

España Chic Gourmet en la primavera más atrevida y healthy, chef Juanma Muñoz en ACYRE

Lo más granado de la España gourmet se ha dado cita en la capital en una nueva entrega de las "Healthy Gourmet Seasons" de Pilar Carrizosa inaugurando la primavera 2023

Esta vez la batuta recayó en manos del chef Juanma Muñoz Vera, asesor, consultor de cocina y chef ejecutivo de la cadena Don Raimundo de Sevilla, celebrando el ya tradicional showcooking, en esta ocasión, en la sede de la Asociación de cocineros y reposteros de la Comunidad de Madrid (ACYRE). Una cocina imaginativa, pasional, emotiva y osada, conformaron estos platos por un diseñador que armoniza los productos de cada suelo, en un compás binario entre la tradición y la modernidad con un lema: "La sencillez es el plato más complejo".

El Menú sin lactosa, sin gluten y sin proteína de pescado fue regado por AOVE Claramunt y sus Vinagres Gran Selección y dio un vuelco a la cocina con una ensalada caliente, platos fuertes fríos y entrantes reconvertidos en postres. Durante el cocinado, rebajada la acidez, armonizaron con la versatilidad del gran vino Rosado Las Luceras 2022 que sorprendió no sólo por un color primaveral, sino además por su sutilidad al bañar el Agua de tomate Murice de Cooperativa La Palma, condimentado con geleé de chirimoya granaina/ Ensalada templada de Alcachofa confitada en Aove de caprichos del paladar armonizado con escabeche de jamón ibérico, aove picual de Claramunt y foie./Carpaccio de picanha (tapilla)de Ternera de Aliste condimentada con Alimentos de España/ Lienzo de Ternera de Aliste y galletas de naranja, cúrcuma y jengibre. Prepostre: Flor de IGP Morcilla de Burgos y gel de Infusión de Anís, manzanilla y regaliz y flor de hibiscus. Postre: Tomate Adora de Cooperativa La Palma en texturas. /Infusión de anís, manzanilla y regaliz de Josenea y galletas bio de Onesimum. de quinoa, canela y limón y de espelta, y de vainilla y naranja.

Mosaico de sensaciones, Puzzle Top de Producto. ¿Por qué sorprendieron?

El caldo Rosado Las Luceras 2022 de la bodega histórica Remigio de Salas Jalón. Dueñas, 1778 (Palencia) de suelos calizos y el eco del río Pisuerga, dejó huella por su brío, formando parte del Museo vivo de la historia de la viticultura compuesto de 9 bodegas unidas por pasajes subterráneos. <http://lasluceras.com/> Un resultado de Tradición y modernidad que produce vino blanco, joven tinto roble, tinto crianza y reserva, y rosados, como el que regó este menú bajo la D.O Cigales con sus Variedades Blancas 20% Albillo y Verdejo Tintas: 80% Garnacha y tempranillo. Cata Limpio y brillante. Intenso color frambuesa. Nariz: complejo. Aromas de frutos rojos (fresa, frambuesa) y matiz mineral que recuerda al terruño. Boca: Largo, complejo y equilibrado, lo que le da esa versatilidad para cualquier ocasión gourmet. De Vendimia a mano, 87 hectáreas de viñedo propio y viñedos centenarios. Pagos de Valdegallegos. Los Reales y Picones de Cantarero. Excelencia de una tierra.

El AOVE Claramunt trasladó al campo Jienense con Claramunt Extra Virgin, en sus 4 variedades, Arbequina, Picual, desde 2023 Koroneiki, y la presentada en este menú Frantoio, donde cada año la naturaleza cultivada en la falda de la Loma (término Municipal de Baeza) aporta un valor propio a la cosecha determinando aromas y matices singulares. ¿El resultado? un producto vivo y dinámico. (<https://www.aceiteclaramunt.com/>). La COSECHA 2022/23 presentada en la VARIEDAD FRANTOIO

