

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## Utiel celebra la vigésima edición de su feria gastronómica

▶ El certamen abre sus puertas mañana, viernes, en el paseo de la Alameda ▶ Más de una veintena de productores ofrecerán degustaciones de embutidos, quesos, vinos, mieles, dulces, etc.

V. MORCILLO UTIEL

El paseo de la Alameda de Utiel acoge desde mañana viernes y hasta el próximo domingo la vigésima edición de la feria Utiel Gastronómica, un certamen perfectamente consolidado en el calendario de eventos gastronómicos que contará este año con la presencia de más de una veintena de productores procedentes tanto del propio municipio como de otros puntos de la provincia de Valencia. Con todo, seguirán siendo los productos de carnicería y las elaboraciones de los horneros locales —junto a los vinos de la DOP Utiel-Requena— los principales protagonistas de la feria, premio nacional de la Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas en la especialidad de Artesanía Culinaria.

Además de poder degustar y adquirir los productos expuestos en el recinto ferial, los organizadores han planteado diversas iniciativas paralelas, como el asado popular de embutido, la degustación de las elaboraciones culinarias del IX Concurso de cocina amateur o los show-cooking y talleres para niños realizados por los alumnos de la escuela de hostelería del IES Alameda de Utiel. Como en ediciones anteriores, se establecerá un sistema de tickets de degustación (que incluirán un catavinos y una cazuela de barro) para poder degustar todos los productos expuestos en los stands de las empresas participantes.

De manera paralela al certamen gastronómico se realizarán dos eventos más: por una parte la exposición de maquinaria agrícola GastroAgro, que mostrará en la prolongación del paseo de la Alameda las últimas novedades en materia de equipamientos y maquinaria agrícola; y por otra la Ruta del Tapeo, que un año más reunirá a una veintena de establecimientos hosteleros del municipio, que ofrecerán una tapa y una copa de vino en sus establecimientos por sólo dos euros.

Otro de los alicientes de Utiel Gastronómica es la Gastroludoteca, una iniciativa promovida conjuntamente con la entidad financiera Cajamar donde monito-



El paseo de la Alameda acoge una nueva edición de Utiel Gastronómica. CUESTIÓN DE GUSTO

res especializados organizarán actividades y talleres en un recinto vigilado dirigidos al público infantil, con unos contenidos relacionados con la temática de la

gastronomía y los productos autóctonos, mientras los adultos pueden aprovechar para realizar una visita más tranquila al recinto ferial.

### TREN RUTA DEL VINO - UTIEL GASTRONÓMICA



#### Un tren para descubrir la riqueza gastronómica y cultural del municipio

▶ Una de las principales novedades que presenta el certamen gastronómico este año no se realizará en el recinto ferial, sino en las estaciones de tren, ya que el colectivo ha alcanzado un acuerdo con Renfe Cer-

cañas y la Asociación Ruta del Vino Utiel-Requena para fletar un tren que partirá desde la Estación del Norte de Valencia el próximo sábado a las 9:50 horas. Con un trayecto de algo más de hora y media, los viajeros llegarán a la Estación de Utiel sobre las 11:30 horas. Hasta que el tren de regreso a Valencia efectúe su salida a las 18:45 horas, los visitantes tendrán tiempo suficiente para conocer no sólo los encantos gastronómicos del municipio, sino también los atractivos culturales y patrimoniales de Utiel. Se han establecido dos tipos de billetes para el desplazamiento: uno reducido de sólo cinco euros que incluye viaje de ida y vuelta; y otro que por sólo diez euros incluye billete de ida y vuelta y un ticket con ocho degustaciones, catavinos y cazuela de barro. El importe del billete se abonará en el momento de acceder al tren. Más información en el teléfono 96 217 08 79.

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

## El vino de naranjas Tarongino logra una medalla de oro en la feria Anuga de Colonia

V. M. F. VALENCIA

El vino de naranjas Tarongino, producido por la empresa Naranjas Ché en Sagunt, ha logrado un éxito sin precedentes en la recién concluida feria Anuga, el certamen de alimentación más importante de Europa que se ha celebrado en la ciudad germana de Colonia, al conquistar una medalla de oro en el concurso creado paralelamente a la feria, en la que han participado más de siete mil empresas productoras procedentes de un centenar de países de todo el mundo.

Junto a la medalla de oro obtenida por el Tarongino Original, la compañía ha obtenido, el Tarongino Clementina ha logrado una medalla de plata, al igual que Tarongino Pomelo, la última novedad de la compañía.



Estand de Tarongino en Anuga. LEVANTE-EMV

Según Guillermo Antelo, uno de los creadores del vino de naranja, «con Tarongino hemos conseguido ir más allá del concepto tradicional de vino. Este premio internacional supone el reconocimiento a nuestro esfuerzo e innovación a crear un producto único, gracias a la mejor selección de cítricos de nuestros campos». Por su parte, Gonzalo Antelo asegura que «es difícil convencer de que de los cítricos también se puede extraer vino a partir de su fermentación natural y que, además, es el acompañamiento ideal de tapas gourmet. Su intenso color, la originalidad de la botella transparente la cual sugiere que no tiene nada que esconder y su diferenciado sabor cítrico y refrescante, se ha ganado la atención de sibaritas, curiosos, bloggers y expertos en vino de todo el mundo, pero también de amantes de la ecología, ya que Tarongino es 100% bio».

www.bodegasvegamar.com · @vegamarb

VEGAMAR BODEGAS

VINOS MEDITERRÁNEOS DE ALTURA