

Salteado



EL CHEF FELIPE ESCAMILLA./M.E.

PUERTO DE LA CRUZ

Felipe "El Payés",
Hijo Adoptivo

El Ayuntamiento del Puerto de la Cruz ha fijado la fecha del día 26 de febrero, a partir de las 18:30, para el acto en el que el chef Felipe Escamilla, "El Payés", sea nombrado Hijo Adoptivo de la ciudad turística.

Felipe "El Payés", titular del restaurante Magnolia y delegado honorífico de EuroToques, recibe así un merecido reconocimiento para finalizar una larga y fructífera trayectoria profesional en el mundo de la cocina, donde ha plantado semilla de su buen proceder profesional y, sobre todo, personal. Posteriormente habrá una cena en el hotel Valleamar, como homenaje.



ÁLVARO GARCÉS./M.E.

HOTEL JARDÍN TROPICAL

El Patio, referencia en
la Guía Michelin

El Hotel Jardín Tropical ha comenzado la época invernal luciendo sus galones de hotel recomendado por la Guía Michelin, así como sus dos restaurantes, El Patio y Las Rocas.

Sus características principales, y lo que le aporta tanto valor a este nombramiento, son la visita anónima de los inspectores, la independencia de la selección de establecimientos y la homogeneidad a la hora de la clasificación en todos los países.

Björn Mildner, director del Hotel Jardín Tropical, ha expresado su satisfacción y comenta que sólo se trata del primer paso, para garantizar el servicio y la calidad que siempre ha caracterizado a Jardín Tropical, y también hacia la consecución de una estrella Michelin para el restaurante El Patio.

Álvaro Garcés, chef y creativo de la cocina de El Patio y que goza de una trayectoria profesional impecable, continúa su labor diaria, tratando con cariño los alimentos para mantener sus características naturales, creando nuevas combinaciones para, cada noche, sorprender a los comensales que le visitan. Así, ha preparado para la celebración de San Valentín, hoy y mañana, unos menús especiales que deleitarán los paladares de los enamorados.

"In situ"

GUÍA ALTERNATIVAS PARA ENAMORADOS

San Valentín en
múltiples sabores

■ EL DÍA, Santa Cruz de Tenerife

La celebración del Día de San Valentín, fecha señalada en el calendario por aquellas personas que están tocadas por las flechas de Cupido, concita una multiplicación de sensaciones, entre ellas la del paladar y el gusto. No en vano, multitud de establecimientos de restauración de la Isla se afanan en destapar, con ocasión de tal efeméride, un menú distintivo, especial, algo más cariñoso de lo habitual, si se quiere.

Desde estas páginas sugerimos a las parejas de enamorados algunas de las incontables propuestas gastronómicas y, como no podía ser menos, aprovechamos para deseárselas la mayor dicha y felicidad, además de buen provecho.

El Aderno: El obrador que regenta y dirige Teobaldo Méndez, junto a su equipo, brinda la Tarta de Corazones (foto de Manuel Expósito), además de postres y chocolates con sabores y formas alusivas a la fecha: frutas de la pasión, corazones dobles o texturas aterciopeladas (Bravo Murillo, 16, en Santa Cruz, Tfno.: 922 53 06 31, y La Alhóndiga, 8, Buenavista, Tfno.: 922 12 73 68).

La Cuchara: La casa de Víctor Cruz (Plaza Curtidores, la Salle, Santa Cruz; Tfno.: 922 20 94 34) brinda un menú que pretende enamorar a sus comensales.

Bodegas El Lomo: Ubicado en Tegueste, además de sus excelentes caldos, ofrece un menú aderezado con música de boleros, con la voz de Almudena Moreno y a la guitarra, Ignacio Borrego.

(Tfno.: 54 52 54).

Los Tulipanes: El local que regenta el chef Noel Serafín se destaca con su Gastrojazz, buena mesa acompañada por las notas de Anna Rodríguez y el piano de Pablo Díaz. (Cruz Verde, 4, Puerto de la Cruz; Tfno.: 922 37 17 42).

Orazio Lezi: Desde la santacrucera calle Numancia, Orazio Lezi despliega todo su saber y su arte culinario para conmemorar una ocasión especial. (Tfno.: 922 24 87 61).

Sinfonía: Uno de los referentes de la cocina que se elabora en la capital y que desde sus fogones también pone su granito de arena en tan señalada fecha (Tfno.:)

La Jícara: Situado en la carretera general de Santa Úrsula, 171, este local se suma a la celebración con un menú "ad hoc". (Tfno.: 922 30 30 10).

Jalea de Menta: Es otro de los locales que apuesta por maridar el menú con música en vivo, una fórmula que vale para acompañar tan especial momento. (Avda. Inmaculada, s/n, El Sauzal; Tfno.: 922 57 17 75).

