

El Sabor de la Mentira: El Intrincado Mundo de Badenol, el Chef Astuto

Una brisa suave acariciaba el rostro de [Badenol](#) mientras contemplaba el horizonte desde la terraza de su modesto apartamento en algún rincón de las hermosas [Islas Canarias](#). Sus ojos cansados reflejaban años de esfuerzo y desilusiones. Aunque poseía una habilidad innata para crear exquisitos platos, sus sueños de convertirse en un exitoso empresario gastronómico se habían desvanecido uno tras otro.

Advertencia: Finas Hierbas no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales, no es pura coincidencia

Badenol había probado suerte en múltiples proyectos, pero ninguno de ellos había prosperado. Sus restaurantes habían sido víctimas del azar y de la mala suerte, o al menos eso es lo que solía decir a los demás. En realidad, su fracaso radicaba en su falta de enfoque y su incapacidad para gestionar adecuadamente los negocios.

La Paradoja de Badenol, el Chef Mítico de los Sabores Locales



Sin embargo, **Badenol** poseía una astucia especial, un talento para crear personajes y envolverse en una maraña de mentiras que había descubierto accidentalmente durante uno de sus viajes culinarios. Había creado un personaje ficticio llamado “**Señor Éxito**”, un chef afamado que aparentemente había triunfado en todos sus proyectos. Bajo esta identidad falsa, **Badenol** había logrado engañar a muchos empresarios y obtener contratos de asesoramiento gastronómico.

Su reputación como “**Señor Éxito**” se había extendido rápidamente por todo el **archipiélago**. Su supuesto conocimiento

profundo de los productos locales y su habilidad para transformarlos en obras maestras culinarias lo habían convertido en un objeto de deseo para muchos empresarios de la zona. Paradójicamente, a pesar de sus propios fracasos como empresario, **Badenol** era ahora el sello de éxito que muchos buscaban.

Badenol y el Poder de la Tentación Gastronómica



Un día, mientras saboreaba un delicioso **mojo picón** casero, **Badenol** recibió una llamada que cambiaría su vida. Era la prestigiosa familia **González**, propietaria de una cadena de **hoteles boutique** en **Tenerife**, quienes deseaban contratarlo como consultor para mejorar su oferta gastronómica. Aunque sabía que no era merecedor de tanta confianza, la tentación de aceptar el trabajo fue irresistible.

Badenol se puso su mejor traje y, con una sonrisa engañosa en el rostro, se presentó en la reunión con los **González**. Habló con pasión sobre la importancia de utilizar ingredientes locales frescos y resaltó la necesidad de una presentación innovadora para cautivar a los comensales. A medida que hablaba, su carisma y habilidad para contar historias cautivaron a la familia **González**, quienes no podían resistirse a la idea de contar con el famoso **“Señor Éxito”** en su equipo.

Con cada nuevo proyecto en el que se involucraba, **Badenol** se veía obligado a mantener viva su mentira, pero también se desafiaba a sí mismo a ser mejor y a aprender de sus propios consejos. A medida que crecía su fama, su confianza como chef y asesor también se fortalecía. Comenzó a rodearse de talentosos profesionales gastronómicos que lo ayudaban a mantener la fachada y a crear experiencias culinarias únicas.

A medida que **Badenol** seguía construyendo su imperio gastronómico bajo la falsa identidad de **“Señor Éxito”**, la carga de la mentira se volvía cada vez más insostenible. Sus éxitos y reconocimientos se basaban en un engaño, y aunque disfrutaba de la fama y el prestigio, su conciencia comenzaba a corroerse lentamente.

Desenmascarado por el Sabor: La Caída del Chef Astuto



Un día, mientras se encontraba en una importante gala culinaria en las [Islas Canarias](#), ocurrió algo inesperado. Durante su discurso de aceptación de un prestigioso premio, un comensal que había descubierto su verdadera identidad se levantó y reveló la verdad ante todos los presentes. La sala quedó en silencio mientras las palabras de traición resonaban en los oídos de **Badenol**.

La vergüenza y el desprecio se apoderaron de él mientras veía cómo los rostros antes admirados se tornaban en miradas de decepción. Su reputación se desmoronó en cuestión de segundos

y su imperio se desvaneció como un sueño efímero.

Sin embargo, el verdadero golpe para **Badenol** fue la pérdida de su propia identidad. Había construido una vida entera basada en la falsedad, y ahora se enfrentaba al vacío y la soledad. Se retiró del mundo culinario, avergonzado y desesperado por encontrar un sentido en su existencia.

Despojado de su éxito y reputación, **Badenol** se convirtió en un alma perdida en las **Islas Canarias**. Se refugió en la tranquilidad de un pequeño pueblo costero, alejado de la mirada pública. Allí, entre las olas del océano y los cálidos rayos del sol, reflexionó sobre su pasado y la tristeza que lo embargaba.

Trazando la Verdad: El Camino hacia la Autenticidad y la Felicidad

La tragedia de **Badenol** dejó una poderosa lección: no se puede construir una vida basada en la mentira y el engaño. El éxito verdadero y duradero solo puede alcanzarse a través de la honestidad y la autenticidad. Las mentiras solo conducen a la destrucción y la pérdida de uno mismo.

La historia de **Badenol** sirvió como un recordatorio sombrío de que el camino de la falsedad nunca lleva a la verdadera felicidad. Su trágico desenlace dejó una huella imborrable en aquellos que conocieron su historia, recordándoles que el camino hacia el éxito debe estar forjado por la integridad y la sinceridad.

