

Big Green Egg...el futuro culinario

Los orígenes del Gran Huevo Verde (Big Green Egg) en realidad se remontan a dos milenios.

Dirk Koppes SmaakMaker . Reporters Online //
Ámsterdam Fotos: Remko Kraaijeveld

Big Green Egg

Originario de cocinas que no eran mucho más que recipientes de arcilla con tapas, el Big Green Egg de hoy está compuesto por una cerámica moderna conocida por producir sabores únicos y sorprendentes y resultados culinarios que inspiran a los cocineros en restaurantes de tres estrellas, todos buscando nuevas formas de crear una experiencia diferenciadora.

Cocinar a fuego abierto despierta nuestros instintos primarios. Como especie, nuestra supervivencia depende de encontrar fuentes de alimentos.

El escritor James Boswell describió al hombre como “un animal de cocina”. Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado; pero ninguna bestia es cocinera.

Nos beneficiamos de cocinar con fuego porque podemos consumir diferentes variedades de semillas y raíces sin tener que masticarlas todo el día como lo hacen las vacas. Esto nos ahorra un tiempo valioso para buscar otras cosas divertidas.

Los eruditos difieren sobre el período de tiempo exacto en que los humanos comenzaron a cocinar y aprendieron a dominar el fuego.

Sigmund Freud pensó que habíamos llegado a nuestro momento cuando el hombre superó su insistencia en apagar los incendios al orinar sobre ellos.



Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC).

Entonces, voila, el fuego y la cocina se convirtieron en un

elemento importante de cómo preparamos nuestra comida.

Los griegos vieron a Prometeo como el fundador del primer método de cocina utilizado por los humanos: desafió a los dioses y robó el fuego para la humanidad.

Los chinos tienen su propia versión de la parrilla desde hace miles de años, utilizando cuencos de arcilla en forma de huevo para la preparación de alimentos.

Esos cuencos pequeños se transformarían en cocinas en forma de huevo.

Origen

Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC). Los japoneses pasaron los siguientes tres siglos viviendo con el kamado (una palabra japonesa que significa estufa o lugar de cocina), que era similar a un horno o chimenea.

Con el tiempo, las personas adaptaron estas unidades para que la comida se cocinara en una cuadrícula encima de una hoguera y las movieran a áreas similares a la cocina, donde se usaban para asar los alimentos.

A lo largo de los siglos, el kamado adoptó diversas formas: una versión para la cocina, una versión portátil para viajar (la primera parrilla real) y un mushi-kamado para cocinar arroz. Muchos japoneses usaron al menos dos de estas variedades para cocinar.



Después de la Segunda Guerra Mundial, las tropas estadounidenses aprendieron a cocinar con los kamado de los japoneses.

Descubrieron que tenía el gran poder de retener el calor y la humedad mejor que una parrilla estándar, y como resultado, unos platos de mejor sabor y más aromáticos, así que cuando llegó el momento de regresar a casa, trajeron el kamado a los

Estados Unidos.

Invención

El teniente de Marina Ed Fisher se encontró por primera vez con el kamado en Japón durante la década de 1950.

Aunque no estaba muy seguro de qué hacer con él, notó que cada vez que preparaba pollo, los vecinos querían ir a cenar.

En 1974, cuando Fisher abrió la Casa Pachinko en Atlanta, Georgia, vendió máquinas de pinball y una variedad de kamados. El negocio no prosperó, y los kamados se quedaron recogiendo el polvo en un estante trasero.



Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un material aislante de alta resistencia.

Fisher decidió mantener la forma original (un espacio cerrado que retiene el calor y el humo) del kamado, pero sabía que para lo que estaba hecho era necesario un cambio de imagen.

Entonces, cambió los materiales radicalmente. Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un

material aislante de alta resistencia.

Era casi indestructible, resistente al viento y la lluvia, impermeable a las temperaturas extremas y fácil de usar. No aparecían rasgaduras o grietas después de un uso prolongado, la solución ideal.

