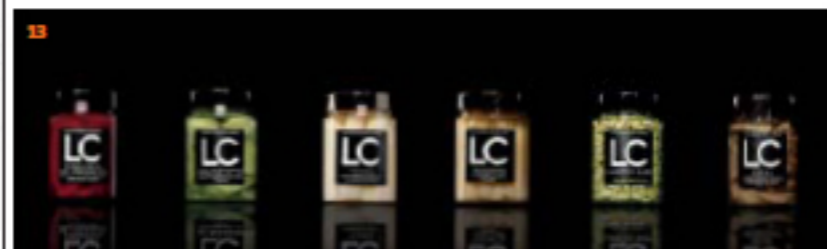
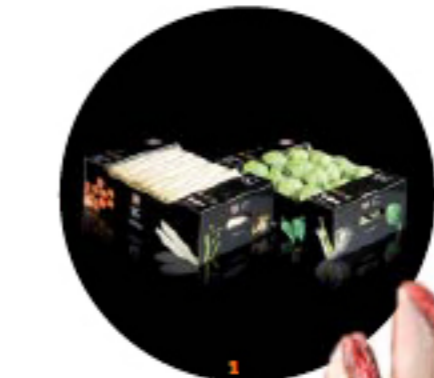


Fiesta en la mesa

A las puertas de las celebraciones más gastronómicas del año, llega el momento de echar una mirada a la despensa en busca de productos selectos con los que lucirse. Carnes, pescados, jamón, caviar, ahumados, mariscos, quesos, verduras, dulces y conservas son las estrellas del momento, pero la cocina es un arte que se alimenta también de los detalles y en el que son igualmente importantes aceites, especias, condimentos y hasta libros de los que sacar ideas para sorprender. Estas páginas reúnen una exclusiva selección de productos frescos y envasados que están al alcance del consumidor con sólo una llamada o un clic.



1. Libro Agua del mundo. Gran selección de aguas, de Faustino Muñoz Sorta. 128 páginas. 17,50 €. Ed. Hispano Europea. **2. Sal líquida** 250 ml, 13,50 €. Salines de Formentera*. **3. Panes de sal** del lago Assal de Yibuti. 60 g, 9,20 €. Tierra Exótica*. **4. Aceite** de olivas arbequinas, hojiblancas y koroniki. 500 ml, 15 €. Bodegas Roda. **5. Once caracoles**, una de las variedades de pan de Trillium, 3,50 €. **6. Ostias.** De 1,50 € a 4 € la pieza, según talla. Gauthier (Barcelona). **7. Los aromas de la Tierra**, Stéphan Lagarde. Editorial Larousse, 160 páginas, 24 €. **8. Arroz de boletus con pollo de corral**, ración para 2-3 personas, 21 €. Querido Carmen. **9. Mejillones en escabecho**, 350 g, 21,70 €. Escurts*. **10. Pavé de Corruedian***, queso de leche de vaca con un año de maduración. 1 kg, 29,90 €. **11. Chocolate Mascletà**, turrón de Navidad, 15,90 €. Ortol Balaguer. **12. Feta-gras natural** de pato. Entier de 185 g, 26,75 €. Colmado Quilez. **13. Verduras en conserva.** De 9 a 15 € según peso y producto. La Catedral de Navarra. **14. Mostaza de curry-zoea.** 150 g, 7,50 €. Épicerie de Provence. **15. Aceite gallego** de oliva virgen. 600 ml, 24,90 €. Ole*. **16. Jamón Ibérico** de bellota gran reserva. 1 kg, 65 €. Joselito.



1. Verduras frescas. Espárragos de Navarra, 5 kg, de 19,50 € a 33 € según calibre; alcachofas de Tudela, dos docenas, 6,75 €. La Catedral de Navarra. **2. Turrones** de Jijona y de chocolate con almendras. 300 g, 8,50 €. Vila Vinitaca. **3. Porcinos** de Galicia. Precio según mercado. La Gastroplaneta y Cátedra Depuradora de Cobas. **4. Lomo de salmón** ahumado con algo nori. 1 kg, 95 €. Carpiet. **5. Arroz bomba** del delta del Ebro. 1 kg, 6,10 €. Ila de Rita. **6. Pato** a la trufa negra y a la trufa blanca. 14,20 € y 15,90 €, respectivamente. La Rustichella*. **7. Granos** crus de chocolate, ocho variedades. 29,50 €. Valrhona. **8. Pintada escabechada** en lata. 550 g, 14,50 €. La Fonda del Prado. **9. Crestas de gallo** de corral confitadas. 750 g, 11,60 €. Cascajares. **10. Caba de lomo**, 1 kg, 85 €. Joselito. **11. Salmorino grueso** grds de Guirando. 1 kg, 7,55 €. La Paludier*. **12. Morcilla artesana** de Burgos, apta para celíacos. 1 kg, 7 €. Sotopalados. **13. Aguas**.** Magma de Cabreiros, 0,5 l, 1,50 €; Vert edición primavera, 1 l, 1,50 €; Cloud Julias, agua de lluvia, 0,75 l, 8,02 €; Evian Countiges edición limitada 2012, 0,75 l, 2,99 €; Sierra Cazorla, 0,75 l, 4,50 €. **14. Mielva de abón** de almadraba. 270 g, 11,60 €. La Barbatorra*.

Coordinación de **Cristina Jolonch** y **Rafael Lozano**
Fotos de **C. González Armesto** y **Sergi A. Badia**
AGRADECIMIENTOS: VILA VINITACA, BARCELONA