Carpaccio de brevas con queso maduro y garrapiñada de piñones

Chef: Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Las brevas son los frutos de la primera cosecha de la higuera, tienen una textura más firme, un sabor dulce pero [menos jugoso](#), y están disponibles en primavera y principios de verano.

Los higos son los frutos de la segunda cosecha, tienen una textura suave y jugosa, un sabor más intenso y dulce, y están disponibles en verano y principios de otoño.

Ingredientes:

- 20 brevas
- 100 g de queso maduro artesano
- 500 ml de vino dulce

Garrapiñada de piñones:

- 100 g de piñones
- 50 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Carpaccio de brevas

Pelar las brevas (para eliminar la aspereza) y disponer entre dos plásticos alimentarios cuatro brevas por ración. Seguidamente aplastar hasta un grosor de 3 milímetros. Congelar en raciones individuales.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso.

Garrapiñada de piñones:

En un caldero poner el azúcar con el [agua](#) y hervir hasta alcanzar 114°C. Añadir los piñones y caramelizar a fuego medio. Apartar y agregar la mantequilla para evitar que se aglutinen. Enfriar y conservar en cajas herméticas.

Terminación y presentación:

Retirar el plástico del carpaccio y situar en plato llano el tiempo necesario para que se descongele. Poner láminas de queso muy finas sobre el carpaccio así como la garrapiñada. Pintar el montaje con la reducción de vino dulce.

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – lo que viene representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo-, para ser el quinto Índice **Mundial de Poder de Marca de Vino de Wine Intelligence** nos muestra una estabilización del valor de marca del vino, esto, tras la fuerte **erosión del valor** de marca observada en 2021 en medio de las alteraciones de mercado ocasionado por el Covid.

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Wine Intelligence, el Índice [Global del Poder](#) de las Marcas de Vino 2022 incorpora las opiniones de los **consumidores** sobre medidas clave de la salud de las marcas y se calcula un índice a nivel global y a nivel de país en 25 mercados clave del vino.

Este año, el índice ha cambiado y Dinamarca le ha ganado al mercado ruso, que no ha sido objeto de estudio.

La razón principal impulsora del cambio en el índice durante este período parece provenir de las puntuaciones de compra recordada y conexión, que cayeron [significativamente](#) para las 15 principales marcas globales en 2021.



Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados

Las 15 principales marcas mundiales obtuvieron colectivamente una puntuación más alta (6,5 puntos más) en 2022 en comparación con 2021.

Lo hacen de nuevo y lo dicen los consumidores

Los ansiados puesto N°1 y N°2 respectivamente están otra vez en las marcas Yellow Tail y Casillero del Diablo, esto en el Índice Global de Poder de Marca de Vino 2022, con puntuaciones que hacen que se mantengan muy por encima de todas las marcas.

Las dos marcas se han colocado como la N°1 en tres de los 25 mercados consultados, además Yellow Tail ha logrado colocarse entre las diez primeras marcas en 10 de los mercados y Casillero del Diablo en 14 de ellos.



Lindeman's logo in Australia differs to the other markets
Source: Wine Intelligence, Vinitrac® Global, Oct '21 - Jan '22 (n≥600) Global wine drinkers

Wine Intelligence



Copyright 2022 - Wine Intelligence - Not to be reproduced or resold without permission from Wine Intelligence, a division of the IWSR Group

Yellow Tail en el mercado estadounidense consolida y su posición de nº 1 a nivel mundial, mientras que la marca Barefoot se sitúa ahora como la 3ª marca de vino más potente a nivel global, subiendo cada año desde su 13ª posición en 2019.

Yellow Tail

Es una marca australiana de vino producida por Casella Family Brands. Tanto Yellow Tail como Casella Family Brands tienen su sede en Yenda, Nueva Gales del Sur.

Desde 1957 la familia Casella con don Filippo a la cabeza y su esposa María emigraron desde Sicilia a Australia, buscando mejor destino de vida.

[yellow tail][®]

CABERNET SAUVIGNON



Luego de haber hecho vino a granel para suministrar a otras bodegas, en el año 2000 se creó Yellow Tail para entrar en el mercado de vinos embotellados, se comercializó inicialmente a países exportadores y en solo once años se convirtió en el Nº 1 de Estados Unidos. La imagen de la marca, Yellow Tail, es el canguro rabipelado (*Petrogale xanthopus*).



Producen una variedad de vinos, incluyendo Chardonnay, Shiraz, Merlot y Cabernet Sauvignon. Son conocidos por sus etiquetas de colores brillantes y por ofrecer vinos fáciles de beber y accesibles en términos de precio.

Casillero del Diablo

Este emblemático vino es producido por la Viña Concha y Toro, una de las bodegas más importantes y emblemáticas de Chile.



Los consumidores poco se equivocan a la hora de hacer sus selecciones

La producción de Casillero del Diablo se centra en vinos de calidad y es conocida por su enfoque en la preservación y promoción de las variedades de uva tradicionales chilenas.

Origen del nombre

Desde finales del siglo XIX, cuando Don Melchor de Concha y Toro, fundador de la Viña Concha y Toro, decidió proteger su vino más valioso y para evitar que los ladrones robaran sus preciadas botellas, Don Melchor extendió el rumor de que el diablo habitaba en su bodega.



Esta estrategia funcionó y el vino quedó a salvo. Así nació la leyenda de Casillero del Diablo.

