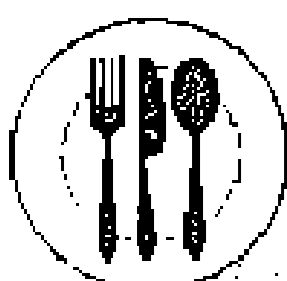




RUBEN ANTON

## Gastronomía



## Al día

## Premiado el «Terreta Rosé»

El novísimo rosado «Terreta Rosé» cosecha del 96 de Bodegas Cooperativas de Alicante (Bocopa) de Petrer ha sido galardonado con la medalla de Plata en el certamen internacional de los grandes vinos de «Alta Expresión» que patrocina la Oficina Internacional de la

Víña y el Vino y la Unión Internacional de Enólogos celebrado el pasado fin de semana en Bruselas. En el mencionado certamen, solo se conceden dos medallas (oro y plata) por categoría a los mejores caldos seleccionados entre los rosados jóvenes y al que en esta ocasión optaron más de una veintena de países. El «Terreta Rosé» fue presentado por primera vez el pasado 3 de diciembre en el Salón Felipe II del Castillo de Santa Bárbara de Alicante junto al tinto Marqués de Alicante



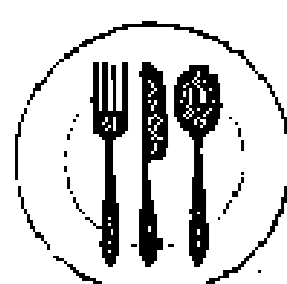
RAFA ARJONES

Una imagen de archivo de la presentación del vino galardonado

cosecha del 93 y el afamado blanco «Marina Alta» también del 96.

Este fin de semana, una representación del Consejo Rector de la

Cooperativa tiene prevista la presentación de sus caldos en «FOOD-DEX» feria internacional que se celebra anualmente en Tokio.



## El bodegón

## Rosado Viña Pilar

Las Bodegas Felix Callejo fueron fundadas a finales de 1989 en la carretera de Aranda de Sotillo de la Ribera, provincia de Burgos. En pleno corazón de la ribera, solo elabora tintos y rosados calculada una producción media anual de 3.000 hl. Entre sus rosados y bajo Denominación de Origen de la Ribera del Duero se encuentra «Viña Pilar» elaborado en su totalidad

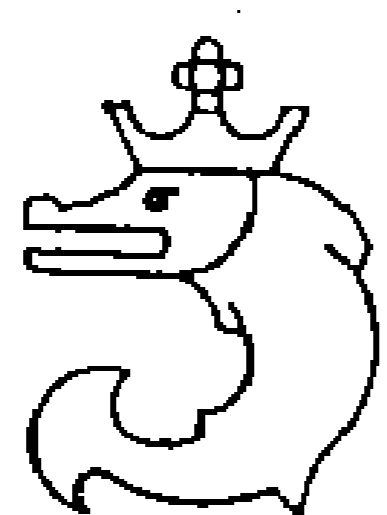
con la variedad de Tempranillo.

A la vista presenta un color frambuesa con matices violáceos, brillante. Aromas limpios y de buena intensidad con agradables notas frutales. En boca es fresco y ligero. Vía retronasal frutal con sensibles aromas frutales y tonos florales. Tiene un grado alcohólico de 12,5 % vol., una acidez total de 5,35 g/l (tartárico) y volátil de 0,30 g/l.



## RESTAURANTE

## Hostal San Juan



19 DE MARZO Menú

## «Especial Día del Padre»

ENTRADAS: CROQUETAS CASERAS, PATÉS VARIADOS, TOSTA DE PIMIENTOS Y ANCHOAS.

