía el 31 de mayo de 1983 y celebró por primera vez el día de su autonomía un año después, significó la unión de las cinco provincias en una misma tierra y una misma identidad, el día de todos los castellano-manchegos.

Día de Castilla-La Mancha

Cada 'cumpleaños' de la comunidad se celebra **"en un lugar de la Mancha"**, en la localidad que determine la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha: Alcázar de San Juan, Tomelloso o Puertollano han sido localidades que han albergado los actos del día en años pasados.

También es el día en que se otorgan las **medallas de oro y placas al mérito regional**. El primer galardonado fue el Rey Juan Carlos, al que le han seguido Antonio López, el entonces Príncipe Felipe, Pedro Almodóvar, José Mota, Andrés Iniesta o Sara Montiel, entre otros.

Toledo, una de las mejores opciones para celebrar el día de Castilla-La Mancha



Siempre es un placer recorrer Toledo, sus calles y sus vistas, sin olvidar el fabuloso **patrimonio artístico de la ciudad**. Ciudad milenaria, cruce de diferentes culturas: árabe, judía y cristiana y declarada **Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1986**. Tanto si eres toledano como si pasas por allí ese día, tienes que disfrutar de su **gastronomía tradicional**, y estas son las propuestas de la Chaîne de Rôtisseurs España.

Restaurantes de la Chaîne des Rôtisseurs en Toledo

VENTA DE AIRES

Venta de Aires es el único **restaurante centenario de Castilla La Mancha**. Enclavado en pleno Circo Romano, fue fundado en 1891. A lo largo de su historia han pasado por allí personalidades de todo tipo del mundo de las letras, la política, las artes... el secreto de su éxito es la **toledanía de sus platos** y el trabajo constante en cocina y sala. Hoy lo dirige el **chef Nacho Díaz de la Cuerda**, y tradición y un espacio de gastronomía de alta calidad por encima de todo.



PALENCIA DE LARA

Al frente del **Asador Palencia de Lara** se encuentra el **chef Tomás Palencia**. Situado en pleno casco histórico, a escasos 50 metros de la catedral, se puede disfrutar de una **amplia oferta de recetas tradicionales** elaboradas como antaño en un espacio elegante e ideal, incluso para tus eventos.



ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA DE TOLEDO

Aunque el 31 de mayo es festivo y la **Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo** permanecerá cerrada, no queríamos perder la oportunidad de informaros de que dispone de dos restaurantes en sus instalaciones: **Restaurante Renacimiento** y **Restaurante Las Tres Culturas**.



La peculiaridad de ambos restaurantes es que todo lo que se puede degustar en ambos restaurantes lo preparan y lo sirven los alumnos, sirviendo de nexo entre la formación y la sociedad.

HACIENDA DEL CARDENAL

Otro de nuestros lugares favoritos es el hotel **Hacienda del Cardenal**, supone **tradición y leyenda de siglos pasados**. Antaño fue un palacio toledano de la época, hoy restaurado como hotel. Dispone de **restaurante, taberna** (como alternativa o como complemento al restaurante) y una zona de **terrazza chillout** para relajarse en un espacio más que singular.



LOS CIGARRALES, en Madrid

Y si por cualquier cuestión no estás en Toledo, pero no quieres perder la oportunidad de disfrutar de la gastronomía toledana, en Madrid está el restaurante **Los Cigarrales**. Este local ofrece a sus clientes, desde 1981, el más auténtico estilo toledano tanto en sus platos, como en la propia decoración. Entrar allí supone trasladarse a aquella provincia castellana y disfrutar, en consecuencia, de su variada gastronomía, como atravesar las puertas de la ciudad de Toledo.



RESTAURANTE YIEN EN ILLESCAS (TOLEDO)

El restaurante chino es el restaurante extranjero que más visitamos los españoles, siendo la cocina china una de las cocinas con más adeptos en el mundo y no solo en España.

Cocina china en España, un clásico

En España nos encanta la **cocina china**, de eso no hay ninguna duda, ya sea para comer o para cenar. Y estamos de suerte porque prácticamente en cada barrio de España nos encontramos con *un chino*, con una variedad de platos más o menos alta y que suele gustar a todo el mundo. De ahí que desde hace décadas se hayan convertido en todo un clásico en las ciudades de todo el mundo.



Los restaurantes chinos, imprescindibles en España

El **restaurante chino** es el restaurante extranjero que más visitamos en España, siendo la cocina china una de las cocinas con más adeptos en el mundo. Son los italianos los que ocupan el segundo lugar en el *ranking* de restaurantes más visitados por los españoles.



El país es tan grande que hace que su gastronomía también sea muy diversa: la **cocina cantonesa** es famosa por sus salsas agri-dulces, la **cocina de Sichuan** es picante —¡mucho!— y especiada, la **cocina de Shangai** es muy cosmopolita, en la **cocina de Pekin** predomina las recetas con aves y los platos son más elaborados que en otras regiones y un largo etcétera; y esto es solo un ejemplo de lo amplia que es la gastronomía del gran gigante rojo.

Pero hoy nos vamos a centrar en un **restaurante chino** que nos gusta mucho, aunque su oferta va mucho más allá ofreciendo platos de otros países vecinos. Se trata del **restaurante YIEN**, en Illescas (Toledo), asociados de la **Chaîne des Rôtisseurs en España**.

Restaurante Yien en Illescas (Toledo)

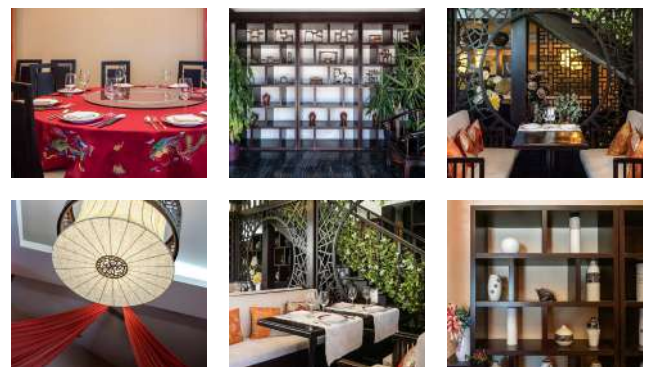
El **Restaurante Yien** es un lugar único en Illescas, uno de los restaurantes chinos más nombrados. Y bien que lo saben los que se desplazan habitualmente para disfrutar de su cocina —se encuentra a tan solo 30 km de Madrid—.

Ir al **Restaurante Yien** significa disfrutar de la cocina asiática de una manera como no estás acostumbrado, es una experiencia gastronómica que abarca desde los platos tradicionales de la cocina china hasta las más modernas creaciones de la escuela japonesa.

Cuenta con una carta muy variada y extensa, con diferentes menús de degustación y platos especiales asiáticos de creación propia que no se ven habitualmente en otros restaurantes, lo que hace que su oferta gastronómica sea para todos los gustos, sin tener que recurrir solo a lo clásico.

