

## Newsletter Club de Gourmets

Número 469 - Mayo 2015

En 1976 nació Club de Gourmets, la primera revista de España dedicada en exclusiva a la gastronomía, los vinos y los viajes. Desde entonces no ha faltado a su cita mensual con los lectores que quieren mantenerse informados de las novedades y tendencias de este sector que está en pleno auge.

 [Portada de la revista Club de Gourmets 469](#)

Entrevistas, cocineros, los destinos más exclusivos y paradisíacos, bodegas, restaurantes, crónicas, recetas, noticias, vinos, hoteles, y mucho más, son solo algunos de los contenidos que se pueden encontrar en la revista decana de la gastronomía española.

A punto de cumplir su 40 aniversario, Club de Gourmets es una revista actual que no ha perdido su independencia, rigor y objetividad a la hora de reflejar la actualidad culinario-enológica del mundo.

Sin duda, la revista de cabecera de los profesionales y aficionados que quieren ser los primeros en conocer los últimos avances, la historia y la evolución de la gastronomía en las últimas décadas.

 [XXIX Salón de Gourmets](#)

**XXIX Salón de Gourmets**

### Pasión gastronómica

Inmersos en el paraíso de las delicatessen, los cuatro días de feria transcurrieron con la emoción, sorpresa y satisfacción con que se degusta un largo menú degustación en el que el plato siguiente resulta aún mejor que el anterior.

[Seguir leyendo...](#)

 [Restaurante Disfrutar](#)

**Restaurante Disfrutar**

### El hijo urbano de El Bulli

Digamos que en el maravilloso patio particular (en el que "no" llueve como en los demás) donde habitan Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, se sospechaba desde la primera rayuela el Disfrutar. Y Disfrutar, al fin, es el show gastronómico que esperábamos.

[Seguir leyendo...](#)

 [Viaje a Jamaica](#)

**Jamaica**

### Puro Caribe

La pequeña isla caribeña fue una de las últimas colonias británicas en el continente americano. De hecho, su independencia, en 1962, es relativamente reciente. Por eso, al visitarla por primera vez, uno esperaría, aparte de escuchar la lengua de la metrópolis, costumbres mucho más cercanas a las nuestras. Pero no es así, desde luego.

[Seguir leyendo...](#)

 [Cava rosado](#)

**Vinos rosados**

### Ni tintos ni blancos

Vinos frescos y frutales que armonizan con elaboraciones propias de la gastronomía mediterránea. Los rosados son los fieles acompañantes de pastas, quesos suaves, fideuás, arroces y carnes blancas.

[Seguir leyendo...](#)

 [Suscripción](#)

Si quiere recibir en su casa los 10 números de la revista puede suscribirse por tan **sólo 28 €**. Además, con el primer número recibirá de forma totalmente gratuita un **termómetro analógico Vin Bouquet**, diseñado especialmente para medir la temperatura del vino y cerrar herméticamente cualquier botella, y el **Aireador de Vino VacuVin**, de tamaño práctico y diseño novedoso.

Contacto redacción: [redaccion@gourmets.net](mailto:redaccion@gourmets.net)

Contacto publicidad: [publicidad@gourmets.net](mailto:publicidad@gourmets.net)