

CLIPPING AGOSTO 2023

1.- 5 BARRICAS, 01.08.2023. [Del campo a la mesa: descubre los sabores del Restaurante El Vaixell](#)



Inicio > Gastronomía > Del campo a la mesa: descubre los sabores del Restaurante El Vaixell

Del campo a la mesa: descubre los sabores del Restaurante El Vaixell

1 agosto, 2023



Texto: Mar Lafuente / Fotografía y vídeo

Abrumados por la cantidad de chalets con llegamos al [Restaurante El Vaixell](#). Allí, Tomàs como en casa. Y qué complicado es eso. Por casera consiguieron hacernos sentir como huerta y del Mediterráneo, que, además,

Tomàs lleva prácticamente toda la vida tr desde pequeño siempre se había sentido a lo que fuese. Probablemente fue esto, s muy pequeño le había tocado cocinar en cocina. Y acertó.

Mientras estudiaba y al terminar los estu desde la tradicional valenciana hasta la r como inversión de futuro donde Tomàs p Vaixell, un restaurante con casi 20 años q principio decidió tirar hacia la alta cocina empezaron a llamar más la atención los p coste y encima estás ayudando a los pro asegura. Lo que le permite platos que, aunque son más sencillos, tienen más sabor y unas mejores cualidades organolépticas.



Esta apuesta por productos autóctonos y ecológicos les ha llevado a conseguir tres corazones 'Molt de Gust' que para Tomàs han supuesto "una inyección de autoestima y de ánimo". Molt de Gust es una marca de promoción agroalimentaria creada por la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana para impulsar la promoción, el posicionamiento y el consumo de productos de calidad y ecológicos de la Comunitat Valenciana.

Como forma de premiar y apoyar a los establecimientos que apuestan por estos productos, nacen los corazones, un reconocimiento que garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios, vinos y bebidas espirituosas ligados a un territorio único, el de la Comunitat.

Y es que en la carta de El Vaixell brillan los alimentos ecológicos y de proximidad. Esto mismo les permite ir cambiando la carta conforme a la temporada de los productos. En esta ocasión, prepararon dos versiones de pulpo de Valencia y otras dos de raya de la lonja de Jávea.

asegura. Lo que le permite platos que, aunque son más sencillos, tienen más sabor y unas mejores cualidades organolépticas.

2.- 5 BARRICAS, 03.08.2023. [La DO Arròs de València ofrece diferentes experiencias turísticas desde una visita a L'Albufera hasta una vuelta por el museo del arroz](#)



5b antes del vino

Déjate seducir

ACTUALIDAD REPORTAJES PERSONAJES TERRITORIO RUTAS ZONA DO VINOS Y MÁS GASTRONOMÍA B

Inicio > Reportajes > La DO Arròs de València ofrece diferentes experiencias turísticas desde una visita a L'Albufera hasta una vuelta por el museo del arroz

La DO Arròs de València ofrece diferentes experiencias turísticas desde una visita a L'Albufera hasta una vuelta por el museo del arroz

3 agosto, 2023

5b DO Arròs de València ofrece diversas experiencias turísticas desde L'Alb... Ver más ta... Compartir

Ver en  YouTube

Texto: Laura Lázaro / Vídeo: Fernando Murad y Pedro R.Arias/ Fotos: Laura Lázaro

La Denominació d'Origen del Arròs de València ensalza las características y variedades tan particulares de un producto valenciano tan apreciado y conocido en nuestra gastronomía como lo es el arroz. Entre otros productos, el arroz es uno de los productos amparados por la marca **Molt de Gust**, sello de calidad agroalimentaria creado por la Conselleria de Agricultura Ganadería y Pesca. El objetivo de esta marca colectiva es impulsar el posicionamiento comercial y fomentar el consumo de las figuras de calidad diferenciada, entre ellas la DO del Arròs de València. Santos Ruiz, Gerente del Consejo Regulador de la Denominació d'Origen Arròs de València nos acompaña por todo lo que engloba el arroz de Valencia desde L'Albufera, dándonos a conocer secretos y curiosidades de la historia de Valencia y mostrando parte de sus experiencias turísticas y gastronómicas de la DO del Arròs de València.



