GRANDES PRODUCTOS

FOOD NEWS

Nº5 Especial verano
Julio - agosto 2017

En este número participan:

- Álvaro Hernando
- Margarita Llamas
- Alfonso Clemente
- Inmaculada Izquierdo
- Tomás Franco
- David Rupiérez
- Manuel C. Becerra Guerrero Strachan
- Ricardo Torres
- Berta Rodo Cima
- Fernando Romero
- Mónica Uriel
- Santiago Llinares

Grandes Productos - FOOD NEWS Nº5
www.grandesproductos.com
2017 Julio - agosto
Director:
Santiago Llinares
Diseño y maquetación:
Javier Quiroz
www.jquiroz.com

GRANDES PRODUCTOS
FOOD NEWS

Jamón y embutido
Jamón de Teruel DOP, del campo... A la mesa **05**

Cereales y legumbres
Garbanzo de Escacena.... **09**

Postres y chocolate
El azúcar de Abedul **12**
El cacao blanco de Piura **15**

Carne
Los secretos del lechazo asado **17**

Pescado y marisco
Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía **20**

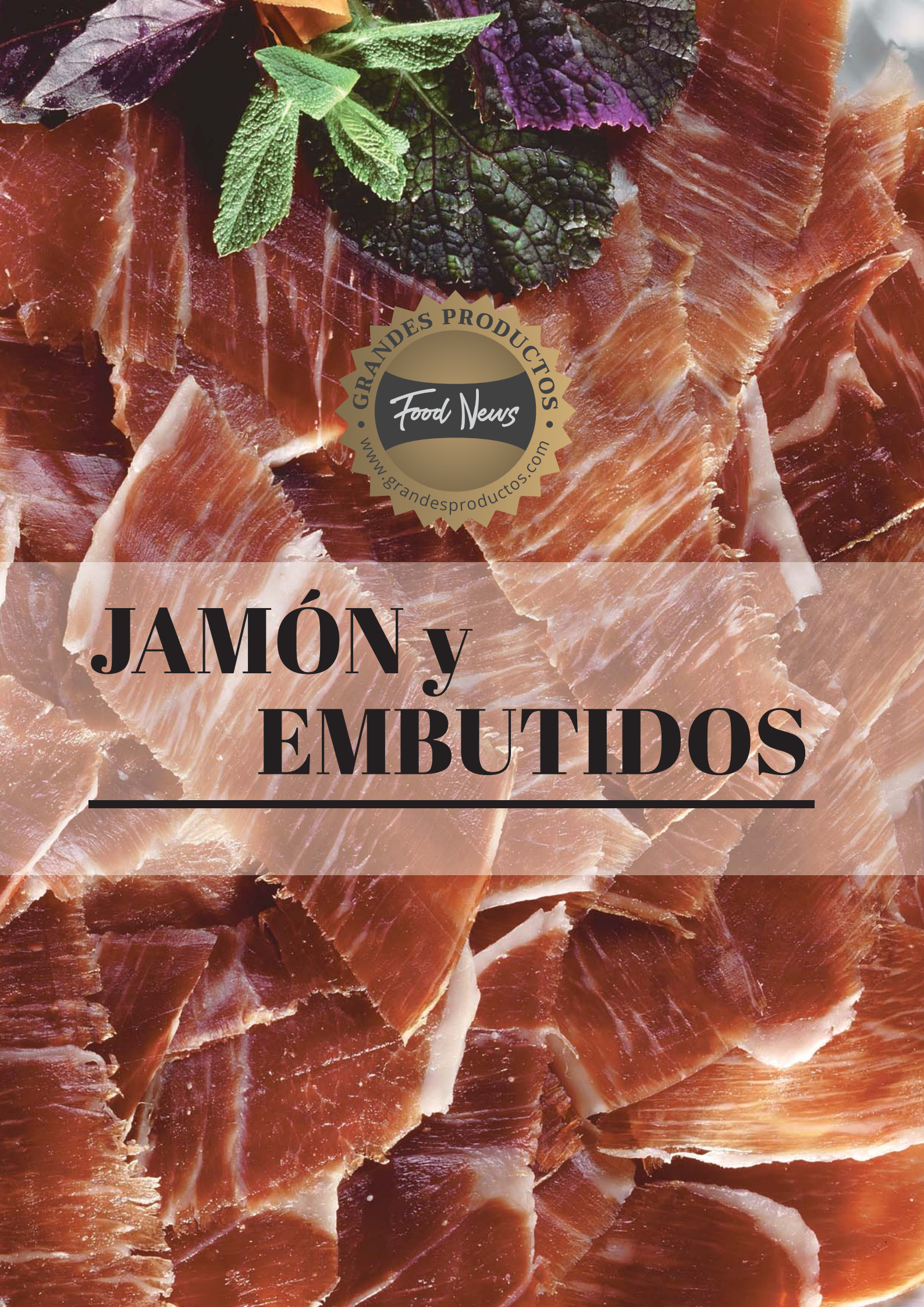
Vinos
La Rioja **23**

Cerveza
Cerveza artesana, un producto de calidad por descubrir..... **27**

Especias y hierbas
La Canela **32**

Turismo gastronómico
Cigales: la cuna del Clarete **36**

Conoce nuestra app
Catatur Elaboradores
¡Descarga y disfruta!
Página 43


GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
JAMÓN y
EMBUTIDOS

Jamón de Teruel DOP, del campo... a la mesa

En primer lugar la corteza del jamón debe llevar grabada a fuego la estrella de 8 puntas con la palabra «Teruel»

Escribe **Ricardo Torres |**
DOP Jamón de Teruel
www.jamondeteruel.es

Hay un refrán que dice que nadie es profeta en su tierra, pero en esta ocasión sí, el jamón de Teruel es muy valorado en la suya. Otro proverbio dice que no todos los hombres son iguales, ¿y los jamones? Pues tampoco, hay uno que sobresale por su sabor, su textura, su color, su aroma... Ese es el jamón de Teruel, un producto de calidad y con Denominación de Origen.

El Jamón de Teruel se elabora íntegramente en la provincia de Teruel. Nuestra serranía, seca y con vientos helados, representa un clima ideal para el secado perfecto del jamón de Teruel con Denominación de Origen Protegida. Un jamón con poca sal, lleno de proteínas y vitaminas, y con bajo nivel de colesterol.

Comida casera

Nuestra Denominación de Origen selecciona el ganado del que proceden los jamones y paletas. Pertenece al cruce entre las razas Landrace y Large White, en lo que respecta a la línea madre; y Duroc para la línea padre.

El cerdo

El cerdo destinado a producir Jamón de Teruel es alimentado principalmente con cereales cultivados en los campos de la provincia de Teruel. Trigo, cebada, maíz... materias primas que proporcionan al animal una alimentación sana y natural.

«La curación del Jamón y la Paleta de Teruel se forja en secaderos situados a una altitud superior a 800 metros (...)»

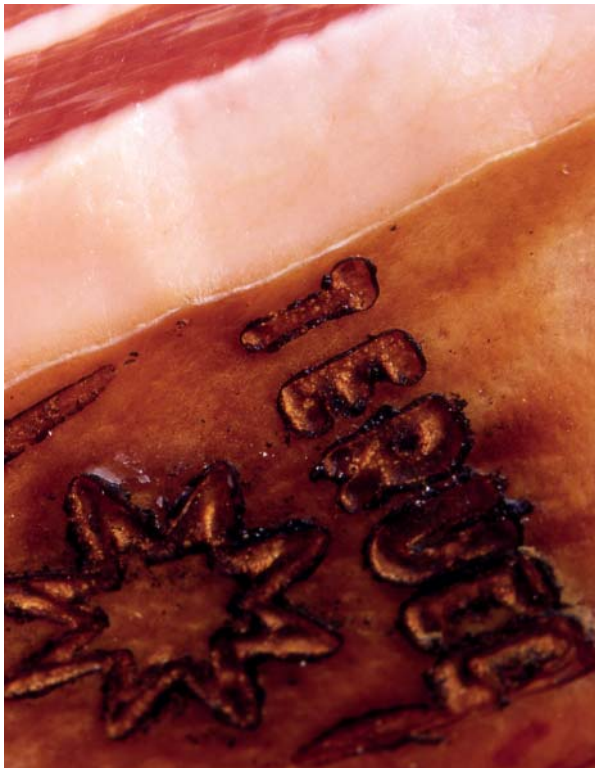
Rozando el cielo

La curación del Jamón y la Paleta de Teruel se forja en secaderos situados a una altitud superior a 800 metros, en ambientes naturales y al menos durante 14 y 9 meses, respectivamente. Siempre en parajes de la provincia de Teruel donde no existe la contaminación y la niebla.

