

El incendio en Gran Canaria ha reabierto conciencia sobre la importancia de nuestro sector primario



Entrevista realizada por: **Clemente González**. *Agroideal Comunicación / Canarios de Campo y Mar*

Comienza un nuevo curso académico, y hemos querido acercarnos al subdirector de la nueva Cátedra de Agroturismo y Turismo Gastronómico, Gabriel Santos, para conocer la oferta educativa para este primer curso de la Cátedra, junto también a una serie de actividad que van a desplegar por las islas.

CG.-Estamos a las puertas de un nuevo curso académico, será el primero para la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, ¿cómo se presenta?

GS.-Este último cuatrimestre del año comenzamos con diversas acciones que estaban ya marcadas en la hoja de ruta que se planteó al inicio de Cátedra, además ahora comenzamos una ronda de visitas institucionales para ponernos a disposición de los consejeros y consejeras insulares y regionales, así como con los representantes de los ayuntamientos que en conjunto han sido y seguirán siendo una parte de los actores importantes para el desarrollo de cada una de las propuestas que llevamos a cabo, junto a los agentes del sector primario y turístico.

CG.-¿La Universidad más que nunca está pegada al campo canario, para escucharlo y dar respuesta a su demanda...?

La Universidad de La Laguna cuenta con diferentes entidades, departamentos, facultades, o cátedras como puede ser la

nuestra que están en contacto e interactúan con el sector primario de diferentes maneras, la Universidad no solo hay que verla como una enorme maquinaria para formar e investigar, además entre otros aspectos ayudamos en la dinamización y la gobernabilidad del sector para que continúe con su desarrollo, entiendo que a veces la burocracia interna, ralentiza nuestro trabajo con la sociedad, pero la cercanía y el contacto está ahí, y lo demostramos en el día a día de nuestro trabajo.



CG.-¿Canarias es paisaje, territorio, cultivos, explotaciones agrícolas y ganaderas, lo ve como potencial agroturístico?

GS.-Realmente en mi opinión creo que sí, hoy en día el turista se ha convertido en un explorador que le gusta investigar a través de la red lo que ofrece un destino, además de buscar un tiempo estable y los servicios habituales, quiere experiencias nuevas que se han memorables para recordar y compartir, en ese sentido Canarias ofrece valiosos tesoros a través de su patrimonio agrícola, lo único es ponerlos en valor, canalizarlo y comercializarlo acercándolo al turista de una manera única con la condición de que satisfaga a los intereses del visitante pero también del agricultor que los acoge.

CG.-La nueva ley del suelo contempla la posibilidad de dedicar bodegas a ofrecer degustaciones catas, y venta... que posibilidades ve en el enoturismo.

GS.-El enoturismo es una actividad que la podemos englobar en el agroturismo, y que durante diferentes épocas en el archipiélago ha tenido luces y sombras, la constancia de empresarios ha sido importante para que hoy en día podamos seguir hablando de esta actividad, pero el enoturismo en Canarias es una actividad económica en constante evolución que necesita de empresarios comprometidos, y administraciones que les apoyen. El caso del Clúster de Enoturismo de Canarias, es un fiel ejemplo del compromiso empresarial que quiere y ve en el enoturismo una segunda actividad económica diferenciada, y

con vocación de consolidarse en un futuro muy próximo.



CG.-La Universidad de La Laguna y en este caso la Cátedra está estrechamente vinculada al sector del vino, cómo ve el sector vitivinícola canario en la actualidad

GS.-Ya ha comenzado la vendimia en diferentes islas y las perspectivas en algunas son alarmantes por la reducción de cosecha, el cambio climático se está haciendo notar cada vez más en este sector, además si a esto le sumamos la falta de un relevo generacional real, y la falta de unidad a la hora de tratar los asuntos importantes, solo me queda decir que falta más implicación por parte de todos, y en todos los niveles. Las administraciones, los consejos reguladores, los bodegueros, la propia Cátedra deberíamos asumir más responsabilidad en este sentido.

Nosotros hemos querido materializar nuestro compromiso con el sector, trabajando de cerca con los Consejos Reguladores identificando los restos del sector vitivinícola del archipiélago, talleres que próximamente volveremos a convocar

e iremos incorporando a nuevos actores para que hable y manifiesten sus intenciones, y lo más importante asuman compromisos reales con el mundo del vino en Canarias.



CG.-A raíz del incendio de Gran Canaria, qué aportación puede hacer la cátedra, para reflexionar sobre el necesario equilibrio, entre paisaje, protección, territorio, agricultores, ganaderos y visitantes del monte y zonas agrícolas...

GS.-El incendio en Gran Canaria ha reabierto conciencia entre la población local sobre la importancia y permanencia de nuestro sector primario, como bien dices el sector es el equilibrio que necesita nuestro territorio para ser salvaguardado.

Los miembros de la Cátedra hemos seguido de cerca la evolución del incendio, hemos estado en contacto con bodegueros y bodegueras que nos transmitían su impotencia al ver como el incendio avanzaba por sus fincas.

Pero ahora cuando ya queda controlado y sofocado, debemos de seguir concienciando a la población local y al visitante de la

importancia de la agricultura y de la ganadería como clave para prevenir incendios, pero también tiene que haber un cambio importante de estructura y de mentalidad con el fin de empoderar que vivir del sector primario es rentable.

CG.-¿Se habla mucho de valorizar el producto local, pero hay que crear conciencia y sentimiento de la importancia socioeconómica y saludable que tiene consumir el productor local...?

GS.-Falta seguir concienciando al consumidor, aunque en mi opinión los consumidores canarios conocen y valoran positivamente la calidad del producto local, a pesar de que en algunos casos consideran que su precio es elevado, o optan por el producto importado porque tiene mejor precio y mayor variedad.

Se debe seguir apostando desde los diferentes ámbitos por la concienciación y la formación, para que el consumidor final a la hora de decantarse tenga toda la información para confirmar su elección, que conozca la calidad, variedad y la singularidad del producto que va a consumir, vinculando además el valor del producto local a nuestro paisaje, al patrimonio etnográfico, a las personas que lo producen.

CG.-Canarias depende mucho económicamente de Europa, la PAC, el POSEI, el PDR, los Fondos Estructurales, nueva consejería, nuevo equipo, que se tiene que enfrentar al Brexit, y al nuevo POSEI... hay que tener altura de miras, se necesita arrimar el hombro y trabajar sin pausa...

GS.-El sector primario en Canarias, y en general todos los

agentes que desenvuelven funciones alrededor del mismo se enfrentan a grandes retos, y debates de las futuras políticas y programas de ayudas europeas que son determinantes para el desarrollo del sector.

Desde la Cátedra nos hemos puesto a disposición del nuevo equipo de gobierno de la Consejería de Agricultura para reunirnos y entablar las líneas de trabajo en común, con el fin de ayudar en todo aquello que se nos plantee no solo desde nuestra entidad, sino también canalizando iniciativas a otras áreas y departamentos de la Universidad de La Laguna.

Entrevista con... Edgar Sabina DOP Islas Canarias

Las características únicas de los vinos de las Islas Canarias deben explotarse fuera, pero también dentro y, es que muchos canarios no conocen la importancia que tuvieron en la economía de nuestro archipiélago durante más de 300 años, siendo el motor principal como lo puede ser hoy en día el turismo. A ello se unen las variedades únicas de uvas que existen aquí, dando lugar, como no, a vinos únicos en el mundo.

Parece que llegó el momento que profesionales de la publicidad y el marketing ocupen cargos directivos en bodegas Denominaciones de Origen en canarias. Y es que, este ha sido un cargo que, durante años, ha sido ocupado por profesionales con materias bastante alejadas del sector (quiero seguir hablando en pasado), incluso con ese mal tan grande en las

comunicaciones hoy día este importante sector para Canarias como es el vitivinícola... “¿Publicidad o redes? No hombre que no se gaste dinero en eso mi sobrino que tiene 17 años es un ‘as’ subiendo cosas a las redes sociales, yo le digo que nos lo haga”.

Al igual que, históricamente, la enología necesitó que los jóvenes salieran a formarse para que los bodegueros dejaran de usar barricas más que caducadas para hacer vino, ya que, al igual que sus antecesores, pensaban irónicamente que, mientras más vieja era la barrica, mejor iba a ser el vino de esa cosecha..

Inevitablemente queramos o no, el progreso nos alcanza, los adelantos, los avances, los conocimientos y sobre todo la tecnología, esa, con la que hoy día se busca obtener la óptima calidad al momento de producir, sea ya, vinos, queso o cualquiera de nuestros magníficos productos.

¡Con esta antesala le damos la bienvenida a Edgar Sabina a este ciclo en Canariasgourmet! de: “Entrevistas de interés...” con este joven profesional tinerfeño que ha dado sus vueltas por el territorio español de la mano del producto canario.



Edgar, podemos decir que has sido un empresario del producto canario, que conoces el mercado externo y el interno, sus respuestas, sus pro y contras hacia nuestros productos. ¿Cuéntanos un poco como ha sido tu experiencia dentro y fuera del archipiélago?

ES.- *En primer lugar, muchísimas gracias por abrirme las puertas de Canariasgourmet!, todo un honor y un placer pasar*

este ratito con ustedes. He pasado casi 6 años de mi vida en Madrid dedicado a la promoción de las Islas Canarias a través de su gastronomía. Con 23 años, decidí quedarme en la capital y montar una empresa con productos de nuestra tierra que, posteriormente se fue llenando de más servicios como catering, tienda online, distribución, hasta que Canarias me llamó de nuevo y desde finales de junio, esta promoción la continúo desde dentro de casa, ahora como gerente de AVIBO (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias) y de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias.

Entrando de lleno en el tema del vino y como profesional que eres del marketing ¿tú crees que las bodegas y las diferentes DO de Canarias están haciendo un marketing y una publicidad correcta para lograr un posicionamiento de marca, un recall hacia el producto y por consecuencia, un nicho de mercado con un perfil de consumidor claro y definido a quien dirigirse?

