

Gastrónoma plantea talleres de cocina para todos los públicos

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ A medida que se acercan los días de celebración de la próxima edición de Gastrónoma (del 14 al 16 de noviembre en Feria Valencia) se van conociendo más actividades e iniciativas. Tras la presentación oficial del certamen a principios de esta semana, los organizadores continúan avanzando más detalles de este evento gastronómico. Showcookings, catas, degustaciones, concursos y un sinfín de actividades acompañarán a la oferta comercial de más de un centenar de firmas de nuestra gastronomía. En el programa se han incluido este año, como novedad, y gracias a la colaboración con Valencia Club Cocina, un total de 18 talleres gastronómicos dirigidos a profesionales del sector y público aficionado.

Así, a través de la iniciativa «Cooking Lovers», se pretende dar a conocer diferentes productos y técnicas de cocina para vivir una experiencia gastronómica única en la que se fusionan investigación, sabor y experiencia para todo tipo de paladares.

Los talleres se sucederán durante los tres días de feria entre las 10.15 y las 18.45 horas, y en ellos está prevista la participación de profesionales como Juan Casamayor, ganador del «mejor bocadillo de autor del mundo», que ofrecerá el taller «Bocatas&Tapas»; Andrés Pereda, del restaurante Kumori, que dará claves sobre la «Cocina Oriental»; el reputado panadero y pastelero Paco Roig, con el taller «El pa fa taula»; Itxaso Michelena, que abrirá el programa con «Mermelada lovers»; Yeray Forés y Andrés Soler, que realizarán un fantástico «Maridaje con ostras»; Carlos Alberto Morais, de Hard Rock Hotel Ibiza, que mostrará cómo elaborar «Tapas en estado puro Ibiza»; Vanesa Bustos y Javi «Algas», que hablarán de «Setas y algas»; o Lluís Peñafort, con su «Cocina Slow», entre



Feria Valencia acoge una nueva edición de Gastrónoma. CUESTIÓN DE GUSTO



Un taller de la última edición. CdeG

muchos otros.

Asimismo, y dirigidos a niños a partir de 7 años, habrá tres talleres de cocina para los más pequeños. Estos talleres estarán dirigidos por Nuria Bonillo, Chef profesora de cocina y pedagoga infantil. El domingo estos talleres contarán además con la presencia y

propuesta del valenciano Jacobo Azcarraga, conocido por su participación en el programa de televisión Masterchef Junior I.

Los talleres son gratuitos pero el aula tendrá un aforo limitado de personas por taller, por lo que es imprescindible reservar plaza a través de la página web del certamen www.gastronoma.es.

En la misma web se puede consultar al detalle todo el programa de actividades de Gastrónoma, desde los talleres Cooking Lovers, a la lista de ponencias de la «Cocina Central», con 35 chefs de primer nivel; las jornadas del espacio #pandeverdad; la relación de restaurantes que van a protagonizar las «Barras Gourmet» para que los visitantes puedan disfrutar de la alta cocina, así como todas las degustaciones y catas que se desarrollarán en el pabellón 5 del recinto ferial valenciano.

El mercado de Colón acoge del 20 al 22 de noviembre la III Feria del Cava Valenciano

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Con el éxito anterior de las dos anteriores ediciones, el cava valenciano vuelve a tomar el Mercado de Colón, en una clara apuesta por promocionar estos productos nacidos del viñedo de Requena en la capital del Turia.

El cava valenciano se ha convertido en una referencia dentro del mundo de los espumosos. La crítica especializada ha respaldado las elaboraciones de las bodegas con puntuaciones notables. Y es que Requena, único término municipal autorizado por la DO Cava en la Comunidad, cuenta con unas condiciones climáticas que aseguran un producto final de gran calidad. Como ha señalado el presidente de la asociación José Hidalgo en repetidas ocasiones «nuestros cavas no tienen nada que envidiar a ningún espumoso del mundo». Por la edición celebrada en el mismo enclave en 2014 pasaron alrededor de 10.000 valencianos. Con este precedente el evento se ha dispuesto con importantes novedades con el objetivo de que siga siendo un éxito.

