

Healthy Gourmet Seasons propone siete alimentos clave para el verano 2023

El Hotel Palacio de los Duques de Gran Meliá presenta los platos estrella del verano 2023 diseñados por el chef Miguel Martín Robles en una pasarela de creatividad, innovación y tradición. Un viaje en el tiempo con solera de producto en la edición estival de las "Healthy Gourmet Seasons"

El escenario sorprendió además por el eco de la historia. Un remain al Madrid de los Austrias, desde lo que fue la unión del antiguo convento Dominicano del siglo XIII y del Palacio S. XIX, residencia de los Duques de Granada de Ega y Villahermosa. Inspirado en la obra del famoso pintor Velázquez y miembro de "The Leading Hotels of The World recrean la cultura del descanso en un ambiente de serenidad por sus tonos neutros, cremas y ocres, donde se filtra una luz entre sus terciopelos y mobiliario clásico de sus 20 Suites, 20 habitaciones Red Level y 140 habitaciones. Su inspirador jardín histórico de 1.000m² oasis de armonía invita al disfrute de sus pinceladas verdes que recuerdan su ubicación en zona de bajas emisiones y con menos tráfico de la ciudad, cerca del Palacio Real, el Teatro Real y la Catedral de la Almudena. Su espacio gastronómico formado por 3 restaurantes: Coroa, Montmartre y Dos Cielos Madrid, son ideas distintas y complementarias. Cool: su piscina de temporada y bañera de hidromasaje en el ático con solárium, bar de cócteles y vistas de Madrid 360° son atractivos evocadores para disfrutar el verano con mayúsculas.

Los platos: Aperitivo: esfera crujiente pan "Tumaca y jamón". Entrante: pulpo seco stracciatella de verduras mediterráneas y Garum. Principal: codornices en dos pepitorias. Postre: versión dulce de ensalada Waldorf.

Los 7 alimentos clave del verano

1. El verdejo de Palencia 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. Tradición y modernidad produciendo tinto roble, tinto crianza y reserva, rosados y vino blanco, como el que regó este menú bajo la D.O Cigales. Cata Fase visual: Color verde pajizo. limpio, transparente, brillante. Fase olfativa: frutas blancas y de hueso: predomina la manzana y pera recién cortada y alguna nota dulzona de melocotón Fase gustativa: equilibrado en boca entre acidez y alcohol, afrutado, puro, denso. Muy agradable en boca. Predomina la fruta blanca percibida en la nariz. Muy Estructurado. Vendimia manual. Verdejo de secano. Viñedos propios- Vino de terroir. 87 hectáreas de viñedo propio y viñedos centenarios. Pagos de Valdegallegos. Los Reales y Picones de Cantarero. Un suelo con ADN propio.

2. "Oro verde picual" en la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén". Al noroeste de Andalucía (en la provincia de Jaén), la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén", es la primera IGP de aceite de oliva virgen extra reconocida en España por parte de Bruselas. Aval de la Unión Europea como símbolo de excelencia de "oro verde" a nivel nacional, europeo e internacional. Jaén está considerada "la capital mundial del Aceite de Oliva" gracias a ser el territorio que más AOVE produce del mundo. La Indicación Geográfica Protegida comprende los 97 municipios que conforman la

provincia de Jaén. Las características organolépticas de los aceites de la IGP de Jaén están marcadas por un aroma a aceituna sana y fresca, recolectada antes del 31 de diciembre, con un sabor amargo y picante marcado. Esto le confiere un carácter sensorial de gran personalidad, un auténtico placer para los sentidos. La variedad principal es la Picual, que representa el 90% de la producción. La IGP acepta otras variedades de aceituna como Royal de Cazorla, Manzanillo de Jaén y Carrasqueño de Alcaudete. Oro vivo para las arterias.

