vinetur

Gozar celebra su primer aniversario con un evento donde la música, el vino y la gastronomía son los protagonistas

Chelis, ha contado con la compañía de tres grandes amigos y emprendedores

viernes 24 de mayo de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



«En esta vida hay que celebrarlo todo y si es rodeado de buenos amigos, la mejor música, unos excelentes vinos y una gastronomía de calidad, más todavía». De esta manera, el laureado DJ y propietario del zaragozano bar Gozar, Chelis Navarro, ha comenzado su discurso de celebración del primer aniversario de proyecto gastronómico.

Para la ocasión, Chelis, ha contado con la compañía de tres grandes amigos y emprendedores: Fernando Mora, Master of Wine y propietario de Bodegas Frontonio; Javi Vergara, cocinero y creador del proyecto gastronómico Dotorea; y Sancho Rodríguez, líder de la iniciativa vinícola «Manin y sus muchachos». Todos ellos, han organizado una velada a la altura del joven establecimiento. Y es que Gozar, ubicado en la zona de la Plaza San Francisco de Zaragoza, fue concebido, hace un año, como bien indica su nombre, para gozar.

Una veintena de privilegiados no se han querido perder esta celebración en la que los protagonistas han sido la música, los vinos y, por supuesto, unos platos elaborados para disfrutar. Fernando Mora, Sancho Rodríguez y el proyecto Ama Brewery se han encargado de los vinos. La gastronomía ha corrido a cargo del equipo de Gozar y de

Javier Vergara, que forma parte del equipo de I+D+i del Restaurante guipuzcoano Mugaritz y cuyo proyecto Dotorea cumple su décimo aniversario. Todos los asistentes han podido degustar seis pases maridados con cuatro vinos y dos pét-nat tea:

- Torrezno de pepino de mar y piñones maridado con el pét-nat tea Chinese White peony, de Ama Brewery.
- Cogollo del grumillo y ajetes maridado por Luzbel, de Bodegas Frontonio.
- Guiso de espárragos con cosas maridado con Clarete negro III, de «Manin y sus muchachos».
- Gamba roja con hinojo y hojas de rabanito encurtidas maridada con Frontonius Leviosa, de Bodegas Frontonio.
- Brioche de ternasco deconstruido maridado con Olvidadas del Oeste, de «Manin y sus muchachos».
- Panal de miel con queso de pasta blanda maridado con el pèt-nat tea Bi, de Ama Brewery.

«Ha sido una celebración que ha estado a la altura de Gozar. De todo lo que este proyecto personal me ha dado a lo largo de este año. Como es lógico, he tenido buenos y malos momentos, pero el balance es muy positivo. Es un establecimiento pequeño, pero que se sale fuera de lo común y tengo clientes habituales que vienen a probar determinados vinos y platos que sólo pueden encontrar aquí», ha revelado Chelis Navarro.

La cocina de Bar Gozar, elaborada de forma «aparentemente sencilla», está concebida para compartir y cuenta con una bodega compuesta por más de 60 referencias de vinos –tintos, blancos, rosados, generosos, espumosos y dulces- aragoneses, nacionales e internacionales, así como por un amplio botellero de espirituosos de referencias «curiosas». Además, tienen una amplia selección de vinos de alta gama que se pueden pedir por copas, lo que permite probar vinos distintos y de alto precio.

En Bar Gozar también trabajan la sostenibilidad y el reaprovechamiento de recursos para elaborar distintos platos.

Además de comida de calidad y excelentes vinos, Bar Gozar ofrece, de forma mensual, catas especiales a sus clientes.

En estos momentos, el equipo de Gozar lo conforman Alfonso Mimbela y Ana Isabel Lapieza, con el asesoramiento externo y el apoyo de Arturo Tolosana.

Bar Gozar se encuentra en la calle Baltasar Gracián, 19 y su horario de apertura es de miércoles a sábado, de 12 a cierre y de 20 horas a cierre. El horario de cocina es de 12 a 15:30 y de 20 a 22:30 horas.