

Las bodegas de Anecoop clausuran el XVIII Ciclo de Catas de Hipercor

V. M. F. VALÈNCIA

■ Bodegas Reymos y Vinos de La Viña, dos de las compañías vinícolas integradas en el grupo 'Anecoop Bodegas', serán las encargadas de clausurar la decimoctava edición del Ciclo de Catas de Hipercor, que después de una veintena de sesiones, pondrá el punto final a la temporada este sábado 28 de abril a partir de las 11 horas en la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz de Valencia.

Los asistentes a la actividad tendrán la oportunidad de conocer dos vinos de cada una de las bodegas participantes. La chestana Bodegas Reymos (DOP Valencia) presentará el nuevo 'Reymos VO' y el dulce de Moscatel 'Sol de Reymos', mientras que la firma de La Font de la Figuera Vinos de La Viña (DOP Valencia) descorchará la nueva añada de los tintos 'Venta del Puerto Nº 12' y 'Venta del Puerto Nº 18'.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa pionera en la Comunitat Valenciana. Se celebra desde hace casi dos décadas y cuenta con la colaboración de la Conselleria de Agricultura y los consejos reguladores de las tres denominaciones de origen protegidas presentes en la Comunitat Valenciana (Alicante, Utiel-Requena y Valencia). Para poder asistir a la cata, de carácter gratuita, hay que formalizar la reserva de plaza en la consigna del Centro Comercial Ademuz.

Conectar con el viajero a través de las emociones

▶ LA 3ª EDICIÓN DEL FORO SOBRE ENOTURISMO ORGANIZADO POR LA RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA **INSISTE EN LA NECESIDAD DE GENERAR EXPERIENCIAS** BASADAS EN LA DIFERENCIACIÓN

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ El espacio cultural 'Feliciano Antonio Yeves' de Requena acogió ayer, miércoles, la tercera edición del Foro sobre enoturismo que organiza la Asociación de la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena. Una treintena de profesionales del sector enológico y turístico se dieron cita en el recinto requenense para tratar los principales temas de actualidad entorno al mundo del enoturismo de calidad. La jornada fue inaugurada por Ana Suria, presidenta de la Asociación Ruta del Vino, acompañada del director del Patronato de Turismo de la Diputación de Valencia, Evarist Caselles; y de Carmen Ibáñez, en representación de la Agencia Valenciana Turisme.

Tras una extensa jornada –que arrancó antes de las nueve de la mañana con unas primeras palabras de bienvenida a cargo de los organizadores– tanto conferenciantes como asistentes han extraído interesantes conclusiones, en su mayoría enfocadas en la necesidad de generar emociones que permitan conectar con el viajero. La innovación a la hora de plantear y diseñar propuestas de escapadas y estancias, la importancia de la diferenciación como



Una treintena de profesionales asistieron ayer al Foro de Enoturismo organizado por la Ruta del Vino Utiel-Requena. LEVANTE-EMV

reclamo para los visitantes y la necesidad de buscar un equilibrio entre el turista, el empresario, la población y el territorio han sido otras de las claves con las que se ha concluido este foro, en el que también se ha destacado el valor del paisaje cultural como reclamo para seguir creciendo en este sector enoturístico.

El tercer foro de enoturismo organizado por la Ruta del Vino Utiel-Requena ha contado este año con la participación de Fernando Redondo, director de AC+ Consultores, quien habló sobre algunos casos de éxito dentro del mundo del enoturismo y sobre la

creación de experiencias enoturísticas novedosas. Valeria Valdebenito (fundadora de Ambiatours) y Marta Templado (directora de Turiart) expusieron diversos puntos de interés a la hora de «vender el enoturismo» desde la perspectiva de las agencias de viajes; y Carmen Ibáñez desveló algunos puntos del programa 'Creaturisme' para la promoción e impulso del enoturismo en la Comunitat Valenciana.

La jornada concluyó con una mesa redonda en la que estuvieron presentes Evarist Caselles, Fernando Redondo y Carmen Ibáñez.

→ breves

ACTIVIDADES

Cata de quesos y vino en El Túnel de Xàtiva

■ La empresa 'A Leña Cocina Rural' ha seleccionado 16 quesos artesanos para la cata que tendrá lugar esta tarde en el restaurante 'El Túnel' de Xàtiva. Cada queso irá acompañado por los vinos de la bodega Fil.loxera&Cia (DOP Valencia). La actividad se completa con un capítulo de tapas maridadas con los vinos de la citada bodega. Más info: 96 228 82 37. V. M. F. VALÈNCIA



NOVEDADES

Hacienda de la Pajarera presenta la nueva añada

■ La bodega valenciana 'Hacienda de la Pajarera' (DOP Valencia), presenta esta tarde su colección de vinos en una cata que se desarrollará en el restaurante 'Hansel & Crêpel'. En la sesión se catarán la gama Especies Nativas y el blanco Doña Quiteira. Además de la cata el restaurante ofrece la opción de cenar con un maridaje especial. Más info: 96 100 13 09. V. MORCILLO VALÈNCIA



PUBLIRREPORTAJE

[SHISH MAHAL]

Cocina indo-pakistaní, exotismo en cada plato

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ 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 exquisitas gastronómicas.

SHISH MAHAL
 Poeta Artola, 13. València
 + información y reservas en
 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 tándurí», 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

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.lamarsaladeldospel.es