

# LOS SECRETOS DE ... MARIDAJE

Redacción: Toni Vivó  
Fotografía: Vte Rodz-Madrídejos



Javier Pastor, propietario de Maridaje



## PASIÓN POR EL VINO, SU CULTURA Y SUS PLACERES

El secreto de Maridaje es el vino. Se trata de una auténtica enoteca, donde disfrutar de la cultura de esta bebida milenaria con los cinco sentidos. Hasta su decoración en tonos blancos está ideada para poder apreciar con mayor claridad los matices visuales del vino. Pero no de todos los vinos. Maridaje realiza una comprometida apuesta por los vinos de la tierra y, en consonancia con esta idea, por la gastronomía autóctona. Tapas, creativas y mediterráneas, junto a platos típicos valencianos de toda la vida, que casan a la perfección con los vinos mediterráneos de su bodega. Como curiosidad, todo lo que comas o bebas en Maridaje puedes llevártelo a casa en su tienda delicatessen a precio de bodega.



**Anécdota:** Nunca nadie se ha quejado por no contar entre sus referencias ni con 'Riberas' ni 'Riojas'.

### TIMBA DE FOIE FRESCO

#### Ingredientes

Queso de cabra  
Foie fresco  
Mermelada de higo  
Licor de vainilla

Rebozamos un medallón de queso de cabra, al que una vez bien frito le añadimos el foie de higado de pato fresco, que previamente hemos pasado por la sartén, todo esto acompañado con mermelada de higos y una reducción de licor de vainilla.

#### Maridaje

Un Villadetana de la Terra Alta. Es un vino tinto de postre o dulce a base de Garnacha fina y Cabernet Sauvignon.

#### Postre

Por supuesto, un dulce típico de la tierra como son las torrijas valencianas con helado de canela.

### CALZONE DE MORCILLA

#### Ingredientes

Pasta Filo  
Pasta de morcilla  
Manzana compotada

En primer lugar se saitea con cuidado la pasta de morcilla de Ontinyent cuando la masa empieza a tomar la textura adecuada le adjuntamos un poco de manzana compotada y hacemos un saquito con pasta brie, que hornearemos hasta que quede bien crujiente.

#### Maridaje

Como no, un vino de Ontinyent como puede ser el Rafael Cambra Uno. Hablamos de un vino elaborado con uva Monastrell, monovarietal, joven, con sólo cuatro meses de barrica.