

C A T A L U N Y A

GASTRONOMICA

REVISTA PER LA RESTAURACIÓ DE CATALUNYA

Nº 63 - JULIOL 2010



Lleida, distinció en sus sabores



de Palamós



de Noticias

Jaume Gramona premiado por el Mejor Proyecto de Investigación en la 4a. Nit de l'Enologia



Jaume Gramona. Director Técnico de Gramona, recibió el Premio a la Propues-

ta Más Innovadora o Proyecto de Investigación por su gran capacidad de inno-

vación constante en los vinos y cavas. Vinos como el Vi de Gel, el Gra a Gra o el

Frisant de Gel de Gramona han aportado técnicas innovadoras en el mundo del vino, asimismo, la larga experiencia de Jaume Gramona con las largas crianzas y los vinos espumosos le avalan para recibir dicho premio.

Los premios se entregaron en el marco de la celebración de la cena de la 4a. Nit de l'Enologia el pasado 21 de mayo en el Castell de Falset, donde se reunieron un grupo representativo de enólogos catalanes.

Mahou - San Miguel y Javier de las Muelas presentan The Beer Cocktails

Mahou-San Miguel y el reconocido cocktailman Javier de las Muelas presentan The Beer Cocktails, diez combinados sofisticados, genuinos e intensos inéditos elaborados con la cerveza como elemento principal.

Los cócteles presentan una multitud de variantes: desde cócteles sólidos, para comer con cuchara, cócteles elaborados con oro comestible o con perfume de pimienta hasta cócteles sin alcohol.

Mahou -San Miguel se ha caracterizado a lo largo de su

historia por apostar siempre

por nuevos productos que

aporten valores diferenciales a los consumidores, ya sea viviendo experiencias únicas o acercándose a novedades sorprendentes y pioneras del sector.

El cocktailman Javier de las Muelas es el propietario del Dry Martini en Barcelona, un local reconocido internacionalmente como uno de los diez mejores bares del mundo. En este local barcelonés se pueden saborear estos cocktails elaborados con cerveza cada día de la semana y los fines de semana en un ambiente muy singular.

