

La Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

El año pasado era Pepa Muñoz la que recibía por primera vez este galardón en el municipio cántabro. En esta edición de 2022, acompañará a la chef, la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria

El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez será otro invitado de excepción y sorprenderá con un *showcooking* para toda la familia con el tomate local como protagonista

La feria, que cada vez atrae a más público, tendrá lugar durante el último fin de semana de agosto (27 y 28) y volverá a rendir homenaje a especialidades curiosas y a potenciar el cultivo de este manjar de la tierra recuperando semillas, ofreciendo charlas para su cuidado y actividades para todos

La celebración empezará un par de semanas antes con la Ruta del Tomate, en la que participan los establecimientos de la zona ofreciendo pinchos con el tomate como ingrediente principal por 1'50 €.

¿Qué pincho y qué variedad de tomate ganarán esta edición?

La **Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) volverá a ser foco de interés los días 27 y 28 de agosto con la celebración de su IV edición. Tras la coronación de Pepa Muñoz ('la chef del tomate' a cargo de El Qüenco de Pepa) como primera **Dama de Rojo** de la historia, este año será la talentosa chef Lucía Grávalos, defensora de la [huerta riojana](#) allá donde va con un interesante bagaje en varios restaurantes, así como en los suyos propios, Mentica by Lu y Mentica Gastronómico, quien reciba el galardón.



Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

Se trata de un reconocimiento destinado a aquellas mujeres que trabajan en torno a la huerta desde distintos ámbitos

(horticultoras, artistas, cocineras, escritoras, investigadoras...), con el que en 2021 también se premió a la periodista gastronómica Paloma Menéndez-Ondina; y la agricultora maoñesa Teresa Herrería.

Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

En esta edición, junto a Grávalos, estará la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria, quien lleva años trabajando en la promoción -tanto entre los agricultores profesionales, como entre quienes tienen una huerta para el ocio o el autoconsumo- de las semillas tradicionales, con la intención de que “se conserven una serie de sabores que se creían perdidos”.



IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

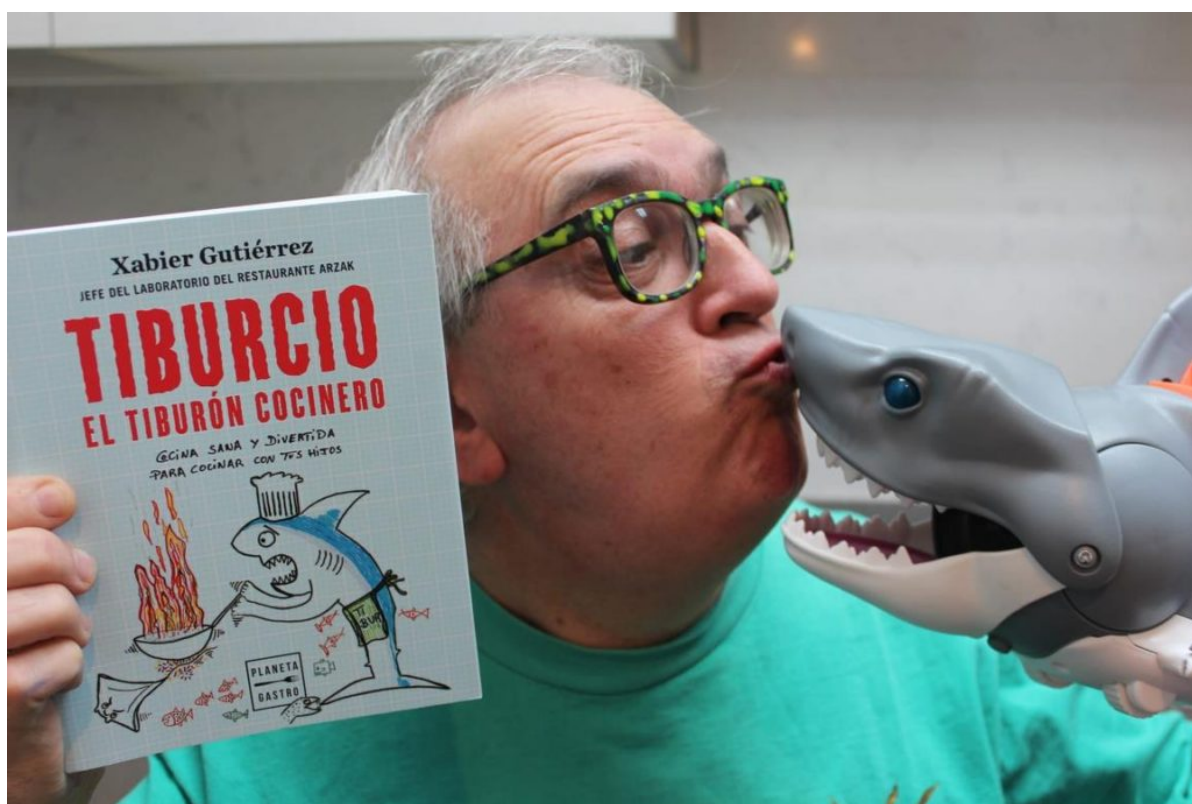
Las esculturas del tomate -diseñadas de nuevo por la ceramista

Luisa Barranchina bajo su sello Luba Cerámica- se entregarán el sábado 27 de agosto a las 14:00 horas, tras plantar cada una de las premiadas su árbol en el Bosque Gastronómico inaugurado en la edición anterior.

