

# ARTEVINO

MAGAZINE

ELENA ARZAK

---



La gente necesita poner etiquetas. Aquí podemos ver a la típica anciana o a la mujer que ha llenado su vida, que ama la música y que ha luchado siempre contra los abusos y la estupidez.

Está muy, muy lejos de ser convencional. A nosotros estas personas nos inspiran, nos gusta acabar con ciertos estereotipos y queremos demostrarlo cuando hacemos nuestros vinos. No hay mejor forma de sorprender.



## CONTENIDO

<b>5</b>	Editorial
<b>6</b>	Entrevista a Elena Arzak
<b>9</b>	Noticias Artevino
<b>12</b>	El <i>foodie</i> y sus recetas
<b>14</b>	El sumiller
<b>16</b>	Verde que te quiero verde
<b>18</b>	De viaje a Vigo
<b>23</b>	¿Conoces a... ?
<b>24</b>	¿Sabías que... ?
<b>25</b>	Mesa en...
<b>27</b>	Sala de catas
<b>28</b>	La alacena gourmet
<b>30</b>	Arte & Estilo

¿Aún crees que nos conoces?

WWW.IZADI.COM

**IZADI**



# ARTEVINO

EST. — FAMILY WINERIES — 1987

Portada: Elena Arzak  
Imagen: Víctor Antón

© 2023, Todos los derechos reservados.  
ARTEVINO FAMILY WINERIES  
Herrería Travesía II, 5 - 01307 - Villabuena de Álava  
T. +34 945 609 086 - www.artevino.es

Impreso en España - Gráficas Ochoa

Edición:  
Artevino Family Wineries  
marketing@artevino.es

Diseño y maquetación original:  
Artevino Family Wineries  
diseno@artevino.es

Fotografía: Víctor Antón, La Cueva Estudio,  
Alejandro Francia

Agradecimientos:  
Elena Arzak, Patricia Tena y Gonzalo San Martín.

## ¿AÚN CREES QUE NOS CONOCES?

“LOS DETALLES NO SON LOS DETALLES. ELLOS CREAN EL DISEÑO”  
(CHARLES EAMES)

Permítannos que, en este número, el que sale justo antes de las fiestas navideñas, una de las épocas más intensas para una bodega (tan sólo superada por las maratonianas vendimias), hablar de **un proyecto que se ha ido cocinando a fuego lento**. Con casi cuarenta años de trayectoria, seguramente todos ya conozcan a nuestra bodega matriz: Izadi, que nació en el año 1987 en un pueblecito de Rioja Alavesa.

Desde entonces, se pueden imaginar las mil y una aventuras que ha vivido la marca, dentro y fuera de nuestras fronteras. Sin embargo, y ese es el punto del que queríamos hablarles, hay **valores que siguen intactos desde que se instaló la primera piedra** y vendimiamos la cosecha de aquel año.

Entre nuestros deberes para 2023, quisimos reflexionar sobre la historia de Izadi. De ese ejercicio surgieron, casi sin darnos cuenta, cuatro ideas que han guiado a nuestra bodega durante estas cuatro décadas. Más allá de categorizaciones y descripciones, de que Izadi sea ese vino contemporáneo que acabará siendo un clásico, **hallamos los valores que hacen que la marca sea la que es y no otra:**

**Inquietud.** Desde el inicio uno de los motores para seguir avanzado y explorando, reinterpretando nuestro territorio y ofreciendo nuevos conceptos vinícolas. Como ejemplo: Larrosa Rosé (pionero de los rosados provenzales), El Regalo (uno de los primeros viñedos singulares de Rioja), o Izadi Selección Blanco (el único con los seis varietales autóctonos).

**Sensibilidad.** Que se refleja en la cultura del detalle, en la satisfacción por las cosas bien hechas, con profesionalidad y empatía, buscando ofrecer lo mejor de cada uno.

**Respeto.** Hacia el medio ambiente y nuestro entorno, a los que nos precedieron y a los que vendrán. Izadi significa naturaleza y eso dice mucho de nuestro compromiso por la sostenibilidad (ejemplo: Wineries for Climate Protection).

**Hospitalidad.** Valor heredado de nuestros orígenes hosteleros, donde el afán por agradar es inherente a su condición de anfitrión. Para nosotros, el enoturismo fue, es y será una parte estratégica dentro de nuestra actividad. Nos gusta la gente.

Tras esta revelación, hemos querido que usted, cliente, proveedor, amigo, sea partícipe cuando tenga una botella de Izadi en la mano. Es por ello que lucimos nueva identidad, con nuestro triángulo dividido en cuatro partes, cada una de ellas en referencia a esos valores citados y que, aunque los hubiera percibido, no les habíamos puesto nombre. Y quizá, ahí llega la segunda parte: **¿cree que nos conoce lo suficiente?**

Le invitamos a que se abra, a que se adentre en lo que es Izadi. Le prometemos que, como hasta ahora, tenemos mucho que ofrecerle. Estamos seguros de que hay muchos detalles que no sabe y que **le llevarán a romper con ciertos estereotipos** sobre Rioja, sobre el vino y sobre la vida en general. Porque los detalles son importantes, porque los detalles diseñan quiénes somos y quién queremos ser.

[www.izadi.com](http://www.izadi.com)



6

La sombra del apellido Arzak es alargada. Lo es por lo que implica en la gastronomía, por lo que la cocina española y vasca le debe, y lo es porque continúa alargándose, ahora, sobre los hombros de Elena, quien asume la responsabilidad de un templo gastronómico con serenidad, empuje y respeto, con un Juan Mari que sigue en el barco, pero sin la intensidad del día a día. Con apellido o sin él, Elena es, tras la jubilación de Carmen Ruscadella, la única mujer al timón de un restaurante con tres insignias de la tan notoria Guía Michelin, en pocas palabras, la referencia femenina en el olimpo de la gastronomía de este país.



**Elena ¿qué supone ser un Arzak?** Supone una saga que continúa, una herencia gastronómica de un territorio y de una familia y su restaurante. Supone una gran responsabilidad, pero, a la vez, muy satisfactoria, puesto que me siento muy cómoda en esa atmósfera Arzak que se ha creado.

**Ahora mismo, ¿qué hay de Juan Mari y qué hay de Elena en su restaurante?** Estuve siete años en el extranjero, estudié en la escuela de hostelería alemana y luego hice muchas prácticas por países como Inglaterra, Francia e Italia. Después volví y, desde entonces, he estado 30 años trabajando hombro con hombro con mi padre, por lo que ha sido una transición sin prisas, en la que he podido disfrutar de todas las etapas, desde que llegué hasta que fui madurando. Por la edad de mi padre, ya he tomado más peso en la gestión, aunque él sigue viniendo con un horario más restringido. Lo que hay que tener en cuenta es que me he criado en la misma familia, por lo que siempre hemos comido lo mismo, lo que se hacía en casa. Además,

**"EL MÉTODO ES EL 50% DEL ÉXITO".**

nos parecemos bastante en gustos. Muchas veces nos hacen probar salsas, por separado, y coincidimos en la mayoría de las ocasiones. Es muy curioso. Sí que es cierto que, aunque mi padre es muy moderno, yo soy de otra generación. Algunas diferencias son que a mí me gustan los platos con menos elementos y también los postres con menos azúcar.