3. El tesoro de la dehesa: Jamones y Embutidos Ibéricos Hermanos Martín Sánchez S.L. (Guijuelo). (Salamanca). Esta Saga familiar tiene su origen en Santibáñez de Béjar, donde ubican su fábrica artesanal. Hablamos de excelencia en la fabricación, tradición y alto grado de sostenibilidad en los productos. Presentan un Jamón de bellota 100% ibérico, 2018 (60 meses de curación) precinto de color negro y número identificativo con la información de trazabilidad (desde la finca donde son elegidos en plena montanera hasta su despiece y servicio al consumidor final). Proceso y panel de cata:-Salado en pila, como antiguamente, 1 día de sal por cada kg de peso.- 3 meses de potsalado: a 2,5 ° C de temperatura con un 78 % de humedad para que la sal se distribuya por igual.- 6 meses más de secadero.-24 meses en secaderos naturales(el clima seca la humedad del jamón por la ventilación de las ventanas del secadero). Ultimo: Bodega 2 años, debajo del nivel del suelo envejeciendo poco a poco, aumentando el buqué, lo que da un sabor a rancio moderado que mantiene el sabor en boca. Bajo en sal. Masa muscular: rosácea oscura, entreverada por la infiltración de la grasa y fundida cuando la temperatura pasa de los 22 °c. Ácido oleico (60 %) que ayuda a reducir el colesterol "malo" LDL y a aumentar el bueno. Estos cerdos ibéricos campan a sus anchas por las fincas pobladas de encinas, los que se sacrifican en plena montanera (época del año: finales de octubre a mediados de marzo), en la que el cerdo engorda al comer bellotas caídas de las encinas. Certificado por HYCER, entidad acreditada por la ENAC conforme la Normativa del Ibérico. Una joya marca país.

4. Natural de Abdera (antigua Tracia, hoy ADRA) viene el Pulpo seco, envasado al plato por la conservera MAR DE ADRA de Almería. Es un producto de Tradición milenaria de su zona cuyo clima, geografía, fondo del mar rocoso y no tan plano es la clave para la diferenciación del pulpo abderitano con otros pulpos, dándoles unas características únicas tanto en textura como en sabor. Adra, la cuna del pulpo seco, es una localidad de antiquísima tradición pesquera que sigue los pasos de la técnica de salazones como ya hicieran los fenicios, hasta hoy, pero sumando un toque de innovación. Desde tiempos ancestrales, la gente de la mar ha conservado la tradición de secar algunas de las capturas como el pulpo, cuya elaboración artesanal proviene de las capturas de la flota pesquera de la zona siendo subastadas en la lonja de la localidad. Las conservas y secado se realizan de forma artesanal, elaborada de forma natural, sin colorantes, conservantes ni aditivos respetuosos con el Medioambiente y siguiendo los parámetros de sostenibilidad. Elaboración del pulpo seco al plato: Las Patas de pulpo de roca son secadas de forma tradicional y cortadas en rodajas finas y envasadas al vacío preparadas para consumir directamente. Panel de cata: textura firme y sabor propios de la mar de Almería. En 2020 se creó la Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA). El objetivo de esta entidad es dar respuesta a la solicitud para obtener una marca europea como "Especialidad Tradicional Garantizada». Herencia de una historia viva.

5. Las semillas de chíá blanca o salvia hispánica de Fayle Seeds se cultivan en Tepatitlán de Morelos Jalisco México y son uno de los alimentos más saludables del planeta y considerado hoy día un súper alimento. Su significado de origen maya significa fuerza y durante miles de años ha sido base de alimentación en países de Centroamérica extendiéndose actualmente su uso a otras gastronomías internacionales. Puede ser consumido por personas mayores, niños, deportistas, personas diabéticas,

