

Gastronomía

**Palmelita comienza a exportar sus confituras a Alemania**

**La Opinión**  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

La cadena de cafeterías lagunera Palmelita comenzó esta semana a exportar sus línea de confituras a Alemania. La marca ha dado este salto importantísimo fuera de Canarias gracias a una prestigiosa cadena de alimentación alemana con sucursales en ciudades en Munich, Hamburgo, Berlín y Dusseldorf, entre otras.

Confituras Palmelita fue creada en 1968 por el maestro pastelero Werner Bittermann (1928-2014) en su pequeño obrador del Café Melita, de Bajamar. Su profundo conocimiento de recetas tradicionales unido a la excelentes frutas que se dan en Canarias hicieron que este producto destacara desde el primer momento por su alta calidad. Actualmente se venden en las principales cadenas de supermercados de las Islas compitiendo como pyme con multinacionales del sector.

**Carlos Gamonal pone sabor a una ruta histórica por los Jardines Victoria**

Paseo Gastronómico, ideado por el chef y el activista del arte Oliver Behrmann, se celebra todos los fines de semana hasta finales de julio

**La Opinión**  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

El cocinero Carlos Gamonal pone sabor hasta finales de julio a una creativa iniciativa denominada Paseo Gastronómico que se celebra de jueves a domingos, de 18:00 a 22:00 horas, en los Jardines Victoria de La Orotava. Se trata de iniciativa creada por el chef y el activista del arte Oliver Behrmann que consiste en un ruta histórica en este enclave emblemático, rodeado de historia y patrimonio, de los marqueses de la Quinta Roja.

Durante el recorrido, los gastronomistas (comensales) podrán degustar 15 recetas magistrales del chef del Mesón El Drago a modo de homenaje a la cocina tradicional. La comida estará dispuesta en peanas creadas por Behrmann. Cada una cuenta con un caldero y utensilios para que el público se sirva y deguste todo un menú. Además, en las peanas habrá tablets para participar en un juego de preguntas sobre la historia de la cocina y sus ingredien-



Cartel promocional del evento. | LOT

tes diseñado por el historiador Néstor Verona que, además, se ha encargado de definir el guión que abordan los actores de la compañía Zálatta Teatro en el recorrido.

Los jardines fueron construidos en el siglo XIX por la marquesa de la Quinta Roja como mausoleo para su hijo, acusado por la Iglesia de masón y hereje. Sin embargo, el cle-

ro permitió más tarde que fuera enterrado en el cementerio municipal. Esta ruta es la primera parte de una trilogía. Los precios van desde 5 euros por dos tapas a 22 por todo el menú y la degustación de cinco bebidas. La opción completa con acompañante cuesta 32 euros y 27 para los enamorados que demuestren su amor en el Photocall.

**Dorada lanza una cerveza para el verano elaborada con malta tostada**

La Roja tiene mayor graduación alcohólica y maduración que las del resto de la gama

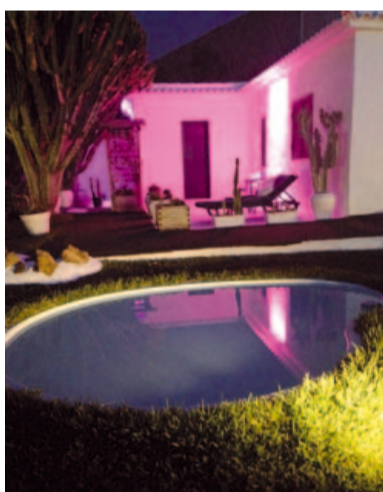
**La Opinión**  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

Compañía Cervecera de Canarias (CCC) presentó oficialmente esta semana su nueva Dorada Especial Roja para verano. A diferencia de la clásica, esta es una cerveza de sabor más dulce y color rojizo porque se elabora con malta tostada. También es más ligera y redonda en boca y tiene mayor contenido de alcohol (6,5º) que las del resto de la gama. Otra de sus particularidades es su extramaduración, pues se somete a un proceso de afinamiento y filtrado de 12 días, el doble que una pilsen.

Su distribución, en el formato de botella de 33 centilitros, se llevará a cabo solo durante el verano en establecimientos seleccionados de hostelería y alimentación. En supermercados cuesta un euro y el precio recomendado para hostelería es de 1,30 euros. CCC anunció que producirá 178.500 botellas de esta edición limitada durante los próximos meses.

La fórmula de Dorada Especial Roja es el resultado de un laborioso trabajo de investigación realizado durante el último año por un equipo dirigido por el maestro cervecero Félix Guío y en el que también participó el cocinero tinerfeño Carlos Gamonal. Fruto de esa colaboración surge esta cerveza ideada para maridar principalmente con pescados, mariscos y ensaladas.

Canarias es una de las regiones de España donde más cerveza se consume. En las Islas se consumen 80 litros por habitante al año, muy por encima de los 68 litros de la media nacional, pero, sin duda, muy vinculados al negocio turístico.



LOT

**Nuevo espacio chill out en el hotel Costa Salada**

El hotel rural Costa Salada, ubicado en el pueblo lagunero de Valle de Guerra, inauguró ayer con una gran fiesta su terraza chill out para este verano. Lejos del ajetreo que produce el turismo de masas, este pequeño establecimiento con encanto ofrece a sus huéspedes tranquilidad y sosiego en una finca que mira al mar y que está rodeada de naturaleza. Su terraza es un lugar ideal para desconectar y disfrutar de la oferta gastronómica del Costa Salada en sus cuidados jardines, junto a la piscina y el jacuzzi y a solo unos pocos pasos de una cala de piedra que enamora a todos los amantes del mar.



II PREMIOS  
MAHOU-LA PROVINCIA-LA OPINIÓN  
**GASTRONOMÍA**  
2 de Julio - Teatro Pérez Galdós

RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD E INNOVACIÓN DE LA RESTAURACIÓN EN CANARIAS



www.laopinion.es  
**La Opinión**  
de Tenerife

**Mahou**  
\*\*\*\*\*

www.laprovincia.es  
**LA PROVINCIA**  
DIARIO DE LAS PALMAS

Mahou recomienda el consumo responsable 5,5º.