A nivel mundial se ha convertido en una de las marcas de vino chileno más reconocidas internacionalmente.

El Casillero del Diablo logró el número uno de Latinoamérica y segundo a nivel mundial, superando a reconocidas marcas como, Gallo, Barefoot y Jacob's Creek.

“El estar nuevamente presente en este importante ranking es un respaldo enorme, ya que se basa en los consumidores, quienes son fundamentales para nosotros.



Este reconocimiento nos llena de orgullo, entregándonos una gran motivación para seguir trabajando en posicionar a Casillero del Diablo como una de las marcas de vino más importantes y valoradas en el mundo”, así lo declaró Sebastián Aguirre, gerente de Marketing Global de Casillero del Diablo.

Sus vinos se exportan a numerosos países en todo el mundo, incluyendo Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Australia, Alemania, entre otros. La marca ha logrado posicionarse como el N°2 de referente en el mercado global de vinos.

Chateau d'Esclans Garrus...la vie en rose

El vino rosado es una bebida que ha

ganado popularidad en los últimos años debido a su sabor suave y refrescante. Sin embargo, no todos los vinos rosados son iguales y algunos son más valiosos que otros.

Aunque históricamente los vinos rosados se han considerado menos serios que los vinos tintos, los expertos en vinos están comenzando a valorar la complejidad y la calidad de los vinos rosados, y están descubriendo que algunos de ellos son muy interesantes y complejos, con una gran variedad de sabores y aromas.

En este artículo, exploraremos el vino rosado más caro del mundo: el Chateau d'Esclans Garrus.

El Chateau d'Esclans Garrus se produce en la **Provenza** una de las regiones vinícolas más antiguas en el sur de Francia, de hecho, las primeras vides de las que se tiene constancia en la región datan de hace más de dos mil años.

Esta región es conocida por su producción de **vinos rosados** de alta calidad, pero el Garrus se destaca por su exclusividad y precio.

By Sacha Lichine

Este vino es producido por Sacha Lichine, un famoso productor de vinos francés que ha estado en la industria del vino por

más de 30 años.

Sacha Lichine ha hecho [contribuciones significativas](#) a la industria vinícola en la región de Burdeos. Nació en 1960 en la región de Burdeos y es hijo del famoso productor de vinos **Alexis Lichine**.



Sacha Lichine productor del Chateau d'Esclans Garrus

Sacha Lichine trabajó en la industria del vino durante muchos años, incluyendo en la prestigiosa casa de negocios de vinos de su padre, antes de fundar su propia empresa en 1999, llamada "Sacha Lichine – Vins de France".

La empresa de Sacha Lichine se enfoca en la producción de vinos de alta calidad en el sur de Francia, incluyendo la región de Languedoc y el Valle del Ródano.

Uno de sus vinos más famosos es el "**Château d'Esclans Garrus**", un vino rosado de alta gama que ha sido aclamado por la

crítica y se ha convertido en uno de los rosados más caros del mundo.

Además de su trabajo en la industria del vino, Sacha Lichine también es conocido por su participación en eventos relacionados con el vino y su papel como juez en concursos de vinos internacionales.

En general, se le considera un experto en vinos y un defensor de la producción de vinos de alta calidad en Francia.

Chateau d'Esclans Garrus

El proceso de producción del Garrus es único y cuidadosamente controlado. Las uvas son cosechadas a mano y se utilizan técnicas de prensado suave para extraer solo el jugo más fino de las uvas.

Luego, el vino se fermenta en barricas de roble francés durante unos 10 meses antes de ser embotellado.

El vino Château d'Esclans Garrus se elabora utilizando uvas de las variedades de Garnacha y Vermentino.



Chateau d'Esclans Garrus

La vendimia se realiza de forma manual y selectiva, lo que significa que se seleccionan cuidadosamente las uvas maduras y sanas para obtener la mejor calidad posible.

La mayoría de las uvas se cultivan en viñedos situados en las colinas de La Motte en la región francesa de Provenza, el vino se elabora con una alta concentración de Garnacha que proceden de una única parcela de vides de casi 100 años.

El resultado es un vino rosado pálido, delicado y elegante, con un aroma afrutado y una textura sedosa.

Sin embargo, lo que hace que el Chateau d'Esclans Garrus sea tan caro es su exclusividad. Solo se producen alrededor de 12,000 botellas al año, y solo se venden en restaurantes de alta gama y tiendas especializadas.

El precio promedio de una botella de Garrus es de alrededor de 120,00 €, aunque algunas botellas pueden costar mucho más.

A pesar de su alto precio, el Chateau d'Esclans Garrus es muy valorado por los conocedores del vino. Ha recibido numerosos premios y críticas positivas, incluido un puntaje perfecto de 100 puntos de la prestigiosa revista Wine Enthusiast.

El Garrus es conocido por su sabor complejo y equilibrado, que combina notas de frutas rojas y cítricos con toques de vainilla y especias.

Opinan los expertos

El vino Château d'Esclans Garrus ha recibido numerosas críticas positivas de expertos en vinos y ha sido muy elogiado en todo el mundo. Algunas de las opiniones de los expertos sobre este vino incluyen:



Robert Parker



Jancis Robinson



Robert Parker, uno de los críticos de vinos más influyentes del mundo, ha otorgado una puntuación perfecta de 100 puntos al Château d'Esclans Garrus en varias cosechas, y ha dicho que es "un rosado legendario que eclipsa cualquier otro rosado que haya probado".

