

04.06.10

## Valles del Esla y Vega Sicilia



El Grupo EULEN celebra en Barcelona un almuerzo-maridaje con carnes de Valles del Esla y vinos de Bodegas Vega Sicilia : la simbiosis gastronómica perfecta .

Instituciones e importantes empresas catalanas pudieron disfrutar de un almuerzo único.

Barcelona, 4 de junio 2010. El Grupo EULEN, líder nacional en la prestación de servicios generales a empresas, ha reunido en Barcelona a una destacada representación de instituciones y empresas catalanas a través de un almuerzo-maridaje celebrado en el Hotel Arts.

A lo largo del evento, Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y de la gastronomía, explicó las especiales características de las carnes Valles del Esla, así como los métodos de elaboración y las particularidades de los prestigiosos vinos de las Bodegas del Grupo Vega Sicilia.

Durante el almuerzo se pudieron degustar cinco platos elaborados por el chef Roberto Holz con las carnes Valles del Esla. El menú elaborado ha destacado por la cecina de buey, el carpaccio de ternera, el capón al horno, el cordero lechal con parmentier de parmesano y palomitas de curry, así como el entrecot de buey con milhojas de patata y raclette, y de postre queso mato con crema de limón, acompañado de miel “El Quexigal”.

Los vinos del Grupo Vega Sicilia escogidos para realzar el sabor de las carnes degustadas durante el almuerzo han sido Vega Sicilia Valbuena (cosecha de 2004) y Pintia (cosecha de 2006), y los blancos

húngaros de las Bodegas Oremus Mándolas (cosecha de 2006) y Aszú 3 puttonyos (cosecha de 2002).

Enmarcada en un ciclo de eventos que la compañía está realizando por toda la geografía española, este almuerzo-maridaje tiene como principal objetivo ofrecer a los asistentes la oportunidad de saborear las carnes de la marca Valles del Esla y degustar los vinos de las Bodegas Vega Sicilia, ambas pertenecientes a la familia Álvarez que, a su vez, es propietaria del Grupo EULEN.

Nota al Editor: Valles del Esla S.A. es un Complejo Cárnico Integral ubicado en León. Creado en 1996 por la familia Álvarez, propietaria de Bodegas Vega Sicilia y Grupo Eulen, aúna a ganaderos de la zona (actualmente 115). En la actualidad Valles del Esla ha destinado un total de 18 millones de euros entre instalaciones, explotación ganadera e I+D. La garantía de calidad de sus productos se basa en un proyecto de trazabilidad, cuya metodología ha sido desarrollada por el CSIC. Un sistema que permite mediante un microchip un control total del estado de cada res.

[www.vallesdelesla.com](http://www.vallesdelesla.com)