

El oro azul de Canarias está en el mar

...un tesoro para la gastronomía marina

Somos islas y eso nos hace ricos en todo lo referente a la pesca. Las Islas Canarias tienen una fauna marina de muy especiales características, además de variedad y riqueza comestible. Entre las diferentes variedades encontraremos los pelágicos (Así se llama a los peces que viven en las capas superficiales del mar, los cuales limitan al máximo su contacto con la costa y el fondo marino).

Canarias, aquí los pelágicos menores son capaces de formar grandes cardúmenes y constituyen los principales recursos pesqueros en todo el mundo. Dentro de estos podemos distinguir o clasificar tres grandes grupos: pequeños, medianos y grandes. Pequeños se destacan y son muy conocidos las sardinas, el boquerón y los chicharros.

Entre los medianos el que más demanda y además de gran captura nos hallaremos con el Bonito y sin dejar de lado a la Caballa y la Sierra. Llegando al último en la clasificación estarán los grandes pelágicos están los túnidos el **Atún Rojo o Patudo Canario**, los peces armados con espadas que son los marlín, el mismísimo pez espada y las temidas agujas y entre los escualos, el marrajo, el cazón y el tiburón azul.



El atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos

Pescados saludables

Para lo no conocedores del tema, la diferencia entre las especies va por el tema de la grasa que según su contenido en la carne se divide en dos grupos [blancos y azules](#), a diferencia de otras grasas, por ejemplo, la de animales, la grasa de los pescados es saludable y el azul contiene entre un 5 y un 10%, mientras que el blanco menos de un 2%. El contenido graso de las especies varia a lo largo del año y en muchos casos depende de su alimentación o si están en época reproductiva o no.

Como dato curioso, Canarias se encuentra entre las comunidades españolas de menos consumo de pescado, para esto no se puede [precisar](#) una razón exacta que explique por qué se ha alejado al oriundo de canarias de la dieta de pescado.

El Bonito (listado o rayado) suele confundirse con otros atunes medianos: barrilote o bonito del norte, sierra y melva. Sobre todo, si se vende cortado, en lomos, tacos y filetes.

Curiosidades

- Es la especie más capturada en Canarias.
- Es la especie más importante de la industria conservera. El 80% de la producción mundial se destina a conserva.
- Su nombre científico se origina en su nombre japonés



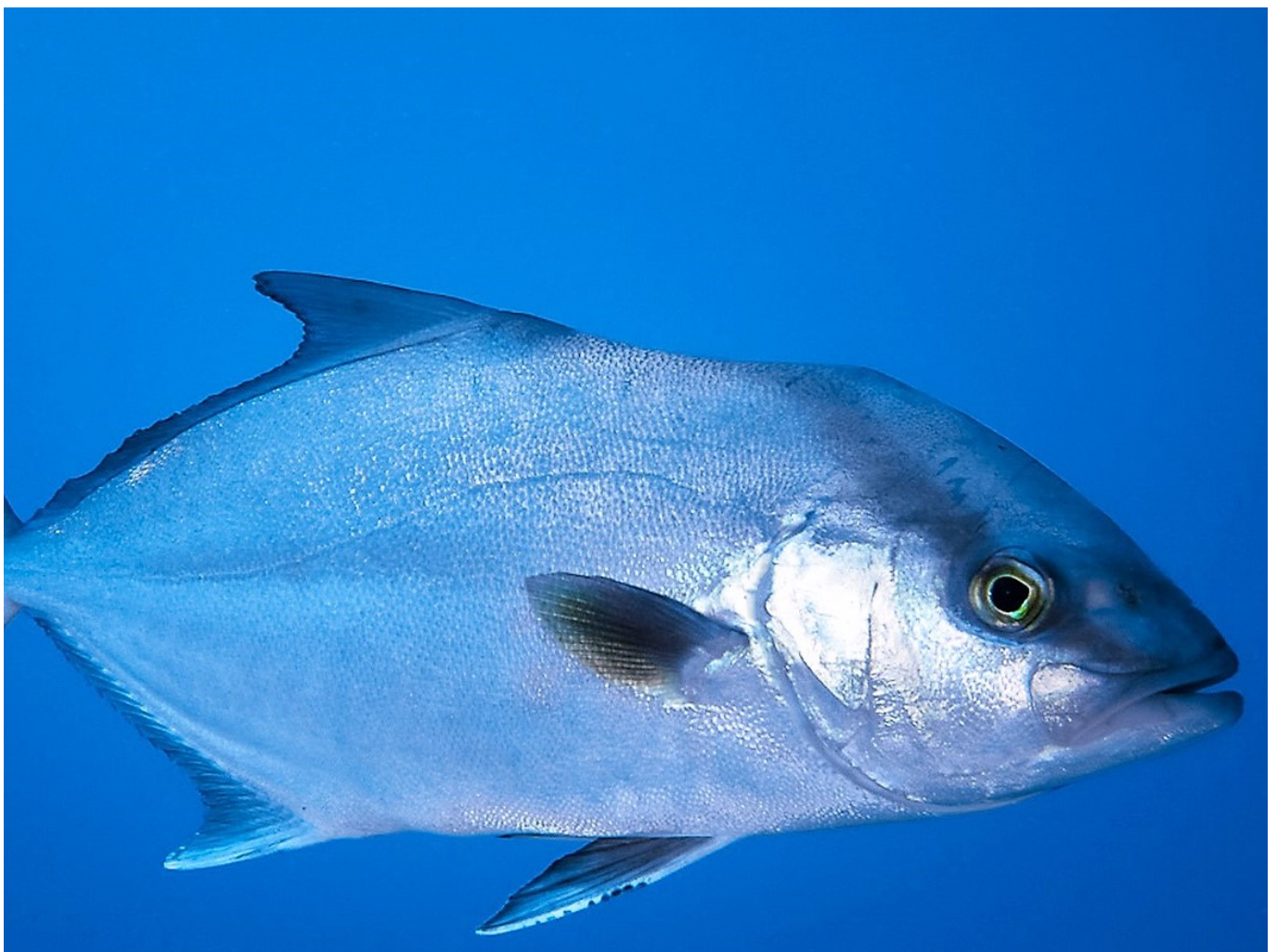
“Katsuwon”.

- En este país tiene un inestimable valor gastronómico y de gran tradición.

La Caballa Se confunde con la melva. Se diferencia en la forma del cuerpo, la cola y en que la caballa tiene todo el lomo cubierto de líneas o bandas oscuras y la melva sólo la mitad del lomo.

