

artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"
Nº 3 - ENERO 2010

arte
people
▶ pág.8

arte
news
▶ pág.4

Lo Mejor de la
Gastronomía, en
Alicante



arte
vinos
▶ pág.6

Finca Villacreces
presenta
Pruno



arte
viajes
▶ pág.10

Vitoria
+ Especial
nieve



arte
y estilo
▶ pág.14

Llega el
BMW X1



QUIQUE DACOSTA, el arte hecho cocina

Edita: Grupo Artevino

Redacción: Dpto. de Marketing Grupo Artevino

Diseño: (calcco) Comunicación Visual

Imprime: Base 5

Fotografía: Victor Hugo Antón

Grupo Artevino.

Herrería Travesía II, 5.

01307 Villabuena de Álava (Álava)

Tel.: 945 609 086 · Fax: 945 609 261

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en toda ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio sin la previa autorización por escrito de la empresa editora.

Si desea suscribirse a esta publicación o cancelar su suscripción, póngase en contacto con:

club@grupoartevino.com · Tfno. 945 609 086



Índice

- Pág. 3.** arte**vista**
Los foros gastronómicos.
- Pág. 4.** arte**news**
Gastronomía con sabor mediterráneo.
- Pág. 5.** arte**news**
Noticias Breves.
- Pág. 6.** arte**vinos**
PRUNO, lo nuevo de Finca Villacreces.
- Pág. 8.** arte**people**
Quique Dacosta, arte en la cocina.
- Pág. 10.** arte**viajes.**
Vitoria, de la catedral al tranvía.
- Pág. 13.** arte**viajes**
Especial Valle de Arán.
- Pág. 14.** arte **y estilo**
- Pág. 15.** arte**gourmet**
Productos gourmet según
Lo Mejor de la Gastronomía.



10



8



6

Los foros gastronómicos

Un foro, como tal, es aquel lugar donde se discuten cosas de interés en el que el público congregado a veces interviene. Quizá esta segunda parte es a la que más énfasis, con acierto, por otro lado, han dedicado los organizadores de jornadas y congresos gastronómicos. En comparación con otro tipo de eventos, llámense ferias o jornadas, las reuniones dedicadas a la gastronomía han sido fieles a esa definición que contempla la interacción de todos los individuos que a ellas acuden. Claro ejemplo ha sido Lo Mejor de la Gastronomía de Alicante, que se convirtió este otoño pasado en un exponente de acercamiento de las tendencias gastronómicas más innovadoras a todo tipo de consumidor, independientemente de sus gustos e incluso de sus presupuestos.

Potenciar la cultura gastronómica significa trabajar en dos direcciones. En la primera de ellas hay que seguir invirtiendo y jaleando a las figuras gastronómicas, a las promesas y a las consolidadas, para que se mantenga a la cabeza de la cocina mundial. Por otro lado, se deben crear vínculos de unión entre la masa social y esta alta gastronomía, para evitar que se produzca un bache entre lo que se cocina y lo que, realmente, se consume. La democratización de la gastronomía es una obligación para todos los que trabajan por y para ella. El conjunto de valores y hábitos que transmite debe seguir siendo pilar fundamental en la dieta y costumbres alimenticias de nuestra sociedad, garantizando un consumo más sano y responsable.

Como Lo Mejor de la Gastronomía, otros eventos gastronómicos han buscado la exposición de tendencias y novedades, así como el contacto con el consumidor de a pie. Ese es el caso del Congreso de la Cocina de Autor de Vitoria, quien, gracias a sus cenas, cocinadas por los mejores chefs del mundo, da la opción a cualquiera que lo desee de conocer, de primera mano, los menús más aplaudidos de la escena internacional. La decimosexta edición de este congreso ya está en marcha. Se celebrará del 22 al 27 de abril y son muchos los cocineros ya confirmados, entre ellos Ferrán Adrià, Joan Roca, Pedro Subijana, Jean-Francois Piège o René Redzepi. Un gran elenco de cocineros que harán de Vitoria el foro mundial de la gastronomía, al menos, por cuatro días.

