

Aove, único y muy español

Los aceites de oliva virgen extra son muy importantes para la alimentación. Es el único aceite que está obtenido naturalmente, es decir que no está rectificado ni desnaturalizado ni refinado, como el resto de los aceites de mesa.

Es además el complemento ideal para aliñar muchos alimentos e igualmente para cocinarlos.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

Aceites de oliva virgen extra

Aceites de oliva virgen extra, para hablar sobre ellos nos ponemos en contacto con el **Doctor Amérigo**, que fue quien introdujo el **Oleocanthal en España en 2013**, y lleva cuatro años trabajando sobre conceptos como grasas insaturadas y saturadas, y fenoles como el Oleocanthal en beneficio de la Salud de los ciudadanos, quien nos declara que " para empezar, debemos decir que solo existe un Aceite de Oliva que es el que le interesa al consumidor.

Se trata del Aceite de Oliva Virgen Extra. En otro tipo de aceites de oliva o son de muy mala calidad como los aceites de oliva virgen, que tienen muchos defectos como el sabor atrojado, el sabor metálico, el sabor rancio, el sabor a moho etc, o los aceites lampantes que está prohibido su uso humano.



Lo que pasa es que tradicionalmente los diferentes **Ministerios de Agricultura** siguen engañando, incluso en su publicidad cuando anuncian a un actor vendiendo aceite de oliva y haciendo creer que esos aceites son saludables.

Y eso es falso. Es más, es perjudicial para el consumidor si se entera que se llame aceite de oliva a aceites rancios, metálicos o atrojados.

El Ministerio de Agricultura lo hace a propósito. Quieren confundir al consumidor a ver si cuela algún aceite de oliva virgen, que

insistimos organolépticamente son malos.

El insiste que “la Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando. Es decir, estamos poniendo énfasis, en que la Salud es lo más importante en un [Aove](#). Fundamentalmente de cara al consumidor.

Los Productores ya van entendiendo que plantar olivos no solo significa una” commodity” como plantar otros aceites de soja o girasol, palma, coco etc.

Son los únicos que están contribuyendo a agrandar un producto con enormes características beneficiosas para la Salud. Y que, de hecho, son sin duda la base de la Dieta Mediterránea como ya se ha demostrado cantidad de veces desde el punto de vista científico.



“La Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando.

Desgraciadamente utilizar un aceite u otro se sabe a lo largo de consumo de los años, cuando el paciente se da cuenta de que le han engañado utilizando esos aceites malos en lugar de Aceites de Oliva Virgen Extra.

Y nos sugiere que “no solamente porque los Aoves son los únicos que contienen cantidades de grasas saturadas muy bajas y de grasas insaturadas muy altas, sino porque además les diferencia porque son los únicos que tienen fenoles.

Y esos fenoles fundamentalmente son

los que contienen Oleocanthal, Oleaceína, Oleuropeína, Tirosol e Hidrotirosol. “Esos son los 5 jinetes del Apocalipsis”.

Los Aoves se deben de consumir no solo en crudo que dan un carácter organoléptico estupendo, sino que además está bien demostrado, que cocinar, es decir freír, asar, hervir, en una palabra, calentar los Aoves, es verdad que pierden un 50% de sus propiedades, pero siguen siendo muchísimo mejores cuando hablamos de cuidar el aparato digestivo de los consumidores o de los ciudadanos.



Aceites de oliva virgen extra

La bibliografía científica habla solo de Aoves cuando se

refieren a sus condiciones Saludables. Por eso hacemos mucho hincapié en que el consumidor no se deje engañar.

Cuando vaya al supermercado o una tienda, solicite Aoves como garantía de Salud. Lo demás “es un cuento chino”. Lo que pasa es que las presiones políticas, tanto en Europa como en Estados Unidos hacen parecer que sea lo mismo.

Y es un craso error de concepto que desgraciadamente se paga en el tiempo.

Consumir y cocinar con aceites malos, más tarde o más temprano, nuestro aparato digestivo lo paga. Y también nuestra esperanza de vida.

Que por cierto es una de las más altas del mundo, en parte gracias a la alimentación y al consumo de régimen basados en la Dieta Mediterránea.

Es decir, un 50% basado en verduras, hortalizas, legumbres, cereales y del otro 50%, 30% huevos y derivados, 30% pescados, 30% carnes magras y 10% carnes rojas y otros. Y todo ello aderezado o cocinado con **aceites de oliva virgen extra**. Bajo en sodio y bajo

Aceites de oliva virgen extra sello de identidad en la cocina española

La cocina española puede presumir de una alta creatividad elaborando diferentes platos con un toque único y especial, pero como comentan muchos cocineros “ tenemos la suerte de que sea el aceite de oliva el que acompañe, en gran medida, los platos de nuestra cocina mediterránea”.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad. Chef Borja Marrero Restaurante Muxgo

Borja Marrero con una cocina de territorio cuya filosofía se basa en el producto de kilómetro 0 y proveedores locales, nos dice que “Los platos del Restaurante Muxgo no se inician en la cocina sino en nuestra propia finca Borja Marrero de carácter ecológico y sostenible”.

Y nos apunta que para él el Aceite de Oliva Extra es mantecosidad, y que es básico en nuestra gastronomía como país. Me parece que no se trata de actualizar si no de ir dando paso a nuestros productos que hacen que la experiencia final sea mejor.

Con más de 270 variedades tan solamente en España, lo importante nos comenta Marrero es dar esa identidad tan importante a cada

plato, con la aportación de sedosidad y aromática que da el AOVE.

Para Rafa de Bedoya, jefe de cocina en el restaurante Aleia de Barcelona con una estrella Michelin, “el aceite de oliva virgen extra es un ingrediente indispensable en nuestra despensa que nos aporta muchísima versatilidad para diferentes elaboraciones.

Cada uno de los aceites de oliva virgen extra nos aporta diferentes matices que tenemos que saber identificar para utilizar en una elaboración u otra, sería interesante dar a conocer los diferentes usos que podemos darle a cada tipo de aceite.



Chef Rafa de Bedoya restaurante Aleia Barcelona

Creo que el AOVE es una seña de identidad de nuestro país, gastronomía y cultura. Debemos de conocer más este producto y

profundizar sobre las diferenciaciones de cada tipo de aceite.