**Es interesante esa coincidencia en muchos de los gustos. Elena, ¿hay un componente genético determinante para los cocineros? En otras palabras, ¿el cocinero nace o se hace?** Hay gente que son grandes chef pero no vienen de una familia de cocineros. Creo que sí hay ciertos componentes genéticos, pero si no los entrenas nunca se van a desarrollar. Para mí, quizá, ese componente que se transmite es el pasional.

**Arzak, como otros restaurantes de San Sebastián, pertenecen al movimiento que se denominó “la nueva cocina vasca” que, paradójicamente, tras el paso de más de cuatro décadas, ya no es tan nueva. ¿Hay cabida para otra revolución?** Cuando aquello pasó, yo era muy pequeña. Fue muy interesante porque, en aquellos tiempos, en casa entraban y salía un montón de cocineros amigos del *aita*, que venían con un gran convencimiento de lo que hacían. A mí me gustaba mucho lo comprometidos que estaban porque tenían una causa por la que luchar. Ahora somos el resultado de aquella revolución, pero las revoluciones no hay que forzarlas, salen de forma natural. Ellos nos hicieron un gran favor para poner la cocina en su sitio, corregir lo que estaba mal, y abrirnos, a nosotros, un gran espectro de sabores y aromas. Aunque somos fruto de ello, creo que hemos evolucionado de forma muy distinta, cada uno tenemos una personalidad más diferenciada, menos homogénea que la que tenían antes. Pese a ser restaurantes de un mismo territorio somos muy muy diferentes, hay más diversidad.

**Hablamos de diversidad, pero Arzak es el único restaurante triestrellado con una mujer al frente. Hay más mujeres que van pisando fuerte y estoy muy contenta por ello, porque la cocina no tiene que ser solo un sector masculino. También tengo que decir que nunca he sentido diferencias, siempre me han tratado de una forma muy igualitaria. Es una cuestión de tiempo, de que todas ellas vayan avanzando y estoy segura de que lo veremos pronto.**

**Para llegar a estar al frente del restaurante familiar, ¿qué ha tenido que sacrificar Elena?** Desde el primer momento sabía dónde quería estar, fue una elección personal y con la que me siento muy realizada. Tanto mi padre, que me dejaba hacer muchos platos, como el equipo recibían muy bien los cambios que iba introduciendo: cambios en la vajilla, en los uniformes... Cambios en los que querían participar y eso me hacía sentir que era el lugar donde tenía que estar.

7



Aunque, bueno, todos sabemos lo que supone también trabajar con la familia (ríe) donde todo se dice de manera más directa y sin rodeos.

**Montar un restaurante desde cero es complicado, pero puedes moldearlo a tu gusto, sin embargo, ponerse a dirigir algo tan establecido tiene que tratarse de una empresa peliaguda, ¿cómo lo ha abordado Elena Arzak?**

Partimos de la base de que fácil no es nada. Admiro mucho a los que crean un restaurante desde cero porque apuestan mucho, pero seguir un legado es muy complicado. Yo elegí continuar con el proyecto de forma voluntaria y estoy tremendamente satisfecha. Desde que venía en verano a limpiar chipirones hasta que volví después de siete años de formación, tenía claro lo que quería y he disfrutado mucho de este viaje.

8

**Dirigir un restaurante no solo es cocinar.** La pandemia fue un impacto brutal para toda la hostelería, así que tuve que hacer un máster acelerado de finanzas. Lo bueno es que contaba con una excelente directora financiera, María Eguía, que me ayudó a tomar grandes decisiones. Tengo que decir que cada vez admiro más a los financieros. La creatividad se va rápidamente si un negocio no va bien económicamente (bromea).

**Hablando de la pandemia, ¿ha notado en los comensales algún cambio en la alta gastronomía?** Pues sí, costó un tiempo arrancar, por la incertidumbre, pero luego se ha producido una explosión increíble de visitas a los restaurantes. La gente viene con muchas ganas de disfrutar y confía plenamente en nosotros para que cubramos esas expectativas. Quizá durante la pandemia, la gente consumió productos de alta gama en casa, buenos vinos y ha dado un paso a la hora de reconocer qué es una buena experiencia, así que vienen buscando ese tipo de

experiencias que se crean en un restaurante como Arzak.

**¿Todavía se puede seguir innovando en las experiencias gastronómicas?** Desde la prehistoria, el ser humano ha necesitado innovar para sentirse vivo, libre, para tener identidad propia. La creatividad siempre es necesaria. Muchas veces das vueltas sobre lo mismo, y es cierto que pasamos crisis creativas, pero siempre surge algo que cambia las cosas. Eso surge haciendo, pero haciendo de forma ordenada, con método, registrando cada paso, ordenándolo, no a lo loco. Con un buen sistema, como el que implementamos en el laboratorio, te van a salir más ideas.

**De hecho, esa fue una de las regañinas de su padre, no apuntar una receta. ¿Le ha vuelto a suceder?** He de confesar que sí. Tropecé sobre la misma piedra dos veces. La primera fue por unos garbanzos fritos en los que cocí nueve tipos diferentes y sólo me quedó uno crujiente, a mi padre le gustó, pero al no apuntarlo, al día siguiente no recordaba cuál era el que había salido. Y la última vez me ocurrió algo parecido con unos pimientos.

**¿Qué porcentaje del éxito tiene entonces el método?** Tranquilamente, el 50%, puesto que con el orden consigues muchas cosas. Quizá eso viene de mi formación en un colegio y una escuela de cocina alemanas.

**Algo más se necesitará para tener tres estrellas Michelin...** Por supuesto, es muy exigente, requiere de una excelencia en todos los ámbitos, desde la cocina hasta la puesta en escena, en el equipo. Y eso no puede fallar ningún día, ha de ser constante en cada servicio.

**Otra de las cosas que llaman la atención de Arzak es su bodega.** En mi casa el vino siempre ha sido muy importante, desde mi abuela. Luego mi padre también le ha dado mucha importancia. Por eso contamos con un equipo de sumilleres (Mariano, Lucía, Sua y José Antonio) que transmiten la pasión con la que siempre se ha vivido en el restaurante el mundo del vino. Me he formado todo lo que he podido en el vino (en Lucerna, en Burdeos...), pero mi foco está en la cocina por lo que delego en un equipo que pueda abordar un producto tan diversificado. Admiro mucho a las bodegas y cómo cada una ofrece algo diferente.

**Queda clarísimo que Elena es cocinera por devoción, pero, ¿a qué otra cosa le hubiera gustado dedicarse?** Al turismo. La verdad es que siempre me ha gustado el trato con la gente. No te engaño si te digo que al principio me sentía tensa en la sala, pero ahora me siento muy relajada. 'En mi caso', la edad, la madurez, me ha dado libertad para no sentir la presión de lo que pensarán los demás.

*Por Iván Pérez.*

## Izadi conquista el 'Best of' de enoturismo

Bodegas Izadi recibió el prestigioso premio 'Best Of' en la categoría de 'Prácticas de Enoturismo Sostenible', otorgado por Great Wine Capitals (asociación internacional que agrupa a las principales regiones vinícolas del mundo). El jurado, formado por profesionales de sectores destacados de la gastronomía, agencias de turismo y periodistas especializados, fue el encargado de elegir, entre 23 candidaturas, a los ganadores de esta mención de carácter internacional. El jurado ha otorgado este reconocido a Bodegas Izadi por sus "actividades enoturísticas, así como por su compromiso con su entorno y por poner en valor la autenticidad de su entorno, del patrimonio natural y cultural". Asimismo, hizo especial hincapié "en la experiencia 'Villabuena sobre Ruedas' en la que se destaca la singularidad de este municipio y de sus viñedos más especiales, como El Regalo, hasta donde se llega en bicicleta eléctrica para disfrutar de un picnic en una parcela plantada en el año 1936 y que se cultiva en ecológico, respetando, al máximo, su carácter único e irrepetible". Por sus orígenes en la gastronomía, la hospitalidad es parte de la cultura de Izadi como empresa y, por ello, apuesta por un departamento de enoturismo inquieto, que propone experiencias diferentes, cercanas y cuidadas, con un denominador común que es el respeto al entorno. Esta filosofía se extiende a todas las áreas de la compañía, la cual recibió hace tres años la certificación Wineries for Climate Protection, que la sitúa como una de las bodegas más comprometidas con la protección del planeta.