ES.- *Claramente no, este sector debe continuar profesionalizándose para aspirar a que cada bodega identifique su público, posicione su marca y haga acciones de marketing acorde a estos aspectos. En la mayoría de las micro empresas de este país, y no sólo en el sector vitivinícola, se apuesta por la improvisación. De hecho, según un estudio, más del 65% de las PYMES no disponen de un Plan de Marketing.*

Esto produce que, a la larga, y en vista de los resultados fallidos, saquen la conclusión errónea de considerar al marketing como un gasto y no como una inversión. Si hay una función estratégica en la empresa, junto con la de finanzas, es la función del marketing.

¿Tú crees que hay más preocupación por conquistar un mercado fuera de las islas? ¿a qué se debe?

ES.-*Creo que no, y la prueba está en que actualmente sólo se exporta el 5% del vino que se produce en Canarias. Pero si es cierto que hay un potencial enorme en la exportación. Fuera*

nuestros vinos adquieren un valor más alto en la mente del consumidor por lo que está dispuesto a pagar más.

Las características únicas de los vinos de las Islas Canarias deben explotarse fuera, pero también dentro y es que muchos canarios no conocen la importancia que tuvieron en la economía de nuestro archipiélago durante más de 300 años, siendo el motor principal como lo puede ser hoy en día el turismo. A ello se unen las variedades únicas de uvas que existen aquí, dando lugar, como no, a vinos únicos en el mundo.

¿No te parece difícil?, si dentro, aún falta mucho camino y trabajo por recorrer y hacer, lanzarnos de buenas a primeras a conquistar mercados donde la competencia si es realmente dura desde todos los puntos de vista posible, distribución, marketing, merchandising, manejo de imagen, etc.



ES.- *Vender hoy en día es una tarea difícil desde China, hasta*

en Canarias. Cada día el cliente es más exigente y cada vez tienen más opciones. Potenciar el mercado interior es una de las tareas que tenemos en nuestro sector, pero también en el resto de productos que se producen y elaboran en Canarias, y esto fue una de las conclusiones que saqué tras mi experiencia en Madrid.

En nuestra tierra elaboramos productos con una calidad enorme que, desafortunadamente, no están alineadas con la demanda del canario. Debemos creérnoslo, no por patriotismo ni mucho menos, sino porque año a año, los numerosos premios y certámenes nacionales e internacionales lo avalan. No siempre “lo de fuera es mejor”.

Volviendo al tema de los profesionales de la publicidad dentro de las bodegas y las diferentes DOP, ¿leíste mi antesala? (reímos) son estas incorporaciones, hablando de la tuya como ejemplo, que no vienes prestado de otras “profesiones” para incorporarte en tu cargo, o sea eres un profesional especializado en tu campo...

Para escuchar tu respuesta te voy a decir una frase más que importante de un hombre de publicidad de aquí, español y la cual es muy clara: “La buena publicidad vende el producto hoy, y construye la marca para mañana” Luis Bassat.

Al igual que ya no se puede hacer buen vino sin un enólogo ¿crees que no se debe hacer la marca de una bodega o DOP sin un profesional de la publicidad al mando del departamento?

ES.- *Claro que no, el bodeguero, el empresario y el personal de la bodega, quizás ni sepan “a que huele su bodega”. Es decir, el día a día nos vicia, nos hace perder ángulo de visión ante las cosas y es por ello que es importante pedir opinión, pedir consejo, pedir asesoramiento. Siempre 4 ojos ven más que 2 y si encima son expertos o profesionales de la materia, en este caso del marketing y de la comercialización, mejor que mejor.*

Se trata de saber quiénes somos en el mercado, que aportamos de forma distinta a lo que el otro vino aporta, donde nos ubicamos, qué precio debemos fijar para estar dentro de ese nicho, qué promociones y dónde debemos estar, qué objetivos nos marcamos y qué estrategia empleados para intentar conseguirlos,...

Ahora hablando de la DOP Islas Canarias, muchas son las opiniones en el uso de uvas de otras islas para hacer el vino de determinada región del archipiélago ¿es cierto al 100% que son los viticultores los beneficiados al poder sus uvas en todas las islas?

ES.-*Una de las ventajas de la creación de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias es esta, pero no es la única. Por suerte, desde su creación, el precio de la uva ha subido notablemente en Canarias, y de forma más que notable, en Tenerife. Hemos conseguido que el viticultor gane poder de negociación sobre el bodeguero, y no al revés.*

También debo destacar que no predomina la venta de uva entre islas, es algo residual, donde más se ha liberado es en Tenerife, donde los del norte ahora pueden vender en el sur y viceversa.

A nivel de bodegas con esa DOP, muchas han podido pasar de no tener beneficios por limitaciones en su producción ante las grandes bodegas de su comarca anterior (o actual, ya que recordemos que la DOP Islas Canarias es un modelo complementario y no excluyente), a ser bodegas rentables y poder invertir en más personal, en enoturismo, en abrir nuevos canales de venta,.. y todo ello por el mero hecho de poder comprar uva de apenas unos kilómetros más de su bodega, cuando antes no podían. Estaban condenados a desaparecer.

Y por último, y a nivel comercial, la marca “Islas Canarias” o “Canary Wine”, que hemos rescatado de nuestra historia, ayuda mucho a identificarnos tanto dentro como fuera de nuestra

isla. En casa, muchos canarios desconocen que tenemos 11 Denominaciones de Origen para 7 islas y si les preguntas, por lo general, no te saben decir más de 2.



Canary WINE

A ver Edgar, hoy día hay muchas asociaciones de vinos entre muchas, entre pocas y cualquier motivo parece que hace que las bodegas se asocien por sus cuentas ¿Qué opinas a este respecto? en tu opinión ¿a quién beneficia las creaciones de todas estas asociaciones?

***ES.-**Las asociaciones siempre son buenas cuando los miembros comparten intereses en común y los aprovechan para aunar fuerzas y aumentar el poder de negociación frente a sus administraciones públicas, proveedores... Nosotros desde AVIBO que, por cierto, este mes cumple 11 años desde su fundación y acabamos de renovar su Junta Directiva, velamos por los intereses y preocupaciones del sector vitivinícola de Canarias con asociados de todas las Islas para tratar temas relacionados con el POSEI, AIEM, relevo generacional en el viñedo... si no andamos junto en esto, creo que no podremos conseguir nada importante para el sector. Miremos a los plataneros...*

Gracias Edgar por tu tiempo, aunque seguro aun nos quedan

muchas cosas en el tintero para una segunda entrevista...

Entrevista con... Chef Jonay Darías, Presidente de la Asociación CMT

Reconozco que es una profesión dura, por las horas y la presión que tenemos, pero quizás algo estamos proyectando mal a los futuros profesionales.

El relevo generacional en la cocina no tiene el mismo ciclo parental, como muchas veces pasa en el campo o en otra profesión, son casos realmente aislados lo que podemos contar, entre ellos a Elena y Juan Marí Arzak, los Roca, los Brass, entre otros.

Así que la cocina necesita de jóvenes con vocación, jóvenes con la pasión para continuar y refrescar, la cocina de región.

Y es que, en el caso de Canarias como cualquier otra región española, hacer buena cocina se está convirtiendo en una profesión con cierto grado responsabilidad en lo que respecta a hacer de unas islas como las nuestras, la reputación de comer bien, lo que buscan todos los turistas que nos visitan y, que cada vez son más.

Jonay Darías es el Chef ejecutivo de un Hotel muy especial por varias razones, su mística para sus huéspedes, su histórica edificación, por estar en una ciudad patrimonio de la humanidad como lo es San Cristóbal de La Laguna y por apostar, a través de su finca, por productos ecológicos de cercanía; el Hotel Laguna Nivaria.

Recientemente Jonay ha sido designado como el nuevo Presidente de la asociación de empresarios y profesionales de la gastronomía y el sector primario [Cielo Mar & Tierra](#), quien toma el testigo de uno de los cocineros que, en lo que respecta a la nueva cocina canaria, se ha convertido en un fiel representante, Jorge Bosch.

Para comenzar con la entrevista, pienso que es importante conocer el punto de vista de Jonay de la situación de la gastronomía en Canarias hoy día, y cuando hablamos de gastronomía nos referimos al producto de la tierra, del mar al plato.

JD.- Hoy en día, la gastronomía canaria está tomando un papel importante en el panorama nacional y eso es porque hemos tomado decisiones acertadas a la hora de apostar por nuestros productos.

El cochino negro, el patudo, papas, quesos, mieles, vinos, ... Hace unos años la gente no apostaba o había dejado en el olvido muchas de esas señas de identidad de las islas. Ahora estamos en un momento en el que ese consumo local está en auge; y debemos mantener esa trayectoria ascendente de producción y confianza en que lo que estamos.

Nosotros, los chefs. Debemos ser divulgadores de nuestra cultura en cada bocado. Y no dejar de buscar mejoras para trabajar codo a codo con nuestros agricultores, ganaderos, ... Todos sumamos para que Canarias siga creciendo en la gastronomía.



Al fondo la sede del Hotel Laguna Nivaria, donde es el chef ejecutivo de este emblemático hotel de San Cristóbal de La Laguna

Jonay ¿Cómo percibes la situación de la gastronomía en general tanto en Tenerife como en el resto de las islas? restauración, la agricultura, el turismo, etc.

JD.-En la isla hemos sido capaces de poder enlazar varios de esos puntos con el fin de proyectar al exterior el pasado, presente y futuro de nuestra gastronomía.

Tenerife ha sido la primera isla en ver que podemos ofrecer algo más que el denominado “sol y playa” a nuestros turistas y residentes.

Hemos apostado por nuestros productos y en querer darles esa merecida importancia. Lo vemos en restaurantes, tascas y en restaurantes grandes hoteles.

Gran Canaria es un claro ejemplo de lo que hablamos. No solo

en la isla, cada vez es más común encontrar sus vinos y quesos en restaurantes de Tenerife. Esto es muy importante porque muestra la diversidad de las islas, muestra cultura y enriquece la gastronomía de Canarias.

Vamos en la dirección correcta.



