

De paseo por la feria

Casi veinte empresas de alimentación se dieron cita en esta feria de gastronomía organizada por la Cope

Solan de Cabras

Solan de Cabras mostró sus últimos productos: el Bio-Solan Multifruta, el Citron, el High Sport y el Fibril. Estos se caracterizan por contener diversas vitaminas y ser ideales para deportistas, ya que se trata de bebidas isotónicas que ayudan al organismo a recuperarse tras un esfuerzo físico. Además, este stand mostró su clásica agua Solan de Cabras, en diversos envases. Txori-Erri cuenta con la distribución en exclusiva de esta marca para Gipuzkoa y Vizcaya.

Goñi Lizarralde C.B.

Bodegas Lan, Viñas del Vero, Viña Berceo y Torre Milanos, éste último caldo con la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, se presentaron en la Feria de la Gastronomía de la mano de Goñi Lizarralde C.B. De Lan hay que destacar el Lanciano reserva y el Lan crianza, además del rosado Santiago Ruiz; mientras que en Berceo hay que resaltar su crianza del 95. También se mostraron otros caldos como el rosado Sestero o el tinto Gurpegi. Y dentro de la producción Viñas del Vero, Val de Vos, el Chardonnay y Gewurtraminer (éstos dos últimos de origen alsaciano). Por otra parte, también se exhibieron algunas de las cámaras de EuroCave que conservan el vino a su temperatura ideal, impidiendo que se filtren los rayos solares y con la posibilidad de que cada estantería guarde una temperatura distinta, ya sea para blancos, rosados o tintos.

Comercial Irizar

Por cuarto año consecutivo, Comercial Irizar se presentó a la feria con los caldos de las bodegas Barón de Oña y los albariños de Lagar de Cervera. Esta empresa que distribuye los vinos de la Bodega Rioja Alta, también presentó los viña Alberdi, Arana y Viña Ardanza.

Comercial Romualdo Sánchez

Este año también acudió a la feria la empresa Comercial Romualdo Sánchez, que presentaron el Cava Raventós i Blanc (tanto el brut como el brut nature de tres años) y los caldos de la bodega de Carlos Serres de Rioja. Cabe reseñar que aquí se ofreció el mismo vino que se sirvió en la comida que dio el Parlament de Catalunya a los duques de Palma antes de la celebración de su boda. Además, su stand tuvo un rincón especial dedicado a los licores, donde destacaron el Licor 43 y el brandy Cardenal Mendoza, además del Armagnac Puysegur.

Chivite

La prestigiosa bodega de Chivite compareció a la Feria con su línea de Gran Feudo y la Colección 125. Esta serie cuenta con una producción limitada y la botellas son numeradas y que su destino, fundamentalmente, se reserva a la alta restauración. Cabe citar, por ejemplo, que el blan-



La X Feria de la Gastronomía se celebró en el Hotel Costa Vasca del 13 al 16 de octubre

co de la Colección 125 ha obtenido la mejor calificación con un 9,70.

Comercial Otegui S.A.

Comercial Otegui S.A. mostró en su stand los caldos de Rioja Borción, entre los que destacaron el crianza del 95, el gran reserva del 78 y el reserva del 93. Asimismo se presentó el cava Castillo Perelada (brut y brut reserva), y la popular manzanilla La Guita, así como el vino blanco Pescador, de Bodegas Perlada.

Villaverde Distribución

Por primera vez, esta empresa de Hernani que ha participado en esta feria, cuenta con más de 700 referencias de productos congelados, no obstante en su stand presentó las novedades de cuatro de sus proveedores: Helados La Menorquina, Angulas Aguinaga, Dephan Concep y Ultracongelados Antártida. Respecto a la firma La Menorquina presentó la última novedad de esta casa: la línea *Dulce Tentación*, copas de pastelería congelada de rápida descongelación, además del resto de la carta de helados y postres de esta firma. Otro de los productos de este stand fue la Gula del Norte, de Anguilas Aguinaga, que se vende en embalses especiales para hostelería.

También presentó los bocadillos congelados de Dephan Concep S.L., ya elaborados y que sólo requieren diez minutos de horno. Por último, esta empresa dio a conocer el langostino cocido de Ultracongelados Antártida. Hay dos tamaños, uno ideal para pinchos y otro más grande para cócteles y para emplatar.

Distribución Isaro

Por tercer año consecutivo, la empresa Distribuciones Isaro ha participado en esta feria consiguiendo en esta edición el premio a la calidad de sus productos. Esta firma comercializa únicamente productos ibéricos. En su stand, los profesionales pu-

dieron degustar riquísimo jamón y paletilla de bellota de cerdo ibérico recién cortado, así como toda clase de embutido ibérico, chorizo, lomo y salchichón.