Club Artevino



Con sabor mediterráneo

Tras muchos años en la Bella Easo, el congreso Lo Mejor de la Gastronomía decidió dar un paso adelante y abrirse al levante. El paso fue grande, a la vez que firme. Alicante fue la ciudad elegida por su precursor, Rafael García Santos, para que aterrizara lo más granado de la cocina internacional, donde destacaron nombres tan cercanos como Adriá, Berasategui, Subijana... Cinco días entre fogones para presentar las nuevas tendencias mundiales en gastronomía a modo de pasarela gastronómica, sin tacones pero con gorro.

Paralelamente, se abrió, como novedad, "La Ciudad de la Gastronomía", una iniciativa que quiso acercar al gran público la alta cocina,

al convertir el recinto ferial de Alicante en una auténtica exposición de productos delicatessen y chefs con nombre propio. El éxito fue rotundo, incluso apabullante, dada la gran acogida de los levantinos a este evento. Unas 100.000 personas pudieron probar in situ algunos de los mejores productos y elaboraciones del mundo gastronómico.

Para esta cita, Grupo Artevino se fusionó con Restaurante Zaldiaran para crear un concepto novedoso que desbordó todas las previsiones. El *wine bar* ideado buscaba la fusión entre vino y gastronomía, una de las constantes apuestas de Artevino, que, en esta ocasión tuvo como aliado al único restaurante vitoriano con una estrella Michelin.

Bajo el nombre de "La Cocina en Miniatura", Zaldiaran hizo un repaso, en formato "mini", de sus platos más emblemáticos, que resultaron ser un perfecto maridaje con los vinos de Artevino.

El stand, que destacó por su sencillez y modernidad, contó con dos zonas temáticas, una con vinos y otra con gastronomía, para que el público asistente pudiera escoger qué degustar en cada momento del día. El stand de Artevino fue parada ineludible para algunos de los ponentes y cocineros, quienes se acercaron hasta allí para hacer un receso en su frenética agenda y departir sobre el apasionante mundo del vino y la gastronomía.



El stand de Artevino estuvo muy concurrido



Ferrán Adriá y Lalo Antón conversando

Noticias breves



Salón de los mejores vinos 2010

Bodegas Orben fue una de las elaboradoras invitadas al Salón de Los Mejores Vinos celebrado recientemente, y organizado por Grupo Peñín, en el palco de honor del estadio Santiago Bernabeu. En este salón, se presentaron aquellos vinos con más de 94 puntos en la Guía Peñín del año 2010. Gracias a Malpuestro 2007, Bodegas

Orben pudo presentar sus novedades a lo más granado de la restauración y hostelería, no sólo de la capital, sino del resto del país. Fueron muchos los que hasta allí se acercaron a catar los caldos más exclusivos del país, entre ellos Malpuestro 2007, que, con 95 puntos, se sitúa entre los vinos top del ranking español.



IZADI en la copa Davis

La reciente final de la Copa Davis celebrada en Barcelona eligió Izadi para varios de los actos que tenistas y personalidades compartieron en la ciudad condal. En concreto, fue el Izadi Crianza 2005 el vino que maridó en algunos de los almuerzos

y cenas enmarcados en este evento deportivo en el que, "la armada española", encabezada por Rafa Nadal, se impuso a la República Checa. Con esta victoria, España suma a sus vitrinas la cuarta Copa Davis.



Boletus Edulis en el Baluarte de Soria

Ya en 1998, Óscar García fue pionero en celebrar las primeras jornadas monográficas del boletus en España dentro de su restaurante Alvargonzalez en Vinuesa, Soria. Este otoño, más de diez años después, el conocido cocinero soriano retoma, en su nuevo restaurante

Baluarte de Soria, las undécimas jornadas gastronómicas del boletus edulis. Para este gran retorno, Óscar García eligió a Bodegas Izadi para maridar un menú lleno de sorpresas y sensaciones basadas, principalmente, en los boletus que tanta fama le han dado.



IZADI viaja con la tecnología

El Crianza 2005 de Izadi viajó hasta Malmö, en Suecia, acompañando al Gobierno Vasco, con motivo del Congreso de Gobierno Tecnológico que organizó la ciudad nórdica. El equipo de tecnología vasco eligió Izadi no sólo para darlo a conocer a quienes se

acercaron a su stand sino que lo descorchó, también, para celebrar el premio que la organización les tenía reservado, gracias a su trabajo de innovación dentro de la administración pública.



arte vinos

PRUNO · La nueva apuesta de Finca Villacreces

En medio de “La Milla de Oro de Ribera del Duero” se ha estado gestando, durante tiempo, un nuevo proyecto. Sin perder el espíritu de esta finca tan especial, Finca Villacreces lanza al mercado Pruno, un vino elaborado con la uva vendimiada en las diferentes parcelas de una finca que se caracteriza por su combinación de suelos y su especial climatología.