Jancis Robinson, otra experta en vinos muy respetada, también ha dado altas puntuaciones al Garrus, y ha elogiado su complejidad y profundidad de sabor, diciendo que es "una experiencia completamente diferente a cualquier otro rosado".

Wine Spectator, una publicación líder en el mundo del vino, ha descrito el Garrus como "una belleza excepcional" y ha

elogiado su elegancia y suavidad.

El Château d'Esclans Garrus es muy apreciado por su [sabor refinado](#) y su alta calidad, y se le considera uno de los mejores vinos rosados del mundo.

Además, es el vino rosado más caro del mundo por su exclusividad y calidad. Aunque puede ser difícil de encontrar y costoso, aquellos que tengan la oportunidad de probarlo seguramente disfrutarán de una experiencia de sabor única e inolvidable.

Los lunes ¿dónde comer? La Bodeguita de Enfrente

Si estás buscando los días lunes o martes un lugar para disfrutar de una excelente comida y comenzar con buenos sabores la semana, La Bodeguita de Enfrente.

Tiene una gastronomía reconocible, de esa que uno no se cansa de ir a comer, sabrosa y que está en nuestros mejores registros gastronómicos.

La Bodeguita de Enfrente está ubicada en la **carretera general**, este restaurante es un oasis de buena cocina en un pueblo tradicional y lleno de punta a punta de excelentes propuestas en los **fogones**, como es Santa Úrsula.

En la **Bodeguita** de Enfrente, desde el [primer momento](#) en que entras, te sientes bienvenido por un personal amable y atento que te hace sentir como en casa y no lo tomen como una frase

hecha, es así.

La decoración es cálida, canaria y acogedora, el ambiente es relajado, íntimo, y de muy buen gusto.

La carta de La Bodeguita de enfrente

La carta está llena de [platos](#) que combinan recetas e ingredientes locales y nacionales para crear sabores que nos gusta comer una y otra vez.



La Bodeguita de Enfrente uno de sus referentes “Huevos a la estampida”

Uno de los entrantes más cotizado del restaurante son los “Huevos y papas fritas con chorizo estampados en el plato”, con unas texturas perfectas, un sabor ameno, las papas crujientes, los huevos bien cocinados aportando esa salsa que hace una buena pareja con el chorizo y su aporte cárnico, de los mejores que he probado, se les va a ser poco.

“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Probar “El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, lo acompañan con una salsa de ají picante de muy buen sabor, equilibrado entre el picante y los condimentos, además, un buen chorro de aceite de oliva.



“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Este plato es para saborearlo trozo a trozo, un bacalao suave, abriéndose en lascas bañados en mojos rojo y verde, delicioso al compás del dulzor de la batata y el generoso aceite de oliva.

Para los amantes de comer una buena ensalada los lunes para bajar los estragos del fin de semana, en carta hay una “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate” con unos ingredientes 0 km del huerto que está a 30 mt.



“Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”

Eso es un detalle difícil de encontrar en un restaurante por estos lares, en la frescura de los ingredientes van a notar la diferencia y la ausencia de trayecto de los productos del supermercado.

La Bodeguita de Enfrente

Una casa canaria con todo el encanto de esa arquitectura de la época, me gusta mucho la iluminación, sin invadir, la música de fondo y sobre todo la atención de todos.

Se respira que hay un personal que están trabajando a gusto y de la misma manera te atienden, eso es un ingrediente primordial, esa sazón en sala que te hace volver una y otra vez, la buena mesa y la agradable atención.



Un equipo de cocina unido y con el gusto de dar de comer muy bien a sus comensales. Foto: Mónica, Abigail y Jose

Su jefe de cocina Jose todo un excelente profesional, igual que el resto del equipo, lleno de entusiasmo y les digo, en una cocina eso se convierte en un ingrediente que adereza los

platos que se van a la mesa.

Bodega Terral en La Bodeguita

En cuanto a vinos, lo digo con el mayor gusto y seguridad, siempre me voy por los vinos de la casa, eso vinos propios de la Bodega Terral, a mí en particular me gusta mucho el 205, tres meses en barrica, brutal.

Los tintos son realmente una pasada, con cuerpo, buena acidez en boca y con una duración correcta, una nariz y paladar que se regodean de frutos rojos con sus aromas y matices y no los vas a poder probar sino en los restaurantes de [tripicotea](#).

La receta original Calamares la andaluza

Sigamos en los manteles, hay un plato que debe ser parte de un menú de lunes," Los Calamares a la andaluza" una receta original, tradicional, que bien están crujientes y suaves, con sabor a mar y con su toque de limón, lo recuerdo y se me hace la boca agua.



Los Calamares a la andaluza” imposible no pedirlos en la Bodeguita de Enfrente

Carnes, el “Lomo Alto” a la parrilla una gozada esta carne suave, equilibrada en su jugo, con ese sabor a barbacoa que a uno tanto le gusta a la hora de comer carnes.



“Lomo Alto” a la parrilla en La Bodeguita de Enfrente

Realmente La Bodeguita de Enfrente tiene una carta franca, de sabores reconocibles que siempre han estado en nuestros registros del paladar, además con unos productos de óptima calidad en todas sus propuestas.

...y si de postre se trata





Así que, los lunes si hay un lugar para comer distendido, acogedor y con una excelente cocina y atención, La Bodeguita de Enfrente en Santa Úrsula.