Diseño

Podía tener un producto de buena calidad, pero aún necesitaba venderlo al cliente. Fisher eligió un llamativo color verde y combinó la forma con el nombre, Big Green Egg.

Era robusto, pero lo suficientemente atractivo como para llamar la atención. Fisher fue el primero en instalar un termómetro en la tapa, lo que facilitó, tanto el control como la temperatura durante la cocción. La parrilla también se convirtió en un horno al aire libre.

Debido a que no había mucho dinero para un presupuesto de publicidad, Fisher se basó en el boca a boca para promover el Big Green Egg.



La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C

Un entusiasta usuario de EGG llevó a más, y pronto hubo un gran número de seguidores. Estos entusiastas se llamaron EGGheads y organizaron diferentes EGGfests.

El EGG ha sido utilizado por los chefs en los Países Bajos y Bélgica durante más de una década.

Fue amor a primera vista para Jonnie Boer, Sergio Herman, Lucas Rive (un campeón mundial de barbacoa), el columnista Wim de Jong del periódico holandés Volkskrant y el baterista de Golden Earring, Cesar Zuiderwijk. El tendero Marc van Steenbeek, que vende equipos profesionales de cocina, ha llamado al huevo “la barbacoa culinaria más hermosa”.

Sergio Herman dijo: “¡Guau! Me lo vendieron de inmediato. Y se convirtió en algo más que una parrilla. Esta es una herramienta culinaria inteligente que nunca había visto antes. Era una parrilla, un ahumador y un horno, todo en uno, y la temperatura puede controlarse cuidadosamente.

Pensé de inmediato que, realmente podía hacer algo con esto en la cocina”.

Wim de Jong quería volver a lo básico y compró un EGG en 2008. Le gustó especialmente su durabilidad y simplicidad, diciendo: “Las personas que disfrutan cocinar, estarán igualmente contentos “.

Superioridad del Big Green Egg

¿Cuál es el valor de un Big Green Egg? Olvídense de la parrilla tradicional con filetes cocidos al carbón crudos por dentro. Con el EGG, cualquiera puede cocinar succulentos filetes o pescados.

El flujo de aire se puede ajustar desde la parte superior o inferior, lo que permite que las pizzas se cocinen a 350 °C y los alimentos de cocción más lentos a 93 ° C.

Por ejemplo, para lograr una parte exterior más crujiente, simplemente ajuste el cuadrante a una configuración más alta.

La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C, al igual que una parrilla de infrarrojos, pero el EGG también puede mantener una temperatura baja, como una parrilla antigua que utiliza astillas de madera con sabor.



Big Green Egg hace el trabajo más fácil

Las ramitas de romero pueden agregar sabor extra a la pizza casera (o al cordero ahumado, como lo prepara Jonnie Boer).

Una parrilla estándar funciona satisfactoriamente si todo lo que quiere hacer es preparar su comida a la parrilla.

Pero si quieres ahumar pescado, por ejemplo, o simplemente

agregar sabor extra, entonces el Big Green Egg hace el trabajo más fácil.

Las gruesas paredes de cerámica aíslan y retienen el calor en el interior, pero el exterior permanece frío al tacto.

El diseño antiguo, con materiales modernos, hace circular el calor dentro del HUEVO y ayuda a controlar la temperatura.

La tapa en forma de cúpula permanece cerrada durante el proceso de cocción, de modo que el calor proviene de arriba, no solo del carbón de abajo.

Lo que es más importante, la tapa hermética asegura que la comida retenga la humedad: los sabores naturales y los jugos se conservan, lo que reduce la contracción que normalmente ocurre cuando los alimentos se cocinan.

Hacer girar constantemente los pinchos es cosa del pasado con Big Green Egg. El calor dentro del domo se distribuye uniformemente, eliminando la necesidad de rotar los alimentos continuamente para lograr una cocción uniforme.