Muy saludable

El Jamón de Teruel aporta grasas con un perfil cardiovascular saludable que aumentan el colesterol bueno y disminuye el malo. Es un producto muy digestivo y muy recomendable para la dieta equilibrada de niños y mayores. Además, su ingesta proporciona una cantidad moderada de calorías que no contribuyen al aumento de peso.

Para saborearlo con toda su intensidad, se debe cortar a cuchillo, en virutas muy finas y a temperatura ambiente, nunca frío. Una vez abierto, lo aconsejable es taparlo con un paño para que conserve todo su sabor.



¿Cómo distinguir un jamón de Teruel?

Pero... ¡ojo! No todo el jamón que se cura en nuestra provincia es Jamón de Teruel DOP.

El Consejo Regulador del Jamón de Teruel advierte a todos los consumidores que no todo el jamón que se cura en la provincia de Teruel es considerado como jamón de Teruel. Si quiere comprar un auténtico jamón de Teruel Denominación de Origen Protegida ha de tener en cuenta tres señas de identidad que lo caracterizan.

En primer lugar la corteza del jamón debe llevar grabada a fuego la estrella de 8 puntas con la palabra «Teruel». La pieza entera siempre debe conservar la pezuña. Nuestro Consejo Regulador corta la pata a todos los jamones que no cumplen alguno de los parámetros exigidos en nuestro reglamento: peso, grasa infiltrada, o meses de curación.

Además, en la pezuña, debe llevar colgada la vitola con el registro y sello del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Es el DNI del producto, gracias al que podemos identificar el cerdo del que procede, la granja en la que fue criado, el matadero donde se sacrificó y el secadero en el que se curó el jamón, entre otros datos. Si el jamón se adquiere ya en lonchas o maza en lugar de en pieza entera, hay que fijarse en que la barqueta lleve una contraetiqueta con el logotipo del jamón de Teruel.

Teruel, fiesta del jamón

En el mes de septiembre Teruel celebra una fiesta en honor al producto más afamado de toda la provincia: el jamón de Teruel. Consiste en una fiesta popular en la que todo el mundo puede degustar semejante manjar en la calle gracias a los diferentes actos que se programan entorno a este producto. Por supuesto, también en los bares y restaurantes que durante estos días realizan un concurso de tapas con el jamón de Teruel como protagonista principal. Y es que el Jamón de Teruel posee incomparables virtudes. Enaltece la humildad de un bocadillo, combina con medio universo vegetal y es capaz de mezclarse en mil y un alimentos. Poco importa su presentación formal, pues sea rústica o refinada, desnuda de aderezo o rodeada de primores, la exquisitez de este bocado daría pie a un tratado culinario.

El Jamón de Teruel es un alimento que tiene prestigio social, buena prensa, es fácil de preparar, apetece a cualquier hora, tiene una gran aceptación popular, es versátil puesto que permite un uso muy variado en las comidas, y tiene unas propiedades nutricionales con las características típicas de los postulados de la dieta Mediterránea. ¿Te lo vas a perder?

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CEREALES y
LEGUMBRES

Garbanzo de Escacena

Su piel se mantiene adherida al grano durante su cocinado, no presentando grumos de almidón

Escriben **Alfonso clemente |**
Presidente Asociación Española de leguminosas
Inmaculada izquierdo |
Responsable de I+D+i SCA Campo de Tejada

El garbanzo de Escacena es un garbanzo blanco amarillento, mantecoso, de piel blanda y fina, de gran finura al paladar y sabor agradable. Los garbanzos muestran un calibre mínimo de 8 mm, siendo la morfología del grano alargada y achatada por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos. Los garbanzos de Escacena son de categoría Extra, caracterizada por su calidad superior y óptimas ca-

racterísticas tanto de forma como de aspecto, desarrollo y coloración. Su piel se mantiene adherida al grano durante su cocinado, no presentando grumos de almidón. Su facilidad de conservación la hacen adecuada para su consumo durante todo el año, formando parte de platos tradicionales con carnes, verduras y pescados, aperitivos, de platos orientales incluidos ya en nuestra culinaria tales como el humus y el falafel, así como de productos de panadería y postres.

«El garbanzo de Escacena se cultiva en la comarca histórica conocida como Campo de Tejada(...)»

El garbanzo de Escacena se cultiva en la comarca histórica conocida como Campo de Tejada. Es una zona de campiña, ubicada geográficamente en las provincias de Huelva y Sevilla, siendo sus límites naturales Sierra Morena por el Norte y la CN-431 Sevilla-Huelva por el Sur. La naturaleza de los suelos de cultivo es de tipo vertisol topomorfo, de alto contenido arcilloso, con gran capacidad de retención de humedad y una alta riqueza en bases, siendo también conocidas como "tierras negras" y "tierras de bujeo" en las provincias de Huelva y Sevilla, respectivamente. La siembra se realiza entre enero y abril, siendo su cosecha en el estío, cuando la humedad del grano está por debajo del 13 %. El vínculo entre el garbanzo de Escacena y la comarca Campo de Tejada se basa en la reputación, derivada de la gran calidad del ecotipo local y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

El garbanzo de Escacena presenta el distintivo europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP), siendo su Consejo Regulador el órgano de gestión, el cual certifica la calidad y el origen del producto. Los controles del Consejo Regulador abarcan el ciclo de producción y elaboración, las parcelas de cultivo, la selección y, por último, el empaquetado. Todos los envases de Garbanzo de Escacena llevan unos precintos de garantía numerados y expedidos por el Consejo Regulador. En la actualidad, la Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada (www.campodetejada.es) es la única comercializadora homologada por el Consejo Regulador para la Comercialización del Garbanzo de Escacena. En los últimos años, la producción del garbanzo de Escacena ha aumentado hasta alcanzar las 645 toneladas en 2016.

POSTRES y CHOCOLATE

El azúcar de abedul

La relación de dulzor entre el azúcar de abedul y el azúcar refinado es de 1-1 sin aumentar el nivel de azúcar en la sangre y contiene 40% menos de calorías

Escribe **Berta Rodo Cima |**
Directora Foodselex
www.foodselex.com

Historia de sweeTimber

SweeTimber es un azúcar de abedul (xilitol) producido en Finlandia y que no se sintetiza químicamente.

SweeTimber destaca por la más alta calidad de nuestra azúcar de abedul, exclusivamente a partir de abedul y/o haya europea. El 100% de su fuente procede de materiales no modificados genéticamente. Tampoco realizamos

ningún tipo de mezclas de xilitol procedentes de otras fuentes alternativas tales como maíz, frutas y verduras.

Foodselex, fundada en 2015 por tres mujeres en Stuttgart y que opera a nivel internacional desde hace un año, es la distribuidora de sweeTimber.

«La OMS recomienda una ingesta de azúcar de 50gr. Actualmente, se consumen un promedio de 170gr de azúcar al día(...)»

Historia del azúcar de abedul o xilitol

El xilitol es conocido desde 1890, cuando el profesor de química alemán Emil Fischer y su alumno Rudolf Stahel descubrieron en las virutas de haya y abedul un nuevo compuesto llamado "xilitol". En 1902 le fue otorgado al Dr. Fischer el Premio Nobel de Química en reconocimiento a sus logros versátiles en el campo de la investigación química.

El nombre xilitol proviene de la palabra griega Xylon, en alemán Xylem. Xylem es el conducto que lleva el agua a las partes superiores de las plantas. El sufijo -ol en la palabra Inglés xilitol, que también puede ser utilizado en alemán, es el nombre químico de Xylitmoleküls que también es producido por nuestro cuerpo. En la terminología química Xylitol pertenece a los llamados alcoholes de azúcar. Esta nomenclatura no tiene nada que ver con el alcohol convencional, como el etanol, que tiene un efecto embriagante y que se puede encontrar en el vino, licor y cerveza. Es la clasificación química pura de una molécula en particular.

Azúcar y azúcar añadido (escondido)

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda una ingesta de azúcar de 50gr de azúcar al día. Actualmente, en Alemania se consumen un promedio de 170gr de azúcar al día.

La razón de esto son los azúcares ocultos en los alimentos tales como salsas de tomate, pizza, mostaza, pepinillos, alcohol, etc .. En estos productos se esconden alrededor de las tres cuartas partes del consumo de azúcar, que muchas personas consumen de forma inconsciente a pesar de llevar una dieta nutricional sana.

Un factor esencial en algunas enfermedades comunes de nuestro tiempo es el alto consumo de azúcar y la insulina relacionada con la secreción y los niveles de azúcar en la sangre, que con el tiempo no puede procesar nuestro cuerpo.

Nivel de azúcar en la sangre y el índice glucémico

El nivel de azúcar en la sangre se mide por el índice glucémico (IG). El IG es una medida para determinar el impacto de una comida que contenga carbohidratos sobre los niveles de azúcar en la sangre. En ocasiones también se utiliza el nombre Glyx. Cuanto más alto sea este valor, más se incrementa el nivel de azúcar en la sangre, por lo que el cuerpo necesita producir más insulina.

Edulcorante	Índice Glucémico
Azúcar refinado	70
Dextrosa	100
Glucosa	100
Miel	90
Azúcar flor de coco	33
Jarabe de agave	20
Azúcar de abedul	7

Fuente: Diabetes Austria *(www.diabetes-austria.com)*

Ventajas del azúcar de abedul en la salud

Está comprobado médicamente que un alto consumo de azúcar puede causar diversas enfermedades como la caries dental, enfermedades cardiovasculares, infecciones, obesidad, diabetes y otras muchas.

Varios estudios (entre otros el "Turku" del Instituto de Finlandia) así como diversos resultados de 40 años de investigaciones y pruebas de consumo en Europa y América,

demuestran que el azúcar de abedul puede apoyar una dieta saludable y evitar enfermedades o prevenirlas.

¿Qué hace diferente al azúcar de abedul?

La principal ventaja del azúcar de abedul en cuanto a los hidratos de carbono en comparación con el azúcar refinado es su efecto positivo en la salud como proveedor de energía y su sabor dulce. Los hidratos de carbono con un IG de menos de 50 son los más ventajosos y apropiados para la salud, ya que proveen energía al cuerpo a largo plazo, generando una sensación de saciedad y evitando así ataques de hambre.

El azúcar de abedul actúa de forma preventiva en enfermedades comunes que hoy en día que están relacionados directa o indirectamente con el alto consumo de azúcar y sus consecuencias. La relación de dulzor entre el azúcar de abedul y el azúcar refinado es de 1-1 sin aumentar el nivel de azúcar en la sangre y contiene 40% menos de calorías.

La estructura molecular del xilitol es reconocida y metabolizada completamente por el cuerpo humano. El GI del azúcar de abedul es de 7 (el IG del azúcar refinado es de 70), resultando una baja secreción de insulina, por lo que la es adecuado su consumo para personas con diabetes.

El cacao blanco de Piura

Antiguamente al cacao blanco se le consideraba defectuoso, como una anormalidad en las vainas de cacao

Escribe **Margarita Llamas | www.catasdechocolate.com**

Piura es una ciudad de Perú casi en la frontera de Ecuador fundada como San Miguel de Piura y con una climatología que favorece la producción de cacao.

Lo que ellos no sabían hasta hace unos años es que *"su cacao"* era diferente al del resto del mundo, ya que las habas son blancas. Se dice que este es el mejor cacao del mundo y sólo representa un 0,25% de la producción mundial.

Es cacao criollo con el corazón blanco.

Eduardo Espinoza Tamariz nació en la comunidad de La Quemazón, en la provincia de Morropón, Piura. Creció entre el cultivo del cacao y con 48 años es el responsable de la Cooperativa **Agraria Norandina**, que agrupa a 3.600 productores de cacao, panela y café de las regiones de Piura, Cajamarca, Amazonas y San Martin.

Hace seis años, durante un congreso de productores recibió la visita de un experto en cacao y descubrieron que en La Quemazón se produce el cacao blanco, una riqueza ansiada por las más importantes empresas chocolateras del mundo. "Mi padre tuvo plantaciones de cacao y desde niño siempre coseché este fruto, pero nunca tuvimos la curiosidad de abrir una almendra para ver qué color era", explica Eduardo Espinoza.

Hay 4 denominaciones de origen:

- **Tondero**, *con aroma de caña de azúcar*
- **Chulucanas**, *con matices de nuez*
- **Gran blanco**
- **Piura blanco**, *con notas cítricas y frutos secos*

Antiguamente al cacao blanco se le consideraba defectuoso, como una anormalidad en las vainas de cacao, y se vendía en el mercado internacional como polvo. Sin embargo, ahora los maestros chocolateros europeos se derriten... Un sabor exquisito, delicado y menos amargo.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CARNES

Los secretos del lechazo asado

Varios cuartos de lechazo, asados y sin asar, en una fotografía tomada en el Asador Rafael Corrales de Aranda de Duero (Burgos), el más antiguo de la ciudad, fundado en 1902. // Pravdaverita

Es preciso que durante todo el tiempo que el horno esté en funcionamiento no sufra alteraciones en su temperatura

Escribe **David Ruipérez |**
Periodista y autor del Carnívoro Feliz
www.elcarnivorofeliz.com

La carne de cordero no es de consumo cotidiano como el pollo, la ternera o el cerdo. Representa apenas un 4,4 por ciento de la carne fresca que se consume en España, según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y su precio es un 80 por ciento superior a la media de los productos cárnicos. Siempre se ha reservado para ocasiones especiales, lo que le confiere cierto estatus gourmet. Es la clásica carne

Plato de Lechazo // Xavier Béjar

Lechazo asado en Manrique (Pedraza) // David Ruipérez

que podemos cocinar en un horno doméstico, pero la mayoría prefiere degustar en el horno de leña de un restaurante. Buenas zonas de cordero en España, con Indicación Geográfica Protegida (IGP) incluida, son Navarra, Aragón, Extremadura y ambas Castillas. Pero una de las variedades más representativas de una zona, con mucha personalidad y que va de la mano del turismo y la cultura es, sin lugar a dudas, el lechazo de Castilla y León. Los múltiples pueblos y ciudades que arrastran masas de turistas cada fin de semana, sobre todo de ámbito nacional, tienen en sus asadores tradicionales uno de los alicientes para el visitante.

«El lechazo castellano y leonés tiene menos de 35 días(...)»

El lechazo castellano y leonés tiene menos de 35 días en el momento del sacrificio y pertenece a las razas churra, castellana u ojalada o a los cruces de éstas. Su grasa es blanca y el color de la carne blanco, nacarado o rosa pálido, y en el paladar se distingue por su ternura y jugosidad. Se trata de una carne muy suave, pero de la que se saca el máximo partido cuando se cocina en un horno de leña profesional. Aquí no hay trampa ni cartón. En su preparación tradicional el lechazo tiene tan poco aderezo que provoca que los factores determinantes para que triunfe en la mesa son sólo la propia calidad de la carne y la maestría con que el asador maneje el horno y el fuego.

La clave para el lechazo perfecto se podría resumir en la palabra "estabilidad". Para que la carne esté en su punto –una vez ubicada en cazuela de barro, cubierto con su propio epiplón (telilla de grasa) y con un poco de agua en la base- es preciso que durante todo el tiempo que el horno esté en funcionamiento no sufra alteraciones en su temperatura. La leña de fresno es por la que apuestan muchos asadores, aunque también se trabaja con encina, como en las parrillas. No se puede añadir leña durante el asado, por eso es fundamental que el maestro asador calcule perfectamente los tiempos de encendido del horno en función del número de piezas a asar y la cantidad de leña que se va a emplear y ni pasarse ni quedarse corto. Calcular bien esa ecuación entre cantidad de carne y de leña y tiempo de cocción resulta fundamental para sacar al lechazo el máximo partido. Es por ello que este tipo de establecimientos solicitan el encargo con antelación.