Curiosidades

- Con este pescado como base se harán dos productos transformados del futuro: muselina y maquerela.
- En Canarias la especie que tenemos es el estornino (S.colias), que es de la familia de la auténtica caballa (S. scombrus).
- Caballas de más de 1 kg. son utilizadas para alimentar a los atunes rojos en las piscifactorías.
- Para muchos pescadores, las mejores croquetas de pescado son las de caballa.



Medregal (loquillo) suele confundirse con el medregal negro color gris-violeta, el medregal limón color amarillo y el medregal rosa color rosáceo. Para diferenciarlos, fíjate bien en el color y en la forma del pez. El medregal tiene cola en V. Lomo oscuro (rosado o violeta), lados más claros y vientre

blanco o plateado.

Curiosidades

- Suelen observarse bajo objetos flotantes y en barcos hundidos.
 - Son muy curiosos, se acercan a los buceadores y a las burbujas que emiten, por ello se les tiene prohibida su captura.
 - Otras especies de su familia llegan a alcanzar pesos notables, como el Pez limón que llega a pesar hasta 80 kg.
-

Chorizo de Cantimpalos: Un embutido con carácter

En el corazón de **Segovia**, tierra de castillos y leyendas, nace un embutido que captura la esencia de la gastronomía castellana: el [Chorizo de Cantimpalos](#). Este producto, dotado de la [Indicación Geográfica Protegida \(IGP\)](#), no es solo un testimonio de la riqueza culinaria de **Castilla y León**, sino también un reflejo de su historia, su gente y sus tradiciones. Se trata de un viaje gastronómico que comienza en los campos de **Segovia** y se extiende hasta las mesas de aficionados a la buena mesa en todo el país.

La elaboración del **Chorizo de Cantimpalos** sigue métodos que se han transmitido de generación en generación, convirtiéndose en un arte que combina paciencia, conocimiento y pasión. Es un proceso que va más allá de la simple mezcla de ingredientes; es la búsqueda de un equilibrio perfecto entre sabor, textura y aroma.

Al explorar la influencia del **Chorizo de Cantimpalos** en la cocina local y nacional, se descubre cómo este embutido no solo enriquece los platos en los que se incluye, sino que también inspira a cocineros y gastronómos a innovar y experimentar.

Chorizo de Cantimpalos: Un legado de sabor entre generaciones









Dentro del panorama gastronómico español, el **Chorizo de Cantimpalos** se distingue no solo como un embutido, sino como una auténtica crónica viviente de la tradición culinaria de la nación. Es la historia de cómo los artesanos, guardianes de un legado ancestral, han tejido con esmero y dedicación las recetas y técnicas que confieren a este producto su carácter

excepcional.

Originario de la rica tierra segoviana, este chorizo se elabora a partir de la más selecta carne de cerdo, alimentada con una dieta rica en cereales, y embellecido con toques de sal, pimentón, y, en ocasiones, ajo y orégano. El secreto de su textura y sabor inigualables radica en un meticuloso proceso de curado, beneficiado por el clima singular que la **Sierra de Guadarrama** brinda a la región.

Este viaje por el tiempo revela que la fabricación del **Chorizo de Cantimpalos** se honra con prácticas que datan de más de un siglo, manteniendo las proporciones de ingredientes como un rito que conecta el presente con el pasado. Tras un reposo que permite la fusión de los sabores, el chorizo es cuidadosamente curado, emulando las condiciones de las tradicionales matanzas caseras, en las que el frío invierno de Segovia juega un papel esencial.

La selección de la carne, proveniente de cerdos criados en un régimen alimenticio específico, y la exactitud en el balance de las especias, abren el telón a la complejidad del proceso. Cada paso, desde el curado hasta el sutil ahumado final, es determinante para ensalzar el sabor que ha convertido al **Chorizo de Cantimpalos** en un estandarte de la gastronomía española. Esta crónica no solo celebra un producto, sino que rinde homenaje a la cadena de manos hábiles que, con respeto y pasión, han sabido conservar la esencia de una de las joyas culinarias de **España**.

El Chorizo de Cantimpalos: Un versátil protagonista en la cocina española



El **Chorizo de Cantimpalos** sobresale como un ingrediente clave en la vasta y rica gastronomía de **Segovia**, desempeñando un papel crucial tanto en recetas tradicionales como en innovaciones culinarias modernas. Este embutido no solo es testimonio de la tradición, sino que también se revela como una pieza esencial en el repertorio de cualquier chef o aficionado a la cocina española, desde las casas rurales hasta los restaurantes de alta cocina.

Dentro de los fogones segovianos, el **Chorizo de Cantimpalos** encuentra su esplendor en platos emblemáticos como el cocido segoviano, donde su presencia aporta un toque distintivo de sabor y textura que enriquece la experiencia gastronómica. Su influencia, sin embargo, trasciende los límites regionales, marcando su huella en la diversidad de la cocina española a través de una variedad de preparaciones:

En Tapas: La simplicidad de disfrutar del Chorizo de Cantimpalos cortado en rodajas, acompañado de pan fresco y queso, encapsula la esencia del tapeo español, ofreciendo una experiencia rica y auténtica.

Paella con un toque distinto: Aunque tradicionalmente no forma

parte de todas las variantes de la paella, la incorporación del chorizo inyecta un sabor robusto y una complejidad que puede transformar este plato icónico, añadiendo una capa adicional de profundidad.

Cocidos y estofados: El Chorizo de Cantimpalos se convierte en el alma de estos platos reconfortantes, infundiendo una riqueza de sabor y una textura que armoniza con los demás ingredientes, realzando el conjunto de la preparación.

La capacidad del **Chorizo de Cantimpalos** para adaptarse e integrarse en una multitud de platos subraya no solo su flexibilidad sino también su papel fundamental en enriquecer y diversificar el panorama culinario español. Ya sea protagonizando en festividades o en el menú diario de las familias, este embutido encarna la alquimia de sabores que define y celebra la **herencia culinaria de España**, demostrando que más allá de un simple ingrediente, es un verdadero embajador de la **cocina segoviana y española**.

Travesía del Sabor: El Chorizo de Cantimpalos, un embajador culinario



La historia del **Chorizo de Cantimpalos** no se limita a ser un mero capítulo dentro de la vasta gastronomía española; se erige como un relato de transcendencia y orgullo que cruza fronteras, llevando consigo el espíritu de **Segovia** a cada rincón del país y más allá. Este embutido, emblemático de la tradición y el buen hacer, ha logrado conquistar paladares por su calidad suprema y su autenticidad inigualable, convirtiéndose en un tesoro nacional y un símbolo de la identidad culinaria española.

Su incorporación en platos icónicos de diversas regiones evidencia la versatilidad y la capacidad de adaptación del **Chorizo de Cantimpalos**, aunque es en los parajes y restaurantes de **Segovia** donde verdaderamente revela su esencia. Aquí, entre las históricas murallas y el verdor de sus valles, este chorizo se disfruta en su máxima expresión, ofreciendo a los visitantes una experiencia gastronómica que es tanto un viaje por el paladar como por la historia.

Encuentro con el Legado: Saborear Segovia a través del Chorizo de Cantimpalos

La invitación es clara: descubrir el **Chorizo de Cantimpalos** en su entorno originario es sumergirse en un viaje sensorial que conecta el presente con tradiciones centenarias. Los restaurantes y mesones de **Segovia**, con sus recetas transmitidas de generación en generación, son los guardianes de este legado, presentando el chorizo no solo como ingrediente, sino como protagonista de una narrativa que habla de la tierra, de su gente, y de una pasión por la gastronomía que se ha mantenido firme ante el paso del tiempo.

Así, el mejor camino para apreciar la profundidad y riqueza del **Chorizo de Cantimpalos** es visitando **Segovia**, donde cada bocado cuenta una historia de dedicación y excelencia. Es aquí, en el corazón de su tierra natal, donde este embutido trasciende su rol en la cocina para convertirse en una experiencia que une, una celebración de la cultura y el sabor que invita a explorar, a conocer, y sobre todo, a disfrutar. Este embutido no es simplemente un alimento: es un viaje, una historia viva, y un encuentro con la esencia de **España**.

La Gamba Roja de Dénia: protagonista de una edición internacional que promete

deslumbrar

En la pintoresca ciudad de Dénia, donde el mar se funde con la gastronomía para crear experiencias únicas, se está gestando un evento que promete ser el epicentro culinario del año.

Con la llegada de la primavera, la ciudad de Dénia no solo se embellece con el florecer de sus paisajes, sino que también se prepara para ser anfitriona de uno de los [eventos](#) más prestigiosos en el mundo de la gastronomía: la XII edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia. Este año, el encuentro tendrá lugar el próximo martes 9 de abril, un día que promete estar marcado por la innovación, la creatividad y el sabor.



La Gamba Roja de Dénia

Este certamen, que se ha ganado un lugar de honor en el calendario gastronómico tanto nacional como [internacional](#), ha revelado ya los nombres de los ocho chefs finalistas que tendrán el honor de competir por el reconocimiento máximo en la cocina creativa con gamba roja. Los seleccionados para esta emocionante final son:

1. **Víctor Suárez**, del restaurante Haydée en La Orotava, Tenerife, llevando el talento canario a un escenario internacional.
2. **César Mogollón**, representando al restaurante Ambivium en Peñafiel, Valladolid, con su visión innovadora de la cocina.
3. **Ariel Mungia**, del restaurante Raza en Valladolid, promete sorprender con su enfoque único.
4. **Federico Guajardo**, del restaurante El Carreter en Dénia, Alicante, quien juega en casa con el sabor local.
5. **Martín Comamala**, desde el restaurante 539 Plats Forts en Puigcerdá, Gerona, aportando su toque catalán.
6. **Ignacio Carballo**, de Kitchen Club en Madrid, listo para demostrar la vanguardia de la capital.
7. **Eugenio González**, desde el restaurante Kanaloa en Marbella, aportando el sabor andaluz.
8. **Cristina Gómez**, del restaurante Fierro en Valencia, con su visión moderna de la cocina valenciana.

Estos talentosos chefs han sido elegidos por un distinguido panel de jueces, compuesto por reconocidos profesionales y expertos en gastronomía, tras una rigurosa selección de entre 64 candidatos.

La tarea no fue sencilla, dado el alto nivel de las propuestas presentadas, que destacaron por su creatividad e

innovación, todas enaltecidas por el uso de la gamba roja de Dénia como ingrediente principal.

El jurado, a cargo de valorar las propuestas en esta edición, está integrado por figuras de la talla de **Carolina Álvarez, Pablo Cabezali, Igor Cubillo, Quique Dacosta**, y otros destacados miembros del panorama gastronómico nacional e internacional. Su experiencia y conocimiento serán clave para discernir qué plato logra capturar la esencia de este producto excepcional, transformándolo en una experiencia culinaria inolvidable.



La Gamba Roja de Dénia

Este concurso es la celebración de la altísima calidad de la gamba roja de Dénia, un producto que se ha convertido en un ícono gourmet del sabor y de la tradición en la cocina mediterránea. A través de este evento, Dénia refuerza su posición como un destino gastronómico de primera, y brinda a chefs consolidados y emergentes una plataforma para mostrar su habilidad, creatividad y pasión por la cocina.

La expectativa crece conforme se acerca el 9 de abril, día en que Dénia se convertirá en el punto de encuentro para aficionados, críticos y profesionales de la gastronomía, todos reunidos para ser testigos de la maestría culinaria que rodea a la gamba roja.

Será, sin duda, una jornada para recordar, marcada por el talento, la innovación y el sabor que define a la cocina española contemporánea.

Cerveza Gran Vía, una apuesta por la calidad

Empresa ubicada en Sevilla dedicada a la producción y distribución de cerveza, esta cervecera tiene a Boris de Mesones como maestro cervecero, un profesional de gran prestigio nacional e internacional, con más de 25 años de experiencia, su producción máxima es de 20 millones de litros anuales.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Cerveza Gran Vía. Para este año 2024, nos dicen que tienen buenas sensaciones por los que respecta a ventas y producción,

ya que seguimos creciendo en el número de litros vendidos mes a mes. Es un año muy bueno, gracias a la recuperación después de años duros como consecuencia del covid y al aumento del turismo que ha provocado un aumento del consumo con respecto a años anteriores.

Son una empresa que su mayor negocio está enfocado al canal **HORECA**, aunque proveemos que en el medio plazo estemos en los lineales de alimentación. Tenemos muy buen producto con una excelente aceptación en el público, hacemos cervezas frescas y fáciles de beber con los mejores ingredientes, y eso se nota, nos apuntan desde la fábrica.

Cerveza Gran Vía...orígenes

Su proyecto surgió del análisis del sector, muy concentrado en unas pocas empresas, pero vieron que había espacio para una nueva apuesta cervecera, con un modelo de negocio que pone todo su valor en ofrecer al cliente amante de la **cerveza** un producto elaborado con amor y delicadeza cuidando el más mínimo detalle en, quitando todo lo accesorio.

