GRANDES PRODUCTOS

FOOD NEWS

Nº7 Octubre 2017

En este número participan:

- Álvaro Hernando
- Margarita Llamas
- Tomás Franco
- David Ruipérez
- Mónica Uriel
- Eduard Coromina
- Natalia Segrelles
- Juanjo Maillo Garrido
- Santiago Llinares

Grandes Productos - FOOD NEWS Nº67www.
grandesproductos.com
2017 Octubre
Director:
Santiago Llinares
Diseño y maquetación:
Javier Quiroz
www.jquiroz.com

GRANDES PRODUCTOS
FOOD NEWS

Aceite y vinagre
La riqueza y variedad de nuestros campos el aceite de oliva y su aceituna **05**

Postres y chocolate
Chocolate blanco..... **09**

Carnes
Los sabrosos pollos de "pata azul"..... **12**

Pescado
La corvina del mediterráneo..... **15**

Vinos
Las denominaciones de origen de Aragón..... **19**

Destilados
Descubriendo la coctelería **24**

Bebidas
Es tiempo de sidra..... **28**

Especias y hierbas
Nuez moscada y flor de macis..... **31**

Catatur gana el premio **Rural Apps a la Ciudadanía**
Página 34

Turismo gastronómico
Comunidad Valenciana: más allá del arroz y las naranjas **38**

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
ACEITE y
VINAGRES

La riqueza y variedad de nuestros campos

el aceite de oliva y su aceituna

En España son 18 las variedades utilizadas para la producción de aceite y cada una de las mismas presenta características únicas

Escribe **Eduard Coromina |** Teleoliva
www.teleoliva.com

A nivel mundial existen 260 variedades de aceitunas aunque obviamente no todas ellas son adecuadas para la elaboración de aceite de oliva. En España, el país líder en la producción de este emblema de la gastronomía mediterránea, son 18 las variedades utilizadas para la producción de aceite y cada una de las mismas presenta características únicas.

Los distintos aromas en el aceite de oliva virgen extra:

El aceite de oliva virgen extra, **al ser el de mayor calidad**, presenta una explosión de aromas que hará las delicias de los paladares más exquisitos ya que, debido a su proceso de obtención, conserva todas sus propiedades organolépticas intactas.

Uno de los aromas que está siempre presente en un virgen extra de calidad superior es el aroma a aceituna, ya que obviamente el sabor del producto debe recordarnos al fruto del que procede, más aún cuando hablamos de una elaboración tradicional y cuidada.

Otro aroma que suele presentarse en todos los aceites virgen extra de buena calidad es el amargo, aunque obviamente hacemos referencia a una ligera sensación que está en perfecta consonancia con todos los demás aromas.

Los aromas restantes que pueden apreciarse en el aceite de oliva virgen extra son los siguientes: hierba, tomate, frutos secos, cáscara de plátano, picante y dulce.

Obviamente la combinación exacta de aromas dependerá de la aceituna empleada para la elaboración del aceite. Por este motivo este factor es uno de los que deben tenerse en cuenta en el momento de comprar aceite de oliva, ya que podremos encontrar la variedad que mejor se adapte a los gustos de nuestro paladar.

Los sabores del aceite de oliva virgen extra según la aceituna empleada

En España se utilizan principalmente 13 variedades de aceitunas para la producción de aceite de oliva, aunque la variedad picual merece una mención aparte por sus excelentes características.

No obstante para comprar aceite de oliva y no equivocarnos con nuestra decisión conviene también conocer las otras variedades así como los aromas que aportan:

Arbequina: Da lugar a un aceite de oliva extraordinario con un sabor ligeramente dulce que aporta toques de manzana y almendra.
Blanqueta: El aceite de oliva que ofrece es ligeramente afrutado y dulce, aunque no por ello su sabor es menos intenso.
Cornicabra: Se utiliza en la elaboración de un aceite con un leve toque amargo, pero a la vez muy aromático y afrutado.

Cuquillo: Producida principalmente en Almería, Murcia y Granada, esta aceituna da lugar a un aceite muy aromático y de sabor dulzón, con toques de almendra y manzana.
Empeltre: Con esta aceituna se elabora un aceite muy aromático, afrutado y dulce.
Hojiblanca: Producida en Sevilla, Córdoba y Málaga se utiliza para producir un aceite dulce y aromático con toques de manzana y cáscara de plátano.
Lechín: Producida en Córdoba y Sevilla la aceituna lechín ofrece un aceite de oliva excepcional con un toque de manzana y aroma a hierba recién cortada.
Manzanilla cacereña: Esta aceituna posee un alto contenido graso y da lugar a un aceite suave pero con ligeros matices picantes.
Picudo: Se cultiva en Córdoba y da lugar a un aceite intenso, con gusto a almendra y ligeramente dulce.
Serrana de Espadán: Esta aceituna ofrece un aceite de oliva afrutado, fino y repleto de matices de higos, almendras y trufas.
Verdeja: Gracias a esta aceituna se obtiene un aceite muy aromático y afrutado con un ligero toque picante.
Verdial: Se caracteriza por poseer un alto rendimiento graso y ofrece aceites afrutados y a la vez algo amargos y ligeramente picantes.
La aceituna picual: un fruto excelente para un aceite de calidad superior

Como ya mencionábamos anteriormente, la aceituna picual merece toda nuestra atención, no en vano es la aceituna más cultivada en España, alcanzando una extensión de aproximadamente 900.000 hectáreas, la mayoría de las cuales están en Andalucía.

«Respecto a sus propiedades medicinales debemos destacar que el aceite de oliva virgen extra de variedad picual es el que presenta una mayor concentración de ácido oleico(...)»

Marcas como la nuestra utilizan la aceituna picual para la elaboración tradicional de sus aceites de oliva virgen extra, no sólo porque dicho fruto tenga un rendimiento graso próximo al 27% de su peso, sino porque es fruto de un árbol de gran vigor y muy resistente.

No obstante, más allá del rendimiento graso de la aceituna picual, lo cierto es que gracias a la misma se obtiene un aceite de oliva de propiedades organolépticas y medicinales extraordinarias.

De la misma destaca un sabor amargo más acusado, y en las variedades más jóvenes también más picante, aunque se encuentra combinado perfectamente con aromas de hierba, hoja de olivo, tomatera e higuera.

Otro aspecto organoléptico que cabe destacar de este aceite es que posee un gran cuerpo y un sabor muy intenso, lo que implica que utilizando una mínima cantidad se puede aportar una gran palatabilidad a cualquier preparación culinaria.

Respecto a sus propiedades medicinales debemos destacar que el aceite de oliva virgen extra de variedad picual es el que presenta una mayor concentración de ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado y en consecuencia cardiosaludable.

Es por esta característica, unida a la alta concentración de antioxidantes polifenoles, que el aceite de oliva de variedad picual es uno de los más estables frente a la oxidación y por ende es el más adecuado para utilizar en la cocina al soportar perfectamente las altas temperaturas.

También por su alto contenido en ácido oleico y la propiedad cardiosaludable del mismo, este tipo de aceite es el mejor para reducir el colesterol malo o LDL a la vez que se aumentan los valores de colesterol bueno o HDL, un efecto que actúa en sinergia con la actividad de los polifenoles, que evitan que las grasas se oxiden y se acumulen en las paredes arteriales hasta causar la obstrucción de las mismas.

