

Los vinos de la bodega Belondrade, en Chef Millésime

Lunes, 7 de Marzo 2011

dclm.es

Dos de los vinos de la bodega ubicada en La Seca (Valladolid) Belondrade participarán en los almuerzos Chef Millesime que se celebrarán en Zaragoza, Barcelona, Valladolid, Toledo y Valencia.

Tras haber formado parte del almuerzo que se organizó en Oviedo el pasado 1 de marzo, donde acompañó los platos de Marcelo Tejedor y Marcos Morán, Quinta Apolonia Belondrade 2009 estará presente el día 8 de marzo en el Restaurante La Ontina de Zaragoza.

Allí maridarán los platos preparados por los chefs David Yarnoz, del Restaurante El Molino de Urdaniz (Urdaniz, Navarra) y por Ignacio Echapresto, del Restaurante Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja, La Rioja), informaron a Europa Press fuentes de la bodega vallisoletana.

Por su parte, el caldo Belondrade y Lurton 2008, que ya participó el 3 de marzo en Bilbao, donde acompañó el menú de Fernando Canales, Elena Arzak y Álvaro Garrido, estará presente en el Restaurante Moo de Barcelona que acogerá el almuerzo Chef Millesime el 10 de marzo, donde formará parte del menú de Felip Llufríu, del restaurante anfitrión, y Romain Fornell, del Restaurante Caelis (Barcelona).

Juanjo Pérez & Yolanda León, del Restaurante Cocinandos (León) y Víctor Martín, del Restaurante Trigo (Valladolid), serán los encargados de maridar sus platos con Belondrade y Lurton 2008 en el almuerzo que tendrá lugar el día 14 de marzo en el Restaurante Zarabanda de la capital vallisoletana.

El 17 de marzo la cita será en el Cigarral Viñedos de Santa María de Toledo, en el que Quinta Apolonia Belondrade 2009 acompañará el menú preparado por Joaquín Felipe, del Restaurante Europa Decó (Madrid); Pepe Rodríguez Rey, de El Bohío (Illescas, Toledo) y de Adolfo Muñoz, del Restaurante Adolfo & El Cigarral Viñedos de Santa María.

Valencia será la ciudad encargada de cerrar los almuerzos Chef Millesime en marzo con una degustación en La Sucursal (Museo de Arte Contemporáneo, IVAM) el día 29; donde Belondrade y Lurton 2008 acompañará los platos preparados por Paco Morales, del Restaurante Ferrero (Bocairent, Valencia) y por Jorge Bretón, de La Sucursal.

La final del II Premio Chef Millesime será el 9 de mayo en el Hotel Urban de Madrid, donde Belondrade y Lurton 2008 maridarán algunos de los platos de la degustación.

Ocho de los 27 chefs participantes prepararán la cena en la que se elegirá al ganador de la presente edición.

El Premio Chef Millesime tiene como objetivo dar a conocer a grandes cocineros de la gastronomía española a la sociedad, a través de una serie de almuerzos-maridaje que se celebran en diferentes restaurantes de las ciudades más importantes de España.