

Sergio Dalma protagoniza la campaña de GrauOnline

Sergio Dalma ha puesto su imagen al anuncio televisivo que *GrauOnline* está realizando en todas las cadenas de televisión de Mediaset, Grupo Cuatro, Pulsa y TV3.

Esta colaboración coincide con la celebración de los 30 años de carrera del cantante y con la presentación de un nuevo disco "30 y tanto..." que tuvo lugar el 7 de noviembre en el Café Comercial de Madrid. Durante el lanzamiento, Vins i Licors Grau a través de su enólogo y adjunto a gerencia, Jordi Grau, dirigió un maridaje muy especial: 5 canciones de Sergio Dalma maridados con 5 vinos: Donna: Habla de Ti Sauvignon Blanc 2018, Bodegas Habla; Solo para ti: Avancia Godello 2017, Bodegas Avanthia; Esa chica es mía: La Plata Arzuaga, 2017, Bodegas Arzuaga Navarro; El diablo dentro: Flor d'Empordà 2015, Vinyes d'Olivardots- Vins i Licors Grau; Bailar pegados: Marqués de Riscal Gran Reserva 2011, Herederos de Marqués de Riscal.

Durante este evento se realizó la presentación oficial del vino Flor d'Empordà. Este vino es una colaboración entre Vins i Licors Grau y Vinyes d'Olivardots que es su elaborador, y estará disponible a partir de enero del 2020.



Curt Ediciones edita el libro *Algas Atlánticas – El Origen 6.12*

El pasado 6 de noviembre tuvo lugar en Soho House Barcelona la presentación del cortometraje y el libro publicado por Curt Ediciones, *Algas Atlánticas – El Origen*



6.12, y una conferencia sobre el alga atlántica. El libro y el corto pretenden ser un homenaje a la costa atlántica española: el mar, la gastronomía, sus gentes y cultura. Con ellos la empresa *Laduc* nos acercan al mar y a las algas como los verdaderos protagonistas. El libro pretende ser un compendio de todos los elementos que rodean al mar, y pone a disposición de los lectores las mejores recetas con algas ultracongeladas *Laduc* elaboradas por más de una docena de chefs de reconocido prestigio del panorama nacional.

En la presentación de Barcelona se contó con la presencia de Sergio Baamonde, uno de los mejores biólogos de algas de Europa especializado en ficología, que habló del método de ultracongelación que ha desarrollado *Laduc* junto con *Algamar*, empresa gallega pionera en la producción de algas sostenibles para uso alimentario. También estuvieron presentes el chef Pepe Solla, que regenta el restaurante Casa Solla (1 estrella Michelin) y la editora de la revista *Vinos y Restaurantes*, Laura Curt, del Grupo Curt Ediciones.