EL VINO

«CATA» DE DISEÑOS

TERRAS GAUDA EXPONE LAS OBRAS, INSPIRADAS EN LA BODEGA, QUE PARTICIPAN EN SU CONCURSO

CONCURSO DE CARTELISMO FRANCISCO MANTECÓN | **ESTACIÓN MARÍTIMA DE VIGO** (PLAZA DEL PUERTO PESQUERO S/N) | **HASTA EL 7 DE DICIEMBRE**

El arte y el vino caminarán estrechamente de la mano hasta el próximo 7 de diciembre en la Estación Marítima de Vigo donde por primera vez se muestran al público las obras participantes en el Noveno Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, convocado por Terras Gauda –una de las principales bodegas de la denominación de origen gallega Rías Baixas– en homenaje al artista gráfico autor del diseño de la imagen corporativa de la firma, desaparecido hace nueve años. La exposición, que reúne originales llegados de 58 países, constituye un escaparate de la vanguardia del diseño gráfico contemporáneo.

Los organizadores han recibido este año 1.650 carteles candidatos al premio, cifra que supera en 225 los de 2009 y que confirma el éxito de la iniciativa, que este año ha sido distinguida con el Sello de Respaldo Institucional de la Asociación Latinoamericana de Diseño (ALADI), entidad que también se ha comprometido a la difusión de la convocatoria entre su amplia red de diseñadores profesionales de Latinoamérica. La dotación en premios alcanza la cifra de 16.000 €: 10.000 para el ganador y otros 2.000 para el primer accésit, el segundo y la mención especial, respectivamente.

El fallo del jurado se hará público el próximo 10 de diciembre en el acto de entrega de premios que tendrá lugar en el mismo escenario de la exposición. Como notas destacadas de la presente edición hay que mencionar las 219 candidaturas procedentes de Italia, primer país europeo con España (745) en número de concursantes, los 44 originales recibidos de Australia y los 17 firmados por artistas de Singapur, país que participa por primera vez en el certamen.

La iniciativa de Terras Gauda se inscribe en una tradición de mecenazgo bodeguero que tiene como principal referente internacional la colección de etiquetas inaugurada por Baron Philippe Rothschild para celebrar el final de la II Guerra Mundial, con obras firmadas por pintores del s. XX, y de la que en España son ejemplos destacados las colecciones de Bodegas Enate, en el Somontano aragonés, y Dinastía Vivanco (Rioja), parte de cuyos valiosos fondos se encuentran actualmente expuestos en la vinotera madrileña *Lavinia* (Ortega y Gasset, 16). **CARLOS ALBILLO**

LOS AUTORES. 1. DIANA CELESTE, PORTUGAL. 2. INIKERNET SOLUTIONS, SAN SEBASTIÁN. 3. CLAUDIA LOBATO DE CERQUEIRA, BRASIL. 4. FRANCESCO GALLO, ITALIA. 5. MIGUEL RODRÍGUEZ AMENEDO, PONTEVEDRA. 6. SEBASTIÁN BUSCHING, ALEMANIA.

LA RECETA

ESTA SEMANA: **ALEJANDRO SÁNCHEZ, «ALEJANDRO»** (ROQUETAS DE MAR, ALMERÍA)

ACELGAS «ESPARRAGÁS» CON GAMBA BLANCA

INGREDIENTES: **Para la picada:** 100 gr de almendra, 20 gr de ajo, 1 gr de comino, 5 gr de perejil. **Para las acelgas:** 1 manojo de acelgas, 150 gr de cebolla, 300 gr de tomate. **Para el caldo:** 25 cl de caldo de jamón, 75 cl de caldo de cocción de legumbres, 500 cl de caldo de pollo, una cucharada de vinagre de Jerez, 2 gr de pimiento seco, 20 gr de chorizo ibérico. **Para la gamba:** 300 gr de gamba blanca de Almería. **Para terminar el plato:** Picada, sal en escamas.

ELABORACIÓN: Tostar las almendras y el ajo. Escaldar las acelgas en agua en ebullición y enfriar rápidamente para fijar la clorofila. Pochar la cebolla con el aceite a fuego muy lento, cuando esté añadir el tomate y dejar cocer unos 10 minutos más. A continuación añadir las acelgas y cocer tres minutos más. Añadir la picada y enfriar.

PARA EL CALDO: Levantar el hervor a todos los ingredientes y dejar infusionar durante una hora, colar y reservar. Pelar las gambas y quitarles el intestino. Saltear las cabezas y exprimirlas para sacar el jugo. Servir las acelgas tibias, colocar encima las gambas y mojarlas con el jugo de las cabezas. Terminar con la sal en escamas.

Servir en el plato de cada comensal, en la mesa, el caldo muy caliente, sobre las acelgas.

CONSEJOS: EL CHEF RECOMIENDA MARIDAR CON LA MANZANILLA ANTIQUE AMONTILLADO.