Tenemos que ser embajadores de nuestra tierra y empezando por conocer para poder dar valor a los productos de nuestra tierra.

El italiano pero que lleva muchos años en nuestro país, Paolo Casagrande, pieza clave del restaurante Lasarte, buque insignia de Martín Berasategui en Barcelona.

Con tres estrellas Michelin, es de la opinión de que " el aceite de oliva extra es un ingrediente que a diferencia de muchos otros es versátil y se puede utilizar tanto en preparaciones dulces como saladas. Va bien con carnes, pescados y verduras.



Los chefs Paolo Casagrande y Martín Berasategui

Por lo tanto, es un ingrediente imprescindible en mi cocina, versátil, y que da ese toque que caracteriza mis platos.

Pienso que España nunca ha dejado de actualizar los platos del

día a día con los buenos aceites de oliva extra virgen que se encuentra en su territorio y que cada zona refleja en los platos la característica de su propio aceite de oliva extra, hay siempre que respetar las tradiciones e interpretarla en clave moderna.

Ahora hay una generación que, gracias a lo que dejaron los anteriores cocineros, tratan las materias prima con mucho respeto y saben utilizar cada aceite adecuadamente con las características de la propuesta culinaria presentada al comensal.

Victoria Maseda de Masseda Catering, opina que el Aceite de Oliva Virgen Extra, es un gran aliado en la cocina, creo que junto con la sal es el único ingrediente que puede engrandecer un plato o estropearlo, según el uso que le des.

Y añade que cada día sabemos más acerca de los alimentos y están haciendo un buen trabajo en la comunicación de las ventajas que tiene el AOVE, y que es importante saber utilizar todo lo que tenemos a alcance de la mano y desde luego que la variedad de AOVES son un gran recurso en la cocina.



La chef Victoria Maseda

En España tenemos la suerte de vivir y cocinar en el país más rico del mundo como dice el lema de alimentos de [España](#), es maravilloso poder disfrutar de esas 270 variedades tan diferentes entre ellas.

El AOVE más premiado es de la DOP Priego de Córdoba y su picudo es excepcional, pero desde luego que tenemos grandes AOVES en Jaén, en la zona de Extremadura e incluso en mi querida tierra gallega.

Para esta chef muy vinculada a este producto, los aceites de oliva virgen extra buenos, son aquellos que potencian el sabor del plato sin quitarle protagonismo al producto.

Como chef defensora de nuestro AOVE que hace “showcooking” con él como protagonismo, diría que en España, a pesar de estar haciendo un gran trabajo, de tener los mejores chef del mundo, nos queda mucho por andar, por ejemplo, cuando viajas al [extranjero](#) siempre puedes encontrar un restaurante italiano o uno chino, y ¿nuestra cocina?

Poco a poco gracias a grandes chefs estamos conquistando el mundo, pero es una carrera de fondo, esperemos llegar triunfantes a la meta.

Cebolla de Guayonje, la dulce dama de Tacoronte

La Cebolla de Guayonje actual ha venido evolucionando en cuanto a forma y tamaño según los agricultores se han ido adaptando a las demandas del mercado

A finales del Siglo XIX, principios del Siglo XX, Antonio Andrés Domínguez de Mesa, un hombre refinado, elegante, culto, buen conversador, de elegante atuendo que solía emprender frecuentes viajes a Europa de donde traía magníficos

utensilios y artilugios; un telescopio, cámaras fotográficas, prismáticos y cebollas.

En su finca de [Guayonje](#), provista de varias series de bancales al pie de un acantilado de unos 700 m.s.m.; habría diseñado para el terreno un sistema de riego propio, así como un modelo de teleférico de motor mediante el cual se valdría para el transporte de los productos, el ascenso de la cosecha de plataneras y el descenso de provisiones.

La siembra de esta cebolla en Tenerife es parte de una historia poco conocida. Las tierras de labor cercanas a la costa fueron durante décadas productoras de muchas variedades de cebollas. Testigo de ese pasado es la denominada “Guayonje”, originaria del municipio de Tacoronte.

Esta [cebolla](#) de color rojo-púrpura, sabor suave, dulce y hasta hace unos años, forma poco homogénea, ha ido evolucionando en cuanto a forma y tamaño.

Tras la selección que han llevado a cabo los agricultores y técnicos del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, predominan las de forma ovalada, ligeramente achatada.

Llega a nuestros hogares en el mes de mayo, en hermosas ristras trenzadas luego de haber sido sembradas entre los meses de noviembre y diciembre.

Desde la plantación hasta la recolección, pasan aproximadamente tres meses. Se arrancan y se dejan curar, secándose en el terreno. El curado puede variar desde días, hasta varias semanas.

Aunque es ideal para consumirla fresca, la cebolla de Guayonje se ha convertido en un producto estrella en la gastronomía canaria y se utiliza, tanto para la elaboración de platos de cocina tradicional como de autor.

La Receta



Las cebollas rellenas son un plato tradicional de la gastronomía española y francesa que, admite múltiples variantes. Rellenas de bonito (Asturias) o de champiñones (Oignons farcis et champignons) en Francia.

Para esta ocasión elaboraremos una receta de la Chef Carmen Pérez de Gastro Lercaro, que une la huerta y el mar para crear un plato que, por la calidad de sus productos, sería apropiada para grandes ocasiones.

Cebolla de Guayonje rellena de buey de mar

Ingredientes

1 buey de mar pequeño

6 cebollas medianas de Guayonje
4 huevos
5 pimientos de piquillo
100 g harina
1 hoja de Laurel
Sal gruesa
El fumet resultante de la cocción del buey de mar

Para la salsa americana

6 tomates canarios
1/2 pimiento verde
2 dientes de ajo
1/2 vaso de coñac
2s vaso del agua de cocción del buey de mar (aprox.50 ml)

Elaboración

Ponemos en una olla, lo suficientemente grande para cocer el buey de mar, agua, una pizca de sal gruesa y una hoja de laurel. Cuando llegue a su punto de ebullición, añadimos el buey de mar y lo dejamos cocer 10 minutos. Retiramos y dejamos enfriar para posteriormente sacar toda la carne.

Desmenuzamos. Reservamos el agua de la cocción ya que la necesitaremos para elaborar la salsa y el guiso.

