

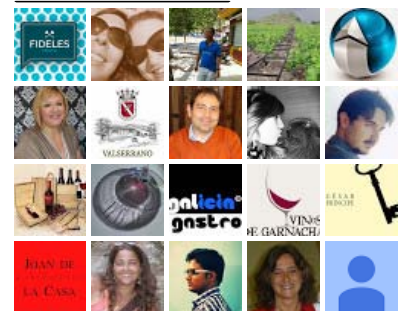
Enogourmet, Vinos y Gastronomía.

[Página principal](#)
[Buzón de Sugerencias](#)
[↑ Grab this Headline Animator](#)
[Compartir](#)
[GOOGLE TRANSLATOR](#)

 Con la tecnología de [Google Traductor](#)

[GOOGLE+ FOLLOWERS](#)

Herve Gomez



64 me tienen en sus círculos.

[Ver todo](#)
[LO + VISTO ESTA SEMANA](#)

[XIX Edición de Utiel Gastronómica, 2014](#)

[¿Qué Modelo de Copa Usar para Cada Tipo de Vino?](#)

[Saó Blanc 2012, de Bodegas Mas Blanch i Jové](#)

[Brandan Godello 2013, de Adegas Algueira](#)

[El Bufón Verdejo 2013, de Bodegas Reina de Castilla](#)

CREADO Y ACTUALIZADO POR:

[Herve Gomez](#)
[Ver todo mi perfil](#)

Ad by Barilla

0:00 / 0:00

LUNES, 20 DE OCTUBRE DE 2014

XIX Edición de Utiel Gastronómica, 2014



XIX Edición de Utiel Gastronómica, celebrada del 17 al 19 Octubre de 2014.

En el Paseo de la Alameda de Utiel (Valencia)

La XIX edición de Utiel Gastronómica se celebró este año y al igual que la edición pasada 2013, bajo unas inmejorables condiciones climatológicas con unas temperaturas diurnas elevadas que incluso llegaron a sobrepasar los 30°C, aunque esta vez por la noche las temperaturas se resistieron a bajar.



31 expositores ofrecieron este año sus productos gastronómicos más típicos de Utiel y su comarca como vinos, embutidos, jamón, aceites, cavas y miel, con el sistema habitual de la compra de 8 tickets por 9 euros con cazuela de barro y catavinos de cristal... un precio popular muy acertado ya que se podían canjear indistintamente tanto por comida como por bebida, pero si queréis un consejo, sale mucho mejor comprar una botella de vino entre dos o tres personas y seguidamente canjear todos los tickets por comida.



Señalar esta año una menor participación de expositores con respecto al anterior ¿tal vez esta feria esté en declive? Esta es una pregunta que "tiro al aire" y que cada cual saque sus propias conclusiones, pero analizando la evolución año tras año de esta feria, tal vez haría falta innovar o crear nuevas propuestas, las cuales sorprendan y atraigan tanto a nuevos expositores como también facilite nuevas posibilidades al público habitual local o de la comarca, como al visitante que se acerca año tras año desde Valencia.



He observado, y también lo podéis comprobar en todos los anteriores posts publicados en www.enogourmet.es, que desde hace varios años, nos estamos encontrando con cada vez menos bodegas participantes, citar que en esta edición han expuesto solamente 5 de vino como son Coviñas, Hoya de Cadenas, Latorre Agrovinicola, Cooperativa de Utiel y la D.O Utiel- Requena con caseta propia...



CONTADOR DE VISITAS

[contador de visitas](#)

GLOBE VISITORS

AMIGOS GOOGLE

Participar en este sitio
Google Friend Connect

Miembros (78) [Más »](#)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)



¿Pero dónde están el resto de Bodegas de nuestra Denominación de Origen?
¿Acaso no es suficiente escaparate esta feria para ellas? Pues si es cierto que esto es así, algo a día de hoy no se estará haciendo del todo bien, no creéis?



... Además, si a todo ello señalamos que cada vez existen menos propuestas gastronómicas, ya que en mi opinión se echan en falta más puestos, más variedad y más diversidad de comida, sólo 2 carnicerías (muy buenas por cierto) pero con unas colas desmesuradas. Cuesta mucho encontrar propuestas elaboradas, es verdad que el embutido de Utiel tiene buena y merecida fama, que decir de sus platos tradicionales, como el ajoarriero, morteruelo, tajadillas, gazpacho (mancheño) que con tan buena mano nos ofrecen las asociaciones de Amas de Casa...



