

Navidad 2021 en Código Green: Las Mesas sostenibles son la cocina del futuro, Hotel Hyatt Regency Hesperia

Hyatt Regency Hesperia Madrid ha acogido una nueva edición de las "Healthy Gourmet Seasons", un proyecto impulsado por la periodista y escritora Pilar Carrizosa que tiene como objetivo divulgar la comida sana y los productos sostenibles con el lema de "Comer sano es invertir en salud"

Bajo la batuta de la chef Ana Isabel Peiró el menú propuesto en esta edición se ha pensado para un consumidor responsable y cada vez más exigente, que valora especialmente aquellos productos de alta calidad que además son respetuosos con el medioambiente y que cuentan con propiedades saludables: ensalada de temporada con queso de rulo de cabra de la Garrotxa, uno con algas del Ebro y el otro con trompeta de la muerte para empezar, seguido de Corvina REX asada, costra de pistacho y consomé trufado, y Jarrete de ternera ecológica con puré de patata y "túber melanosporum". El postre propuesto ha sido una Mousse de pistacho, fresa y sableé. Todo ello regado con AOVE Sierra Mágina y acompañado por vino blanco Verdejo & Riesling.

Un escenario único. El marco escogido para presentar esta Navidad saludable, el hotel Hyatt Regency Hesperia Madrid, es uno de los establecimientos más emblemáticos del panorama hotelero de la capital. Ubicado en pleno corazón de la ciudad, en el Paseo de la Castellana, fue totalmente reformado en 2019 y su diseño y decoración se inspiran en el mundo de Las Meninas de Velázquez y el Madrid del Siglo de Oro. Su eco recorre los espacios de luz y colores claros, con ambientes libres de estrés perfectos para reuniones de trabajo y para disfrutar de momentos de relax y placer, también con su exclusivo Regency Club. "De Madrid al cielo" es el lema que inspira muchos de sus rincones de sus 169 habitaciones; de las que 33 son suites con vistas al Paseo de la Castellana. Las del último piso disponen de terrazas ajardinadas y jacuzzis privados donde se puede disfrutar de momentos evocadores. A su oferta gastronómica ha incorporado, Leña, el renombrado steakhouse de grupo Dani García, creado para romper estereotipos. madrid.regency@hyatt.com

Información sobre el menú. El gastro-tour propuesto ha contado con una selección de algunos de los mejores productos nacionales con una amplia representación de la riqueza agroalimentaria del país y de la mano de productores concienciados. No en vano el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación Luis Planas indicó recientemente que "España responde ante la exigencia de una mayor sostenibilidad medioambiental" y desde el Ministerio añaden también que "una de las mejores formas de conocer España es comiendo".

Vino blanco Baronesa San Bronte (Murcia), que propone su legado siguiendo la tradición vinícola familiar, elaborando un vino blanco de autor, original y único por su coupage muy atípico (actualmente no existe ningún productor que lo realice) con las variedades de uva Verdejo&Riesling. www.baronesasanbronte.com Ficha técnica: Elaboración: De forma natural, sin aditivos, sostenible; acorde a la calidad de las cepas clasificada y una recolección de vendimia nocturna. Alcohol: 13,5°. Viñedos y terreno: rocosa y calizo, altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Panel de

Cata: Color amarillo pálido, verdoso, limpio y brillante. En nariz: potente con notas de manzana verde, pera de san Juan, flores blancas con un toque cítrico. De paladar redondo y frutal. Salud: Polifenoles: 30 gr/l. antioxidante. Reconocimientos: Premio Tecnología e Innovación 2021. Premio Europeo a la Calidad Empresarial. Medalla de Oro a la Imagen.

Aceite AOVE C.R.D.O. Sierra Mágina (Jaén). Elaborado con aceituna 100% picual de Octubre de 2021. La comarca cuenta con 60.000 hectáreas de olivar, una producción media de 140.000 toneladas de aceituna y 32.000 toneladas de aceite de oliva. Hay 23 entidades inscritas en el Consejo Regulador, con 50 marcas activas. Conformada por 15 términos municipales, donde es mayoritario el olivar en pendiente, con una recolección más difícil de mecanizar, pero que supone el medio de vida y freno a la despoblación de estos municipios olivareros. www.sierramagina.org. Ficha técnica: En la cata: Amargor y picor moderado, equilibrado. La acidez es inferior a 0,2 ° y la mediana de frutado es superior a 6. Organoléptico: el frutado, verde intenso con notas de tomatera, hierba fresca recién cortada, alcachofa, almendra verde. Alto contenido en polifenoles, beneficiosos para la salud. Premio Alimentos de España (Ministerio de Agricultura). Premio Mario Salinas del Consejo Oleícola Internacional, los Premios Expoliva y Jaén Selección.

