

Panadería de Alto Nivel: Taller con Florindo Fierro en Mario Bake's, Tenerife

Justo al comienzo o justo al final de Santa Úrsula, se encuentra un rincón donde el arte de la panadería adquiere un nivel que es y será apreciado por los fanáticos del pan.

Mario Bake's, una panadería, un obrador que ha conquistado paladares con su enfoque meticuloso y aprecio por la tradición, es un faro de la panadería artesanal en la isla.

En esta entrevista exclusiva, la cual podemos decir que se convirtió en una magnífica y breve Master Class, conoceremos el oficio de Mario Torres, un empresario, cocinero y panadero visionario que está al frente de esta apasionante empresa de panificación. Su enfoque combina la profesionalidad con un toque artesanal arraigado en su experiencia como panadero.

Con un [compromiso inquebrantable](#) con la calidad y una incesante búsqueda de la excelencia, Mario comparte sus perspectivas sobre la panadería como una verdadera forma de arte culinario.



Mario Torres

Además, nos acompaña Florindo Fierro, un [maestro panadero](#) de renombre que ha dejado una marca indeleble en el mundo de la panificación. Su colaboración con Mario Bake's trae consigo un flujo de nuevas técnicas y una riqueza de conocimiento que promete llevar la experiencia de panadería a nuevas alturas.

Aromas, texturas y sabores definen la esencia de Mario Bake's, donde la pasión por el pan se convierte en una auténtica obra maestra culinaria.

Mario Torres. La Entrevista –

Canariasgourmet! – ¿Qué motivó a Mario Bake's a buscar la colaboración de un maestro panadero de renombre como Florindo Fierro para mejorar la elaboración de pan en su panadería?

Mario Torres. – Una estrecha colaboración y amistad que nos une con Dulpan ha sido la causante de esta excelente iniciativa de tener un taller en nuestro obrador con este maestro de la panadería como es Florindo Fierro. Así que, gracias a Josue y Carolina de Dulpan y ese gusanito de aprender cada vez más y buscar una óptima calidad en lo que hacemos en Mario Bake's.

Este taller marca el décimo en el que participo en este tipo de elaboraciones. Para mí, es de suma importancia tener la perspectiva de diferentes maestros panaderos. Aunque repitas la misma técnica, cada uno aporta diferentes enfoques que, al final del día, perfeccionan tus propias habilidades. Esos pequeños detalles son los que realmente afinan tu técnica.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles fueron las principales áreas de enfoque durante el taller impartido por Florindo Fierro en Mario Bake's y cómo espera que impacten positivamente en la marca Mario Bake's?

Mario Torres. – El enfoque se centró en distintos tipos de panes, como el Pan Candéal, característico de la zona de Castilla León en España. Este pan se elabora con harina de trigo Candéal y tiene una hidratación muy baja.

Siempre había tenido interés en aprender a hacerlo, pero nunca lo había intentado debido a que no disponía de una refinadora. Sin embargo, gracias a la generosidad y versatilidad de las técnicas de este maestro, pudimos utilizar la laminadora, la misma máquina que usamos para las masas laminadas, los hojaldres, los croissants y otros productos, para refinar el "Pastón". De esta manera, logramos elaborar nuestros primeros Panes Candéal, los cuales hemos hecho en varias ocasiones.

Como te mencioné, este pan tiene entre un 45 y un 50 por ciento de hidratación, con una corteza muy marcada, similar a la "piel de cocodrilo". Nos enfocamos principalmente en este tipo de panes y también en las 'Cocas', que fueron otra parte importante del taller.

Las cocas son de alta hidratación. En este caso, se trataba más bien de una 'torta saladilla', como la llaman en Málaga, o una 'torta Antequera'. Utilizamos aceites más neutros, como el de girasol, ya que no afectan tanto al sabor como lo haría el aceite de oliva.

