

Hambre Vs Mejores Chefs

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

"Mientras hay quienes siguen peleando por proclamarse los mejores chefs del mundo, existen millones de personas que aún se están muriendo de hambre".

Mientras el mundo sigue avanzando, la gastronomía cimentada en una base sólida también ha ido evolucionando, generando procesos de aprendizaje y enseñanza, de adaptación al cambio, de innovación y creatividad, pero al mismo tiempo se ha ido incrementando la necesidad de alimentar cada vez más a miles y miles de personas.

Y es así también que a lo largo de los años dentro del mundo culinario siempre se ha dado una batalla por demostrar quién es el rey de los chefs, por descubrir qué país tiene la mejor cocina del mundo, por alentar muchas veces a que se genere una competencia por identificar a uno entre miles que sepa preparar la mejor sopa, la mejor salsa, la mejor guarnición, etc., o quien tenga la mejor técnica, o simplemente quién es más comercial que otro, convirtiendo a la gastronomía en una carrera de intensos desafíos, obstáculos y controversias cuyo único fin es el de prostituir la profesión y sacar un gran provecho económico de ello.

No obstante, el problema no está en la competencia, sino en la finalidad de la misma, ¿por qué no competir para saber cuál de todos los cocineros del mundo alimentó más hambrientos y necesitados?, ¿cuál compartió sus conocimientos gratuitamente y enseñó a cocinar de una manera sencilla una comida sustanciosa?, ¿cuál de todos ha sido el cocinero que ha dejado de cocinar un día para los reyes y su único mundo fue servir al resto del mundo?, respuestas habrán por millones, solo basta recordarles que las medallas más valiosas no son las que se cuelgan en el cuello, sino las que se llevan en el corazón.

Dónde queda la HUMILDAD que todo cocinero debe tener, dónde quedan los principios de la ALIMENTACIÓN, si en la actualidad se está más ocupado escogiendo cuál es el mejor restaurante del mundo (restaurante al cual el 99% de la población mundial ni siquiera conoce). Si bien es cierto, todos apreciamos la labor de los grandes cocineros y chefs de la actualidad, de los avances científicos para transformar y potenciar el valor nutritivo de los alimentos, de todos los esfuerzos para rescatar la cocina típica de cada uno de los países, de la creación de escuelas de formación profesional, sin embargo todos estos lineamientos están hechos a la formación de chefs ejecutivos, de competidores potenciales, de pequeños cerebros programados a ganar medallas a diestra y siniestra, incrementando más el tamaño del ego y de los bolsillos, que el tamaño del corazón, la creatividad y el sentido social.

Es aquí donde debemos preguntarnos, qué sucede con aquellos cocineros y cocineras consagradas pero que su labor no se enrola a los grandes hoteles o restaurantes, sino que se desarrollan en pequeños restaurantes de barrio, en mercados populares, en rinconcitos escondidos de nuestra patria, muchas veces grandes talentos que al no poseer el recurso económico para estudiar en una gran escuela culinaria, simplemente desarrollan su pasión alimentando de manera empírica a miles de comensales. Es alucinante pensar que mientras un gran profesional solo alimenta unos pocos un cocinero empírico alimenta a miles. Ser profesional te engrandece cuando eres capaz de hacer de tu profesión una guía para otros, y un puente de unión entre los saberes y sabores del mundo, entre lo que tienes y lo que das.

El mundo de la cocina sería diferente si se empleará todo ese talento humano para unir, para alimentar sin temores, para difundir mensajes que llenen no solo los estómagos, sino que nutran la mente, el alma y el corazón de los cocineros y a través de ellos de la humanidad entera.

Recuerda que: La humildad no está disfrazada con palabras

hermosas, la humildad está en SABER COMPARTIR algo de lo que tenemos, y lo que nos sobra a nosotros es talento para COCINAR.

Unamos fuerzas y luchemos por un mundo más equitativo, sin privilegios porque al igual que podemos dar de comer a un Rey lo podemos hacer con un Mendigo, compite por ser el mejor, pero el mejor para cada uno de tus comensales y el mejor para ti mismo.

