

# **Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023**

**Al mando del chef Pedro Nel Restrepo, el establecimiento capitalino ha logrado situarse como ganador del premio “Lo Mejor de lo Mejor” gracias a “las excepcionales reseñas y calificaciones que, por norma común y de forma constante, recibe de los visitantes”.**

**“Enhorabuena por el merecido premio. Lo Mejor de lo Mejor de Travellers'Choice que ha conseguido. Cada año reconocemos los restaurantes favoritos de los clientes alrededor del mundo en función de las opiniones y puntuaciones recopiladas. Sus opiniones e historias compartidas le ayudaron a asegurarse esta victoria”.**

**Es parte del mensaje que recibió el chef Pedro Nel Restrepo con el que Tripadvisor le comunicó esta semana que formaba ya parte de “The Best of the Best” Travellers'Choice 2023. Un reconocimiento del todo relevante teniendo en cuenta el volumen de usuarios de la marca y alto grado de influencia**

mundial entre los usuarios de la restauración.

En dicha misiva, se comunica al jefe de cocina colombiano-chicharrero que se ha clasificado entre el uno por ciento de los mejores restaurantes de todo el planeta. Estos galardones subrayan la excelencia de los destinos, hoteles, restaurantes y actividades que destacan como las favoritas de los viajeros; todo ello está basado escrupulosamente en las reseñas y opiniones recopiladas de comensales de todo el mundo en Tripadvisor durante un período de doce meses.



### **El chef Pedro Nel Restrepo**

Al recibir la noticia, Pedro Nel Restrepo aseveró que “la alegría es inmensa, como resulta lógico, pero también reconozco que constituye la causa-efecto de un trabajo muy

riguroso de todo el equipo de Cocina y Sala, hasta el punto de ser puntillosos en nuestra labor de agradar y ofrecer una grata experiencia a los comensales. De hecho, este galardón internacional sirve de combustible para no desviarnos ni un milímetro de nuestros objetivos, en los que no se renuncia nunca a una alta calidad”.

*“Es un honor y privilegio-puntualizó- haber recibido este premio tan especial y agradecerlo, sobre todo, a mi equipo y familia”.*

## **Etéreo y el compromiso con la excelencia.**

Cabe recordar que, entre otros reconocimientos, Etéreo By Pedro Nel, luce hoy un Sol de la Guía Repsol y es Recomendado por la Guía Michelin. Además, fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias de la Guía Qué Bueno.

“Lo Mejor de lo Mejor 2023” en los Travelers’ Choice, según los favoritos de los viajeros para el año 2023, se basa en un concepto fundamental.” La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”. (sic)

“Felicitaciones a los ganadores del premio Lo Mejor de lo Mejor de Tripadvisor 2023”, afirmó John Boris, director de Crecimiento de Tripadvisor. “El resurgimiento del viaje que hemos visto durante el último año ha aumentado aún más la competencia.



## **Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023**

Clasificar entre los Mejores de los Mejores demuestra que han brindado experiencias ejemplares a quienes más importan: sus huéspedes. Con expectativas cambiantes, escasez continua de mano de obra y costos en aumento, esto no es una tarea fácil y continuamente me impresiona la resistencia y la capacidad de adaptación de la industria de la hospitalidad. ¡Brindemos por otro año exitoso!".

## **Cinco años al alza.**

El chef Pedro Nel Restrepo supervisa los ámbitos de la Cocina y la Sala, de la que es gran conocedor por experiencia propia, junto a Bibiana Sarria al frente y también en la repostería, junto a la directora Olga Esanu, que sincroniza un equipo profesional con alta formación. Además, la cocina sube peldaños de excelencia, todavía más sumando al proyecto al chef Camilo Galindo, 'mano derecha' de Pedro Nel Restrepo.

Cinco años de cocina sabrosa, sugerente y con la sutileza de una versatilidad coquinaria definitoria que han brindado la oportunidad de obtener otro galardón más para Etéreo. Por otro lado, la atención sobresaliente al público es, de forma irrenunciable, una de las máximas de este feudo culinario santacrucero.

---

## **“Suertes del Marqués: Entrevista con Jonatan García, el Maestro del Vino en la Selecta Edición de Wine & Spirits”**

En la selecta edición de Wine & Spirits de este año, se destaca un grupo exclusivo de bodegas de élite que han alcanzado el pináculo del mundo del vino. Entre estas joyas vinícolas se encuentra Suertes del Marqués, una bodega que ha logrado no solo asegurarse un lugar en esta prestigiosa lista, sino también compartir el reconocimiento con otras destacadas productoras a nivel mundial.

**Este logro es un testimonio del compromiso y la maestría que definen la esencia de Suertes del Marqués y nos brinda la oportunidad única de explorar su historia y filosofía a través de la visión de su destacado elaborador y administrador, Jonatan García.**

## **La Entrevista**

**Canariasgourmet! – ¡Enhorabuena por el reconocimiento de Wine & Spirits como una de las cien mejores bodegas del mundo en 2023! ¿Qué significado tiene para usted y para la bodega este honor?**

**Jonatan García.** – Muy felices porque significa una consolidación en dicho listado en el cual hemos entrado en 4 de los últimos 5 años. Nos hace pensar que estamos haciendo las cosas bien y en empezar a convertirnos en un clásico y no en una bodega de únicamente “moda”.



**Jonatan García**

**Canariasgourmet! – Suertes del Marqués es la única bodega de Canarias en este listado tan prestigioso. ¿Cómo ha impactado este reconocimiento en la visibilidad y reputación de la bodega a nivel regional, nacional e internacional?**

**Jonatan García.** – Hace que el público nos mire quizás de otra manera, sobre todo en el mercado regional, ya que al compartir con bodegas tan reconocidas hacen del listado una publicación bastante fiable. Aparte nos ha abierto y sigue abriendo mercados en el exterior.



**Canariasgourmet!** – Comparten este honor con algunas de las bodegas más renombradas a nivel mundial. ¿Cómo se siente al estar en la misma categoría que nombres tan icónicos como Vega Sicilia o

## **Champagne Bollinger?**

**Jonatan García.** – Es increíble para nosotros ya que muchas de estas bodegas son centenarias y están en lo más alto de la consideración del mundo del vino. Estar con ellos es un orgullo.

**Canariasgourmet!** – La bodega fue fundada en 2006 y desde entonces ha tenido una trayectoria llena de éxitos. ¿Cuál considera que ha sido el factor clave en el éxito de Suertes del Marqués en estos 17 años?

**Jonatan García.** – Creo que fue el volcarnos en las variedades locales, sistemas de conducción de la viña tradicionales, salirnos del concepto de seco, afrutado, tinto roble... y el trabajo en viñedo y bodega sin herbicidas, sistémicos y fermentaciones espontáneas.

**Canariasgourmet!** – Suertes del Marqués exporta entre el 90 y el 95% de su producción de vinos. ¿Cuáles son los mercados internacionales más importantes para la bodega y qué estrategias han implementado para ingresar en mercados tan competitivos como Francia e Italia?

**Jonatan García.** – Nuestros mercados más importantes en cuanto a volumen serían EEUU, Alemania, Canadá y sin olvidar Península ya que es considerado mercado de exportación al pasar por aduanas. Por prestigio el posicionamiento que nos da Reino Unido.



**El Cordón Trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.**

A Francia e Italia hemos llegado por el interés de los importadores hacia nuestros vinos. Realmente fueron ellos los que nos buscaron. Son mercados complicados de entrar ya que los países productores de vino suelen estar menos abiertos a incluir vinos de fuera, y menos de regiones tan desconocidas como la nuestra en aquellos momentos.

**Canariasgourmet! – Es impresionante que todos los procesos en la bodega sean realizados manualmente, desde el trabajo en el viñedo hasta la vendimia. ¿Qué inspiró esta elección y cómo crees que afecta a la calidad y carácter de sus vinos?**

**Jonatan García.** – En Canarias el trabajo manual es el único que podemos realizar. No disponemos de grandes extensiones con lo que la maquinaria no sería útil. Sin hablar de la orografía que es imposible para el empleo de máquinas. Calidad

obviamente ya que la mano que lo trabaja es la más fiable para detectar si la uva es válida para hacer buen vino o no. En cambio una máquina no distinguiría.



**Variedades autóctonas y por el uso de sistemas de conducción tradicionales**

**Canariasgourmet! – Al evitar el uso de tratamientos sistémicos en el viñedo y optar solo por productos naturales en caso de enfermedades, están adoptando un enfoque más sostenible y ecológico. ¿Qué ventajas crees que esto aporta tanto al medio ambiente como a la calidad de los vinos?**

**Jonatan García.** – No usar herbicidas nos ayuda a la aireación del suelo, a retener el agua de la lluvia, a mantener más frescor en el viñedo en posibles olas de calor y a crear una competencia que permita una mejor maduración y consecuentemente mejores parámetros en la uva y posterior vino. Los tratamientos químicos para enfermedades considero que, aparte de ser perjudiciales para la salud ya que dejan

restos en la propia uva, no protegen más que los naturales. Es más importante el momento en que se trata que con que se hace.

**Canariasgourmet! – Actualmente, cuentan con 19 referencias de vino diferentes. ¿Qué características únicas y variedades ofrece Suertes del Marqués a sus clientes?**

**Jonatan García.** – Son vinos distintos entre sí, enfocados a orientaciones, suelos y altitudes. Cada uno tiene sus peculiaridades y representan al lugar y variedad de donde provienen. Son vinos frescos y con mucha pureza.

**Canariasgourmet! – La demanda exterior es tan alta que han decidido no buscar nuevos mercados debido a la limitación de la producción. ¿Cómo han manejado este crecimiento y cuáles son los desafíos asociados con la alta demanda?**











**Jonatan García.** – Muchos vinos se venden por cupos asignados y ha sido la manera de manejar ese crecimiento. Aparte hemos podido mejorar los precios de bodega con la consecuente rentabilidad para posterior reinversión en la empresa.