Actividades

Y alrededor de esta parte más ceremonial, muchas actividades más de las que disfrutarán todos los asistentes: mercado Km0, charlas tan relevantes como la de 'Cómo mejorar tu producción ecológica de tomates'; talleres de 'Extracción de semillas 'rarezas del mundo'', u otro de elaboración de anchoas -de lo que también saben mucho en la zona-; varias catas, como las de tomates o cervezas, ambos de Cantabria; una comida popular el sábado de 'tomate + bonito'; pintacaras temático y taller infantil de 'La huerta en la maceta'; y hasta música folk para amenizar con tres conciertos a partir de las 19:00 horas.

El sábado a las 11:45h, el cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.



El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.

LA COCINA DEL TOMATE

Recetas tradicionales 🍅 Ideas sorprendentes





Y a continuación, sorprenderá con el *showcooking* 'Aquí va a haber tomate', pensado para toda la familia, con cuatro recetas con el tomate antiguo de Bezana como protagonista: *Mole de tomate asado sin dejarlo pelado*, *Tomate ketchup chup chup*, *Tomate confitado ideal para un helado* y *Salsa de tomate al aroma de hierba de tomate*.

Además, se entregará otra publicación muy especial que empezó a gestarse en la pasada edición: 'La cocina del tomate', con la colaboración de muchos chefs de nuestro panorama con interesantes e inesperadas recetas.

Este año también se entregarán semillas de tomate de forma gratuita a los asistentes y se votará la mejor variedad de la edición.

Horarios

A las 13:00 horas del domingo 28 descubriremos quién toma el relevo del vasco de Aretxabaleta, que en 2021 se hizo con el reconocimiento al mejor tomate de España.

A la vez conoceremos al mejor de Cantabria y del mundo según un jurado de excepción. Pero la actividad en la **Feria del Tomate Antiguo de Santa Cruz de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) -localidad colindante con Santander-, comenzará dos semanas antes, con la ya popular Ruta del tomate.

Todo el municipio se vuelca: los hosteleros se lanzan a hacer pinchos con este fruto a un precio fijo de 1'50 €, y los vecinos a dar buena cuenta de ellos.

Ya podemos ir reservando la última quincena de agosto, y más concretamente su último fin de semana, para irnos a Cantabria a descubrir el auténtico sabor a tomate.

Un proyecto familiar, lleno

de ilusión y de futuro

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal. Los hermanos Blanco son agricultores, además de ganaderos, y producen y controlan los cultivos que abastecen los pesebres de sus ovejas, ovejas que [combinan](#) la vida en el establo con el pasto en prados cercanos.

Esta cuidadísima alimentación que recibe el ganado se plasma en una leche de una calidad exquisitamente homogénea, en la que, por supuesto, se aplica y cumple de manera estricta la normativa que asegura su calidad sanitaria.

Hace ya unos años, [Pilar Blanco](#) comenzó a plantearse que había llegado el momento de encontrar su camino laboral, pero también vital. Y descubrió la respuesta en su pueblo, en sus orígenes, en su verdadero hogar.

La granja de ovejas de sus hermanos era ya una realidad en marcha. La materia prima estaba al alcance. A lo largo de dos años, Pilar estudió y puso en práctica lo aprendido para llegar a hacer realidad su proyecto.

Ilusión y de futuro

Pero la tenacidad, la constancia y la ayuda de su familia fueron las verdaderas claves para lo que iba a suceder a mediados de 2015: la quesería Praizal comenzaba a producir y a comercializar quesos artesanos elaborados a partir de leche de oveja.



La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal

Para esta maestra quesera este año 2022, nos dice *“que está cargado de muchas incertidumbres a nivel económico, por tanto, no sé como irá en este segundo semestre del año. En cuanto al sector quesero creo que estamos avanzando poco a poco, creo que cada vez se conoce más es queso artesano y en el mercado se aprecia la calidad de nuestros productos. Y que el consumidor que se acerca a las pequeñas tiendas a comprar queso busca un producto sano, de calidad y de proximidad porque cada vez valoran más estos productos, y por tanto su aceptación es muy buena”*.

Y añade que *“las tiendas especializadas en queso son las que están apostando por nosotros, directamente del productor a la tienda, nos conocen y saben transmitir nuestra pasión por el queso, por lo que forman parte de la quesería, sin ellos no se conocerían nuestro queso”*.

Ganadería propia

Nuestra leche procede de ganadería familiar propia, de ovejas de la raza assaf alimentadas y cuidadas en Jabares de los Oteros (León), me comenta Pilar Blanco.



