

Canal Cocina crea "Facecook"

La cocina levanta pasiones, y si no, que se lo pregunten a los más de 20.000 usuarios de la www.canalcocina.es que forman parte de la comunidad virtual de amantes de la gastronomía más grande de España, "Facecook". Los internautas pueden, a través de esta red social, contactar con otros usuarios para compartir trucos, pedir consejos o intercambiar algunos momentos de debate culinario. A través de la web de Canal Cocina es posible también acceder a más de 6.000 recetas de cocina realiza-

das por los cocineros de la cadena, visionar 1.000 vídeos explicativos sobre cómo elaborar los platos y los trucos más prácticos o descargarse exclusivas fotografías, participar en los mejores concursos y conocer la actualidad gastronómica de última hora. Además, de cara a la llamada "operación bikini" estival, la cadena temática estrena *Bajo en calorías*, un programa dirigido por la cocinera experta en nutrición Araceli Conty y en la que da las claves para comer de forma sana sin renunciar al sabor.



El Primero de Fariña ya tiene imagen



La madrileña Lola Catalá ha sido la ganadora del IV Certamen Nacional de Pintura organizado por Bodegas Fariña y mediante el que se ha buscado la obra que ilustrará 150.000 etiquetas de su vino de maceración carbónica Primero 09, que la bodega pondrá a la venta en noviembre. Este año se han presentado 91 obras, que el jurado ha calificado, nombrando esta edición, como "el año de mayor nivel artístico". El original podrá admirarse en la exposición temporal de pintura "El Primero 09", donde también estarán las obras de otros participantes.

Vinos para el verano

Bajo la dirección de las hermanas García Viadero, Bodegas Valduero se ha propuesto refrescar los días de verano con una saludable alternativa a los refrescos. Su tinto Valduero Crianza y su blanco Sobresaliente son dos de las opciones que la bodega vallisoletana presenta. Valduero Crianza, galardonada con el Premio Zarcillo de Oro 2009 y con la medalla de plata en el Decanter World Wine Awards 2009, y también

con la de bronce en el prestigioso International Wine Challenge 2009, es un vino que acompañará a la perfección los platos de pescado, tan típicos durante los meses de calor. Por su parte, Sobresaliente es un blanco light, bajo en calorías, con poca graduación y muy bajo contenido en azúcar, será estupendo para combinar con mariscos y aperitivos. Sin duda, una interesante sugerencia.

