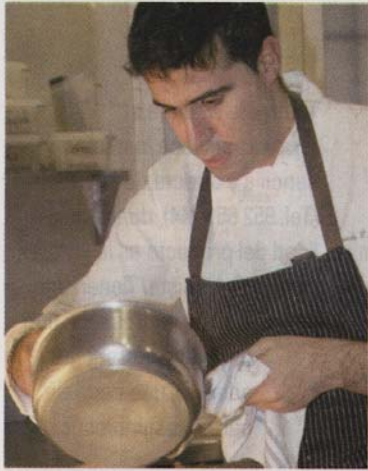


## El cocinero de Zaranda, el restaurador promesa



La IX edición del famoso congreso gastronómico internacional "Lo Mejor de la Gastronomía", ha premiado a Fernando Pérez Arellano, del restaurante Zaranda, como "El grande del mañana", es decir, como un chef que sorprende y lo hará aún más en el futuro. Pérez Arellano se enorgullece del reconocimiento a su carrera profesional y a su concepción pragmática de

la cocina que lleva a la práctica huyendo de excentricidades y limitándose a "dar de comer" al comensal.



## Bodegas Covila estrena imagen

La clásica bodega de Rioja Alavesa, Covila, renueva su imagen dándole a las etiquetas de sus vinos jóvenes, blanco y rosado un aire más moderno y colorista. De esta forma, la casa elaboradora pretende acercarse a los nuevos públicos que se sienten atraídos por la imagen de un vino, pero sin perder un ápice de su calidad.



## Siete aceitunas al día para estar sanos

Interaceituna, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, ha lanzado una campaña de promoción de la aceituna de mesa para concienciar a la población de los valores nutritivos y saludables de este aperitivo tan español. Siete aceitunas al día es la ración recomendada para sacar el máximo beneficio de este alimento. Ricas en minerales y vitaminas, fibra y ácido oleico, las aceitunas son estupendas para prevenir el colesterol y proteger el corazón.

## Café para rendir en el trabajo

El 37% de los cafés semanales que consumen los españoles se toman en el trabajo. Cada persona toma una media de 1,3 cafés diarios que extrae de las máquinas de vending ubicadas en oficinas y fábricas. La bebida estrella es el café con leche (35%), seguido de cerca por el cortado (30%) y por el café solo (25%). En los últimos años es difícil concebir el entorno laboral sin máquina de café.



## Carta de diseño para los vinos de Terra Alta



Los restaurantes de la catalana Terra Alta contarán con una carta de vinos común que servirá para identificar los vinos de la DO. "El celler de les Terres de l'Ebre" tiene un atractivo diseño y permite al restaurante incluir en su listado los vinos preferidos por sus clientes.

## Terras Gauda diversifica su línea de negocio

La bodega gallega Terras Gauda ha adquirido la empresa "A Rosaleira", dedicada a las conservas vegetales artesanas de gran calidad.

De esta forma, la bodega diversifica su línea de negocio y posicionará productos delicatessen vegetales (como grelos naturales, tomates o mirabeles) en más de 30 mercados internacionales de Europa, Asia y América.



## Vinos para compartir con los amigos

El grupo Príncipe de Viana propone una original iniciativa: compartir los nuevos vinos de las bodegas del grupo con amigos, y uno de los platos estrella de la cocina patria: las migas de pastor. Y los mejores compañeros para este succulento plato son el vino dulce Vendimia Tardía Chardonnay de Príncipe de Viana, goloso y untuoso en boca; el tinto Albret "La Viña de mi Madre" Reserva 2002, complejo, elegante y frutal; y el Gran Reserva 1999 de Rioja Vega, un tinto aromático y persistente.

