

## Premios

### CAPRASIA

Rodolfo Valiente (en la foto), enólogo y alma de bodegas Vegalfaro sigue cosechando premios y reconocimientos. En esta ocasión es su bodega homónima Caprasia la que acaba de conseguir un triple premio. Caprasia Bobal Cr. 2015, ha sido seleccionado por la D.O. Utiel-Requena como mejor vino de esta categoría. Otro vino de la bodega, Caprasia tinto barrica 2016, y el Caprasia blanco fermentado en barrica 2016, también han sido elegidos por la D.O. Utiel-Requena como mejores vinos de sus categorías.



## Coctelería

### BODEGA MATEO

El sevillano Manolo Martín García (en la foto), 'Brand Ambassador' y campeón del mundo de coctelería en el 2011, realizó una demostración en Valencia de su arte en la Bodega Mateo (C/ Jesús, 48. Valencia) una tienda especializada en la venta de vinos y delicatessen. Manolo nos ofreció una 'máster class' con la ginebra Bruni Collin's, que proviene de las destilarias Joaquín Alonso. Entre los cócteles que nos ofreció destacó el Negroni y Mojito. También un cóctel digestivo que denominó After Dinner.



servas. Un producto que garantiza la calidad y mantiene el precio todas las fiestas, y la oferta es muy amplia y variada. Por fortuna, las carnes se mantienen, todas menos el cabrito y cordero, que llegan a subir de un 30 a un 40%.

Las aves se mantienen, encontrando al pavo que hace años que se está haciendo muy popular en las mesas navideñas.

Por supuesto, el jamón ibérico o serrano, es una de las mejores opciones que podemos encontrar para el aperitivo, al igual que el foie en micuit o los quesos, productos que mantienen el precio en todo momento.

Las carnes de ternera no suelen ser muy vistas en las mesas, pero son opciones muy válidas, pues tampoco ven alterados sus precios.

En el apartado de dulces y bebidas, las opciones son muy variadas, encontrando productos de alta calidad en ambos productos, sin que tengamos que llegar a las costuras de nuestros bolsillos para hacernos con ellos.

Como pueden observar, hay opciones, y las hay muy ricas y variadas. Estoy seguro que saciaran el apetito de toda la familia y todos ellos saldrán contentos y satisfechos, manteniendo una buena y saneada economía, preparadas para posibles imprevistos. Seguro.

cados es variada, y muchos de ellos, ofrecen tanta calidad o más que rojizos besugos. Las merluzas o los rapas son dos ricas opciones. El rape se puede elaborar al horno y servirlo con una mahonesa o una salsa bernesa, ofreciéndonos unas ricas y sabrosas carnes. En el caso de la merluza, la cantidad de recetas que podemos encontrar, nos daría para cenar 3 ó 4 noches, pero yo les recomendaría que la hicieran la horna con verduras y vino blanco, encontrando unas carne muy jugosas.

Cómo alternativa a los crustáceos, podemos recurrir a los congelados, los hay de muy buena calidad como son los gambones (carabineros) rojos argentinos que no alcanzan los 15€ el kilo y ofrecen una carne que es ideal para hacer las típicas gambas al ajillo.

Respecto a los moluscos, podemos recurrir a las con-

# Los dulces y salados de Pa

## El panadero ofrece una amplia variedad en sus establecimientos

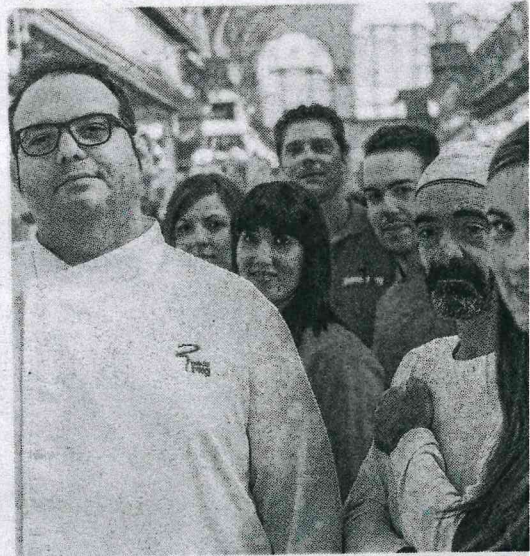
### ■ PEDRO G. MOCHOLI

Además de ser uno de los mejores panaderos españoles, Paco Roig es un consumado pastelero, demostrando que su depurada técnica abarca un concepto tan complejo como es el de los dulces, y todo lo que ello conlleva.

Cuando hablamos de un cocinero, sabemos que dominan el mundo del salado, mientras que en el apartado de postres o dulces, tienen que recurrir a un pastelero en su equipo de trabajo. El caso más sonoro fue Ferrán Adrià, siendo el mejor pastelero del mundo, recurría a su hermano Albert a la hora de cerrar las comidas de El Bulli. Un caso que también se repite en el Celler de Can Roca, donde cada hermano domina uno de los conceptos gastronómicos del restaurante.

El único que domina ambos conceptos es Martín Berasategui, pues en sus inicios su pastelero.

Entre el mundo dulce y el salado existe un gran abismo en todo aquello que les rodea; pesos, cocciones, texturas o



Paco Roig y su equipo en la parada del Mercado

sabores, siendo mucho más complejo el mundo dulce.

Por todo ello tiene un mayor valor que sea el propio Paco Roig, el responsable y alma de todo aquello que nos ofrece desde su obrador.

A la larga lista de panes que ofrece en sus locales, los cuales podemos encontrar en muchos restaurantes valencianos y españoles, la oferta de dulces que nos ofrece es muy variada, encontrando todo tipo de producto y de elaboración, y al igual que en sus panes.

Paco utiliza todos los productos de primera calidad, una

cuestión que no es mentando su sabor; encontramos un gubrio, una cuestión fatal para disfrutar de

Una primera m esta riqueza lo enc en sus polvorones. dos, ambos elabor: conceptos y técnicas, y que resultar el paladar.

Los borrachitos, con jengibre o las p sorprenden por los turales que encontr empalagosos, un que encontramos e