

Canarias luce un puñado de nuevos soletes a las puertas del verano

La ciudad de Lorca, en **Murcia**, ha acogido la presentación de los nuevos [Soletes](#) que concede la **Guía Repsol** a las puertas del verano, un distintivo que reconoce a esos [establecimientos gastronómicos](#) que destacan por una esencia auténtica y también por su buen precio.

Soletes de Canarias

La directora de la Guía Repsol, María Ritter, enfatizó el valor de estos galardones que considera representan una herramienta esencial para quienes desean explorar la riqueza que ofrece la gastronomía local en cualquier rincón de España.



Maria Ritter Directora Guía Repsol en Repsol

Canarias se ha visto valorada con un buen puñado de [distinciones](#). Así, en el apartado de bares figuran **Manuela Jimena y Midway** (Las Palmas de Gran Canaria), **Sombras del Nublo** (Tejeda) y **La Tapita Los Jose's** (Maspalomas); **Bodega Santa Bárbara**, (Teguise) en Lanzarote; **Castro** (Granadilla), **Padilla** (Las Zocas, San Miguel), **Cielo de Monkey y Bloom Bar & Brunch** (Adeje) y **La Mareta** (Los Cristianos, Arona) en Tenerife.

Por lo que se refiere a las cafeterías reciben un Solete los siguientes establecimientos: **L'ete Bistró y Daria's Bakery Bistró** (Adeje) por Tenerife; **Antípoda Café** (Arrecife, Lanzarote);

La Casa Abajo (Frontera, El Hierro); **La Paneteca** (Lajares, Fuerteventura) y **La Marilería** (Breña Alta, La Palma).





En el capítulo de **cocina Fast Food** lucen esta distinción de soletes, **Amaki Sushi** y. **Bufare Food Café**. (Las Palmas de Gran Canaria); **El Baifo Street Food** (Santa Cruz de La Palma); **Beers**

La Laguna (Tenerife) y **Nanis Burger** (Frontera, El Hierro).

En cuanto a las refrescantes **heladerías** se premia a **Chelado** (Las Palmas de Gran Canaria); **La Gelateria by Royal Hideaway** (Adeje) y **Picacho** (El Médano, Granadilla) en **Tenerife**, además de **Secretos del Sur** (Corralejo, Fuerteventura), **Helados Taburiente** (Breña Alta, La Palma) y **Helathlon** (Matagorda, Lanzarote).

Los **restaurantes galardonados** con los **soletes** 2024 son: **Bochinche La Lechuza** y **Triciclo** (Las Palmas de Gran Canaria); **El Campesino** (Barlovento) y **El Americano El Paso** (Santa Cruz de La Palma); **Ikarus** (Teguise) y **Lays** (Las Puntas) en Lanzarote; **La Pimienta** (La Matanza), **El Empaquetado** (Granadilla), **Guachinche Lala** (La Perdoma), **Lena** (San Andrés); **Terrazas del Sauzal** (El Sauzal), **Chamachete** (Tijoco Bajo) y **Bodegón Guachinche Cas Toñito** (Valle de San Lorenzo), en **Tenerife**.









Las **terrazas canarias** incluidas en esta lista de la **Guía Repsol** son: **Guachinche Aguadora** (El Mocanal), **Kiosko La Maceta** (La Frontera) y **El Rincón** (La Restinga) en El Hierro; **Blue Marlin Ibiza Sky Lounge** Gran Canaria (Meloneras) en Gran Canaria; **La Gaviota** (Barlovento) y **La Marmota** (Tazacorte) en Las Palma, y **El Pirata** (El Médano, Granadilla) en **Tenerife**.

Por último, las **vinotecas** reconocidas con un **Solete** son: **Vinófilos Triana** (Las Palmas de Gran Canaria), **Vinatería Albillo** (Santa Cruz de La Palma) y **El Gusto por El Vino** (Santa Cruz de Tenerife).

Aceite de Orujo de Oliva sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Un estudio abre la puerta a la preparación con [Aceite de Orujo de Oliva](#) de distintos productos horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes o palmeritas.

Las **propiedades sensoriales** son muy similares a las de los productos convencionales, pero con un perfil lipídico más saludable. La [investigación](#) ha sido desarrollada en el **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición** (ICTAN) dentro del programa de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

Investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) han demostrado la viabilidad del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto de grasas saturadas empleadas habitualmente en la elaboración de distintos productos de repostería.

El trabajo “Empleo del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres” ha sido realizado por **María Dolores Álvarez y Susana Cofrades**, científicas titulares del ICTAN-CSIC.



La indagación, ha supuesto la elaboración de cuatro formulaciones de margarinas con distintos porcentajes de Aceite de Orujo de Oliva y su posterior aplicación en la elaboración de masas de hojaldre.

Según han señalado ambas investigadoras, “los resultados de este proyecto han puesto de manifiesto la viabilidad tecnológica del **Aceite de Orujo de Oliva** para elaborar margarinas en sustitución de grasas saturadas presentes en los preparados grasos comerciales, y dirigidas a ser incorporadas en masas laminadas para la obtención de distintos productos finales horneados como **hojaldres, volovanes, croissants, crodots, palmeritas**, etc.”.

Desde el punto de vista tecnológico, las margarinas formuladas han presentado propiedades de plasticidad, texturales,

térmicas, estructurales y organolépticas muy próximas a las que presentan las mantequillas y preparados grasos comerciales para masas de hojaldre. Todas las masas de hojaldre preparadas con las margarinas recién elaboradas presentan un excelente comportamiento frente al horneado.

A nivel sensorial, no se han detectado diferencias entre los atributos sensoriales de los hojaldres preparados con las margarinas que contenían Aceite de Orujo de Oliva y aquellos de los hojaldres elaborados con la mantequilla y el preparado graso comerciales, y todos tuvieron una excelente aceptabilidad global.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio concluye la mejora en el perfil lipídico de todas las margarinas que contienen **Aceite de Orujo de Oliva**. “Los hojaldres preparados con margarinas con un 41% de este aceite, presentaron una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados del 37% en comparación con los elaborados con la mantequilla comercial, lo que constituye una opción mucho más saludable para el consumidor” explican Álvarez y Cofrades.