Su origen, comienza en 2019, con una inversión de 26 millones de euros para la fábrica y los equipos de frío. La pandemia nos hizo retrasar el arranque, ya que nuestra producción se inició a finales de 2020 y fue entonces cuando arrancamos con la comercialización.

El proceso de crear una marca y un producto desde cero ha sido un arduo trabajo para conseguir un buen resultado, con una fabrica de alta eficiencia y rendimiento, en la que se combinan las últimas tecnologías (más respetuosas y eficientes) con la sabiduría de su maestro cervecero, quien

nos comenta que tratamos de ser flexibles para adaptarnos rápidamente a cambios de oferta y demanda del mercado, manteniendo siempre la calidad del producto.

Calidad

Nuestra elaboración de cervezas parte de una premisa: apostar por la calidad. Desde la selección de las materias primas hasta el proceso de fabricación respetuoso con los tiempos de maduración necesarios pasando por los controles de calidad e higiene que tenemos en fábrica.



Conseguir un alto nivel de calidad en la cerveza, es algo muy complicado, depende de un vasto conocimiento científico y técnico, y de la aplicación de pequeños detalles, que son los que marcan, finalmente, la diferencia en el resultado. De esto resultan cervezas con cuerpo, bebestibles, naturales, aromáticas.

Nos comentan que su futuro pasa por seguir con la consolidación de la marca en el mercado, creciendo y fidelizando a los ya clientes. Cuentan para ello con un equipo muy comprometido e ilusionado y que están viendo el proyecto crecer día a día, invirtiendo constantemente en mejoras en el proceso de fabricación y en el personal. Acabamos de lanzar una cerveza “Sin Ázúcar” que está teniendo muy buena acogida en el mercado por llegar a un nicho de mercado poco explorado hasta entonces.

Su cerveza es 100% malta y con tan solo cuatro ingredientes (agua, malta, levadura y lúpulo). “Estamos orgullosos de nuestras cervezas, hechas con excelentes materias primas y con gran esmero de la mano de nuestros maestros cerveceros”., nos afirman desde la sede sevillana

Variedad

Cuenta en la actualidad con cinco variedades, LAGER es perfecta para el amante de la cerveza con el aperitivo, de ese momento con los amigos, una cerveza fácil de beber. De color dorado brillante, contrasta a la perfección con la espuma blanca que caracteriza a esta cerveza. De aroma maltoso, con toques ligeros a lúpulo. Con una graduación de 4,5% vol. Alc. tiene ligeras notas a malta y lúpulo fresco. Destaca por su facilidad de trago y equilibrio en boca.



Sin alcohol, con el cuerpo y sabor de una lager.

Tostada, tiene un sabor y aroma muy intenso, que no deja indiferente. Destaca por su apariencia, posee un color rojizo brillante que contrasta a la perfección con su espuma beige. Tiene una graduación de 6,4 % vol. alcohol, con sabor ligeramente a caramelo, con notas tostadas en el retrogusto. Una cerveza que destaca por su facilidad de trago y su equilibrio en boca.

Sin azúcar. De sabor refrescante, cuerpo cristalino y espuma blanca. Es una cerveza fácil de beber. Con solo 3,7% vol. alc. y SIN Azúcar sin remordimientos. Disfrutar de un tercio de esta cerveza supone solo 85 kcal y un aporte menor a un gramo de carbohidratos.

Nos comentan desde esta cervecera que sus cervezas tienen

algunas características que les hacen ser diferentes, entre las que destacan su modelo de fermentación clásico y sin prisas, tratando de buscar el equilibrio de sabores y aromas en sus cervezas con el propósito de seguir poniendo el punto de mira en la calidad para perfeccionarlas.





En el proceso de elaboración, trabajan para obtener certificaciones de calidad a nivel internacional. Hace poco han renovado su certificación de IFS Global Market, obteniendo una certificación superior a la de 2022. Su objetivo es seguir ofreciendo a sus clientes una excelente cerveza con los mejores ingredientes.

Sobre el maridaje de las cervezas nos declaran que han ganado cada vez más relevancia en la cultura gastronómica en los últimos años. Esto se debe a varios aspectos, el principal es la variedad de cervezas en el mercado desde lagers hasta cervezas de más carácter como tostadas o

negras.

Esto permite una mayor versatilidad a la hora de combinarla con diferentes platos. En la hostelería también se está incluyendo una carta más amplia de cerveza (como se ha hecho siempre con el vino), para maridar cada uno de los platos y mejorar la experiencia con el cliente.

Y por último la cultura de apreciación, ya que los consumidores están cada vez más interesados en aprender y apreciar las características de diferentes cervezas y cómo pueden mejorar la comida. Los eventos de degustación de cerveza y cenas maridaje se han vuelto más populares, lo que ha contribuido cada vez más a incrementar esta cultura.

Así, la suma de todos estos aspectos refleja la evolución de la cultura gastronómica y la búsqueda de nuevas experiencias culinarias por parte del consumidor.

Mario Bake's y su Roscón de Reyes: Una Tradición Renovada

Cada enero, la búsqueda del Roscón de Reyes perfecto se convierte en una tradición tan esperada como la festividad misma. Este año, nuestras miradas y paladares se dirigen a Mario Bake's en Santa Úrsula, donde la tradición se

encuentra con la innovación en un roscón excepcional.

Roscón de Reyes, una joya de la repostería navideña, tiene raíces profundas en la historia europea. Originario de las festividades romanas y luego adoptado por la tradición cristiana para celebrar la Epifanía, este dulce es más que un simple postre: es un símbolo de la cultura y la historia. La tradición dicta que dentro del roscón se esconde una sorpresa, y quien la encuentra, tiene la suerte y responsabilidad de mantener viva la tradición el próximo año.





El Arte de la Panadería y Repostería de Mario Torres:

Mario Torres, conocido por su destacada labor en el Calderito de La Abuela, ha llevado su arte en la panadería y repostería a nuevas alturas. Con años de experiencia y un [enfoque](#) en la calidad y la innovación, Mario ha creado un Roscón de Reyes que no solo respeta la tradición sino que también la enriquece.

La Singularidad del Roscón de Mario Bake's

En esta edición limitada, el Roscón de Mario Bake's se distingue por su excepcional crema bávara. Esta crema, con un origen tan misterioso como su sabor es exquisito, combina la tradición suiza o francesa con técnicas modernas de repostería. Cada [roscón](#) se elabora con la masa madre especial de Mario, y se rellena con una crema bávara de textura fina y sabor único.



