ESCEO News by MD PHARMA

UN VIAJE CULINARIO POR PARÍS

La gastronomía es uno de nuestros placeres más cultivados, nos encanta probar, catar, cocinar, pero sobre todo, compartirlo. Nos gusta descubrir y conocer lo que hay detrás de ese ingrediente peculiar, de ese producto delicioso, de esa receta característica o de esa región que nos llama la atención. Con ello aprendemos mucho más de un lugar, descubrimos su cultura y a su gente a través de la cocina, con sus técnicas e ingredientes.

Además, no planificamos un viaje sin una visión gastronómica, allí donde vamos queremos probarlo todo, queremos aprender del lugar que visitamos, queremos averiguar sobre sus recetas y productos, y por supuesto, queremos catar esos platos que se han ido preparando generación tras generación.

En París, la gastronomía es sinónimo de arte, y es por tal razón que sus manjares se elaboran con tanta dedicación y delicadeza que no se pueden comparar con los de ningún otro lugar. Es tan inmensa su riqueza culinaria que es casi imposible resistirse a tan exquisitas viandas.

Las entradas son más livianas que en otros destinos y normalmente consisten en frescas ensaladas, patés y sopas. El "plat principal", también llamado "plat de résistance", o plato fuerte es a base de carnes o pescado que se puede acompañar con arroz, pasta o verduras.

En París es muy frecuente tomar café, Armañac, coñac o aguardientes de fruta, aunque es muy habitual consumir cerveza en el aperitivo parisino. Para acompañar estos pequeños platos se suele tomar una buena copa de vino, pudiendo ser tinto o blanco, dependiendo de la comida que se vaya a tomar, incluido el famoso champán.

RECORRIDO GASTRONÓMICO POR PARÍS

Le Procope: es el café más antiguo de París, lugar de reunión de intelectuales y artistas desde 1686. Dirección: 13, Rue de l'Ancienne Comedie.

Montmartre: es un barrio de ensueño para disfrutar de un romántico y bohemio paseo nocturno por sus calles y coronar la velada en uno de sus acogedores establecimientos, con una cena a base de comida tradicional francesa.

En Chez Chartier (7, Rue du Faubourg) no admiten reservaciones, pero desde que abrió sus puertas hace más de un siglo a los parisinos no les importa hacer cola y compartir mesa para disfrutar de una cocina excepcional a muy buen precio.

El acogedor ***Chez Marie*** (27, Rue Gabrielle) también ofrece comida tradicional francesa muy sabrosa y unas sopas increíbles.

UN DULCE VIAJE POR PARÍS

En París puedes participar en una ruta gastronómica de pastelerías y chocolaterías.

Durante el paseo debes visitar cuatro prestigiosas y lujosas pastelerías y chocolaterías cercanas al museo del Louvre, ***Ladurée, Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin y Sebastien Gaudard***, donde tendrás la oportunidad de degustar desde los famosos macarons a las galletes.

CULINARY JOURNEY

ESCEO News by MD PHARMA

El ESCEO* recomienda que la prescripción de Glucosamina Sulfato Cristalina patentada (GSCp) debe diferenciarse de otras glucosaminas (1)

Sociedad Europea para Aspectos Económicos y Clínicos de la Osteoporosis y Osteoartritis