Los chefs insisten en el carbón, no en las briquetas, para el HUEVO. Las briquetas pueden emitir olores químicos y afectar el sabor.

El carbón de leña se enciende más rápido, es más fácil de usar y, aunque el carbón es más caro, el costo es más barato en general porque el carbón dura más tiempo.

En 2012, los chefs de Smokey Goodness de Ámsterdam, establecieron un récord mundial oficial de Guinness cuando cocinaron durante cincuenta y dos horas seguidas con el Big Green Egg.

El gurú de los alimentos [Michael Pollan](#) explica la atracción del EGG como nuestro anhelo de “cocinar de verdad”. Continúa: “Pasamos más tiempo mirando los programas de cocina que cocinando. Eso tiene que cambiar.

Necesitamos y debemos hacer el trabajo nosotros mismos. Con ingredientes frescos, desea preparar su propia comida. ¿Y no es una barbacoa mucho más divertida que un microondas? Se trata de los cuatro elementos, especialmente [el fuego](#), y lo que haces con él”.

No necesita alimentos pre envasados para usar el EGG. Toma un poco de carne y deja que se cocine durante varias horas ¡Fenomenal!

Quesos serones artesanos, la excelencia del aroma del sur

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

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

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

Para conocer con más detalle y saber cómo está el sector hablamos con **Juan Enrique Reverte Martínez** que es el maestro

quesero y con su hijo **Pablo Reverte Jiménez**.

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

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

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

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







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

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

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

La pasión por el mundo del queso.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Conseguir la máxima calidad para nuestro público.

Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.

Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman

Fotos: © Kyoko Hamada

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de Modernist Cuisine, un proyecto de investigación

relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

¿Cómo se vive la cocina en su casa?

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?

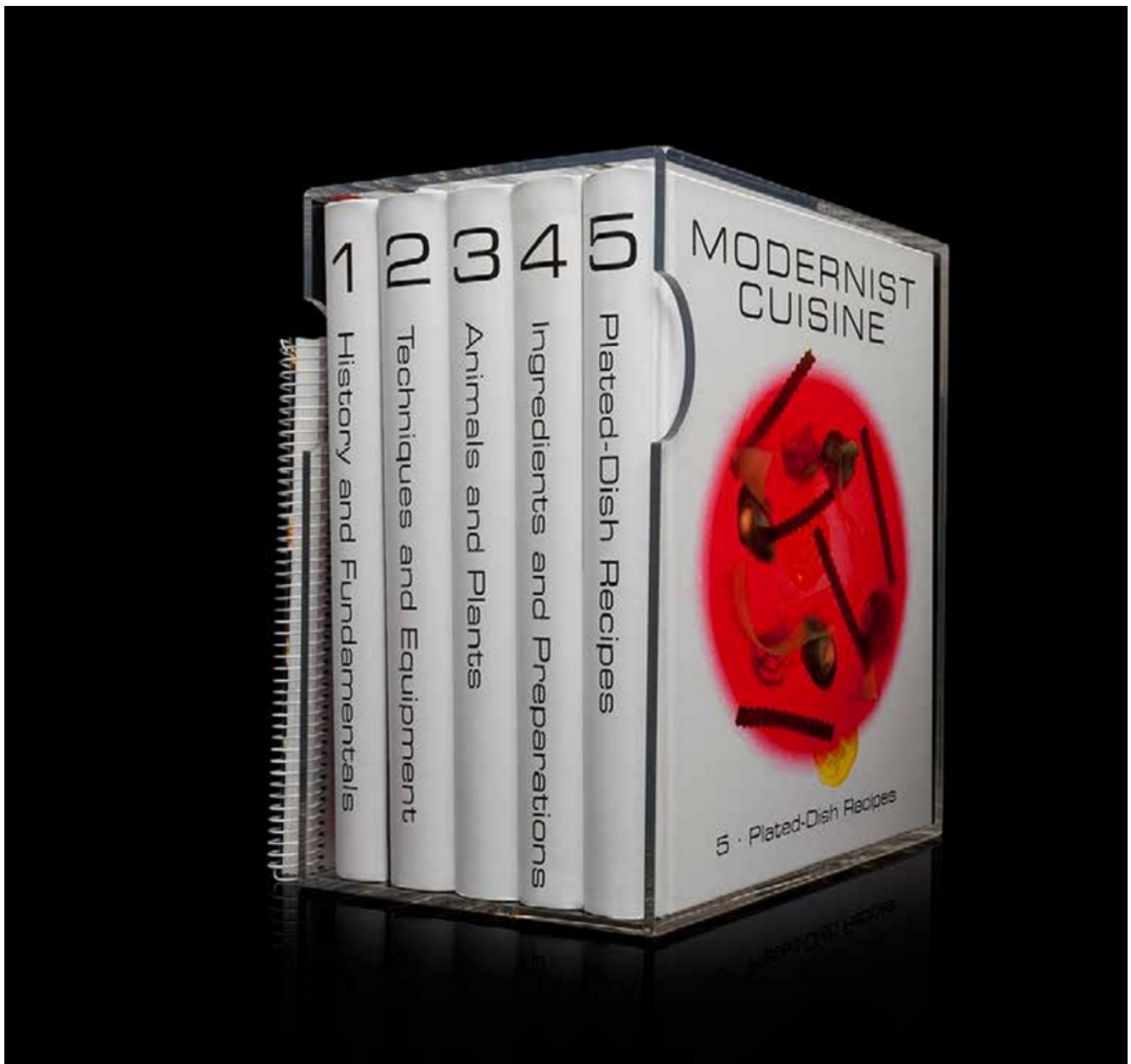
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses,