Roscón de Reyes en Mario Bake's sigue un meticuloso proceso artesanal

Ingredientes y Proceso de Elaboración:

La elaboración del Roscón de Reyes en Mario Bake's sigue un meticuloso proceso artesanal. La masa fermentada, enriquecida

con ingredientes de la más alta calidad como huevos frescos, mantequilla pura, y aromatizantes naturales, se transforma en una corona adornada con frutas confitadas y azúcar. Este proceso garantiza un roscón de textura suave y sabor inigualable.

La Crema Bávara: Un Toque Moderno:

La crema bávara de Mario Bake's es una fusión de sabores y texturas. Con la posibilidad de añadir chocolate, café, o praliné, cada roscón no es solo un postre, sino una obra de arte culinaria. Esta crema, ideal para rellenos y como base de postres refrigerados o helados, se ha convertido en un clásico de la alta pastelería.



Una fusión de sabores y texturas... Crema Bávara

Un Símbolo de Unión y Celebración:

El Roscón de Reyes de Mario Bake's es más que un dulce, es un símbolo de unión y celebración. Su sabor y textura, sumados a la emoción de descubrir la sorpresa escondida, lo convierten en un elemento esencial en las celebraciones de la Epifanía.



Para reservas y recogidas

Para aquellos interesados, las reservas se abrirán en La Bodeguita de Enfrente el martes, y en El Calderito de La Abuela el miércoles y jueves. La recogida de los roscones será el viernes 5 en el Calderito de La Abuela a partir del mediodía. No pierdan la oportunidad de disfrutar de este manjar exclusivo, uniendo tradición y sabor en una experiencia única.

Entre el mar y el oro blanco: Descubriendo las Salinas de Janubio en Lanzarote

Las [Salinas de Janubio](#), en la cautivadora **isla de Lanzarote**, representan un [tesoro cultural y arquitectónico](#) de gran importancia. Situadas como un tapiz reluciente a lo largo de la costa, estas salinas se erigen como las más extensas de las **Islas Canarias**, y su legado perdura como testimonio vivo de la historia económica local. Durante décadas, la producción del valioso **“oro blanco”** fue vital para la economía de la región.

Un paisaje modelado por **antiguas erupciones volcánicas**, la **Laguna de Janubio** se formó a raíz de una barrera de lava que emergió majestuosamente del mar. La preservación de este entorno natural ha sido merecidamente reconocida, al ser declarado **Sitio de Interés Científico** gracias a la presencia de aves migratorias que encuentran refugio en sus aguas tranquilas. Sumérgete en la fascinante historia de este tesoro insular y descubre la trascendencia de su legado.

La centenaria herencia de la Sal Marina de Janubio





Con el sol y el Atlántico como testigos, respaldados por la experiencia de maestros salineros, la **Sal Marina de Janubio** se enorgullece de ser un producto completamente natural, sin aditivos, conservantes ni rastro de microplásticos. Este tesoro marino se obtiene a través de métodos tradicionales, con un cuidadoso proceso manual que emplea herramientas como rastrillos, palas y carretillas.

La recolección tradicional, llevada a cabo entre mayo y octubre, tiene una historia rica que abarca un siglo completo. Durante estos 100 años, la actividad se ha desarrollado de manera ininterrumpida, guiada por métodos artesanales y transmitida a lo largo de generaciones, siguiendo una tradición familiar que ha pasado de padres a hijos.

La esencia marina en cada bocado





Está sal tan característica, es muy apreciada en los círculos gastronómicos debido a su calidad y su profundo sabor a mar, utilizándose para impregnar grandes platos con el sabor atlántico que dota está sal. Y no solo goza de está reputación por su resaltante sabor, si no también por la pureza y limpieza de está, pues gracias a su proceso de recolección tradicional y manual, viene sin mezcla de tierras.

Uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía canaria son las **papas arrugadas**, una delicia que siempre se realza con la aplicación de la **sal marina de Lanzarote**, aportándole un sabor distintivo y ese toque inconfundible del mar.

Esta sal marina se ha convertido en un elemento fundamental en muchos de los platos tradicionales canarios, convirtiéndose en un símbolo, no solo de la isla de Lanzarote, sino de todo el archipiélago. De esta manera, se ha integrado de forma destacada en la identidad gastronómica de las islas, otorgando a cada bocado un toque auténtico y representativo de la riqueza culinaria de la región.

El encanto de Janubio: Un paisaje salino único y un Toque Distintivo en la Cocina Canaria







Hemos podido apreciar y valorar esta característica única que poseen las **Salinas de Janubio** y la sal que generan. No solo hemos presenciado su impacto en el ámbito gastronómico, sino también en el turístico. Estas salinas conforman un paisaje singular, regalando a los visitantes la oportunidad de contemplar vistas realmente majestuosas. Esta característica ha impulsado el turismo en **Lanzarote**, beneficiando también al comercio local.

Visitar las **Salinas de Janubio** no solo es un deleite para los sentidos, sino que también invita a disfrutar del toque especial que esta sal aporta a la ya excelente cocina canaria en los negocios locales. La sal marina extraída en Lanzarote se erige como un elemento distintivo en la cocina conejera. Su reconocimiento internacional y su papel crucial en la

gastronomía canaria la destacan, pero es su excepcional capacidad para plasmar el auténtico sabor del mar en pequeños y relucientes granos de sal lo que la hace verdaderamente única y distintiva.

Los Quesos de Canarias en los ‘World Cheese Awards 2023’

En la reciente edición de los ‘World Cheese Awards 2023’, celebrada en Trondheim (Noruega). Los quesos canarios han demostrado su excelencia al obtener un total de 38 medallas, compitiendo con 4.502 variedades provenientes de 43 países.

Del World Cheese Awards 2023, Narvay Quintero, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha expresado con orgullo este logro. Se incluyen tres súper oros, dos oros, 13 platas y 20 bronce. Esta destacada participación en el certamen más importante a nivel internacional en el sector quesero es un testimonio de la calidad de las producciones de las islas.

Canarios en ‘World Cheese Awards 2023’

Los quesos canarios han demostrado su versatilidad y

excelencia en diversas categorías. Entre los premiados se encuentran el queso [curado de oveja](#) de Guía, producido por **Quesería La Caldera** en Gran Canaria; el **queso curado de leche pasteurizada de cabra de Quesos Luisita**, también de Gran Canaria; y el Maxorata curado al pimentón de [Grupo Ganaderos de Fuerteventura](#), que ostenta la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero.



Los Quesos de Canarias destacan en los 'World Cheese Awards 2023'

A estos reconocimientos se suma la medalla de oro otorgada al queso semicurado puro de leche de cabra de Quesería El Guanche, ubicada en Tenerife, y el queso de Finca de Uga, que ha sido untado en pimentón, originario de Lanzarote.

