vinetur

Cinco reconocidos establecimientos de Zaragoza dan el pistoletazo de salida al “Mes del tartar y cervezas Brabante” en la capital aragonesa

De Ternasco de Aragón, de presa ibérica, de salmón o de atún; hasta diecisiete propuestas de tartar se pueden degustar en Zaragoza, gracias a la iniciativa de Brabante Cervezas

lunes 6 de junio de 2016

De Ternasco de Aragón, de presa ibérica, de salmón, de atún... hasta diecisiete propuestas de tartar se pueden degustar durante un mes en Zaragoza, gracias a la iniciativa "Mes del Tartar y Cervezas Brabante", impulsada por esta conocida marca cervecera (www.brabantecervezas.com), cuyo principal objetivo es fomentar el consumo y conocimiento de esta especialidad gastronómica en la capital aragonesa.

A lo largo de un mes, del 10 de junio al 10 de julio, diecisiete establecimientos especializados en Zaragoza ofrecerán distintas propuestas de esta "delicia culinaria", preparación de carne o pescado crudo picado fino aderezado con condimentos y salsas, armonizadas con las cervezas gastronómicas Brabante, que están distribuidas en Zaragoza por Más Que Gastronomía (www.masquegastronomia.com).

Cinco reconocidos establecimientos de la capital aragonesa han sido los elegidos para dar el pistoletazo de salida a esta ruta que comienza este viernes. Durante la presentación del evento, que ha tenido lugar este lunes en el Espacio La Zarola, los

jefes de cocina de Bodegón Azoque, La Taskería, Don Pascual, Berlín Azoque y Entrebellotas han elaborado en directo distintos tipos de tartar, todo ellos maridados con Brabante:

-Bodegón Azoque: Tartar de presa ibérica con pesto y manzana ácida.

-La Taskería: Tartar de presa ibérica con Porto Bello y bolletus.

-Don Pascual: Tartar de atún con helado de pimiento rojo asado.

-Berlín Azoque: SteakTartar al estilo Berlín Azoque.

-Entrebellotas: Tartar de atún y aguacate.

"El tartar no es una receta, es una técnica. La clave para hacerlo bien es la selección del producto y éste tiene que ser muy fresco. Al tratarse de una técnica en crudo, es fundamental que la carne y el pescado no estén estresados, ya que una carne estresada lleva sangre en el magro y eso es lo más perjudicial para el tartar. Además, el índice de grasa debe ser muy bajo. Sin duda, es una especialidad que marida a la perfección con la cerveza", ha asegurado el gerente de la Taberna Berlín Azoque, Antonio Arto.

A estos cinco establecimientos se unen, en el "Mes del Tartar y Cervezas Brabante", otros doce; todos ellos con diferentes estilos de tartar. De esta manera, también participan en la ruta: Entresabores (SteakTartar con helado de mostaza), Zurita (SteakTartar y tartar de atún),Donde Carol (SteakTartar al estilo Donde Carol), Marengo (Tartar de atún rojo, lima y jengibre), La Bocca (Tartar de atún rojo, cebollita tierna, tomate y cerezas), Tapas Bula (SteakTartar de solomillo), Pizzería Il Romeo (Tartar de atún con base de guacamole), La Parrilla de Albarracín (Tartar de Ternasco de Aragón con mostaza y kimchi), el Urola (SteakTartar y tartar de atún), La Bodega de Chema (Tartar de atún y gambas vinagreta de lima, cilantro y tomate), El Descorche (Tartar de salmón con borrajas encurtidas), y El Tartar (SteakTartar tradicional de solomillo).

Todas estas propuestas de tartar se armonizan con las cervezas gastronómicas Brabante, una joven empresa que está revolucionando el mercado y concepto de la cerveza en España. La gran calidad de su gama de cinco variedades (Lager, Trigo, Oro,

Oscura y Gran Triple), una cuidada imagen y su rápido posicionamiento en los mejores restaurantes, han permitido a esta joven marca madrileña dar el salto a otras regiones y colocarse como referente Premium del panorama cervecero en nuestro país.

La filosofía Brabante va más allá del mero hecho de tomarse una caña. Y es que Brabante se ha propuesto hacer de la cerveza un actor protagonista al sentarse a la mesa, ideando recetas y buscando innovadores maridajes. "Son cervezas de máxima calidad, diferentes, pero a la vez sencillas de beber, fáciles de entender y para todo tipo de público. Songastronómicas y de consumo diario. Su sabor se puede disfrutar de cañeo con los amigos, tranquilamente en casa o con los maridajes más sorprendentes, por ejemplo", ha destacado el director de Marketing de Cervezas Brabante, Jorge del Castillo.

Las cervezas Brabante se definen como Gastronómicas, Premium e inspiradas en la tradición belga, pero adaptadas al consumidor español. Se componen de cinco variedades:

Brabante Lager: cerveza lager especial 5.1% alc.

Color dorado, suave aroma a lúpulo y afrutada. Es una cerveza que convierte lo habitual en excepcional. Su frescura y facilidad de trago la convierten en la mejor opción para disfrutarla en cualquier momento.

Brabante Trigo: cerveza de trigo 5% alc.
Cerveza de trigo realmente fresca que se bebe con facilidad. Ligera, suave, llena de matices con un desarrollo en boca aterciopelado y generoso.

Brabante Oro: cerveza rubia de doble fermentación. 6,5% alc.
De sabor dulce y profundo aroma, destaca por su fuerza en el paladar y por la consistencia de su trago. Fácil de beber, perfecta para quienes prefieren que su cerveza habitual tenga más carácter y cuerpo.

Brabante Gran Triple: cerveza rubia de doble fermentación alargada. 8,7% alc.
Cerveza de color ámbar de dos fermentaciones, la segunda de ellas en botella. Tiene un rico sabor a malta, postgusto amplio, aromático y de gran desarrollo en boca.

Brabante Oscura: cerveza tostada de doble fermentación. 6,5% alc.
Tostada de doble fermentación, presenta un sabor contundente y redondo en boca, con una amplia gama de matices: frutos rojos, madera y un ligero apunte de regaliz.

Esta es la segunda iniciativa que Cervezas Brabante impulsa en Zaragoza, ya que el pasado mes de julio organizó una cata maridada de sus cinco tipos de cerveza con el zaragozano y, por entonces, mejor sumiller de España, Guillermo Cruz.

Sin duda alguna, España es un país de cerveza. Según un reciente estudio, elaborado por la Escuela de Negocios Constanza Business & Protocol, España es el quinto país del mundo en consumo de esta bebida. Cada español, mayor de edad, consume al año 76 litros de cerveza, lo que equivale a 378 cañas o a 229 latas de cerveza.

MES DEL TARTAR Y BRABANTE

Desde el viernes, 10 de junio, hasta el domingo, 10 de julio, toda la información de las propuestas del Tartar en Zaragoza se puede ver en la web de Brabante (www.brabantecervezas.com).
Además, el evento va acompañado de una constante difusión en las principales Redes Sociales de la distribuidora de Brabante en Zaragoza, Más Que Gastronomía: Facebook(Masquegastronomia) y Twitter(@Maskgastronomia).
En ellas, se informará, diariamente, de todo lo relacionado con esta promoción, los establecimientos participantes, las cervezas y los diferentes maridajes. Asimismo, se harán sorteos y concursos para potenciar esta iniciativa y a los establecimientos participantes,