

VALENCIA

CTV

30

AGOSTO 2009

PVP: 2€

VALENCIA A IBIZA
BARCO DIRECTO
VALENCIA TO IBIZA
DIRECT FERRY

NUEVA GUÍA
MUSEO DE BELLAS ARTES
NEW GUIDE FINE ARTS MUSEUM

ABIERTOS
LOCALES SIN VACACIONES
THEY ARE OPEN
STORES WITHOUT HOLIDAYS



ACTUALIDAD DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Por Santos Ruiz y Francesc Margarit



MOJITO > Foto: D.R.

CACIQUE PROPONE EL MOJITO PERFECTO

Cacique, líder de la categoría de rones, presenta un nuevo producto con el que acerca la mejor coctelería al consumidor: Cacique Mojito Moreno, un excepcional mojito listo para servir elaborado con ron añejo, hierbabuena, azúcar de caña y jugo de lima, con la ventaja de poseer una baja graduación alcohólica (14,9°).

WWW.CACIQUEMOJITOMORENO.COM



ROCKING GLASSES > Foto: D.R.

HELADOS DE DISEÑO

El pasado 30 de junio en el *showroom* de Carmen Baselga se prepararon helados innovadores: té con helado de lavanda a la hora del té, helado de fartons sobre horchata a las 17 o gelatina de Martini con sorbete de citronela para el aperitivo. Los helados, realizados con una moderna heladera, se servían en vasos basculantes, los *rocking glasses*, de una diseñadora danesa, utilizados también en el MoMA de Nueva York

CARMEN BASELGA > DÉNIA, 41 BAJO IZQ > TEL 963 810 603



Foto: D.R.

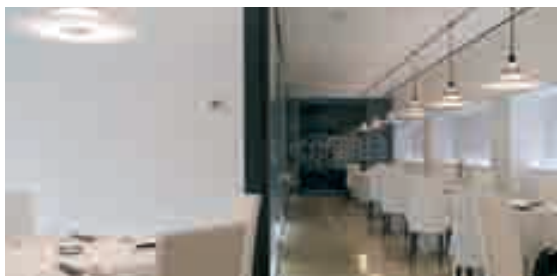


Foto: JESÚS BLESA

SORPRESAS EN VICIOS ITALIANOS

Todos aquellos que cen en los restaurantes Pomodoro y La Pappardella cualquier lunes, martes o miércoles de julio, agosto y septiembre, disfrutarán de una nueva sorpresa cada día (una botella de Lambrusco, por cada postre pedido, uno igual o dos cafés gratis, aperitivos a cuenta de la casa, descuentos...). Una sorpresa promocional diferente cada día. Para animar las noches de verano.

AL POMODORO > DEL MAR, 22 > TEL 963 914 800

LA PAPPARDELLA > BORDADORES, 5 > TEL 963 918 915

IL RITROVO ESTÁ DE CUMPLEAÑOS

El pasado 25 de julio el restaurante Il Ritrovo cumplió su segundo aniversario. Dos años en los que, gracias al buen trabajo de Massimo y Marilú, el restaurante se ha afirmado como una referencia en cuanto a cocina italiana en nuestra ciudad. Quien todavía no lo conozca, no dude en acercarse al local y probar sus magníficas pastas artesanales.

SUECA, 46 > TEL 963 734 137



Foto: ROSA PLANELLAS

NOVEDOSO MENÚ DE LOS SENTIDOS

Oler, tocar, sentir, degustar... El El restaurante Seu-Xerea presentó el pasado 22 de julio en la Cartuja del Ara Christi de El Puig, la cena *Psycho-Sens*. Jordi Morera, chef del restaurante, elaboró un impactante menú compuesto por platos representativos de los elementos que integran su visión del mundo, que combinan creatividad, sofisticación técnica y puesta en escena.

WWW.SEUXEREA.COM



Receta

Helado de 'fartons' con 'fartons' de 'orxata'

Dos jóvenes cocineros valencianos ganan un premio con un postre muy valenciano

VOTE ESTA NOTICIA ★★★★★



SUSANA GOLF VALENCIA Los "fartons" se mezclan con una crema inglesa; la "orxata" se toma sólida, como "farton". Es el helado de "fartons", un postre con el que Ana Vila y Miquel Lajarin ganaron el primer premio del concurso Valencia Crea 2008 de diseño gastronómico. Ayer, Ana y su madre, Ana Vives, dieron vida a las cocinas del taller de Carmen Baselga llenándolas de helados, sorbetes y sopitas frías.

Ana Vila, joven cocinera formada en el CdT, explica la receta que juega a la inversión de texturas. Para el helado, la crema inglesa se fusiona con los "fartons" Polo -"curiosamente, daban mejor resultado

que los artesanos"-en la "thermomix". Para los "fartons" lo intentó con la harina de "xufa", pero, al carecer de gluten, no subía. Así que los hizo de hojaldre con la "orxata" cremosa gracias a la harina de maíz inyectada dentro. El plato se completa con una "tierra de xufa" -una base de galleta de "xufas" peladas y trituradas-, pepitas de "xufá" bañadas en chocolate y oro, una teja y unos hilos de caramelo de naranja. El postre homenajeaba a Jaume I en su 750 aniversario. No tiene la exclusiva, por lo que puede haber más en el mercado.