Lanzarote isla de vinos y mucha historia

Lanzarote es una de las islas más fascinantes del archipiélago canario, conocida por sus paisajes volcánicos, sus playas de ensueño y su clima cálido y soleado durante todo el año.

Pero hay otra faceta de Lanzarote: su floreciente industria vinícola. En este artículo, exploraremos los vinos de Lanzarote y su historia.

Lanzarote es una isla volcánica que, debido a su [origen geológico](#), tiene un terreno único que lo hace ideal para la viticultura.

Cuenta con 21 bodegas y una Denominación de Origen desde el año 1993, se elabora la vendimia a mano buscando la excelencia a la hora de la recolección.

El tipo de poda es de Rastro una poda que favorece

La poda de rastro es una técnica utilizada en la viticultura y consiste en eliminar los sarmientos viejos de las vides después de la cosecha.

Esta práctica es importante para mantener la salud de las plantas y para mejorar la calidad de la fruta que producen.



Una vendimia a mano con una especial selección

La poda de rastro se realiza en el invierno, cuando la vid está en estado de dormancia*. Durante la poda, se cortan los sarmientos viejos cerca del tronco de la planta, dejando sólo unos pocos brotes jóvenes para que crezcan en la próxima temporada.

El suelo está compuesto por lapilli, una mezcla de ceniza volcánica y roca que es porosa y rica en minerales.

Este terreno, con estas características hace que los viñedos de Lanzarote sean muy especiales, ya que los vinos producidos aquí tienen un carácter único y distintivo, ganadores de premios nacionales, internacionales y regionales.

Una viticultura con aborigen

La viticultura en Lanzarote se remonta a la época de los antiguos habitantes de la isla, los aborígenes canarios.

Sin embargo, la industria vinícola moderna de la isla comenzó

en el siglo XIX, cuando la filoxera devastó los viñedos de Europa y muchos viticultores emigraron a Lanzarote para buscar un nuevo comienzo.

Desde entonces, la industria vinícola ha seguido creciendo y prosperando, y hoy en día Lanzarote es conocida por sus vinos de alta calidad.



Los vinos de Lanzarote son principalmente blancos y estos se producen a partir de diferentes variedades de uva: Malvasía Volcánica, Diego, Malvasía Aromática, Moscatel, Diego, Arbillo, Gual, Verdello, Burrablanca, Breval, Listán Blanca, Torrontes y PX.

La Malvasía es una variedad blanca aromática que se cree que fue traída a Lanzarote por los fenicios hace más de 2.000 años.

La Diego, por otro lado, es una variedad blanca local que se ha adaptado bien al terreno volcánico de la isla.

Ambas variedades son muy resistentes a las [condiciones climáticas](#) extremas de Lanzarote, como la falta de lluvia y el viento constante.

En Lanzarote...la Gería un distintivo vinícola

La mayoría de los viñedos de Lanzarote están ubicados en la zona de La Geria, en el centro de la isla.

Aquí, los viticultores han desarrollado un método único de cultivo de la vid conocido como “el sistema de hoyos”.

Consiste en cavar agujeros en la roca volcánica y llenarlos con ceniza volcánica, creando así pequeñas parcelas circulares que protegen las vides del viento y la falta de lluvia.



Este método también ayuda a retener la humedad en el suelo y a proteger las raíces de la vid de la radiación solar intensa.

Lanzarote ha logrado un carácter muy particular en sus vinos gracias a la combinación única de suelo, clima y variedades de uva.

La Malvasía son particularmente interesantes, ya que ofrecen notas de miel y cítricos, con un final mineral debido al suelo volcánico.

La uva Diego, por otro lado, brinda unos vinos más ligeros, frescos, con notas de manzana y pera.

Lanzarote es una joya escondida del mundo vinícola. Con su terreno volcánico único y su especial sistema de hoyos.

La más antigua de las bodegas canarias

Bodega El Grifo es una de las bodegas más antiguas de España y

se encuentra ubicada en la isla de Lanzarote, en las Islas Canarias.

Su historia se remonta a 1775, cuando el rey Carlos III concedió a don Francisco de la Hoz y Bello la propiedad de una finca llamada “El Grifo”.

Don Francisco plantó viñedos en la finca y comenzó a producir vino, convirtiéndose así en el primer productor de vino en la isla.



Bodega El Grifo es una de las bodegas más antiguas de España
En 1850, la finca fue comprada por la familia Páez, quienes fundaron la Sociedad Agrícola El Grifo y ampliaron la producción de vino.

Durante el siglo XIX, la bodega recibió varios premios y reconocimientos por la calidad de sus vinos.

La bodega pasó a ser propiedad de la familia Rodríguez-Mesa en el año 1927, quienes modernizaron las instalaciones y continuaron produciendo vinos de alta calidad.

La bodega sufrió un incendio en 1957 el cual, destruyó gran parte de las instalaciones, pero fue reconstruida rápidamente.



La década de 1980, la bodega se modernizó aún más, incorporando tecnología de última generación y expandiendo su capacidad de producción.

La bodega fue declarada Monumento Histórico Artístico en el año 1994 y desde entonces ha sido reconocida como una de las bodegas más importantes de España y de Europa.

Hoy en día, Bodega El Grifo produce una amplia variedad de vinos, incluyendo blancos, tintos, rosados y espumosos.

La bodega también cuenta con un museo del vino que muestra la

historia de la viticultura y la producción de vino en la isla de Lanzarote.

