

## → breves

### ACTUALIDAD

Mérida acoge el XVII congreso de enólogos

■ Desde hoy y hasta el próximo sábado se celebra en Mérida el XVII Congreso Nacional de Enólogos, una convención que, por primera vez, incluye un encuentro de enólogos de Iberoamérica. **VICENTE MORCILLO VALENCIA**

### GASTRONOMÍA

Requena repasa su tradición carnicera

■ El espacio cultural Feliciano A. Yeves de Requena acoge esta misma tarde a las 19,30 horas la segunda edición del acto «Delicias de Nuestra Matanza: siglos de tradición», que contará con la participación del cronista oficial de Requena, Fermín Pardo; y el archivero-bibliotecario del ayuntamiento de Requena, Ignacio Latorre. **V. M. VALENCIA**

### SYRAH DU MONDE 2016

Murviedro suma tres nuevos galardones

■ El certamen de vinos internacional «Syrah du Monde 2016», celebrado en Francia hace unos días con la participación de casi 400 referencias de todo el mundo, ha reconocido la calidad de tres vinos de bodegas Murviedro (Murviedro Colección Syrah, M de Murviedro Syrah y Gran Castillo), a los que ha otorgado sendas medallas de bronce. **VICENTE MORCILLO VALENCIA**

### INTERNACIONAL

puntdesabor.com lanza su nueva guía de vinos

■ La tienda puntdesabor.com (C/ San Vicente, 16 de Valencia) presenta el próximo lunes a las 19,30 horas la segunda edición de su guía de vinos, aceites, cavas y cervezas ecológicas de la Comunitat Valenciana. La publicación incluye las mejores referencias de los principales elaboradores valencianos de productos ecológicos. **V. MORCILLO VALENCIA**

Laudum estrena su nueva añada con un premio mundial en diseño en Dieline Awards

### V. MORCILLO VALENCIA

■ La séptima edición de los Dieline Awards—competición internacional que reconoce los mejores diseños del mundo del packaging en productos de consumo— ha otorgado su máximo galardón en la categoría de vinos y champagnes a Laudum Roble, el vino con el que Bocopa ha revolucionado el sector tanto por la innegable calidad del contenido como por la innovación de su envase.

Gaspar Tomás, director de Bocopa, ha señalado que «recibir este premio es un gran honor porque reconoce la innovación, acierto y liderazgo en nuestra apuesta por el diseño de una botella exclusiva para nuestro nuevo buque insignia en el mundo de los tintos alicantinos como es el Laudum Roble».

La obtención de este premio coincide en el tiempo con el lanzamiento de la añada 2015, después de que la anterior se agotase hace un par de meses.



## [CASA NAVARRO]

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

▶ OFRECEN **CASI UNA TREINTENA DE PLATOS DE ARROZ DIFERENTES**, TANTO SECOS COMO MELOSOS, Y CUENTAN CON UN ASADOR DE CARBÓN O LEÑA DE NARANJOS PARA CARNES A LA BRASA

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un mendero de madera en Playa del Saler. Su hijo, Enrique Navarro Chiner (actual propietario de Casa Navarro en Playa de la Patacona) siendo apenas un bebé, creció viendo a su padre preparar paellas y a su madre sirviendo las mesas. Ya son más de 60 años dando servicio a valencianos y visitantes. Hoy en día, Enrique Navarro se siente orgulloso de haber continuado el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolidado en



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante. LEVANTE-EMV

la playa de la Patacona.

En esta privilegiada situación, Casa Navarro se ha convertido en

todo un referente gastronómico de la cocina valenciana y cocina de mercado, una combinación per-

fecta entre arroces, pescados, mariscos, verduras de la huerta y carne de la mejor calidad, todo esto junto a la extraordinaria luz del mar mediterráneo, que reflejó Sorolla en sus cuadros. Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores caldos que se elaboran en la Comunitat Valenciana.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro dispone de cinco comedores equipados con todo tipo de detalles y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar.

Casa Navarro se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de Alboraya, en la playa Patacona—junto a la Malvarrosa—. Para mayor información o formalizar reservas se puede llamar al 96 372 00 27. El restaurante cuenta con una web (www.casa-navarro.com) donde se detallan todos los servicios que ofrece en la actualidad.

## Ontinium presenta en Valencia los tesoros del «Capitán Julián»

### V. MORCILLO VALENCIA

■ La sede de la DOP Valencia sirvió de escenario el pasado lunes para la presentación oficial de la nueva colección de vinos de bodegas Ontinium, una trilogía que

bajo el sello «Capitán Julián y su tesoro» condensa lo mejor de sus viticultores con tres vinos: un blanco de Moscatel y Chardonnay, un tinto de Tempranillo y un tinto de Monastrell.

Durante el acto, que contó con la presencia del presidente de la Diputación de Valencia, Jorge Rodríguez, el enólogo de la compañía, Julián Cañizares, detalló los procesos de elaboración de las tres referencias y sus principales cualidades organolépticas. Además, se proyectó un audiovisual en el que se repasaba la historia de la entidad, su tradición vinícola, su patrimonio paisajístico, sus principales gamas de vinos y su apuesta por el enoturismo, en este caso con la puesta en valor de la finca La Giralda



Julián Cañizares durante la presentación de los nuevos vinos. LEVANTE-EMV

**CASA NURIA** RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997  
RESTAURANTE ASADOR  
SELECTAS CARNES A LA BRASA  
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES  
Y EVENTOS  
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

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

**RESTAURANTE SHISH MAHAL** INDO-PAKISTANÍ

La fusión de dos culturas, Oriente-Occidente, y su larga trayectoria, son la manifestación explícita de que Shish Mahal se haya consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina indo-pakistani. Su gran carta, las especialidades «al tándurí», su renovada decoración y una excelente atención, invitan a descubrir el universo gastronómico que ofrece esta exquisita cocina. Un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.  
C/ Poeta Artola, 13. Tel. 96 369 82 03 - www.shishmahal.es

**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