

Primavera Healthy 2021 By Diego Alonso, CoolRooms Palacio de Atocha

Y llegó la primavera con un mensaje de ilusión reconvertida a "gastro-escudo" de temporada donde el Hotel CoolRooms Palacio de Atocha y la periodista y escritora, Pilar Carrizosa, presentan las "Healthy Gourmet Seasons 2021" en una nueva edición donde la bienvenida a la estación la pone el diseño del menú del chef ejecutivo Diego Alonso que se incorpora en la carta del hotel durante la primavera

Incentivar al mundo saludable y consciente aprovechando el perfil estacional rico en minerales y vitaminas es el objetivo del menú Primavera Healthy 2021. El showcooking reveló los valores de cocina de autor para disfrutarlos en su propuesta regada por un AOVE D.O.P. Priego de Córdoba.

Regañar con anchoas marinada en salsa de cangrejo y en salsa de oliva negra. Lubina a baja temperatura y a la parrilla, pimienta negra, aire de lima y jengibre, cous-cous de brócoli. Steak tartar de vaca, huevo, tejas de parmesano y patata sufle y espuma de yogurt griego y fruta osmotizada.

KILÓMETROS... DE SALUD

AOVE. D.O.P. Priego de Córdoba. Más de 2.500 premios a nivel mundial (sur de Córdoba parque natural de las Sierras Subbéticas) de olivares centenarios de cultivo tradicional, más de un 50% a más de mil metros y un 30% con pendientes pronunciadas. Más de 6000 familias dedicadas a este cultivo proceden de tres variedades autóctonas: Picual, Hojiblanca y Picuda. Los AOVES van desde su gama más madura: ideal para fritura y/o cocción hasta su producto estrella: su frutado verde intenso, que recuerda en nariz matices herbáceos, aromas frutales: manzana y plátano verde, y a hortalizas tomate y alcachofa. Entrada en boca: de sabor dulce a un amargo medio y un picante persistente. Contraetiqueta numerada: avala el control de calidad y origen. www.dopriegodecordoba.com

Meca de la anchoa. La saga familiar, Donosti, con más de 100 años, guarda en un banco con sobre lacrado la fórmula magistral de su éxito: el marinado. ¿Lo más? Las de salsa de cangrejo y las de salsa pate oliva negra. Vitaminas A, B, D, E y K. Cata: suave, esponjosa, sensación en boca dejando en el retrogusto una memoria gustativa adictiva en países de todo el mundo, como Australia o Japón y visitados por celebrities como Glenn Close. 1er, 2 y 3 premio Concurso Pintxos ciudad de San Sebastián. Primer premio mejor pintxo vasco. Primer premio cocina en miniatura 2018 y 2019. Pintxo de oro de San Sebastián (Instituto del pintxo). Tres estrellas en Guía "The Best". Puesto 42 en 100 mejores restaurantes casual Gourmet de Europa (2019.) Lo + cool: kit con frascos de anchoas+ salsas+ pan. Envíos online: www.bartxepetxa.es

Lubina Aquanaria de (2-4 kg) para alta gastronomía, se cría en acuicultura en mar abierto y es un reto tecnológico posible gracias a los años de experiencia de la empresa, la primera del sector en España en hacer oceanicultura. El proceso: sostenible y respetuoso con el medio ambiente por ser una las zonas de mayor biodiversidad marina de Europa. Las corrientes y fuerte oleaje del océano Atlántico,

una especie de gimnasio para las lubinas, hace que desarrollen el músculo y que su grasa esté bien repartida. Es grasa infiltrada saludable. Destaca su textura firme y su sabor intenso. Primera y única empresa con Certificación AENOR: Libre de ANISAKIS. Tienda online. www.aquanaria.com

Steack tartar. Provacuno (Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España) Cumple en clave sostenible el estándar de seguridad alimentaria y bienestar animal que hacen del modelo europeo de producción el más solvente a nivel mundial. Con un crecimiento del 17 % en exportaciones, según últimos datos del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, contribuye a la viabilidad rural y avanza hacia la economía circular por el desperdicio cero. La trazabilidad que exige el control europeo, del campo a la mesa, garantiza un alimento saludable (minerales: hierro, zinc, magnesio, potasio, selenio, y vitaminas grupo B). Comprometido con el planeta para alcanzar la neutralidad climática, definido en su estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050. <https://www.fansdelvacuno.es/>

Huevo Ecológico del Grupo Avícola RUJAMAR. 1ª empresa Avícola libres de Jaulas. Líder nacional en Producción Alternativa (Cage Free).3 categorías (parque de 1,3 millones de aves).-Huevos Suelo de Gallinas (San Lorenzo de la Parrilla-Cuenca, núcleo Principal) Código 2.Huevos Camperos (Saelices-Cuenca, núcleo Campero). Código1. Huevos Ecológicos (Honrubia-Cuenca,núcleo Ecológico) Código 0. Tecnología BLOCKCHAIN (trazabilidad). 100% Libres de Plásticos. SIGNIFICADO DE LOS CÓDIGOS. Código 0-Ecológicos, alimento aves: cereales eco, sin aditivos. Salida a parques exteriores. Código 1-Campero.Alimento: pienso procesado elaborado en propias fabricas de piensos. Salida al exterior. Código 2-De Suelo. Alimento: pienso elaborado en propia fábrica con complementos. Sin exterior. Movimiento libre en naves. www.rujamar.com

Molinillo pimienta 5 especias y “Todo Sazón” sin gluten Nearfood. Con más de 2000 bio ítems son un estímulo para los sentidos por su esencia evocadora impregnando su aroma y redondeando el plato. La plataforma healthy española que opera en el mercado internacional de UK, Alemania, Francia e Italia, aboga por el producto de Excelencia presentando una amplia gama de variedades• Oportunidad de negocio: maximizar la producción de un fabricante a través de la misma.. www.nearfood.com

Hotel CoolRooms Palacio de Atocha. Cosmopolita y palaciego ubicado en el eje de la cultura de la capital, en pleno Barrio de Las Letras, impresiona por la sofisticación y grandeza que esconden sus 34 habitaciones de techos altos, que crean la sensación de dormir en un palacio. Sus CoolSuites con terraza privada y vistas sobre los tejados de Madrid y jacuzzi exterior, se ha ganado la categoría “Mejor Hotel Urbano” de España por la prestigiosa Gold List de la revista Condé Nast Traveler. Sus experiencias gastro-healthy: carta viva, que irá incorporando platos de temporada cocina de mercado, concepto Slow Food y la cocina inclusiva del chef ejecutivo Diego Alonso no sólo crea sensaciones evocadoras a la mesa sino que ese completan con otras experiencias del hotel como los retiros de yoga, cenar en su terraza con alberca rodeado del sonido del agua con cenas a la luz de la luna, los brunchs del domingo, así como una oferta de teletrabajo en el hotel, en pleno oasis de calma y tranquilidad en el centro de Madrid, es algo evocador y diferente. www.coolrooms.com

Dado a que la alimentación: producción y preparación, incide en la salud y la del planeta, cocinar rumbo al Desarrollo Sostenible (Agenda 2030 Unesco), fuentes de alimentos, rebaja del desperdicio y correcta nutrición, garantiza avanzar en seguridad rumbo al S.XXII.

Datos de contacto:

Pilar Carrizosa

655174313

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>