Andoni y Ferrán Adrià asesores de la nueva universidad gastronómica

Una nueva universidad gastronómica tendrá Madrid y será en septiembre del presente año cuando se abran las puertas.

En una universidad donde Andoni y Ferrán Adrià serán los asesores, 50 alumnos podrán optar por un grado oficial en Gastronomía e Innovación Culinaria, en el Madrid Culinary Campus (MACC).

Ellos “aprenderán a cocinar, a conocer la producción alimentaria y a dominar las reglas del emprendimiento y la gestión empresarial”, ha expuesto el rector de la institución académica, Enrique Sanz.

Este proyecto ha sido impulsado por la Universidad Pontificia de Comillas y Vocento el cual ha sido presentado recientemente, pero es un trabajo que se viene desempeñando desde el 2019.



MADRID, 01/03/2023 Los reconocidos cocineros Andoni y Ferrán Adrià durante la presentación Madrid Culinary Campus (MACC).- . Foto: EFE

Antonio Obregón, director de Madrid Culinary Campus (MACC) ha declarado que el sector reclama “más formación” y que en este caso se ha pensado en un “enfoque internacional que convierta Madrid en referencia mundial de la formación en gastronomía”.

Ferrán Adrià y con Andoni Luiz Aduriz asesores

Para el conocido chef Ferrán Adrià este es un proyecto de mucha importancia.

Dará paso a la mejora de la formación en un sector que apunta maneras económicas del 33 % del PIB.

Algo muy importante para chef Adrià es que aquí se enseñara a pensar ya que, cuando él estudiaba “sólo se reproducían recetas y la palabra creatividad estaba prohibida en la cocina, pese a que fue la primera acción creativa del ser

humano”.



El chef Ferrán Adrià. foto: telefónica

“Es maravilloso que el Madrid Culinary Campus (MACC) apueste por la innovación, acota Ferran Adrià, “En los últimos 400 años ha habido dos revoluciones culinarias: la de la ‘nouvelle cuisine’ francesa y la de mediados de los 90 en España -de la que él fue impulsor- por lo que tenemos la potestad de hablar de creatividad e innovación”.

La creatividad e innovación

Por su parte Andoni Luis Aduriz desarrolla un máster desde el punto de vista de la creatividad y la innovación.

Además de dar clases magistrales, también timoneará Aula Mugaritz, un espacio que dará paso a la reflexión y la creatividad desde la óptica de la divulgación del pensamiento disruptivo.

Ahí jugará un papel crucial Andoni Luis Aduriz, que trabaja en

el desarrollo de un máster pionero enfocado en la creatividad y la innovación.



Chef Andoni Luis Aduriz

También ofrecerá clases magistrales y liderará el Aula Mugaritz, un espacio abierto para la reflexión y la creatividad desde el prisma de divulgación del pensamiento disruptivo, ese que enfrenta los paradigmas existentes, romper con lo establecido durante años.

Andoni ha declarado “Podemos ayudar a la gente a crear, transmitir nuestra ilusión por aprender, crear un marco de actitud porque la creatividad es contagiosa y es una capacidad humana”.

10.800 euros por curso, será el precio de este primer grado en [Gastronomía](#) e Innovación. Este curso inicial será impartido en las instalaciones del MOM Culinary Institute.

Será en dos o tres años cuando estén culminadas las obras del Madrid Culinary Campus (MACC) que contará con unas [instalaciones](#) de 10 mil mt2 para aulas y cocinas en el proyecto Madrid Nuevo Norte.

Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía ha dicho: es uno de los proyectos formativos más singulares a nivel internacional ya que está basado “en la excelencia, la apertura de miras, la defensa de la libertad de cátedra y el conocimiento multidisciplinar”.



Los alumnos que se gradúen se les otorgarán chaquetillas numeradas, los primeros números han sido para los cocineros Adrià, Aduriz y Ricard Camarena.

Se abre la inscripción al 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los chefs profesionales residentes en las Islas

deben apuntarse junto a un ayudante y presentar una receta de carne de cabra para la selección previa

Un jurado técnico designará a los 10 finalistas que compitan el 23 de mayo

La prueba consiste en elaborar dos platos en 135 minutos, uno con un ingrediente principal común para todos y otro libre con una caja sorpresa

Ya están abiertas las inscripciones para el 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife, que se llevará a cabo durante el 8º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023.

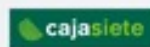
8º Salón Gastronómico de Canarias 

GASTROCANARIAS

— 2023 —



23 al 25 de Mayo
Recinto Ferial de Tenerife



**Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio
Cabildo de Tenerife**

Este certamen está dirigido exclusivamente a chefs profesionales residentes en el Archipiélago mayores de edad. Para participar, los interesados deben inscribirse junto con un ayudante en la página web del evento (<https://salongastronomicodecanarias.com/>) antes de fin de mes.

Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife

Cada participante deberá enviar su [currículum](#) detallando su experiencia y una receta, la cual deberá incluir obligatoriamente carne de cabra como ingrediente principal.







El jurado técnico evaluará la información recibida para seleccionar a los 10 finalistas, quienes competirán junto a sus ayudantes durante la jornada inaugural del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023 el martes 23 de mayo.

Los participantes tendrán que superar distintos desafíos para ganar la competición y convertirse en el mejor cocinero o cocinera de este año.

El primero de ellos será el día previo a la prueba, cuando los participantes acudan al supermercado de El Corte Inglés para conocer el producto secreto con el que tendrán que elaborar el ‘Plato Común’.