Las medallas de plata también han sido bien merecidas por queserías canarias, incluyendo la Quesería El Faro en Lanzarote, la Quesería El Caidero y la Quesería Cortijo El Montañón en Gran Canaria, así como Granja Las Cuevas en La Palma, entre otras.

Además, varias queserías del Grupo Ganaderos de Fuerteventura han sido reconocidas con medallas de bronce por sus distintas variedades de quesos Maxorata.

Entre los quesos canarios que brillaron con fuerza en este evento se destacan tres queserías:

Maxorata Curado al Pimentón Majorero DOP de Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.: Este queso, elaborado con leche de cabra pasteurizada y con una corteza untada de pimentón, presenta una textura cremosa y compacta al corte. Su color amarillo marfil es un indicativo de su singular sabor, que combina notas ligeramente dulces, picantes y tostadas.



Maxorata Curado al Pimentón Majorero. World Cheese Awards 2023
Curado de Oveja de Guía de Quesería La Caldera: Este queso canario, elaborado en la isla de Gran Canaria, destaca por su

textura curada de aspecto quebradizo y un sabor potente. Con ligeras notas picantes y un aroma muy característico, este queso es un verdadero tesoro gastronómico.

Pasteurizado Curado de Cabra Quesos Luisita de Arquegran: Este queso, producido en cantidades limitadas por Quesos Luisita en la localidad canaria de Agüimes, es una auténtica joya de la gastronomía local. Elaborado con leche de cabra, su proceso de curado le otorga un sabor único y distintivo.



Estos premios no solo son un reconocimiento al talento y la habilidad de los queseros, sino también un tributo a la rica tradición quesera de las Islas Canarias.

El evento en Trondheim reunió a un panel de 264 jueces de 38 países, quienes evaluaron y seleccionaron los 88 mejores

quesos del mundo entre los 4.502 participantes. Entre estos, 17 quesos españoles, incluyendo los destacados quesos canarios, fueron galardonados con la prestigiosa medalla SuperOro.

El Mejor Queso del Mundo 2023 fue otorgado a Nidelven Blå, un queso azul de la quesería noruega Gangstad Gårdsysteri, demostrando que la excelencia quesera se encuentra en todas partes del mundo.

Canarias, el triunfo de las pequeñas queserías

Entre los quesos españoles que más han gustado al jurado, llama la atención la presencia de tres quesos hechos en Canarias, dos de ellos de forma artesanal en pequeñas queserías.

hay que destacar la excepcional calidad y diversidad de los quesos canarios, así como el reconocimiento internacional que han obtenido en los World Cheese Awards 2023.

Este éxito en los **‘World Cheese Awards 2023’** es un testimonio de la dedicación y el esfuerzo de las queserías canarias en la producción de quesos de alta calidad. Estos premios no solo son un reconocimiento al talento y la habilidad de los queseros, sino también un tributo a la rica tradición quesera de las Islas Canarias.



El evento en Trondheim reunió a un panel de 264 jueces de 38 países, quienes evaluaron y seleccionaron los 88 mejores quesos del mundo entre los 4.502 participantes. Entre estos, 17 quesos españoles, incluyendo los destacados quesos canarios, fueron galardonados con la prestigiosa medalla SuperOro.

El sector quesero canario, marcado por la presencia de pequeñas queserías artesanales, ha demostrado una vez más su capacidad para competir a nivel mundial y destacar en un escenario de alta exigencia como los 'World Cheese Awards'.

El Mejor Queso del Mundo 2023 fue otorgado a Nidelven Blå, un queso azul de la quesería noruega Gangstad Gårdsysteri, demostrando que la excelencia quesera se encuentra en todas partes del mundo.

Sabores Ancestrales: Un recorrido apasionante por la riqueza quesera de Gran Canaria

La **Ruta de los Quesos en Gran Canaria** ofrece una experiencia única, una inmersión en los sabores y aromas de una tradición antigua que perdura con el paso de los siglos. Más allá de la [mera degustación](#), este **recorrido por las queserías locales** es un viaje a través de los paisajes contrastantes de la isla, donde la geografía influye directamente en los distintos matices de los quesos. Desde las laderas soleadas del sur hasta los exuberantes pastizales del norte, cada rincón de **Gran Canaria** parece tejer su propia historia en los productos lácteos que produce.

El colorido **abanico de quesos de la región** revela la dedicación y maestría de los productores locales, cuyo empeño en preservar las técnicas artesanales resalta la autenticidad y el arraigo cultural que impregna cada bocado. Delicados tonos blancos, intensos amarillos y profundos matices terrosos dan fe de la diversidad de las materias primas y los métodos de maduración utilizados, brindando una paleta sensorial única para el paladar curioso.

La **Ruta de los Quesos** es mucho más que una travesía culinaria, es un homenaje apasionado a la tierra, al ganado y a la labor incansable de aquellos que mantienen viva la esencia de **Gran Canaria** a través de su exquisita **tradición quesera**.

Ruta quesera por la diversidad de

sabores en Gran Canaria: Sur, Sureste y Centro/Oeste





En los encantadores municipios de **Agüimes, San Bartolomé de Tirajana, Artenara y Agaete**, se encuentran cinco destacadas queserías que ofrecen una experiencia única para los amantes del queso. Desde la **Quesería Era del Cardón**, con su exquisita gama de quesos tiernos, semicurados y curados, hasta la pintoresca **Quesería Artesanal Del Rosario** en **Los Llanos de Agaete**, donde se fusionan las leches de vaca frisona y cabra majorera para crear un sabor verdaderamente distintivo, cada parada promete una inmersión en la tradición y la autenticidad quesera de la región.

Quesería Era del Cardón



Enclavada en la localidad de **Era del Cardón**, la **Quesería Era del Cardón** es un destino imprescindible para los amantes del queso. Bajo la dirección de la pareja **Luis Martel y Lucía Torres**, la quesería alberga alrededor de 800 cabras majoreras y produce una amplia gama de quesos, desde los tiernos hasta los curados. Tras su traslado a **Lomo de Padilla en 2003**, los pastos mejorados han beneficiado significativamente la calidad

de su producción.

Quesos La Gloria



Situada en el pintoresco **Cortijo de La Gloria**, esta quesería se destaca por su extenso rebaño de unas dos mil cabras

majoreras. Dirigida por **Pepe Ortega y Paqui Pérez**, la quesería ofrece una amplia variedad de quesos, desde los tiernos hasta los ahumados, y también experimenta con sabores únicos como el queso azul y el queso de coagulación láctica. Además, los visitantes pueden adquirir sus productos en la tienda propia en **San Fernando de Maspalomas** o directamente en la granja.