Sus platos son únicos y están elaborados por el **chef Cheng Yong Dai**. Sus dim sum en diversas modalidades son indispensables para los amantes de esta cocina, así como su sushi, sus makis y su sashimi, todos muy bien elaborados con piezas de pescado o carne de primera calidad.

Una de las cosas que más aprecian en el **Restaurante Yien** es la privacidad, por lo que el confort a la hora de sentarse prima frente a la masificación y hay una buena distancia entre las mesas, no como ocurre en tantos otros restaurantes. El restaurante cuenta, además, con una decoración distinta dependiendo de la zona del restaurante.



¿Te animas a conocer Restaurante Yien? Una vez que lo conozcas, no vas a poder olvidarlo...

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN LA ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA DE TOLEDO

Profesores y alumnos, por igual, son la esencia de la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo.

Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

Muchos de sus alumnos llegan a ella buscando un futuro en un sector, el de la gastronomía, que está en auge, y que cuenta con una amplia gama de salidas profesionales.

Otros muchos porque sienten que va en su ADN, porque quieren seguir la tradición familiar, en muchos casos de dos o tres generaciones de luchadores que supieron sacar sus negocios adelante, tras incontables horas detrás de los fogones o de la barra de un mostrador. Ellos no tuvieron la suerte de poder acudir a un centro de enseñanza, sino que su aprendizaje viene de la mano de sus madres y abuelas, que contaban con sabiduría heredada de la misma manera y con una infinita paciencia. Esas son las raíces de nuestra gastronomía. Y de ahí la manida expresión... "como las croquetas de mi madre (o de mi abuela), ninguna".

Pero dejando a un lado la parte romántica, volvemos a lo que nos ocupa, que es que conozcáis la **Escuela Superior de Gastronomía y de Hostelería de Toledo**.

Básicamente se trata de un **centro privado** que ofrece **formación reglada con titulación oficial, formación continua y formación ocupacional**, siendo una de las **más importantes de España** y una de las **más grandes de Europa**.

Además, la amplitud de sus instalaciones les permite organizar todo tipo de **eventos privados** (congresos, reuniones, asambleas...), habiéndose convertido en un centro de referencia en Toledo.

Los alumnos reciben una **formación integral**, teórica y práctica, desde el primer día y **realizan sus prácticas en los mejores hoteles y restaurantes de este país**, siendo su éxito la **inserción laboral**, que roza el 95%.

Algunas de sus titulaciones son Técnico Superior en Dirección de Cocina, de Servicios de Restauración, en Vitivinicultura, en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, y otras tantas. Muchas veces ha ocurrido que un alumno llega pensando que le gusta un área cuando al poco tiempo se decanta por otra. De ahí que la formación que ofrecen sea integral, incluyendo el inglés.





Los restaurantes de la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

La Escuela cuenta también con dos restaurantes: **RENACIMIENTO** (de menú) y **LAS TRES CULTURAS** (de carta). Todos los platos degustados en ambos restaurantes son **elaborados por los alumnos de cocina** durante sus clases diarias y son **servidos por los alumnos de sala**. Se trata así de “conectar” su formación con el mundo real, además de servir de escaparate magnífico para estos alumnos. Es necesario efectuar reserva en ambos restaurantes y recibir confirmación (reservas@esght.com).

Dicen sus responsables que pocas cosas hay tan gratificantes como formar a los jóvenes en el mundo de la gastronomía. Se han dado cuenta que en manos de estos hombres y mujeres se encuentra la futura generación de restauradores, hosteleros y bodegueros de España, chicos y chicas hoy con el sueño de abrir su propio negocio o hacerse cargo del negocio familiar, en algún caso negocio centenario. Y no es tarea baladí.



CENA DE VERANO DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ESPAÑA EN EL BARRIL DE ORENSE, EN MADRID

Para celebrar la entrada del verano, en la Chaîne des Rôtisseurs España organizamos una cena en El Barril de Orense en Madrid,—todos de blanco— en una terraza. Hasta aquí todo perfecto. En la convocatoria ya avisábamos que si el tiempo no acompañaba, pasaríamos a celebrar la cena dentro del restaurante. Con lo que no contábamos es con la ola de calor que está arrasando España estos días... pero cambiamos los planes y todo salió a la perfección.

Cena armonizada de la Chaîne des Rôtisseurs España

El lugar elegido por la **Chaîne des Rôtisseurs España** para esta convocatoria fue **El Barril de Orense**, del **Grupo Oter**, ubicado en pleno centro de Madrid. La bodega seleccionada fue **Conde de Villaseñor**, nuevo asociado, que nos presentó sus vinos denominación de origen Rioja.

Para la bienvenida se ofreció cava y **vino rosado Marqués de Cadai** con croquetas variadas y nuestro gazpacho tradicional. ¡Esas croquetas se merecen una mención!

La cena en cinco tiempos consistió en los siguientes platos:

- Ceviche de corvina y gamba roja, con **Marqués de Cadai blanco**. La entrada perfecta para esta cena tan especial.
- Salteado de alcachofas a la brasa sobre crema de boletus, con **Conde de Villaseñor crianza**.
- Atún rojo a la parrilla con tomate concassé, con **Conde de Villaseñor reserva**.
- Taco de carne roja a la parrilla con patata morada y piquillos, con **Conde de Villaseñor gran reserva**.
- El momento dulce vino con un sorbete de mango y un surtido de postres de la casa: trufas, tejas, tarta de queso y pastas.
- Y por cortesía del restaurante, se sirvieron unos platitos de queso para acompañar a ese Rioja gran reserva.

Excelente el menú, excelentes los vinos y una gran presentación por parte del bodeguero.



El Barril de Orense

Jueves, 27 de Junio 2019 – 21 h

APERITIVO DE BIENVENIDA

Croquetas variadas
Gazpacho tradicional
Cava y Marqués de Cadai rosado

CONTINUAMOS CON...

Ceviche de corvina y gamba roja
Marqués de Cadai blanco
—
Salteado de alcachofas sobre crema de boletus
Conde de Villaseñor crianza
—
Atún rojo a la parrilla con tomate concassé
Conde de Villaseñor reserva
—
Taco de carne roja a la parrilla con patata morada y piquillos
Conde de Villaseñor gran reserva

EL MOMENTO DULCE

Sorbete de mango y surtido de postres de la casa
Café o infusión

Presentación de Bodega Conde de Villaseñor (D.O. Rioja)

CONDE DE VILLASEÑOR



Bodega Conde de Villaseñor

El viñedo de **Conde de Villaseñor** se encuentra en la **Rioja Alavesa**. De las cuatro variedades de uva aceptadas por el Consejo Regulador, la que ha destacado por sus características es la uva Tempranillo, con la cual se elabora Conde de Villaseñor (100% Tempranillo) ya que expresa claramente la potencia de los vinos tintos españoles. Los vinos de la Rioja, dada su calidad, son los más vendidos a nivel nacional y son los mejores embajadores de la cultura vinícola española.



