

Aceite Dominus, 50 años de tradición y experiencia

La singularidad organoléptica del Aceite Dominus Cosecha Temprana, lo ha convertido año tras año en uno de los aceites más premiados del mundo.

Por: **Ángel Marqués Ávila**

D. Francisco Montabes y **D^a. Araceli Vañó**, descendientes de familias olivareras quienes, desde finales del siglo XVIII, han cultivado olivares y elaborado aceite en molinos de su propiedad; adquirieron el **Cortijo Virgen de los Milagros** en 1972. Así nació **Montabes Vañó** ([MONVA](#)), una empresa que continúa manteniendo la tradición, experiencia y valores que establecieron sus fundadores.

En la actualidad **Francisco Montabes**, como Director General y su hermano **Luis**, como Director Comercial dirigen la firma de este gran aceite jienense.

Para conocer más de esta [almazara](#) y de su cincuenta aniversario, nos ponemos en contacto con ambos hermanos, aunque la batuta de la imagen la lleva Luis que es quien nos responde.

La Entrevista

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?

Francisco Montabes. – El sector se encuentra ante grandes desafíos este año y lo hace a lo largo de toda la cadena de valor del aceite de oliva, desde el proceso de cultivo al proceso de envasado.

El mayor desafío quizás es afrontar las consecuencias por la intensificación de las severas sequías que venimos sufriendo

en el último lustro.

No siendo menor la preocupación que genera la falta de aprovisionamiento y el encarecimiento de la energía y las materias primas y auxiliares.

Así como el contexto social y económico internacional provocado por la pandemia y en fechas más recientes, por la invasión de Ucrania por parte de Rusia.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Francisco Montabes. – En una palabra, “*creciente*”, así como el porcentaje de consumidores que se por el aceite de oliva virgen extra, en detrimento del aceite de oliva (la mezcla de aceite de oliva refinado y virgen) y de los aceites refinados de semillas, como pueda ser el aceite de girasol.

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

Francisco Montabes. – Un papel trascendental ya que hace visible, para buena parte de nuestro público objetivo, la condición de producto Gourmet del AOVE. El único aceite que se obtiene por simple presión de un fruto fresco y que aporta beneficios nutricionales tan inigualables.

Lo que lo sitúa ineludiblemente en la base de la Dieta Mediterránea, considerada en todo el mundo como el estilo de alimentación más saludable.

Aceite Dominus ‘una historia que contar’







Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de los aceites cuando este año estáis de aniversario, 50 años?

Francisco Montabes. – Llegué al sector, recién licenciado en Ciencias Económicas, en el año 1997.

Justo cuando Monva celebraba su 25 Aniversario, para desarrollar la rama de negocio de comercialización de aceite envasado.

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

Francisco Montabes. – Nuestros padres, abuelos y bisabuelos, por parte paterna y materna, se han dedicado al cultivo y la extracción de aceite de oliva virgen en la provincia de Jaén, nos faltaba completar la cadena de valor con el envasado y comercialización de nuestro AOVE de Cosecha Propia.

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

Francisco Montabes. – Saber lo que uno busca es siempre lo más importante para elegir bien.

El AOVE, como el vino, cambia entre cosechas, variedades, orígenes... el consumidor tiene a su disposición una enorme diversidad de sabores, aromas, características nutricionales, tipos de cultivo, precios... e información accesible para aprender más sobre el maravilloso mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra y poder elegir con mejor criterio.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del aceite?

Francisco Montabes. – El AOVE es el alimento más complejo de nuestra despensa, potencialmente atesora un mayor número de provitaminas y antioxidantes naturales distintos (más de 250) además de los ácidos grasos monoinsaturados que nuestro organismo prefiere para aportarnos energía.

Quedan muchas aplicaciones en múltiples campos de la medicina por descubrir. También destacaría que es una joya de nuestra gastronomía y que su presencia en la cocina marca como ningún otro producto el resultado gastronómico y nutricional de nuestros platos, permitiendo la realización de un sinfín de técnicas culinarias de cocinado y de maridajes.

Un camino por delante

El AOVE es la llave maestra que abre la puerta de la alta cocina, la cocina sabrosa y saludable.













Ángel Marqués Ávila. – *Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos que pensáis llevar a cabo?*

Francisco Montabes. – Profundizar en la investigación y la promoción de las aplicaciones culinarias del AOVE.

Continuar con la mejora, la certificación de Calidad en todos nuestros procesos.

Esto, desarrollando redes comerciales en España y mercados de exportación para nuestro portfolio de marcas:

Dominus Acebuche, Dominus Cosecha Temprana, Dominus Reserva Familiar, Huerta Los Caños, Valle Mágina, Montabes, Oliver Petit Gourmet y Magnus.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra almazara?

Francisco Montabes. – La filosofía de nuestra empresa la establecieron nuestros fundadores en el año 1972. Cuando Francisco Montabes y M^a Araceli Vañó compran el Cortijo Virgen de los Milagros y fundan Monva.

Se fundamenta en una apuesta decidida por la aceituna de variedad Picual. Por un cultivo basado en el respeto al Medio Ambiente. El incremento en la biodiversidad de las fincas Cortijo Virgen de los Milagros y Cortijo Los Caños. De donde proviene nuestra aceituna de Cosecha Propia y nuestra acebuchina silvestre.







Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacarías de tus aceites, y para qué son especiales, es decir con qué maridan?

Francisco Montabes. – Dentro del segmento Ultra Premium Monva ofrecemos, sino es el único, el primer Aceite Virgen Extra de Acebuchina silvestre del mercado, Dominus Acebuche.

Es uno de los AOVE mono-varietales más premiados a nivel internacional, Dominus Cosecha Temprana y un Ultra-Premium de certificación Ecológica, Huerta Los Caños.

Otra de nuestras actividades diferentes, es el servicio al

sector de la restauración. Con la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra especialmente indicado para fritura en continuo, esto, por su alto rendimiento en freidora.

Las posibilidades de maridaje con nuestro aceite Dominus son ilimitadas dada la variedad de puntos de madurez de la aceituna en el momento de la extracción. Nuestra gama posee la posibilidad de diferentes perfiles de aroma y sabores muy distintos

Aunque todas nuestras marcas comparten fragancia, intensidad de frutado y equilibrio organoléptico entre sus atributos.

