

Primavera efervescente 2024 por la chef Ana Isabel Peiró, Hyatt Regency Hesperia

[Multimedia](#)

Los sabores más vibrantes de la primavera healthy &Cool 2024 llegan con una explosión de aromas y colores abriendo la temporada de las "Healthy Gourmet Seasons" de Pilar Carrizosa, en el marco del Hotel Hyatt Regency Hesperia como anfitriones, cuya nueva edición viene protagonizada por las manos artísticas de la chef Ana Isabel Peiró

Los platos de la estación destacan por su frescura y creatividad, fusionando ingredientes que incluyen opciones ligeras y vibrantes de una España de sabor en torno al universo saludable.

El viaje resultó un mix sabroso y saludable: Entrante: Ensalada de espárragos DOP huetar, tomate concase, crujiente ibérico y parmesano. Segundo: Presa de Cerdo capa blanca marinada con pimentón de la vera, bimi y salsa agridulce. Postre: Ensalada de fruta con sorbete de hinojo, manzana y jengibre, muy nutritivo, con muchos beneficios, sin ningún aditivo ni estabilizante. Infusión de manzanilla, anís y regaliz como digestivo. Preparación: Los espárragos se aliñan con el aceite de oliva y aceite de pimentón de la vera para potenciar su sabor natural. La presa se cura en un marinado por unas horas con pimentón de la vera, envasar y cocinar a baja temperatura, para mantener la fibra y color de la carne y se acompaña con una salsa agridulce. La verbena saludable del postre se rubrica con el digestivo muy propio de la estación.

Platos en 6 versiones, sinfonía de sabores, ADN de cada tierra

Los vinos elaborados al amparo del sello de calidad de la Denominación de Origen Protegida Somontano nacen a los pies de los Pirineos de Huesca, los que definen su personalidad. Se trata de vinos blancos, rosados y tintos que son el fruto de un territorio diverso y de grandes contrastes con un amplio mapa varietal conformado por quince variedades de uva que han encontrado en esta tierra, el lugar ideal para dar lo mejor de sí. Características: son vinos aromáticos, afrutados, intensos, equilibrados y redondos en los que la frescura están presentes en todas sus gamas, desde jóvenes a grandes reservas y vinos de autor, gracias a las aguas de las montañas que nutren a sus viñedos, a la protección que dan a cada cepa las cimas pirenaicas y a un territorio único. Un suelo con ADN propio. Su amplia gama de vinos brinda mil opciones para disfrutar desde los platos más tradicionales de todo tipo de cocina, nacional o internacional, a las creaciones gastronómicas más innovadoras. Vinos versátiles entre los que hay uno para cada momento u ocasión. En el maridaje de "Primavera Cool & Healthy" disfrutarán de esa versatilidad y diversidad de la Denominación de Origen Protegida Somontano con los vinos Enate Rosado 2023 para el entrante, dos posibilidades de vino tinto para el plato principal con Sommos Varietales 2021 y Pirineos Marboré 2020 y el blanco Viñas del Vero

Colección Gewürztraminer 2023 como acompañante del postre.

Regados del Aove de una zona tradicional olivarera que data de la época nazarí entre los siglos XIV y XV donde se ubica el CR D.O.P Montes de Granada. El terreno se caracteriza por su irregular orografía y una altitud que oscila entre 750 metros y 1300 metros con clima frío y seco que permite unas prácticas de cultivo sostenibles debido a la baja influencia de plagas y enfermedades. Son 54 municipios situados en las comarcas de los Montes Orientales de Granada, La Vega de Granada, Guadix, Baza y Huéscar y las variedades principales son Picual o Martaña, Loaime y Lucio y las variedades secundarias son Negrillo de Iznalloz (autóctona), Escarabajuelo (autóctona), Gordal de Granada y Hojiblanca. Por tanto, son aceites multivarietales enriquecidos de las blends que las conforman. Características organolépticas. La variedad Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se encuentra complementado por las variedades Lucio y Loaime, aportan suavidad tanto al olor (aromas frescos que recuerdan a frutas diversas), como al sabor (ligero amargo) y al color (verde dorado a amarillo verdoso). Son zumos de aceituna de intensidad ligera amargor medio alto (3- 6), y picante medio o ligero. Propiedades: alto contenido en ácido oleico, que normalmente se encuentra por encima del 80% llegando a veces al 83%. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/ poliinsaturados (12 a 20) y por tanto, un alto valor dietético. Beneficios: Disminuye la secreción ácida gástrica y la tensión arterial. El AOVE de los montes de Granada tiene un gran reconocimiento internacional debido al buen hacer y accesibilidad de los agricultores y empresas adscritas.

