

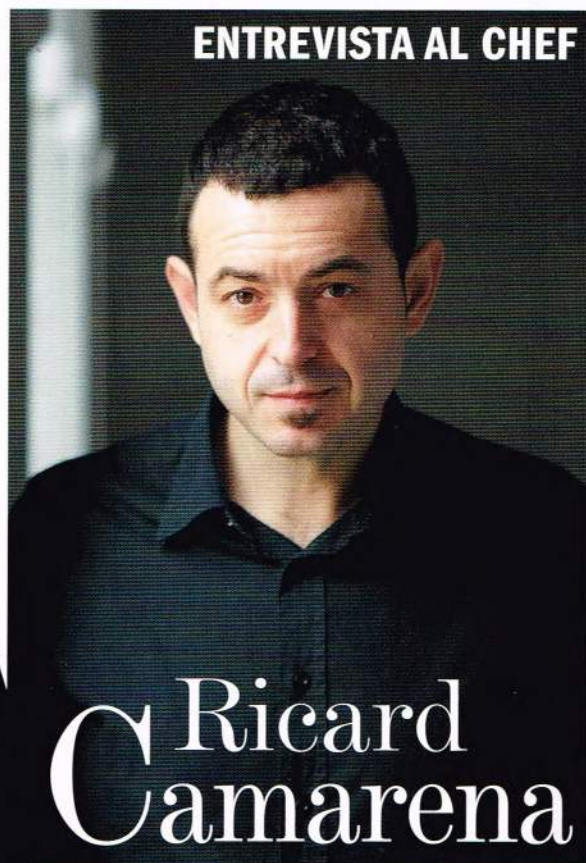
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €  
PORTUGAL 3,35 €  
MEXICO 42,00 \$

Nº 159-NOVIEMBRE-4 €

www.revistavinoyrestaurantes.com

**COCINA  
ESCANDINAVA**

# R VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA AL CHEF

Ricard  
Camarena

**ESPECIAL**

## Pinchos y tapas

XI Concurso Nacional  
de Pinchos y Tapas  
Ciudad de Valladolid

## CAVAS SINGULARES

*¿cuál es el tuyo?*

La cara más vinícola de  
**MURCIA**  
JUMILLA, YECLA Y BULLAS

Restaurante Sierra de Cazorla  
(Yecla - Murcia)



Vinos de la  
**P**D.O. CA  
**PRIORAT**  
*Terroir, sentido  
y sensibilidad*



## Lotao Deli, nueva marca de arroz ecológico

En tagalo "oro" se dice *Lo* y *Tao* significa aquello que pertenece a la gente. Por eso, la nueva firma de arroces ecológicos Lotao Deli tiene una doble filosofía en su nombre: desarrollar una conciencia sobre el origen y la calidad de los productos, y cuidar y preservar los recursos que nos permitan conocer estas variedades raras de arroz en el resto del mundo.

Se trata de seis especies desconocidas hasta ahora en Occidente, recolectadas principalmente en India, China, Laos, Indonesia y Tailandia, bajo condiciones de comercio justo para la comunidad, procedentes de agricultura ecológica y con técnicas respetuosas para el medio ambiente. Cada una de ellas atesora historias y mitos de sus respectivas regiones, creando un espíritu fascinador a través de los granos de arroz.

## Los panes de Viena La Baguette en el Porrón Canalla de Juanjo López



El Porrón Canalla huye de la vanguardia para ofrecer una de las comidas más populares y tradicionales en España: el "bocata", hecho como siempre, con el mejor producto de temporada entre dos rebanadas de pan crujiente. Para esa envoltura tan especial, sin la que el bocadillo no podría existir, Juanjo López ha escogido una de las mejores referencias de Madrid, los panes de Viena La Baguette, cuya calidad y sabor cumplen perfectamente con las expectativas del proyecto.

La barrita artesana, el bastón, el mollete y el Paquito chocolate son las cuatro variedades con las que la familia Fernández -maestros panaderos desde 1900- surte a El Porrón Canalla para elaborar deliciosos bocatas que se pueden disfrutar a partir de 3,5 hasta 10 €.

## Cerveza Cerex

La extremeña Cerex se ha convertido en un referente a nivel nacional en cuanto a cerveza artesanal se refiere. Con cuatro estilos de cerveza únicos en el mercado y varios premios nacionales e internacionales a sus espaldas, Cerex ha conseguido ganarse un hueco en el sector y convertirse en una de las fábricas de cerveza artesanal con mayor producción del país. Este año ha sido nombrada Mejor Cerveza Artesana de España, y se ha distinguido como un icono ejemplar de la gastronomía extremeña y bebidas gourmet en Cáceres Capital Española de la Gastronomía 2015.

Actualmente Cerex tiene situados sus productos en la totalidad de las Comunidades Autónomas de España, siendo la cerveza más vendida en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, donde se puede encontrar la primera cerveza de bellota del mundo (Cerex Ibérica de Bellota), y Cerex Pilsen, reconocida con dos estrellas de oro Superior Taste Award en Bruselas como uno de los mejores sabores a nivel mundial.

Esta cerveza de excelente calidad se puede encontrar en numerosos restaurantes y tiendas gourmet del país. Además, se puede adquirir cómodamente desde el domicilio entrando en [www.cervezacerex.com](http://www.cervezacerex.com) y realizando un pedido on-line, donde entre otros artículos

se encuentra el nuevo pack de regalo de 4 botellas. Toda una oportunidad, teniendo en cuenta que tienen los gastos de envío gratuitos a toda la Península, y se aproximan las fechas navideñas.



### CERVEZA CEREX

Compañía de Cervezas de Extremadura  
10710 Zarza de Granadilla (Cáceres)  
Tél.: 688 944 401  
[www.cervezacerex.com](http://www.cervezacerex.com)