

# Paisaje, maridaje y experiencias en «les terres dels Alforins»

▶ EL PARANINFO Y EL CLAUSTRO DEL CENTRO CULTURAL LA NAU (UV) ACOGE MAÑANA, VIERNES, LA **SEXTA EDICIÓN DEL ENCUENTRO CULTURAL «TERRES A LA NAU»**

VICENTE M. VALÈNCIA

■ La Asociación Terres dels Alforins (agrupación que reúne a bodegas, viticultores y administraciones locales de los municipios de Moixent, Fontanars dels Alforins y La Font de la Figuera) celebra mañana, viernes, uno de los actos más destacados de los que componen su programación habitual de actividades, el ya conocido como «Terres a La Nau», una jornada que combina contenidos más técnicos (este año con un coloquio que girará entorno al paisaje, maridaje y experiencias que propone la zona) con otros más lúdicos y festivos (con la ya habitual degustación de vinos en el Claustro de La Nau de la Universitat de València en la que participan las once bodegas que en la actualidad integran el colectivo Terres dels Alforins).

La jornada arrancará con un coloquio en el Paraninfo en el que participarán al arquitecto especialista en proyectos de paisaje Ramón Esteve, el restaurador Emiliano García (Casa Montaña), el catedrático de Participación Ciudadana y Paisajes de la Universitat de València (UV) Emilio Iranzo y el vicerrector de Participación y Proyección Terri-



La Nau completó su aforo en la última edición del certamen. LEVANTE-EMV

torial de la UV Jorge Hermsilla, quien además actuará como moderador. Al acto asistirán, ade-

En la segunda parte de la jornada las ocho bodegas que integran la asociación ofrecerán una degustación de sus vinos

más, el Rector de la UV, Esteban Morcillo; el Presidente de la Diputación de Valencia, Jorge Rodríguez; el Secretario Autonómico de la Agencia Valenciana de Turismo, Francesc Colomer; y el Presidente de la Asociación de Viticultores y Productores de «Terres dels Alforins», Rafael Cambra.

Tras esta primera parte de carácter más didáctico se abrirá turno para el programa cultural, que incluye una degustación de vinos y gastronomía de la zona y la participación de diferentes agrupaciones culturales como el

Grupo de Danzas Populares de La Font de la Figuera, los Moros y Cristianos de Fontanars dels Alforins y la Sociedad Musical La Constancia de Moixent. Además, componentes del proyecto teatral europeo «Escena Erasmus» realizará diversas acciones durante el transcurso de la velada.

Creada en marzo de 2011, la Asociación de Viticultores y Productores de Terres dels Alforins está compuesta por un total de once bodegas emplazadas en el eje territorial formado por los municipios de Moixent, Fontanars dels Alforins y La Font de la Figuera.

Las once bodegas (Antonio Arráez, Bodegas Enguera, Celler del Roure, Clos Cor Ví, Clos de la Vall, Daniel Belda, Heretat de Taverners, Casa Los Frailes, Bodega Los Pinos, Rafa Cambra y Vinos de La Viña) tienen en común mucho más que el hecho de compartir zona de cultivo, y desde su origen se trazaron como principal objetivo unir esfuerzos para preservar la continuidad y supervivencia de las cuatro mil hectáreas de viñedo que sirven como base socio-económica en esta zona de bellos paisajes y una notable riqueza patrimonial conocida como la Toscana Valenciana.

La sexta edición de «Terres a La Nau» se celebra mañana viernes a partir de las 17 horas en el Centro Cultural La Nau de València (C/ Universitat, 2). La asistencia a todas las actividades es de acceso libre y gratuito, en el caso de las actividades a desarrollar en el Paraninfo hasta completar aforo.

## → breves

ARANLEÓN

Jancis Robinson *distingue* con 16/20 a «Sólo 2016»

■ La prestigiosa prescriptora británica y Master of Wine Jancis Robinson ha puntuado con 16/20 la añada 2016 del tinto Sólo, de bodega Aranleón, un vino hecho con un 80 % de Bobal de secano de la finca Casa de la Viña (Requena), certificado como ecológico (al igual que el resto de sus vinos) y contraetiquetado con el sello de la DOP Utiel-Requena. Robinson destaca «su elevada nariz frondosa con un toque de ciruelas, fruta madura, hoja de tabaco recién curada. Final terroso y especiado. Taninos secos y marcados. V. M. REQUENA

VEGAMAR

Selección Garnacha, segundo en el «Perswijn»

■ El tinto de Vegamar Selección Garnacha 2014, monovarietal de la variedad autóctona mediterránea, ha vuelto a triunfar en Europa, en este caso en Holanda, al convertirse en el segundo mejor vino vendido en Holanda por debajo de los 10 euros. El concurso de vinos más prestigioso del país, organizado por la revista Perswijn (referencia en los Países Bajos), ha evaluado más de 700 vinos, lo que atestigua la buena calidad de este tinto honrado y sencillo que nace de las viñas del Alto Turia, en la DOP Valencia. V. M. VALÈNCIA

### PUBLIRREPORTAJE

## [ASADOR CASA NURIA] Una Nochevieja muy especial

▶ EL RESTAURANTE PROPONE UNA VELADA **CON ALGUNOS DE SUS MEJORES PLATOS**

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Desde que en 1997 abriese sus puertas el asador Casa Nuria en una antigua casa de labranza muy cerca de la Gran Vía Fernando El Católico, la apuesta por la gastronomía bien entendida y por las carnes a la brasa como principal especialidad han sido

una constante. Durante casi dos décadas Casa Nuria se ha labrado un nombre de prestigio entre los restaurantes valencianos a base de calidad y buen servicio. Hace ya algún tiempo se trasladaron a un nuevo emplazamiento en la calle Literato Gabriel Miró, 5, muy próximo al antiguo local, donde siguen apostando por una gastronomía comprometida con la calidad. El nuevo recinto dispone de un comedor con capacidad para 60 comensales, además de un reservado que puede acoger 15 personas más. La especialidad de Casa Nuria

son sus carnes a la brasa por su especial sabor, cantidad y su alta calidad. Cuentan con una gran variedad de entrantes, además de platos especiales como el huevo de avestruz (posiblemente único en la ciudad de Valencia) o el arroz de boletus y foie. Para los menos carnívoros cuentan con una interesante propuesta de pescados a la brasa y parrilladas de verdura.

El restaurante ha organizado para estas fiestas

MENÚ NOCHEVIEJA 2017	
<b>ENTRANTES</b>	
Ensalada especial de Navidad (Con Mango, Langostinos, Tomates Cherry y Frutos secos, aderezado con vinagreta de arroz)	
Surtido de Ibéricos	
Pan d'espices con Foie	
Rulo de Queso de Cabra con Mermelada de Rosas	
Mousse de Setas casero	
<b>PLATO PRINCIPAL</b> (A elegir)	
Cordero al horno	
Lubina rellena	
<b>POSTRES</b>	
Semisferas de Turrón	
Dulces navideños	
Uvas de la suerte	
<b>BEBIDAS</b>	
Vino las Dos Cer (D.O. Utiel-Requena)	
Vino de Rioja (Crianza)	
Refrescos y Agua	
CAVA	
CAFÉ	
BARRA LIBRE, COTILLÓN Y FIESTA	
	80€ (por persona)
Reservar C/Literato Gabriel Miró, 5 Valencia 963 823 960	

navideñas unas interesantes propuestas gastronómicas de entre las que destacan la tradicional cena de fin de año, que en esta ocasión se plantea con un sabroso menú que incluye cinco exquisitos entrantes, un plato principal (a elegir entre carne y pescado), postres, bebidas y café además de uvas de la suerte, dulces y barra libre para dar la bienvenida como merece al nuevo año. La reserva de plazas se puede realizar a través del teléfono 96 382 39 60.

Asador Casa Nuria abre todos los días de lunes a sábado para el servicio de comidas y cenas y el domingo a mediodía.

CASA NURIA

📍 L. Gabriel Miró, 5. València

+ información y reservas en

www.casanuria.es

📞 96 382 39 60.

**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 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 SALÁ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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

**CUESTIÓN DE GUSTO**

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