Chef Beatriz Bello de los fogones al aula

Siempre es un gusto poder hablar con Beatriz Bello (Bea), ella es de pocas palabras a la hora de dar entrevistas y tampoco es fácil lograr que te la conceda, así que, siempre me he considerado un afortunado por tener el gusto, no solo de haberla entrevistado en diferentes ocasiones, sino de contar con ella como una de las grandes cocineras que han pasado por festivales y demás saraos gastronómicos

Uno de sus platos, fue portada y receta en la Edición del Libro “Sabe a Territorio” producido por la Asociación Cielo Mar & Tierra, fue una de las primeras cocineras que participó en el Festival del Patudo Canario [\(puedes ver la receta aquí\)](#).

Junto a Ángel Muñoz, uno de los mejores salas de Tenerife y profesor del Instituto San Marcos, fundó el exitoso restaurante de Garachico [“Ardeola”](#), el cual, lamentablemente naufragó entre el mar, pero esto no desanimó a esta pareja de

socios y amigos que pronto dieron cuenta al Silogía en el Hotel La Quinta Roja del mismo municipio, Garachico, a día de hoy traspasado al Hotel con la misma filosofía.

Pero la entrevista de hoy va a ser con una nueva perspectiva profesional, una muy difícil y de mucha responsabilidad, la enseñanza, para la cual definitivamente hay que tener una gran vocación.



La entrevista con... Beatriz Bello

Canariasgourmet! – Beatriz bienvenida, otra vez a Canariasgourmet!, ¿queremos saber cómo es tu visión gastronómica, desde la óptica de la enseñanza?

Beatriz Bello. La Entrevista – Buenos días y muchas gracias por enseñar la óptica de estar detrás de los fogones a estar delante del alumnado. Sobre la respuesta a tu pregunta creo que todavía es temprano para cambiar la visión gastronómica, es algo que tengo que trabajar, ya no estoy en un restaurante sino en un centro de enseñanza, pero después de 22 años trabajando en la hostelería me cuesta. Creo que tengo cosas que aportar de mi experiencia y muchas que aprender en cuanto a enseñanza.

El Instituto San Marcos

Canariasgourmet! – Estás en el [Instituto San Marcos](#). Una institución que se caracteriza por buscar la excelencia en todas sus materias y proyectos. ¿Cómo ha sido la acogida del alumnado y el plantel en general?

Beatriz Bello. – El IES San Marcos fue el centro donde me forme hace 23 años, muchos de mis profesores a día de hoy amigos míos siguen aquí, así que el recibimiento ha sido muy bueno, estoy como en casa. También la acogida del resto del personal, directiva y personal no docente, ha sido genial.

Por parte de mis alumnos he tenido una gran acogida. Imparto a alumnos del CFGS semipresencial de Dirección de Cocina y al CGFM de Panadería, Repostería y Confitería. Son dos niveles totalmente diferentes y por ello utilizo y aplico distintas metodologías adaptadas a cada grupo.

En el grado superior tengo alumnos que fueron compañeros míos, de promociones cercanas y más que enseñarlos es compartir conocimientos, y ayudarlos a conseguir/corregir algunos

aspectos....

Justamente este año animé a todo el alumnado a participar en un concurso celebrado en Vitoria por Delikia, y dos alumnos fueron seleccionados, participaron obteniendo 2 º y 3º premio, una experiencia muy gratificante para ellos y para mí.







Un toque de creatividad

Canariasgourmet! – Cuando una persona es creativa para algo, lo es para todo. ¿Cuál será ese toque de Beatriz Bello que le imprimirás a tus alumnos?

Beatriz Bello. – Mi toque será amor a la profesión, pasión, trabajo duro, interés por lo que se estudia y esfuerzo.

La creatividad se puede fomentar, aprender, trabajar... Yo me considero creativa no sólo en la cocina siendo en mi día a día, y eso lo he llevado a la práctica en la docencia.

Cambiando los fogones por las aulas

Canariasgourmet! – Beatriz, ¿te ha cambiado el enfoque de la gastronomía, el haber cambiado los fogones por el aula?

Beatriz Bello. – No, para mí sigue siendo el mismo, otra cosa es como transmitirlo o plasmarlo. Ahora formo a alumnos para que sean trabajadores y se cuales pueden ser las necesidades

de un restaurante o un hotel para esos alumnos. Al estar en el otro lado tanto tiempo se tiene una visión de los dos campos y quiero reforzar al alumno en lo que sé que puede ser mas importante, desde el punto de vista de la empresa.

El respeto por el producto

Canariasgourmet! – Si tenemos claro que, “la cocina es una transformación del producto”, hoy día existen muchísimas tendencias culinarias, a parte de las posibilidades que abre, gastronómicamente hablando, la fusión. Con esta premisa, ¿qué es lo más importante que deben aprender estas nuevas generaciones, según tú criterio?

Beatriz Bello. – A respetar el producto, pero lo primero es conocerlo, me refiero a aspectos como las características organolépticas, la estacionalidad, tendencias en el mercado y luego aplicar las técnicas adecuadas a cada uno de ellos.

Entre ‘guías’ y el aporte al sistema de enseñanzas

Canariasgourmet! – Beatriz, ¿tú piensas que un restaurante debe condicionarse a la forma y criterio de las guías?

Beatriz Bello. – Si un restaurante tuviera que condicionarse a algo, desde mi punto de vista sería, a su clientela...pero no creo que deban condicionarse a una guía. La guía es la que debería recoger y transmitir el trabajo de los restaurantes.

Canariasgourmet! – Por último, de tener la posibilidad de aportar algo al actual sistema de enseñanza gastronómica, ¿cuál sería ese aporte?

Beatriz Bello: El amor por la profesión, las ganas de seguir aprendiendo, trabajar con el alumnado como un equipo, que tengan confianza unos en otros, que se respeten, humildad... en la cocina se debe ser muy humilde porque donde realmente se

aprende a trabajar es trabajando.

En universo de Beatriz Bello en pocas palabras...

¿Un producto de tu preferencia?

El arroz por mi padre, era un gran cocinero de casa para su época y le gustaba innovar.

¿Un producto canario de tu preferencia?

El aguacate, para mi gusto combina con muchos otros productos.

¿Lo más importante en una cocina?

La vocación, ganas, organización, actitud y responsabilidad... a cocinar se aprende...pero sin aptitud y actitud estamos perdidos.

¿Tu plato predilecto canario?

El rancho de mi madre, grandísima cocinera de su casa, cosa que heredó de mi abuela, aunque muchas veces no se valore...

¿Tú plato predilecto en general?

Papas rellenas y que nunca falte el arroz y el plátano canario.

Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín, cuatro años con los fogones encendidos

Cuatro años de la aventura radial que nació con todas las ilusiones centradas en un proyecto consistente y con perspectivas de futuro.

