

# Más de medio centenar de bodegas valencianas participan en Fenavin2017

▶ LA **FERIA NACIONAL DEL VINO REUNIRÁ EN CIUDAD REAL**, DEL 9 AL 11 DE MAYO, A MÁS DE UN MILLAR DE BODEGAS DE TODA ESPAÑA ▶ EL CERTAMEN **CUENTA CON UN INTERESANTE PROGRAMA** DE CATAS, CONFERENCIAS Y PRESENTACIONES

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ Más de medio centenar de bodegas de la Comunitat Valenciana han confirmado su presencia en la novena edición de la Feria Nacional del Vino (Fenavin) que se celebra del 9 al 11 de mayo en Ciudad Real. Fenavin es el principal certamen para profesionales vinculado con el vino español. Se celebra cada dos años, y en esta edición reunirá a más de un millar de bodegas de toda España, distribuidas en los más de treinta mil metros cuadrados que ocupan los ocho pabellones del recinto ferial de Ciudad Real.

Fenavin se ha convertido en la principal referencia del vino español para importadores y distribuidores de todo el mundo, por lo que se trata de un evento de notables connotaciones comerciales, aunque los organizadores han planificado un amplio listado de actividades paralelas durante los tres días, con sesiones como la Masterclass sobre vinos de Bobal de la DOP Utiel-Requena que im-



Panorámica del stand de la DOP Valencia durante la última edición de Fenavin.

LEVANTE-EMV

partirá la Master of Wine Sarah Janes Evans el miércoles 10 de mayo.

Otro de los grandes atractivos para sumilleres, críticos y demás profesionales del sector será la Galería del Vino, un singular es-

pacio sobre una superficie de más de mil metros cuadrados en la que se podrán catar más de 1.200 referencias de toda España en condiciones óptimas de temperatura y ambiente.

Además de las decenas de bo-

degas valencianas presentes en el certamen, las tres denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana (Alicante, Utiel-Requena y Valencia) contarán con su propio espacio para promocionar sus vinos.

## La viticultura y el enoturismo protagonizan las Jornadas Técnicas de la DOP Valencia

V. M. F. VALÈNCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia celebrará el próximo jueves 20 de abril la decimoctava edición de las Jornadas Técnicas, que este año estarán protagonizadas por la viticultura y el enoturismo.

La sede del organismo regulador (C/ Quart, 22 de Valencia) albergará tres ponencias de interés general para bodegueros y viticultores. La primera tratará sobre el proyecto de Zonificación de la DOP Valencia y estará impartida por los profesores de la Universidad Miguel Hernández de Elche Raúl Moral, Encarnación Martínez y Damián Aguilar.

A continuación, Amparo Ferrer, del Servicio de Sanidad Vegetal de la Conselleria de Agricultura hablará sobre «Xylella fastidiosa, enfermedad de Pierce. Plan de contingencia»; para terminar con la ponencia sobre «Enoturismo, beneficios para las bodegas», pronunciada por M<sup>a</sup> Dolores Cortina, docente de grado universitario y licenciaturas en la ESIC.

## [RESTAURANTE SHISH MAHAL]

# Primavera de sabores, aromas y especias

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ A través de los años el restaurante Shish Mahal ha ido consolidándose no sólo como uno de los mejores restaurantes de su especialidad —cocina indo-pakistani— sino que además ha mostrado siempre una imagen en cuanto a su decoración muy elegante y sobria.

El establecimiento es un lugar idóneo para la celebración de comidas familiares, reuniones de amigos o de empresa. Su amplio comedor principal, de gran capacidad, convierte a Shish Mahal en la mejor opción para organizar todo tipo de eventos, tanto en su salón principal como

en su comedor reservado.

Una de las tentaciones que nos invita a descubrir y disfrutar de esta exótica cocina es adentrarnos en los sabores y aromas con los que se elaboran la diversidad de especialidades que ofrece. Pero lo que se desconoce es la gran cantidad de propiedades que aportan a nuestro organismo. La **cúrcuma** se utiliza para dar color y sabor a los platos y es rica en antioxidantes. La **canela** puede ayudar a pacientes de diabetes de tipo 2 por equilibrar el azúcar en sangre, además de controlar el colesterol. El **cilantro** cuenta con propiedades antiinflamatorias y también ayuda a la lu-



cha contra el colesterol. El **cardamomo** posee propiedades digestivas, diuréticas y carminativas. El **comino** es una fuente natural de hierro y también actúa como protector de estómago. El **jengibre** aligera el tránsito intestinal y favorece

la absorción. El **tamarindo** es fuente natural de calcio y hierro, tiene propiedades para prevenir problemas digestivos e incluso inflamaciones en las articulaciones.

La propuesta culinaria de Shish Mahal destaca por las deliciosas

especialidades de carnes y verduras combinados con salsas y especias. Carnes al tandoori (horno de carbón), cordero con salsa de anacardo y nata, pollo con salsa de mango, arroz basmati (aromático), pincho de pescado a la brasa con salsa masala o la variedad de panes tradicionales son algunas de las especialidades más demandadas por los comensales.

Su cocina se ha ido adaptando también al cambio de hábitos que cada vez es más acentuado tanto en lo relacionado con la salud como en nuestra manera de comer. También cuenta con platos adaptados para personas que tengan alguna intolerancia o para vegetarianos.

Shish Mahal se encuentra en c/ Poeta Artola, 13 de Valencia. Más información y reservas en el número de teléfono 96 369 82 03 y en [www.shishmahal.es](http://www.shishmahal.es).

**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 tandoori», 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 Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

**RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA** ARNADÍ

DIFICULTAD: media. PREPARACIÓN: 15 min.  
TIEMPO DE COCCIÓN: 1h. y 15 min.

INGREDIENTES  
1 calabaza - 200 gr de almendra molida - Almendras enteras - Azúcar - La ralladura de un limón - Canela en polvo

PREPARACIÓN  
La víspera de elaborar este postre se parte la calabaza por la mitad y se asa al horno. Una vez asada se pela y se limpia de pepitas. A continuación se extrae la pulpa, se coloca en un colador y se deja escurrir durante 24 horas, para que libere la mayor cantidad de agua posible. Transcurrido ese tiempo, se mezclan, en un recipiente, la pulpa de la calabaza con una cantidad equivalente de azúcar, además de almendras molidas y la ralladura de un limón. Se remueve bien el conjunto hasta obtener una masa fina, que se deposita en una cazuela de barro. Al introducirla en la cazuela se le da forma de pirámide y se decora con las almendras enteras. Se hornea alrededor de 1 hora a fuego muy lento y, poco antes de servir, se espolvorea con canela y azúcar.

**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)