... Eso está muy bien para la gente de fuera que no tiene costumbre de comer estos platos típicos y tradicionales de nuestra región, pero señores hay que pensar también en la gente del pueblo, es cierto que esta feria está enfocada para la gente de fuera, pero y los del pueblo?? No olvidéis que somos quien llenamos esta feria el Viernes y el Sábado por la tarde / Noche e incluso me atrevería a decir que seguimos seguramente

Live Traffic Feed

UNLIMITED Space
Web Hosting bluehost

A visitor from Paterna, Comunidad Valenciana arrived from [t.co](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: XIX Edición de Utiel Gastronómica](#)".
A visitor from Zaragoza, Aragón arrived from [googledirectorio.com](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía](#)". 22 mins ago
A visitor from Valencia, Comunidad Valenciana viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía](#)". 24 mins ago

A visitor from Spain arrived from [facebook.com](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: XIX Edición de Utiel Gastronómica](#)".
A visitor from Barcelona, Catalonia viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: Bodega Pago de Tharsys en Requena, Valencia \(España\)](#)". 29 mins ago
A visitor from Barcelona, Catalonia arrived from [l.facebook.com](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: XIX Edición de Utiel Gastronómica](#)".
A visitor from Valencia, Comunidad Valenciana left "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía](#)". via [blogger.com](#) 35 mins ago

A visitor from Spain arrived from [l.facebook.com](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: XIX Edición de Utiel Gastronómica](#)".
A visitor from Spain arrived from [facebook.com](#) and viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: XIX Edición de Utiel Gastronómica](#)".
A visitor from Barcelona, Catalonia viewed "[Enogourmet, Vinos y Gastronomía.: Bodega Pago de Tharsys en Requena, Valencia \(España\)](#)". 1 hr
[Real-time view](#) · [Menu](#)

FEEDJIT Live Traffic

[Iniciar sesión](#) Para usar los plug-ins sociales de Facebook, debes dejar de usar Facebook como Vinos Utiel - Requena y empezar a usar Facebook como Veronica Rodríguez Maturana.

BLOGUPP!

siendo mayoría durante el resto del día del Sábado y del Domingo... y como es lógico, el embutido lo puedo comer todos los días del año en mi casa. Como apunte adicional, habría que pedir también a la Escuela de Hostelería de Utiel que de una vez por todas den un paso al frente y que aporte algo mas que Croquetas, Albóndigas y Lasaña...



... por ejemplo por sugerir otras opciones, podrían venir desde el CdT, crear un concurso de tapas o inventar alguna formula para que otros expositores puedan venir a sorprendernos con sus tapas elaboradas, No pensáis amigos lectores, que dichas iniciativas no podrían ser buenas para el público?. Tal vez sabiendo que al año que viene se van a cumplir 20 años de Utiel Gastronómica, opino que sería interesante darle una vuelta de tuerca y ofertar mas variedad de comidas, platos y tapas... tal vez respetando la cocina tradicional del interior, pero ofertar otros platos que puedan complementar a los aquellos ya presentes...



Como quiero tanto a esta feria y también tengo que reconocer que me lo paso genial a cada vez que asisto, quiero desde el corazón sugerir alguna mejora ya que desde mi muy modesta opinión, no vendría nada mal, animar a participar más activamente a otros bares, restaurantes o asociaciones gastronómicas de la comarca del mismo modo que a día de hoy participaron "Quesos de Mahón", "Quesos de Catí", "Miguelitos de la Roda", "Quemaito", "Buñolería El contraste", "Bacalao de Islandia".