Esta maestra quesera me dice que “estamos en un momento de auge en cuanto a la elaboración de quesos, cada día somos más queserías en toda España y eso hace que tengamos mayor visibilidad, y se conozca el queso en España como un producto de calidad”.

Toda una vida

Mi llegada al mundo del queso como consumidora llegó desde que nací, en mi casa siempre hubo queso, nos encanta el queso.

Como productora llegó porque mis hermanos tienen ovejas y en un momento de vida de cambios pensé porque no transformar la leche en queso y después de un periodo de aprendizaje el queso me atrapo', me enamoró la elaboración del queso como era todo

el proceso desde la leche hasta la maduración de queso, es increíble cada día aprendes cosas nuevas porque está en constante evolución.

El apoyo familiar

Todo esto no hubiera sido posible, sin el apoyo primero de toda mi familia, tengo mucha suerte en la vida en el aspecto familiar, el que me ayudó desde el primer momento cada uno como pudo, pero siempre ahí, eso mi impulso a formar la quesería, mi quesería, nuestra quesería.



Durante la charla que mantengo con Pilar Blanco me dice que para ella *“lo más importante para elegir un queso lo primero es que se apueste por un queso artesano, que se acerquen a la quesería o a la tienda y que se dejen aconsejar, tenemos una gran variedad de queso y queso para todos los momentos, si queremos un desayuno rico pues un queso fresco de oveja , si queremos una comida espectacular pues una tabla de quesos , que mejor que una muestra de todos los quesos de pasta blanda,*

semis, curados, azul y para la cena pues que mejor que un queso con membrillo” .

“El mundo del queso es compañerismo, no somos competencia, somos compañeros, cada uno de nosotros hacemos nuestro queso que es diferente a todos los demás y nos respetamos y ayudamos. Ahora a nos toca hacernos visibles y entre todos vamos a conseguir que el queso forme parte de nuestra dieta diaria”.

Nosotros seguiremos avanzando, estudiando, investigando y creando nuevas elaboraciones para que todo el mundo disfrute de nuestros quesos. Poco a poco, siempre pasito a pasito, cuidando con mucho mimo cada elaboración, acariciando el queso con cada volteo y haciendo de cada queso un tesoro.

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Si en España hay alguna zona que se identifica con el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, *“somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”*, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno

Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota 100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”*.

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros / chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró *“La cerca del gallego”*, posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieto Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

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

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

Ángel Marques. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

*Y me comenta que "estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.*



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que *“la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.*



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***"Burning Head"***, una imperial "west coast IPA" que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.

Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del Consejo Regulador, Clara Prieto, *“La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica”*.

“Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas

iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración”, explica Prieto.



Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del

jerte, dulzura extremeña.

*“Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la **Denominación de Origen** la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota”, añade.*

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice *“la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto”* y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, *“la sostenibilidad y la proximidad”*.



Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio** de la **Junta de Extremadura**, **Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

*Para la provincia de Cáceres la **cereza** es fundamental, y en este caso hoy es la **Denominación de Origen Cereza del Jerte**. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad”.*

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.



Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen “Cereza del Jerte”**.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.

Basqueland, cerveza que enamora

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (País Vasco), reconocida recientemente y por segunda vez consecutiva como “Mejor cervecera del año” en el Barcelona Beer Challenge, convirtiéndose en la primera en ganar de forma sucesiva este título en los siete años de historia del certamen.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Este hito viene a confirmar el buen momento en el que se encuentra Basqueland Brewing, que prosigue su crecimiento imparable, con una facturación de 2,7 millones de euros y una producción de cerca de 600.000 litros en 2021, para finales de este año espera aumentar sus ingresos en un 40% y llegar a una producción de 800.000 litros.

Un jurado internacional le ha concedido 8 medallas en esta última edición del BBC, por sus sorprendentes cervezas, fruto del “know how” de su potente equipo profesional, encabezado por Kevin Patricio, CEO de Basqueland.

215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas

El Barcelona Beer Challenge es a día de hoy el concurso cervecero más prestigioso de España y uno de los mejor considerados de toda Europa.

En esta edición 2022, han participado 215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas distintas a competición, más cervezas que nunca.

60 jueces especializados [valoraron](#) las cervezas participantes, otorgando a Basqueland un total de 8 medallas (dos oros, cinco platas y un bronce) por sus cervezas Santo Tomas, Tiki Idol, Cat Skills, Matryoshka, S’mores, A Lager a Day, Live Forever y Barrel Works Cognac.



Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Tiki Idol y Live Forever

Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland, aunque también han sido reconocidos otros estilos como las lagers, stout o sour.

Cabe destacar, entre las premiadas, Tiki Idol y Live Forever, oro y plata en la categoría más experimental de “Cerveza con fruta o especias”, o “Barrel Works Cognac”, resultado del programa de barricas iniciado por Basqueland en invierno 2020 y cuyos resultados van saliendo a la luz poco a poco.