Escaldamos los tomates, los pelamos y despepitamos, los troceamos y sofreímos con el pimiento y el ajo previamente cortado muy fino. Dejamos reducir y añadimos el coñac y el medio vaso de agua de cocción del buey de mar. Debemos obtener una salsa ligera. Reservamos y ponemos a cocer 3 huevos.

Para la Cebolla de Guayonje

Pelamos y vaciamos las cebollas reservando el sobrante, que picaremos fino al igual que los huevos duros y los pimientos de piquillo.

En un bol, mezclamos la carne del buey de mar, los huevos duros y los pimientos de piquillo. Este será el relleno de nuestras cebollas.

Sellamos la abertura de la cebolla para que no se salga el relleno, con harina y huevo batido y las ponemos en una sartén con un poco de aceite hasta dorar el huevo y que queden bien selladas.

En una olla ajustada a la cantidad de cebollas (no debe de ser mayor) pondremos las cebollas, el sobrante de las mismas, el agua de cocción que teníamos reservada y la salsa americana, dejando cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos o hasta que la cebolla y la salsa estén en su punto.

Sólo nos queda disfrutar de esta sencilla pero exquisita receta que hace honor a nuestras cebollas de Guayonje ¡Buen provecho”

Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

Cervecería Artesana Natural Extremeña, es una fábrica de cervezas, nacida de la pasión y el amor por esta bebida ancestral que acompaña al ser humano desde hace más de 6.000 años.

En su elaboración solamente se utiliza agua extremeña, grano del cereal previamente malteado por procesos naturales, lúpulo y levadura.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

En su proceso artesano de elaboración no se utilizan aditivos, ni extractos, ni saborizantes. Esta cervecera comercializa cervezas extremeña artesanas elaboradas en **Extremadura** concretamente en la provincia de Badajoz, como **cerveza artesana** extremeña **BALLUT** que nace en 2012, aunque inicialmente el nombre era QUERCUS.

Tres amigos se unen en este proyecto conjunto para ir pasando por todos los escalones previos para así llegar en 2014 a tener su propia sala de elaboración con capacidad para **4.000 litros/día**.



Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

De ámbito local con proyección mundial, desde **Badajoz hasta Tokio**, el tesón, las horas de estudio y dedicación a este proyecto han hecho que en la [actualidad](#) se haya establecido

Ballut como una referencia en el panorama actual **cervecero**.

La gama de cervezas **Ballut** se compone actualmente de ocho **cervezas** estables y varias estacionales y colaboraciones eventuales con otras **cerveceras craft**.

En nuestras instalaciones se elabora **cerveza** para terceros, diseñamos recetas por encargo, realizamos personalizaciones de las etiquetas para negocios o eventos, personalizamos los pedidos a gusto del cliente, debido a la gran flexibilidad y capacidad de nuestro personal podemos satisfacer las peticiones de nuestros clientes, que exigen un producto de calidad y fiable.

Nuestras cervezas han sido premiadas en diferentes eventos y ferias cerveceras, pero el mayor reconocimiento fue en 2015 en la Asian Beer Cup, donde confluyeron más de 600 cervezas en su categoría y en la cual su cerveza TERAPIA, elaborada en la fábrica de Corea del Sur del prestigioso Maestro Cervecerero español Boris de Mesones, se llevó la Medalla de Oro por ser la mejor APA del concurso.

Cerveza artesana extremeña BALLUT .La Entrevista

Con el propósito de conocer algo más de esta cervecera charlamos con su fundador y maestro cervecero, Juan Manuel Zapata, de Cervecería Artesana Natural Extremeña SL

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector cervecero artesano?

Juan Manuel Zapata. – Con mucha incertidumbre y temor y a la vez con muchas ganas y esperanzas como cuando empezamos esta andadura.



Cerveza extremeña artesanas

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar cerveza artesanal en los supermercados o prefiere hacerlo en tiendas especializadas?

Juan Manuel Zapata. – En Ballut tenemos una mayor presencia en grandes superficies que en tiendas especializadas, creo que el cliente objetivo de cada sitio es distinto, en las grandes superficies el cliente es más habitual de un estilo y/o marca y en las tiendas especializadas se buscan más los estilos especiales, así como novedades.

El mundo de la cerveza

Ángel Marques Ávila. -¿Cómo llegasteis al mundo de la cerveza artesana?

Juan Manuel Zapata. – En una conversación de amigos, los tres fundadores de la marca, uno había vivido en Alemania y bebido mucha cerveza, el otro había estado cinco años en Inglaterra y había tenido contacto con la elaboración artesanal y el tercero, que soy yo, me dedicaba a la hostelería y siempre había sentido curiosidad por aprender a hacer cerveza.

Ángel Marques Ávila. -¿Y qué os llevo a dar este salto?

Juan Manuel Zapata. – Las ganas de emprender un proyecto novedoso y poco extendido a la vez que gratificante.



Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

Ángel Marques Ávila. -¿Qué es lo más importante a la hora de hacer cerveza artesana?

Juan Manuel Zapata. – Tener conocimientos técnicos, cuidar los procesos de las diferentes fases hasta el envasado final y algo muy importante y que no todos tienen, ser muy crítico con uno mismo para mejorar continuamente y conocer los diferentes defectos en la cerveza para que no salgan al mercado productos contaminados, que por desgracia los hay y eso es un flaco favor a la cerveza artesana.

Proyectos a futuro

Ángel Marques Ávila. -Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

Juan Manuel Zapata. – Queremos continuar con nuestro crecimiento y para ello estamos sacando estilos nuevos y ya estamos comenzando a tener presencia en puntos del país donde no la teníamos.

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es la filosofía de vuestra cervecera?

Juan Manuel Zapata. – Ser felices elaborando y hacer felices a quien nos acompaña con la mejor bebida que haya existido, nutritiva e hidratante.

Elaboración

Ángel Marques Ávila. -¿Qué variedades y características elaboráis en la actualidad?

Juan Manuel Zapata. -Elaboramos una cerveza extremeña única en el panorama craft cuya elaboración consiste en la adición de miel de monte, tras la fermentación y el decantado, para que se produzca la segunda fermentación una vez embotellada con los azúcares fermentables existentes en la miel y obtener así nuestra deliciosa Ballut Honey.

El proceso de elaboración consta de una molienda previa del grano, la posterior maceración escalonada con varias fases de una mezcla de diferentes maltas de cereal, una cocción vigorosa y constante durante la cual se añaden los distintos lúpulos de origen natural para aportar sabor y aroma al mosto.



Tras un enfriamiento rápido a través de un intercambiador de placas se realiza una primera fermentación usando levaduras propias de sus estilos, cuya etapa dura entre 7 y 9 días a temperaturas de 19-21 °C, bajando la temperatura a 1 grado para que se depositen por decantación los sedimentos en suspensión tras la primera fermentación.

Tras el embotellado tenemos nuestras cervezas listas para su consumo.

Todas nuestras cervezas están SIN PASTERIZAR conservando así todas sus propiedades y su carácter natural.

Esta cervecera elabora estas cervezas a las que ha titulado de la siguiente manera:

- **Rubia**, nuestra cerveza más sencilla y más vendida.
- **Honey**, la primera Ballut que nació como Quercus, una blonde ale refermentada en botella con miel.
- **Azarías**, homenaje a la tierra castúa donde vivimos y de donde somos en alusión a la película de Los Santos Inocentes.
- **Zaina**, porter con toques a regaliz, la preferida de mi madre.
- **Terapia**, IPA con premio elaborada con mi maestro y mentor Boris de Mesones.
- **Hispanic**, doble IPA maltosa y potente.
- **Toucan**, Belgian Dubbel fiel a su estilo y muy bebible.
- **Raniero el Gondolero**, Pumpkin Ale elaborada en homenaje a nuestro amigo fallecido Santi.
- **Drei Ritter**, Bitter colaboración con mis mentores, maestros y amigos, David Castro y Boris de Mesones.
- **2021**, Triple IPA elaborada con Cervezas Speranto, buen balance entre alcohol, aroma y cuerpo.
- **Metal**, Imperial Red elaborada con el amigo Rubén Mesanza de Ruben's Beer.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué destacarías de vuestras cervezas que la hacen diferente a las demás?

Juan Manuel Zapata. – El agua de Badajoz es un factor diferencial, las materias primas, el equipo de elaboración y la mano del maestro cervecero, todo eso influye en un sabor final que se podría definir como característico, un compañero dijo de nosotros que trabajamos bien las cervezas maltosas, aunque nuestra IPA es la que se llevó la medalla de oro en Tokio en el campeonato de Asia de 2015, jeje.

Pero damos siempre lo mejor de nosotros para elaborar las mejores cervezas posibles, nunca dejamos de aprender ni de trabajar.



Cerveza Ballut. Maridajes

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es tu opinión sobre la importancia que últimamente se le está dando a la cerveza y su maridaje?

Juan Manuel Zapata. – Nosotros tenemos un restaurante donde ese punto se trabaja mucho, es importantísimo acompañar las cervezas de unas buenas viandas, eso hace que el cliente disfrute doblemente la experiencia.

Cada cerveza acompañada de un [plato idóneo](#) hará que el cliente aprecie muchos matices a la par que adquiere más conocimientos cerveceros a base de probar y comparar.

Tenemos que intentar despertar la curiosidad del aficionado a la cerveza para que se introduzca más y más en este maravilloso y rico mundo de la cerveza extremeña artesana.

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 lo establecido.

El Patudo Canario

El Archipiélago Canario se encuentra en uno 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.

El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El próximo martes, 28 de febrero, el Mercado Municipal de Dénia (Alicante) acogerá una nueva edición de su conocido ‘Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia’.

El Concurso Internacional es organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia.

Todos aquellos cocineros profesionales vinculados a una empresa de hostelería o un centro de formación en gastronomía que quieran participar en el concurso, **podrán inscribirse desde el 16 de enero hasta el 13 de febrero de 2023**, cumplimentando la [ficha online](#) disponible en la web oficial del certamen, www.gambarojadedenia.com, donde deberán mostrar sus propuestas culinarias en torno al producto estrella de la comarca de la Marina, la gamba roja, que deberá ser la materia prima principal de las elaboraciones.

Tras el cierre de las inscripciones, un jurado previo de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará los ocho finalistas que elaborarán sus propuestas en directo en la final de la undécima edición del ‘Concurso Internacional de [Cocina Creativa](#) de la Gamba Roja de Dénia’.



El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El 28 de febrero de 2023. Los cocineros seleccionados como **finalistas se darán a conocer** en la web oficial del certamen, **el 15 de febrero de 2023 a las 20:00 horas.**

El jurado Gamba Roja de Dénia

Un jurado formado por expertos culinarios, chefs y críticos gastronómicos de renombre nacional serán los encargados de evaluar la presentación, el gusto y la importancia de la gamba roja en cada una de las recetas finalistas, para elegir a los ganadores del certamen.

El primer clasificado recibirá un premio en metálico de 2.500€, mientras que el segundo y tercer clasificado obtendrán un cheque de 1.500€ y 1.000€, respectivamente, junto a una escultura conmemorativa de Toni Marí.



Patricia Aguilar patricia@sapristidecom.es – 650 971 663

Congreso Mundial del Aceite de Oliva lanza la campaña de Navidad ‘Regala Oro Líquido’

El Congreso Mundial del Aceite de Oliva lanza una campaña navideña para valorizar el aceite de oliva como el ingrediente de la felicidad con la familia y amigos, ahora que se puede volver a celebrar juntos.

La Navidad ya está aquí y con ella se intensifican las reuniones con amigos, familiares, clientes o proveedores alrededor de la mesa para disfrutar de unas fiestas que, por primera vez después de un tiempo, este año sin restricciones, todos juntos.

Unos momentos felices que el Congreso (OOWC) aprovecha para recordar la importancia de disfrutar de uno de los productos estrella de la gastronomía, el aceite de oliva.

Un alimento milenario que forma parte fundamental de la Dieta Mediterránea.

Aceite de Oliva lanza la campaña de Navidad

Para ello, el OOWC lanza una campaña de Navidad bajo el slogan ‘Regala oro líquido’, con la que se quiere trasladar a la sociedad el valor del producto como ingrediente de la felicidad, animando a todos a compartirlo y regalarlo a familiares, clientes y amigos.



