

WOMAN

madame
DICIEMBRE

Nº 315 diciembre 2018
3,99 € Canarias 4,14 €
WOMANUES

PREMIOS WOMAN

Miriam González Durántez
María Marte
Beatriz Domínguez-Gil
Ruth Beitía

ISABEL FONTANA
(en portada)

MUJERES
QUE NOS
INSPIRAN

¡VIVA
LA FIESTA!
* * *
REGALOS,
LOOKS
y PLANES
para CELEBRAR

FRANCE: 99 € UK: £4,99 BELGIUM: 4,70 € THE NETHERLANDS: 5,90 € USA: 7,99 € CANADA: 8,99 € GERMANY: 6,90 € SWITZERLAND: 10,95 € BELGIUM: 9,90 €





Oro líquido

1. Navalices. Aceite de Oliva Virgen Extra de la Dehesa El Molinillo, 100 % cornicabra y de intensidad moderada (5,80 €).

2. Primer Día de Cosecha. La prestigiosa Castillo de Canena lanza cada año esta edición limitada de alta gama, en versión picual y arbequino, cuya etiqueta diseña una celeb. La última, Sara Baras (22,50 €/l).

3. Magnum Bargalló. Olis Bargalló lanza este formato premium, con la mejor selección arbequina, ideal para regalar (27 €).

4. L'Amo. Uno de los AOVE más exclusivos de España, elaborado por Aubocassa en Manacor con arbequina y picual (9 €).

5. Pago de Espejo. Un 100 % picual de excepción que se presenta en un bello estuche andaluz de edición limitada (13 €).

TRADICIÓN EN LOS FOGONES

Las cocottes de **Le Creuset** dan aún más ganas de cocinar y de sentarse en la mesa para compartir con los tuyos. Un buen regalo cuya última colección **#inSeason** incorpora los bellos colores Deep Teal (verde azulado), Mist Grey (en la foto) y Cereza. lecreuset.es



MENAJE DE GALA
La vajilla Tonoc de Miyaya es artesana y preciosa. A la venta en mercadodiseno.com (120 €/3 piezas).



Sabor a fiesta

1. Jamón ibérico Maldonado. Puro de bellota, de variedades ancestrales y cortado a mano (29 €/100 g).

2. Caviar Nacarii. Fresco y cultivado de forma artesana en la Val d'Aran (110 € la lata Premium de 30 g).

3. Paté de setas porcini Delicious & Sons. Ecológico, elaborado con AOVE y delicioso (4,99 € en Amazon).

4. Caviaroli drops by Albert Adrià. Las aceitunas negras esferificadas son la última novedad (12 €).

Jordi Cruz y Moulinex avanzan lo que comeremos los foodies en 2019.



5 tendencias para 2019 by Jordi Cruz

1. Veganismo, estilo de vida. El auge de las verduras se mantiene, crece la popularidad de los bols y la cocina vegana se vuelve gourmet. **2. Especies y semillas.** Grandes aliados en la alimentación saludable y sostenible, matcha, cúrcuma, jengibre y ajonjolí no podrán faltar en la cocina. ¿Las semillas del año? Las de kiwicha, chía y lino. **3. Fermentados y probióticos.** Son los nuevos superfoods, con la kombucha (un té fermentado) como uno de sus productos estrella. **4. Fusión de sabores.** Japón, África, Caribe... seguiremos viajando a través del sabor. **5. El boom del café.** Reinvindica su poder saludable y se reinventa siendo el ingrediente principal en un sinfín de alternativas.