breves

ACTUALIDAD

Torre Oria mejora su facturación un 20%

■ La bodega con sede en Requena Torre Oria, participada de Ángels, ha cerrado 2015 con una facturación de 10,1 millones de euros, casi un 20% más que en 2014. En los últimos tres años, la compañía ha logrado triplicar su volumen de facturación. **V. M.** VALENCIA

CONCURSOS

Enguera y Nodus triunfan en los Biofach

■ Bodegas Enguera (oro para Más Enguera blanco y Castillo de Enguera Reserva) y bodegas Nodus (plata para Actum Colección Tinto) han inscrito su nombre en el palmarés de la última edición de los prestigiosos premios internacionales Mundus Vini Biofach, que distinguen a los mejores vinos elaborados bajo pautas ecológicas y que se ha celebrado hace unos días en Alemania. **V. M.** VALENCIA

FORMACIÓN

El máster Tastavins clausura la XIV edición

■ Con la entrega de diplomas a los alumnos que han completado la XIV promoción se clausuró el pasado lunes la última edición del máster Tastavins que dirige el enólogo y escritor Joan C. Martín. El acto contó con la participación del sumiller Joan Ramón Mañé, de Cellers Abadal, quien expuso el patrimonio vitivinícola de la DO Plá de Bages y ofreció una cata de sus vinos. **VICENTE M.** VALENCIA

NOVEDADES

Ripollés ilustra los vinos de Bebendos

■ El artista castellonense Ripollés ha sido el encargado de vestir los nuevos vinos de la bodega Bebendos (DOP Valencia). Se trata de los tintos Martus y Vinotauro, dos vinos envejecidos en barrica de roble y producidos con uvas cultivadas en la zona de Alforins. Los nuevos vinos fueron presentados el pasado lunes en la sede del Consejo Regulador de la DOP Valencia. **V. M.** VALENCIA

PAGO DE THARSYS

Música y vino en el Palau de la Música

■ Dentro del ciclo «Las Artes en paralelo», la sala Rodrigo del Palau de la Música de Valencia acogió el pasado martes la conferencia-concierto «Escuchar el Vino» en la que participaron el Grup de Cambra Ciutat de Lliria bajo la dirección de Miguel Vidagany, y el enólogo y propietario de la bodega con sede en Requena Pago de Tharsys, Vicente García. **VICENTE MORCILLO** VALENCIA

[ASADOR PALACIOS]

La fiesta de la «calçotada» reúne a cientos de comensales en Cullera

▶ EL RESTAURANTE SEGUIRÁ OFRECIENDO ESTA VERDURA **A LA MANERA TRADICIONAL** MIENTRAS DURE LA TEMPORADA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El restaurante Asador Palacios celebró los pasados 30 y 31 de enero la tradicional «Fiesta de la Calçotada», un evento gastronómico protagonizado por esta verdura comida a la manera tradicional, a las brasas y con salsa romescu.

Los responsables del asador diseñaron un completo menú que se abrió con el típico pan a la brasa con tomate acompañado de diversos embutidos catalanes y regados con cava. A continuación se sirvieron los calçots, acompañados de su típica salsa romescu. Tras éstos, los comensales degustaron unas chuletitas de cabrito lechal acompañadas de patatas fritas en aceite de oliva, huevo de corral y vino del Priorat. El menú se cerró 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 y la magnífica acogida que ha tenido este año.

La carta del restaurante está basada en una gastronomía de corte tradicional, con especial atención a los pescados y las carnes a la brasa

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 una gastronomía de corte tradicional, con especial atención a las carnes y pescados a la brasa. La carne de buey es uno de los platos más solicitados por su textura y sabor, aunque también los calamares frescos, rapes, rodaballos, calamar relleno, pulpo a la brasa o la ensalada de perdiz. 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 20 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 5 euros.

Unos comensales degustan los típicos «calçots». LEVANTE-EMV

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. Además, durante el servicio de cenas de los sábados programan actuaciones musicales en directo para amenizar la velada. Más información en www.asadorpalacios.es.

La DOP Utiel-Requena presume de Bobal en el Día del Vino español en Suiza

▶ El organismo ofreció **una cata de doce referencias** comentada por el periodista David Schwarzwälder

V. MORCILLO REQUENA

■ La DOP Utiel-Requena ha participado esta misma semana en la XVII edición del Día del vino español en Suiza, un evento organizado por la Oficina Económica y Comercial de España en Berna (Ofecome Berna) y en el que se han celebrado dos seminarios, uno de ellos protagonizado por la variedad de uva Bobal y la DOP Utiel-Requena.

El periodista y formador de sumilleres David Schwarzwälder presentó ante un centenar de asistentes, procedentes sobre todo del canal HORECA, importadores, detallistas y prensa especializada, las características de esta denominación de origen y, en concreto, de la uva Bobal y su vinificación. A continuación, llevó a cabo una cata comentada de 12 referencias de la zona. José Miguel Medina, presidente del Consejo Regulador, concluyó tras la actividad que «la Bobal ha seducido al cliente suizo por la complejidad y por la identidad de la variedad».

CASA NURIA — RESTAURANTE-ASADOR
Casa Nuria
Desde 1997
CARNES SELECTAS A LA BRASA
MENÚ DIARIO
MENÚS PARA GRUPOS
Salón para bautizos, comuniones, bodas y eventos Máx.: 70 personas
Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60
SÍGUENOS EN

RESTAURANTE CASA NAVARRO — ALBORAYA
Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraia. 96 372 00 27
Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS — CULLERA
Palacios ASADOR SIDRERIA
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 SALÀ — PLAYA DEL DOSEL - CULLERA
NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO
Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamarsaladeldosel.es