Tras estos resultados, las **investigadoras** aconsejan, en relación con las condiciones de **procesado**, ensayar la preparación de las margarinas con **Aceite de Orujo de Oliva** a escala de planta piloto e industrial para **optimizar** el proceso de cristalización.

Hojaldres, tortas y magdalenas

Se trata de la segunda investigación dedicada a estudiar la aplicabilidad del Aceite de Orujo de Oliva en repostería. Los

positivos resultados se unen a los del estudio precedente “Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos”.



Ambos estudios se enmarcan en la labor de I+D de ORIVA quien ha confiado el grueso de esta actividad al **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**. “Solo confiando en la principal institución científica de nuestro país conseguiremos tener una bibliografía científica continuada, sólida e independiente que avale las propiedades y **versatilidad del producto**. En un primer momento mostramos su excelente comportamiento en fritura, y ahora estamos probando su gran potencial en repostería” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Gracias a los estudios llevados a cabo por el Instituto de la Grasa (IG) y el **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)** se han conseguido evidencias sobre su interés nutricional y rendimiento en fritura y efectos en salud cardiovascular y prevención de Alzheimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El **Aceite de Orujo de Oliva** es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de alto interés nutricional.

ORIVA, la Interprofesional del **Aceite de Orujo de Oliva**, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la **cadena de valor del producto**. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre **el Aceite de Orujo de Oliva**. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%.

En la última campaña contó con 50 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 625,7 millones de euros. El sector **orujero** es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo -alpeorujo- (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en productos de valor añadido entre los que destacan: **la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes** con aplicaciones en la **industria farmacéutica**, como el hidroxitirosol y otros fenoles.

Coca-Cola acerca sus avances

en digitalización y sostenibilidad al Ayuntamiento de Tacoronte

[Coca-Cola](#), la fábrica, que cuenta con una plantilla de 258 personas es un ejemplo de eficiencia y ha aplicado medidas como la digitalización de operaciones, carretillas guiadas por láser, la optimización del flujo de carga de camiones o el consumo optimizado de agua, logrando reducir en un 20,4%, desde 2019, sus emisiones.

La planta de [Coca-Cola](#) en Tacoronte, ubicada en el núcleo de Los Naranjeros, ha recibido la visita de la alcaldesa de Tacoronte, Sandra Izquierdo, y los tenientes de alcalde José Caro, Tarsis Morales, Eduardo Dávila y Yaiza Díaz, para conocer sus instalaciones y la estrategia de digitalización y sostenibilidad que la compañía está desarrollando actualmente.

La directora de la planta, Alicia Olie, y el jefe de Comunicación, Asuntos Públicos y Sostenibilidad Canarias, Víctor Morales, mostraron a la representación municipal los avances y proyectos en curso que posicionan a la fábrica como un referente en innovación y responsabilidad ambiental. También participaron en la visita el gerente de comercial de Canarias, Jesús Illana; la responsable de Recursos Humanos Canarias, Marcia Delgado y el gestor de Comunicación, Asuntos Públicos y Sostenibilidad Canarias, Armando Gil.

Durante el recorrido la delegación municipal pudo conocer la historia y evolución de la fábrica y de Coca-Cola. La comitiva exploró los diferentes departamentos que integran la sede, donde conocieron las iniciativas y procesos implementados para mejorar la eficiencia y reducir su impacto en el medio ambiente.

La planta de **Coca-Cola** en Tacoronte, inaugurada el 19 de noviembre de 1997, emplea hoy a 258 personas. La instalación abarca una superficie de 36.000 m² construidos y cuenta con un manantial propio, el [pozo Kristal](#), que suministra agua para la producción.



Actualmente, la planta cuenta con cinco líneas de producción: PET, vidrio retornable, latas, bag-in-box y KEG para

hostelería. Se caracteriza por su gran flexibilidad para servir al mercado canario y tiene una capacidad de almacenamiento de 12.000 pallets, 11 muelles y una velocidad de carga de 50 camiones al día.

Innovación y sostenibilidad

La **innovación y la sostenibilidad** son pilares fundamentales de la planta de **Coca-Cola** en Tacoronte. En los últimos años, se han implementado diversos proyectos para mejorar la operativa y avanzar en la gestión sostenible. El **Proyecto Integrum** ha desarrollado una aplicación para la gestión del área de Calidad. Con MLean, se han digitalizado las operaciones de planta y almacén mediante el uso de tablets y carretillas guiadas por láser (LGV). Mientras que el proyecto Transporeon optimiza la gestión del flujo de carga de camiones en almacenes.

En materia de sostenibilidad, **Coca-Cola** se ha comprometido a alcanzar la neutralidad de carbono en 2040, con un objetivo intermedio de reducir un 30% sus **emisiones** en toda la cadena de valor para 2030, en comparación con 2019. Según el informe de **sostenibilidad** de 2022, la planta de Tenerife logró un porcentaje de disminución de las emisiones de GEI del 20,4% respecto a 2019.

Una planta en evolución permanente

Por otro lado, ya en 1997, sobre los terrenos exteriores de la parcela de 53.600 metros cuadrados en la que se ubica la planta, se inició un proyecto de recuperación forestal de especies autóctonas. **Coca-Cola** puso en marcha esta iniciativa que tenía como objetivo la **integración** de la ya desaparecida **vegetación autóctona** debido a la presión agrícola y urbanística.



Este **jardín sostenible**, a día de hoy, ha logrado aumentar la diversidad florística de 30 a 50 especies autóctonas **canarias**, regenerar y consolidar seis ambientes de unidades de **vegetación** potencial, e integrar polinizadores y aves en los ambientes de **vegetación**, entre otras cosas. Es un ejemplo de **acción integradora** con el entorno respetando las tres dimensiones de la sostenibilidad: la ambiental, la económica y la social.

