

Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia.

La mayoría de las veces cuando escribimos sobre algún **evento de gastronomía** llámese cenas, Brunch, siempre hablamos y comentamos lo bueno que estará el menú.

Esta vez quiero que den por descontado que el menú va a estar de cielo y de tierra, de territorio, de mestizaje, de buena cocina impregnada de toda la **alquimia** que puede tener un territorio como Latinoamérica.

Hace unos cuantos años, cuando el boom de la [cocina japonesa](#) estaba en auge, le comenté a un cocinero durante una entrevista que por ahí venía la cocina latinoamericana y que esta, a diferencia de la japonesa -la cual me fascina, ojo no confundan mis palabras- iba a tener una gran repercusión por encima de la del sol naciente.

Y le comenté que la diferencia iba a ser los registros ancestrales que tienen nuestros genes, la transculturización gastronómica de siglos de [Canarias](#) con las Antillas y el Caribe.

Encuentro de gastronomía

Así que luego de ubicarlos en situación, les debo adelantar que las próximas dos fechas del evento del Chef Pedro Nel y la también **colombiana** Lucero Vílchez, será más que una simple comida. Esta mujer 'con M en mayúsculas' a parte de una muy buena cocinera, resulta una maravillosa comunicadora que les llevará -a través del plato y la narrativa- a hacer un especial recorrido por la gastronomía de un país mágicamente sabroso ...Colombia.



Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia

Dicen que “para muestra un botón”, y es que en el desayuno que se realizó para la prensa especializada en el Restaurante Etéreo, pudimos degustar una muestra gastronómica del país caribeño en su forma más tradicional ¿el resultado? una excelente cocina como nos tiene acostumbrado el Chef Nel con el aderezo que ha puesto la Chef Lucero Vílchez, territorio.

Entre los platos del desayuno, disfrutamos de unas **“Papas rellenas en borraja y salsa hogao”** una salsa mestiza en la que más se refleja, por sus ingredientes, la unión que tiene Colombia con España.









“Buñuelos” elaborados con féculas de maíz y tradicionales en la cocina decembrina de Colombia.

“Pan de Bono” un pan inventado por un italiano que su traducción sería Pan del Bueno. De Antioquia, el eje cafetero de Colombia, tuvimos el **“Calentao”** compuesto de *fréjoles*, arroz, salsa hogao, chicharrones y arepa colombiana.

Además, pude degustar un excelente **Zaperoco** elaborado con café Regina, del cual, siempre lo digo, soy fanático y les aseguro que ha estado brutal de bueno como todo en Etéreo.



Este desayuno también estuvo aderezado de un excelente ambiente, de una inmejorable atención por parte de ese equipo de Etéreo además de grandes amigos, colegas y compañeros de trabajo.

Así que, les repito, asistan a degustar estas jornadas de Pedro Nel con la chef y comunicadora Lucero Vílchez con todos los sentidos abiertos, degustarán y aprenderán a conocer un país a través de su gastronomía...gran oportunidad.



Chef Lucero Vélchez luce la gastronomía de Colombia

Conoce a Lucero Vélchez

Nacida en Lima, Perú, hija de padre argentino y madre colombiana, creció acostumbrada a los sabores de América Latina. Los mejores momentos de su vida, los recuerda en la cocina y alrededor de una mesa.

Estudió publicidad y comenzó a trabajar en televisión desde muy joven. Ha pasado por canales como RTP, Panamericana, américa TV y Teleantioquia siempre dirigiendo y presentando programas familiares, ha hecho radio, teatro y hasta revistas.

- Publicista IPP Lima Perú.
 - Especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv U de Lima.
 - Técnica en Gastronomía Escuela Superior Mariano Moreno.
 - Directora y presentadora Las Tres Gracias y La Sartén por el Mango.
-

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Celler de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una “una

interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje” a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.

Etéreo: jornadas con la gastronoma colombiana Lucero Vílchez

El chef Pedro Nel, anima a sumarse a “esta excelente oportunidad para probar platos populares de diferentes regiones del país caribeño”

La **gastrónoma** y presentadora televisiva de **Colombia Lucero Vílchez**, una de las mujeres más influyentes en el ámbito de la comunicación especializada en [América Latina](#), estará los días 8 y 9 de agosto en el restaurante **Etéreo de Santa Cruz de Tenerife**, para desplegar, junto al **chef Pedro Nel Restrepo**, sendas jornadas –**almuerzo y cena**– que estarán inspiradas en la genuina cocina tradicional del país caribeño.



Jornadas con la gastronoma colombiana Lucero Vílchez

La presencia de **Vílchez** en Tenerife para esta relevante acción **gastronómica** fue confirmada por el propio jefe de cocina del establecimiento santacrucero, que tuvo la oportunidad de coincidir con la presentadora de **Teleantioquia** en un [reciente viaje](#) a **Bogotá y Medellín** para intervenir en el medio televisivo de su país natal junto a la conductora de programas como “Venga a Mi pueblo”, “Qué maravilla”, “Complicidades”, “Las Tres Gracias”, “Sabor de mi Tierra” y “La Sartén por el Mango”.

Nel y su equipo de cocina y sala de **Etéreo** -con un **Sol Repsol** y Recomendado de la Guía Michelin- avanzan que *“hay que apuntar estas fechas en el calendario porque en cada uno de los cuatro pases habrá sugerentes muestras de la coquinaria tradicional colombiana y con los matices significativos de las diferentes regiones del país”*.

Cultura e identidades culinarias

Pedro Nel subraya, asimismo, que *“aunque estaremos en plena época estival, estos recetarios que trae Lucero a la Isla se prestan para disfrutar de una ciudad, como **Santa Cruz**, que también vive con ganas el verano gastronómico”*.

Cabe destacar que el chef fue invitado del programa de esta **gastrónoma y comunicadora** formada en la Escuela Superior Mariano Moreno (Medellín), precisamente el centro académico en el que impartió la docencia el chef de Etéreo.







En la actualidad, **Lucero Vílchez** dirige su **escuela de cocina** destinada a aquellos emprendedores-as gastronómicos que pretenden **asesorar y desarrollar proyectos alrededor de la cocina** y sus diferentes áreas **profesionales**.

Dilatada trayectoria

Nacida en Lima **Perú**, hija de padre argentino y madre colombiana, la *influencer* que cocinará en tándem con **Pedro Nel** creció con los sabores de **América Latina**.

Estudió publicidad y empezó a trabajar en televisión desde muy joven y ha pasado por canales como RTP, Panamericana, América TV y Teleantioquia, siempre dirigiendo y presentando programas familiares.

*“Para cocinar en serio no basta con **cocinar** rico y divertirse –asevera la invitada a las jornadas-; hace falta*

conocimiento”.

De esta manera decidió estudiar para fortalecer sus conocimientos de publicista (IPP Lima Perú), y especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv de Lima, entre otras vertientes de la comunicación.

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Si en España hay alguna zona que se identifica con el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, *“somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”*, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota 100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”*.

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros / chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró *“La cerca del gallego”*, posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieto Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

Ángel Marques. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

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

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michellin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las

Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de papel. Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*

Chef David Cruz **Vargas...Talento joven**

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**, quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dinos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>

AgroCanarias by Paco Almagro – Francisco Belín

Francisco Almagro y Francisco Belín han cocinado, y preparado; un banquete canario en información, entretenimiento, proyección visual y lo más importante, un reconfortante mensaje de apoyo y divulgación al sector más importante de las islas Canarias, el sector primario.

No podemos olvidar que Francisco Belín es, desde hace muchos años, un pilar para la difusión del sector gastronómico de nuestras islas y piedra angular de cualquier proyecto local o nacional en el que esté presente nuestros productos y sabores.

Con una sección diaria de gastronomía en el periódico El Día que duró más 7 años cerrados, algo que, aunque parecía

imposible de desarrollar, gracias a la labor encomiable de Fran Belín, sirvió como trampolín para muchos cocineros y productores locales.

Una labor que, a fuerza de reinventarse, bien ha sabido mantener este embajador de nuestra gastronomía y biodiversidad.

Agrocanarias.TV vio un rotundo éxito en la pantalla de Televisión Canaria y desde ya, se nos ha hecho “*la boca agua*” por continuar viendo su primera temporada, así que, tras ello, hemos querido hablar con Belín.

La Entrevista

Canariasgourmet. – Fran, antes que nada, felicitarte tanto a ti como al señor Almagro, no solo por la puesta en marcha del programa, sino por haber creado ese binomio de trabajo y creatividad Almagro-Belín, que nos está dando tantos placeres comunicacionales. Cuéntanos ¿qué hay detrás del telón de AgroCanarias?

Francisco Belín. – Antes que nada, gracias José a ti y a Leonor, a Canariasgourmet, por esas palabras que me dedicas en la presentación. Como ustedes y otros compañeros-as, la labor del periodismo especializado y comprometido con la gastronomía -y por ende del sector primario, más concretamente el producto local- es cierto que nos ha dirigido a avanzar en distintos formatos y etapas.

Está claro que con Francisco Almagro, máximo responsable de este programa y con el que comparto proyectos con su productora Creacción.TV, inicié, iniciamos, una andadura humilde pero directa con el programa de Con Cúrcuma Radio, que recientemente cumplió 4 años de misión en una veintena de emisoras de toda Canarias y más de 200 programas semanales de

dos horas de duración; está claro que ahora mismo estamos en una fase de sincronización de ideas y cometidos, cada uno con su función, que desemboca en este programa que intuyo que, en general, va a encantar.



Francisco (Paco) Almagro y Fran Belín

Hay que atribuir ese gran trabajo global a Almagro y yo cumplo con mi responsabilidad periodística en la que siempre aspiro a que lo que hacemos en cualquier formato sea pura credibilidad.

Pues lejos de centrar en los autores, en este caso de Agrocanarias.TV, debemos ir directos a la labor de personas, de mujeres y hombres, que sin que lo sospechemos la mayoría de la población canaria, están garantizando el futuro de los productos de cercanía: la agricultura, la ganadería, la pesca del Archipiélago. O lo que es lo mismo: los paisajes, la sostenibilidad, nuestra identidad como pueblo y su prosperidad en los modelos socio-económicos que podamos plantear para las futuras generaciones.

AgroCanarias una nueva visión del producto local

Canariasgourmet. – ¿Cuál será el enfoque central del programa? ¿gastronomía con productores? ¿empresas y sector primario?

Francisco Belín. – Cómo avanzaba José, el programa presenta un formato dinámico, ágil, diría que ‘gustativamente agradable’ y, por el horario, casi un aperitivo; entretenimiento que no está reñido con la información y la divulgación rigurosas.

Porque en cada resultado final nos afanamos más de 30 personas del equipo en dar hilo conductor de las 8 Islas en una decena de contenidos que nos permiten disfrutar, permíteme la expresión, sin marear la perdiz.



Anastasia

Proponemos localizaciones formidables que luego los televidentes van a poder situar y visitar. También a esas personas, con mayúsculas, muchas de ellas jóvenes que intentan cimentar el relevo generacional en el campo, en la viticultura y en el mar.

Trabajadores-as que tienen mucho que [transmitir](#) en todo ese contenido (esta temporada serán 39 programas) en un enfoque, tal y como preguntabas, dinámico –reitero-, con una tensión informativa que nos va a tener al tanto de lo que es este enorme legado y futuro que constituye el sector primario y por supuesto de la gastronomía.

Francisco Belín nueva imagen – nuevo programa

Canariasgourmet. – Fran tengo que reconocerte que eres un personaje camaleónico y nos has dejado ver una imagen totalmente renovada... Me parece que el [Sr. Almagro](#) al fin lo ha conseguido.

Francisco Belín. – Como marca el topicazo y, permíteme que sonría con la boca ancha, es que es muy divertido y productivo trabajar con Francisco Almagro; es un lujo, se hace todo más fácil.

No hay enrevesamientos y sí objetivos que no admiten peros. Este programa propiciado, previo concurso rigurosos de productoras por Gestión del Medio Rural (GMR Canarias), es un ejemplo de esa visión diáfana.



Francisco Belín nueva imagen – nuevo programa

No somos los protagonistas y sí las mujeres y hombres del sector primario canario. He de aseverar que tanto él como todo el equipo y yo, particularmente, disfrutamos de nuestra propia personalidad, que nunca se ve mermada.

Al contrario: esta fase televisiva tiene que ver muchísimo con la larga experiencia de Almagro –con productos como Donación.TV. Es que no solo destaca la fluidez de acciones sino el aprendizaje constante en cada toma, en cada localización, ambiente distendido, que es ya todo un premio, y yo diría que hasta veces ese punto socarrón tan agradable para convivir y para trabajar en este formato.

Lo que sí es cierto es que este equipo se ha tomado la misión de Agrocanarias.TV, cada uno de los espacios semanales, como un desafío. Hay potencia, hay derroche de responsabilidad y vocación y todo ello, estimo, se podrá percibir en cada imagen, en cada presentación.

Créeme: las vivencias en cada uno de los sitios a los que vamos a grabar quedan indelebles porque esos enclaves, esas personas del sector primario dejan huella profunda en todo lo que haremos en esta temporada y en la próxima.

Trabajo contra viento y marea

Canariasgourmet. – Estos últimos años, a pesar de la pandemia y cuantas cosas nos han pasado, ustedes han sabido estar en constante evolución y trabajo ¿cómo se consigue eso?

Francisco Belín. – Pues la verdad es que no tiene mayor secreto que el compromiso, subrayado este término sin faroles ni artificios, claro está. Como tantas personas de los sectores implicados en la gastronomía, frente esos dramáticos meses, horribles diría, para la restauración había que responder con trabajo-trabajo-trabajo.

No me convencía, mientras estábamos atosigados por el virus, la cantinela de que nos teníamos que ‘reinventar’. No encajaba en ki forma de mirar al futuro y sí ‘refrescar’, ‘enriquecer’, ‘hacer equipo’.

Al final los logros no vienen fruto de la casualidad sino de una andadura firme en todo lo que creemos y hemos perseverado.

Quiero subrayar para hacer hincapié que nosotros somos parte de la rama de ese árbol robusto de la Información, en la que tú y Leonor y tantos compañeros y compañeras del periodismo especializado hacemos cada día con rigor y con pasión; aprovecho asimismo, José, para reafirmar que yo me he desenvuelto en el mundo del periodismo gastronómico desde hace 25 años y, en los últimos tiempos, he puesto énfasis en el producto local pero realmente hay compañeros-as del mundo del periodismo y la comunicación agropecuaria que están infinitamente más preparados en la información del campo y de la mar.

La producción y un servidor estamos decididos a sumar con

planteamientos actuales, en definitiva, al ámbito conformado por conceptos y los estilos definitorios, pero siempre, en nuestro caso, con veracidad y credibilidad.

Anécdotas y camaradería en el equipo

Canariasgourmet. – A ver siempre en grabaciones están esas situaciones inolvidables producto del gran trabajo y esfuerzo que lleva producir un programa como AgroCanarias, ahora como presentador ¿alguna anécdota que compartir con nuestros lectores?

Francisco Belín. – Como en cierto modo avancé, la riqueza del programa radica en la naturalidad en cómo se desenvuelve un equipo que está pendiente de las personas que nos rodean; esas personas que trabajan denodadamente por situar al campo, a la ganadería, al mar, a los cultivos ecológicos, a la industria alimentaria, en el marco que corresponde -no marco lánguido, trasnochado o de 'folklorismo' si se puede llamar así -.

Los problemas del sector están ahí, no cabe duda, y hay que avanzar, pero vayamos a claves de progreso, a factores contemporáneos, al conocimiento de base por parte de la sociedad canaria en el amplio mundo de la gastronomía.



Anastasia y con ella hemos tenido chascarrillos con algún pie de foto en informaciones –“Francisco Belín con una gallina

Nuestro sector primario que nutre a esa gastronomía está dispuesto a avanzar y allí estaremos para dar la palabra auténtica, sin pinceladas místicas, de lo que nos encontramos.

Surgen así, cómo no, momentos sabrosos qué suponen el mismo privilegio de estar entre cañas de azúcar, en una granja de pitayas o con anécdotas como la de la despedida con esa gallina de una granja ecológica de Tacoronte que se portó y muy bien –risas-.

La llamamos Anastasia y con ella hemos tenido chascarrillos con algún pie de foto en informaciones –“Francisco Belín con una gallina”-. Debo confesar que el animalito dejó estampada su ‘firma’ –ya sabes a qué me refiero- en la camisa reglamentaria del programa.

Puede que en algún momento este presentador esté más ágil o más espeso a la hora de expresar eso tan importante que tenemos ante nuestras cámaras y ante nuestros televidentes y en algunos casos pueden repetirse algunas tomas, algo ya de por sí que genera anécdotas muy simpáticas.

Nuevos proyectos

Canariasgourmet. – ¿Planes, nuevos proyectos en mente? adelántanos algo, por lo menos algunas pistas –reímos-

Francisco Belín. – José ya me conoces y en realidad las ‘marmitas de la imaginación’ están continuamente al fuego de la acción.

El gran desafío es también que no se solapen esos proyectos en aras de la calidad. Ya sabes que escribo para varios medios y conduzco el programa de radio, además de otros terrenos periodísticos.

Lo relevante es representar a nuestra tierra en Congresos y ferias nacionales, un poco de todo, pero haciéndolo con responsabilidad. El ego, el del equipo, es “cero”. El protagonismo es absoluto del sector primario.

Canariasgourmet. – Para terminar, nos gustaría que extendieras a través de nuestras páginas una invitación para ponernos este sábado frente a la pantalla de Televisión Canaria y ver el estreno.

Francisco Belín. – Creo que hoy nuestros dispositivos nos permiten, en cualquier momento, en cualquier circunstancia, disfrutar de un espacio televisivo y Agrocanarias.TV es una fuente de degustación de media hora, concisa, electrizante, interesante, ... Así, pues, claro que animo a seguirlo cada sábado a las 2 de la tarde o a seguir este espacio que luego podrá encontrarse en las redes sociales y en la página web de la Televisión Canaria.

Un programa, permitan el símil, casi cultivado como si hicieran los hombres y las mujeres del sector primario. Estas piezas televisivas me atrevo a decir que irán in crescendo. Mil gracias a Canariasgourmet por darme la posibilidad de explicar emociones y convicciones acerca de este soporte que estamos convencidos que irá calando entre los-as televidentes.

Lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

La Finca Hualdo sigue siendo el alma del proyecto y alberga la infraestructura para elaborar sus productos, entre los que destaca el aceite, y ahora el queso

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

El mimo

La Finca Hualdo, esta explotación ganadera está formada por cerca de **2.000 ovejas de [raza manchega](#)**, la autóctona de la zona. Tradicionalmente, la raza manchega se ha considerado de doble aptitud, pues se fomentaba tanto el aprovechamiento cárnico como de la leche. Sin embargo, actualmente destaca la especialización de las explotaciones productoras de leche. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

Para los responsables de esta quesería el bienestar animal es fundamental para producir leche de forma respetuosa y

sostenible. Desde el año 2006, manejamos con esmero los animales, prestando especial atención a los aspectos clave.



Cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

En 2017 construyeron una nueva sala de ordeño situada a pocos metros de la quesería. Dotada de una tecnología avanzada, nos ha permitido ganar en rapidez a la hora de ordeñar, pero, sobre todo, estas instalaciones suponen un mayor bienestar para las ovejas. Además, nos permite un mejor seguimiento de la producción y un control exhaustivo de la calidad.

El proceso

El proceso de [ordeño](#) se lleva a cabo dos veces al día: la primera muy temprano y la segunda a partir de las 16h de la tarde, permitiéndonos elaborar nuestros quesos con leche recién ordeñada. Sin dilaciones ni traslados excesivos, utilizamos la materia prima en óptimas condiciones.

Las ovejas disfrutan de los pastos naturales dentro de la

propiedad, pastando a diario en nuestras praderas, pastos y rastrojos, al cuidado de los pastores. Esto es esencial para producir una leche de calidad, rica en matices y en componentes nutricionales y clave, por tanto, para dotar a nuestros quesos de excelentes aromas y complejidad.

La alimentación de nuestros animales se basa en buena medida en lo que se produce en la propia finca, como cereales de invierno, maíz y sus forrajes, alfalfa, paja... mientras, las ovejas devuelven materia orgánica al olivar en forma de estiércol, contribuyendo así a construir un modelo de economía circular

Quesos Hualdo...La Variedad

Esta quesería manchega elabora varios tipos de quesos, uno de pasta semiblanda de corteza lavada y enmohecida, la que consiguen dejando mayor humedad del grano de cuajada al momento de desuerar.

Esto provoca que, durante el afinado, las reacciones bioquímicas ocurran con mayor rapidez e intensidad, dando quesos cuyas texturas se rompen, se ablandan.



El aspecto de los quesos es variable: en los de corteza lavada predominan los tonos anaranjados de los que son responsables la bacteria *Brevibacterium linnes*; en los de corteza enmohecida, se puede apreciar tonos verde-azulados debidos a un gran crecimiento de colonias de *Penicillium roqueforti*.

El interior en ambas variedades es untuoso y algunos carecen de ojos. Los aromas vegetales son más característicos en las cortezas lavadas, y tierra mojada, cuando predomina el moho.

Nuestros quesos de pasta semiblanda tienen un sabor láctico como a mantequilla fermentada, notas vegetales, afrutadas y animal limpio. Final especiado. Gusto residual: heno, moho y nueces viejas. Este queso marida fenomenal con **cítricos, panes de germinados y espumosos.**

...más variedad

Otro de sus quesos más valorados de La Finca Hualdo, es el de pasta dura (con una curación de 4, 7 y 10 meses. Su corteza

natural y cepillada le otorga un aspecto como los quesos de antaño. La pasta tiene un tono marfil, en los quesos más jóvenes se aprecia un color ligeramente ocre, sobre todo en los más curados; los ojos son pequeños y bien repartidos.

La textura es firme y algo más friable en los quesos maduros. Presenta aromas más lácticos en los quesos semicurados y a fruta madura, en los curados. El sabor láctico predomina en los semicurados que evoluciona a frutos secos, en los curados. Este queso combina perfectamente con dátiles en rama, pan de centeno y cervezas de abadí



Otro de los quesos emblemáticos de esta quesería es el de pasta **semi cocida** de una curación de 4, 7 y 10 meses. Se trata de un queso que destaca por su textura ligeramente elástica.

En apariencia es un queso de corteza natural y cepillada que recuerda a las elaboraciones tradicionales suizas. Su interior presenta tonos más ocre fruto de la reacción de Maillard que ocurre al calentar la leche a temperaturas por encima de los

40°C.

Presenta pocos ojos y su textura es elástica. Son característicos de estos quesos los aromas a mantequilla, a panadería u obrador. El sabor a toffee va en aumento con la curación. Este queso combina muy bien con calabaza asada, pan brioche y vinos dulces.

Para conocer un poco los entresijos de esta quesería dialogamos con **JOSÉ ANTONIO PECHE** que es el **DIRECTOR general de quesos de Hualdo**.

¿Cómo se presenta el 2022 para el sector quesero?

José Antonio Peché. – Si bien pensamos que, en la industria agroalimentaria, tanto la crisis sanitaria casi pasada y la socio-económica actual, van a tener impacto, el consumidor al que nos dirigimos no va a renunciar a la adquisición de productos alimentarios de alta calidad como es nuestro queso.



Además, parece que la cultura quesera está en auge y son más los emprendedores que se lanzan a la creación de quesos al estilo francés; con ello, están difundiendo la cultura quesera, lo que nos beneficia a todos los que formamos parte del sector.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

José Antonio Peché. – Depende del tipo de cliente. Las personas más cercanas a la gastronomía, valoran mucho mejor este tipo de quesos ya que son conscientes de su riqueza a nivel sensorial y de que viven una experiencia con cada bocado

¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

José Antonio Peché. – Las típicas queserías francesas son cada vez más numerosas en España. Estas aportan cultura entorno al queso y además dan un tipo de servicio que no se encuentra en los supermercados o charcuterías: asesoría de consumo y conservación.

¿Cómo llega Casas de Hualdo al mundo de los quesos?

José Antonio Peché. – Somos empresas diferentes, aunque bajo el abrigo de un mismo grupo e identidad. Quesos de Hualdo pretende ser el espejo de los AOVEs Casas de **Hualdo**, pero en el sector lactoquesero: aspiramos a ser un referente en el mismo a través de la elaboración de quesos de altísima.

De ningún modo pretendemos ser una empresa de aceites que hace quesos, sino un proyecto innovador y centrado en la creación de valor que se gane el respeto de los expertos y consumidores por sí mismo, rivalizando incluso con Casas de Hualdo en

excelencia.



Quesos de **Hualdo** se ha gestado durante años y en su desarrollo no se ha dejado nada a la improvisación, supone así el culmen de años de trabajo con el rebaño de ovejas de raza manchega que lleva presente en la finca desde hace muchos años.

