

El campo poscoronavirus: entre el miedo y la oportunidad de lo desconocido

Efeagro

El sector primario ha cogido ya los prismáticos para ver de cerca lo que viene tras superar la crisis del [coronavirus](#), y sus agentes principales viven un carrusel de emociones que viajan entre el miedo y la oportunidad que plantea lo desconocido.

Por una parte, existe el temor entre las organizaciones agrarias de que no se avance lo suficiente en mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria y de que haya agricultores que no aguanten el tirón.

Por la otra, los agricultores son conscientes de la oportunidad que supone haber superado esta crisis, que les ha situado como esenciales para la sociedad y ha significado una revolución en la forma de producir y trabajar que puede beneficiarles para acelerar procesos ya iniciados antes de la pandemia.

La covid-19 se ha convertido en un tsunami de consecuencias poliédricas y estas son algunas de las que extraen, para Efeagro, **las principales organizaciones agrarias:**



El sector primario ha cogido ya los prismáticos para ver de cerca lo que viene tras superar la crisis del coronavirus

ASAJA

La organización agraria Asaja cree que, al superar la crisis, las autoridades comunitarias *“tendrán que tomar conciencia”* de que es *“absolutamente necesario”* adoptar un modelo y una política agraria más efectiva, porque se trata de proveer de alimentos a la población, según su director de relaciones internacionales, Ignacio López.



Ignacio López, director de relaciones internacionales Asaja

Bajo su punto de vista, será necesaria la prevención para dotar al mercado de herramientas *“rápidas y efectivas”* para responder a crisis en las que se vea afectada la llegada de mano de obra al campo, como ocurrió inicialmente por las restricciones **impuestas para contener la covid-19**.

También estarán muy atentos en ese “día después” al funcionamiento de la cadena alimentaria para evitar que haya distorsiones de precio y competencia desleal: *“El productor no puede ser el que pague los platos rotos si hay **descensos generalizados de precios**”*, afirma López.

Espera que el consumidor vea al sector primario como esencial y es partidario de lanzar *“campañas de concienciación y pedagogía”* al respecto.

En todo caso, prevé una vuelta a una realidad *“compleja”* en un marco comunitario con estrategias, como *“De la granja a la mesa”*, que se adoptan *“sin haber sacado conclusiones ni haber extraído lecciones”* durante la covid-19 de la *“importancia”*

del sector primario.

COAG

En COAG consideran que, una vez pase la crisis, el carácter estratégico de la producción alimentaria *“ya no será discutido por nadie”*.

En esta organización estiman que los sectores más perjudicados (cordero, cochinillo o flor) sí remontarán el vuelo porque *“ofrecen un alto valor añadido”*, aunque muestran su preocupación por el *“modelo social y profesional”* de los **agricultores y ganaderos afectados**.

Consideran que *“todos”* los agentes del sector son *“esenciales”* para adaptar al primario a la realidad pos-covid-19, aunque es a las administraciones a las que le corresponde *“liderar este proceso”* y apoyar a los granjeros.

A corto plazo, se necesitan medidas que puedan *“preservar y garantizar”* el funcionamiento de las explotaciones **agrarias, incluidas las ayudas directas**, las de financiación o planes frente a distorsiones en el mercado internacional.

En la *“nueva normalidad”*, COAG apunta a que *“nada volverá a ser igual”* y esta crisis *“acelerará”* procesos que *“ya estaban en marcha”*, como los relativos a la seguridad alimentaria o la sostenibilidad, mientras que habrá que hacer frente al impulso de *“macro explotaciones”* que proliferarán en mano de *“grupos de inversores”*, lo que *“amenaza la continuidad”* de la granja *“profesional e independiente”*.

UPA

El secretario general de UPA, Lorenzo Ramos, expresa su preocupación por que, al día siguiente de la crisis, sigan los problemas *“de abusos y especulación en la cadena alimentaria”*, como el pago en origen por debajo de los costes de producción, mientras *“se incrementan los precios a los consumidores”*.



Secretario general de UPA, Lorenzo Ramos

Ante las pérdidas en muchos sectores, como el de flores y plantas ornamentales y el cierre temporal de los mercadillos y la restauración, espera que la gente “lo tenga en cuenta” y *“sepa identificar los productos de nuestra **tierra para consumirlos**”*.

“Esperamos que la sociedad sepa reconocer la labor fundamental que hemos jugado en este tiempo”, abasteciendo de alimentos e incluso ayudando a las tareas de desinfección, dice Ramos.

Además, señala que el sector agrario ha acogido a *“muchos trabajadores de la construcción, la hostelería y otros sectores”* afectados por las restricciones derivadas de la pandemia.

Sobre la futura reconstrucción económica en el país, Ramos destaca la necesidad de que los agricultores y ganaderos participen en el diálogo y, en caso de haber sufrido los efectos negativos, reciban ayudas directas o fondos a pérdida, unas compensaciones que les permitan **continuar su actividad en el futuro**.

Un clamor... menos impuestos a la restauración

Cual carrera de caballos en cualquier hipódromo del mundo, hoy 25 de mayo, los restaurantes abren de nuevo sus puertas al público, a sus clientes habituales y, ahora, a buscar ganar nuevos comensales, pero esta vez, no solo ofreciendo buenos platos. El nuevo ingrediente no es otro que dar más que razones de peso de que en '*su restaurante*' todo se está ejecutando con las mayores normas de higiene y pulcritud que el [covid_19](#) ha puesto en el tapete, en pocas palabras, tienen que poner a funcionar el motor de la confianza.

Estos deberán ceñirse a las ya conocidas limitaciones; 50% de aforo, distanciamiento entre mesas y algunas más, las cuales, han sido comentadas, criticadas y cacareadas por todos en las redes sociales, en los periódicos impresos, en los digitales, blogueros y paremos de contar.



El nuevo ingrediente no es otro que dar más que razones de peso de que en *'su restaurante'* todo se está ejecutando con las mayores normas de higiene y pulcritud que el [covid_19](#) ha puesto en el tapete.

Pero si es cierto que esto aliviará la situación económica que les ha tocado vivir durante este confinamiento, también lo es que a todos les ha tocado lidiar -cual plaza de toros-, impuestos, alquileres, nóminas y demás obligaciones económicas de cada uno con un improvisado *"Delivery"*.

Luego de este sarcástico comienzo, quiero llamar la atención de las autoridades, si, de esas que quieren que los veamos como los héroes, héroes de un cataclismo que nos ha tocado vivir a todos en general, de la manera más inesperada y que, de una u otra manera, hemos podido enfrentar, pero quiero afinar este artículo en lo que a gastronomía se refiere, porque es lo que nos toca y nada más.

Si hablamos del sector primario, la han pasado difícil sin el canal Horeca, al igual que el sector del vino, otro que ha tenido que improvisar sobre la marcha, apañarse y llevar vino

a las casas y tratar de convertirnos en los adictos al vino a ultranza, para salir -no adelante diría yo-, sino para seguir recordándonos que están ahí y no olvidarnos del sector vitivinícola.

Toneladas de pescados por colocar, gracias a dios existe hoy día el ultra congelamiento, el cual dará algún tiempo mientras se vuelve a los canales y demandas normales de la comercialización de la pesca.

El ganado no ha sido muy diferente, situaciones difíciles sin hoteles ni restaurantes abiertos, sin una demanda que dé salida a la producción, con la gran diferencia que el ganado puede seguir pastando, pero los pescados no.

Menos impuestos a la restauración

Volviendo a la restauración, no sé qué clase de clamor hay que emitir a los cuatro vientos, incluyendo los alisios, para que se revise de manera urgentísima el rebajar, o el anular algunos de los impuestos posibles a la restauración para que pueda existir una verdadera recuperación de los comercios gastronómicos debe haber menos impuestos a la restauración, esto es de manera categórica es muy urgente, algo que debería nacer de las entrañas de las autoridades, han tenido el tiempo y no lo hicieron.



Un aplazamiento de impuestos es hoy día, el oxígeno que todos necesitan para que la gastronomía no viva el desastre de una criba despiadada.

España entera debe alzar la voz si queremos que la vida de la restauración se prolongue, si nos basamos que la gastronomía es una de las mejores señas para que el turista vuelva ¿que esperan para reaccionar?, ver el cierre masivo de miles de restaurantes, más gente desempleada, acrecentando la difícil situación de los núcleos familiares en toda [España](#).

Siempre digo que si un paciente necesita oxígeno, hay que dárselo al momento que lo requiere, después de muerto los oxígenos se los pueden... "regalar".

Un aplazamiento de impuestos es hoy día, el oxígeno que todos necesitan para que la gastronomía no viva el desastre de una criba despiadada, para que este sector, la restauración, tenga una verdadera oportunidad de recuperarse y más aun, de mantenerse en pie.

Además, hay que contar que en toda España hay menos comensales

y con menos capacidad económica, todos deberán afinar sus comunicaciones, sus publicidades para competir ahora, por un público reducido ya que, el turismo, aún no regresará. La restauración necesita apoyo y del bueno, no dádivas.

Imaginando el futuro inmediato de sala

Imaginar el futuro inmediato de la sala, la rentabilidad de un aforo reducido y una adaptación (más allá del cambio), son algunos de las interrogantes que plantea **Ángel Muñoz Garriga** (Maître, profesor de formación profesional en sala y empresario) en **‘Hablan los Expertos’**.

El servicio tendrá que adaptarse durante algún tiempo, buscando el equilibrio entre seguridad y trato; todo ello sin perder su esencia.

Una disminución de aforo reduciría drásticamente la rentabilidad

Imaginarme el futuro inmediato de la sala es complicado. De momento se está hablando de medidas higiénicas específicas, algo que no representará ningún problema en este sentido. Sin embargo, una de las medidas planteadas es una separación de dos metros para evitar cruces entre trabajadores y clientes. Esto es algo complicado, ya que el soporte actual de la mayoría de las cartas se entrega en mano; además, al tomar la comanda a viva voz y a esa distancia se perdería intimidad para el cliente y la nula discreción del personal de sala. Desde un punto de vista económico, esta disminución de aforo

reduciría drásticamente la rentabilidad o simplemente no sería factible para el negocio.

Transporte y servicio

El transporte y servicio de platos y bebidas es otro de los aspectos más complicados. El contacto directo con la mesa solo se puede sustituir por sistemas de autoservicio o análogos, pero para ello es necesaria cierta infraestructura de la que la mayoría de establecimientos carece, a no ser que hablemos de hoteles. Por otra parte, en este tipo de servicio se pierde la comunicación y la complicidad que existe en el servicio.



El servicio, por su parte, tendrá que adaptarse durante algún tiempo, buscando el equilibrio entre seguridad y trato; todo ello sin perder su esencia.

Adaptación temporal

Creo que más que un cambio en el servicio, debemos verlo como una adaptación temporal hasta que los investigadores encuentren un tratamiento eficaz o descubran la vacuna que acabe definitivamente con esta pandemia.

Me resulta muy difícil concebir un cambio radical ante una forma de vida muy arraigada: generaciones de ciudadanos han pasado parte de su vida en cafés, restaurantes y bares, y estos establecimientos, a su vez, han dado personalidad propia a las tantas, barrios y ciudades de este país. El servicio, por su parte, tendrá que adaptarse durante algún tiempo, buscando el equilibrio entre seguridad y trato; todo ello sin perder su esencia.

Alérgenos ¡Cuidado con lo que comes!

Por: Oscar Acosta QUÍMICO Y AUDITOR EN SEGURIDAD – ALIMENTARIA-Puerto Rico

¿Qué es un alérgeno? Un alérgeno es una proteína que puede provocar una reacción alérgica en algunas personas, como consecuencia de esta reacción, el sistema inmunológico la reconoce como un patógeno y comienza el proceso de combatirla, liberando sustancias químicas con el propósito de proteger nuestro cuerpo.

Nuestro organismo cuenta con un impresionante ejército para

combatir la entrada de cualquier invasor a nuestro sistema, empezando por la piel que actúa como una protección contra las agresiones externas, los ácidos estomacales que destruyen a las bacterias, el moco de las vías respiratorias y urogenitales que arrastran hacia el exterior cualquier partícula extraña, entre otros mecanismos.

Pero la defensa más impresionante y, hasta ahora, las más enigmáticas, se encuentra en la sangre y en los ganglios linfáticos (glóbulos blancos y los anticuerpos). Estos son capaces de identificar y destruir a los patógenos que entran en nuestro cuerpo. Como sabemos, las proteínas son componentes esenciales en nuestra alimentación diaria y tienen varias funciones en nuestro organismo.



Las proteínas son componentes esenciales en nuestra alimentación diaria

Funciones que sin ellas no podría subsistir. Su función principal es producir tejido corporal y sintetizar enzimas y otras sustancias complejas que rigen los procesos corporales. Las proteínas pueden ser sintéticas o naturales. Las que se

encuentran de forma natural en los animales y plantas son las que podrían generar alergias alimentarias en algunas personas, pero poco se sabe de cómo prevenirlas más allá de la eliminación de alimentos o sus componentes.

Las reacciones alérgicas no es un tema nuevo. Lo seres humanos han sufrido de las misma desde el principio de la humanidad. El filósofo romano Lucrecio afirmaba que *“lo que para unos es un alimento, para otros puede ser un veneno”*. El primer registro histórico que se documenta de una reacción alérgica corresponde a la época de los faraones egipcios: el faraón Menes, de Menfis, quien supuestamente falleció como consecuencia de una picadura de avispa, alrededor del año 2640 antes de Cristo. En la historia clásica varios documentos sobre fenómenos alérgicos se han reportados: El emperador Augusto presentaba síntomas de *“catarro”* y dificultad para respirar; además padecía de lesiones en la piel que le producían un intenso picor.



Las reacciones alérgicas no es un tema nuevo. Lo seres humanos han sufrido de las misma desde el principio de la humanidad. Otros familiares tenían síntomas de nariz y ojos en presencia de los caballos. En la obra de Shakespeare *“Ricardo III”*

aparece descrito cómo que sufría de lesiones rojas en la piel cuando comía determinadas frutas. En la época moderna los primeros casos documentados de pacientes alérgicos a alimentos aparecen a principios del siglo XX. Sin embargo, hasta hace pocos años la comunidad médica y las autoridades reglamentarias ignoraron en gran parte el fenómeno. Incluso hoy, en muchas partes del mundo no se comprende a fondo la prevalencia de las alergias alimentarias y su impacto global en las personas.

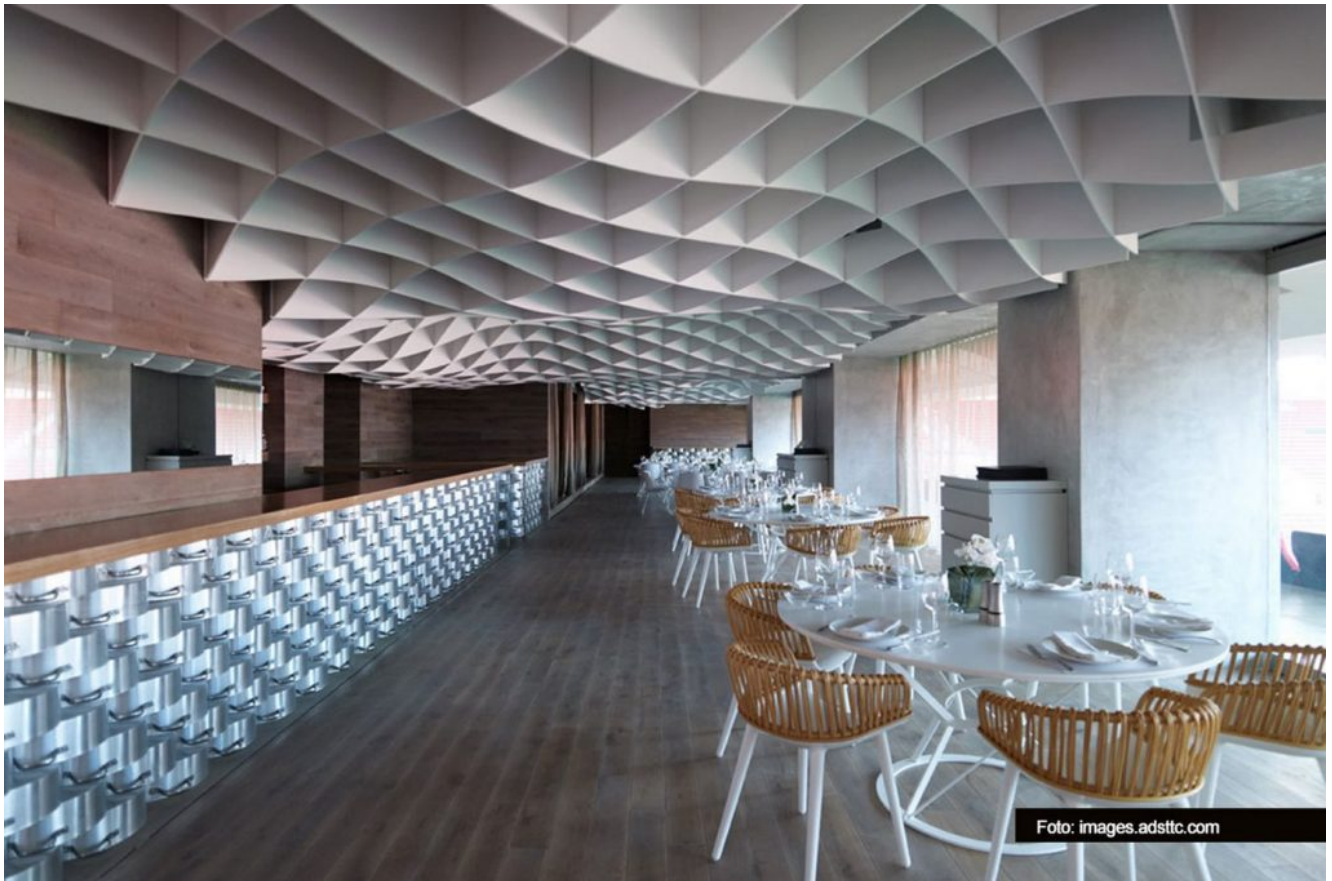
Aunque existen más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas se han identificado 8 como los más comunes en los Estados Unidos de Norteamérica (Leche, Huevos, Pescado (por ejemplo, perca, lenguado, bacalao), Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones), Frutos secos (por ejemplo, almendras, nueces, pacanos), Maní/Cacahuete, Trigo y Soja. En Europa son 14 los más comunes (La soja, las semillas de sésamo, pescado, mostaza, moluscos, marisco, leche, huevos, frutos secos, dióxido de azufre, cereales con gluten, cacahuetes, apio y altramuces). La realidad es que prácticamente cualquier alimento que contenga proteínas es capaz de producir una sensibilización alérgica en algún individuo de la población.



Aunque existen más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas se han identificado 8 como los más comunes en los Estados Unidos de Norteamérica

Cada año millones (entre los 240 millones y los 550 millones) de personas alrededor del mundo sufren de reacciones alérgicas a los alimentos. En un planeta con aproximadamente 7,000 millones de habitantes, esto supone entre el 3 y el 8 por ciento de la población. Aunque la mayoría de las alergias provocan síntomas relativamente leves y de poca gravedad, algunas alergias pueden generar reacciones graves e incluso de riesgo vital. Uno de estos casos es la anafilaxia.

Esta reacción afecta a múltiples sistemas y, si no se trata correctamente y con rapidez, puede llegar a provocar situaciones irreversibles. Cuando la anafilaxia pone en riesgo inminente la vida del paciente se aplica el término shock anafiláctico. No existe cura para las alergias a los alimentos. Evitar rigurosamente los alérgenos alimentarios, además del reconocimiento temprano y el control de las reacciones alérgicas es la solución.



Que los restaurantes y los establecimientos sean más conscientes de las alergias alimentarias no significa que debamos bajar la guardia, especialmente si somos muy sensibles a algún tipo de alimentos.

Para ayudar a los consumidores a evitar los riesgos que representan los alérgenos alimentarios, cada gobierno ha desarrollado diferentes reglamentos a través del mundo. Un ejemplo es la FDA con la ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor, 2004 (FALCPA). La ley requiere que las etiquetas de alimentos identifiquen claramente los nombres de las fuentes alimentarias de todos los ingredientes que son o que contienen alguna proteína derivada de los ocho alérgenos alimentarios más comunes, a los cuales la ley FALCPA define como los *“principales alérgenos alimentarios”*.

En Europa, el **Reglamento europeo 1169/2011**, cuyo propósito es perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que estos tomen decisiones con conocimiento de causa, ha venido, entre otros aspectos, a mejorar y clarificar la información

alimentaria relativa a sustancias que causan las alergias en los alimentos. Ambas leyes entre otras, establecen que es obligatorio indicar todo ingrediente que causen alergias de los alimentos que se envasan en el lugar de venta para su compra inmediata o a petición del cliente.



Que los restaurantes y los establecimientos sean más conscientes de las alergias alimentarias no significa que debamos bajar la guardia, especialmente si somos muy sensibles a algún tipo de alimentos.

Los restaurantes no son la excepción y están obligados también a informar de los alimentos sin envasar que consumirán sus clientes. Aunque los restaurantes y los establecimientos de venta de alimentos están cada vez más conscientes de las alergias alimentarias, es importante permanecer alerta de los posibles riesgos cuando comemos en un lugar donde los alérgenos pueden estar presentes.

Que los restaurantes y los establecimientos sean más conscientes de las alergias alimentarias no significa que debamos bajar la guardia, especialmente si somos muy sensibles

a algún tipo de alimentos. Si no existe un control infalible para prevenir la contaminación, no podemos estar seguros de que vamos a evitar los alérgenos, ¡no dejes tu salud en manos de otras personas, evita consumir alimentos en lugares que no conoces y/o de poca higiene.

Una receta (a fondo), mal manipulada

Una de las reglas fundamentales dentro de la gastronomía es la higiene y manipulación de los alimentos. Un gran restaurante, un gran chef; saben que el manejo de cada alimento -según su región-, merecen extremos cuidados y son, la regla de oro para tener un espacio respetado en la comunidad foodie.

Este 2020 ha dejado una huella en cada uno de nosotros, especialmente en el sector Gastronómico, por ser uno de los grandes afectados económicamente, tras el brote de lo que hoy es una 'epidemia' iniciada en China el pasado diciembre.

Muchos al leer este artículo se preguntarán ¿cuál es la receta y el por qué? o buscaran la vinculación con la experiencia actual.

Volviendo la mirada a china, este país llega a consumir este tipo de "alimentos no seguros" tras la Segunda Guerra Mundial y tiempos de esa hambruna que dejó la devastación del país. Es así que, el gobierno, da la libertad de comercializar y comer cualquier cosa que caminara, volara o se arrastrara.

Esto podría resultar para algunos algo realmente repugnante, pero existen muchas culturas que sabiendo manipular estas opciones "alimenticias", resultan ser medicinales, y hasta

sanadoras. De hecho, uno de los platos muy reconocidos en la alta cocina internacional, son las muy famosas y exclusivas ancas de ranas.

Es entonces y siendo objetivos, que podemos darnos cuenta que, la raíz de todo este tipo de caos, como el actual coronavirus, se puede generar por la falta de higiene y la incorrecta manipulación de este tipo de comercio en mercados callejeros, donde al parecer, ni se tiene ningún control de salubridad y mucho menos, se respeta la vida de animales no criados para el consumo humano.

Los mercados tradicionales de cada región son, por excelencia, uno de los lugares favoritos de un cocinero para recorrer y escoger sus ingredientes, buscando la frescura la buena mano del agricultor o del criador.



Pero no fue esto lo sucedido en el mercado de Wuhan, donde tristemente no se manejan ningún tipo de control sanitario. Más triste aún, durante muchos años el Gobierno chino nunca hizo nada al respecto de semejante situación y ahora, parece que todos somos arrastrados por el error y la mala praxis de otros, convirtiéndose en una catástrofe a nivel mundial sin precedentes.

Ni el impacto, ni el alcance y tampoco las consecuencias de todo esto -al momento de escribir este artículo desde mi confinamiento-, son de alguna manera medible con exactitud, y creo que no lo será hasta que termine de pasar esta pandemia mundial. Así mismo, las afecciones emocionales, las de tipo social, culturales, económicas y turísticas, tampoco sabremos su alcance sino con el transcurrir del tiempo.

Nuestros turistas (en Canarias), más de 15 millones anuales, esos que solían disfrutar del clima, de una buena comida, de la personalidad radiante del canario, de sus fiestas, de esa maravillosa oportunidad de poder comer al lado del mar gracias al comercio cercano; ha quedado en una realidad incierta que, hoy día, desconocemos el alcance económico.



Esos cientos de miles que a diario nos visitaban de diferentes destinos y que, podemos decir con propiedad, se quedaban enamorados al ver la posibilidad de vivir aquí.

Sin embargo, más allá del turismo, Canarias cuenta con excelentes profesionales al mando de sus cocinas y, sin saber aún su opinión sobre este virus que se ha convertido en la peor pesadilla para el presente y el futuro de todos, me atrevería a decir que también es una oportunidad para replantearnos como hacer las cosas. Es, si queremos y debemos verlo así, la oportunidad de convertirnos en unos de los mejores destinos del mundo, ¿ambicioso? sí ¡hay que serlo! y si es para el bien de todos, sin ningún tipo de distinción ¡mucho mejor!. Ahora es la oportunidad de hacer mil veces mejor todo lo que hacíamos.

Definitivamente, las lecciones y el aprendizaje para el mundo entero es, sin dudas alguna, la mejor oportunidad para reinventar el turismo en profundidad y que todos puedan ver lo importante que es el sector gastronómico en todo el aparato

productivo de las islas. Así que, debemos seguir cultivando las riquezas que nos da nuestra geografía, lo diferente que son todos nuestros productos (no hay un producto canario, que no destaque por sus cualidades y calidad), hay que, de una vez por todas, lograr que apostemos por nuestros productos locales, una de las mejores cosas que poseemos.

“Los accidentes, a veces, pueden ser, una ventajosa una oportunidad”

Sumando voluntades

SOLIDARIDAD... es lo que podemos ofrecer en estos tiempos difíciles desde sector de la comunicación.

A medida que el **Covid-19** ‘se apodera’ de nuestra restauración, nos recuerda que debemos centrarnos en lo que realmente importa: en tiempos de crisis, necesitamos aunar esfuerzos para ayudar a los que -a muchos- nos dan de comer los 365 días del año. Sin un sector ‘vivo’, no hay empresa de comunicación que realmente tenga valor, ni medios especializados y a ver ¿dónde quedarán los ‘críticos’ o ‘periodistas especializados’?.

La única verdad que prima, se puede ver -y da un poco igual lo que quieras vender en las redes- en: esas salas de los restaurante vacías, las mismas que vimos llenas y vivas. Barras ‘huérfanas’. Huérfanas de esos clientes que, sin quererlo, terminaban contándole a quien le atendía, su vida como hace falta en este momento en quien ahogar nuestras penas!. Y en general, el ritmo de la gastronomía, en el mundo, esa que, ‘sonaba a unísono como una gran orquesta’, de un día para otro, simplemente, se ha detenido ...se ha silenciado.

Pero ahora es el momento de mostrar lo sorprendentes que podemos ser y de esa riqueza que nos hace realmente diferentes: 'territorio' (léase agricultura, ganadería, pesca 'sector primario') .

Desde nuestros medios nos esforzaremos -aun con un futuro incierto- por utilizar nuestras herramientas para apoyar y amplificar muchas de las increíbles iniciativas que estamos viendo 'nacer en tiempos de crisis' en todos los rincones de nuestras islas, y les pedimos (a comunicadores, restauradores, empresarios, cocineros, sector primario...) su voz y, si vale, contribución y apoyo para hacer más llevadero este proceso.



Desde nuestros medios (digitales y sociales), y en apoyo a los restauradores y productores afectados por el estado de emergencia que, han decidido paliar lo estragos económicos del Covid-19 con servicio a domicilio, envíanos información a colaboraciones@canariasgourmet.es y te ayudaremos a distribuirlo.

Accede a nuestra sección con toda la información actualizada en: <https://www.canariasgourmet.es/covid-19/>

El color de la Restauración

Texto: Eduardo del Toro Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Los colores fríos, como el azul, reprimen el apetito y elimina el hambre: es curioso encontrar que en la naturaleza existe el mínimo de alimentos de color azul.

Se dice que *“se come con los ojos”*, y es que el color y la apariencia de la comida son fundamentales, siendo el primer referente para elegir un producto frente a otro y está relacionado con la aceptación o no de nuevos productos. Podemos decir entonces, que, el primer sentido con el que probamos es la vista. Y es que el color es el parámetro que con más rapidez nos aporta una información que nos anticipa sobre el estado de los alimentos -calidad y salubridad- o que esperemos que tenga un sabor u otro (*aunque a veces el color también nos puede engañar*).

Pero la importancia del color es tal que, tiene propiedades biofuncionales, es decir, dependiendo del color de los alimentos, su aporte nutricional será mayor o menor. O incluso, influye en el sabor que se percibe cuando los comemos. Por ejemplo, el color rojo remite a sabores más dulces, los colores brillantes en sí sugieren bebidas más dulces y una bebida caliente en un recipiente transparente se percibe como que está más fría.



El color rojo remite a sabores más dulces

La elección del color es un aspecto muy importante dentro de un restaurante, pero no es sólo importante en el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía, cuidando mucho los que se emplean en su decoración. Cada color se asocia a un tipo de comida y es idóneo para ofrecer un tipo de experiencia en el restaurante, que pueden variar desde una cena romántica a un almuerzo formal de negocios.

Los colores cálidos, como lo son el rojo y el naranja, despiertan el apetito y fomentan la rápida rotación. Son muy utilizados en restaurantes y espacios con gran cantidad de establecimientos de comidas, donde se compite por atraer la atención del cliente, porque invitan a comer. El rojo, además, se relaciona con la pasión, la energía o el romance y con unas copas por la noche. Es empleado por las principales marcas de comida y bebida.



Cada color se asocia a un tipo de comida y es idóneo para ofrecer un tipo de experiencia en el restaurante

El naranja es un color menos potente que el rojo, aunque posee un significado similar, y debido a su menor poder de atracción suele ser empleado en establecimientos de corte más conservador.

Aunque también despiertan el apetito, lo hacen en menor escala los colores de la gama naranja-amarillento, percibido como moderno y divertido, típicamente asociado a experiencias felices junto a niños o amigos. Por otro lado, el naranja también podría considerarse como un color alejado del romanticismo, un poco estresante y nada lujoso. El apetito vuelve a intensificarse en presencia del color amarillo fuerte, muy común en los restaurantes familiares y con un público infantil y adecuado para experiencias de desayuno.

Igual que el color rojo es empleado en los restaurantes de comida rápida. El verde es relajante, tranquilo y acogedor y, por tanto, es considerado adecuado para el almuerzo o el café con gente que se conoce bien. También se relaciona con la

naturaleza, la salud y el bienestar, por eso es el color predominante en restaurantes de comida sana, ecológicos, macrobióticos, veganos o vegetarianos.

Los tonos marrones y tostados, por su parte, dan la sensación de intimidad y conexión con la naturaleza, porque a veces nos evocan la tierra. El color blanco transmite orden y limpieza y es habitual en los restaurantes de lujo y para entorno de negocios. Cuando se combinan color negro con blanco se obtiene un efecto que, aunque no muy apetitoso, sí muy equilibrado, estético y elegante.



Los tonos marrones y tostados, por su parte, dan la sensación de intimidad y conexión con la naturaleza

El negro es un color complejo. Está considerado como lujoso, moderno y sofisticado, pero, al mismo tiempo, como un poco desagradable y pesado. Es adecuado para una cena sofisticada o una noche de copas (*eventos donde se deja a los hijos en casa*), pero resulta poco atractivo a la hora de organizar una comida de negocios.

Por otro lado, los colores fríos, como el azul, reprimen el apetito y elimina el hambre: es curioso encontrar que en la naturaleza existe el mínimo de alimentos de color azul. Dado que el azul transmite tranquilidad, seguridad y confianza puede ser adecuado para una reunión familiar o de amigos, para desayunar o tomar un café, pero, no para una experiencia en un restaurante de lujo. Es habitual en las heladerías por transmitir esa imagen de frío que buscamos en los helados. Otros colores que producen un bajo nivel de atracción visual en la comida son las lilas, violetas, verdes amarillentos, así como los colores oliva y tonos mostaza.

A la hora de combinar estos colores en el diseño de un restaurante podremos optar por distintas estrategias: Una posibilidad es jugar con la armonía en los colores, es decir, la utilización armónica de los colores formando un conjunto agradable en donde se consigue dar un mensaje expresivo, usando por ejemplo dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o calientes. La elección de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal. En este caso usaremos uno de los colores como color dominante -el de mayor extensión en la estancia- que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores.



Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego usaremos otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante.

Otra forma de composición es creando contrastes de color. Una de las formas es la monocromía, es decir, poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color. Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos. Las combinaciones de colores son muy variadas, pero como norma general, y para no complicarnos en exceso, lo más sencillo es utilizar un esquema moderado con colores cercanos en el arco cromático. Así conseguimos efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos. Por ejemplo, anaranjado, amarillo y verde (*dos cálidos y uno frío*) consiguen un llamativo impacto visual por el toque frío del verde.

Por último, también se debe presentar especial cuidado con la

vajilla que se trabaja. La más empleada suele ser la redonda y de color blanco, debido a que, en un plato blanco y limpio, el foco se centra en la comida, mientras que cuando se agrega dibujos le roban la atención a los alimentos y no dejan apreciar sus colores y texturas reales. Por contra, el color negro es una propuesta que funciona muy bien con ciertos alimentos, como los de colores claros -cercaños al blanco- o muy brillantes o intensos, como en el caso de la cocina tailandesa.

El Brunch

Por: Andrés Madrigal (Panamá)

**Hoy es domingo: Toca brunch o lo que es lo mismo:
ide un
“tontempié” según los castizos!!**

El Bruch es la fusión de dos maneras de disfrutar de una comida poco “vespertina-mañanera” (breakfast/lunch). Dicen que su origen procede de New York, más en concreto del Bronx, donde se reunían los amigos y familiares a “almorzar” después de la misa de media mañana, pero obvio que como mejor lo entendemos los noctámbulos “parranderos”, es la paliar los efectos de la resaca del sábado, con el fin de comer con máxima tranquilidad y sin prisa.



Puente de Brooklyn

Hay otra versión británica donde la palabra brunch sale publicada en el siglo XIX en un periódico/revista ilustrado llamado Punch, donde explica, con humor y sátira, como los sirvientes de la alta aristocracia inglesa preparaban su bacanal de domingo. El brunch por excelencia, no conlleva grandes orgías gastronómicas ni succulentos manjares. Todo lo contrario; son recetas muy ligeras y simples de elaborar muy aptas para todas las edades; vamos, con un buffet de lujo al alcance de muchos. Por ejemplo: para los neoyorquinos su plato favorito serían sin duda los huevos a la Benedictine, acompañado de salchichas y de un Bloody Mary o Mimosa como bebida.



Dicen que bloody Mary fue creado por el barman del Harry's New York Bar de París

Por cierto, dicen que el bloody Mary fue creado por el barman del Harry's New York Bar de París, Fernand Petiot, que en el año 1920 elaboró un cóctel para mezclar vodka y jugo de tomate a partes iguales. El nombre del cóctel es bastante curioso, pues se atribuye a María I de Inglaterra, hija de Enrique VIII, que era conocida en su tiempo como María la Sanguinaria. La receta os la paso otro día. Y el origen de la Mimosa procede de un coctelero del famoso Hotel Ritz de París, en el año 1925.

El nombre procede de las flores de la planta de la mimosa. Y como dato curiosos, yo viví en un pueblo en Provenza que se llama Bormes les Mimosa ..increíble lugar, os lo recomiendo.

La base de la mejor comida nace en los cocineros empíricos

Por: Cristian Carrera Villarreal

“Para cocinar con el alma no se necesita de un título, se necesita de una mente que quiera aprender, de un corazón que quiera compartir y de una pasión que motive al cocinero a no quedarse estancado y seguir avanzando”.

Hoy hacemos referencia a este pensamiento del gran cocinero Iván Kisić (+), *“la base de la mejor comida, nace en los cocineros empíricos”*. Hablamos de un legado que nace en la cocina de los pueblos, en aquellas tradiciones llenas de cultura que muchas veces nos unen aún siendo de diferentes países, regiones o poblados, debido a que es una cocina que retorna a los orígenes de la humanidad, en donde la mejor escuela de cocina era la de nuestras abuelas, luego la de nuestras madres y así de generación en generación, heredándonos no sólo saberes, sino la mejor educación gastronómica que puede existir en el mundo.



Chef Iván Kisić (+) *“La base de la mejor comida, nace en los cocineros empíricos”.*

Todos tenemos en casa una madre, una abuela, un padre; o al menos tenemos un amigo que cocina como los Dioses, que aun sin tener un conocimiento técnico en gastronomía; logra recrear platos verdaderamente exquisitos, pero sobretodo llenos de algo que actualmente nos está faltando *“Amor y Pasión por la Cocina”*, porque pesar que las escuelas de gastronomía y las universidades hacen una gran labor preparando a los nuevos talentos de la cocina en la parte técnica, hay algo que por

más buenos maestros que sean quienes educan jamás podrán enseñarles a sus estudiantes y eso es a *“amar su profesión”*, debido a que cada persona que se dedica a la cocina es libre de interpretar sus propias emociones.

- 

Chef Xabier Gutiérrez

- 

Chef Ferran Adrià

- 

Chef Susi Díaz

Tres reconocidos cocineros empíricos

Es así que debemos aprender que dentro de nuestro campo nadie es más que nadie, porque hasta de la persona que menos creemos podemos aprender algo absolutamente maravilloso, aprendamos a no subestimar a los profesionales que no tienen un título, porque muchas veces la experiencia es la que logra cautivar los paladares del mundo. Construyamos un aprendizaje global, en el que todos podamos aportar algo, recordando siempre que un cocinero que guarda sus secretos solo para él, simplemente tiene el alma muerta.

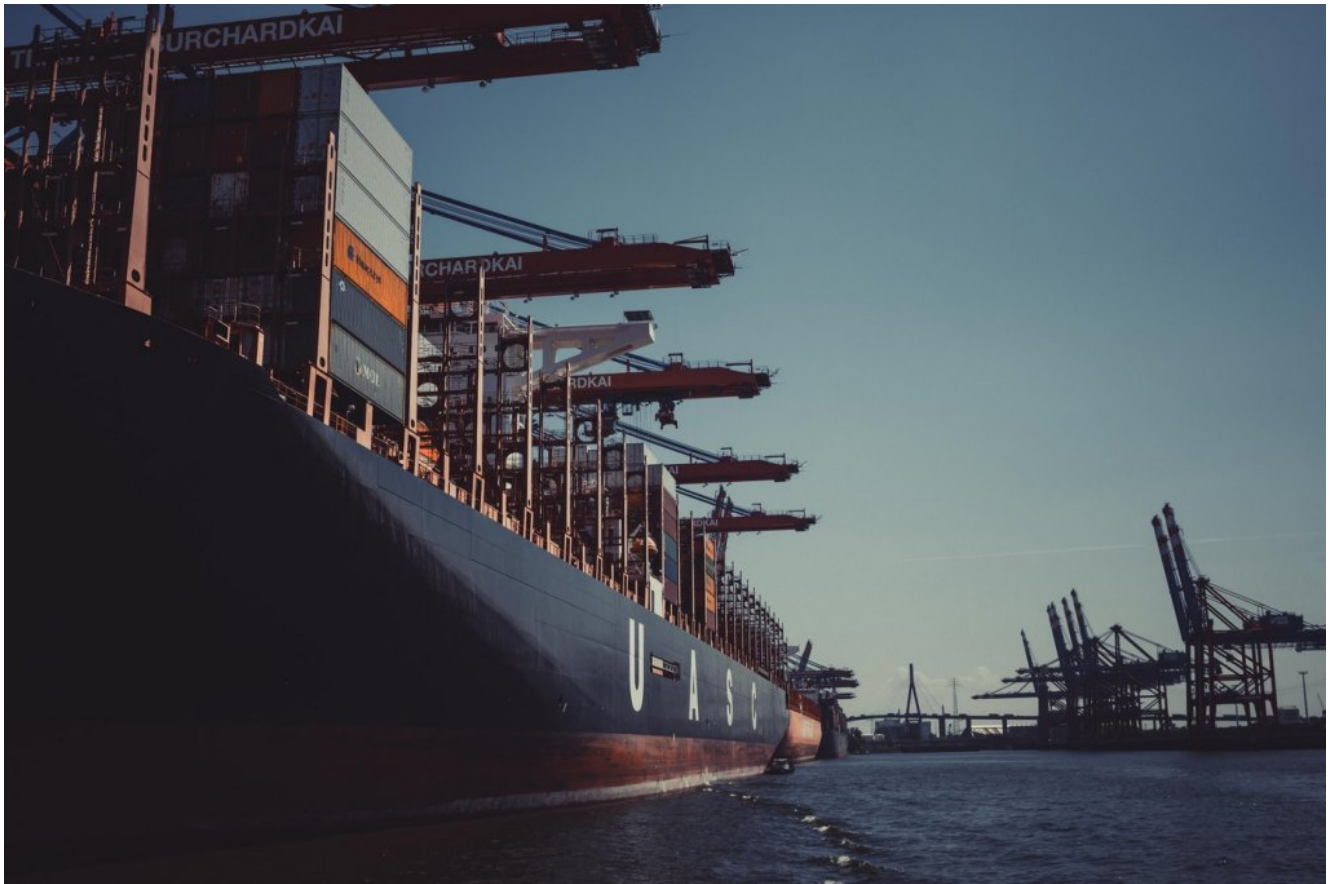
TRANSPORTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN SEGURA DE ALIMENTOS...RETO MUNDIAL

**Por: Oscar Acosta QUÍMICO Y AUDITOR EN SEGURIDAD –
ALIMENTARIA-Puerto Rico**

Cada año una tercera parte de los alimentos que se producen en el mundo (1, 300 millones de toneladas) para el consumo humano se pierde o se desperdicia mientras que casi mil millones de personas padecen de hambre. La contaminación de alimentos crea una enorme carga económica y social sobre las diferentes naciones del mundo.

Esta es la responsable de más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta condiciones cancerosas. Se estima que cada año enferman 600 millones de personas y mueren 420, 000. El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidades suficientes es fundamental para mantener una vida saludable, por ende, la transportación y distribución sanitaria como eslabón importante de la cadena alimenticia es tema de alta prioridad en las diferentes naciones.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) por ejemplo, finalizó recientemente su nueva reglamentación alimentaria, Transportación Sanitaria de Alimentos para Personas y Animales. Esta establece criterios tales como refrigeración adecuada de alimentos, limpieza adecuada de vehículos entre cargas y protege adecuadamente los alimentos durante el transporte. La misma tiene como objetivo primordial la prevención y será efectiva el 6 de junio de 2016.



Otro país que mostró su compromiso con la seguridad alimentaria fue China. Esta estableció una nueva reglamentación, la cual fue publicada por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de China en octubre 2015. Entre los cambios más destacados se encuentran la inclusión del transporte y del almacenamiento y el aumento en las sanciones administrativas, civiles y penales por violaciones de la misma.

Cada año una tercera parte de los alimentos que se producen en el mundo (1, 300 millones de toneladas) para el consumo humano se pierde o se desperdicia mientras que casi mil millones de personas padecen de hambre

La manipulación de alimentos durante la carga, descarga, transportación y distribución no debería constituir un riesgo de contaminación, ni debería ser causa del deterioro de los mismos si todos tuviéramos consciente de sus consecuencias. El costo económico mundial por la

pérdida y el desperdicio de alimentos se calcula en 750,000 millones de dólares al año sin contar el grave daño a los recursos naturales.

Los vehículos de transporte; aviones, barcos, trenes, camiones o cualquier vehículo que se utilice con este propósito debe diseñarse y construirse con el objetivo de preservar y no contaminar los alimentos. De igual manera, es importante el cuidado mediante la limpieza, la desinfección, la separación de diferentes alimentos y productos no alimenticios. La temperatura, humedad y otras condiciones importantes deben controlarse y monitorearse durante todo el transporte. Los productos refrigerados y congelados deben transportarse a 4°C (39°F) y -18°C (-0,4°F) o menos respectivamente. En el caso de los productos congelados se puede tolerar hasta -12°C (10°F) durante el proceso de la recepción.



Es responsabilidad del manufacturero evaluar si el transporte es adecuado para los alimentos que manufactura, contemplando las siguientes

medidas entre otras:

1.-Inspeccionar el vehículo antes de su salida y la recepción para garantizar que esté libre de contaminación.

2.-El transportista debe implementar un programa de Buenas Prácticas Manufactura y Buenas Prácticas de Manipulación y Transporte de Alimentos. El manufacturo puede y debe exigir la implementación de los mismo como condición para negociar con la empresa de transporte.

3.-Los vehículos deben ser cargados, organizados y descargados de tal manera que eviten la contaminación y daños a los alimentos transportados.

4.-Los camiones tanque deben ser diseñados y contruidos para permitir el drenaje completo. En adición debe contar con un programa de limpieza y desinfección entre cargas para evitar la contaminación.

Con el fin de cumplir estas expectativas, es necesario identificar las circunstancias que puedan traer peligro significativo a la salud con un método apropiado como, por ejemplo, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) o un método de Análisis de Peligro y Control Preventivos Basado en Riesgo (HARPC Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls).



Uno de los retos más grandes en nuestros tiempos es la producción y distribución de alimentos inocuos. El aumento de controles y creciente demanda de los clientes ha hecho que los productores/manufactureros de alimentos, adopten sistemas de calidad para satisfacer los nuevos requisitos. Como resultado, numerosos países han desarrollado reglamentaciones nacionales e internacionales.

Tenemos que educarnos cada vez más y crear más conciencia del impacto que esta situación tiene sobre nuestro planeta y sobre nuestra gente. Somos una sola raza y tenemos la obligación de preservarla. Aprendamos a vivir en armonía con nuestro planeta y con nosotros mismos.