

# LEVANTE

## 11 NOVIEMBRE 2009

Levante EL MERCANTIL VALENCIANO

MIÉRCOLES, 11 DE NOVIEMBRE DE 2009 | 61

MERCALEVANTE EN LA RED  
[www.mercalevante.es](http://www.mercalevante.es)

MERCALEVANTE

### Cómo poner un anuncio de pago

Personalmente en nuestras oficinas en Valencia  
► Tragners, 7. ► Plaza del Ayuntamiento, 9. Bajo  
<http://levante.clasificados.epl.es>

POR TELÉFONO  
**96 399 22 42**  
POR FAX  
**96 399 22 76**

► En nuestras delegaciones comarcales  
► En cualquier agencia de publicidad

Cupón de anuncios gratuitos para particulares  
PÁGINA 62

ANUNCIOS GRATIS PARA PARTICULARES  
**807 50 55 05**

Preco máximo de la llamada: Fijo 1,05 €/min. IVA incluido. Móvil 1,25 €/min. IVA incluido. Mayores de 18 años. El anuncio se publicará 3 días.



AHORRA PUEDE PUBLICAR SUS ANUNCIOS BREVES DESDE SU ORDENADOR: <http://levante.clasificados.epl.es>; CON UN SIMPLE "CLIK" DE RATÓN SU ANUNCIO SE PUBLICARÁ EN EL DIARIO!

SÁBADO, DÍA 14

## Grupo Edbe reúne a cientos de novios y novias en el Palacio de Congresos

► Secretos de Boda, un congreso especial con todo lo necesario para celebrar la ceremonia, sorteará una boda entre todos los asistentes ► Nuria Roca y Francis Montesinos asisten al acto

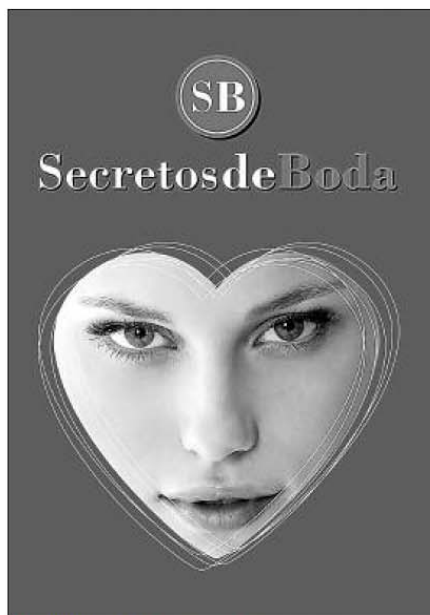
MERCALEVANTE VALENCIA

■ *Secretos de Boda* es el nombre que recibe una original y utilísima iniciativa que lidera el grupo edbe y que se celebrará el sábado a partir de las 9,30 y hasta las 15 horas. Este congreso gratuito y abierto a mujeres y hombres, es pionero en España y tiene como misión principal instruir a las futuras novias, y novios, en diferentes ámbitos que afectarán no solo al día de la boda sino que también a su futuro matrimonio.

Las últimas tendencias en moda nupcial, pasando por consejos sobre belleza, protocolo, aspectos legales y por supuesto económicos son algunos de los aspectos que a través de charlas, conferencias y mesas redondas impartidas por los más reputados expertos, ilustrarán a cientos de novias que podrán conocer y descubrir esos «secretos», que sin duda, les ayudarán a que su gran día sea un éxito.

### Grandes profesionales

Los organizadores han conseguido reunir a grandes profesionales para el acto. Los asistentes podrán escuchar los sabios y útiles «secretos de boda» de profesionales como la presentadora Nuria Roca; el reconocido estilista Alberto Cerdán; David Molina, maquillador oficial de Givenchy; el diseñador Francis Montesinos; la directora de comunicación de Rosa Clara, María Bultó; o el Director comercial de Carlo Pignatelli, Valero Martínez. El congreso no deja de lado los as-



Cartel anunciador del congreso. MERCALEVANTE

pectos más comprometidos y delicados.