Pruno es el cerezo de flor o cerezo japonés. Este árbol tiene una gran significación en la filosofía oriental, pues se le vincula a la totalidad del universo, el cual recoge, desde sus raíces hasta sus hojas, un sistema completo de vivencias e individuos.

Estas experiencias son las que también comprende Pruno, que condensa, tras una meditada elaboración, la peculiaridad de los viñedos de menos de 20 años de Finca Villacreces.

Al igual que la flor del mismo nombre, Pruno desprende juventud, gracias a una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de grano fino de las tonelerías Darnajou y Taransaud. Frescura y desenfado marcan un vino cuya uva es la primera en ser vendimiada en el microuniverso parcelario que configura, a orillas del Duero, Finca Villacreces.



PRUNO nace bajo la añada 2008



Entrada a la Finca



Sala de barricas de Finca Villacreces

Izadi Blanco 08

Año tras año, el blanco de Izadi sigue sorprendiendo por su elegancia y finura. El año 2008 se caracterizó como un año fresco y húmedo, lo que proporcionó gran frescura al vino predominando por encima de todo los aromas frutales. Tras la fermentación en barrica de roble francés y americano

de grano fino se prolongó su maduración en barrica sobre sus propias lías durante 4 meses. El esfuerzo empleado en este vino, sometido a battonages diarios, y del uso de barrica completamente nueva cada año, se ve reflejado en las exquisitas notas de fruta en boca y un sutil y delicado toque ahumado.



Malpuestro

A estas alturas muchos conocen ya el éxito cosechado por la primera añada de Malpuestro 05. Tras saltarse la añada 2006 para mantener el alto standard marcado, Malpuestro 2007 llega de nuevo para superar cualquier techo. Malpuestro, irónico nombre para un vino procedente de un viñedo así llamado, conjuga la selección manual de la uva con unas cepas, sin duda, especiales. La añada 2007 considerada muy buena por el consejo regulador nos ayudó a elaborar un vino con gran fuerza y empaque

y enormemente frutoso. Su envejecimiento durante 12 meses en barrica de roble francés de grano fino le dota de un fondo de madera que se hace perceptible en boca acompañado también de toques de arándanos, sotobosque y regaliz. Un regalo para el paladar con dulce tanicidad y muy compensado. Recientemente ha sido calificado con 95 puntos por la guía Peñín e incluido dentro de los mejores vinos de España.





Quique Dacosta: “La cocina no es más ni tampoco menos arte que la arquitectura o la pintura”

Acaba de revalidar sus dos estrellas Michelin, además de ser uno de los principales candidatos para sumarse al selecto club de los restaurantes con tres condecoraciones de la archiconocida guía culinaria. Desde El Poblet, en Denia, Quique Dacosta afianza su posición en el grupo de cabeza de los grandes de la cocina española, el cual sigue siendo la punta de lanza de una de las gastronomías con más impacto y reconocimiento en el panorama internacional. Autodidacta, apasionado e inconformista, Dacosta sigue mezclando arte y cocina en un binomio que a nadie deja indiferente.

Cocina de autor. ¿Cómo define Quique Dacosta este concepto?

El nombre de cocina de autor es un nombre para una cocina que evoluciona, con base tradicional pero donde el cocinero se desprende de ciertos catecismos y comienza a elaborar el suyo mismo a partir del conocimiento, para empezar a construir su propia partitura, saliendo de la uniformidad con la que se interpretaba antes la cocina.

Una interpretación, la del autor, que no para de evolucionar.

Sin duda, los grandes referentes de la cocina de autor hacen cada vez una cocina más vanguardista, y sientan el precedente para que no sólo sea una interpretación personal, sino que se le añada ese punto de innovación y novedad que fusiona el concepto del autor con lo experimental y vanguardista.

Parece ya indudable que Quique Dacosta se encuentra dentro de ese grupo de referentes, pero, ¿qué metas le quedan por alcanzar?

No pretendo romper ningún techo, sólo quiero construir mi propio camino, quiero seguir fiel a mi proyecto, pero si esto marca un estilo o una nueva corriente de expresión se sabrá con el tiempo. No me planteo nada, únicamente seguir como hasta ahora, con mis ideas y mis principios, si no sería traicionarme a mí mismo.

Sin embargo, es cierto que algunos platos de El Poblet han sentado cátedra para otras creaciones.

Sí, por ejemplo con el Bosque Animado, que ha sido reinterpretado para pinchos o platos de restaurantes franceses e italianos que llegan al público general, lo cual es para mí un gran honor. Somos la Fórmula 1 de la cocina, donde investigamos nuevas técnicas, nuevos conceptos que luego se acabarán aplicando en la cocina de todos los días, eso es algo muy grande que confirma que trabajamos en la línea adecuada.

Y qué es lo que caracteriza esta línea de creación que sigue. ¿Quizá la innovación en las técnicas?

No sólo las técnicas son las que caracterizan este tipo de cocina, ya que ellas únicamente son herramientas al servicio de los cocineros para que creen sus propios conceptos, para plasmar su idea en un plato.

¿En qué se inspira para generar esos nuevos conceptos?

La inspiración viene de la búsqueda. Hay que tener claro cuáles son tus conocimientos de base como cocinero, dónde están tus virtudes, tus defectos y tus inquietudes, y con ello podrás saber hasta dónde puedes llegar. Además, hay que tener en cuenta que somos un establecimiento hostelero, que ha de atender a la realidad social y cultural del cliente que viene a comer, a pasar un buen momento.

El vino es parte fundamental en esa ceremonia que tiene lugar dentro de un restaurante. ¿Qué le evoca la Rioja Alavesa y sus vinos?

Es cierto que muchos platos están inspirados en la naturaleza, en lo que me rodea, por eso, los cocineros de la Rioja Alavesa tienen un gran marco que interpretar. Para mí, se trata de un lugar natural único, que me evoca tradición y vanguardia, cultura, conocimiento, seriedad, respeto por el ecosistema y una realidad, como la del cliente que apuesta por sus productos.

Si hablamos del producto, de su elaboración, no hay que dejar olvidada la puesta en escena.

Para cerrar el círculo de la creación gastronómica hay muchas cosas que entran en juego, y entre ellas está, sin duda, la escenografía donde los cocineros, como si fueran actores o músicos, interpretan esa partitura de la que hablábamos al principio. A todos nos gusta sentarnos en un comedor bien vestido, con una buena vajilla, al igual que cuando vas al teatro te gusta que haya un atrezzo que vaya acorde con lo que se está representando.

Se percibe que hace muchas referencias al mundo de la cultura, de la intelectualidad, e incluso ha sacado a la luz varias publicaciones. ¿Se plantea Quique Dacosta dar el salto al mundo del arte?

(Entre risas) A estas alturas de la película no tengo pensado cambiar de trabajo. Yo soy cocinero, pero como cualquier otra persona tiene su sensibilidad y todo aquello que me apasiona, como el arte, me provoca inspiración para la cocina, además la cocina no es más ni tampoco menos arte que la arquitectura o la pintura. Eso sí, me podrás ver antes en un teatro que en un partido de fútbol.



"SE ME VERÁ ANTES EN UN TEATRO QUE EN UN PARTIDO DE FÚTBOL"

"TODO AQUELLO QUE ME APASIONA COMO EL ARTE, ME PROVOCA INSPIRACIÓN PARA LA COCINA"

"EL NOMBRE DE COCINA DE AUTOR ES UN NOMBRE PARA UNA COCINA QUE EVOLUCIONA"



Vitoria, de la catedral al tranvía

Aunque ha sido Ken Follet quien la ha popularizado en los grandes medios, otros literatos, como Víctor Hugo, quien la consideró una “Villa homogénea y completa”, ya compararon a Vitoria con grandes capitales europeas como Nuremberg hace siglos. Su estratégica situación, y el paso de las diferentes elites de los territorios adyacentes por ella, ha configurado una ciudad abierta, planificada, al mejor estilo centroeuropeo.