Voces dudaban que este formato de dos horas semanales de “Con Cúrcuma” Radio, llenas de contenidos de calidad y que estos pudieran resistir más que un “plato de arvejas y una cuarta de

vino”.



¡4 AÑOS!

concúrcuma RADIO

Gastronomía en estado puro

La confianza, el esmero y la perseverancia han dado la razón al productor **Francisco (Paco) Almagro** (Creación.TV) que junto al periodista gastronómico [Francisco Belín](#) y **Francisco Bastarrica** técnico de sonido, han logrado, afianzarse como programa y con una importante sintonía.

Cabe destacar, que ya en corto tiempo se arribará al programa número 200 con sus correspondientes podcasts en [elblogoferoz](#)

(Ivoox, SinRadio) y redes sociales.

“Con Cúrcuma” Radio

Este apetitoso **programa** de radio ha logrado afianzarse proyectando toda la buena **gastronomía**. Entrevistas a los protagonistas de la **cocina canaria**, a productores, dando a conocer el producto local, la sostenibilidad y el destino **enogastro-turístico del Archipiélago**.



Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín

El programa especial **“Cuarto Aniversario”** cumplió con lo que se esperaba como en cada entrega semanal a lo largo de estos 4 años.

La intervención de los cocineros desde sus cocinas compartiendo todo tipo de conceptos culinarios, la elaboración de vinos, productos de cercanía, análisis y recetas.

Razón además para para que todo el equipo de CCR y de Creacción estén de celebración.

Con numerosos proyectos en marcha

Próximamente **“Con Cúrcuma”** estará en las pantallas de los televisores, esto, como parte de los proyectos que se pondrán en marcha durante este año. Seguro que pronto tendremos más detalles de esta nueva propuesta de comunicación y de otras

más de mano de **Francisco Almagro**.

Todo el equipo de producción está agradecido. *“Recibir todo ese apoyo del sector la gastronómico, de los oyentes y la confianza de los anunciantes es invaluable..Gracias”*.

Lucía Freitas, cocinando desde el corazón

La pasión de la chef Lucía Freitas por la cocina de sus raíces gallegas, es una inspiración para muchos. Nacida y criada en Santiago de Compostela, Galicia (España), es un modelo a seguir para las futuras generaciones que aspiran a estudiar las artes culinarias.

“Si quieres ser Chef tienes que ser muy trabajadora. Es una carrera muy exigente, no llegarás lejos si no estás dispuesta a esforzarte y ser constante”, aconseja Freitas a las generaciones más jóvenes. Agrega, “no solo necesitas tener talento, sino también reconocer las oportunidades cuando se presenten”. Freitas anima a los aspirantes a chefs a no centrarse en los premios, convertirse en una celebridad o en las redes sociales, sino en el trabajo duro y la pasión de cada día.

Freitas comparte que su sueño era abrir su propio restaurante. Empezó a estudiar el arte de cocinar a los 19 años. “La cocina hay que amarla y sentirla en el corazón, así convertí mi hobby en mi profesión”.



Al final de su adolescencia se trasladó al País Vasco para estudiar cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao). Al terminar, estudió pastelería y heladería en la Escuela de Postres del Restaurante Espai Sucre (Barcelona). Freitas trabajó en algunos de los restaurantes

más importantes de España, como Celler de Can Roca, El Bohío, Mugaritz y Tápies, antes de abrir su propio restaurante en 2011, A Tafona en Galicia. Tres meses después de abrir A Tafona, obtuvo una Estrella Michelin por la delicadeza de su menú creativo.



Cromatismo Laranja



Cromatismo Negro



Lucía Freitas



Cromatismo verde



Papada, cigala y limón

“¡La vida es increíble! 8 años después sucedieron dos cosas clave en mi vida que me llevaron a donde estoy ahora: gané el segundo lugar en el concurso Chef del Año, que ahora, creo, fue lo mejor que me pudo haber pasado, porque Aprendí de esa experiencia y también me convertí en mamá”. Casi al mismo tiempo, Freitas dio un salto de fe y dijo que sí a una oferta de ayudar a abrir un restaurante en Nueva York llamado Tomiño . Gracias a Lucía Freitas, el restaurante ahora cuenta con el sabor y el carácter único de Galicia, una

experiencia inolvidable.

En 2017 se reforma [“A Tafona”](#) cambiando el concepto gastronómico y eliminando el menú del día, quedándose únicamente con 5 mesas y obteniendo, solo un año después, su primera estrella Michelin. Una semana más tarde, abre LUME (Santiago de Compostela), un nuevo concepto de barra gastronómica en la que cocinar sin etiquetas, “slow food a lume de carozo”, y que posicionó a Lucía como una de las mejores empresarias gastronómicas en España.

Además de tener una destacada trayectoria en la industria gastronómica, lo que también destaca de Freitas es la pasión que pone en cada plato. Todos los que han probado su comida estarían de acuerdo.

Fuente: Foods Wines From Spain

Fotos: Cedidas - A Tafona - Lume Santiago by Lucia Freitas

Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Natalia Díaz es una joven tinerfeña que comenzó su andadura emprendedora fabricando envoltorios de cera de abeja en su casa, como alternativa al plástico, para su uso personal, hasta advirtió el interés de la gente y lo lanzó como proyecto

empresarial.

Efeagro

Ella y las [abejas](#) han estado predestinadas a caminar juntas desde hace diez años, cuando estudiaba biología en la universidad y **puso una colmena “a modo de experimento”** que le entusiasmó tanto que su trabajo siempre ha estado vinculado a ellas desde entonces.

Actualmente tiene 200 colmenas, cuyas abejas polinizan su huerta y le proporcionan miel y cera con la que fabrica sus envoltorios ecológicos.

Fundó [EcoAlpispá](#), donde además de elaborar los envoltorios para conservar los alimentos con la cera de sus abejas, produce bolsas de algodón ecológico porque su objetivo es combatir el plástico.

“Este proyecto fomenta la protección de los polinizadores silvestres”

En EcoAlpispá, además, utiliza energía renovable y con este proyecto que *“fomenta la protección de los polinizadores silvestres”* ganó el Certamen Nacional de Jóvenes

El círculo ecosostenible

Uno de los objetivos principales de Natalia al comenzar su proyecto era no **“generar más residuos a la Tierra”**, por eso la finca se alimenta de energía eólica, dado su enclave natural en la Cueva del Viento (Icod del los Vinos) -unos de los tubos volcánicos más grandes del mundo- y mediante placas solares.

En cuanto al regadío de su huerta de verduras, relata que en su localidad “hay un problema con el vertido de agua de las casas y no quería formar parte del problema” y, por eso, **creó un sistema de depuración de aguas naturales a través del cual se riega su explotación**, que después polinizan las abejas de

la finca.



Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Es un círculo *“natural”* del ecosistema que se cierra gracias a proyectos como este que intentan que la naturaleza sea un medio de vida circular y sostenible, y que además *“no genere residuos”*.

Las abejas son la base de todo

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo, incluidos nosotros, depende de las abejas”, afirma, rotunda, Natalia. Y añade que ***“estos seres vivos son la base de todo, si ellas no estuvieran las cosas serían muy diferentes”***.

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo depende de las abejas”

A modo de ejemplo explica que ***“para que las cabras coman hierba, tiene que haber una semilla, y por lo tanto una flor y un proceso de polinización, del cual se encargan las abejas y***

los polinizadores silvestres”.

Es el comienzo de ese círculo sostenible que proyectos como el suyo quieren lograr para evitar, entre otras cosas el cambio climático, que es uno de los “*problemas*” que la joven se encontró, porque “*ahora mismo en Canarias debería estar todo verde gracias a la lluvia y no lo está porque no ha llovido nada*”.

Esto significa que las abejas no tienen mucho que polinizar porque lo que antes era un campo “*lleno de flores*” ahora es un terreno parcialmente “*muerto*” y, por ende, no pueden producir miel.

Pero Natalia no se paraliza por nada y continúa “*inventando*” actividades y negocio.



Con esa actitud consigue de sus abejas mucho más y, además de producir los “ecoenvoltorios” y las bolsas de algodón ecológico, hace visitas guiadas a las colmenas y da charlas sobre la importancia de la apicultura, la conservación del

medio ambiente y la biodiversidad.

Porque, “si tuviera que vivir solo de la miel” de sus 200 colmenas....

El futuro de emprender

“El futuro de los intentos”, como ella lo ha denominado, su futuro en definitiva, se basa en conseguir estabilizar la empresa porque “falta que la empresa se asiente bien y consiga una estabilidad económica dentro del sector primario, que es complicado”.

Otro de sus planes a medio-largo plazo es generar empleo, actualmente su padre y una joven en prácticas le ayudan a sacar el trabajo adelante, pero Natalia pretende *“crear un equipo de trabajo que la ayude con todas las labores de la finca cuando sea posible”*.

“Esto es como todo en la vida, pura casualidad, porque yo no pensaba dedicarme al mundo del vino...”

Manuel Rodríguez Jiménez‘LA ENTREVISTA’ Este trabajo, como cualquier otro, tiene sus altibajos emocionales, no siempre se come lo que se quiere y no siempre se entrevista a quien se admira o aprecia. Pero esta entrevista es para oír a uno de los protagonistas del proceso de modernización y de la búsqueda de la calidad en ...

Cerca del 'Alma' de Antonio Díaz

Antonio Díaz, profesional de la pastelería con alma de emprendedor; lleva bien en alto el apellido de una segunda generación de pasteleros (que como el mismo mismo define, es sinónimo de seriedad, esfuerzo, cercanía y compromiso); se ha convertido, por derecho propio, en un referente cuando hablamos de pastelería y productos dulces.

En el año 2020, momento en que decidió '*volar en solitario*' tras 18 años dedicados a la empresa familiar; se aventura con ilusión en el mundo de la restauración y el catering dando un pie al frente de la gestión del restaurante de la Casa del Vino de Tenerife.

El resultado no podía ser diferente y su paso por la gestión de este importante espacio gastronómico no ha pasado desapercibido. Pasión, rigor y calidad en su hacer profesional y empresarial, han fijado durante estos años las bases de un modelo de restauración muy atractivo y diferenciador para el Restaurante de la [Casa de La Casa del Vino](#) que ha vivido un año de '*oro y esplendor*'.

Nuevos proyectos aguardan '*con alma*' el futuro cercano de Antonio Díaz... impasse definitivo para dar la bienvenida al equilibrio conceptual justo entre la pastelería que sueña y lo que la gente espera de ella.



Cerca del 'Alma' de Antonio Díaz

La Entrevista...

Canariasgourmet!.- De la pastelería al mundo empresarial de la restauración ¿Cuáles crees son los retos al que se enfrenta el sector?

Antonio Díaz.- Entender que solo sobrevive quien ofrece un producto de buena calidad y siempre acompañado de un servicio correcto y adecuado al nivel de exigencia de sus comensales, que cada vez encuentran una mayor y más variada oferta gastronómica en las islas. Se está haciendo un buen trabajo, tanto en la restauración como en la pastelería, lo que para mí es un orgullo como canario y profesional del sector.

Canariasgourmet!.- Como pastelero y ahora con una visión de la restauración ¿crees que la gastronomía y la pastelería van de la mano? Argumenta tu respuesta

Antonio Díaz.- Si, por supuesto. Ahora el restaurador entiende el valor del postre dentro de su carta y, en el mismo sentido, el pastelero con punto de venta y degustación, completa su oferta gastronómica con elaboraciones saladas simples o platos ligeros que hacen el local atractivo a cualquier hora del día. Van de la mano y cada vez con más fuerza.

Canariasgourmet!.- En retrospectiva a los orígenes ¿cuándo se enciende la chispa de la pastelería?

Antonio Díaz.- Nací pegado al obrador familiar, con 12 años ya comenzaba a colaborar con mi padre en los ratos libres...desde ese momento lo tenía claro y decidí salir a formarme en Madrid.

Canariasgourmet!.- ¿Qué lugar ocupa la innovación en tu forma de trabajo? ¿Cómo alimentas tu espíritu creativo?

Antonio Díaz.- La innovación es la base, ya sea con nuevas creaciones o rescatando sabores y texturas de antaño para

presentar un postre que sorprenda, pero te traslade al recuerdo mediante el gusto. En cada etapa de la vida el motor inspirador puede cambiar, y aunque es algo que se lleva dentro, la inspiración principalmente me la aporta pensar en el disfrute y placer efímero que puede provocar un plato o un bocado dulce...pero reconozco que en este momento mi pequeña Alba lo inspira todo en mi vida profesional y personal.









Canariasgourmet!.- ¿Qué papel juegan la tradición y las raíces en tus elaboraciones?

Antonio Díaz.- Respeto profundamente el origen de las cosas, los sabores tradicionales y su historia deben ponerse siempre en valor, me gusta usar la base de diferentes dulces tradicionales para crear nuevos conceptos....pero igualmente disfruto presentando la simpleza de muchas recetas que fueron la alegría dulce de nuestros padres y abuelos.

