

Magia en el plato, otoño saludable, Hyatt Regency Hesperia Madrid por la chef Ana Peiró

Una nueva economía del actual marco social demanda una reinención en la cocina que demuestra que el arte de una mano creativa con buen producto, sigue siendo resultado de éxito en los fogones

Una nueva edición de las "Healthy Gourmet Seasons" así lo demuestra con ideas para todos los bolsillos. El otoño en el Hyatt Regency Hesperia Madrid de manos expertas de la chef Ana Isabel Peiró demuestra que España, a pesar de los vaivenes de la economía, sigue siendo líder en la excelencia de producto y con técnica se consigue magia a la mesa.

Los platos: Carpaccio de tomate iberiko con Burrata y pesto de guisante/Flor de alcachofa a la carbonara/ Pulpo asado con patata revolcona/Osobuco a baja temperatura con chirivía y manzana/Chocolate, café y cítricos/Te de limón y jengibre con Multivitaminas.

En este espacio que emana bienestar, el viaje al Madrid del Siglo de Oro sumerge en un combinado de ideas gourmet para saborear en la estación de la caída de la hoja a la hora de pegarse un capricho una vez que disfrutas del entono cultural, de negocios y compras próximo al Estadio Santiago Bernabeu. Cuando descubres este remanso de paz sorprenden sus propuestas gastronómicas. Una es el Mery Bárbola, bar que va más allá del concepto afterwork, con platos divertidos; otra es un menú ejecutivo de gran materia prima; y la guinda es el restaurante Leña, las brasas de Dani García, que enloquece el mundo steakhouse así como Smoked Room, galardonado con 2 Estrellas Michelin. La hora del reposo está en sus 169 habitaciones de las que 28 son suites. Las de la planta superior cuentan además con terrazas ajardinadas y bañeras de hidromasaje privadas. Nada mejor que empezar el otoño con estilo.

El vino. Hace más de 40 años, cuando la tendencia era arrancar vides por doquier y sustituirlas por campos de cereal, Mauro Pérez transmitió a sus hijos el respeto a la tierra y su pasión por el vino. Las 17 ha de viñedo que dejó a su familia son el pilar sobre el que, en 1980, los Hnos. Pérez Pascuas fundaron su bodega en Pedrosa de Duero. Posteriormente, junto a otras bodegas y cooperativas se unieron para crear en 1982 el Consejo Regulador de la Ribera del Duero. Hoy cuentan con 124 ha de viñedo en propiedad. El objetivo es reflejar la identidad de su territorio elevando los niveles de biodiversidad a través de una viticultura tradicional, responsable, sostenible y respetuosa. Para obtener máxima calidad controlan la producción por hectárea en vaso buscando bajos rendimientos. En otoño, la Tinto Fino es vendimiada de forma manual. La crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés y americano que ceden al vino carisma y una armonía fruta-madera. Elaboran únicamente tintos de guarda: crianzas, reservas y grandes reservas. Hoy, presentan Viña Pedrosa Reserva 2019: 100% tempranillo, noble y elegante. 24 meses en barricas de roble americano y francés. Cata: Complejo y exuberante en nariz, carnoso, taninos nobles y envolventes, aromas a fruta negra madura y compotada (ciruela y cassis) y minerales. La producción anual, 600.000 botellas, se reparte entre sus 6 referencias: Cepa Gavilán Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Crianza; Reserva; Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección. Hoy día están en cerca de 50 países.

El AOVE. Los aceites El Tilo se cultivan en Extremadura, en una finca situada en el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara, en la provincia de Cáceres. Es una explotación de 35 hectáreas con 9000 olivos, exclusivamente de la variedad monovarietal cornicabra, con otras 30 hectáreas de alcornoques, encinas, enebros y matorral, con diversas especies de flora y fauna. La aceitunas se recogen de forma temprana a comienzos de noviembre. Cata: Vista: Color verde. En boca: frutados, fragantes y aromáticos; con valores de amargo y picante de mediana intensidad. Notas de hoja de olivo y almendra y recuerdos a manzana. Beneficios: Alto contenido en ácido oleico- ácido graso monoinsaturado, de alto valor nutricional- y en polifenoles totales -antioxidantes naturales-, entre los que destaca el oleocanthal con gran poder antiinflamatorio. Galardones: Reconocido con la medalla de Producto Gourmet de la AVPA (Agencia para la Valoración de Productos Agrícolas) en el marco de la 18ª edición del concurso "Aceites del Mundo". Evento que reúne a productores de países como España, Italia y Francia para premiar a los mejores productos agrícolas de excelencia. Todo un delicatessen.

El Tomate Iberiko nace de la agricultura tradicional de una familia de agricultores cuyos orígenes se remontan a la vega de Almería, en la zona de La Cañada, en su tercera generación. Hace honor a su nombre al tratarse de un tomate auténtico, "es un tomate con sabor a tomate, como los de antaño". Su cultivo lo desarrollan en un entorno privilegiado como es el "Parque Natural Cabo de Gata-Níjar", donde gracias a sus aguas salinas y el gran contraste de temperatura, hace que puedan llegar a superar los 10º brix, frente a los 4 ó 5 que tiene un tomate convencional. Se cultivan y recolectan de forma artesanal y en su punto óptimo de maduración, para que alcance su máximo sabor y poder obtener todas sus propiedades y vitaminas. Panel de cata: Se caracteriza por tener un equilibrio perfecto entre dulzor y acidez, con un aroma afrutado un color rojizo oscuro y una textura crujiente, que lo hace irresistible a cualquier mirada ó paladar. Están enfocados al consumidor particular como en la alta cocina, en prestigiosos restaurantes, algunos con Estrellas Michelin.