intolerantes a la lactosa, personas celíacas, ya que no contiene gluten, y es una excelente proteína, e incluso para veganos y vegetarianos, porque contiene todos los aminoácidos que necesitan ingerir. Propiedades: antioxidantes, proteínas (15-25%), grasas (30-33%), carbohidratos (26-42%), alta fibra dietética (18-30%), ceniza (4-5%) minerales, vitaminas y materia seca (90-93%).omega 3 y ácido fenólico. Perfil nutricional: Hierro, calcio manganeso magnesio, fósforo, zinc vitamina B3, potasio vitamina B1 y B2. Previenen la diabetes. Al contener grandes cantidades de fibra, las semillas de chía ayudan a regular los niveles de azúcar en la sangre. La fibra capta el azúcar y los va liberando muy progresivamente, evitando que se generen picos de glucosa e insulina. FDA Certificate. En la 36ª edición del Salón Gourmets de Madrid 2023 recibieron la visita del Ministro de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España, Luis Planas donde mostró interés por las propiedades y el método de recolección de este célebre producto.

6. En verano, uno de los productos estrella es la carne de ave, sea pollo, pavo o las codornices, entre otras, de las especies criadas en el país, para cuidar la dieta sin renunciar a la carne. Desde Avianza, la asociación interprofesional española de carne avícola, proponen unas codornices criadas con mimo por uno de sus asociados, Urgasa. De carne magra se aprovecha el 75% de su peso al cocinar. Hay dos variedades, la de granja (todo el año) y la salvaje, recomendada en otoño e invierno. Propiedades: la carne avícola es una fuente de proteínas de alta calidad, vitaminas (B3 y B6) y poca carga calórica y colesterol, lo que las convierte en un pilar de la dieta mediterránea y de la alimentación saludable. Además de por la época de temporada de consumo, se diferencian por el color de su carne, los ejemplares de granja, muestran tonos sonrosados, mientras que los segundos son bastante más oscuros. Con una alta digestibilidad, aportan fósforo, hierro y potasio y son gran fuente de aminoácidos. Por ello es una de las preferidas por las familias con niños; los jóvenes que buscan una dieta equilibrada y para los mayores. En el momento de las barbacoas de verano, de las cenas con amigos, de los bocadillos en la playa o de los sandwiches para llevar, la carne de ave protagonista. Y en el caso de las codornices es carne delicada, muy tierna y saludable. Hay excelente codorniz española en cualquier supermercado o restaurante que cuide la gastronomía de calidad. Con uno de los menores contenido en grasas entre las aves, existe un recetario versátil a la cazuela, al horno, a la parrilla, en escabeche, estofada, con verdura,s incluso en "piruletas". Creatividad sin fin y un mensaje: elegir siempre aves de España. Marca país.

7. El " Melón piel de sapo bodega etiqueta negra" es la gama más TOP de Bollo, una conocida empresa española ubicada en el valle de la Valldigna, en Valencia tiene 100 años de experiencia, donde elementos clave son una ingeniería agrícola y un departamento de I+D+I que hacen arrojar una clara excelencia de producto. España, cuenta con instalaciones que abarcan más de 5.000 hectáreas y sigue la tradición desde 1922. Actualmente, la empresa se enfoca en una amplia variedad de frutas, siendo el melón y los cítricos de alta gama sus productos distintivos en más de 35 países. El objetivo: ofrecer la máxima calidad combinando tradición, experiencia y pasión para ofrecer productos de gran sabor y calidad (Certificados de calidad BRC, IFS, ISO 9001:2000 y en los cultivos el certificado Global Gap). La variedad presentada en su gama más TOP muestra un sutil Panel de cata: fruta de las más apreciadas por su gran sabor dulce, textura crujiente y carne de excelente calidad con pulpa llena de dulzor. Perfecto para consumir frío en verano o natural en invierno. Su versatilidad a la hora de cocinar también lo convierte en una fruta top para multitud de recetas como ensaladas, macedonias, tartas...Es sin duda el Rey de las mesas de verano bajo en calorías para sorprender en postres y recetas saladas. Propiedades: Favorece la hidratación en los meses estivales aportando agua, vitaminas A, B, C y E, ácido fólico, fibra, además de minerales como calcio, hierro y potasio. Colesterol: 0. Sin duda: Una gran opción healthy.

Datos de contacto:

Pilar Carrizosa

649430142

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>