Podemos concluir finalmente que el aceite de oliva virgen extra de variedad picual es el que presenta un sabor más intenso y de mayor cuerpo. Además, a nivel medicinal es el que mantiene mayores propiedades. No obstante, la variedad de nuestros campos hace que podamos disfrutar de distintos aceites de oliva simplemente extraordinarios.

POSTRES y CHOCOLATE

Chocolate blanco

Actualmente pocos son los que llevan autentica manteca de cacao, sólo algunos de excelentes fabricantes

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

En los años 30, del siglo XX, Suiza, el país del chocolate, saco a la luz el chocolate blanco, aunque verdaderamente es color marfil, en forma de chocolatina. Se llamaba Galak, En España se comercializó como milkibar en 1962.

Para hacer esta chocolatina más dulce, se sustituyó el cacao en polvo por leche y para que pareciera chocolate se utilizaba manteca de cacao. Es decir, el chocolate blanco no lleva cacao, por eso de denomina *"falso chocolate"*.

Actualmente pocos son los que llevan autentica manteca de cacao, sólo algunos de excelentes fabricantes. Los que compramos en el super tienen grasas, lácteos y saborizantes.

«El chocolate blanco debe contener "un mínimo del 20% de auténtica manteca de cacao(...)»

Según la normativa, en España y otros países, el chocolate blanco debe contener ***"un mínimo del 20% de auténtica manteca de cacao y no menos de un 14% de solidos de leche",*** según la FAO

Es rico en grasas e hidratos de carbono, nutrientes que aportan energía al organismo. Un aporte calórico extra.

La manteca de cacao, contiene una gran proporción de ácido esteárico, un ácido graso saturado que, a diferencia de otros ácidos grasos, no aumenta el nivel de colesterol en la sangre. Contiene minerales como calcio, potasio, fósforo, magnesio, y vitaminas.

Se comercializan buenos chocolates blancos, como el de **Akensson's,** con el **43 %** de auténtica manteca de cacao. Sus ingredientes: pura manteca de cacao 43% (no otra grasa vegetal), azúcar de caña, leche, lecitina de soja no OGM (***http://www.clubdelchocolate.com/870-chocolate-blanco-43.html)***

En la actualidad, vuelven a ser los suizos los pioneros en sacar otro tipo de chocolate, "Rubí", un nuevo tipo de chocolate de color rosa elaborado a partir de una variedad de bayas que llevan el mismo nombre debido a su tonalidad rojiza. (Color de la felicidad en China)

La baya rubí es única y se cosecha en diferentes países, como Ecuador, Costa de Márfil y Brasil. Esta nueva variedad tiene propiedades específicas, gracias a un complicado proceso de investigación en el que colaboró la universidad alemana de Brême que ha durado 13 años, aunque es un chocolate totalmente natural.

La compañía que lo comercializará espera que el color atraiga a la clientela asiática, consumidores y fans de eso que yo llamo *"alimentos de colorines",* aunque yo también tengo ganas de probarlo.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CARNES

Los sabrosos pollos de "pata azul"

Si hay un rasgo distintivo de los animales son sus patas de color azul pizarra con plumas de color verde con reflejos metálicos en el caso de los gallos

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

Cuando se habla de carnes que gozan del aura de calidad que supone el sello de Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida, las aves son un grupo minoritario. El pollo y el capón del Prat, en Cataluña, se cuelan en el grupo de las carnes selectas y merece la pena conocerlas mejor y aprender a valorar esa carne blanca como sí se hace con la carne de vacuno de Galicia, País Vasco o Ávila, por ejemplo.

La zona que abarca esta DO se halla en la provincia de Barcelona, concretamente incluye municipios como Castelldefels, Cornelia de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavá, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló.

«El pollo es la carne más consumida de España, con casi el 40% del total, pero en el caso del capón, éste si adquiere cierto estatus de producto gourmet(...)»

Si hay un rasgo distintivo de los animales son sus patas de color azul pizarra con plumas de color verde con reflejos metálicos en el caso de los gallos, y muy negras cuando hablamos de gallinas. Su carne es melosa, fina y sin un exceso de grasa. La alimentación de los pollos y capones del Prat se compone en un 70% de cereales, su cría mínima es de 90 días (gallos) y 182 (capones). Los factores de crecimiento están prohibidos y se crían en tierra en una densidad que no puede superar los 8 animales por metro cuadrado.

Los huevos que producen son de color rosado, de buen tamaño, con un mínimo de 55 gramos.

La raza **Prat**, como se denomina más habitualmente al pollo y capón de El Prat, estuvo en su día muy extendida por el litoral español. Sin embargo, la expansión de especies híbridas confinó esta raza a la zona de Barcelona de la que toma el nombre.

El pollo es la carne más consumida de España, con casi el 40% del total, pero en el caso del capón, éste si adquiere cierto estatus de producto gourmet. Existen algunos casos donde se le ha puesto *"apellido"* al mismo y ha adquirido cierta fama, como el capón de Villalba (*Lugo*) y Cascajares (*Palencia*), sobre todo por la fuerte apuesta mediática que se hizo en la promoción del segundo. **La carne tierna y sabrosa por su cantidad de grasa entreverada y una preparación clásica navideña**, asado y relleno, lo han convertido en un fijo en muchas mesas en Nochebuena. Sin embargo, ambos no gozan de una certificación de calidad y el aval y las exigencias que implican ser una Indicación Geográfica Protegida.

En cuanto a los aspectos nutricionales, cabe recordar que frente a la mesura y limitaciones en el consumo de carne roja o embutidos que recomiendan los últimos estudios científicos, el pollo es la opción perfecta para tomar carne varias veces por semana sin que la salud se vea afectada negativamente. Sin embargo, cabe recordar que resulta importante retirar la piel. Por muy sabrosa que resulte, en ella se acumula una grasa innecesaria y además contiene aminas heterocíclicas o HCAs que se forman cuando los aminoácidos –los bloques que conforman las proteínas-, los azúcares y la creatina –una sustancia encontrada en el tejido muscular de la carne- reaccionan juntas impulsadas por la elevada temperatura que adquiere el producto.

PESCADO y MARISCOS

La corvina del mediterráneo

Se trata de un pescado blanco que ofrece múltiples preparaciones culinarias: al horno, a la sal, a la plancha, a la brasa, en adobo, en ceviche y un larguísimo etcétera

Escribe **Natalia Segrelles |**
Responsable Frescamar
www.corvinarexfrescamar.com

La corvina es una especie tradicional del Mediterráneo que Frescamar ha recuperado *-a través de la acuicultura-* potenciando todas sus bondades para el deleite de consumidores, cocineros y restauradores que valoran enormemente este tesoro de nuestra gastronomía.

Se trata de un pescado blanco que ofrece múltiples preparaciones culinarias: al horno, a la sal, a la plancha, a la brasa, en adobo, en ceviche y un larguísimo etcétera.

La corvina conquista todos los paladares, incluso los más exigentes, con su delicado sabor y la textura de su carne, suave y ligera.

Con un tamaño medio superior al de otras especies similares, su carne es generosa y en cocina permite optimizar al máximo toda la pieza.

Asimismo, la cabeza y espinas son ideales para caldos.