Quien pasea por Vitoria puede llegar a percibir una ciudad con historia y con futuro. Sus más de 227.000 habitantes cohabitan con diferentes monumentos de estilo gótico, renacentista romántico a la vez que observan con asombro cómo la ciudad crece, imparables, adecuándose a su prometedor futuro. Ejemplo de ello es el tranvía que cruza la capital alavesa facilitando el transporte ecológico de pasajeros y adecentando gran parte de la vía urbana. Su estampa afilada y futurista se integra con fachadas señoriales e iglesias y plazas que permanecen impertérritas a las nuevas construcciones.

Vitoria busca, y lo está consiguiendo, un modelo de ciudad sostenible, buscando la cohesión y racionalidad para hacer de ella el mejor lugar donde vivir. De hecho, muchos estudios confirman que la capital vasca garantiza una alta calidad de vida, basada en el comercio de ciudad, la restauración y el ocio cultural y deportivo. No en vano, Vitoria Gasteiz destaca por una amplia red de zonas verdes ideales para la práctica de ejercicio, eso sí, cuando el tiempo lo permite.

Y si Vitoria ofrece grandes oportunidades para la actividad física, también contempla un abanico de opciones para disfrutar del buen vivir, esto es, de una amplia variedad de restaurantes y bares cuyo estandarte es la buena gastronomía y el ambiente cálido y divertido.

De hecho, es totalmente indispensable para quien visite Vitoria recorrer algunas de las barras con los mejores pinchos de estas latitudes, a los que hay que sumar los excelentes caldos de la vecina comarca de Rioja-Alavesa.

Un mundo sin fin...

Una vez repuestas las fuerzas, la visita a la Catedral de Santa María, o Catedral Vieja, es ineludible. El escritor de masas Ken Follet la coloca entre una de las tres mejores catedrales del mundo y en ella se inspiró para su best-seller “Mundo sin fin”. Esta edificación es el reflejo mismo de la historia de Vitoria, y en ella se puede observar la evolución de la ciudad en los últimos ocho siglos, tras su reconstrucción por Alfonso VIII de Castilla en 1202. Compiten con ella otros baluartes arquitectónicos de la ciudad como la Catedral Nueva, la Plaza de España o la muralla medieval, y nuevos reclamos turísticos como el Museo Fournier de Naipes o el reciente Artium.

En fin, gastronomía, historia, arquitectura y sobre todo pasión por crear ciudad es lo que diferencia a Vitoria-Gasteiz, ejemplo para muchos de cómo han de ser las ciudades del siglo XXI, en las que se mantiene la cultura señera y se incorpora la tecnología y el respeto por el medio ambiente como rasgos característicos para el bienestar de sus ciudadanos.

“QUIEN PASEA POR VITORIA PUEDE LLEGAR A PERCIBIR UNA CIUDAD CON HISTORIA Y CON FUTURO. SUS MÁS DE 227.000 HABITANTES COHABITAN CON DIFERENTES MONUMENTOS DE ESTILO GÓTICO, RENACENTISTA, ROMÁNTICO”

“GASTRONOMÍA, HISTORIA, ARQUITECTURA Y SOBRE TODO PASIÓN POR CREAR CIUDAD ES LO QUE DIFERENCIA A VITORIA-GASTEIZ, EJEMPLO PARA MUCHOS DE CÓMO HAN DE SER LAS CIUDADES DEL SIGLO XXI”

artevino Magazine



Plaza de La Virgen Blanca / Fotos: Álava Incoming



Vitoria celebra en Agosto la bajada del Celedón



Vista panorámica de la catedral



Plaza del Matxete



arte viajes

Capital gastronómica

La gastronomía vasca se ha granjeado, por motivos más que sabidos, un puesto de honor en la alta cocina internacional, algo en lo que Vitoria ha tenido un papel fundamental. De ella no sólo han salido grandes cocineros y restauradores sino que, además, anualmente, organiza el Congreso Internacional de Cocina de

Autor, uno de los primeros certámenes de este tipo en celebrarse y por el que han pasado los principales chefs de todos los tiempos. Ese gusto por la cultura gastronómica ha dejado poso en la sociedad alavesa, quien cuenta, para su disfrute, con algunos de los mejores restaurantes de la cornisa cantábrica.

