

Club de Gourmets

Número 482 - Junio 2016

 [Entrevista Xesc Reina](#)

Entrevista Xesc Reina

La charcutería artística

Este artesano catalán afincado en Mallorca indaga sobre el cerdo negro y pone colores y aromas heterodoxos a la sobrasada. Sus embutidos –clásicos y de vanguardia– están en algunos de los mejores restaurantes de la isla. Él ha llevado la creatividad a la charcutería.

 [Dani García](#)

Restaurante Dani García

Mirada de Niño

Maurice Edmond, conocido como Curnonsky y príncipe de los gastrónomos franceses, afirmaba que la cocina consiste en que las cosas sepan a lo que son. Y precisamente es el sabor lo que reivindica para la cocina este gran cocinero andaluz que se pirra por las gambas al pil-pil y por el guiso de choco que le hace su madre.

 [Vinos rosados](#)

Vinos rosados

El triunfo del color

Los vinos rosados van ganando adeptos entre los consumidores españoles, los europeos más reacios a rendirse a sus encantos. Desde los rosados más clásicos a los de nueva generación, son en general vinos equilibrados, con una amplia gama de variedades donde elegir, una incuestionable calidad y precios más que razonables.

 [Islas Galápagos](#)

Viaje a Islas Galápagos

El sexto día de la creación

En pleno océano Pacífico existe un paraíso para una fauna terrestre que ha vivido millones de años aislada del mundo exterior. Más de doscientas islas e islotes forman una colección de paisajes volcánicos. Disfrutarlas sin alterarlas es uno de los viajes más placenteros que se puede realizar a una naturaleza intacta.

[Contacto redacción](#)

[Contacto publicidad](#)