Afortunadamente, en el campo del lechazo reinan las buenas prácticas y la calidad frente a esa lacra de dar al visitante sucedáneos y productos hechos de cualquier forma como cuando a un ciudadano extranjero se le ofrecen en la costa paellas o mariscos de ínfima calidad sólo porque quizá no conozca lo suficiente el plato como para saber que le están estafando. No, los corderos asados en los distintos rincones de Castilla y León, aun con sus matices, suelen responder a lo que espera el cliente de una IGP tan asentada y reconocible. Un manjar cuyo olor mientras se asa ya hace salivar y que siempre ofrece una buena excusa para perderse en las callejuelas de cualquier pueblo castellano.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
PESCADO y
MARISCOS

Caballa de Andalucía y melva de Andalucía

Nuestro proceso artesanal hace que conserven todas las características propias de las conservas, siendo un alimento sano y natural

Escribe **Manuel C. Becerra Guerrero Strachan |**
Secretario General Consejo regulador de la IGP
Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía
www.caballaymelva.com

Con estos nombres se reconocen las conservas de caballa y melva amparadas por el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas, "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía".

Las conservas de las IGP´S CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA son las únicas reconocidas por la Unión Europea que aún conservan el método artesanal de producción, manteniéndose el pelado del

pescado de forma manual, quedando el sabor inalterado y sin adicción de productos químicos, como realizan otras conserveras cuyo pelado se hace químicamente. Nuestro proceso artesanal hace que conserven todas las características propias de las conservas, siendo un alimento sano y natural, propio de cualquier dieta saludable al conservar niveles óptimos de sal, ácidos grasos saturados y Omega 3.

Las empresas que conforman el Consejo Regulador son familiares con una pequeña estructura administrativa y una amplia mano de obra, principalmente femenina y que son las encargadas de pelar el pescado de forma manual. Esto es una tradición que se mantiene desde antaño. Por esto, en cualquiera de nuestras fábricas la mano de obra masculina es del 15 % frente a un 85 % femenina, lo que nos llena de orgullo pues contribuimos de esta manera a la economía familiar y a la actividad local.

«Este pelado manual, y por tanto la no adición de productos químicos, hace que su sabor se mantenga como el tradicional de la conserva de toda la vida(...)»

Nuestras conservas tienen un fuerte carácter artesanal que respeta los procesos tal y como se hacían antaño. Si bien es verdad, se han introducido cambios en pro de mejorar las condiciones de seguridad alimentaria con la que las conservas llegan a los consumidores, de forma que al cliente no sólo le llegue un producto con unas características organolépticas que mantienen las cualidades y sabores de las conservas de toda la vida, sino que se encuentre en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.

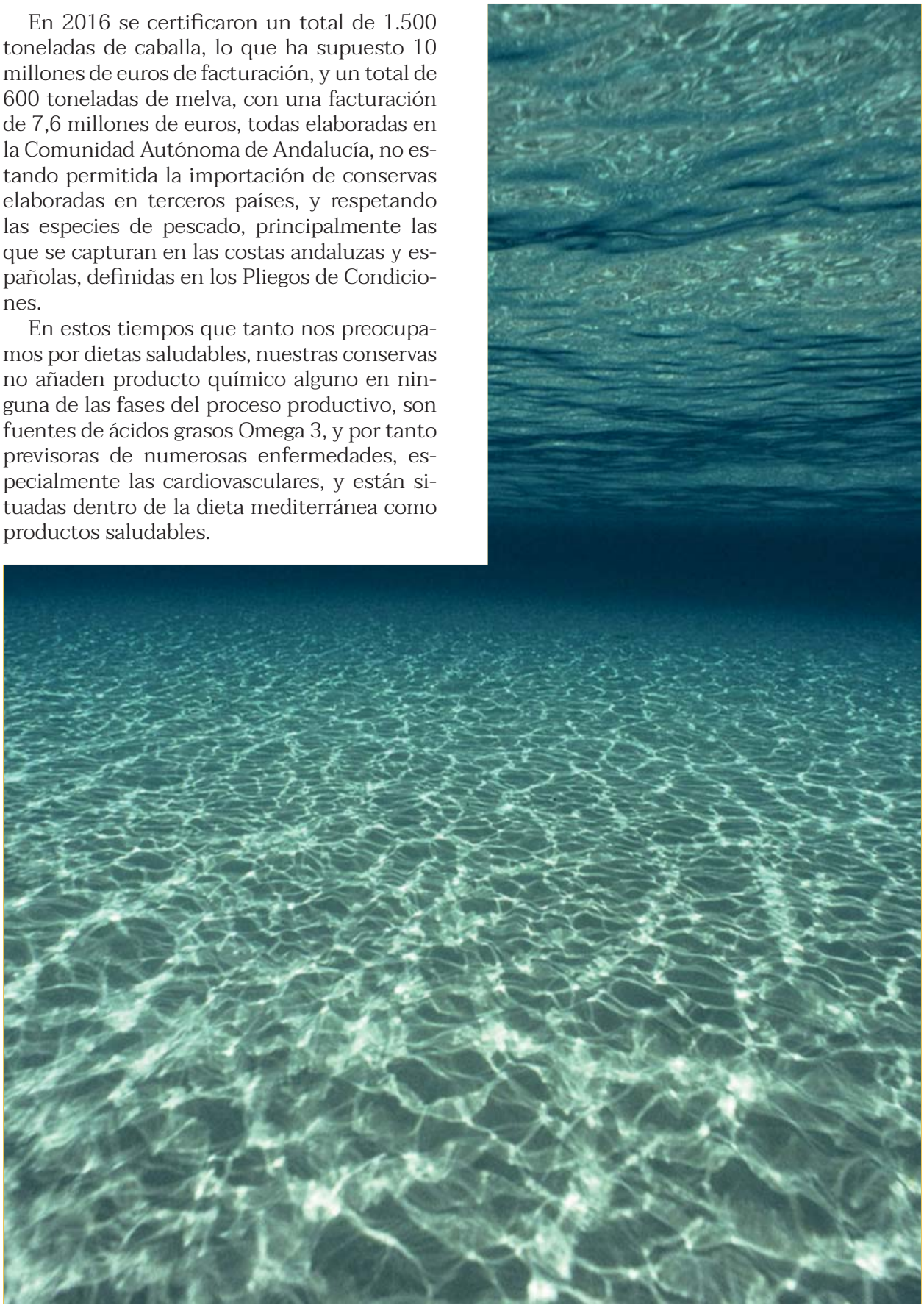
Tal y como hemos comentado, la principal diferencia con las industrias elaboradoras que no pertenecen a este Consejo Regulador estriba en el proceso de pelado, ya que las empresas pertenecientes a este Consejo Regulador respetan el proceso de pelado manual, siendo éste realizado por las más de 800 mujeres que trabajan en las mismas y que pelan manualmente obteniendo los filetes que igualmente estiban de forma manual en la lata, y que luego el consumidor saborea. Este pelado manual, y por tanto la no adición de productos químicos, hace que su sabor se mantenga como el tradicional de la conserva de toda la vida. Es indudable que la adición de componentes químicos para acelerar el proceso de pelado al final termina quitando al pescado su grasa natural, e incluso aportando sabores distintos al producto que el consumidor percibe. Por este motivo, entre otros, cualquiera de las marcas que pertenecen a este Consejo Regulador, CAMPEADOR, CAMPIONESA, CONSERVERA DE TARIFA, LOLA, MARINA REAL, PESASUR, PIÑERO Y DIAZ, REINA DEL GUADIANA, LA TARIFEÑA.

TEJERO y USISA, son las más demandas. Lo que si tenemos claro es que el consumidor final aprecia nuestra calidad y valora positivamente nuestras conservas y nuestros procesos productivos, ya que cuando las prueba no duda en identificarlas como las de mejor sabor y textura.

Las fábricas que desean pertenecer a este Consejo Regulador se someten de forma voluntaria a nuestro proceso de seguimiento y control. Estas inspecciones se basan principalmente en el cumplimiento de los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones, donde se define desde las especies de caballa y melva autorizada para la elaboración de las conservas amparadas, hasta los procesos de elaboración por los que tiene que pasar la materia prima para convertirse en conserva, incluyendo la revisión del cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria necesarios para garantizar su consumo, donde las condiciones sanitarias exigidas a los fabricantes son las máximas. Dichos controles son llevados a cabo por un organismo independiente y de forma no anunciada.

En 2016 se certificaron un total de 1.500 toneladas de caballa, lo que ha supuesto 10 millones de euros de facturación, y un total de 600 toneladas de melva, con una facturación de 7,6 millones de euros, todas elaboradas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, no estando permitida la importación de conservas elaboradas en terceros países, y respetando las especies de pescado, principalmente las que se capturan en las costas andaluzas y españolas, definidas en los Pliegos de Condiciones.

