

## → breves

### CONCURSOS

#### La DO Jumilla elige sus mejores vinos del año

Los suizos Thomas Vaterlaus y Siegbert Hiss son algunos de los decenas de catadores que forman parte del jurado del XXIII Certamen de Calidad de los vinos de Jumilla que se celebra entre hoy y mañana en tierras murcianas y que seleccionará a las mejores referencias del año en la citada denominación de origen. **V.M. VALÈNCIA**

### PROMOCIÓN

#### Festín de verduras con Beronia Rueda

Beronia Rueda 2016 propone maridar este blanco de Verdejo sutil y equilibrado con una menestra elaborada con verduras ecológicas de la Dehesa el Milagro, que sigue la receta de los hermanos Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo. Este «triángulo gastronómico» se materializa en una cesta que contiene una selección de deliciosas verduras de esta granja ecológica y la receta original de la genuina menestra de este res-



taurante que, situado en Daroca de Rioja, ha hecho historia en la gastronomía riojana innovando la cocina de siempre. El resultado es una armonía que une el plato que rinde tributo a los productos de la huerta con la nueva añada de Beronia Rueda. **V.M. VALÈNCIA**

### INTERNACIONAL

#### Gandia presenta Mediterranean Attitude

La celebración de Prowein fue el marco elegido por bodegas Vicente Gandia para presentar su nueva línea de comunicación, Mediterranean Attitude, una manera sencilla de ubicar a la bodega a nivel global y dotarla de los valores positivos que engloba la cultura mediterránea. Junto al nuevo concepto la bodega ha lanzado en esta feria las nuevas líneas de packaging y los nuevos formatos de envase de Sandara. **V.M. VALÈNCIA**

## Ya está en la calle la segunda edición de la revista «Restaurantes y Vinos CV»

V.M. F. VALÈNCIA

La revista «Restaurantes y Vinos de la Comunitat Valenciana» -veterana publicación valenciana que se encuentra a punto de alcanzar el centenario de números- acaba de publicar una nueva edición, la segunda de este 2017, correspondiente a los meses de abril, mayo y junio.

En sus más de 160 páginas, la publicación recoge detallada información de la amplia y nutrida oferta gastronómica de la Comunitat Valenciana, con datos de localización e interesantes propuestas de decenas de restaurantes. Además incluye la actualidad del sector vitivinícola con una selección de las noticias generadas por las tres denominaciones de origen (Alicante, Utiel-Requena y Valencia) y fichas de cata de las etiquetas más representativas de las principales bodegas.



# Sarrión y Mendoza revolucionan Grandes Pagos de España

▶ LA ASOCIACIÓN DE BODEGUEROS ABRE SUS PUERTAS A NUEVAS INCORPORACIONES DE BODEGAS CON VINOS SINGULARES HECHOS CON UVAS DE UN ÚNICO VIÑEDO

LUIS MORENO VALÈNCIA

El pasado mes de noviembre Toni Sarrión, viticultor y enólogo de Bodegas Mustiguillo, fue nombrado por unanimidad Presidente Ejecutivo de la asociación Grandes Pagos de España (GPE), colectivo sin ánimo de lucro que desde el año 2000 agrupa 28 bodegas de las principales regiones vitícolas de España. Sucedió a Carlos Falcó, quien había estado al frente desde su fun-



Sarrión (2º) y Mendoza (3º). CdG

dación y que ahora ostenta la Presidencia de Honor.

En la convocatoria que GPE re-

alizó el pasado lunes en las instalaciones de Bodegas Mustiguillo, Sarrión anunció, junto a Pepe Mendoza, del Comité Ejecutivo y Adolfo Hornos, miembro de la Red de Conocimiento, la puesta en marcha de dos nuevos órganos en la estructura de la organización.

Por un lado el comité externo de expertos en cata, compuesto por profesionales ajenos a las bodegas, que catan periódicamente los vi-

nos de Grandes Pagos y los que aspiran a serlo, que deberán tener al menos un vino con una puntuación de 16/20. Por otro, la Red de Conocimiento, un encuentro entre los enólogos de las bodegas de GPE quienes, elaborando en terruños totalmente diferentes con un total, por el momento, de 39 variedades de vid, comparten su información y buenas prácticas, creando un foro de mejora de la viticultura del terruño en España.

La organización se abre a nuevos proyectos, tanto de elaboradores artesanales como de bodegas de tamaño medio, que hagan vinos singulares por viña y suelo, con reconocimiento profesional, avalados por dos asociados y cuya candidatura sea aprobada en votación por mayoría.

## [LAMBRUSQUERÍA]

# El sabor de las tradicionales trattorias italianas

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

En la Lambrusquería todo parece casual. Las mesas, la tenue iluminación, los detalles de decoración... todo en el establecimiento recuerda a las tradicionales trattorias italianas, lugares de peregrinación de viajeros en busca del calor familiar de estas típicas posadas italianas. Emplazado en plena milla de oro de la gastronomía valenciana (a la altura del número 31 de la calle Conde Altea), el restaurante es un oasis de tranquilidad en el que evadirse del tumulto habitual de la zona.

Una simple puerta de madera, una ventana llena de flores de mil colores, luces calidas... La Lambrusquería es un lugar que cuenta historias en cada rincón, y el restaurante cuenta la suya propia: una bici colgada en una pared, una pizarra: «Chi decide chi è normale? La normalità è un'invenzione di chi è privo di fantasia», un cuadro emblemático, un mar en que perderse, una mesa aún con copas de vino.

Desde el punto de vista gastronómico, traspasar la puerta de La Lambrusquería es iniciar un viaje sober los sabores más puros, autén-



Panorámica del restaurante Lambrusquería en València.

LEVANTE-EMV

tics y simples de la cocina típica italiana. Las verduras de la huerta del país transalpino; los quesos y fiambres, con la bufala, el parmesano o el grana como principales exponentes de este manjar; las pastas, sin duda su gran especialidad; las carnes y los pescados y, sobre todo, el inconfundible perfume del orégano del sur, el romero del centro y la albahaca del norte.

Para disfrutar de esta sincera gastronomía, el restauramnte ofrece a diario un menú que incluye, a un precio pequeño, un primero y un segundo. Además, en cada servicio proponen el «plato del día», elaborado con las mejores materias primas. La Lambrusquería se encuentra en Conde Altea, 31 de Valencia. Más información y reservas en [www.lambrusqueria.com](http://www.lambrusqueria.com) o en el teléfono 601 239 668.

**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](http://www.shishmahal.es)

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

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dospel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

**RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA** POLPETS AL VI

DIFICULTAD: baja. PREPARACIÓN: 10 minutos. TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos.

**INGREDIENTES**  
1 kg de pulpetos · 1 vaso de vino tinto · 3 dientes de ajo · 1 rama de perejil · Pimentón dulce · Agua · Aceite de oliva · Sal

**PREPARACIÓN**  
Cinco días antes de cocinar los pulpetos se limpian (eliminando los ojos y la boca) y se congelan. Pasado ese tiempo, y una vez descongelados, se colocan los pulpetos en una cazuela, junto con los dientes de ajo y el perejil, y se riega el conjunto con un poco de aceite. A continuación se agrega el vaso de vino tinto, un poco de agua y el pimentón dulce, y se cuece todo a fuego lento hasta que el pulpo esté bien tierno.

**LAMBRUSQUERÍA** RESTAURANTE ITALIANO

LAMBRUSQUERÍA  
Bne, vino e fantasia

C/Conde Altea, 31. 963 340 753

**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.

**CUESTIÓN DE GUSTO**

Para anunciarse en esta sección:  
96 399 22 04  
[levante.publicidad@epi.es](mailto:levante.publicidad@epi.es)