

→ breves

CULTURA

Vino y literatura en la bodega Carlos Moro

■ La bodega Carlos Moro celebró la pasada semana la tercera edición del encuentro «Diálogos entre vino y literatura» en el municipio riojano de San Vicente de la Sonsierra, una iniciativa que este año ha contado con la participación de los escritores Mercedes Monmany y César Antonio Molina. **V. M. VALÈNCIA**

ACTIVIDADES

La Fiesta de la Burbuja de FASCV ya tiene fechas

■ La Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) ya tiene fechas para la próxima edición de la «Fiesta de la Burbuja», una iniciativa que se celebra por séptimo año y que se desarrollará en dos emplazamientos durante dos jornadas, el lunes 10 de julio en Alicante (restaurante Le Sol), y el martes 11 de julio en València (restaurante La Ferradura). La Fiesta de la Burbuja reúne a pro-

fesionales y aficionados en un evento dedicado a los vinos espumosos y sidras, con la única finalidad de promover su consumo en el verano. Las bodegas productoras de cavas y sidras más prestigiosas de todo el Estado Español estarán presentes con un stand. Por el momento ya han confirmado su participación Bocopa, Hispano+Sui-zas, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Caves Mestres, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Gramona, Juvé & Camps, Emilio Martínez, El Gaitero, Vicente Gandía, Vegamar, Murviedro, Pinord y Terras de Lantaño. **V. M. VALÈNCIA**

ACTUALIDAD

México, país invitado en Gastronomía 2017

■ México será el país invitado en la próxima edición de Gastronomía, certamen que se celebrará entre los días 4 al 6 de noviembre en Feria Valencia. Algunos de los más reconocidos chefs del país centroamericano acercarán hasta el certamen valenciano las excelencias de la cocina mexicana con diversos show-cookings que tendrán lugar en el espacio «Cocina Central» de este salón gastronómico. **V. M. VALÈNCIA**

La gama Sandara entra en el catálogo del gigante del comercio online Alibaba

V. M. F. VALÈNCIA

■ Tres de las referencias que componen la gama Sandara (Vicente Gandía) han entrado a formar parte del catálogo de referencias de uno de los principales gigantes asiáticos de comercio online, Alibaba. Concretamente el blanco, rosado y mojito en sus formatos de 75 y 37,5 cl. Con el acceso a este nuevo canal de venta la compañía estima disparar los indicadores a nivel internacional incrementando el volumen de comercialización.

A pesar de que en Asia no existe una arraigada cultura vinícola como en occidente, la llegada de un producto como Sandara supone una atractiva novedad que sirve como introducción pedagógica a un producto poco generalizado entre el consumidor asiático. Sandara transmite códigos distintos al vino tradicional, por lo que es mucho más fácil de entender. Esta bebida de burbuja fina y afrutada permite que el consumidor disfrute de una copa de vino sin más complicaciones, a lo que se suma que la gastronomía asiática es buena acompañante para este tipo de bebidas.

Smart y Vegamar organizan una carrera solidaria en Calles

▶ LA RECAUDACIÓN SE DESTINARÁ A LA **FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ENFERMEDADES RARAS**

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ Los viñedos de bodegas Vegamar en el municipio de Calles se convertirán este sábado en un improvisado circuito para acoger la carrera solidaria que ha organizado Smart Center València en colaboración con la bodega valenciana. La cita tendrá lugar el 24 de junio por la tarde e incluirá diversas actividades paralelas de ocio como mini disco, talleres de queso y aceite, visitas a la bodega, food



Panorámica de los viñedos por los que transcurrirá la prueba. LEVANTE-EMV

trucks y paella gratuita para todos los participantes.

La prueba se desarrollará sobre un circuito de 6,9 kilómetros diseñado en plena naturaleza entre los viñedos de la finca valenciana. Además todos los fondos recaudados por la inscripción (cuyo plazo finaliza a las 23,59 horas de hoy, jueves) irán destinados a la Federación Española de Enfermedades Raras (FEDER).

Gin City entra en escena

Por otra parte, Vegamar presentará el próximo lunes su nueva creación, una ginebra premium que se lanza en dos versiones (Gin City London y Gin City València) y cuya puesta de largo tendrá lugar en la terraza de L'Umbracle a partir de las 20 horas.

PUBLIRREPORTAJE

[CASA NAVARRO]

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

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ 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 sesenta años dando servicio a valencianos y visitantes. Hoy en día,

Enrique Navarro se siente orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolidado en 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 perfecta 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 con tanta destreza 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 equipa-



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante. LEVANTE-EMV

dos 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

📍 **Mare Nostrum, 32. Alboraya**
+ información y reservas en www.casa-navarro.com
☎ 96 372 00 27.

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

LA MAR SALA PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO
VALENCIANO

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

ABADIA DE LOS TEMPLARIOS

Hotel Ipa Abadía de los Templarios ****JUP
La Alberca (Salamanca)
Oferta de Verano
de Domingo a Sábado
6 noches en pensión completa
Niños: 50 %dto.

ACTIVIDADES: Rutas a caballo, quads, catamarán, rutas en buggies, actuaciones todas las noches, cenas medievales...

desde 390€ IVA INCL.

INFO. Y RESERVAS: 923 423 107
www.abadiadelostemplarios.com

CUESTIÓN DE GUSTO

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

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 tandurí», 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

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.