



Iglesias inaugura la almazara Hacienda Iber. Marcelino Iglesias inauguró el pasado 7 de noviembre la almazara Hacienda Iber, un proyecto en el que se han invertido 12 millones de euros, con 400.000 olivos de las variedades arbecuina y arbosana plantados al pie del embalse de Mequinenza. Hacienda Iber, que es el nombre del aceite que comercializa, ha recibido ya algunos de los más prestigiosos premios mundiales en el campo del aceite.

El champagne Phillipponnat se presentó en Zaragoza. El pasado 18 de octubre, el restaurante Aragonia Paradis fue el marco elegido por el champagne Phillipponnat para presentarse en Aragón. Jesús Solanas preparó un intenso maridaje –con ejemplos como *Maiallino toni* con alcaparras de Pantelleria y Phillipponnat Cuvée 1522 2000 (Dégorgé Febrero-06); Arroz de pulpo y mollejas de ternera con amanita Cesarea con Phillipponnat Clos des Goisses 1999 (Dégorgé Marzo-07); Confit de pato con naranja, enebro y trufa de Graus, puré de patata al tenedor con mantequilla del Pirineo y Phillipponnat Clos des Goisses 1989 Magnum (Dégorgé Febrero-07) y Galleta de avena y centeno con queso de oveja de Samper de Calanda, con Phillipponnat Clos des Goisses 1980 (Dégorgé Julio-06)– que ejemplificó la amplia gama de sabores de esta casa, fundada en 1522. Sus champanes destacan por su potente personalidad, combinando frescura y vinosidad.



Visita al melocotón de Calanda. Representantes del Melocotón de Calanda recibieron a un grupo de periodistas que comprobaron los estrictos controles con que cuenta la denominación para el control de su producto.



Sabor
ESTUVO ALLÍ



Carta de invierno en el Don Pascual. El día seis de noviembre, María Ángeles Guerrero presentó su carta de invierno. La carta ha sido renovada por completo e incluye un buen número de risottos y pastas elaboradas por Patricia Eguizabal y David Baraza. La primera pasó un periodo en Italia y eso se nota en su Canneloni versionado con mozzarella, rulo de cabra y moluscos o en su Gnocchi de patata, muselina de foie y pimienta asada... pero hay más, el Blanco y negro de sepia con crujiente de yuca o el Salmonete adobado en achiote, parmentier ahumado y puré de brócoli. Todo está en la nueva carta pero también en el menú degustación de 40 euros.



De Castellote, gastronomía. Unas 150 personas participaron el pasado 27 de octubre en la cena bufet de las IX Jornadas gastronómicas del Maestrazgo, en la que ofrecieron sus platos los restaurantes Balfagón, Castellote, El Castillo, Guimerà y La muralla.



FELIZ NAVIDAD
Y PROSPERO AÑO NUEVO

Carlos J. y Luis O. Ecosten, la provincia aragonesa.

ecostean

www.ecostean.com



Mención Especial 2007 - Feria Internacional del D.O. 2007 - Italia
Único Aceite Aragoneso seleccionado por la Guía L'Espresso 2007 - Italia
Único Aceite Aragoneso seleccionado por la Guía L'Espresso 2005 - Italia
Premio PRIMA 2004, Feria Natur 2004 - Linceo
Diploma Gran Merzone B. Castellan International SOI. 0 Oct 2004 - Italia
Premio ECOVINE. Feria Ecolocum 2003 - Marsella
Premio D.O. L'Espresso. Feria Internacional D.O. 2002 - Italia
Aceite ECOVINE. Festival d'Arles 2002 - Jura