**Canariasgourmet!** – ¿Cómo seleccionan las parcelas y barricas específicas para los distintos vinos de la bodega? ¿Qué

## **criterios guían esta decisión?**

**Jonatan García.** – Al elaborar desde hace muchos años parcela por parcela hemos podido darnos cuenta de cuáles son las que mejor potencial tienen para salir como vino de parcela única.

**Canariasgourmet!** – Los fudres de Roble Francés y los depósitos de acero inoxidable son componentes clave en el proceso de crianza y ensamblaje. ¿Podrías explicar cómo estos elementos contribuyen a la elaboración final de los vinos?

**Jonatan García.** – Serían concretamente el Hormigón y el Roble. Los usamos tanto en fermentación como en crianza y afinan de manera increíble nuestros vinos. Depende también la elección de tonelería, ya que en el mercado no todas se adaptan al perfil de vinos que realizamos.



**Barricas de Roble**

**Canariasgourmet!** – Estados Unidos es su

**principal mercado en el exterior. ¿Qué crees que ha contribuido al éxito de los vinos de Suertes del Marqués en el mercado estadounidense?**

**Jonatan García.** – Es uno de los principales y creo que como en el resto, el elaborar buenos vinos con variedades autóctonas, viñedos a pie franco muy viejos y sistemas de conducción de la viña desconocidos.

**Canariasgourmet! – ¿Qué papel juega la innovación en la bodega? ¿Han introducido alguna técnica o tecnología reciente que haya tenido un impacto significativo en la calidad de sus vinos?**

**Jonatan García.** – Realmente somos bastante clásicos en la elaboración con lo que tecnología la necesaria. Creo que es más el cuidado en bodega lo que nos ha ayudado en la calidad que cualquier pequeña introducción tecnológica realizada.

**Canariasgourmet! –¿Tienen algún plan o proyecto futuro para la bodega que estén particularmente entusiasmados de compartir?**

**Jonatan García.** – Seguir plantando viñedos ya que es el futuro. Cada año se siguen perdiendo viñedos y es paradójicamente cuanto más éxito y mas rentable esta siendo para bodegas y viticultores el sector del vino y viñedo.

---

# **Andrés Madrigal: La Culminación de un Viaje Culinario en ‘Per Se Bistró’, su Nuevo Restaurante en Madrid”**

**Si existe un cocinero a tiempo completo, ese es Madrigal. Es difícil compartir con él y que durante ese momento Andrés no busque cocinar, a veces con todo seleccionado previamente, pero a veces es el mejor improvisando sobre la marcha.**

Andrés Madrigal es de esos que leen mucho que siempre está enseñando a alguien o aprendiendo de una viejita en alguna parte de un pueblo de Italia por ejemplo y puedo decir que “hubo una vez”, como anécdota en una reunión “Petit Comité” en el antiguo y ya legendario “El Duende” de Jesús Gonzáles, sin duda uno de los grandes cocineros que ha parido este archipiélago.



Pues bien, en esa ocasión Andrés cocinó un risotto en caldo del zumo que expedían muchos kilos de cebollas que estuvieron durante muchas horas de cocción, no puedo dar más datos que esos, pero eso sí, les aseguro que es uno de los más exquisitos risottos que he comido, ahora imaginen y sumen lo que cocinó Jesús Gonzáles y como estuvo el menú a la final.

Bueno luego de esta presentación vamos a conocer esos detalles de su nuevo restaurante en Madrid, “Per Se” de esos años de dar la vuelta al mundo como un “Phileas Foog” para regresar a España, a Madrid, bueno, se llevó un poquito más que 80 días, pero aquí está y vamos a hablar con él.

# La Entrevista

**Canariasgourmet.** – ¿Qué experiencia adquiriste durante tu periplo de 9 años lejos de tu tierra y tu gente y cómo ha influido en tu cocina actual? Contando que cuando te fuiste ya te llevaste una gran manera de cocinar.

**Andrés Madrigal.** – Cómo técnicas ninguna, pero sí gratificante la manera de entender la gastronomía lejos de casa.

**Canariasgourmet.** – ¿Has incorporado algunos ingredientes o técnicas de todos esos lugares recorridos en sus platos? ¿cuál te parece la más interesante?

**Andrés Madrigal.** – Ingredientes habrá algunos sabiendo que no todo llega a España. Te pongo como ejemplo El Culantro que no es Cilantro.

**Canariasgourmet!** – ¿Muchos parajes recorridos en casi una década, pero siempre hay uno que te marca, que te deja huella, por todo, por la gente, por productos, por técnicas? ¿cuál fue ese lugar?

**Andrés Madrigal.** – Cada rincón, país recorrido, su gente ...todo deja huella. Nada se me escapó en esa etapa.



**El chef Andrés Madrigal (antes)**



**El chef Andrés Madrigal (después)**

**Canariasgourmet! – ¿Cómo te defines hoy día como cocinero, ya con unos cuantos años más, ¿56 no? ¿Cómo describes esa madurez como cocinero con respecto al Andrés de cuándo te fuiste?**

**Andrés Madrigal. – Sigo siendo el mismo; Soy Curioso.**

**Canariasgourmet! – Bueno, hablemos de “Per Se”, vuelves a por todas ¿cuéntanos que nos vamos a encontrar en tu nuevo restaurante?**

**Andrés Madrigal.** – ¡Vuelvo feliz!! Vuelvo con ganas de rellenar un sentimiento abandonado ya que me fui un poco desilusionado de España.

*Nuestra carta se basará en 3 actos gastronómicos.*

*El primero serán 14 platos a la carta.*

*El segundo: Sin Latitud . 8 tiempos equilibrados homenaje a cada viaje de Andrés por diferentes países, diferentes latitudes cómo está foro que veis.*

*El tercero: Ganas, Apetito o Hambre. 12 tiempos afinados homenaje a La Gran Cocina Española y a nuestro querido Iñaky Camba.*

**Canariasgourmet! – ¿Esperas recuperar la estrella con la nueva apuesta culinaria?**

**Andrés Madrigal.** – No busco Estrella, realmente no busco, solo quiero cocinar y volver a retomar un vino que deje a la mitad.

**Canariasgourmet! – ¿Háblanos de tu Jefe de sala? ¿tienes alguna idea en particular para esta parte tan importante de un buen restaurante como es el servicio?**

**Andrés Madrigal.** – De momento me toca ayudar a mi jefe de sala a qué conecte con mi ilusión y mis ganas. Después será él quien haga llegar a los clientes Esa “vibra”.



**Lubina, recaudó verde, rouille y papa pomodoro by Andrés Madrigal**



**Pulpo, revolcona , papaya y ajichombo by Andrés Madrigal**



**Ceviche de lenguado, maracuya, coco y tomate de árbol by  
Andrés Madrigal**

**Canariasgourmet! ¿Cuáles son tus  
ingredientes favoritos para trabajar en  
la cocina hoy día? ¿Qué hay de nuevo que  
no te puede faltar?**

**Andrés Madrigal. – Soy muy de Mar, de verduras y poco de  
chuletón ...**

# Canariasgourmet! Tenemos entendido que la vajilla es un es todo un trabajo artesanal diseñado especialmente para Per Se Bistró

**Andrés Madrigal.** – En cuanto a la vajilla de Per Se Bistró, te cuento que hay una persona súper talentosa detrás, Valle García. En su taller, Historias de Tierra ([www.historiasdetierra.es](http://www.historiasdetierra.es)), ha hecho nada más y nada menos que 500 piezas. El trabajo que hace es increíble y cada una de esas piezas tiene ese toque perfecto para encajar con la cocina de Per Se Bistró.



**Valle García Historias de Tierra**

**Canariasgourmet! – Cuando supiste que ya era inminente Per Se ¿fue cuando empezaste a pensar en la carta o ya la traías pensada de esos años de viajes?**

**Andrés Madrigal.** – Todo empezó en marzo cuando decidí dejar mis colaboraciones con otros restaurantes. Ya no cocino para nadie, solo cocino en **Per Se Bistró** y eso me ha quitado años jejejeje



**Colección para “Per Se Bistró”**



**Colección para “Per Se Bistró”**



**Colección para "Per Se Bistró"**

**Canariasgourmet! – Si comparamos con la**

**música en cada disco el artista y el productor tienden a saber cuál será la pista del éxito, en tu caso, ¿Cuál será el plato que dará de que hablar en esta nueva carta?**

**Andrés Madrigal.** – Como en la música, el éxito lo decide el público.

**Canariasgourmet! – Eres una fusión ambulante –risas- sabes dónde están tus raíces y donde convergen con todo lo nuevo adquirido?**

**Andrés Madrigal.** – Déjame saborear este proyecto y en unos meses me vuelves a preguntar jejejeje.

**Canariasgourmet! – ¿Una de tus cualidades a parte de las culinarias, sé que es la coctelería vas a tener algunos cocteles creados por ti o que hayas tropezados con ellos en alguna parte para incluirlos en la carta de bebidas?**

**Andrés Madrigal.** – No, en **Per Se Bistró** solo habrá clásicos. En esta casa y como buen bistró, el vino en cualquiera de sus expresiones es el protagonista, por lo que en coctelería solo tendremos 10 de los más conocidos y nada más.

**Canariasgourmet! – Ya para terminar, háganos del equipo en general que te**

**acompaña en esta oportunidad en Per Se**

**Andrés Madrigal.** – Gente joven, muy profesional y algunos de ellos repiten conmigo después de muchos años.

**Canariasmagourmet!** – Gracias por recibirnos y gracias por seguir haciendo esa cocina tan maravillosa que siempre has hecho suerte amigo mío...mucho mierda!

---

## **Aday Martín: Un año de preparación para volver a Sueca con la mejor paella**

**Sueca** se encuentra en el corazón de la **región valenciana**, un pueblo impregnado de la esencia más auténtica de la cocina mediterránea. Desde hace décadas, **Sueca** ha sido el epicentro del arte culinario gracias al **Concurso Internacional de Paella Valenciana**, una competencia de renombre internacional que exalta el inconfundible sabor de esta icónica receta. El primer concurso de paellas en **Sueca** se celebró en el año 1961.

Desde entonces, el certamen se ha convertido en una tradición muy importante en la localidad y ha ganado renombre a nivel nacional e internacional. Cada año, chefs y amantes de la gastronomía se reúnen en **Sueca** para participar en este evento tan destacado. Este certamen ha sido un escenario donde la creatividad y la tradición se fusionan en cada plato.

Las normas del concurso son estrictas y requieren un nivel de habilidad culinaria excepcional. Cada participante se enfrenta

al desafío de elaborar una paella que cumpla con los más altos estándares de autenticidad y sabor, utilizando ingredientes frescos y locales.

La competencia es una verdadera prueba de maestría, donde cada detalle, desde la elección del arroz hasta el punto exacto de cocción, es crucial para alcanzar la perfección paellera.



### **Sueca Concurso Internacional de Paella Valenciana**

En esta edición, destaca la participación de **Aday Martín**, el único representante canario en la contienda, quien vuelve por

segunda vez para deslumbrar con su destreza paellera. Su presencia no solo enriquece el certamen, sino que también subraya la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria.

Acompáñanos en esta entrevista para descubrir la historia y motivaciones que impulsan a Aday Martín a llevar el sabor de las **Islas Canarias** a este escenario de talla mundial.

## **Aday Martín: La Entrevista**

**Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser el único canario compitiendo por el título de mejor arrocerero del mundo en el Concurso Internacional de Paella Valenciana?**

**Aday Martín.** – Los sentimientos son varios, pero sobre todo estoy orgulloso de representar a mi tierra por segundo año consecutivo, otro es de mucha satisfacción y no es para menos, es un premio que por el solo hecho de estar ahí, uno dice de corazón que ha valido la pena tantas horas de trabajo y esos muchos días de estar alejado de mi familia, además de todo el esfuerzo y las ganas que pongo en cada paella que hago, esto para tratar de siempre estar entre los mejores.

También me siento muy motivado por qué volveré a estar en la [meca](#) (**Valencia – Sueca**) junto a todos esos maestros arroceros, mis mentores, críticos gastronómicos, agricultores etc., etc. ... muchos sentimientos encontrados como te dije.

## **Sueca la primera nominación**

**Canariasgourmet! – ¿Qué te inspiró a**

**dedicarte a la cocina y, en particular, a la elaboración de paellas?**

**Aday Martín.** – En primer lugar mi madre es mi [primera inspiración](#). Desde que tengo uso de consciencia solo tengo recuerdos de mi madre dentro de sus cocinas aprendiendo de ella cada receta, siempre en los fogones hasta día de hoy.



**Aday Martín: Este año ha sido una preparación total para volver a Sueca**

En las paellas me inspiró una marisquería familiar muy conocida en Tenerife y sus productos, **Nicomedes**. Después vino **“Como en Casa”** realizando videos elaborando 18 arroces a la vez, una carta con más de 15 arroces diferentes todos con mucha calidad de productos y elaboración, seguido viene **“La Basílica”** en **Candelaria** donde hacemos una cocina en el comedor un showcooking diario con 15 fuegos y es donde llega la primera nominación.

**Canariasgourmet! – Cuéntanos sobre la evolución de tu técnica y estilo en la preparación de paellas a lo largo de los años.**

**Aday Martín.** – Pues primero planto las bases con los fumet y los caldos que me enseñó mi madre, luego viene **Nicomedes**, y te puedo asegurar que lo que encuentra un cocinero ahí es un producto del mar con una calidad increíble. Empiezo a tener cada vez más contacto con el que es mi padre gastronómico hoy en día, **Pedro Pacheco** de **“La Casa del Turrón”** y es él quien pone en mis manos por primera vez los granos de **Rafael Mañéz** de ciudad de **Sueca**, para mí uno de los mejores granos de arroz del mundo.

Con los años empiezo a fijarme y a diferenciar cada una de las variedades que utilizo según el arroz que vaya a cocinar y, al estar en contacto diario con **Pedro Pacheco**, esto se ha convertido en toda una pasión y aún más cuando hablo a diario con **Rafa**, nuestro agricultor.



Tengo que mencionar que luego vienen los mentores tales como **Adolfo Cuquerella** y me sigo fijando en ellos, en sus trabajos aun ahora cuando tengo contactos con maestros arroceros a los que admiraba a la distancia y hoy en día son amigos o compañeros todos ellos que son referentes allá en tierras valencianas como **Vicente Rioja, Carlos Otaola, Amadeo** ... Estos me ha enseñado a darle importancia al agua que utilizamos , cuál es la altura a la que cocinamos incluso detalles como el tiempo que hace para utilizar unas técnicas u otras, la selección de un grano u otro y así día a día aprendiendo de los mejores.

## **Canariasgourmet! – ¿Cómo te has preparado para enfrentar a otros grandes restaurantes en este prestigioso concurso?**

**Aday Martín.** – Pues todo este año ha sido una preparación, empezamos haciendo la primera jornada del arroz en “**La Cueva de Nemesio**” donde juntamos a 76 profesionales en un menú con 3 arroces diferentes y 3 variedades distintas con la visita de **Rafa Mañéz** a la isla y con su discurso sobre los granos, lo que hace para cultivarlo y además, contó todo sobre los campos de **La Albufera**. Después, con la visita de **Adolfo Cuquerella**, también fueron 4 días intensos haciendo 4 menús con 4 arroces diferentes en almuerzo y cenas tipo “**showcooking**” a diario, para mí, uno de los maestros más grandes que se puede encontrar en **Valencia**.

Pasando página llega primer “**Sumrice Festival**” con **Hotel Barceló** de la mano de **Carlos Otaola** asesor de todos los restaurantes **Arrozantes**, otro maestro, tengo una gran suerte de poder haber estado a su lado en este evento, el cual fue todo un éxito.



Luego llegan muchos de los participantes del concurso del año pasado a **Nemesio** de todas partes de **España** y de **Europa** intercambiando con ellos consejos, ideas y técnicas ... y así, hasta que llego el ahora y estamos desde hace más de un mes en el **Hotel Villa Cortés** trabajando con el grano que se va a utilizar haciendo muchas paellas con el equipo de **Bechs Club de Villa Cortés** al lado de un genio como **Diego Schattenhofer**, un cocinero que siempre busca la manera de hacer cosas diferentes y de marcar la diferencia así que, para mí es un orgullo hacer la presentación junto alguien tan grande como él en este hotel los días previos a la final del domingo día 10 de Septiembre.

**Canariasgourmet! – Mencionaste a tu amigo y compañero de batallas, Tanausú Camacho Hernández. ¿Cómo ha sido trabajar junto a él y cómo han influido en su estilo culinario mutuamente?**

**Aday Martín.** – Este año no tengo la suerte de que pueda venir conmigo. El año pasado hicimos un gran trabajo por qué me llegó en volandas, pero en este evento todo se hace a leña de naranjo y los pasos de fuerza de fuego para mí es lo más importante y difícil, él es un gran especialista con la brasa y me llevo en volandas dándome una gran seguridad con el fuego.

**Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir algunos detalles sobre los ingredientes canarios que planeas incorporar en tu paella para mostrar la riqueza gastronómica de tu tierra?**

**Aday Martín.** – Bueno, eso ya lo muestro aquí en la tierra todos los días con mi arroz de secreto Ibérico con fondo de

cochino negro y setas de mercado kilómetros 0. También podemos hablar del arroz negro de pulpo con fondo de cherne canario o ¿por qué no? el de lomo de vieja, así como el de gamba canaria que hacemos en el **Oa Bechs Club**.



En **Sueca**, todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional valenciana de **Sueca** que tiene unos 400 años y que además es la única receta valenciana certificada con sus ingredientes principales que son pollo, conejo y caracoles luego la verdura, habichuelas y garrafón, aceite, tomate rallado, pimentón, azafrán y agua.

**Canariasgourmet! – Después de años de esfuerzo y dedicación, ¿cómo describirías la emoción de haber sido seleccionado para competir en este concurso?**

**Aday Martín.** – Pues de tranquilidad, sobre todo por qué como dije antes, ir ya es un premio, sabes que has hecho las cosas bien y son unos días de tranquilidad como que todo está hecho,

es algo así, por describirlo de alguna forma, como el fin de año de los que cocinamos arroces.

Vuelvo a **Sueca** para seguir mejorando, para seguir conociendo gente de este mundo vuelves para reencontrarte con amigos y sientes un alivio te lo aseguro, de saber que estás ahí como digo y no me canso de repetirlo estar ahí ya te hace ganador.

**Canariasgourmet! – Has mencionado la importancia de conocer la historia, cultura y tradición del arroz. ¿Cómo has integrado estos elementos en tu enfoque culinario?**

**Aday Martín.** – Pues como te decía mi viaje a **Sueca** no es solo para concursar es para estar cerca al campo, visitar a mi agricultor, seguir escuchando atento todo sobre este mundo, la cosecha, como se siembra, los problemas del día a día, ir a comer a restaurantes de referencia como ves, todo cúmulo de vivencias que hace que vayas creciendo como persona y profesional, añadiendo pasos al momento de cocinar un arroz o quitando cosas que hacías, te hace mirar el agua con una nueva importancia, te obliga a una ejercer una selección al detalle del tipo de granos o de verduras, la combinación de sabores y todo esto que te nombre anteriormente.



**Todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional Valenciana de Ciudad de Sueca**

**Canariasgourmet! – ¿Podrías contarnos una anécdota memorable relacionada con la preparación de paellas que haya dejado una huella en tu carrera?**

**Aday Martín.** – No sé si memorable, pero la del primer concurso del año pasado nunca la olvidaré, fueron varios días sin mi familia para luego viajar a **México**, iba estar si mi hija más de 20 días, estaba por primera vez en **Sueca** y delante de 12 mil valencianos haciendo una paella a leña. Salí muy contento con el resultado y se la dedique a una persona que quiero mucho y que estaba pasando por un mal momento de una enfermedad y no olvidare las camisas que nos pusimos al final con la frase que se escribió y que yo dije en el vídeo donde le dedicaba el paso por **Sueca** y está paella **“Va por ti Tini”**. Con suerte y emoción para mí este año me va a acompañar estos días allá lo que era un deseo y algo casi imposible un año después es realidad.

**Canariasgourmet! – Como representante de Canarias en un concurso internacional, ¿cómo planeas destacar y hacer que tu paella sea única en medio de la competencia?**

**Aday Martín.** – Pues como el año pasado, siguiendo los pasos originales como son de una paella y que me encanta hacer lo voy a disfrutar, ese momento, ese día y el ambiente que se vive el aire que se respira. Voy a disfrutar cada paso de la paella, ese es el truco.

## **Canariasgourmet! – Además del título, ¿qué esperas lograr a través de tu participación en este concurso y qué mensaje te gustaría transmitir a los cocineros canarios?**

**Aday Martín.** – “Bueno, yo creo que el mayor logro, y ya lo he conseguido, es la divulgación de la paella Valenciana y la cultura del arroz aquí en Tenerife. La formación que he podido proporcionar a muchas personas en la isla y la influencia que ejerzo en su manera de hacer un arroz, así como los numerosos restaurantes que incluyen en sus cartas mis recetas y mi estilo para prepararlos.

En pocos años, cada vez son más los locales que se animan a incluir arroces en sus menús, y están cada vez más de moda en Tenerife. Creo que también he tenido algo que ver en eso.

Mi estilo consiste en trabajarlos con productos locales en la medida de lo posible, creando una carta que se adecue al pueblo y al producto que tengamos a mano. Allá donde voy, comienzo hablando de los arroces que preparo y del producto que tenemos aquí, y termino hablando del clima, la altura, nuestra posición geográfica, los vientos alisios e incluso de nuestra historia, de quiénes han pasado por nuestra tierra y de cómo ha influido Canarias siendo un puente entre América y Europa en la gastronomía.

A los jóvenes siempre va mi mensaje (yo lo soy, pero ya no tanto), lo importante es que tengan fe, que trabajen con pasión en la cocina, que se levanten cada día a hacer mejor lo que haces, a conocer más, a rodearse de los mejores, crear contactos de profesionales que no tengan miedo de dar pasos en su carrera, si es para mejorar o salir de situaciones que lo tienen estancado, pues bienvenida la oportunidad.

De cada error que cometan, quédense con lo positivo y aprendan

a no volver a fallar, por lo menos no con el mismo error, proyéctense en una sola idea, el poder de atracción existe 'créanlo', querer es poder. se los dice uno que no tiene estudios y nunca tuvo un plan B, pero eso sí, siempre fiel a mis ideas.

---

## **Kevin Gutiérrez, joven chef santaurulero, participará en “La Gamba Roja de Denia”**

Este cocinero que ha sabido abrirse paso en una profesión que hoy día, podemos verla como una de las más competidas , tiene la oportunidad de traerse ese preciado premio gastronómico para Canarias.

En el año 2015, el Chef Rubén Cabrera del restaurante La Cúpula, se alzó con este premio con su plato, ‘Gamba Roja de Denia: Tierra de Mar’ siendo el tinerfeño, el primero en el archipiélago en ganarlo.

Pero este año el chef del [“Restaurante Esterlicia”](#) Kevin Gutiérrez, tendrá la oportunidad después de ocho años, de que un cocinero y un restaurante de Tenerife vuelvan a ser galardonados con semejante premio.



**El chef Rubén Cabrea al centro, Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Restaurante Alamar y Germán Espinosa, chef ejecutivo del Vermell Restaurant de Sant Cugat del Vallés. Concurso 2015**

## **Lo importante de participar en Concurso La Gamba Roja de Denia**

El Concurso de la Gamba Roja de Denia es un evento gastronómico anual que se celebra en la ciudad de Denia, en la provincia de Alicante, España.

La gamba roja de Denia es considerada una de las mejores gambas del mundo por su sabor y calidad, por lo que participar en este concurso puede ser una gran oportunidad para chefs y cocineros de todo el mundo.

Sin duda alguna, participar en este concurso puede ser una oportunidad para que los chefs y cocineros se den a conocer a nivel nacional e internacional y para que reciban el reconocimiento de la comunidad gastronómica.

Canariasgourmet! ha entrevistado a [Kevin](#) para saber de primera mano cómo ha sido la entrada al reconocido concurso y cuáles son sus expectativas previas al evento.

# La Entrevista

**Canariasgourmet.** – Gracias por recibírnos Kevin, bueno nosotros en el periódico estamos muy contentos de seas tú uno de los que participaran este año por ganarse ese prestigioso concurso.

Déjame decirte que para nosotros este evento es uno de los más respetados, ya que el jurado hace la valoración a ciegas, dándole a los [participantes](#) la oportunidad de ganar limpiamente.

Ahora cuéntanos, ¿cómo sucedió? ¿cómo comienza esa aventura de La Gamba Roja de Denia?

**Kevin Gutiérrez.** – Como casi todo hoy en día, a través de las redes sociales. Me salió la publicidad en Instagram, para serte más preciso, y la verdad que la vi un poco tarde, faltaban como unos 5 días para cerrar...y bueno, ¿por qué no? Me decidí y la envié.



**Kevin Gutiérrez, joven chef santaurulero participará en “La**

## **Gamba Roja de Denia"**

**Canariasgourmet.** – ...y desde el momento que enviaste la solicitud y haber sido aceptado ¿ya tenías la receta? o ¿luego de ser seleccionado la diseñaste?

## **Trabando la Gamba Roja de Denia**

**Kevin Gutiérrez.** – La verdad que con un poco contra el reloj, buscamos la materia prima, eché unas cuantas líneas para el tema del emplatado y nada, montamos el plato de un día para otro, entre servicios lo cocinamos, hicimos varias pruebas hasta que quedé [conforme](#) con la combinación de sabores para que siempre fuese la gamba roja quien llevara el protagonismo.

A los días nos llamaron para decirnos que estábamos dentro, te puedes imaginar la emoción para todos aquí en el restaurante.

**Canariasgourmet.** – Qué suerte, maravilloso que sucedan estas cosas aquí en Tenerife.

**Kevin Gutiérrez.** – Pues la verdad es que sí, es un poco surrealista cuando lo cuentas. Que para un concurso de esa categoría, saques una receta en un día y montes el plato en el medio de los servicios y que te seleccionen, te repito, es totalmente surrealista.

**Canariasgourmet.** – Ahora Kevin, para que los lectores lo sepan ¿cómo es el proceso de selección?

**Kevin Gutiérrez.** – Ellos se basan en que en la receta que envíes, el protagonismo lo lleve la gamba roja, es un plato de libre elección y no te limitan de ninguna forma.



**Restaurante Esterlucia en La Matanza de Acentejo**

**Canariasgourmet.** – Cuéntanos, sin darnos señas de la receta ¿cómo está tu expectativa con el plato?

**Kevin Gutiérrez.** – En lo que respecta al plato, pienso que muchas veces ‘menos es más’ y es lo que sucedió con esta receta, es sencilla, pero a la hora de probarla con una combinación de tres o cuatro sabores que engrandecen, por así decirlo, puedes disfrutar el sabor al completo de la gamba.

**Canariasgourmet.** – Si hablamos en sentido A, B, C del proceso creativo ¿cómo llegaste a la concepción de la receta?

**Kevin Gutiérrez.** – Lo primero fue visualizar el género en el plato. Primero pensé como quería emplatarlo antes que la receta. Después fui añadiendo ingredientes, pero pensé en ese cromatismo de colores que debe tener el diseño girando en torno a ese particular color rojo de la gamba.

## **La selección**

**Canariasgourmet.** – ¿Entre cuantas personas fuiste seleccionado?

**Kevin Gutiérrez.** – Creo que más de 80 propuestas llegaron a nivel nacional, así que ya el estar seleccionado es un punto ganador.

**Canariasgourmet.** – ¿Expectativas si ganas?

**Kevin Gutiérrez.** – Nada volver y seguir trabajando.

**Canariasgourmet.** – Ese plato, ¿vamos a tener oportunidad de probarlo en Esterlucia?

**Kevin Gutiérrez.** – Creo que no, pero a ver qué pasa, nunca se sabe...

**Canariasgourmet.** – Kevin, desde Canariasgourmet! te deseamos toda la suerte del mundo y que te traigas ese premio para Tenerife... otra vez.

---

# El chef del AOVE Daniel García

**Daniel García Peinado, chef ejecutivo del gourmet de la selección española de fútbol “LA ROJA” y delegado nacional de la selección española de cocina profesional.**

**Comenzó en un obrador de panadería familiar hace 23 años en Málaga.**

El AOVE, Daniel García su chef. Cinco años de bagaje profesional me sirvieron para avanzar en su formación: La Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula.

Allí aprendió la cocina tradicional española y donde se formó como cocinero.

Sus inquietudes y ganas de seguir creciendo, pronto le llevaron a descubrir otras cocinas.

Pasando por Inglaterra, mi primer viaje al extranjero o por estrellas Michelin \*\*\* como Martín Berasategui en Lasarte, formando parte de uno de los mejores [restaurantes](#) de España.

□ En todos ellos siguió completando su formación junto a estudios de Turismo y Nutrición y Dietética, pudiendo desarrollar un estilo propio, teniendo como referente el Aceite de Oliva Virgen Extra como eje de la Dieta Mediterránea.

Para conocer un poco más de su trayectoria y de sus logros profesionales, hemos mantenido con él una entrevista en la que nos ha dado pelos y señales de la importancia del AOVE.

# La Entrevista

**Ángel Marqués Ávila.** – ¿Qué tiene el aceite de oliva virgen extra que no encuentra en otros ingredientes? ¿Cómo llegó a entender de la importancia del AOVE en la cocina?

Daniel García. – El AOVE es una grasa por excelencia e interviene en muchos procesos metabólicos del cuerpo, aparte de ser la mejor grasa para cocinar dentro de la biodisponibilidad del organismo, aporta numerosos beneficios que otros ingredientes no tienen.

Si nos fijamos bien en la pirámide nutricional de la Dieta Mediterránea, el Aceite de oliva virgen extra está justo en el medio, fuente desde donde emanan los demás ingredientes de nuestra despensa. Esto me hizo decidirme por el producto estrella español.

## El mundo del AOVE

Gracias a instituciones internacionales como la Sociedad del Oleocanthal, a científicos como Gary Beauchamp o Médicos como José Antonio Amérigo o Paco Lorenzo Tapia, conseguí adentrarme en el mundo del aove, traduciendo el lenguaje científico al lenguaje culinario, base imprescindible, junto al patrimonio oleícola y la cata.



**Daniel García el chef del AOVE**

**Ángel Marqués Ávila.** -¿Qué opinas sobre actualizar el recetario español con la nueva generación o paleta de

colores de vírgenes extra?

Daniel García. – Pienso que, desde el punto de vista del cocinero, se han dejado del lado la cocina tradicional y por ende el aceite de oliva.

Antaño nuestras abuelas solo cocinaban con lo que había, y créeme, que teníamos y tenemos muchísimo aceite de oliva con el cual cocinaban guisos tradicionales.

*Hoy en día estamos recuperando nuestras tradiciones y la vanguardia están dando paso a una cocina consciente, de productos de cercanía y que respeta la temporalidad, para garantizar nuestra salud.*

La nutrición y el conocimiento de ésta en la dieta, se ha vuelto importantísimo para el comensal, ya no salimos a cualquier sitio, sino que por “culpa” de la pandemia, somos más selectivos a la hora de elegir sitio, nos hemos culturizado más en lo que aporta o no la comida a nuestro ser, en la especialización y la salud, está el futuro gastronómico de este país.

**Es por ello que llevo más de 12 años analizando, estudiando y actualizando el recetario español con los nuevos AOVES que han salido y está armonizando nuestro paladar.**

Tenemos una asignatura pendiente como chefs y es que, las almazaras han crecido, modernizado sus instalaciones haciendo mejor producto y por ende mejorando la salud del ciudadano, ¿por qué entonces no dirigir la mirada como cocinero a respetar sus propiedades?

¿Por qué llamamos “caro” a un producto tan saludable y que nos da más rendimiento que otras grasas de semillas? ¿nos hemos actualizado en productos de globalización y hemos dejado de lado al AOVE?

Esta dinámica debe cambiar, ilas universidades como la del País Vascos o el instituto de la Grasa de Sevilla han demostrado que es la mejor [opción](#) para freír pescados por su complementación de omegas con estos o incluso la aportación de nutrientes a nivel celular...y seguimos empeñándonos en freír con aceites de semillas!!!



**AOVE**

## Hacer conciencia

Debemos despertar la conciencia del consumidor y del cocinero para que utilicen la paleta de 270 aceitunas aproximadamente que nos da el territorio y verdaderamente usar producto de Km0 empezando por la grasa más cercana y su variedad.

**Ángel Marqués Ávila.** –¿Qué importancia tiene para ti en tu cocina los AOVES?

**Daniel García.** – Para mí cocinar con aove es lo más importante, la esencia de mi cocina y por la cual me baso para

elaborar recetas.

Utilizo en frío su parte de cata, análisis organoléptico, para crear recetas que armonicen con sabores afines a sus cualidades, picantes, frutados y amargos, y en caliente, preservar los polifenoles posibles aportan al finalizar la receta o refrescando con el mismo aove, para que, sean los más equilibrados posibles.

**Ángel Marqués Ávila.** –¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un AOVE?

Daniel García. – No creo en el encasillamiento de ciertos aoves para ciertas elaboraciones, podemos elegir a razón de nuestros gustos, como los colores, lo más importante es dejarse llevar por las hojas de cata que nos transmite el productor o aprender a catar como hemos aprendido a diferenciar verduras, hortalizas u otros productos, debido a la repetición de uso en las cocinas.

Pero si tengo que elegir aoves siempre buscaré los que se complementen en la cocina mejor, donde haya equilibrio entre sus atributos positivos y los ingredientes de mi receta, además de ver si van en frío o en caliente.

---

**Mermeladas                    jan                    jam,  
elaboradas                    con                    pasión,  
creativas y osadas**

**Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico**

Miguel González Glaría, es el fundador y creador de las

mermeladas JANJAM, este pamplonés, aunque se considera más de la localidad navarra de Garde el pueblo de su madre, es un apasionado de las mermeladas que con el paso del tiempo se ha convertido como el nos comenta en su oficio, ya que trabaja como autónomo, y ejerce todo, desde la compra hasta el reparto pasando por la administración y la recolección de frutas y por su puesto en la elaboración de las mermeladas.

Para entrar mas en detalle en su labor y conocer toda la historia de su empresa dialogamos con él, preguntándole en primer lugar:

**Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de las mermeladas?**

Miguel González Glaría. – Por tradición familiar. Mi madre que es de Garde (Valle de Roncal, Navarra) ha elaborado mermelada toda la vida, sobre todo mermelada de ruibarbo, que es una planta que no se conoce en España y de la cual se obtiene una mermelada muy buena, suave y fresca para el desayuno, además tiene mucha fibra ya que se utiliza el tallo para su elaboración. También utilizaba otras frutas de la huerta o del monte como la manzana y el cascabillo.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Y qué te llevo a dedicarte a las mermeladas?**

Miguel González Glaría. – La necesidad de hacer algo por mí mismo. Estudié Ingeniero Agrónomo y estaba de jefe de planta de una importante empresa de panadería.

Un buen puesto un buen salario, pero necesitaba hacer algo por mi cuenta, necesitaba realizarme. Lo que mejor sabía hacer son las mermeladas y me lancé al vacío.



Ángel Marques Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena mermelada?

Miguel González Glaría. – El sabor y la textura son las dos

características principales. Que sepa a la fruta que estamos utilizando y que tenga una textura fácil de repartir (no gelatinosa) y agradable en boca.

Otro punto es que haya un equilibrio entre dulzor y acidez, que no sea un producto empalagoso.

Para conseguir lo anterior es muy importante la cantidad de fruta fresca que se necesita para elaborar 100 grs. de mermelada. Por ejemplo, yo necesito más de 90 grs. de fresa para elaborar 100 grs. de mermelada.

Esto no quiere decir exactamente que en el tarro haya 90 grs. de fresa y 10 grs. de azúcar, ya que en la elaboración de la mermelada lo que estamos haciendo es quitar el agua a la fruta fresca, por eso puede haber mermeladas, como la de tomate, que necesite más de 100 grs. de tomate para elabora 100 grs. de producto.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 en el sector?**

Miguel González Glaría. – Se presenta con mucha incertidumbre, los precios no paran de subir (el azúcar ha subido un 100% en el último año), el vidrio y cartón no paran de subir cada 2, 3 meses, la fruta...una subida que nosotros, como producto que ya tiene un precio elevado por su calidad y forma de elaboración (los costes de producción son elevados), no podemos repercutir en igual medida.

Necesitamos conseguir más clientes para compensar las pérdidas de margen.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar mermeladas nacionales artesanas?**

Miguel González Glaría. – Más que comprar mermeladas nacionales o artesanas, el consumidor español no aprecia en sí el producto. Sí que hay grandes amantes de la mermelada y,

esos, buscan producto bueno y, si puede ser, de aquí.



Mermeladas jan jam elaboradas con pasión

Creo que en España es un producto que la industria no ha

cuidado. De un tiempo a esta parte el empuje de los artesanos lo está situando en el nivel que le corresponde.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es momento que está viviendo en España las mermeladas artesanales?**

Miguel González Glaría. – A parte de la situación respondida en la primera pregunta, el momento es de un aumento en el número de artesanos que se dedican a las mermeladas.

Eso es bueno ya que aumenta la calidad de la mermelada pudiendo enganchar a más personas a disfrutar de ellas. Cuanta más afición haya mejor nos irá a los artesanos.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Qué diferencia hay entre mermelada artesanal nacional y la de otros países?**

Miguel González Glaría. – Una diferencia es que en otros países hay más tradición en la elaboración de mermeladas. Por ejemplo, en Francia las familias elaboran sus propias mermeladas, pero también compran, son amantes del producto.



La principal diferencia es la cantidad de azúcar y que añaden

pectinas. En España se elabora mermelada, que tiene que tener un contenido total de azúcares entre el 40 y el 60%, mientras que en el extranjero se elaboran confituras cuyo contenido total de azúcares supera el 60%.

Tradicionalmente en España no se añadían pectinas, pero ahora hay artesanos que sí las utilizan, aunque nosotros no.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la mermelada?**

Miguel González Glaría. – Lo principal es el placer de un buen momento tanto en el desayuno como en la merienda, acompañando postres, elaborando tostadas o acompañamiento de otro tipo de platos.

En cuanto al mundo de la mermelada como manera de ganarse la vida, destacaría la relación de con los clientes, sean profesionales o aficionados a las mermeladas.

¡El hecho de que te llame un cliente para felicitarte y decirte que “tu mermelada de ruibarbo es la mejor que he probado nunca” o que como esta semana un cliente contacte conmigo y después de agradecerle la compra me responda “a ti!!!

¡Deseando volver a disfrutarlas! Están espectaculares”. Estos mensajes valen más que todo el oro del mundo.

**Ángel Marques Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos dentro de este oficio?**

Miguel González Glaría. – Como negocio, este año que llega, tengo la tarea de aumentar las ventas para compensar la pérdida de márgenes. Quiero trabajar mejor las redes sociales y comunicación para que mis clientes profesionales puedan aumentar sus ventas de mi marca, y enganchar a más clientes en la venta directa on-line.



Otro punto es la búsqueda de un socio que me eche una mano en ese crecimiento (sobre todo la parte estratégica y la parte de fuera de la fábrica).

En cuanto a los productos el objetivo es la mejora continua,

no pararse en la autosatisfacción.

**Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?**

Miguel González Glaría. – El concepto y filosofía la empresa se resumen en elaborar la mejor mermelada posible, a partir de solo fruta y azúcar sin aditivos ni espesantes, para poder llegar a la gente de este país y crear esa afición que tanto envidia de otros países de Europa.

Para ello hay que buscar la mejor materia prima, pero, sobre todo, mimar mucho el proceso de elaboración.

No buscamos hacer las diferentes mermeladas siempre iguales como si fueran tornillos como busca la gran industria. El lote de hoy puede que no sea exactamente igual que el anterior, lo que sí aseguro es que siempre va a estar muy buena.

---

# **La Machina, genuina anchoa de Santoña**

**Por Ángel Marqués Ávila**

Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal, para ello cuentan con la mejor pesca capturada en temporada, tanto para la semi conserva, la anchoa, como para conserva, el relanzón y el bonito del norte, destacan sus jugosos laminados de bonito y su ventresca.

Los trabajadores de esta conservera así como de todo su equipo directivo se ocupan de todo el proceso, desde que el pescado

sale del barco, la selección en [la lonja](#), la compra en la subasta, transporte a la fábrica, elaboración y posterior comercialización.

Tras una selección de tamaño y calidad apropiada y de varios meses de maduración de la pesca en salazón, nuestras anchoas son sobadas, fileteadas y envasadas a mano pez a pez por nuestras mujeres expertas artesanas, nos cuenta el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.



**Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal**

Y nos añade “estas mujeres especialistas en la conserva, miman la pesca y ponen atención en la limpieza de nuestros productos. Realizan una verdadera labor artesanal, haciendo una impoluta presentación de la conserva, y semiconserva,

dando lugar a unos sabrosos y excelentes filetes de anchoa del Cantábrico, ventresca y láminas de bonito del Norte en aceite de oliva de la mejor calidad”.

Todo este proceso ha hecho que podamos poner en el mercado una selección gourmet de las mejores anchoas de Santoña y Bonito del Cantábrico hechas a mano 100%, nos dice este hombre que hace de todo en su empresa, Sergio López.

## **Anchoa pasiega**

Este auténtico profesional y amante de este pescado vuelve a sorprender con su nuevo producto, Anchoa Pasiega.

Hecha con anchoa costera del Cantábrico, sobada a mano, sobre un “sobao pasiego” con mermelada de pimiento rojo asado al horno de leña.

Las primeras unidades de la denominada ‘anchoa pasiega’ llegan estos días al mercado a partir de innovadora, atrevida y satisfactoria al paladar propuesta de esta pequeña conservera santonesa que se distingue por pequeñas [producciones artesanales](#) de mucha calidad.





En esta ocasión, la anchoa se presenta sobre un sobao pasiego (El Andral y Torrecartes) y se cubre con un preparado de pimientos rojos elaborado por Azucena Jiménez de Salsasón.

Si en 2020 Conservas La Machina desarrollaba una innovadora combinación de anchoas con vermut elaborado en Cantabria, ahora su responsable, Sergio López de Guereñu, vuelve demostrar sus inquietudes y a sorprendernos combinando dos productos tan emblemáticos como el sobao y la anchoa en una misma lata. Un producto original, gourmet y que merece la pena probar.

## Calidad suprema

En conservas “La Machina de Santoña”, poseemos el registro artesanal numero 412, concedido por la elaboración totalmente artesanal y la calidad de nuestros productos, nos dice el gerente de esta conservera con más renombre en el sector de la

anchoa de Santoña.

La anchoa es uno de los bocados exquisitos de nuestra gastronomía. Además de ser una de las estrellas de numerosas recetas y succulentos platos, las anchoas aportan grandes beneficios a nuestra salud.



### **“La Machina de Santoña”**

Es un alimento rico en ácidos grasos omega-3 fundamental para llevar una dieta equilibrada, es una fuente de proteínas de alto valor biológico. Los beneficios de consumir una buena anchoa son muy ventajosos. La anchoa es un alimento muy recomendable para la salud.

## **Mano a mano, pura pasión y dedicación**

Para conocer más a fondo esta conservera familiar, mantenemos una breve pero rica conversación con el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.

**Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar anchoas?**

Sergio López de Guereñu. – Está en crecimiento, el consumidor español cada vez más busca productos artesanales y productos nacionales de calidad, cuando prueban una buena anchoa del cantábrico sobada a mano ya no hay marcha atrás. hay un antes y un después.



**Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de anchoas?**

Sergio López de Guereñu. – Un papel muy importante, cada vez están más profesionalizadas, hay buena información del producto y buena oferta donde elegir.

**Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la**

## **elaboración de anchoas artesanales en España?**

Sergio López de Guereñu. – Lo atípico es la apuesta por la elaboración totalmente artesanal, por temas de costes y producción, en conservas la machina apostamos por la calidad, toda la elaboración la hacemos artesanal como se hacía antaño y para ello sacrificas producción.

### **Ángel Marqués Ávila. -¿Cómo llegaste al mundo de las anchoas?**

Sergio López de Guereñu. – Mí caso es un poco atípico en el mundo conservero en Santoña, la mayoría de los conserveros actúales han seguido una tradición familiar y han heredado la fábrica de abuelos a padres y de padres a hijos.

Por lo que a mí respecta el dedicarme a este mundo es pura pasión. Yo era director comercial en una empresa de otro sector totalmente distinto a la conserva, se presentó la oportunidad de coger la fábrica, me presenté a mi jefe para pedirle la cuenta y me embarque en esta preciosa aventura.

### **Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a hacer ese cambio?**

Sergio López de Guereñu. – Es un mundo muy bonito, siempre me ha fascinado. No hay mayor satisfacción que un cliente satisfecho después de comer tú anchoa, eso cura todas las horas de trabajo que lleva su elaboración.



**Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena anchoa?**

Sergio López de Guereñu. – La mejor anchoa qué hay es la del cantábrico, la de costera, no porque lo diga yo, la anchoa viene al cantábrico a comer y aquí tiene la mejor comida por las condiciones del mar, su temperatura, sus corrientes, su salinidad...

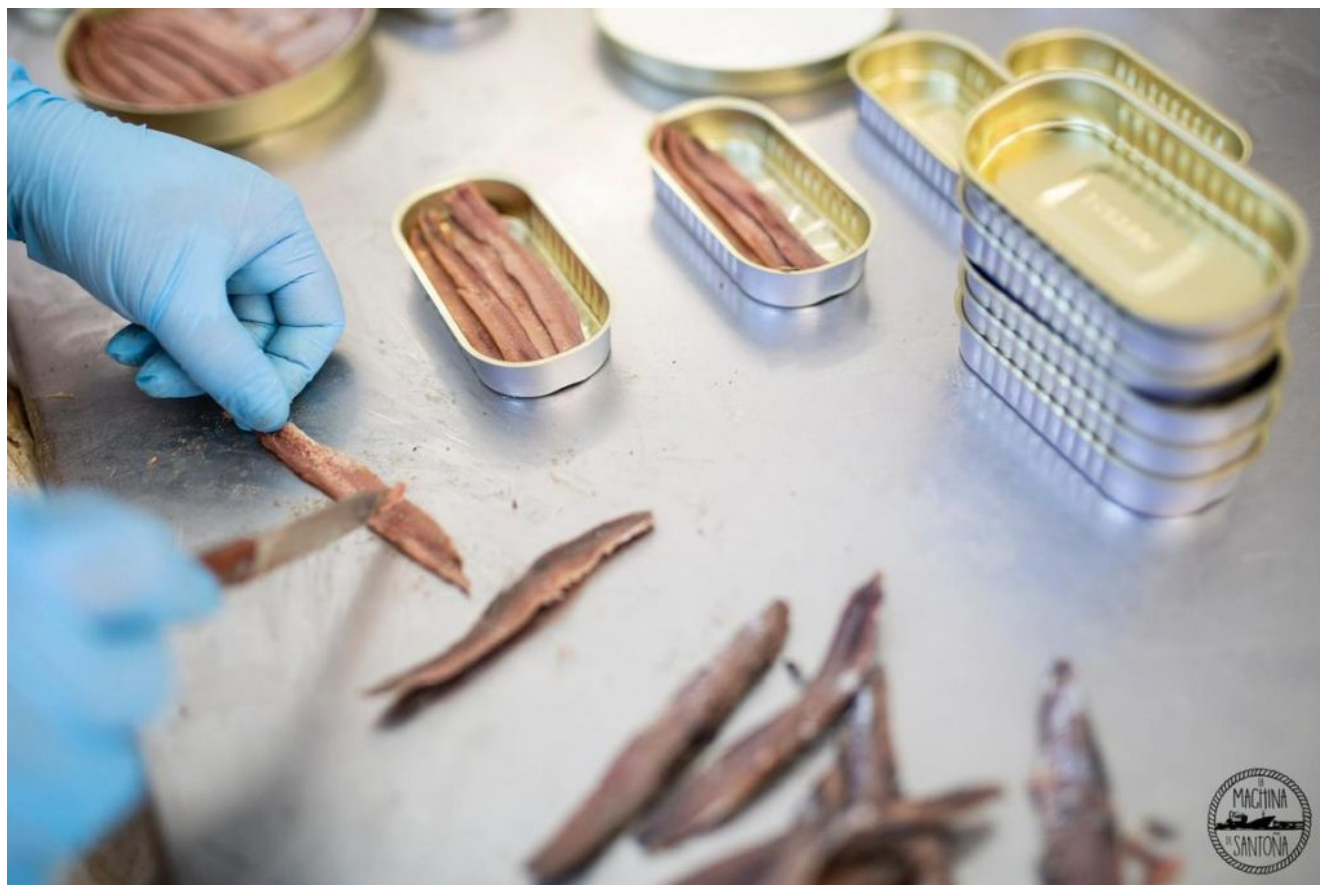
Una buena anchoa tiene que ser carnosa, limpia, con una buena textura, con un color rojizo y qué te deje un buqué en boca potente.

## **Genuina anchoa de Santoña**

**Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la anchoa?**

Sergio López de Guereñu. – Lo complejo que es, en una fábrica de tornillos metes una varilla en la máquina de control

numérico programada y te corta todos los tornillos a la misma medida y por millones... en la fábrica de anchoas las únicas máquinas son las mujeres que las elaboran, qué son las verdaderas maestras.



En un mismo barril de anchoa en salazón te puede variar la maduración de una parte del barril a otra...

**Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos?**

Sergio López de Guereñu. – El objetivo lo tengo muy claro: “la calidad” quiero que cuando se coma una anchoa de la Machina se pongan los bellos de punta, y en boca aprecien su textura en la limpieza de la anchoa. Tengo un proyecto I+D con la anchoa que está apuntito de salir, ya ha pasado el corte del laboratorio y en breve verá la luz.

**Ángel Marqués Ávila. -¿Cuál es el concepto y la**

## **filosofía y de vuestra conservera?**

Sergio López de Guereñu. – Somos una conservera pequeña y familiar en la que solo tenemos una forma de elaborar, elaboración 100% artesanal, poseemos el registro de artesanos número 412, buscamos la mayor calidad posible desde qué compro en la subasta de la lonja la materia prima hasta que el cliente abre la lata con el producto terminando.

---

## **Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos**

**Los números que acompañan a esta empresa Dehesas Reunidas, ganaderos desde 1855 no suponen unos guarismos de índole caprichosa, sino que tienen un significado real.**

**Por Ángel Marqués Ávila**

La Ley de Desamortización de Pascual Madoz, precisamente de 1855, supuso la puesta en valor, mediante su ordenación y descuaje de numerosas dehesas incultas o apoderadas de monte, sitas en el marco amparado por la actual Denominación de Origen (DO) de los Pedroches. Es decir, los valles de los Pedroches y Alto Guadiato.

Antepasados de los actuales socios ganaderos de Dehesas Reunidas participaron en ese proceso, que se vio incrementado con la construcción de la línea del ferrocarril Almorchón – Córdoba (1868 -1873) que hizo mucho más accesible la zona, así como el transporte de ganados, entre ellos los apreciados ibéricos a la salida de las montaneras.

Pero, en realidad la presencia en la región de las familias de los ganaderos que componen Dehesas Reunidas es muy anterior, y data en algunos casos de la reconquista de Córdoba en 1268 por el Rey Fernando III el Santo.



### **Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos**

Si los árabes tenían sus caballos de pura raza, los cristianos impusieron su oveja merina y sus cerdos ibéricos. Y ya se sabe que “más cristianos hicieron el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición”.

La mayoría de sus Dehesas se ubican en El Valle del Alto Guadiato y en el de Los Pedroches. (Córdoba)

Los ganaderos de Dehesas Reunidas, S.L. llevan más de 150 años produciendo los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de dehesa en el suroeste de España, adscritas en su mayoría a la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches”.

# La entrevista

Para estar al tanto más en profundidad esta empresa, mantuve el siguiente dialogo con **Juan Menéndez Nieto, director nacional de ventas, que sienten muy dentro todo lo que rodea a este proyecto.**

**¿Cómo se presenta el 2023 para el sector? Y como ha sido este 2022?**

Para el sector 2022 ha sido un año complicado pues se ha vendido más barato que los costes, en 2023 creemos que abra regulación de los precios y se podrá seguir apostando en hacer un gran producto como es el Jamón Ibérico.

**¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar jamones y embutidos, elaborados de forma artesanal?**

La aceptación del consumidor que puede adquirir un producto artesanal cada vez es mayor, pues cada vez hay más información de lo bueno que esta y lo bueno que es un producto de las propiedades que tiene el **JAMÓN** y más con una Alimentación natural y de Bellotas en su finalidad de ciclo.



**¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de jamones y embutidos?**

El papel es muy importante pues como la palabra dice especializadas y tramitadores del producto que trabajan, mostrando la diferencia a otros productos diferentes.

**¿Cuál es momento de la elaboración de jamones y embutidos artesanales en España?**

Decir artesanales, no define la alimentación ni el porcentaje racial muy importante en la transformación de un alimento, creo que hay grandes artesanos de cerdos de capa blanca con

una gran calidad y hay artesanos que trabajamos como antaño una raza autóctona 100% y una alimentación en extensivo y de Bellota a la cual el tiempo de sacrificio lo marca el fruto más valioso para esta fase, **LA BELLOTA**.

El fruto empieza a caer en octubre hasta febrero, marzo. Lo cual se la llamada campaña de montanera se hace en Enero, Febrero su mayor parte.

## **Dehesas Reunidas**

### **¿Cómo llegasteis al mundo de los jamones y embutidos?**

Yo vengo de una familia de tradición en el sector cárnico, con mis 57 años, a día de hoy llevo 43 años trabajando en lo que más me gusta, el Jamón 100% Ibérico, a lo cual creo que me falta otro ciclo para saber algo de este mundo tan maravilloso.

### **¿Y qué os llevo a dar ese salto?**

Empecé con el negocio familiar y cada vez me fui involucrando más y especializándome en el sector del Ibérico que me apasionaba desde siempre.

### **¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, lomo, es decir, un buen embutido?**

Lo más importante es buscar buena compañía para compartirlo y disfrutarlo, pues creo que en España tenemos una gran variedad de calidades y marcas que lo hacen muy bien.

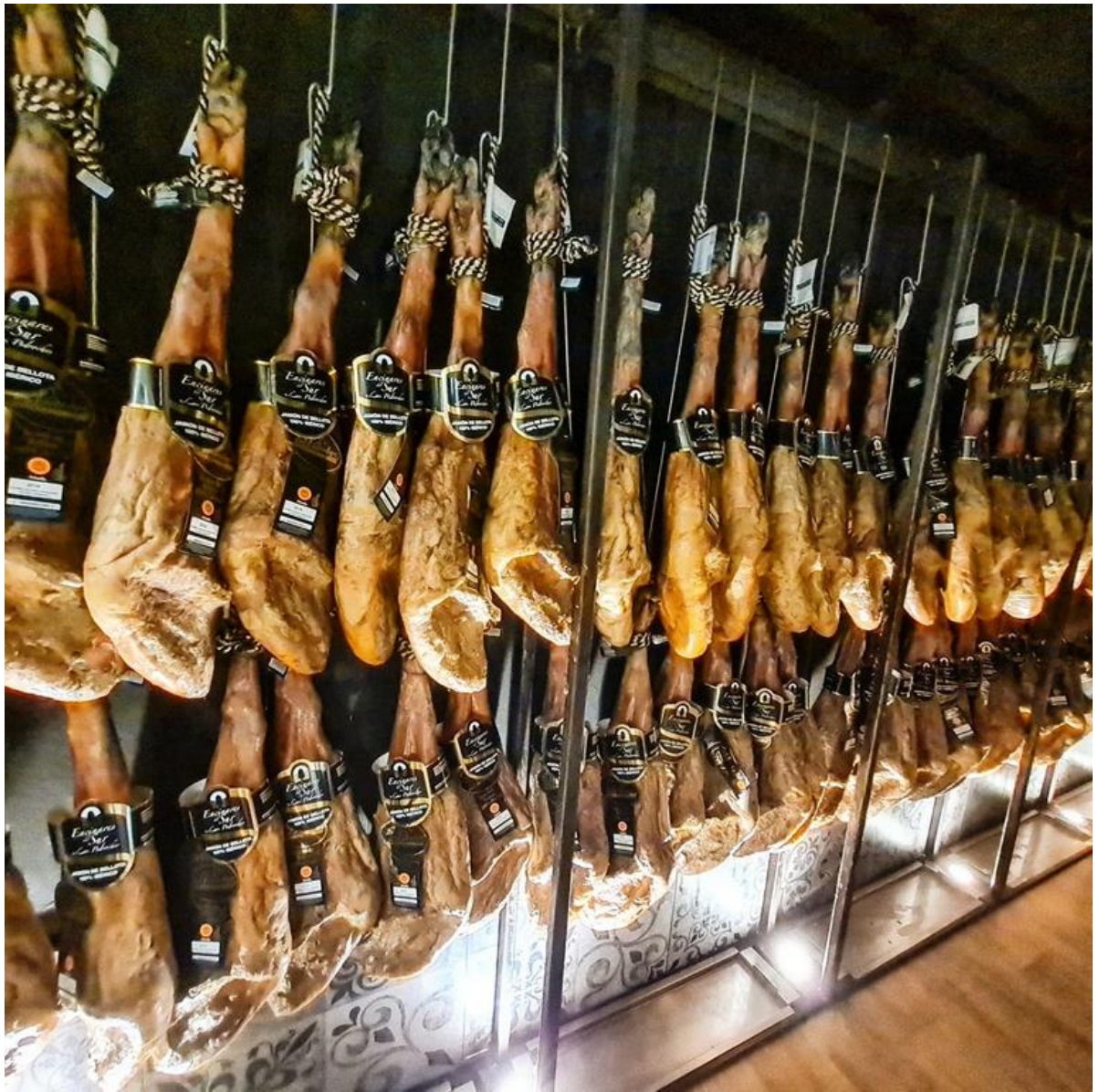
### **¿Qué destacaríais del mundo de los jamones y embutidos?**

Que tenemos algo único en España y cuando vas a otros países aparte de fútbol te hablan de nuestra Joya de la corona El

jamón de Bellota 100% Ibérico, te hablan para que les cuentes sobre el protagonista.









## **Nuevos proyectos**

**Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes proyectos?**

Nuestros siguientes proyectos es seguir cuidando a nuestros colaboradores, clientes y amigos y salir al mercado internacional, que ya estamos en ello con una buena aceptación.

**¿Cuál es el concepto y la filosofía y de DEHESAS**

## **REUNIDAS?**

**Dehesas Reunidas**, tiene el concepto de desmarcarse de lo actual pero aprovechando las nuevas tecnologías, respetando lo artesano y tradicional, nuestra filosofía es el respeto por un ecosistema único como es La Dehesa del valle de los Pedroches, el bienestar animal y el poder ofrecer un producto para que las personas tengan momentos y experiencias únicas, somos una empresa de románticos que amamos nuestra filosofía.

