

# Excelencia y buen gusto

La innovación, un valor añadido. Chocolate ambiguo, vino a medida, cubiertos artísticos... Éstas son las novedades gastronómicas más originales. Por **Carmen Baudín**.



## CRIANZA FORMATO 'MINI'

Bodegas y Viñedos Olvena apuesta por el formato *mini*, de medio litro, y presenta su nuevo monovarietal 100% cabernet sauvignon, Olvena Crianza 2004. Un vino sometido a una larga maceración y con una justa crianza de ocho meses en barricas de roble, que se convertirá, por su tamaño y excelentes propiedades, en el aliado perfecto para una cena en pareja. Su precio aproximado, **5,50 euros**.

## 'Jabugos de autor'

Arzak y otros cocineros españoles, tras el mejor jamón

La marca Sierra Mayor de Jabugo elabora productos con métodos artesanales y trata cada pieza de manera individual. Es el auténtico *jabugo de autor*, con los mejores ejemplares ibéricos. La alimentación del cerdo, con su morfología y genética, determina un auténtico jabugo. En las bodegas de la firma, cuatro grandes *chefs* españoles poseen una reserva personal de jamón. Juan Mari Arzak, Carlos Gaig, Dani García y Joan Roca se encuentran a disposición de la casa para que en cualquier momento puedan comprobar el grado de curación de las piezas. De este modo tienen la certeza de que el jamón ibérico que servirán en sus restaurantes posee el nivel óptimo de curación. Hay variedades. Está el Gran 10 Vetas, un producto exclusivo, esencialmente comercializado por reservas debido a su difícil elaboración. Sus características técnicas: 100% ibérico, alimentado a base de bellota y con un mínimo de 30 meses de curación en bodega. Y el 10 Vetas: el mejor jamón de bellota comercializado en tiendas *delicatessen*. Sus características: raza ibérica, alimentado a base de bellotas y con 20 o 24 meses de curación.

## CHOCOLATE ANTAGÓNICO

Con cacao criollo del valle de Chuao, en Venezuela, y a partir de una exclusiva mezcla de sabores, texturas y aromas en la que participan los mejores ingredientes, la firma Xavier Mor Chocolatier ha desarrollado una nueva gama con acabados metálicos, como oro, titanio, cobre, violeta metálico, magenta, rojo y negro. Combinación de sabores: dulce-salado, crujiente-tierno, ácido-dulce, fruta fresca-fruta seca...



## MÓDULOS PARA 'GOURMETS'

El nuevo programa de módulos de cocción CombiSet satisface las demandas de los aficionados a la cocina. La novedad consiste en una amplia gama de opciones, que incorpora hasta 12 módulos que van desde la salamandra gratinador, el wok de inducción, el grill barbacoa, las placas de inducción o vitrocerámicas, hasta las placas de gas, el TepanYaki o la freidora. La combinación de elementos dependerá únicamente de las preferencias personales de cada uno.



## CUBIERTOS DE DISEÑO

Zaha, diseñado por Zaha Hadid, es una interpretación novedosa de una herramienta de uso cotidiano como son los cubiertos. A primera vista destaca su apariencia vanguardista, sus formas orgánicas, la diversidad de las distintas piezas y, a la vez, la armonía del conjunto. La realización técnica de este diseño fue todo un reto por el grueso del material de siete milímetros de las piezas. Su resultado: contundente y novedoso. Es de WMF.

## RECETAS 'ONLINE'

Mondo Sibarís ofrece su famoso recetario traducido del inglés para sacar provecho de los productos de la firma. Cada tres meses, este servicio gratuito llegará a la dirección de correo, con recetas originales y fáciles. Para suscribirse hay que visitar el portal [www.nomu.co.za](http://www.nomu.co.za) e introducir los datos en la sección de suscriptores en español.