Además, la fábrica de Tacoronte hace llegar el 100% de sus aguas residuales a la depuradora de **Valle de Guerra**. La planta ha puesto en marcha una serie de medidas para ahorrar el agua que utiliza para sus **procesos industriales**, como por ejemplo optimizar el consumo de aclarado final de la pasteurizadora, hacer un seguimiento y control del funcionamiento de la ósmosis inversa con el sistema ROTEC y optimizar el uso del software de control de consumos de agua de las torres de refrigeración.

El Chef Pedro Nel Restrepo: “El Premio Diario de Avisos cierra la portada del libro que empezamos a escribir hace muchos años”.

Por Francisco Belín

El [chef Pedro Nel Restrepo Osorio](#) y todo su equipo no podían ocultar su emoción al conocer, este domingo día 23 de junio, que el establecimiento santacrucero ha sido considerado Mejor Restaurante de los 39 Premios Nacionales “Diario de Avisos”, tal y como apareció publicado en el citado periódico tinerfeño junto al resto de galardonados.

La Entrevista

Fran Belín. – Cuando se enteró que uno de los premios más admirados -Mejor Restaurante de Diario de Avisos- recayó en Etéreo By Pedro Nel tras ser anunciado, tal y como ocurre cada año, al publicarse la relación de galardonados en el rotativo, ¿cuál fue la primera reacción? Aunque suene a topicazo

periodístico.

Pedro Nel. – Esto no se nos pasaba por la mente pero hoy es toda una realidad. Creo que es un reconocimiento de los más importantes en el [mundo gastronómico](#) al que se puede aspirar; en su momento, tuve la oportunidad de conocer a Manuel Iglesias, el fundador de los Premios hoy de ámbito Nacional.

Recuerdo entonces con cariño que me pidió que le explicara qué era eso de una tasca con nivel, que era el formato con el que empecé a trabajar hace muchos años. En mi respuesta hubo mucho de lo que continúa siendo lo que en buena parte rige en el actual Etéreo: elaborar una cocina sencilla pero con un nivel de distinción, una Sala comprometida y vinos y destilados de excelencia.





Después de tantos años nos encontramos con esta noticia, una sorpresa que nos aporta otro sello más de calidad a nuestro trabajo diario y que reconoce el esfuerzo y la dedicación.

Hemos estado unas veces arriba y otras abajo, y conocemos muchas facetas del ámbito gastronómico y la hostelería. Por supuesto que nuestro equipo está más que feliz con este logro.

Fran Belín. – Cada premio es un escalón más, como los Dos Soles Repsol obtenidos este año, y cada uno trasmite un significado especial.

Pedro Nel. – Sin duda e igual de especial es mi agradecimiento hacia esos Premios Nacionales que rozan los 40 años de existencia. Esta gran hazaña para nosotros cierra la portada de un libro que empezamos a escribir hace muchísimos años. Se ha escrito parte de esa historia y este galardón inmenso viene a darle el nombre a ese libro con origen en un cocinero humilde que con perseverancia y la de las personas que le han rodeado viene a completar el título de esa obra vital. Estimo que este reconocimiento está al más alto nivel y recibirlo constituye un orgullo, tal como si recibes la Estrella Michelin o el Sol Repsol.

Fran Belín. – Los premios cosechados hasta hoy suponen un acicate para mantener el nivel. Recibir el Mejor Restaurante “Diario de Avisos” qué va a traer a Etéreo.

Pedro Nel. – Independientemente de cuál sea el reconocimiento, nunca bajamos ni bajaremos la guardia. Lo que está en el currículum ahí figura pero en ningún caso se puede vivir de ello al día siguiente. Estos éxitos del grupo humano vienen a reforzar esos lazos del trabajo colaborativo que afianzamos junto a la estrategia que tiene el compromiso, como ya comenté, de base fundamental.