Actualizar platos tradicionales valencianos es la debilidad de Ana. En 2005 ya ganó el mismo premio -junto a Damián Azorín- con una "titaina en movimiento". Este año lo intentará con la "espardenyà". Prepara la apertura de su propio local y su intención es recorrer los pueblos valencianos para recuperar platos y productos tradicionales.

Los vasos basculantes del café del MOMA

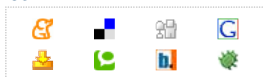
"La tarde se mece..." es una iniciativa de Carmen Baselga y su taller de interiorismo en el corazón de Russafa. El espacio de cocina ha sido concebido como un "área viva" donde mobiliario y electrodomésticos se utilizan, se ensucian y se limpian, se llenan y se vacían. El taller de ayer ofrecía distintos platos para las diferentes horas de la tarde. Los helados se servían en unos curiosos vasos basculantes. El "rocking glass" es un diseño de la danesa Britt Bonnesen inspirado en las vibraciones de los aviones. Bailan, pero, al llenarse, se afianzan. El café del MOMA de Nueva York los utiliza.



Ana Vila, en plena presentación del helado. **fernando bustamante**



COMPARTIR



ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

¿qué es esto?



Ana Vila, en plena presentación del helado. FERNANDO BUSTAMANTE

Helado de «fartons» con «fartons» de «orxata»

► Dos jóvenes cocineros valencianos ganan un premio con un postre muy valenciano

SUSANA GOLF VALENCIA

■ Los «fartons» se mezclan con una crema inglesa; la «orxata» se toma sólida, como «farton». Es el helado de «fartons», un postre con el que Ana Vila y Miquel Lajarin ganaron el primer premio del concurso Valencia Crea 2008 de diseño gastronómico. Ayer, Ana y su madre, Ana Vives, dieron vida a las cocinas del taller de Carmen Baselga llenándolas de helados, sorbetes y sopitas frías.

Ana Vila, joven cocinera formada en el CdT, explica la receta que juega a la inversión de texturas. Para el helado, la crema inglesa se fusiona con los «fartons» Polo — «curiosamente, daban mejor re-

sultado que los artesanos»—en la «thermomix». Para los «fartons» lo intentó con la harina de «xufa», pero, al carecer de gluten, no subía. Así que los hizo de hojaldre con la «orxata» cremosa gracias a la harina de maíz inyectada dentro. El plato se completa con una «tierra de xufa» —una base de galleta de «xufas» peladas y trituradas—, pepitas de «xufa» bañadas en chocolate y oro, una teja y unos hilos de caramelo de naranja. El postre homenajeaba a Jaume I en su 750 aniversario. No tiene la exclusiva, por lo que puede haber más en el mercado.

Actualizar platos tradicionales valencianos es la debilidad de

DISEÑO Y GASTRONOMÍA

Los vasos basculantes del café del MOMA

► «La tarde se mece...» es una iniciativa de Carmen Baselga y su taller de interiorismo en el corazón de Russafa. El espacio de cocina ha sido concebido como un «área viva» donde mobiliario y electrodomésticos se utilizan, se ensucian y se limpian, se llenan y se vacían. El taller de ayer ofrecía distintos platos para las diferentes horas de la tarde. Los helados se servían en unos curiosos vasos basculantes. El «rocking glass» es un diseño de la danesa Britt Bonnesen inspirado en las vibraciones de los aviones. Bailan, pero, al llenarse, se afianzan. El café del MOMA de Nueva York los utiliza. S. G. VALENCIA

Ana. En 2005 ya ganó el mismo premio —junto a Damián Azorín— con una «titaina en movimiento». Este año lo intentará con la «espartenyà». Prepara la apertura de su propio local y su intención es recorrer los pueblos valencianos para recuperar platos y productos tradicionales.

Breves

INSTITUTO DE POLÍTICA FAMILIAR

La Comunidad en número de...

EFE/E.PRESS MADRID/VALENCIA

■ Los valencianos se sienten más orgullosos. La Comunidad Valenciana se repleta durante el primer aniversario de la autonomía de España. Los valencianos, por detrás de los catalanes, el Instituto de Política Familiar y el Ministerio de Hacienda, respectivamente, se repleta cuando se rompe una pareja en la Comunidad debido a la crisis.



Los artistas, al final de la gala.

CASA DEL ARTISTA

Una gala de los artistas a los quince años

PEPE SANCHO VALENCIA

■ Conmemorando los quince años del Artista celebró una gala de los quince años. No lo nolo Meliá, Don Pío, e los escenarios españoles de un busto. Actuaron Maña, Bigote Arrocet y Maña, Marisa Zahonero,

James Bond no tiene exclusiva de «Dr No»

■ La propietaria de los derechos de las películas de James Bond ganó la batalla ante un juez de Ginebra para evitar que una productora alemana de medios de comunicación registre el signo de

La Reina cierra la Tetralogía de Wagner

EFE/KAI FÖRSTERLING

