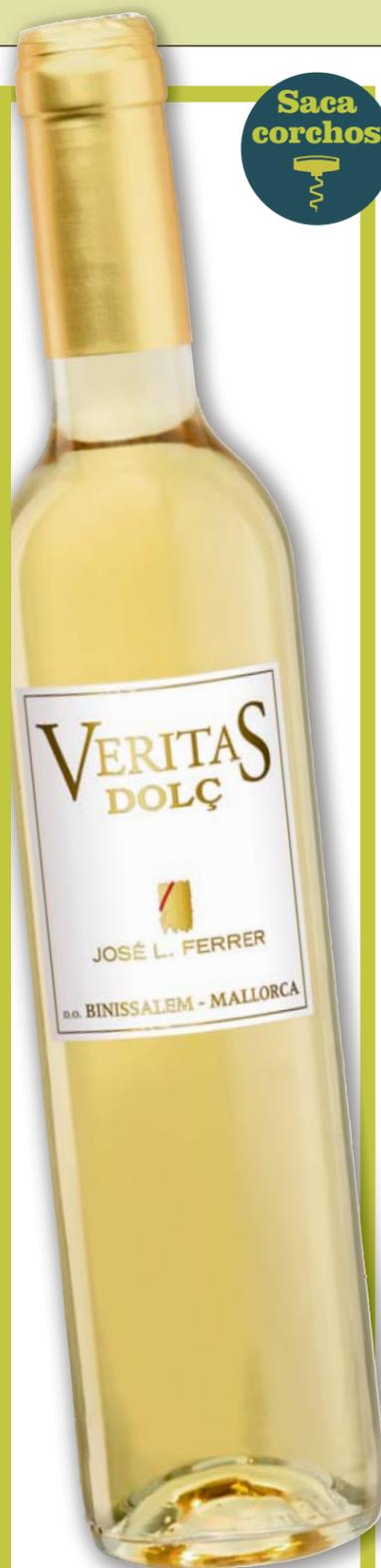


## Gastronomía



Saca corchos

**VERITAS DOLÇ**  
D.O. Binissalem-Mallorca  
PVP 12 €  
100% Moscatel

## EL PREMIO DE LA DULZURA

**E**l blanco dulce de José L. Ferrer, 100% moscatel de grano menudo, está de enhorabuena. Acaba de recibir la medalla de plata en el palmarés de la 18ª edición del Concurso Internacional de los Muscats du Monde®. Y no es para menos, el Veritas Dolç comienza su proceso con la vendimia manual con cajas, a primera hora de la mañana, uno de los últimos días de agosto, cuando la uva entra en un proceso de pasificación y la concentración de azúcares es superior. Después se mantiene refrigerada a 0°C, para luego macerar en frío y potenciar la extracción de aromas. Así se consigue un delicioso vino amarillo pajizo con reflejos verdes, brillante, en el que predominan las notas florales, aromas de miel y de frutas maduras. Dulce y fresco, tiene un paso de boca intenso, perfecto para acompañar quesos frescos, foies, patés o cualquier tipo de dulce, servido siempre entre 4 y 6°C. ¡Disfrutad de este pequeño lujo mallorquín!

## News

### No te lo pierdas

T. FRUCTUOSO

## Cuco Magic Sunset EL ECLIPSE LUNAR DESDE EL PARAÍSO

► Hoy visita nuestros cielos un fenómeno espectacular, el eclipse lunar más largo previsto para el siglo XXI. La luna de sangre se verá espléndida desde le Illes, como por ejemplo las terrazas del Cuco km 7, con las salinas de Es Trenc de fondo.

Con un concierto tan mágico como la luna, Ivis y Ramiro, Dúo Filineros, nos invitan a disfrutar de una noche con esencias de Cuba, a ritmo de boleros, sones y guarachas.

El marco insuperable de la terraza del Cuco será el escenario a llenar de chispeantes melodías para el goce del espíritu y del cuerpo; disfrute que será redondo gracias a la gastronomía de estilo fusión propuesta por los chefs del Cuco. Una noche para no olvidar.

### CUCO MAGIC SUNSET

Viernes 27 de julio. 21 h

Carretera Campos a Colonia Sant Jordi, km 7.3

[www.cucobar.com](http://www.cucobar.com)



## Apuntes

T. FRUCTUOSO

### PREMIO POR COMPRAR PESCADO BALEAR

► Hoy se realiza el sorteo para cada una de las seis especies de pescado y marisco que **OpMallorcaMar** distingue por su valor comercial con la etiqueta de calidad, garantizando la frescura del producto y que es ex-

traído en aguas costeras de las Islas. El premio consiste en una comida o cena para dos en el restaurante consumidor de 'especies de calidad' más cercano a la localidad de los agraciados. Solo hay que pedir la etiqueta en la pescadería y si resulta premiada, llamar al 971 71 13 27 para recoger la invitación.

## Tendencias

T. FRUCTUOSO



Interior de El Colmado en Berlín.

## Mallorquines en el mundo UN SOLIDARIO RINCÓN ESPAÑOL EN BERLÍN

► **La cocina española triunfa en el mundo entero y parece que es mucho más que una moda. Según la Real Academia de Gastronomía, nuestra gastronomía viene definida por "las 4's: saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria". Premisas que cumplen con pasión Mar y Ubaldo, un matrimonio mallorquín que ha emprendido su proyecto de vida en tierras alemanas. Además de la calidad del producto y la promoción de la Marca España con sus eventos, su novedoso modelo de negocio, llamado "Comida por Comida", que contribuye a alimentar a niños que padecen hambre en Malawi, los ha llevado a ser el primero entre los mejores restaurantes españoles en Berlín, según el famoso blog [www.iheartberlin.de](http://www.iheartberlin.de).**

"El Colmado es un gastro-bar / tienda de productos premium españoles que hemos abierto el pasado mes de octubre en Berlín. Se trata de un concepto innovador y único en toda Alemania, puesto que fusionamos un triple concepto:

1. Degustación de productos españoles, principalmente jamón, quesos, conservas y embutidos.
2. "Take-away" con bocadillos de jamón ibérico y cucuruchos de ibéricos.
3. La venta de productos premium españoles (y por supuesto mallorquines) como aceites, vino, turrónes, etc.", explica Mar.

"Intentamos ofrecer la mejor calidad y excelencia de productos, importándolos nosotros mismos, y por eso huimos de un concepto tradicional de restaurante y apli-

camos la sencilla filosofía de que el mismo jamón, anchoa o tarta de Santiago que se come en Extremadura, Santoña o Galicia, se pueda degustar, con la misma características y calidad, en Berlín".

La pareja se ha embarcado en esta aventura llevada por sus dos pasiones: ayudar a erradicar el hambre infantil y promocionar la Marca España. Nos cuentan que "la característica más importante y la razón de ser de El Colmado es nuestro novedoso 'Comida por Comida': absolutamente por cada producto que un cliente compra o consume, alimentamos durante una semana escolar a un niño que padece hambre todos los días, en colaboración con la ONG Mary's Meals ([www.marysmeals.com](http://www.marysmeals.com)). En tan solo ocho meses desde nuestra apertura, ya hemos conseguido donar más de 150.000 comidas a niños que sufren hambre en Malawi —disponemos de un contador de comidas donadas en tiempo real en nuestra web [www.elcolmado.de](http://www.elcolmado.de) y también dentro del local—. Una gran historia admirable que esperamos que crezca y se desarrolle por más ciudades.