

## Bárbara Amorós

### PUBLICACIÓN

La que fuera finalista en la primera edición de Top Chef, presentará mañana (22 de noviembre), un libro de recetas elaborado por ella. El libro se presentará en la sala de juntas del Mercado Central de Valencia a las 12 horas. Junto a Bárbara Amorós, encontraremos a Susi Díaz, cocinera de La Finca (Elche) y jurado. Bárbara es una excelente cocinera.

## Excelentes Calçots

### ASADOR MONTEMAYOR

El asador Montemayor (Ctra. Manises-Ribarroja, Km. 7, Tl. 961548081) ofrece excelentes calçots. Desde hace varios años este producto se ha convertido en uno de los atractivos gastronómicos del restaurante, que realiza con acierto todo lo que rodea su elaboración. Los elabore a la brasa y después envuelve en papel de periódico para finalizar su cocción.

### Un plato de mollejas de

El Gordo y El Flaco... LP



platos más notables que encontramos son unos succulentos callos. De los últimos callos que me han llamado la atención, los encontré en La Sidería Los Lagos (C/ Isla Ibiza, 15. Telf.: 961186244. Puerto de Sagunto).

En La Bodega de Juan Llorens (C/ Juan Llorens, 60. Telf.: 963850100), Nacho nos ofrece unos deliciosos zarajos de Cuenca y también unas increíbles mollejas de ternera.

A la oferta de callos que nos ofrecen en Rausell, podemos añadir sus manitas de cerdo guisadas, o las mollejas a la plancha que nos ofrece José como platos muy recomendables. En Che Baires (C/C/ Reina Dª Germana, 10. Telf.: 963280981) podemos encontrar especialidades argentinas:



Elaboradores de cava valenciano durante la presentación de la feria.

# El momento del cava valenciano

El certamen tiene lugar este fin de semana y cuenta con la participación de doce bodegas de cava valenciano, que se le unen: Vegamar, Murviédro, Vinya Natura y Bodega Haya.

El certamen tiene lugar este fin de semana y cuenta con la participación de doce bodegas de cava valenciano, que se le unen: Vegamar, Murviédro, Vinya Natura y Bodega Haya. Este año, las actividades se intensifican, porque además

**Se inaugura el título de 'Embajador del Cava de Requena' que este año recaerá en el actor Joaquín Climent**

'Cómo abrir una ostra y aprender a cocer marisco'.

El sábado por la tarde, Ricard Camarena realizará un taller con una duración de 1 hora y 30 minutos. En él, realizará cuatro platos que acompañarán a los cavas valencianos. El último taller se realizará el domingo por la mañana, y lo impartirá Carnes Varea y versará sobre 'El cava y las hamburguesas'.

El precio de los talleres será de 15 euros, menos el de Ricard Camarena que será de 55 euros. Para apuntarse a los talleres, debe acudir a las tiendas del Mercado de Colón. Los organizadores han querido premiar al popular actor Joaquín Climent, por el compromiso y divulgación que ha constantemente de los vinos valencianos, y será nombrado primer 'Embajador del Cava de Requena'. La entrega de este título será el sábado a las 12 horas. Joaquín Climent es hermano del ex-piloto de Rallyes valenciano Luis Climent. Los horarios de este año serán los siguientes: hoy