



1 'Realfooding': el movimiento que debes conocer

2 Hay un aroma para cada viajero
Harper's BAZAAR + Massimo Dutti

3 Rutinas anti-resaca para la piel

4 Cómo llegar reseteada a Fin de Año

5 Cuatro destinos deluxe para acabar bien el año

ABC Gourmet 2019: lo mejor está por llegar

Estas son algunas de las propuestas que nos depara el nuevo año en clave 'gastro'. Aperturas, lanzamientos literarios, tendencias culinarias, presentaciones innovadoras, nuevos proyectos, chefs renovados y todo aquello que te puedas imaginar... ¡en este ABC Gourmet 2019!

B Por [Silvia Ruiz de la Prada](#) 31/12/2018



MÁS DE ESTILO DE VIDA



Que no te aguanto, pues no te aguanto, y ya está



Cómo aprender a amar en igualdad



Era imposible que fuera de otro modo

Aquí estamos, otro año más, con el ya tradicional **abecedario gastronómico** de Harper's Bazaar. Un total de **26 propuestas gastronómicas** con algunos de los puntos clave que vamos a presenciar en este 2019. Algunas de ellas ya las podemos disfrutar, otras vendrán (o se irán) a lo largo del nuevo año, pero si hay algo cierto es que todas ellas estarán en boca de todos en algún momento de este año que acaba de entrar.

Desde **paradas clave en nuestros viajes gourmet**, nombres de chefs que van a dar mucho que hablar, libros que vamos a devorar (o cocinar), lugares que no vamos a dejar de visitar, **tendencias gastro** que vamos a seguir en nuestro *feed* de Instagram o ingredientes que vamos a utilizar. Prepara tu paladar, este 2019 viene pisando más fuerte que nunca.

¿Empezamos a degustarlo?

A de Almería



Pixabay

Si en el 2018 León se alzaba con el reconocimiento de **Capital Española de la Gastronomía**, la representante de este 2019 no es otra que Almería. La ciudad andaluza ya tiene los fogones a punto para sorprender al comensal a lo largo de este nuevo año con sus mejores propuestas gastronómicas. Para ello podremos presenciar un sinfín de actividades, proyectos e iniciativas que elevarán a la ciudad a la calidad que le corresponde tal merecido galardón.

La conservas, salazones, mariscos, pescados, embutidos, productos de la huerta, ls migas, los gurullos, la leche frita o las millojas son solo algunas de las deliciosas propuestas culinarias de Almería. ¿Organizamos un fin de semana a la costa?

B de Bálamo



D.R.

Bálamo abrió sus puertas el pasado mes de noviembre y promete convertirse en una de las aperturas de la temporada. Un espacio amplio y diáfano para más de 700 comensales que ha sido decorado por el **arquitecto Riu Costa** y que cuenta en su interior con el jardín vertical más grande de Europa. ¿Su propuesta gastronómica? Los mejores pescados y mariscos a un precio único a las afueras de Madrid. ¡Ideal para comidas de trabajo, reuniones de empresa o grandes comidas en grupo!

¿Dónde encontrarlo? Calle Cooperación, 11 (Alcorcón).