9

## Noticias



### Artevino viaja a China

Durante el pasado mes de octubre, Artevino viajó hasta el país asiático para presentar sus novedades y reencontrarse con importadores y prescriptores. La gira Spain Top Wines 2023 desembarcó en las principales urbes chinas como Pekín, Chendgu, Shenzen o Shanghai.



## Wine & Roses llega a México

La trilogía Larrosa, que pone en valor las garnachas que Izadi selecciona en Rioja, se presentó en México a consumidores e 'influencers' con un evento que mezcló frescura y entretenimiento en torno a estos vinos. En pleno centro de Ciudad de México, Izadi desplegó, en su primera edición, una serie de talleres con temáticas sobre las garnachas, las flores y la gastronomía para más de 100 personas, a las que acompañó Lalo Antón, CEO de Artevino, como maestro de ceremonias.



## Flor de Vetus entre los diez mejores del mundo

La gran noticia de finales de año llegó para Bodegas Vetus de la mano de su vino más joven. Flor de Vetus 2019 fue elegido entre los 10 vinos con la mejor relación calidad – precio del mundo según Wine Searcher, el portal de búsqueda de vinos que valora The World's Top 10 Best Value Time. Formar parte de este Top 10 confirma el trabajo realizado durante años por el equipo técnico de esta bodega de la D.O. Toro para conseguir este reconocimiento mundial. Flor de Vetus 2019, 100% Tinta de Toro, nace de las 20 hectáreas que la bodega tiene en propiedad en la localidad Villa del Puente. Con una crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano, es el ejemplo de la nueva versión de la viticultura que Bodegas Vetus imprime en sus vinos de la D.O. Toro y que da como resultado, un vino potente, al mismo tiempo fresco, cálido y con un final largo, "rich and intense" como lo describen en Wine Searcher.



## Villacreces celebra el Día Internacional del Enoturismo

10



Con motivo del Día Internacional del Enoturismo, que tuvo lugar el segundo fin de semana de noviembre, Finca Villacreces redobló el número de visitas organizadas a la bodega para dar cabida a todos los quisieron hacer honor al día del turismo enológico. Además, organizó una terraza musical en su wine bar para aquellos que quisieron acercarse a disfrutar del otoño en plena Milla de Oro de Ribera del Duero, época en la que el viñedo ya había tornado completamente a su imagen invernal. A su vez, y gracias a la colaboración de Ibéricos Alhándiga, todos los asistentes pudieron disfrutar de una degustación de embutidos salmantinos.

## Primera edición de Artevino day

Artevino Family Wineries celebró su primer Artevino Day, un evento en el que se congregaron los equipos de las cuatro bodegas de la compañía para disfrutar una jornada de 'team building'. El escenario elegido fue El Granero de San Francisco, un edificio singular rodeado de un colorido campo de lavanda. Allí transcurrió una jornada en la que se plantearon diferentes dinámicas donde todos los que forman parte de Artevino pudieron conocerse mejor, más allá del centro de trabajo, a la vez que afianzaron valores como el compañerismo, la empatía, solidaridad... El día se cerró con varias sorpresas, entre ellas, la actuación del grupo local Hotel Ruido.



## Izadi marida los premios Ecofin

11

La gala de entrega de premios a lo más destacado del mundo de la Economía y de las Finanzas en España tuvo como protagonistas a los vinos de Izadi (en concreto Selección Blanco y Selección tinto), que maridaron una cena para algo más de 200 invitados. Algunos de los premiados fueron Indra, SegurCaixa o Adeslas.

## Izadittone abre tienda en Madrid

La popularidad de Izadittone, proyecto que unió a la famosa pastelería italiana Loison y Bodegas Izadi, no ha dejado de crecer. Animados por este fenómeno, Izadittone desembarcó en pleno centro de Madrid con su tienda 'pop up', una instalación efímera en la que, durante la última semana de noviembre y primeros días de diciembre, se pudo comprar el famoso Izadittone para las fiestas navideñas. Además de Izadittone Chocolate hubo otra sorpresa. Izadi presentó un nuevo sabor de Izadittone, elaborado, también, a partir de una crema de orujo de sus propias uvas. Bajo el nombre de Izadittone Clásico, este nuevo sabor es un homenaje al tradicional dulce italiano con uvas pasas, naranja y limón. La tienda, con horario de lunes a domingo, se ubicó en la calle Agustín Betancourt, 25, en la céntrica zona de Nuevos Ministerios.







12

## COCINERA POR PASIÓN

Por Mercedes Moreno

"ELABORAR CONTENIDO SIN PRESIONES Y HACERLO CON LIBERTAD ES MI MANERA DE DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA"

13

### BIZCOCHO

#### INGREDIENTES

200 gr. Zanahoria rallada  
2 huevos  
120 gr. Pasta de dátil  
40 gr. Aceite de oliva  
120 gr. Harina de avena o espelta  
10 gr. Levadura química  
1 cucharadita de canela

#### RELLENO

200 gr. Queso crema  
100 gr. Pasta de dátil  
1 puñadito de nueces  
Pizca de canela

#### ELABORACIÓN

1. Comienza rallando las zanahorias. Añade los huevos, la pasta de dátil y el aceite, mézclalo todo. Ahora pon la harina de avena (mejor tamizada), la levadura y la canela. Vuelve a integrar todo hasta que no quede ningún grumo.
2. Sirve en el molde, previamente engrasado y apto para microondas. Cocínalo diez minutos a máxima potencia. Pasado ese tiempo, dejar enfriar y abrir por la mitad separando el bizcocho en dos.
3. Prepara el relleno mezclando el queso crema con la pasta de dátil, la canela y las nueces picadas. Unta una de las partes de la tarta y cúbrela con la otra.

*\*Truco:* Decora la tarta con un poco de chocolate blanco.

*¡A disfrutar!*



Cocinera por pasión, no por profesión, esta extremeña tiene como armas su cámara y la luz natural de Sevilla, donde actualmente reside. @Tictacyummy crea recetas sencillas y saludables, como ella misma afirma, en tan solo "un tic tac", algo que le transmitieron sus padres desde pequeña.

Estudió Educación Social pero "sin vocación", confiesa. Más tarde, la encontraría por casualidad cuando comenzó a disfrutar en la cocina inventando recetas. Eso ha llevado a Patri a publicar más de 1500 recetas dulces y saladas con el mismo objetivo: que sean sencillas, rápidas y deliciosas.

Jamás pueden faltar los huevos en su despensa. Tal y como ella nos explica, "con ellos siempre tienes algo que cocinar". "Sirven para hacer tanto elaboraciones dulces como saladas. Es un ingrediente muy versátil, con casi todos los productos quedan bien y puedes hacer una quiche de verduras, una tortilla de patatas o ,simplemente, unos rápidos huevos fritos. Eso sí, siempre de origen de gallinas libres".