55 readers
BY FEEDBURNER

PUBLICACIONES

- ▼ 2014 (55)
 - ▼ oct 2014 (3)
 - XIX Edición de Utiel Gastronómica, 2014
 - Restaurante Cañas y Barro, el Palmar (Valencia)
 - Blanco Gran Reserva 2008, Bodegas Valserrano
 - ▶ sep 2014 (5)
 - ▶ ago 2014 (5)
 - ▶ jul 2014 (5)
 - ▶ jun 2014 (6)
 - ▶ may 2014 (7)
 - ▶ abr 2014 (6)
 - ▶ mar 2014 (7)
 - ▶ feb 2014 (6)
 - ▶ ene 2014 (5)
- ▶ 2013 (77)
- ▶ 2012 (124)
- ▶ 2011 (181)
- ▶ 2010 (81)

NetworkedBlogs

Follow this blog



También citar que un años más, los sabores internacionales fueron aportados por los representantes de la ciudad francesa de **Pertuis**, ciudad de la "Provençe" Francesa, hermanada desde hace ya varios años con la ciudad de **Utiel**. Nuevamente nos deleitaron entre otras cosas, con diversos patés llamado "**Tapenade**" de sabores a Aceituna Negra, Aceituna Verde , Berenjena, Pimiento...etc, además de excelentes paté francés de Queso de Cabra con Tomate, Jabalí, Faisán, Liebre, Jabalí, Hígado de Pato...etc, todo ello junto a unos buenos vinos representativos elaborados en su región.



... Volviendo a las carencias y a las sugerencias que puedan ayudar a mejorar diversos aspectos de este evento, citar como nota positiva al vivo ejemplo de la iniciativa llevada a cabo por Amigos del Vermuth, quienes han obtenido un considerable éxito ofertando fuera del sistema de tickets, tapas de patatas bravas, rabo de cerdo frito, hongos (niscalos), asados populares, paella gigante y alguna otra propuesta más que ahora no me acuerdo y todo ello a precios francamente económicos, dicha alternativa podría ser un ejemplo para poder ayudar a ingeniar a otros nuevos expositores y poder conseguir nuevas propuestas y proseguir en una línea similar.



Como bien de sobra sabemos todos, estamos siempre obligados a renovar o morir, y a esta feria, la cual sigue siendo buena a día de hoy, no le vendría mal hacer un poco de auto-crítica y comenzar a plantearse como meta de un futuro no muy lejano, alternativas a lo ofrecido hoy en día. No me refiero a "quitar para poner", si no todo lo contrario, me refiero a "Poner para sumar".

Hace no tantos años por ejemplo, se instalaba una carpa en la que las bodegas aprovechaban este espacio para realizar catas comentadas o bien las asociaciones la usaban para hacer divulgaciones gastronómicas,diversas, las cuales quedaban abiertas para el público en general... pues a estas cosas me refiero, no todo es comer y beber, también es importante enseñar y transmitir, aquello que se pretende obtener tanto a la hora de elaborar un vino, como a la hora de crear y/o cocinar un plato... ya sé que las comparaciones son odiosas, pero no vendría mal aprender de lo que por ejemplo hacen en otros sitios. Tenemos no muy lejos para citar algún referente, la [celebración de La Mostra de Vinos, Cavas, Licores y de Alimentos Tradicionales Proava](#), que se lleva a cabo en Valencia todos los años y salvando

MI LISTA DE BLOGS

[Un blog para comerselo SAD SONG](#)
Hace 55 minutos

[Larpeiros en Cantabria](#)



Vino Tinto Lar de Ricobao 2013: Mucho más que un simple mencia

Hace 1 hora

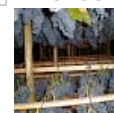
[Javier Prats Blog](#)



Vegamar apuesta por los vinos de altura

Hace 1 día

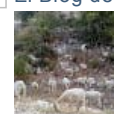
[ADICTOS A LA LUJURIA](#)



Vinos dulces para las noches de un verano sin fin

Hace 2 días

[El Blog de Cova "Comoju"](#)



Descubriendo el Cordero Segureño de Santiago Pontones (Jaén)

Hace 4 días

[El blog de restaurantes.com](#)
Alimento de temporada: las setas
Hace 4 días

[Mileurismo Gourmet](#)

Ranking 2014

ing_26

Hace 5 días

[Cocina con Poco](#)



Vinos Vicente Gandia en Noruega

Hace 6 días

[fabianmitidieri](#)



Enclave Sur Merlot 2012

Hace 1 semana

[El Blog de Riki Wigley 'Territorio Bobal'....Pursuing UNESCO's World Heritage Status.](#)
Hace 1 semana

[Vinos de Bobal](#)

Dominio de la Vega Reserva 2008



Hace 1 semana

[El Vino del Mes](#)

Semana del Vino



Hace 3 semanas

las distancias, se podrían coger muchas ideas de la citada, para ello enciendo esta vela de la esperanza y cruzaré los dedos para que poco a poco se pueda enderezar el rumbo de esta celebración y se la pueda encauzar hacia el esperado éxito que se merece.