Tengo 'Fama' de cocinero

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

Cuando los grandes fogones de la vida nos dan la sabiduría y el talento necesario para cocinar, tenemos en nuestras manos el poder de transformar la vida de la humanidad desde sus estómagos, y de conquistar su corazón desde su paladar, porque no hay alma que se resista ante el poder de un cocinero que está orgulloso de su profesión; por eso:

Si en tu vida tienes más recetas que amigos, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si cuando te invitan a un lugar, te ponen a cocinar, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si amas al mundo a tu manera y no conoces de limitaciones, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si en tu agenda tienes dibujos de gorros de cocina, cuchillos, o ingredientes, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si asistes a más fiestas y eventos ajenos, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si entre tus películas favoritas esta Ratatouille, La receta de la felicidad y el Chef, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si tus temas favoritos de conversación son acerca de comida, ingredientes, y recetas, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si eres constante, atrevido y no le temes a ningún reto, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si cuando vas a un restaurante te fijas hasta en el último detalle y pruebas todo cautelosamente para ver en que está fallando tu colega, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si eres de los que pasa más tiempo dentro de un mundo mágico llamado cocina y tu red social favorita se llama "PALADAR", de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si subes constantemente tus creaciones gastronómicas a las redes sociales para presumir de ellas y despertar el hambre, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si eres de aquellos que considera que un uniforme limpio y bien presentado es la mejor carta de presentación ante tus clientes, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si muchas veces no distingues si es de día o de noche después de pasar largas jornadas de trabajo dentro de tu cocina, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si ante tu familia nunca te muestras cansado y les creas grandes platillos en tu tiempo libre, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si no llevas medallas colgadas en tu pecho como muestra de grandeza sino que las llevas grabadas en tu corazón como muestra de humildad, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si estudias meticulosamente el porqué de todos los procesos y sucesos gastronómicos dentro y fuera de tu cocina, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si consideras que el AMOR es el ingrediente secreto para cualquier receta por más simple o compleja que sea, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si te levantas cada mañana pensando qué ingredientes fusionar para obtener un mejor resultado en una preparación, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si tus amigos te ven como un desadaptado social por tu comprometida pasión a la cocina, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si enseñas a cocinar sin temor, sin secretos y sin complicaciones a tus pupilos, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si aprendes lo mejor de cada persona que está a tu alrededor por más novata que sea en el campo culinario, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si nunca reprochas una invitación a comer en especial cuando otro va a ser quien cocine para medir su talento, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si tienes cicatrices de cortes o quemaduras en tus manos y las muestras con orgullo, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si te sientes orgulloso día tras día de dedicar tu vida entera a conquistar paladares a través de tu talento para cocinar, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si te formas constantemente, tomas cursos de cocina para especializarte, e investigas a diario para estar al auge de la evolución gastronómica, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si tus familiares y amigos cercanos te ven como GOOGLE GASTRONÓMICO para obtener los mejores consejos de cocina, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si te emocionas al ver como tus comensales quedan satisfechos

después de probar tus creaciones, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si cuando tus manos entran en contacto con los ingredientes, sientes en tu interior un gran placer que activa tus sentidos y afloran tus emociones, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si dominaste la cocina empírica y la convertiste en una cocina profesional, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si dejaste de jugar a la cocinita para enfrentarte a un mundo real dominado por el hambre, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si convertiste la infinidad de teoría recibida en clases en práctica, dedicación y convicción para aguantar las largas jornadas de trabajo, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si encuentras en cada detalle por más simple que sea un universo de oportunidades para crear algo mágico, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si nunca te rendiste por más difícil que fuese el obstáculo, o por más dura que se la jornada de trabajo, de seguro tienes FAMA DE COCINERO

Si sobreviviste a la etapa de lavar platos, pelar papas y fregar pisos en un restaurante, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Si tienes un restaurante con el nombre de tu mascota, de seguro tienes FAMA DE COCINERO.