“Esta distinción viene a avalar nuestra capacidad de hacer diferentes cervezas premium, donde aplicamos innovación y creatividad, cervezas hechas para sorprender a los amantes de las crafts, algunas de ellas elaboradas en colaboración con otras cerveceras “amigas” del sector.

Ediciones limitadas donde se puede saborear el buen saber hacer y la creatividad de nuestros cerveceros, a través de las cuales invitamos al público a abrir la mente y descubrir el mundo de la cerveza desde otro punto de vista”, asegura Kevin Patricio, [CEO](#) de Basqueland. En este sentido, la cervecera lanzó más de 80 cervezas de edición limitada en 2021 y ha elaborado unas de 300 cervezas diferentes desde sus inicios.

Gracias a una importante inversión económica en su actual fábrica de Hernani, Basqueland espera poder producir 1,25 millones de litros en 2023, duplicando así la producción de 2021.

80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

Además, la compañía, en su búsqueda permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras como tanques de fermentación, tanque whirlpool, una línea de enlatado, una línea de llenado para barriles de acero inoxidable, un laboratorio de control de calidad, así como más de 80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

La compañía exporta actualmente el 30% de su producción tanto a países con larga tradición cervecera como a aquellos con gran prestigio dentro del sector craft. Entre otros, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Noruega, Dinamarca, Países Bajos, Suiza o Austria.



Permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras Francia, es su segundo mercado, representando el 15% de la cerveza exportada. Es la principal cervecera en el País Vasco, tanto por volumen como por calidad, y cada vez tiene más presencia en [Cataluña](#) y Madrid, los mercados nacionales más maduros en este sector junto con el País Vasco.

Artesanos, pioneros e independientes

La cervecera nació en 2015, cuando Kevin Patricio y Ben Rozzi, dos norteamericanos afincados en San Sebastián, decidieron poner en marcha una fábrica de cerveza artesana con el objetivo de acompañar a la reconocida cocina vasca con cervezas que estuviesen a su altura.



Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland

Siete años después han cumplido su propósito: hacer una bebida de mucha calidad y ser la más deseada por restaurantes y bares donde cuidan el producto, así como en tiendas gourmet y tiendas especializadas en cerveza.

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Desde sus comienzos la apuesta por incorporar personal con amplia experiencia en cervecerías de renombre internacional ha llevado a Basqueland a formar un equipo de ensueño que elabora cervezas de estilos completamente diferentes: desde estilos tradicionales, europeos y estadounidenses, a sus singulares IPAs, que van perfeccionando en cada lanzamiento, hasta estilos experimentales donde proyectan sus inquietudes en la búsqueda de nuevos sabores que sorprendan al público.

El donostiarra Oscar Sáez, Maestro Cervecerero, y el escocés Cosmo Sutherland, Lead Brewer, lideran un “*Dream Team*” que ha visto reconocido su trabajo en diferentes certámenes cerveceros.

La oferta cervecera que ha conquistado a crítica y público tiene una gama base de seis referencias, en la que Imparable IPA es sin duda su best seller –representa el 30% de todas las ventas.



A ellas se suman Santa Clara, una Helles Lager cristalina y crujiente, una IPA sin gluten, Freebird, o Zumo, una Hazy IPA, cerveza turbia, de cuerpo sedoso y aromas frutales que ha tenido una gran aceptación, así como las ya mencionadas ediciones limitadas que lanzan todas las semanas.

Basqueland cuenta con una taberna gastronómica en San Sebastián (Guipúzcoa), Izakaia, donde se puede degustar cocina asiática ‘*street casual*’ de calidad maridada con sus cervezas artesanas y vinos orgánicos. Este año la compañía sumará un nuevo local en la capital guipuzcoana y prevé nuevas aperturas

en otras ciudades a medio plazo.

Cerveza craft

Esta cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (Guipúzcoa, País Vasco) está elaborando cervezas desde 2015, momento que su fundador y actual responsable Kevin Patricio, junto a Benjamín Matz y Benjamín Rozzi, tres norteamericanos enamorados de la gastronomía local donostiarra que quisieron crear cerveza artesana que estuviera a su altura.

En apenas seis años se ha convertido en un referente nacional e internacional para los amantes de la cerveza craft por la altísima calidad de su producto, cervezas lupuladas de estilo californiano que configuran una carta permanente de seis variedades craft y una intensa producción de variedades efímeras que se agotan rápidamente.

En la actualidad, la empresa cuenta con 25 trabajadores y produce 600.000 litros al año. Está inmersa en un proceso de crecimiento con el objetivo de llegar a una producción de 1,2 millones de litros en 2023. En su trayectoria ha obtenido numerosos reconocimientos.

Lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

La Finca Hualdo sigue siendo el alma del proyecto

y alberga la infraestructura para elaborar sus productos, entre los que destaca el aceite, y ahora el queso

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

El mimo

La Finca Hualdo, esta explotación ganadera está formada por cerca de **2.000 ovejas de [raza manchega](#)**, la autóctona de la zona. Tradicionalmente, la raza manchega se ha considerado de doble aptitud, pues se fomentaba tanto el aprovechamiento cárnico como de la leche. Sin embargo, actualmente destaca la especialización de las explotaciones productoras de leche. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

Para los responsables de esta quesería el bienestar animal es fundamental para producir leche de forma respetuosa y sostenible. Desde el año 2006, manejamos con esmero los animales, prestando especial atención a los aspectos clave.



Cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

En 2017 construyeron una nueva sala de ordeño situada a pocos metros de la quesería. Dotada de una tecnología avanzada, nos ha permitido ganar en rapidez a la hora de ordeñar, pero, sobre todo, estas instalaciones suponen un mayor bienestar para las ovejas. Además, nos permite un mejor seguimiento de la producción y un control exhaustivo de la calidad.

El proceso

El proceso de [ordeño](#) se lleva a cabo dos veces al día: la primera muy temprano y la segunda a partir de las 16h de la tarde, permitiéndonos elaborar nuestros quesos con leche recién ordeñada. Sin dilaciones ni traslados excesivos, utilizamos la materia prima en óptimas condiciones.

Las ovejas disfrutan de los pastos naturales dentro de la propiedad, pastando a diario en nuestras praderas, pastos y rastrojos, al cuidado de los pastores. Esto es esencial para producir una leche de calidad, rica en matices y en

componentes nutricionales y clave, por tanto, para dotar a nuestros quesos de excelentes aromas y complejidad.

La alimentación de nuestros animales se basa en buena medida en lo que se produce en la propia finca, como cereales de invierno, maíz y sus forrajes, alfalfa, paja... mientras, las ovejas devuelven materia orgánica al olivar en forma de estiércol, contribuyendo así a construir un modelo de economía circular

Quesos Hualdo...La Variedad

Esta quesería manchega elabora varios tipos de quesos, uno de pasta semiblanda de corteza lavada y enmohecida, la que consiguen dejando mayor humedad del grano de cuajada al momento de desuerar.

Esto provoca que, durante el afinado, las reacciones bioquímicas ocurran con mayor rapidez e intensidad, dando quesos cuyas texturas se rompen, se ablandan.



El aspecto de los quesos es variable: en los de corteza lavada predominan los tonos anaranjados de los que son responsables la bacteria *Brevibacterium linnes*; en los de corteza enmohecida, se puede apreciar tonos verde-azulados debidos a un gran crecimiento de colonias de *Penicillium roqueforti*.

El interior en ambas variedades es untuoso y algunos carecen de ojos. Los aromas vegetales son más característicos en las cortezas lavadas, y tierra mojada, cuando predomina el moho.

Nuestros quesos de pasta semiblanda tienen un sabor láctico como a mantequilla fermentada, notas vegetales, afrutadas y animal limpio. Final especiado. Gusto residual: heno, moho y nueces viejas. Este queso marida fenomenal con **cítricos, panes de germinados y espumosos.**

...más variedad

Otro de sus quesos más valorados de La Finca Hualdo, es el de pasta dura (con una curación de 4, 7 y 10 meses. Su corteza natural y cepillada le otorga un aspecto como los quesos de antaño. La pasta tiene un tono marfil, en los quesos más jóvenes se aprecia un color ligeramente ocre, sobre todo en los más curados; los ojos son pequeños y bien repartidos.

La textura es firme y algo más friable en los quesos maduros. Presenta aromas más lácticos en los quesos semicurados y a fruta madura, en los curados. El sabor láctico predomina en los semicurados que evoluciona a frutos secos, en los curados. Este queso combina perfectamente con dátiles en rama, pan de centeno y cervezas de abadí



Otro de los quesos emblemáticos de esta quesería es el de pasta **semi cocida** de una curación de 4, 7 y 10 meses. Se trata de un queso que destaca por su textura ligeramente elástica.

En apariencia es un queso de corteza natural y cepillada que recuerda a las elaboraciones tradicionales suizas. Su interior presenta tonos más ocre fruto de la reacción de Maillard que ocurre al calentar la leche a temperaturas por encima de los 40°C.

Presenta pocos ojos y su textura es elástica. Son característicos de estos quesos los aromas a mantequilla, a panadería u obrador. El sabor a toffee va en aumento con la curación. Este queso combina muy bien con calabaza asada, pan brioche y vinos dulces.

Para conocer un poco los entresijos de esta quesería dialogamos con **JOSÉ ANTONIO PECHE** que es el **DIRECTOR general de quesos de Hualdo**.

¿Cómo se presenta el 2022 para el sector quesero?

José Antonio Peche. – Si bien pensamos que, en la industria agroalimentaria, tanto la crisis sanitaria casi pasada y la socio-económica actual, van a tener impacto, el consumidor al que nos dirigimos no va a renunciar a la adquisición de productos alimentarios de alta calidad como es nuestro queso.



Además, parece que la cultura quesera está en auge y son más los emprendedores que se lanzan a la creación de quesos al estilo francés; con ello, están difundiendo la cultura quesera, lo que nos beneficia a todos los que formamos parte del sector.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de

comprar queso artesanal?

José Antonio Peché. – Depende del tipo de cliente. Las personas más cercanas a la gastronomía, valoran mucho mejor este tipo de quesos ya que son conscientes de su riqueza a nivel sensorial y de que viven una experiencia con cada bocado

¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

José Antonio Peché. – Las típicas queserías francesas son cada vez más numerosas en España. Estas aportan cultura entorno al queso y además dan un tipo de servicio que no se encuentra en los supermercados o charcuterías: asesoría de consumo y conservación.

¿Cómo llegó Casas de Hualdo al mundo de los quesos?

José Antonio Peché. – Somos empresas diferentes, aunque bajo el abrigo de un mismo grupo e identidad. Quesos de Hualdo pretende ser el espejo de los AOVEs Casas de **Hualdo**, pero en el sector lactoquesero: aspiramos a ser un referente en el mismo a través de la elaboración de quesos de altísima.

De ningún modo pretendemos ser una empresa de aceites que hace quesos, sino un proyecto innovador y centrado en la creación de valor que se gane el respeto de los expertos y consumidores por sí mismo, rivalizando incluso con Casas de Hualdo en excelencia.



Quesos de **Hualdo** se ha gestado durante años y en su desarrollo no se ha dejado nada a la improvisación, supone así el culmen de años de trabajo con el rebaño de ovejas de raza manchega que lleva presente en la finca desde hace muchos años.

Su ordeño y manejo, así como su alimentación con salidas a los pastos propios, daban como resultado una leche de tal calidad que sólo tenía sentido elaborar quesos con ella.

¿Y qué les llevo a dar ese paso?

José Antonio Peche. –

Detrás de este proyecto se encuentra el carácter emprendedor, que forma parte del ADN de la empresa, y por supuesto, el deseo de poner en valor la calidad de la materia prima.



A esto hay que añadir la voluntad de dinamizar el entorno rural con la creación de empleo cualificado en el sector primario, que de primario sólo tiene el nombre, pues es un sector sofisticado y con una importante carga científica. Queremos demostrar lo que se puede conseguir en el sector agropecuario trabajando con rigor y entusiasmo.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

José Antonio Peche. – Los gustos personales y el uso. Si se quiere dar protagonismo al queso en sí, lo ideal es trabajarlo en una tabla. Siempre conviene no poner más de 6 referencias; entre ellas se pueden elegir la mitad de pastas blandas y la otra mitad de duras, por ejemplo, uno de corteza lavada, uno de pasta azul y una láctica con moho en corteza de blandas y uno de pasta cocida, de oveja tradicional y alguno madurado con algún ingrediente excepcional (trufa, pimentón, hoja de castaño, flores).

A la hora de elegir, hay que decidir intensidad y raza animal, pero siempre me decantaría por artesanos de leche cruda.

¿Qué destacaríais del mundo del queso?

José Antonio Peche. – La variedad y la versatilidad.

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

José Antonio Peche. – Estabilizar las referencias en las que trabajamos y buscar la autenticidad a través del I+D+i. Pretendemos desarrollar nuestros propios fermentos adaptados a nuestra leche y nuestro propio cuajo a partir de nuestros corderos.

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

José Antonio Peche. – Queremos recuperar la vitalidad del medio agrícola produciendo alimentos que son a la vez excelentes, sanos y sostenibles, mientras construimos una marca de calidad, la marca Hualdo, con un propósito muy claro: mejorar la vida del productor y del consumidor y el ambiente rural en el que operamos.

La leche de camella

Durante miles de años la leche de camella ha sido

un alimento esencial para culturas nómadas. En las primeras travesías por el desierto, ha sido la leche de camella el principal sustento alimenticio para estos viajeros.

La producción de este producto ha visto su crecimiento en Estados Unidos, así como en Australia.

Fuerteventura se suma a este crecimiento de la leche de camella con la empresa Dromemilk Camel Farm, un proyecto que se inició hace 30 años en Fuerteventura.

Esta iniciativa vio sus inicios con cuatro camellos. En la actualidad sobrepasan los 400 animales, colocando a Dromemilk Camel Farm como la mayor granja camellar en Europa.

Gracias a esto, España se colocará como el primer país en producir y llevar al mercado la Leche de camella.

“Nuestra familia creo esta reserva para rescatar y proteger la raza del camello canario, que está en peligro de extinción. Actualmente, nos hemos convertido en el principal productor de esta leche en toda Europa”, ha declarado Guacimara Cabrera, directora del proyecto.



La leche de camella

Camello peligro de extinción

En el 2002 solo quedaban 4 ejemplares en España y mil en el resto del planeta. Esto hizo que el Gobierno de España y la Unión Europea lo declararan *“raza en peligro de extinción”*.

