



Fruto de años excepcionales

BODEGAS COMENGE tiene en Don Miguel Comenge 2011 Reserva uno de los vinos de más alta gama de la casa. De gran recorrido y gran estructura, que asegura una larga vida en botella. Elaborado con tempranillo (90%) y cabernet sauvignon (10%). Ribera del Duero. Magnum 66,95 €.



Variedades autóctonas

VINYES DOMÈNECH. Nueva añada de Teixar, en la DO Montsant. Tinto elaborado a partir de garnacha peluda. Compacto, con notas de oscura madurez, la potencia de una fruta negra apretada de sol y el capricho de unos recuerdos de cuero y de un fondo de regaliz. 45 euros.

LA BIBLIOTECA

Recetas útiles y exquisitas

NOVEDADES editoriales de imprescindible lectura para los amantes de la cocina y los fogones:

→ *El gran manual del cocinero*

Libro ilustrado de Marianne Magnier Moreno para entender y dominar más de un centenar de recetas imprescindibles de cocina. Incluye fotografías, infografías y explicaciones de los detalles de las técnicas y familias de ingredientes. Un glosario ilustrado para profundizar en los conceptos culinarios más importantes. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Papilas y moléculas*

François Chartier, el inventor de la sumillería molecular, presenta en esta obra una novedosa forma de concebir la cocina y de crear maridajes aromáticos perfectos. La nueva ciencia aromática de Chartier descubre el

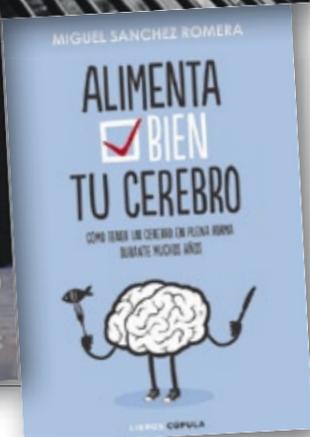
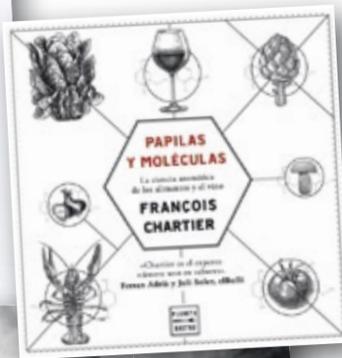
mundo de los sabores ocultos de los alimentos y el vino y la armonía entre ambos, a través del análisis de las moléculas de los alimentos. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Etxebarri*

Bittor Arginzoniz, genio de la parrilla en su restaurante Etxebarri, en Axpe (Vizcaya), utiliza la técnica culinaria más antigua del mundo: el fuego, con parrillas y utensilios diseñados por él mismo, el uso de maderas específicas y el mejor producto. Así, Arginzoniz ha revolucionado la forma de asar la carne, el pescado o las verduras. Jon Sarabia y Juan Pablo Cardenal. Planeta Gastro. 60 euros.

→ *Alimenta bien tu cerebro*

El reconocido chef y neurólogo Miguel Sánchez Romera explica en esta obra cómo funciona el cerebro y el



De los asados a la parrilla y las mejores recetas de dulces, estos libros enseñan a mejorar y conocer nuevas técnicas

impacto que tiene en la alimentación. Recomienda alimentos beneficiosos y los que no lo son, e incluye recetas fáciles orientadas a la estimulación y el mantenimiento de la salud cerebral. Libros Cúpula. 14,95 euros.

→ *Dulce*

Libro que recoge las mejores recetas de los grandes maestros de la pastelería de nuestro país y que muestran la calidad de nuestra cocina dulce, acompañadas del vino o de la bebida que mejor armoniza con los sabores, aromas, texturas y temperaturas del postre. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Qué beber cuando no bebes*

Meritxell Falgueras, periodista y sumiller, explica en esta obra como se comprometió a pensar en cómo maridar la vida sin alcohol y presenta sugerentes propuestas fáciles de preparar. Se trata de bebidas cero que estimulan los sentidos al mismo tiempo que mejoran la vitalidad, clásicas o vanguardistas, sencillas o tan sofisticadas como el mejor vino. Colección Cooked by Urano. 19 euros.

Grandes cocineros

'Caganers' populares

NADA MÁS TRADICIONAL durante las fiestas navideñas que los *caganers* que, en estos días, estarán presentes en las ferias de toda Catalunya. Para este 2017, según la empresa Caganer.com, de la familia Alós-Pla de Torroella de Montgrí, que desde hace 25 años elabora artesanalmente figuras de *caganers* populares que homenajean a personajes famosos, reales y de ficción, destacarán por su relevancia los Jordis (Jordi Sánchez y Jordi Cuixart), el del *major* Trapero, el del *catalanet* y la *catalaneta* y el pilar de 4 de los *castellers*. También como figuras del año que se convertirán en novedosos *caganers* estarán los grandes cocineros con estrella: los tres hermanos Roca y Ferran Adrià. No podrán faltar aquellos que rinden homenaje a los políticos catalanes como Anna Gabriel y Gabriel Rufián, y los internacionales Emmanuel Macron, Nicolás Maduro y Kim Jong-un.

Las figuras se hacen de barro y están elaboradas artesanalmente en el taller de Torroella de Montgrí. Los últimos gracias a la colaboración con entidades que trabajan con personas con discapacidad, como son el Centro Tramuntana de Palafrugell y la Fundación Altem de Figueres. También colaboran con el centro penitenciario Puig de les Basses de Figueres.



Aceite

Para amantes del AOVE

EL ESTUCHE familiar, con 3 botellas de 500 ml, ha sido diseñado para ser el regalo perfecto para los amantes del auténtico aceite de oliva virgen extra (AOVE) ya que, en un mismo *pack*, se recogen los matices de los tres monovarietales del mejor aceite elaborado en la Hacienda Guzmán. Incluye el aroma de HG Reserva Familiar Hojiblanco, la exclusividad de HG Reserva Familiar Manzanilla, y la suavidad de HG Reserva Familiar Arbequina.



Otra opción es el estuche Experiencia HG, compuesto por cuatro referencias de aceite de oliva virgen extra, los Reserva Familiar, monovarietales de hojiblanca, manzanilla y arbequina, y el Coupage. Cuatro botellas de 250 ml. Los precios son de 60 y 50 euros, respectivamente.

Síguenos en las redes sociales



[gourmetsclub](#)



[@GourmetsClub](#)