

ORGANIZA:



PATROCINA:


 cooperativas
agro-alimentarias
Andalucía
Huelva

COLABORA:


 Campo de Trabajo
Sociedad Cooperativa Andaluza

 Onuba
FRUIT

OLEODIEL



Grufesa



Nuestra Señora del Socorro/

Sus más de 300 socios cultivan 650 hectáreas de uvas blancas y tintas que tienen como resultado unos caldos de la más alta calidad que se embotellan bajo las marcas de Viñagamo y Don Frede.

Don Frede Tinto Crianza

Vista, color rubí con tonos violáceos.
Nariz, intenso y equilibrado. Con recuerdo a mora, frutos del bosque y puntos de madera, vainilla y tabaco.
Boca, franco, interesante con toques de frambuesa y regalaz. Redondo de taninos y con final muy agradable.

Viñagamo Blanco Semidulce.

Vista, vino de aspecto limpio, brillante, cristalino. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Nariz, aroma intenso que recuerda a la hierba fresca con notas de manzana verde. Fresca fruta cítrica de buena intensidad.
Boca, equilibrado, fresco y elegante. Post-gusto persistente con notas de piña y melón.

Viñagamo Blanco Joven.

Vista, vino limpio y brillante, de color amarillo pálido y con reflejos verdosos.
Nariz, aroma intenso, con recuerdo a frutas tropicales y cítricos, con notas florales.
Boca, suave en boca, con paso fresco y sabroso, con sabor a frutas como la manzana verde. Armonioso y afrutado, muy agradable.



Bodegas Iglesias/

A lo largo de los años, Bodegas Iglesias ha mantenido inalterables sus símbolos, sus aromas, sus colores y su espíritu, arraigados en una tradición y un pasado lleno de historia.

La Bodega se resguarda en pleno corazón del Condado de Huelva, en un antiguo Convento del S. XVIII, donde, bajo techo abovedado y de ladrillos, se llevaba a cabo el añejamiento de vinos olorosos para Misa.

Par Vino de Naranja

Vista, entre teja y castaño, de tonalidad anaranjada.
Nariz, amplia intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia frutales, especialmente a naranja amarga.
Boca, abocado, suave y a la vez maduro. Maderizado con una fuerte persistencia anaranjada en vía retronsal.



Contreras Ruiz/

Bodegas Contreras Ruiz pertenece a una familia de viticultores y bodegueros de gran tradición en Rociana, que va por la cuarta generación. Su objetivo es conseguir unos vinos complejos en los que predominen los aromas primarios donde la uva zalema brille con naturalidad.

Viña Barredero Blanco Joven Afrutado

Vista, brillante amarillo pajizo, oro nuevo y reflejos verdes-grisáceos.
Nariz, finura y elegancia, comprende una gama aromática que nos sitúa de entrada en fruta fresca como manzana ácida y piña, recuerdos florales de azahar.
Boca, tacto suave, glicérico, amplio y untuoso, acidez fresca, salino, rica vía retronsal y largo final.

Libero Blanco Joven Afrutado

Vista, amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante y de lágrima densa.
Nariz, intensidad media-alta. Aromas atrayentes, amplia gama frutal, recuerdos sutiles de su paso por madera.
Boca, tacto gustoso, untuoso y equilibrado. Persistencia larga con el toque fresco que aporta la acidez.

Édalo Brut

Vista, amarillo pajizo, reflejos de oro nuevo, con burbuja fina e integrada.
Nariz, carácter salino, joven de entrada, flor de azahar, manzana fresca y verde, compota de membrillo.
Boca, muy fresco en boca, sedoso, entrada amplia, tacto glicérico y de largo recorrido, serio a la vez que joven.


 Contreras
Ruiz


Olibeas/

La recogida de la aceituna antes de que ésta caiga al suelo le confieren un sabor inigualable. Se trata de un frutado de aceituna, con recuerdo a hoja de higuera verde, plantas silvestres y notas de fruta madura. En boca destaca por un amargor medio y un picor elegante que persiste. En el retrogusto vuelven a aparecer las notas verdes de hoja de higuera y de olivo.



Olipaterna/

Acete de Oliva Virgen Extra cuyo coupage de Picual - Arbequina con Verdial de Huelva se caracteriza por su buen frutado y suavidad. Es un aceite ligero en boca que junto con una astringencia media-baja y su característico sabor a almendra, madera y tomate definen claramente el perfil sensorial de nuestros aceites, con un olor intenso que despiertan en olfato y en boca sensaciones del trabajo bien hecho, donde gracias a su recolección temprana y el mimo de los agricultores en su crianza, junto con la constante formación y mejora de nuestra almazara, con mas de 50 años de experiencia, logramos imprimir un sello de identidad y calidad a nuestro Acete de Oliva Virgen Extra Olipaterna.