En El Corte Inglés, los finalistas tendrán que pensar rápidamente su receta y comprar allí mismo todo lo que necesiten para ejecutarla, con un presupuesto máximo de 30 € en una Tarjeta Regalo.

Además, dispondrán de una despensa común con más de 50 ingredientes básicos para cocinar. La receta deberá entregarse por escrito a la organización al día siguiente, antes de encender los fogones del Escenario Cabildo.

Aquanaria es Proveedor Oficial

Este año, la lubina Aquanaria es Proveedor Oficial del Salón Gastronómico y formará parte de la despensa común del campeonato.

Los finalistas podrán utilizar este producto premium de Canarias en los dos platos de la competición, aunque solo podrá ser ingrediente principal en el 'Plato Libre'.



Patrocinante Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

El 'Plato Libre' deberá elaborarse utilizando también la 'Caja Sorpresa' que se les entregará el día del campeonato. Estas cajas contendrán una serie de productos iguales para todos los finalistas, con los que definirán su segunda receta.

Al finalizar la prueba, los finalistas habrán redactado dos recetas, para la primera tendrán 12 horas mientras que para la segunda tendrán solo 30 minutos, y trabajarán en sus módulos de cocina durante 135 minutos para elaborar cuatro raciones de cada uno de los dos platos con los que competirán.

El campeonato tendrá lugar el martes 23 de mayo desde las 11:00 hasta las 20:00 horas, momento en que se dará a conocer el podio de ganadores.

El o la ganadora recibirá un trofeo, diploma y un premio en metálico de 1.500 euros, mientras que el mejor ayudante será premiado con 300 euros.



Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los finalistas que obtengan el segundo y tercer puesto recibirán premios en metálico de 1.000 y 500 euros, respectivamente.

Novedades

Este año, por primera vez, los alumnos de cocina de Hoteles Escuela de Canarias (**HECANSA**) colaborarán como asistentes técnicos del campeonato.

La competición no solo podrá ser disfrutada en vivo desde la grada, sino también seguida en *streaming* a través de las redes

sociales de GastroCanarias y del Recinto Ferial de Tenerife.

El mejor pan...el de Masa Madre

Sin duda alguna el pan ha sido el embajador de los menús por excelencia, en España más que una costumbre se puede decir que ya es un hábito.

La Masa Madre es una corriente que ya cuenta con un tiempo entre chefs y restauradores, una muy buena tendencia en gastronomía.

En el tema del pan, la gran mayoría buscan tener la mejor calidad posible para dar la bienvenida en las mesas a sus clientes, para muchos es un esfuerzo que se recompensado con el reconocimiento de la calidad por parte de los comensales.

Y si en algo estamos de acuerdo todos es que el Pan de Masa Madre, es el mejor. es un pan lleno de buena textura, aroma, suavidad y muchos beneficios más.

La Masa Madre

La masa madre es una mezcla de harina y agua que se fermenta naturalmente gracias a las bacterias y levaduras presentes en el aire y en los granos de la harina.

Esta mezcla se alimenta regularmente con más harina y agua para mantener vivas las bacterias y las levaduras.

La fermentación natural de la masa madre produce un pan con una serie de beneficios. En primer lugar, el proceso de fermentación lenta permite que el pan desarrolle un sabor y aroma más profundos y complejos.



Masa Madre

En contraste con los panes comerciales que se hacen con levadura química, los panes de masa madre tienen un sabor más pronunciado y una textura más suave y masticable.

Además, la masa madre ayuda a mejorar la digestibilidad del pan. La fermentación natural descompone el gluten, lo que hace que sea más fácil de digerir para las personas que tienen problemas digestivos o intolerancia al gluten.

En resumen, los panes de masa madre tienen un sabor más profundo y complejo, una textura más suave y masticable, una mayor digestibilidad y una vida útil más larga.

Además, el uso de masa madre es una forma más sostenible de hacer pan. Por estas razones, los panes de masa madre son considerados por muchos como los mejores panes.

Mario Bakes

Mario Torres es uno de esos restauradores que ha sabido, no solo darle importancia a la calidad del pan que se sirve en sus restaurantes, sino que ha hecho de la panadería parte de

su profesión de chef.



El trío de restaurantes que dirige Mario y su hermano Fabián, El Calderito de La Abuela, Donde Mario y La Bodeguita de Enfrente, además de un pan artesano para sus comensales, también cuenta con huerto propio 0 km.

Entrevista

Hemos hablado con Mario para que nos cuente un poco como ha sido esta evolución de Mario Bakes, del cual podemos decir que es una de las panaderías haciendo uno de los mejores panes del norte de Tenerife.

Mario Torres. – No sé si es de los mejores, pero sí sé que estamos contentos con lo que estamos haciendo y eso es importante tanto para mí como para todo el equipo.

Canariasgourmet!. – Pero cuéntanos como ha sido esa evolución desde el primer momento que decidiste hacer el pan de tus restaurantes.

Mario Torres. – Bueno hay que decir que tuve la suerte de conocer a Leo Corbo, y eso nos cambió la vida, empezamos a cambiar los sistemas de trabajo, nos hemos dotado de la mejor maquinaria posible, muy profesional.

Eso hace que cambie todo, te estandariza mucho los resultados después de un amasado, las masas no se calientan, la cámara fermentadora en lo que le tomamos el puntito todo va mucho mejor, todos del mismo tamaño, el mismo gramaje.