Por estas y por muchas razones más SER COCINERO, y sentirse orgulloso de COCINAR para alimentar el cuerpo y el alma a través de la combinación casi mágica de ingredientes que despiertan al paladar, es la recompensa más grande que el MUNDO puede tener.

Recuerda no hay mayor error que dedicarte a la COCINA, si en

tu vida no tienes la vocación para ser COCINERO. © Maridaje Latitud 0

La cocina perfecta. El chef no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

La cocina perfecta no llega de la nada, se la construye poco a poco.

La cocina perfecta no es el aprendizaje del error sino la experiencia que te dejan tus aciertos.

La cocina perfecta no se basa en el tiempo que gastas sino en el tiempo que inviertes para mejorar.

La cocina perfecta no la crea un solo corazón sino un conjunto de almas dispuestas a enamorar al mundo.

La cocina perfecta no la crea una idea superficial, sino todas aquellas ideas que en conjunto convierten un espacio simple en un universo.

La cocina perfecta es el lugar en donde la innovación se apodera de la mente de sus cocineros para transformar los ideales del mundo entero.

La cocina perfecta es un sintagma de la realidad, porque aquel que busca la verdad de la gastronomía solo dentro de ella la

podrá encontrar.

Es por eso que dentro de una cocina perfecta:

El chef no se limita, él pone los límites.

El chef nunca se conforma, siempre busca lo mejor.

El chef no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

El chef no es el diablo, pero con su sazón tienta al mundo.

El chef no es Dios, pero con sus creaciones alimenta al cuerpo y al alma.

El cocinero es un chef y el chef es un cocinero, porque cuando hay pasión y persistencia no importa el título sino los hechos.

Por eso la Pasión + la Persistencia + el Equilibrio son iguales al ÉXITO dentro de una cocina y sin duda alguna la cocina perfecta ES AQUELLA QUE SE HACE CON AMOR.

¿Somos sólo cocineros?

¿O también debemos tener nociones de pastelería?



CHEF: David
López
Carreño |

Murcia

FOTOS:

Joaquín

Zamora

“Cuando se llevan años en la cocina, cada temporada debemos centrar nuestra atención en distintos campos para intentar ir cada vez más lejos y afinar nuestra técnica”.

Con esta pregunta abrimos paso al dilema que muchas veces se tiene en los restaurantes. Es evidente que los tiempos están cambiando y que la formación es algo imprescindible en todos los sectores. El apartado de elaboraciones dulces suele ser un problema en algunos de los restaurantes a día de hoy, muchas veces en restaurantes medios se tiene una carta muy interesante y el mundo dulce queda un poco de lado, desequilibrando el cómputo final de opiniones.

No todos los locales pueden permitirse contratar una persona para elaborar los postres de la carta, generalmente el cuarto frío se encarga de los aperitivos fríos de los menús y de los postres. Cuanta más capacidad tenga el restaurante, más división de partidas tendrá (snacks, aperitivos fríos, calientes, pescados, carnes y postres).

Hasta la fecha, las partidas estaban muy estipuladas en cada local, quedando la de pescados para el máximo responsable de cocina (ya que son los productos más delicados a la hora de tratar), actualmente lo más recomendable es formar a cada persona para que pueda encargarse de cualquier partida, incluida la de postres.

Los postres suele ser el apartado pendiente de muchos cocineros, si es cierto que debemos formarnos en cuanto a todas las elaboraciones básicas (fondos, salsas, derivadas, limpieza y manipulación de carnes y pescados) debemos también incluir en esas elaboraciones las básicas de pastelería (crema inglesa, pastelera, merengue, puntos del almíbar, masa

quebrada, bizcochos, etc) para poder seguir adquiriendo conocimientos a lo largo de nuestra andadura profesional con más facilidad.

Hasta hace poco tiempo -y todavía en muchos establecimientos- se elaboraban postres con exceso de azúcar, pan de calatrava, tocino de cielo, soufflé de frutas con caramelo... Los tiempos cambian y el consumo de sacarosa (azúcar blanquilla y moreno) en las elaboraciones hay que rebajarlo. Una buena opción es introducir postres con verduras, setas y en algunos casos, incluso postres salados.

