

Estudiar gastronomía en España y no morir en el intento

Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España. Pero, ¿dónde se puede estudiar gastronomía? ¿Cuánto cuesta la carrera? ¿hay oportunidad de estudiar gratis?

En España son muchas las preguntas que se hacen los futuros estudiantes de gastronomía, esos sueños de ser un chef en todos los sentidos conllevan mucho esfuerzo y sacrificio.

Así que queremos ofrecerles una panorámica de las diferentes opciones que se encuentran en el mercado para estudiar esta profesión que, a vuelta de tres o cuatro décadas, se ha convertido en una de las más seleccionada por los jóvenes.

Primero que nada, hay que revisar las opciones



Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España

Estudiar gastronomía en España, no es fácil. Son muchas las escuelas de cocina y ahora, universidades, que ofrecen programas de formación para jóvenes y no tan jóvenes también.

Son muchas las vicisitudes y desafíos que debe enfrentarse el estudiante que quiera ser cocinero, las horas y el estilo de vida dan un giro de 180º, el calendario y el horario del cocinero es muy diferente a él todos los demás.

Por eso es importante el poder sopesar las opciones para alcanzar las metas en la gastronomía en general.

Investiga todas las opciones disponibles y lee sobre las diferentes escuelas de cocina y universidades que ofrecen programas de gastronomía en España.

Asegúrate de revisar los requisitos de admisión, los costos y las opciones de financiamiento disponibles.

Habla el idioma de donde estudies

Si eres español y estudias en Francia es importante que aprendas la lengua antes para que puedas tener una mejor comunicación con tus compañeros.

Igual si eres extranjero y estudias en España, no hay nada más rico que conocer el idioma para adentrarte en las costumbres culinarias de cada región base de toda la buena cocina española.

La práctica hace al cocinero

Es muy importante obtener experiencia a través de la práctica, hacerlo en una cocina real para así, poder mejorar tus habilidades culinarias. Busca oportunidades para trabajar en una cocina o hacer prácticas en diferentes restaurantes.

Aprende la cultura española



Aprender la cultura y la historia de la gastronomía española te hará más curioso por la búsqueda de la excelencia en la cocina, te ayudará a entender mejor los ingredientes, las técnicas y las tradiciones culinarias.

La cultura y la cocina deben amasarse, deben impregnarse en la piel del cocinero si deseas tener una identidad y autenticidad en el panorama culinario de este país, la cultura debe ser parte de la preparación integral de un buen cocinero.

El que persevera vence

Esa frase debe ser la oración de todos los días de un cocinero, antes y después de graduarse. La gastronomía es una carrera exigente y competitiva. Nunca es ni será fácil, pero si eres perseverante y trabajas duro, puedes lograr tus objetivos.

Escuelas y Universidades España



Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu

La más reconocida [escuela de cocina](#) y con más prestigio a nivel internacional, sin lugar a dudas es Le Cordon Bleu.

Esta afamada academia ofrece diplomas de Cocina francesa, cocina española y pastelería, esto lo hace en tres diferentes renglones estándar, intensivo y fines de semana.

El Grand Diplôme es su titulación más alta en él se combinan los diplomas de cocina francesa y pastelería en un tiempo de nueve meses.

Datos de contacto: Ctra. Majadahonda/M-515, Universidad Francisco de Vitoria, 28223 Pozuelo de Alarcón. Teléfono: 917 15 10 46 Más información: <https://www.cordonbleu.edu/madrid/inicio/es>

Escuela de Hostelería de Madrid

Fundada en 1945 la Escuela de Hostelería de Madrid es la precursora de las escuelas de gastronómicas de Madrid.

Esta institución madrileña ofrece diferentes modalidades en diferentes grados, Medio, Grado Superior y Grado Superior Dual (doble titulación).

Sus horarios son mañana, tarde y noche y aunque tiene mucha historia en la escuela se combinan la cocina tradicional con la cocina de autor y ha sabido adaptarse a los cambios en el sector a través de los años dando una enseñanza totalmente en prácticas.

