

NUEVO COLMADO: LA MANDUCATECA

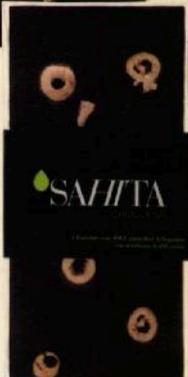
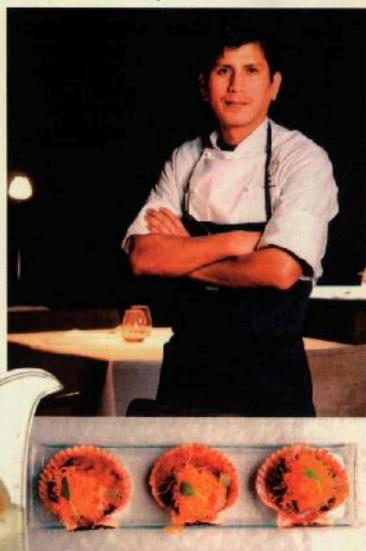
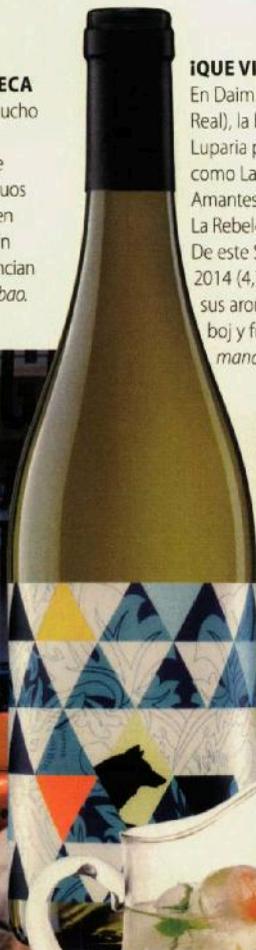
Quesos, cervezas, escogidas conservas y mucho más en este establecimiento bilbaíno que acaba de abrir sus puertas con vocación de revivir el espíritu y el ambiente de los antiguos ultramarinos. Entre otras exquisiteces, tienen una selección de productos Petra Mora. ¿Un plus? Sus catas *Muerte por Queso*, que anuncian vía redes sociales. *Cosme Echevarrieta, 7. Bilbao. Teléfono: 946 531 285. lamanducateca.com*

¿QUE VIENE EL LOBO!

En Daimiel (Ciudad Real), la bodega Manada Luparia produce vinos como La Burla, Los Amantes, La Inocencia y La Rebeldía –en la foto–. De este Sauvignon Blanc 2014 (4,75 €) enamoran sus aromas a pomelo, boj y frutas tropicales. *manadaluparia.com*

JOYAS PERUANAS

En A&G Madrid by Gastón Acurio, el nuevo templo de los platos criollos, chifas, nikkei..., el chef Percy Álvaro expresa en clave contemporánea lo mejor de esta cocina Patrimonio de la Humanidad (abajo, zamburriñas con salsa de café y cerveza negra). *Ayala, 27. Madrid. Tel: 917 026 262. aygmadrid.com*



HIELOS MUY CREATIVOS

Conseguirás los combinados más originales y coloristas con hielos esféricos de unos 6 cm de diámetro gracias a los *Ice Balls*, moldes de la firma Prepara, realizados en plástico transparente (7,95 €). Se pueden rellenar con hojas frescas, fruta troceada o colorearlos con zumos. Los venden *online* en la tienda especializada en menaje *www.kookshop.es*



AL RICO CHOCOLATE Y MÁS

La marca Sahita elabora tabletas con 70% cacao y aceite de oliva virgen extra (AOVE), variedad arbequina, procedente de olivos de Badajoz. Hay dos versiones, a cada cual más rica: una, con aceitunas liofilizadas; y otra, con pipas de girasol y sal Maldon (3,75 € la tableta). *www.lasahita.com*

COMO y te lo cuento

por Beatriz Fabián



Dos citas imprescindibles: **Cáceres. Capital de la Gastronomía 2015**, un abanico de múltiples actividades y propuestas para organizar una (opipara) escapada a la capital extremeña con el yantar como excusa perfecta (*cacerescapitaldelagastronomia.es*); y **Expo Milán 2015**, la Exposición Universal que, bajo el lema *Alimentar el planeta, energía para la vida*, celebra actos, debates y exposiciones sobre cómo «garantizar suficientes alimentos saludables para todos, respetando la naturaleza y su delicado equilibrio, evitando el exceso de comida y la injusticia». Hasta el 31 de octubre (*www.expo2015.org*). Y un buen colofón: contrata para bodas y eventos un cortador profesional de jamón como el que ofrece la firma **Fisan**, expertos en ibéricos desde 1920 (*www.fisan.es*).