

DETALLES GASTRO



Artesanía gourmet

Por **MARIBEL GONZÁLEZ**

UNA PIEZA ÚNICA para un producto único. Si esta Navidad quiere hacer un regalo que combine excelencia gastronómica y belleza artesanal, Nazzarli es su mejor baza. Porque en

el interior de esta delicada caja de madera de haya natural, creada a mano siguiendo la técnica de la taracea que decora parte del mobiliario de la Alhambra, se esconde un tesoro. Una lata de 100 g de Caviar Riofrio edición especial que es una delicia con una ligera maduración y un sabor con reminiscencias marinas difícil de olvidar. Se trata de una

edición especial para coleccionistas lanzada para la Navidad 2022 por esta empresa granadina propiedad del Grupo Osborne que consta de 50 piezas artesanales. En cada una, se han incrustado manualmente pequeños trozos de madera de diferentes colores para crear ilustraciones simbólicas de los elementos que determinan la calidad

del primer caviar ecológico del mundo: sierra, piedra, agua y Granada. Un homenaje a la tradición de los maestros nazaríes realizado por estos artesanos del caviar empeñados en recuperar los Acipenser naccarii, esturiones autóctonos de los ríos andaluces que producen este exquisito manjar. Precio: 296 euros. www.caviarieriofrio.com

Un "coupage" joya

AOVE. Espectacular en la forma y en el fondo. Así es este aceite de Finca Los Remedios elaborado a partir de sikitita y koroneiki, dos variedades de aceituna en desuso recuperadas en la zona de Las Mantillas (Castilla-La Mancha) y que se recogen en cosecha temprana. De producción limitada, tiene un ligero amargor y un picor medio alto perfecto para sublimar tostadas matutinas y degustar en crudo. Precio: 18 euros (500 ml). Por **M.G.** + fincalosremedios.es



Capricho ibérico

EMBUTIDO. Porque no solo de jamón puede vivir el hombre, añádate a los próximos entremeses navideños este lomo de bellota 100% ibérico de La Abadía Ibéricos (DO Guijuelo). Proviene de cerdos que viven en libertad en una idílica dehesa en la Serranía de Cádiz y se elabora artesanalmente pieza a pieza. Es un producto exclusivo, ya que solo se extraen dos de cada animal que pesan entre 250 y 300 g, y de un gusto intenso y elegantísimo. Precio: 36 euros. Por **M.G.** + laabadiaibericos.es

Bocado multipremiado

QUESO. "Veni, vidi, vici". La expresión latina viene al pelo para explicar el éxito de Adiano, este manchego artesanal y premium que nació hace apenas un año, llegó a los World Cheese Awards de 2022 -los Oscar del sector- y acaparó hasta nueve galardones. Madurado en su propio moho y con una corteza comestible, se elabora con de leche cruda de oveja sin pasteurizar y no tiene conservantes, lo cual se percibe en su sabor y aroma, muy naturales. Disponible también en Semicurado y Curado, el Viejo es el más especial. Precio: 36 euros/kg. Por **M.G.** + adiano.es



Tradición navideña

DULCE. A la piedra, de Alicante, de Jijona y de Chocolate. Son las cuatro variedades de turrón con las que Casa de Alba Fine Food propone endulzar las fiestas y compartir el legado gastronómico de la familia junto a otra decena de productos que van desde los embutidos hasta las legumbres, pasando por la miel, la cerveza y estos turrónes. Elaborados únicamente con la variedad de almendra Marcona y producidos de forma artesanal y estacional en la temporada, su textura y sabor transmiten autenticidad. Precio: 10 euros (200 g). Por **M.G.** + www.casadealba.es

