

# AGENDA

## MESA & MANTEL



## ESOS BUENOS DATOS

Por Begoña Uranga

**Hay veces que dan ganas** de no compartir los buenos datos. Así se mantienen en secreto y siguen siendo sólo para unos pocos. Pero... las mujeres... ya se sabe. Es que este dato es simplemente maravilloso: Cal Perdiu, embutidos artesanales.

Españoles para más señas, con un chorizo y un fuet que parecen auténticamente de la península. Así como su lomo de caña y la famosa sobrasada con la que se pueden preparar mil guisos o simplemente comérsela sobre el pan. Es lo más parecido al verdadero sabor de los embutidos de España. Sorprendente, por lo que hay que darse una vuelta o ver la página web y decidirse, no habrá arrepentimiento. Los aperitivos ganarán mucho, sin duda. Sus productos son una verdadera joyita. Conste.

---

### **CAL PERDIU**

**Dirección:** Suarez Mujica 1101, Ñuñoa

**Teléfono:** 75284766

[www.calperdiu.cl](http://www.calperdiu.cl)

### **SUPERMERCADO DIEZ**

**Teléfono** central  
2326852

---

Otro dato, menos secreto pero que acaba de renovar su página web, es el Supermercado Díez, otra maravilla, esta vez de vinos y licores. Sus precios son imbatibles, sin discusión. Tienen joyitas hechas especialmente para ellos, a precios tan bajos, incluso a menos de \$3.000. Su variedad es increíble, pero además, nadie les gana en servicio. Los despachos son sin costo y la asesoría permanente. ¡Hasta fríos llegan los blancos si se avisa que la cosa es para el almuerzo!

Su fundador, un español procedente de Ortigosa, en la provincia de La Rioja, es quien le da vida, junto a sus hijos, a este negocio que sorprende por mantener por más de 40 años la atención personalizada y dedicada a cada cliente. ¡Ole!

Y para quienes les gusta probar novedades, Viña Montes lanzó recientemente su Montes Twins, red wine 2011 (\$5.990 en supermercados y tiendas especializadas), una mezcla muy particular de dos de las más apreciadas variedades: cabernet sauvignon y malbec. El resultado es un vino diferente, de propuesta atrevida y que amalgaman estupendamente la fuerza del cabernet de Marchigüe, con la suavidad **S**