PRIMER PLATO: COCTEL DE MARISCOS ESPECIAL O POCAS CON PERDIZ

SEGUNDO PLATO: ENTROCOTTE DE AÑOJO CON GUARNICION O RODABALLO A LA PARRILLA

POSTRE: TARTAS VARIADAS O ARROZ CON LECHE AL CARAMELO

VINOS: RIOJA, CERVEZA, AGUA, CAVA BRUT NATURE 1551

Café

PRECIO POR COMENSAL: 3.800 Ptas. (IVA INCLUIDO)

RESERVAS AL TELF: 565 23 08

PLAYA DE MUCHAVISTA (EL CAMPELLO)

DESDE EL PROXIMO 19 DE MARZO

ABIERTO TODOS LOS DIAS



## La receta

## Salmón al cava con mejillones

El Consejo de Promoción del Salmón Noruego editó a finales de la década de los ochenta un pequeño manual titulado «El salmón en su Mesa y su Cocina» con la sabia intención de ofrecer al lector un completo recetario y una interesante introducción del «país de los fiordos», como se suele denominar a Noruega. De este libro les ofrecemos la receta de José Manuel Varó (Restaurante Maestral). Ingre-

dientes para 4 personas: 4 escalopes de salmón de 150 grs. limpios de piel y espinas, 8 cucharadas de aceite de oliva, 2 botellines de cava seco (benjamines), 300 grs., de verduras cortadas a dados muy pequeños (carlota, puerros, judías verdes, tomates, alcaparras y tomillo en hojas), 1/2 kg., de mejillones limpios, 1 escalonia cortada muy fina, 2 decilitros de crema fresca. Modo de preparación: Colocar un cazo al fuego con el aceite y la es-

calonia; una vez esté blanqueada, añadir el cava y los mejillones. Cuando los mejillones estén abiertos apartar sus mollas. Retirados los mejillones se incorporan las verduras y se dejan cocer a fuego lento hasta que se reducen. Añadiremos la crema fresca dejándola cocer durante 3 minutos junto con las mollas de los mejillones. Freiremos el salmón sazonados con sal y pimienta y colocados en plato vertoremos la salsa a su alrededor.

## Restaurante

## El Jardín DE GALICIA

- Mariscos
- Pescados
- Carnes
- Vinos
- Postres
- Viveros propios

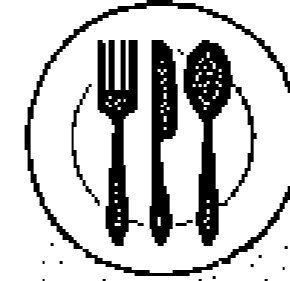
## EN ALICANTE

DEGUSTE LOS PLATOS DE LA NUEVA COCINA GALLEGA  
LAMPREAS Y ANGULAS DEL MIÑO  
CON TODO EL SABOR DE GALICIA

## EN ELCHE

GRAN SEMANA DE LA OSTRA Y EL PERCEBE EN NUESTRA BARRA DE ELCHE  
VEN A CONOCERNOS

Maisonave, 33 • ALICANTE C/ Cristóbal Sanz, 34 • ELCHE  
Tel.: 512 01 61 Tel. 666 07 10



## Nuestros profesionales

Antonio Sogorb

## La exquisitez de lo sencillo

NACIO en Alicante hace cuarenta y cuatro años de los que treinta los ha dedicado a su formación en hostelería. De muy joven comenzó su labor en el hotel Maysu de Benidorm. Nombres como el Dársena, la Piel del Oso o El Barco de la Albufereta alicantina han ido curtiendo a este acreditado cheff en una espléndida carrera profesional en la que también cuenta sus estancias en Canarias, Zaragoza y Logroño. A los 25 años se instala definitivamente en nuestra capital trabajando en las cocinas del Alfin de la Albufera.



R. ANTON

Antonio Sogorb atesora una experimentada trayectoria

Hizo sus pinitos como empresario en Benidorm montando el restaurante El Turia - hoy desaparecido - hasta llegar al Nou Manolín a principios de los ochenta. Hoy, junto a José Manuel Castelló, dirige la cocina del restaurante Piripi de la avenida de Oscar Esplá 30 de nuestra capital, desarrollando una impecable labor con la cocina de mercado, sencilla, sabrosa, donde se conjugan pescados, mariscos y arroces subrayando frescura y originalidad en una bien surtida carta

donde abundan los platos de cuchara y una nutrida lista de «entraetas» que tanto gustan por estos lares. «El éxito de nuestra cocina - nos comenta - radica en la frescura de los productos que tratamos. Trabajamos al día con lo que el mercado nos ofrece. Seleccionamos lo mejor y lo preparamos sin tapujos ni cosas raras que en ocasiones desvirtúan la cocina tradicional mediterránea».