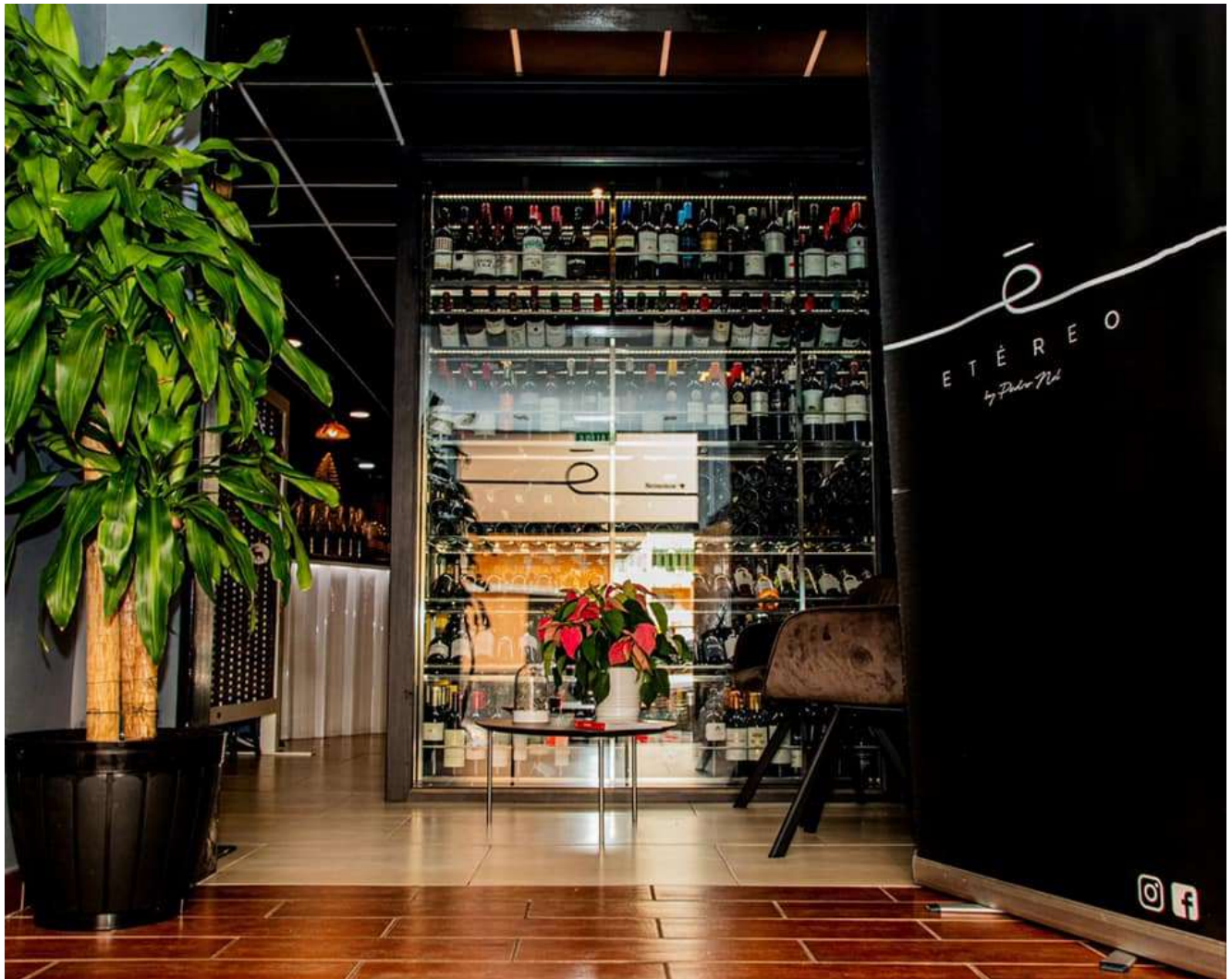


chef Pedro Nel Restrepo Osorio









Genera también, cómo no, esa ilusión especial que hay que tener en todo momento para poder llegar a las cotas de calidad que nos hemos marcado y mantener un proyecto como el de Etéreo en el que jamás nos permitirnos parar, pues siempre estamos en constante evolución.

El reconocimiento, venga de donde venga, es agradable, pero no nos esmeramos en función de que nos reconozcan, que quede claro; estoy convencido que ya el restaurante está bien reconocido. Lo relevante es que lo sea por parte de los que nos visitan y es que eso para nosotros es realmente nuestra razón de ser. De todas maneras, no se puede negar que un galardón como este nos eleva de nivel y nos lleva a jugar en otra liga de la restauración de Canarias y España.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Malaka”

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

[El Malaka](#), es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos viajes gastronómicos de las cocinas del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el *hawker*, en el *warung* o en el *yumcha*, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos, alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.

El pasado sábado, 8 de junio de 2024, **29 Amigos Canarios del Buen Comer**, realizamos nuestra octagésima octava (**90ª**) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al **“Malaka”**, que está situado en la C/ Nava y Grimón, 16, en San Cristóbal de La Laguna, con amplio aparcamiento en la trasera del restaurante y en el Laguna Gran Hotel.

Las especialidades del Restaurante **“Malaka”** son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisi-teces. Dispone de una amplia bodega con más de 60 referencias de distintas denominaciones, con especial selección de vinos canarios y algunos sherry's.



El Malaka

El precio medio oscila entre **30** y **50** euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. Cierra los lunes y los martes a mediodía, y es conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

El Malaka, sus propietarios son Jonay Armas y Leidy Liz.

Jonay Armas, es un gran cocinero de nuestra tierra, con amplia experiencia en restaurantes de estrella Michelin tanto en [Madrid](#) como en Cataluña. Primer canario en obtener dos estrellas Michelin en el restaurante “The Principal” en Hong Kong. Con dilatada experiencia, durante más de 12 años, en diversas partes de Asia, como, Indonesia, India o Hong Kong.

Leidy Liz, es también una excelente cocinera de origen uruguayo, con amplia experiencia en distintos lugares de Asia, como India, Indonesia, o Birmania.

La bienvenida corrió a cargo de **Jonay Armas**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó su brillante carrera profesional, y las características de la cocina del **Malaka**, para terminar, explicándonos los distintos pases del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos. Por su parte, **Antonio Pérez Viera**, felicitó a todos los asistentes, con motivo de estar cumpliendo los **Amigos Canarios del Comer**, sus primeros 12 años de existencia.









A medida que los **29 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



Panadum: Chutney & sambal.



Pani Puri: Papas con chat masala, cebolla morada, chutney de tamarindo



Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.



Aloo Chat: Papa, chutney de cilantro, tamarindo, yogourt, cebolla roja y granada.



Char Siu: Presa ibérica caramelizada en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado



Postre: Torrija Martabak con Kaya y Cocopandan.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Panadum: **Chutney** & sambal.
2. Pani Puri: **Papas** con chat masala, **cebolla morada**, chutney de tamarindo.
3. Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.
4. Aloo Chat: Papa, **chutney de cilantro**, tamarindo, yogourt, **cebolla roja y granada**.
5. Som Tum: **Papaya verde**, zanahoria, cacahuetes, **vinagreta de lima kéfir** y camarón crujiente.
6. Char Siu: **Presa ibérica caramelizada** en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado.
7. Postre: **Torrija** Martabak con Kaya y Cocopandan.

Maridaje

1. Vino blanco “Bento Eco” Verdejo D.O. Rueda.
2. Vino tinto “Viernes” D.O. Bierzo-Mencía.



Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,58** sobre **10**, lo que significa que el Restaurante “El Malaka” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Ajoblanco, gazpacho y salmorejo, los refrescos del verano

Como tantos otros platos de la cocina popular, acaso por considerarlos groseros, sobre las llamadas sopas frías (ajoblanco, gazpacho, salmorejo) no existe unanimidad en cuanto a su lugar de nacimiento ni tampoco en qué momento concreto pasaron a ocupar parte habitual de nuestra dieta. Y aunque su paternidad es algo incierta, la reivindican desde [romanos](#) hasta árabes, ya parece plenamente aceptado que su raíz es andaluza.

Lo cierto es que la receta original no llevaba hortalizas ni verduras de ningún tipo y estaba compuesta únicamente por agua, aceite y vinagre, aunque a veces se añadían ajos o almendras, y que consumían los jornaleros en el [campo](#), posteriormente en las fábricas, para soportar las duras y largas jornadas de trabajo.



No sería hasta el siglo XVI cuando comenzaron a incorporarse productos de la otra orilla Atlántico como el pimiento y el tomate, tomando ese sabor que hoy conocemos. Y fue allá por el siglo XIX cuando la burguesía se rindió a su sabor y aceptó sentarlo a la mesa.

