

I FERIA  
GOURMET

# Degustala

*extealde*

---

## **Índice**

- 1. Introducción**
  - 2. Expositores participantes**
  - 3. Catas**
- 

### **1. INTRODUCCIÓN**

La I Feria Gourmet Dgusta abrirá sus puertas el próximo 6 de febrero en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia de Valladolid a las 16.00 horas. Congregará a 28 marcas de alta gama del sector de la hostelería y se prolongará hasta el día siguiente a las 21.00 horas.

La cita, organizada por la empresa de distribución hostelera Extealde, parte con un doble objetivo: consolidar a Valladolid como referente de una hostelería que apuesta por la calidad y la profesionalización del sector y acercar al público la cultura del producto gourmet, la cerveza y el vino.

Las puertas se abrirán a las 16.00 horas el 6 de febrero y se cerrarán a las 21.00. Al día siguiente el horario será de 12.00 a 21.00 horas. En concreto, estarán presentes ocho bodegas: Astrales, Cvne, Hijos de Alberto Gutiérrez, Lolea, Matarredonda, Osborne, Pinna Fidelis y Salvueros. En alimentación participarán Aceites Abril, Areoso Gourmet, Alma Real, Conservas JJJ, Fuentetaja, Hacienda Zorita, Marieta Selección, Naroki, Oligueva, Salsa Bastarda, Pafritas y TGT.

AB Inbev traerá las cervezas Corona, Budweiser, Franziskaner y Stella Artois. También participarán Cerveza Milana, café Blackzi y Nestlé Waters con sus marcas Perrier y Aquarel. En cuanto a la vajilla estarán Giona Premium Glass, Lehmann Glass y Eurovajilla y de productos industriales, Jota Industrial y Euroclean.

Las catas y clases magistrales están dirigidas a los profesionales del sector de la hostelería y durarán 45 minutos cada. Comenzarán el 6 de febrero a las 17.00 horas con Bodegas Pinna Fidelis, le seguirán Hijos de Alberto a las 18.00 horas y después Cvne, a las 19.00.

Al día siguiente las abrirá el café Blackzi a las 11.00 horas. Tras él estarán Salsa Bastarda, a las 12.00; y Hacienda Zorita, a las 13.00. Por la tarde será el turno de Matarredonda, a las 17.00 horas; nuevamente Cvne, a las 18.00 y, finalmente Astrales, a las 19.00 horas.

Extealde es la empresa que ha puesto en marcha esta feria. Distribuye producto para la hostelería desde 1999 en Valladolid y provincia y está compuesta por un equipo humano

con gran experiencia en el sector, con el único fin de dar a sus clientes un servicio esmerado y personalizado.

Se trata de la primera vez que se pone en marcha en esta feria, que espera consolidarse en Valladolid a lo largo de los años hasta convertirse en referente para la hostelería y los productos gourmet de diferentes puntos de España.

## **2. EXPOSITORES PARTICIPANTES**

### ➤ **Bodegas**

#### **Bodega Astrales**

Se pone en marcha a finales del año 2000 por iniciativa de la familia Romera de la Cruz, viticultores de tercera generación en Anguix, municipio situado en el inicio de la Ribera de Duero. Los Astrales cuentan con una pequeña primera extensión de 15 hectáreas de viñedos de tinta fina, de entre 20 y 70 años, repartidas en pequeñas parcelas (Los Astrales es el nombre de una de ellas), a las que siguieron nuevas plantaciones, principalmente también de tinta fina.

#### **CVNE**

La Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) es una bodega familiar que se fundó en 1879 en la localidad riojana de Haro, en la zona denominada Rioja Alta dentro de la clasificación de Denominación de Origen Calificada Rioja. Desde su fundación han sido cinco generaciones de la misma familia las que han dirigido la empresa. Su filosofía de trabajo es la de investigar nuevas posibilidades en la crianza del vino y buscar la modernización en los procesos de producción y elaboración de sus caldos. Tiene presencia internacional en 90 países por todo el mundo.

#### **Hijos de Alberto Gutiérrez**

Cultura, tradición e innovación se funden en la Historia de Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez. Con la incorporación de la tercera generación familiar la firma apuesta por el conocimiento del mercado, una estricta política de calidad y la capacidad de innovación de los nuevos perfiles profesionales y especializados. Ubicada en Serrada (Valladolid) la bodega hereda una tradición de más de tres siglos. La gran inversión en tecnología ha deparado el salto cualitativo por lograr unos vinos en constante búsqueda de la excelencia.

## **Lolea**

La Sangría Lolea es totalmente natural, sin conservantes y sin pasteurizar. Se hace artesanalmente en Calatayud, partiendo de una combinación propia de vino y frutas, especial para cada una de las tres variedades. Utilizan las mejores uvas de Cabernet, Sauvignon y Tempranillo para la N°1, la roja; Macabeo y Chardonnay para la N°2, la blanca; y la N°3 o la negra con una combinación frutal más especial y sofisticada. Su objetivo es una apuesta por la calidad de una sangría destinada a un público amante del vino y aficionado a reunirse alrededor de esta bebida y de su sabor.

## **Matarredonda**

Bodegas y Pagos Matarredonda se fundó en 2001, tres años después del desembarco de sus fundadores en Toro, donde se enamoraron de aquellos viñedos prefiloxéricos y decidieron asentar allí su bodega. Desde entonces, la filosofía de esta firma se basa en la fusión entre el binomio tradición (en las formas de cultivo) y alta tecnología (en la selección y procesamiento de la uva). Sus vinos pueden presumir de proceder de viñedos centenarios plantados en los mejores suelos de la D.O. Toro. Sus nombres: Salgado, Matarredonda y Matalobas.

## **Osborne**

La historia de Osborne se remonta a finales del siglo XVIII, cuando un joven comerciante inglés, de nombre Thomas Osborne Mann, llegó a tierras gaditanas para comercializar los vinos de la zona. Pronto comienza a hacer negocios en el Puerto de Santa María y es en esta localidad donde funda su propia bodega que, más de 200 años después, se convertiría en el gran grupo empresarial que es hoy de fama y reconocimiento internacional.

## **Pinna Fidelis**

En la privilegiada zona de la Denominación de Origen de Ribera de Duero nacen los vinos de Pinna Fidelis. Esta bodega vio la luz en 2001 tras la iniciativa de un grupo de viticultores de la comarca de Peñafiel que, tras creer en las posibilidades de su terreno, se asociaron en cooperativa. La situación de sus viñedos, localizados en la confluencia de los ríos Duero y Duratón, era excelente para la elaboración de sus caldos. En su concepto de bodega se mezcla la tradición de la elaboración de la zona con una filosofía de producción innovadora. Actualmente, se abastece de 225 hectáreas.

## **Bodega Salvueros**

Los hermanos Rafael y Raúl Gómez Panedas, actuales bodegueros, mantienen un negocio que puso en marcha su abuelo, quien repartía el vino con un carro tirado por mulas. Cuentan con 50 hectáreas, de las que el 80 por ciento son viñedos viejos de más de 75 años, llegando alguno de ellos a ser centenarios. Elaboran los vinos con uvas de sus propios viñedos, con el objetivo de controlar toda la materia prima que entra en la bodega. Se encuentran a 2 kilómetros del casco urbano de Mucientes.

### ➤ **Alimentación**

## **Aceites Abril**

Aceites Abril es una empresa familiar fundada en 1962 por Manuel Pérez Delgado. La fábrica tuvo sus orígenes en Mora de Toledo, con la actividad de dos molinos de prensa de piedra para la obtención del aceite de oliva virgen extra, que posteriormente se envasaba y distribuía desde su planta de embotellado en Orense. La siguiente generación familiar tomó el relevo en 1994 y trasladó la fábrica al polígono industrial de San Cibrao en Orense, donde actualmente se encuentran las instalaciones.

## **Areoso Gourmet**

Areoso Gourmet es la historia de un proyecto familiar iniciado en 1984, que partiendo de la depuración y comercialización de mariscos frescos, amplió su actividad en 1992 a la producción de mejillón fresco, contando con sus propios parques de cultivo (bateas) para garantizar el mejor producto. En su fase expansiva dio paso más con la creación de la fábrica de conservas, unas modernas instalaciones en Illa de Arousa. Allí, cuentan con un personal especializado que consigue combinar tradición y modernidad.

## **Alma Real**

Alma Real está situada a los pies de la Sierra de la Demanda (Burgos). Se trata de una pequeña industria familiar que aúna los valores artesanales y los últimos avances en control y tecnología en productos ibéricos. Emplea las mejores materias primas, cortes de carne extra, pimentón y ajo, tripa natural para embuchar lomo y embutidos, sin aditivos ni colorantes. Los jamones, paletillas y embutidos ibéricos tienen el sello indiscutible de la alta calidad. El resultado es un producto delicatessen.