Elaborar contenido sin presiones, a su ritmo, es lo que más le gusta de su trabajo. Hacerlo con total libertad es lo que más le hace disfrutar de la gastronomía. Lo que menos le atrae es no tener el contacto con más personas, compartir cuestiones laborales o tener un equipo de trabajo.

Patri nos confiesa: "Mi maridaje perfecto es una tabla de embutidos y quesos con un buen vino, como buena extremeña que soy. Es una combinación sencilla pero que triunfa, y si es con un Izadi Crianza como acompañante es perfecta".

Llegados a este punto no ha habido duda, sin pensárselo dos veces, "mi receta favorita y la que más repito es *Carrot Cake* en microondas. Es la mejor, más rápida y deliciosa". Su descubrimiento fue durante un confinamiento en una habitación con una nevera y un microondas. Con esos medios tuvo que apañárselas para realizar este delicioso dulce que ahora comparte con todos nosotros.

# “Una buena carta de vinos tiene que tener una buena diversidad a nivel mundial”

GONZALO SAN MARTÍN, SUMILLER

Por María de Lara



14

De raíces hosteleras, este palentino enamorado del norte y de “Cantabria en particular” es el responsable de la selección de vinos de los restaurantes del Grupo Cañadío, entre los que se encuentra La Bien Aparecida, donde trabaja mano a mano con un “viejo amigo”, el Chef Juan Manuel de Dios, desde 2017. Año en el que, tras largos periodos de aprendizaje, decidió comenzar una nueva aventura hostelera en la capital siempre bajo la premisa de trabajar en la excelencia.

*“Cuando un sumiller elabora una carta de vinos lo primero que debe hacer es escuchar al cliente.”*

¿Cómo ha sido su camino hasta llegar a dirigir un restaurante como La Bien Aparecida y ser el responsable de sus más de 200 vinos? Aunque vengo de familia hostelera y he trabajado muchas horas ayudando en el restaurante familiar de Palencia, de joven no me gustaba nada y decidí salirme de este mundo. Pero tras un periodo de reflexión y habiendo vivido diferentes experiencias, vi que la hostelería era lo que me gustaba y tomé la decisión de especializarme y meterme de lleno. Siempre con la mirada puesta en Cantabria. Me apasiona el norte. Tras formarme en Marbella en el Hotel-escuela Bellamar como Camarero de restaurante/bar y Sumiller, conseguí entrar de ayudante de sumiller en el Cenador de Amós [actualmente, 3 estrellas Michelin], y, al año de estar allí, se me presentó la oportunidad de ser el sumiller principal, donde estuve cuatro años más. Una época que me permitió aprender a trabajar en la excelencia. Cuando esto se terminó, comencé en una taberna de Burgos: La Favorita, donde iba para un mes y estuve cuatro años dando guerra, ofreciendo referencias internacionales. No todo el que va a Burgos quiere beber Ribera del Duero. Y fue en 2017 cuando desembarqué en Madrid, en La Bien Aparecida, gracias a la ayuda de su chef Juan Manuel de Dios, con quien ya trabajé durante mi época cántabra.

Tras estos años de experiencia en diferentes restaurante y ciudades, y elaborando cartas para targets muy distintos. ¿Qué cree que debe primar un sumiller: las modas en la demanda de vino o sorprender al cliente? Creo que hay que buscar un porcentaje, no sabría decir muy bien cómo dividirlo, pero desde luego el que se lleva toda la atención y lo principal es escuchar al cliente. Si entra un sumiller nuevo a un restaurante, lo primero que tiene que hacer es ver el tipo de cliente que tiene y qué es lo que éste le pide. Si hay una fuerte demanda de un vino, bien sea por marca, por denominación o por tipo de uva, lo tienes que tener. Lo siguiente es saber muy bien lo que vendes dentro de tu restaurante a nivel gastronómico, para intentar aunar las texturas de los vinos que vayas a tener. Por último, tu marca personal.

¿Qué no puede faltar en una carta de vinos? Variedad. Siguiendo los parámetros anteriores, cuando un sumiller hace una carta de vinos debe asegurarse de tener variedad, y mucha. No tienes que tener una carta súper extensa de 1.000 referencias, pero como mínimo 150 muy bien seleccionadas. Por supuesto, esta selección ha de ser nacional e internacional, una buena carta de vinos tiene que tener una buena diversidad a nivel mundial. Y, por último, conocerlas a la perfección para poder recomendar al cliente exactamente lo que quiere.

¿Qué opina sobre los datos que muestran el descenso del consumo de vino? Los datos están ahí, éstos no fallan, el vino no está entre las bebidas más consumidas, a pesar de que somos uno de los principales países productores. Sin embargo, en el restaurante sí que noto que la gente consume vino de forma muy habitual, siempre de manera moderada, por supuesto. Lo que quiero decir es que, a pesar de los datos, en el trabajo del día a día puedo ver como todas las mesas, o prácticamente todas, tienen su botella de vino.

En este punto, el trabajo del sumiller en es fundamental, ¿qué peso cree que tiene hoy en día en la restauración? Tiene un gran peso porque es una persona muy conocedora no solo de los vinos, sino que este producto te lleva a descubrir cultura de una región, de un país, ... o a interesarte por cosas que abrazan al vino. Un conocimiento que te aporta gran agilidad mental y una conversación de gran interés para el cliente, quien muchas veces sale agradecido del restaurante por haber bebido bien, gracias a una buena recomendación, y por haber hablado contigo.

¿Es la suya una profesión de riesgo? Sin duda, el trabajo de sumiller es un trabajo de riesgo porque nunca sabes si vas a acertar. Siempre tienes la creencia de que sí, pero necesitas que el cliente te de alguna pista y a partir de ahí ir descartando. En alguna ocasión yo he salido enfadado de un restaurante porque no han dado la tecla y pienso, si a mí me pasa, ¿por qué no les va a pasar a mis clientes?

Para terminar, ¿se puede entender la gastronomía sin vino? No. Imposible. Mi foto de gastronomía, igual porque lo he mamado desde pequeño, se compone de una jarra de vino encima de una mesa junto a un plato de comida, bien sea el más humilde o el más pretencioso, pero ambos con cariño. Siempre he visto a mi abuelo ir a una pequeña bodega subterránea donde él guardaba el vino, coger un cuartillo y beberlo con una satisfacción abismal, mientras disfrutaba de unas alubias hechas con mucho cariño. Por eso no entiendo una cosa sin la otra, por ese cariño que hay detrás de ambas partes.



## IZADI SELECCIÓN TINTO 2018

Vino seductor, desde que lo acercas a la nariz sabes que te gustará y mucho. Izadi Selección tinto 2018 es intenso en aromas, mezcla en equilibrio las maderas y sus tostados con sus potentes matices a fruta de una extraordinaria calidad. Lo que lo hace un moderno dentro de lo clásico y a su vez un clásico dentro de lo moderno.

Tal y como anuncia su nombre las uvas utilizadas para la elaboración de este vino proceden de una selección de viñedos con bajo rendimiento ubicados en el triángulo que conforman Villabuena de Álava, Álbalos y Samaniego. El coupage de la última añada: 85% Tempranillo, 12% Graciano, 2% Maturana Tinta y 1% Garnacha Tinta; unido a la crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano, tiene como resultado un vino con un paso en boca aterciopelado, sávido y bien estructurado.