Mesa y mantel



Zaldiaran

Avda. Gasteiz, 21
Tfn. 945 134 822

El único con una estrella Michelin en Álava, Zaldiaran es uno de los restaurantes más emblemáticos de todo el norte. Fue uno de los impulsores de la cocina de autor y apostó por la innovación gastronómica como eje principal de su actividad. La excelencia, la ardua selección de los mejores productos y su inmejorable servicio le han convertido en visita obligada para los amantes de la alta cocina, para quienes busquen esas nuevas experiencias que proporcionan platos elaborados a conciencia.

Sagartoki

C/ del Prado, 18
Tfn. 945 288 676

Aunque sigue siendo el vigente campeón del concurso de pinchos de Vitoria, Sagartoki también se revela como una excelente opción a la hora de degustar una buena comida basada en la mejor materia prima, tanto en carnes como en pescados, elaborada con una cocina actual. Senen González ha logrado crear un espacio agradable y funcional en su restaurante, el cual puede presumir de tener una meditada carta de vinos.

Zabala

C/ Mateo Benigno de Moraza
Tfn. 945 230 009

Es uno de los clásicos de la capital alavesa. Tras su profunda reforma, este asador ha sabido combinar y fusionar la cocina tradicional alavesa con nuevas propuestas que completan una gran carta. Sin olvidar los sabores de antaño que tanto prestigio le dieron, el nuevo Zabala se está convirtiendo en un restaurante completo y para todos los gustos. A su excelente cocina hay que sumar su entorno histórico y su ubicación en un inmueble del siglo XVIII.

Otras sugerencias

Arkupe

C/ Mateo Benigno de Moraza, 13.
Tfn. 945 23 00 80
Vitoria

El Portalón

C/ Correría Hegilde, 151.
Tfn. 945 14 27 55
Vitoria

Sidrería San Prudencio

Camino de Armentia, 8.
Tfn. 945 23 12 61
Vitoria

Matxete

Plaza del Machete, 4.
Tfn. 945 13 18 21
Vitoria

Dos Hermanas

C/ Madre Vedruna, 10.
Tfn. 945 13 29 34
Vitoria

Iradier

C/ Manuel Iradier, 23.
Tfn. 945 23 24 76
Vitoria

Ikea

Portal de Castillo, 27.
Tfn. 945 14 47 47
Vitoria

Bar Txiki

C/ Sancho 'El Sabio', 14.
Tfn. 945 13 43 63
Vitoria

La Malquerida

C/ Correría, 10.
Tfn. 945 25 70 68.
Vitoria

El Jardín de Toloño

Plaza América, 3.
Tfn. 945 13 74 02
Vitoria



Esquí y gastronomía en el Valle de Arán

Con las primeras nevadas, los Pirineos se visten de gala para recibir a miles de esquiadores que, durante meses, han estado esperando el momento de volver a lanzarse pista abajo por una estación de esquí. El catalán Valle de Arán es uno de los espacios naturales más recomendable en estas fechas, sobre todo por la gran oferta de ocio de la que dispone y los casi 100 kilómetros practicables de los que dispone la mítica Baqueira-Beret. La zona no sólo ofrece nieve, sino que en las localidades que se asientan a ambos lados del valle se puede disfrutar de una gastronomía de reconocido prestigio, así como un gran ambiente nocturno.



Mesa y mantel



Eth Restilhe

Plaza Carrèra 2, Garós.
Tfn. 973 64 15 39.

Ubicado en una tradicional cuadra aranesa, el Eth Restilhe, de la localidad de Garós, puede presumir de ser un auténtico especialista en la comida típica de la zona, haciendo especial hincapié en uno de los mejores chuletones de los pirineos, gracias, quizá, a la selección de una materia prima cercana y bien conocida. Entre otros platos, también destaca la butifarra, el paté de la casa o la trucha a las finas hierbas. La decoración rústica nos remite a la tradición culinaria del Valle de Arán.



La Tartería

Plaza Urtau 8, Arties.
Tfn. 973 64 00 96.