**¿Dentro de la amplia variedad de jamones y embutidos de los que tenéis en vuestro catálogo, por supuesto que todos son de alta calidad, pero cuales destacarías y por qué?**

Puedo destacar nuestra Paleta y Jamones **Encinares del Sur**, pues creo que tenemos algo ni mejor ni peor que otros, si no diferente, por sus matices, aroma y ese gran sabor que al saborear una tapita de jamón con su parte de tocino con un color cristalino propio de una alimentación de Bellota, en boca entra suave y al rato tras rozar las papilas gustativas te transporta a esos olores y sabores que tiene nuestra Dehesa, no se me da muy bien la descripción pero realmente me gusta viajar cuando saboreo una tapa de Encinares del Sur, me recuerda a esos paseos por la Dehesa disfrutando de sus frutos y del Rey el entrepelado **Cordobés**.



**Hay una figura que muchos desconocen es la de perfilador o catador o calador de jamones, ¿cuál es tu opinión sobre esta especialidad profesional?**

En esta profesión si hay algo es desconocimiento, no sabemos el trabajo que hay detrás ni sabemos apreciar lo que significa que personas como los Mayorales o porqueros tienen una profesión como hay compañeros en Dehesas Reunidas que van por la tercera generación.

Son catedráticos saben cómo cuidar y respetar la Dehesa, el respeto animal y el cómo de pastores de oveja se tratara,

necesitaríamos una eternidad para describir su gran trabajo, perfilador es el profesional que cuando llegan las piezas se perfila para su entrada a la sal, calador en una bodega suele ser el maestro artesano que cala el producto antes de su salida de bodega, yo no soy partidario de una cala antes, pues es una herida que ocasionas a la pieza, pudiendo trasformar en una deficiencia a la pieza, tampoco como la gran mayoría de profesionales que a la hora de calar lo hacen como si fuera un estoque.

La cala bajo mi opinión debe ser pequeña, con uno o dos centímetros como máximo de penetración se detecta si hay anomalía, no se debe acribillar la pieza en sus partes de cala, codillo, puente o la vena de la babilla, en la punta también se podría, hay muchos criterios y creo que todos respetables, pero con la mínima penetración.

Luego es muy importante como cualquier herida taparla con manteca de la propia pieza, soy un aprendiz y me encantaría saber más de esté maravilloso mundo del Jamón Ibérico que es tan extenso, complicado y a la vez bonito y emocionante.

---

## **Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria**

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de

**inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.**

**Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman**

**Fotos: © Kyoko Hamada**

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de Modernist Cuisine, un proyecto de investigación relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

### **¿Cómo se vive la cocina en su casa?**

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

### **Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?**

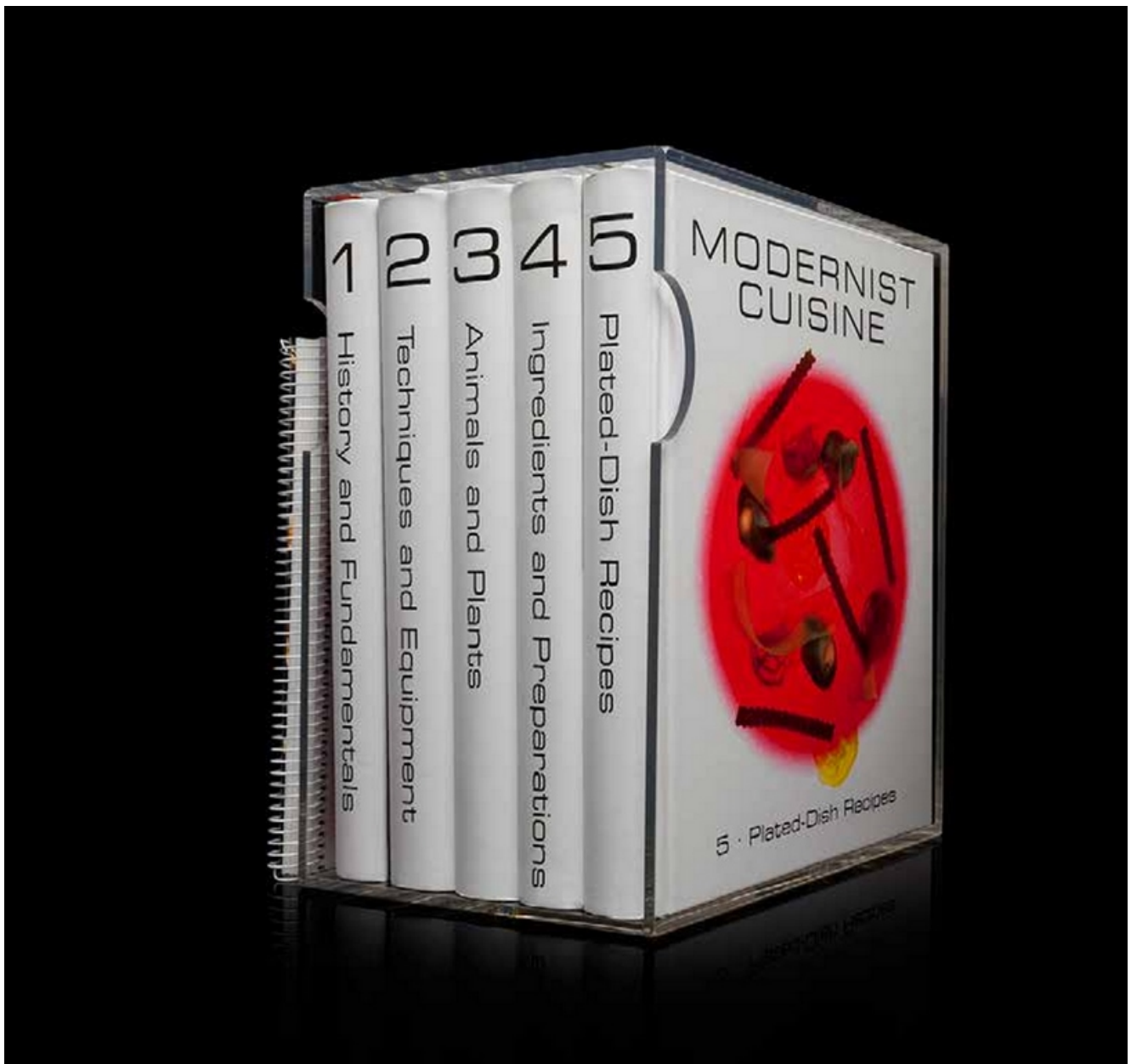
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses,

la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



**Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.**

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo,

las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

**Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.**

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, “Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído”.



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

**El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.**

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

**¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?**

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

**Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.**

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

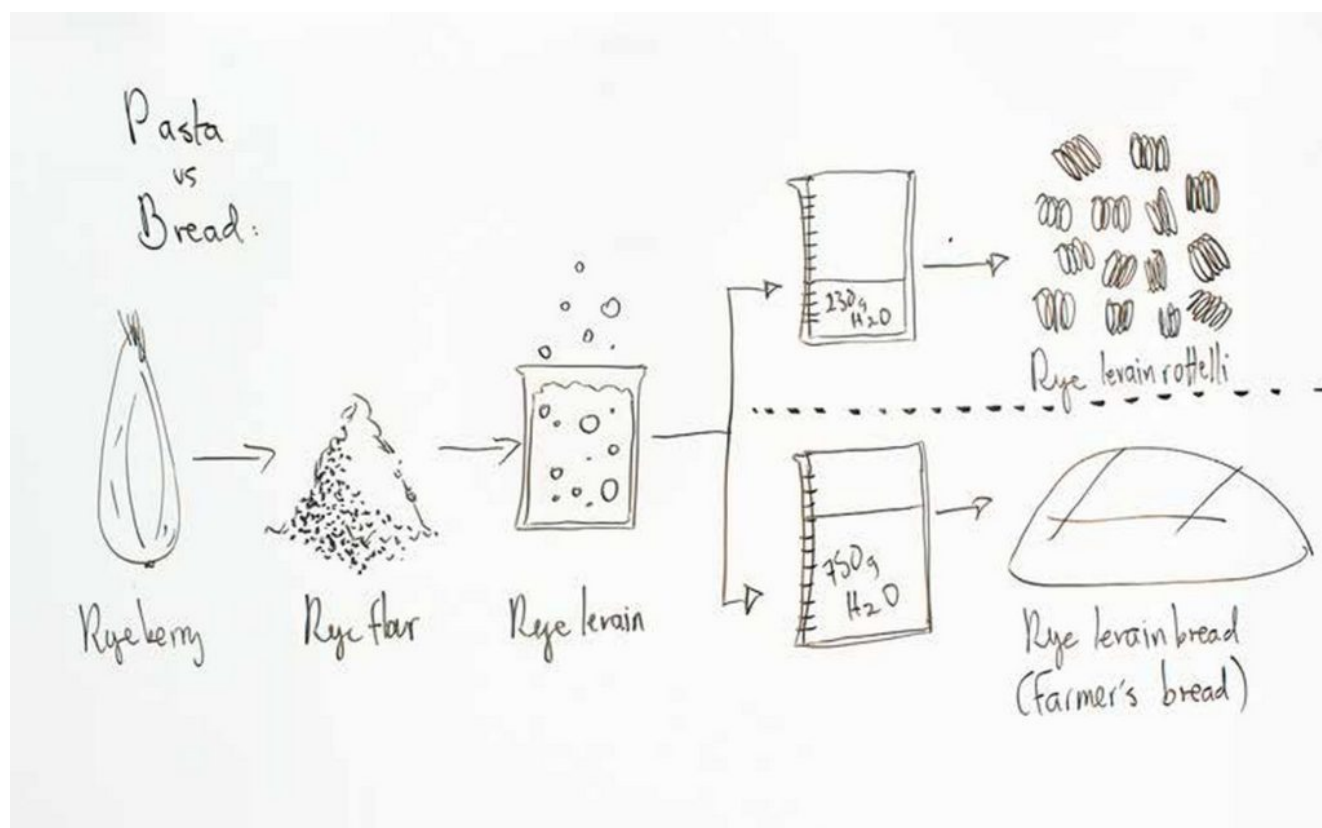
**Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.**

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



**¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.**

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

**Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?**

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de "x", pero "x" no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

**¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?**

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

**¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?**

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.