En la reciente visita de la Chef Montse Estruch fue el chef Darías quien compartió una visita a la Finca La Vizcaína

Antes de que hablemos de tus planes como nuevo presidente de CMT, tengo varias preguntas que nos puedan aclarar tu visión con respecto a puntos como la actual formación de las escuelas de cocina ¿son mejorables? Cuando te llega personal de

prácticas al hotel ¿están bien preparado para la difícil tarea de ser cocinero?

JD.-Creo que todo es mejorable y más en la formación, sea de cocina o de cualquiera otra profesión. No debemos ser conformistas a la hora de enseñar.

Algunos centros con los que hemos trabajado han ido mejorando sus instalaciones en los últimos años y eso ha sido beneficioso para los alumnos de cara al momento de realizar sus prácticas en una cocina profesional. Se nota que tienen más conceptos y técnicas asimiladas debido a que los profesores tienen mejores centros de trabajo y eso es muy importante para ellos.

Rara vez se encuentra una persona preparada desde el inicio de unas prácticas para ser cocinero, y si lo está, es porque ha tenido alguna experiencia previa en otro restaurante u hotel y tiene bien claro que quiere dedicarse a estar entre fogones.

A los chicos/os de prácticas intentamos meterlos en nuestra dinámica de trabajo, concepto gastronómico y respeto por la profesión. Que se sientan uno más de la plantilla.

No me canso de decirles que la formación no acaba aquí, que nos queda mucho por aprender a todos. Que conozcan otras "casas", otros chefs que les ayuden a encontrar la gastronomía que llevan dentro.

Por norma general, en el camino de las prácticas hay muchos alumnos que se bajan del carro de gastronomía. Por ejemplo, de la clase en la que estudié, solo dos continuamos en cocinas. Y el problema, es que sigo viendo ese número elevado de estudiantes que dejan de estudiar en la actualidad.

Reconozco que es una profesión dura, por las horas y la presión que tenemos, pero quizás algo estamos proyectando mal a los futuros profesionales.

Da la impresión de que hay una nueva tendencia y es la de ser “asesor” o dar ponencias a por doquier, es nuestra apreciación que hoy día, o se están recogiendo las cosechas de “cocineros” antes de tiempo o hay una moda por ser asesor y cobrar sin cocinar y dar ponencias sin la suficiente madurez.

¿Qué está pasando a este respecto existe una distorsión o quienes tienen la obligación de enseñar y marcar el camino no lo están haciendo, cuál es tu opinión?

JD.-No creo que haya un problema de formación, que el problema está en que la gente no comprende y desconoce la figura real del asesor y del trabajo profesional que este conlleva.

Cuando un empresario busca un asesor gastronómico es porque necesita la visión y experiencia de un profesional para hacer un cambio dentro de su local en una situación que tiende a ser negativa. Y todo esto lleva un estudio de mercado, proveedores, formación, ... En Canarias hay profesionales muy preparados para desempeñar este papel. Pero por desgracia siempre habrá personas sin formación que se quieran beneficiar de este trabajo de algunos privilegios inexistentes como el de no estar en una cocina. Un asesoramiento no es llegar a un local, cambiar la carta y vuelvo una vez por semana.

Ahora sí ¿Cuáles son tus planes para esta presidencia de una asociación tan activa como Cielo Mar & Tierra?

JD.-Tengo varios planes, la verdad. Antes de acabar el año tomaremos decisiones que marcarán el camino a seguir en el 2019. Debemos seguir creciendo e innovando en nuestros principales festivales y, ya el próximo mes de noviembre volveremos con el “Tercer festival del cochino negro”, en la Plaza del Cristo de San Cristóbal de La Laguna y veremos muchas novedades que, seguro que gustarán a los asistentes, así como el “2º campeonato de corte de pata canaria”.

La siguiente decisión será la abrir la asociación al resto islas y la península. Tenerife es y será nuestra cede, pero no

por ello nuestras actividades deben realizarse solo aquí. Para ello, nombraremos a presidentes de la asociación en las islas de Gran Canaria, La Palma y Barcelona. Ellos nos ayudarán a mostrar los conceptos de la asociación en las diferentes sedes, como fomentar el consumo del producto local, el intercambio cultural gastronómico entre sedes, ayudar a la formación de futuros cocineros y a los asociados de CMT, Queremos divulgar la gastronomía de nuestras islas haya donde estemos. El 2019 será un gran año.

www.jonaydarias.es

Aníbal Falcón, un corte ibérico de campeón

Definitivamente uno de los grandes productos de España, es el Jamón Ibérico, si nos ponemos en el tema de íconos mundiales, creo que el jamón es uno de los que nos hace pensar en España, sin duda alguna.

Son muchos los procesos y cuidados que se tiene que tener a la hora de curar una pata trasera de un cerdo. En la selección, por ejemplo, se debe vigilar muy bien el Ph, este debe estar en unos (<5.8) para disminuir el crecimiento microbiano, la pieza debe estar sin fracturas ni hematomas, se prefieren que sean grandes, hay que evitar que queden restos de sangre, se le aplica presión (mecánica o de forma manual) para lograr un total desangrado y, lo más importante, es un producto arraigado a nuestra dieta.

Para poder degustar de un buen jamón ibérico, este tiene que estar muy bien cortado, y esta necesidad de precisión en el corte ha generado que, el corte sea un tema de tanta

importancia, que los buenos cortadores profesionales hoy día, son valorados y requeridos por el público consumidor conocedor y, es que, el corte, el grosor determinan sabor y textura y, las lonchas deben ser delgadas, finas, de un tamaño bastante similar entre ellas, entre otras cosas.

Bueno esta introducción es para aprender a valorar uno de nuestros más emblemáticos productos y, la razón es que, esta entrevista es para la otra parte importante que tiene que complementar un buen un jamón Ibérico, su corte. Canarias tiene entre sus grandes profesionales en la gastronomía, a un joven que ha sabido ser constante, perseverante y por sobre todo, ha sabido atesorar los conocimientos y la pasión para convertirse en uno de los mejores cortadores de Jamón Ibérico de España, Aníbal Falcón Morales.

Antes que nada, quiero dar las gracias, porque desde mis inicios en el año 2013, tanto el Periódico gastronómico Canariasgourmet y la Revista Iberoamericana Cielo Mar & Tierra, me ha mostrado su apoyo incondicional y, para mí es un verdadero orgullo que, a pesar de la lejanía, en mi tierra también haya un pedacito de mí, puesto que fue en mi tierra donde empecé toda mi historia, trabajando duro y soñando cada vez con más intensidad, como lo sigo haciendo al día de hoy.

Me llena el corazón de orgullo poder llevar a Canarias a lo más alto de la competición en el mundo del Corte de jamón Ibérico, pues es nuestra tierra, la más distanciada del resto de España, nuestra cultura gastronómica no va vinculada al mundo del jamón Ibérico, pero, aun así, cada día se está conociendo, cada vez más, el producto de nuestras islas...de Las islas Canarias. Aníbal Falcón

Aníbal, eres uno de los fuertes candidatos para hacerte con el próximo Campeonato nacional de Cortadores de jamón Ibérico de España. Esto es un recorrido por los diferentes campeonatos

regionales hasta llegar al campeonato nacional. Nos cuentas un poco como ha sido tu recorrido de estos años, al tiempo que has llegado a convertirte indiscutiblemente, en uno de los mejores del país

AF.-Bueno...a día de hoy de todo lo vivido, casi que prefiero dejarlo a candidato a secas, pues llevo cuatro campeonatos de España de cortadores de jamón ibérico a las espaldas, lo que me ha convertido en el cortador, que históricamente lleva más finales y, de camino a la quinta el próximo enero del 2019.

He de decirte que, a cada una de ellas he llegado dentro de las quinielas, pero eso no es la clave del éxito, por lo que te digo que prefiero dejarlo en candidato sin más...(ríe).

Bien es verdad que, desde abril de este año, me encuentro de forma brutal, en cuanto a técnicamente y ánimo se refiere, lo cual, intentaré mantenerlo e incluso, mejorarlo, hasta que llegue ese gran día.

Es un camino muy duro, y mientras lo andas, en él te encuentras de todo, alegrías, tristezas, sonrisas y lágrimas, lo conlleva todas las emociones y hay que saber convivir con todas ellas, puesto que una sobredosis de cualquiera de ellas, te puede expulsar de la concentración que necesitas.



Este año, la verdad que, a pesar de arrancar con una medalla de bronce en el campeonato nacional de España, no me puedo quejar, tercer puesto en corteconcepción, segundo lugar en Castellón, segundo en el concurso de Dehesa Extremadura del Salón Gourmet, primer Premio Real Café trofeo Santiago Bernabéu, primer premio ciudad de Toledo (que es que me ha llevado a la gran final del 2019), primer premio en Librilla (Murcia) y hace escasamente una semana he podido llegar a ganar unos de mis sueños y, de cualquier cortador, El Cuchillo de Oro de Monasterio, increíble, pensé que me retiraría sin él, y ya está en casa.

Este será el año de Aníbal Falcón ¿por qué lo sientes así? Danos un poco de esa emoción que llevas para esa gran final 2019.

AF.- Como te comentaba antes, me encuentro en un estado de

forma muy fuerte en todos sus aspectos, siento que ya debo ganar ese campeonato de España, que he perseguido desde hace 5 años, cierto es que mis compañeros van muy fuertes y cada vez los ponen más difícil, pero estoy convencido que nunca, quiero coronar como Campeón de España, y Canarias, Gran Canaria y Arucas conmigo de la mano, creo que a sufrirlo, trabajarlo y llorarlo, este año no me gana nadie, ten por seguro que me dejaré la piel por hacer este sueño realidad.

¿No te sientes profeta en tu tierra?

AF.-Es complicado, la verdad que en mi profesión se me conoce más en territorio peninsular o incluso en el extranjero que en Canarias, hay mucha gente en mi tierra que sabe quién soy y que, a pesar de haber sido Campeón de Canarias 2013 y salir en un mismo día de portada en tres periódicos regionales, recuerdo, sigue habiendo un gran contingente de personas que no sabe que, en este mundo hay una persona de la tierra, que se deja el alma cada día por llevar el nombre de las islas a la élite del mundo del corte de jamón ibérico.



