

CLUB DE

# GOURMETS

GASTRONOMÍA Y VIAJES

**CARLES  
ABELLÁN**

En busca de  
la eternidad

Bodegas de diseño  
**LA VANGUARDIA  
DEL VINO**

La Almadraba  
**EL CORTIJO  
DEL MAR**

Sidney  
**COCINAS DE  
LAS ANTÍPODAS**

Vinos de Sudáfrica  
**TESOROS POR  
DESCUBRIR**



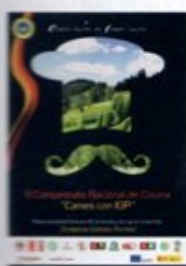
## ESPUMAS REFRESCANTES

### 22. A CONCURSO

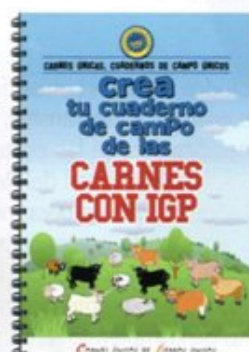
El 1 de junio se celebra en Madrid la final del II Campeonato Nacional de Cocina de Carne con I.G.P. promovido por Innovacarne. Los 12 clasificados de diferentes Escuelas de Hostelería participarán en dos categorías: *Carne de Vacuno I.G.P.* y *Carne de Ovino I.G.P.* Dispondrán de 2 horas para la ternera y 3 para el cordero en las que elaborarán la receta presentada a concurso que presentarán en ocho raciones al Jurado.

Por otro lado, 300 colegios participarán en el Concurso Carnes Únicas que tendrá lugar en Madrid el 8 de junio. Escolares de 8 a 10 años confeccionarán un Cuaderno de Campo donde transmitirán su visión personal de las características de estas carnes.

[www.carnesunicas.es](http://www.carnesunicas.es)



22



#### DeDues Original

Malta de cebada y trigo. 5,1% Vol.

Espuma consistente de poro fino de tono marfil. Color miel turbia. Suave y equilibrada. En nariz aparecen recuerdos dulces (melaza) y notas de lúpulo muy presentes y en boca es intensa y aromática, donde surgen notas minerales y tostados. Herbáceo. Tiene un final balsámico que recuerda al regaliz vegetal.

#### De Dues Andante

Malta de cebada. 5,1% Vol.

Espuma de poro medio y tono amarillado. De matiz dorado turbio. Nariz tostada que recuerda al incienso, fruta tropical, especias y ciertos florales. Amable en el ataque, con burbuja bien integrada, ligera y algo perfumada, con notas tostadas y ahumadas.

#### Weiss Damm

Cerveza de trigo. 5% Vol.

Espuma de poro grueso, consistente y persistente. De color ámbar turbio, burbuja presente y elegante. Sutil en nariz con matices de cereal y finos tostados. Fresca en boca, con burbuja bien integrada. Notas ligeramente dulzanas (manzana amarilla) y carne de membrillo.

#### Alhambra Especial

Malta de cebada. 5,4% Vol.

Edición especial botella conmemorativa Granada C.F.

Espuma de poro fino y de poca consistencia. Dorado brillante, de burbuja fina y uniforme. De paso muy ligero y fresco. Agradables apuntes de cereal y un sutil recuerdo a regaliz. Final levemente amargoso.



CONCURSO  
NACIONAL  
de COCINA  
aplicada al  
Langostino

27 de septiembre de 2010

III JORNADAS DE COCINA y de la tapa del  
**LANGOSTINO DE VINARÓS**

del 13 de agosto al 26 de septiembre de 2010

Bases del concurso: [www.lagostidevinaros.com](http://www.lagostidevinaros.com)

PLAZAS LIMITADAS

Más información: Patronato de Turismo de Vinaròs

C/Sant Roc, 11, 1º. 12500 Vinaròs (Castellón)

Tel. 964 45 52 53 - 964 45 33 34 | FAX 964 45 46 00

[turismo@vinaros.org](mailto:turismo@vinaros.org) | [turismevinaros@gmail.com](mailto:turismevinaros@gmail.com)

[www.turisme.vinaros.org](http://www.turisme.vinaros.org)

Organiza:



Patrocina:

