



modernidad, y cuenta con un equipo de reputados gastrónomos: Alfredo Argilés, uno de los escritores culinarios de mayor reputación y cultura, responsable de la sección de gastronomía de la edición valenciana de El País, el joven crítico Santos Ruiz, habitual del Magazine de El Mundo, el crítico gastronómico de la Guía Gourmetour y del Periódico de Información de Alicante Lluís Ruiz Soler, Pilar García-Granero, presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, o Iván Talens, ganador del Campeonato Mundial de Coctelería, entre otros.

El libro recoge más de 400 fichas de restaurantes y platos, desde los restaurantes laureados, distinguidos como de más alto nivel, a los que mantienen sus raíces, a los más fashion y con estilo, incluyendo un especial sobre los mejores restaurantes de gastronomía oriental. Como novedad, este año la guía contiene un apartado especial sobre la diversidad de propuestas gastronómicas de Navarra que incluye una cata de vinos navarros por el enólogo Joan Martí.

El Almanaque vuelve a recorrer las capitales del mundo: París, Londres, Nueva York, Moscú y Roma, para ofrecer al lector un amplio abanico de los mejores restaurantes, los más peculiares de cada país e incluso aquellos con mejor relación calidad/precio. El libro recoge, además, una selección realizada por Cristina Giménez, periodista habitual de Vogue, de los locales con estilo donde es posible degustar una buena comida, mientras que la crítica gastronómica Lourdes Rubio resume lo mejor de la cocina étnica en Castellón, Valencia y Alicante.

## APUESTA POR LA CERVEZA

Si el año pasado el Almanaque sorprendió con un especial sobre las salazones alicantinas, este año la novedad viene de la mano de la cerveza, a la que se dedica un extenso capítulo que dibuja un nuevo e interesante panorama en el que marcas históricas conviven junto a recién llegadas, productos internacionales comparten el estante con los de la zona y a la vez surgen nuevas cervezas artesanales. Merece especial atención la cata realizada por el enólogo valenciano Diego Fernández, para la que se han catado un total de 83 cervezas que se han considerado más interesantes por su atractivo y su importante presencia en el mercado.

La riqueza y variedad de productos alimentarios de la Comunitat Valenciana son protagonistas en esta edición. El libro recoge una selección de la gastronomía rica y diversa del Mediterráneo; las gambas de Dénia, los nísperos de Callosa, las chufas o las almendras, las alcachofas de Benicarló, la uva embolsada del Vinalopó, el kaki de la Ribera, las cerezas alicantinas o el arroz. Una tradición

gastronómica que mira hacia el futuro: el nuevo almanaque dedica un apartado a los laboratorios de investigación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que están llevando a cabo una metodología de trabajo para desarrollar las tendencias más innovadoras del panorama culinario nacional e internacional.

La guía vuelve a ofrecer la cata dirigida por Manuel Peris de los más selectos aceites de oliva vírgenes extra de las mejores denominaciones de origen. Este año, son 32 los aceites seleccionados para que el consumidor pueda elegir entre múltiples posibilidades.

Otra de las secciones estrella del Almanaque es la cata de los vinos valencianos. Este año, el experto Joan C. Martín, periodista y enólogo, ha seleccionado más de un centenar de grandes vinos —entre tintos, blancos, rosados, dulces, cavas y vermouths— criados en la Comunitat Valenciana y cuya valoración les sitúa en primera línea de los vinos españoles.

Por último, la guía gastronómica incluye un capítulo dedicado al arte del Gin Tonic, escrito por Iván Talens, ganador del Campeonato Mundial de Coctelería.

## PREMIOS DE GASTRONOMÍA DE RUZAFASHOW EDICIONES

Coincidiendo con la publicación y presentación del Almanaque tendrá lugar la entrega de la tercera edición de los premios anuales de RUZAFASHOW: El personaje gastronómico del año, Salvador Gascón, de Casa Salvador, el mejor restaurante, Arrop, la empresa del año, Las Añadas de España, y la mejor receta, el cous cous de pescado del restaurante Aqua de Castellón. Todos han sido galardonados con la distinción de RUZAFASHOW, que hizo entrega a los premiados de una escultura del artista valenciano Miquel Navarro.

RUZAFASHOW EDICIONES es responsable de otras reconocidas iniciativas editoriales como Valencia City, Tendencias en VLC, Viajer@s por la Comunidad Valenciana, VALENCIA, LA GUÍA URBANA, ESTILO CV o la guía de Parques Naturales de la CV, entre otras.