

V. MORCILLO REQUENA

■ A la ya reconocida calidad de sus vinos y cavas, Pago de Tharsys suma un valor adicional en forma de ocio con una propuesta enoturística cimentada en experiencias enológicas y gastronómicas en contacto con la naturaleza. Durante estas fiestas de Semana Santa la bodega con sede en Requena propone una serie de iniciativas que cuentan con el aval del reconocimiento de la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin), que hace unos meses le otorgó una mención especial como «Mejor Experiencia Enoturística».

De entre sus propuestas destaca «Tierra y Aire», donde los visitantes pueden ponerse al mando de una avioneta siguiendo las instrucciones del piloto y sentir el mundo a sus pies mientras disfrutan de los paisajes de las Hoces del Cabriel. Durante el recorrido se sobrevuelan los viñedos de Pago de Tharsys y los olivares de la almazara Oli-Oli. Además la oferta incluye un pack completo que la convierten en singular y única: vuelo con instructor, curso específico de cata de aceites ecológicos, visitas guiadas con cata en bodega y almazara, comida y cena con gastronomía típica y degustaciones gourmet y estancia en el hotel rural de Pago de Tharsys, en pleno corazón del viñado.

La bodega incorpora esta campaña a su amplia oferta enoturística la «visita técnica con enólogo», donde uno de los responsables técnicos de la bodega guía el recorrido poniendo especial énfasis en los cultivos ecológicos y en las diferentes técnicas de vinificación, con una visión más cercana sobre el día a día de la bodega.

Una experiencia enoturística pionera a nivel nacional

▶ LA BODEGA **PAGO DE THARSYS, EN REQUENA, PROPONE INTERESANTES INICIATIVAS** RELACIONADAS CON EL ENOTURISMO PARA DISFRUTAR DURANTE **LAS PRÓXIMAS VACACIONES DE SEMANA SANTA**



Vista panorámica de las instalaciones de Pago de Tharsys en Requena.

LEVANTE-EMV



Los visitantes disfrutan de una jornada en plena naturaleza.

LEVANTE-EMV

Pago de Tharsys también ofrece varias opciones de escapadas para disfrutar de un fin de semana especial, con propuestas como «Placeres de la dieta mediterránea», una experiencia en plena naturaleza que incluye el alojamiento en el hotel rural, la comida o cena en su restaurante tradicional Mesón del Cava, ubicado a escasos metros de la propiedad, y la visita guiada a la bodega y la almazara de aceite ecológico Oli-Oli de Requena.

Clos de la Vall sitúa su Pagos del Guerrer entre los 100 mejores AOVE del mundo

V. M. F. VALÈNCIA

■ El aceite de oliva virgen extra (AOVE) Pagos del Guerrer, producido en Moixent por la Cooperativa San Pedro Apóstol (conocida con el nombre comercial de Clos de la Vall) se ha colocado entre los cien mejores AOVE's del mundo. Con 86 puntos sobre 100, el aceite valenciano se ha «colado» en el palmarés del concurso internacional Evooleum, celebrado los pasados 10 y 11 de marzo en Córdoba con una participación de más de 300 referencias procedentes de todo el mundo.

El listado de aceites premiados en esta segunda edición del certamen se ha dado a conocer hace unos días en la feria World Olive Oil Exhibition, celebrada en IFEMA Madrid, donde también se han detallado algunas características del concurso, que ha contado con un panel de catadores compuesto por más de una veintena de expertos de prestigio internacional.

Pagos del Guerrer es un AOVE elaborado exclusivamente con aceitunas de la variedad Grossal que cuenta con el aval de la DO Aceites de la Comunitat Valenciana. De color verde intenso y aspecto limpio, es un AOVE frutado intenso, con notas de alcachofa y tomatera y un gusto amargo, algo astringente y de picante medio.

[CASA NAVARRO] La gastronomía del Mediterráneo a orillas de la playa de la Patacona

▶ OFRECEN **CASI UNA TREINTENA DE PLATOS DE ARROZ DIFERENTES**, TANTO SECOS COMO MELOSOS, Y CUENTAN CON UN ASADOR DE CARBÓN O LEÑA DE NARANJOS PARA CARNES A LA BRASA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merendero 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 valencia-

nos 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



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante.

LEVANTE-EMV

de los comensales, Casa Navarro dispone de cinco comedores equipados 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 se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de

Alboraya, en la playa Patacona. Para mayor información o formalizar reservas de mesas se puede llamar al número de teléfono 96 372 00 27. El restaurante cuenta con una página web (www.casa-navarro.com) donde se enumeran con detalle todos los servicios que ofrece en la actualidad.

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

LAMBRUSQUERIA RESTAURANTE ITALIANO

LAMBRUSQUERIA
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.

LA MAR SALA PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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