Viartril-S®
Sulfato de glucosamina

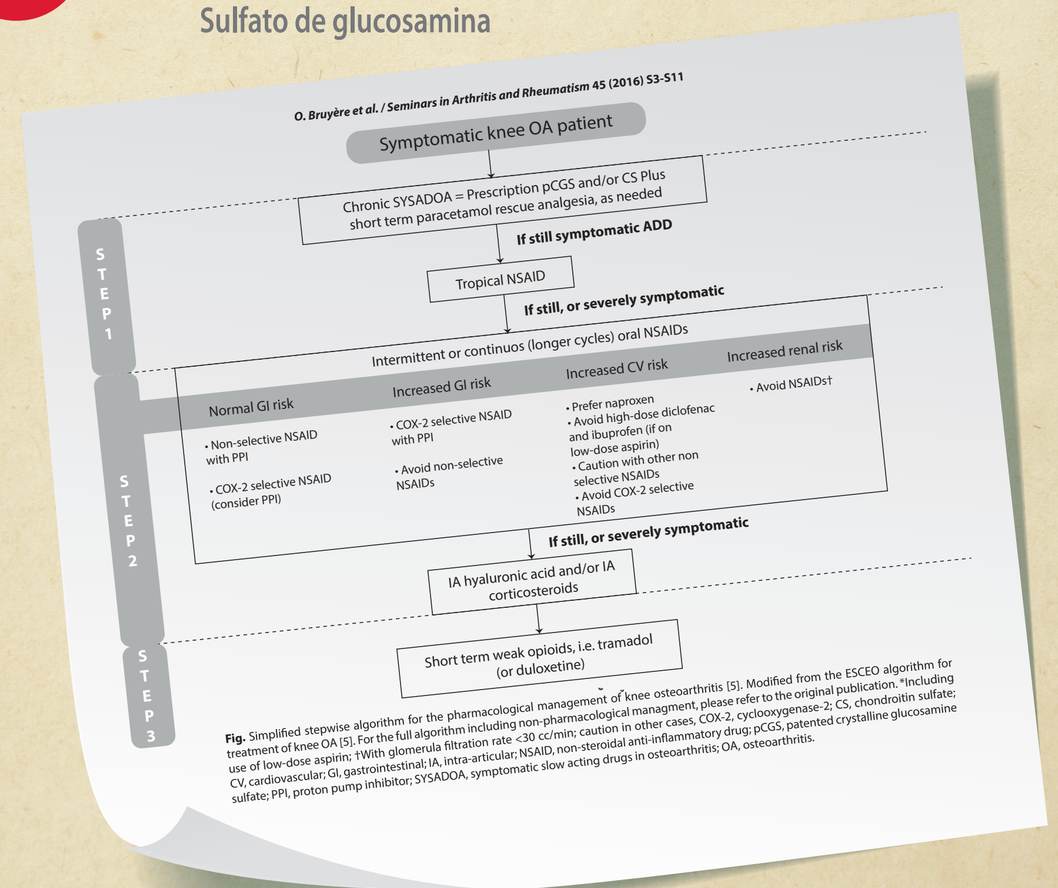


Fig. Simplified stepwise algorithm for the pharmacological management of knee osteoarthritis [5]. Modified from the ESCEO algorithm for treatment of knee OA [5]. For the full algorithm including non-pharmacological managment, please refer to the original publication. *Including use of low-dose aspirin; †With glomerula filtration rate <30 cc/min; caution in other cases, COX-2, cyclooxygenase-2; CS, chondroitin sulfate; CV, cardiovascular; GI, gastrointestinal; IA, intra-articular; NSAID, non-steroidal anti-inflammatory drug; pCGS, patented crystalline glucosamine sulfate; PPI, proton pump inhibitor; SYSADOA, symptomatic slow acting drugs in osteoarthritis; OA, osteoarthritis.

1. Bruyère O et al. A consensus statement on the European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis (ESCEO) algorithm for the management of knee osteoarthritis-From evidence-based medicine to the real-life setting. Semin Arthritis Rheum. 2015 Dec 2.