También se instruirá sobre acuerdos matrimoniales, regímenes económicos, prevenciones de divorcio etc.

Susana Alcoy, juez de Gandía del registro Civil; M<sup>a</sup> Jesús To-

rres de Abogados Zarraluqui; o Antonio Blanes, de Carrión Abogados, serán algunos de los encargados de exponer y aclarar las dudas a los asistentes sobre estos temas tan importantes y que muy a menudo no se consultan o tratan con

El acceso es gratuito pero hay que conseguir la invitación en [www.secretosdeboda.com](http://www.secretosdeboda.com) o bien en el 902 15 01 11

Diferentes firmas expondrán sus productos y servicios en facetas como moda nupcial, flores, música y celebración

antelación a la boda. Para los preparativos del día más especial, la música, los adornos florales, el diseño de la boda perfecta y todos los detalles que hacen que la boda sea única y especial se cuenta con la participación de grandes expertos como Juan Mediavilla y Paloma Sarandeses, directora de marketing de BodaClick.

Las asistentes podrán disfrutar entre conferencias y charlas de un «village» instalado en el mismo palacio de Congresos donde diferentes patrocinadores expondrán sus productos y servicios.

También se contará con unos *Experience Corners* donde las manos expertas de los equipos de Alberto Cerdán y Givenchy maquillarán y peinarán a aquellos que lo soliciten sin ningún coste. Todas las invitadas disfrutaran de un cóctel de lujo, cortesía de Gourmet Paradise y participaron en un sorteo de una boda gratis.

La invitación al congreso puede conseguirse en la página web: [www.secretosdeboda.com](http://www.secretosdeboda.com) o vía telefónica en el 902 15 01 11

## GASTRONOMÍA

### El Club Pasión Habanos se reúne mañana en un restaurante de Valencia

► La campeona regional del concurso sumiller, Maite Pérez, asistirá a la cena con una treintena de gourmets

F. BUSTAMANTE



Maite Pérez.

MERCALEVANTE VALENCIA

■ El Club Pasión Habanos tiene prevista una nueva cita esta semana en Valencia para presentar una jornada en la que se fusionen los gustos gourmets de los socios guipuzcoanos en el maridaje de alta gastronomía y habanos.

Con una cena en el restaurante La Cuina de Boro, socios de este Club Privado, que suman ya casi 2.000 en toda la Comunitat Valenciana, de los cuales 1.200 radican en la provincia de Valencia, tendrán ocasión de maridar mañana jueves los mejores platos de la cocina característica de la casa, con la Serie Open de Montecristo, última novedad de cigarros que han llegado de Cuba en el mes de octubre. La Campeona regional del Concurso Habano-Sumiller, Maite Pérez, será la encargada de dirigir los maridajes con destilados como Ron Zacapa 23 años y wiskey Talisker 10 años. El Club Pasión Habanos reúne a los amantes de los cigarros cubanos como uno de los más importantes acontecimientos en las actividades de ocio y gourmets de nuestro país.

## La mejor tortilla de España se cocina en el bar Izaro del País Vasco

► Itxaso Cisneros, la cocinera del local, fue la ganadora del certamen de [lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com)

MERCALEVANTE VALENCIA

■ En el bar de Raúl García, el Izaro, en Vizcaya, están de enhorabuena porque su cocinera, Itxaso Cisneros,

ha ganado la final del XI Campeonato de Tortilla de Patatas de España, la actividad más popular de [lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com), certamen al que se había presentado en las tres últimas ocasiones.

Itxaso, sorprendida y emocionada tras conocer su victoria, ha asegurado que su tortilla no tiene secreto alguno. Lo cierto es que las patatas no son especiales, «las que

tenga el frutero». La cocinera de Izaro corta tres patatas a láminas antes de echarlas a la sartén junto con una cebolla y juega con la temperatura, primero a fuego fuerte, después lo baja y lo vuelve a subir para dejar que se fría todo bien, y de esta forma, gran parte de la patata se deshace y la cebolla pierde su textura pero no su sabor en el resultado final.



Raúl García e Itxaso Cisneros, del bar Izaro. MERCALEVANTE