A las ocho firmas que componen la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena (Coviñas, Vegalfaro, Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Pago de Tharsys, Hispano Suizas, Chozas Carrascal y Torre Oria) se suman este año dos firmas invitadas (Murviedro y Vegamar).

En materia gastronómica, Camarena Lab volverá a ser escenario de la armonía entre la alta cocina y los cavas valencianos. Además, el certamen cuenta con la colaboración de los operadores emplazados en el mercado de Colón.

Pago de Tharsys: quince años apostando por la calidad, la pasión y la cultura del vino

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ El enólogo Vicente García (Requena, 1942) ya se había curtido en mil batallas mucho antes siquiera de comenzar a soñar con el proyecto de Pago de Tharsys. Durante casi una década trabajó como profesor de enología y viticultura, para posteriormente, ya en la década de los setenta, comenzar a desarrollar su trayectoria profesional como director técnico en algunas de las bodegas más prestigiosas de Cataluña, donde se especializó en la elaboración de cavas.

De regreso a su tierra, participó en algunos de los proyectos más interesantes de la época, principalmente el de Torre Oria, contribuyendo directamente a que el municipio de Requena ingresase de pleno derecho en la DO Cava. A finales de los ochenta conoció a Ana Suria, con quien más adelante se embarcaría en la «aventura más importante» de sus vidas, la fundación, en el año 2000, de Pago de Tharsys, una de las bodegas de referencia no sólo en el ámbito de la Comunitat Valenciana, sino también a nivel estatal.

Pago de Tharsys (Requena —Valencia—) se asienta sobre una antigua bode-



Detalle de la bodega. CdeG

ga del año 1808 de la que aún se conservan los muros y los subterráneos. De construcción inspirada en los pequeños châteaux franceses, la bodega está enclavada en el centro de las doce hectáreas de viñedo de la propiedad (de ahí su denominación de Pago), lo que permite reducir a minutos los tiempos entre la vendimia y el inicio de la elaboración.

Referente en la producción de vinos de

gran calidad, pero sobre todo de cavas de alta expresión, García ha creado algunas de las etiquetas más exclusivas tanto desde el punto de vista técnico como en lo referente a cualidades organolépticas. Los cavas Millesimé, el espumoso blanc de noirs de Bobal «Único» o el vino blanco Vendimia Nocturna son sólo algunos ejemplos de lo que las producciones de la bodega representan en el contexto actual del mundo del vino.

A lo largo de estos quince años de trayectoria la bodega no sólo ha logrado labrarse el respeto del consumidor con sus vinos y cavas. También ha desarrollado un proyecto enoturístico en el que hoy se miran muchas otras bodegas de toda España. Pago de Tharsys dispone de unas magníficas instalaciones que se completan con un idílico alojamiento rural (La Caseta de Tharsys) con capacidad para 12 personas y con el Mesón del Cava, un restaurante ubicado al lado de la bodega en el que se ofrece una cocina basada en la gastronomía mediterránea y la tradición culinaria de la zona, siempre maridada con los excelentes caldos que producen Ana y Vicente en sus instalaciones.

Benlloch reúne a miles de visitantes en una nueva edición del BIWM

V. M. F. VALENCIA

■ La presencia de profesionales relacionados con el sector vitivinícola en el Benlloch International Wine Meeting (BIWM) celebrado el pasado fin de semana ha superado las cifras de ediciones anteriores. Numerosos distribuidores y bodegueros —13 han participado directamente— se han acercado a esta cita por la que han pasado, a pesar de la lluvia, más de 3.500 personas. El certamen incluía diversas charlas y conferencias, pero también actividades de tipo más popular, como la cata popular celebrada en la mañana del domingo, que contó con la participación de alrededor de trescientas personas, que tuvieron la oportunidad de catar tres vinos producidos en el ámbito de la provincia de Castellón.

En la cata estuvo presente David Buch, presidente de la Asociación de Sumilleres de Castellón y Provincia, quien insistió en que «es necesario incrementar el reconocimiento de los vinos de Castellón a través de estas iniciativas que inciden directamente en aumentar y mejorar el valor de nuestros caldos».