15



## RESURGIR DE LAS CENIZAS

Por Elsa Sánchez

*“Alejandro de Antonio, co-fundador de Ashes to Life, decidió, junto a un grupo de amantes de la naturaleza, buscar una solución para devolver vida a los bosques calcinados”*



Jabones creados a base de ceniza.

Cuida tu piel y la del planeta. Este es el lema de “Ashes to life”, una marca de cosmética española que elabora productos ecológicos con pequeñas porciones de ceniza de los bosques que han sufrido incendios.

Su proyecto nace cuando su co-fundador presenció cómo un bosque que frecuentaba de la zona de Málaga quedaba reducido a ceniza tras un incendio. Aquella imagen desoladora le llevó, junto a un grupo de amantes de la naturaleza, a buscar una solución que ayudase a devolver la vida a esos bosques calcinados. Con el desarrollo de este proyecto, quieren devolver la vida a los bosques incendiados a partir de sus propias cenizas. Para su financiación, destinan el 10% de los beneficios de los productos, que crean con distintas cenizas vegetales certificadas, a la restauración de los mismos bosques a través de un Protocolo de Restauración Ecológica.

Todo esto se traduce en un beneficio ecológico, económico y social, ya que contribuyen a la restauración de los bosques, proponen generar un motor de economía sostenible alineada con los valores de la economía circular, además de que son productos 100% ecológicos que cuidan de la naturaleza y de las personas.

Actualmente cuentan con múltiples productos creados a base de ceniza: sérum, cremas, mascarillas..., pero destacan sus jabones, con los que tratan de recuperar el proceso histórico de fabricación a través de un método de elaboración tradicional, saponificación en frío, que consiste en producir jabón a temperatura ambiente sin ningún tipo de cocción. De esta forma se consiguen mantener los aceites vegetales, las vitaminas con poder

antioxidante y la glicerina, que es lo que hace que sus jabones sean humectantes, nutritivos e hidratantes para la piel.

Además, cabe destacar que todos los productos cosméticos de ceniza de Ashes to life disponen del sello de certificación ecológica de la entidad internacional e independiente Bio-inspecta, lo que asegura la máxima calidad de los mismos y garantiza el cuidado de la piel de las personas. Para poder obtener el certificado ecológico en sus productos cosméticos de ceniza tienen que cumplir con los requerimientos de la Norma BioVidaSana, que establece un mínimo del 95% de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica para poder

obtener su certificado. Así mismo, para ostentar esta certificación, que garantiza la trazabilidad e integridad de los productos de cosmética ecológica y natural, tienen que cumplir otros requisitos como no haber estado sometidos a procesos de irradiación, no ser testados con animales, no contener ingredientes transgénicos y que su proceso productivo no perjudique al medioambiente ni a la salud.

Verde  
QUE  
TE QUIERO  
verde





DE VIAJE A

# Vigo



Vigo está situada al noroeste de España, en la zona turística de las Rías Baixas, Pontevedra. Es la ciudad más poblada de todo Galicia con una población de unos 294.000 habitantes, además de ser la cuarta ciudad europea en la que más llueve. Las luces de Navidad de esta ciudad son una atracción turística conocida por medio mundo.

Vigo ofrece una amplia oferta de actividades socioculturales para todos los visitantes.

*Vigo, ciudad de contrastes, un lugar perfecto para el ocio donde encontrarás naturaleza, historia, gastronomía y, sobre todo, disfrute.*



Abierto al Océano Atlántico, cuenta con uno de los puertos más importantes del mundo. Vigo es una ciudad moderna, acogedora y de contrastes, especialmente, entre su casco antiguo y la arquitectura más moderna.

Comenzamos hablando de las islas Cíes, pero para poder visitarlas, es necesario contar con un permiso de la Xunta, con el fin de no superar los 2.000 visitantes al día. Las islas Cíes son un archipiélago situado en la entrada de la ría de Vigo. Se encuentra a unos tres cuartos de hora en barco de Vigo, por lo que, en el viaje, se puede disfrutar de la belleza del Océano Atlántico.

Consta de tres islas, Monteagudo (Norte), Do faro (Medio) y San Martín (Sur). Estas fueron declaradas parque natural en los años 80, y forman parte del parque nacional de las islas atlánticas gallegas, cuentan tanto con cuevas, por su cara oeste más montañosa, como con bosques de pinos y eucaliptos en la parte este, donde el litoral es más suave. También vemos acantilados, zonas de playa de arena fina, aguas cristalinas y mucha fauna, tanto terrestre, destacando gaviotas y cormoranes, como marina, siendo habitual divisar delfines, ballenas o tortugas marinas.

Existen nueve playas, donde sobresale la playa de Rodas, con un kilómetro de extensión, situada cerca del muelle de Rodas, el cual conecta la isla norte con la del medio. En esta playa se puede disfrutar de varios servicios como restaurantes o campings. Si seguimos con las playas, nos encontramos con la de Samil, está situada al oeste de Vigo y es la mayor playa urbana de la ciudad, además de una de las más visitadas en las Rías Baixas. A parte de su gran belleza, es destacable su paseo marítimo, sus zonas verdes, las zonas de ocio..., contando con restaurantes, hoteles, discotecas e incluso un complejo deportivo. Cambiando la playa por la montaña, tenemos Monte de O Castro. Es un monte en el centro de Vigo donde se ofrecen las mejores vistas de toda la ciudad, con una altura de 149 metros.

Se puede acceder andando desde la plaza de España o desde la calle Camelias, en coche, donde cuenta con una zona de parking cerca de las murallas totalmente gratuita. En estas murallas se encuentra el mejor mirador de toda la ciudad, también la fortaleza que alberga el castillo de O Castro y sus jardines, siendo parte del sistema defensivo de la ciudad. Antiguamente, la fortaleza contaba con tres recintos amurallados, pero, actualmente, sólo se conserva el primero y parte del segundo.

El primer recinto que se ve es la fortaleza que se encuentra encima del monte, que hoy se ha convertido en un mirador. Las partes que mejor se han conservado con el tiempo han sido el crucero que preside la plaza y el saliente de Coya. Como decíamos, es el lugar donde mejor se ve la ciudad, especialmente encontrando una vista magnífica de la ría de Vigo y de su puerto. Por último, es de obligada visita el Monte de O Castro, considerado un gran espacio para la naturaleza y la botánica en su máxima expresión. Cuenta con gran variedad de especies, tanto autóctonas como foráneas. Tras la repoblación con especies ornamentales, a día de hoy, encontramos pinos, cedros, tilos... que dan cobijo a ardillas, pájaros y búhos, entre otros animales.



2.



3.



4.

2. Playa de Samil.
3. Monte o Castro.
4. Barrio de Bouzas.

El barrio mariner de Vigo es el de Bouzas, que se encuentra al final de la zona industrial, y de él podemos destacar su Alameda, sus playas y la iglesia parroquial de San Miguel, construida sobre una antigua ermita, al inicio del paseo marítimo. Es importante recalcar que tiene su propio mercado de abastos y mercadillo semanal, que se instala los domingos en la Alameda. Allí descubrimos una playa urbana junto con su paseo marítimo de varios kilómetros de longitud. Esta es una de las mejores zonas para el tapeo, encontrando tanto bares modernos de diseño, con tapas elaboradas con nuevos sabores más rompedores, así como bares tradicionales con los aperitivos de siempre.

Son bien conocidas las fiestas de Bouzas, celebradas en la segunda quincena de julio en honor al Cristo de los Afligidos. Si acudimos, podremos ver orquestas, atracciones, fuegos artificiales y una gran cantidad de restaurantes en los que degustar los productos típicos gallegos.

Otra fiesta importante celebrada en este barrio es la de Brincadeira, la cual conmemora la retirada de las tropas napoleónicas de la ciudad en el año 1809. Siempre se celebra el domingo siguiente al día de la Reconquista de Vigo, fiesta celebrada el 28 de marzo. Para esta ocasión los vecinos visten de época y se instalan puestos de comida y artesanía.

Ostras, como maravilla de Vigo. La calle de las Ostras es una zona cubierta que contiene una gran cantidad de puestos donde se exhiben, se cocinan y se pueden comprar ostras. Están consideradas por muchos las mejores del mundo, se cultivan en Arcade y cada mañana llegan a esta calle. Aquí, se pueden probar en los propios puestos o acercarse a uno de los restaurantes más cercano. Al lado de esta calle encontramos muchas marisquerías y restaurantes.

*Por Silvia Miguel.*



**1. DETAPAENCEPA**

T. +34 986 47 37 57 - R. do Ecuador, 18, 36203 Vigo, Pontevedra.

Un mismo concepto de cocina y dos espacios para elegir. Planta Baja: un ambiente más informal, con mesas altas y bajas, centralizado por una animada barra con taburetes. Planta Alta: si buscas un ambiente tranquilo e íntimo con mesas bajas y manteles de tela. Ideal para una celebración importante, una comida de negocios o una reunión familiar. Los espacios se fusionan gracias a una particular escalera de forja que combina con la bodega cuidadosamente seleccionada.

**2. MESÓN COMPOSTELA**

T. +34 986 43 28 96 - Plaza de Compostela, 6, 36201 Vigo, Pontevedra.

En Mesón Compostela ponen a disposición de sus clientes una amplia carta para que todos ellos encuentren platos y recetas a su gusto. Además de gran variedad de platos basados en recetas de la cocina tradicional gallega, cuentan con diferentes tapas y una amplia selección de jamones y embutidos ibéricos. Dentro de las especialidades del restaurante podemos destacar, entre otras elaboraciones, el rape con salsa de almejas, la merluza a la sidra o la lamprea (en temporada).

**3. RESTAURANTE DURÁN**

T. +34 986 49 08 37 - Rúa de Canido, 129, 36390 Vigo, Pontevedra.

En Restaurante Durán ofrecen lo mejor del mercado según temporada desde 1987. Su especialidad son los pescados y mariscos de las rías que usan de base para un estilo de cocina tradicional donde prima el producto. En su carta se puede encontrar una variedad de platos con un marcado sabor a mar, donde cuidan todos los detalles para que la experiencia gastronómica sea un éxito.

**4. MAR SALADA**

T. +34 986 51 90 77 - Calle García Olloqui 7, 36201 Vigo.

Su ubicación estratégica en el centro de Vigo, a escasos metros del puerto y del casco antiguo, convierten a Mar Salada en un espacio único dentro de la ciudad. El local, de decoración industrial y ambiente acogedor, cuenta con un gran comedor. Respeto absoluto por el producto y por el sabor atlántico en su carta, en la que destacan los platos de temporada y, por supuesto, los pescados al horno emplatados y desespinaados en mesa por su personal de sala.

**5. MARUJA LIMÓN**

T. +34 986 47 34 06 - Rúa Montero Ríos, 4, 36201 Vigo, Pontevedra.

Restaurante de diseño, con un estilo rústico chic, que sirve menús degustación de platos gallegos emplatados de una forma original. En Maruja Limón la cocina gallega se actualiza y se vuelve divertida, combinando sabores y texturas para despertar emociones.

1.



2.



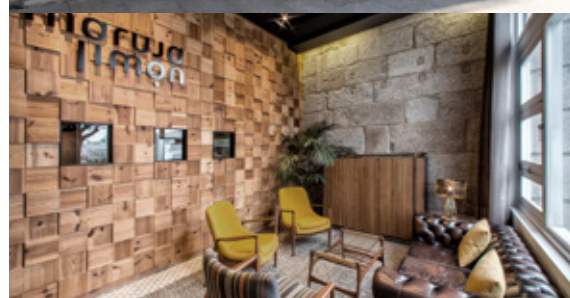
3.



4.



5.



⇒ **¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE TRABAJAR EN EL DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN?**

No hay duda al respecto, es el gran equipo humano del departamento.

⇒ **¿QUÉ DESTACARÍAS DE TRABAJAR EN ARTEVINO A HACERLO EN OTRO LUGAR?**

La tranquilidad que proporciona hacerlo en bodegas líderes del sector. Además, el gran apoyo que proporcionan todos los miembros de la bodega cada vez que hay una necesidad o problema.

⇒ **CUÉNTANOS UN MOMENTO INOLVIDABLE EN LA BODEGA**

Para mí, uno de los grandes momentos, fue la ampliación de la familia Artevino. Cuando se inauguró Finca Villacreces se organizó una fiesta inolvidable.

⇒ **UNA ANÉCDOTA QUE QUIERAS COMPARTIR**

Una que recuerdo, aunque fue un poco traumática, fue el día que robaron en bodega. En la investigación policial se recogieron huellas y pruebas, entre las que se llevaron un botón que supuestamente el ladrón había perdido. A la mañana siguiente, Santi, el encargado de bodega entonces, vino muy preocupado porque se había dado cuenta que el botón realmente se le había caído a él.

⇒ **¿QUÉ ESPACIO DE LA BODEGA TIENE UN VALOR ESPECIAL PARA TI?**

La zona social de Bodegas Izadi. Es el lugar donde tienen lugar los eventos, jornadas comerciales y el ambiente siempre es muy distendido.

⇒ **PARA FINALIZAR, DESVÉLANOS CUÁL ES TU VINO FAVORITO**

Personalmente, al que más cariño le tengo es a Izadi Crianza ya que a pesar de no ser el vino top de la bodega, siempre ha sido el buque insignia, y el que en mayor medida ha hecho posible que lleguemos donde hoy nos encontramos.

# ...Vidal MARTÍN?

FINANCIERO ARTEVINO FAMILY WINERIES



23

Vidal recuerda con perfección su primer día trabajando en Villabuena de Álava, un lunes de abril de 1994, desde el que han pasado ya unas cuantas vendimias. Ha sido testigo de la evolución y crecimiento de Bodegas Izadi hasta la creación de Artevino Family Wineries. Su misión en el departamento de Administración es gestionar todo lo relacionado con contabilidad, tesorería y recursos humanos, entre otras múltiples tareas. Disfruta con el trato directo con los clientes, sobre todo con los más antiguos con los que su relación es muy cercana y personal.

Este burgalés, residente en un pequeño pueblo cerca de Vitoria, se define como una persona trabajadora, responsable, empática, paciente y ante todo, muy amigo de sus amigos, con los que disfruta quedando en su tiempo libre. Sin embargo, reconoce que su asignatura pendiente es mantener la mesa de su despacho más liberada de documentos.

Como gran amante de la actividad, durante su tiempo de ocio es muy habitual encontrarle practicando deportes varios, entre los que está el ciclismo. Ya en la época estival, dedica buena parte de su tiempo al trabajo de la huerta. Además de inquieto, es un manitas empedernido por lo que le encanta arreglarlo todo.