También tuvo lugar una año más durante el fin de semana, el ya habitual concurso de cocina "amateur".. El Sábado contó con la elaboración de "Arroces al Horno" junto a su correspondiente degustación, la cual tuvo un enorme éxito tanto de participación como de aceptación por parte de todos los visitantes, quienes muy gustosamente se prestaron a saborear tal placer gastronómico. El Domingo se celebró la continuación de este correspondiente concurso popular, con la elección de plato libre en el que numerosos participantes mostraron su habilidades culinarias.



Citar que un año más se volvió a llevar a cabo la denominada Ruta del Tapeo, proyecto alternativo que este año integró una participación récord de 20 establecimientos entre restaurantes y bares del casco antiguo de la localidad, y que ofrecieron una tapa diferente más copa de vino, ambas cosas por 2 Euros. Su objetivo es ofrecer un producto diferente y reivindicar la tradición del tapeo tan arraigada en la cultura nacional. Además aquel afortunado capaz de sellar en su mapa, su paso por 12 locales, entraba en el sorteo de su "Edad en Vino"

[Mis Restaurantes para recordar y olvidar](#)

EST Restó. Sociedad Central de Arquitectos
Sociedad de Art

Hace 1 año

[El Gourmet del Prado](#)



El que guarda siempre haya... Vicent Dancer
2008 "Les Perrieres"
Premier Cru (Mersault)

Hace 1 año

[Vinos D.O.P. Utiel - Requena](#)

Hace 1 año



[Blog Directory](#)

[Search Engine Submission - AddMe](#)



PAGE RANK



Food & Drink blogs directory



Food & Drink links



WINE BLOGGER





Citar también que por cuarto año se ha llevado también a cabo la Ruta del Cocktail, proyecto que consiste en pasar por los 8 locales colaborados del evento, quienes ofrecieron por solamente 1 Euro, un original y elaborado Cocktail que permitió complementar la ruta del tapeo, con una visita a los mejores Pub's de la localidad. Y si se completaba la Ruta del Cocktail, se entraba a sorteo de una Cena para 2 personas en el Rte El Vegano y 4 consumiciones en el resto de locales del Tour del Cocktail.



En fin, he querido este año transformar el contenido de mi crónica habitual por un mensaje directo, redactando todo esto a modo de sugerencias y críticas constructivas, para que aquellas personas directamente involucradas en este proyecto, no las dejen pasar de largo. Sería una gran pena que al igual que en los matrimonios, por culpa de la rutina y por falta de innovación, se terminara por perder las buena costumbre de celebrar año tras año esta cita de #UtielGastronómica.

Publicado por [Herve Gomez](#) en 9:51

+6 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [Presentaciones y Ferias](#)

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goc

My blomer

[Hyper Smash](#)

FREE Web Submission

Follow my blog with [Bloglovin](#)

PUNTO HISPANO

BLOGS RATER.COM

AÑADIR BITADIR

B BLOGHUB

BF DIRECTORY

DB EN ESPAÑA

tops of blogs
direccion de blogs

WUELOS ESPAÑA

Blogazos.com

enogourmet.blogspot.com Webutation

[Página principal](#)[Entrada antigua](#)Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)[Compartir](#)

Ad by Barilla

0:00 / 0:00

ETIQUETAS

[Aprendiendo a Catar \(7\)](#)
[Artesanía del Queso \(2\)](#)
[Artículos Patrocinados \(4\)](#)
[Artículos Varios y Opiniones \(14\)](#)
[Bodegas y Viñedos \(13\)](#)
[Cervezas \(3\)](#)
[Champagnes y Cavas \(36\)](#)
[Destilados \(5\)](#)
[Maridajes y Catas \(26\)](#)
[Museos y Asociaciones \(4\)](#)
[Presentaciones y Ferias \(43\)](#)
[Restaurantes \(37\)](#)
[Vinos AOC Bandol \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Beaujolais \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Bergerac \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Cornas \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Coteaux du Languedoc \(Francia\) \(4\)](#)
[Vinos AOC Coteaux d'Aix en Provence \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Côtes d'Auvergne \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Fronsac Bordeaux \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Gaillac \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Haut-Médoc Bordeaux \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Minervois \(Francia\) \(2\)](#)
[Vinos AOC Montagne Saint Emilion Bordeaux \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Saint Emilion Bordeaux \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOC Saint George Saint Emilion Bordeaux \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos AOG Guerrouane \(Marruecos\) \(1\)](#)
[Vinos D.O. Alicante \(25\)](#)
[Vinos D.O. Bierzo \(4\)](#)
[Vinos D.O. Ca Rioja \(51\)](#)
[Vinos D.O. Calatayud \(2\)](#)
[Vinos D.O. Catalunya \(2\)](#)
[Vinos D.O. Cigalés \(2\)](#)
[Vinos D.O. Colchagua Valley \(Chile\) \(1\)](#)
[Vinos D.O. Costers del Segre \(15\)](#)
[Vinos D.O. Empordá \(17\)](#)
[Vinos D.O. Finca Elez \(1\)](#)
[Vinos D.O. Isonzo \(Italia\) \(1\)](#)
[Vinos D.O. Jerez - Sherry \(3\)](#)
[Vinos D.O. Jumilla \(5\)](#)
[Vinos D.O. Lanzarote \(6\)](#)
[Vinos D.O. Madrid \(2\)](#)
[Vinos D.O. Maipo Valley \(Chile\) \(3\)](#)
[Vinos D.O. Mancha \(3\)](#)
[Vinos D.O. Manchuela \(4\)](#)
[Vinos D.O. Montereí \(1\)](#)
[Vinos D.O. Montilla-Moriles \(2\)](#)
[Vinos D.O. Montsant \(1\)](#)
[Vinos D.O. Navarra \(3\)](#)
[Vinos D.O. Penedés \(3\)](#)
[Vinos D.O. Rias Baixas \(21\)](#)
[Vinos D.O. Ribeira Sacra \(10\)](#)
[Vinos D.O. Ribera del Duero \(24\)](#)
[Vinos D.O. Ribera del Guadiana \(1\)](#)
[Vinos D.O. Rueda \(16\)](#)
[Vinos D.O. San Antonio Valley \(Chile\) \(2\)](#)
[Vinos D.O. Sierras de Málaga \(3\)](#)
[Vinos D.O. Somontano \(4\)](#)
[Vinos D.O. Sonoma Country \(U.S.A.\) \(1\)](#)
[Vinos D.O. Tierra de León \(4\)](#)
[Vinos D.O. Toro \(8\)](#)
[Vinos D.O. Utiel - Requena \(24\)](#)
[Vinos D.O. Valencia \(8\)](#)
[Vinos D.O.C. Alto Adige \(Italia\) \(1\)](#)
[Vinos D.O.P. El Terrerazo \(2\)](#)
[Vinos D.O.Q. Priorat \(6\)](#)
[Vinos de Devon Valley \(Sudáfrica\) \(1\)](#)
[Vinos de Pago \(1\)](#)
[Vinos de Pays de Coteaux Charitois \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos de Pays de l'Herault \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos de Pays de Val de Loire \(Francia\) \(1\)](#)
[Vinos de Pays D'Oc \(Francia\) \(4\)](#)
[Vinos I.G.T. Veneto \(Italia\) \(1\)](#)
[Vinos P.G.I. Drama \(Grecia\) \(1\)](#)
[Vinos Sin D.O. \(14\)](#)
[Vinos V.T. Castellón \(2\)](#)
[Vinos V.T. Castilla \(9\)](#)
[Vinos V.T. Castilla y León \(2\)](#)
[Vinos V.T. Cádiz \(3\)](#)
[Vinos V.T. Extremadura \(5\)](#)
[Vinos V.T. Norte de Granada \(3\)](#)
[Vinos V.T. Ribera del Andarax \(1\)](#)

LINKWITHIN

ENOGOURMET... "GASTRONOMÍA, VINOS Y GOURMET." HEADLINE ANIMATOR

[↑ Grab this Headline Animator](#)

Con la tecnología de Blogger.