

# ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

NÚMERO 85 | NOVIEMBRE/DICIEMBRE 2015 | AÑO XI | 4 euros | [www.origenonline.es](http://www.origenonline.es)



BUENOS  
TIEMPOS  
PARA LA

## *Sidra*



### Entrevista

#### ALEJANDRO MONTES

El cocinero dulce,  
chef pastelero  
de Mamá Framboise



### Territorio

#### COSTAS DE MÁLAGA Y CÁDIZ

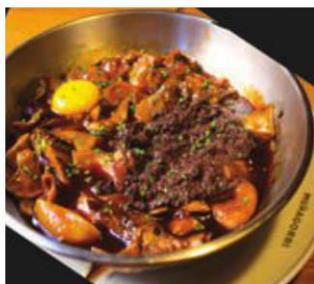
Cuatro proveedores obsesionados  
por la calidad en la zona más  
meridional de la Península





### HEREDAD DE URUEÑA Y LA BUENA MÚSICA

La bodega castellano-leonesa Heredad de Uruña, de la familia Rodríguez León, se presentó en Madrid con un gran concierto de "música de las tres culturas" a cargo del trío Los Músicos de Uruña y el cantautor Amancio Prada. Heredad de Uruña, que cuenta con viñedos en Uruña y Toro, produce los vinos Moisés, Santo, Toralto y Fórum, que se maridaron con platos salados y dulces andalucés, sefardís y cristianos.



### SABORES DE INVIERNO EN EL RESTAURANTE MUÑAGORRI

El restaurante madrileño Muñagorri (Padilla, 56), que basa su cocina de raíces vascas en el origen y la temporada de la materia prima, presenta en su carta de otoño-invierno un homenaje a los grandes sabores de esta temporada, con presencia de caza, setas, alcachofas, castañas o frutos rojos. Pero también se puede encontrar el chuletón de buey gallego para tomar solo o en versión tataki y con aceite, trufa y miel.

La Asociación para la Promoción del Consumo "Alcachofa de España" ha celebrado su primer aniversario en Fruit Attraction, donde ha anunciado que aspira a conseguir aumentar en un kilo per cápita el consumo de esta verdura en todo el ámbito nacional en 2016. Para ello ha puesto en marcha una campaña divulgativa con la que pretende dar a conocer los beneficios saludables de esta excelente verdura. España produce más de 221.200 toneladas de alcachofa al año.

### CAMPAÑA DIVULGATIVA A CARGO DE ALCACHOFA DE ESPAÑA







# Xantar






**17º Salón Internacional de Turismo Gastronómico**  
**OURENSE, DEL 3 AL 7 DE FEBRERO DE 2016**

CONCURSO XANTAR GOURMET  


SHOWCOOKING  


[www.xantar.org](http://www.xantar.org)

CATAS  


TÚNEL DEL VINO  


## Descubra en Galicia la mejor cocina de la Península Ibérica

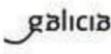
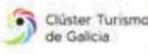
Organiza:



Proyecto Cofinanciado:




Con el apoyo de:



## EXPERIENCIAS ORIGINALES

### FINCA ANTIGUA: A CATAR SE APRENDE CATANDO

Original iniciativa de la Familia Martínez Bujanda, que lanza el regalo ideal para quien se inicia en el mundo de la cata de vinos, un pack degustación que incluye: cinco monovarietales de uvas tintas en formatos 100 milímetros de Finca Antigua, de la misma añada, para descubrir y apreciar sus diferencias. Un manual de cata de vinos y una invitación para dos personas a visitar Finca Antigua. El precio, 25 euros. **Paloma Touris**



### CENA CON ESTRELLA EN EL ESPACIO PLATEA DE MADRID

Ostras, caviar, marisco por encargo, empanadas, croquetas, consomé ibérico, cochinillo, capón o crema de castañas son algunas de las propuestas navideñas que los chefs Pepe Solla, Marcos Morán y Paco Roncero han diseñado en Sinergias United Chefs. Unos exclusivos platos navideños que estarán disponibles tanto para llevar como para disfrutar en el espacio Platea Madrid durante estas fiestas. Una oferta que se adapta a todos los gustos, y es fruto del trabajo conjunto de los tres chefs. **P. Touris**

### COMER SIN RUIDOS: “SSSHHHHHHHH, SILENCIO... SE COME”

Con la finalidad de ayudar a los empresarios de hostelería y restauración a conseguir que sus locales sean acústicamente más agradables, la Asociación Clave, entidad sin ánimo de lucro que trabaja contra el ruido desde [www.oiresclave.org](http://www.oiresclave.org), pone en marcha la guía digital [www.comersinruido.org](http://www.comersinruido.org), donde cerca de 20 establecimientos, algunos muy prestigiosos, ofrecen a sus clientes un ambiente agradable donde dedicar los cinco sentidos al disfrute de la gastronomía sin molestos ruidos. Es el caso de Ricard Camarena (en la imagen), Alabaster, DSTAgE, Santceloni o Akelarre, entre otros. **PT**



Hoy  
te mereces  
**EMINA**

#temerecesemina

WINE MODERATION  
El vino sólo se disfruta con moderación

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