



Fruit d'anys excepcionals

BODEGAS COMENGE té en Don Miguel Comenge 2011 Reserva un dels vins de més alta gamma de la casa. De gran recorregut i gran estructura, que assegura una llarga vida en ampolla. Elaborat amb ull de llebre (90%) i cabernet sauvignon (10%). Ribera del Duero. Magnum 66,95 €.



Varietats autòctones

VINYES DOMÈNECH. Nova anyada de Teixar, a la DO Montsant. Vi negre elaborat a partir de garnatxa peluda. Compacte, amb notes de fosca maduresa, la potència d'una fruita negra plena de sol i el capritx d'uns records de cuir i d'un fons de regalèsia. 45 euros.

LA BIBLIOTECA

Receptes útils i exquisides

NOVETATS editorials d'imprescindible lectura per als amants de la cuina i els fogons:

→ *El gran manual del cocinero*

Llibre il·lustrat de Marianne Magnier Moreno per entendre i dominar més d'un centenar de receptes imprescindibles de cuina. Inclou fotografies, infografies i explicacions dels detalls de les tècniques i famílies d'ingredients. Un glossari il·lustrat per aprofundir en els conceptes culinàries més importants. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Papilas y moléculas*

François Chartier, l'inventor de la sommelieria molecular, presenta en aquesta obra una nova forma de concebre la cuina i de crear maridatges aromàtics perfectes. La nova ciència aromàtica de Chartier descobreix el

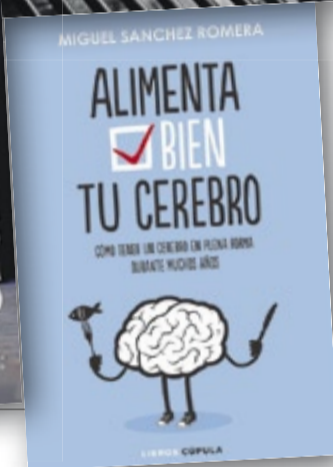
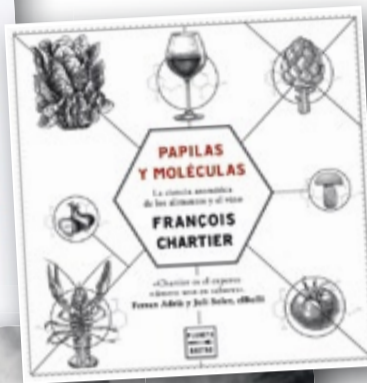
món dels sabors ocults dels aliments i el vi i l'harmonia entre tots dos, a través de l'anàlisi de les molècules dels aliments. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Etxebarri*

Bittor Arginzoniz, geni de la graella al seu restaurant Etxebarri, a Axpe (Biscaia), utilitza la tècnica culinària més antiga del món: el foc, amb graelles i estris dissenyats per ell mateix, l'ús de fustes específiques i el millor producte. Així, Arginzoniz ha revolucionat la manera de rostir la carn, el peix o les verdures. Jon Sarabia i Juan Pablo Cardenal. Planeta Gastro. 60 euros.

→ *Alimenta bien tu cerebro*

El reconegut xef i neuròleg Miguel Sánchez Romera explica en aquesta obra com funciona el cervell i



Dels rostits a la graella i les millors receptes de dolços, aquests llibres ensenyen a millorar i conèixer noves tècniques

L'impacte que té en l'alimentació. Recomanava aliments beneficiosos i els que no ho són, i inclou receptes fàcils orientades a l'estimulació i el manteniment de la salut cerebral. Llibres Cúpula. 14,95 euros.

→ *Dulce*

Llibre que recull les millors receptes dels grans mestres de la pastisseria del nostre país i que mostren la qualitat de la nostra cuina dolça, acompanyades del vi o de la beguda que millor harmonitza amb els sabors, aromes, textures i temperatures de les postres. Planeta Gastro. 29,95 euros.

→ *Què beure quan no beus*

Meritxell Falgueras, periodista i sommelier, explica en aquesta obra com es va comprometre a pensar com maridar la vida sense alcohol i presenta suggerents propostes fàcils de preparar. Es tracta de begudes zero que estimulen els sentits al mateix temps que milloren la vitalitat, clàssiques o avantguardistes, senzilles o tan sofisticades com el millor vi. Col·lecció Cooked by Urano. 19 euros.

Grans cuiners

Caganers populars

RES MÉS TRADICIONAL durant les festes nadalenques que els caganers que, durant aquests dies, estaran presents a les fires de tot Catalunya. Per a aquest 2017, segons l'empresa Caganer.com, de la família Alós-Pla de Torroella de Montgrí, que des de fa 25 anys elabora artesanalment figures de caganers populars que homenatgen personatges famosos,

reals i de ficció, destacaran per la seva rellevància els Jordis (Jordi Sánchez i Jordi Cuixart), el del major Trapero, el del catalanet i la catalaneta i el pilar de 4 dels castellers. També com a figures de l'any que es convertiran en nous caganers hi haurà els grans cuiners amb estrella: els tres germans Roca i Ferran Adrià. No hi podran faltar aquells que rendeixen homenatge als polítics catalans com Anna Gabriel i Gabriel Rufián, i els internacionals Emmanuel Macron, Nicolás Maduro i Kim Jong-un.

Les figures es fan de fang i estan elaborades artesanalment al taller de Torroella de Montgrí. Els ultimem gràcies a la col·laboració amb entitats que treballen amb persones amb discapacitat, com són el Centre Tramuntana de Palafrugell i la Fundació Altem de Figueres. També col·laboren amb el centre penitenciari Puig de les Basses de Figueres.



Oli

Per a amants del'OOVE

L'ESTOIG familiar, amb 3 ampolles de 500 ml, ha sigut dissenyat per ser el regal perfecte per als amants de l'autèntic oli d'oliva verge extra (OOVE) ja que, en un mateix *pack*, es recullen els matisos dels tres monovarietals del millor oli elaborat a la Hacienda Guzmán. Inclou l'aroma de HG Reserva Familiar Hojiblanco, l'exclusivitat de HG Reserva Familiar Manzanilla, i la suavitat de HG Reserva Familiar Arbequina.



Una altra opció és l'estoig Experiència HG, compost per quatre referències d'oli d'oliva verge extra, els Reserva Familiar, monovarietals d'Hojiblanca, Manzanilla i Arbequina, i el Cupatge. Quatre ampolles de 250 ml. Els preus són de 60 i 50 euros, respectivament.

Segueix-nos a les xarxes socials



gourmetsclub



@GourmetsClub