En la milenaria Vega de Granada, se da cita la IGP Espárrago Huétor-Tájar . Es zona pionera que abarca los municipios de Huétor Tájar (con la mayor parte de producción), Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva Mesia. Este espárrago, a través de técnicas de cultivo de un adecuado laboreo, control de plagas y enfermedades, y el buen hacer y saber de sus agricultores, proporcionan el medio idóneo para crecer en esta zona. Diferenciación: Se ha seleccionado de forma natural por sus agricultores valorando el color, sabor, textura y longitud de espigado del turión desde el año 1930. Se recolecta al amanecer, con el máximo cuidado para evitar su deshidratación y pérdida de características propias. Su posterior manipulación y expedición se realiza en un tiempo record, llegando en menos 24 horas desde su recolección hasta su puesta en el mercado, garantizando su máxima frescura y calidad. Tipo y Panel de cata: No se puede comparar un espárrago verde con uno triguero, de igual forma que no se puede comparar entre una ostra y una almeja. A nivel organoléptico, diferencias con los espárragos verdes: son más delgados y con un porte más recto, el color del tallo tiene tonos más oscuros (verdes, morados y bronce). Sabor: amargo dulce, un profundo aroma y una textura firme y carnosa. Propiedades: antioxidante, flavonoides. Acción anticancerígena, antivirales, antialérgicas, antitrombótica y antiinflamatoria por lo esteroides. Rico en saponinas, reduce el colesterol. Actúa como prebiótico. Un tesoro encontrado.

La carne de cerdo de capa blanca. INTERPORC es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca y los elaborados cárnicos han mejorado en su evolución gracias a las inversiones en I+D del sector porcino. Hoy se elaboran productos más saludables con menos sal y grasa fácilmente digeribles. El plato elaborado con presa ha destacado por su

originalidad redundando en su alto valor biológico y nutricional, ya que esta carne aporta los nutrientes que nuestro organismo necesita. El consumo recomendado es de entre 3 y 4 raciones por semana, de 100 a 125 gramos cada ración. Incluye: Proteínas, todos los aminoácidos esenciales, minerales como el hierro y el zinc. Vitaminas del grupo B, que permiten el correcto funcionamiento del sistema nervioso e inmunitario. Vitamina B12 (prácticamente está solo en la carne) clave para el desarrollo de los glóbulos rojos y el cerebro. Sus ácidos grasos son en mayoría monoinsaturados, sobre todo ácido oleico, lo que los convierte en un producto ideal para una alimentación completa, variada y equilibrada". Beneficios: Niños: el hierro ayuda a su desarrollo cognitivo; el potasio a su sistema inmunitario y a sus músculos; el fósforo a sus huesos y dientes; y las vitaminas del grupo B a su sistema nervioso y a reducir su cansancio. Mujeres en edad fértil: reduce la posibilidad de deficiencias de hierro. Embarazadas o en lactancia: el hierro de alta biodisponibilidad aporta el grado proteico necesario. Deportistas, tal contenido asegura el suministro de aminoácidos para cubrir el desgaste muscular. Las vitaminas del grupo B metabolizan los hidratos de carbono, básicos en la alimentación de este grupo; y el hierro y zinc reducen la fatiga. Mayores: cubre su necesidad de alimentos de alta densidad nutricional. Su bajo contenido en grasa es perfecto, ya que este grupo es más proclive a ganar peso por su menor actividad física. Sus vitaminas previenen y reducen patologías como la osteoporosis o la anemia ferropénica; y su alto contenido de proteínas y aminoácidos ayuda a sus huesos y músculos.www.interporc.com Un sabroso y saludable manjar.