Oleodiel/

Un aceite equilibrado y bien estructurado, cuyo secreto está en la recolección, que se adelanta unos meses para darle ese toque aromático y afrutado. Su entrada en boca es dulce con un agradable amargor y picor, y en el retrogusto destacan notas de alcachofa verde y piel de plátano.

 OLEODIEL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXQUI SITA MENTE

 MUESTRA GASTRONÓMICA
RESTAURANTE TERRANOVA
ABRIL/ MAYO 2015


Los productos de Huelva son exquisitos, tanto que sería posible pensar en una dieta conformada por recetas netamente onubenses. Platos elaborados exclusivamente con ingredientes cultivados, criados o producidos en nuestra tierra.

Con esa premisa nace la segunda convocatoria de **Exquisitamente**, el proyecto empresarial con el que el Restaurante Terranova quiere reivindicar la riqueza, la variedad y, cómo no, la exquisitez de los productos onubenses y ponerlos en la mesa de una forma completamente accesible a sus comensales.

Exquisitamente es la ineludible cita gastronómica que propone Restaurante Terranova con los mejores ingredientes de nuestra tierra: cordero, garbanzos de Escacena, gambas, aceites de oliva, fresas, frutos rojos y un largo etcétera, maridados con caldos de máxima calidad.

La Sierra, la Costa y el Condado de Huelva se darán cita cada semana en los manteles de Terranova en unas elaboraciones que harán las delicias de los paladares más exigentes. Así, durante cuatro semanas entre los meses de abril y mayo, habrá un ingrediente o un producto protagonista de origen onubense.

Con todos estos ingredientes y la experiencia en los fogones de Restaurante Terranova solo queda sentarse a la mesa y prepararse para disfrutar de esta propuesta exquisitamente exquisita.

USISA/

- Salazones
- Conservas

Unión Salazonera Isteria, S.A. (USISA) es una empresa industrial andaluza dedicada a la elaboración de conservas de pescado y salazones. Se encuentra ubicada en el municipio de Isla Cristina, provincia de Huelva (España).

USISA procesa anualmente 12.000 toneladas (Tm) de pescado capturado casi en su totalidad en el litoral onubense y tratándose de un producto de campaña. Tras su recepción en fábrica, una esmerada manipulación consigue que USISA pueda ofrecer en sus productos la máxima garantía de frescura, sabor y valores nutricionales íntegros. Y es que esta compañía se preocupa por la elaboración completamente natural de sus conservas: tan sólo hace falta añadir un poco de aceite de oliva (o girasol) y sal marina.

Y así seguimos trabajando día a día, pelando a mano el pescado y extrayendo con mimo los filetes de forma artesanal para obtener una conserva única y diferenciada por su sabor.

Gracias a ello, USISA, TEJERO y EL DECANO llevan más de 30 años siendo referencia en el sector de las conservas de pescado y los salazones. Nuestro principal objetivo es seguir dando a los consumidores un producto de calidad y garantía. Esta tarea la llevamos a cabo desde el primer día y se refleja en la fidelidad de nuestros clientes hacia nuestras 3 marcas.



Ovipor/

- Cordero
- Cabrito

Ovipor nace en 1981 cuando nueve ganaderos de Huelva decidieron asociarse para dar un salto de calidad en la escala de comercio ganadera y dotar de valor añadido al producto con el que trabajaban, el cordero. Juntos constituyeron una Sociedad Agroalimentaria de Transformación que hoy, 32 años más tarde, cuenta con cuatro secciones ganaderas distintas, más de 1.500 socios y es todo un referente del cooperativismo andaluz. Reconocida con el Premio Arcoiris a la mejor cooperativa de Andalucía, la calidad es la principal premisa con la que trabajan los ganaderos de OVIPOR, tanto en la materia prima como en la elaboración. Calidad organoléptica, nutricional y funcional son los tres pilares que rigen la producción cárnica y de piensos de esta cooperativa ubicada en la capital onubense, cuyos productos son capaces de satisfacer las exigencias de los paladares más selectos.



Campo de Tejada/

- Garbanzos

Campo de Tejada y los garbanzos de Escacena casi no necesitan presentación. Esta cooperativa nació hace 45 años en Paterna del Campo con el propósito de defender los intereses de los agricultores de la comarca, de recoger y comercializar sus productos: cereales, oleaginosas y leguminosas, entre otros. De los 186 miembros fundadores a los más de 1.800 agricultores y socios colaboradores que hoy componen Campo de Tejada. El resultado es más de 16.000 hectáreas cultivadas con mucho mimo para conseguir los mejores productos. La estrella es sin duda el garbanzo de Escacena que se cultiva desde la Edad Media en las tierras arcillosas del Condado onubense y cuya calidad goza de todo tipo de reconocimientos nacionales e internacionales. No en vano, la Unión Europea lo reconoció recientemente como Indicación Geográfica Protegida.



