

## → breves

### CONFERENCIA

#### Ballesteros habla sobre la Bobal en Requena

■ El master of Wine (MW) Pedro Ballesteros participará en el primer foro sobre la variedad de uva Bobal, iniciativa impulsada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena que se celebrará el próximo miércoles 2 de noviembre en las instalaciones de la igle-

sia de Santa María de Requena. Ballesteros pronunciará una conferencia titulada «La uva Bobal: ¿puede ser una referencia internacional de calidad?». Junto al MW español también participarán los enólogos Diego Morcillo, Daniel Expósito, Noemí Arroyo y Víctor Marqués, además del propietario de bodegas CerroGallina, Santiago Vernia; quienes participarán en una mesa redonda posterior a la conferencia de Ballesteros. Durante este primero foro sobre la Bobal también se realizará una cata de vinos «singulares» elaborados con esta uva autóctona de la comarca de Requena-Utiel. **VICENTE MORCILLO** REQUENA

### ACTIVIDADES

#### Aranleón organiza «Sed de uvas»

■ Bodegas Aranleón ha organizado para este próximo sábado una interesante actividad vinculada al enoturismo. «Sed de Uvas» se plantea como una jornada única para descubrir las características de los varietales con los que la bodega produce sus vinos. Además de la cata de uvas, los asistentes también podrán catar un vino en fermentación y tres de los vinos más destacados de esta compañía con sede en Los Marcos. **V. M.** VALENCIA

### ACTUALIDAD

#### La DOP Alicante, de fiesta en Alcampo

■ La tienda Alcampo del centro comercial Plaza Mar de Alicante acoge durante todo el mes de octubre un showroom de vinos amparados por la DOP Alicante. Se trata de la primera ocasión en la que ambas entidades colaboran de forma conjunta en la promoción de los vinos alicantinos, que estarán presentes en un área diferenciada en la que se ofrecerá todo tipo de información y se servirán degustaciones. **V. M.** ALICANTE

## Peñamonte y Mo Salinas obtienen ex aequo el título de «Supervino del año»

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Los vinos Peñamonte crianza (DO Toro) y Mo Salinas tinto (DO Alicante), elaborados respectivamente por bodegas Torredueiro y Sierra Salinas, han resultado ganadores ex aequo de la tercera edición del premio «Supervino del año» organizado por la guía Los supervinos.

Según recoge el acta de las tres votaciones, los ganadores quedaron empatados a puntos, con apenas dos milésimas de diferencia. El tercer vino por orden de votos ha sido el tinto joven Clot d'Encís, a una décima de distancia. Se da la circunstancia de que tanto Mo Salinas como Clot d'Encís participaban por segunda vez en la selección de los seis finalistas. Además, hay que subrayar que Mo Salinas ya ganó este premio en su anterior edición.

Para el fallo del Premio «Supervino del año» se han realizado tres catas con sus correspondientes votaciones, en las que han participado 20 periodistas de los ámbitos de la gastronomía y la cultura en Valencia, Barcelona y Madrid.

## Hiperacor inaugura una nueva edición del ciclo de catas de vinos valencianos

### VICENTE M. VALENCIA

■ Con una cata comentada de vinos de la bodega Vicente Gandia comenzó el pasado sábado la decimoséptima edición del Ciclo de Catas de Hiperacor, una iniciativa que reúne cada campaña a casi una treintena de bodegas valencianas. La inauguración del ciclo contó con la presencia de Mari Carmen Martínez, secretaria de la DOP Valencia, así como Abel Segura, responsable de Hi-



Monzó, Claramunt, Martínez, Freire y Segura durante la inauguración del ciclo de catas. LEVANTE-EMV

percor; y Borja Monzó, comunicación y relaciones externas de El Corte Inglés. Los enólogos Fernando Freire y José Luis Claramunt fueron los encargados de conducir la cata inaugural.