Los condimentos son clave para redondear un plato, como la música en el cine. Se pone Zoom en Jaraíz de la Vera (Cáceres). El Pimentón de la Vera, D.O.P se produce al norte de Cáceres (municipios de las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón) y 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 Bola, pertenecientes a la especie *Capsicum annum* L. Su Historia está asociada al clima de otoños lluviosos que motivaron un sistema de secado con leña de encina y/o roble para deshidratar los pimientos ahumados único en el mundo. Su aroma y sabor se debe al proceso de secado al humo. Color: brillo rojo intenso. Elaboración son 2 pasos: 1: secado de los frutos; 2: molturación de los pimientos secos. Por su aroma y sabor hay 3 tipos: Dulce: de sabor suave, totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda. Agridulce: suavemente picante al paladar (variedades Jaranda y Jariza). Picante: pronunciado picor al paladar (variedades Jeromín, Jariza y Jaranda).

A los pies del Pirineo navarro Josenea lleva más de 20 años produciendo infusiones ecológicas de calidad gourmet mediante plantas aromáticas y medicinales de cultivo propio. Esto último es un detalle clave, como reflejan, "Del campo a la taza". Bordeada por el río Irati y rodeada de una naturaleza privilegiada, en la finca Bordablanca se cultivan de forma ecológica y sostenible más de 60 variedades de plantas sin fertilizantes ni químicos, sin compromisos ni concesiones. Esa es la materia prima con la que después fabrica sus infusiones, sin aditivos ni edulcorantes, y es ese cuidado de principio a fin lo que garantiza que los aromas, sabores y propiedades organolépticas de las plantas se conserven intactos en cada infusión. De su calidad gourmet da fe el hecho de que estas infusiones estén en algunos de los mejores restaurantes Michelin, por ejemplo, o los múltiples reconocimientos nacionales e internacionales conseguidos hasta el momento. La infusión de anís-manzanilla-regaliz que aquí

se presenta ha sido galardonada varios años con el Great Taste Award, los premios de comida y bebidas más prestigiosos del mundo. Esta intensa actividad de producción y envasado artesanal se lleva a cabo gracias a la Asociación Sociolaboral Josenea, un proyecto cuyo objetivo es la inserción de personas en riesgo de exclusión social, motivo por el cual las infusiones no son solo infusiones gourmet, sino que son también incluyen el matiz solidario y socialmente responsable.

La gastronomía primaveral del 2024 celebra en definitiva la estación, con platos que exploran nuevas fronteras culinarias para hacer en casa, con recetas de chefs de prestigio y productos de excelencia en templos de bienestar como el de este marco hotelero. Rodeados de Historia y Arte; Cultura y Gastronomía, a nivel sensorial se emprende el viaje al Siglo de Oro hacia el Madrid de los Austrias con el eco de la obra del famoso pintor Velázquez, sumergidos en un ambiente luminoso y armónico contribuyendo al espíritu de bienestar. En una pasarela de 169 habitaciones de las que 32 son suites y las de la planta superior cuentan con terrazas ajardinadas y bañeras de hidromasaje privadas, y una buena propuesta para recibir la temporada de las flores en esta miscelánea de ideas gourmet. Algo que permite saborear el knowhow de una experta entre fogones, a la vez que disfrutas del entono de serenidad en medio de Madrid en un abanico de más propuestas gastronómicas como son el Mery Bárbola, bar que va más allá del concepto afterwork, con platos divertidos; la interesante materia prima del menú ejecutivo; y para rubricar, el restaurante Leña, las brasas de Dani García, que revoluciona el mundo steakhouse así como Smoked Room, galardonado con 2 Estrellas Michelin. No se puede pedir más.