En estos tiempos que tanto nos preocupamos por dietas saludables, nuestras conservas no añaden producto químico alguno en ninguna de las fases del proceso productivo, son fuentes de ácidos grasos Omega 3, y por tanto previsoras de numerosas enfermedades, especialmente las cardiovasculares, y están situadas dentro de la dieta mediterránea como productos saludables.



GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
BERGEN
HELSINGBORG
GLASGOW
RIO - JANEIRO
BRISTOL
HAARLEM
GLASGOW
BERGEN

VINOS

La Rioja

En 1991 fue promocionada a Denominación de origen Calificada, la categoría superior que puede alcanzar una zona viticultora

Escribe **Álvaro Hernando |** Sommelier Internacional

En 1925 La Rioja se convirtió en la primera región vitivinícola Denominación de origen. En 1991 fue promocionada a Denominación de origen Calificada, la categoría superior que puede alcanzar una zona viticultora y reservada exclusivamente a aquellas que han alcanzado los más elevados niveles de calidad durante un dilatado periodo de tiempo.

Estos vinos se elaboran principalmente en las comunidades de País Vasco y La Rio-

ja, cuenta con ciertos territorios en Navarra y una mínima parte en Castilla y León. Tiene aproximadamente unas 64.000 hectáreas de viñedo.

Sus variedades de uva en blancas son la Viura (Macabeo), Malvasía Riojana, Garnacha Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo y en variedades tintas nos encontramos con Tempranillo (principal), Garnacha, Mazuelo (cariñena), Graciano y Maturana tinta.

Generalidades de los vinos de DOCa RIOJA

Son vinos tintos reconocidos internacionalmente, principalmente el Tempranillo. Sus vinos blancos elaborados con variedad Viura son de producciones más pequeñas, de igual forma que los rosados.

Su área de producción se sitúa en el Norte de España, en el valle del Ebro, a ambos márgenes del río y delimitada al norte por la Sierra de Cantabria que la protege de los vientos fríos y húmedos y al sur por la Sierra de la Demanda.

Los rendimientos máximos por ha permitidos, son de 6.500 kg por ha en variedades tintas y 9.000 kg por ha en variedades blancas y la producción media de la Denominación se sitúa entre 280 y 300 millones de litros de los que el 90% son de vino tinto y el resto, blanco y rosado.

En la Rioja destacan sus suelos equilibrados en cuanto a arenas, limos y arcillas. Son ligeramente alcalinos, pobres en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

La denominación dispone de una rica diversidad de suelos (predominando arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales), así como de microclimas, que nos otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas que permiten, en función de las variedades y técnicas de cultivo aplicadas, elaborar un amplio abanico de vinos con personalidad diferenciada en el marco de una identidad común perfectamente reconocible.

Regiones de la DOCa Rioja

- Rioja Alavesa
- Rioja Alta
- Rioja Baja

La Rioja Alavesa es la región vitivinícola más pequeña de la DOCa Rioja con 12.800 has aproximadamente. Se ubica específicamente en el País Vasco.

Sus viñedos se sitúan al norte del río Ebro y al sur de Sierra Cantabria y sus suelos son arcillosos con piedra calcárea, situados en terrazas y pequeñas parcelas. El clima tiene influencia del Océano Atlántico (Mar Cantábrico) por lo que es fresco. Las altitudes son considerables, lo que permite que la uva mantenga la acidez y buena concentración de aromas.

Los vinos tintos están elaborados principalmente con variedad Tempranillo y los vinos blancos son Viura aunque es poca cantidad

La Rioja Alta es la zona más importante en extensión con 43.200 has y se ubica específicamente en La Rioja. Los viñedos se encuentran al sur del río Ebro. Son suelos arcillosos con piedra caliza y concentraciones de hierro. El clima es seco, continental, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, e influencia atlántica.

Los vinos tintos son Tempranillo (70 %), y otras variedades como Graciano, Garnacha y Mazuelo. Los vinos blancos son Viura, coupage de Garnacha blanca y Malvasía riojana, y elaboran jóvenes principalmente.

La Rioja Baja se ubica específicamente en La Rioja y Navarra. Los viñedos se encuentran al este de la Rioja Alta y Rioja Alavesa, a orillas del río Ebro.

Son suelos aluviales y arcillo-ferrosos. El clima es seco y cálido con influencia mediterránea.

Los vinos tintos son de Garnacha principalmente, también se elaboran buenos vinos rosados y se utiliza asimismo la variedad Graciano. Los vinos Blancos prácticamente no se elaboran en esta zona.

Clasificación según la crianza para vinos de La Rioja

Garantía de Origen (tirilla Cosecha)

Esta categoría garantiza el origen y añada del vino. Suelen ser vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y fruta. Esta categoría también puede comprender otros vinos que no encajan en categorías de Crianza, Reserva o Gran Reserva, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar estos certificados por el Consejo Regulador.

Crianza

Corresponde a vinos de al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos el periodo mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses

Reserva

Corresponde a vinos muy seleccionados con una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales al menos uno es en barrica. En blancos el periodo de crianza es de 2 años, de los cuales al menos 6 meses es en barrica.

Gran Reserva

Corresponde a vinos de grandes cosechas que han sido criados como mínimo dos años en barrica de roble y tres años en botella. En los vinos blancos el periodo de crianza es de 4 años, de los cuales al menos 6 meses es en barrica.

No podemos cerrar este artículo sin dar un guiño a la gastronomía riojana, la cual va en perfecta armonía con sus maravillosos vinos.

«La gastronomía riojana, que va en perfecta armonía con sus maravillosos vinos(...)»

Por ejemplo, entre la carne, podemos destacar las chuletillas al sarmiento, cordero a la caldereta, y los asados a la panadera. También el picadillo de lomo de cerdo, los callos a la riojana y la pepitoria a la riojana; en aves, el pollo a la riojana (rehogado en aceite, con sal y pimienta) y las perdices escabechadas. En pescados, las truchas a la riojana y el bacalao a la riojana. Uno de los platos bandera serían las patatas a la riojana y las sopas de ajo. Entre legumbres y verduras, las pochas, pimientos rellenos (asados y rellenos de carne y miga de pan), el pisto riojano y la menestra de verduras, y para finalizar sus frutas regionales preparadas en mermelada, las peras del Rincón de Soto con denominación de origen y el queso de cameros elaborado con leche de cabra.

CERVEZA

Cerveza artesana, un producto de calidad por descubrir

En primer plano, una cerveza artesana rubia de estilo Blonde Ale. Detrás una cerveza negra de estilo Porter (Fotografía de Daniel Fernández, miembro del equipo de www.cervezalia.es)

Las variedades existentes de cerveza artesanal son casi infinitas y sus sabores, aromas o cuerpos varían en la misma proporción

Escribe **Fernando Romero |**
Miembro equipo Cervezalia
www.cervezalia.es

El auge de la cerveza artesana en España es un hecho innegable. Nos encontramos ante un mercado que prolifera y se incrementa año a año, dando lugar a multitud de nuevos productores y un abanico inmenso de nuevas cervezas de calidad al alcance de todos. Como todo gran cambio que se precie, necesita de un período de adaptación y uno de los grandes problemas con el que nos estamos encontrando productores, distribuidores y tiendas

especializadas es el gran desconocimiento que aún impera en el consumidor medio de cerveza sobre el producto. Mientras que en otros países europeos o norteamericanos llevan ya tiempo acostumbrados a los sabores, aromas y sensaciones que transmite la cerveza artesana y su consumo alcanza cuotas de hasta el 16% del consumo de cerveza total (caso de EEUU), aquí en España el consumo de cerveza artesanal es algo novedoso y residual, apenas alcanza el 1% del consumo total de cerveza.

«La cerveza artesana pretende ser y es, ante todo, una cerveza de calidad(...)»

Como muchos sabréis, la cerveza está compuesta por cuatro ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura. Es el resultado del proceso de fermentación alcohólica del azúcar presente en los cereales (malta) por parte de las levaduras. El agua, por su parte, sirve de base para ese proceso y el lúpulo, entre otras funciones, aromatiza la mezcla resultante y balancea el dulzor de las maltas dotando a la cerveza de su característico sabor amargo. La calidad de los ingredientes que se utilicen en el proceso y la forma en que tiene lugar este proceso de fermentación, afectarán de manera directa a la calidad del producto final.