*Regala
oro
líquido*
El ingrediente de la felicidad



Tradición ✨ *Salud* ✨ *Placer*

Congreso Mundial del Aceite de Oliva

A través de un vídeo, la campaña mostrará el aceite de oliva como el aliño perfecto de cada comida, regalo de la [tierra y producto](#) estrella de cualquier cocina.

Pero, sobre todo, el aceite de oliva es tradición, salud y un placer que merece ser compartido con amigos y familiares.

Congreso Mundial del Aceite de Oliva

Además, como proyecto colaborativo, ofrece a las asociaciones, empresas e instituciones del sector la posibilidad de utilizar

los materiales elaborados a modo de felicitación navideña y compartirlos con sus clientes y amigos, para poner en valor el producto y llegar a todos los consumidores en el mundo.

Para ello, además de poder compartir este vídeo, se han diseñado diversas acciones tales como un banner navideño en el que se podrá incluir como firma en los correos, una creatividad y plantilla para stories de Instagram que se podrá compartir en redes sociales personalizada, incluyendo el logotipo de cada uno.

También se facilitarán a todos los que quieran [participar](#) unas postales digitales para poder añadir un logo personalizado.

Estas navidades, es posible regalar oro líquido a tus amigos, familiares, clientes, a todo el mundo.

Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Los números que acompañan a esta empresa Dehesas Reunidas, ganaderos desde 1855 no suponen unos guarismos de índole caprichosa, sino que tienen un significado real.

Por Ángel Marqués Ávila

La Ley de Desamortización de Pascual Madoz, precisamente de 1855, supuso la puesta en valor, mediante su ordenación y descuaje de numerosas dehesas incultas o apoderadas de monte, sitas en el marco amparado por la actual Denominación de Origen (DO) de los Pedroches. Es decir, los valles de los Pedroches y Alto Guadiato.

Antepasados de los a actuales socios ganaderos de Dehesas Reunidas participaron en ese proceso, que se vio incrementado con la construcción de la línea del ferrocarril Almorchón – Córdoba (1868 -1873) que hizo mucho más accesible la zona, así como el transporte de ganados, entre ellos los apreciados ibéricos a la salida de las montaneras.

Pero, en realidad la presencia en la región de las familias de los ganaderos que componen Dehesas Reunidas es muy anterior, y data en algunos casos de la reconquista de Córdoba en 1268 por el Rey Fernando III el Santo.



Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Si los árabes tenían sus caballos de pura raza, los cristianos impusieron su oveja merina y sus cerdos ibéricos. Y ya se sabe que “más cristianos hicieron el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición”.

La mayoría de sus Dehesas se ubican en El Valle del Alto

Guadiato y en el de Los Pedroches. (Córdoba)

Los ganaderos de Dehesas Reunidas, S.L. llevan más de 150 años produciendo los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de dehesa en el suroeste de España, adscritas en su mayoría a la Denominación de Origen Protegida *“Los Pedroches”*.

La entrevista

Para estar al tanto más en profundidad esta empresa, mantuve el siguiente dialogo con **Juan Menéndez Nieto, director nacional de ventas**, que sienten muy dentro todo lo que rodea a este proyecto.

¿Cómo se presenta el 2023 para el sector? Y como ha sido este 2022?

Para el sector 2022 ha sido un año complicado pues se ha vendido más barato que los costes, en 2023 creemos que abra regulación de los precios y se podrá seguir apostando en hacer un gran producto como es el Jamón Ibérico.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar jamones y embutidos, elaborados de forma artesanal?

La aceptación del consumidor que puede adquirir un producto artesanal cada vez es mayor, pues cada vez hay más información de lo bueno que esta y lo bueno que es un producto de las propiedades que tiene el **JAMÓN** y más con una Alimentación natural y de Bellotas en su finalidad de ciclo.



¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de jamones y embutidos?

El papel es muy importante pues como la palabra dice especializadas y tramitadores del producto que trabajan, mostrando la diferencia a otros productos diferentes.

¿Cuál es momento de la elaboración de jamones y embutidos artesanales en España?

Decir artesanales, no define la alimentación ni el porcentaje racial muy importante en la transformación de un alimento, creo que hay grandes artesanos de cerdos de capa blanca con

una gran calidad y hay artesanos que trabajamos como antaño una raza autóctona 100% y una alimentación en extensivo y de Bellota a la cual el tiempo de sacrificio lo marca el fruto más valioso para esta fase, **LA BELLOTA**.

El fruto empieza a caer en octubre hasta febrero, marzo. Lo cual se la llamada campaña de montanera se hace en Enero, Febrero su mayor parte.

Dehesas Reunidas

¿Cómo llegasteis al mundo de los jamones y embutidos?

Yo vengo de una familia de tradición en el sector cárnico, con mis 57 años, a día de hoy llevo 43 años trabajando en lo que más me gusta, el Jamón 100% Ibérico, a lo cual creo que me falta otro ciclo para saber algo de este mundo tan maravilloso.

¿Y qué os llevo a dar ese salto?

Empecé con el negocio familiar y cada vez me fui involucrando más y especializándome en el sector del Ibérico que me apasionaba desde siempre.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, lomo, es decir, un buen embutido?

Lo más importante es buscar buena compañía para compartirlo y disfrutarlo, pues creo que en España tenemos una gran variedad de calidades y marcas que lo hacen muy bien.

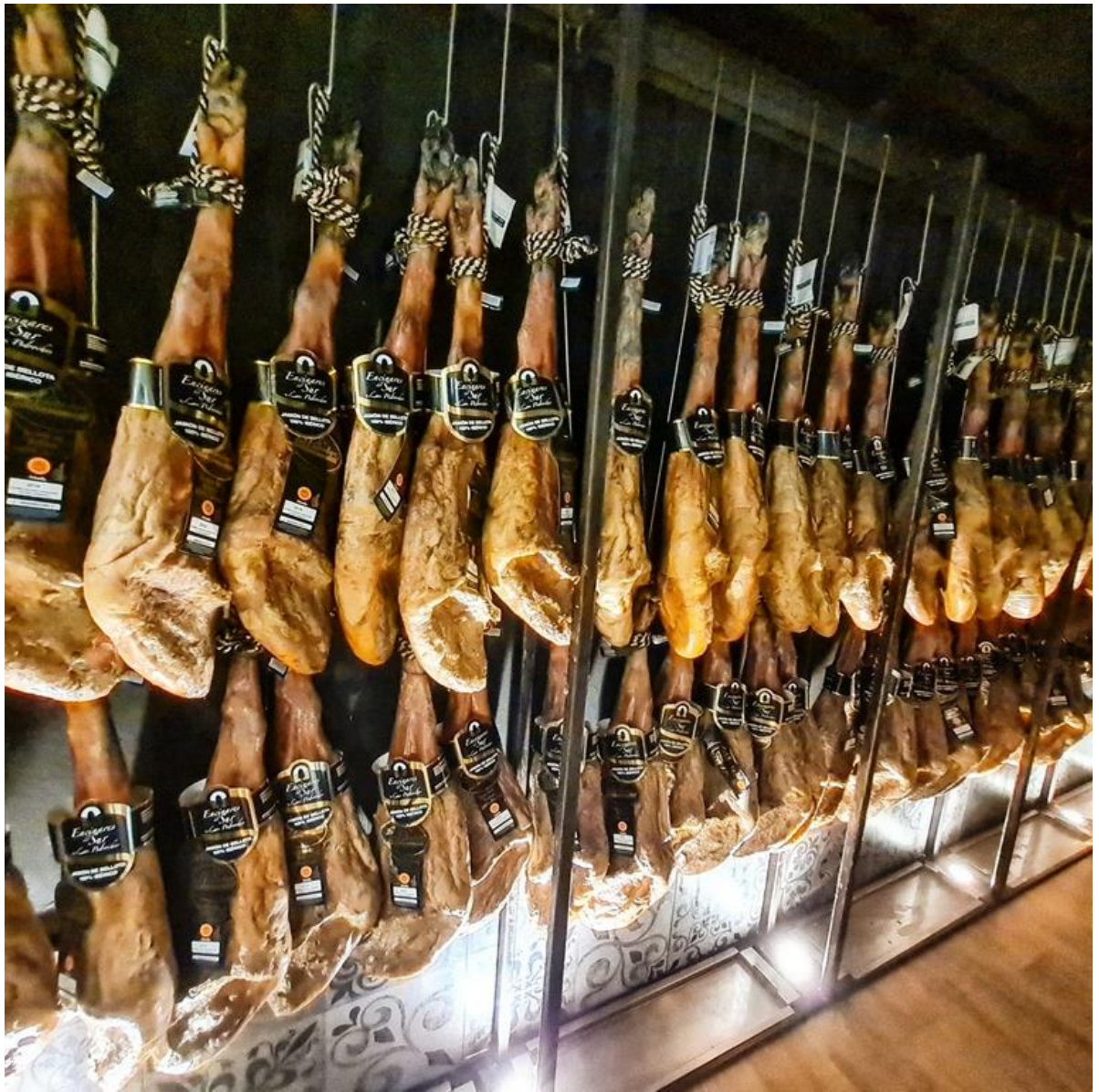
¿Qué destacaríais del mundo de los jamones y embutidos?

Que tenemos algo único en España y cuando vas a otros países aparte de fútbol te hablan de nuestra Joya de la corona El

jamón de Bellota 100% Ibérico, te hablan para que les cuentes sobre el protagonista.









Nuevos proyectos

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

Nuestros siguientes proyectos es seguir cuidando a nuestros colaboradores, clientes y amigos y salir al mercado internacional, que ya estamos en ello con una buena aceptación.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de DEHESAS

REUNIDAS?

Dehesas Reunidas, tiene el concepto de desmarcarse de lo actual pero aprovechando las nuevas tecnologías, respetando lo artesano y tradicional, nuestra filosofía es el respeto por un ecosistema único como es La Dehesa del valle de los Pedroches, el bienestar animal y el poder ofrecer un producto para que las personas tengan momentos y experiencias únicas, somos una empresa de románticos que amamos nuestra filosofía.

¿Dentro de la amplia variedad de jamones y embutidos de los que tenéis en vuestro catálogo, por supuesto que todos son de alta calidad, pero cuales destacarías y por qué?

Puedo destacar nuestra Paleta y Jamones **Encinares del Sur**, pues creo que tenemos algo ni mejor ni peor que otros, si no diferente, por sus matices, aroma y ese gran sabor que al saborear una tapita de jamón con su parte de tocino con un color cristalino propio de una alimentación de Bellota, en boca entra suave y al rato tras rozar las papilas gustativas te transporta a esos olores y sabores que tiene nuestra Dehesa, no se me da muy bien la descripción pero realmente me gusta viajar cuando saboreo una tapa de Encinares del Sur, me recuerda a esos paseos por la Dehesa disfrutando de sus frutos y del Rey el entrepelado **Cordobés**.



Hay una figura que muchos desconocen es la de perfilador o catador o calador de jamones, ¿cuál es tu opinión sobre esta especialidad profesional?

En esta profesión si hay algo es desconocimiento, no sabemos el trabajo que hay detrás ni sabemos apreciar lo que significa que personas como los Mayorales o porqueros tienen una profesión como hay compañeros en Dehesas Reunidas que van por la tercera generación.

Son catedráticos saben cómo cuidar y respetar la Dehesa, el respeto animal y el cómo de pastores de oveja se tratara,

necesitaríamos una eternidad para describir su gran trabajo, perfilador es el profesional que cuando llegan las piezas se perfila para su entrada a la sal, calador en una bodega suele ser el maestro artesano que cala el producto antes de su salida de bodega, yo no soy partidario de una cala antes, pues es una herida que ocasionas a la pieza, pudiendo trasformar en una deficiencia a la pieza, tampoco como la gran mayoría de profesionales que a la hora de calar lo hacen como si fuera un estoque.

La cala bajo mi opinión debe ser pequeña, con uno o dos centímetros como máximo de penetración se detecta si hay anomalía, no se debe acribillar la pieza en sus partes de cala, codillo, puente o la vena de la babilla, en la punta también se podría, hay muchos criterios y creo que todos respetables, pero con la mínima penetración.

Luego es muy importante como cualquier herida taparla con manteca de la propia pieza, soy un aprendiz y me encantaría saber más de este maravilloso mundo del Jamón Ibérico que es tan extenso, complicado y a la vez bonito y emocionante.

Vermut Corito, tradición, natural y artesanal

Por Ángel Marqués Ávila

Vermut Corito, se elabora en Torquemada, Palencia, en el corazón del Cerrato Palentino en una destilería que se refundo en el año 2015, por Javier Esteban Araujo.

Su familia con legado en Torquemada desde la época de su tatarabuelo Pedro Esteban Acitores, en torno a 1825, inicio la

tradición familiar de la elaboración de vinos para autoconsumo en una bodega subterránea.

Su hijo Néstor Esteban profesionalizo dicho negocio, construyendo una bodega a las afueras del pueblo, ampliando la producción para hacer de ello un medio de vida.

A su vez el hijo de Néstor, Teódulo puso en marcha una destilería en la cual elaboro orujo, licores, coñac, anís y vermut.



Vermut Corito

Estuvo en funcionamiento hasta 1970, cesando la actividad sin saber que 45 años después, su nieto, fruto del matrimonio de su hijo Pedro y María, retomaría la actividad de la destilación y elaboración de bebidas espirituosas, en el año 2015.

Ya en el año 2016, y tras 9 meses de pruebas salió al mercado el primer vermú palentino, en medio del resurgir de esta costumbre de volver a tomar el vermú en la hora del vermú. Lo hizo basándose en un manuscrito de su bisabuelo, Néstor, en el cual están reflejadas las recetas que él elaboraba en el año 1900.

Se partió de una receta y se adecuó a los nuevos gustos y tendencias, trabajando codo con codo con dos buenos amigos, Luis Miguel y Javier Martín, dieron forma a la receta que da lugar a Vermú Corito Clásico, un vermú rojo, dulce y con un post gusto amargo, con matices cítricos que hacen de él un vermú único.

Para conocer más en profundidad este proyecto familiar de vermut ería, dialogamos con Javier Esteban, enólogo y gerente.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector?

Javier Esteban Araujo .- Se presenta con muchísima ilusión, pero a la vez con cierto grado de incertidumbre por la situación que estamos atravesando todos los españoles, con la subida que está habiendo en todos los precios, y la pérdida de nivel adquisitivo de casi todo el mundo.



A nosotros en el año 2022 nos afectó una subida en el vidrio del 20%, del cartón dos unos del 18 y otra del 13%, subida en materias primas, etiquetas, ... Para el 2023 lo único que queremos es que nos dejen trabajar, ya por suerte todo el covid se ha quedado atrás, crucemos los dedos de que no volvamos a pasar por algo así.

Y ahora a recuperarnos, a seguir posicionando nuestros vermús y darlo a conocer cada vez en más puntos de España.

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

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que cada vez es mayor, sobre todo en la gente más joven, a la gente más mayor igual es más complicado sacarles del vermú que llevan bebiendo toda la vida, pero yo creo que gran parte de los vermús artesanos a retomado la tradición del buen vermú, de los sabores de antaño y desmarcándonos de los sabores más comerciales.

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

Javier Esteban Araujo .- Nos ayudan mucho es más fácil y sencillo entrar en tiendas especializadas que en grandes superficies son un gran expositor para nuestros productos y cada vez mas tiendas especializadas nos brindan la posibilidad de realizar catas de presentación de nuestros vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la elaboración de vermut artesanales en España?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que es algo que sigue creciendo tanto en incrementar producciones como en la llegada de nuevos vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Llegue sin quererlo, por parte familiar siempre se han dedicado a la elaboración de vino y destilados, pero 1970 ceso la actividad y ya en 2005 mis padres retomaron la elaboración del vino y yo en el 2015 puse en marcha una destilería artesanal.



Tras acudir a una feria con nuestros vinos y licores mi madre me regalo una botella de vermú, y me animo a que, porque no hacía yo un vermú, y hasta aquí hemos llegado tras 6 años. Pedí ayuda y asesoramiento a dos buenos amigos, dos enólogos, uno de ellos Javier Martin centrado en el tema enológico y otro de ellos centrado en el análisis sensorial y formación Luis Miguel.

Empezamos casi un año para crear la receta final de corito clásico, entre medias una cada hedónico para mas de 100 personas para ver si íbamos bien con la receta, tras esa cata vino otro de 60 personas en nuestras instalaciones y tras esa segunda cata a finales de agosto de 2016 salió al mercado Vermú Corito.

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

Javier Esteban Araujo .- Siempre he querido ser mi propio jefe, y porque sino todo fuera bien poder contratar a gente y ayudar así al medio rural, pero ahora esto segundo dada la producción actual es complicado, pero bueno poco a poco, paso a paso y vermú a vermú se llega lejos.

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

Javier Esteban Araujo .- Para mí que tenga personalidad, que no sea uno de tantos, que tanto en nariz como en boca sea diferente y te deje un recuerdo. Al final hay muchos vermús que son casi casi iguales. Pero por suerte hay muchísimos que tiene su personalidad, sabores y olores que solo los puedes encontrar en esa marca de vermú.

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

Javier Esteban Araujo .- Que está teniendo un renacer, si es cierto que hay en sitio que no se ha perdido la cultura del vermú, pero en otros muchos el vermú se ha sustituido por cerveza y por vino. Pero poco a poco con las nuevas marcas y

estos nuevos sabores tan diferentes se está suscitando el interés por tomar el vermú a la hora del vermú, pero también emplearlo en coctelería.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes proyectos?

Javier Esteban Araujo .- Vamos a sacar una línea de vermú bajo la misma marca Corito pero unas series limitadas, por ahora están elaborándose dos de ellos.



Un Corito Clásico Reserva del cual solo van a salir 6 barricas, poco mas de 1350 litros, cuando se vacíen esas barricas se volverán a llenar pero la crianza es de 6 meses, asique como mucho al año habrá dos lotes de 2000 botella de 0,7l.

También vamos a hacer lo mismo con el blanco y con el rose pero en este caso solo 1 barrica de cada uno de ellos.

En esta gama de corito queremos dar rienda suelta a nuestra

imaginación, usar botánicos diferentes, frescos y deshidratados, con diferentes tipos de endulzantes.

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

Javier Esteban Araujo .-Cuando empezamos observamos que en el mercado había una gran cantidad de vermús dulces y para nuestro entender el vermú es una bebida que, aunque dulce debe de tener un carácter amargo, que le otorga principalmente el ajeno, que es la hierba que da nombre a esta bebida, unos monjes italianos fueron a Alemania en búsqueda de hierbas para elaborar vinos especiados y encontraron una hierba llamada "wormouth".