Esto motivó a la directora gerente para que, con su equipo emprendieran una investigación con diferentes universidades de España, tales como las de Madrid, Barcelona y Arabia Saudí.

Esto con el propósito de examinar en profundidad las propiedades de la leche de este animal.

Esta minuciosa investigación, demostró que la leche de camella, contiene una molécula similar a la de la insulina, lo que aflora que el tomar esta leche, puede reducir el azúcar en la sangre.

También resulta que no tiene lactosa, lo que la convierte en

un producto ideal para las personas intolerantes a la lactosa, además es muy baja en grasa.

Ya con estas premisas, en el año 2011 se creó el proyecto piloto y poder ver los resultados de elaborar este lácteo.

Calidad y características

El producto es ecológico. Al no alimentarse la camella de pasto, la leche tiene un color más claro y un sabor realmente inesperado para quienes la prueban por primera vez.

Entre las metas que la empresa se ha propuesto, una de ellas, es lograr que no sea reconocida en el mercado como un producto gourmet. Hay mercados donde se vende a un precio que alcanza hasta los ochenta euros.

Se está trabajando para poder hacerla más asequible para que las propiedades y beneficios que tiene esta leche de camella llegue a más personas.

Este producto cuenta con una gran proyección debido a la capacidad de adaptación del camello a las condiciones climáticas aun siendo extremas.

Estas cualidades del producto dan para que entre los proyectos que la empresa Dromemilk Camel Farm se plantea en futuro, este también la fabricación de productos derivados tales como, yogures o chocolate.

La anchoa, aristocracia en

‘semi’ conserva

La anchoa, en las últimas décadas, ha pasado de ser un humilde [tentempié](#), a un manjar. Esto se debe a que las empresas se centran en la calidad y en su hábil trabajo artesanal.

Por: Javier Sánchez / @ICEX

La necesidad de conservar los alimentos puede dar lugar a obras maestras de la gastronomía.

Es el caso de la anchoa curada en sal, creada a partir de la anchoa fresca, un pescado azul familia de la sardina y que, una vez salado, es su versión más perfecta.

Pero la anchoa, considerada una auténtica delicatessen gourmet, no siempre ha gozado de tanta fama y reconocimiento como ahora.

Un nivel de calidad modesto, una limpieza poco cuidadosa y un proceso de curación que no siempre eliminaba adecuadamente la sal, hicieron que la gente se formara una opinión: que las anchoas eran simplemente un producto mediocre.

Pero eso es cosa del pasado, y aquellas anchoas que tenían demasiado sabor y una textura áspera, no tienen nada que ver con las actuales que se pueden adquirir en las mejores tiendas gourmet.

Es tan sencillo como abrir una lata de anchoas de calidad para caer en el hechizo de este pescado único.

La anchoa ‘un salto de calidad’



Los filetes están hábilmente colocados en la lata, libres de espinas y otros elementos desagradables.

La textura es sedosa, sabrosa y con la cantidad justa de sal. Un bocado perfecto que marida de maravilla con cerveza, vino blanco o jerez.

La irresistible ascensión de esta semiconserva -sí, necesita estar fría, ya que no se somete a esterilización por calor- es bien conocida en Cantabria, donde se producen las que quizá sean las anchoas más apreciadas de la península, especialmente en el pueblo de Santoña.

Su meticulosa elaboración





Según el sello de Calidad Controlada creado por el gobierno local, la anchoa debe ser de la especie *Engraulis encrasicolus* y debe haber sido pescada en el Cantábrico durante los meses de la primavera.

“Los meses previos al verano son los mejores para obtener un pescado con el equilibrio perfecto entre grasa y textura. El Cantábrico es una especie de gimnasio natural para la anchoa y el resultado es un producto fantástico”, explica Fidel Ortiz, director de [Codesa](#), marca líder de anchoas de calidad.

Asegura que la evolución del producto y de la empresa ha sido “tremenda” en las últimas décadas, aunque todavía existe una considerable falta de información, sobre todo fuera de España.

“A menudo en las ferias hay gente que automáticamente piensa que es un producto muy salado y de baja calidad, pero eso desaparece tras el primer bocado”, añade Ortiz.

A pesar de contar con una plantilla de un centenar de personas, Codesa trabaja la anchoa con “técnicas artesanales, como siempre hemos hecho”, dice Ortiz.

Tras capturar las anchoas y seleccionarlás, el proceso es el siguiente: una vez que las anchoas frescas llegan a la fábrica, se prensan rápidamente con agua salada para que se endurezcan, se les quita la cabeza una a una, y se colocan en barriles de 300 kilos donde se curan durante todo un año. “Las que se comen en 2021 se pescaron en 2020, y así sucesivamente”, dice Fidel.

A continuación, se retira la piel de las anchoas, el exceso de sal y la humedad, y ya están listas para que las sobadoras hagan su magia.