3.- 5 BARRICAS, 04.08.2023. [Molt de Gust: un viaje por la Comunitat preservando su producto de km 0](#)



5b Déjate seducir p

ACTUALIDAD REPORTAJES PERSONAJES TERRITORIO RUTAS ZONA DOP VIVOS Y MÁS GASTRONOMÍA

Inicio > Actualidad > Molt de Gust: un viaje por la Comunitat preservando su producto de km 0

Molt de Gust: un viaje por la Comunitat preservando su producto de km 0

4 agosto, 2023



Jorge Corella

La Comunitat Valenciana es, a lo largo y ancho de sus tres provincias, un territorio que destaca por la calidad gastronómica y agroalimentaria de una despensa natural sobresaliente. Por ello, los productos que la conforman deben preservarse con el afán de mantener su histórico legado transmitido de generación en generación. El mayor ejemplo de la defensa de las materias primas y la esencia de la región es el sello de calidad agroalimentaria [Molt de Gust](#).

Molt de Gust es una marca creada por la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana con el objetivo de promocionar y posicionar comercialmente las figuras de calidad y de carácter sostenible de la Comunitat. La apuesta por la defensa del patrimonio y por los referentes de proximidad es uno de los elementos claves de este proyecto.

El distintivo acoge a 25 Figuras de calidad agroalimentaria reconocidas por la Unión Europea y que incluyen las 11 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), los 5 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), los 5 Vinos de Pago, las 4 Indicaciones específicas de bebidas espirituosas (el Anís Pajón de Monforte del Cid, el Cantuano Alicante, el Aperitivo Cafè de Alcoy, además del Herbero de la Sierra de Mariola) hasta los proyectos de agricultura ecológica certificados por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana), todas ellas en armonía con los valores de proximidad, diversidad, equidad humana y calidad que defiende este proyecto.

Los productos agroalimentarios que forman parte de la marca se caracterizan por una singularidad, un origen claro y una calidad que los diferencian de otras opciones. Por ello, desde la marca colectiva Molt de Gust han apostado por un distintivo en forma de corazón que garantiza que un artículo cumple con todas las garantías de calidad, proximidad, origen y temporalidad.

El imaginario en cuestión es mucho más que un elemento estético, es una muestra de intenciones sobre lo que buscan, en este caso el objetivo es relacionar el logo con aquellos colores y recuerdos a la tierra valenciana, como el azul del mar, el amarillo del sol, el verde de los arrozales y el naranja y el rojo de cítricos y vinos.



Todo ello da lugar a un patrimonio en el que el respeto por la tierra, el paisaje y un saber hacer quedan como requisitos imprescindibles. Unos conceptos que son más necesarios cuando nos referimos a la mayor y mejor despensa de Europa, que se identifica con un territorio que es patrimonio de los productores y con una cocina de relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo. Todos estos valores, representados en unos territorios concretos, forman las Denominaciones de Origen Protegidas.

De hecho, la Comunitat Valenciana es una de las zonas que cuenta con más productos DOP, lo que muestra el claro compromiso de esta con su territorio y las materias primas que de él emanan. Así pues, estas DOP, además de garantizar la calidad de estos artículos que salen al mercado, es una manera de reconocer el origen de las materias primas, lo que facilita la posibilidad de consumir alimentos de proximidad.

Actualmente, las 11 DOP reconocidas por la UE son: [DOP Vino de Alicante](#), [DOP Cava de Requena](#), [DOP Alcañón de Benicarló](#), [DOP Arroz de Valencia](#), [DOP Chufa de Valencia](#), [DOP Granado Mollar de Elche](#), [DOP Haki Ribera del Xúquer](#), [DOP Nísperos de Callosa d'en Serrà](#), [DOP Utiel-Requena](#), [DOP Uva de Mesa del Utielopé](#) y [DOP Valencia](#).



Esta marca –Molt de Gust– va mucho más allá de la calidad a nivel agroalimentario, ya que promueve un saber hacer y una tradición que se ha forjado en torno a unas situaciones económicas y geográficas, pero también bajo un contexto histórico, social y político muy definido y unas condiciones climáticas muy concretas.



Por otro lado, a lo largo del año se ha celebrado "**Molt de Gust a La Marina**", un conjunto de eventos en los que los protagonistas son aquellos productos de la Comunitat Valenciana que representan esos valores de proximidad, sostenibilidad y calidad.



Los eventos, que se han celebrado en La Marina de la capital del Turia, han acogido el inicio de temporada de géneros tan típicos de la región como la [Horchaba de Chufa de Valencia](#), el [Torrado de El Perelló](#) o el [Haki de la Ribera del Xúquer](#). También han desfilado otras figuras de calidad diferenciada propias de las provincias valencianas como los [vinos DO Valencia](#), los [Nísperos de Callosa d'en Serrà](#), los [Caracaus de la Morbaira de Alicante](#) o los productos de origen ecológico.