Lácteos Goenaga

La empresa Lácteos Goenaga fue galardonada con el premio a la innovación y desarrollo de productos. Esta firma donostiarra presentó como novedad el bio de leche desnatada y un yogur elaborado con leche de oveja. También dió a conocer el queso de Denominación de Origen Ossauraty, y el Idiazabal de la casa Endara. En su stand también se pudieron degustar las 14 confituras artesanales *Lore-eztia*, de Bayona, que están elaboradas con azúcar de caña y miel.

Comercial Urraki

Durante las diez ediciones que se vienen celebrando de la Feria de la Gastronomía, Comercial Urraki no ha faltado a ninguna. Cavas Parxet, los vinos del Marqués de Cáceres, el bacalao desalado de Giraldo o las conservas Guitarra son algunas firmas que representa Comercial Urraki en Gipuzkoa y que ha mostrado en su stand. Así como los productos Martiko, tanto sus clásicos del pato y ganso como el foie o el jamón, como sus platos cocinados, entre ellos, el pato semisalvaje al vino de Málaga o codornices rellenas de foie en salsa de uva. En cuanto a los caldos del Marqués de Cáceres cabe resaltar sus tipos de blanco, el blanco joven, el semidulce, el fermentado y el fermentado en barrica nueva de roble francés. Respecto al bacalao Giraldo, hay que señalar que proviene de Islandia y corresponde a la clase A, la élite del baccalao, que garantiza que no ha sido pescado por arrastre. Se vende en porciones y no existe congelación previa. En cuanto a las conservas navarras de Guitar, hay que resaltar como novedad las pochas de Navarra que están preparadas sin ningún tipo de aditivos ni conservantes. También en el stand de Urraki se

presentaron los jamones de jabugo Los Romeros, que cuentan con una reserva mínima de 18 meses.

Cárnicas Guikar

Cárnicas Guikar es una empresa de Oiartzun que a pesar de contar con diez años de historia es la primera vez que participa en esta Feria. Su stand-frigorífico sorprendió a los visitantes. Esta empresa está especializándose en la comercialización al sector de la hostelería, oferta las piezas más demandadas por los profesionales como es el chuletón de buey, el solomillo, el filete, el entrecote, rabo de buey y costilla para asar, principalmente. Una de sus premisas es ofertar un género de calidad similar, asimismo su carne se caracteriza por su excelente calidad, determinada en la grasa amarilla y la carne entrevetada.

Parés Baltá

La empresa Sobrino Amador contó con un expositor de Cavas Parés Baltá en donde se mostraron toda la gama de cavas de esta firma. Asimismo presentó como novedad el tinto Masselena, cosecha del 97, un caldo que gustó muchísimo, y que está realizado cabernet y merlot.

Granja El Campillo

Granja El Campillo presentó una de las tres grandes novedades de esta feria, auténtico queso mozzarella elaborado con leche de búfala. Es el primer queso de este tipo fabricado en España.

Bodegas y Bebidas

Bodegas y Bebidas presentaron varias novedades como los vinos *Azpilicueta* y el lanzamiento del Rioja *Dominio de Montalvo*, un caldo que se caracteriza por sus doce meses de maduración en barrica. Este vino nace con la vocación de ocupar en el mercado el espacio determinado por los crianzas y los jóvenes de año. Esta firma también presentó la comercialización de la marca Campanas, que consta de un ro-

sado de Navarra y tintos de crianza, entre los que destaca la comercialización Castillo de Javier, un rosado selecto con limitación de producción. También se degustaron el *Ribeiro Gran Alanis* y el *Albariño Pazo de Villarei*.

Eneko Distribución

Por segundo año, Eneko Distribución presentó en el Costa Vasca el bacalao cocinado ultracongelado y envasado al vacío. Se vende tres variedades distintas: bacalao al pil pil, a la vizcaína y ajoarriero. Este producto se presenta en cazuelas de barro individuales.

Zapiain

Además de la sidra Zapiain, esta firma presentó sus aguardientes y como novedad el armagnac *Veuve Lafontan* y el champán francés *Marie Stuart*, sin olvidar la cerveza *Pilsner Urquell*, y los vinos de las bodegas *Artadi*, de *La Guardia*, y *Virgen Blanca de Leirin*, de Navarra.

Comercial Bopear

Durante la feria, Comercial Bopear expuso los muchos productos alimentarios y bebidas que comercializa. En el caso de bebidas esta firma es distribuidor oficial de Bodegas Luis Gurpegi, bodegas Antaño, bodegas Alavesas, Cavas Alsina & Sarda, Destilerías del Condado y Picuezo... Y es importador de importantes firmas de armagnac, brandy, cognac, ron, whisky, ginebra. También comercializa conservas de las firmas *Linda Playa*, *Cosami*, *Cortizo*, los platos cocinados de *Huertas*, las conservas vegetales de *Baroja*, aceitunas de la firma *Lafy* y las de *Adasa* y *acaparras Piter*.

Rincón del bacalao

Esta empresa donostiarra presentó el bacalao desalado envasado al vacío, con caducidad de diez días, además del tradicional y el desalado congelado en sus diferentes cortes, es decir desmigado, lomos, filetes... Esta firma también oferta kokotxas frescas.