De esta manera, obtenemos un pan de origen árabe, plano y que recuerda un poco a una schiacciata de Florencia o a una focaccia, ya que los panes del sur de España tienen esa influencia árabe de panes planos untados en aceite."



Canariasgourmet! – La panadería moderna ha experimentado una tendencia hacia métodos más artesanales y el uso de ingredientes más saludables. ¿Cómo planea Mario Bake's implementar estas tendencias en su oferta de productos?

Mario Torres. – El pan ha sido un alimento fundamental a lo largo de siglos en la historia de la humanidad y seguirá siéndolo. Es cierto que estamos regresando a la elaboración de pan con cultivos ecológicos y utilizando masas madre tanto líquidas como sólidas, tal y como se ha hecho desde siempre en la panificación.

Lo que también es cierto es que hoy en día contamos con la bendición de la tecnología, lo que nos permite ser más productivos y aprovechar mejor el tiempo. Esto se traduce en una mayor eficiencia para nosotros, los panaderos. Ya no es

necesario empezar a trabajar a la una de la mañana, como solía decirse en el pasado.

Ahora, lo que hacemos es implementar sistemas informáticos en nuestras cámaras, lo que nos permite programar los tiempos de fermentación, controlarlos y asegurarnos de que el pan y las masas estén listos en el momento óptimo para llevarlos al horno.

Logramos esto a través de un proceso de 'ensayo y error' para establecer tiempos de fermentación a una temperatura específica. Por lo general, esto oscila entre 16 y 18 horas a 5 grados, con una fermentación controlada en frío. Además, la tecnología nos permite programar los hornos.



En nuestro caso, utilizamos un 'horno de suela', como se hacía antiguamente, cocinando sobre una piedra. Esta combinación se fusiona con el horno de la marca Salva, conocida como la 'Ferrari' de los hornos. Esto nos permite precalentarlo y tenerlo listo a una hora que coincide con el punto de maduración óptimo de nuestros panes preformados y fermentados

en canastos.

Es importante destacar lo maravilloso que es fusionar la artesanía con la tecnología. Nunca renunciamos a nuestro enfoque artesanal en la panificación, utilizando los mejores ingredientes. Sin embargo, la tecnología nos apoya y te aseguro que obtenemos resultados espectaculares.

Canariasgourmet! – Como resultado de la colaboración con Florindo Fierro, ¿han surgido nuevas recetas o técnicas innovadoras que planean incorporar a la selección de panes de Mario Bake's?

Mario Torres. – “Una de las técnicas que aprendimos con Florindo está relacionada con las masas madre; aprendimos a lavarlas. Permíteme explicarte mejor: una vez que tenemos la masa madre lista para usar, es sorprendente lo que se logra al añadirle una cantidad de agua que será utilizada en la fórmula de amasado del pan.

Esta se agrega a la amasadora y se ponen en movimiento los brazos o el ‘Rabo de cochino’, dependiendo del tipo de amasadora. La idea es que el agua se mueva, lo que resulta en su oxigenación, lo cual es totalmente opuesto a la acidez. Al hacer esto, eliminamos la acidez de la masa madre, por eso le decimos que la ‘lavamos’.



Esta técnica implica añadir agua fresca, en este caso, masa madre líquida, que es la que normalmente se utiliza. Puedo decirte que esta técnica de lavado fue una de las cosas más

importantes que pudimos aprender de este maestro, como lo es Florindo Fierro.”

Canariasgourmet! – ¿Cómo cree que esta colaboración con un experto en panadería como Florindo Fierro ha elevado la calidad y diferenciación de los productos de Mario Bake’s en el mercado?

Mario Torres. – “Todo lo que implica aprender nuevas técnicas de panificación al final nos lleva a obtener un producto de muchísima más calidad. Estamos estandarizando un sistema y buscamos minimizar los fallos, ya que, si hablamos de hacer pan, ya sabemos cómo hacerlo.