Los elaboramos con materias primas 100% naturales, no empleamos ningún tipo de esencia o saborizante. Nuestra base de elaboración es el vino de gran calidad, el cual compramos a nuestros proveedores que cumplen nuestros parámetros de calidad.

Nuevos sabores y diferentes

Vino blanco Verdejo con viura. Viura y albillo. Vino rosado Elaborado con uva tempranillo. Los botánicos que empleamos para dar la personalidad a cada uno de ellos, son botánicos naturales y deshidratados.

Cascara de naranja y limón. Ajeno. Semillas de cilantro. Canela en rama. Tomillo. Clavo de olor. Pimienta rosa. Flor de azahar. Cardamomo. Enebro. Genciana. Jengibre. Romero. Laurel.

Para endulzar nuestros vermús, empleamos mosto de uva concentrado, ya que el vermú es una bebida con origen vínico creemos que esta es la forma más normal y natural de dar el toque dulce a un buen vermú.

Nuestros métodos de elaboración son dos

totalmente diferentes.

Método Tradicional o clásico. Realizamos una maceración directa en vino encabezado con alcohol vínico.

Mediante la creación de un elixir, Creamos un elixir con una alta concentración de nuestra selección de botánicos la cual luego se la añadimos a nuestros vinos.

Nuestro Vermús Corito Clásico, le elaboramos por el método más tradicional o clásico para nuestro entender, partimos de un vino blanco(viura y albillo), encabezamos el vino con alcohol vínico y sobre esa mezcla hacemos una maceración de 14 días, con nuestra mezcla de botánicos, transcurridos los 14 días separamos los botánicos y realizamos un primer filtrado para seguidamente añadirle el mosto de uva y el mosto de uva caramelizado para darle el color, le dejamos que repose durante dos semanas, realizamos un segundo filtrado lo embotellamos y ya le tenemos listo para su disfrute.



Corito Blanco lo elaboramos con un vino blanco (verdejo y

viura), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo.

Corito Rosé lo elaboramos con un vino rosado (tempranillo), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo

Quesos serones artesanos, la excelencia del aroma del sur

Quesería almeriense, dedicada a la elaboración artesanal de productos lácteos. El primero de los secretos para obtener la calidad de sus productos, además de contar con el mejor equipo humano, es utilizar la mejor materia prima, procedente de rebaños de pastoreo de la Sierra de los Filabres.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para elaborar estos magníficos quesos, utilizan la mejor leche de cabra de la raza “murciano granadino” de ganaderos locales, y con un proceso minucioso y atento, logran sus excelentes productos, después cuajan y moldean sus quesos de [manera artesana](#), uno a uno, para después afinarlos en nuestras cavas, cuya temperatura y humedad óptimas hacen que el queso alcance su máximo sabor y calidad”.

Para conocer con más detalle y saber cómo está el sector hablamos con **Juan Enrique Reverte Martínez** que es el maestro quesero y con su hijo **Pablo Reverte Jiménez**.

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta la campaña del 2023 y como ha sido la del 2022?

La campaña de este año 2023 tenemos la esperanza de que vaya a ser buena, pero a la vez incertidumbre de lo que pueda pasar. La [campaña de 2022](#) fue bastante bien ya que para las fechas de navidad hay un consumo importante de queso.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España, desde tu punto de vista?

Todo el año se pueden elaborar quesos artesanales en España, pero sobre todo en los meses de primavera cuando la [calidad de la leche](#) es superior.







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

En casa siempre se habían elaborado quesos para nuestro propio consumo, hasta que decidimos elaborarlos para su venta.

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

La pasión por el mundo del queso.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacarais de tus quesos, características, tipo, que variedad elaborar, etc.?

Elaboramos muchos tipos de queso desde el más [fresco](#) hasta el más curado y siempre con leche del día, tenemos quesos para todos los públicos, para el que le gusta un queso suave hasta para el que le gusta un queso “súper-curado”.



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

A la hora de elegir un queso lo más importante es pensar la ocasión donde lo vas a disfrutar o con quien lo vas a disfrutar.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Sus miles de ramas y familias donde puedes disfrutar de ellos.

Ángel Marqués. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus futuros proyectos?

Proyectos en una quesería siempre los hay, siempre tienes en mente cuál será tu próximo queso nuevo a elaborar.

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

Conseguir la máxima calidad para nuestro público.

La Feria Agrocanarias reúne en La Gomera a 18 expositores empresariales y gastronómicos

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y diferentes autoridades regionales e insulares, inauguraron hoy, jueves 1 de septiembre, la Feria Agrocanarias

Desde el 1 de septiembre y hasta el domingo 4, cuenta con 18 expositores, de los cuales 13 son comerciales o empresariales y 5 gastronómicos. Asimismo, un total de 28 proveedores participarán en el [market](#), donde los visitantes podrán adquirir diferentes productos, entre ellos, los galardonados

en los Premios Agrocanarias.

La Feria Agrocanarias

La Feria Agrocanarias se presentó en la mañana de hoy como una plataforma de contacto entre clientes y proveedores para generar nuevas oportunidades de negocio en un formato que facilita la interacción entre los operadores para promocionar y vender el producto canario a los visitantes de forma directa.

El consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita, destacó que la Feria Agrocanarias es un evento fundamental para “acercarnos al consumidor y mostrarle todo lo bueno que hacemos en Canarias, que es mucho y de una calidad incuestionable”.



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián,

Adasat Reyes durante la inauguración de la Feria Agrocanarias
Asimismo, señaló que este evento “visibiliza y realza la producción canaria de calidad que aporta valor añadido a la excelencia de nuestra gastronomía, con lo que permitimos a los productores, empresarios y profesionales del sector agroalimentario reforzar sus lazos mientras acercamos a la población y al turismo la excelencia del producto local”.

Esta edición es la segunda de las Ferias Agrocanarias impulsadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno autonómico, organizada por GMR Canarias, y que cuenta con la participación del [ICCA](#) y la colaboración del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

El horario será el jueves, día 1, de 11:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 2 y 3, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 4, de 11:00 a 21:00 horas. Más información en el enlace: <https://lagomera.feriaagrocanarias.com/>