### **Conservas JJJ**

Conservas JJJ está especializada en la venta de productos alimenticios desde hace más de 50 años. Sus instalaciones están ubicadas en la localidad riojana de Rincón de Soto y cuenta con rigurosos controles de calidad para dar un producto final exclusivo para sus clientes. Conservas vegetales, de pescado, de frutas, de legumbres, de pescado y encurtidos, todo bajo una misma marca para diferenciarse del resto del mercado. En la actualidad, el 85 por ciento de sus ventas se realiza en el canal de Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías) mientras que el resto procede de la tienda tradicional.

### **Fuentetaja**

Fuentetaja es el productor líder de tortilla española refrigerada, que comercializa tanto bajo su propia marca, como bajo la marca blanca de los principales distribuidores de alimentación en España, Europa y América. Los ingredientes naturales y su elaboración con las máximas garantías durante todo el proceso hacen que sus productos cuenten con la máxima calidad. Desde su creación en 1993, las ventas han crecido de forma constante y hoy cuenta con un importante componente internacional. Palacios ha adquirido todo el capital de la compañía en manos de la familia Fuentetaja, sus fundadores.

### **Hacienda Zorita**

Son pioneros en la agricultura natural y ecológica de España. Producen cantidades limitadas de quesos de leche cruda de oveja, jamones ibéricos, embutidos, aceite de oliva, aceto balsámico, verduras, frutas y panes integrales. Su Hacienda Zorita Organic Farm cuenta con 300 hectáreas de un campo de encinas, la dehesa y los campos de trigo, todo ello declarado zona natural protegida, donde su ganado se mueve libremente. Hogar de la casi extinta cabra verata y de los lanosos cerdos mangalica, que son los únicos primos europeos de los cerdos ibéricos de pata negra.

### **Marieta Selección**

Marieta Selección nació como una apuesta clara y firme por los productos de alta calidad en Mota del Cuervo (Cuenca). En 2014 presentan al mercado sus propias conservas, con una línea que encarnan los cuatro pilares de la cocina típica conquense, y por extensión, manchega: Morteruelo de Cuenca, Ajo Arriero, Perdiz Escabechada y Codorniz Escabechada, todo con ingredientes de la máxima calidad. El resultado son unas conservas de alta cocina gourmet.

## **Naroki**

Su historia se remonta a 1961 cuando Pelayo Díaz de Tejada fundó su primer restaurante en Grado, pequeña villa situada en Asturias. Uno de los mayores atractivos del restaurante eran sus postres artesanos, en especial su tocinillo de cielo, por lo que se decidió a montar una pastelería. En la actualidad sus postres se elaboran en modernas instalaciones, respetando la receta original y el saber hacer de los maestros pasteleros. Utilizan las mejores materias primas, de manera artesanal y bajo estrictos procesos de control de calidad.

## **Oligueva**

Es el único aceite de Oliva producido de forma ecológica en la provincia de Valladolid y el primero en recibir el sello del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. La parcela El Fraile, ubicada en Olmos de Esgueva, es la que ve nacer este producto. En concreto son 20 hectáreas, que acogen a 33.200 olivos para dar unos 500 litros de aceite. La clave de su éxito reside en la atención que ponen en sus procesos de elaboración. No utilizan productos químicos, así obtienen un aceite libre de residuos, con lo que buscan la excelencia del producto. La variedad que utilizan es la arbequina.

## **Pafritas**

Pafritas nace en 1994 como una empresa que mima y cuida hasta el más mínimo detalle en la fabricación de sus patatas fritas, fabricadas de manera artesanal y elaboradas únicamente en aceite de oliva. Los esfuerzos de su producción van encaminados a que sus clientes disfruten del auténtico sabor a través de ingredientes naturales. Para ello utilizan solo aceite de oliva, condimentada con sal marina de Torre Vieja (España), ajo en polvo o cayena molida.

## **Salsa Bastarda**

Salsa Bastarda surge de la mente de Sergio Vallejo, uno de los socios fundadores de la compañía. Como la vieja receta pescadora, esta salsa está elaborada solo con ingredientes naturales. Tiene un sabor aventurero e intenso, para valientes y para nostálgicos. Es para consumidores exigentes. La verde está elaborada con pimiento verde, vinagre de manzana, cayena seca, pimienta negra, comino y sal. En caso de la salsa roja los ingredientes son pimiento rojo, vinagre de manzana, cayena seca, ajo y sal.