la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo,

las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, "Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído".



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

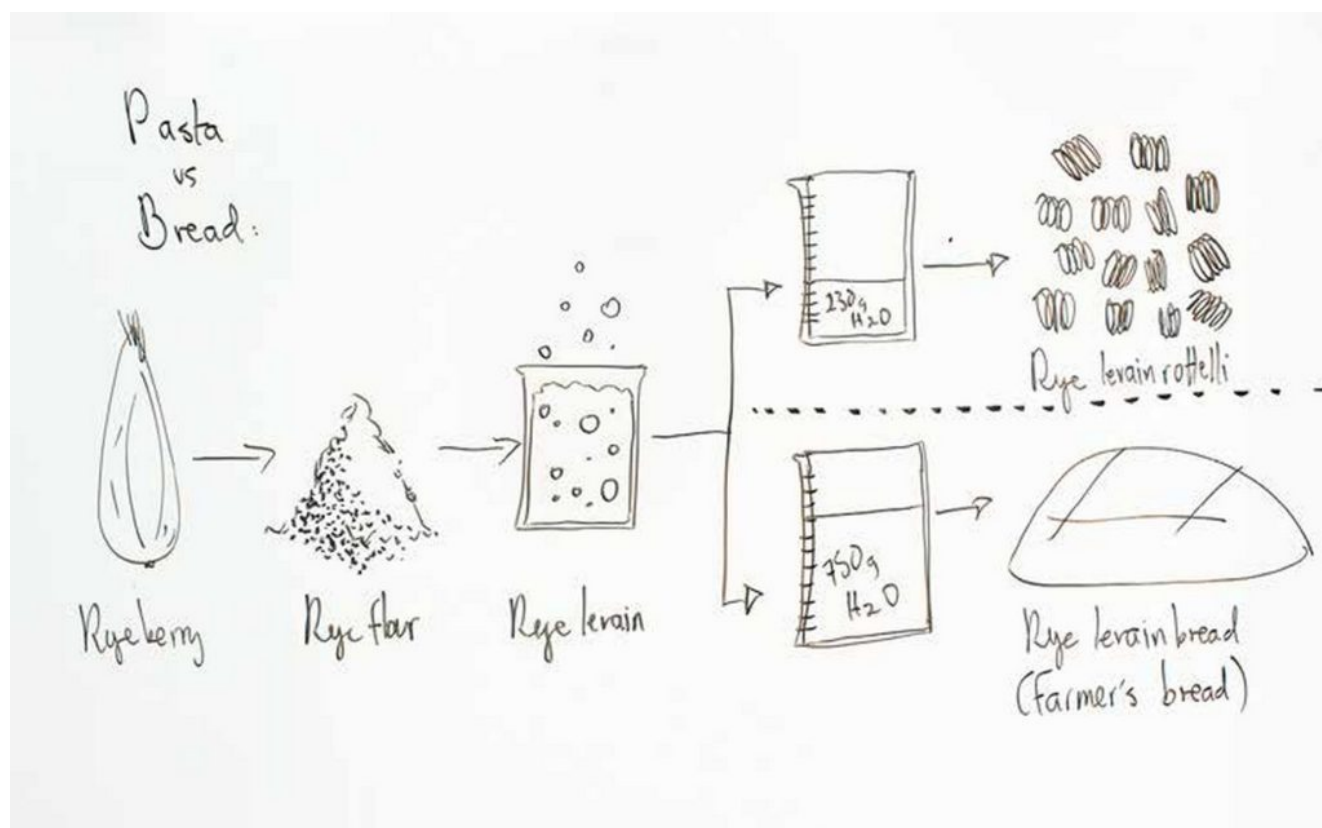
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de “x”, pero “x” no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.

