La Brújula del Gastronauta

EDICIÓN DEL DÍA · 16/11/2026

www.labrujuladelgastronauta.com



LO MÁS LEÍDO · 174 LECTURAS

EN EL CATALEJO

La XIV Ruta 4x4 Comarca de Sarria: un festín de motor y gastronomía del 20 al 22 de noviembre

20:04

La comarca de Sarria se convertirá en el epicentro del off-road gallego con la celebración de la XIV Ruta 4x4, un evento que combina deporte, naturaleza y una rica oferta gastronómica del 20 al 22 de noviembre.

EN LA EDICIÓN DE HOY



EN EL CATALEJO

Margarita Madrigal, enóloga de Más Que Vinos, se siente orgullosa de ver su vino en la pantalla grande

172 lecturas



EN EL CATALEJO

Albacete celebra las IV Jornadas de la Croqueta con 87 establecimientos participantes

154 lecturas



EN EL CATALEJO

Paco Morales y Paola Gualandi, embajadores de 959 Ibérico para revolucionar la alta gastronomía del cerdo ibérico

151 lecturas



EN EL CATALEJO

Xantar 2026: Ourense se posiciona como epicentro del turismo gastronómico internacional

131 lecturas



EN EL CATALEJO

Pedro Duque y Astrocamp, Nuez de Oro 2026 en la Feria de la Nuez de Nerpio

128 lecturas



EN EL CATALEJO

El Festival Cine con Acento de Jerez celebra su IV edición con un enfoque gastronómico

123 lecturas

CONTENIDO COMPLETO · EDICIÓN DEL DÍA

01 EN EL CATALEJO

La XIV Ruta 4x4 Comarca de Sarria: un festín de motor y gastronomía del 20 al 22 de noviembre

20:04 · 174 lecturas

La comarca de Sarria se convertirá en el epicentro del off-road gallego con la celebración de la XIV Ruta 4x4, un evento que combina deporte, naturaleza y una rica oferta gastronómica del 20 al 22 de noviembre.



Del 20 al 22 de noviembre, la XIV Ruta 4x4 Comarca de Sarria transformará esta región gallega en un punto de encuentro para los amantes del off-road. Organizado por el Concello de Sarria y Os Carro X Catro, el evento promete una experiencia que va más allá de la aventura sobre ruedas, integrando la rica gastronomía local en su programa.

Un programa lleno de actividades

El evento comenzará el viernes 20 con una recepción que incluirá pinchos de bienvenida, donde los participantes podrán disfrutar de los sabores de la comarca. El sábado 21, la ruta dará inicio a las 08:30 h, seguida de una comida en el pabellón de Triacastela y una cena de confraternidad en el Pabellón del Instituto a las 22:00 h.

El domingo 22 se completará con un desayuno y emocionantes pruebas de habilidad en el polígono de O Morelle, comenzando a las 10:30 h, antes de cerrar el evento con una comida en el Pabellón del Instituto.

Últimas horas para inscribirse

Las plazas son limitadas y el plazo para inscribirse cierra el miércoles 18 de noviembre. Para más información, los interesados pueden contactar con 627 939 448 (Tote) o 669 19 95 83 (Manuel).

Este evento no solo celebra el deporte y la naturaleza, sino que también destaca la colaboración de la Xunta de Galicia, los ayuntamientos vecinos y el tejido empresarial local, que hacen posible esta XIV edición.

---

02 EN EL CATALEJO

Margarita Madrigal, enóloga de Más Que Vinos, se siente orgullosa de ver su vino en la pantalla grande

05:18 · 172 lecturas

La cofundadora de la bodega toledana Más Que Vinos comparte su experiencia al ver su vino en una película de DiCaprio y destaca su colaboración con Pedro Almodóvar.



Margarita Madrigal, cofundadora y enóloga de la bodega toledana **Más Que Vinos**, ha compartido su emoción al ver su vino en la película protagonizada por **Leonardo DiCaprio**. Este momento le generó un profundo orgullo, haciendo que sintiera que ese vino era parte de su legado.