## **TGT**

Desde sus inicios Grupo TGT ha trabajado en realizar una cuidadosa selección de quesos europeos para satisfacer las más variadas necesidades del mercado, desde los clásicos y de gran consumo a las más selectas y apetitosas especialidades, siguiendo las tendencias de consumo o creando nuevas líneas de mercado, situándose a la vanguardia del sector. Para ello cuenta con la representación exclusiva para el mercado español de las más prestigiosas empresas europeas y españolas así como de una Corporación Industrial propia para la fabricación de los quesos españoles más representativos, entre los que se encuentran el Manchego, Roncal, Tetilla e Ibérico, así como una moderna planta de envasado.

### ➤ **Cerveza**

#### **AB Inbev**

AB InBev España es parte de la mayor compañía cervecera del mundo. Importan y distribuyen algunas de las mejores y más conocidas marcas incluyendo, entre otras, Corona, Franziskaner, Leffe, Beck's y Stella Artois. Esta compañía se ha mantenido acorde con los tiempos innovando y basándose en las apreciaciones de consumidores reales, así como escuchando los cambios en los hábitos y preferencias de los clientes. En concreto, para esta feria estarán con Corona, Budweiser, Franziskaner y Stella Artois.

#### **Milana**

Milana es una cerveza elaborada artesanalmente en Montemayor de Pililla, provincia de Valladolid. Detrás de este se encuentra un pequeño grupo de jóvenes de la Comunidad, que decidieron dar un portazo a la crisis presentando un género nuevo y diferente, en el que solo se apuesta por la calidad. Se elabora exclusivamente con productos cien por cien naturales: agua, cereal, levadura, lúpulo en flor, frutas, dextrosa (azúcar extraída del cereal), etc, y no contiene estabilizantes, conservantes, aromatizantes ni potenciadores de sabor.

### ➤ **Vajilla**

#### **Giona Premium Glass**

Giona Premium Glass es una marca de cristalería profesional especializada en una gama de productos basados en los principios de la marca, diseño, calidad y resistencia. Sus copas y vasos se elaboran con cristal de máxima dureza y transparencia mediante una tecnología de fabricación muy exigente, dando lugar a copas de gin tonic, combinados, copas de cóctel y vasos whisky de apreciable elegancia y aptos para uso profesional, donde destaca la calidad y resistencia, ofreciendo un gran instrumento de trabajo para los profesionales.



## **Lehmann Glass**

Creada por Gérard Lehmann, diseñador de cristal desde hace más de 30 años, y Gérard Basset, Mejor Sommelier del Mundo. La calidad de su producción es una de sus grandes bazas. Una de ellas es el soplado a máquina, cristalino y sin plomo, que proporciona a las copas brillo y transparencia, resistencia a las roturas, sonoridad y elasticidad. A esta técnica también se une la del soplado a boca, con más de 2.000 años de historia. En colaboración con los artesanos de Master Glassmakers, Lehmann Glass ha querido crear colecciones modernas y originales, pero fabricadas con el respeto a las más puras tradiciones.

## **Eurovajilla**

Eurovajilla es una empresa con más de 50 años de experiencia en el sector de la hostelería. Ofrece un servicio integral respaldado con las mejores marcas del mercado y dando un trato personalizado a las necesidades de sus clientes. Porcelana, cristal, cubertería y limpieza, todo para los profesionales del sector. Cuenta con varias tiendas distribuidas por toda España, entre ellas Valladolid.

### ➤ **Industrial TPV**

## **Jota Industrial**

En Jota Industrial aportan soluciones completas a la hostelería con sus Terminales Punto de Venta (TPV) junto con el mejor software para adaptarse a las necesidades de cada local. Cuenta con un amplio catálogo de balanzas industriales y comerciales, garantizadas y homologadas por la Comunidad Europea. En Dgusta mostrará sus TPV de última generación, entre los que se incluye un nuevo programa dual link para dispositivos Apple.

## **Euroclean**

En Euroclean Facility Services & Management se ocupan del diseño, implantación, seguimiento y supervisión de los servicios necesarios en una empresa o colectivo, bajo una gestión e interlocución únicas. Su división de prestaciones está orientada al desarrollo de estrategias de mantenimiento basadas en la fiabilidad, con el objetivo de optimizar los costes del ciclo de vida de las instalaciones de sus clientes. Para la hostelería ofrecen toda la organización necesaria para gestionar de manera global su puesta en marcha. Limpieza, servicios técnicos y auxiliares son los trabajos que ofrece de forma integral.

