

# El AOVE Vegamar Selección gana el concurso 'Ciudad de Utiel'

▶ LA COOPERATIVA **SAN CRISTOBAL DE LA CAÑADA (ALICANTE) LOGRA EL PRIMER PREMIO EN LA CATEGORÍA DE ACEITES ECOLÓGICOS** CON SU 'ORO DEL VINALOPÓ'

VICENTE MORCILLO UTIEL

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) 'Vegamar Selección', producido por bodegas Vegamar en Higuerales (en la Serranía del Alto Turia) se ha alzado con el primer premio del concurso de aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana 'Ciudad de Utiel', un certamen promovido por el ayuntamiento de Utiel y la empresa Aceites De las Heras que este año ha alcanzado su vigésimo tercera edición.

'Vegamar Selección' es un AOVE elaborado con aceitunas recolectadas durante el invierno, en las primeras horas de la mañana, y sometidas a un exigente proceso con un rendimiento menor de lo habitual, apenas un litro por cada nueve kilos de aceituna.

El certamen, cuyos galardones se entregaron el pasado viernes en la Bodega Redonda de Utiel, también ha distinguido a los AOVE 'Oro del Vinalopó' (Cooperativa San Cristobal de La Cañada en Alicante) y 'High End' (Masía El Altet en Ibi -Alicante-



C. Fernández, F. Rodríguez, M. P. Quílez, A. De las Heras y F. Benlliure. LEVANTE-EMV

) que han recibido el segundo premio; y 'High Quality' (Masía El Altet) y 'Un Olivo por la Paz' (Almazara Oli Oli de Requena), clasificados en tercer lugar. Además, 'Oro del Vinalopó' se ha alzado con el premio especial al mejor AOVE ecológico de la Comunitat Valenciana.

El concurso de AOVE de la Comunitat Valenciana 'Ciudad de

Utiel' ha reunido este año a casi medio centenar de referencias distintas procedentes de 25 almazaras valencianas. A la entrega de premios asistieron, además del alcalde de Utiel, Fernando Benlliure y Adolfo de las Heras (ambos en calidad de organizadores), el Secretario Autonómico de Agricultura y Desarrollo Rural, Francisco Rodríguez Mulero.



## Mercado de Tapinería crea una ginebra para celebrar su quinto aniversario

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El Mercado de Tapinería celebra sus primeros cinco años bajo el modelo de gestión de espacio multitasking y ha decidido celebrarlo con diferentes acciones. Además de la fiesta de cumpleaños celebrada ayer miércoles, los promotores del recinto han decidido conmemorar la efeméride con el lanzamiento de una ginebra de alta gama elaborada por Destilería Urbana a partir de las pautas marcadas por el equipo de Mercado de Tapinería que luce un eti-

quetado obra del diseñador Modesto Granados.

'Gin Tap' se presenta en una limitadísima edición de 798 botellas. Es una ginebra «Craft Spirit» que garantiza su elaboración sin ningún tipo de aditivos, en alambiques de cobre y en pequeños lotes, siempre por debajo de los 1.000 litros. La nueva 'Gin Tap', extra seca y con elegantes y sutiles matices cítricos está disponible para su venta y servicio en el recinto del Mercado de Tapinería en una selección de establecimientos valencianos.

### PUBLIRREPORTAJE

## [CHARCUTERÍA TRADICIONAL] Expertos en embutidos artesanos, quesos, jamones y salazones

▶ EL ESTABLECIMIENTO, **CON 25 AÑOS DE TRAYECTORIA LIGADA A LA CALIDAD**, OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE VINOS, CAVAS Y EMBUTIDOS (CURADOS Y DE LA ORZA) DE REQUENA

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

Desde su apertura, 'Charcutería Tradicional' de Requena se ha erigido en uno de los referentes de calidad en embutidos artesanos, quesos, jamones, salazones, conservas, ahumados, vinos y cavas. Cuando hace 25 años Víctor y Mari Carmen pusieron en marcha el establecimiento apostaron por la calidad y los productos de la zona como reclamo.

Un cuarto de siglo después Mari Carmen sigue esforzándose cada día en mantener y mejorar la oferta y calidad de sus productos, así como la atención a sus clientes.

Pero tras 25 años 'Charcutería Tradicional' es mucho más que



En su mostrador destacan los jamones, los quesos y los embutidos selectos. LEVANTE-EMV

una apuesta por los productos de la zona. El establecimiento, ubicado en pleno centro de Requena, ofrece una muy interesante variedad

de embutidos ibéricos, con especial atención a los jamones ibéricos de cebo y de bellota, una de sus especialidades junto con el ja-



Los vinos de la zona están bien representados en el establecimiento. LEVANTE-EMV

món serrano. También los quesos tienen protagonismo, en especial los elaborados por pequeñas compañías de carácter familiar tanto de la comarca como de otras zonas. Salazones, ahumados y conservas selectas completan la oferta de alimentación del establecimiento.

Como no podía ser de otro modo en esta zona, los vinos y cavas de Requena tienen una notable presencia, con una interesante representación de las principales bodegas de la zona a precios muy competitivos.

Junto a la alta calidad de sus productos, 'Charcutería Tradicional' se ha caracterizado por una exce-

lente atención al cliente e interesantes servicios adicionales. Para los profesionales que atienden a diario el mostrador del establecimiento, cada compra debe de ser una experiencia. El servicio de envasado al vacío, la preparación de bandejas de productos para eventos y celebraciones y la elaboración de lotes y cestas navideñas personalizadas son otras de las propuestas de la 'Charcutería Tradicional' de Requena.

CHARCUTERÍA TRADICIONAL  
 ● Avda. Arrabal, 10. Requena  
 + información y pedidos:  
 ☎ 96 230 46 66.

**CASA NURIA** RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997  
 RESTAURANTE ASADOR  
 SELECTAS CARNES A LA BRASA  
 SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES  
 Y EVENTOS  
 MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia  
 Reservas: 96 382 39 60

**CHARCUTERÍA TRADICIONAL** EMBUTIDOS Y VINOS

Embutidos de Requena  
 Jamones y quesos  
 Vinos de la comarca  
 Conservas selectas  
 Salazones  
 Bandejas, lotes

charcutería TRADICIONAL ☎ 96 230 46 66  
 Avda. Arrabal, 10 - 46340 REQUENA (Valencia)

**RESTAURANTE CASA NAVARRO** ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32  
 Playa Patacona  
 (junto Malvarrosa)  
 Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
 Avda. del Dosel, 49  
 www.lamarsaladeldosel.es