

## agenda

### LA JOYA

#### Un concurso que aúna el atletismo y el vino

■ El 3 de febrero se celebra en la bodega Vinos y Sabores Ecológicos (La Portera - Requena) el quinto concurso de catadores «La Joya», organizado con motivo de la carrera del mismo nombre. Información e inscripciones en el teléfono 686 428 020. **V. M. REQUENA**

### GASTRONOMÍA

#### Cena maridaje con Clos Cor VÍ en Ostrarium Bar

■ Esta misma noche se celebra en Ostrarium Bar de València una cena maridaje protagonizada por los vinos de Clos Cor VÍ, elaborados en el corazón del valle de Les Alcusses a partir de variedades blancas autóctonas (Verdil) y foráneas (Riesling y Viognier). Información y reserva de plazas llamando al número de teléfono 963 205 484. **V. M. VALÈNCIA**

### CATAS

#### Los «Bobales» de Vera de Estenas en MadridFusión

■ Vera de Estenas estará presente la próxima semana en MadridFusión para ofrecer una cata para profesionales de vinos de Bobal, que tendrá lugar el lunes 22 a las 12,40 horas. Entre las etiquetas que se descorcharán se encuentra el Casa Don Ángel de 2001 y El Bobal de Estenas 2016. Para asistir a la cata es imprescindible confirmar plaza en el 96 217 11 41. **V. M. REQUENA**

### FORMACIÓN

#### Curso sobre vino ecológico en la DOP Valencia

■ Tras anunciar las nuevas propuestas formativas para este año, el Consejo Regulador de la DOP Valencia organiza un curso teórico-práctico sobre vinos ecológicos, naturales y biodinámicos. La convocatoria es para el próximo 8 de febrero de 19,30 a 21,30 horas, y ya se pueden reservar plazas llamando al número de teléfono 96 391 00 96. **V. M. VALÈNCIA**

### CONVOCATORIA

#### La Champions Wine abre el plazo de inscripción

■ Hasta el 9 de febrero se pueden presentar muestras a concurso para participar en el certamen de vinos de calidad «Champions Wine 2018». El único requisito para participar es haber sido galardonado en algún concurso regional, nacional o internacional con una Medalla de Oro, Gran Oro o equivalente en los últimos 12 meses. Más info: 629 178 840. **V. M. VALÈNCIA**

# La DOP Utiel-Requena orienta a jóvenes de Secundaria sobre su futuro profesional

▶ EL CONSEJO REGULADOR HA PROGRAMADO UNA SERIE DE JORNADAS EN LOS CINCO CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMARCA

### V. MORCILLO REQUENA

■ Dentro del proyecto para lograr la integración de la cultura vitivinícola impulsado por el consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena se han diseñado una serie de jornadas de orientación profesional dirigidas a estudiantes de los cinco centros de educación Secundaria existentes en la comarca.

En palabras de Carmina L. Cárcel, secretaria general del Consejo Regulador, el objetivo de la iniciativa es que «los alumnos valoren la importancia de esforzarse para conseguir una buena formación, siempre en función de sus preferencias y habilidades, y dar a conocer a los jóvenes las variadas opciones laborales afines al sector vitivinícola, a través de las impresiones de personas expertas consolidadas en la demarcación geográfica de la DO Utiel-Requena». Cárcel añade que «es importante que la siguiente generación descubra la potencialidad de generar o unirse a proyectos laborales en su propio territorio y que sean conscientes del valor que tiene apostar por el desarrollo de esta zona rural de interior y de las expectativas de futuro».



El IES Miguel Ballesteros de Utiel acogió una jornada de orientación. LEVANTE-EMV

La primera de estas jornadas de orientación profesional se desarrolló durante el pasado mes de diciembre en el IES Miguel Ballesteros de Utiel, donde alumnos de 4º de ESO, 1º y 2º de Bachillerato y Ci-

elos Formativos de Electricidad e Informática tuvieron la oportunidad de conocer el funcionamiento e incidencia de algunas áreas laborales como la viticultura, la enología, la analítica de laboratorio, el diseño y las artes gráficas, la comunicación y marketing o la ingeniería, gerencia y dirección técnica.

Actualmente, el sector vitivinícola es el motor económico de la zona, del cual viven alrededor de 6.500 familias. Por eso, es importante que los alumnos aprecien este sector y otros vinculados como una oportunidad para su desarrollo profesional en su territorio. Una de las razones por las que es relevante el desarrollo de este proyecto a medio y largo plazo es la mitigación del despoblamiento progresivo del mundo rural y la salida de jóvenes formados para trabajar en otras comunidades y países.

Durante los próximos meses se sucederán otra serie de jornadas orientativas que tendrán lugar en los cuatro restantes centros de estudios secundarios de la zona.

### PUBLIRREPORTAJE

## [SHISH MAHAL] Descubrir en invierno la cocina indo-pakistaní

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El invierno da pie a relajarse, a conocer nuevos lugares, a probar nuevos restaurantes, a atreverse a saborear una gastronomía diferente como la que ofrecen en Shish Mahal, especializado en cocina indo-pakistaní.

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 algunos

de sus ingredientes aportan a nuestro organismo.

**La cúrcuma:** Se utiliza para dar color y sabor a los platos, pero además es rica en antioxidantes y tiene beneficios para prevenir problemas cardíacos.

**La canela:** Puede ayudar a pacientes de diabetes de tipo 2 por equilibrar el azúcar en sangre. Tiene también propiedades para frenar las náuseas y controlar el colesterol.

**El cilantro:** Esta especia que cuenta con propiedades antiinflamatorias y digestivas además ayu-



Panorámica del restaurante. LEVANTE-EMV

da a la lucha contra el colesterol.

**El cardamomo:** Es una de las especias más aromáticas. Posee propiedades digestivas, diuréticas y carminativas.

**El comino:** Es una fuente natural de hierro y puede actuar como protector de estómago. También destaca por sus propiedades anti-sépticas.

**El jengibre:** Aligera el tránsito

intestinal y tiene capacidades antiinflamatorias.

**Tamarindo:** Es una fuente natural de calcio y hierro, tiene propiedades para prevenir problemas digestivos e incluso inflamaciones en las articulaciones.

La cocina de Shish Mahal se ha ido adaptando al cambio de hábitos tanto en lo relacionado con la salud como en nuestra manera de

comer. Así, entre su oferta gastronómica, tanto las personas vegetarianas como las celíacas o con alguna intolerancia pueden encontrar platos y menús personalizados.

Especialidades clásicas como las carnes al Tandoori (horno de carbón), cordero con salsa de anacardo y nata, pollo con salsa de mango, arroz basmati, pinchos de pescado a la brasa con salsa masala, panes tradicionales (de queso, de ajo, de carne y de verduras)... y otras no tan conocidas, completan su excelente carta en la que también se puede encontrar una interesante selección de vinos de distintas DO's para maridar estas exquisiteces gastronómicas.

SHISH MAHAL  
 Poeta Artola, 13. Valencia  
 + información y reservas en  
[www.shishmahal.es](http://www.shishmahal.es)  
 96 369 82 03.

**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-pakistaní. 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](http://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.

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
 Avda. del Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)