

Finca La Torre logra tres años consecutivos el título de mejor AOVE de España

▶ LA ALMAZARA MALACITANA PRESENTÓ HACER UNOS DÍAS EN VALENCIA SU GAMA DE PRODUCTOS, ENTRE LOS QUE DESTACAN LOS **VARIETALES DE HOJIBLANCA Y ARBEQUINA** Y LOS AROMATIZADOS

LEVANTE-EMV VALENCIA

■ En sólo cinco campañas, Finca La Torre ha logrado revolucionar el mercado del aceite de oliva virgen extra (AOVE) premium. En las tres últimas ediciones del concurso que celebra el Ministerio de Agricultura para seleccionar los mejores productos agroalimentarios de España, el monovarietal de Hojiblanca de esta almazara malacitana ha logrado el primer premio, lo que convierte al equipo que dirige el joven ingeniero agrónomo Víctor Pérez en toda una revolución para el sector, tanto por la calidad de sus elaboraciones como por su metodología de tra-



Panorámica de Finca La Torre, en el municipio malacitano de Bobadilla. LEVANTE-EMV

bajo, apostando por una producción 100% autónoma, ecosostenible y biodinámica. Un proceso con el que dan un extraordinario cuidado a los olivos tratando de mirar al máximo sus frutos y con el que logran obtener el máximo potencial de cada variedad en sus aceites —exclusivos y de edición limitada—.

Los responsables de la compañía se desplazaron hace unas semanas hasta Valencia para presentar su colección de aceites (disponibles en bodegas Gargallo y El Corte Inglés), entre las que destacan el ya citado Hojiblanca y el monovarietal de Arbequina, además de dos aceites aromatizados con limón y naranja (en cuyo caso los cítricos proceden de cultivos ecológicos de la zona).

Finca La Torre se sitúa a escasos quince minutos de Antequera. En sus instalaciones se atestigua la producción de aceite de oliva desde la época de los romanos. En la actualidad cuentan con 380 hectáreas entre pastos, bosques de pinos y 230 hectáreas de olivares que están compuestos, en un 50%, por olivos centenarios de la variedad Hojiblanca y, el resto, por olivos nuevos de las variedades Arbequina, Picudo y Cornicabra.

Los técnicos de la DOP Utiel-Requena califican la cosecha de 2015 como «muy buena»

▶ LA PRODUCCIÓN TOTAL **HA SUPERADO LOS 190 MILLONES DE KILOS**, UN 25,5% MÁS QUE EN 2014

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ La mesa del Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha calificado la añada 2015 como «muy buena», después de haber valorado la consideración global de la cosecha que realizaron los técnicos del Consejo Regulador y los enólogos de las bodegas amparadas por el organismo en unas jornadas celebradas a finales del pasado mes de febrero.

Las condiciones climáticas de la pasada campaña han tenido un papel determinante en la calificación, ya que, según el informe emitido por el servicio de certificación de la DOP Utiel-Requena, «el otoño e invierno fueron característicos e ideales para la viña, con unas temperaturas propias de dichas estaciones y unas precipitaciones suficientes para su cultivo, especialmente en los meses de noviembre y marzo. La vendimia comenzó a primeros de septiembre y se llevó a cabo sin problemas de consideración. En cuanto a la sanidad de la uva, ha entrado en bodega en buen estado».

Por lo que respecta al volumen total de la cosecha de uva en 2015, el Consejo Regulador cifra en ciento noventa y un millones de kilos de uva la producción del año, lo que representa un incremento de más del veinticinco por cien con respecto a la cosecha de 2014.

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Miguel Medina, ha señalado tras hacer públicos estos datos que «sin duda esta va a ser una cosecha ilusionante. Gracias al trabajo de viticultores y bodegueros, los consumidores pueden tener en sus manos la mejor referencia de nuestro territorio, que se expresa en cada botella».

[CASA NAVARRO]

La gastronomía del Mediterráneo a orillas de la playa de la Patacona

▶ DISPONEN DE UNA CARTA CON MÁS DE **UNA TREINTENA DE PLATOS DE ARROZ DIFERENTES**

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El restaurante Casa Navarro conjuga el gusto por la cocina tradicional y las tendencias culinarias más actuales. Tras más de 40 años dando servicio a valencianos y visitantes de la playa del Saler, por motivos de regeneración de la mencionada playa el local fue trasladado a la playa de la Patacona, junto a la Malvarrosa, en el término municipal de Alboraya. El local —con tres comedores independientes y unas magníficas terrazas— fue restaurado con diseños valencianos antiguos para lograr que los comensales pudiesen de-



El restaurante ofrece unas extraordinarias vistas del Mediterráneo. LEVANTE-EMV

gustar la gastronomía valenciana en un lugar que evocase, con su decoración, las costumbres más populares de nuestro pueblo.

Casa Navarro ofrece algunos de los mejores arroces valencianos, con más de treinta variedades distintas —entre ellas la típica paella valenciana, la fideuà, el arroz a banda o los arroces melosos marineros—, sin olvidar sus mariscos y pescados, frescos del día; sus carnes, de una excelente calidad; sus aperitivos y entrantes y todo lo que el chef pone a disposición de sus clientes cada jornada.

Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura de las circunstancias, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores caldos que se elaboran en la Comunitat Valenciana.

Casa Navarro se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de Alboraya, en la playa Patacona —junto a la Malvarrosa—. Más información llamando al 96 372 00 27 o en www.casa-navarro.com.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

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

RESTAURANTE SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reservas: 96 369 82 03 - www.shishmahal.es
La fusión de 2 culturas oriente y occidente, son la manifestación explícita de un restaurante que tras 18 años de experiencia sigue siendo uno de restaurantes de cocina especializada (indú-pakistani) con mayor prestigio de la ciudad de VALENCIA. Su decoración, la exquisitez de su extensa carta, junto con el excelente trato al cliente, hacen de él un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

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

SAVOY ITALIA COCINA ITALIANA - HINDÚ

Único restaurante en Valencia en el que se puede degustar simultáneamente cocina original italiana e hindú

Especialidad en Pollo Tikka Masala, Butter Chicken y pizza de la casa

C/ Angel Guimerá, 62 - Valencia
Tels. 962 05 78 33 - 637 68 58 90

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, 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.

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamarsaladeldosel.es

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:
96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es