

[DE TAPAS CON TURIA] La ruta urbana con más sabor Valencia

▶ DEL 14 AL 24 DE JUNIO, LA RUTA «DE TAPAS CON TURIA» OFRECE LA POSIBILIDAD DE **DEGUSTAR UNA TAPA Y UNA TURIA** DE 20 CL. POR 2,50 €. ▶ GERMAN CARRIZO DE TÁNDEM GASTRONÓMICO SERÁ EL ENCARGADO DE ASESORAR A CADA LOCAL PARA CONSEGUIR **LAS MEJORES TAPAS GOURMET**.

■ Una nueva edición, y ya van seis, de la ruta de tapas más famosa arranca en Valencia. Esta vez un total de 33 establecimientos participan en esta iniciativa donde la tapa gourmet es la verdadera protagonista.

La novedad de este año es que German Carrizo, de Tándem Gastronómico, ha sido el encargado de asesorar personalmente a cada local participante para conseguir que la tapa tenga el nivel que requiere el evento. Los establecimientos han elaborado para la ocasión una propuesta exclusiva y Carrizo se ha encargado de supervisar todo el proceso de elaboración así como de comprobar la calidad del producto que se ofrece y la presentación de las propuestas. Con esto, la iniciativa de Cerveza Turia pretende mantener el buen nivel alcanzado en otras ediciones y seguir ganando adeptos.

Durante los 10 días que dura este evento gastronómico urbano, la ciudad vive un auténtico festival de sabores con las creaciones nacionales e internacionales que permiten que el público pueda degustar propuestas tan diferentes y exquisitas como el atún rojo aleta amarilla marinado en soja de limón y naranja, enrollado en alga nori y tempura; mermelada de pimiento verde con sardina ahumada, tiras de pimiento del piquillo y mix de pimientos; croquetas de escaldó de gofio con mojo verde. También, y como no podía ser de otra manera, no faltan las tapas típicamente valencianas pero reiventadas y modernizadas como colitas de rape en all i pebre o la coca de titaina, yema pomada y polvo de mojama.

«De tapas con Turia» es una oportunidad única para recorrer por zonas la Valencia más gastronómica de la mano de

los locales que participan: Vistrostrum, Mi Cub, Bar Amorós, El Cauce, Cervecería Mediterránea, Hansel & Crepel, Fum de Llum, La Governanta, Colmado LaLola, Boc Arte, Viva Mascaraque, Saor, Come & Calla, Bioparc Café, Las Cervezas del Mercado, Casa Guillermo, Café de la Bourse, La Bona Vida, La Botifarra, Santa Companya, Restaurante La Reina-Friendly, Taberna La Reina, Matilda, Café Valencia, Dodo Wear & Lounge, Cervcería La Afición, Flor de Tapa, Thistinto, Dandy Canary, Dandy Horse y Panamera Restaurante & Tapas.

Toda la información sobre esta ruta, locales participantes, horarios y creaciones gastronómicas se puede encontrar en la aplicación gratuita Gastronomosfera (www.gastronosfera.com) y en www.facebook.com/Cerveza-Turia.

¡Únete y disfruta de la ruta con más sabor!



Bocopa y Vegamar triunfan en los 'Baco'

▶ AMBAS BODEGAS SALDAN SU PRESENCIA CON DOS OROS CADA UNA ▶ MURVIEDRO OBTIENE **UNA MEDALLA DE PLATA PARA 'GALEAM'**

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ La última edición de los premios 'Baco' –galardones que otorga la Unión Española de Catadores a los mejores vinos jóvenes de la última añada– ha vuelto a destacar la calidad de algunas bodegas de la Comunitat Valenciana, en concreto a Bocopa, Vegamar y Murviedro.

La entidad alicantina ha conquistado dos medallas de oro para dos de sus tintos de gama alta, 'Señorío de Benidorm' y 'Laudum Roble', ambos elaborados a partir de uvas seleccionadas de Monastrell y Syrah y amparados por la DOP Alicante.

Por su parte, la bodega del Alto Turia (cuyos vinos se comercia-

lizan con el sello de la DOP València) también salda su presencia en este prestigioso certamen –durante las más de tres décadas en las que viene celebrándose se ha convertido en el auténtico termómetro de la calidad de la añada a nivel nacional– con dos medallas de oro otorgadas al 'Vegamar Dulce', un blanco de Mosca-

tel de Grano Menudo que en lo que llevamos de año supera la media docena de premios y reconocimientos dentro y fuera de España; y al 'Vegamar Selección Syrah', este año el tinto más premiado de la compañía de Calles junto al 'Vegamar Esencia'.

La presencia valenciana en el palmarés de los Premios Baco se

ha completado con el Baco de Plata que ha recibido el blanco 'Galeam', la última novedad de Murviedro, un vino contraetiquetado con el sello de la DOP Alicante que se elabora con uvas de Moscatel cultivadas bajo pautas ecológicas.

El concurso de la Unión Española de Catadores ha otorgado este año el premio 'Luis Hidalgo' –máxima distinción del certamen– al blanco de la DO Rías Baixas 'La Trucha', y el premio 'Mejor Nueva Marca' al 'Alcorta Rueda Atrevido'.

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.

HOTEL DOÑA TERESA **** La Alberca (Salamanca)

Hotel Doña Teresa ****
La Alberca (Salamanca)
Oferta de Verano
de Domingo a Sábado
6 noches en pensión completa
Niños:
50 % dto.

desde 250€
por persona

INFO. Y RESERVAS: 923 415 308 www.hoteldeteresa.com

En la Alberca (Salamanca), primer pueblo de España declarado Monumento Histórico Artístico en 1940, dentro del Parque Natural de Las Batuecas y la Sierra de Francia.

CHARCUTERÍA TRADICIONAL EMBUTIDOS Y VINOS

Embutidos de Requena
Jamones y quesos
Vinos de la comarca
Conservas selectas
Salazones
Bandejas, lotes

charcutería tradicional 96 230 46 66
Avda. Arrabal, 10 • 46340 REQUENA (Valencia)

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