

DE TEMPORADA

Estrenos de locales, productos, eventos... todo está envuelto como en papel de regalo para abrir, descorchar, reservar y disfrutar al máximo del momento de placer que nos ofrece el infinito mundo gastro.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**

UN VINO DE PAGO

De las bodegas Pittacum nos fascina el 100 % mencia Aurea 2009 (24 €) por su cultivo y cosecha artesanales, racimo a racimo, en viñedos centenarios. Marida de cine con guisos de caza, cordero y cabrito. www.pittacum.com



CERVEZA ARTESANA

Cervezas Lluna fabrica la *Happy Flower* estilo *amber ale*, de color rojizo, con aroma y sabor a lúpulo y a malta caramelizada (2,50 €). Como en el resto de cervezas de esta firma valenciana –en total produce seis variedades–, sus ingredientes son ecológicos. cervezaslluna.com



UN TWIST DE MODA EN LA MESA

El que a buen seguro darán las piezas de porcelana con el decorado *Caribe* diseñado por la firma de moda Christian Lacroix, que repite creatividad para la portuguesa Vista Alegre. Un ejemplo, este platito de postre (42 €). www.myvistaalegre.com/es



EL CHEF DEL FRÍO

Se llama Fernando Sáenz y es un maestro heladero –el de los mejores cocineros españoles– que inventa variedades artesanales en su Obrador Grate. Las puedes degustar en su propia heladería, Della Sera, de Logroño (*Portales, 28. Tel.: 941 222 111*), o en el hotel Westin Palace, de Madrid, para el que ha creado un menú helado disponible hasta el mes de octubre. obradorgrate.com www.westinpalacemadrid.com