Los plataneros de La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

El efecto volcán en la isla ha sido duro de superar y ha mermado la producción del sector platanero. De una producción anual de 140 millones de kilos, ha pasado a tan solo 53 millones luego de la erupción volcánica.

La posición de los plataneros de La Palma, es la de recuperar el terreno cubierto por la lava, esto, claro está, con la ayuda de las administraciones. La meta es volver a poner productivo al 100% la capacidad del terreno.

Hablando en cifras, 11 mil personas reciben de manera directa e indirecta beneficios económicos del sector platanero.

Según cifras de los productores, 135 millones de euros anuales provenientes del exterior, es el aporte del sector productivo de la isla.



Cenizas hicieron estragos con los invernaderos. Foto: EFE

Según Domingo Martín Ortega, presidente de (Asprocan) Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias quien ha declarado, “Acondicionar el terreno sobre la lava para cultivar, forma parte de la historia de Canarias, se llama sorribar. Se hizo sobre las coladas del [volcán](#) de San Juan en los años cincuenta y sesenta del siglo XX y se puede hacer ahora”

En la unión estará la fuerza

Esta maniobra tendría un costo estimado de cien millones de euros, razón además para que Asprocan quiera involucrar a las diferentes administraciones, incluyendo la europea.

Recordemos que es un sector con mucha historia y presencia que fue mermado por una catástrofe natural.

Siguiendo con las cifras, en el archipiélago hay un

contingente de 7.300 productores, de los cuales 5.300 están en la isla de La Palma.



La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

Hablando de las hectáreas, la cuenta es parecida, de 8.600 hectáreas de todas las islas, 2.747 se encuentran en La Palma, con un 10 por ciento del terreno cubierto por la lava.

Domingo Martín ha declarado, que es una zona extensa, superando las 1.200 hectáreas y se está hablando de un poco más de 200, cuando se trata de un sector que aporta el 30 por ciento de la economía de una isla de pocas opciones.

La Palma, recuperación a largo plazo

De cuatro a cinco años es el lapso estimado para realizar la sorriba, este es el aspecto complicado, la larga duración del proceso que afecta a más de 500 agricultores.

Las cenizas hicieron estrago en lo que a invernaderos se refiere, las caídas constantes durante los tres meses de

erupción derribaron muchos de ellos, sin contar que el producto se vio afectado en la calidad.

La lava también dejó algunas hectáreas no cubiertas, pero sí aisladas, dejándolas sin posibilidades de riego, de esta parte son unos 450 agricultores los afectados.



Un costo estimado de cien millones de euros. Foto EFE

En estas hectáreas aisladas del agua de riego se ha estado trabajando desde el pasado mes de diciembre para lograr su recuperación, pero para lograr su [rendimiento](#) al 100 por ciento, la espera será de por lo menos uno o dos años más.

Recuperar mercado... otra meta a lograr

Como es ley de mercado cuando un producto escasea y ve sus precios afectados hacia el alza en los mercados, otros productos similares o iguales, en la mayoría de las veces importados, ganan terreno sobre el nativo.

Esto es parte de otro punto que acontece a los agricultores palmeros, la banana no ha perdido su tiempo para hacerse de parte de ese mercado.

Los agricultores La Palma y sus organizaciones están al tanto de esta situación, se espera que para el próximo invierno ya con la producción normalizada, sus precios harán otro tanto, pero con la posibilidad de no alcanzar los precios de antes.

Asprocan a través de su portavoz Domingo Martín dice que: "Todo lo que sea exportar mantiene el precio de los transportes" si arriban barcos para descargar mercancías y no hay salidas de exportaciones, los costes del transporte y de las importaciones suben.

Cien millones de euros es la cifra a la que asciende los daños originados por la erupción del volcán, esto incluyendo la renta perdida por los agricultores.

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de

calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron

una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de

siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino canario para armonizar con la cercanía de los productos.

Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

La bodega prevé una producción de 'Yaiza' blanco seco de unas 15.000 botellas en su

primer embotellado

Bodegas Vega de Yuco prevé concluir la actual recogida de uva en Lanzarote en estos próximos días. Aunque aún queda algo de uva por entrar en la bodega, confirma que “las cifras de producción de uva este año serán algo menores que las de la última cosecha de 2021”.

En vendimia, la bodega recogió uva de más de 250 viticultores de la isla, de las variedades Malvasía Volcánica, Listan Negro de Lanzarote, Diego y Moscatel, principalmente, con las que elaborará sus nuevos vinos.

Vendimia

Fruto de esta presente vendimia, que arrancó a principios del mes de julio en algunas zonas de la isla, por la pequeña ola de calor que precipitó unos días la recogida y maduración de la uva, la bodega ya cuenta con su primer vino embotellado de Malvasía Volcánica de la presente campaña de 2022.

El blanco seco ‘Esencia Yaiza’ vuelve a ser el primer vino de Bodegas Vega de Yuco de este año que saldrá a la venta, para el [mercado canario](#), antes de la festividad insular de Nuestra Señora de Los Dolores, patrona de la isla de Lanzarote.

Como viene siendo tradición para la bodega, su intención es volver a agradecerle a la Virgen de Los Volcanes el resultado y calidad de la uva obtenida en la presente vendimia.

Comercialización y distribución

Concretamente, desde este lunes, 5 de septiembre, se está empezando a comercializar y a distribuir en la isla de Lanzarote y progresivamente se irá incorporando en el resto de islas y mercados con los que trabaja actualmente la bodega.

De este primer vino embotellado prevé tener una producción estimada de unas

15.000 botellas de Esencia Yaiza (Malvasía Volcánica blanco seco).



Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

FICHA DE CATA | Esencia Yaiza 2022

El monovarietal de Malvasía Volcánica Esencia Yaiza es un blanco seco que representa la expresión más genuina de la viticultura artesanal de Lanzarote.

Al llegar a la bodega la Malvasía Volcánica, procedente de diferentes parcelas de la isla, pasa por la mesa de selección de la uva donde de manera artesanal se seleccionan solo los mejores racimos.

Después, la Malvasía Volcánica seleccionada es [fermentada](#) en

depósitos de acero mediante técnicas de maceración en frío, produciendo un vino altamente expresivo que se caracteriza por su frescura y gran personalidad aromática.