La que se considera primera referencia escrita sobre el gazpacho aparece en el libro 'Tesoro de la Lengua Castellana o española, obra de Sebastián de Covarrubias y Orozco, editado en 1611. También lo cita, un siglo y medio más tarde el repostero real, de los reyes Felipe V y Fernando VI, Juan de la Mata, en su libro editado en 1786, titulado 'Arte de repostería'.

La RAE definió el gazpacho en la primera edición de su diccionario, en 1739, como un “género de sopa o menestra que se hace con pan hecho pedazos, aceite, vinagre,

ajos y otros ingredientes conforme al gusto de cada uno". Se elaboraba sin verduras y era la comida de "pobres y segadores".

Con todo, en esta familia se advierten ligeras diferencias. El milenario ajoblanco, por ejemplo, combina ingredientes modestos y humildes como el ajo, el aceite de oliva y el vinagre, así como el uso de pan y almendras, una amalgama que subraya la fusión de legados culinarios árabes y romanos en suelo español.



El **gazpacho** es una sopa fría que apenas tiene espesor, con una textura que permite tomarlo bebido, mientras que el **salmorejo**, producto de una emulsión, se acerca más a una salsa. Lo habitual es que el gazpacho incluya dentro de su propia **sopa** unos trocitos cortados de **pimiento, cebolla o picatostes**, también dados de pepino. En el caso del **salmorejo** lo más **normal es incluir huevo duro** picado junto a **jamón serrano** en

tacos y bañado con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Todos ellos representan, sin duda, algunos de los tesoros de la gastronomía española. Sencilla, modesta, esta sopa fría es el plato perfecto para disfrutar durante el verano, ya sea en su versión más clásica, como también en las más variadas, innovadoras y atrevidas interpretaciones.

A continuación, algunas propuestas para ir abriendo boca y sofocar el ambiente de bochorno:

El Ajoblanco de **El Coto**. Chary, la cocinera de este restaurante santacrucero, prepara este plato remojando la miga de pan con agua, para a continuación escurrirla y llevarla a la batidora, añadiéndole nueces de macadamia, que le dan una **textura más cremosa, ajo y vinagre** al gusto, incorporando un poco más de **agua fría y aceite de oliva extra**. Una vez la batidora ha hecho su trabajo, el paso final consiste en coronarlo con un tartar de **gamba roja**. Y a comern. (Calle Domingo Pérez Minik, 13, Santa Cruz de Tenerife).

En **San Sebastián 57**, Gazpacho de higo pico. El **chef Alberto González Margallo** echa mano de matices dulces y la acidez inconfundible del **vinagre macho**, yo además de la untuosidad de la **arbequina volcánica**, aceite muy especial que envuelve el paladar: máxima canariedad en una cucharada.



San Sebastián 57, Gazpacho de higo pico

Este **gazpacho** con **gamba canaria**, en forma de tartar, se adereza con el mismo aceite que se utiliza para el gazpacho, actuando así hilo conductor del plato que se remata con un toque ligero de picante y soja. (**Avenida de San Sebastián, 57, Santa Cruz de Tenerife**).

Sin gluten en el **Bahía**. En esta casa, tanto el gazpacho como el salmorejo -que están presentes en el menú durante todo el año, gracias a las benignas temperaturas- son obra de Ana, una malagueña de raíz que en estos casos le toma el relevo a Ramón, el cocinero titular. La elaboración y productos cumplen los preceptos de la ortodoxia, pero con el singular detalle de que ambos platos se elaboran sin gluten, convirtiéndose así en aptos para personas con intolerancias. Un primor. (**Avenida de Anaga, 7, Santa Cruz de Tenerife**).

Salmorejo marinerero en **La Gastrotienda**. La mano de María José

consigue cautivar y sorprender a paladares más diversos con un **salmorejo al estilo tradicional**, pero al que incorpora su jeito personal. Así, en vez de rematarlo con jamón y huevo duro, como marcan los cánones, opta por un sabroso conjunto de pulpo, langostino y salicornia, el espárrago del mar. (**Avenida Embajador Alberto de Armas, local 2, La Laguna**).



Salmorejo mariner La Gastrotienda

Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo. A partir de ingredientes como tomate, ajo, cebolla blanca. **vinagre de Jerez**, **aceite de oliva**, **pimientos rojo y verde**, más pan

blanco, opcionalmente sin gluten, en este restaurante se combinan con distintas frutas, tales como sandía, fresas o manzana verde y se termina con taquitos de jamón. La mesa está servida. **(Calle de San Francisco, 38, Santa Cruz de Tenerife).**



Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo

Nielsen brinda **salmorejo de mango**. El cocinero danés saca a relucir técnica y una buena dosis de creatividad para ofrecer a su clientela un **Salmorejo de mango**, exótica y **sabrosa fruta** que combina con tomate maduro, ajos pequeños, sal, vinagre de Jerez, del bueno, más aceite de oliva virgen. El resultado final, un refrescante placer. **(Callejón del Combate, 9, Santa**

Cruz de Tenerife).



Nielsen Salmorejo de mango

La Fula GastroMar apuesta por el clasicismo. El chef Nacho Solana rinde culto a la cocina tradicional elaborando un salmorejo a base de tomates maduros, pan. aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y sal, rematado con virutas de jamón ibérico, tomateros **Cherry confitados** y un chorrito de aceite. El sabor frente a la innovación. (**Calle Vía Interior Cueva Bermeja, Santa Cruz de Tenerife**).



La Fula GastroMar Salmorejo a base de tomates maduros
PanzaBurro y su **Gazpacho Multivitamínico**. En este local
apuestan por una fórmula que denominan antioxidante. La

apuesta, un **Gazpacho de remolacha, tomate canario** del Sur madurado en mata, cremoso de mango y un delicioso toque de miel de retama. (**Calle Méndez Nuñez, 20, Santa Cruz de Tenerife**).

Foie Grass: ¡disfrutemos de este Manjar de Dioses!