Agradecimientos



Al finalizar la cena se entregaron sendos diplomas de agradecimiento al chef Jayson Benítez Fermante y su equipo de cocina y al maître Luis Miguel Contreras Flores y su equipo de sala.

Muchas gracias también a **Mónica Sanz** por el reportaje fotográfico que hizo de la cena.

Fue una bonita velada, y al aire acondicionado, por soportar los calores de Madrid. ¡Gracias amigos!

VIVE LA CHAÎNE!

CELEBRA EL DÍA DE ASTURIAS CON LA GASTRONOMÍA DE POR MEDIO

El Día de Asturias es la jornada festiva de la comunidad española del Principado de Asturias. Se celebra cada 8 de septiembre y coincide con la festividad de la Virgen de Covadonga, patrona de Asturias. Aprovechamos la ocasión para felicitar a todas las Covadonga por su santo ;)

Y como esta festividad este año cae en domingo, se convierte en la excusa perfecta para salir a celebrarlo y disfrutar de su gastronomía.



La cocina asturiana

La gastronomía y comida típica de Asturias se compone, principalmente, de recetas que se han ido transmitiendo de generación en generación. La riqueza de sus productos —carnes del ganado que pasta en sus valles, pescado fresco de su costa, aves de corral y frutas y hortalizas de sus huertas— contribuyen a que su gastronomía sea muy preciada para todos los que visitan esta comunidad, e incluso podríamos afirmar que muchos de los platos típicos de Asturias han traspasado nuestras fronteras.



Platos tradicionales de Asturias



A riego de que nos dejemos en el tintero alguno, entre los platos más típicos de Asturias podríamos nombrar **la fabada, el rollo de bonito, el pastel de cabracho, el pote, chorizo a la sidra** y, de más reciente creación y muy de moda, **el cachopo**, entre otros. Todo ello regado con la bebida más típica de Asturias, que es la **sidra**.



Mención especial, por el prestigio que han alcanzado, se merecen los **quesos asturianos**, que elaboran con leche de cabra, oveja o vaca o combinándolas. Como ejemplos, el **queso Cabrales** o el **queso Gamoneu**, ambos quesos azules.

Nuestras recomendaciones para disfrutar de la gastronomía asturiana

CASA BELARMINO, en Gozón (Asturias)



Visitar Asturias y no pasar por **Casa Belarmino** es motivo de arrepentimiento a posteriori. En las cercanías del cabo Peñas esta antigua tienda-bar y estanco, abierto desde 1930, se ha convertido en lugar de peregrinación para los partidarios de recetas tradicionales y de respeto al legado que ha pasado generación tras generación.

Entre sus especialidades se encuentra el arroz con pitu caleya, o el pote de berzas con fariñona, así como unas croquetas de compango que te hacen desear más y más. Una extensa carta de vinos acompaña los manjares que se sirven en esta casa. Y muy importante para los celíacos es saber que toda su carta está libre de gluten, incluidos postres y rebozados.

SIDRERÍA TEITU, en Madrid

Teitu es una auténtica sidrería asturiana en el corazón financiero de Madrid, con terraza de verano, barra de tapeo y salones privados para tus eventos.

¿Qué vas a encontrar aquí? El sabor de antaño de la cocina asturiana con una extensa carta construida en base a la misma, junto con otras opciones que aseguran complacer a los más exigentes. Excepcional es su cecina de León ahumada o sus fabes de Tineo con su compango y sus carnes a la brasa, que son sólo algunas de las especialidades que puedes degustar aquí. Acompañadas, por supuesto, del vino o la sidra perfectas.

EL ÑERU, en Madrid



El Ñeru es una bulliciosa sidrería, con murales y fotografías de temática asturiana, lleva el auténtico sabor de Asturias en su ADN y está en el centro de Madrid, siendo ya uno de los restaurantes con más prestigio de la capital en lo que a cocina asturiana se refiere.

Dos de sus platos más populares son el cachopo y la fabada asturiana, plato éste último que ha conseguido premios a nivel nacional. Y también ofrecen otros platos menos frecuentes en restaurantes asturianos como son las croquetas de queso cabrales o el adobo con patatas y huevo.



ENTREVISTA AL CHEF MIGUEL ÁNGEL MATEOS

Miguel Ángel Mateos es cocinero, un cocinero navarro con base en la cocina tradicional vasco-navarra, y Conseiller Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs en España. En su trayectoria profesional ha pasado por restaurantes de estrella Michelin como el Bulli de Ferrán Adriá, considerado como el mejor restaurante del mundo durante 5 años.

Miguel Ángel Mateos es reconocido en su profesión, cuenta con numerosos premios. En su nuevo proyecto profesional impartirá cursos de cocina —para adultos y también niños— en Boadilla, donde reside, que compaginará con la impartición de cursos privados de cocina de autor y en la Universidad. También desarrolla su actividad como asesor gastronómico y participa con asiduidad como jurado en distintos concursos nacionales.

Entrevista al chef Miguel Ángel Mateos

Enamorado de la cocina y de las cosas bien hechas, nos ha respondido a las siguientes preguntas para conocerle un poco más.

¿Cómo llegas a la cocina? ¿Eres cocinero por tradición familiar o por vocación?

Cómo llego a la cocina... es difícil concretar algo así. No hay un día, hay una evolución. Siempre me ha gustado comer bien y disfrutar creando elaboraciones, en mis inicios sencillas, luego más elaboradas.

Soy Navarro y desde pequeño he pertenecido a una sociedad gastronómica, mi tía abuela era cocinera profesional, pero no tengo más familiares que se hayan dedicado profesionalmente a ello. Sí que es verdad que desde pequeño he visto cocinar tanto a mi madre como a mi padre, mi madre en el día a día y mi padre los fines de semana y ocasiones especiales.

¿Cuál ha sido tu trayectoria por cocinas de España y de otros países?

Mi trayectoria por las cocinas españolas y extranjeras ha sido amplia, ya que siempre he querido aprender más y es como mejor se aprende y siempre me ha gustado viajar, así que uní las dos cosas, viajar y cocinar. He pasado por cocinas de Florencia, Irlanda, Londres y Dinamarca y en España he pasado desde restaurantes pequeños a restaurantes con estrella Michelin, como El Bulli de Ferrán Adriá.



**¿Con qué tipo de cocina te sientes más identificado?
¿Cuál es tu cocina favorita?**

Posiblemente, la cocina que marca más mi estilo o con la que más me identifico, es una cocina tradicional, pero con pequeños toques creativos, sobre todo con nuevas presentaciones, y, sobre todo, con una cocina de producto, de sabor y de presentación.

Es difícil quedarme solo con un tipo de cocina, lógicamente, al ser la cocina con la que he crecido me encanta la cocina del norte, la cocina Vasco-Navarra. También soy amante de otras cocinas como la mexicana, la asiática y la mediterránea.

**Tú eres Navarro de origen y Madrileño de adopción.
Hay muchas diferencias entre ambas cocinas?**

La diferencia es grande, a pesar de estar tan cerca. La cocina del norte es una cocina de producto, pescados, carnes y verduras increíbles, con una cultura gastronómica y una gran tradición gastronómica. En cambio, la cocina madrileña es una cocina fusión, una cocina de mezcla de regiones y de países, una cocina en continuo crecimiento. Son muy diferentes las dos.

¿Quieres compartir con nosotros alguna receta tuya que podamos preparar fácilmente en casa?

Algo sencillo y rico son unos **mejillones gratinados con bechamel y Albariño**.

Cebolla muy picada y pochada con un poco de aceite de oliva virgen extra a fuego bajo, hasta que esté casi transparente, momento en el cual añadimos una cucharada de harina, rehogamos bien y mojamos con un vaso de albariño. Dejamos cocer y espesar.

1. Añadimos los mejillones abiertos y sin concha, dejamos rehogar unos minutos y retiramos del fuego.
2. Mientras, realizamos una bechamel aromática, con la que cubriremos los mejillones.
3. Colocamos en un recipiente de porcelana o de barro los mejillones con el albariño y los cubrimos con la bechamel, añadimos queso Idiazábal rallado y gratinamos.

Servimos calientes, ¡y a disfrutar!



MAZAPANES BARROSO GANA EL PREMIO AL “MEJOR FABRICANTE DE MAZAPÁN”

El mazapán es un dulce navideño tradicional, aunque en Toledo se consume todo el año. Una de sus empresas insignes, Mazapanes Barroso, acaba de ganar el premio al “Mejor Fabricante de Mazapán” en la IV Edición de los Premios Gastro & Cía. del diario La Razón.

Mazapanes Barroso, más de un siglo como maestros artesanos

Mazapanes Barroso es una empresa con más de un siglo de antigüedad, concretamente su tradición viene de 1890. Ubicada en Olías del Rey (Toledo), son maestros artesanos siguiendo el antiguo legado familiar, tanto en las fórmulas como en las materias primas.

El diario La Razón otorga a Mazapanes Barroso el premio al “Mejor Fabricante de Mazapán”



¿Pero cuál es el secreto de la longevidad del mazapán? La mejor y la más refinada almendra es la base y el secreto para que el mazapán siga conservando aún hoy, más de mil años después de su creación, el sabor auténtico y la más genuina esencia de este producto. Y es que el mazapán ha perdurado siglos conservando la esencia de su «receta original» utilizada por los maestros artesanos.

En la gala organizada por el diario La Razón, en su IV Edición, **Mazapanes Barroso** acaba de recibir el premio a la “Mejor Fábrica de Mazapán”, sellando este galardón una exitosa carrera profesional. ¡Muchísimas felicidades familia!

Hasta 17 profesionales y negocios del mundo de la gastronomía fueron premiados durante esta **IV Edición de los Premios Gastro&Cía**, algunos de ellos muy queridos por la mayoría de los amantes del buen comer y del buen beber, como fue el caso de Diego Guerrero —Premio Chef del Año—, que cuenta con varios restaurantes en Madrid y 2 Estrellas Michelin; José Polo —Premio Sumiller y Maitre del Año—, del restaurante Atrio en Cáceres, también con 2 Estrellas Michelin; o al restaurante Don Giovanni —Premio Restaurante Cocina Italiana del Año—, del chef Andrea Tumbarello.

“A nadie le amarga un dulce”, dice el refranero popular

Ya en la prehistoria, el hombre cazador y recolector se alimentaba de los panales de miel, que fue considerado el primer edulcorante natural del que hizo acopio el ser humano. Desde entonces y hasta nuestros días, y ello a pesar de todos los cambios que ha experimentado la elaboración de dulces, siempre se ha intentado conservar la tradición artesanal manteniendo las recetas más genuinas. Y ése es el *modus vivendi* de **Mazapanes Barroso**: la elaboración de una cartera de casi 50 productos de manera artesanal, sin añadir nada que pueda desvirtuar el sabor tan especial del mazapán.

Ya sea de forma artesanal o industrial, su fabricación se ha mantenido fiel a la receta original para sus diferentes variedades: figuritas (a las que en Toledo llaman popularmente *monerías*), marquesas, pasteles de gloria y las famosas anguilas presentadas en cajas redondas con decorados típicos, entre otros muchos.



Los ingredientes del mazapán son conocidos por todos: almendras crudas (peladas y molidas) y azúcar, en distinta proporción según el producto final. En ocasiones también se le añade huevo y/o un toque de miel pura de abeja.

El hecho de que asociemos el mazapán a la época navideña empezó en la época del reinado de Felipe II. Éste tomó la decisión de repartir golosinas entre los pobres en Navidad. Y esas golosinas eran mazapanes. Con el paso del tiempo, ya desaparecidas las hambrunas, el consumo de mazapán en navidad quedó muy arraigado en los hogares por toda Europa.

Para todos los que sentimos debilidad por disfrutar el lado más dulce de la vida, empresas como Mazapanes Barroso nos lo ponen todo más fácil.

CARLOS GAMONAL JIMÉNEZ, FUNDADOR DE MESÓN EL DRAGO, GALARDONADO CON EL PREMIO TABURIENTE 2019

Los Premios Taburiente nacieron en 2015, al cumplirse el 125 aniversario de Diario de Avisos, el decano de la prensa en las Islas Canarias, con un objetivo bien claro: el homenaje y reconocimiento, así como a la excelencia profesional que marca la trayectoria de los galardonados.

Carlos Gamonal Jiménez, galardonado con el Premio Taburiente 2019

En ediciones anteriores, La Fundación Diario de Avisos ha premiado la trayectoria de figuras y corporaciones nacionales como Vicente del Bosque, Iñaki Gabilondo, Luis del Olmo o Radio Televisión Española, entre otras. En esta edición de 2019, se ha premiado a **Carlos Gamonal Jiménez**, de **Mesón el Drago**.

Carlos nació en Burdeos (Francia) y su excelencia en la cocina le viene de familia. Ya su madre era la cocinera de los Príncipes de Polignac. Y sus cuatro hijos también están vinculados con la gastronomía, con lo que la tradición continúa en esta familia. Y decimos excelencia porque con su **Mesón el Drago**, a Carlos se le considera el primer canario en obtener una estrella Michelin. Mesón el Drago está ubicado en el municipio tinerfeño de Tegueste, una tradicional casa canaria que continúa preparando algunos de los platos más emblemáticos de este cocinero. Y es que aún habiendo nacido en Francia, él está plenamente identificado con la gastronomía y el arte de la cocina de las islas. Lugar de grandes y pequeñas celebraciones, y con un excelente servicio de catering, Mesón el Drago está considerado de visita imprescindible cuando se visitan las islas.