Además de su aparición en el cine, Madrigal elabora una gama de vinos especialmente para el aclamado director **Pedro Almodóvar**, lo que resalta su conexión con el mundo del arte y la gastronomía. En su trayectoria, también se ha declarado experta en la preparación de *pescado al horno*, un plato que combina a la perfección con sus vinos.

Un viaje entre el vino y el cine

La experiencia de ver su vino en una producción cinematográfica no solo es un reconocimiento a su trabajo, sino también una forma de llevar la cultura del vino español a nuevas audiencias. La bodega Más Que Vinos se ha consolidado como un referente en la región de Toledo, destacando por su compromiso con la calidad y la innovación.

Más Que Vinos y su conexión con el arte

La colaboración de Madrigal con Almodóvar es un ejemplo de cómo el vino puede ser parte de la narrativa cultural, uniendo gastronomía y cine en una experiencia sensorial única.

03 EN EL CATALEJO

Albacete celebra las IV Jornadas de la Croqueta con 87 establecimientos participantes

12:11 · 154 lecturas

Las IV Jornadas de la Croqueta, que se desarrollarán del 19 de noviembre al 8 de diciembre, buscan promover la gastronomía albaceteña y atraer visitantes a la ciudad a través de la versatilidad de este popular plato.



Las IV Jornadas de la Croqueta en Albacete prometen ser un festín para los amantes de la gastronomía local, con un récord de **87 establecimientos** participando en esta celebración culinaria. La concejala de Turismo, **Rosa González de la Aleja**, ha animado a los ciudadanos y visitantes a "croquetear por Albacete", destacando la importancia de estas jornadas para poner en valor la calidad y creatividad de la hostelería albaceteña.

El evento se llevará a cabo del **19 de noviembre al 8 de diciembre**, de sábado a martes, ofreciendo una amplia variedad de propuestas de croquetas a un precio máximo de **2,50 euros**. Los horarios de degustación serán de **13:00 a 16:00 horas** y de **20:00 a 23:00 horas**.

González de la Aleja subrayó que las croquetas son "uno de los productos más populares, versátiles y queridos de nuestra gastronomía", y que estas jornadas representan una "magnífica oportunidad" para descubrir la calidad de la cocina local. Por su parte, el presidente de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo (APEHT), **David Giménez**, destacó el crecimiento de la participación en las jornadas, que ha pasado de **58 establecimientos** en su primera edición a **87** en esta cuarta.

Además, las jornadas contarán con pasaportes gastronómicos, permitiendo a los participantes optar a premios tras degustar croquetas en los establecimientos participantes. Sin duda, una cita que marcará el calendario gastronómico de Albacete.

04 EN EL CATALEJO

Paco Morales y Paola Gualandi, embajadores de 959 Ibérico para revolucionar la alta gastronomía del cerdo ibérico

13:04 · 151 lecturas

El chef cordobés Paco Morales, al frente del restaurante Noor con tres estrellas Michelin, y su jefa de cocina, Paola Gualandi, han sido nombrados embajadores de 959 Ibérico Consorcio de Jabugo Grupo Jorge, con el objetivo de innovar en la alta cocina del ibérico.



La marca 959 Ibérico, perteneciente al Consorcio de Jabugo Grupo Jorge, ha puesto rumbo a una nueva etapa de innovación en la alta gastronomía del cerdo ibérico con el nombramiento de Paco Morales y Paola Gualandi como embajadores de la marca. Morales, reconocido chef del restaurante Noor, que cuenta con tres estrellas Michelin, y su jefa de cocina, se unen a esta iniciativa con la intención de explorar nuevas aplicaciones y formas de presentar el cerdo 100% ibérico.

Esta colaboración busca no solo redefinir la alta cocina ibérica, sino también abrir nuevas vías para la expansión del producto en el mercado gastronómico. Con la creatividad y el talento de Morales y Gualandi, 959 Ibérico espera sorprender a los comensales y elevar la experiencia culinaria a un nuevo nivel.

