

MESA REVUELTA



1. Si bebes...

Mika Häkkinen, bicampeón del mundo de F1 y los pilotos del equipo McLaren, Fernando Alonso y Jenson Button, invitan a la sociedad a plasmar el compromiso de no beber y conducir. "Si conduces, no bebas" es el mensaje central de Diageo y Johnnie Walker cuyo objetivo es conseguir cinco millones de firmas y crear un movimiento social alrededor de un consumo responsable.

diageo.es

2. El viaje de Nao

Carrefour, en colaboración con la Fundación Española de Nutrición (FEN), organiza un tour por los hipermercados españoles para dar a conocer su programa de alimentación y hábitos saludables dirigido a los niños e impartido por Nao, el robot humanoide que transmite a los pequeños las claves de una alimentación sana.

carrefour.es

3. Vacaciones en Suiza

Las tradiciones, el arte, la gastronomía, la arquitectura, la naturaleza, las actividades estivales, la riqueza cultural... El Cantón de Friburgo -el octavo más grande de Suiza- dispone de una amplísima oferta turística que despierta el interés de los viajeros.

fribourgregion.ch

4. Menos es menos

Cinco packs Miniboxbar (miniaturas de 5 cl), correspondientes a ginebra, whisky, ron y licor. También se comercializa otro que reúne una selección de los 24 espirituosos que más aceptación tienen entre los consumidores.

miniboxbar.com

5. Con alma british

Nuevo ron añejo, 100% natural, que la firma británica The Poshmakers saca al mercado como Virgin Gorda 1493, Spanish Heritage Rum. PVP: 25 €

theposhmakers.com

6. Sobre ruedas

Formas y funciones inéditas en Peugeot que la firma automovilística presenta en la Milan Design Week: un espectacular Food Truck que incluye cocina, restaurante y hasta espacio acotado para una pequeña terraza donde saborear la cocina y deleitarse con las mezclas de la plataforma digital incorporada Peugeot Music.

peugeot.es

7. El vino del año

Rioja Vega Gran Reserva 2009 ha sido el vino seleccionado -en cata a ciegas- por el panel oficial de cata del Consejo Regulador de la D.O.C.a. Rioja para representar a la zona en todos los actos institucionales que se celebren a lo largo del año.

riojavega.com



8



8. Etiqueta con firma

Hennessy ha invitado a Shepard Fairey, sin duda uno de los artistas americanos más importantes y populares de principios del siglo XXI, a diseñar su propia botella de **Hennessy Very Special** cuyo lanzamiento con un "Very Special World Tour", está programado para visitar Los Ángeles, Nueva York, Tokio, Johannesburgo y Berlín entre otras capitales.

hennessy.com

9. Lujos asiáticos

Con los nuevos resorts Sol House Kuta Bali, Sol House Jimbaran y Sol House Phu Quoc, la empresa **Meliá Hotels International** intensifica su expansión en Asia, donde ya cuenta con 24 hoteles.

meliahotelsinternational.com



IV Premios Revista Club de Gourmets

En el transcurso del XXIX Salón de Gourmets se entregaron los galardones de Club de Gourmets a las personas, establecimientos, productos y empresas que, a juicio de los lectores, han sido los mejores del año.

- Mejor Restaurante: Alabaster, Madrid
- Mejor Chef: María Marte (Club Allard, Madrid)
- Mejor Maitre: Fran Ramírez (Alabaster, Madrid)
- Mejor Sumiller: Guillermo Cruz (Mugaritz, Guipúzcoa)
- Mejor Tienda: Gold Gourmet, Madrid
- Mejor Producto: Jamón Joselito, Guijuelo, Salamanca
- Mejor Cadena Hotelera: Paradores
- Mejor Medio de Comunicación: Canal Cocina
- Mejor Organismo o Institución: Basque Culinary Center (Donostia-San Sebastián, Guipúzcoa)
- Mejor libro: Eneko Abxa Azurmendi (Montagud Editores)
- Reconocimiento extraordinario: Luis Izar (Laureado chef y fundador de la escuela de cocina homónima en San Sebastián)

Entre todos los participantes se sortearon 30 cajas de vino que han correspondido a:

- Ares, María (Madrid)
- Barberá Aguilar, Salvador (San Antonio de Benageber, Valencia)
- Barrón García, José Miguel (Sevilla)
- Suárez, Antonio Celso (Alcalá de Henares, Madrid)
- Chouza, Darío (Navarra)
- Clement, Enrique (Alicante)
- Del Amo, María Luisa (Rivas Vaciamadrid, Madrid)
- García López, Flori (Fuenlabrada, Madrid)
- García Tarrero, Rubén (Villaverde de Iscar, Segovia)



- Gómez Gonzalo, Miguel Ángel (Madrid)
- González-Mesones, Luis (Madrid)
- Gutiérrez Fernández, Elsa (San Vicente de la Barquera, Cantabria)
- López de Lerma Serrano, Francisco (Valdepeñas, Ciudad Real)
- López Lorenzo, Javier (Villena, Alicante)
- Mateos Cadenas, Alfonso (Las Rozas, Madrid)
- Nogueira Vidal, Jesús (Madrid)
- Orte Teruel, Gabriel (María de Huerva, Zaragoza)
- Pérez Paz, Raquel (Madrid)
- Pérez Valle, Elena (Cóna, Cáceres)
- Pileci, Fabiana (Madrid)
- Per López, Óscar (Zaragoza)
- Regalado Sánchez, Federico (Madrid)
- Rivas Fernández, Carlos (Madrid)
- Rodal Montero, Enrique (Madrid)
- Ruiz Palacios, Enrique (Madrid)
- Sánchez Vázquez, Juan Luis (Guadalajara)
- Santos Gómez, José Luis (Aguilafuente, Segovia)
- Sola Cerdán, Sonia (Esparreguera, Barcelona)
- Suárez Perdomo, Xerach (Benicassim, Castellón)
- Vives Martínez, Francisco José (Murcia)

10



10. Manzanas a tercios

Propuesta veraniega del grupo El Gaitero: tercio de sidra servido en copa balón con mucho hielo y una rodaja de manzana. También se comercializa la bebida sin alcohol. PVP: Tercio con (1 €); Tercio sin (0,85 €)

sidraelgaitero.com

11. Agricultura de precisión

El sistema Wireless Sensors Networks (WSNs) desarrollado por Matarromera, es el avance más significativo desde la mecanización agrícola. Se trata de sensores inalámbricos remotos que a través de sondas y un procedimiento de conexión, ofrecen datos sensibles que mejoran la producción y rentabilidad de los viñedos.

grupomatarromera.com

11



12



12. Helados caseros

Funny Cooking es la nueva heladera que, en la gama de pequeños electrodomésticos, saca al mercado la firma Jocca. Una opción para consumir productos sanos elaborados con ingredientes naturales de manera sencilla y rápida.

PVP: 30 €

jocca.es

13. Garnachas del mundo

La Diputación Provincial de Zaragoza y la DO Campo de Borja presentaron la IV edición del Concurso Internacional Garnachas del Mundo, certamen que tendrá lugar el 5 de febrero de 2016 en el Monasterio de Veruela.

docampodeborja.com

14. Semana del atún rojo

Organizado por el Grup Balfegó, el puerto marítimo de l'Armetlla de Mar (Tarragona) fue sede de la IV Semana Gastronómica del Atún Rojo, evento que contó con la participación de 13 restaurantes de la zona cuyo objetivo es dar a conocer uno de los mejores productos gastronómicos del Mediterráneo.

grupbalfego.com

13



15



15. Chuches gourmets

Lemon Jelly Marshmallows es la primera empresa española en comercializar nubes de azúcar artesanales, hechas a mano, sin conservantes ni aditivos adicionales, en diferentes tamaños y sabores. Se sirven bajo pedido en la tienda online. nubesartesanas.com

16. Diseño y twist

Avion en Papier, de la canadiense Eileen Ugarkovic, ha sido el diseño ganador de los Re-Creation Awards, primera edición de los Premios de Veuve Clicquot; esta creación –presentada en la Milan Design Week– será el estuche de la próxima edición limitada de la maison. Por otra parte, la firma francesa ha sacado al mercado Veuve Clicquot Rich, el primer champagne creado específicamente para la mixología. La combinación Rich con piña, ralladura de pomelo, pepino, apio o té, resulta una bebida refrescante que magnifica el sabor del champagne.

veuve-clicquot.com

16



14



17

**17. Alternativa saludable**

Mediterranean Cola, (canela natural y aroma de vainilla), Clementine Orange (zumó de clementina oval) y Sicilian Lemon (zumó de los limones sicilianos Verdelli), de **La Gloria**, una de las marcas del catálogo de la importadora The Water Company, son bebidas de fino carbónico elaboradas en España y pioneras en incorporar la stevia como edulcorante 100% natural.

PVP: 2 € (botellín 200 ml).

thewatercompany.es

18. Las tres cremas

La Chinata, maestros oleícolas desde 1932, presentan sus novedades para untar: crema de queso azul con trufa, crema de queso de cabra con cebolla caramelizada y de queso de torta extremeña, las tres perfectas para crear sabrosos aperitivos acompañadas de picos y regañás.

PVP: 2,60 €

lachinata.es

18



19

**19. El té de los cinco sabores**

Con la variedad del té Matcha, la empresa **Tea Shop** –con 50 establecimientos en las principales ciudades españolas– presenta sabores de fresa, cereza, mango, caramelo y piña, indicados para elaborar repostería y disfrutar de los beneficios del té verde.

teashop.es

20. Hace más de medio siglo

Miguel A. Torres, actual presidente de **Bodegas Torres**, elaboró en 1962 el primer **Viña Sol**, un vino de espíritu joven, fresco y mediterráneo. En la renovación de la imagen del vino se recrea esa historia en la contraetiqueta de la botella, una escena en blanco y negro de lo que habría sido el interior de la bodega durante el proceso de elaboración del **Viña Sol**.

torres.es

21. Con aroma de flores

La conocida firma **Schwepes** presenta su tónica **Hibiscus**, un mixer floral, afrutado, con la tonalidad inspirada en la flor de hibiscus, que equilibra los aromas de las ginebras, vodkas y tequilas premium.

schwepes.es



21

20



22

**22. Biotecnología vinícola**

Lo último de **Nomacorc**, el mayor productor de tapones sintéticos para vino del mundo: el tapón **Select Bio 2.0**, fabricado con materiales naturales –derivados de la caña de azúcar– y la característica de ser 100% reciclable. Por su sostenibilidad ha ganado el **Best Green Launch of 2014** en el evento patrocinado por la revista inglesa **The Drinks Business**.

nomacorc.com

23. Toda una vida

José Ferrer Sala, presidente de honor del Grupo **Freixenet**, ha sido reconocido con el Premio Reino de España a la Trayectoria Empresarial por su contribución al progreso y bienestar de la sociedad española. A lo largo de su carrera, Ferrer Sala ha destacado en sus actividades de mecenazgo del arte, la música y la cultura. El galardón, una reproducción de una medalla al mérito de la época de Carlos III cuyo original data de 1764, se lo entregará el rey Felipe VI el próximo mes de julio.

freixenet.es

23



24



24. Ligeros de equipaje

"100 años viajando juntos" es el título de la exposición de productos **Samsonite** que acoge The Westin Palace Madrid con motivo del centenario de la firma. Desde los pesados baúles de madera de los años 40 hasta las últimas maletas –en material ligero a la par que resistente–, anhelo de viajeros y objetivo de fabricantes. (Hasta el 15 de julio bajo la magnífica cúpula del hotel).

westinpalacemadrid.com

25. Un café muy espacial

ISSpresso –proyecto conjunto de Argotec y **Lavazza** en colaboración con la Agencia Espacial Italiana– es la primera máquina de café en cápsulas capaz de funcionar en condiciones extremas como las que se dan en el espacio. El primer auténtico espresso italiano lo bebió en órbita Samantha Cristoforetti, capitana de la Fuerza Aérea Italiana.

livi0226.es

25



26

26. Entre el cielo y la tierra

A petición de quienes probaron aquellos reservas y para conmemorar su 25 aniversario, la bodega **Dehesa de los Canónigos** recupera la marca histórica Solideo (Sólo ante Dios), sugiriendo al consumidor la necesidad de reservar el vino para esos momentos especiales, cuando se roza el cielo con las manos. La nueva imagen de Solideo se presentó en la gala benéfica de la Fundación de Antonio Banderas "Lágrimas y Favores" donde el actor firmó una de las primeras botellas.

