

En botella

CATAS

Bodegas Ontinium, en una nueva «Proava Tastings»

► Bodegas Ontinium será la protagonista, el próximo 4 de febrero, de una nueva edición de las «Proava Tastings», una serie de catas de vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana que se desarrollan en las instalaciones del colectivo Proava (C/ Baja, 29 de Valencia) y que se imparten en inglés con el doble objetivo de acercar la realidad del vino valenciano a consumidores de otros países de paso por Valencia y de mejorar los conocimientos sobre este idioma entre los consumidores valencianos. Durante la cata comentada, que estará asistida por Marián Daras y Riki Wigley, los asistentes tendrán la oportunidad de degustar hasta cinco referencias producidas por la entidad

cooperativa con sede en Ontinyent: el rosado Ontinium Monastrell, el tinto Embolcaire y los también tintos Ontinium Syrah, Ontinium Cabernet Sauvignon y Ontinium Tempranillo Barrica. La cata comentada comenzará a las 19,30 horas. Más información y reserva de plazas llamando al número de teléfono 96 392 44 63. Por otra parte, Proava acoge hoy la segunda entrega del curso de iniciación a la cata de vinos valencianos —con un taller práctico y cata de 5 vinos—, actividad dirigida exclusivamente a alumnos de la Universitat de Valencia.

ARUNAD

La DOP Utiel-Requena dona la recaudación de sus catas

► El Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena ha donado la recaudación de las catas ofrecidas por el organismo en stands de diversas ferias durante 2015 —1.327 euros— a la Asociación Requena-Utiel de Niños con Alteraciones del Desarrollo (Arunad) una entidad sin ánimo de lucro constituida hace dos años por madres

y padres de la comarca con niños que tienen este tipo de problema. La presidenta de la asociación, Carmen Miguel, ha explicado tras recibir el cheque que «todo el dinero recibido y donado por socios y simpatizantes es invertido íntegramente en los talleres terapéuticos para los niños de la asociación, que a día de hoy son cuatro, y en charlas informativas para padres y madres de la comarca». Con esta iniciativa, la DOP Utiel-Requena pretende contribuir a la consolidación de un colectivo que tiene como objetivo trabajar por y para los niños alteraciones del desarrollo y sus familias.



CENTENARIO

Vicente Gandía, con la escuela de cerámica de Manises

► Con motivo del Centenario de la Escuela de Arte Superior de Cerámica de Manises, el pasado 19 de enero se inauguró en el Centre Cultural La Nau de la Universitat de València la exposición «Sincronías», que recoge tres procesos cerámicos diferentes: por la forma de entender la cerámica que tienen sus actores, por los materiales que usan y por la finalidad de los objetos que crean. En este acto de inauguración se presentó el conjunto de actividades preparadas para celebrar los primeros cien años de la Escuela de Cerámica de Manises. Bodegas Vicente Gandía quiso apoyar esta iniciativa y por ello estuvo presente en el acto ofreciendo una copa de vino de Hoya de Cadenas 130 Aniversario blanco y tinto a los asistentes. La bodega cree en el futuro de la cerámica y apuesta por ella, por lo que ambas entidades están trabajando en futuros proyectos de innovación.

[ASADOR PALACIOS]

Cullera se prepara para la gran fiesta de la calçotada



Panorámica del comedor. CdeG



La calçotada de 2015 fue un éxito. CdeG



Héctor Palacios, nieto del gerente del asador, rodeado de calçots. CUESTIÓN DE GUSTO

salsa romescu.

Así, los responsables del asador han diseñado un completo menú que se abrirá con el típico pan a la brasa con tomate acompañado de diversos embutidos catalanes (butifarra negra, espetec del Payes y butifarra blanca) y regados con cava. A continuación se servirán los calçots, en cantidad suficiente para saciar a los comensales y acompañados de su típica salsa romescu.

Tras los calçots, los comensales podrán degustar unas chuletitas de cabrito lechal acompañadas de patatas fritas en aceite

de oliva, huevo de corral y vino del Priorat. El menú se cierra, como no podía ser de otro modo, con la típica crema catalana. Tras la magnífica acogida que ha tenido esta iniciativa gastronómica en ediciones anteriores, la familia Palacios quiere agradecer públicamente a sus clientes y amigos el interés mostrado por esta particular fiesta gastronómica.

Fundado a finales del año 2010, el Asador Palacios se ha convertido en todo un referente gastronómico en Cullera. Enclavado en un establecimiento totalmente renovado y ambientado en una rústica

pero a la vez cómoda taberna, el asador se estructura en tres áreas: la zona de barra, el restaurante principal (con capacidad para más de un centenar de comensales) y un pequeño comedor privado para reuniones de empresa y pequeñas celebraciones familiares.

La carta del asador-sidrería Palacios está basada en la gastronomía de corte tradicional, con especial atención a las carnes y pescados a la brasa, la especialidad de la casa. La carne de buey es uno de los platos más solicitados por su textura y sabor, aunque también los calamares frescos, rapés, rodaballos, calamar relleno, pulpo a la brasa o la ensalada de perdiz gozan de «buen cartel». Palacios también ofrece un menú degustación que incluye, además de entrantes y postre casero, chuletas de cabrito asadas a la brasa con una guarnición de patatas fritas y huevos por sólo veinte euros (incluyendo bebidas y toda la sidra de barril que desee escanciarse el comensal). Además, permiten variar la propuesta sustituyendo las chuletas por chuletón de buey a la brasa con un incremento en el precio de cinco euros.

Tras la jornada gastronómica que se celebra durante este último fin de semana de enero, el restaurante Asador Palacios seguirá ofreciendo a sus comensales los auténticos calçots a la brasa, disfrutando de un menú con lo mejor de la gastronomía tradicional.

El Asador Palacios se ubica en pleno centro de San Antonio de Cullera, en la calle de Madrid, 4. El restaurante está abierto durante todo el año y se encuentra a escasos cien metros de la playa. Celebran todo tipo de eventos de negocios y familiares y ofrecen una amplia variedad de menús concertados en función del presupuesto que se disponga. Además, durante el servicio de cenas de los sábados programan actuaciones musicales en directo para amenizar la velada. Para obtener más información sobre el restaurante y sus especialidades se puede visitar la página web www.asadorpalacios.es.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997
CARNES SELECTAS A LA BRASA
MENÚ DIARIO: 9 €
MENÚS PARA GRUPOS
Salón para bautizos, comuniones,
bodas y eventos Máx.: 70 personas

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60

RESTAURANTE CASA NAVARRO ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia,
más de treinta tipos de arroces
en carta, paellas, caldosos, melo-
sosos... Pescados y mariscos fres-
cos del día, calderetas de pescados,
postres caseros. Amplia bode-
ga. Casa antigua restaurada junto al
mar, con comedores interiores y
terrazas. Un lugar privilegiado en la
playa.

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS CULLERA

ASADOR SIDRERÍA EN EL
CENTRO DE SAN ANTONIO
ABIERTO TODO EL AÑO
A 100 METROS DE LA PLAYA
Nuestra especialidad
son las carnes

www.asadorpalacios.es
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO
VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dospel, 49
www.lamarsaladeldospel.es