Es la perfecta aliada para una alimentación **sana y equilibrada** pues ofrece un pescado de carne magra rico en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales, con presencia también de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6.

Valor energético	**92kcal**
Proteína	**20,11g**
Grasas	**1,82g**
Hidratos de carbono	**0,4g**
Fibra	**0,8g**
Vitamina B1	**0,09mg**
Hierro	**1,3mg**
Niacina	**3,1mg**
Sodio	**75mg**
Calcio	**42mg**
Riboflavina	**0,21mg**

Se trata del pescado ideal para toda la familia: con un sabor delicado y textura fina (*perfecto para los más pequeños y también los más mayores*), de fácil digestión, con bajo aporte calórico, antioxidante y muy saludable, pues no contiene colesterol y presenta un reducido contenido en sal.

La actual tendencia hacia hábitos de vida saludables basados, entre otros, en una alimentación ligera y equilibrada, sitúa a la corvina en el centro de todas las dietas, tanto en una dieta habitual como en aquellas orientadas a perder peso, a cuidar el sistema cardiovascular, a estar en forma, dietas infantiles e incluso terapéuticas.

Un pescado de leyenda

Existe una leyenda que narra cómo el mago **Merlín** entregó al Rey Arturo una piedra preciosa de aspecto marmóreo a la que atribuía la capacidad de cambiar de color si el gobernante no actuaba correctamente.

Su permanente color blanco fue a lo largo de todo el reinado testimonio de la bondad y buen hacer del monarca y se cuenta que esta piedra *"mágica"* forma parte en la actualidad de las joyas de la antigua **Corona Británica**.

La piedra preciosa era en realidad un otolito, partícula mineral compuesta por carbonato de calcio que se encuentra en la cavidad auditiva de la corvina y le permite mantener el equilibrio.

Aún hoy la leyenda sigue viva pues este pequeño hueso se sigue empleando como amuleto para obtener éxito y se le atribuyen también propiedades curativas.

Características morfológicas que definen su frescura

- ***El color de la piel debe ser brillante e intenso con una tonalidad dorada en los bordes de la boca y en el interior del opérculo que hace que en la zona de Italia se conozca a la especie como Bocca d´Oro***
- ***Las escamas, por su parte, deben presentar un aspecto tornasolado***
- ***Los ojos deben ser convexos, con la córnea transparente y con la pupila de un color negro brillante***
- ***La carne tiene que ser firme y con una superficie tersa***
- ***El olor natural del pescado es suave y recuerda al mar por lo que debe descartarse aquella pieza que desprenda un olor fuerte u olor a amoniaco***
- ***A diferencia de otros pescados, una agalla mucosa y de coloración granate muestra el estado normal de las branquias de la corvina***

Además, al tratarse de un pescado de acuicultura está libre de anisakis.

España es líder en la producción acuícola de corvina en el ámbito europeo y Frescamar concentra la gran mayoría de la cuota de mercado.

La compañía posee tres centros de cultivo, situados en mar abierto y ubicados en la **Comunidad Valenciana** (Burriana, Calpe y Villajoyosa), en los que se sigue un exhaustivo control durante todo el proceso y un total respeto por el medio ambiente.

Corvina **REX FRESCAMAR** obtuvo el **"Superior Taste Award 2016"** (otorgado por el *International Taste & Quality Institute*) con la máxima calificación: tres estrellas que reconocen al producto como ***"Excepcional"***. Además es la única corvina de Europa con certificación ***"Halal Food & Quality"***.

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

VINOS

Las denominaciones de origen de Aragón

En la actualidad, el territorio vitivinícola de Aragón está formado por cuatro denominaciones de origen

Escribe **Álvaro Hernando |** Sommelier Internacional

Las denominaciones de Aragón situadas al noreste de España poseen paisajes y climas muy variados.

En la actualidad, el territorio vitivinícola de Aragón está formado por cuatro denominaciones de origen -Somontano, Calatayud, Campo de Borja y Cariñena- y por seis zonas de vino de la tierra: Valle del Cinca, Ribera del Gallego/cinco Villas, Bajo Aragón, Campo de Belchite, Valdejalón y Valle del Jiloca.

Somontanos

Esta región se ubica en Aragón entre el río Ebro y Los Pirineos, en el centro de la provincia de Huesca, cerca de la frontera con Francia.

Partiendo de su misma esencia etimológica, la zona de producción de Somontano se extiende "a pie de monte" en el llano del Pirineo de la provincia de Huesca, en la comarca de la que toma el nombre.

La zona de producción de la denominación de origen Somontano presenta tres zonas diferenciadas: las sierras, el Somontano propiamente dicho y las llanuras.

La D.O. Somontano cuenta con 4640 hectáreas de viñedo y 15 variedades de uvas, tanto locales como foráneas, procedentes de más de 4000 Ha de plantación. Estas son la materia prima de la que nacen sus excelentes vinos.

Las variedades de uvas cultivadas son, en uva blanca, Chardonnay, Viura–macabeo, Alcañon, Riesling, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca, y en uva tinta Tempranillo con un 17%, Cabernet Sauvignon con un 32%, Garnacha, Parraleta (clon de Graciano), Moristel, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

La D.O Somontano se establece en el año 1984 y se caracteriza por su clima continental con inviernos fríos y veranos calurosos, con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y del otoño.

«La D.O. Somontano cuenta con 4640 hectáreas de viñedo y 15 variedades de uvas, tanto locales como foráneas(...)»

La temperatura media anual puede situarse en 11 grados centígrados. Su temperatura entre el día y la noche varía mucho, lo cual permite a las cepas mantener su acidez y sus aromas.

Las precipitaciones van descendiendo de norte a sur y de oeste a este, aumentando por esto y por el aumento de las temperaturas la necesidad de agua de las plantas. La media anual puede situarse en alrededor de 500 milímetros.

Los vinos elaborados bajo la Denominación de Origen Somontano presentan unas características muy peculiares; son de muy buena graduación, afrutados y con una adecuada acidez. Son vinos muy adaptados al gusto actual.

Calatayud

Es la mas reciente de las D.O. de Aragón, está situada en la provincia de Zaragoza, y linda con las provincias de Soria, Guadalajara y Teruel. La Denominación de Origen Protegida Calatayud fue constituida en el año 1989.

Las condiciones edafológicas en la altitud en la que se situan los viñedos y la climatología reinante en la zona, unido a la variedad Garnacha Tinta, hacen de esta Denominación de Origen un lugar privilegiado para el cultivo de la vid y la producción de vinos con la marcada personalidad resultado de un clásico terroir.

El clima de la D.O. Calatayud se caracteriza por su continentalidad, con inviernos fríos y veranos calurosos. La temperatura media anual es de 13,1 grados con grandes diferencias entre la noche y el día durante la época

de maduración, de 5 a 7 meses de heladas. Las temperaturas y precipitaciones varían desde el fondo de la fosa con temperaturas suaves y precipitaciones bajas, hasta las temperaturas más bajas y precipitaciones ligeramente superiores a medida que ascendemos, con una pluviometría media de 300 – 550 mm

El terreno es ondulante, asentándose la mayor parte del viñedo sobre suelos pedregosos sueltos, muy pobres y de elevada proporción de caliza. Presentan buena permeabilidad y son sanos. Los viñedos descienden por las laderas de las sierras, con altitudes que oscilan entre los 550 y los 1040 metros.

La variedad predominante de uva en la D.O. es la Garnacha Tinta aunque también se cultivan otras variedades tintas como son Tempranillo, Syrah, Mazuela, Merlot, Cabernet Savignon, Bobal y Monastrell, y entre las variedades blancas destacan Viura, Garnacha Blanca, Gewurztraminer y Sauvignon Blanc.

Las variedades tintas suponen un 92% frente a las blancas que representan un 8% de la superficie total (aproximadamente 3200 has en total en la D.O.P. Calatayud). La Garnacha ocupa una superficie de 1730 has representando el 54% de la superficie total de la D.O.P. La siguiente variedad mas implantada en variedades tintas es el tempranillo con 672 has y un 21%, seguida del Syrah con 224 has y un 7% . Dentro de las variedades blancas, la Viura es la mas implantada con 256 has representando un 8%.

Campo de Borja

El patrimonio vitícola de la D.O. Campo de Borja es muy rico en cuanto a garnachas. Los viñedos mas antiguos de la D.O. datan de 1145, y de las 5000 has de Garnacha más de 2000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Son producciones bajas, pero inmensamente apreciadas enológicamente por la complejidad estructural y aromática que proporciona a los vinos.

La altitud de plantación de los viñedos oscila entre los 350 metros de la zona más baja hasta los 700 metros en las estimaciones del Moncayo. Los tipos de suelos que encontramos son pardos calizos en la zona más baja, y cascajosos y arcillosos en el resto. Toda la diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las garnachas de nuestra tierra y permite que denominemos a Campo de Borja el imperio del Garnacha.

«La D.O. Campo de Borja atesora entre sus vinos auténticas joyas en las que la variedad Garnacha alcanza todo su esplendor(...)»

La D.O. Campo de Borja atesora entre sus vinos autenticas joyas en las que la variedad Garnacha alcanza todo su esplendor. Son vinos tintos monovarietales que están gozando de un amplio prestigio en todo el mundo por su muy definida personalidad, calidad y complejidad que los convierte en algo único en el mundo.

En la D.O. Campo de Borja están igualmente autorizadas las variedades Tempranillo, Mazuela, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en tintas, y Macabeo, Chardonnay y Moscatel en blancas.

Si algún matiz define a los vinos de Campo de Borja es su singular equilibrio, producto del rico contraste presente en la zona y de la firme voluntad de aunar modernidad y tradición en unos vinos intensos, con nítidos aromas frutales, energía y personalidad.

Cariñera

Es una de las D.O. mas antiguas de España. Cariñena, ubicada en pleno Valle del Ebro, tiene una extensión de 14400 has aproximadamente. La Denominación de Origen se encuentra a 42 kilometros al sur de Zaragoza.

El suelo, el clima, la altitud (entre 400 -800 metros) y la orografía se combinan de diferentes maneras para dotar al territorio de una gran aptitud para la actividad vitivinícola.

En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria agrícola. En la llanura en la que se concentra más del 80% de la Denominación se encuentran suelos de arcillas miocenas.

El clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua dificultan su pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido. Una característica del viento de la zona, denominado Cierzo, es el que contribuye a la sequedad del clima.

El Campo de Cariñena es una zona especialmente dotada para la elaboración de tintos y rosados, así como de vinos dulces naturales.

La variedades de uva tinta son Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Vidadillo, Juan Ibañez, Cariñena, Merlot, Syrah y Monastrell. En variedades blancas son Viura, Chardonnay, Garnacha Blanca, Moscatel de Alejandria y Parellada.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
LICOR D'ARRÒS
AMB HERBES
DESTILADO
KINROSS
WILD
BERRY
CUBA

DESTILADOS

Descubriendo la coctelería

Todos los tés están elaborados a partir de las hojas de la planta Camellia sinensis

Escribe **Juanjo Maillo Garrido |**
Bartender y Formador
www. serbartender.com

El origen de la palabra cocktail tiene tras de sí muchas historias. La más extendida entre los libros y barras data de los siglos XVIII y XIX, cuando se decoraban las bebidas con una pluma de la cola de un gallo y de ahí "***cock***" (gallo) y "***tail***" (cola).

En cambio, la más documentada proviene de las carreras de caballos en Estados Unidos. A los caballos que no eran pura raza se les cortaba la cola, por lo que cuando entraban en la carrera se decía que era un "***cock tail***".

La primera vez que se publica la definición de la palabra cocktail es en una respuesta de la editorial "***The Balance and Columbian Repostory***" en **1806**. Y dice: "*Cocktail is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters*" (Cocktail es una bebida estimulante compuesta por espirituosos de cualquier tipo, azúcar, agua y bitters).

Hasta hace poco se creía que aquí fue donde apareció por primera vez la palabra, pero en 2005 fue descubierta en Vermont en un periódico de 1803. Más tarde en 2010 se ha sabido que la palabra fue utilizada el 20 de Marzo de 1798, en la edición de **The Morning Post Gazetter**, un periódico de Londres.

«Las partes que componen un cocktail son una base, un agente modificador y un agente corrector (...)»

En la actualidad el cocktail se define como:

1. *Bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden por lo común otros ingredientes.*

2. *Reunión o fiesta donde se toman cócteles, generalmente por la tarde.*

3. *Mezcla de cosas diversas.*

Para los bartenders la defincion de la palabra cocktail se amplía: una mezcla de diferentes ingredientes alcohólicos o no que combinados entre sí, se transforman y dan como resultado una nueva bebida única y distinta pero donde deben encontrarse las características de cada ingrediente utilizado.

Composición de un cocktail

A la hora de construir un cocktail, ya sea un clásico o uno de creación propia, hay que tener claras una serie de nociones básicas que nos ayudarán a comprender las características de éste y nos dará paso a encontrar un balance adecuado para su disfrute.

Las partes que componen un cocktail son una base, un agente modificador y un agente corrector.

Base: Representa siempre más del 50% del volumen total (con muy pocas excepciones), pudiendo llegar hasta el 75 o 90%. Es el esqueleto y sobre éste construiremos el trago. Suele ser una bebida espirituosa aunque también puede ser un vino o un licor.

En determinados cocktails la base puede estar compuesta de dos o más ingredientes para dar una mayor complejidad a la mezcla. Tiene que reconocerse en el resultado final.

Agente Modificador: Es un ingrediente o un grupo de ingredientes imprescindibles en el cocktail. Por lo general un licor, un vino o un zumo. Se mantiene en segundo plano y su función es complementar la base, potenciarla o suavizarla; en ningún caso ha de ocultarla. Aporta el carácter al cocktail. Sin este ingrediente junto a la base, no importa lo mucho que se agite y se enfríe, pues el resultado no será un cocktail, sino sólo un espirituoso enfriado o aguado. El sabor del agente modificador nunca debe predominar frente a la base, pero debe estar siempre presente.