bodegadedehesadeloscanonigos.com

27. Homenaje a la fruta prohibida

Los chefs Joaquín Felipe, Paco Roncero y Pepe Solla, inspirados en la versatilidad de las manzanas **Pink Lady**, elaboraron diferentes platos –tartaleta con foie-gras, tatin con helado de vainilla, y tarta fina de manzana–, que pueden degustarse en A Mordiscos de Platea, el gastrobar Estado Puro y el restaurante Aspen respectivamente.

manzanapinklady.com

27



28



20 años
1995-2015

28. Cumplir los 20

La **Academia Aragonesa de Gastronomía** celebra su vigésimo aniversario con un nutrido programa de actividades que abarca todo el año. Para este mes de junio, y dentro del ciclo "Un viaje por la cocina española", contarán con la participación de la Academia Andaluza de Gastronomía. Asimismo se entregará el Premio al Mejor Restaurante de Cocina Familiar, que ha recaído en La Posada Guadalupe Monroyo (Matarraña, Teruel).

academisaragonesadegastronomia.com

29. Picar sin pecar

Con la gama "Cuidate", la sexagenaria empresa **Casademont** presenta sus cuatro referencias de productos: jamón, pavo, chorizo y salchichón con una reducción del 50% en el contenido de sal y un 25% en grasas. Para mantener la dieta sin renunciar al sabor de la alta charcutería.

casademont.com

29



30



30. Matrimonios de conveniencia

Mandaje del Chef es la nueva gama de mermeladas **Hero** –empresa con más de 90 años de experiencia en España, con sede en Murcia– diseñadas para experimentar con nuevos sabores, fusionar texturas o enriquecer los platos más tradicionales. PVP: 1,75 €.

hero.es

31. Cara al futuro

Estrategia de innovación de Codorniu para conquistar los paladares de las nuevas generaciones. Frizz 5.5, Albaniño y Frizz 5.5 Verdejo, primeros productos de la marca **Codorniu** que englobará una completa gama inspirada en la tradición enológica de la empresa. PVP: 7,50 €

codorniu.com

32. Enoturismo de altura

En la última década Andorra ha recuperado el cultivo de la vid y sus vinos están alcanzando digna posición en los mercados. A raíz de ello, invierte en la promoción de rutas por los viñedos –situados a más de 1.000 m de altitud están entre los más altos de Europa–, con excursiones por la montaña y vistas privilegiadas de los valles.

andorrafuturo.ad

33



33. Vodka de cerveza

Las empresas madrileñas Cervezas La Virgen y la destilería Santamania presentan **La Virgen Santamania**, un vodka de cerveza artesanal realizado con una formulación exclusiva, a partir de la destilación de la cerveza pura y natural. El nuevo producto, fruto de un laborioso y estimulante proyecto conjunto, saca al mercado una edición limitada de 740 unidades. PVP: 40 €

santamania.com

34. Monumento al hostelero

1,3 millones de personas trabajan en España en la hostelería, un sector en constante evolución -203 estrellas Michelin- que representa el 7,4% del PIB. Para rendir homenaje a todas ellas se alzó en Madrid (Plaza Felipe II), el primer Monumento al Hostelero, un espacio impulsado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y Makro –filial española del grupo alemán Metro–. Se trata de un cubo con enormes pantallas para que los interesados puedan interactuar con él recabando información y curiosidades sobre el sector.

facyre.es, makro.es

34



35

35. Relatos con cerezas

Hasta el 15 de junio, los residentes en España y mayores de 18 años, pueden participar en la V edición de Microrrelatos para Adultos que convoca el Consejo Regulador de la **DO Cereza del Jerte**. Sólo 200 palabras de extensión y las conocidas frutas rojas como protagonistas.

cerezadelperjerte.org

36. La insignia de oro

Gabriel Yravedra Llopis, presidente honorífico de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, recibió la Insignia de Oro de Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha, en reconocimiento a su trayectoria profesional, una vida dedicada a la defensa del sector vitivinícola español y en especial, a la lucha contra la chaptalización.

agroalimentariacclm.coop

36



31



32

37



37. Tapas y premios

Los hermanos Luis y David Carcas, de Casa Pedro, se alzaron con el título de **Mejor Tapa de Zaragoza 2015**, que representará a la ciudad en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid, 2016.

Por otra parte, la organización del concurso otorgó un reconocimiento especial a Club de Gourmets por sus años de dedicación al mundo de la cocina y la gastronomía. El evento, —que alcanza su XXI edición y es el certamen más antiguo de España en su ámbito— está organizado por la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza en colaboración con el Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento y la Diputación de Zaragoza. Recogió el galardón Reyes López, directora de la revista. En nombre de todo el equipo de Club de Gourmets ¡Muchas gracias!