Carlos ha sido cofrade desde bien joven de la **Chaîne des Rôtisseurs España**, y hoy continúan con la tradición sus hijos Carlos (Maître Rôtisseurs) y Priscila (Sommelier).



Otros galardonados en los Premios Taburiente 2019

Al lado de **Carlos Gamonal** han sido galardonados en esta edición: **Juan Luis Cebrián** (periodista, escritor y Presidente de Honor del Grupo Prisa), **Paco Montesdeoca** (presentador de televisión), **los Gofiones** (grupo musical), Cristina Ramos (cantante), **Cristino de Vera** (pintor), **Amid Achi** (empresario), **Wolfredo Wildpret** (científico), el **Equipo de Rescate de Julen** (el niño que cayó a un pozo y mantuvo en vilo a toda España durante dos semanas), **Luis Gutiérrez** (excongresista de EEUU y activista por los derechos humanos), el **Equipo de Extinción del Incendio Forestal en Gran Canaria** (un interminable número de personas que dedicaron sus días y sus noches durante dos semanas a frenar el avance del fuego el pasado agosto) y la **Asociación de Afectados del Vuelo JK5022** (154 personas fallecieron en el trayecto en avión Madrid-Gran Canaria hace 11 años).

Talento, solidaridad, compromiso y excelencia profesional tienen en común los galardonados de este año. La ceremonia de entrega de esta 5ª edición de los premios tuvo lugar ayer 9 de octubre en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife y fue transmitida a nivel nacional por Televisión Española bajo la producción de Plató del Atlántico.

Felicidades a todos los premiados por su reconocimiento, pero muy en especial a la Familia Gamonal, ¡felicidades Carlos!

IV JORNADA DE CAZA, PESCA Y NATURALEZA EN TOLEDO

La Fundación Miguel Delibes organizó el pasado 23 de octubre la IV Jornada de caza, pesca y naturaleza en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, a la que asistió Víctor Martín, chef y propietario del Restaurante Trigo en Valladolid como invitado.

La Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

La **Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo** (ESGHT) es un centro privado de formación con Titulación Oficial Pública. Desde su apertura, se ha convertido en un centro educativo de referencia regional, nacional e internacional.



Víctor Martín, de Restaurante Trigo en Valladolid

Víctor Martín, propietario y Chef del **Restaurante Trigo**, con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol, es natural de León pero su restaurante se encuentra a escasos metros de la Catedral de Valladolid. La cocina de Víctor Martín es de sabores reconocibles y estacional, su carta va cambiando al mismo ritmo que lo hacen los productos de proximidad con los que cocina. Es una persona comprometida con los productores locales y siempre busca la mejora de sus productos para conseguir la excelencia, la de todos.



IV Jornada de caza, pesca y naturaleza en Toledo

Codorniz, tórtola, becada y otras especies cinegéticas migratorias

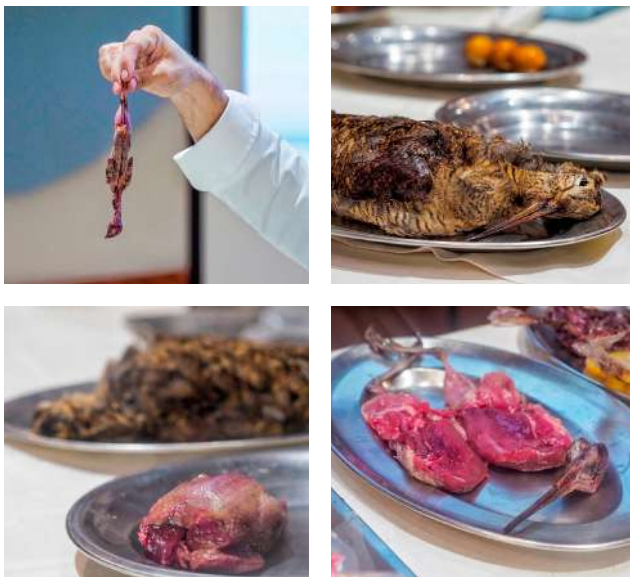
La **Fundación Miguel Delibes** organizó el pasado 23 de octubre la **IV Jornada de caza, pesca y naturaleza** poniendo especial foco en las aves migratorias. La jornada de caza, de un día de duración, y que se celebró en la ESGHT, contó con un plantel de excepción.

A lo largo de toda la obra de Miguel Delibes es manifiesta su preocupación por el deterioro del medio ambiente. En sus libros de caza y de pesca son constantes las alusiones al declive de las especies silvestres y su convicción de que el deterioro de la naturaleza pone en peligro el futuro de la sociedad. La Fundación Miguel Delibes organiza estas jornadas desde 2016, que previamente se han dedicado a la perdiz roja, la trucha común y el conejo de monte, especies que preocupaban a Delibes como forma de buscar soluciones para revertir el declive de sus poblaciones.

La carne de caza, tan popular antaño, parece que no cuenta con demasiados adeptos hoy día, va perdiendo terreno en las casas y en los restaurantes, sobre todo si hablamos de grandes ciudades. Hay que desplazarse a núcleos de población más pequeños para encontrarla con cierta facilidad durante las temporadas de caza.

«*Están Uds. en la casa de los saberes y los sabores*», con esta frase arrancó la jornada por parte de **Manuel Conde**, Director General de la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo. Esta frase la pronunció allí mismo Ángel Gabilondo cuando era Rector de Rectores en una visita a la Escuela. Dio la bienvenida a los allí presentes, alumnos y otros invitados, y presentó a los ponentes:

- **Víctor Martín**, propietario y Chef del restaurante Trigo en Valladolid
- **Fernando Zamácola**, Director de la Fundación Miguel Delibes
- **Juan Delibes**, hijo del escritor Miguel Delibes



Caza y literatura, una constante en nuestra historia

La segunda parte de la presentación corrió a cargo de **Fernando Zamácola**, Director de la **Fundación Miguel Delibes**. En esta **IV Jornada de caza, pesca y naturaleza** se habló tanto de caza como de literatura, además de muchos recuerdos relacionados con jornadas de caza de todos los ponentes. Uno de los objetivos de estas jornadas es debatir sobre el papel tanto de la caza como de la pesca, practicadas de manera sostenible y responsable, como defendía el escritor, para un correcto equilibrio medioambiental.

Pero, sin ninguna duda, uno de los platos fuertes de la mañana fue el showcooking que realizó **Víctor Martín** mientras conversaba con el resto de protagonistas de la jornada.

Además, se habló de normativas y legislaciones relacionadas con la caza y del interés gastronómico de algunas aves que se encuentran normalmente en España. Entre tanto, **Víctor Martín** preparaba 3 platos de caza y enseñaba su técnica a los alumnos: codorniz rellena, tórtola con acelgas y alcachofas y becada.

Juan Delibes compartió recuerdos familiares relacionados con la caza, mientras Víctor Martín cocinaba. Entre ambos aportaron una valiosa información sobre las particularidades de cada animal, costumbres, mejor época para degustarlos y propiedades organolépticas de los mismos. Una jornada muy entretenida que te hacía viajar constantemente del presente al pasado, en la que se mezclaban costumbres de antes con técnicas de cocina de ahora.

Una vez concluido el almuerzo, profesionales y especialistas de la hostelería participaron en una charla coloquio y mesa redonda. Intervinieron miembros de la **Universidad de Málaga**, de la **Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**, de **Fundación Artemisan**, del **Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos (IREC)**, de **SEO BirdLife** y del **Club de Cazadores de Becada**. Se analizó la situación de especies como la tórtola europea, la becada o la codorniz y se debatió sobre los escenarios futuros de gestión de sus poblaciones.



Felicidades a todas las partes involucradas en la organización de estas actividades. Estas iniciativas son necesarias para popularizar la cocina de caza, tan saludable y tan nuestra.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL RESTAURANTE LAS TINAJAS, EN GRANADA

Como cada año, el restaurante Las Tinajas, en Granada, celebra sus tradicionales Jornadas Gastronómicas.

Viaje a través del paladar

Las **Jornadas Gastronómicas de Las Tinajas** son un viaje a través del paladar. Se trata de conocer —y disfrutar— de un mundo lleno de sabores de la mano de otros chefs, en un establecimiento de referencia en la ciudad de Granada. En Granada, el restaurante Las Tinajas cumple 48 años. Y desde hace ya unos años, organiza estas jornadas para sus clientes y amigos.

Este año **Marisa Duque** del **restaurante Duque**, en Segovia, y **Manuel Moreno** del **Mesón El Copo**, en Palmones (Cádiz), entre otros, harán las delicias de los que decidan apuntarse a conocer de primera mano la riqueza gastronómica de nuestro país. Una preciosa iniciativa de otoño, sin duda.

El restaurante Las Tinajas, un referente en Granada

Desde 1971 el **restaurante Las Tinajas** es uno de los referentes de la gastronomía en la ciudad de Granada. José Álvarez es copropietario y fundador, y ahora es su hija Silvia Álvarez quien lleva la gestión de este emblemático restaurante. Con un punto de innovación, su cocina no pierde de vista sus raíces, que son la cocina tradicional granadina y andaluza, en general.



Se encuentra en el centro de Granada, tiene fácil acceso y forman parte de su decoración unas tinajas auténticas originarias de Colmenar de Oreja, que aportan el toque rústico (y tan cálido) al establecimiento. Su **afamada barra** ha sido ganadora habitual de premios en los concursos de Tapas de Granada.

Las Tinajas cuenta con varios comedores privados y terraza de verano, con numerosos menús que se adaptan a todo tipo de celebraciones, familiares o profesionales.

El restaurante Duque, calidad y tradición en Segovia



El **restaurante Duque** estará presente en el restaurante Las Tinajas los días **7 y 8 de noviembre, en almuerzos y cenas.**

Hablar de Dionisio Duque, Maestro Asador y tercera generación a cargo de este establecimiento, es hablar de calidad y tradición. Marisa Duque, su hija, está al frente de este restaurante abierto en 1895. 124 años de buen hacer, donde la quinta generación ya está preparándose para coger el testigo.

Se encuentra en Segovia y con el tiempo se ha convertido en un símbolo de la gastronomía castellana. Sus especialidades, como no podía ser de otra manera, son el cochinillo y el cordero asado.

En estas Jornadas Gastronómicas de Granada, traerán sus torreznillos de matanza crujientes, sus judiones del Real Sitio de la Granja, el cochinillo asado —que no podía faltar, por supuesto— o una deliciosa tarta de ponche segoviano, entre otras muchas *delicatesen*. También un plato que creó Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su nieta Andrea: soufflé de colas de cangrejo de río con salsa de gambas.



Mesón El Copo, un imperdible en la Bahía de Algeciras

Mesón el Copo participará de estas Jornadas Gastronómicas tan especiales los días **14 y 15 de noviembre, en almuerzos y cenas.**

Este renombrado restaurante cumplirá 40 años el próximo mes de diciembre, fue fundado en 1979 por Manuel Moreno y su esposa M^a Rosario Sánchez. Hoy en día, las cuatro hijas del matrimonio participan del trabajo y la gestión del establecimiento.

La seña de su cocina son los pescados y mariscos del campo de Gibraltar, que se exponen diariamente en un impresionante expositor a modo de pescadería, junto con 4 acuarios donde el cliente selecciona los centollos, nécoras o bogavantes vivos para que se los preparen en el momento.



Entre los platos que preparará Manuel Moreno en estas Jornadas Gastronómicas se encuentran su tradicional atún "Mama Curra" en paella ibérica y manzanilla, tortillitas de algas de mar y camarones, timbal de arroz de las marismas con choco en su tinta o un sabroso gallo pedro en su jugo de nécoras y carabineros.

¿No se os abre el apetito al hablar de todos estos manjares?

Tres establecimientos situados entre los mejores restaurantes de España, abanderados por sus propietarios: José Álvarez, Marisa Duque y Manuel Moreno, respectivamente, que atesoran entre los tres cientos de premios y reconocimientos. Las paredes de los tres restaurantes están dedicados a las imágenes de toda una vida recibiendo a personalidades de todos los campos de la sociedad. Tienen en mente un objetivo muy claro con estas Jornadas Gastronómicas: hacer disfrutar al comensal y convertir su almuerzo/cena en una auténtica experiencia gastronómica.

Y los tres son **asociados de la Chaîne des Rôtisseurs en España**, la asociación gastronómica más antigua del mundo.

INVESTIDURAS DEL CAPÍTULO DE MADRID 2019

El lugar elegido para celebrar el Capítulo de Madrid 2019 de la Chaîne des Rôtisseurs España fue la Hostería del Estudiante, del Parador de Alcalá de Henares.

Capítulo de Madrid 2019 de la Chaîne des Rôtisseurs España

Hostería del Estudiante, Parador de Alcalá de Henares

La Hostería del Estudiante data de 1929, fecha en la que fue escogido segundo Parador de España, tras el de Gredos. Hoy en día es un restaurante muy acogedor que depende del Parador de Alcalá de Henares.



El **Capítulo de Madrid 2019** comienza con nuestra llegada a las 8 de la noche, dispuestos a disfrutar de una de las noches más especiales del año. Nuestra Bailli Délégué comenzó su discurso navideño y dio comienzo la tradicional ceremonia de investiduras, donde todo eran nervios por parte de los nuevos cofrades. No era para menos.