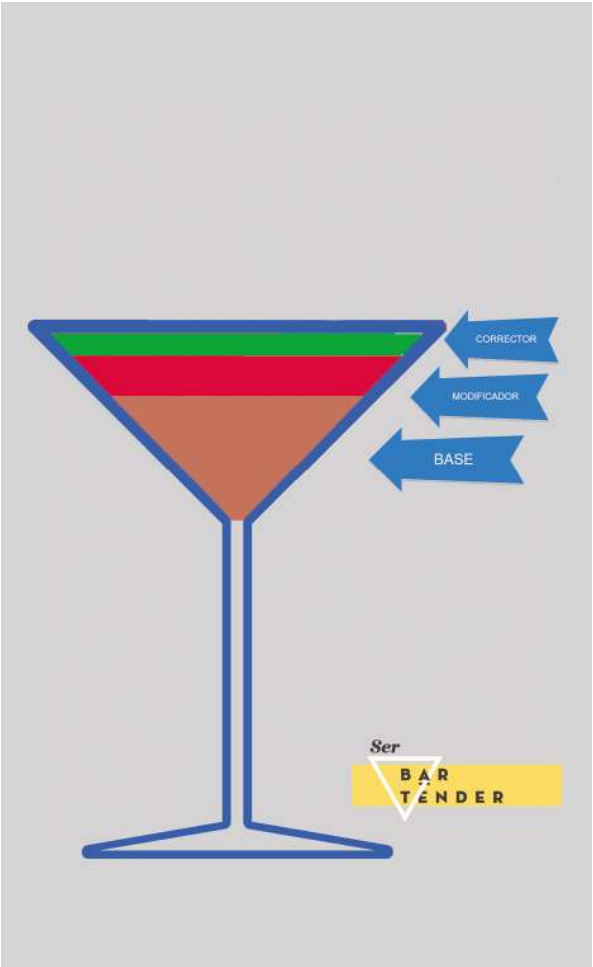
En general se pueden dividir en tres clases:

Aromáticos: Se incluyen los vinos fortificados como vermouths, bitters de varios tipos como Angostura, bitter de naranja, etc, y diversos aromáticos como Amer Picón o Fernet Branca.

Zumos de frutas: naranja, limón, melocotón, manzana, piña... *-con o sin azúcar añadido-*.

Agentes suavizantes: nata, huevos, etc.

Agente Corrector: También puede denominarse como saborizante especial o agente colorante. Se utilizan para modificar el color, aportar algunas notas de aroma complementarias o sabores añadidos, sirven para redondear y balancear la bebida. Normalmente se utilizan en cantidades pequeñas. En este grupo añadimos algunos licores, cordiales, siropes de fruta, etc.



Una vez se conocen las partes de las que se compone un cocktail es hora de analizar los clásicos que conocemos y al principio apoyarnos en ellos a la hora de hacer nuestras propias creaciones.

Vamos a poner como ejemplo un clásico, el ***Manhattan***, para ver las partes que se utilizan.

Se compone de:
60ml de Bourbon
40ml de vermouth rojo
2 dashes de Angostura

El bourbon es la base, hace de esqueleto del cocktail y será el predominante. El vermouth, que es el agente modificador, proporciona notas especiadas y dulces que se funden con el bourbon. Por último la **Angostura**, agente corrector, potencia las notas amargas del vermouth y realza la complejidad de las mismas con las especias que tiene redondeando la mezcla final.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
BEBIDAS

Es tiempo de sidra

Es tradicional visitar las sidrerías para probar la nueva sidra y degustar al mismo tiempo el menú de la sidrería

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

Después del verano, es momento de sidra. Con la recolección de las manzanas empieza la elaboración en las sidrerías de una bebida natural y gastronómica muy interesante para disfrutar en compañía, con amplia tradición en el norte de España y con mucho arraigo en Asturias y en la provincia de Guipúzcoa.

La sidra o vino de manzana es una bebida fruto del jugo fermentado de las manzanas. Todo el proceso empieza en estas fechas con

la recolección de las manzanas. Éstas son de variedades muy diferentes, y solo de las manzanas de mesa existen más de mil variedades en el mundo, pero son 14 las que se utilizan para la producción de sidra en el País Vasco: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txakala, Udaremarrroi, Urdin, Urtebi haundi, Urtebi txiki y Frantzes Sagarra. Está en el "coupage" de estas variedades la maestría para conseguir una buena sidra. El cuidado de los manzanos y la elección del momento idóneo de maduración para su recolección, así como el cuidado en la recogida y transporte, son procesos importantes para garantizar la calidad del producto.

«Éste se realiza mediante prensas neumáticas de bajo rendimiento para conseguir el máximo mosto posible sin romper las pepitas de las manzanas (...)»

Una vez llegan las manzanas a la sidrería pasan por un proceso de lavado por flotación, posteriormente son introducidas en un bombo donde se separan de algunas impurezas y se realiza una limpieza por presión. Después de este proceso se seleccionan manualmente desechando las manzanas no óptimas antes de pasar al prensado. Éste se realiza mediante prensas neumáticas de bajo rendimiento para conseguir el máximo mosto posible sin romper las pepitas de las manzanas, ya que aportarían un sabor no deseado. El rendimiento de las manzanas es de entre un 60 y 70%, aunque depende de la variedad.

Una vez prensado, el mosto pasa a unos depósitos, donde durante 24 horas se realiza un filtraje por sedimentación. Más tarde pasa a las barricas o kupelas, que en el caso de la sidrería Zelaia de Hernani (Guipúzcoa) son de entre 9.000 y 18.000 litros. Aquí es donde se produce la fermentación a temperaturas controladas. La fermentación alcohólica dura dos semanas, momento en el que los azúcares del mosto se convierten en alcohol. Posteriormente se realiza la transformación maloláctica, que convertirá los ácidos málicos en ácidos lácticos. A partir de ese momento se llevan a cabo las tareas de trasiego y *"coupage"* para conseguir el equilibrio necesario que aporta cada variedad o partida de mosto. En total, todo el proceso desde la recogida de las manzanas dura entre dos y tres meses.

La llegada de un año nuevo coincide con el inicio del embotellado y la apertura de la nueva sidra. **En esas fechas es tradicional visitar las sidrerías para probar la nueva sidra y degustar al mismo tiempo el menú de la sidrería**. Antiguamente era la ocasión para que los caseríos, bares y restaurantes comprasen la sidra para todo el año y cada uno tenía la suya preferida. Actualmente simplemente se disfruta de un gran menú con sidra.

La forma recomendada para beber la sidra es escanciada, es decir, lanzada a una cierta distancia para que rompa en el vaso, momento en el que la sidra se oxigena, se mezcla con el carbónico y coge algo de aguja. Este proceso potencia las propiedades organolépticas de la sidra.

Con la sidra natural disfrutamos de una bebida con baja graduación alcohólica, de alrededor de 6º , que nos aporta antioxidantes y pectina -la que nos ayuda a bajar el nivel de colesterol-, triglicéridos, y contiene vitamina C , vitaminas del grupo B (B1,B2,B3,B6,B7), vitamina K y vitamina E. En cuanto a minerales, nos aporta potasio, zinc, magnesio, fósforo y sodio. De igual forma que sucede con las manzanas, la sidra contiene enzimas que la hacen muy digestiva y que nos ayudan a regular nuestra flora intestinal.

ESPECIAS y HIERBAS

Nuez moscada y Flor de macis

El árbol de la nuez moscada solo crece en climas tropicales húmedos y calurosos, en regiones cercanas al mar con abundante pluviosidad

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

La Nuez Moscada y **la Flor de Macis** son dos especias distintas, pero tan íntimamente relacionadas que la flor de macis abraza literalmente a la nuez moscada. Para explicar esto, empezaremos por el principio.

Las primeras noticias sobre estas dos especias se remontan a los escritos de Plinio, en el siglo I de nuestra era. Aunque cuando éstas realmente se hacen importantes es en el siglo XVI con el auge del comercio de especias traídas de Asia por los navegantes portugueses y holandeses.

La nuez moscada es la semilla de un árbol tropical de hoja perenne, de gran frondosidad, y que puede alcanzar hasta 18 metros de altura. El árbol es originario de las Islas Molucas, aunque hoy día también se cultiva en Sri Lanka, Indonesia, Brasil, Malasia y las Indias Occidentales. Los mayores productores se concentran en Indonesia y la isla de Granada.

El árbol de la nuez moscada solo crece en climas tropicales húmedos y calurosos, en regiones cercanas al mar con abundante pluviosidad. El árbol crece lentamente y no produce los primeros frutos hasta los 7 u 8 años. Se forman unas flores pequeñas de color amarillo claro y agradable aroma que dan paso al fruto de 6 a 9 meses después.

El fruto es grande y carnoso, de color amarillo, parecido a un albaricoque o un melocotón. Cuando el fruto está maduro se abre mostrando la semilla (esta es la nuez moscada) que se encuentra completamente envuelta en un arilo o mesocarpio carnoso de color rojo brillante (esta es la flor de macis).

Se recolectan los frutos maduros y se dejan secar para seguidamente separar cuidadosamente el macis de la semilla. **La flor de macis se seca al sol de 2 a 4 horas**. Durante este secado se vuelve quebradiza y cornea, pasando de color rojo brillante a color pardo amarillento.

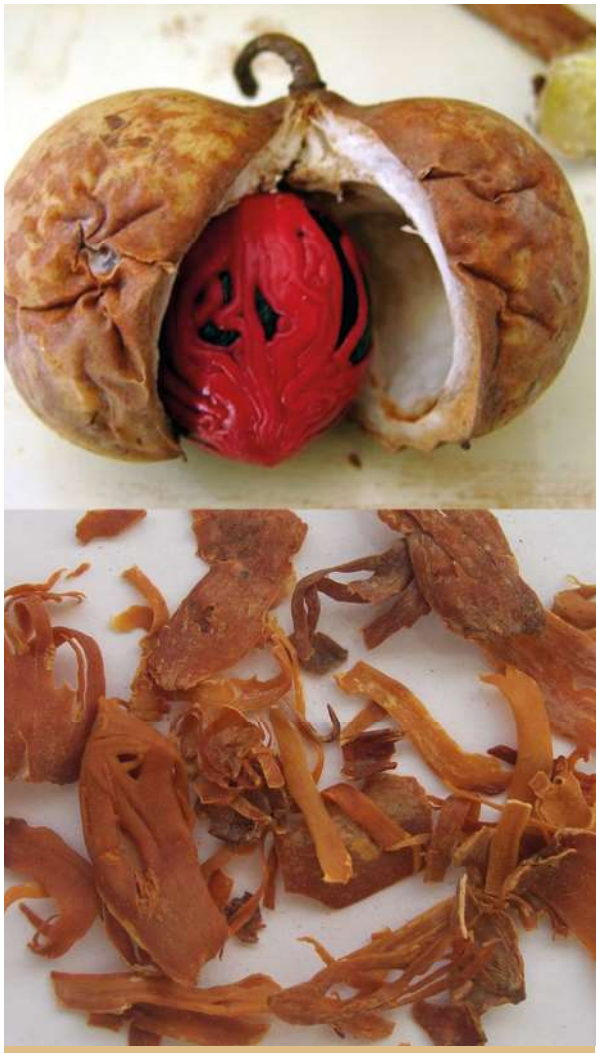
Las semillas desprovistas de la macis se secan en cubetas durante unas 4 a 6 semanas, para seguidamente eliminar la cáscara exterior, apareciendo la nuez moscada tal y como la conocemos. En su exterior es de forma ovalada, color marrón grisáceo y arrugada, mientras que el interior es duro y de un color más brillante.

La nuez moscada tiene un aroma rico, cálido y fragante, con un sabor intenso, dulce y aromático. El aroma de la flor de macis es más fino e intenso, y de sabor picante.

El principal componente químico de estas dos especias es la miristicina (éter etílico del ácido pirogálico). Además, en su composición aparecen diversos terpenos como eugenol, isoeugenol, geraniol, safrol, borneol.

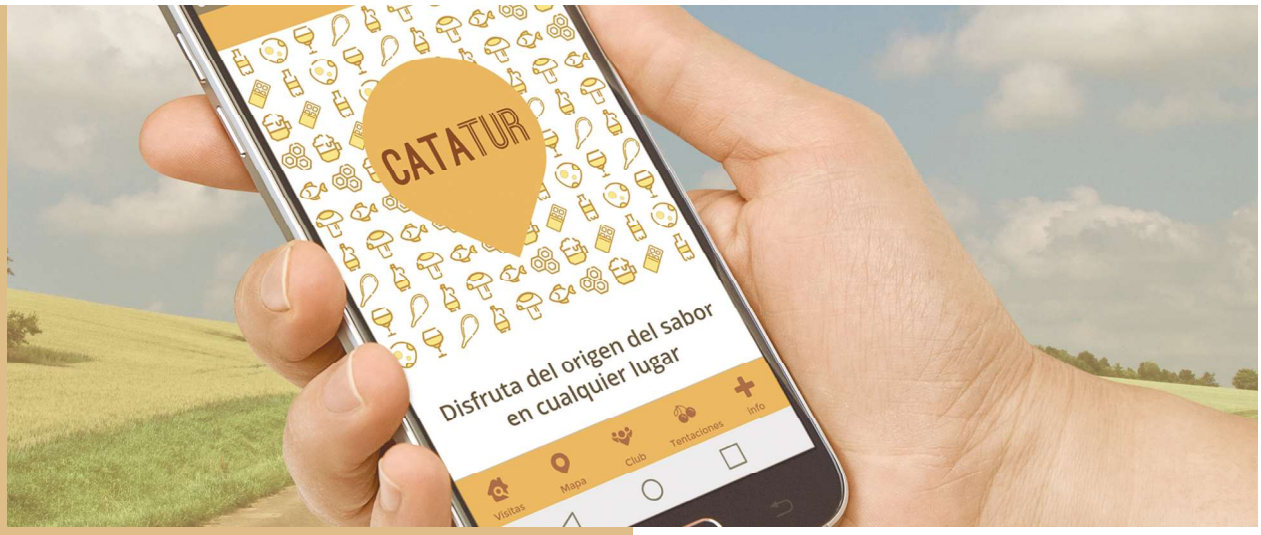
«Se recolectan los frutos maduros y se dejan secar para seguidamente separar cuidadosamente el macis de la semilla(...)»

A pesar de la infinidad de excelentes usos culinarios que tienen estas dos especias, siempre deben ser dosificadas con moderación. **La nuez moscada nunca debe ser consumida entera, siempre hay que rallar un poco o utilizarla molida**. Hay que tener en cuenta que en dosis altas puede ser tóxica con efectos narcóticos.



