

## **Tendencia Otoño 2021, un viaje por el sello protegido de cada tierra, Hotel H10 Villa de la Reina**

### **Protagonistas de las mesas de otoño son los productos que da la tierra identificados por su sello protegido como sinónimo de calidad**

La Denominación de origen protegida (DOP), Identificación Geográfica Protegida IGP o una Especialidad Tradicional Geográfica (ETP) se imponen ya avalando la excelencia alimentaria a nivel internacional acrecentando su interés en momentos en los que todavía seguimos sin saber lo que comemos. Es una garantía necesaria y si a esto añadimos otro mensaje reciente del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, sobre la nueva Política Agrícola Común (PAC): "Impulsar un sector agroalimentario competitivo y sostenible", rubricamos. Al hilo de lo cual, el Hotel H10 Villa de la Reina de Madrid y la Periodista y Escritora, Pilar Carrizosa, presentan unos platos con un ADN particular diseñados por el chef ejecutivo Gonzalo Vargas, showcooking realizado en este Templo de bienestar, certificado "Stay green", en pleno centro de la capital: Aperitivo: Rocas de Parmigiano Reggiano. Ceviche de pimientos en sus tres texturas- Lazos dorados y escamas de Parmigiano Reggiano con virutas de ibérico- Humus de garbanzos en lluvia de pimentón de la Vera con pistachos y AOVE.- Solomillo de ternera de aliste en costra de pimienta negra acompañado de mini coles, peras al vino, champiñones y gratín de patata.

La velada discurrió en un edificio del siglo XX, cuya gastronomía orgánica con opciones sin gluten y dietéticas habituales se disfrutaron en un espacio donde las terrazas de las habitaciones conectan con el triángulo del arte. El Lobby Bar La Villa, sorprende por su carta de Tablas de selección de ibéricos acompañadas de Focaccia al romero, Vinos de Madrid y el tradicional "Vermut de la Reina", sello de identidad del hotel: una de las bebidas más castizas y receta exclusiva para sofisticar la bebida clásica y convertirla en un original cóctel. Consiste en mezclar vermut con zumo de naranja natural, ginebra y angostura". Todo sin olvidar los tiempos de COVID-19 donde H10 Hotels se distingue por un riguroso protocolo de limpieza y seguridad trabajando en alianza Preverisk Group y Bio 9000 líderes en seguridad alimentaria, higiene y salud siguiendo recomendaciones de la OMS. ([www.hotelh10villadelareina.com](http://www.hotelh10villadelareina.com)).

Rumbos de origen sostenible en 6 saltos:

1. Extremadura ( Berlanga-Badajoz). Oleum Ocho Ojos Ecológico. Olivar moderno. Arbequina. Tecnologías punta pero de tradición centenaria. La aceituna se produce siguiendo procesos tradicionales y ecológicos cuidando cada proceso y respetando el ecosistema. Zumo suave y dulce que conjuga con un aroma a plátano y almendra. La Berlangueña Ecológico. El aceite Pico Limón, de origen milenario y 7.000 ha de cultivo en España pone foco en la Sierra de la campiña sur, un paisaje idílico, en el que una pequeña explotación de escasas 70 hectáreas de olivar exclusivamente ecológico, dan este zumo tan excepcional de Sabor amargo, picante y ligeramente dulce. Aquí el AOVE Pico Limón, de producción limitada, deleita con su aroma y matices equilibrados de frutados de hierba recién cortada, tomate verde y frescor a hierbabuena y menta. [www.todoaceite.com](http://www.todoaceite.com)

2.Almeria. Sweet Palermo Chocolate. El único pimiento color chocolate.Panel de cata: Destaca su aspecto visual, sabor, textura y olor. Proporciona al paladar una experiencia sensorial única. Aunque a la vista parece picante o salado, aporta un sabor dulce y sutil. De textura suave y jugosa, apenas tiene pepitas. Forma cónica con piel fina fácil de pelar. Propiedades organolépticas: lo convierten en un superalimento ya que aporta 3 veces + vitamina C que una naranja (mg A.A. /100 g secos), es fuente de ácido fólico, potasio y calcio; antioxidante y rico en Licopenos (ayudan prevenir la oxidación del colesterol malo), Carotenos, que proporcionan vitamina A y Flavonoides, que ayudan a prevenir enfermedades coronarias.Reconocimientos2021:“Sabordelaño” en España, según los consumidores; 2020 Superior Taste Awards (Bruselas), premio 3 estrellas al mejor sabor del mundo, concedido por un jurado de más de 200 chefs profesionales; 2018 Premio Almería Gourmet; 2018 FICA Summer Event The Netherlands; 2015 Producto del año en la Feria del Mercado de Productos Frescos de Polonia; 2012 Mejor pimiento de los Países Bajos, categoría New Fresh de Foodlog. Sweetpalermo.launioncorp.com

3.Italia. Parmigiano Reggiano DOP. Un queso, un territorio. Es uno de los quesos más antiguos del mundo vinculado al territorio donde se produce: un total de 10.000 km2 formado por las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, y una pequeña parte de Mantua y Bolonia. Fueron los monjes benedictinos los primeros que lo produjeron en la Edad Media, cuando buscaban un queso que tuviera una larga duración en el tiempo. Desde entonces, es uno de los más apreciados del mundo, no en vano el mismísimo Boccaccio lo cita en su obra maestra, ‘El Decamerón’. Hoy en día se sigue elaborando como desde hace nueve siglos, de forma artesanal y natural, sin aditivos ni conservantes, solo con leche, cuajo y sal. Sólo se puede utilizar leche cruda de vaca que se produce exclusivamente en la zona de producción que no es tratada térmicamente, por lo que mantiene la riqueza de los fermentos lácticos naturales. La curación mínima es de 12 meses, aunque es a los 24 cuando alcanza su máxima expresión. Además, se trata de un lácteo naturalmente libre de lactosa, por lo que es apto para los intolerantes. <https://www.parmigianoreggiano.com/>

4.Garbanzo Madrileño ¡MIAU!. 100% madrileño, certificado con la marca de garantía M PRODUCTOCERTIFICADO. Lo que le hace único es que aumenta más del doble su tamaño tras la cocción, no pierde su piel en el proceso y presenta una untuosidad mantecosa y blanquecina en su interior, que le convierte en clave para el tradicional cocido madrileño, por su tersura y propiedades. Destaca por su pequeño tamaño y color anaranjado, aunque no se debe confundir con el garbanzo pedrosillano. La ruta del garbanzo, organizada por la asociación ‘La Garbancera Madrileña’, está integrada por agricultores de municipios del oeste de Madrid como Brunete, Navalcarnero, Sevilla la Nueva, Villaviciosa de Odón, Boadilla del Monte, Villanueva de Perales, Villamantilla, Villamanta, Quijorna, Villanueva de la Cañada, Villanueva del Pardillo, Valdemorillo, Navalagamella, Colmenar del Arroyo y algunos de sus ayuntamientos. Las legumbres, por sus cualidades nutricionales son gran fuente de proteínas de origen vegetal, fibra , minerales (calcio, hierro, magnesio y zinc) y vitaminas (niacina y ácido fólico (el garbanzo reduce la acumulación de grasa). Además, como no contienen gluten, son aptas para celíacos. [www.legumbresmiau.es](http://www.legumbresmiau.es)

5.Jaraíz de la Vera (Cáceres) CRDOP. Pimenton de la Vera

El Pimentón de La Vera se produce en los municipios de las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el Norte de la provincia de Cáceres. Se obtiene de la molienda de los pimientos secos tras la recolección de frutos totalmente rojos, de las variedades del

grupo de las "Ocales" (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum* L. y *Capsicum longum* L., y secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional. Su aroma y sabor ahumado se debe al proceso de secado al humo al que se somete a los pimientos. Color: rojo intenso. Sabor suave que puede ser Dulce, Agridulce o Picante, en función de la variedad utilizada. El Pimentón de La Vera se caracteriza por su gran estabilidad de color, lo que le hacen ser muy apreciado por la industria chacinera. [www.pimentonvera-origen.com](http://www.pimentonvera-origen.com)

6. ZAMORA. Comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria, I.G.P.Ternera de Aliste. 75 explotaciones familiares ganaderas inscritas en los Registros de la IGP, basan su producción en el aprovechamiento de los recursos naturales produciendo carne de ganado vacuno joven ( entre 8 y 12 meses). La distinción de la carne de vacuno con IGP Ternera de Aliste se debe, en gran medida, al medio físico. El producto en sí tiene unas cualidades específicas propias debido a los particulares métodos de cría, basados en la cría del ternero a partir de la lactancia materna, unidos a su sacrificio a edades tempranas, que dan como resultado una carne con características propias y distintivas, que destacan por su color característico rosa claro a rosa, un suave sabor y una apreciada jugosidad y terniza con una grasa blanca y nacarada, de consistencia firme. Color: característico rosa claro a rosa, un suave sabor y una apreciada jugosidad y terniza, con una grasa blanca y nacarada, de consistencia firme. [www.terneradealiste.es](http://www.terneradealiste.es)

Kilómetros todos que recorren campos que apuntan a los Objetivos de Desarrollo Sostenible contemplados en la Agenda 2030 de Naciones Unidas y presentados en espacios siempre de categoría Green.

**Datos de contacto:**

Mabel Calatrava  
655174313

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Industria Alimentaria](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>