Entiendo que los conocimientos técnicos y precisos se adquieren con los años, pero a día de hoy podemos documentarnos antes de poner una carta de postres en cuanto a mezclas, niveles de azúcar, porcentaje de materias grasas utilizadas, etc. Para ello también podemos intentar reciclarnos si no tenemos esa formación en centros de enseñanza, cursos para profesionales, ponencias, webs, libros; teniendo siempre en cuenta no querer hacer algo que supere nuestros conocimientos, ¡ahí es donde podemos meter la gamba!

Yo por suerte cuento con grandes profesionales cerca de mí a los que les puedo consultar siempre alguna duda antes de llevar algo a cabo. Loli Martín Cisneros es una de las personas más estudiosas que yo he conocido en el mundo dulce y de la que siempre aprendo técnicas nuevas. Andrés Mármol (La Gloria) trabaja el chocolate y los bombones como nadie y Rubén Álvarez (www.rubenalvarez.es) (33/35 Studio) también es otro de mis referentes cercanos y a los que puedo consultar alguna duda en cualquier momento. Después tenemos a los más conocidos como pueden ser Torreblanca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, etc, etc. A uno empieza a picarle la curiosidad por los postres, cuando empieza a ver lo precisos y exactos que tienen que ser para que salgan bien y la infinidad de productos que están apareciendo. En ocasiones, a muchos de nosotros, incluso nos divierte y nos satisface más elaborar masas de pan y postres, que toda la parte salada.

Cuando se llevan años en la cocina, cada temporada debemos centrar nuestra atención en distintos campos para intentar ir cada vez más lejos y afinar nuestra técnica. Teresa Gutiérrez del restaurante Azafrán (Villarrobledo) es un claro ejemplo de cocinera-repostera, a parte de sus increíbles platos manchegos actualizados, en sus menús hay muchos panes elaborados por ella y unos postres de escándalo.

Os dejo alguna imagen de postres que voy elaborando y os animo a salir de la rutina a la hora de confeccionar una carta de postres. El mundo dulce tiene que ir siempre de la mano de los cocineros.



“Manzana de Feria 2012”



“Boletus, castañas y rebozuelos flambeados, helado de miel y tierra de galletas”



Arroz con leche ” Crujiente de arroz suflado, puré de mango, fresitas lio, leche infusionada con vainilla y pimienta de Jamaica”

¿Vino del País?

POR: Domingo Donato Delgado García

Finalizando la vendimia, hemos visto las consecuencias del injusto reparto de controles e inspecciones a los que se somete el Sector Vitivinícola Canario. Afortunadamente, a las bodegas que elaboran vinos con Denominación de Origen (D.O.) se les somete a todo tipo de controles para garantizar a los consumidores el origen y calidad de sus productos. Sin embargo, las bodegas que elaboran vinos sin mención de calidad y origen “vinos de mesa” campan a sus anchas sin control, muchas de ellas “no existen”.

Una bodega que elabora vino con D.O. debe cumplir una serie de normas y requisitos que abarcan todo el proceso productivo. Normativas legales (normalmente de carácter comunitario) o reglamentos de los propios Consejos Reguladores que velan por la calidad y el origen del producto.

Comenzando con el cultivo, podríamos enumerar algunas de las limitaciones a las que se somete una bodega que elabora vinos con mención geográfica:

- Tiene limitada la zona de producción de sus uvas (solo dentro de la D.O.)
- Tiene limitada la producción por hectárea.
- Tiene limitadas las variedades que puede cultivar.
- Tiene limitados los sistemas de poda empleado.
- Tiene limitado el número de plantas por hectárea.
- Tiene limitado los productos fitosanitarios que puede emplear para combatir las plagas y enfermedades. Por su puesto, tiene que cumplir con los plazos de seguridad de los mismos.