Lo que sucede es que cuando no se hace pan a diario y tienes la masa madre inactiva, y tienes que reactivarla, debes controlar la acidez de manera cuidadosa, especialmente si la masa madre ha estado sin ser refrescada durante uno o dos días, ya que esto podría resultar en irregularidades o inconsistencias en cuanto a la calidad del pan a la que la gente está acostumbrada.

Es cierto que el pan de masa madre siempre tendrá acidez, pero buscamos una acidez láctica suave, nunca una acidez acética. Las técnicas que aprendimos con Fierro, como el lavado de la masa madre, nos permiten tener las masas madres en cámara, aguantar un día, luego refrescarlas y prepararlas para el día siguiente.

De esta manera, evitamos los puntos de acidez y minimizamos los fallos. Esto ha sido fundamental en esta visita del maestro Fierro.”

Canariasgourmet! – A medida que Mario

Bake's avanza hacia una elaboración de pan más mejorada y enfocada en las tendencias actuales, ¿cómo espera que esto influya en el reconocimiento y posicionamiento de su panadería?

Mario Torres. – Esto ha sido la continuidad de una estrategia que comenzó hace tiempo, buscando una filosofía de calidad, de valor añadido, de diferenciación.

“Queremos que la gente nos perciba, ya sea en El Calderito de La Abuela, La Bodeguita de Enfrente o Donde Mario, como una empresa familiar que apuesta de manera fehaciente por la calidad, pero sobre todo por la consistencia de nuestros productos. Además, deseamos que se nos vea como un producto muy diferenciado.



Hemos adoptado un enfoque de integración vertical, que consiste en retroceder en la cadena de producción y elaborar

nuestras propias materias primas, preferiblemente utilizando nuestros propios ingredientes, tal como lo hacemos con el vino y los productos de nuestra huerta. En el caso del autoabastecimiento de trigo, sabemos que es un poco más complicado, pero no descartamos la posibilidad de comprar trigo local en el futuro y molerlo nosotros mismos utilizando algún sistema de molienda.

Esto sería en pequeñas cantidades, pero estamos considerando hacerlo. De hecho, en este momento estoy en la búsqueda de un molino para quizás producir alrededor de cinco kilos, suficientes para elaborar entre 10 y 15 panes con ingredientes locales, algo que realmente valoramos: la autenticidad local, los ‘kilómetros 0’.”

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

El pasado sábado, 30 de septiembre de 2023, 31 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra octagésima tercera (83ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca Pimienta Negra”, que está situado en la calle Ismael Domínguez, 153, en la

casa más antigua de Tacoronte que data de 1.600 y catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC), que dispone de distintas estancias así como, de una terraza ideal para catas de vinos, conciertos, cuentacuentos o cualquier otro tipo de celebraciones.

La **“Tasca Pimienta Negra”** es un restaurante diferente y con mucho encanto, que abrió sus puertas hace 12 años, que se caracteriza por su estilo clásico y por su decoración única y mágica, que varía según la época del año, como, por ejemplo, en Halloween, en Navidad o en San Valentín, y que sorprende a todo el que lo visita.











Dispone de una amplia carta de platos elaborados con productos de primerísima calidad. Sus especialidades son: la Tosta Frutti di Mare, las albóndigas de pescado, la ensalada de piña asada con aguacate, los langostinos crujientes, etc.

Tasca Pimienta Negra

El Restaurante “**Tasca Pimienta Negra**” dispone de una [amplia bodega](#) con más de 100 referencias de vinos de distintas denominaciones de origen, con especial atención a los vinos canarios

El precio medio oscila entre 30 y 35 euros por persona, lo que, dada

la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los lunes y los martes todo el día, así como, los domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.











Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

Al frente de los fogones, **Samuel González Khoury**, es un excelente profesional, que desde niño aprendió los secretos de cocina de las expertas manos de su madre y de su abuela, hasta que se introdujo en el mundo de la restauración trabajando en varios restaurantes y hoteles, para finalmente decidir montar su propio establecimiento.

