

RUTA GASTROSALUDABLE UMH

Vicerrectorado de Relaciones Institucionales

2015



Os presentamos a continuación la actividad programada para este mes en el marco de la Ruta GastroSaludable UMH.

En esta ocasión, en colaboración con la familia del Hotel Tossal de Altea, asistiremos a la fiesta del aceite 2015, en la que se presentará AURORA REAL, un aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico, de la provincia de Valencia, a cargo de sus productores: Oleícola del Cabriel.

Tendremos también la oportunidad de realizar una degustación de cerveza artesana de Altea, y posteriormente degustaremos un menú confeccionado para la ocasión, con el aceite de oliva virgen extra como aderezo de sus principales platos.

LUGAR: Hotel Tossal de Altea.

FECHA: SÁBADO 28 de Noviembre a las 13.00h

Precio: 25€ por persona



OLEÍCOLA DEL CABRIEL

La Familia Navarro Cañas ha logrado combinar el cultivo de olivos centenarios con el de plantaciones donde se aplican las más avanzadas técnicas agrícolas. Nuestra labor, junto a un esmerado respeto por el medio ambiente y a una alimentación saludable, da como resultado este aceite de oliva genuino de las tierras del interior de Valencia, en el corazón del Parque Natural "Hoces del Cabriel"

Aurora Real, puro zumo de aceitunas ecológicas, es aceite de oliva virgen extra ecológico, culmen de nuestro esfuerzo, dedicación.



FIESTA DEL ACEITE 28 DE NOVIEMBRE 2015

13.00H

Empezamos con...

- ❶ Cata de **“Aurora Real”** (aceite de oliva virgen extra ecológico, por Oleícola de Cabriel), explicación de sus características y proceso de elaboración.
- ❷ Degustación de cerveza artesanal alteana **“Althia”**.

15.00H

Aperitivos

Almendras fritas

Taquitos de queso curado en aceite

Ensalada de pimientos asados con anchoas y olivas bañados con aceite de oliva virgen

Salazones alicantinos con tomate rallado y aceite de oliva

Coca de molletes

Primer plato

Tronquito de bonito fresco sobre Parmentier de ajitos y refrescado con un aceite de finas hierbas

Sorbete de limón con aroma de hierbabuena

Segundo plato

Medallón de solomillo de ciervo con un bouquet de setas al romero y ligero toque de arándanos

Postre

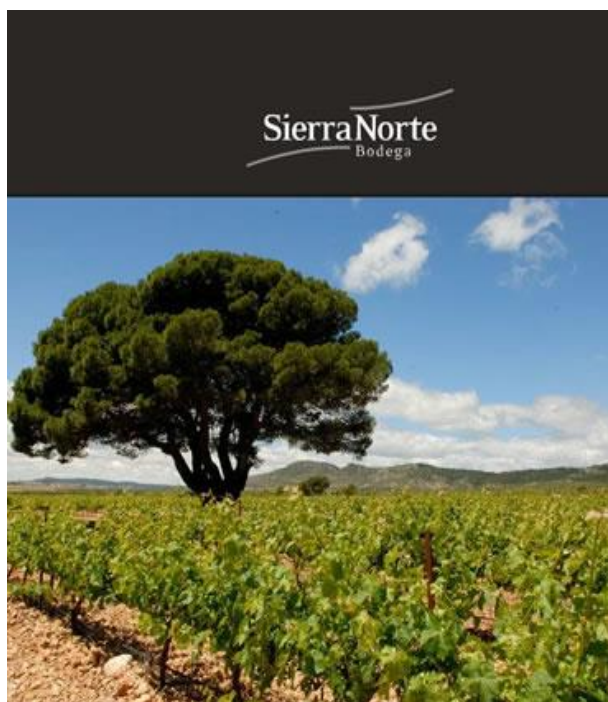
Arrope de calabaza con helado de turrón y teja de canela

Riegan la comida: Pasión de Bobal Tinto y Pasión de Moscatel Blanco (D.O. Utiel-Requena) por gentileza de Bodega Sierra Norte

SIERRANORTE
bodega



BODEGA SIERRA NORTE



Sus vinos son fruto del trabajo en equipo, un entorno único y la apuesta por uvas autóctonas del Mediterráneo.

Controla 322 hectáreas de viñedo en Camporrobles, La Roda, Jumilla y El Pinós. Junto a ellos, a menos de 5 kilómetros, están sus bodegas de elaboración.

Apuesta por el cultivo de uvas autóctonas mediterráneas, como la **Bobal** o la **Monastrell**, además de otros varietales foráneos. Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

Vinos ofrecidos en esta jornada del aceite: **Pasión de Bobal Tinto** y **Pasión de Moscatel Blanco** (D.O. Utiel-Requena).

Medalla de Plata – International Wine & Spirit Competition 2015.

Medalla de Oro – I Concurso de Vinos Ferevin 2015.

www.bodegasiernorte.com



CERVEZA ALTHAIA ARTESANA

Althaia Artesana nace en la Marina Baixa, en el Mediterráneo.

La producción íntegra de todo el proceso se encuentra aquí en el pueblo de **Altea**, desde la molienda del grano a la maduración final en botella.

Jorge Sánchez es el alquimista, el maestro cervecero. Un apasionado de la cerveza que tras muchos años elaborando para consumo propio decide vivir su sueño. Elaborar una cerveza artesana de alta calidad cuyos únicos ingredientes son agua, malta, lúpulo y levadura.

Queriendo con ello ensalzar el verdadero sabor de la cerveza, en la cual se puedan percibir claramente ese contraste entre los sabores del cereal y el frescor del lúpulo. Autodidacta, durante todo este tiempo ha ido en busca de la receta perfecta, una cerveza en equilibrio, mediterránea en matrimonio con nuestro sol, nuestro mar, nuestra gastronomía.

En Althaia, elaboran sus cervezas de manera artesanal supervisando y ejecutando cada paso ellos mismos, desde el proceso de molturado hasta el embotellado final y empleando únicamente **ingredientes naturales** de las mejores calidades. Maltas de alta calidad, cuidada selección de las distintas variedades de lúpulo, agua de Altea, levadura de cerveza y mucho, mucho cariño.

www.althaiaartesana.com