Igualmente tengo que acotar que, por ejemplo, a parte de Canariasgourmet y la Revista Cielo Mar & Tierra, también me he sentido muy arropado por mi ciudad, Arucas, Radio Arucas siempre se han hecho eco de lo que he ido consiguiendo estos años. Me ha sorprendido gratamente ver como el Señor Alcalde D. Juan Jesús Facundo ha hecho publico en sus redes sociales

un mensaje de apoyo hacia mi persona, compartiendo link de la prensa extremeña, en la cual, me nombraban cuchillo de Oro de Monasterio.

¿Qué le falta a Canarias para estar incluida en el circuito regional para el campeonato nacional?

AF.- A nivel de infraestructura, nada, tenemos una tierra bellísima, una cultura rica en todos los aspectos, como anfitriones, no nos gana nadie y gente con clase, donde los haya, vamos solo es cuestión de plantearlo, mi primer objetivo es ganar el Campeonato de España, pero mis propósitos no terminan ahí, el día (el año que viene) que lo haga quiero llevar a Canarias un concurso clasificatorio para la gran final del Campeonato de España, ¿mi sueño? Ver que se realice en la Plaza de San Juan en Arucas, la ciudad que me vio nacer, se me ponen los pelos de punta, nada más de pensarlo.

Creo que Canarias, sin lugar a dudas, lo merece, nuestra tierra es grande y patriota y, contando con la gran cantidad de turismo que recibimos, nos convertiríamos en un gran embajador del producto español.

Has ganado en lo que va de año, los más representativos e importantes campeonatos regionales. ¿Cómo ha sido cada uno de ellos? Dinos en pocas palabras cuál ha sido, hasta ahora el más emocionante, el más difícil y claro el que mayores satisfacciones te ha brindado.

AF.-La verdad, que de cada uno de ellos me ha quedado algo especial, 1º Premio Café Real del Santiago Bernabéu, que puedo decir yo de esta casa, la casa del Club de fútbol más grande de la historia, el Real Madrid. Había un potentísimo cartel ese día con los primeros espadas de España, y conseguí alzarme con el primer premio. A día de hoy, justo en la entrada del Café Real del estadio Santiago Bernabéu, en la calle Concha Espina de Madrid, hay una vitrina con las condecoraciones que ha ganado el restaurante y justo en el centro de esa vitrina,

una foto mía como campeón... isin palabras!

1º Premio Ciudad de Toledo, este ya había conseguido ganarlo en el 2014 y lo he vuelto a hacer 4 años después, siendo el único cortador que lo tiene dos veces. Ocho grandes nos dimos cita ese día, solo uno saldría vencedor y clasificado para la final del campeonato nacional, me siento afortunado de haberlo logrado, desde entonces, trabajo con muchísima presión, puesto que ya la plaza está conseguida.





Primer Premio Librilla 2018, jornada de meditar y ponerme a punto para la semana siguiente en Monasterio, no solo conseguí el primer premio, sino que, además hice un triplete ese día llevándome los premios especiales a la rectitud en el corte y al plato creativo más bonito.

Para mí, si me hace elegir uno, tengo que quedarme con el Cuchillo de Oro de Monasterio, es el concurso más antiguo de España, cumplía el pasado 25 de agosto, 20 años, es el más exigente pues de las dos horas que se conceden para acabar el trabajo, Monasterio solo te da una hora y media, "se nota" además que es un concurso diferente al resto, una de las peculiaridades, aparte del tiempo, es la de la prueba de los 100gr, al finalizar el corte, el jurado elige de tus platos 5 al azar y los llevan a la báscula, estos deben aproximarse lo máximo posible a los 100gr, la báscula marcó de estos 5 platos tuve 3 de 100 gr exactos, uno de 95 gr y otro de 105 gr, marcándose así una media de 100gr, un record histórico en 20 años. El Cuchillo de Oro es una de las dos máximas condecoraciones que pueden darle a un cortador de jamón ibérico, junto al Campeonato de España y, ¡el cuchillo ya está en casa!

Hay un movimiento actual importante en esta profesión que, como dije antes, necesita mucha disciplina, ¿dejamos un mensaje a los jóvenes que se están iniciando?

AF.- Solo les puedo decir que, si deciden adentrarse en esta profesión, con o sin competir, luchen por llevarlo a la máxima expresión, pues si se cree y se trabaja para ello, todo se puede lograr y como me dijo un gran amigo, ya hoy día Campeón de España: “Fija la vista en el objetivo y no lo pierdas de vista, ipero recuerda! que cada capítulo forma parte del camino”.

El Quindío Bajo la mirada retrospectiva de la Chef Luz Adriana Martínez



Chef Luz Adriana Martínez
Colombia
Restaurante Naxos

Su principal actividad es el cultivo del café, como también

plátano, cítricos y yuca.

Quindío, con un clima promedio de 24o C, es un departamento que está ubicado en la región andina colombiana, limitando al norte con Risaralda, al este con Tolima y al oeste con el Valle del Cauca. El segundo departamento menos extenso, con 1845 km2, catalogado como uno de los más bellos de Colombia.

Patrimonio Cultural de la humanidad Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca. El 25 de junio de 2011 fue declarado por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, el Paisaje Cultural Cafetero, y el Quindío, como parte de él, con el fin de comprometer al estado colombiano, la comunidad internacional y local su protección, pero a su vez se convirtió en una oportunidad para que sus habitantes y visitantes conozcan el paisaje y participen en su preservación, esto llevó al departamento a convertirse por tanto en uno de los principales destinos turísticos de Colombia.



Por sus condiciones geográficas y de “localización, esta región presenta un elevado número de hábitats de interés estratégico para la conservación de la diversidad biológica”. Cuenta con una gran presencia de bosques nativos y corredores biológicos considerados indispensables para la conservación de la biodiversidad mundial.

El valle de Cocora, ubicado en el municipio de Salento, Quindío y refugio de la palma de cera Árbol Nacional de Colombia, la palma más alta del mundo con más de 70 metros de altura. Y en segundo lugar y dada la condición geográfica y ambiental, refugio para la trucha arcoíris que encuentra allí las condiciones óptimas para su desarrollo, tierra alta y con temperaturas bajas, convirtiéndose en una de las principales fuentes de alimentación en la región desde los años 70.



La trucha arcoíris llega a Colombia de Estados Unidos en fase de “ojos visibles”, es un pequeño huevo de color naranja con un par de puntos negros, y es plantada en agua que debe estar

aproximadamente a 12 grados centígrados, con suficiente movimiento y una oxigenación de 9 partes por millón para que estos huevos puedan sobrevivir, además de empezar un proceso de incubación que requiere que se encuentren perfectamente esterilizados y con manejo de temperaturas exactas.

Estos tres ingredientes hacen parte de la propuesta gastronómica de la Chef Luz Adriana Martínez y su equipo de trabajo del Restaurante Naxos; donde se sirve una trucha cocida en cítricos (naranja, mandarina y limón) de la región, acompañada de crocantes de plátano verde y salsa picante de café, adornado con las más bellas flores de la región, ingredientes que también caracteriza a El Quindío ante el mundo.

Los huevos eclosionan a los 7 días y son arrojados a los estanques, donde permanecerán hasta su edad adulta, listas para ser consumidas en diversas preparaciones. Al lado de este producto y aún más importante, se encuentra el café, el cual es 100% denominación arábigo y catalogado como uno de los cafés más suaves y de mejor aroma del mundo, características que han hecho que se incorpore en la preparación de variadas e importantes recetas, tanto de sal como de dulce. En el departamento del Quindío se cultiva café en los doce municipios que lo conforman, y cada uno, posee en su producción características organolépticas distintas que hacen particular un café de otro y encontrando perfecto maridaje con las cocinas. Finalmente, y de gran importancia también encontramos el plátano, de variedad dominico hartón, alimento fundamental en las cocinas de la región cafetera y cuya calidad y sabor es apetecido en las gastronomías locales y mundiales.



Es un cultivo asociado al café, ya que se produce en las mismas condiciones ambientales y su planta sirve como barrera protectora en los cafetales.

Gracias a sus 19 variedades Colombia es considerada como la capital mundial en cuanto a producción de plátano se refiere y es aquí donde se encuentran gran variedad de sabores y texturas tan apetecidas en la preparación de platos.

Abigail Mendoza, sabor y talento indígena

“Abigail aprendió a preparar la molienda para el metate, piedra rectangular sobre la que con otra piedra en forma alargada se muelen especias”.

Si algo caracteriza al pueblo oaxaqueño es su profunda religiosidad, así como sus costumbres fuertemente arraigadas. Esto se manifiesta en las cocinas oaxaqueñas, donde recetas traídas de España y preparaciones indígenas son preparadas diariamente y transmitidas de generación en generación.

En este sabroso contexto cargado de historia, a 25 minutos de la ciudad de Oaxaca, en la vecina población de Teotitlán del Valle; se levanta orgulloso uno de los sitios más auténticos, pintorescos e importantes de México: Tlamanalli, que quiere decir “víveres en abundancia o dios de la comida”.

Tlamanalli, que cuenta con una gran importancia como acervo gastronómico capaz de transmitir cultura gastronómica, es el único restaurante de auténtica cocina zapoteca del país en el que se estudian y elaboran recetas transmitidas por generaciones que datan desde tiempos de la conquista y la colonia.

Sin grandes lujos, consta de un comedor pulcro ornamentado con detalles artesanales de la región. La enorme cocina desnuda, deja ver los anafres, las estufas, las mesas de trabajo y las ollas ya gastadas.

Los barroes y las piedras volcánicas sobre-salen en la escena que se compone de mosaicos de colores amarillos y azules. Las mujeres con vestimentas lustrosas y tocados de largas trenzas cocidos con gruesos listones coloridos, se mueven agitadas con el calor dibujado en sus rostros al arribo de la clientela.



Lo primero es un mezcal que escurre de una anforita de barro forrada de yute. Se va a sorprender porque la oferta del día, y de todos los días, no alcanza a llenar el pizarrón en donde se concentra toda, escrita con letra rápida y sin seguir el renglón.

Tlamanalli pertenece a las hermanas Mendoza. La mayor de todas ellas es Abigail quien es reconocida casi como un tesoro nacional y ha recorrido medio mundo pre-sumiendo esta cocina.

Abigail Mendoza Ruiz, a quien ya es común ver en congresos gastronómicos como San Sebastián Gastronomika, nació en Teotitlan del Valle (Oaxaca). En 1990 funda junto a sus hermanas su restaurante "Tlamanalli" donde pone de manifiesto las recetas pre-hispánicas zapotecas. En 1993 se publica en The New York Times como uno de los 10 mejores restaurantes del mundo por Molly O'Neill.

En el año 2002 fue sido galardonada por el Banco Mundial de México. En el 2004 por el gobierno local por su trayectoria

dentro de la gastronomía prehispánica. Ha sido mencionada de manera honorífica por Diana Kennedy, investigadora internacional sobre la gastronomía prehispánica y antigua del mundo, en su libro El Arte Culinario de México, como la mejor representante de la cocina prehispánica en México.

En septiembre de 2005 viaja a París para apoyar la candidatura de la cocina tradicional mexicana a integrarse en la lista del patrimonio oral e inmaterial de la Unesco.

En abril del 2011 se publica su libro con el nombre en zapoteco “Dishdaa’w”, que quiere decir la palabra se entreteje en la comida infinita. En 2013 recibe el premio “Quién 50”, los personajes que transforman a México.

En su niñez, Abigail aprendió a preparar la molienda para el metate, piedra rectangular sobre la que con otra piedra en forma alargada se muelen especias. A los siete años ya podía moler el maíz para hacer las tortillas a mano, y como a los 12 ya las hacía bien. “Me salían grandes, bonitas”, recuerda. Subió de categoría cuando supo preparar el tejate, las tlayudas, las memelitas de lengüita, y las tortillas de chocolate.

Pasado el tiempo se interesó en las comidas más complejas, como los moles, los tamales de mole amarillo que se ofrecen el Día de Muertos, el mole zapoteco, la segueta, el organillo de nopal grueso, y las sopas de frijol, de ejote y elote.



En 2005 Abigail llevó a París el chocolate atole, bebida prehispánica hecha a base de maíz, trigo o arroz y sus combinaciones, además de canela, endulzante, cacao negro y cacao blanco pataxtle que se compra en Chiapas. Ella lo bautizó como “capuchino oaxaqueño” durante un congreso gastronómico en Monterrey.

La preparación del atole consiste en hervir el maíz y dejarlo reposar toda la noche. Al día siguiente se muele en un metate para hacer la masa que luego se diluye con agua y se cuela con tela. A este líquido se agrega la espuma lograda con la pasta de chocolate movida con un molinillo.

Abigail presume que en Oaxaca existen 7 moles, y que sus platos requieren un punto de preparación al momento. “Sí porque el sabor es único, porque esta es una cocina de mucha preparación y si se come después hay sabores que se amargan y ya no sabe igual”.

La comida zapoteca se define en moles, tamales amarillos. El

mole amarillo y la sopa de sequeza o sopa de chepiles, son típicos de Teotitlán. Abigail abre el restaurante de 13:00 a 17:00 solamente, y cuando llegues, seguro verás a una de sus hermanas moliendo el maíz a rodilla, con el metate. Y más vale que lleves tiempo porque la coci-na tarda y te lo advierten. Así que no hay de otra más que empinar el codo con el mezcal y vivir un México que desconoces, a sus tiempos.

Shaila Chulani, nuevos valores CMT

Tengo el gran honor de dar inicio con este “[YoLoProbé](#)”, a septiembre “**Mes de La Mujer en la Gastronomía**”, actividad que da comienzo a lo que será, a partir de este año, una cita anual, llena de rostros, pasiones, diferentes personalidades, vivencias, experiencias y mucho más, donde el protagonismo será de uno de los más importantes actores de la gastronomía mundial y, en la historia de la humanidad... la mujer.



Creo que con esta antesala no se da cabida a ningún tipo de discusión, ni polémica; el papel de la mujer es y ha sido, de máxima importancia en todo su recorrido por la historia de la humanidad, y si vamos a analizarlo desde la cocina, entonces deténganse a pensar que es la razón de que muchos -o la gran

mayoría de cocineros- hayan decidido tomar la cocina como profesión..

*“La excelencia está en la **diversidad** y el modo de progresar es conocer y comparar las diversidades de productos, culturas y técnicas” Alain Ducasse*

Ha sido la primera escuela y orientadora en la mayoría de los grandes chefs de la actualidad, y este evento anual, no tiene otro propósito que poner en valor, lograr el respeto y reconocimiento en un sentido de total igualdad entre profesionales, dicho esto, nuestra primera cocinera será Shaila Chulani, una joven que desde hace ya un buen rato está dando todo para ser parte de este contingente importante de cocineros de Canarias.

Pero no se diga más, Shaila tiene sus raíces en India y hemos tenido una sesión privada con ella, su cocina y sus orígenes.

En todo el menú, como era lógico, voy a llevarle los sabores muy reconocidos de una cocina y sus raíces, de una cocina y su entorno, de una cocina y el ímpetu de una joven que sabe lo que quiere y además, cocina de mil maravillas.

Creo que todos los que trabajamos en el periodismo gastronómico, para dar una opinión, un punto de vista en cuanto a la gastronomía y fogones se refiere, lo primero que comenzamos a valorar es la sazón. Parecerá mentira o leyenda urbana, pero he podido comer cocinas que, aunque sus recetas estaban más que correctas, en porciones, cantidades de aliños, cocciones, etc. Los sabores no llegan a ser del todo bueno ¿cuál es la sazón? Si nos vamos al diccionario es: “tiempo de madurez de las cosas” la palabra proviene del latín: Satio que significa plantación o siembra, pero todos sabemos que se terminó aplicando a la cocina y al buen hacer en los fogones.

Pero para mí la sazón, es esa magia que tienen algunas personas para que una receta destaque de manera sublime en el

paladar y, esa magia la tiene Shaila.



“Crujientes tikkis con chutney de cilantro al tamarindo”

Comenzamos con los “Crujientes tikkis con chutney de cilantro al tamarindo”. Este conocido aperitivo del norte de la India hecho de patata cocida y especias variadas, en la versión de Shaila estuvo muy bien, nos lo presentó tipo croqueta y no aplastado, como normalmente es. El chutney de cilantro y tamarindo estuvo delicioso, lo ácido del tamarindo al combinarse con el frescor del cilantro, lo crocante y la suavidad interna de los tikkis y los sabores de nuestras papas, nos dieron el primer regocijo gastronómico de la noche, así que esto promete sacarnos de nuestra zona de confort.



“Mini-rolls de huevo rellenos de cebolla al limón”

El segundo entrante de la noche no se hizo esperar “Mini-rolls de huevo rellenos de cebolla al limón” estos rollos elaborados con harina, como la mayoría de los crepés, tortitas etc. Nos pareció bien, no hay mucho que decir, estuvo más que correcto, pero si debo decir un detalle del relleno; en el macerado de la cebolla no hubiera repetido el cilantro, porque veníamos de un chutney bastante potente con cilantro, este detalle le ha pasado a muchos cocineros a los que nos ha tocado probar algunos platos, ¿por qué? se debe dejar por lo menos, un plato intermedio de uno a otro, nunca debe dejar un hilo conductor que repita sabores y aromas, debe siempre haber una brecha en sabores y aromas de los platos.



“Gambones sobre brotes salteados, mango y cebolla caramelizada al comino”

Con el siguiente plato si se va a notar una diferencia y, además muy rica, “Gambones sobre brotes salteados, mango y cebolla caramelizada al comino” en este plato me gustó la combinación de géneros y especies, vale la pena aclarar que Shaila nos trajo su versión con mucho menos picante en todas las recetas, cosa que se agradece, aunque yo soy fanático del picante. Eso está muy bien, siempre digo que el paladar lleva tiempo en adaptarse a las cocinas de otras regiones, razón por la que no creo al 100% en esos gurús que hacen paseos rasantes por el planeta y zúas! Ya saben calibrar todo lo bueno y malo de una región.

Pero volviendo a los manteles, la cebolla caramelizada, con la manga y el comino es una combinación del 10, llena de contrastes y buenos sabores, pero para mí gusto, hubiese

quedado mucho mejor con un mango menos dulce o en punto más verde, y otro detalle, los brotes, hay una gama de brotes que seguro hubieran terminado de brindarle al plato más matices, pero estos detalles son cuestión de paladar, porque estuvo muy bueno y muy rico en boca.



“Dados de pollo en salsa estilo jalfrezi con esencia de coco”



Arroz basmati aromatizado con cardamomo

¡Ya! último plato, antes del postre, “Dados de pollo en salsa estilo jalfrezi con esencia de coco” una de las combinaciones más exóticas para mí y que me gusta muchísimo en la cocina hindú, son las recetas que llevan coco o leche de coco y curry, es una combinación en nuestro día a día inusual, razón que hace que, cada vez que la pruebe quede muy agradado, sobre todo si está tan bien preparada como esta.

Este plato viene acompañado de un aromático y al dente arroz basmati aromatizado con cardamomo...mejor imposible!.

La salsa jalfrezi es un curry hecho con mezclas de verduras o de carnes para luego secarlos, así que, a estos riquísimos dados de pollo, muy suaves en boca, impregnados en la preparación de la esencia de coco, hay que sumarle la exquisita salsa jalfrezi ¿buen final? Esperen que les hable del postre.

Normalmente el postre es algo que me salto en mis crónicas, a veces porque la mayoría recurren a un buen chocolate y con un buen chocolate, cualquier postre es bueno.



“Kulfi de manga con crocante de pistacho”

Pero este no fue el caso de Chulani, no, ella fue a por más en el postre “Kulfi de manga con crocante de pistacho” este postre hindú (lácteo congelado) para hacer un poco de historia, se servía en bodas, eventos especiales, banquetes etc. Así que, me voy a tomar el mismo sentido de importancia que se le da en India, esta ha sido una ocasión importante y por cierto, es el segundo mejor postre que pruebo en lo que va de año, y ambos hechos por una talentosa joven. Lamentablemente no puedo invitarlos a probar esta maravilla de cena llena de raíces hindúes con productos de nuestro entorno, ya que Shaila se desarrolla profesionalmente en los fogones del [Mesón El Drago](#), no tiene restaurante, pero ella estará como responsable uno de los puntos de alimentación ofreciendo su cocina en el próximo [Festival del Cochino Negro, Quesos y Vinos de Tenerife](#) en la plaza del Cristo, 19, 20 y 21 de octubre, les recomiendo no dejen de ir a probar sus dos tapas.

Así que crean en mi palabra, esta joven Shaila Chulani, es una fuerte promesa en la gastronomía de Canarias.

ENRIQUE OLVERA SABE A MÉXICO

FOTOGRAFÍAS DE ARACELI PAZ

Enrique Olvera, reconocido como el mejor chef de México y uno de los mejores del mundo; abrió su restaurante [Pujol](#) en el año 2000, en la ciudad de México, después de graduarse con honores en el Culinary Institute of America, en Nueva York.

Desde entonces ha venido explorando referencias locales más allá de lo evidente, aprovechando técnicas ancestrales y contemporáneas en la consolidación de un discurso propio abocado a la experimentación, el diálogo con la tradición, la calidad de los productos y al cuidado de los detalles.



Con el ánimo de compartir distintas perspectivas e interpretaciones, ha abierto otros establecimientos en su país como Eno, una lonchería gourmet con tres sedes en la ciudad de México; Moxi, en San Miguel de Allende, y Manta, un restaurante con el que ahonda en lo mejor de los ingredientes de la costa, en Los Cabos.

Años de aprendizajes macerados le permitieron abrir un restaurante en Estados Unidos a finales de 2014. Con Cosme, en Nueva York, ha venido cautivando tanto al público local como a la crítica especializada, con una propuesta de cocina mexicana creativa Olvera, a través de sus restaurantes y sabores, está reinventando la cocina tradicional mexicana con una extraordinaria atención a los detalles mostrando los ingredientes indígenas mexicanos en formas únicas e

innovadoras.

En sus propuestas encontramos el uso, por ejemplo, de la hormiga chicatana, un producto muypreciado en México que puede obtenerse tras las primeras lluvias en Oaxaca. Estas hormigas voladoras llamadas chicatanas dejan sus hormigueros y tradicionalmente, personas de todas las edades, se reúnen para su recolección. Olvera hace su homenaje en Pujol con un "Elote con mayonesa de hormiga, café y chile costeño". Como bien se han denominado a los mexicanos "hijos del maíz", en su dieta prehispánica no pueden faltar los elotes, pero tampoco los insectos, que han sido parte de su gastronomía desde tiempos ancestrales y el chile.

Otro de los productos de los que obtiene todos los maravillosos sabores de México de una forma fresca y sofisticada es a través del Tasajo; un corte de carne de res típico de los Valles Centrales de Oaxaca muy parecido a la cecina de cerdo con el que el chef elabora un "Tar-tar de Tasajo, limón en conserva, rábano, berro y aguacate".

Pero uno de los platos más profundos en su identificación de México como territorio que ya se ha convertido en la firma de Pujol, es el "Mole Madre, Mole Nuevo". Una salsa espesa con decenas de ingredientes, que cooperan y se complementan en un círculo perfecto (tan perfecto como la madre tierra, la tortilla mexicana o el calendario Maya), revestido de una capa exterior de mole que ha sido envejecido durante casi 1.000 días. Los sabores contrastantes de las dos moles, despiertan un fascinante interés de ahondar en la magia de la cocina mexicana.



Gracias al trabajo realizado por Enrique Olvera y su equipo, desde Pujol se ha impulsado con pasión la cocina mexicana, colocándola en el centro de la atención mundial... revelando con ello sabores, ingredientes y métodos que son fieles a su territorio "México". Pujol ha desatado posibilidades infinitas en la gastronomía de su país, causando en Chefs de otras latitudes e influyentes personalidades dentro del sector de la gastronomía, dar un paso atrás y tomar nota. "Así sabe México".



Enrique Olvera ha hecho sonar a nivel internacional el acervo gastronómico de México bajo una perspectiva renovada, tal y como dictan las últimas tendencias en cocina creativa. Sin duda, es un destacado embajador de la cocina mexicana en todo

el mundo.

MITSUHARU TSUMURA EL MEJOR DE LATINOAMÉRICA

Por: JOSÉ GARAVITO

FOTOS: JOSÉ CÁCERES

MAIDO EL RESTAURANTE NÚMERO UNO DE LATINOAMÉRICA

Nacido en Lima de padres japoneses; después de estudiar artes culinarias en Johnson & Wales University en Rhode Island, el chef Mitsuharu Tsumura -conocido como "Micha"- emprende un viaje hasta Osaka para aprender técnicas de la cocina japonesas. Abrió Maido en 2009 y desde entonces se ha convertido en una celebridad en Perú.

Desde su Restaurante [Maido](#) (una de las palabras japonesas que mejor expresa la bienvenida) ubicado en Miraflores – Lima; "Micha" muestra con arte la influencia que ha tenido la cocina japonesa en la gastronomía peruana, combinando dos fronteras culinarias en un menú que se centra en los sabores y técnicas japonesas bajo una visión distinta del Perú. Sorprendente y profunda fusión cultural con ingredientes y técnicas de cocina de la selva amazónica.

[Maido](#) ha marcado un hito en la historia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, entrando en la lista en la posición No.44, para escalar rápidamente a la No.13 ien solo un año! Es hoy día el "Mejor Restaurante de Latinoamérica" y el mejor

restaurante Nikkei de Perú.

Con las señas de la sencillez que conlleva el aprender y el saber; y con una visión clara de crear platos sencillos y sabrosos que unen las culturas peruanas y japonesas modernas; hablamos desde Lima con un chef que representa la mejor expresión de la palabra japonesa Nikkei.

¿Cómo nos puedes describir los años que pasaste aprendiendo la cocina y la gastronomía de Japón?

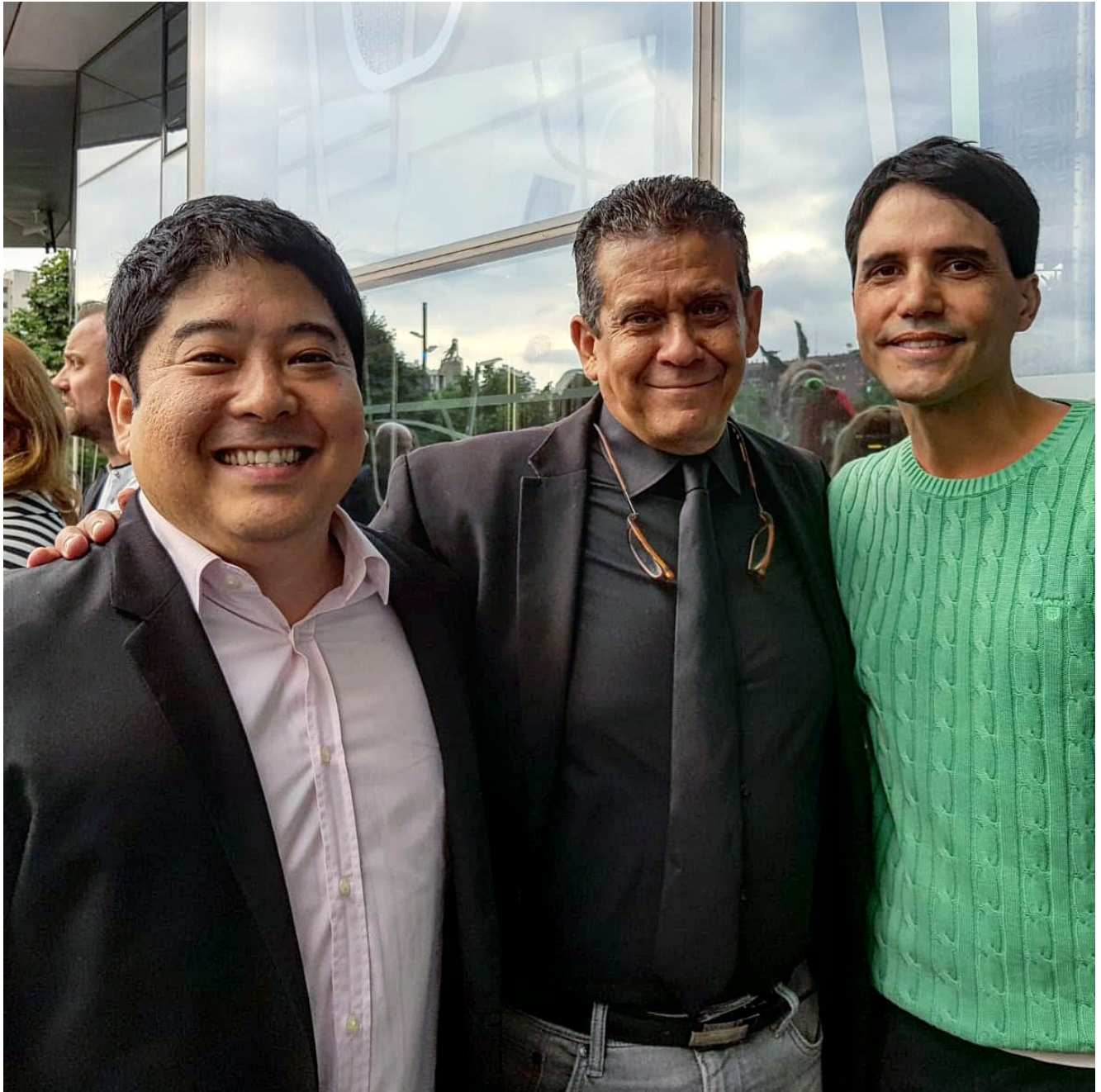
Fue duro, siempre empiezas desde abajo, lavando platos. Sin tocar cuchillos, sin tocar el producto, el pescado y mucho menos los mariscos, solamente viendo y lavando. Hay que tener mucha paciencia, pero vale la pena. Con esta experiencia te das cuenta de la importancia de especializarte en cada una de las áreas de cocina, luego, cuando llevas la jefatura en cocina sabes el trabajo de cada posición, el conocimiento de los productos y el orgullo que se debe sentir al cocinar para un cliente. Fue una experiencia en un principio, te repito, muy dura, pero a su vez muy gratificante y obviamente, un período que ha impulsado mi carrera.



Ya te habías graduado en Estados Unidos en cocina. ¿Japón cambió tus conceptos?

La cocina es un lenguaje universal; cuando estás en una cocina donde no se habla el mismo idioma, los cocineros se entienden con señas y en el uso del cuchillo. Aunque la manera de cortar el pescado sea distinta o el cuchillo diferente al de occidente; son solo ligeros cambios. Pero si vamos a lo profundo de cocinar, es lo mismo en todos los países. Yo creo que todos empezamos desde abajo; así que yo discrepo un poco en lo que se dice de Japón que es más o menos estricto, lo que sí es innegable es que tienen una forma de trabajo diferente.

Japón no cambió mis conceptos, pero reconozco que, si cambió mi filosofía y la forma de ver la cocina, si lo queremos ver de alguna manera ¿en qué sentido? si yo tuviera que resumir mi estadía en Japón y lo que sacudió en mí, es el haberme dado cuenta que todo cuesta muchísimo, es decir; el trabajo y el nivel de esfuerzo que ponemos a cada cosa que uno hace, y eso es una parte muy importante para el producto final; que todo tiene un tiempo, y otro de los puntos más importantes, es que hay que tener paciencia, cosa que yo no tenía...a lo mejor todavía tengo poca, pero la aprendí a manejar. Entonces, más que una filosofía de trabajo, me vine con una filosofía de vida y es justo lo que me ha ayudado a mejorar, no solamente como cocinero, sino como persona.



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018

¿Cómo nos describes la cocina Nikkei?

Si lo pudiera resumir te diré que “Nikkei” -como palabra- significa descendencia japonesa fuera de Japón; pero si hablamos de la “Cocina Nikkei”, es un término que nace en Perú y si tenemos que definirla, sería el encuentro de dos culturas y de dos cocinas. No necesariamente es una cocina peruana con influencias japonesas o una japonesa hecha en Perú, son dos cocinas que se encuentran y al final crecen juntas. Es un ejemplo que también se puede ver en España con la influencia

árabe en su cocina y que ha forjado varios de sus platos; es similar a lo que pasó aquí en Perú, se han unido dos cocinas y han hecho una gastronomía dentro de la cocina peruana, diferente, pero que es parte de la gran cocina de mi país que también ha estado influenciada por la española, por la italiana, por la cocina africana, por la china; sin eso no tendríamos el limón para hacer el ceviche, por ejemplo. Recordemos que en el Perú siempre se ha contado con una biodiversidad increíble, pero las influencias externas que hemos tenido son gran parte del éxito que la hace interesante a nivel mundial.









Si hablamos de platos, el ejemplo más claro lo vemos en el Ceviche; el resultado de dos imperios: el español y el peruano en el momento de la conquista. El ají o el “Uchu” es un producto nativo de acá, pero el limón y la cebolla no; aquí comenzamos a ver cómo dos culturas nos han regalado la cocina criolla como la conocemos hoy. Algo muy parecido ocurrió con la cocina Nikkei; en este caso no fue por una conquista, sino por un tratado que se hizo entre Perú y Japón hace un par de siglos, produciéndose una inmigración de muchísimos japoneses, ya que la revolución industrial dejaba sin trabajo en Japón a los campesinos y tenían que reubicarlos. Los japoneses buscaban comer su cocina -aun hoy día lo hacen, incluso mi padre- solo que, al no tener los insumos, porque en ese momento hablar de importación era una locura; los inmigrantes tuvieron que adaptarse a lo que se encontraba localmente para poder hacer una cocina parecida a la que “ellos comían”. Todo eso crea un escenario muy propenso y muy interesante para que esa cocina se desarrollara, más que por creatividad, fue por necesidad.



¿Qué significa para ti que Maido esté ubicado como el Mejor de Latinoamérica?

Bueno, primero una gran alegría a su vez que una gran responsabilidad. Yo personalmente (y no lo digo por compromiso por ser una entrevista), el hecho de ser 7, 8, 11 o 15 o 1, 2 o 3 -dependiendo las posiciones- nadie es mejor que nadie. Si son buenos los reconocimientos, son como las estrellas Michelin de Europa (nosotros aquí no las tenemos), o cualquiera de las guías que salen... los rankings son motivantes o desmotivantes, dependiendo lo que suceda, pero lo que si es cierto es que nosotros dejamos ya el premio de lado, esto te compromete más con tus clientes y comprendes que el nivel de exigencias va a ser cada vez mayor. No trabajamos pensando en los premios, ni a qué posición llegar o en cual puesto queremos estar. Pero hace 9 años, cuando empezó este camino de Maido, no imaginamos que todo esto pudiera pasar, pero las cosas se van dando poco a poco y es la consecuencia de un trabajo que se hace, no pensando en el reconocimiento de los demás, sino en la satisfacción de uno mismo, en el hecho de llenar tu alma y ser feliz haciendo lo que haces, que es cocinar. Yo creo que todo el que ponga empeño en cuanto hace,

los resultados serán los mejores. En este caso doy gracias a Dios que hemos logrado este reconocimiento que nos compromete a seguir mejorando y seguir haciendo cosas interesantes en la cocina, seguir innovando y seguir marcando tendencias.

Atelier Culinaria

Crenn...Poesía

Cocina que deleita el paladar de la misma manera que un poema deleita al oído; cada elemento en el plato se forma y transforma, al igual que una sola línea de la poesía, se encuentra el significado de un poema.

Tal es la cocina en el célebre Atelier Crenn de San Francisco, donde la chef y propietaria Dominique Crenn, la primera mujer en los Estados Unidos en recibir dos estrellas Michelin, ha creado una experiencia gastronómica cautivadora en la que la comida es mejor descrita como arte puro.

En francés la palabra “Atelier” hace referencia al taller de un artista, un espacio para crear, y la cocina modernista de Crenn encarna la idea de que la comida es un medio de expresión artística.

ATELIER CRENN lleva el nombre de un pequeño estudio detrás de mi casa de infancia en el noroeste de Francia, donde mi padre solía pintar cuadros inspirados en el mundo natural que nos rodea en Bretaña, desde paisajes marinos, hasta paisajes de naturalezas muertas de las granjas de nuestra familia. Llamamos a su estudio “Atelier Papa Crenn”, y fue un refugio

para mí. Mientras mi padre pintaba, compartía conmigo un amor por el arte que continúa hasta nuestros días, más de quince años después de su pérdida y que me inspirara a convertirme en artista. Mi padre siempre animó mi pintura, la escritura y la cocina como esfuerzos artísticos igualmente válidos, así que cuando abrí mi primer restaurante en 2011, quería que fuera un testimonio de los valores que me inculcó. Colgué sus pinturas en la pared, escribí mis menús como poemas y dibujé mi inspiración de la naturaleza.



En francés, la palabra “Atelier” solo puede ser utilizada para referirse a un taller de un artista o a un taller de artesanos, y me gusta la forma en que encarna la intersección entre el arte y la artesanía en el mundo culinario. Cuando empecé a cocinar, podría haber sido ridículo para un chef reclamar hacer arte en la cocina, pero en el tiempo actual, hay una conciencia más amplia que la comida puede ser un medio de expresión artístico. En el 2014 se presentó un estudio de tres ensaladas con los mismos aderezos e ingredientes medidos al gramo, cortados de la misma manera; las mismas se emplataron como réplicas exactas de pinturas del pintor de la Bauhaus Wassily Kandinsky, resultaron ser más deliciosas que los mismos ingredientes escogidos al azar y sin armonía ninguna en sus ingredientes. Esto confirmó mi intuición de que el aspecto visual de los alimentos afecta nuestra percepción del gusto. Pero es más profundo que una sencilla cuestión de

hacer que la comida se vea bien -después de todo, las composiciones de Kandinsky son desafiantes, modernas, abstractas e incluso discordantes en el diseño- se trata de crear y comunicar una intención, un sentimiento, un recuerdo o una idea. Puede parecer sentimental hablar de cocinar con amor, pero la verdad es que el alimento puede tocarnos de la misma manera que un poema, una pintura o una canción si nos abrimos a recibir su significado.



De muchas maneras, sin embargo, las artes culinarias se han rezagado detrás de otras formas artísticas y sólo ahora están empezando a ponerse al día. Durante la primera mitad del siglo XX, el modernismo revolucionó la literatura, la música, la

danza, el teatro y las artes visuales, pero la cocina no formó parte de este movimiento. Las exploraciones de la subjetividad, de la perspectiva, de la memoria, de la tecnología, de la improvisación, y de la abstracción florecieron entre las otras artes, pero había poca o ninguna experimentación en el mundo culinario. Cuando la cocina finalmente comenzó a evolucionar en estas direcciones en el siglo XXI, muchas personas lucharon por entender lo que estaba pasando llamando al movimiento “gastronomía molecular”, pero finalmente se tomó una descripción más apropiada: “cocina modernista”.

De la misma manera que las técnicas modernistas abrieron la puerta a una clase totalmente nueva de la literatura, las técnicas culinarias bajo el mismo concepto, ofrecen una ocasión de cocinar en territorio inexplorado. Personalmente, estoy muy inspirada por artistas como Salvador Dalí y Virginia Woolf, cuyo trabajo se centra en la memoria, los sueños, las sensaciones y el tiempo. Cuando los recuerdos gustativos de la infancia se convierten en los placeres refinados de la edad adulta en el Atelier Crenn, la experiencia nos recuerda que nuestras sensaciones no son nunca estáticas, lo cual es una lección central del arte modernista.

Creo que una vez que comencemos a imaginar las posibilidades estéticas de la cocina, el potencial para el significado es infinito. Invito a todos los cocineros del mundo, desde chefs profesionales a cocineros que comienzan a explorar el mundo, a considerar la cocina como un taller “la cocida es arte”.



Memoria

Mirando hacia atrás puedo ver los ingredientes que forman a un chef en cada etapa de mi vida, pero en el momento, no era obvio. En primer lugar “yo era una chica”. En Francia, en

aquella época, las cocineras eran muy raras.

Me crié en la excelente cocina de mi madre que, tiende a una raíz francesa clásica y específicamente Breton, con especialidades regionales en las que incorpora maravillosamente mariscos y productos frescos. Eso podría haber sido suficiente para inspirarme a cocinar, pero también tuve la suerte de estar expuesta a algunos de los mejores restaurantes del mundo a una edad muy temprana.

El mejor amigo de mi padre fue el crítico gastronómico de Le Télégramme, un periódico importante en Bretaña, y mi padre lo acompañaba a menudo en sus viajes de sabores. A medida que mi pasión por la comida se hizo cada vez más evidente, comenzaron a invitarme a lo largo de sus tertulias gastronómicas, y disfruté de mi primer gran menú degustación cuando tenía ocho o nueve años. Estábamos en Jean-Pierre Crouzil, un restaurante de tres estrellas situado a sólo diez kilómetros de la costa de Bretaña, y mi recuerdo de ese aún lo siento como una revelación, una visión espiritual.

Antes de esa comida, no tenía ni idea de que era posible hacer con los sabores de los productos, y desde entonces, sólo quería saber más. En ese tiempo le dije a mi madre que quería ser un chef (y un policía). A medida que crecí y me convertí en adolescente, mi temperamento parecía inadecuado para la cocina porque estaba tan físicamente inquieta que, tenía poca paciencia para el trabajo lento y constante de la cocina.



Me encantó estar al aire libre, y fue sólo más tarde que me di cuenta de que la naturaleza sería una piedra angular para mí como chef. Todavía amaba la comida, pero también me encantó el fútbol, el judo, el balonmano y el correr. En retrospectiva, me pregunto si el judo me ayudó a agilizar mis movimientos durante el servicio, o si correr me ayudó a llegar hasta el final de cada noche. No estoy segura, pero sé que mi racha competitiva me impulsaría a trabajar más duro, más rápido y más tiempo, sólo para demostrar que podía, a pesar de que yo era una niña.

Cada verano, ayudaba en la granja de mi abuela y pasaba mucho tiempo en el rancho de ganado y porcino de mi tío. Probablemente pasé más días del año en Versalles que en Bretaña, pero cuando la gente me pregunta dónde crecí, instintivamente siento que soy de Bretaña. Ahí es donde absorbí la cultura y la agricultura que me formaron como chef y como persona.

Después de terminar la escuela, viajé por Europa y comí en algunos restaurantes impresionantes, y luego regresé a París para estudiar economía y negocios. En esos años, finalmente me di cuenta de que mi ambición de ser chef era mi verdadera vocación, pero el panorama culinario francés era muy rígido en aquellos días. Como mujer, las únicas posiciones disponibles para mí estaban en casa. Incluso ahora, la cultura de la alta cocina en Francia no es muy acogedora para las mujeres, aunque hemos visto algunas mejoras. Unos récords de dieciséis francesas ganaron estrellas Michelin en el 2014.



En ese momento, convertirme en chef parecía imposible, pero seguía soñando, y seguía comiendo, y seguía leyendo. Devoré todo, desde la filosofía de la gastronomía de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, La Fisiología del gusto, hasta las últimas revistas culinarias internacionales. Leí sobre el chef Jeremiah Tower dejando Chez Panisse para iniciar su propio restaurante... Sonaba como lo contrario del sistema de brigada en un restaurante francés, donde un aspirante a cocinero comienza como aprendiz de cocina a los quince años y apenas tiene la oportunidad de expresar una opinión hasta que él (o

muy raramente ella) es de mediana edad. Si sólo Francia fuera como California, me dije a mí misma, entonces podría averiguar si tengo lo que se necesita para ser chef... Sí sólo, sí sólo, sí sólo, me decía a mí misma mientras cocinaba en mi casa y soñaba con restaurantes.

Entonces un día, subí a un avión, como una niña corriendo para unirse al circo...

¿Soy el payaso? ¿Me enviaron a la parrilla mi primer día para entretener a todos los demás? “También recordé a las artistas de los viejos circos. “¿Estoy aquí para ser una cara bonita?” No tuve demasiado tiempo para pensar en ello entre revolver mis ollas y chapar cuatro, cinco, seis, siete platos a la vez. A mi derecha está Sean, el hombre fuerte. Además de asar su lomo de cerdo en el horno de leña, está asando a la parrilla el ojo de costilla y la pechuga de pato. Él está haciendo el trabajo pesado.

Me di cuenta de que cualesquiera que fueran nuestros papeles oficiales, todos éramos trapeceistas, atrapados y liberados a su vez, viéndonos unos a otros para coordinar nuestro tiempo, nuestros vuelos por el aire. Hice el cuscús y se lo pasé a Sean. Lanzamiento. Sean colocó su lomo de cerdo y le dio una cucha-rada a su demi-glaze. Lanzamiento. Otro artista lo recogió y añadió verduras marchitas. Lanzamiento. La gimnasta vino y la llevó al ruido.

Empecé a ver que el maestro de ceremonias tenía un acto propio. De vez en cuando salía de la cocina y flotaba en el suelo del comedor. Caras y brazos se abrieron para él. Las bromas, las reminiscencias y los coqueteos flotaron en su camino. No era sólo un maestro de ceremonias, sino un mago. El hechizo emanaba de él. Él conjuró todo el espectáculo y yo quería que me enseñara cómo hacerlo.



Orígenes

Cuando dibujo con la vista, los sonidos, los gustos, y los recuerdos de mi niñez; incluso mis ideas culinarias más salvajes, llevan una resonancia emocional para mis comensales.

Mientras me preparaba para abrir el Atelier Crenn, quería crear un plato exclusivo que expresara de dónde vengo y dónde estoy ahora.

Tenía sentido entonces, introducir una extensión de misma con un cóctel clásico que, sería servido como una bienvenida.

A partir de ese pensamiento inicial, me di cuenta que tenía que crear mi propia versión del Kir Breton; esa variación regional del Brittany en el Kir Royale.

Cultivamos muchas manzanas en el norte, así que en lugar de mezclar la crema de cassis con champán, utilizamos la sidra de manzana que produce un cóctel un poco más dulce y menos burbujeante.

Me acordé del melocotón-champagne que había probado una vez en El Celler de Can Roca; pero yo quería hacer una esfera por su belleza y sencillez.

Hablé de la idea con mi pastelero in-dispensable, Juan Contreras, quien sugirió cáscaras de manteca de cacao, y decidimos poner la sidra dentro y mantener el sabor del cassis en la parte superior.

Creamos un Kir Breton que divide la diferencia entre un cóctel tradicional y un aperitivo divertido que ofrece un primer bocado que, realmente captu-ra el espíritu de Atelier Crenn. Fue la primera creación del menú, y nunca ha estado fuera de nuestras cartas: cada persona que se ha sentado en nuestras mesas, ha probado mi Kir Breton.



El sabor de la sidra de manzana y la crema de cassis, son sabores que me recuerdan a casa...así veo a nuestro Kir Breton, regalando un poco de la hospitalidad de la cocina de nuestro pasado y ofreciendo al mismo tiempo, una bienvenida a la modernidad. Y en este punto, el plato tiene un nuevo significado para mí, un símbolo de mi amistad bellamente colaborativa con Juan, que fabrica cincuenta Kir Bretons cada día, incluyendo algunos llenos de sidra de manzana no alcohólica para los no bebedores.

Asegúrese de preparar su Kir Breton en un lugar fresco para

minimizar la rotura. Nuestro cóctel esférico debe ser tomado de un solo bocado, explotando en la boca como la bienvenida de júbilo que, recuerda a mi madre saludando a los invitados con una copa de Kir Breton.



Mar

De pequeña mi padre solía llevarme en la mañana al mercado de pescadores en el puerto de Douarnenez de Cornouaille. Lo recuerdo como un momento muy especial porque me dio la oportunidad de estar a solas con mi papá. Sólo tenía unos tres o cuatro años cuando empezamos a ir, así que me sentía terriblemente fuera de lugar en medio del caos de los pescadores con botas amarillas.

Solía retirarme y observar cómo los pescadores se movían tan decididamente por el suelo resbaladizo, e imaginaba sus vidas a partir de las líneas en sus rostros. Y por supuesto, vi a mi padre mientras navegaba por el enorme mercado al aire libre, y aprendí de él cómo detectar *los mejores pescados, cómo hablar con los pescadores y cómo respetar el mar.*

En francés, llamamos a este tipo de mercado comercial “la criée”. La palabra se deriva del “grito” de las voces en una subasta. De niña, fui cautivada por estos antiguos sonidos: durante siglos, los pescadores bretones llevaron sus barcos a este puerto y usaron sus voces para vender sus pescados, exactamente como yo lo veía en los años 70, y “la criée” me transportó a través de la historia de Bretaña y me ayudó a entender por qué nuestra cultura está tan profundamente entrelazada con el mar. Siento decirlo, pero no hay equivalente a “la criée”

en San Francisco. Todo ha sido mediado por los distribuidores y los intermediarios, lo cual es una vergüenza, y sin embargo siento que recupero algo de esa maravilla e inmediatez cada vez que pruebo mariscos frescos, especialmente la langosta y langostinos.

En el Atelier Crenn, sacrificamos trabajar con pescados grandes como el atún a favor de pescados y mariscos más pequeños, pero siempre hay más para aprender sobre mariscos y el mar, por lo que nos esforzamos por mantenernos al día con la ciencia, lo cual puede ser un desafío. Al final, siempre

tratamos de investigar las opciones más sostenibles y deliciosas. Afortunadamente para mí, como Bretaña, las ostras son una opción responsable ya que las granjas de ostras realmente desempeñan un papel muy importante en equilibrio de la ecología oceánica.

No pretendo ser la defensora de los océanos, pero trato de cultivar una apreciación del mar. Nuestros platos de mariscos tratan de capturar algo de mi propio temor cuando contemplo la increíble diversidad y la simplicidad del mar. Los platos de mariscos del Atelier Crenn trabajan amplia y respetuosamente las tradiciones de Bretaña, California y Asia, viajando entre continentes como las corrientes oceánicas que los conectan.