39



38. La nueva tónica

Con un toque ligero y dulce, el aroma floral propio del saúco y las sutiles notas cítricas equilibradas por el amargor característico de la quinina natural —extraída de una plantación de los árboles de la fiebre situada en la frontera entre el Congo y Ruanda—, la **Fever-Tree Elderflower**, elaborada con ingredientes naturales recolectados por pequeños productores de diferentes partes del mundo, se incorpora a la gama de tónicas de Fever-Tree.

fever-tree.es

39. Los Penedès en Madrid

El ciclo de presentaciones **"Vive los Nuevos Penedès 2015"** tuvo lugar en el Hotel Palace de Madrid con más de 100 referencias repartidas entre 17 bodegas del Penedès. Francesc R. Olivella, director de la DO, declaró que el plenario había aprobado por unanimidad el mapa de subzonas elaborado en base a un estudio de suelos elaborado hace 15 años, de donde se han obtenido 7 zonas claramente diferenciadas. En el mismo acto se informó de los resultados (diciembre 2014) sobre las exportaciones, que habían aumentado en un 18,31% a nivel global, siendo los mercados de más peso Alemania, Suecia, Canadá, EE.UU., Finlandia, China y Bélgica.

dopenedes.cat

38



40



40. La sublime emoción

Arte, vanguardia gastronómica e innovación tecnológica en Sublimotion, el restaurante del **Hard Rock Hotel Ibiza** a cargo del chef Paco Roncero. Como novedad de este viaje sensorial, y gracias al desarrollo tecnológico de Samsung, se incluye el wearable de realidad virtual Samsung Gear VR, abriendo las puertas a un mundo de ensañación sin precedentes.

es.theibiza.com

41. Salvar el patrimonio

Pasados los trámites correspondientes en el Congreso y en el Senado, a propuesta de la **Real Academia Española de Gastronomía**, se aprobó la Ley de Salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial de España, siendo el primer país que adopta una legislación que subraya la gastronomía como parte de ese patrimonio y por tanto, debe protegerse.

realacademiadegastronomia.com

41



42



42. Abrir nuevos mercados

El grupo vinícola que agrupa las Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas ha elaborado un plan estratégico 2015-2017 a fin de que sus exportaciones representen un 50% de las ventas. En esta línea refuerza su presencia en Asia -Singapur, Hong Kong, Filipinas, Nueva Caledonia-, África, Estados Unidos, Canadá y Europa donde ya tienen gran presencia en la mayor parte de mercados.

marquesdelvargas.com

43. De Madrid a Japón

Las ensaimadas, el pan de hogaza, el bocadillo de jamón ibérico o la tortilla de patatas hecha al momento entran en el imperio del Sul Naciente de la mano de Pastelerías Mallorca, que inicia su expansión internacional con la apertura de su primera tienda en Tokio (Terrace Market 2F, Futakotamagawa Rise S.C. 1-14-1, Tamagawa, Setagaya), la zona residencial y comercial con la mayor renta per cápita de la ciudad.

pasteleria-mallorca.com

44



44. Desde Bilbao

Cute Cut, Despacho de Hamburguesas, inauguró en Bilbao su primer establecimiento en España con previsiones de abrir próximamente en Madrid (mercado de Fuencarral) y Barcelona, con el proyecto de implantar hasta 400 puntos de venta en los próximos cinco años. Actualmente oferta más de 30 hamburguesas diferentes de ternera y pollo, elaboradas con terneras criadas en Valbiera (Navarra) y pollos que se alimentan con cereales vegetales. Los panes, diseñados por Panaderías Bizkarra, son naturales de masa madre y de alta hidratación.

cutecut.es

45. La joya de Olcoestepa

Estepa Virgen (zumo selecto elaborado con las olivas de recolección temprana, durante los primeros días de noviembre) es uno de los AOVES más prestigiosos y valorados de la cooperativa sevillana. Se presenta en un elegante estuche -medalla de plata en Los Ángeles International Olive Oil, diseño de packaging- que resalta los valores del aceite y la pureza de la tierra de la que procede.

PVP: 17 € (500 ml)

olcoestepa.com

45