El Valle de Arán también dispone de opciones más modernas, como La Tartería, que juega con una reinterpretación de la cocina de producto. La ambientación del establecimiento acompaña una estructurada carta de platos y una gran bodega para su maridaje. Situada en Arties, La Tartería dio sus primeros pasos como salón de té, apostando por una gastronomía dulce que dio excelentes resultados. Ahora, volcados también con la buena cocina, La Tartería se define a sí mismo como “la cocina de las salsas”, pues en ellas basa parte de su éxito.



Er Occitan

Sant Jaume 21, Bossot.
Tfn. 973 647 366

Una de las propuestas más rompedoras de la zona es Er Occitan, en Bossot. El restaurante con una estética más minimalista cuenta con un gran servicio y una cocina que experimenta y se adentra en las nuevas tendencias. Platos actuales y meditados que se apoyan en una elaboración que sorprende. Cualquier elección es buena en un restaurante que avanza a pasos agigantados.

Otras sugerencias

All i Oli

Calle Major 9,
Tfno. 973 641 757
Vielha

Matador

Avda. Pas d' Arro 11,
Tfno. 973 643 086
Vielha

Casa Irene

Calle Major 3,
Tfno. 973 644 364
Artiles, Val de Arán

Eth Paer

Calle Major 1,
Tfno. 973 641 934
Vielha

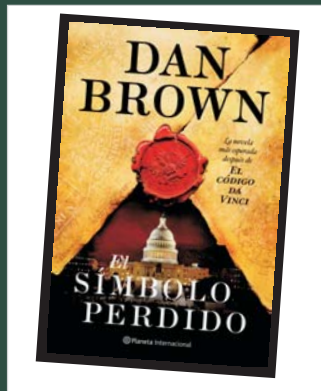


arte y estilo



1 - BMW presenta su nuevo todocamino, el X1

2 - La última novela de Dan Brown, "El Símbolo Perdido"



3 - Nespresso sigue creciendo, ahora también en Bilbao

4 - Dolce&Gabbana viste el invierno



BMW X1, joven y todocamino

Comienzan a verse las primeras unidades del nuevo modelo de BMW. La marca alemana ha ideado un todocamino que sigue la línea de sus hermanos mayores, el X5 y el X3, con un enfoque más joven y divertido, y una línea que, pese a no romper con sus predecesores, a nadie deja indiferente. Con cuatro metros de largo y dos de ancho, este SUV atesora un gran aplomo sobre cualquier superficie. Para mover un vehículo de tales características, la marca bávara ha montado motores que van desde el diesel 2 litros de 143 caballos, hasta el más alto de la gama, el 3 litros de 258 caballos. Todo un capricho para los incondicionales de BMW que aman la conducción tanto en carretera como en camino.

Nespresso sigue creciendo

Una nueva boutique Nespresso abre sus puertas en Bilbao. Con este nuevo establecimiento, la marca cafetera suma quince tiendas repartidas entre España (seis en Cataluña, dos en Madrid, dos en Valencia, una en Palma de Mallorca, una en Sevilla, una en Zaragoza y la nueva boutique de Bilbao) y Andorra. La boutique tiene 436 metros cuadrados y se encuentra en el antiguo emplazamiento del "mítico" negocio de menaje del hogar y listas de boda Guerra San Martín. Esta tienda, que consta de tres plantas, ha sido diseñada y decorada por el estudio internacional de arquitectura Concept Consult Design y el estudio español Jaime Pons Arquitectura y Pilar Líbano Interiorismo.

El retorno de Dan Brown

Algunos lo definen como el libro más esperado de la historia. Quizá un calificativo que tiene que ver más con el aspecto comercial que literario, pues el simple hecho de que el nombre de Dan Brown aparezca en la portada le garantiza un éxito histórico. Algo tendrá que ver que el escritor inglés vendiera más de ochenta millones de ejemplares de El Código Da Vinci, con el que saltó al olimpo de los best-sellers. En esta ocasión, la novela titulada El Símbolo Perdido vuelve a contar con Robert Langdon, profesor de simbología de la Universidad de Harvard, como protagonista, quien se adentra en el mundo de la masonería americana. Construido sobre los símbolos artísticos y los secretos históricos, El Símbolo Perdido se ambienta en Washington y vuelve a mezclar la ficción con la realidad.