Cata

Este vino es de color amarillo pálido, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende por su frescura con toques y aromas frutales característicos de la Malvasía Volcánica de Lanzarote.

Poco a poco va evolucionando hacia un ensamblaje de frutas de pulpa blanca y tropicales, como melón fresco, con final a notas de cítricos y azahar.



Bodegas Vega de Yuco

Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es muy suave y ligera. Se muestra fresco y vivo. Un vino con acidez equilibrada que invita a su disfrute

nuevamente en el paladar y que gusta a la práctica totalidad de las personas que lo prueban.

Cabe recordar que este vino cosechó en 2021 varios reconocimientos como la medalla de oro Agrocanarias, la plata de los premios Bacchus y medalla de bronce en los prestigiosos e internacionales Decanter, últimos títulos que se suman a su palmarés desde su nacimiento en el año 2005.

Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Tablón de Anuncios Electrónico la resolución definitiva por la cual se conceden para el ejercicio 2022 las subvenciones destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera (ADSG), cuyos fondos ascienden a 735.000 euros para 19 solicitantes.

Estas subvenciones, con créditos procedentes de la Comunidad Autónoma, tienen el objetivo principal de compensar los costes de las actuaciones [sanitarias de prevención](#), lucha y erradicación de enfermedades de la ganadería en las islas, con la finalidad de elevar el control sanitario, garantizando la calidad de las explotaciones de ganado.



Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

Cabe recordar que el departamento autonómico incrementó en 2021 dichas ayudas en 250.000 euros respecto a 2020, hasta alcanzar el total de 735.000 euros que se ha mantenido para este año.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha puesto de manifiesto la importancia de estas ayudas “para que las ADSG puedan continuar su labor en relación al saneamiento ganadero y a la [mejora de la situación sanitaria](#) de la cabaña en general, además de reforzar la actividad comercial y la rentabilidad de las explotaciones ganaderas”.

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

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

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

La Feria Agrocanarias

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

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

incuestionable”.



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

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

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

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

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.