Al final adquieres un sistema de trabajo que una vez le pillas el punto, difícilmente lo cambies ya que el resultado final es

siempre óptimo y lo que estamos produciendo ahora está muy bien.

**Canariasgourmet!. – Algo que la gente debe saber
¿Es mucho más caro el pan por ser de masa madre?**

Mario Torres. – Mira el precio del pan es poca la diferencia en precio y mucho en calidad y durabilidad, hay establecimientos que tienen el pan de levadura química y cobran el pan a un euro o uno con cuarenta y nosotros lo cobramos a uno noventa.

hablamos de un pan de masa madre de larga fermentación, harinas ecológicas molidas a piedra de Francia, claro son productos de importación de la más alta calidad y bueno a la final todo es de importación porque todo viene de fuera de península y Francia.

Las harinas que vienen de España, son de Gerona, de Colomina son de las mejores harinas que hay en España y grandes impulsores de todo lo referente al arte panadero del país.

Canariasgourmet!. – Mario gracias por recibirnos y darnos a probar tan magnífico pan...

Mario Bake´s está en Carretera Provincial, 130 Cuesta de la Villa, Santa Úrsula

Telf: 922 30 19 18

Mojo canario se remonta a la

época prehispánica

Canarias siente especial orgullo de los mojos, esa salsa típica de la gastronomía isleña que se utiliza para acompañar platos como papas arrugadas, pescados, carnes y verduras y muchísimo más.

Fotografías: Roger Méndez – Recetas: Chef Rogelio Quintero de Montesdeoca

El mojo, elaborado con una base de aceite, ajo, perejil, comino y vinagre, y existen diferentes variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen.

El origen de los mojos canarios se remonta a la época prehispánica de las Islas Canarias.

Con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XV, se introdujeron nuevos ingredientes en la recetario canario como el aceite, el ajo y el comino, y la salsa evolucionó hasta convertirse en los mojos que conocemos hoy en día.

Los aborígenes guanches elaboraban con los cereales, una vez tostado y molido el grano, hacían gofio, también llamado por los guanches ahoren, que era consumido mezclado con agua, leche o manteca y también se comía con carnes y pescados.

“Los Molho”

El término “mojo” proviene del portugués “molho”, que significa salsa o adobo. Los “molhos”, se puede decir que es el origen, la raíz de los mojos canarios.

La pesca siempre ha sido una actividad muy importante en Portugal, y Canarias fue puerto de muchos visitantes y comerciantes, que claro está, fueron añadiendo costumbres

culinarias de cada país o región.

Los marineros portugueses de la época usaban el “Molho” para darle sabor a los productos del mar que capturaban y consumían a bordo de sus barcos.

Canarios de pura cepa

Con el tiempo, los [mojos canarios](#) se han convertido en un elemento fundamental muy arraizado en la gastronomía de las islas.

Existen más de 20 variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen y varían también según la isla del archipiélago.

El mojo rojo, por ejemplo, se elabora con pimiento rojo palmero, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar carnes y pescados.

El mojo verde, por su parte, se elabora con cilantro, perejil, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar papas arrugadas y verduras.

Hoy día con la [creatividad culinaria](#) que posee el archipiélago en manos de sus cocineros ha dado paso a mojos de chocolate, por ejemplo.

El mojo es una salsa muy versátil, hay Mojo Negro, mojo hervido, mojo de Azafrán de la tierra, Mojo de aguacate, Mojo de Tomate, Mojo Palmero, Mojo de calabaza, Mojo de cilantro, Mojo dulce, etc.

Los mojos canarios son una muestra más de la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria, su sabor y versatilidad han hecho que se conviertan en un elemento fundamental de la cocina tradicional canaria.

Son una deliciosa y creativa muestra de la influencia de diferentes culturas en la gastronomía de las islas.

Recetas



Mojos de Tomate, Perejil, Colorado Foto: Roger Méndez

Mojo de Azafrán de la tierra

Machacar en el mortero los dientes de ajos pelados, el azafrán (eliminándole previamente la humedad), la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el orégano, el pimentón dulce y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el aceite de oliva justo para ligar los ingredientes y posteriormente el vinagre.

Ingredientes

- 6 Dientes de ajo
- Hebras de azafrán de la tierra
- Pimienta roja picona
- Pimentón dulce
- Orégano

- Sal gorda
- Aceite de oliva virgen Vinagre de vino

Mojo de Tomate

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja, pimentón, orégano y sal hasta pulir totalmente.

Seguidamente añadir los tomates finamente picados (pelados y sin semillas) y ligar con el resto de los ingredientes.

Por último, ligar la elaboración con el aceite de oliva que añadimos de forma paulatina, para terminar con el vinagre.

Ingredientes

- 6 dientes de ajo
- 8 tomates maduros pequeños
- Orégano
- Pizca de pimienta roja picona
- Pimentón dulce
- Sal gorda
- Aceite de oliva vinagre de vino

Mojo hervido

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el pimentón, los cominos, el orégano, el perejil y la sal hasta pulir totalmente.

Mezclar con el resto de los ingredientes y hervir unos minutos a fuego suave y remover.

Rectificar de salpimentado.

Ingredientes

- 6 Dientes de ajo
- Pimienta roja picona
- Pimentón dulce
- Orégano
- Laurel
- 3 ramas de perejil
- Sal gorda
- Pan abizcochado triturado
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de vino
- Agua