CATATUR

Catatur gana el premio Rural Apps a la Ciudadanía



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**

Catatur, la nueva aplicación que contiene todos los elaboradores de productos gastronómicos visitables del país, ha ganado la tercera edición del concurso **RuralApps** en la categoría Ciudadanía. La aplicación fue galardonada por ofrecer soluciones tecnológicas innovadoras y facilitar el acceso a la información en el ámbito agrario, alimentario y rural.

El premio, organizado por el **Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya** con la colaboración del centro tecnológico **Eurecat**, y en el que han participado más de 30 Apps de toda España, fue entregado el pasado 29 de septiembre en la Feria de Sant Miquel de Lleida.

Catatur es una aplicación que facilita la visita a más de 2.500 elaboradores de productos de alimentación como bodegas, queserías, fábricas de cerveza artesanal, almazaras, etc. Ha sido creada por el portal de información de alimentación y turismo gastronómico Grandesproductos.com.

Catatur está disponible de forma gratuita en **Android, IOS** y **Windows mobile**, en castellano, catalán e inglés.

Descárgatela totalmente gratis.

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.

SECADERO DE CHUFAS

— COMUNIDAD VALENCIANA —

MÁS ALLÁ DEL ARROZ Y LAS NARANJAS

TURISMO GASTRONÓMICO

La huerta valenciana contiene un tesoro: es el único lugar de Europa donde se cultiva chufa, el superalimento de moda cuyos campos se pueden recorrer además de aprender a elaborar horchata. Es posible también adentrarse en uno de sus productos estrella, los turrones, en tierras de almendras, y visitar fábricas de cerveza artesanal como La Socarrada o descubrir vinos de las Terres dels Alforins como Celler del Roure o la bodega Arráez, que presume de ser la más "canalla" de España. Y esto solo son algunos de los muchos productos que ofrece esta tierra.

CAMPO DE CHUFAS

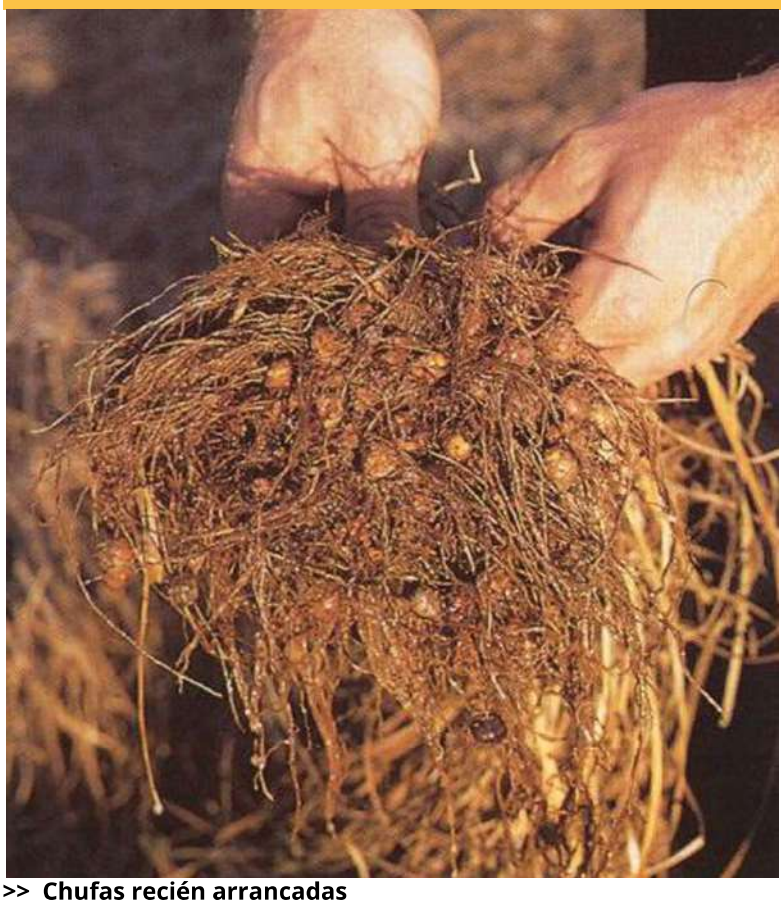
Escribe **Mónica Uriel**
Periodista

La chufa, un pequeño tubérculo, necesita tierra muy fina como la de L'Horta Nord, que es arena de la playa. Actualmente aquí se producen unos 5,3 millones de kilos de chufa seca, de los que un 90% están amparados por la Denominación de Origen (D.O.).

La ruta de la chufa permite contemplar campos de este tubérculo, maquinaria para la cosecha, toda ella inventada en Valencia, secaderos y construcciones únicas de la zona como son las barracas y las alquerías. De marzo a mayo en Alboraya y Tavernes Blanques ya ha terminado la recolección de la chufa de la campaña anterior y se encuentra en el proceso de secado en las "cambras". Durante el proceso lento y cuidadoso del secado, que debe durar un mínimo de tres meses, según establece la D.O., se realizan dos removidos diarios de los tubérculos. El secado natural tiene que ser lo más lento posible para que los hidratos de carbono se conviertan en azúcares. Al final del proceso la humedad desciende del 50 al 11%.

La chufa se planta entre los meses de abril y mayo, y a mediados de junio es una buena fecha para observar cómo las plantas, en pleno desarrollo, son regadas mediante el sistema típico de la huerta valenciana, el riego a manta. Las acequias de origen romano llevan el agua a las parcelas. La D.O. distingue entre dos variedades de chufa, la larga y la redonda, aunque en realidad su forma es una adaptación del tubérculo al terreno. En noviembre, antes de la recolección -*actualmente a máquina*-, se puede disfrutar de un auténtico espectáculo como es la quema de la parte aérea de la planta. En el lavado de la cosecha las chufas pierden sus raices y se limpia su piel, tras lo que se pasa al proceso de secado. Una vez concluido, el grano se elige a mano.

La horchata se elabora con la chufa recogida dos años antes. Se intenta que sea lo más seca posible, pues cuanto más vieja más



>> Chufas recién arrancadas

sabor tiene. La chufa, cuentan en la zona, envejece como el vino de reserva. Para elaborar la horchata las chufas son rehidratadas y lavadas, tras lo que se trituran en un molino y se añade agua, de lo que resulta una masa que se deja macerar. El triturado obtenido se prensa y tamiza, y se le añade azúcar. La horchata de chufa posee propiedades digestivas muy saludables pues es rica en minerales como el fósforo, el magnesio, el potasio y el hierro, es útil para el control del colesterol y además no contiene lactosa, por lo que puede ser consumida por los alérgicos a la lactosa. Y como dicen por aquí: la horchata no es de verano; es de todo el año.

Sobre el origen del nombre de horchata, cuenta la leyenda que una joven dio a probar una bebida blanca y dulce al rey **Jaime I**

«el Conquistador, quien muy complacido por su sabor, preguntó: "¿Qué es aixo?" (¿Qué es esto?)"(...)»

el Conquistador, quien muy complacido por su sabor, preguntó: "***¿Qué es aixo?***" (*¿Qué es esto?*), y la joven respondió: ***"Es leche de chufa"***, a lo que el rey le replicó diciendo ***"¡Aixo no es llet, aixo es or xata!"*** (*¡esto no es leche, esto es oro, chata!*).