Datos de contacto: Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid.
Teléfono: 914 631 100 Email:
ies.hosteleria.madrid@educa.madrid.org Más información:
<http://www.educa.madrid.org/ies.hosteleria.madrid>

Escuela de Hostelería Hofmann



Escuela de Hostelería Hofmann. España

Esta reconocida escuela ubicada en Barcelona, cuenta con una amplia y variedad de cursos entre ellos pastelería, diferentes cursos gastronómicos y de hostelería en diferentes especializaciones, arroces, cocina japonesa y las clases puedes optar por semanales o diarias tanto en la mañana, tarde o noche.

Dirección: Carrer de l'Argenteria, 74, 08003 Barcelona
Teléfono: 93 319 58 89

Email: hofmann@hofmann-bcn.com Más información en:
<http://www.hofmann-bcn.com/>

Basque Culinary Center



Quizás el más renombrado con afamado y justo reconocimiento la pionera en la creación de centros para el estudio gastronómico.

En el Basque Culinary Center puedes graduarte con la primera titulación oficial de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias con cuatro años de duración y prácticas en todos los cursos.

Datos de contacto: Paseo Juan Avelino Barriola, 101, 20009
Donostia Teléfono: 943 57 45 00

Email: info@bculinary.com Más información en:
www.bculinary.com

Estudios Online

Ahora bien, en cuanto a estudiar en modo "Online" y gratuitos, existen un sinfín de opciones y oportunidades para personas de cualquier edad y condición social.

En estos cursos puedes aprender desde cocina molecular, cocina al vacío, cocina con nitrógeno líquido, espumas, cocinar con humo y muchísimos temas más.

Más información: Cursos gratuitos para trabajadores y desempleados <https://www.cursosfemxa.es/>

También existe la opción de cursos On Line pagos como, por ejemplo, en el mismo Basque Culinary Center, donde hay cursos tales como "Técnicas Culinarias de Vanguardia" o "Aplicaciones Contemporáneas de Salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar" y sus precios oscilan entre 250 y hasta 1.950 euros con duración de 200 horas, por ejemplo, hay muchos más.

Más información en <https://www.bculinary.com/es/cursos-online>

Estudiar gastronomía en España es una de las mejores opciones para aquellos que buscan una carrera emocionante y apasionante, pero hay que tener vocación por lo que se hace y poner el alma en ello...si quieres ser un buen cocinero.

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

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

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

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



El chef Rubén Cabrea al centro, Daniel García Peinado, chef

ejecutivo del Restaurante Alamar y Germán Espinosa, chef ejecutivo del Vermell Restaurant de Sant Cugat del Vallés. Concurso 2015

Lo importante de participar en Concurso La Gamba Roja de Denia

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

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

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

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

La Entrevista

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

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

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

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



Kevin Gutiérrez, joven chef santaursulero participará en “La Gamba Roja de Denia”

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

Trabando La Gamba Roja de Denia

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

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

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

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

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

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



Restaurante Esterlicia en La Matanza de Acentejo

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

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

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

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

La selección

Canariasgourmet. – ¿Entre cuantas personas fuiste seleccionado?

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

Canariasgourmet. – ¿Expectativas si ganas?

Kevin Gutiérrez. – Nada volver y seguir trabajando.

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

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

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

Vael, un vino tinto que homenajea el pasado íbero de Jumilla

La marca VAEL, guarda de montes y naturaleza evocado en un lobo y culto de los íberos asentados en el sureste de la Península Ibérica.

Familia Lozano, cuatro generaciones vinculados al vino y la viticultura jumillana.

Joaquín Parra Wine UP

La familia Lozano, de largo arraigo en Jumilla, lanza al mercado VAEL, un vino tinto con base de monastrell bajo la D.O.P. Jumilla. Con este nuevo capítulo, llevan su historia familiar al siguiente nivel, la evolución del cultivo a la comercialización de su propio vino.

Cumplen un [sueño fraguado](#) con el trabajo en el viñedo de cuatro generaciones. El nombre de VAEL simboliza la comunión entre la historia familiar y la de Jumilla.

Un homenaje a las primeras generaciones de la familia Lozano, que de igual manera que VAEL velaba por los montes y la naturaleza en la época íbera, ellos fueron los guardias de la Amacolla, paraje del norte de Jumilla, durante buena parte del siglo XX.



La tercera generación, con Francisco Lozano al frente, y una vida dedicada al cultivo de la vid, se une a su esposa, Isabel Vázquez y la cuarta generación: Emilio y Francisco.