(oriunda de la Toscana italiana) arraigada bien a la tierra de la Loma de Baeza, aporta unos matices broncos que le convierten en un aceite singular. Cata: Templanza, calidez, seco, austero, pasión por el gusto. Su INTENSO en Frutado verde viene de la almendra amarga y la piel del plátano, imagen aromática del mismo, matizados por el verde hoja de olivo que se intensifica en boca. AMARGOR: Medio-alto. PICANTE: Intenso, ambos son rasgos distintivos de su personalidad, reflejos de frutos verdes en anticipo a su plan madurez. Se reconocen los frutos invernales como las BELLOTAS, Casten Baeza, la comarca de la Loma. Sostenibles: Ecosistema que favorece el equilibrio natural (entomofauna), con sabores y aromas que la naturaleza imprime en cada variedad con mimo, de su molturación limpia y sana se obtiene el mejor zumo, con todo el potencial organoléptico.

I.G.P. Morcilla de Burgos, destaca por ser uno de los productos emblemáticos de España con ADN propio y un sello de calidad obtenido por unos ingredientes que le aportan su diferenciación: cebolla horcal, manteca, arroz seco, de grano entero (japónica Bahía o Bomba extra,) sangre, especias y cloruro sódico de uso alimentario, en cuya elaboración mediante embutido y posterior cocción, se logra un producto de excelencia. Cualidad que les ha llevado a obtener la Indicación Geográfica Protegida IGP y es precisamente la cebolla horcal; hortaliza rica en fibra y azúcares lo que confiere ese matiz diferencial, y por lo que se les reconoce por la Unión Europea, ya que se preserva como un alimento cuya ubicación geográfica se liga a unas prácticas de elaboración, producción y transformación. (<https://igpmorcilladeburgos.es/>). Sin gluten, sin lactosa, sin aditivos ni conservantes, está considerado un Superalimento (con los límites recomendados por la Organización Mundial de la Salud) que demuestra que su contenido en hierro ayuda a producir más glóbulos rojos, formación muscular y es apta para diabéticos. Se muestra así un vínculo entre un alimento, un territorio y una historia documentada con más de mil años de Historia saludable.

Flor de Alcachofa confitada en AOVE de Caprichos del Paladar es un delicatessen de una empresa con más de 20 años de experiencia en el cultivo y comercialización de vegetales en conservas y confitados líder en su sector, que elevan la creatividad de la gastronomía con productos de excelencia, que destacan ahora por esta reciente novedad. Es la única empresa española que gracias a su conocimiento del campo, selecciona y envasa artesanalmente sus vegetales apostando por una agricultura responsable y sostenible que mejora y fomenta el espacio mediterráneo.(<https://caprichosdelpaladar.es/>) Proceso: Tras su control en el campo, los vegetales se seleccionan según su grado de madurez y se envían a fábrica para ser confitados a baja temperatura en AOVE antes de congelarlos. Diferenciación y Cata: suelo y clima. Debido al tipo de cultivo, más lento y artesanal, al estar cerca de montaña y mar, sus productos adquieren un sabor tirando a dulce, lo que otorga la diferencia respecto a otros mercados de alcachofa. Así, los restauradores reciben un producto homogéneo y controlado directo del campo a la cocina con altos estándares de calidad y frescura. (www.caprichosdelpaladar.com) Ventaja: Trabajar con vegetales confitados minimiza el tiempo dedicado a la cocina y ofrece tanto control de calidad como un suministro constante de productos frescos, lo que permite presentar platos innovadores y accesibles durante todo el año.

Las variedades Adora y Murice 100% naturales de Cooperativa La Palma que celebra este año 50 años, son dos tomates que destacan por unir agricultura de tradición, innovación y transformación (estrategia 3S+D bajo las premisas de Sostenibilidad, Salud, Sabor y Digitalización, reconocido también con el Premio Andalucía Excelente 2022. Diferenciación. El agua de las montañas de Sierra Nevada, el clima mediterráneo y subtropical de Granada y su luz (con 3.228 horas de luz al año). Sostenibles. Reciclaje orientado a la economía circular, residuo cero, en línea con los ODS Unesco y Pacto Verde Europeo (De la granja a la mesa),son cultivos con control integrado de plagas, sin

químicos, sustituidos por procesos naturales con uso de insectos auxiliares. (www.granadalpalma.com). Un plan estratégico alineado: menos CO2, menos agua, menos materias activas, uso de energías no contaminantes. Panel de cata: Adora: color marrón oscuro y hombros verde intenso. Sabor: equilibrio entre dulzura y acidez. Premio Sabor Superior 2020 & 2021. Murice: tomate asurcado antociano. Intenso en su forma y en su fondo, seductor, vivo y con carácter, evocador color púrpura obtenido por su alta concentración de antocianinas, potente nota saludable.