El Ciclo de Catas de Hiperacor, en el que este año participan un total de veintisiete bodegas, celebra este sábado 22 a las 11 horas su segundo capítulo, en este caso con la presencia de bodegas Murviedro. Juan José Muñoz dirigirá una cata en la que se degustarán tres referencias de la gama DNA y el tinto Murviedro Cepas Viejas. La actividad se realizará en la sala de actividades de la segunda planta del Centro Comercial Ademuz.

## [LA MAR SALÁ] El nuevo concepto del almuerzo valenciano

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En un enclave envidiable por su entorno natural, a pocos metros del mar, nos encontramos con éste atractivo restaurante —La Mar Salá— que, además de la amplia oferta gastronómica de su carta para comidas y cenas, nos ofrece una muy particular visión de lo que Fernando, su chefy gestor, denomina «nuevo concepto», y mucha gente ya «la catedral del almuerzo valenciano».

Así, nos encontramos joyas como las que nos relata su chef: La bienvenida al cliente la ofrecen con un *barralet* de «palometa» (cazalla

rebajada con agua), siguiendo los entrantes (hasta seis), que, según días, pueden ser: ceba a la flama, figatells de La Safor, acelgas con gambetas de río, la sangueta amb ceba, coliflor con ajos secos, tomate de «El Mareny», bacalao en pasteta, mortero de ajoaceite, etc.

A continuación, vendrán los platos fuertes o tradicionales, pero siempre servidos en caldero. Los más representativos, uno a elegir entre los varios que se proponen cada día: la carne de caballo, con ajos tiernos; la clásica brascada, aquí servida al estilo del Dosel...

También gustan mucho sus



Desde su terraza se divisan unas vistas magníficas del litoral. LEVANTE-EMV

calamares de playa con ajos tiernos; o la sepia de la lonja, también con ajos tiernos; o su plato puntero: longaniza del Dosel, (elaborada por su carnicero bajo comanda, según las propias indicaciones sobre las especias), acompañado de patatas, cebollitas y huevos fritos,... El pan se sirve con pimentón rojo y sal negra. Para finalizar el tentempié, a modo de postre, calabaza con miel y canela o naranja sanguinelli al estilo del Dosel. Estos festines gastronómicos se ofrecen diariamente (excepto lunes), entre las nueve y las doce horas.

El restaurante La Mar Salá se encuentra en la Avenida del Dosel, 49 de Cullera. El establecimiento permanece abierto durante todo el año. Más información y reserva de mesas en el teléfono 96 174 63 80.

**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

**DÍAS DE VINO Y ROSAS** ALMUSSAFES

COCINA Matriarcal  
MEDITERRÁNEA  
DE MERCADO

ARROCES GENUINOS

C/ Ausias March, 20  
Almussafes (Valencia)  
Tel. 96 178 44 76  
Días de Vino y Rosas

**LA MAR SALÁ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO  
VALENCIANO

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

**RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA**  
ARROZ AL HORNO CON CALABAZA

DIFICULTAD: media. PREPARACIÓN: 20 min.  
TIEMPO DE COCCIÓN: 55 minutos.

INGREDIENTES  
400 gr de arroz · 250 gr de castillas de cerdo · 1 cabeza de ajos · 2 morcillas · 1 calabaza · 2 tomates · 3 patatas · 125 gr de garbanzos cocidos · Azafrán · Aceite de oliva · Sal

PREPARACIÓN  
Se sofríen en una cazuela de barro a fuego lento las castillas de cerdo troceadas y la cabeza de ajos. Cuando las castillas se hayan dorado, se agregan el arroz y los garbanzos cocidos, y se remueve bien antes de incorporar las hebras de azafrán. Tras unos minutos, se añaden las patatas cortadas en rodajas finas, los tomates partidos por la mitad, la calabaza cortada en pequeños dados y las morcillas troceadas. Se cubren los ingredientes con el caldo de cocción de los garbanzos, se rectifica de sal y se introduce la cazuela en el horno, previamente calentado. El arroz deberá cocer a 180 °C durante 40 minutos. Transcurrido ese tiempo, se habrá dorado y estará listo para servir.

**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.

**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

**CUESTIÓN DE GUSTO**

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