I Certamen Profesional de Pasta Italiana

La marca de pasta italiana de alta gama **De Cecco** convoca la Iª edición del *Certamen Profesional de Pasta Italiana "Alta Cucina"* [2], un concurso de ámbito nacional que invita a estudiantes de hostelería y cocineros consolidados a realizar una receta tomando la pasta como protagonista. Presidido por el chef *Heinz Beck* (Restaurante La Pérgola de Roma, 3 estrellas Michelín), seleccionará vía internet (blog de CBG *www.cbg.es/blog*) 16 propuestas cuyos autores participarán *in situ* el próximo 11 de junio, en una muestra gastronómica de cocina con pasta en las instalaciones del centro de formación en hotelería y turismo CETT de Barcelona ante un jurado formado por reconocidos profesionales del sector. Las candidaturas estarán abiertas hasta el 20 de mayo.

Tarjeta especial "mamás" de Ruralka

Ruralka, el *Club de Calidad* que aúna un centenar de *Hoteles con Encanto* de España presenta su *tarjeta especial "mamás"* [1] para los días 1 al 31 de mayo. Con motivo de la celebración del *Día de la Madre*, esta tarjeta de edición limitada (una noche en habitación doble con desayuno) cubre una selección de 50 establecimientos. Ideada para regalar a las madres, personaliza además el regalo según presupuesto. **Ruralka** propone 5 destinos: playa y Sierra Nevada desde el **Cortijo del Marqués** [3], en Granada; el **Castillo de Buen Amor** del S. XV, en Salamanca; el ambiente cultural de la **Posada Real Monasterio Tórtoles** de Esgueva (Burgos); relax y alta cocina en el **Hotel & Spa La Salve**, de Torrijos (Toledo); y contacto pleno con la naturaleza en **La Finca Santa Marta**, en Cáceres.

***Ruralka**_ Reservas 902 012 637 · www.ruralka.com*

Café se escribe con ce: Mejor Libro de Literatura Gastronómica en España 2011

El libro [5] escrito por **José Manuel Iglesias**, Director de Comunicación y Proyectos de la *FAyG* (Fundación Arte y Gastronomía), ha resultado ganador del premio *Gourmand World Cookbook Awards*, como *Mejor Libro de Literatura Gastronómica en España 2011* (Best Food Literature en España). El trabajo será publicado por la organización cafetalera *PROMOCAFÉ*, del Estado cafetero mexicano de Veracruz. Prologado por *Rafael Anson*, Presidente de la Real Academia de Gastronomía, el libro es una recopilación comentada de citas literarias, que cuenta con numerosas acotaciones y glosas, anécdotas, datos biográficos sobre autores, y curiosidades del entorno cafetalero.

Berries Fusión, cuarta edición del concurso de recetas con berries

Los *berries de Huelva* volverán a ser protagonistas en la 4ª edición del concurso de recetas **Berries Fusión** [4]. Con la unión del *CT Adesva*, la *Diputación de Huelva*, las empresas del sector *Cuna de Platero*, *Fresón de Palos* y *Grufesa*, y la colaboración de la *Escuela de Hostelería de Islantilla*, este concurso, tras el éxito cosechado en pasadas ediciones, ha traspasado su ámbito provincial para alcanzar rango de certamen nacional. La enorme versatilidad de estas frutas, moras, frambuesas, arándanos y fresas, en la cocina, tanto en postres como en platos principales, y las bondades nutritivas de las frutas de primor cultivadas y producidas en la provincia de Huelva, que perduran incluso después de haber sido cocinadas, volverán a protagonizar una final del concurso, abierta a profesionales y a aficionados, que seleccionará 10 recetas a juzgar en la *Escuela de Hostelería de Islantilla* (Huelva) por un jurado de críticos, gastrónomos y restauradores. Además, el **Centro Tecnológico Adesva** premiará la receta que emplee la fruta mínimamente tratada y procesada.

www.berriesfusion.com

La Catedral de Navarra presenta sus nuevas líneas de cremas y productos ecológicos

La firma de conservas vegetales **La Catedral de Navarra**, especializada en Denominaciones de Origen y de Calidad navarras, ha lanzado dos nuevas líneas de producto *LC-ECO* [7]; una de vegetales ecológicos (espárrago de varios calibres y yemas de espárrago, pimiento del piquillo primera y extra, alcachofas enteras y en mitades, y tomate triturado y entero al natural o en aceite) y otra de salsas y cremas (de verduras, de espárrago, de calabaza, de calabacín y de puerro, fritada y salsas de piquillo, de hongos y vizcaína). Ambas series fueron presentadas en el *Salón de Gourmets 2012*. El *Grupo Bokado* elaboró en su stand un amplio surtido de platos con productos de la marca. En los últimos años, la empresa ha realizado un esfuerzo extra para que sus propios cultivos (ya 50 ha, con una buena parte de la producción dedicada a la gama ecológica LC-ECO) estén junto a sus instalaciones.

Caerás en la tentación, las recetas que te harán amar el salvado de avena

Caerás en la tentación [6] de *Ediciones Martínez Roca*, es una adaptación a la cocina mediterránea de las más exitosas dietas de proteínas. Su autora, **María del Carmen Salvanés**, nos descubre que se puede adelgazar incluso comiendo dulces. Incluye un recetario imprescindible para disfrutar de nuevo con las verduras y el aceite de oliva virgen, desde unas sabrosas *Marietas de atún*, a unos irresistibles *Canelones de pollo a la naranja* o *Helado de chocolate light*, pero sobre todo, para lograr comer con placer el popular salvado de avena. **Mari Carmen**, cansada de no recordar ni un solo día de su vida sin estar a dieta, decidió aprovechar la rica variedad de nuestra tierra y de sus productos para idear junto a su marido Rafael un magnífico recetario cargado de sabor y salud.

www.lasrecetasdemarieta.com

bt. en boca de todos