Brenda Escrivá, queso rulo de cabra con ceniza de volcán de la Garrotxa (Olot, Girona). Elaboración artesanal desde el método tradicional. En estos dos quesos de rulo de cabra, uno con trompeta de la muerte, y otro con algas del Delta del Ebro, destacan el valor de una creación única donde la destreza artesana se percibe en toda su trazabilidad: con una coagulación láctica con menos cuajo y más delicada y de partes blandas donde el corte, desuerado, prensado, salado y maduración, son pasos que definen un producto original. <https://www.brendaescriva.com/> Panel de cata: La ceniza del volcán en la corteza, actúa como conservante natural tal y como se hacía desde el Medioevo. Sabor: En el de algas, se percibe el punto de salitre; en el de setas, el aroma del campo. Ambos con una textura natural muy particular y sostenible.

Corvina REX de AVRAMAR el mayor productor de pescado del Mediterráneo que cultiva y distribuye de mares de Grecia y España. De excelentes propiedades que, gracias a la acuicultura, se disfruta todo el año. www.corvinarex.com

Aspectos nutricionales: Fósforo que, junto al hierro, el calcio y el magnesio, es uno de los principales minerales para el organismo por su contribución a la formación de los huesos y dientes y también por su capacidad de aumentar nuestros niveles de energía. Ácidos grasos omega 3 que reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas. Potasio, para músculos, corazón y riñón. Vitamina B3, transforma los alimentos ingeridos en energía para el organismo. Baja en sal y rica en proteínas, unos macronutrientes esenciales para el mantenimiento de los huesos.

Jarrete de ternera de Ecobovis. En esta pequeña ganadería ecológica familiar (Campos de Orgaz, Toledo) de carne de pasto ecológica de vacuno 100%, sostenible Certificadora CAAE y más de 300 hectáreas; la agricultura se realiza mediante la siembra directa de sus campos. Para incrementar la materia orgánica y mejorar la estructura del suelo, aprovechan al máximo los recursos hídricos y minimizan las emisiones de CO2 a la atmósfera. <https://ecobovis.es/> Alimentación: sin piensos ni medicamentos, totalmente ecológica y natural, basada en pastos y forrajes al aire libre. Más betacaroteno, vitamina A y E, omega-3 y más calcio. Que previenen la diabetes, fortalece el sistema

inmunológico y cardiovascular y ofrece un efecto antioxidante y protector.

Maná Pistacos ecológicos, Villarobledo (Albacete). Empresa familiar basada en una economía agrícola durante generaciones. Cultivan, recogen, procesan y comercializan un pistacho cuyo camino discurre con el Arte de Feng Shui donde los colores y la música forman parte del viaje hasta la mesa. www.pistachosmana.es Proceso: Secado de 48 horas, a temperatura de 38º para conservar la riqueza de ácidos grasos esenciales y garantizar la no oxidación de los ácidos grasos poliinsaturados). Propiedades: Regula el colesterol y el estrés, combate la obesidad, garantiza la salud de los ojos por la Luteína y Zeaxantina antioxidantes. Tienen un 10 % de fibra, ideal para ayudar a regular el tránsito intestinal. Rico en hierro y potasio, muy recomendable para controlar la tensión arterial. Nutrición: 30 gramos, tienen aprox. 156 calorías, 8 gramos de hidratos, 3 de fibra, 6 de proteínas, 12 de grasas (el 90% son grasas saludables).

Tuber Melanosporum de Manjares de la tierra, Sarrión (Teruel). En 2003 nació Manjares de la Tierra, la primera conservera de trufa de Aragón ubicada en la región de Sarrión, considerado el lugar del mundo con mayor producción de Tuber melanosporum, la trufa negra de invierno. La empresa exporta a más de 20 países y define su negocio como ser “pulidores de diamantes”. <https://www.manjaresdelatierra.com/>. Desde la tradición y con tecnología punta, trabajan en la trufa en fresco, congelada, en conserva y también elaboran productos trufados. Panel de cata: Su color varía de marrón a negro según el grado de maduración. Este tipo es el más apreciado en cocina con un aroma delicado, penetrante y característico. Su composición aromática es compleja, se detectan hasta 50 componentes aromáticos en los que destacan notas frutales como las fresas o el plátano combinados con olivo, mantequilla, cuero, champiñones, maíz o caramelo entre otros. Reconocimientos: Premio de Excelencia a la Innovación para las Mujeres Rurales (Ministerio de Agricultura, 2010). Premio Pyme del año Teruel en la categoría Innovación y Digitalización que otorga el banco Santander y la Cámara de Comercio de España, 2020.

Datos de contacto:

Pilar Carrizosa
649 430 142

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>