La cerveza artesana pretende ser y es, ante todo, una cerveza de calidad. Su apellido, artesana o artesanal, recalca la condición de que en su proceso de producción interviene activamente la parte humana. Esto no significa que los productores artesanales no se ayuden de ninguna maquinaria o tecnología durante el proceso, si no que éste se realiza de la manera más natural posible y está mucho menos automatizado que en la cerveza industrial que consumimos habitualmente.

Los productores de cerveza artesana son, por lo general, grandes apasionados del producto que fabrican y la calidad en sus elaboraciones finales es innegociable para ellos.

Su involucración durante todo el proceso es plena y nunca escatiman con la materia prima, utilizan ingredientes 100% naturales y de primeras calidades en sus recetas. En contraposición, las grandes empresas cerveceras industriales automatizan los procesos de elaboración, rebajan las calidades de su materia prima –es común que muchas de ellas sustituyan con mijo o arroz parte de la cebada utilizada- y utilizan aditivos y productos químicos para estabilizar la mezcla final o dotarla del gas característico de la cerveza. Con esto consiguen rebajar significativamente el precio de la cerveza y aumentar su volumen de producción para incrementar con ello sus beneficios finales a costa de una menor calidad de su producto. Precisamente por esto, el sabor, el aroma y el cuerpo de una cerveza artesana bien elaborada no tiene actualmente competencia en el sector industrial.

Un abanico inmenso de posibilidades

Muchos de los consumidores de cerveza clásicos que se acercan por primera vez al mundo de la cerveza artesana quedan muy sorprendidos al descubrir la cantidad de cervezas distintas que existen. Cervezas rubias, rojas, tostadas, blancas o negras. De tipo Ale (alta fermentación) o Lager (baja fermentación).

Estilo IPA, Porter, Stout... Las variedades existentes de cerveza artesanal son casi infinitas y sus sabores, aromas o cuerpos varían en la misma proporción. Por si esto fuera poco, cada productor tiene su propia receta por lo que su cerveza, a pesar de compartir estilo e ingredientes con la de otro, puede tener otros matices distintos. No existen dos cervezas artesanas iguales.

«Tanta variedad de golpe puede derivar en un grave problema de rechazo(...)»

Acostumbrados a beber sólo el tipo de cerveza –rubia Lager Pilsner de baja calidad, por cierto- que nos ofrecen generalmente las principales grandes cerveceras que copan el mercado, darnos de bruces con tanta variedad de golpe puede derivar en un grave problema de rechazo. Vivimos en una sociedad de inmediatez y comodidad a la hora de consumir; cuando queremos una cerveza, la queremos ya y no queremos tener que decidir nada, sólo consumirla. Por eso, ese gran abanico de posibilidades que en un principio podría parecer una bendición, puede convertirse en una absoluta maldición para nuestro producto.

Ante esta situación lo mejor es no desesperar ni cerrarse en banda. Los productores, distribuidores y vendedores somos conscientes de la importancia que tiene la promoción de nuestro producto y trabajamos activamente para darlo a conocer a todo aquel que se interese. Conocemos bien el producto y su gran calidad en líneas generales por lo que estamos convencidos de que la cerveza artesana terminará por hacerse un hueco y será aceptada y reconocida por la gran mayoría de los consumidores. Así que ya sabéis, la próxima vez que tengáis la ocasión, dad una oportunidad a la cerveza artesana y apostad por ella. Seguro que no os arrepentiréis

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
ESPECIAS y
HIERBAS

La canela

Todas las canelas provienen de la corteza seca de distintas variedades de árboles y arbustos del género Cinnamomum

Escribe **Tomás Franco Martínez |**
Autor de Manual para Especias
Facebook: ***especiasypimenton***

La canela es una de las especias más conocidas por su agradable aroma a madera y su característico sabor dulzón. Todas las canelas provienen de la corteza seca de distintas variedades de árboles y arbustos del género Cinnamomum, perteneciente a la familia botánica Lauraceae. Existe una gran variedad de canelas procedentes de distintos países y distintas variedades del árbol Cinnamomum. El proceso de obtención es similar en todas partes, y el producto final es parecido, difícil de distinguir a ojos y paladares no expertos.

«Su calidad se mide por el grosor del puro, cuanto más fino es su grosor, mejor(...)»

Entre las principales clases de canela se encuentran:

"Cinnamomum zeylanicum" - Procede principalmente de Sri Lanka (antiguo Ceylán) y en muchos lugares es reconocida como la canela verdadera. Su color es más pálido y su aroma más suave que las otras. Existen los tipos Sri Lanka, Seychelles y Madagascar, según su zona de producción.
"Cinnamomum cassia" - Conocida como casia o canela china. Procede de distintas zonas de China y presenta un color más rojizo y aroma más penetrante, aunque es menos dulce.
"Cinnamomum burmanii" - Canela de Indonesia o Korintje, donde crece principalmente en la isla de Padang.
"Cinnamomum loureirii" - También conocida como casia de Saigón. Procede principalmente de Vietnam.
"Cinnamomum tamala" - Conocida como canela de la India o casia India.

En general, la canela en rama se comercializa en forma de puros o canutillos cortados a diferentes medidas. En ese caso, su calidad se mide por el grosor del puro o canutillo, cuanto más fino es su grosor, mejor calidad. Cuando la canela se muele para producir canela molida es mucho más difícil distinguir la variedad, e incluso es habitual mezclar distintos tipos de canela en rama para producir canelas molidas con distintos atributos, según el mercado al que van dirigidas.

El árbol de la canela, conocido como "canelo", crece en climas marítimos tropicales, a poca altura sobre terrenos arenosos, bien drenados y húmedos. Se puede multiplicar por semillas germinadas en el interior durante unas tres semanas, o por medio de esquejes semimaduros en verano. Para su crecimiento requiere bastante sol y temperaturas que no desciendan de los 15ºC, con precipitaciones abundantes.

Aunque puede alcanzar los 10 metros de altura en su forma silvestre, generalmente se poda en arboles más pequeños de unos 2 metros. Esto facilita su cultivo y provoca que desarrolle un mayor número de ramas de donde obtener canela.

En general, todas las clases de canela se cultivan en el sur de Asia y en países tropicales. Sri Lanka está considerado como el mayor productor de canela, seguido de China e Indonesia.

La primera recolección del árbol de la canela se realiza a partir del sexto año de su plantación, y de forma general se recoge cada dos años durante las estaciones de lluvia. En Sri Lanka esto ocurre entre mayo y junio, y entre octubre y noviembre; mientras que en China se recolecta en marzo y abril, y en Indonesia durante todo el año.

Las ramas se cortan por la base, son descortezadas y la corteza se deja secar a la sombra durante uno o dos días. Después se elimina la parte externa de la corteza. Al secarse, la parte interna de la corteza se enrolla sobre sí misma, cuando aún está húmeda los trozos más delgados son introducidos dentro de los más gruesos y enrollados a mano, formando los típicos palos o puros de canela. Una vez seco, el conjunto queda fuertemente imbricado y se vuelve de color oscuro, fino y quebradizo. Posteriormente se cortan a la medida deseada.

También se obtienen trozos de la corteza interna mediante pelado o raspado de los brotes jóvenes, o directamente los trozos de la corteza sin raspar.

Todos los tipos de canela se pueden moler para obtener canela molida de color marrón rojizo con su típico aroma.

El sabor de la canela se define como aromático, ligeramente dulce, fragante y cálido. El olor a madera que desprende es muy agradable, delicado e intenso. La casia tiene un aroma más intenso y su sabor es menos dulce.

DISFRUTA DEL ORIGEN DEL SABOR EN CUALQUIER LUGAR

WWW.CATATUR.COM

CATATUR

¡DESCÁRGALA YA!

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

La App que te aproxima al origen de los **productos gastronómicos**, a conocer cómo se elaboran, a degustarlos y a disfrutarlos.

Descárgate Catatur y disfruta más y mejor, y de una forma sencilla, de tus salidas gastronómicas.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
Viajes
www.grandesproductos.com

CIGALES

CIGALES

LA CUNA DEL CLARETE

TURISMO GASTRONÓMICO

La ruta del vino Cigales, en Valladolid, permite palpar viñedos centenarios, visitar barrios de bodegas del siglo XVI donde cada familia elaboraba clarete, que ahora se embotella como rosado, adentrarse en la "Catedral del vino" que da cuenta del apogeo que vivió la comarca, y también visitar colmenas de miel, que junto a la mujer y el gato debían ser del Cerrato, según cuenta un dicho de la zona, donde casi todos los pueblos tenían colmenares.