05 EN EL CATALEJO

Xantar 2026: Ourense se posiciona como epicentro del turismo gastronómico internacional

11:45 · 131 lecturas

Del 19 al 22 de noviembre, el Salón Internacional de Turismo Gastronómico reunirá en Expourense a profesionales

y amantes de la gastronomía, con Portugal como país invitado.



Ourense se prepara para convertirse en el corazón del turismo gastronómico con la celebración de **Xantar 2026**, el 27º Salón Internacional de Turismo Gastronómico, que tendrá lugar del **19 al 22 de noviembre** en **Expourense**. Este evento reunirá a un variado espectro de profesionales del sector, destinos turísticos, productores agroalimentarios y el público en general, en un entorno que fusiona gastronomía, promoción turística y experiencias auténticas del territorio.

En esta edición, **Portugal** será el país invitado, destacando su rica gastronomía, vinos y destinos enogastronómicos. La participación portuguesa no solo enriquecerá la oferta del salón, sino que también fortalecerá los lazos culturales y turísticos entre Galicia y su vecino ibérico, elevando la dimensión internacional del evento.

La programación de Xantar 2026 promete más de un centenar de actividades, que incluyen demostraciones de cocina en vivo, catas, maridajes, degustaciones, conferencias y presentaciones de productos. Para facilitar estas actividades, el salón contará con tres aulas gastronómicas, un aula de cata y un **Túnel del Vino**, además de espacios diseñados para el intercambio de experiencias y conocimientos entre los profesionales del sector.

Entre las novedades de este año, se incorpora una **zona de tapas**, que complementará la oferta de restaurantes con menús elaborados a partir de productos autóctonos. Esta propuesta permitirá a los visitantes disfrutar de una variedad de especialidades gastronómicas en un formato más flexible.

Xantar 2026 no solo se centrará en la gastronomía, sino que también subrayará la conexión entre esta y el turismo, promoviendo productos locales, tradiciones culinarias y experiencias enogastronómicas como elementos clave para diferenciar los destinos. Además, servirá como un escaparate para la promoción del territorio y un espacio de encuentro para fomentar la colaboración y las oportunidades comerciales dentro del sector.

La entrada al evento será gratuita, tanto para el recinto como para las actividades programadas, que se llevarán a cabo hasta completar aforo. El horario será de **11:00 a 01:00 horas** de jueves a sábado y de **11:00 a 18:00 horas** el domingo 22 de noviembre.

Con esta nueva edición, Xantar refuerza el posicionamiento de Galicia como un destino gastronómico de referencia y consolida la enogastronomía como una herramienta clave para la promoción turística, la dinamización económica y el desarrollo sostenible del territorio.

---

06 EN EL CATALEJO

Pedro Duque y Astrocamp, Nuez de Oro 2026 en la Feria de la Nuez de Nerpio

12:06 · 128 lecturas

La Feria de la Nuez y Productos Tradicionales de Nerpio, que se celebra del 20 al 22 de noviembre, otorga la Nuez de Oro 2026 a Pedro Duque y Astrocamp, destacando la riqueza gastronómica y cultural de la región.



La localidad de Nerpio, en la Sierra del Segura, se prepara para acoger del 20 al 22 de noviembre la 21ª edición de la **Feria de la Nuez y Productos Tradicionales**. Este evento se ha consolidado como un punto de encuentro para celebrar la gastronomía, la artesanía y las tradiciones locales, atrayendo a más de 8.000 visitantes en sus últimas ediciones.

La diputada provincial de Agenda 2030, **Yolanda Ballesteros**, junto al alcalde de Nerpio, **José Antonio Gómez**, y otros representantes locales, han presentado esta cita, que desde 2022 cuenta con la declaración de Fiesta de Interés Turístico Regional. Ballesteros ha destacado que "lo más bonito de esta Feria es que habla de Nerpio y de su gente", subrayando la importancia de la nuez como eje central de la celebración.

La **Nuez de Oro 2026** será otorgada al astronauta español y exministro **Pedro Duque** y al equipo de **AstroCamp** por su labor en convertir la calidad de los cielos de Nerpio en una oportunidad para la ciencia y el desarrollo rural. Además, se reconocerá a Saúl Lacal, Amparo de Aguilar y Encarna Talavera como Embajadores de la Nuez de Nerpio.