Queso Artesanal Las Lajitas



En la pintoresca carretera GC-210, a pocos kilómetros antes de llegar al encantador pueblo de **Acusa Verde**, se encuentra la **Quesería Artesanal Las Lajitas**. Con aproximadamente un centenar de cabras majoreras, **Teresa Rivero y Juan Rodríguez** elaboran exquisitos quesos semicurados, que los visitantes pueden degustar y adquirir en su pequeño bar-tienda, que también ofrece auténticos platos de la gastronomía local.

Queso Artesanal Del Rosario



En la idílica región de **Los Llanos de Agaete**, la joven ganadera **Macarena Rosario** lleva adelante la tradición familiar en la **Quesería Artesanal Del Rosario**. Con una mezcla única de leche de vacas frisonas y cabras majoreras, producen quesos semicurados y curados que reflejan la rica diversidad de la región. La singular combinación de leches da a sus quesos un sabor distintivo y excepcional.

Quesos La Cueva del Paso



En el encantador pueblo de **Aldea Blanca**, la **Quesería La Cueva del Paso** es un lugar imperdible para los amantes del queso. Dirigida por **Ramón Ortega y Soraya Ojeda**, la quesería combina la leche de 600 cabras majoreras y 30 ovejas canarias para producir una variedad de quesos de cabra y mezcla. Con una ventana que permite a los visitantes observar el proceso de producción, la quesería ofrece una experiencia auténtica y transparente.

Sabor a Tradición: Recorriendo las queserías del pintoresco Norte de Gran Canaria

Los municipios de **Guía y Gáldar** albergan tres exquisitas queserías que reflejan la autenticidad de la vida rural canaria. Desde el legendario **Queso Cortijo de Pavón**, cuya leche proviene de 450 ovejas cuidadas por la familia **Mendoza**, hasta la encantadora **Quesería La Caldera**, dirigida por **Tania Rivero y Francisco González**, donde los visitantes pueden

conocer de cerca el proceso de elaboración del queso, la región ofrece una mirada única a la tradición quesera de la isla.

Queso Cortijo de Pavón





Dirigida por el famoso pastor trashumante **José Mendoza**, la **Quesería Cortijo de Pavón** es una verdadera joya de la región. Con su tienda en la granja, donde también se ofrece mantequilla de oveja, los visitantes pueden experimentar de primera mano la pasión de la familia **Mendoza** por la producción de quesos con **denominación de origen Queso de Guía**.

Quesería La Caldera



La **Quesería La Caldera**, dirigida por **Tania Rivero y Francisco González**, es un destino imperdible para los curiosos que desean explorar la vida de los ganaderos y queseros locales. Con una producción de queso semicurado y de media flor, esta quesería también ofrece una variedad de productos lácteos, como mantequilla y almogrote, que muestran la riqueza de la tradición quesera canaria.

Queso El Cortijo de Caideros





El **Pastor Trashumante Cristóbal Moreno** lleva adelante la producción limitada pero altamente demandada en la **Quesería El Cortijo de Caideros**. Utilizando técnicas tradicionales, esta quesería produce el prestigioso **Queso de Flor de Guía**, que cautiva a los amantes del queso con su sabor y textura únicos. Con vistas panorámicas que se extienden hasta **Tenerife** y el majestuoso **Pico del Teide**, esta granja ofrece una experiencia única en el corazón del campo canario.

Lácteos, en nuestra mesa

La gastronomía influye en gran medida en

la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Cuatro de cada diez españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una **dieta equilibrada** y saludable.

Lácteos

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía . La [materia prima](#), la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro milenario patrimonio culinario.

UMA Restaurante de Barcelona

Por su parte, ***Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes*** , encargados del regentar este [espacio gastronómico](#) barcelonés entienden que los productos **lácteos** son fundamentales para el desarrollo de la cocina y el recetario tradicional, su aportación es indispensable para el enriquecimiento de una [propuesta gastronómica](#) completa, variada y nutricionalmente adecuada, y nos añaden que son todos ellos imprescindibles para poder elaborar una propuesta equilibrada y rica en matices, y todos ellos son fundamentales, mantequillas, cremas, leches, quesos, etc.



Iker Erazukin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes

Y nuestro restaurante nunca falta mantequilla y leche. Para esta pareja de profesionales de la gastronomía los productos **lácteos** son la base insustituible de infinidad de elaboraciones, entendemos que “no porque el mercado y los nuevos productos alternativos no lo permitan sino porque su aportación no tiene sustituto.

Y utilizamos siempre productos con el mínimo tratamiento industrial, nada que influya en la calidad del producto o trastorne las cualidades organolépticas de base. el justo tratamiento necesario para su consumo y conservación. Los productos lácteos comercializados en grandes superficies son en su gran mayoría un despropósito a la calidad el producto”.

Área de Vanguardia Culinaria de

Basque Culinary Center

Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center, nos declara que “desde mi punto de vista, más allá de la “pura necesidad nutricional”, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía.



Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varia considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor...Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos.

Los productos dan valor al territorio y a su cultura

Y nos amplia diciendo que “principalmente estos productos dan valor al territorio y a su cultura; geolocaliza la gastronomía, a la vez que habla de aquellos condicionantes por los cuales las elaboraciones se han hecho así; podríamos poner como ejemplo la diferencia entre un queso del sur, con su sistema de conservación que soporta el calor mientras se madura, frente a un queso del norte, que requiere mayor humedad en su elaboración”.



Y nos que señala que “si hablamos desde la técnica y como concepto, los quesos; si hablamos desde el sabor, los lácteos en la repostería. Diría que los quesos, por sus características organolépticas y culturales, la leche, por su capacidad para crear salsas, y la nata y la mantequilla por su funcionalidad y textura”.

Además de poner en valor los productos de un territorio, como ya he mencionado, desde el aspecto organoléptico, en los lácteos confieren multitud de matices y sabores que enriquecen nuestros platos.

En cuanto a su valor nutricional, tienen un gran aporte de calcio, y la capacidad para consumir grasa, gracias a sus azúcares.

Por otro lado, si entramos en la funcionalidad culinaria, muchos lácteos también poseen capacidad alcalina (para blanquear otros ingredientes y elaboraciones), y grandes facultades emulsionantes, ligantes y espesantes.

Finalmente, por su vida útil, que nada tiene que envidiar a otros productos frescos, ya que existen una gran cantidad de productos lácteos capaces de perdurar en el tiempo, como son los quesos madurados, las natas, las mantequillas, los sueros... (Productos que fueron fruto de intentar conservar la leche).