BODEGA REMIGIO SALAS

Escribe **Mónica Uriel**
Periodista

En el siglo XVI, el momento del mayor apogeo de Cigales y su comarca gracias al vino, había 400 habitantes y 350 bodegas. Algunas de estas, que formaban barrios enteros en los que cada familia tenía su bodega, se han recuperado y se pueden visitar, como las de Mucientes, donde llegó a haber más de 200 bodegas subterráneas y actualmente una veintena de familias siguen haciendo clarete para uso particular. La construcción de las bodegas era a mano: se excavaba la arcilla y se echaba por encima de la calle creándose montículos, que se convertían en aislantes térmicos e impedían que la lluvia entrara dentro. En una bodega recuperada se puede ver el lagar, bajo tierra, tal como estaba en el siglo XVI, y la cocedera (lo que ahora se llama sala de recepción), que recibe la uva desde el exterior a través del echadero. La uva, de la que se podía guardar hasta 4.000 kilos, fermenta aquí de forma natural por el peso de unos racimos sobre otros: sale el mosto y, por gravedad, discurre por un agujero. Esta es la forma de hacer el clarete, que fermenta el mosto con la uva porque sube la temperatura de forma natural, mientras que en el rosado solo fermenta el mosto limpio. El problema de la fermentación natural es que se crea dióxido de carbono y falta el oxígeno, lo que producía la conocida como *"muerte dulce"*. Para envitarlo se entraba en la bodega con una vela *-si se apaga, quiere decir que no hay oxígeno-* o con un perro, que avisa antes, al no querer entrar. El sistema del prensado es el mismo que el de la sidra, con una viga llamada prensa romana, que entrelaza el racimo entero y deja compacto el montón de uvas. Una pila acoge el mosto procedente del estrujado, y con lo que sobra se elabora orujo. En Cigales también se puede visitar una bodega subterránea, la ***"Bodega tradicional cigaleña"***, que perteneció a **María Luisa Centeno**, donde se hizo vino sin interrupción desde 1580 hasta 2008. Para elaborar aquí un vino de calidad lo más importante es tener una buena uva, porque si ésta es mala en la fermentación, al ser natural, no se puede mejorar. La fermentación se realiza a temperatura y humedad constantes: todos los días del año en las bodegas hay alrededor de 12 º C y 70% de humedad. La viga de este lagar mide 18 metros y con 14.000 kilos de uva se hacían 4.000 litros de mosto, que pasaban a depósitos de cemento, los cuales posteriormente eran limpiados por niños. Los vinos tintos se limpiaban con sangre de animal, que arrastra las impurezas, y los blancos con yeso, caolín (arcilla muy fina) o clara de huevo, que es neutral pero es más costosa. De hecho, muchos bodegueros tenían gallinas. Las yemas sobrantes las regalaban a los conventos para hacer dulces.

>> Cigales

«La iglesia de Santiago Apostol de Cigales se conoce como la "Catedral del vino"(...)»

Fueron las órdenes del Cister y de la Trapa las que llevaron desde Francia el vino a Cigales.

La iglesia de Santiago Apostol de Cigales se conoce como la "Catedral del vino", porque se pagó precisamente con vino, cuya construcción comenzó en 1535. Además de ser motor económico de la comarca el vino es la segunda palabra más repetida en la Biblia después de Dios. Las obras de la iglesia quedaron interrumpidas en 1772 ya que la economía se vino abajo al trasladarse la capitalidad de Valladolid a Madrid. La iglesia se pudo terminar posteriormente gracias a un mecenas, Fray Antonio Alcalde, nombrado obispo de Guadalajara, México, desde donde enviaba oro y plata a Cigales. El último fin de semana de septiembre es una buena ocasión para visitar Cigales, pues celebra la fiesta de la vendimia, la más antigua de Castilla y León. De la orden cisterciense es el monasterio Nuestra Señora de Palazuelos, del siglo XIII, que se encuentra también dentro de la ruta del vino. Tras ser parroquia hasta los años 60, ahora acoge degustaciones de vinos y quesos, conciertos de música clásica y desfiles de moda. Desde aquí se puede comenzar una ruta en bicicleta o a caballo por el Canal de Castilla, rodeado de fábricas de harina. Muchas bodegas utilizaron el canal para transportar madera y barricas. Estuvo a pleno rendimiento solo 10 años, pues le llegó la competencia del ferrocarril.

El clarete es un vino que siempre se ha hecho en Cigales. En realidad, el clarete se empieza a elaborar en el campo, porque en las viñas están mezcladas las uvas blancas y las tintas. Todos los claretes que se hacen hoy en día se embotellan como rosado, ya que es lo que marca la normativa. La diferencia con el rosado, muy preciado en la D.O. Cigales, es que éste se hace como un vino blanco procedente de uvas tintas, y el clarete, como un vino tinto ya que las uvas tintas y blancas ya entran mezcladas en bodega. El color y el grado se lo da la tinta; la blanca le resta color y le añade acidez. El mejor vino para tomarse un lechazo es un clarete o un rosado, porque con un tinto la digestión es más pesada, dicen los entendidos de la zona.

Ignacio Príncipe, propietario de Bodegas César Príncipe, cuya familia tenía una bodega subterránea y él la trasladó a su ubicación actual en Fuensaldaña, llamó a uno de sus vinos Clarete de Luna, en defensa del caldo denostado. "Los rosados son más tecnológicos que los tintos. El proceso del color es complicado, aunque son unos vinos más económicos y de trago largo", explica Ignacio, que abrió la nueva bodega con el tinto Cesar Príncipe. En sus viñedos, abiertos a visitas, se pueden comprobar las caracerísticas de Cigales: sus viñas centenarias en las que predomina la variedad Tempranillo. La vendimia sigue siendo manual ya que las máquinas no se pueden utilizar. A diferencia de los rosados de Navarra, donde los vinos suelen ser monovarietales, en Cigales, no, y la mezcla aquí se hace en el campo. Muy cerca, se encuentra el castillo de Fuensaldaña, del siglo XV, que ofrece visitas teatralizadas.

Algunas de las bodegas y cuevas de la zona eran también casas, en las que vivían principalmente jornaleros, como las de Dueñas, donde llegó a haber 150, de las que hoy se puede visitar una a través de la Asociación de bodegas y cuevas de Dueñas. Estas casas, a 15º C todo el año y sin agua corriente, tenían cuadras para el ganado y ahora son utilizadas como merenderos. Dueñas es conocida por su fábrica de chocolate Trapa, que recibió la receta de los monjes trapenses, quienes lo comenzaron a hacer en 1891 en el monasterio del siglo X que se encuentra justo enfrente.

>> Cigales

>> Apicultura, Montes Valvení

>> Bodega Cueva, Cigales

>>La llamada "Catedral del vino"

>> Visita a Apicultores

>> Cigales

>> Reinas y realeras

Detrás del monasterio hay tierras que llegaron a tener derecho de viñedos donde actualmente los monjes cultivan cereal y producen leche de las vacas. En Semana Santa largas colas de gente se forman a la entrada de la tienda de la fábrica de Trapa para comprar bombones de chocolate negro rellenos de frutas del bosque y crema de manzana.

De regreso al vino, en la Bodega Cooperativa de Cigales, la más grande de la D.O. Cigales, donde elaboran vino -1,5 millones de botellas al año- desde 1956, año del que datan sus depósitos de cemento, prevén para este año mucha demanda, ya que la sequía no ha afectado a esta zona. De aquí ha salido el reconocido en varios concursos como mejor vino rosado del mundo, Torondos, cuya bandera es su color subido y potente, típico de Cigales.

En Concejo Bodegas, en Valoria, hacen un rosado particular, pues está fermentado en barrica. Es el Carredueñas Rosado Fermentado en barrica 2016, que obtuvo la medalla de oro en Bruselas, donde también ha sido reconocido con la gran medalla de oro su Burro loco. Su dueño, **Enrique Concejo**, ofrece en el restaurante del **hotel Concejo** hospedería (***concejohospederia.com***) sus vinos en un menú con platos, como la carne de lechazo, elaborados con miel del lugar, además de quesos o bombón de morcilla. El edificio es un antiguo castillo de la Orden de Calatrava convertido después en palacio que los antepasados de Enrique compraron y él rehabilitó. En 2016 el hotel fue distinguido como el mejor alojamiento enoturístico de las **Rutas del Vino**. Antiguamente los mercaderes dormían en hospederías como esta, situada en la cañada Valladolid-Burgos, mientras que los pastores pernoctaban en chozos.