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

El **Foie grass** es un clásico en los aperitivos y entrantes de cualquier menú, especialmente en las celebraciones de Navidad y fin de año. Pero detrás del etiquetado **gourmet** de este producto se encuentra un producto con larga tradición culinaria, por eso ha sido declarado **Patrimonio Gastronómico Europeo**.

Foie Grass en reels

En la actualidad se estas desarrollando una serie de campañas con el fin de informar y promocionar el foie grass europeo a todos los [niveles](#), cofinanciada por la Unión Europea. Bajo el titulo "**El Foie Grass en Reels**", se organizó un encuentro patrocinado por la Asociación Interprofesional de las **Palmípedas Grasas** (Interpalm), en la que están [representados](#) todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras en nuestro país (ganadería, sacrificio, despiece y transformación).



Foie Grass

La visita se realizó en la comunidad foral de **Navarra**, una de las históricas del foie grass español, y una de las cinco regiones productoras de **Foie Gras** en nuestro país, donde descubrimos las distintas fases de producción de esta vianda única que es patrimonio gastronómico europeo.

En la localidad de Lerín, es dónde se ubican las granjas de cría, recría y cebo, así como una planta de despiece. Y después estuvimos en Vera de Bidasoa, donde pudimos conocer con todo tipo de detalle uno de los principales transformadores de **Foie Gras** y derivados de pato de nuestro país para conocer el proceso de transformación y conservas.

Seguridad Alimentaria

El consumo del **foie grass** se ha ido universalizando. El peso de la producción del foie grass europeo en el mercado mundial es concluyente, ya que supone el 90% del total. **Francia** lidera el ranking de países productores. En **España** la industria se ha

extendido con premura y ocupa el cuarto lugar, con 525 toneladas en el último año, detrás de Hungría y Bulgaria, y somos el segundo consumidor a nivel mundial, solo aventajado por Francia.



El sector en España es relativamente joven pero muy dinámico, la producción se localiza principalmente en las zonas de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

Las empresas españolas trabajan cumpliendo estrictamente la normativa legal, garantizando el bienestar animal y asegurando un producto de la más alta calidad. Esta política ha conseguido que el foie grass este considerado uno de los mejores por sus controles en seguridad alimentaria y animal, cumpliendo a rajatabla lo que marca la UE.

En este sentido el presidente de Interalm, Enrique de Prado,

nos comenta que” el foie grass español cumple con las directrices marcadas por las autoridades comunitarias”.

Llevamos varios años trabajando para que la sostenibilidad medioambiental, social y económica sean pilares principales en nuestras producciones y todas las empresas de nuestra asociación cumplen rigurosamente con la reglamentación nacional y europea en todas las fases de producción.

Y añade” y además nuestro profundo compromiso con el bienestar animal, aplicando las buenas prácticas en explotaciones de palmípedas grasas para la producción de foie gras y productos derivados del pato, que estamos recogiendo en un código”.

“No podemos olvidar que nuestra actividad también contribuye a fijar la población y dinamizar la economía de las zonas rurales de España, donde se localizan todas las granjas”.

Las empresas españolas del sector exportan cerca del 10% de la producción, alcanzando 40 países distintos. Esto generó un valor de 4,1 millones de euros, de los cuales 2,638 millones se deben a los países de la UE y 1,462 millones en países terceros, en el 2023. A nivel nacional las ventas en el 2023 lograron la cifra de 55,5 millones de euros, lo que supone un 7% más que en el 2022, de los que el 70 %, unos 39 millones corresponden a ventas al canal Horeca.

Fija población

En España, la producción del foie gras se encuentra primordialmente en las zonas rurales de las comunidades de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón. Con

lo cual el tener lugar esta actividad en estas áreas, favorece a fijar población y activando la economía en los pueblos de estas comarcas, generando 1.200 empleos directos e indirectos.

En 2023 en España se criaron 919.143 patos, lo que supuso una producción de **525 toneladas de foie gras**, pero además comercializa el resto de productos que se obtienen del pato y que son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional, tal y como demuestran las exportaciones. En cuanto al consumo en fresco, **España** ocupa la segunda posición a nivel mundial en 2023, con más de 3.300 toneladas (65 g/hab), por detrás de Francia, que lidera el ranking mundial con 18.300 toneladas (275 g/Hab).



El resto de los productos que se obtienen del pato son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional: **magrets, jamón, grasa**, etc. La versatilidad del producto hace que se pueda incluir en infinidad de recetas y son legión los cocineros que lo reseñan en sus cartas.

La producción de foie grass en la **Unión Europea** sigue siendo extensiva, al aire libre y, a menudo desarrollada por empresas de carácter familiar.

Además, un foie grass es necesariamente el hígado sano de un pato, robusto y saludable, criado según la tradición, y conforme a la [normativa vigente](#). El foie grass debe provenir de patos engordados de manera que alcancen un peso mínimo de 300 gramos, tiene una forma triangular con un lóbulo mucho más grande que el otro y color amarillento, su sabor y aroma resultan fuertes y penetrantes, con un apreciable punto de acidez.

Mulard

Las **granjas españolas** reciben principalmente **patos Mulard** con un día de vida procedentes de Francia y a los dos o tres meses comienza su alimentación forzada en la denominada “fase de cebo”. Durante este periodo previo al **sacrificio**, que dura entre 10 y 18 días, los animales viven en naves abiertas y en plena libertad.

Este **pato de la raza” mulard”**, es un híbrido estéril, obtenido a partir del cruce de un macho criollo (Muscovy) con una hembra Pekínesa. Además, este cruce engendra un patito rústico que se desarrolla rápidamente. Además, tiene la capacidad de producir una **carne particularmente sabrosa**, además se usan más comúnmente para criar mulards debido a la alta producción de carne de la raza, y ideales para producir un **excelente foie grass**.

En 2023 se sacrificaron en **España** un total de 919.143 patos para la producción, según datos proporcionados por la **Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas** (Interpalm), la mayor parte de esa producción se queda en España, ya que a pesar de ser uno de los cinco únicos productores que quedan en Europa, junto con Francia, Bélgica, Bulgaria y Hungría, España es también una de las principales

clientelas a nivel mundial. Más allá de Europa, también son grandes productores EEUU, China y Canadá.

Procesos

Desde la eclosión hasta el final del crecimiento de las palmípedas, es la parte más larga de la vida del animal, de 10 a 15 semanas dependiendo de la especie. En esta fase, las palmípedas tienen un acceso sistemático a un recorrido al aire libre.

Este acceso a recorridos exteriores durante el 90% de la vida de los animales hace de la cría al aire libre una característica fundamental del método de crianza de las palmípedas de foie gras.

Los criadores están orgullosos de esta particularidad que desean mantener a pesar de los riesgos, exigencias y adaptaciones necesarias que esto conlleva (dispositivos para evitar posibles ataques de depredadores, medidas estrictas de bioseguridad destinadas a prevenir y combatir riesgos sanitarios como la influenza aviar, etc.).

La fase de engorde que es la fase final de la cría y dura de 10 a 16 días, dependiendo de la especie. Las palmípedas presentan características anatómicas particulares (posible alineación del pico y del cuello gracias a la ausencia de glotis cartilaginosa, elasticidad de las paredes del esófago...) que les permite tragar rápidamente grandes cantidades de alimentos como peces grandes o ranas y las predisponen a la fase de engorde en la producción de foie gras. Las palmípedas tienen una anatomía muy diferente a la de los humanos y por lo tanto no se puede comparar con ellos.



Para preparar a los animales para la fase de cebo, se da una transición que permite acostumar al animal a alimentarse por comidas, desarrollando así su aptitud a engordar.

Concluida la fase de transición, los animales adultos son colocados en instalaciones especializadas para el cebo. La alimentación asistida consiste en alimentar a las palmípedas manualmente por profesionales cualificados con conocimiento y destreza en la materia.

Únicamente los patos adultos sanos (de 10 a 15 semanas), tras el período de alimentación a voluntad, recibirán alimento dos veces cada 24 horas, durante aproximadamente 12 días, en el caso de los patos y 16 días para las ocas, esta ración consistir á en llenar el buche.

Varios estudios científicos han demostrado que la alimentación asistida no estresa las palmípedas, gradualmente se acostumbran a recibir estas comidas que les proporcionan un estado de saciedad. Esta fase representa el 10% del tiempo de la cría de los animales.

El foie gras es un órgano totalmente sano, después del engorde, cuando un pato se vuelve a poner en libertad, su hígado recupera su peso inicial en pocos días sin modificar sus funciones fisiológicas. Esta reversibilidad del engorde es idéntica a la que ocurre naturalmente cuando un ave ha agotado sus reservas de grasa tras un largo viaje migratorio.

Concurso La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana en Cangas del Narcea

El municipio asturiano de **Cangas del Narcea** será el anfitrión del concurso **La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana**, que se celebrará el próximo 8 de junio en el marco del **I Festival Brasas del Narcea**. Este evento tendrá lugar en el histórico **Prao del Molín**, donde los asistentes podrán disfrutar de una jornada de asados y actividades gastronómicas.

Competencia y Proceso del Concurso

En el **Prao del Molín**, doce finalistas se enfrentarán en sus boxes de cocina para elaborar sus parrilladas con carne de **Ternera Asturiana** como ingrediente principal. Cada participante deberá preparar cuatro parrilladas: una para [exposición](#) y tres para la cata del jurado, a quienes deberán explicar el concepto de su creación. El tiempo de ejecución será de 30 minutos.

Jurado y Criterios de Evaluación

La **Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana** será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación, que evaluarán aspectos como la realización técnica, presentación, manejo de las brasas, trinchado, sabor, calidad, punto de cocción, temperatura interior del producto y acompañamientos.



La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación

El jurado estará compuesto por prestigiosos cocineros y

críticos gastronómicos, entre ellos **Iñigo Urrechu, Sergio Fernández, Pepe Ron, Sergio Rama, Pepe Chuletón, Eufasio Sánchez, Juan José Suarez y Rubén Díaz**. La dirección técnica estará a cargo del chef **Juan Pozuelo**, director de **Gastronome 360**.

Objetivos del Festival

El concurso y el festival tienen como [objetivo difundir](#) la cultura de la carne, poniendo en valor las parrilladas y posicionar a **Cangas del Narcea** como un destino de turismo gastronómico tanto regional como nacional.

El alcalde **José Luis Fontaniella** destacó: “Queremos compartir con el mundo este producto único y que quienes nos visiten sepan que en cada propuesta gastronómica con **Ternera Asturiana** se incluye un modo de vida único”.

Participación y Actividades

Cangas del Narcea cuenta con 750 explotaciones ganaderas que crían alrededor de 25.000 reses de **Ternera Asturiana**, conocida por su calidad, ternura y jugosidad. La presidenta de la **IGP Ternera Asturiana, Isabel de la Busta**, señaló: “Cangas del Narcea es el concejo asturiano con el mayor número de ganaderías inscritas en **Ternera Asturiana**”.



El festival también contará con la participación de vinos **DOP Cangas**, **IGP Chosco de Tineo** y **Miel de Asturias**. Habrá ponencias y showcooking que añadirán atractivo al evento, según destacó **Nacho Sandoval**, director de **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**.

Evento para Todos

El **Festival Brasas del Narcea** se vivirá en las calles con una parrillada popular y un programa de actividades lúdicas que pondrá de relieve el potencial económico del suroccidente asturiano. La edil de Festejos, **Alba García**, afirmó que se dispondrán mesas a lo largo de la villa para más de medio millar de comensales.

El presidente de la Junta Local de Hostelería, **José Manuel García**, subrayó: “La gastronomía del suroccidente asturiano puede presumir de unos [productos de gran calidad](#) que permiten a los restaurantes de la zona presentar propuestas únicas que hablan de la identidad de esta tierra”.



El **Festival Brasas del Narcea** y el concurso **Mejor Parrillada de España** son una iniciativa del **Ayuntamiento de Cangas del Narcea**, en colaboración con la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**, con el patrocinio de **IGP Ternera Asturiana**.

¡No te pierdas esta celebración de la mejor carne y las parrilladas en el corazón de Asturias!

Il Papagallo del Hotel Botánico & The Oriental Spa

Garden ofrece una experiencia gastronómica única en su espectacular terraza

El restaurante Il Papagallo ha reabierto su espectacular terraza. El restaurante italiano del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden prepara un menú especial de reapertura.

Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única en el que se une el auténtico sabor de la comida italiana con unas [vistas espectaculares](#) al mar en su amplia terraza. Todo esto acompañado del clima privilegiado de la primavera canaria.

Los clientes que acudan a **Il Papagallo** desde hoy hasta el 16 de junio podrán acceder a su menú especial, compuesto por una carta llena de platos únicos con ingredientes frescos de la más alta calidad. El menú incluye 3 opciones de entrante y plato principal, a lo que suma su delicioso tiramisú.

El restaurante Palmera Real también tendrá importantes novedades

El restaurante Palmera Real, que destaca por su espectacular terraza rodeada de naturaleza junto a la amplia piscina del hotel, prepara un almuerzo especial para el **Día de Canarias**. El menú permite disfrutar del auténtico sabor de la [cocina del archipiélago](#) en un entorno idílico a la sombra de las palmeras. Un plan fantástico para disfrutar de esta festividad.



Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única

Asimismo, por tan solo 45 euros, el **restaurante Palmera Real** ofrece una opción ideal de almuerzo con su menú ejecutivo con una amplia selección de entrantes y platos principales compuestos por ingredientes frescos de la mejor calidad. Todo esto acompañado del cálido sol y el canto de los pájaros proveniente de los hermosos jardines tropicales del hotel.

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden cuenta con 4 restaurantes de una calidad sublime que hacen de este establecimiento de gran lujo una alternativa perfecta para amantes de la gastronomía que quieren disfrutar de un

viaje culinario único por la cocina asiática, mediterránea y local.



Restaurante Palmera Real

Su atractiva propuesta gastronómica, unida a la excelencia de sus habitaciones, el nombrado en 6 ocasiones como mejor spa de hotel de Europa y el Mediterráneo, y otros muchos atractivos, han hecho merecedor al **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** de un sinfín de reconocimientos internacionales.

Del Campo a la Mesa: Chefs

españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato

sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

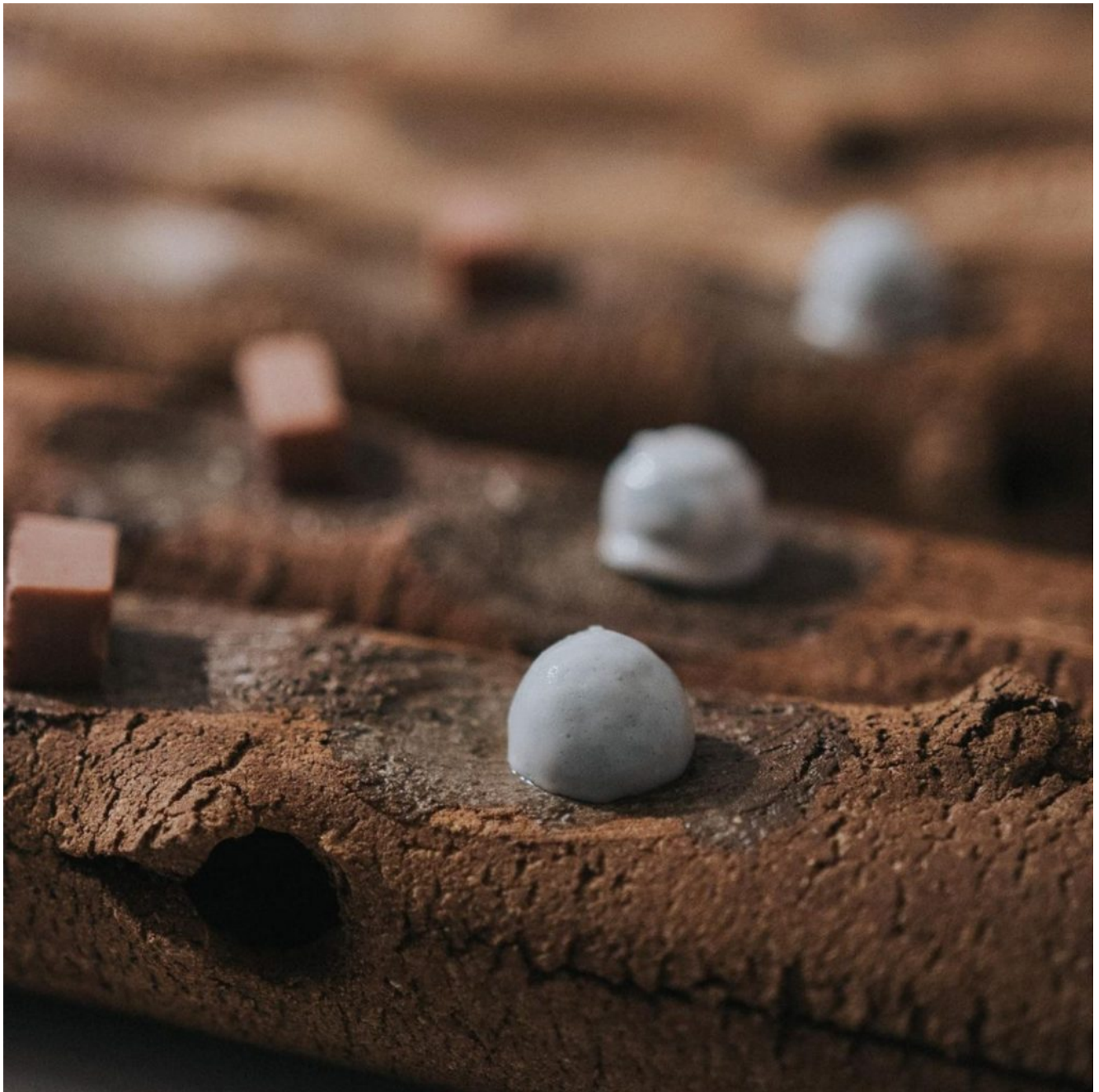
Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.









¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.