Alfredo: El local situado en la santacrucera Rambla (C./ Doctor Guigou, s/n) tampoco ha querido faltar a la cita. (Tfno.: 922 28 19 52).

Casa del Vino: En el municipio de El Sauzal, junto a la autopista, ofrece cena este sábado, día 13, y un almuerzo con amor para el domingo. (Tfno.: 922 56 38 86).

La Telaraña: Por último, el restaurante situado en Santa María del Mar apuesta por Cupido. (C./ Punta Rasca esquina El Monzón, Cuevas Blancas; Tfno.: 922 61 10 37).



FOTO CEDIDA

Velada de premios de Ycoden

■ EL DÍA, Santa Cruz de Tenerife

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora celebró esta semana el cierre oficial de las actividades de 2009 con la entrega de premios y distinciones anuales, celebrada en el restaurante Lucas Maes del Puerto de la Cruz. En este evento se entregó al sumiller Francisco del Castillo la distinción que lo reconoce como miembro honorífico del Consejo Regulador, en virtud de una trayectoria de apoyo al sector y a los vinos canarios y de la comarca. Del

Castillo, enólogo y habitual colaborador en el programa formativo de Ycoden Daute Isora, es, junto a otros docentes habituales, parte fundamental del éxito del plan de formación que cada año diseña esta comarca.

Otro de los premios entregados anoche fue el que reconoce al restaurante Lucas Maes, anfitrión del evento, como vencedor del VIII Concurso Regional de Cartas de Vinos para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, certamen que premia el tratamiento que se ofrece a los vinos canarios y de la comarca, en particular.

La cata

Denominación de
Origen Rías Baixas

La historia de la denominación de origen Rías Baixas es relativamente reciente, ya que en 1984 se aprueba el reglamento de la Denominación específica de Albariño y de su consejo regulador, dando paso posteriormente a la D.O. Rías Baixas en julio de 1988.

Ubicadas en la zona suroccidental de la provincia de Pontevedra, encontramos cinco subzonas bien diferenciadas.

-Val do Salnés: la zona histórica del albariño casi como monovarietal, con la orografía más llana y como centro neurálgico la localidad de Cambados.

-Condado do Tea: situada en la parte meridional de la provincia y al norte del paso del Miño, una comarca caracterizada por ser más montañosa. Los vinos deben estar compuestos de un mínimo del 70% de albariño y treixadura.

-O Rosal: en la desembocadura del Miño por su margen derecha, en el extremo suroccidental de Pontevedra. Sus vinos deben tener un mínimo de 70% albariño y loureira.

-Soutomaior: comprende exclusivamente las viñas plantadas en el municipio con el mismo nombre, junto al río Verdugo. Blancos exclusivamente de la variedad albariño.

-Ribeira do Ulla: en torno a la cuenca del río Ulla, con un paisaje de valles en altura a medida que se avanza hacia el interior y en la que predominan los vinos tintos.

Entre todas las subzonas suman unas 3.600 hectáreas de viñedos, gestionadas por unos 6.500 viticultores y unas 200 bodegas. En cuanto a sus variedades blancas encontramos como mayoritaria albariño, seguida de loureira blanca o marqués, treixadura, caíño blanco, torrónes y godello.

Haciendo referencia a sus variedades tintas aparecen; caíño tinto, espadeiro, loureira tinta, sousón, mencia y brancellao.

Las características principales de los blancos de la D.O. son tonalidades amarillas muy claras, aromas con recuerdos herbáceos, balsámicos, mentolados, florales, hinojos, con un pase en boca denso y untuoso en las buenas vinificaciones. En cuanto a sus tintos, siendo minoritarios, resultan frescos, con buena acidez. La armonía gastronómica ante este tipo de vinos "in situ" resulta amplísima; almejas, berberechos, bogavante, buey, camarones, centolla, cigala, langosta, longueirón, mejillón de Galicia (D.O.), navajas, nécoras, ostras, percebes, pulpos, santiaguinos, vieiras, zamburiñas, anguillas, bonitos, boquerones, caballas, congrios, jureles, lenguados, rape, rodaballos, salmonetes... El capón de Villalba, el lacón o la ternera gallega (I.G.P), mieles, alubias, grelos, berzas, pimientos, empanadas, pan de Cea, hogazas, quesos de Arzúa-Ulloa, San Simón, Cebreiro o Tetilla, todos ellos con D.O. y hasta las recetas más dulces como las tartas de Mondoñedo, Portomarín, Guitiriz o Santiago, las bicas y los melindres. ¡Como para no regresar! ¡Salud y feliz carnaval 2010!

Más información: C.R.D.O. Rías Baixas Tel: 986 854 850 e-mail: consejo@doriasbaixas.com

Agustín G. Farrás
Enólogo de Torres en Canarias