«Esta zona cuenta con una importante cultura de miel y antiguamente cada pueblo tenía una docena de colmenares(...)»

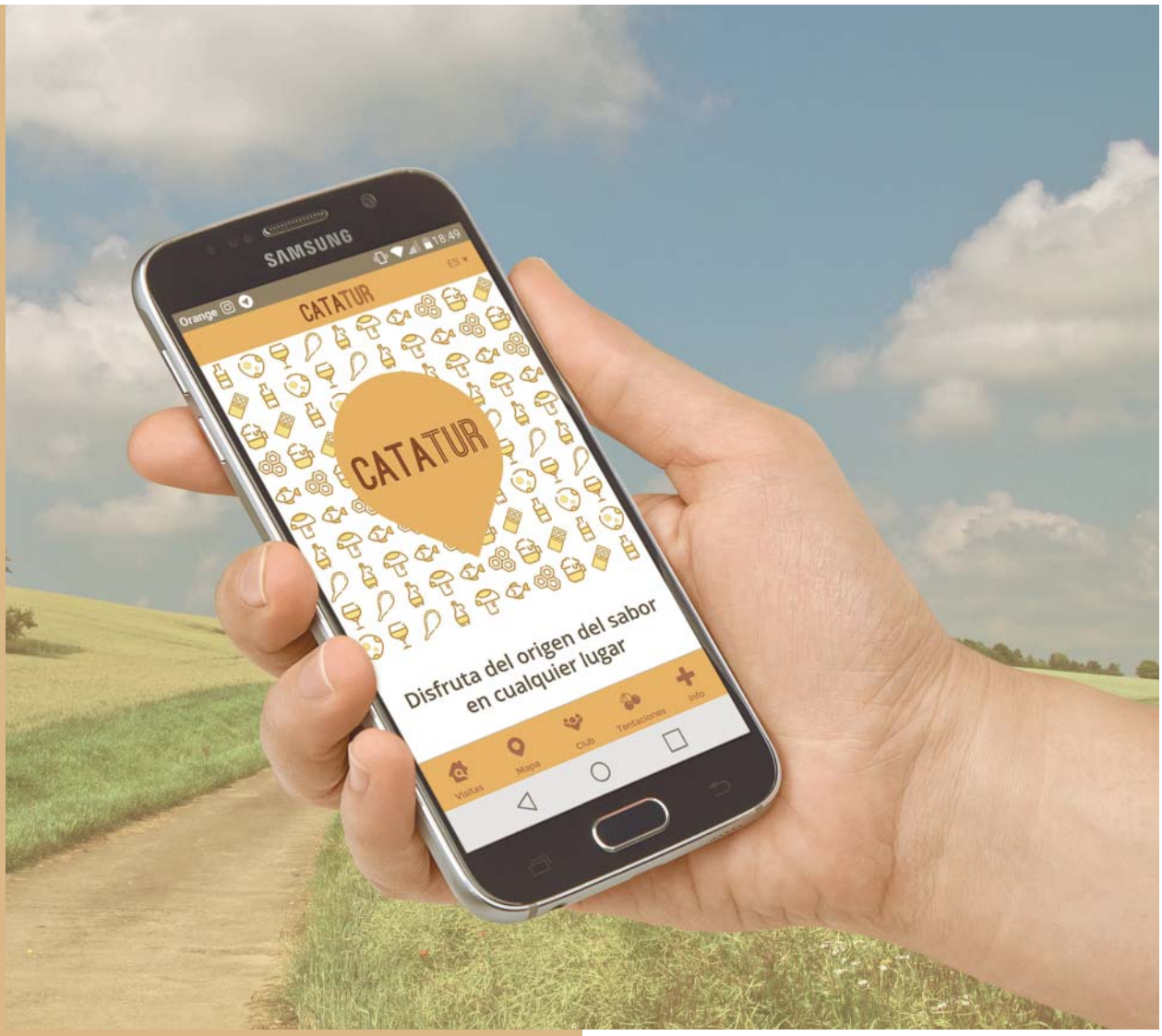
Precisamente en los chozos, un patrimonio particular del Cerrato, se encuentran los panales de miel que permiten al visitante convertirse en apicultor por un día. Esta zona cuenta con una importante cultura de miel y antiguamente cada pueblo tenía una docena de colmenares. De hecho, **España es la mayor productora de miel de la Unión Europea** (UE), aunque muy pocos apicultores españoles la envasan con su marca. Miguel Rodríguez creó aquí en 2012 la miel **Montes de Valvení** con seis colmenas y ahora ya tienen 600. Perfectamente protegido con el traje de apicultor, el visitante -*las visitas (**mielmontesdevalveni.com**) se realizan de abril a septiembre*- descubre en un entorno lleno

de tomillo, salvia, espliego y romero, el interior de una colmena. Y también la interesante vida de las abejas en su mes y medio de vida, así como los "Juegos de tronos" y los "golpes de Estado" que se crean. Al final de la visita se realiza en este paraje una cata de varios tipos de miel que, como los vinos o los aceites, primero se huelen. Su color dependerá de la flor que la abeja haya visitado. Las más claras son las más dulces y de cosecha más temprana.

Montes de Valvení tiene miel del bosque, que no procede del nectar de flores sino de la sudoración de encinas; la miel milflores, la de la tierra y que próximamente se llamará Flores del Cerrato; y la de lavanda, para la que mueven cien colmenas a campos de lavanda de Tordesillas. Estas dos últimas han sido distinguidas por mieladictos.com.

CATATUR

Catatur Elaboradores
¡Descarga y disfruta!



Catatur Elaboradores ya se encuentra disponible para descarga gratuita. **Disponible para iPhone, Android y Windows Phone**

Escribe **Santiago Llinares |** Director Grandes Productos **www.grandesproductos.com**

Desde Grandes Productos hemos querido aportar nuestro granito de arena al turismo de este país y en especial al turismo gastronómico. Por este motivo, Grandes Productos acaba de lanzar **Catatur**, una **nueva palabra para una nueva App** que intenta definir el turismo gastronómico y agroturismo enfocado a realizar visitas a elaboradores, bodegas, queserías, fábricas de cerveza artesanal, destilerías, etc.

Nos permitirá acompañar a apicultores y mariscadoras, visitar granjas y otras muchas actividades para acercar al productor y elaborador al consumidor final, y todo ello gracias a las visitas que de una manera amena e informal nos permiten conocer cómo son los productos gastronómicos y su territorio.

Con Catatur **podrás escoger las visitas a realizar en cada provincia** de España entre 1**5 tipos de producto**, podrás geolocalizar el sitio y de una manera sencilla podrás llegar al destino. Te sugerimos que busques lo que hay en la zona en la que estás o vas a visitar, y que disfrutes de alguna visita en tus viajes y escapadas.

Además, podrás encontrar en la sección **Tentaciones** de cada provincia los sitios que no te puedes perder, restaurantes, hoteles, casas rurales y visitas culturales, lo que constituye una herramienta muy eficaz en el momento de planear tu viaje. Catatur no pretende ser un buscador de restaurantes o hoteles, sino que recomienda algunos de ellos en cada zona con el objetivo de hacer más fácil el viaje.

Como lector de Grandes Productos y persona interesada en la gastronomía y su turismo, te invitamos a que formes parte del **Club Catatur**, donde tendrás información de **escapadas, visitas y promociones**. Tan solo debes inscribirte en la app y automáticamente formarás parte de nuestro Club, y además puedes colaborar enviándonos elaboradores que se puedan visitar y que actualmente no aparecen en la aplicación.

Catatur Elaboradores ya está disponible en los **Markets de Android, IOS y Windows Phone** de forma gratuita. Así pues, te invitamos a que te descargues la aplicación y que compartas la información con aquellos a los que les gusta conocer y explorar el origen del sabor.

¡ Descárgala ya y feliz Catatur!

www.catatur.com
Catatur Elaboradores

Nº5 verano julio - agosto 2017

¡Volveremos en septiembre!
Hasta entonces síguenos en
www.grandesproductos.com
y no te pierdas ninguna de las novedades
gastronómicas que traemos para ti.
¡**Gracias** por confiar en nosotros!