Su ordeño y manejo, así como su alimentación con salidas a los

pastos propios, daban como resultado una leche de tal calidad que sólo tenía sentido elaborar quesos con ella.

¿Y qué les llevo a dar ese paso?

José Antonio Peche. –

Detrás de este proyecto se encuentra el carácter emprendedor, que forma parte del ADN de la empresa, y por supuesto, el deseo de poner en valor la calidad de la materia prima.



A esto hay que añadir la voluntad de dinamizar el entorno rural con la creación de empleo cualificado en el sector primario, que de primario sólo tiene el nombre, pues es un sector sofisticado y con una importante carga científica. Queremos demostrar lo que se puede conseguir en el sector agropecuario trabajando con rigor y entusiasmo.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

José Antonio Peche. – Los gustos personales y el uso. Si se quiere dar protagonismo al queso en sí, lo ideal es trabajarlo en una tabla. Siempre conviene no poner más de 6 referencias; entre ellas se pueden elegir la mitad de pastas blandas y la otra mitad de duras, por ejemplo, uno de corteza lavada, uno de pasta azul y una láctica con moho en corteza de blandas y

uno de pasta cocida, de oveja tradicional y alguno madurado con algún ingrediente excepcional (trufa, pimentón, hoja de castaño, flores).

A la hora de elegir, hay que decidir intensidad y raza animal, pero siempre me decantaría por artesanos de leche cruda.

¿Qué destacaríais del mundo del queso?

José Antonio Peche. – La variedad y la versatilidad.

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

José Antonio Peche. – Estabilizar las referencias en las que trabajamos y buscar la autenticidad a través del I+D+i. Pretendemos desarrollar nuestros propios fermentos adaptados a nuestra leche y nuestro propio cuajo a partir de nuestros corderos.

¿Cuál es el concepto y la filosofía de vuestra empresa y en particular la quesería?

José Antonio Peche. – Queremos recuperar la vitalidad del medio agrícola produciendo alimentos que son a la vez excelentes, sanos y sostenibles, mientras construimos una marca de calidad, la marca Hualdo, con un propósito muy claro: mejorar la vida del productor y del consumidor y el ambiente rural en el que operamos.

Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

Dabiz Muñoz, ha sido galardonado como El Mejor Cocinero en los Premios Gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid.

El Chef Dabiz Muñoz ha sido elegido por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid como el Mejor Cocinero.

El chef madrileño ha impregnado un estilo de cocina en sus propuestas y formatos. Muñoz ha logrado reconocimiento y éxito en cada una de sus [proyectos](#) a base de cocina de calidad.



Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

El galardón del El Mejor Restaurante, recayó en el Corral de Moreira, regentado por los hermanos Juan Manuel y Armando del Rey.

Los hermanos del Rey junto al chef bilbaíno David García han sabido llevar a muy buenos niveles la gastronomía del ya reconocido restaurante.

El premio a la mejor pastelería fue para Casa Mira, una pastelería y turronería que su fundación data del año 1842 y que llegó a ser proveedor de la Casa Real.



La sumiller Cristina de la Calle

La sumillería también encontró su [mejor representante](#) en Cristina de la Calle, quien en la actualidad oficia en Taberna Verdejo.

El Grupo La Ancha se llevó su reconocimiento a la Labor Empresarial, este grupo cuenta con locales tanto en Madrid como en Barcelona.



El Chef Pedro Larumbe

Pilar Salas de la Agencia Efe ha obtenido el galardón al Mejor Periodista Gastronómico y al cocinero Pedro Larumbe se le ha reconocido su trayectoria en la que entre otras cosas, pionero en llevar el huerto de Navarra a Madrid.

Por su parte el Grupo Mahou San Miguel recibió el premio a la promoción de la cultura y la gastronomía madrileña. El premio al producto madrileño ha recaído en Loa 77, AOVE ecológico de Oleum Laguna.

Grupo Pescaderías Coruñesas se llevó los honores de **Innovación Gastronómica**. Benjamín Urdiain, el primer cocinero español en recibir tres estrellas Michelin en el restaurante Zalacaín fue quien le entregó el premio a Dabiz Muñoz, llevándose un fuerte aplauso.

Momentos difíciles

Miriam Hernández presidenta de Acyre Madrid, no ha querido dejar de recordar en la 49 edición de los premios, «el momento difícil que vive la hostelería azotada por la crisis económica

de la covid y la subida de precios»

Valorando el esfuerzo del gremio para conseguir que Madrid sea «cada vez más visible en el mapa de la gastronomía mundial» divulgando además sus productos.

Marco Tacchetto, sensibilidad, introspección y conocimiento

Marco Tacchetto de pone al frente de **Orobianco** con una propuesta que va más allá de los cinco sentidos

Orobianco inicia una nueva etapa, liderados en cocina por Marco Tacchetto. Una propuesta construida a la medida del comensal. **Alta costura donde la sorpresa forma parte de la experiencia.**

Para Tacchetto: *“Orobianco es un restaurante de raíces italianas pero con corazón español. Mis mejores momentos y los que más me han marcado los he vivido en este país”*

Para él, su cocina se ha convertido en una forma de comunicación íntima y personal entre el medio y el comensal, a través de la naturaleza, las materias primas y los platos.

Un equilibrio de productos de calidad fruto de un **trabajo de introspección.**

Por ello, basa su propuesta gastronómica en la sencillez, las tradiciones, los valores culturales, el entendimiento, la sensibilidad y la belleza. Una cocina que parte del respeto hacia el productor y el producto.







Sobre Marco Tacchetto

Marco nació en Due Carrare, una localidad italiana de la provincia de Padua. Desarrolló su formación científica y económica, mientras daba sus primeros pasos en la **trattoria de su familia**, donde experimentó un modelo de restauración y la vida de un cocinero.

Su educación y crianza le hicieron consciente de la dinámica empresarial que envuelve a los hosteleros y sus responsabilidades.

Un aspecto fundamental durante sus primeros años fue conocer a **Luigi Moressa**, con el que ser cocinero dejó de ser una alternativa y se convirtió en una elección.

Descubrió que la cocina no es solo cuestión de sacrificio, sino de pasión, conocimiento, diversión, color y una forma de vida.

Una carrera profesional marcada por la excelencia

Durante su estancia en el taller de **Oriol Balaguer**, aprendió las bases de la pastelería moderna, lecciones de creatividad y *desing*.

Por su parte, **Xavier Sagristà** fue uno de sus grandes mentores, le transmitió los cimientos de la cocina catalana, influenciada por la cocina clásica francesa. Con él se convenció de que toda forma de improvisación se basa en el conocimiento profundo y sólido de los fundamentos.

Descubrió un método: utilizar los cinco sentidos en la cocina para buscar una solución; convertir cada imprevisto en una oportunidad.

Llegó a Inglaterra en **Maze by Gordon Ramsey**, espacio que avivó su fuerza y su capacidad de concentración para poder trabajar

de forma persistente y continua bajo presión.

En su paso por **Mugaritz** dirigió importantes partidas: los Pescados, el tesoro del Cantábrico; la Huerta, el lenguaje de la naturaleza; y la Familia, gracias a la que pudo explorar una nueva forma de vivir el oficio por parte de los cocineros.

Agradecido por su experiencia en este restaurante, Marco cuenta que la situación y la energía eran óptimas para sacar a relucir un talento que le ha acompañado hasta el día de hoy: la sensibilidad.

En **The Fat Duck** modificó su forma de pensar como cocinero, entendiendo que la experiencia sensorial y emocional son igual de importantes que un plato para la satisfacción plena de los clientes.

Su estancia en **Lido 84** le brindó la ocasión de perfeccionar su ejecución y gestión, necesarios para asumir responsabilidades y resolver problemas.

Tras su paso por diferentes restaurantes internacionalmente reconocidos Tacchetto, decidió regresar a España para desarrollar una cocina que hable de él. Para Marco la gastronomía es un lenguaje y su manera de expresarse.

¿Dónde?

Restaurante Orobianco 'Un Sol en la Guía Repsol'

Urb. Colina del Sol, 49-A. Calpe, Alicante, España

Horarios: Viernes, Sábado, Domingo y Lunes

Primer pase: 13.30h-14.30h. Segundo pase: 20.00h-21.30h

Reservas: www.orobianco.es/reservas

Precios: 11 pasos: 120 euros - 7 pasos: 85 euros - 5 pasos: 60 euros