Dolce & Gabbana viste el invierno

La marca italiana vuelve a sus orígenes con una colección ambientada en la Sicilia en blanco y negro, con matices que van desde el barroco al neorrealismo con un cierto toque aristocrático. La innovadora marca de alta costura mira ahora hacia un renovado interés por los valores tradicionales y la artesanía, atribuyendo un significado ritual al hecho de crear con sus propias manos. También alude a la propia tierra, de la que parten los tejidos y materiales que se pondrán de moda durante este invierno: el terciopelo, la pana, la seda muaré o el paño de lana hervida serán fundamentales en la nueva línea de Dolce & Gabbana para vestir este gélido invierno.



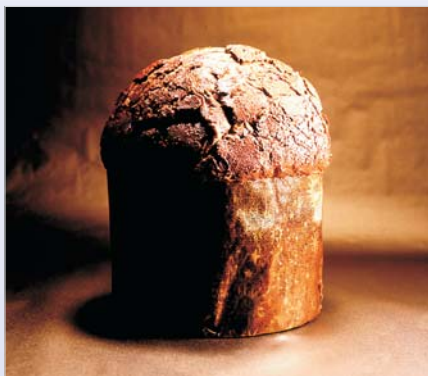
Confit de pato Martiko

Sin lugar a dudas, no conocemos un confit en el mundo que supere al de Martiko, incluidos los más artesanales y afamados de Francia, que casi siempre pecan de lo mismo: cocciones ancestrales con consecuencias gastronómicas mortuorias. Por el contrario, Peio Martikorena ha roto moldes, ha sabido actualizar el concepto, adecuándolo a los valores imperantes en la alta culinaria moderna. O lo que es lo mismo, las carnes de los confits de Martiko sobresalen por su sabor natural, exultante jugosidad, manifiesta ternura y atractiva pinta ajamonada, consecuencia de la técnica y tiempo de elaboración que preserva las cualidades intrínsecas del palmípedo. Igual de conseguidos, en cuanto a preparación, los muslos que las alas que las delicias; si bien los primeros pueden considerarse algo superiores a las segundas, a las que ganan en presencia y tamaño. Un último factor a destacar, su relación calidad-precio.



Panettone de chocolate Totel

El pan dulce más placentero que uno pueda llevarse a la boca. Típico de Italia, se consume sobre todo en Milán, especialmente en las Navidades, el 6 de febrero fiesta de San Biagio y en las celebraciones de nacimiento o bautizo. La fórmula tradicional se compone de harina, mantequilla, azúcar, levadura de cerveza, yemas de huevo... aunque las dos versiones que ofrece Paco Torreblanca tienen una impronta muy especial, esto no quiere decir que no esté mucho más lograda la de chocolate que la de frutas y el formato de 1.000 gramos que el de 500 gramos. Hablando de la pieza hermosa de chocolate, la primera particularidad radica en la forma, algo más esbelta que la de la cúpula que aparece abrigado por una glasa de almendra, avellana, cacao... salpicada de lunares blanquecinos de azúcar. La segunda son los sabores que proyectan: impera el chocolate, que contrasta idílicamente con el dulce, apareciendo sutiles tonos amargos.



Queso torta del casar Gran Casar

Esta quesería se ha convertido en abanderada de una de las joyas gastronómicas de España, la celeberrima Torta del Casar. Que representa el 10% de la producción de quesos de oveja, vaca y cabra, que de los tres elabora, distinguiéndose por la alta calidad de todos ellos, habiendo sido recompensado con importantes galardones. Su ascensión de 1982 al presente ha sido fulgurante, ya que en aquel tiempo sus fundadores, Adrián Blasco y Engracia Rey, producían unos 120.000 kilos al año y hoy, bajo la batuta de su hijo Mario Blasco Rey, alcanzan la escalofriante cifra de un millón de kilos. De ellos, 100.000 son Tortas del Casar Gran Casar. Forma cilíndrica irregular, de un kilo de peso aproximadamente. Corteza ligera, lisa y de color amarillenta, que a veces tiene pequeñas grietas por donde se escapa un río de pasta. Ésta es amarillenta y muy blanda, elástica y untable, fundiéndose y hasta se licúa en su punto óptimo.



artevino

NOS UNE LA TIERRA

rioja, ribera del duero y toro,
el valor es lo que nos da sentido,
y el culto a la tierra, lo que nos une.