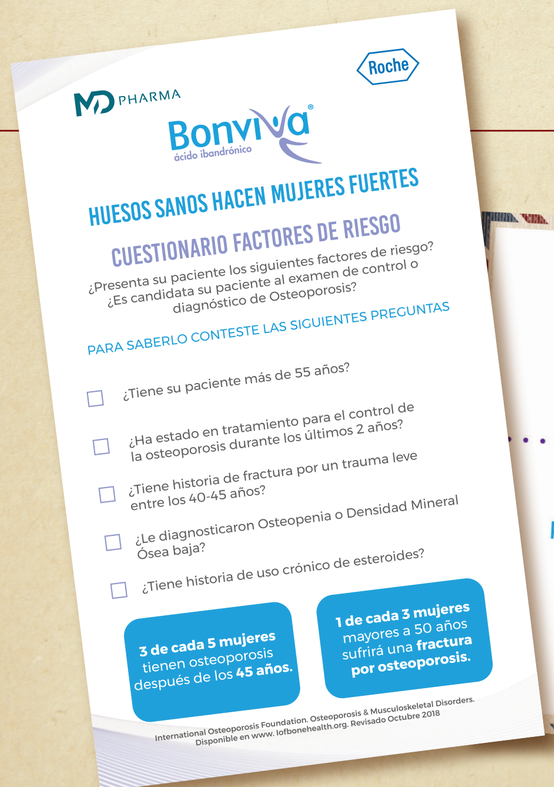
Go-on®
Hialuronato de sodio

- **Acido Hialurónico (AH) de origen no animal**[1]
  Sin riesgo alérgico por contacto con componentes de origen animal

Ácido Hialurónico Ideal

- **Peso Molecular (PM) que permite una buena estimulación de la producción del AH endógeno**[2]

(1) IPP Go-on® (2) Ghosh P, et al. The Synthesis of hyaluronic acid by human sinovial fibroblast is influenced by the nature of the hyalonate in the extracelular environment. Rheumatology Int 1987; 7: 113-122.



ESCEO News by MD PHARMA

Abril del 2019 - World Congress on Osteoporosis, Osteoarthritis and Musculoskeletal Diseases

UN VIAJE CULINARIO POR PARÍS

¿Qué comer en París?

Gastronomía Francesa en la Cuidad de la Luz

De delicados sabores y refinadas texturas, pero a la vez con una gama de colores que enamora a cualquier paladar, así es la gastronomía parisina, en la que lo más consumido son las carnes aderezadas con hierbas finas. Vamos a conocer su historia, hacer un viaje culinario por la Ciudad de la Luz conociendo sus principales manjares.

Historia

Francia es un país con una larga tradición culinaria y muy influyente en el mundo. Desde la Revolución Francesa ha estado a la cabeza de muchos hechos históricos y uno de ellos es la cocina. La aparición de la gastronomía como hecho cultural, los restaurantes tal y como los entendemos hoy en día, los gastrónomos y el periodismo gastronómico nacen en este país. En Francia encontramos dos grandes cocinas. La primera es una cocina tradicional, muy compleja y variada con diferencias notables a lo largo de su geografía y con una historia diferente. La otra es de procedencia aristocrática y medieval. La cocina de la corte de Versalles del siglo XVI, marcó la pauta de las otras cocinas reales y ha influido mucho en el mundo culinario occidental: los banquetes, colaciones y ambigús, la decoración del espacio, el poner la mesa, el ritmo de salida de los platos, la música y otras distracciones, eran tan importantes como los platos cocinados. Pero las desigualdades entre el pueblo y la corte desencadenó la Revolución Francesa y desaparece esta cocina cortesana. Los antiguos cocineros de la nobleza tuvieron tres opciones: exiliarse, cocinar para los burgueses o abrir un local. Es así como nacen en Paris los primeros restaurantes. Tal es la influencia de la cocina francesa en el mundo que muchos platos han pasado a formar parte de los recetarios europeos, tanto de hostelería como en las casas particulares.

Sábado 6 de abril celebraremos nuestro gran brunch de cierre

El Dr. José Luis Neyro experto en Menopausia, lider de opinión, médico cirujano con un Postgrado en Ginecología y Obstetrícia, nos acompañará con la charla:

"Diagnóstico de la Osteoporosis: Reto del Siglo XXI y el Rol del Médico Tratante"

www.webdeldrneyro.com ***Doctor José Luis Neyro***