

## En botella

### EL PALMAR

#### El concurso de All i Pebre bate su récord de inscripción

► El pasado lunes se celebró en El Palmar la sexta edición del concurso de All i Pebre tradicional, único certamen de este popular plato de la cocina valenciana dedicado a profesionales de la restauración. Un total de treinta concursantes (nuevo récord de participación) acudieron a la cita gastronómica para poner a prueba su buen hacer gastronómico. Finalmente, el restaurante Barbados de Valencia se alzó con el triunfo, seguido por los restaurantes de El Palmar El Redolí y Cañas y Barro. Más allá del concurso de cocina, la cita, a la que asistieron cerca de dos mil personas para de-

gustar este típico plato de pescadores, sirvió para homenajear a Dolores Benaches Bernardo, propietaria del restaurante El Rek, quien recibió el título de «Mestra Cuinera Exemplar del Palmar» en agradecimiento a su esfuerzo y dilatada trayectoria profesional.

### PROMOCIÓN

#### Cata de vinos blancos de Pedralba en Palace Fesol

► El restaurante Palace Fesol de Valencia acoge esta misma tarde a partir de las 17,30 horas una cata profesional protagonizada por los vinos blancos producidos por la bodega Monsata Perdigón a partir de uvas seleccionadas de la variedad autóctona Plantafina de Pedralba, una casta abocada a la desaparición que, gracias al empeño de los responsables de esta bodega, está siendo recuperada para la producción de vinos de calidad. Los vinos elaborados por Monsata Perdigón ya fueron presentados

oficialmente a mediados del pasado mes de diciembre.



### ACTUALIDAD

#### El futuro de los nuevos quesos valencianos, a debate

► El restaurante Albufera del hotel SH Valencia Palace acogió a finales del pasado mes de abril un foro agroalimentario que, bajo la te-

mática de «Los nuevos quesos valencianos», incidió en algunas de las claves para el desarrollo de esta industria tradicional. Granja Rinya, Hoya de la Iglesia, Tot de Poble, Granja El Parral, y la Boutique del Queso del Mercado Central fueron algunas de las compañías que, como productoras de quesos de la Comunitat Valenciana, acudieron a la cita para dar a conocer cual es el mercado actual del sector. Aunque la calidad y la materia prima de los productores, centrados sobre todo en las provincias de Castellón y Valencia, es excepcional, todos coinciden en que «no sabemos vender nuestro producto». El queso fresco sigue siendo el más demandado por el consumidor (servilleta, caçoleta, blanquet,...) aún con el hándicap que supone su conservación. El resto de quesos de la Comunitat Valenciana aún están en un proceso lento de distribución y exportación. Otras de las grandes conclusiones giraron alrededor de la necesidad de apostar por la marca y trabajar con ella como otro factor de garantía.

# El Mercado de Colón acoge la 5ª edición del «Torres Experience»



Mercado de Colón. CUESTIÓN DE GUSTO



Vino y gastronomía vuelven a protagonizar un evento de la mano de Torres. CUESTIÓN DE GUSTO

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

Valencia es la ciudad elegida por Bodegas Torres para desplegar su amplia gama de vinos y destilados en una nueva edición del Torres Experience, evento que se celebra durante este próximo fin de semana en el Mercado de Colón de Valencia. Se trata de la quinta edición de una propuesta itinerante pensada para los amantes del vino y la gastronomía, en la que se podrán degustar más de sesenta vinos y destilados de todo el mundo, desde los que se elaboran en las diez principales zonas vinícolas españolas a los de Chile y California, así como los brandis Torres y productos de importación de gama «premium», como el champagne Lanson, la

ginebra Sloane's o el vodka Beluga.

Además de la degustación de vinos y productos gastronómicos, los asistentes podrán disfrutar de una serie de talleres experienciales a lo largo de los dos días, en un ambiente festivo amenizado con música de DJ en directo. Como novedades de esta quinta edición del Torres Experience, los enólogos de la compañía vinícola ofrecerán una cata magistral de los vinos icono de Bodegas Torres y habrá también una masterclass de coctelería de la mano del conocido barman Héctor Talents, de Mésquebarmans.

Otros de los talleres y experiencias incluyen un espacio de manicura exprés acom-

pañada de una copa de vino blanco, una barra de cócteles creativos elaborados con los destilados premium distribuidos por Bodegas Torres, o maridajes de vino con jamón y queso. Valencia Torres Experience abrirá sus puertas a las 11h de la mañana hasta las 21h el sábado y las 19h el domingo.

La oferta gastronómica del Valencia Torres Experience irá a cargo de once establecimientos del mismo Mercado Colón que colaborarán en esta actividad única elaborando una tapa exclusiva para la ocasión. Las entradas podrán adquirirse en la taquilla en el Mercado de Colón durante el fin de semana o con antelación a través del [shop.clubtorres.com](http://shop.clubtorres.com).

## XV Ciclo de Catas



### Bodegas Antonio Arráez visita el Centro Comercial Ademuz



► Continúa adelante la programación del decimoquinto Ciclo de Catas Hipercor, en el que algunas de las mejores bodegas de la Comunitat Valenciana presentan a los aficionados del vino sus etiquetas más representativas y las nuevas añadas. Así, este próximo sábado 9 de mayo, bodegas Antonio Arráez presentará una selección de sus vinos más relevantes (Bermejo blanco, Toni Arráez Verdil, Bermejo tinto y Lagares). El enólogo Toni Arráez será el encargado de conducir esta cata.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana en la que participan este año un total de veinticinco bodegas. Para poder asistir a las actividades de este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet del Centro Comercial Ademuz (planta semisótano) o llamando al número de teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

**CATA DE BODEGAS ENGUERA**  
Sábado, 9 de mayo. 11:00 horas  
Sala de Actividades 2ª planta CC Ademuz  
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

## Barras y restaurantes



### Los mejores arroces valencianos en restaurante El Racó de Meliana

► Beronia Crianza (DO Rioja) propone para esta semana alguno de los arroces que elaboran a diario en el restaurante El Racó Meliana. Se trata de elaboraciones que acompañan a la perfección una copa de este excepcional tinto hecho con uvas

de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, con doce meses de crianza en barrica de roble. De elegante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y regaliz, ofrece un paso por boca goloso, redondo y amplio. El restaurante El Racó Meliana es un establecimiento fundado en 1997 que, además de su amplia variedad de arroces secos, melosos y caldosos elaborados de forma tradicional valenciana, está especializado en carnes selectas de buey llegadas directamente del País Vasco y pescados frescos, todo perfectamente maridado con la colección de vinos del sello Beronia. El local, que ofrece un menú diario de martes a viernes (excepto festivos) por sólo 12 euros y otro los fines de semana por 18 euros, cuenta con una amplia carta de tapas, entrantes y aperitivos y una interesante variedad de postres caseros e innovadores. El Racó Meliana cierra los lunes por descanso del personal. Disfrute ahora de los platos que se elaboran en los mejores establecimientos de la Comunitat Valen-

ciana con una copa del Rioja más reconocido, Beronia Crianza.

**RESTAURANTE EL RACÓ MELIANA**  
C/ Glories Valencianes, 4 • 46133 Meliana  
Teléfono 96 149 61 73  
[www.elracodemeliana.com](http://www.elracodemeliana.com)