I.G.P Ternera de Aliste en ZAMORA la escapada lleva a visitar sus 75 explotaciones familiares ganaderas inscritas en los Registros de la IGP circunscritas a las Comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria. Su carácter sostenible se define al basar su producción en el aprovechamiento de los recursos naturales, produciendo carne de ganado vacuno joven (entre 8 y 12 meses). Su clima y suelo influyen en la distinción de esta carne de vacuno que se debe principalmente al medio físico. www.terneradealiste.es Diferenciación: El método de cría. El producto en sí tiene unas cualidades específicas basadas en la cría del ternero a partir de la lactancia materna, unidos a su sacrificio a edades tempranas. Cata: Esto origina una carne con características propias y distintivas que destacan por su color particular tono rosa claro a rosa; un suave sabor y una apreciada jugosidad y terniza con una grasa blanca y nacarada de consistencia firme.

Con certificado ecológico y acorde a los parámetros de sostenibilidad, la línea de galletas artesanas de Onesimum, ubicados en Segovia, que conforman esta pasarela de surtido variado orgánico de excelencia, tiene como base de la alimentación saludable un proceso de investigación y desarrollo muy definido. Así la confección del producto natural, eco, bio y vegano se presenta para que todos puedan disfrutar de ellas, sin excepción. (<https://onesimum.com/>) Panel de cata: presentan una textura perfecta y suave. Variedades: Novedad: Acaban de lanzar una línea de galletas sin gluten con 4 sabores espectaculares: Galletas con cáñamo, manzana y dátil; de vainilla y naranja; de canela y limón y galletas de avena con cacao. En este menú se presenta la variedad sin lactos : Galletas de quinoa, canela y limón: de espelta, vainilla y naranja y galletas de naranja, cúrcuma y jengibre. Este cóctel de tradición e innovación trasladan a una internacionalización que conduce desde España a Países Bajos, Dinamarca, México, Estados Unidos y Emiratos Árabes.

Josenea nace como un centro de inserción socio-laboral cuyo objetivo es la inserción de personas en exclusión social utilizando como medio la creación de pequeños proyectos empresariales. (www.josenea.bio) Para poder cumplir con este objetivo principal se apuesta por una actividad sostenible y respetuosa con el Medio Ambiente que supone una fuente de riqueza para el territorio: el cultivo ecológico de plantas aromáticas y medicinales. Ubicada en Lumbier (Navarra), en la finca Bordablanca dedicada al cultivo ecológico rotativo de más de 60 variedades de plantas aromáticas y medicinales, es lugar de interés a nivel formativo y turístico, donde conocer la realidad de la agricultura ecológica. Desde su inicio, hace más de 20 años hasta hoy, se han desarrollado más de 250 productos, incluyendo infusiones, plantas a granel y mezclas culinarias y están en Oriente Medio y Estados Unidos. La infusión que presentan: Anís, manzanilla, regaliz, sin edulcorantes añadidos (Premios Reyno Gourmet + Great Taste 2022) es una de las mezclas digestivas por excelencia. Cata: Sabor: suave, dulce y equilibrado. Las notas mediterráneas del anís, se fusionan a la perfección con la delicadeza de la manzanilla, mientras el regaliz, aporta su toque dulzón, aumentando su intensidad mientras se abre en boca. Sostenibles: Desarrollan trabajos en el medio ambiente forestal, jardinería y servicios de compostaje entre los que se encuentran ayuntamientos y el Gobierno de Navarra.

Datos de contacto:

Pilar Carrizosa

649430142

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>