En Sequer lo Blanch, en Alboraya, llevan siete años haciendo rutas en las que muestran el cultivo de la chufa, el proceso de secado, y hacen talleres en los que enseñan a elaborar horchata en casa. Además, en el restaurante, construido en un antiguo secador, ofrecen gastronomía de la huerta, pudiéndose degustar además de arroces y horchata, alioli de chufa y cerveza Cambra, hecha con chufa.

Cervezas con otros productos de la tierra, como la naranja y el agua de mar, son las que elabora la cervecería La Socarrada en su fábrica de Xàtiva, ciudad donde se puede realizar la ruta de los Borja, una de las familias más poderosas del Renacimiento que aquí tuvieron su cuna. A los pies de la ciudad se encuentra la fábrica La Socarrada, que se puede visitar cada sábado con una cata al final. Cuando la cerveza La Socarrada, con romero y miel de romero, obtuvo en 2012 el premio Superior Taste del International Taste&Quality Institute de Bruselas, sus fundadores, Sergio Iborra y Rafa Suñer, no tenían fábrica. "Y nos llamaron de Texas preguntando quién era el distribuidor de Estados Unidos", recuerdan sonrientes Sergio y Rafa, que ahora venden sus cervezas en 21 países mientras que La Socarrada, a la que definen como una "belga con corazón mediterráneo", ha ido acumulando premios.

Un año después del premio abrieron la planta cervecera y lanzaron la cerveza Er Boquerón, la primera del mundo hecha con agua de mar -*lleva entre un 6 y un 10% de agua de mar del total de agua*-. *"Lleva maltas muy blancas, sin mucho tostado, lo que la convierte casi en un vino blanco de los que son muy minerales. Es un Aquarius hecho cerveza"*. Después llegó Toro, tostada y con la peculiaridad que madura con madera de barrica de Jerez Pedro Ximénez. La última en llegar a esta familia ha sido La Socarrada Orange, pues *"el cliente nos demandaba una hermana de La Socarrada"*. Lleva piel de naranja macerada y miel de azahar, y es refrescante y fácil de beber. Es ideal "para un foie, higos, queso de cabra o incluso un postre de chocolate", cuentan sus fundadores, que aseguran que "algún día haremos una cerveza negra".

Dejando Xàtiva y yendo hacia el sur y al interior nos encontramos con una zona vitícola cargada de historia, las "Terres dels Alforins", con 12 bodegas, donde se hace vino desde los primeros asentamientos en la Península Ibérica. En Moixent se puede visitar un asentamiento íbero del siglo IV a. C., La Bastida de les Alcusses. La primera constancia de la práctica de la viticultura de la zona proviene de este poblado hace 2.400 años.

Las herramientas tradicionales de la vid de la zona se pueden ver en la bodega Arráez, cuya sala de cata está en los antiguos depósitos. Situada en Font de la Figuera, esta bodega fue construida sobre tres antiguas bodegas de viticultores y produce vino desde 1950. En 2007 la bodega estaba a punto de bajar la persiana cuando Toni Arráez, de la tercera generación, se hizo con el negocio y la convirtió en la primera bodega "*canalla*" de España, asegura, pues hasta ahora *"ninguna bodega se había dirigido al público joven"*. Si hasta 2007 la media de edad de los trabajadores de la bodega era de 64 años, ahora es de 30. Su filosofía se resume en *"transgredir y romper con la seriedad que aleja a los vinos de*

>> Celler del Roure

>> Bodega Sarraez

>> Horchata y chufas

>> Barriles bodega Sarraez

>> Tinas ceramicas Celler del Roure

>> Celler del Roure

>> Celler del Roure

la gente joven", nos cuenta Toni. Esto se tradujo en dejar de producir mucho vino barato y hacer menos cantidad, pero económico y atractivo, en especial para los jóvenes. De hecho es la única bodega de España que lleva vinos a los conciertos. Y como la atracción empieza por los nombres y las etiquetas, inauguraron la nueva etapa con Mala Vida, que en su franja de precio ya es el vino más vendido de la Comunidad Valenciana, al que siguió Bala perdida y Vivir sin dormir. "*Ofrecemos calidad y estética canalla*", dice Toni, pues "para nosotros la mala vida es disfrutar". La bodega trabaja las variedades autóctonas Monastrell, Moscatel y Verdil.

En Moixent, el Celler del Roure compró una finca de 40 hectáreas de viñedos sabiendo que tendría una bodega, como todas las fincas de la zona, pero no tan grande como la

«En Cabanes, Castellón, tierra de almendras Marcona, se encuentra la fábrica de turrones artesanales San Luis(...)»

que encontraron. Es muy probable que la bodega, con cuatro lagares de cerámica para la fermentación, sea de la época romana, aunque el primer texto data de 1614.

Esta bodega produce cada vez más en cerámica *-ya representa la mitad de su producción-*. Las ventajas de la cerámica son que es más porosa que la madera, que se pierde menos y que está a 15 grados todo el año. Celler del Roure ha recuperado la variedad Mandó, que con la producción de vino a granel había desaparecido, y la incluyen en sus vinos. Los más conocidos de la bodega son Maduresa, el único que pasa por cerámica (8 meses) y madera (14 meses), y Les Alcusses. En la visita a la bodega, los fines de semana, se pueden observar réplicas de piezas de viticultura encontradas en el poblado de La Bastida de les Alcusses.

Otros a los que le gustaría que su producto se consumiese todo el año son los fabricantes de turrones. En Cabanes, Castellón, tierra de almendras Marcona, se encuentra la fábrica de turrones artesanales San Luis, que en septiembre comienza la campaña de Navidad. La visita a la fábrica, que realizan todo el año, incluye un espacio para la historia y cultura del turrón. Turrón viene de la palabra latina que significa tostar, puesto que es muy importante el punto de tostado de la almendra. El turrón al principio se hacía en casa porque en las alquerías había almendros. Durante la visita se aprende que el turrón blando sale del duro, y que su origen

está cuando se elaboraba en casa y al partirlo se saltaban las migas, que comenzaron a machacarlas en un mortero, las calentaron y vieron que estaba bueno.

San Luis -*su nombre está inspirado en la figura del rey* ***San Luis IX-*** siempre utiliza almendra española, y para los más tradicionales, la Marcona. Para los fabricantes de turrones el aumento del precio de la almendra se ha convertido en un problema. En los últimos años ha pasado de 3-4 euros al kilo a 10-12 euros. Los últimos años de heladas han encarecido las almendras, cuya flor, rosa y delicada, nace en febrero y si en marzo hace frío se hiela. El mundo de la almendra -*España es el tercer productor mundial, el primero es Estados Unidos*- es como la Bolsa, y las cosechas se apalabran antes.

El turrón -*que lleva almendra, miel, azúcar y clara de huevo*- tiene un mínimo del 60% de almendras en el caso del duro, y un 65% el blando. En San Luis es la mano del artesano la que decide el momento de mezclar los ingredientes y no las máquinas. Se hace con molinos de piedra, los mismos de hace casi 40 años, y de aquí la pasta pasa a unos boixets (morteros) verticales y de rotación, donde cada cocida se bate entre dos y tres horas. Muy cerca de aquí se encuentra Benlloch, pueblo cruzado por la Vía Augusta y creado a partir de antiguas alquerías islámicas. Ofrece muestras de arquitectura rural como aljibes, masías y norias para obtener agua, además de poder contemplar olivos milenarios.

Nº7 Octubre 17

¡Volveremos el próximo mes!
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!