Ceremonia de Investiduras de la Chaîne des Rôtisseurs en España

Este año se entregaron las siguientes distinciones a 29 personas de 6 provincias de España, contando también con la visita de un miembro del Bailiati de Roma (Italia):

- 1 placa de *Commandeur* 20 años, a un asociado de Madrid
- 4 placas de *Commandeur* 10 años, a asociados de Galicia, Madrid y Roma
- 1 *Chargé de Missions Nacional*, a un asociado de Madrid
- 1 Bailío provincial, el de Madrid
- 1 *Vice-Conseiller Gastronomique*, a un asociado de Madrid
- 2 *Vice-Echanson*, a asociados de Madrid y de Valencia
- 3 *Professionnel du Vin*, a asociados de Madrid y Barcelona
- 4 *Dame de la Chaîne*, a asociadas de Madrid y Cantabria
- 1 *Chevalier*, a un asociado de Madrid
- 11 Miembros del *Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs*, a asociados de Madrid, Valencia, Barcelona, Tenerife y Cantabria

Actuando de maestra de ceremonias estaba Rosa Román, *Bailli Délégué* de España. A su lado imponiendo las cadenas estaba Rafael Ansón, *Chevalier d'Honneur* de la **Chaîne des Rôtisseurs España** y Presidente de la Real Academia de Gastronomía. Para la bienvenida a los nuevos miembros del *Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs* se encontraba Isabel Mijares, reconocida enóloga y *Chevalier d'Honneur* de la **Chaîne des Rôtisseurs España**.





CENA DEL CAPÍTULO DE MADRID 2019

Finalizada la ceremonia de investiduras de la Chaîne des Rôtisseurs en España, y tras las fotos de rigor, dio comienzo el cóctel en medio de un ambiente festivo.

Cóctel del Capítulo de Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España

Hostería del Estudiante, Parador de Alcalá de Henares

Entre otras delicatessen disfrutamos de una estación de quesos de España y jamón ibérico al corte de **Don Finardo**, Don Finardo Altum. Fríos y horneados, se sirvieron los siguientes aperitivos: Macarón relleno de espuma de foie ahumado, Hojas de torznillos artesanales, Buñuelos de bacalao y tártara, Piruletas de gallo de corral al curry y Crujiente de migas. Acompañando al cóctel venían dos cavas de Freixenet: Elyssia Pinot Noir y Elyssia Gran Cuvée Brut.



Cena del Capítulo de Madrid de la Chaîne des Rôtisseurs en España

Ya sentados en nuestras mesas, nos encontramos con el nuevo pin de España y el pin de Madrid, que gustaron muchísimo. Cada mesa llevaba el nombre de un personaje del libro de Cervantes, por eso estábamos en la ciudad que le vio nacer. José Valdearcos (Director de Alimentos y Bebidas de **Parador de Alcalá de Henares** y nuevo Bailio de Madrid) dio la bienvenida a los asistentes explicando el menú que íbamos a disfrutar.



La cena consistió en un menú perfectamente elaborado en cinco tiempos, que dio comienzo con una ensalada de vieiras confitadas con langostinos, frutas tropicales, rojas y vinagreta de castañas como entrante, a la que le siguió un plato de rape, salmón y gambón con parmentier de patata violeta en salsa de marisco. Ambos platos se acompañaron de un vino blanco Viña Mayor Verdejo 2018, de Bodegas Viña Mayor, D.O. Rueda.



La cena prosiguió con un sorbete de naranjas sanguinas con granizado de tempranillo que dio paso al rulo crujiente de cochinillo con puré de batata y lombarda encurtida, plato que acompañamos con un vino tinto **Félix Martínez Cepas Viejas 2016**, de **Vinos Jeromín**, D.O. Vinos de Madrid, nueva bodega incorporada a la **Chaîne des Rôtisseurs España**.

Formando parte de la cena Isabel Mijares, y como experta en vinos nacional e internacional, no podíamos perder la oportunidad de que nos diera su visión particular de los vinos de la cena, al igual que ocurrió el año pasado, lo que fue una alabanza en toda regla por la elección. Ella accedió con sumo gusto, lo que contribuyó, sin duda, a que los asistentes disfrutáramos más la cena.



La cena llegaba a su fin con una sucesión de bocados dulces, empezando con una costrada de Alcalá con helado de frutos rojos como protagonista a la que le siguieron unas rosquillas de Alcalá y frutos secos garrapiñados. Los postres se acompañaron con un **Dulce María 2019**, de Vinos Jeromín, D.O. Vinos de Madrid.



Tras el postre... vinieron los regalos

Los obsequios elegidos este año vinieron de la mano de nuestros asociados de Mazapanes Barroso y Ciudad Condal.

- Una caja de **Mazapanes Barroso**, decorados especialmente y a mano para la **Chaîne des Rôtisseurs España** con motivo de este capítulo. Nuestro cofrade Mazapanes Barroso ha sido galardonado con el premio a la Mejor Fábrica de Mazapán de España en la IV edición de los premios Gastro y Cía, que organiza la Razón.
- Cava Grandalla, un cava Gran Reserva 2011 de Jaume Giró i Giró, que comercializa nuestro cofrade de **Ciudad Condal**.

Agradecimientos

Finalizada la cena, Rosa Román entregó una placa de agradecimiento por la cena ofrecida a José Valdearcos. Nuestros *Vice-Conseiller Gastronomique* y *Vice-Echanson*, ambos de Madrid, entregaron a su vez sendos diplomas de reconocimiento por su trabajo a los equipos de cocina y de sala, respectivamente.

Nuestros agradecimientos especiales a:

- Al Parador de Alcalá de Henares por su flexibilidad y disponibilidad a la hora de organizar el evento
- A todos los que os desplazasteis desde otras comunidades autónomas
- A todos los que trajisteis un regalo para entregar a la **Fundación Menudos Corazones**

A todos, ¡muchas gracias! Seguiremos trabajando para seguir disfrutando de nuestra gastronomía, y es que, como nos recordó nuestra Presidenta en su discurso, ¡continuaremos trabajando para, entre todos, hacer marca España!

ENTREVISTA A PRISCILA GAMONAL, DE MESÓN EL DRAGO



Detrás de los fogones de algunos de los mejores restaurantes del mundo se encuentran muchas mujeres. Mujeres luchadoras, emprendedoras y con mucho talento. Hoy hablamos de Priscila Gamonal —*Professionel du Vin* en la *Chaîne des Rôtisseurs España*— y de Mesón El Drago.

Formada en la hostelería, un día le dijo a su padre que le hacía falta saber más de vinos. Y se trasladó a Madrid a estudiar Sumillería en la Cámara de Comercio de Madrid. Priscila ama su trabajo. Por encima de todas las cosas, a excepción de su familia. Y al oírla hablar, con ese acento canario que endulza el tono de los que lo poseen, cualquiera diría que es tímida, como ella misma se define.

Su padre no es otro que Carlos Gamonal Jiménez, que consiguió con Mesón el Drago una Estrella Michelin, la primera en un restaurante en las Islas Canarias. Hoy Mesón el Drago lo dirige su hijo Carlos —*Maître Rôtisseurs* en la *Chaîne des Rôtisseurs España*—, junto con Priscila. El refrán “de tal palo tal astilla” se cumple a rajatabla en esta familia.