La concejala de Turismo, **Ana Belén Álvarez**, ha presentado una programación que incluye más de 20 talleres, cerca de 50 puestos en el mercadillo gastronómico y artesanal, y música en directo, prometiendo una experiencia rica en sabores y tradiciones. Por su parte, el delegado de Agricultura, **Ramón Sáez**, ha resaltado la relevancia de la **Denominación de Origen Nuez de Nerpio**, que contribuye a crear identidad y cohesión territorial.

---

07 EN EL CATALEJO

El Festival Cine con Acento de Jerez celebra su IV edición con un enfoque gastronómico

08:19 · 123 lecturas

La alcaldesa María José García-Pelayo se reunió con los directores del Festival Cine con Acento para evaluar su IV edición y avanzar en la planificación de la próxima, destacando el cortometraje "Las Nuestras", que rinde homenaje a la tradición gastronómica de la ciudad.



La alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, ha mantenido un encuentro con Lidia María Jaime, directora del Festival Cine con Acento, y María Espejo, directora de contenidos, para presentar el balance de la IV edición del festival, que tuvo lugar del 13 al 17 de octubre. Este año, el evento se ha vinculado de manera especial con Jerez, Capital Española de la Gastronomía.

El cortometraje "Las Nuestras", dirigido por María Espejo, ha sido uno de los protagonistas, homenajeando a las mujeres que han preservado la tradición gastronómica de Jerez. Este trabajo continúa su recorrido por festivales en Portugal y California, y ha sido seleccionado en el Festival de Cine Iberoamericano de Huelva en la sección Talento Andaluz.

Éxito de asistencia y repercusión mediática

La IV edición del festival ha registrado una asistencia de 4.500 personas, con un aforo completo en la gala de clausura, que rindió homenaje a Federico García Lorca y contó con la participación de la Banda Municipal de Música. Además, se han contabilizado 175 noticias en medios de comunicación, alcanzando más de 57 millones de impactos mediáticos y generando un impacto económico superior a 1,3 millones de euros en sectores como alojamiento, restauración y transporte.

Propuestas para el futuro

De cara a la edición de 2027, programada del 19 al 23 de octubre, se están planificando acciones previas y visitas de productores y profesionales del sector audiovisual para explorar localizaciones en Jerez. Las directoras del festival también han destacado la importancia de fortalecer la conexión entre el talento audiovisual español y los profesionales internacionales, así como la realización de talleres y encuentros que enriquezcan la experiencia del festival.

---

08 EN EL CATALEJO

El III Salón Rías Baixas de Colección: un viaje por vinos de crianza desde 2012 hasta 2024

18:18 · 122 lecturas

Más de 450 profesionales del sector vitivinícola se dieron cita en Madrid para la tercera edición del Salón Rías Baixas de Vinos de Colección, donde se degustaron 116 marcas de vino con crianza y se llevaron a cabo masterclass impartidas por expertos.



El III Salón Rías Baixas de Colección se celebró en Madrid, convirtiéndose en un punto de encuentro para más de 450 profesionales del vino. Este evento, que destacó por su oferta de vinos con crianza desde la añada 2012 hasta la 2024, ofreció a los asistentes la oportunidad de catar y comparar 116 marcas singulares y de producción limitada de esta reconocida denominación de origen.

Las masterclass, que colgaron el cartel de completo, atrajeron a un centenar de entusiastas del vino, con 25 participantes por sesión. Los asistentes pudieron disfrutar de un recorrido por la calidad y el potencial de envejecimiento de los vinos atlánticos, con un enfoque especial en las añadas longevas.

Masterclass destacadas

La jornada comenzó con "Juventud y Complejidad", dirigida por Pol Samón, sumiller del Restaurante Smoked Room, donde se degustaron 17 tipologías de vinos de Rías Baixas de las añadas 2022 a 2024. A continuación, Laura Sánchez Lara, periodista y

sumiller, presentó “Madurez y Evolución I”, centrándose en 15 marcas de las añadas 2023 y 2024.

Por la tarde, Laura López Altares, directora de la Revista Mi Vino, ofreció su visión sobre la “Madurez y evolución II”, analizando 15 vinos de las añadas 2012, 2018, 2019 y otras entre 2021 y 2023. El cierre de las masterclass estuvo a cargo de María José Huertas, sumiller en el Restaurante de Paco Roncero, quien exploró la “Longevidad sin límites” a través de 16 vinos, incluyendo referencias de 2012 y de 2017 a 2023.

El Salón Rías Baixas de Colección, que contó con la colaboración de la Unión Española de Catadores (UEC), se consolidó como un evento clave para los amantes del buen vino, destacando la calidad y la diversidad de los vinos de esta región.

09 EN EL CATALEJO

Canarias resalta la importancia de los productos locales en la gastronomía en Suite Bizkaia

13:26 · 119 lecturas

El Gobierno de Canarias participa en Suite, Encuentro en la Sala, promoviendo la calidad de vinos y quesos locales, y subrayando la relevancia del sector primario en la gastronomía. El consejero Narvay Quintero destaca la necesidad de reconocer a los productores y mejorar sus oportunidades comerciales.



El Gobierno de Canarias, a través de GMR Canarias, ha tomado parte en la tercera edición de Suite, Encuentro en la Sala, que se celebra el 16 y 17 de noviembre en el Puente Colgante Boutique Hotel de Portugalete, en el País Vasco. Este evento reúne a destacados profesionales de la gastronomía, la hostelería y la restauración con el fin de promocionar la calidad, diversidad y singularidad del producto local canario.

Durante la jornada inaugural, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, **Narvay Quintero**, participó en una mesa redonda donde enfatizó la importancia de reconocer el trabajo de los productores y abordó los desafíos que enfrenta el sector primario en Canarias. Quintero reivindicó el papel esencial de agricultores, ganaderos y pescadores en el desarrollo de la gastronomía, afirmando que su reconocimiento debe traducirse en mayores oportunidades comerciales y rentabilidad.

“La gastronomía comienza mucho antes de que un producto llegue a la cocina de un restaurante. Detrás de cada plato hay agricultores, ganaderos y pescadores cuyo trabajo resulta imprescindible para preservar nuestra identidad”, afirmó el consejero.

GMR Canarias ha aportado una selección de vinos y quesos que estarán presentes en las actividades gastronómicas del encuentro, incluyendo degustaciones y la cena de gala. Además, se ha facilitado la participación de profesionales de alta cocina de las Islas, contribuyendo a dar visibilidad a la gastronomía canaria y favoreciendo el intercambio de conocimientos.

Suite, organizado por **Igor Cubillo** y **Ricardo Campuzano**, busca reconocer el papel de los profesionales de sala en la experiencia gastronómica, ofreciendo una visión multidisciplinar de la restauración. El programa incluye ponencias, mesas de debate y actividades de intercambio profesional, consolidando este encuentro como un espacio de referencia en el sector.

10 EN EL CATALEJO

Tudela se prepara para la XIV edición de Inverdura: un viaje gastronómico por las verduras de invierno

11:30 · 117 lecturas

Del 21 de noviembre de 2026 al 28 de febrero de 2027, Tudela acogerá la XIV edición de Inverdura, un evento que combina gastronomía, cultura y visitas guiadas, bajo el lema “Un trip gastronómico por la historia y la cocina de las verduras de invierno de Tudela”.



La ciudad de Tudela se alista para celebrar la XIV edición de Inverdura, un evento que promete ser un auténtico festín para los sentidos, donde la gastronomía y la cultura se entrelazan en un viaje por las verduras de invierno. Desde el **21/11/2026** hasta el **28/02/2027**, los vecinos y visitantes podrán disfrutar de una variada programación que incluye actividades gastronómicas, culturales y visitas guiadas.

