

## Actualidad Los vinos históricos andaluces brillan en Madrid

El viticultor y bodeguero axarquero Juan Muñoz, distinguido en el Congreso Internacional



Mesa redonda sobre la moscatel, y Juan Muñoz recibiendo el premio de José María Losantos. :: SUR

Los vinos tradicionales andaluces son una joya enológica, y el creciente aprecio por ellos se ha puesto de manifiesto esta semana en el I Congreso Internacional de Vinos Tradicionales Andaluces, que se ha celebrado en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, con la concurrencia de profesionales del vino de toda España (enólogos, sumilleres, distribuidores, etc.) en el público y algunos de los más destacados representantes de las cuatro D. O. históricas entre los ponentes. Además, la cita se ha aprovechado para analizar la proyección de las uvas autóctonas andaluzas en nuevos productos vinícolas, y para distinguir a algunas de las más importantes personalidades de los vinos andaluces con los I Premios Capataz de Oro, uno de los cuales ha recaído en Juan Muñoz, director de las

bodegas Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe) de Moclinejo y el mejor exponente de la convivencia de tradición e innovación en los vinos malagueños.

Los consejos reguladores de las cuatro denominaciones de origen históricas del vino andaluz: Jerez, Málaga, Montilla-Moriles y Huelva, han sido los promotores de un congreso que inauguró la consejera de Agricultura de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, con el secretario de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda; la vicerrectora de Innovación de la Universidad de Córdoba, Julieta Mérida; el director de la Fundación Caja Rural del Sur, Emilio Ponce, y Juancho Asenjo, director del congreso.

En la jornada previa al inicio de las ponencias, Juan Muñoz recibió del presidente del

Consejo Regulador de la D. O. Málaga, José María Losantos, el Premio Capataz de Oro, con el que también se distinguió a Antonio Sánchez, enólogo y propietario de las bodegas Toro Albalá de Montilla-Moriles, y a Alberto García de Luján, quien fuera director del Rancho de la Merced, centro de investigación de la uva y el vino ubicado en Jerez.

En el congreso hubo otros representantes malagueños, como los bodegueros Clara Verheij, Lauren Rosillo y Telmo Rodríguez, que participaron en mesas redondas como la celebrada en torno al futuro de la uva moscatel, y en catas dirigidas para dar a conocer las diferentes tipologías de vinos, y el historiador Fernando Rueda, encargado de ofrecer una ponencia sobre la influencia del vino en la forja del paisaje, la cultura y la economía andaluzas.

chofa y el pisto y la estrella del catálogo, los langostinos al ajillo con manzanilla en rama, todo elaborado con productos gaditanos, incluyendo los vinos sanluqueños, aceite de oliva virgen extra y por supuesto los productos del mar y de la huerta. En cuanto al repertorio de guisos, se centra en recetas maternas «de esas que añoraba cuando vivía lejos», explica, y se comercializan en tarros de ración, pensados para el consumidor directo.

## Cocina marinera sanluqueña para abrir y servir

:: E. P. N.

La llamada quinta gama (platos elaborados listos para calentar y servir) no terminaba de despegar como industria en Andalucía, pero Fran Senra, un emprendedor de Sanlúcar de Barrameda que ha vivido en Nueva York, Chicago, Madrid o Sevilla, se ha pro-

puesto darle la vuelta a la tortilla y en poco tiempo ha logrado que su firma, Conservas Senra, se posicione en toda España. Senra está especialmente orgulloso de su acogida en el mercado malagueño, donde de la mano del distribuidor Alimentos de Perol ha empezado a llegar a tiendas gourmet y ultramarinos en la capital. Sus propuestas son guisos como los chocos al pan frito o a la sanluqueña, la pintarroja con tomate, los corazones de alca-

### EL LIBRO El restaurante como escenario de novela

'La receta secreta de las segundas oportunidades', de J. D. Barret, no es un libro de cocina, sino una novela. Eso sí, de las que gustan a quienes aman por igual la gastronomía y las historias. Con trama de comedia romántica, un trasfondo de superación y con un viejo recetario perdido y encontrado de por medio, la diversión y las ganas de comer están aseguradas.



Edita Umbriel. Páginas 320 páginas. Precio 16,50 €. Para quién Amantes de la cocina y de la ficción.

### ACCESORIOS Bolsa para cocinar en el microondas

Hasta ahora, para cocinar en el microondas alimentos como las patatas o para darle un calentón al pan del día anterior, nos hemos apañado con papel de cocina o con lo primero que hemos encontrado a mano. Pero para

empezar, los resultados no siempre son buenos, y lo que es más importante en los tiempos que corren, cuanto más reutilicemos, mejor. Estas bolsas para cocinar en microondas confeccionadas en poliéster permiten crear una cámara para cocer al vapor patatas, mazorcas de maíz, zanahorias, etc., o para calentar barras de pan. Incluso se pueden meter condimentos secos. Son lavables y tienen una vida bastante larga. Miden 25x21 cm y son de la marca Open Buy. La unidad cuesta 1,20 € en [www.amazon.com](http://www.amazon.com).

### LA NOVEDAD Marisco de la costa de Huelva online

La Lonja de Ayamonte ha puesto en marcha una tienda online ([www.lagambadehuelva.com](http://www.lagambadehuelva.com)) para vender directamente los mejores mariscos de sus costas. Con esta iniciativa, además de llegar directamente al consumidor final (los envíos se hacen por medio del servicio MRW

Frío en menos de 24 horas), pretenden evitar fraudes en lo tocante a la calidad y procedencia de sus productos, para lo que han creado el sello de origen Gamba de la Costa de Huelva. A través de la página se puede comprar por supuesto la famosa gamba blanca onubense fresca (42 €/Kg), pero también el menos conocido y exquisito alistado (gamba roja), cigala, langostino de trasallo y carabinero, todo con origen garantizado. En los pedidos a partir de 130 € se ofrece el transporte gratuito del producto (dentro de la Península).

8ª Jornadas PRIMAVERA  
COCINA POPULAR MALAGUEÑA  
6 y 7 DE ABRIL 2019  
Mercado de Quesos de Málaga.  
Productos Locales y Artesanía  
Casabermeja

Organiza:  
Ayuntamiento de Casabermeja  
Asesores Gastronómicos:  
Colabora:  
Málaga Diputación  
Málaga  
Junta de Andalucía  
AEC