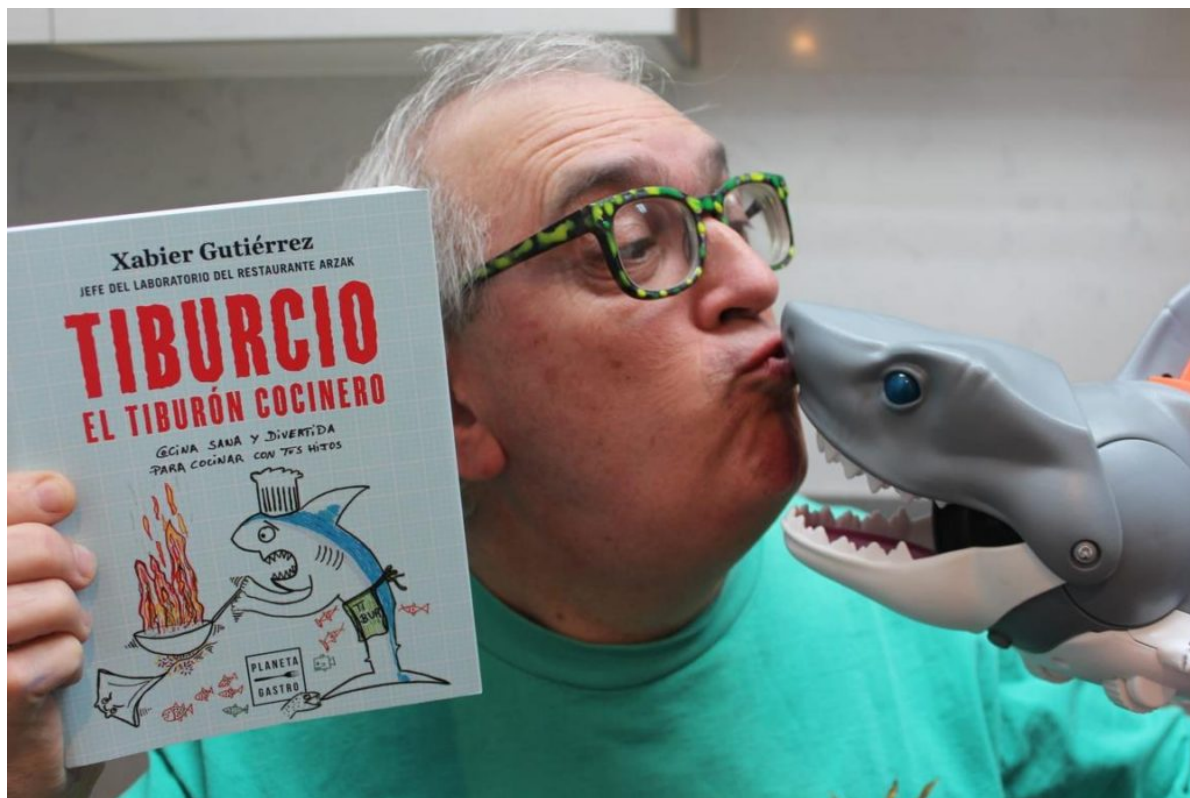
Actividades

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.

Gofio Gomero, elaborado por

Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022

La marca Gofio Gomero, gofio ideal 5, elaborado con trigo, millo, cebada, avena y garbanzo por Rayco Herrera Chávez, ha sido elegido mejor gofio del archipiélago en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias.

El Gofio Gomero se alzó también con la Gran Medalla de Oro y el Mejor Gofio de la Cata Infantil.

Gofio Gomero el mejor gofio de Canarias 2022, así lo anunciaron en la en Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, tras el fallo del jurado de una edición que contó con la presentación de 86 muestras de 19 molinos de las islas.

Distinciones

En cuanto a las distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2022 recayó en la marca Molinería Pérez Gil, de Gran Canaria; el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2022 para Gofio La Piña-Gofio de Millo, de Gran Canaria.

Gran Medalla de Oro y Mejor Gofio de Grano Local 2022 fue a parar a Molino de Fuego, con gofio de millo, Gran Canaria, elaborado por Santiago Rocha Amador; y el Mejor Gofio de la Cata de Mayores Agrocanarias 2022 para La Molina, gofio de millo, de Lanzarote, elaborado por La Molina de José María Gil.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó que “el gofio es uno de nuestros productos más identitarios y muy versátiles en la gastronomía tradicional y en la moderna, con muchos chefs que se han ido especializando en elaboraciones novedosas con el gofio.

Tenemos 36 molinas en activo en Canarias, sin contar con las que se utilizan como museos etnográficos, y la mitad de las molinas son artesanales con producciones de menos de 50.000 kilos al año.

“Es un sector pequeño pero muy dinámico y que genera riqueza en el sector agroindustrial del archipiélago”.

Por último, recordó que el objetivo principal de este concurso es “valorizar nuestros productos, como el gofio, que es el más solicitado en nuestro canal de venta online Canarian Market, probablemente por la cantidad de residentes canarios en el

exterior, por lo que es una buena forma de comercializar nuestros productos fuera de Canarias”.

El concurso del mejor gofio

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, explicó los detalles del concurso, así como el proceso de evaluación de las 35 muestras que pasaron a la final, de las cuales 11 fueron gofio elaborado a base de millo, 8 de trigo, 6 de trigo y millo, y 10 de otros cereales y leguminosas.



Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022. La consejera Alicia Vanoostende y el director del ICCA, Basilio Pérez

“Tenemos un producto diferenciado con una proyección muy potente que debemos impulsar para su consumo, como ya hacemos desde el programa Eco comedores de Canarias que promueve el ICCA, donde se apoya su consumo en los centros escolares que participan en el programa, incluyéndolo como un elemento de complemento nutricional del menú”, apuntó.