Como consumidor mi criterio primordial es el sabor, la textura y el origen, valorando siempre el tipo de producción y su cercanía con el territorio); y como cocinero, además de esas, siempre me guío por la técnica que vaya a utilizar en las elaboraciones para escoger un producto u otro, priorizando su calidad.

Restaurante Amelia de San Sebastián

Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia de San Sebastián, considera “ que cada uno puede proponer su idea de cocina, pero seguramente con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura que no sería posible hacer sin ellos. Creo que la cocina es rica de recetas con productos lácteos como nata, mantequilla etc.



Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura

De todas maneras, se nota que es una cocina mas mediterránea con prevalencia del uso del aceite de oliva que es también de optima calidad. Los productos lácteos que más me gusta

utilizar son los quesos y la mantequilla, este último es la que más utilizo pues es el producto más sabroso y versátil para mí, ya que se pueden utilizar para los vegetales, carne y pescado; tienen una mayor cantidad de grasa seguramente, pero sin excederse creo que en alguna preparación no pueden faltar.

Como criterio para elegir el producto creo que la cosa mejor es tener claro en mente que plato, sabores y textura un cocinero quiere obtener y después empezar a pensar como llegar al resultado mejor. Como en todas las cosas la calidad se paga y claramente mejor es la calidad y mejor puede ser el resultado final del producto.

Restaurante “es Racó D’Artá

José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca, nos ilustra diciendo que “si comes leche, yogurt y queso ricos en calcio y potasio te pueden ayudar al control de tu presión arterial. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa.

Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macro nutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)



José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa

Dentro de los productos lácteos mis preferencias son la leche de oveja; nata 35%; mantequilla de oveja; kéfir y el yogurt de cabra. Mi apuesta es cada vez evitar el uso de los productos lácteos derivados de la vaca e intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular.

Para mi es importante el consumo de productos lácteos en todos los grupos de edad, ya que aportan componentes nutricionales básicos que contribuyen a una dieta equilibrada.

La leche cruda de buena calidad no debe contener residuos ni sedimentos; no debe ser insípida ni tener color y olor

anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias químicas (por ejemplo, antibióticos y detergentes), y debe tener una composición y acidez normales.

La calidad de la leche cruda es el principal factor determinante de la calidad de los productos lácteos. No es posible obtener productos lácteos de buena calidad sino de leche cruda de buena calidad.

Bourbon o Whisky... destiladas y comparten muchas similitudes

El bourbon y el whisky son dos bebidas alcohólicas destiladas que comparten muchas similitudes, pero también presentan diferencias significativas en cuanto a ingredientes, proceso de destilación y regulaciones.

A continuación, exploraremos cada uno de estos aspectos para entender mejor sus características distintivas.

Los Ingredientes del Bourbon y el Whisky

El bourbon se elabora principalmente a partir de una mezcla de [granos](#) que incluye al menos un 51% de maíz, mientras que el whisky, en general, utiliza una combinación de granos que puede incluir maíz, cebada malteada, centeno y trigo. La proporción exacta de estos granos varía según la receta y el tipo de whisky.

Destilación

Tanto el bourbon como el whisky se producen mediante un proceso de destilación. Sin embargo, hay diferencias en los métodos utilizados.

El bourbon se destila a no más de 160 grados de prueba (80% de alcohol por volumen) y se envejece en barriles de roble nuevo carbonizados.



Por otro lado, el whisky puede ser destilado a una mayor prueba alcohólica y se envejece en barricas de roble que pueden ser nuevas o usadas.

Origen geográfico

El bourbon se asocia principalmente con los Estados Unidos, especialmente con el estado de Kentucky, donde se cree que se originó.

De hecho, existe una reglamentación que establece que el bourbon debe ser producido en los Estados Unidos para llevar esa [denominación](#). En contraste, el whisky es un término más amplio que abarca diversas variantes producidas en diferentes países, como Escocia, Irlanda, Canadá y Japón.

Regulaciones y requisitos legales

El bourbon está sujeto a regulaciones estrictas para poder llevar esa denominación. Además de ser producido en los Estados Unidos, debe cumplir con ciertos requisitos, como ser destilado a no más de 160 grados de prueba, envejecer en barriles de roble nuevo carbonizados durante al menos dos años y no tener aditivos artificiales.



Regulaciones y requisitos legales del Bourbon y el whisky

Por otro lado, las regulaciones para el whisky pueden variar según el país de origen, pero en general, también existen estándares que deben cumplirse en términos de ingredientes y proceso de destilación.

Sabor y perfil aromático

Debido a las diferencias en los ingredientes y el proceso de destilación, el bourbon y el whisky también tienen perfiles de sabor y aromas distintivos. El bourbon tiende a ser más dulce y suave, con notas de caramelo, vainilla y roble.

El whisky, por su parte, puede presentar una amplia gama de sabores dependiendo de su origen y método de producción, que van desde los sabores afrutados y especiados hasta los ahumados y turbosos.



¿Bourbon o Whisky?

En resumen, la diferencia entre el bourbon y el whisky radica en los ingredientes utilizados, el proceso de destilación, las regulaciones y el perfil de sabor.

Mientras que el bourbon se elabora principalmente a partir de maíz y está sujeto a regulaciones específicas en los Estados Unidos, el whisky es un término más general que abarca distintas variantes producidas en varios países.

Ambas son bebidas alcohólicas destiladas que ofrecen sabores únicos y son apreciadas por amantes de licores de todo el mundo.

Tanto el bourbon como el whisky tienen una larga historia y tradición, y cada uno tiene seguidores leales que disfrutan de sus características particulares.

No hay una respuesta incorrecta cuando se trata de elegir entre bourbon y whisky

Espero que este artículo te haya proporcionado una visión completa de la diferencia entre el bourbon y el whisky, incluyendo ingredientes, proceso de destilación y regulaciones. Pero recuerda, al final del día, lo más importante es disfrutar de estas exquisitas bebidas y explorar los sabores que más te gusten.



Así que, ya sea que prefieras la rica dulzura del bourbon o la diversidad de perfiles del whisky, ¡disfruta de tu elección! Celebra los momentos especiales, comparte una copa con amigos o simplemente relájate y saborea el sabor único que cada una de estas destilaciones puede ofrecerte.

Recuerda que la verdadera belleza de estas bebidas reside en la experiencia de degustarlas, y no hay una respuesta incorrecta cuando se trata de elegir entre bourbon y whisky. ¡Salud y que cada sorbo sea un verdadero deleite para tu paladar!