



Materia prima

El rodaballo y la piel

Nuestra gran cocina popular, y especialmente la de los asadores, ha dado categoría de honor al rodaballo entero, con su sibarítica piel como bocado más apreciado al contrario de otras culinarias de pedigrí que no la estiman.

[Ver más](#)

Entrevista Luis de Lezama

Un párroco entre fogones

Presidente del grupo Lezama y sacerdote en Monte Carmelo, continúa con una actividad incansable. Presidente de Eurhodip, (Asociación de Escuelas de Hostelería de Europa), prepara el primer título internacional con la universidad de Washington. Mientras, la escuela de ocupa un lugar destacado en el mundo docente. Lo dicho, imparable.

[Ver más](#)

Viaje a Japón

La costa del sol poniente

Las tierras de Hokuriku se extienden al oeste de Tokio y llegan hasta la orilla del Mar de Japón, atesorando algunos paisajes y ciudades menos visitados. El tren bala Hokuriku Shinkansen ha abierto camino para viajar cómodamente enlazando lugares marcados por la cultura tradicional.

[Ver más](#)

Restaurante Cebo

Aires de libertad

Aurelio Morales ha conquistado el derecho de pensar y obrar según la propia voluntad. Esa libertad se transmite a una cocina personalizada, rigurosa, con divertidos trampantojos que logran la complicidad del comensal y exhiben el talento creativo del chef.

[Ver más](#)

Fuera de carta

Galicia enológica: Por los caminos del vino. Caminito del Rey. **Ternera Asturiana.** Sala de Barricas: Andreas Kubach. **Restaurante El Empalme.** París come grupal. **Alcúdia: Viajar, comer, leer.** Bodega del mes: Félix Azpilicueta Edición Limitada Reserva 2014. **Qava by Martín Afinador.** Novedades Madrid. **Novedades Francia.** Una mirada atrás sin ira. **33 Salón Gourmets.** Mesa revuelta. **Catas Gourmets.** Gourmets al día. **La ley del Gourmet.**

SUSCRÍBETE

[Contacto publicidad](#)[Contacto redacción](#)

Grupo Gourmets



Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 915 489 651
W. gourmets.net