

Rueda, 11 de junio de 2020

NOTA DE PRENSA. -

CENAS TEMÁTICAS: DA LA VUELTA AL MUNDO DESDE CASA

Viajar a diferentes culturas desde el salón de tu casa es posible. Por ello, te proponemos a continuación los mejores platos de Italia, México, Perú y Japón, acompañados con diferentes vinos de la D.O. Rueda, capaces de dar la vuelta al mundo y maridar todo tipo de platos.

Pizzas, focaccias, lasaña, raviolis, gnocchis o risottos. La cocina italiana es una de las más populares del mundo por su carácter tradicional, por la frescura de sus ingredientes y porque no decepciona a nadie. Realizar pizzas caseras o pasta fresca, requiere paciencia, pero es un plan perfecto para una completa noche italiana. Reúne a tus amigos, ponte los delantales y manos a la obra. La comida italiana es, además de popular, versátil a la hora de maridar. La pasta artesana, ingrediente fundamental y la salsa de “pomodoro” son la base que sostienen verduras, hierbas aromáticas y quesos variados. Recomendamos acompañar esta velada con un **Vetiver Verdejo 2019 de Altos de Ontañón**, por sus matices frutales, su fondo anisado y un final ligeramente amargo que armonizan perfectamente con los toques herbales de la cocina italiana.

La gastronomía peruana es considerada una de las más variadas y exquisitas del mundo con recetas como el cebiche, la chifa o el cui. Son platos atractivos por su colorido y la armonía de sus ingredientes. La mayor parte de las recetas peruanas tienen mucho sabor y notas muy acentuadas, por lo que recomendamos maridarlo con el **vino Blume Verdejo Selección 2019 de Pagos del Rey** muy intenso en aromas cítricos y a flores blancas con sutiles notas de eneldo. Por su acidez bien integrada, este vino matizará los toques potentes del ají, la lima o el cilantro propios de este tipo de cocina. Vístete con prendas coloridas, y amplía tus fronteras gastronómicas trasladándote a Perú con tus amigos.

Si eres más de la cultura oriental, ¿qué te parece un viaje a Japón a través del paladar? Kobe, Ramen, Yakisoba, tempura, sopa de Miso, Gyozas... ¡y por supuesto Sushi! Aunque este último es uno más de la gran variedad de platos que ofrece la gastronomía japonesa, una noche de sushi casero con amigos es sinónimo de una noche temática perfecta. De atún, salmón, langostinos en tempura, aguacate, pepino... elegid vuestros ingredientes favoritos o preparar un mix para todos los gustos. El pescado crudo combina a la perfección con ***El Bufón Verdejo 2019, de Bodegas Reina de Castilla*** por su buena acidez que resalta el punto salino y los sabores agridulces que predominan tanto en el sushi como en las salsas que acompañan a la cocina japonesa. Kimonos, sandalias de madera, palillos en mano y... ¡a disfrutar!

Por último, nos trasladamos a América Central para disfrutar de una cultura donde los sabores, olores y colores, hablan por sí solos. La gastronomía mexicana es rica y variada y resulta ser todo un clásico de las noches temáticas. Hazte con los ingredientes imprescindibles para preparar las auténticas fajitas mexicanas, guacamole casero, tacos al pastor y pico de gallo. Brinda con tus amigos, al ritmo de mariachis y rancheras, con una copa de ***Marqués de Cáceres Verdejo, Vendimia nocturna 2019 de Unión Vitivinícola***, cuya acidez bien equilibrada, aminora el picante y refresca el paladar para seguir disfrutando de esta cena tan especial.