

Actualidad gastronómica

Mardu, nueva distribuidora de foies Rougié

La prestigiosa distribuidora guipuzcoana da un paso más en su apuesta por la máxima calidad con la incorporación de los foies Rougié a su lista de productos.

“Mardu es una distribuidora que cuida mucho el producto desde el principio de su historia. Trabajamos con primeras marcas como, por ejemplo, ibéricos Carrasco, que siempre son garantía de calidad y sobre todo de regularidad de cara a nuestros clientes... Y en esta ocasión, con la incorporación de Rougié a nuestra cartera de productos de alta gama, podemos contar con la casa número uno de Foies y continuar en nuestra línea de máxima calidad al sector Horeca”, nos explican.

Rougié es una marca francesa reconocida a nivel mundial. La incansable búsqueda de la perfección de sus métodos de trabajo y de sus recetas le ha llevado a erigirse en emblema del buen gusto francés. Sus foies gras y sus trufas se sirven hoy en las mesas más prestigiosas del mundo. Rou-



gié está presente en los palacios, en los mejores restaurantes, en las boutiques de lujo y en las compañías aéreas de 120 países de los 5 continentes.

www.mardu.es

Sidrería Saizar, nueva fachada e imagen más moderna



Tradición y modernidad van de la mano en la sidrería Saizar, sobre todo gracias a las obras que han permitido renovar la fachada del establecimiento y darle una nueva imagen “más moderna, en la que se han utilizado materiales nobles como el acero corten”, explican desde la firma.

Aunque el próximo 19 de mayo, coincidiendo con el Sagardo Eguna de Usurbil, finalizará la temporada de txotx en el establecimiento, la sidrería Saizar va a permanecer abierta durante el verano “con importantes novedades en la carta” para aprovechar la afluencia de turistas.

www.sidrassaizar.com

El queso del mes: Queso D.O. Mahon



El proceso de elaboración de esta joya gastronómica se ha mantenido invariable durante mucho tiempo en todas las fincas menorquinas (“llocs”), donde se hace siguiendo prácticas muy antiguas. En su conjunto viene determinado por una serie de operaciones que se han

Referirnos al queso Mahón-Menorca es tratar de una parte de la cultura y costumbres de la isla de Menorca y ha sido y es un elemento clave para el mantenimiento de su actual fisonomía.

transmitido de padres a hijos, y su correcta aplicación define y origina el auténtico Queso Mahón-Menorca, aunque recientemente se han incorporado algunas modificaciones aconsejadas por los actuales avances tecnológicos. La maduración del queso Mahón-Menorca se realiza en las cavas de maduración, donde recibe el tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untado de aceite con o sin pimentón.

www.quesomahonmenorca.com

Pescados Amaia

“Siempre que hay, nosotros vendemos anchoas del Cantábrico”

Hace ya varias semanas que entraron las primeras anchoas del Cantábrico y que comenzaron a lucirse en el mostrador de esta conocida pescadería del mercado de La Bretxa. Sin embargo, para desilusión de sus propietarios y de su clientela, la anchoa dejó de llegar en las cantidades que se esperaba.

“La anchoa está lejos porque todavía hay muchos verdes y porque la temperatura del agua es fría todavía. De normal, en esta época, tendría que llegar mucha más anchoa de la que está entrando”, nos explica



Amaia Eraso. “En nuestra pescadería, sin embargo, siempre que los pescadores pescan, nosotros la vendemos aquí”, nos dice orgullosa. Amaia añade que la anchoa es uno de los tesoros del Cantábrico. “Es una perla y, a veces, tristemente, no se valora lo suficiente”.

Pescadería Amaia es un establecimiento que cuenta con una destacada trayectoria de décadas en el mercado La Bretxa. Tras más de 50 años al frente, Amaia Elizondo ha pasado el relevo a sus hijos Amaia y Koldo, para quienes “la calidad y el pescado y marisco del Cantábrico” es su prioridad.



Alimentos de
LA RIOJA

www.alimentosdelarioja.com

LA RIOJA
Capital

Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente