

woman

Nº 224 mayo 2011 4,50 € Canarias 4,65
www.woman.es Con este nº: bolso Castañer

EN PORTADA: BEKAH JENKINS

128
BAÑADORES
de moda

SHOPPING
PRIMAVERA
LLENATE DE
FLORES

VESTIDOS
ESTRELLA
DE TEMPORADA

VOLUNTARIOS
LA LABOR DE
GERVASIO DEFERR
Y MARÍA VALVERDE

ROSARIO
ENTRE FLORES

ESPECIAL
PELO

CORTA YA
O ALARGA
(MUCHO)
TU MELENA

BUSCA
LA MEDIDA
Nuevo bob
Desfilados
Garçon...

QUÉ
PEINADO
SE LLEVA
YA QUIEN
LE QUEDA
BIEN

EN LA
RED
COMPRA
LA MEJOR
BELLEZA

SUBE TU
ENERGÍA
BELLEZA FLUOR





Nuestros cocineros y restaurantes son famosos en el mundo, pero ¿qué hay de nuestra materia prima? Aparte del jamón, pocos productos tienen el prestigio internacional que merecerían. Con el objetivo de promocionarlos nace el sello Elite Gourmet, que certifica la calidad de alimentos y bebidas 100% españoles. A la cabeza de esta nueva iniciativa está la gourmet hunter o cazatendencias gastronómicas Alejandra Ansón, hija del presidente de la Real Academia de Gastronomía. Ella nos da su top ten.

1 Magret curado de ganso
Un producto totalmente nuevo. Ganso Ibérico de Dehesa cría sus gansos de forma ecológica y ética en la dehesa sevillana.

2 Tinto de Ribera del Duero
El Loess Collection 2005 es extraordinario, de producción reducida y uno de los mejores de su D.O.

3 Jamón ibérico asado
En Frial lo asan al horno con mimo y con un toque de humo. Frío en aperitivo y caliente como primer plato.

4 Yogures artesanos
Algunos muy originales, como los caprichos de El Pastoret, presentados con tres capas de ingredientes: mango, chocolate, canela...

10 DELICATESSEN CON SABOR ESPAÑOL

No solo de jamón ibérico vive nuestra despensa gourmet. Conoce el top ten de los productos made in Spain.



Ginebra de alta gama

Gin Mare es la primera ginebra premium de carácter mediterráneo. Incorpora aroma a romero, oliva arbequina, tomillo y albahaca.

Fino D.O. Jerez

La Panesa, de Bodegas Hidalgo, es de los pocos que se elaboran a la manera tradicional y con toda la calidad, aroma y cuerpo.



Aceite de oliva virgen

El de LA Organic está elaborado de forma ecológica por el prestigioso enólogo Michel Rolland y tiene envase diseñado por Philippe Starck.

Pacharán

Un licor 100% español. Baines Etiqueta Oro lo consigue con una reposada elaboración, que incluye su maceración en barrica de roble.



Un rosado del Penedés

Cavas Torelló ha conseguido un vino excepcional elaborado 100% con uva Merlot. Petjades 2009.



Caviar de Riofrío

Elaborado en Granada con esturión del Mediterráneo, el de Per Sé es el 'oro negro español'. El mejor de Europa y a la altura del caviar de Irán.

PLATOS CON ARTE



'Meg', de Donna Wilson. Hecho a mano, en domesticoShop (27,14 €).



'L'amour', de Geneviève Lethu. Un guiño al amor y los viajes (13,70 €).



'Metamorphosis Gold Limited', Pack de cuatro platos, en El Ajuar de María (59 €).

SUS GASTRO CONSEJOS

ENFRÍAR BEBIDAS

«Los cavas y vinos pierden aroma y sabor en frío, ¡no los metas en la nevera! Enfríalos, pocos minutos antes, en una cubitera con hielo y agua.»

COMER FOIE

«El foie combina muy bien con verduras, mejor si son amargas. Córtalo templando el cuchillo en agua caliente.»

MARIDAR JAMÓN

«Mejor una bebida seca como el fino, que una fría como el champán.»



El mundo a tu alcance

Comprar los productos de las mejores boutiques gourmands del mundo -Hediard y Maison Kaspia en París, Peck en Milán...- ya está al alcance de un solo clic. En la tienda online www.tasty.com.es podrás comprar alimentos de prestigio internacional.