### **HORARIOS CATAS**

#### **Lunes 6**

17.00 horas: Pinna Fidelis

18.00 horas: Hijos de Alberto Gutiérrez

19.00 horas: Cune

#### **Martes 7**

11.00 horas: Blackzi

12.00 horas: Salsa Bastarda

13.00 horas: Hacienda Zorita

17.00 horas: Matarredonda

18.00 horas: Cune

19.00 horas: Astrales

### **3. CATAS**

La I Feria Gourmet Dgusta parte con el objetivo primordial de continuar con la senda de la profesionalización de la hostelería de Valladolid. Para ello, se complementa con una serie de catas y clases magistrales que se celebrarán en el edificio anexo al Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia. Serán Pinna Fidelis; Hijos de Alberto Gutiérrez; Blackzi Coffee; Salsa Bastarda; Hacienda Zorita; Matarredonda; Astrales y la Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) que celebrará dos catas. Todas tendrán una duración de 45 minutos y estarán impartidas por principales expertos de cada uno de los productos.

**06/02/2017**

#### ➤ **Pinna Fidelis**

**Ponente:** Rafael de la Iglesia, director técnico de Pinna Fidelis

**Presentación:** Cata de sus vinos Roble Español; Crianza, Roble y Reserva

#### ➤ **Hijos de Alberto Gutiérrez**

**Ponente:** María del Carmen San Martín Gutiérrez, gerente de Bodegas Hijos de Alberto

**Presentación:** Cata horizontal de verdejos de Hijos de Alberto con Finca Valdemoya Frizzante Verdejo; Monasterio de Palazuelos 100% Verdejo; De Alberto Verdejo Ecológico y De Alberto Dorado. Cuatro productos muy diferentes pero con el mismo varietal: la uva verdejo.

#### ➤ **CVNE**

**Ponente:** María Larrea, directora técnica del Grupo CVNE

**Presentación:** Cata de los vinos Cune Crianza; Viña Real Crianza; Imperial Reserva; Contino Reserva y Viña Real Fermentado en Barrica

**07/02/2017**

➤ **Blackzi Coffee**

**Ponente:** Antonio Cordaro, maestro barista y responsable de Calidad en Blackzi & Foods

**Presentación:** Clase magistral de cómo preparar un buen café

➤ **Salsa Bastarda**

**Ponente:** Sergio Vallejo, co-fundador de la marca Salsa Bastarda

**Presentación:** Cata comparativa de picante, con diferentes intensidades y sabores, como pimienta de árbol, cayena, ají, habanero y tabasco

➤ **Hacienda Zorita**

**Ponente:** Jaime Boville García de Vinuesa, vicepresidente de la compañía

**Presentación:** Maridaje de vinos y quesos: Hacienda Zorita Crianza DO Arribes del Duero; Hacienda Zorita Syrah D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León; HZ Abascal Vineyard Crianza D.O Ribera del Duero; Vega de la Reina Verdejo D.O. Rueda; Marqués de la Concordia Crianza D.O. Rioja; Cava Maqués de la Concordia MM Selección Especial Brut; Queso curado de dehesa Hacienda Zorita Reserva 3 Kg y Aceto Hacienda Zorita

➤ **Matarredonda**

**Ponente:** Rosa Zarza Gil, enóloga de la bodega

**Presentación:** Cata de los vinos Libranza 2010, Juan Rojo 2010 y Valdefama 2014

➤ **CVNE**

**Ponente:** Alberto Pérez, responsable del catálogo Montenegro, una distribuidora del Grupo CVNE que pretende comercializar vinos de calidad de pequeñas bodegas

**Presentación:** Cata de Compañía de Vinos del Atlántico (Vara y Pulgar 2013); Suertes del Marqués, de la D.O. Valle de la Orotava, en Tenerife (Medianías 2014); Los Bacantes de Carlos Sánchez, de la D.O. Vinos de Madrid (Garnacha 2014); Sílice Viticultores, de Orense,

Ribeira Sacra (Sílice 2015); Bruma del Estrecho, de la D.O. Jumilla (Parcela Navajuelos 2015) y Callejuela, de la D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar (Manzanilla en Rama)

➤ **Astrales**

**Ponente:** Luis Delgado, gerente de la bodega

**Presentación:** Cata de Astrales Christina 2014, Astrales 2013, Astrales 2014 y Godello 2011

---

**Acreditaciones prensa:** <http://www.whynotevents.es/inscripciones>  
**Más información:** Sandra Estévez (659554994) Tania Ruiz (635413044)  
21doce@21doce.es