Ambos ingenieros aeronáuticos, el primero especializado en el desarrollo de satélites y el segundo investigador en aerodinámica, afincado en Estocolmo. Profesiones que les ha llevado a viajar por todo el mundo.

Vael, un vino tinto

Precisamente, gracias a esos viajes internacionales, llevando por bandera los vinos de su Jumilla natal, descubrieron la aceptación de estos en los [distintos mercados](#), lo que terminó por convencerles de volver a sus raíces y poner en marcha el proyecto VAEL y con ello, cerrar su particular círculo. En palabras de Gaudí, “la originalidad consiste en volver al origen”.

“Con VAEL pretendemos transmitir la pasión de nuestra familia por la viticultura a través de un vino inspirado en la historia y vinculación al viñedo jumillano durante cuatro generaciones.



Vael, un vino tinto que homenajea el pasado Íbero de Jumilla Vael es el capítulo de esta tradición familiar con el que, tras una historia ligada a la viticultura, damos paso a la elaboración y comercialización a nivel internacional de

nuestro propio vino”

La añada 2020 está elaborada con un coupage de **Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera** procedente de viñedos de **cultivo ecológico certificado** en parajes de una altitud que va de los 600 a los 800 metros. Suelos pobres en materia orgánica, calizos y arenosos.

Cada variedad se elabora por separado con uva procedente de **vendimia manual** y selección en viñedo y bodega. La fruta del vino se complementa con un ligero paso por barrica de roble y un afinamiento en botella mínimo de 12 meses.

Un vino con el que rinden **culto al pasado Íbero de Jumilla**. VAEL, representado en un lobo, era la divinidad a la que adoraban para la guarda de montes y naturaleza. Casi 3000 años después, esa representación viste la etiqueta del vino VAEL.

Nota de cata:

Nota de cata:

En VISTA presenta color rojo picota, capa media alta con ribetes violáceos.

En NARIZ, intensos aromas a frutos negros, con notas balsámicas. Limpio y expresivo

En BOCA es redondo, untuoso y con marcado carácter frutal en retrogusto con predominio de frutos rojos maduros.

Desventuras del ATÚN ROJO en

sus rutas migratorias

Desde épocas muy remotas el Atún Rojo ha sido codiciado, buscado y valorado por diferentes regiones.

Desde la antigua Grecia se tienen datos de la pesca y el valor que siempre ha tenido este túnido. Se sabe que los fenicios, los grandes negociantes de aquella época, ya comerciaban sus carnes.

Hoy día el atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos, es el sustento de una de las pesquerías más lucrativas de todo el planeta, la razón básica es el mercado japonés.

Se calcula que cada habitante llega a [consumir unos 90 kilos](#) de atún rojo al año, está claro que esta fuerte demanda, por ser parte importante de la dieta del país del lejano oriente, ha llevado a la especie, en algún momento a peligrar con signos alarmantes de posible extinción.

Protegiendo la especie

La sobrepesca, la pesca deportiva y la pesca furtiva, ha forzado a La Comisión Internacional de Conservación de los Atunes Atlánticos (ICCAT) a tomar importantes restricciones en cuanto a los diferentes tipos y épocas de pesca de este gigante del mar.

Según cifras de la comisión desde el 2009 el stock de atún rojo ha ido en picada dramáticamente, pudiendo señalar los porcentajes descendientes de la siguiente manera: 72% en la costa atlántica oriental y un 82% en la costa occidental.



El atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos

Es en la ciudad de Mónaco en el 2009 cuando definitivamente se declara que la especie está en peligro de extinción, ya en el año 2010, diferentes países europeos, entre ellos Francia con su portavoz y Ministro de Ecología dieron el visto bueno a que se impusiera un límite internacional a las capturas.

Lamentablemente para ese momento la UE, a pesar de ser el mayor referente en cuanto a la sobrepesca, se abstuvo de apoyar esta iniciativa.

Sin embargo, con el [Plan de Recuperación](#) que se puso en marcha en el 2006, ha dado en estos años, claros signos de recuperación, aunque organizaciones como Greenpeace declaran que no se están cumpliendo las normas y se sobre pasa la cuota de 30.000 toneladas anuales llegando hasta 60.000 toneladas, el doble de los establecido.

El Patudo Canario

El Archipiélago Canario se encuentra en unos de los puntos de los más importantes en cuanto a las rutas migratorias del atún en el Océano Atlántico.

El paso de estos peces por la Costa Sur y el Noroeste de Gran Canaria, justo en la mitad de la primavera, a principios del verano y en los inicios de otoño hasta el final de invierno.



“Patudo Canario” Atún Rojo

Esto ha sido de gran provecho para la flota pesquera de las Islas Canarias, sin embargo, desde que, en el año 2006, cuando se impusieron las restricciones con el límite internacional de capturas y se asignaron cuotas para los países.

España ha tenido asignado desde el 2010 un TAC de 2.526 toneladas (un 40% menos de lo permitido en 2009) y que ha venido aumentando hasta la fecha.

La actualidad

La flota pesquera española dispondrá de una cuota de 6.784 toneladas de captura de atún rojo para el año 2023, lo que supone un incremento del 10 % con respecto a 2022, según el acuerdo alcanzado en la reunión anual de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) celebrada entre el 14 y el 21 de noviembre en Vila do Lobo (Portugal), en la que se ha constatado la recuperación de las reservas de esta especie.

A pesar de estas medidas para recuperar el stock de túnidos en el planeta, el ICCAT apunta que, aun así, se han hecho pescas ilegales por un orden de hasta 30.000 toneladas fuera de lo permitido.

Organizaciones como Greenpeace, WWF con pescadores y otros sectores a los cuales les afecta esta situación, han solicitado la creación de un Santuario del Atún Rojo en aguas de las Islas Baleares para de manera definitiva, prohibir la pesca del animal.

Japón y las empresas que pretenden fomentar la acuicultura del Atún Rojo se oponen a este tipo de medidas, estiman crear ecosistemas artificiales.

La alimentación de estos peces es realmente exigente, su status en la cadena alimenticia es muy alto, ya que su principal alimento son otros peces, sin dejar de mencionar su metabolismo, el que hace que necesite requerimientos energéticos muy altos.



Tataki de Atún Rojo Sésamo y Soja

Además, la cantidad de desechos que se acumularían en el fondo del mar, podrían generar un impacto ecológico importante.

La posible aparición de grandes empresas dedicadas a la acuicultura de los túnidos perjudicaría de manera clara a la flota artesanal.

6ª edición Curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias comienza en enero

Las clases de esta actividad académica arrancan el próximo mes de enero prolongándose hasta junio

El curso se desarrollará de manera presencial y las inscripciones se pueden llevar a cabo a través de la web Ycoden.com o en la DOP Ycoden – Daute Isora

Las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine retoman, a partir del próximo mes de enero, una nueva edición que formará a la que será sexta promoción de este prestigioso e innovador **Curso Profesional de Sumiller.**

Esta viene desarrollándose desde 2018 en la sede del propio Consejo Regulador y cuya actividad docente se prolongará hasta el próximo mes de junio.

Curso de Sumiller del Campus del Vino

En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife el **Campus del Vino de Canarias** lleva a cabo con gran éxito esta actividad formativa – que cumple este año su quinta edición – especialmente recomendada a toda aquella persona que quiera profesionalizarse en el apasionante mundo de la sumillería.

6ª promoción
curso

SUMILLER
SUMILLER
SUMILLER

enero - febrero - marzo - abril - mayo - junio
275horas



- Paco del Castillo
- Enrique Flores
- Javier Gila
- Joaquín Gálvez
- Adonis Pino
- Hugo Pérez del Valle
- Juan Jesús Méndez Siverio
- Rasa Strankauskaite
- Miguel Ángel Guisado
- Joan Casajuana
- Iván Monreal
- Zebina Hernández
- José Eugenio Alonso
- David Seijas
- Zoa Hernández
- Guillermina Sánchez
- Tanaira Rodríguez
- Victor Damián Dorta
- Abel López Millán
- etc...

Campus
del VINO de canarias



Cata y conocimiento de vinos, aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas y tabaco puros.

INSCRIPCIONES: 922 130 246
administracion@ycoden.com
(PLAZAS LIMITADAS)

100% formación presencial



El curso, de **275 horas de duración y carácter íntegramente presencial** permitirá a los participantes en el mismo descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes vinos y paralelamente desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades.

Funciones y tareas

Por otro lado, se presta especial atención a identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas y conociendo en profundidad la bodega, así como la gestión de su funcionamiento.

Por ultimo, se introduce a los alumnos en el conocimiento y catas de otros productos como aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas, y tabaco puro.

El **profesorado** de este curso es de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional, contando para ello con profesionales de la talla de Paco del Castillo, Enrique Flores, Javier Gila, Joaquín Gálvez, Adonis Pino, Hugo Pérez del Valle, Juan Jesús Méndez Siverio, Rasa Strankauskaite, Miguel Ángel Guisado, Joan Casajuana, Iván Monreal, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, David Seijas, Zoa Hernández, Guillermina Sánchez, Tanaira Rodríguez, Víctor Damián Dorta y Abel López Millán, entre otros.



Rasa Strankauskaite



Paco del Castillo



Zebina Hernández



Javier Gila

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea, se enmarcan en el compromiso continuo, claro y decidido de las **Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine** con el sector vitivinícola en su formación, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.

Arehucas Top Bartender 2022 ya tiene ganadores

Los canarios Diego Quevedo y Asdrúbal Santana y el vasco Iñaki Atrián han resultado ganadores de la cuarta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” en la final que se ha celebrado en Destilerías Arehucas.

El pasado 1 de octubre **Grupo Arehucas** presentaba la cuarta edición de **Arehucas Top Bartender**, un concurso con el que la marca retaba a los bartenders de nuestro país a que elaborasen versiones genuinas de cócteles con Arehucas 7, Arehucas 12 años, Arehucas 18 años y su ron Blanco Selección Familiar como protagonistas.



Óscar La Fuente de Blas Embajador Global de la Destilería en la presentación del Arehucas Top Bartender 2022

Arehucas Top Bartender 2022

Esta edición, que tuvo lugar durante todo el mes de [octubre](#) y batió récord de participación con más de 50 inscritos de toda [España](#), dio a conocer a principio del mes de noviembre los nombres de sus 6 semifinalistas: **Alejandro Cuadrado Hernández**, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife); **Iñaki Atrián Burgaña**, de Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño (Gipuzkoa); **Asdrúbal Santana Cabello**, de Alis Rooftop Bar – Hotel Santa Catalina Royal Hideaway (Gran Canaria); **Diego Quevedo Pérez**, de Casa Romántica (Gran Canaria); **Javier García de la Hoz**, de Niño Salvaje (Lanzarote) y **Óscar Pimentel González**, del Flow Beach Club (Tenerife).

Los 6 semifinalistas presentaron este pasado jueves 17 sus cócteles en la gran final del concurso celebrada en **Destilerías Arehucas** (Arucas, Gran Canaria).



1º: Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel "Maldita Dulzura"



2º:Asdrúbal Santana, de Alis Rooftop Bar (Hotel Santa Catalina Royal Hideway, Gran Canaria) con su cóctel “Don Benito Daiquiri”



3º: Iñaki Atrián, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel "Arehucas Mola un Huevo"



Javier García de la Hoz, de Niño Salvaje (Lanzarote)



Óscar Pimentel González, del Flow Beach Club (Tenerife)



Alejandro Cuadrado Hernández, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife)









Batender

Cada bartender tuvo que elaborar en directo su cóctel enfrentándose a un jurado degustador y técnico, liderado por el embajador global de la marca, Óscar Lafuente. Además, los semifinalistas pudieron vivir una experiencia única en la

Destilería, una de las más antiguas de Europa, disfrutando de una visita en exclusiva y una degustación experiencial de los principales productos de la destilería.



El ganador Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria)



Cóctel “Maldita Dulzura”

Los ganadores de esta edición de **Arehucas Top Bartender** han sido:

- **1º: Diego Quevedo**, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”

- **2º: Asdrúbal Santana**, de Alis Rooftop Bar Hotel Santa Catalina Royal Hideaway, Gran Canaria con su cóctel “Don Benito Daiquiri”
- **3º: Iñaki Atrián**, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel “Arehucas Mola un Huevo”

Los 3 bartenders ganadores de esta cuarta edición del concurso recibirán un premio en metálico, un lote de productos de la marca y un kit de coctelería. Además, presentaron anoche sus creaciones en *La Azotea de Benito* (Gran Canaria).

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios

negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus

establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa,

elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** trasmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro , seguro que los veremos con estrellas **Michelin** o **soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

Sin lugar a dudas el Restaurante Santa Úrsulero, El Chile Verde, se ha ganado el reconocimiento de un público que sabe degustar la auténtica cocina mexicana, conquistando paladares y corazones, no solo de Santa Úrsula, sino de toda la isla.

Jóvenes Talentos

A quién no le va a gustar una buena cocina servida con cariño, con una atención que agrada sin empalagar, podemos decir que atienden con mimos a su clientela, con un ambiente lleno de alegría y colorido, tal como es México...difícil no repetir una y otra vez.

Hoy vamos a conversar con el Jefe de Cocina del Chile Verde, Juan José Álvarez, todo un Joven Talento, que ha sabido interpretar la tradición de unos fogones tan maravillosos como son los [mexicanos](#).



La Chef del restaurante, Romina Sanchez es de Guadalajara, un territorio muy rico en platos típicos, lleno de sabor y tradición, así que, si eres amante de esta cocina mexicana con tradición al mil por ciento, no puedes dejar de conocer este pedacito de México en Santa Úrsula.

Te encontrarás platos como el **Pozole estilo Jalisco**, las **Enchiladas de pollo**, **Tacos al Pastor**, un **guacamole** hecho en el día y a veces hasta poco antes de servirlo.

Y es que desde la primera vez que vas a comer al **El Chile Verde**, ya quedas enamorado de una cocina auténtica y llena de tradición, lejos está la propuesta "Tex-Mex", aquí hasta los "Nachos" se cocinan en casa, sin dudas es una excelente recomendación.



Chef Juan José Álvarez: cocinar en El Chile Verde es un honor

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

Canariasgourmet! – Has descubierto la **cocina tradicional mexicana** en los fogones del Chile Verde ¿qué significado tiene para ti como cocinero este aprendizaje?

Juan José Álvarez. – Es todo un honor, me gusta la cocina, pero sobre todo la comida. **Comer bien** y poder probar platos tradicionales elaborados con cariño y con buenos productos es un lujo. Unos de los pilares de la **cocina mexicana** es el picante y siempre me ha llamado la atención, no aguanto mucho pero ya me he atrevido con el habanero escorpión, poco a poco.

Canariasgourmet! – Pensando en sus **técnicas, sabores y productos mexicanos** ¿en cuál receta canaria aplicarías alguna de ellas? ¿cuéntanos cómo?

Juan José Álvarez. – Es difícil responder a esto, **cocinar es un arte** y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás, por eso es difícil. Pero bueno, ¿qué tal quedaría una papas, piñas y costillas en vueltas en hoja de plátano cocinadas a fuego lento y con un toque de picante?

Canariasgourmet! – ¿Cómo invitarías a alguien que no conoce la cultura mexicana al Chile Verde? ¿Qué les espera?

Juan José Álvarez. – Ambiente familiar, **buena comida, buena bebida**, y buena música, quién se lo querría perder.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido en tu forma de ver la cocina?

Juan José Álvarez. – Mi familia, mi madre y mi padre.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu método o **técnica de cocina** preferido?

Juan José Álvarez. – Una combinación de varias, pero sobre todo a fuego lento.





Cocinar es un arte y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás

Canariasgourmet! –¿Si haces una retrospectiva, ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser **cocinero**?

Juan José Álvarez. – Con 17 años sabía que iba a **estudiar cocina**, ya me llamaba la atención, pero no sabía que se me diera bien o que me gustaría, más bien sabía que no era un estudiante muy aplicado. En la isla la **hostelería** es una de las ramas donde hay trabajo, sí o sí. Así que me di un paseo largo estudiando artes hasta que con 27 años llegué al **Chile Verde**.

Preguntas rápidas respuestas cortas

Canariasgourmet! –¿Qué es lo que más te gusta de ser cocinero?

Juan José Álvarez. – Comer bien.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu plato favorito de la cocina mexicana?

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

Canariasgourmet! –¿Y lo más extraño que has probado?

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasmagazine! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasmagazine! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

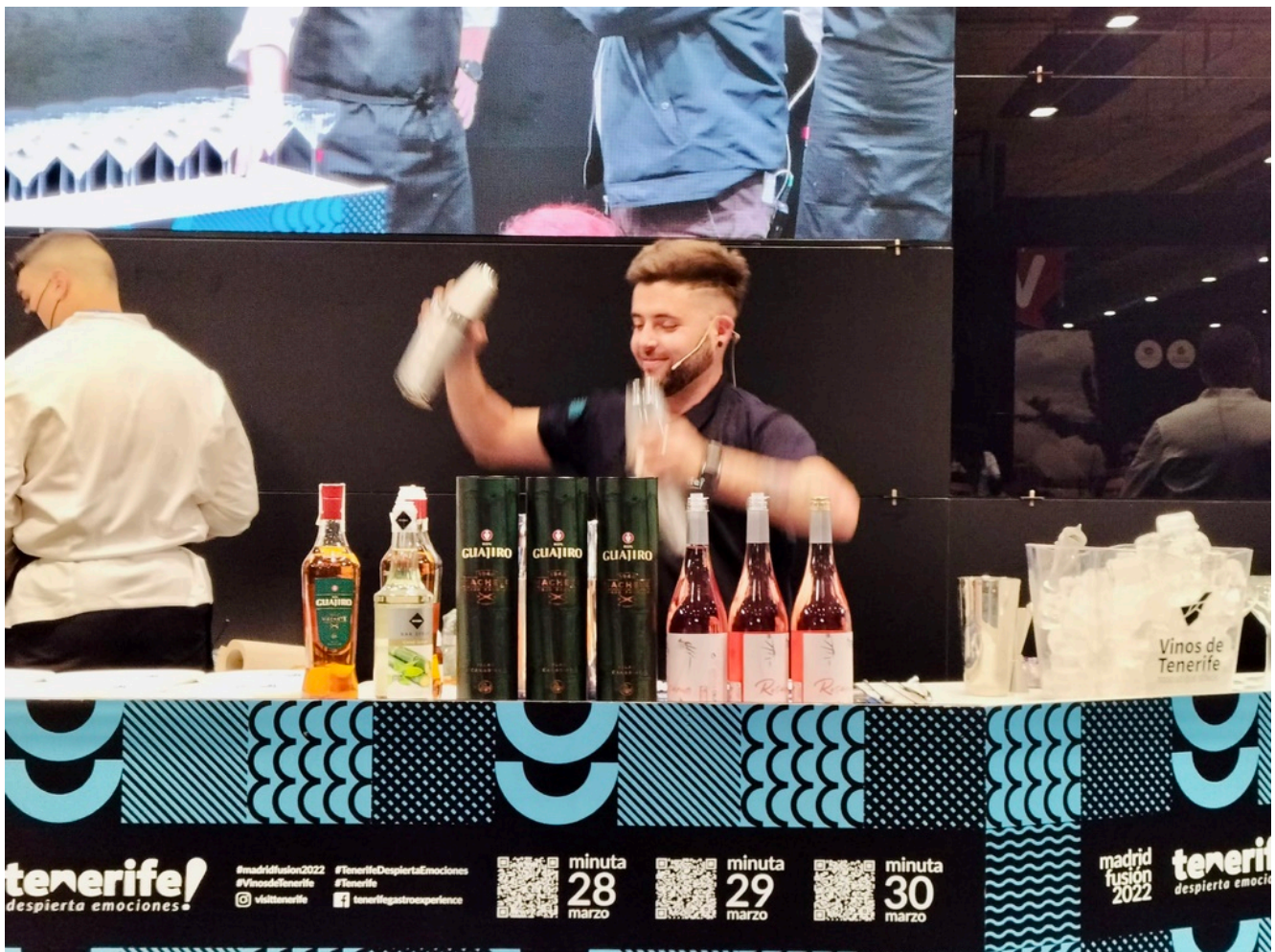
Canariasmagazine! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en “*Honor al Pescador*” del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en

Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *“Festival del Patudo Canario”*, *“Miss Gran Spain 2021”*, *“El festival de cine fantástico de Canarias”*, *“Madrid fusión 2022”* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco y Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasmagazine! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasmagazine! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasmagazine! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, **Ginfizz**, **Mojito**, **Piña Colada**, **Good Father**, **Good mother**, **Negroni**, **Sacerac**, **Dry Martini** y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

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

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

David Cruz Vargas...Talento joven.

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

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**,

quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

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

La Entrevista

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

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



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

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

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

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

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

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



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

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

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

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

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

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

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

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

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

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

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

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

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