

AGENDA

DEL 28 DE FEBRERO AL 3 DE MARZO

Si quiere que su cita gastronómica salga publicada en esta agenda llame al teléfono 985 179 832 o envíe un correo electrónico a yantar@elcomercio.es

Oricio y angula en La Zamorana

Las XXV Jornadas de oricio y angula de La Zamorana proponen un menú con pastel de oricios; revuelto de setas, oricios y angulas; cazuelita de angulas con jamón ibérico; lomo de lubina del Cantábrico en salsa de oricios, postre, bodega, café y licores por 60 euros.

Os Felgueroso, 38-40 (Gijón)
Jornadas: hasta el día 3 de marzo.

Jornadas del Bacalao skrei en Ribadesella

El bacalao skrei va camino de ponerse de moda en Asturias. Este manjar de precio moderado puede disfrutarse ahora en cinco establecimientos de Ribadesella: Quince Nudos, Barbariz, Restaurante Casa Anón y Sidrería La Guía.

Establecimientos (Ribadesella)
Jornadas: 1, 2 y 3 de marzo. 18 euros.

Chocolates del mundo con Tino Helguera

La cata del restaurante Vino y queso recibe al maestro confitero Tino Helguera que hoy ofrece una clase magistral y cata en Oviedo. El precio de la cata, que incluye un menú completo con bodega, es de 35 euros por persona.

Campanoamor 29 (Oviedo)
Cata: hoy, a las 20.30. Tlf 984 081 696.

Quince ibéricos de bellota en una sola tarde

'Tentación Ibérica' reúne a 750 profesionales de la hostelería en Oviedo y proyecta ya repetir la experiencia en otras dos localidades

:: M. LLANO

✉ yantar@elcomerciodigital.com

Ponerse de acuerdo en cual era el mejor de los quince jamones que el pasado martes se dieron a conocer en 'Tentación Ibérica', evento organizado por la empresa Gustatio en el Hotel Barceló de Oviedo, resultó tarea imposible.

Los hosteleros y profesionales, hasta 750, que acudieron a la cita con el jamón, tenían opiniones diversas. Acompañaron a los jamones otras tantas bodegas y distribuidoras que ofrecieron sus vinos, de distintas gamas y precios.

«Estamos muy contentos porque el reto era doble. Por un lado intentar de verdad juntar a los mejores jamones. La mayoría, además, eran desconocidos, ya que no tienen ni distribuidor en Asturias y, por otro, que los expositores se quedarán contentos con la actividad», cuenta ya descansado el responsable de la organización, David Fernández-Prada. «Los conseguimos, porque hoy ya podemos decir que el evento se va a repetir en dos ciudades del norte de España».

Así, con 15 grandes marcas entre las que llamaron especialmente la atención la ecológica 'Ecoibéricos', 'Belloterra' de los Pedroches y los productos ibéricos de Juan Pedro Domecq así como Jamones Blazquez, por poner un ejemplo. Sólo se quedaron fuera de esta fiesta del ibérico alguna de las más conocidas, como Joselito.

No todo fue probar jamón, que también hubo tiempo para aprender. Durante toda la tarde se impartieron clases de corte, conservación y presentación, que congregaron en esta zona formativa a más de 140



Corte de jamón en el stand de Jamones Beher. :: JESÚS DÍAZ



El espacio de Juan Pedro Domecq, durante el evento. :: JESÚS DÍAZ

profesionales. También hubo vinos que llamaron la atención como Crápula de Jumilla, un albariño portugués que se quedó en la memo-

ria por su distinción y acidez, o vinos como Emilio Moro, de la distribuidora Méndez León.