Campo de Tejada
Sociedad Cooperativa Andaluza

Jiménez Puente e Hijos/

- Gambas
- Pescados

La riqueza de la costa onubense es internacionalmente conocida. Tanto como lo es su máxima representante: la gamba blanca de Huelva. Su carne tierna y su intenso sabor, que permiten cocinarla de un sinnúmero de maneras distintas, la han convertido en el marisco por excelencia de nuestras aguas. Pero hablar de la costa de Huelva es hacerlo también de una gran variedad de pescados, presentes en infinidad de platos de nuestra extensa gastronomía. Jiménez Puente e hijos lleva años desplazándose a las principales lonjas de la costa de Huelva para servir mariscos y pescados de la máxima calidad.



Fresón de Palos/

- Fresas

El fruto de Fresón de Palos se caracteriza por tener un gran tamaño y un natural color rojo, además de por su tersura y consistencia. Una preciosa apariencia que se corresponde con un sabor capaz de deleitar a los paladares más exigentes, y con un aroma que evoca a la primavera. Más que una fruta, Fresón de Palos es un placer para los sentidos. Ya sea consumido de forma directa, combinado con otros ingredientes, o como parte indispensable de las numerosas recetas gastronómicas de las que es protagonista, el fresón constituye una importante fuente de vitamina C, fibra y potasio.



Grufesa/

- Fresas

Grufesa es una de las empresas líderes en España en el sector de la fresa, algo que sólo puede lograrse a través de la innovación. La cooperativa ha sabido sacar el máximo provecho del entorno en el que nacen sus fresas, el Parque Nacional de Doñana, para aportar valor añadido. A las tres marcas con las que comercializa sus fresas -Zenobia, Pineto y Hannah- les acompaña el eslogan "The healthy berry" (la berry saludable) que resume y agrupa toda la filosofía de trabajo en la empresa: obtener fresas 100 % sostenibles.



Onubafruit/

- Fresas
- Frutos rojos

Las berries o frutos rojos son un producto de gran potencial por su sabor y sus propiedades. Un excelente alimento para la salud porque tienen gran poder antioxidante y un interesante valor nutritivo, gracias, sobre todo, a su contenido en vitamina C, fibra, ácido fólico, ácido elálgico, antocianinas y potasio. Sin embargo, uno de los aspectos más interesantes que presentan las berries, es la posibilidad de tomar la fruta de diferentes formas: como fruta fresca, directamente, sin pelar, o cocinada, en platos dulces o salados, como complemento a otros platos o en bebidas nutritivas y refrescantes.



Cuna de Platero/

- Fresas
- Frutos rojos

La fresa, ese rojo manjar, increíblemente sana. Rica en vitamina C y antioxidantes. Jugosa, sabrosa y excelente al natural o preparada de infinitas maneras. La fresa es la reina indiscutible. Berrycatesen. La naturaleza es exquisita. Nuestra frambuesa Adelta es todo sabor. Carnosa, jugosa, delicada. Con extraordinarias propiedades y textura aterciopelada. Sabor, textura y tamaño. Excelente en todos los sentidos.



ALGUNAS PROPUESTAS

Del 22 al 28 de abril/ Garbanzos

- Ensalada de chícharo, garbanzos y bacalao
- Hummus
- Potaje de garbanzos con langostinos
- Garbanzos salteados con chitas y monjitos
- Hamburguesa de garbanzos
- Ensalada de aguacate, naranjas y arándanos

Del 29 de abril al 5 de mayo/ Salazones y conservas

- Sushi de sardinas
- Sardinas con gelatina de tomate
- Sardinas con mermelada de tomate, queso fresco y cebollino
- Ensalada de canónigos y frutos rojos
- Lichón de endivias con mozzarella y mielón con virutas de macadamia

Del 6 de abril al 12 de mayo/ Mariscos y pescados

- Pescadito frito
- Guisos marineros
- Pastel de mousse de fresas
- Brocheta de gambas y fresas

Del 13 al 17 de mayo/ Cordero y cabrito

- Cabrito en salsa de berenjena
- Ensalada de cordero y fresas
- Cordero al horno
- Chulettes de cordero con sálol de manzana

Del 22 al 28 de abril

Campo de Tejada/ Garbanzos
Viña Gamó/ Blanco Joven, Semi Dulce
Cuna de Platero/ Fresas y frutos rojos
Oleodiel/ Aceite de Oliva

Del 29 de abril al 5 de mayo

USISA/ Salazones y conservas
Contreras Ruiz/ Blanco Joven, Espumoso
Onubafruit/ Fresas, frutos rojos y cítricos
Olibeas/ Aceite de Oliva

Del 6 al 12 de mayo

Jiménez Puente e Hijos/ Mariscos y pescados
Bodigas Iglesias/ Vino de Naranja
Fresón de Palos/ Fresas
Olipatama/ Aceite de Oliva

Del 13 al 19 de mayo

Ovipor/ Cordero
Don Fredé/ Tinto Crianza
Grufesa/ Fresas
Oleodiel/ Olibeas/ Olipatama/ Aceite de Oliva