

interviu - portada

http://www.interviu.es/default.asp?idpublicacio_PK=39&idioma=CAS&idnoticia_PK=486
Google

interviú

en interviu en internet ASA

>> buscar

INICIO
LO MÁS VISTO
HEMEROTECA
25 de febrero 2008
escribanos

SECCIONES

- Archivo
- Reportajes
- Entrevistas
- Mundo Rosa
- Tiras cómicas
- Impactos
- Galería de imágenes
- Artículos de Umbral

PANORAMAS

- de actualidad
- de deporte
- de ocio
- de motor
- de tecnología

Mallorca
 H.3* desde **298 €**

29.584,01€

SERVICIOS INTERVIÚ

- Sumario
- Buscador
- Suscripción
- Especiales

OPINIÓN

- Manuel Cerdán**
Quien gane en votos ganará en escaños
- Joaquín Sabina**
Happy Birthday to me
- Teresa Viejo**
Otro ser, muy lejos, me está viviendo
- Juan José Millás**
Un Papa Analógico

GANAR ENORMES
BONOS

Panorama de ocio

Caricias para el paladar

• Presentamos una serie de manjares al alcance de unos pocos con buen bolsillo o exquisito paladar.

Reportaje por: Inma MUÑOZ
Fotografías por:

18/02/08
 Puede que estemos en crisis, que el pollo haya subido y que los tipos de interés pongan las hipotecas más allá de las nubes. Puede que no todo el mundo pueda permitirse estos manjares, pero es que los productos aquí seleccionados no son para comer a diario. Se trata de alimentos exclusivos, para degustar en momentos especiales. Algunos de ellos, como el jamón Monsalud o el caviar de brandy, se pudieron ver en **Madrid Fusion**, cumbre internacional de **gastronomía** –celebrada en la capital a finales de enero– que reúne a cocineros y productores de alimentos de calidad.

El jamón ibérico se ha revelado en los últimos años como un producto recomendable para la salud. Estudios como los realizados por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos demuestran que, gracias a la composición de ácidos grasos monoinsaturados que aporta esta especie porcina y al sistema de cría y engorde, su consumo no sólo no hace aumentar el colesterol, sino que lo disminuye.

Y si hablamos de salud y sabor, nada mejor que el aceite de oliva, cuyos beneficios están bien reconocidos. La marca Castillo de Tabernas fue la elegida por la **Academia** de las Artes y las Ciencias Cinematográficas para obsequiar a los candidatos a los últimos premios Goya. Se escogió la botella de vidrio de cinco litros de oliva virgen de 0,1 grados, elaborado con aceitunas de la variedad picual. Es un aceite de gran estabilidad, rico en ácido oleico, con sabor afrutado, ligeramente amargo y dulce equilibrado (5 litros, 68,95 euros. Litro, 5,96 euros).

Desde Japón llega otra delicia, que aúna la carne del apreciado buey de Kobe y la **gastronomía catalana**. La butifarra de Kobe está hecha en un 70 por ciento con carne de esta exclusiva raza vacuna, de la que sólo se producen 4.000 reses al año, y el resto, de carne de cerdo. Sólo puede adquirirse en establecimientos del Grupo Mas y en La Masia de La Boqueria, Barcelona (125 gramos cuestan 9 euros).

También de buey es la cecina Valles de Esla, que elaboran los propietarios de la bodega Vega Sicilia. Es un producto exclusivo con un sabor profundo, de carne noble, con notas a hierbas y cueros.

En conservas, Ramón Peña Delirium propone un cóctel de mar, en una copa en la que el gurmé puede elaborar seis capas de mejillones, berberechos, almejas, caviar de erizo... (30 euros la lata).

Por último, acabamos con el Caviar de Brandy Cardenal Mendoza. Con una sofisticada tecnología, la esferificación, ideada por **Ferran Adrià**, que consigue dar esa apariencia de bolitas a la bebida. Una vez en la boca se transforman en una explosión de sabor, con un aroma redondo, limpio y profundo (sólo en restaurantes).

solícitela aquí

hipoteca NARANJA de ING DIRECT, la deshipoteca

Euribor-0.33 y sin comisiones. Una hipoteca pensada para que te cueste menos pagarla. Consigue un estudio personalizado en 5 minutos.

¡Pues entra YA en

www.ofertaformativa.com

y buscar el curso, master, postgrado, etc. que te permita completar tu formación para la nueva economía!

¿Y ahora a qué esperas?

oferta formativa.com

Tu éxito a un sólo click

Abrió "http://www.interviu.es/sumario.asp" en una pestaña nueva