

## &gt; SABOREA: GASTRONOMÍA



## Las redes sociales

**QUINTA APOLONIA BELONDRADE 2011**

**Bodega Belondrade y Lurton.** Vino de la Tierra Castilla y León. 100% VERDEJO. El 40% del vino tiene una crianza de 3 meses. Un verdejo diferente, con una pequeña crianza en barrica, lleno de matices y sorpresas. Combina a la perfección las notas frescas de frutas cítricas y flores blancas con ligeros tostados de madera, recuerdos de almendra amarga y avellana. En boca untuoso, graso con cuerpo y final largo y refrescante. P.O.: 12,40 euros.

**BITTERMENS**

**Bitters** de pequeñas y muy limitadas producciones que elabora el afamado Avery Glasser, uno de los personajes más relevantes del mundo de la coctelería en EEUU, Brookling (NY). Disponibles en exclusiva en Las Añadas de España C/ Xàtiva, 3 (Valencia). Aporta a los gintonics un toque mágico.

**OSITOS DE GOMINOLA**

**UNA DE LAS CHUCHES** más populares en todo el mundo, los Jelly Bears, también conocidos como "Los Ositos de oro" de Haribo cumplen noventa años. Golosina casi centenaria que nos retrotrae a la niñez y a la que los dentistas estarán eternamente agradecidos.

## PACO A LA NARANJA

## Gastromarketing (Toma 1)



Dicen que es el futuro, y que hay que estar porque si no no eres nadie. Un restaurante que se precie, tiene en Facebook su perfil o una página comercial, o ambas cosas. Pero... ¿Qué historias se cuentan en la red social...? ¿Qué contenido integrar? ¿Los menús? ¿El precio? ¿Lo guapo que es el cocinero?

Muchos restaurantes se han tirado a la piscina de la red social Facebook porque intuyen que algo pasa, no lo tienen muy claro pero quieren estar ahí. Lo que no saben es que suele ser contraproducente para los intereses del negocio. Más vale no formar parte de la red social, que estar y no saber que hacer, o poner lo primero que se te ocurre. ¿Qué debo hacer entonces? - Integrar contenidos interesantes sobre el negocio. No hace falta ser Cervantes ni Góngora. El video es el mejor recurso pero no está al alcance de todos, sin embargo la fotografía sí. Poner fotos de los platos, propuestas gastronómicas y eventos de una forma casual, imágenes del personal, con el fin de ilusionar y hacer partícipes del proyecto al equipo. Existen aplicaciones como Pinterest, Instagram que dan mucho juego, con esta última se pueden subir fotos automáticamente, dispone de filtros que maquillan artísticamente las instantáneas. Permite a tus seguidores opinar e integrar otros contenidos. Muy importante: El gestor de la cuenta (CM) debe estar muy pendiente para ejercer de cortafuegos o responder a los requerimientos que planteen los 'amigos'.

¿Qué no debo hacer? - Hay que evitar dar la brasa con los menús y los precios, porque eso no interesa a nadie, al menos en Facebook. Esto no son las páginas amarillas, ni radio-taxi. Aquí se intenta seducir, hacen falta ciertas dosis de habilidades sociales para ser un buen gestor del perfil, y requiere bastante tiempo. Los beneficios son notables solo si hay esfuerzo y continuidad, aquí en Valencia se pueden contar con los dedos de una mano los negocios que funcionan a este nivel, la inmensa mayoría se pasa el día enredando y haciendo el sepiá, pero mola.

En Twitter: @pacolonso

## i-GASTRONOMY

**PARA PARTICIPAR** envía foto y comentario en formato fotográfico de dispositivo móvil a la dirección <http://www.facebook.com/groups/pigsvalencia/>



**BARRICA EN CONSTRUCCIÓN.** En Muga (Rioja) construyen sus propias barricas de roble para envejecer y afinar el vino. / JOSÉ LUIS CONTRERAS (Valencia)



**HAND OF BUDHA.** Poderoso y singular cítrico de aroma intenso, que asemeja la forma de las manos de Buddha.

/ PEPE ORTOS [www.gastroshop.es](http://www.gastroshop.es) (Elche)



**CANAILLES.** Caragol punxós, Cornetes... y un largo etc. Tiene varios nombres este delicioso y muy sabroso molusco marino.