Las sobadoras



Las sobadoras, tradicionalmente mujeres, son las que separan con mucho cuidado los dos filetes, les quitan la espina central y los colocan perfectamente en una lata para que estén listos para ser disfrutados.

En Codesa reconocen este meticuloso e importante trabajo, incluyendo en la lata un pequeño papel con el nombre de la persona que ha hecho posible que disfrutemos de la anchoa con nuestro vermut. ¡Es un bonito detalle saber que María del Carmen o Paloma hicieron posible nuestro aperitivo!

Consejos para una degustación óptima



No hay duda de cómo comerla: es perfecta sola, aunque Ortiz señala que va bien con una rodaja de tomate, la grasa de un aguacate o algún queso suave.

“Tengo cierta debilidad por el matrimonio, un pintxo que combina una anchoa curada en sal con otra marinada en vinagre. Es una combinación irresistible”.

Por supuesto, recomienda que las anchoas curadas en sal se coman solas para apreciar su suavidad y equilibrio.

Otro consejo de experto: sáquelas del frigorífico unos minutos

antes de comerlas para que el sabor a humo líquido vuelva al aceite y el producto se ajuste ligeramente: comerlas cuando estén entre 17-18 grados es lo ideal.

De Cantabria a L'Escala



Y de costa a costa. Si las anchoas del Cantábrico son famosas, también lo son las de L'Escala, un encantador pueblecito pesquero que sabe mucho de este pescado.

“La vinculación de la zona con la anchoa se remonta a la época de los griegos, que eran grandes comerciantes y producían este pescado en salazón.

“De esta época hay pruebas en forma de ánforas con restos de sal en las que había anchoas desde tiempos inmemoriales”, explica Rosa Hostenc, de [Anxoves \(anchoas en catalán\) Solés](#), una empresa familiar que tiene un pequeño museo en su fábrica.

Con el tiempo, L'Escala pasó de ser un pequeño pueblo que vivía del mar, a un punto turístico clave en la Costa Brava, a un paso del Bajo Ampurdán.

Hoy, pequeñas fábricas como la de Solés siguen en las afueras y eligen el pueblo por sus tentadoras tiendas gourmet.



“Es increíble cómo ha cambiado la apreciación de los consumidores sobre las anchoas”, dice Hostenc, que recuerda que “hace décadas las anchoas se frotaban en el pan y se les daba casi cero importancia”.

En L'Escalà también se abastecen de anchoas de la costa

cantábrica para elaborar sus reconocidas (semi)conservas.

Las claves de su éxito son sencillas “Buscar las anchoas de mejor calidad, curarlas bien y limpiarlas aún mejor”, dice Hostenc.

Sus clientes actuales son visitantes, muchos de ellos franceses (la frontera está a unos 60 kilómetros) que eligen este encantador lugar para relajarse y de paso, probar unas deliciosas anchoas.

Si los antiguos griegos echaran un vistazo, se asombrarían de lo lejos que ha llegado este pequeño pez azul...

La humilde Jarea

¿Sabías que la palabra “Jarea” es un vocablo que proviene de la palabra amazighe (ghar)? Su introducción pudo ser a través de los musulmanes por vía de los bereberes de la costa africana o por los navegantes moros.

En la actualidad son pocas las evidencias que aclaran si este arabismo que se incorporó a la lengua canaria por los bereberes africanos, se hizo en tiempos anteriores o posteriores a la conquista de las Islas.

Lo que sí es cierto, es que nos dejaron una de las mayores muestras de nuestra gastronomía.

Aunque cada territorio tiene su personalidad en lo que a este manjar se refiere, [Fuerteventura](#) mantiene viva las tradiciones marineras y de conservación, salazones que forman parte de los legados antropológicos, culturales y una de las tradiciones marineras más ancestrales: la preparación de las jareas.

Con este método se podía conservar el pescado durante largo tiempo



Los pequeños [pescados](#) como las salemas, las viejas, las samas; abiertos por el vientre y puestos al sol durante unos 4 días, atados o tendidos en cuerdas formando unos colgantes que, previamente salados con agua de mar, se ‘jarean’ lentamente hasta conseguir la textura deseada.

Todos los años en las fiestas patronales de Nuestra Señora del Buen Viaje, en El Cotillo, se celebra “la calada”

Para celebrar estas fiestas, el despertador da el pistolazo de salida.

Hay que esperar la madrugada y una marea alta, los pescadores echan el trasmallo que, aunque es un arte de pesca prohibido,

se habilita por el Ayuntamiento para mantener la tradición.

Ya al alba y con la marea baja, van cercando el pescado poco a poco (unos pescadores en el agua y otros buceando), van reduciendo el cerco del chinchorro hasta dirigirlo hacia la arena.

Los peces se llevan hasta el Muellito de El Cotillo, donde en unas mesas a la sombra, los vecinos del pueblo, limpian y preparan el pescado para jarearlo, que una vez salado, adornan los cantos rodados de la playa, recordándonos y reviviendo, nuestras tradiciones y técnicas gastronómicas.