



Materia prima

Bacalao vanguardista

La 'momia pisciforme' que bautizó Julio Camba ha pasado de sustento modesto a reinar en las pasarelas culinarias por su versatilidad y cualidades. El proceso ha sido largo hasta comprender que es un pescado idóneo para la creatividad y que su zenit está en el tratamiento adecuado.

[Leer más](#)



GourmetQuesos 20-21

Los mejores quesos de España

La última edición de GourmetQuesos reunió cerca de 800 muestras sometidas al análisis sensorial de un jurado de expertos, que eligió 90 quesos para pasar a la gran final. El queso azul Savel perteneciente a la Quesería Airas Moniz, Chantada (Lugo), fue el ganador absoluto del Campeonato. Estos son los quesos ganadores de cada categoría en el 11º Campeonato GourmetQuesos 2020-2021. [Leer más](#)



Restaurante Sa Pedrera d'es Pujol

Chef de dos mares

Sa Pedrera d'es Pujol cumplirá 20 años en 2023, un aniversario al que llegan contados restaurantes de Menorca. Éste lo fundó un asturiano, Daniel Mora, cocinero de dos mares y dos escuelas. [Leer más](#)



Viaje San Francisco

Abierta y libre

Una de las ciudades más activas del planeta. Urbe viva e inabarcable, donde a diario hay decenas de actos relacionados con el arte y el ocio y en la que el buen comer y el buen beber juegan un papel determinante para sus habitantes. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

Entrevista José Masaveu: Vocación vinícola. **Vinos tranquilos: Identidad reseñable (II)**. Tendencias: Confianza nipona. **Productos de temporada: Sir Ruibarbo**. Bruno Verjus: De cocinillas a chef con estrella. **Confidencias críticas: El manifiesto del cliente**. Lecturas Gourmetour. **Fuera de foco: Palio**. Opinión: Manjar medieval. **Bodega del mes: Dehesa del Carrizal Cabernet Sauvignon 2018**. Latidos Gourmetour. **Bodega plus: Gran Tábula 2016**. Novedades Cataluña. **Novedades Francia**. 35 Salón Gourmets. **Mesa Revuelta**. Catas Gourmets. **Gourmets al día**. La Ley del Gourmet.

Eres lo que lees.
10 números por tan
sólo 28 € al año.

Suscripción

Grupo
Gourmets

¿Tienes alguna duda?
¡Pregúntanos!

Más información
clubdegourmets@gourmets.net



Aniceto Marinas, 92 T. +34 91 548 9651
28008 Madrid W. gourmets.net