Canariasgourmet!.- Has reinterpretado los clásicos de la pastelería Canaria dignificándola con un packaging muy gourmet y exclusivo ¿cómo surge la idea? ¿habrá continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Precisamente en darle el envoltorio que merecen, en convertir esos productos en “dulces de viaje” y en reclamo turístico para que nuestra repostería tradicional saliera fuera de nuestras fronteras y ocupara su lugar.

Canariasgourmet!.- ¿Habrà continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Por supuesto, seguiré apostando por llevar lejos nuestro origen repostero y nuestro producto local.

Canariasgourmet!.- ¿Vuelve Antonio Díaz al mundo dulce? ...que esconde tu Alma (risas)

Antonio Díaz.- Me fui alguna vez?? jejeje. Vuelvo de lleno al sector de la pastelería con un nuevo proyecto, sin más pretensiones que disfrutar de mi trabajo mientras hago disfrutar a otros y me refiero, no solo a quien deguste mis elaboraciones, sino también al equipo humano que me acompañará en el proyecto.

Alma Pastelería estará basada en un concepto que tengo claro tras casi 20 años como pastelero “menos es más”. Lo explico... Menos surtido pero de muy alta calidad para garantizar la frescura sumando el buen trato al producto desde su elaboración hasta la venta. Menos permanencia de las creaciones en el lineal para sorprender siempre con muestras propuestas, menos horario de apertura para aportar más calidad de vida a mi equipo y dedicar más tiempo a mi familia... “menos es y será mucho más”.

Con pocas palabras...



¿Cuáles son tus ingredientes favoritos?

Huevos y frutas frescas
...con predilección por las frutas tropicales y los frutos rojos.
Vainilla, almendra... difícil elegir, jajaja.

¿Qué crees que debe contener un buen postre?

Armonía de sabores, sin que uno tape o disfrace a otro, jugar con texturas que lo hagan sorprender y no cansarse al degustarlo...
¡Y el punto dulce justo!





¿Cuál es tu utensilio imprescindible?

La paletina, la manga y la varilla. Lo siento... otro caso en que no puedo quedarme solo con uno.

¿3 cualidades que debe tener un restaurante?

Buen servicio, materia prima de calidad que se trate como merece y una buena selección de vinos. creo que esa es la base.... y a partir de ahí, sumar.



“Mi filosofía radica en la

conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para muchos, se trata del mejor servicio de sala de Madrid, y es que Óscar Marcos realiza un trabajo impecable en Alabaster, un restaurante con notas atlánticas, perteneciente al grupo Alborada (estrella Michelin en La Coruña). Estamos ante un gran profesional, el que protagoniza cada día [Óscar Marcos](#) en el restaurante Alabaster de Madrid.

Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Cuéntanos, ¿cómo y cuándo comenzaste tu vinculación con la hostelería?.¿Cuánto tiempo llevas en el oficio?

Oscar Marcos.- Muchas gracias por tu presentación y reconocimiento Ángel. Mi vinculación con la hostelería empezó en el I.E.S. Hotel Escuela de Hostelería de Colmenar en el año 2001. Terminé mis estudios de bachillerato y decidí embarcarme en ésta rama de la Formación Profesional. Realicé mis prácticas en Septiembre del 2002 en el Restaurante Zalacaín, donde verdaderamente puede aprender la pasión por éste oficio, de la mano de maestros como Custodio López Zamarra, Benjamín Urdiaín y José Jiménez Blas.

Ángel Marqués.- [Alabaster](#) es, sin duda, una de las más claras reseñas en cuanto al trabajo de sala se refiere en Madrid, ¿cómo diríais que lo has conseguido?

Oscar Marcos.- Para nosotros es un orgullo el poder hacernos un hueco entre los mejores servicios de sala de Madrid.

Realmente se consigue gracias al esfuerzo de todo el equipo y sobre todo primando valores como el trabajo en equipo, la disciplina, orden, constancia, sacrificio, honestidad con el cliente. En definitiva, buscamos que todo el personal demuestre la pasión por el oficio de la restauración.

Empezamos hace ya casi 8 años y sin duda seguimos con la misma ilusión del primer día, condición indispensable para la realización de ésta profesión. Para mí es una forma de vida y una diversión el poder trabajar todos los días con todo el equipo que forma la familia Alabaster.



“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Desde tu punto de vista, ¿cómo definirías tu estilo en la sala?

Oscar Marcos.- En éstos años donde tanto ha ido cambiando la Restauración y sobre todo el servicio se sala, yo he seguido defendiendo los valores primarios. En mi equipo es fundamental que todo el personal demuestre una actitud positiva, que se

entregue al cliente con solidaridad, que seamos capaces de trabajar en equipo y que haya muchas ganas de agradar al cliente. Esto es lo que llamamos el ADN Alabaster.

El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando y que seamos capaces de transmitir a nuestros clientes que realmente disfrutamos con lo que hacemos.

Desde el recibimiento al cliente, la explicación de los platos, el servicio de vinos, hasta la despedida, es fundamental que nuestro público note que todo funciona como las agujas del reloj y no haya lugar a la improvisación.

No creo en una única figura en un restaurante. Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal, haciendo que todos se sientan importantes y seamos capaces de brillar en equipo.



El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando Foto: elespañol.com

Ángel Marqués.- Tras años de experiencia en el sector, ¿cuáles dirías que son, a rasgos generales, las premisas sobre las que

se debe asentar un restaurante para tener éxito?

Oscar Marcos.- Hay varios factores que son importantes en las bases de un Restaurante. En mi opinión las principales, son:

- Determinar una filosofía de trabajo donde todo el equipo crea en lo que se hace.
- Ser capaz de adaptar las ideas del negocio a las necesidades que nos marca la clientela.
- Respetar la materia prima y su tratamiento.
- Buscar equilibrios entre personal, gastos fijos, materia prima y ventas.

Ángel Marqués.- Y hablando en concreto de la sala. ¿Cuáles dirías que son los pilares sobre los que se debe estructurar el servicio de sala para que un restaurante llegue a lo más alto?

Oscar Marcos.- Bajo mi punto de vista, hay varios factores, pero quizá los principales pilares son:

- El equipo tiene que creer en la filosofía que marca el Director de sala para poder transmitir esos valores entre todos.
- El personal debe cumplir con unos valores que sean comunes entre todos y no haya diferencias entre ellos.
- Hay que marcar etapas de descanso apropiadas, condiciones laborales acordes a un restaurante de prestigio y valorar el esfuerzo de cada uno de ellos.
- Obtener una alta motivación que sea constante de tal forma que nunca se baje el nivel de servicio.
- Es vital tener una formación constante para que puedan aprender los novatos de los más veteranos.
- Y sobre todo, que el equipo sea feliz con lo que hace, que no sea una monotonía ir a trabajar a un restaurante, sino que sea una experiencia positiva que se pueda compartir con nuestros clientes.

Ángel Marqués.- Desde luego, desde que te conozco te he

observado como llevas a cabo tu trabajo y es digno de alabar, ¿me podías contar cómo organizas tu trabajo diario?

Oscar Marcos.- Lo primero agradecerle de nuevo tus palabras. Cuando voy al restaurante lo primero que hago es hablar con el personal, y tantear como se encuentra el estado anímico del equipo. Esto es fundamental para mantener un nivel de positividad alto. Hay que ir apoyando a los miembros del equipo que estén en un nivel más bajo. Después observo las reservas diarias e intento visualizar que tipo de servicio será el que mejor se adapte a los clientes del día, en función de sus gustos, horas de llegada, volumen de reservas, etc...

Antes del servicio organizo al equipo por rangos, colocando a los camareros en función de los distintos perfiles de clientes que tengamos, para intentar arropar al personal con menos experiencia. A la hora del servicio es muy importante ir tomando las comandas marcando un tempo adecuado para que la cocina pueda ir produciendo sin que haya retrasos en los tiempos. Una vez que todo el servicio empieza a funcionar ya empieza la etapa de relajación donde puedes compartir con los clientes distintas opiniones y veladas que hacen que disfrutes del servicio.



En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país

Foto: clandevinos.com

Ángel Marqués.- En cuanto a la selección de vinos, también muy elogiada por la crítica, ¿qué criterios sigues a la hora de elaborar la carta? ¿Hay también mucho “atlántico”?

Oscar Marcos.- La carta de vinos de Alabaster cuenta actualmente con 850 referencias de vino. Contamos con referencias de todo el panorama internacional, buscando que haya representación de casi todas las zonas vinícolas importantes con sus uvas referentes. Aproximadamente un 30 %

de los vinos son de otros países (Alemania, Francia, Italia, Portugal, Austria, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Argentina, Chile, EEUU).

En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país, así como a los pequeños productores, buscando la tipicidad de cada zona y las uvas más representativas.

El movimiento de vinos Atlánticos nos apasiona, primero porque acompañan muy bien a nuestro tipo de cocina y segundo porque hay una gran revolución de los blancos y tintos gallegos, donde podemos encontrar variedades de uva que son desconocidas (Loureiro, Espadeiro, Caiño, Ferrón, Bastarda, Merenzao, etc...) y que dan grandes vinos.

Para confeccionar la carta de vino, contamos con una red de 64 distribuidores diferentes, los cuales nos apoyan a incorporar todas las referencias que disponemos.

Ángel Marqués.- ¿Eres de la opinión de comer cada plato con un vino diferente o piensas que es mejor maridar con un solo vino a lo sumo dos?

Oscar Marcos.- Cada vez soy más partidario del sentido común a nivel de vinos. Creo que hay momentos para cada cosa. Hay veces que me divierte probar un vino con cada plato y disfrutar con grandes maridajes. En cambio, hay otras veces donde voy a realizar una comida en la que voy a hablar de otros temas, donde lo que me apetece es elegir un solo vino que acompañe a toda la comida de forma elegante.

Ángel Marqués.- Por último, ¿qué consejos le daríais a un camarero que quiera llegar lejos en la profesión?

Oscar Marcos.- El principal consejo que les daría es que estamos en una profesión donde todo se aprende, por lo que necesita de una formación constante. Eso se consigue con una inquietud y entusiasmo diario por lo que hacemos, lo que le

permitirá cada día aprender algo nuevo y ser mejor camarero cada día.

Hoy en día necesitamos que un camarero esté formado en todos los ámbitos posibles (idiomas, coctelería, quesos, aceites, vinos, destilados, etc....)

Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Algo en lo que siempre hemos tenido mucho cuidado, tanto en **Canariasgourmet!** como en **Cielo Mar & Tierra**, es darle cobertura a quienes se lo merecen. A cada uno en su momento les hemos visto un gran potencial, madera de cocinero, pasión y ganas de comerse el mundo; lamentablemente algunas de estas características se disipan con el tiempo, pero como dijo Bertolt Brecht: ***“Hay hombres que luchan un día y son buenos. Hay otros que luchan un año y son mejores. Hay quienes luchan muchos años y son muy buenos. Pero hay los que luchan toda la vida: esos son los imprescindibles”.***

El tema de **cocineros** es hoy día, un **pugilato** muy competido, muchas propuestas, mucho esnobismo por un lado, mucha pasión y necesidades por otro, y que a veces no se logra equilibrar; no es ningún secreto lo difícil que es esta época de **pandemia**, de cierres y aperturas, nuevamente cierres y nuevamente sin saber cuándo se reabrirán los **hoteles** y **restaurantes**, cuando el turismo volverá a ser la sangre que fluye por las venas de las **Islas Canarias**.

Así que, si antes ya era difícil sobresalir ante la

competencia entre unos y otros, “competencia sana”, nadie emprende una carrera como la de los **fogones** sin esperar tener éxito; en cocina ha habido grandes amigos que luego son grandes competidores, maestros alcanzados por sus alumnos, pero si algo es cierto, es que al igual que el actor necesita los aplausos, el cocinero necesita el reconocimiento, la aceptación de un comensal conocedor de la calidad que puede haber en las manos culinarias de unos y de otros.

Esa misma **lucha**, muchas veces pasa con la carrera de jóvenes cocineros y algunos medios de **comunicación** especializados, por la **velocidad** con que unos se mueven en este nuevo mundo interconectado por las redes sociales, canales de internet, etc, etc y otros no; se tiende a parcializar la atención de algunos medios, en algunos cocineros que logran captar mayor atención, y aunque esto nos puede pasar a todos, lo importante es darse cuenta de que debemos equilibrar la información de los que vienen, los que están y los que se van.

Esta entrevista la tenía en el tintero, ya que, tanto Leonor Mederos como yo, vivimos una muy grata experiencia **gastronómica** en el **Restaurante** Donaire (sin pandemia), capitaneado por el **Chef** Francisco Expósito, con un equipo brutal, tanto en **sala**, cocina y el apartado **dulce**.



Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Francisco ha sido un **cocinero** de carrera, de esa que data de más de 20 años y, hay que decirlo, 20 años sin son algo, contrario a lo que nos dice el tango de Carlos Gardel. Con pases por diferentes restaurantes, algunos muy conocidos hoy día y como todo, otros desaparecidos, pero dejemos que sea el mismo Francisco quien nos cuente sobre su trayectoria y mucho más.

José Garavito.- Francisco, bienvenido y gracias por aceptar darnos esta entrevista a **Canariasgourmet!** Hablamos de tu carrera, de tus comienzos. ¿hacemos un pequeño repaso?

Francisco Expósito.- Me formé en el Instituto de [Hostelería de Santa Cruz de la Candelaria](#), estuve los cinco años de formación de aquella época (cuando era la AGP) y después del Instituto, toque en algunos restaurantes y hoteles en el Norte, hasta que me trasladé al sur de la isla. Llevo más de 20 años en el sur trabajando en **hoteles** y desde hace ya unos tres años, en el [restaurante Donaire](#). Te puedo decir que este

ha sido el momento laboral más satisfactorio de todo lo que ha sido mi carrera como cocinero.

José Garavito.- Y seamos claro, veinte años se dice fácil, pero es toda una trayectoria.

Francisco Expósito. – Eso es muy cierto, ahora para tomar en cuenta es que, de esos veinte años, 18 han sido con el **Grupo Fedola** y 16 de ellos estuve en El **Costa Adeje** como segundo Jefe de **cocina**. Posteriormente la empresa decidió ponerme al mando del **Restaurante Donaire**, y ahí estamos, batallando. Aunque bueno, con todo lo que se nos está cayendo encima, todo ha sido un poco a trompicones, ¿no?

La apertura (2018), fue demasiado complicada. Costó bastante arrancar, la verdad. Ya para finales de ese año el restaurante empezó a mostrar buenas señas de lo que queríamos y a coger rumbo de lo que nos habíamos planteado hacer en Donaire.

2019 fue el año en que estuvimos trabajando prácticamente todo 12 meses sin parar, poniendo y sentando las bases, como quien dice. Llega la pandemia en marzo de 2020... y bueno, tuvimos que parar.



■ Angulla ahumada, mostaza en texturas, aguacate, tomate



■ Bacalao, batata de Lanzarote, espuma quemada, caldo de cazuela



Barraquito Donaire



Bocanegra con mojo de remolacha, curry, frutos secos caramelizados y aire de cilantro

Retomamos y abrimos las puertas de nuevo en julio y te digo, con bastante alegría, tuvimos una gran acogida, muchísimos **clientes** que venían a **comer al restaurante** y por desgracia el 18 de diciembre tuvimos que dar el último servicio de **cena** dada la circunstancia que tenía **Tenerife** con la epidemia. Tuvimos que volver a cerrar y, hoy por hoy, continuamos a la espera de a ver si mejora la situación y poder volver a abrir las puertas, que te puedo asegurar, es un momento que todo el equipo de **Donaire** está deseando.

José Garavito.- Francisco, ese tiempo fue bien aprovechado ya que el restaurante logro entrar en el ranking de los 100 **Mejores restaurantes de España** según **Tenedor** y, aclaremos a los lectores, esto no es un premio, es un reconocimiento del público que a asiste a los restaurantes a través de este gigante como lo es **Tenedor**.

Francisco Expósito.- Si, así es José y, no solo eso, también

estamos en un muy buen puesto, en el 44, así que más que contentos porque hay que pensar que la lista debe ser bastante extensa, y como dices tú, no es un premio, pero seamos sinceros, todos queremos más que nada, la aceptación y, lo mejor para cualquier **cocinero**, es que el cliente regrese una y otra vez, que se hagan habituales y uno poder reconocer esos rostros de satisfacción en el salón; además eso quiere decir que lo estamos haciendo bien y que además, que sean ellos los que te ubiquen entre los 100 mejores de **España** en el puesto 44...que te puedo decir, emoción pura.

José Garavito.- Ahora, no solo eso, también están recomendados en el 2021 por la **Guía Repsol**, así que, si todo esto es con manos atadas, estoy seguro que en lo que puedan ponerse de nuevo al frente del restaurante, muchas metas que conseguirán

Hablemos un poco de tu cocina, de más de veinte años trabajando en una zona turística por excelencia; con esta visión ¿tú cocina ha evolucionado? ¿los **comensales** han evolucionado? ¿Cómo has visto en retrospectiva el cambio de tus **fogones**?

Francisco Expósito.- Bueno, primero déjame decirte que no es solo la cocina, hemos logrado lo que hemos logrado, porque trabajamos en **equipo**, el restaurante es una maquinaria que respira y se comunica, se complementa entre todos, tanto **Mayta** como maître, y yo, como cocina; hemos querido desde el primer minuto hacer un equipo de unión ¡y lo hemos logrado!



Equipo Restaurante Donaire

José Garavito.- Insisto, hablemos de tú cocina, yo entiendo y sé, que Donaire es un gran equipo, pero, la cocina, es esa alquimia la que nos envía ese primer mensaje mensaje de volver a degustar buenos platos...

Francisco Expósito.- Para serte sincero, desde los inicios, desde que me gradué en la escuela y hasta la fecha, siempre me he volcado por la **gastronomía canaria**, que es quien soy, de donde soy, lo que crecí comiendo en mi casa, lo que me gusta paladear cuando estoy fuera de mi trabajo; entonces lo que intento reflejar en mi cocina es exactamente eso, y en **Donaire** sé que es lo que a la gente le gusta.

*Lo tradicional nunca perderá su encanto, porque hablamos de raíces, de cercanía, de ese producto local que siempre defenderé, por la altísima calidad que tienen en su mayoría. Sea ya, carne, **quesos**, frutas, **pescados**, cuentas con una **gama** como para no tener que echar mano fuera del **territorio**, nuestros productos son increíbles.*

Ahora bien, no nos cerramos a nada, es la **filosofía** dentro de **Donaire**; buscar y tener la calidad como referente de nuestros **géneros** para nuestros clientes, ha productos en todo el mundo espectaculares, pero ¿qué hacemos con ellos? Lo llevamos a nuestro terreno dando esos toques a los platos de **tradición**, técnicas y producto, que estamos seguros van a resaltar la calidad de cualquier carta.

José Garavito.- Puedo dar fe de eso que nos dices, cuentan con platos muy bien logrados, **género, cocciones, emplatados** muy bien **equilibrados**; pero hay uno que me quedó y además me impresionó gratamente, y fue el de carne de cabra, me pareció **brutal**. Yo, no soy amante de este **género**, pienso que es una carne complicada para cocinar, pero tu **plato** estaba excelentemente ejecutado, en textura lo llevaste a la mayor suavidad de las que he probado y después en sabor, que fue lo más impactante. Cuéntanos un poco de este **plato**.

Link Receta: [Cabra, Apionabo, pasión y millo](#)

Francisco Expósito.- Desde pequeño, que te digo 12, 13 años, tuve la suerte de irme todos los veranos a **Fuerteventura** y fue de ahí donde tengo mis primeros registros de haber comida **cabra**. Con la familia que yo me quedaba estaban en un pueblito que celebran la Fiesta de Las Mercedes, la costumbre era comprar una cabra, la sacrificaban para luego **cocinarla** y te puedo decir que me enamoré de la **carne de cabra**, fue una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las **islas** donde mejor se prepara este plato y a partir de ahí, me hice fiel seguidor de los restaurantes que cocinaban carne de cabra.



Francisco Expósito: Una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las islas donde mejor se prepara este plato

Cuando ya estaba al frente de Donaire, sabía que yo iba a incluir en carta un plato con **cabra** a pesar que era toda una propuesta arriesgada, ya que uno sabe cómo te va a responder un público como el **inglés**, por ejemplo, que son comensales que no te **comen** conejo ¡imagínate ponerles **cabra**! pero a la final valió la pena tomar el riesgo ya que tuvo muy buena aceptación.



■ Carne cabra Apio nabo-maracuyá, millo tostado, espuma de millo a la brasa



■ Chipirón a la llama con salsa de potas, escaldón y mantequilla de cabra



Flores y cítricos. Flor de azahar, rosas, cítricos y vodka



Huevo a baja temperatura con puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, trufa negra y pan de cristal

José Garavito.- Ya para terminar, es imposible hablar con un cocinero que lleva veinte años en el sur de **Tenerife** y no preguntarle su opinión de la situación que atraviesa la zona - turística por excelencia- a causa de la pandemia. ¿cómo tendrán que **evolucionar** los **restaurantes**? Danos tu visión para nuestros lectores.

Francisco Expósito.- José, después de haber vivido la **crisis** del 2008, que como recordarás, también duró unos cuantos años y sirvió para fortalecer la llegada de turismo; yo quiero pensar, que una vez que pase todo y volvamos a una especie de “normalidad”, porque evidentemente, no se volverá al cien por ciento a lo que teníamos antes de la pandemia; la gente cambió y ese cambio se mantendrá por mucho tiempo, espero y es mi forma de visualizar esto, la gente va a querer **viajar** más, las limitaciones actuales están haciendo crecer ese deseo en el mundo entero, todos vamos a valorar más lo que tuvimos, lo que tenemos y lo que tendremos. La gente le gusta ir a los restaurantes, la gente va a volver paulatinamente a sus costumbres, pero con otra visión de aprecio, de añoranza, van a valorar mucho más el trabajo en la restauración.

José Garavito.- No me resta más que preguntarte ¿Tu **plato** favorito?

Francisco Expósito.- – Risas- pues no tengo, me gusta todo. Pero si te cuento no lo vas a creer: unos buenos huevos fritos, con papas fritas y **morcilla canaria** ¿no te lo esperabas?.

José Garavito.- Todos tenemos esos secretos **gastronómicos** (risas) ¿un producto canario?

Francisco Expósito.- Sin duda alguna...los **quesos**.

José Garavito.- ¿Un **postre**?

Francisco Expósito. – todos los **postres** que elabora Jesús en Donaire (risas).

José Garavito.— En eso esto de acuerdo contigo los postres de Jesús son inmensamente...**brutales**. Francisco gracias por pasar este rato con nosotros.

Maxorata, queso de cabra majorero original

En la isla canaria de Fuerteventura, 1983, nace esta quesería que elabora quesos de forma artesanal, pero sin obviar a las nuevas tecnologías que las adaptado a llevar a cabo una simbiosis para lanzar unos quesos de cabra excepcionales.

Por Ángel Marqués Ávila

Nos declaran desde esta empresa que su misión es la de "*fabricar quesos de forma tradicional pero ajustada a los nuevos métodos, basándose en la diferenciación de los mismos mediante signos inequívocos de calidad y seguridad de nuestros productos, y con una marcada función social orientada al cuidado y desarrollo del sector primario de las islas y sus ganaderos*".

Para conocer más profundamente esta empresa majorera dialogamos con [Ángel González Brito](#), Director Comercial del Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector quesero?

Ángel González Brito.- Pues posiblemente muy complicado para

los fabricantes que tengan mucho peso en Horeca y algo mejor para los que tenemos mayor volumen en alimentación organizada.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Ángel González Brito.- Con respecto a este detalle, falta mucha información al respecto... En principio la idea que se tiene es que se elaboran con leche cruda y que son producciones pequeñas... pero, que sea un queso elaborado con leche pasteurizada, no quiere decir que también obtengamos un producto excelente... De la misma forma que no todos los artesanos son de una alta calidad... Por otro lado, la seguridad alimentaria también hay que tenerla en cuenta... hablamos de salud humana.



Maxorata, queso de cabra majorero original

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Ángel González Brito.- En general, hacen una buena labor, pues se suelen informar muy bien de lo que ofrecen, sus características, bondades, esto en una gran charcutería es más

complicado...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España?

Ángel González Brito.- Al menos hasta el año pasado vivía un momento dulce, con gran aceptación e interés por parte de los consumidores. La crisis sanitaria y la menor capacidad adquisitiva es posible que lastre las compras de estos productos y que el consumidor se centre en una cesta de la compra más básica.





Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Ángel González Brito.- En mi caso llevo más de 25 años, después de una etapa de Comercial de productos de alimentación.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Y qué te llevo a dar ese paso?

Ángel González Brito.- El participar en un proyecto muy bonito y ambicioso, con una gran transcendencia Insular.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Ángel González Brito.- Pues tenemos muchos quesos para elegir, podemos decir que hay uno para cada ocasión, dependiendo si lo hacemos en picoteo, de postre, en desayuno, en la cocina... Si queremos algo de variedad, elaborar una tabla de queso es una gran idea y siempre quedarás bien.



Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Ángel González Brito.- Es un mundo muy apasionante y todavía algo desconocido...aunque la tendencia es que haya cada vez más

cultura del queso.

Ángel Marqués Ávila.- Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Ángel González Brito.- Seguiremos apoyando al sector y a nuestros Ganaderos, pues sin ellos no podríamos elaborar nuestros maravillosos quesos. Dándoles formación, consiguiendo alimentación para el ganado a precios más razonables, conseguir que sea un proyecto rentable para ellos...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Ángel González Brito.- Seguir con la fabricación de un queso tradicional usando las nuevas tecnologías. Mantener el sector quesero y ganadero de la isla.