Un recorrido por la huerta tudelana

La iniciativa, organizada por la Federación de Sociedades Gastronómicas El Hortelano en colaboración con el Ayuntamiento de Tudela, tiene como objetivo reforzar la promoción de la ciudad como **Capital de la Verdura**. Este año, el evento se presenta bajo el lema *"Un trip gastronómico por la historia y la cocina de las verduras de invierno de Tudela"*, invitando a todos a explorar la riqueza de la huerta tudelana y sus productos de temporada.

Menús y actividades destacadas

Diversos restaurantes de Tudela ofrecerán menús especiales elaborados con verduras de invierno, permitiendo a los comensales descubrir nuevas formas de disfrutar de productos emblemáticos como la alcachofa, el cardo y la borraja. Entre las actividades programadas se encuentran:

• Degustaciones populares y cenas en sociedades gastronómicas.
• Experiencias de maridaje de verduras con vinos y vermuts.
• El tradicional Congreso de las Verduras, que abordará diversas técnicas de conservación y preparación.
• El evento **Bendita Inverdura** el **28 de enero**, donde distintos restaurantes presentarán elaboraciones específicas en torno a las verduras.
• El **V Concurso Nacional del Pincho de Verduras**, que se celebrará los días **22 y 23 de febrero**, destacando la creatividad culinaria.

Descubriendo el patrimonio de Tudela

Inverdura no solo se centra en la gastronomía, sino que también invita a los participantes a descubrir el patrimonio histórico y cultural de Tudela. Se han programado rutas históricas durante los fines de semana de noviembre a febrero, con un coste de **3 euros**, que comenzarán en la Oficina de Turismo. Además, se ofrecerán visitas guiadas a la Catedral de Tudela y su claustro románico, uno de los principales referentes del patrimonio monumental de la ciudad.

Con esta nueva edición, Inverdura reafirma su compromiso de unir gastronomía, patrimonio y participación ciudadana, consolidándose como un evento clave en el calendario gastronómico de Tudela y una oportunidad para poner en valor sus productos agroalimentarios y su tradición hortícola.

---

11 EN EL CATALEJO

Maro celebra el Día del Choto Mareño el 21 de noviembre con gastronomía y solidaridad

20:25 · 115 lecturas

El próximo 21 de noviembre, Maro acogerá la segunda edición del Día del Choto Mareño, un evento que destaca la cocina local y la cultura, con actividades solidarias y un ambiente festivo.



El 21 de noviembre, Maro se convertirá en el epicentro de la gastronomía local con la celebración de la segunda edición del **Día del Choto Mareño**. Este evento, que tendrá lugar en el aparcamiento de la Plaza de Maro, busca resaltar las costumbres y la identidad cultural de la localidad.

La jornada comenzará a las **12:00 horas** y se extenderá hasta las **20:00 horas**, ofreciendo a los asistentes la oportunidad de degustar el **choto a la mareña**, un plato emblemático de la cocina mareña. Además, la celebración contará con música en directo y un ambiente festivo que invita a compartir y disfrutar de las tradiciones de Maro.

Este año, el evento también tendrá un fuerte componente solidario. Los beneficios obtenidos de la venta del plato solidario se destinarán al **Taller de la Amistad**, una entidad que trabaja para mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual.

Para facilitar la asistencia, se habilitará un servicio de autobús lanzadera entre Nerja y Maro, asegurando que todos los interesados puedan disfrutar de esta cita gastronómica y cultural.

---

12 EN EL CATALEJO

El programa "GEO" de RAI 3 explora la riqueza cultural y gastronómica de Extremadura

10:48 · 111 lecturas

Desde el 12 de noviembre, un equipo del programa "GEO" de la televisión italiana RAI 3 recorre Extremadura para grabar un reportaje que destaca su patrimonio cultural y gastronómico, con el objetivo de posicionar la región como un atractivo destino turístico.



Un equipo de periodistas del programa “GEO” de la cadena italiana RAI 3 ha puesto rumbo a Extremadura desde el 12 de noviembre de 2026, con la misión de grabar un reportaje que resalte la riqueza cultural y gastronómica de la región. Este trabajo audiovisual busca reforzar el posicionamiento de Extremadura como un destino turístico de interés internacional.