# ¿CONOCES CÓMO ES

LA VENDIMIA EN CASA?

1º CONTROL DE MADURACIÓN.



2º ANÁLISIS Y CATA DE BAYAS.



3º PLANIFICACIÓN DE VENDIMIA.



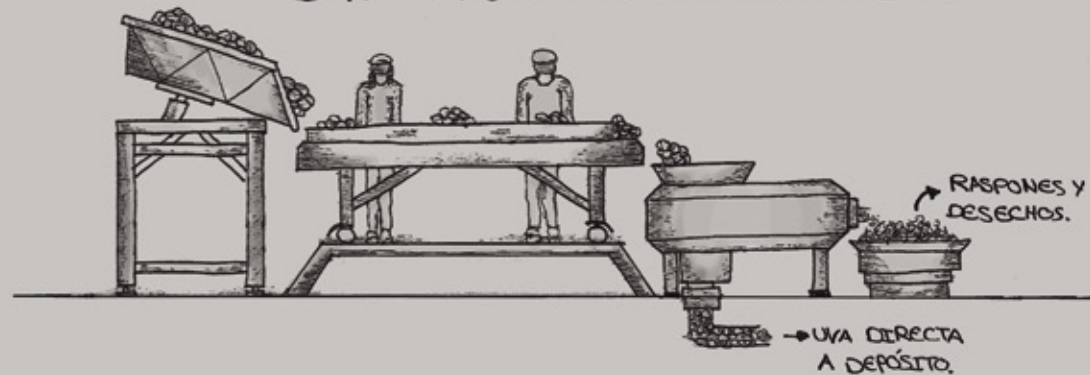
→ SE RECOGEN LOS MEJORES RACIMOS.



4º SE LLEVA A BODEGA EN REMOLQUES.



5º PASA POR LA MESA DE SELECCIÓN.



## EXPERIENCIA GOURMET EN EL DÉCIMO, DESEMBARCO VENECIANO EN MÉXICO Y FUSIÓN GASTRONÓMICA EN LA ORILLA MEDITERRÁNEA



### *Décimo. The Standard*

10 ARGYLE ST. LONDRES

Como su propio nombre indica, se localiza en el décimo piso del hotel londinense The Standard. Accesible, además, desde un ascensor exterior rojo y acristalado, este exclusivo espacio gastronómico ofrece espectaculares vistas del skyline de la ciudad a través de los amplios ventanales de suelo a techo. El chef británico Peter Sánchez-Iglesias, galardonado con estrella

Michelin, es el responsable de este viaje gourmet en el que prima la fusión entre cocina española, herencia de los orígenes de su familia paterna, con su amor por México. El resultado son deliciosas creaciones culinarias en las que destaca la combinación de sabores: cocktails de mezcal, gambas rojas o una tortilla absolutamente distinta.





## Cipriani México City

AV. PASEO LA REFORMA, 509,  
CUAUHTÉMOC. CIUDAD DE  
MÉXICO

A finales de este pasado mes de septiembre, Cipriani abrió sus puertas en un privilegiado lugar situado en una de las calles más emblemáticas de la ciudad, desde el cual se contemplan unas impresionantes vistas del Castillo de Chapultepec. En un elegante espacio que incorpora elementos decorativos característicos de la marca como lámparas de araña de Murano, maderas de nogal o suelos venecianos a rayas y una acogedora terraza exterior. Ofrece, de lunes a viernes, las más auténticas especialidades culinarias italianas. El restaurante, fundado en Venecia 1931, cuenta en la actualidad con más de una veintena de establecimientos repartidos en urbes de la talla de Nueva York o Dubai.



## Trocadero Casa de Botes

PASEO DE LA FAROLA. MÁLAGA

Localizado en el Muelle Uno de Málaga, zona recreativa en continua expansión, la nueva sede del Grupo Trocadero abre sus puertas en un nuevo espacio gastronómico erigido sobre la transformada base del histórico edificio malagueño Casa de Botes. Con un marcado carácter marítimo, ofrece amplios espacios abiertos, distribuidos en tres pisos de altura donde poder disfrutar tanto de la ya conocida gastronomía de Trocadero como de las vistas únicas de la ciudad de Málaga. Cocina de producto con marcado estilo mediterráneo y aderezada con influencias internacionales. A los ya conocidos arroces, pescados y carnes se suman platos tradicionales reinventados, elaboraciones de inspiración asiática y creaciones típicas de la zona.

## SALA DE CATAS

### Pruno 2021

Desde la familia Artevino recibimos la nueva añada de Pruno con un mensaje muy claro: ¡Gracias! Se cumple una década desde que Robert Parker lo encumbrara como el mejor vino del mundo por su relación calidad-precio y surgiera el movimiento de la Prunomanía. El 2021 no fue un año con lluvias generosas, pero sí bien repartidas, lo que se tradujo en equilibrio y una uva muy buena, con excelente color y estructura. Con la tempranillo como base principal aportando fruta roja, golosidad y frescura,



el 5% de Cabernet Sauvignon que lo completa incorpora complejidad, matices especiados y jugosidad en boca. "Quizá, esta añada esté entre las cinco mejores del siglo para Finca Villacreces", reconoce Lalo Antón.

Pruno es el vino que mejor representa la totalidad de los viñedos de Finca Villacreces, ubicados en una zona con unas características diferenciadas y una forma muy personal de entender la Ribera del Duero.



### Celsus 2021

Vino icono de nuestra bodega de Toro, Vetus, que reivindica el gran potencial de esta zona a la que llegamos hace dos décadas. Celsus está elaborado con uva procedente de viñedos prefiloxéricos de Tinta de Toro, y, aunque está considerado un monovarietal de tempranillo, la disparidad clonal de estos viñedos viejos concede a hasta un 3% de

garnacha, que le aporta una delicada frescura. La añada 2021 es una de las grandes cosechas del siglo para Bodegas Vetus, que también fue calificada como excelente por el Consejo Regulador de la DO Toro. El ciclo vegetativo, así como la vendimia, transcurrió con total normalidad, pese a ello, los bajos rendimientos de estos viñedos sólo han permitido elaborar de 2.303 botellas de 0,75 litros.

### Malpuesto 2021

"Nuevo paso hacia vinos muy bien definidos", así define Roberto Vicente, enólogo y creador de la nueva añada del vino icono de Bodegas de Orben: Malpuesto 2021. Una referencia que levanta grandes pasiones por su alta expresión y singularidad dentro de una línea más contemporánea en los vinos de la D.O.C.a Rioja y que "iluminará cualquier velada en la que se disfrute". Este monovarietal de Tempranillo



expresa la excelencia de la añada 2021, que permitió a las uvas mantener su acidez natural y taninos maduros, poniéndola a la altura de las grandes añadas de 2001, 1982 o, la mítica del 64. Una pequeña joya embotellada que seguirá desarrollando sus cualidades en botella.





**QUESO D.O.P. ZAMORA**  
Quesería Artesanal Vicente Pastor – Morales del Vino (Zamora)

Siguiendo una larga tradición en el pastoreo de ovejas y la elaboración de queso, esta quesería zamorana apuesta por la producción basada exclusivamente en componentes artesanales y naturales. Con leche cruda de sus propias ovejas de raza autóctona castellana, una curación de siete meses y corteza natural enmohecida se presenta bajo la D.O.P. Queso Zamorano.