Entrevista a Priscila Gamonal, de Mesón El Drago

Recientemente ha participado en una iniciativa solidaria, la campaña **Echémosle pecho al cáncer de mama**, que ya va por su IV Edición. Organizado por 3.0 Experience, las chefs Ágata Da Costa (Hotel Suite Villa María), Isamar Dorta (Hotel Suite Villa María), Carmen Pérez (GastroLercaro) y **Priscila Gamonal (Mesón El Drago)** confeccionaron una propuesta cargada de matices donde primaron los sabores y la calidad. Todo ello en perfecta armonía con un maridaje diferenciador y divertido que armonizaba cada plato con cervezas, vinos y destilados que jugaron con la sutileza del menú y el alma de los productos.

Sabemos que las iniciativas solidarias saben mejor, al formar parte de un proyecto que ayuda a la sociedad. Pero ¿crees que hacen falta más iniciativas de este tipo en la gastronomía española?

Toda ayuda es poca. Nuestro gremio es uno de los más solidarios, pues siempre está en activo en diferentes causas. Son muchos los hombre y mujeres que luchan a diario por promover o ayudar a diferentes causas. Siempre ponemos nuestro granito de arena. No faltan iniciativas, lo que falta es tiempo para poder ayudar más.



Tu padre era cocinero, ¿estudiaste hostelería por tradición familiar o por vocación?

Ambas. Soy la benjamina de la casa, he crecido viendo el ejemplo de mis tres hermanos. Ellos estudiaron grandes carreras y, al final, se dedicaron a la cocina. Yo no quería dar tantos rodeos. Tenía claro el objetivo y me lancé a formarme en este sector. Siempre he dicho que la hostelería la amas o la odias, en este aspecto, me considero una enamorada de la gastronomía en todas sus facetas.

¿Cuáles son los errores más frecuentes de un/a cocinero/a?

De los errores se aprende. Mi abuela Asunción nos enseñó a amar y a respetar esta profesión. Ella decía que para poder evolucionar y crear nuevos platos hay que aprender las recetas bases, saber ejecutarlas a la perfección. Honestamente el error más frecuente de algunos cocineros es querer hacer una cocina moderna y/o molecular sin saber ejecutar guisos básicos.

¿Qué no puede fallar en un buen restaurante? ¿Qué no falta en Mesón El Drago?

Un empresario que ame y defienda su gastronomía, que se rodee de un equipo humano que ame y sienta respeto por su profesión. El objetivo o proyecto es claro: satisfacer al cliente. Tan solo de esta manera puedes crear un tándem perfecto.

Bajo tu punto de vista, y como madre, ¿no crees que sería importante que en los colegios, y de pequeños, se enseñara a comer a los niños?

En casa es donde hay que enseñar a los niños a comer.

Sería estupendo que se invirtiera más recursos en los comedores escolares. Como padres queremos dar lo mejor a nuestros hijos, no me cabe la menor duda. Aun así, la realidad se impone. No estamos dispuestos a pagar por ello.

Muchas veces me encuentro con padres a los que les parece caro el precio del menú diario o mensual del comedor, que no supera los 4€ por niño. Queremos un comedor de calidad, sin querer pagar por ello. Un comedor de calidad no se hace con producto mediocre de 4ª o 5ª gama.



Si pudiéramos ver por un agujerito las diferentes maletas de los niños, y ver qué comen en el recreo, se darían cuenta de que más de 80% de los niños llevan productos procesados. Muy pocos llevan producto fresco, como la fruta. Este detalle dice mucho. Hay campañas de concienciación muy potentes en algunos colegios, donde casi se ruega a los padres que les pongan a sus hijos fruta en sus tarteras.

Hago hincapié, nuevamente, en que es en casa es donde hay que enseñar a nuestros hijos a comer.



Para terminar, ¿cuál es tu plato favorito, en Mesón El Drago y fuera de él?

Mi plato favorito son las arvejas compuestas (guisantes) con un huevo duro. Con este plato ya me tienes ganada.

CENA DE NAVIDAD DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ESPAÑA EN BARCELONA

Unos días después de la celebración del Capítulo de Madrid, el Bailiato de Barcelona de la Chaîne des Rôtisseurs España celebra su tradicional cena de Navidad

Cena de Navidad del Bailiato de Barcelona de la Chaîne des Rôtisseurs España

La Cena de Navidad del Bailiato de Barcelona de la **Chaîne des Rôtisseurs España** tuvo lugar el jueves 12 de diciembre, y fue en el restaurante **Rías de Galicia**, de nuestro querido amigo y cofrade Cándido Iglesias. El restaurante Rías de Galicia es la marisquería más icónica de Barcelona, punto de encuentro de los gourmets nacionales e internacionales, sinónimo del mejor marisco gallego.

Cóctel previo a la cena

El cóctel previo a la cena se sirvió en la cava que el Grup Iglesias posee en las cercanías del restaurante Rías de Galicia, un emblemático espacio dedicado al mundo del vino, donde se celebran habitualmente reuniones privadas. Allí se sirvió un aperitivo que constaba de los siguientes platos: Croqueta de jamón Joselito, Ostra gallega natural, Empanada de xoubas, Esqueixada de bacalao y Corvina del Delta embarrada con adobo gaditano.



Platos de la cena y bodega



Una vez finalizado el cóctel, continuamos con la cena y que constó de los siguientes platos: Canelón de ceps y calamar, Rape encamisado con romesco seco y salsa americana y Chocolate al 70% de postre.

El vino y cava escogidos para armonizar los platos del cóctel y la cena acompañaron maravillosamente bien a cada plato, vino blanco Albariño «Leiras» y cava «Prima Vides».



Muchas gracias Félix, Montse y la Junta Directiva de la **Chaîne des Rôtisseurs España** en Barcelona por una velada extraordinaria. Nuestro brindis más especial de la noche lo dedicamos a seguir disfrutando de noches como ésta.



BOLETÍN DE NOTICIAS

Suscríbete a nuestro boletín de noticias si quieres estar al tanto de la actividad de la Chaîne des Rôtisseurs España y de sus Asociados, escribe a secretaria@chainespain.com

NOTA INFORMATIVA

Nuestra Asociación no está subvencionada con ningún tipo de ayuda pública o privada y carece de patrocinadores. Con el abono de la cuota de socio Ud. está colaborando para el mantenimiento de nuestra institución, para que las acciones de Comunicación sean posibles (página web, redes sociales, newsletter, notas de prensa, etc.), los servicios de Secretaría y al normal funcionamiento de la asociación (organización de eventos, reportajes fotográficos, diplomas de reconocimiento y gastos organizativos).

Para cualquier duda o información adjunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros y le atenderemos con mucho gusto en el siguiente email: secretaria@chainespain.com



www.chainespain.com