El itinerario, que concluirá el 15 de noviembre, incluye paradas en localidades emblemáticas como Cáceres, Montánchez, Trujillo, Plasencia, Malpartida de Plasencia, el Parque Nacional de Monfragüe y Casar de Cáceres. En el ámbito gastronómico, los periodistas han tenido la oportunidad de explorar la dehesa extremeña y la cultura del cerdo ibérico, así como las tradiciones vinculadas al pastoreo a caballo.

Entre las visitas destacadas se encuentra una quesería de Torta del Casar, una explotación ganadera, un obrador de dulces tradicionales y una fábrica de pimentón, donde han podido conocer de cerca los procesos de elaboración de estos productos emblemáticos.

La naturaleza también ha tenido un papel preponderante durante el viaje, con actividades de observación de fauna y flora en el Parque Nacional de Monfragüe. Además, el equipo italiano ha mostrado interés por el folclore y la artesanía local, visitando un taller especializado en la elaboración de piezas bordadas a mano inspiradas en el traje tradicional extremeño y un taller de artículos de cuero.

Este viaje se enmarca dentro de las acciones de promoción que la Junta de Extremadura lleva a cabo para atraer visitantes internacionales, especialmente de Italia. Entre estas iniciativas se incluyen varios viajes de prensa, como el realizado con el programa “I Viaggi del Cuore”, centrado en destinos religiosos y culturales, y otro enfocado en el Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida y el patrimonio cultural de la región.

El programa “GEO”, que cuenta con más de cuatro décadas de historia, se dedica a acercar a los espectadores italianos contenidos relacionados con la naturaleza, el territorio, la sostenibilidad y las tradiciones, lo que convierte a esta colaboración en una oportunidad valiosa para dar a conocer la esencia de Extremadura.

13 EN EL CATALEJO

‘Fuera de plano’: una cata para descubrir el vino en su proceso de elaboración en La Solana

09:31 · 101 lecturas

La cata ‘Fuera de plano’ ofreció una experiencia singular en el XXII Festival de Cine y Vino de La Solana, donde los asistentes pudieron explorar el vino en su fase de elaboración, acompañado de productos locales.



En el marco del XXII Festival de Cine y Vino de La Solana, la cata ‘Fuera de plano’ se convirtió en una experiencia reveladora para los amantes del vino. Organizada por Bodegas Romero de Ávila, esta actividad reunió a casi cuarenta comensales en el antiguo restaurante Don Diego, donde se exploraron los secretos de la elaboración vitivinícola.

La cata, dirigida por Ana Romero de Ávila, se centró en la parte menos visible del proceso vinícola, permitiendo a los participantes degustar cinco vinos en rama: un blanco y cuatro tintos. Estas muestras, extraídas directamente de tinajas y barricas, ofrecieron una visión única de cómo los vinos evolucionan antes de llegar al mercado. “Queremos contar todo lo que hay en la elaboración del vino, que muchas veces no se ve”, destacó Romero.

Los asistentes pudieron apreciar las complejidades que rodean cada botella, desde decisiones cruciales hasta imprevistos que pueden influir en el resultado final. La degustación se acompañó de productos locales, como quesos, lomo de orza de Pedrín e Hijos y paté de perdiz de Conservas El Cazador, creando un maridaje perfecto que realzó la experiencia.

Bodegas Romero de Ávila se muestra optimista respecto a la nueva añada, tras un año de precipitaciones favorables que han beneficiado la vendimia. Aunque los vinos aún están en proceso de elaboración, las expectativas son positivas. Romero señala que, aunque el consumo de vino se está desplazando hacia elaboraciones más frescas y ligeras, esto no compromete la calidad ni el disfrute de los vinos tradicionales.

La cata ‘Fuera de plano’ se erigió como una invitación a descubrir el trabajo oculto detrás de cada copa, animando a los asistentes

a mirar más allá del vino terminado y a apreciar el arte de su elaboración.
