

Newsletter Club de Gourmets

Número 471 / 472 - Julio / Agosto 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 en pleno auge.



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 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.



Viaje a Milán

Gastro-Expo 2015

La ciudad de Milán no sólo es una de las más bellas y ricas de Italia, es también la capital mundial de la nutrición y la gastronomía durante el tiempo que permanezca abierta la EXPO 2015 que lleva como lema “Alimentando el planeta, energía para vivir”.

[Seguir leyendo...](#)



Entrevista Fernando Sáenz Juego de helados

Su heladería de la calle Portales es lugar de peregrinación para los amantes de los helados y también su obrador, en Viana, para muchos cocineros que le consideran uno de los grandes maestros. Heladería artesanal contemporánea y creativa, basada en ingredientes de alta calidad y un milimétrico proceso de elaboración.

[Seguir leyendo...](#)



Vinos de Sudáfrica Los vinos del sur

En los mercados vinícolas del hemisferio norte, Sudáfrica es un gran desconocido aunque es el octavo productor de vino del mundo. La mayor parte de la viñas son de regadío, con altísimos rendimientos, sobre todo en viñedos dedicados a la destilación. Dado su clima, la chaptalización no es requerida y está prohibida, pero no así la acidificación, utilizada con frecuencia.

[Seguir leyendo...](#)



Food trucks

Cocina sobre ruedas

Los mercados nómadas de Street Food prometen guerra en las ciudades. Comer en la calle rico, bueno y asequible es la nueva misión de esta tendencia gourmet itinerante donde tener estrella o no es lo de menos.

[Seguir leyendo...](#)



Restaurante Kaymus Dos fogones para un chef

Jefe de cocina y propietario del restaurante Kaymus, en Valencia capital, Nacho Romero satisface tanto a los paladares más prudentes como a los que no temen entregarse a delicados mestizajes.

[Seguir leyendo...](#)



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

Contacto publicidad: publicidad@gourmets.net