**'PINTXO' DE HUEVO**  
La Cocina de Senén – Restaurante Sagartoki – Vitoria-Gasteiz (Álava)

Creado en 2006, este *pintxo* es el principal responsable de que el Restaurante Sagartoki se alzara con el título de Mejor Bar de Pinchos de España. Fue premiado como Mejor tapa de España y como una de las 10 Mejores de la historia nacional. Esta original concepción consiste en una lámina de patata deshidratada y una fina cruz de bacon, chistorra o trufa, que envuelve una delicada yema de huevo de gallina. Para degustarlo se recomienda hacerlo de un solo bocado, de forma que explote en boca. Emociona a todo el que lo prueba, ya que representa a la perfección el recuerdo y la intensidad de unos huevos fritos con patatas. Una vez descongelado, tan sólo es necesario freirlo durante 60 segundos en sartén con aceite caliente.



**NAVAJAS AL NATURAL DE RÍAS GALLEGAS**  
Real Conservera Española – Cambados (Pontevedra)

Fueron galardonadas en 2021 con el título de Mejor del Conserva del Mundo en la categoría de mariscos y moluscos, además de con el Premio al Producto Excelente en los Premios Galicia Alimentación. Hay que hacer especial mención a la incorporación de valores tradicionales adaptados a la actualidad y al uso de materias primas locales. Durante el último trimestre del año es el momento en el que las navajas alcanzan su punto óptimo de maduración, adquiriendo una textura firme y un característico color blanco que atestiguan su calidad excepcional. Cada una de estas exquisitas piezas es recolectada minuciosamente de los arenales de Aguiño y los fondos de las Islas Cíes, para después ser manualmente seleccionada y empacada. Sin duda, una experiencia sensorial que evoca el auténtico sabor del mar gallego, un viaje culinario que perdura en la memoria.



**FARDELEJOS "LA PALA"**  
Fardelejos La Pala – Arnedo (La Rioja)

Este dulce tradicional, de origen árabe, data del siglo VIII en la localidad riojana de Arnedo. Fue en 1870 cuando la familia Solana comenzó a comercializarlo y, desde entonces, son nada más y nada menos, que seis las generaciones las que han continuado bajo el

nombre de "La Pala", en honor al sobrenombre de la abuela de la familia que delicadamente los elaboraba. Siendo en aquel momento, un postre exclusivo para las ocasiones especiales, que habitualmente se producía en la casa del cliente, in situ, se ha convertido, hoy en día, en uno de los alimentos gourmet más identificativos del municipio. Está compuesto por hojaldre muy fino, que envuelve una suave crema a base de almendras molidas, ralladura de limón, azúcar y huevo pasteurizado, siendo el secreto de esta delicia la calidad de la almendra.



**STEAK TARTAR DE VACUNO**  
La Finca Jiménez Barbero – Colmenar del Arroyo (Madrid)

Esta empresa es referente en carne de vacuno de calidad, con más de veinte años de trayectoria, cuya filosofía de trabajo gira entorno al concepto de "buena vida": certificado AENOR en bienestar animal, sostenibilidad y producto de primera calidad y saludable, apoyado por el sello IFS Food, uno de los estándares internacionales más altos en calidad. Los Jiménez Barbero presentan uno de sus productos estrella: el Steak Tartar. Excepcional plato que hasta hace poco sólo era posible degustar en restaurantes. Se elabora de forma artesanal con 175 gramos de carne de vacuno seleccionado y cortada con delicadeza. Le acompaña una salsa clásica para aderezar, aceite virgen extra de oliva, junto con finas y crujientes láminas de pan Guttiau, una variedad de sémola de grano duro de Cerdeña.

Por Esther Crespo.



IZADITONE

by  
Loison



# ARTE Y ESTILO



30

**Essential Shock Intense Cream.** El invierno está a punto de llegar y las temperaturas bajas con él, esta crema te aportará la hidratación intensa que necesitas para estos meses y potenciará la producción de colágeno. Natura Bissé, la reconocida marca española de alta cosmética, nos presenta su primera fórmula en una edición limitada de 50 ml. Un boost reafirmante para la piel perfecto para estos meses.



**Rains, moda para la lluvia.** La marca danesa Rains se ha caracterizado por combinar diseños clásicos y minimalistas con las avanzadas técnicas de confección. Gracias a ello se ha convertido en la principal enseña europea que luce bajo la lluvia. Su catálogo relaciona una amplia gama de chubasqueros y también de complementos. Entre ellos, destacamos su mochila Trail Rolltop, un básico urbano de estilo práctico y deportivo, confeccionado en el tejido de poliuretano impermeable característico de Rains. Presume de durabilidad y suave acabado.



**Loriga y sus abismos.** Máximo exponente, junto con José Ángel Mañas, de la que se llamó 'Generación de Cuero', Ray Loriga se asoma, en *Cualquier verano es un final*, su nueva novela, a los abismos de la vida, al final de la juventud y a los últimos días del verano. Su habitual contundencia se mezcla, en esta ocasión, con un humor que hace de contrapeso a la crudeza de una historia sobre la amistad, el amor y la desgracia.



**Monasterio de Valbuena, lujo y relax a orillas del Duero.** A orillas del río Duero, tras su paso por el pueblo vallisoletano de Valbuena, se erige el Monasterio de Santa María, fundado en el siglo XII, uno de los monasterios cistercienses mejor conservados de Europa. Su patio de entrada, el precioso claustro y sus gruesos muros acoge ahora un hotel spa perteneciente a Castilla Termal, un cinco estrellas cargado de historia y lujo en la milla de oro de la Ribera del Duero.

N°21



**El fenómeno Barbie.** Reinventando la imagen sexista que tuvo en su momento, Greta Gerwig, directora de la película 'Barbie', convierte en toda una tendencia el rosa, los estampados llamativos, los colores brillantes y los detalles ornados. La muñeca más famosa se presenta cómo un modelo a seguir para las niñas y jóvenes, animándolas a creer en sí mismas y a perseguir sus metas. Grandes marcas como Moschino y Christian Dior han sido testigos y cómplices de la influencia de esta moda, presentando en sus desfiles prendas que rinden homenaje a esta.



**Inverfest 2024 calienta motores.** Del 6 de enero al 4 de febrero de 2024 se celebra en su décima edición Inverfest, festival de invierno en el que propuestas musicales variadas desde el cabaret, la música sinfónica, flamenco hasta los acordes rockeros se dan cita encima de escenarios tan diversos como el Circo Price, la Riviera o WiZink Center entre otros. Artistas de la talla de Iván Ferreiro, Morgan o Ismael Serrano entre otros esperan colgar el cartel de completo absoluto, al igual que en el año consiguieron las 90.000 personas que pasaron por él.

31



**Despertador amanecer.** Ahora madrugar no cuesta tanto con un despertador inteligente que simula un amanecer lleno de color y sonido para empezar el día con buen pie.

**EQ Mercedes-Benz, los eléctricos más ecológicos.** Mercedes-Benz, la empresa de automoción más ecológica y comprometida con la sociedad y el medio ambiente. Ha sido la consultora ecológica Lead the Charge quien ha dado este reconocimiento a la marca alemana, gracias al lanzamiento de la familia EQ Mercedes-Benz, su gama de vehículos 100% eléctricos que, tras años de perfeccionamiento, se ha posicionado como la flota de eléctricos más eficiente de todo el mercado.





*Tinca*  
**VILLACRECES**  
RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



LA JOYA ESCONDIDA DE RIBERA DEL DUERO

[www.villacreces.com](http://www.villacreces.com)