La alcachofa de España es una de las protagonistas de la estación ya que es en otoño cuando comienza la campaña en fresco aunque conviene recalcar que es una verdura que se puede consumir durante todo el año ya sea en conserva o congelada. En ambos casos mantiene sus propiedades. La misión de la asociación sin ánimo de lucro Alcachofa de España es incrementar su consumo como fuente de salud e influir en la mejora de los hábitos alimenticios de la sociedad. La asociación la conforman en la actualidad un total de 28 empresas, organismos y entidades en representación de agricultores, empresas hortofrutícolas e industria transformadora de las diferentes zonas productoras del país: Región de Murcia, Comunidad Valenciana, Navarra y Andalucía. España es el tercer país productor de todo el mundo alcanzando un volumen que ronda las 210.000 toneladas anuales. El clima mediterráneo, la luz, el suelo y el nivel hídrico son claves en su diferenciación. ¿Cómo detectar su calidad? Debe tener las brácteas de los capítulos bien cerradas y compactar y un corazón tierno. Un truco para comprobar su frescura es apretarla cerca del oído y al escuchar un crujido es que está fresca. Además son indicadores de lo mismo su color vivo y su tersura. ¿Beneficios? Es rica en fibras y proteínas además contiene potasio y vitaminas E, K, B6 y C. Es muy versátil en la cocina y da mucho juego para preparar mil y una recetas como la que se ha presentado hoy en el Menú de Otoño 2023 para recibir la estación.

El Pulpo del Atlántico de Salanort. Desde hace más de 20 años Salanort elabora conservas de pescado (anchoa, bonito, boquerón y pulpo) con técnicas tradicionales y artesanales en el puerto de Getaria (Guipuzcoa). Desde 1995 dedica su tarea a la innovación a través de un sistema de I+D+I consagrado a uno de los productos de lujo de España: El pulpo. La calidad de este producto está

directamente relacionado con la técnica de pesca. El pulpo es capturado en aguas frías del océano Atlántico con técnicas tradicionales de pesca artesanal. Las bajas temperaturas del agua son clave para obtener un pulpo de alta calidad. Se trabaja con calidad Japón, máximo nivel en lo que a pulpo se refiere. Esto significa que entre la pesca y el proceso de congelación no pasan más de 3 horas. El pulpo cocido y envasado al vacío, mantiene todas sus propiedades gracias a su cocción a baja temperatura lo que permite disfrutar de su máximo sabor. El respeto por el medio ambiente y la pesca sostenible son valores fundamentales. Entre sus galardones: Great Taste Award 2015 (seleccionados entre más de 10.000 productos internacionales como únicos en el apartado de cefalópodos que recibieron este premio. Más de 400 jueces lo eligieron y otorgaron dos estrellas) Superior Taste Award 2016 (Más de 120 chefs europeos reconocidos otorgaron las dos estrellas de calidad).

La carne de vacuno es mucho más que solomillos y chuletones. Encontrar cortes económicos, como el ossobuco, la picaña brasileña que aquí se conoce como tapilla, el redondo, el solomillo del carnicero o la tira de vacío argentina que aquí se llama falda puede ser una experiencia gastronómica sorprendente y muy asequible. La carne de vacuno producida en España es apreciada en todo el mundo debido a la diversidad de razas, la calidad de su alimentación y los cuidados de los ganaderos. Y así lo acreditan los Fans del Vacuno. Además, es una fuente valiosa de proteínas, hierro, zinc, magnesio, potasio y vitaminas esenciales como la B12. Beneficios. Su consumo dentro de una dieta variada y equilibrada como la Dieta Mediterránea no solo es un placer para el paladar, sino también un aliado para prevenir y combatir la anemia, mejorar el sistema inmunológico, contribuir a la recuperación de músculos y tejidos, y fomentar un crecimiento saludable. En resumen, el vacuno ofrece opciones económicas y beneficios nutricionales significativos, lo que lo convierte en un elemento esencial para la dieta equilibrada y deliciosa. www.fansdelvacuno.com

El Té Verde, Jengibre, Limón y probióticos de Azaconsa y el Multivitamínico +Q10. En constante innovación, empleando técnicas tradicionales en fusión con los más avanzados procesos tecnológicos y un I+D+I a la vanguardia empresarial, esta saga familiar de Novelda (Alicante) en su sexta generación y desde 1870, vuelve a sorprender. Las novedades ponen foco de nuevo en el terreno de las infusiones. La de hoy, protagonizada por la unión del jengibre y el limón enriquecida de probióticos, crea la "súper-Infusión". Es una bomba saludable. Entre sus múltiples beneficios: goza de grandes propiedades antioxidantes y diuréticas. Equilibra el cuerpo, es un excelente depurativo y favorece el sistema gástrico, la digestión y estimula el sistema inmune. Además, ejerce de potente escudo en el sistema respiratorio, previene el riesgo cardiovascular y es muy importante porque favorece los procesos cognitivos y la concentración. Al enriquecerlo con probióticos, ayuda a proteger aún más en el terreno del aparato digestivo de microorganismos perjudiciales, reparando la función intestinal. El "multivitamínico , con 13 vitaminas,10 minerales y Coenzima Q10", es otra de las grandes novedades. Ayuda al nivel de los valores diarios de referencia necesarios para una vida saludable y plena de energía. Las células además usan CoQ10 para su crecimiento y mantenimiento, ya que la coenzima disminuye con el paso del tiempo. Esta es una potente manera de blindarse en otoño.

Datos de contacto:

Pilar Carrizosa
Healthy Gourmet Seasons
649430142

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>