

Robb Report

LA REVISTA DE LA BUENA VIDA

4€



Robb Report

BEST OF THE BEST

B E S T

• IÑAKI GABILONDO •

No. 66

O F T H E

Oct. 2017

DISFRUTA TANTO DE LA BUENA VIDA QUE SE MEREÍA NUESTRO GALARDÓN ESPECIAL AL 'LECTOR ROBB REPORT'

B E S T

Robb Report

25 PREMIOS A LO MEJOR DEL AÑO



COACH DE LOS FUTUROS PROFESIONALES HOSTELEROS

Adela Balderas

Las oportunidades hay que provocarlas, la suerte hay que buscarla, después las cosas llegan". Este es el mantra que repite desde que tiene uso de razón esta bilbaína, profesora, *coach* gastronómica y consultora. Inquieta y curiosa por naturaleza, comenzó su formación licenciándose en Filología Inglesa, pero después dirigió su educación hacia el mundo empresarial. Ha cursado un master de Marketing, un MBA en Gestión de Empresas, un master de Coaching personal, ejecutivo y empresarial y en la actualidad es Doctora Mención Internacional en Administración y Dirección de Empresas. Un *curriculum* que cuenta con una trayectoria profesional a la altura moviéndose en los dos sectores que le apasionan: la hostelería y la moda, siempre desde el punto de vista de la educación y la gestión. En la actualidad, y entre otras muchas cosas, dirige el Master en Innovación y Gestión de Restaurantes del Basque Culinary Center y es *coach* en todos los másters de la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas en España, una institución de la que Adela ha formado parte desde sus inicios. Su pasión es hacer brillar a las personas. Igual que brillantes son los vinos que nos ha recomendado este mes.



1.



2.



3.



4.

1. Conde de Valdemar Rosé

"¡Me encanta que los rosados de calidad vuelvan a estar tan de moda actualmente! Me entusiasma éste en particular, ideal para tomarlo en una terracita un día de esos de calor (y en buena compañía, claro)".

3. Roda 2008

"Los tintos son perfectos para cualquier época del año. También para el otoño, cuando el calor no nos ha abandonado del todo. Y una añada fría elaborada por grandes maestros así lo corrobora. Mayoritario de *tempranillo*, con larga y delicada crianza, este vino es fresco y sedoso".

2. Gramona Imperial Brut Gran Reserva

"Me apasiona el cava y éste es uno diferente, perfeccionista y mimado. Sus uvas, mayoritariamente *xarello* y *macabeu*, provienen de la agricultura ecológica, tiene una larga crianza que se traduce en una burbuja pequeña, delicada y muy bien integrada".

4. Valenciso Blanco 2015

"Blanco de las variedades *viura* y *gancha* blanca, estructurado, con cuerpo y muy gastronómico. Aunque ha fermentado en barrica de roble, ésta queda en un segundo plano aromático, permitiendo que resalten elegantes notas florales, algo cítricas".