/ OLGA CARRERAS (Valencia)

## MONTADITO DE POLLO

## El cuento del cocinero

> **ÉRASE QUE SE ERA** un nada lejano país al sur de Europa, donde vivía Juanito, un chaval que quería ser cocinero. Ni Dios ni la genética le dieron muchas luces, por lo que sus padres pensaron que si estudiaba cocina, al menos no pasaría tanta hambre como un albañil, y no se equivocaron.

Con Europa dividida en dos cachos, por un lado los países ricos y por otro los que saben cocinar y además juegan bien al fútbol (España, Italia, Grecia y Portugal), Juanito tuvo la suerte de ser español y recibir una mediocre formación gastronómica, pero sus ansias de triunfar y los ahorros de sus padres le permitieron recorrer los mejores restaurantes de Euskadi y Cataluña realizando *stages* con grandes cocineros, que llenaron su cabeza de pajaritos e hidrógeno líquido. Un día, en plena época de vacas infladas (que no gordas, un empresario de la construcción amigo de su padre montó un bonito restaurante, 'El Arco del Triunfo' y lo fichó como



chef ejecutivo. El negocio comenzó con 3 menús degustación y una carta considerable. La bodega sobrepasaba con creces las 500 referencias en vinos, todo un lujo asiático que a la vuelta de la esquina la crisis convirtió en una terrible pesadilla, insostenible y ruinoso como negocio. El empresario del ladrillo, que era más listo que el hambre, alzó sus bienes y salió pitando con dos maletas llenas de dinero hacia Andorra dejando empantanado a Juanito, al que bancos y acreedores devoraron en pocas semanas.

Pobre Juan... pese a ser un cocinero cualificado acabó de jefe de partida en un hotel de borrachera en Lloret de Mar montando buffets libres y desayunos continentales para disfrute del público más macarra de la pèrfida albión, al módico precio de 100 euros la semana con pensión completa.

No veas cuanto me alegro que Eurovegas sea un negocio para la Esperanza.

En Twitter: @pacolonso

## P.I.G. NEWS

**Consum** desde junio de 2011 ha donado 390.000 kilos de alimentos a través de su programa Profit de gestión responsable. Entidades solidarias como Cáritas, Cruz Roja, Proyecto hombre, Casa de la Caridad, Banco de Alimentos y servicios sociales de diferentes ayuntamientos entre otras han repartido ayudas que han llegado a 600.000 familias.

**Original CV** es un nuevo espacio gastronómico-cultural donde sus promotores aseguran se puede encontrar la mayor y más cuidada selección de productos de la Comunidad Valenciana, abierto desde el jueves frente a la entrada principal del Mercado Central.

**Raúl Aleixandre** (Ca Sento) vuelve a la primera línea del escenario gastronómico de la ciudad inaugurando 534. Un

nuevo local que toma el nombre del índice que alcanzó la prima de riesgo el día que decidieron bautizar el negocio. Que no falte el humor en tiempos difíciles.

**Bodegas Bocopa** celebró el 30 de junio su 25 ANIVERSARIO. 1987-2012 con más de 500 socios agricultores invitados en sus instalaciones de Petrer. ¡Felicidades!



## TOP CHEF

## Juan Carlos Galbis

Alcántara del Xúquer (1957). Digno hijo de su padre y de su madre, este gran cocinero, formador y comunicador de nuestra gastronomía lleva tiempo con un proyecto personal en L'Alcudia, ciudad donde su familia se estableció hace ya muchos años. Maestro del arroz y de la cocina autóctona es capaz de afrontar cualquier reto por imposible que parezca. Transmite ilusión y sabiduría en todos los proyectos que acomete. *La Cuina Mediterrànea* es el imperio donde reina, cocina para sus amigos y peñas, imparte cursos y guisa para llevar. Juan Carlos es un pura sangre de la dinastía familiar que más ha divulgado y hecho por la paella valenciana. La paella era grande, Galbis la hizo Gigante. Además es un buen amigo con el que me he metido en muchos líos.