

Roa, 04 de octubre 2013

RIBERA DEL DUERO PARTICIPA EN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA 2013

La Denominación de Origen se presenta por primera vez en el congreso internacional de la gastronomía, que se celebra hasta el miércoles 9 de octubre en San Sebastián.

Ribera del Duero estará presente por primera vez en San Sebastián Gastronomika 2013, el Congreso Internacional de la Gastronomía que se celebra desde el domingo y hasta el miércoles en el Palacio de Congresos Kursaal de la capital vasca. La Denominación de Origen patrocinará diversas acciones: la cena oficial que el lunes se celebra en el restaurante Mirador de Ulía (estrella Michelin) y la charla-demostración que ofrecerá el chef peruano Gastón Acurio, toda una personalidad en el panorama culinario mundial. El Consejo Regulador patrocina además la sala de prensa del congreso, en la que se citan periodistas internacionales para trabajar. En este espacio también se servirán vinos de la Denominación de Origen.

LOS VINOS DE RIBERA DEL DUERO EN LA CENA OFICIAL DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

Los vinos de Ribera del Duero será protagonistas en una de las cenas oficiales que se celebran en el marco de San Sebastián Gastronomika 2013 y a la que asistirán prestigiosos invitados, entre ellos ponentes, periodistas, autoridades y representantes de la organización del congreso internacional. Ejercerá de anfitrión de los invitados el Presidente del Consejo Regulador, Enrique Pascual.

El Mirador de Ulía, un restaurante que es una referencia del tan aplaudido panorama culinario del País Vasco, será el escenario de esta cena oficial que se regará exclusivamente con vinos de las bodegas de Ribera del Duero.



Lo bueno sabe a Ribera

El establecimiento que regenta el chef Rubén Trincado, situado en una ladera del Monte Uía, un balcón desde el que se dominan las tres playas donostiarras y buena parte de la costa guipuzcoana, cuenta con una estrella Michelin y dos soles de la guía Repsol.

Ocho vinos de otras tantas bodegas de Ribera del Duero, seleccionados en cata ciega por el Comité de Cata del Consejo Regulador, se servirán acompañando a ocho platos principales. Durante los postres, tres en total, se podrán degustar todos los vinos en su conjunto.

Este es el menú que El Mirador de Ulía ha elaborado exclusivamente para esta cena oficial patrocinada por Ribera del Duero.

TEON CRIANZA 2009

Torta del casar, arroz ahumado

ASTRALES CRIANZA 2010

Té de alubias de Ulía, .papada confitada, noquis de berza y trazo alegre de morcilla

MOGAR COSECHA 2009

Clara de bacalao, yema de txistorra, a modo de huevo con papas y jamón

Gilda guindilla con emulsión de yemas confitadas, antxoa mariposa, aceitunas pasas con su marianito

7 LUNAS COSECHA 2004

Merluza encurtida en diversos matices con ajo verde

FINCA VILLACRECES 2009

Hongos, piedras, foie rougie y maiz

DON MIGUEL COMENGE 2009

Cigala ósea reposada sobre tuétano y verduras otoñales

LEGARIS RESERVA 2009

Carabinero asado, "Antonio Sala", su sopa, su torrija, sus huevas

F DE FUENTESPINA RESERVA 2009

Pato con osmosis de manzana y praliné

DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS ANTERIORES A ELECCIÓN DE LOS COMENSALES

Helado de verduras con su arena

Carpaccio de queso y arándanos, su helado, piñones y caviar de aceite

Piel de leche tostada, helado de avellanas y mascarpone



Lo bueno sabe a Ribera

RIBERA DEL DUERO CON GASTÓN ACURIO

La Denominación de Origen Ribera del Duero compartirá escenario con uno de los cocineros más aclamados del mundo, Gastón Acurio, propietario entre otros de Astrid & Gastón (Lima), elegido el mejor restaurante de América Latina por la prestigiosa revista Restaurant.



Gastón Acurio es considerado una eminencia en el mundo de la gastronomía. Nombrado Embajador de Buena Voluntad por Unicef, este chef, escritor y empresario peruano es propietario de restaurantes en diversas ciudades del mundo y participa en varios programas de televisión y ha sido reconocido como uno de los cocineros más influyentes del planeta. Es toda una celebridad, tanto por su cocina como por su trabajo social en Perú, donde ha conseguido que la cocina sea uno de los puntales de la economía global del país.

Gastón Acurio será el protagonista de la agenda de San Sebastián Gastronomika el miércoles, a partir de las 18:30 horas, en el auditorio del Kursaal. Durante el tiempo de su ponencia el público será invitado a degustar un vino de Ribera del Duero



Lo bueno sabe a Ribera

RIBERA DEL DUERO PATROCINA EL ESPACIO DE PRENSA

La Denominación de Origen Ribera del Duero patrocina además la sala de prensa de San Sebastián Gastronomika. Cuatrocientos periodistas (el veinticinco por ciento de ellos extranjeros) dan cobertura cada año al congreso desde los espacios habilitados para el desarrollo de su trabajo, entre los que destaca la sala de prensa que patrocina el Consejo Regulador. En ese espacio se servirá vino de la Denominación de Origen.

Del mismo modo se incluirá material promocional e informativo de Ribera del Duero en las bolsas de los congresistas que acudan a San Sebastián Gastronomika.

Podrán disponer de fotografías de las actividades patrocinadas por la Ribera del Duero en San Sebastián Gastronomika en

<http://www.flickr.com/photos/60843689@N04/sets/> a partir del domingo

por la tarde.

Rebeca Ruano García
Dpto. de Comunicación y Promoción
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
☎ 947 54 12 21
✓ rruano.comunicacion@riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera