



Reformulando la cocina

El chef Carlos Maldonado, ganador de la tercera edición de *MasterChef*, ha puesto su estilo gamberro y creativo al servicio de los productos de Mission. Durante un *showcooking* celebrado en Madrid Fusión –la principal cita gastronómica de la capital–, el cocinero propuso recetas con *wraps* y otros panes planos. Su 'pecado original' es un *wrap* de remolacha deshidratado con anguila, gel de manzana, piparra de vinagre, tomate y requesón.



Enoturismo para todos

Bodegas Valdemar, de la Denominación de Origen Rioja (ubicada en Oyón), ha obtenido el premio internacional a la experiencia enoturística Innovative Tourism Experience, concedido por la publicación especializada *Drinks International*. Este galardón se suma a los obtenidos por la bodega en 2018, que reconocen la labor de Valdemar para facilitar el acercamiento del enoturismo con opciones para visitantes con diferentes tipos de discapacidad.



La hora del vermouth

Servido en un vaso ancho, con hielo y corteza de naranja. Así se presenta el vermouth Lustau, un referente del aperitivo más *vintage* del momento, elaborado sobre la base de dos excepcionales vinos de bodegas Lustau: un amontillado complejo e intenso y un pedro ximénez dulce y sedoso.

Nuevos sabores para nuevos tiempos

De producción artesanal, Bourbon Deli (de Midgard Spirits) es la primera crema de bourbon creada en Europa con una receta original, hecha cien por cien con *straight bourbon*, sin añadir ningún otro tipo de alcohol y con un proceso de caramelizado único. www.midgardspirits.com.



Carnes con estilo

Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternasco de Aragón y Ternera Gallega han lanzado la campaña *Carnes con estilo*. La idea es proponer una mesa bien vestida gracias a la calidad que garantizan las carnes de cordero y ternera certificadas con los sellos IGP.