

En Botella

GASTRONOMÍA

El Palmar organiza el VI Concurso de All i Pebre

► El próximo lunes 4 de mayo, a las 19:00 horas en la plaza de la Sequiota de El Palmar, se celebra el «VI Concurso de All i Pebre tradicional illa d'El Palmar», por iniciativa de la Asociación de Hosteleros de esa localidad. Se trata del único certamen con este plato tan emblemático de la cocina valenciana como protagonista dedicado a profesionales de la restauración. En él participan una treintena de equipos de cocina, la mayoría de la pedanía, pero también compiten con otros restaurantes de la provincia, que buscan alzarse con el honor de guisar el mejor

All i Pebre, elaborado según la receta tradicional de este pueblo de pescadores. Sin duda, una codiciada distinción. Al margen del concurso, los organizadores del certamen prevén la llegada de más de dos mil personas para disfrutar de esta fiesta gastronómica.



ACTUALIDAD

Los cavas de Pago de Tharsys, en la PAM! 15

► Pintura, fotografía, vídeo, diseño o ilustra-

ción. Son sólo algunas de las vertientes artísticas que se pudieron contemplar durante la pasada semana en la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Politécnica de Valencia con motivo de la tercera Mostra de Produccions Artístiques i Multimedia. Una exposición de setenta jóvenes artistas valencianos que en su inauguración contó con la participación de otra empresa comprometida con la cultura, la bodega Pago de Tharsys. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer los detalles de la muestra mientras disfrutaban del cava Carlota Suria Brut Nature, una de las referencias más conocidas de la compañía de Requena.

PROMOCIÓN

La campaña «Sabores de Galicia» llega a Valencia

► La Avenida de Aragón de Valencia acoge ayer y hoy una muestra itinerante que bajo el

título «Sabores de Galicia» está recorriendo toda España para dar a conocer diversos productos gallegos, entre ellos la DOP Arzúa-Ulloa, la IGP Ternera Gallega y los vinos de la DOP Ribeira Sacra. La unidad móvil instalada en la zona del monumento a las víctimas de la riada acoge diferentes catas, presentaciones y degustaciones de productos dirigidas tanto a público profesional como al consumidor final. Entre las actividades previstas para hoy destaca una cata comentada de vinos de la Ribeira Sacra que estará dirigida por Ruth Fernández, técnico especialista del mencionado Consejo Regulador.



El Corte Inglés organiza un curso de vinos de la DOP Utiel-Requena

V. M. F. VALENCIA

■ El restaurante de El Corte Inglés de la avenida de Francia de Valencia acoge desde el pasado lunes un Curso de Vinos de la DOP Utiel-Requena, una iniciativa puesta en marcha por las áreas de restauración y vinos de los citados grandes almacenes junto a los técnicos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena destinada a clientes y aficionados al mundo del vino. La inauguración de este curso corrió a cargo del jefe de comunicación y relaciones externas de El Corte Inglés, Pau Pérez Rico; y del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

El curso se desarrollará a lo largo de cuatro sesiones que tendrán lugar todos los lunes hasta el próximo 18 de mayo, con una duración aproximada de noventa minutos. En cada uno de los bloques se alternarán cuestiones teóricas y prácticas, incluyendo catas de algunos de los vinos más representativos de esta región vitivinícola.

En la primera de las sesiones, Patricia Vigo —diplomada en Ingeniería Técnica en Química Industrial, licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Técnica del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena— desveló algunos detalles de la historia y cultura vinícola de la zona, en la que se ha constatado que ya los iberos producían vino. Vigo también planteó



Pau Pérez, José Miguel Medina y Patricia Vigo, durante la inauguración del curso. CdeG

algunas generalidades previas a la cata de vino. Los asistentes, alrededor de cuarenta aficionados al vino, tuvieron la oportunidad de catar cuatro vinos amparados por este organismo regulador: el blanco Parreño, el rosado Añacal y los tintos Bisila joven y Pasiego de Autor.

Para las próximas sesiones de este curso de vinos impartido en El Corte Inglés se abordarán cuestiones relacionadas con los vinos blancos y rosados (lunes 4 de mayo), los vinos tintos (lunes 11 de mayo)

y los vinos elaborados con uvas de Bobal —variedad autóctona de la comarca de Requena Utiel— (lunes 18 de mayo). Algunos enólogos y técnicos de la DOP Utiel-Requena participarán en cada una de las jornadas.

Con esta iniciativa, El Corte Inglés consolida su apoyo a las denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana, con las que ya realiza actividades similares, como es el caso del curso de vinos de la DOP Valencia.

El Consejo Regulador celebra unas jornadas de marketing Online



► El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena planifica para este año cuatro jornadas trimestrales teórico-prácticas sobre Social Media centrado en el sector vitivinícola. El año pasado ya se celebraron las que fueron las I Jornadas de Marketing Online para Bodegas de la DOP Utiel-Requena, que tuvieron mucho éxito entre los asistentes, todos ellos gerentes y profesionales de la comunicación online de la zona. Este pasado martes se celebró la segunda jornada, estrictamente focalizada en gestión y estrategias para una página de empresa de Facebook, que estuvo impartida por Emma Alcover, social media manager de la empresa nataliachen.com. Los próximos talleres, que se repartirán durante lo que resta de año, versarán sobre las redes sociales Twitter, Google + e Instagram. CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

Bodegas Nodus convoca un concurso de diseño integral para vestir su nuevo vino

► Los alumnos de Gráfica Publicitaria de la Escuela de Diseño Barreira A+D visitaron la finca El Renegado para conocer el producto

VICENTE M. VALENCIA

■ Bodegas Nodus ha dejado en manos de los jóvenes valores del diseño valenciano la creación de la imagen de su nuevo vino, un tinto joven de uvas de Bobal cultivadas

bajo pautas ecológicas. La bodega con sede en Caudete de las Fuentes ha organizado un concurso de diseño integral al que van a concurrir los alumnos de Gráfica Publicitaria de la escuela de diseño Barreira A+D de Valencia, en virtud del acuerdo suscrito por el centro educativo y la compañía vitivinícola.

Como paso previo, los alumnos de la escuela visitaron la finca El Renegado a finales del pasado mes de marzo para conocer de primera mano el proceso de elabora-



Un momento de la visita. CUESTIÓN DE GUSTO

ción, las instalaciones, viñedos y el equipo humano de la bodega con el objetivo de obtener la mayor cantidad de datos posibles y poder así transmitir en su creación los valores de bodegas Nodus. Los alumnos tuvieron también la oportunidad de catar el nuevo vino y llevarse una botella «desnuda» a la que tendrán que dotar de una imagen completa.

Una vez los alumnos hayan elaborado sus diferentes ejercicios, de todos los trabajos que se presenten se elegirá un ganador que firmará su trabajo y será la imagen de este nuevo vino, que la bodega comercializará en mercados nacionales e internacionales. Más información sobre esta iniciativa en la página web www.bodegas-nodus.com.