



CUESTIÓN DE GUSTO

www.cuestiondegusto.club ◀ Suplemento de vinos y gastronomía

Requena combate el último temporal de frío con sus mejores embutidos

► CONSIDERADA COMO **LA PRINCIPAL FERIA DE INVIERNO** DE LA COMUNITAT VALENCIANA, LA MUESTRA DEL EMBUTIDO **ALCANZA SU XXIV EDICIÓN CON IMPORTANTES NOVEDADES** TANTO EN LO REFERENTE A ACTIVIDADES COMO A PRODUCTOS ARTESANOS



Miles de visitantes llegan a Requena en busca de sus embutidos.

LEVANTE-EMV

VICENTE M. REQUENA

Mañana viernes abre sus puertas una nueva edición —y ya son veinticuatro— de la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena, un certamen que, dada su amplia afluencia de visitantes, está considerada como la principal feria gastronómica de invierno en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Los más tradicionales embutidos de la zona, como salchichos,

morcillas, chorizos, longanizas o sobrasadas, se darán cita en Requena con otros productos más novedosos como salchichón con frutos secos, chorizo al cava o sobrasada con zumo de naranja. También tendrán un espacio destacado los vinos y cavas amparados por las denominaciones de origen Utiel-Requena y cava.

Además, durante la Muestra del Embutido, que se celebrará en el Edificio Multifuncional del Re-

cinto Ferial, se podrán degustar otros productos de Requena como el bollo típico requenense o platos tradicionales elaborados por la Asociación de Amas de Casa.

Para poder degustar todos los productos agroalimentarios presentes en el certamen se dispensarán tickets de degustación que incluirán también —en el caso de las sesiones del sábado y del domingo— una degustación de asado en barbacoa. El cupón de de-



En busca del «bocata» perfecto

► Un año más, los organizadores de la Muestra plantean acciones que permitan interactuar a los visitantes. Así, se ha vuelto a convocar el concurso de cachulí, que se celebrará el domingo por la mañana y cuyo premio es un lote de productos típicos requenenses. Además, este año se ha organizado un

concurso para crear el bocadillo perfecto de embutido que se desarrollará a través de Facebook. El concursante que más «me gusta» consiga ganará un tique degustación, mientras que el que resulte elegido por sorteo será obsequiado con un lote de embutidos. v. m.

F. REQUENA

gustaciones incluye también una visita a un museo o monumento de la ciudad con el objetivo de que los visitantes puedan completar su estancia callejeando por los barrios más típicos de Requena.

El pasado martes se celebró en las instalaciones del CdT de Valencia la presentación de esta nueva edición de la Muestra del Embutido de Requena con la presencia del presidente del gremio

de carniceros requenense, Miguel García; y el alcalde del municipio, Mario Sánchez. Ambos insistieron en el esfuerzo que supone organizar un certamen de estas características y de la importancia de mantenerlo en el calendario como escaparate no sólo de los productos agroalimentarios de la localidad, sino también de la riqueza patrimonial de una ciudad que en los últimos años ha apostado decididamente por el turismo de interior.

Para incentivar el uso de transporte público, los organizadores de la Muestra del Embutido han vuelto a sellar un acuerdo de colaboración con Renfe, de manera que todos aquellos que presenten el billete de ten a la hora de adquirir los tickets de degustación se beneficiarán de un 10% de descuento. Además se ofrecerá un servicio gratuito de autobuses desde el recinto ferial al centro histórico de la ciudad, así como desde la estación al recinto ferial, coincidiendo con el horario de llegadas y salidas de los trenes.

Entre las actividades paralelas organizadas con motivo del certamen destacan una corrida de toros a beneficio de la Asociación Requena-Utiel de niños con alteraciones del desarrollo (ARUNAD), la obra teatral «Autorretrato de un joven capitalista español», protagonizada por Alberto San Juan, y diversas catas de vinos comentadas, actuaciones musicales, exposiciones, exhibiciones y bailes.

José Hidalgo y Vicente Gandía, premiados por el Círculo de Enófilos Utiel-Requena

V. MORCILLO VALENCIA

El enólogo José Hidalgo —investido cofrade de Honor— y bodega Vicente Gandía —mejor bodega del año— fueron algunos de los homenajeados en el XXIV Gran Capítulo del Círculo de Enófilos de la

DOP Utiel-Requena celebrado el pasado sábado en el salón Alfonso El Magnánimo del Centro de Cultura Mediterránea de Valencia con la presencia de representantes de más de una treintena de cofradías enogastronómicas de toda Europa.

Además de Hidalgo y Gandía, el presentador del programa de TVE «España Directo», Roberto Leal; y el presidente de la Red Española de Ciudades del Vino (Recevin), José Gabriel Paixao; fueron nombrados Caballeros de Honor.



Luis G. Severino, enólogo de Bodegas Gandía (centro), tras recibir el premio como Mejor Bodega.

LEVANTE-EMV



MURVIEDRO
BODEGAS
www.murviedro.es