



Lea y Recicle

LA VERDAD UTILIZA PAPEL 100% RECICLADO

AÑO 110
© LA VERDAD MULTIMEDIA, S. A. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización

ATENCIÓN A SUSCRIPTORES Y LECTORES: 902 232 700. suscripciones.lv@laverdad.es **Albacete:** Plaza de la Catedral, 6. Redacción 967 219 311 Fax 967 210 781. Publicidad 967 210 000. albacete.lv@laverdad.es
Alicante: Plaza Gabriel Miró, 3. 965 921 950. Fax Redacción 965 922 248. alicante.lv@laverdad.es
Cartagena: Plaza Castellini, 4. 30201. Redacción 968 504 400. Fax 968 528 616. cartagena.lv@laverdad.es
Elche: C/ Hospital, 16. Entlo. (Glorieta). Redacción 965 452 843, 965 452 849 y 965 452 457. Fax 965 420 548. elche.lv@laverdad.es **Lorca:** C/ Corredera, 16 - 1º. 968 470 479. lorca.lv@laverdad.es **Murcia:** Camino Viejo de Monteagudo - Edificio 'La Verdad'. 968 369 100. Fax Redacción 968 369 147. Dirección 968 369 102. director@laverdad.es **Publicidad CM Levante:** 968 272 319. Fax 968 202 249. publicidad@laverdad.es **Administración:** 968 369 116. **Orihuela:** C/ José Antonio, 9. Redacción 966 739 300. Fax 966 745 717. orihuela.lv@laverdad.es



oferplan.laverdad.es

Disfrute de Terra Natura en familia por solo 8 € la entrada infantil y de mayores de 59 años (ahorro de 6 €)



Tres sesiones láser Diodo unisex en Bella Derma (Murcia) por solo 59 euros (ahorro de 61 euros)



MANUEL ALCÁNTARA

LIBERTAD CONDICIONAL



Una cita para exquisitos



ISAAC ASENJO

Unas setas por 300 euros y helados de leche de oveja con membrillo son algunas de las novedades del Salón de Gourmets

Madrid se convirtió ayer en el escenario de una de las ferias de alimentación y bebidas de calidad más importantes de Europa. A pesar de la crisis, el Salón de Gourmets aumenta la superficie de la feria y suma un nuevo pabellón a los dos que ocupó el año pasado: 20.000 metros cuadrados de exposición total y más de 1.100 productores, nacionales e internacionales. La feria es uno de los mayores escaparates del mundo en lo que se refiere a productos 'delicatessen'. Vinos, embutidos, quesos... y también propuestas difíciles de clasificar.

Durante los próximos cuatro días gente de todo el mundo llega a la capital con un denominador común: la comida. «Venimos para buscar productos nuevos para nuestro restaurante en Venezuela», reconoce Norelly. También se dan cita en este salón futuros empresarios o cocineros. La entrada cuesta 25 euros para el público y hay quien también busca «alguna novedad» para su nuevo negocio. «Las mieles y las compotas me han llamado mucho la atención», añade Aurora, que abrirá un restaurante en los próximos



Una mujer huele una variedad de especias en el Salón de Gourmets de Madrid. :: VIRGINIA CARRASCO

días. Se refiere a las que ofrece la marca 'Zira cadaval', que destaca por una amplia y deliciosa variedad. También existen propuestas difíciles de clasificar, como las de 'Ingredissimo', que acude al salón para presentar una gama de productos complementarios destinados al consumo en el hogar. «Son ingredientes para cocinar de una forma fácil y diferente. Puedes convertir un plato en algo único», resume Eva Durán, responsable de la marca, la filosofía de ésta y de un producto que hace las veces de especias. Estos días se expondrán 30.000 productos. Muchas de las mejores bodegas espa-

ñolas presentan sus caldos, por lo que, en cuestión de metros, se puede catar y comparar. Uno de los responsables de Bodegas Marcelino Serrano (Jaén) asegura que el año pasado tuvo tanto éxito que éste ha decidido presentar su nueva joya: 'Privilegio de los Reyes Católicos'. El precio de la botella, unos 15 euros. Algo más caro que el bote de Colmenillas de una de las empresas extremeñas. Esta variedad de seta, que crece bajo las coníferas, especialmente en zonas quemadas, se puede degustar por unos 300 euros los 200 gramos de producto deshidratado. Un hongo algo venenoso para los bolsillos y solo

apto para los exquisitos. Y para los que no puedan permitirse el lujo de rellenar con foie las colmenillas, quizá en 'La compagnie des desserts' puedan ofrecerle un helado con algún sabor similar. Atrás quedan los típicos polos de chocolate. La oferta va mucho más allá, hasta el punto de proponer sabores tan curiosos como el de leche de oveja con membrillo, queso de cabrales, wasabi o incluso de 'gin tónico', un sabor muy de moda en los últimos tiempos en España.

Video con el recorrido del Salón de Gourmets en laverdad.es

Los gastos de palacio van a ir más despacio y el nuevo ritmo les impedía desbocarse. Ante la ley de transparencia todos somos iguales, aunque algunos seamos más transparentes que otros. Se harán públicos los contratos del Rey y la Zarzuela tendrá una auditoría antes de que el pueblo español, que cuando chilla, chilla muy fuerte, ponga el grito en el cielo. La medida es buena, pero hubiera sido mejor si hubiera llegado antes. El Tribunal de Cuentas, una vez más, ha llegado después del tribunal del viento. Quizá estemos aún en una fecha adecuada para subirnos al tren que evita el rescate, como ha hecho Portugal. Hasta ahora lo hemos pagado los viajeros, en especial los de clase turística.

Este regreso a la cordura equipara a la Casa del Rey con el Congreso o el Senado, lo que no deja de ser un avance porque estábamos en vía muerta. El pistoletazo de salida fue el certero impacto que abatió al pobre elefante que al desmoronarse aplastó muchas cosas que se mantenían en pie de milagro. Aunque los servicios prestados por su Majestad a la democracia sean impagables, hay tasadores que quieren ponerle precio y los gastos de palacio, los viajes, la seguridad y los contratos de la Zarzuela, que antes eran notorios, van a ser públicos. No serán auditados por el Tribunal de Cuentas, sino por un interventor interno o mediopensionista.

Casi todos estamos de acuerdo en dos cosas: en que el sistema es insostenible y en que hay que sostenerlo. No queremos que nos suban más los impuestos, ni en Sanidad, ni en Educación, ni en la bombona de butano, ni en nada, pero habrá que hacer algunas correcciones. Los caprichosos dioses nos han echado una mano fichando a Urdangarin como entrenador de la selección de Catar. Tiene un gran palmarés como jugador, aunque no comparable al que posee como negociante. Si alguien nos pregunta qué nos parece que se vaya a Catar, les responderíamos con una sola palabra: cerca.



EL ESPACIO IDEAL PARA SU NEGOCIO



+ INFO: info@galeriacomercialarrixaca.es | www.galeriacomercialarrixaca.es | 679 71 68 31

Hoy Corazón

POR SOLO: 0,50€

CADA DOMINGO EN TU KIOSCO con LA VERDAD

- ✓ Las mejores EXCLUSIVAS
- ✓ Las FIESTAS más glamorosas
- ✓ Las ENTREVISTAS que te interesan
- ✓ FOTOS que nadie tiene
- ✓ Los secretos de HOLLYWOOD

Príncipe Felipe UN CUMPLEAÑOS COMPLICADO

EL HEREDERO CELEBRÓ SU 45 ANIVERSARIO TRABAJANDO Y EN LA INTIMIDAD DE SU HOGAR