En cuanto al proceso de elaboración, se podrían destacar estas otras restricciones:

- No puede superar un rendimiento de mosto máximo determinado.
- No puede usar determinados productos enológicos.
- No puede chaptalizar (aumentar el grado del mosto de la uva)
- No puede usar determinadas técnicas extractivas.

Además, antes de ser embotellados, los vinos deben superar un estricto proceso de calificación basado en un control analítico y sensorial. Una vez superado, el vino será merecedor de la contra etiqueta numerada que concede cada Consejo Regulador.

A lo largo de todo el proceso de elaboración, para garantizar al consumidor que estas limitaciones y normativas se cumplan, los Consejos Reguladores y el Instituto de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias (ICCA) realizan en las bodegas una serie de inspecciones y controles:

- Presencia de inspectores que controlan el origen de la uva.
- Control de Cuadernos de Campo.
- Control de pesada de uva en la entrada de la bodega.
- Continuos aforos de la bodega.
- Control de la trazabilidad de cada una de las partidas.

Sin embargo... ¿quién nos garantiza que un vino sin contraetiqueta es canario?

Cada año llegan a Canarias uvas procedentes de otras latitudes. Con ellas se elaboran vinos que entran en mercado de granel. Esto no es todo, cada año se importa gran cantidad de vino foráneo con el mismo destino, el granel. Cualquier persona puede ir al mercado, comprar uva foránea y elaborar vino en su casa para autoconsumo. Esto es legal. Cualquier persona puede comprar vino a granel foráneo y tomárselo tranquilamente en su casa. Esto es legal. Cualquier bodega sin

D.O., grande o pequeña, puede comprar uva o vino foráneo para revenderlo. Esto también es legal. El problema surge cuando cualquiera de éstos revende el vino sin identificar su origen, confundiendo al consumidor.

¿A alguien le han ofrecido vino a “granel peninsular” en un restaurante, bar o guachinche? Seguramente le han ofrecido “vino del país”... ya, ya del país... ¿de qué parte del país?... ¿de qué país?.

Está claro por tanto, que este vino importado rula por el mercado de vinos a granel. Vino servido muchas veces en jarras, envasado en bag in box o garrafón sin etiquetar. ¿Qué organismo gubernamental defiende los derechos de los consumidores ante este fraude?.

Para poder vender vino, cualquier bodega (con o sin D.O.) debe estar inscrita en el Registro de Industrias Agrarias, en el Registro de Embotellado, en el Registro Sanitario... Además está obligada a llevar unos libros de bodega que demuestren la trazabilidad de cada lote, tiene que identificar su producto con una etiqueta y por su puesto, tiene que emitir una factura legal y declarar la misma ante hacienda.

“La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario”

Rula el vino foráneo sin control, garrafones y garrafones sin etiquetar, vino sin factura, economía sumergida, etc. El consumidor debe saber que cuando compra un vino sin D.O. esta expuesto al fraude, ya que nadie le garantiza su origen. Los impostores lo tienen fácil, ya que ningún organismo se está preocupando por investigarles. Es más, si alguna vez el inspector va a inspeccionar una bodega, lo hace a aquella que “existe”, es decir, a la que aparece en su listado, pequeños o medianos productores que sí hacen las cosas legalmente, que se han preocupado por tener su pequeña bodega legalizada. El

inspector no visita al que no existe, al que no se ha apuntado a ningún registro porque sabe que de esta manera nadie le fiscaliza su actividad ilegal fraudulenta.

Sin embargo, sería muy fácil detectar este vino fraudulento. Simplemente habría que comenzar presentándose en un punto de venta, exigiendo la factura de compra y la trazabilidad obligatoria del lote que se está vendiendo en ese momento. Tirando de la cuerda se llegaría a detectar si todo está en regla o no.

Mientras esto no se haga los impostores importan vino barato, lo hacen pasar como canario y hacen competencia desleal a las bodegas que producen su vino a partir de uva canaria cultivada con grandes esfuerzos y altos costes.

La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen, y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario.

Que algún organismo le meta mano al fraude de una vez. Nos estamos jugando la supervivencia de nuestra viticultura. Nuestros viticultores merecen ser defendidos.