

## TURISMO VALENCIANO

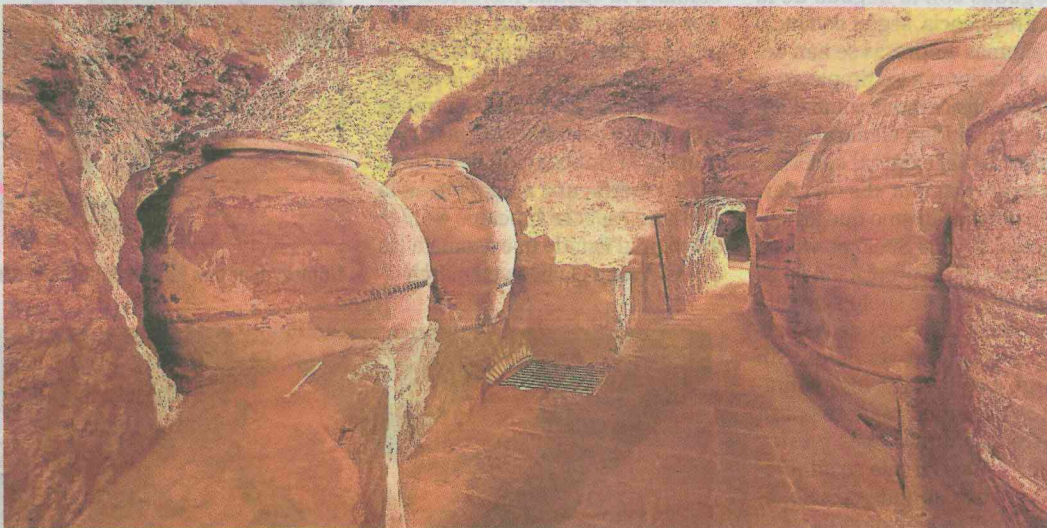
# Utiel-Requena: 2.700 años viviendo la cultura del vino...y mucho más

La región es conocida por el prestigio de sus tintos a partir de su uva «bobal» además de por su valor paisajístico y su calidad gastronómica

Convertido en el símbolo de la comarca, el mundo del vino marca a fuego la región de Utiel-Requena, ubicada en el interior de la Comunidad Valenciana, justo en la frontera con Castilla-La Mancha. No en vano, diferentes estudios apuntan a esta denominación de origen como la primera zona productora de la Península Ibérica, cuyos orígenes se remontan al siglo VII antes de Cristo, o lo que es lo mismo, a cerca de 2.700 años atrás.

Bajo la misma DO se aglutinan nueve municipios de la zona -Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel-, con una extensión de viñedo superior a las 35.000 hectáreas y en torno a un centenar de bodegas. Se calcula que viven del vino más de 6.000 familias de la región, reflejo de que los caldos son el verdadero epicentro de la economía de la zona.

Históricamente, Utiel-Requena era considerada tierra de vinos «menores», pero los esfuerzos de un grupo de productores por demostrar



tico privilegiado. De hecho, es posible visitar algunos de los yacimientos íberos donde se han encontrado restos de esa tradición vinícola, como es el caso del de Kelin, en Caudete de las Fuentes, fácilmente accesible para todos los públicos y con una extensión de unas 10 hectáreas.

Otro de los grandes atractivos se

los amantes del vino resulta imperdible una visita en Utiel a la Bodega Redonda, «joya arquitectónica» de 1891, sede del Consejo Regulador de la DO y que alberga en su interior el Museo de la Vid y el Vino, donde se ofrecen desde talleres de aromas hasta catas.

La región de Utiel-Requena es conocida igualmente por su alto va-

son los embutidos de Requena. A estos se añaden también dos menos comunes: la «güeña» (una mezcla de panceta y asaduras y especias) y el «perro» (elaborado con cabeza, tocino, sangre y cortezas de cerdo). Restaurantes como El Carro, El Yantar o El Genaro son de los más recomendados por los propios lugareños para degustar la me-

## Gran éxito del acto 'Socios protectores' de Altaviana

Poco más de las 19,30 la Escuela Altaviana abrió sus puertas para recibir a cerca de 80 personas invitadas al evento 'Socios Protectores' organizado por la escuela, bajo el lema «Tú lo puedes hacer posible».

Presentado por Mar Milá (Gastro-nostrum), contó con la presencia de Sylvia Corell, Directora de la Escuela, quien comentó a través de una exposición y unos videos corporativos, la actividad de esta escuela con un proyecto educativo personalizado y con grandes logros en integración y superación. Cuchita Lluch, miembro de la Real Academia Española de la Gastronomía, amadrinó el acto y destacó la importancia de la formación como medio para la libertad, la cultura, la educación en valores y la independencia de las mujeres, además de la importancia de la profesionalización en el sector.

Un vino de honor elaborado y servido por las alumnas cerró el acto al que no faltaron invitados como Alejandro Roda (Gastronoma-Feria Valencia), Pepe Zaragoza (Grupo Marina Alta), Pepe Ivars y Carlos Pozo (pintores valencianos), Deborah Laveda (Empresaria de moda), Mariana Roger (Ollero Abogados), Ramón Mansanet y esposa (Joyería Perviva), Carmen March (Broseta Abogados) y Edgar Jiménez (Gourmet Catering), entre otros.

Y es que Altaviana va un poco más allá de la formación profesional reglada e incluye, dentro de su labor, la for-