Maestro en la cocina tradicional, aunque con lo que disfruta de verdad es investigando, creando y reinventando platos, para deleitar

el paladar de su amplia clientela.

La bienvenida corrió a cargo de **Samuel**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó los orígenes y la evolución del restaurante, para, terminar explicándonos los distintos platos y los vinos del menú seleccionado, [agradeciéndonos la elección](#) de su restaurante para realizar otra de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.



Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos. Tasca Pimienta Negra



Pan. Tasca Pimienta Negra



Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo. Tasca Pimienta Negra



Sándwich de berenjenas con crema de setas. Tasca Pimienta Negra



Solomillo de cerdo con virutas de foie. Tasca Pimienta Negra



Surtido especial. Tasca Pimienta Negra

A medida que los **31 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.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos.
- Escacho de batata con almogrote gomero y reducción de Pedro Ximénez.
- Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo.

- Sándwich de berenjenas con crema de setas.
- Solomillo de cerdo con virutas de foie.
- Postre: Surtido especial.

Maridaje



Vino blanco "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.



Vino tinto "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.

Agua, café o infusión.

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

La **nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,09 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Al mando del chef Pedro Nel Restrepo, el establecimiento capitalino ha logrado situarse como ganador del premio “Lo Mejor de lo Mejor” gracias a “las excepcionales reseñas y calificaciones que, por norma común y de forma constante, recibe de los visitantes”.

“Enhorabuena por el merecido premio. Lo Mejor de lo Mejor de Travellers'Choice que ha conseguido. Cada año reconocemos los restaurantes favoritos de los

clientes alrededor del mundo en función de las opiniones y puntuaciones recopiladas. Sus opiniones e historias compartidas le ayudaron a asegurarse esta victoria”.

Es parte del mensaje que recibió el chef Pedro Nel Restrepo con el que Tripadvisor le comunicó esta semana que formaba ya parte de “The Best of the Best” Travellers’Choice 2023. Un reconocimiento del todo relevante teniendo en cuenta el volumen de usuarios de la marca y alto grado de influencia mundial entre los usuarios de la restauración.

En dicha misiva, se comunica al jefe de cocina colombiano-chicharrero que se ha clasificado entre el uno por ciento de los mejores restaurantes de todo el planeta. Estos galardones subrayan la excelencia de los destinos, hoteles, restaurantes y actividades que destacan como las favoritas de los viajeros; todo ello está basado escrupulosamente en las reseñas y opiniones recopiladas de comensales de todo el mundo en Tripadvisor durante un período de doce meses.



El chef Pedro Nel Restrepo

Al recibir la noticia, Pedro Nel Restrepo aseveró que “la alegría es inmensa, como resulta lógico, pero también reconozco que constituye la causa-efecto de un trabajo muy

riguroso de todo el equipo de Cocina y Sala, hasta el punto de ser puntillosos en nuestra labor de agradar y ofrecer una grata experiencia a los comensales. De hecho, este galardón internacional sirve de combustible para no desviarnos ni un milímetro de nuestros objetivos, en los que no se renuncia nunca a una alta calidad”.

“Es un honor y privilegio-puntualizó- haber recibido este premio tan especial y agradecerlo, sobre todo, a mi equipo y familia”.

Etéreo y el compromiso con la excelencia.

Cabe recordar que, entre otros reconocimientos, Etéreo By Pedro Nel, luce hoy un Sol de la Guía Repsol y es Recomendado por la Guía Michelin. Además, fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias de la Guía Qué Bueno.

“Lo Mejor de lo Mejor 2023” en los Travelers’ Choice, según los favoritos de los viajeros para el año 2023, se basa en un concepto fundamental.” La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”. (sic)

“Felicitaciones a los ganadores del premio Lo Mejor de lo Mejor de Tripadvisor 2023”, afirmó John Boris, director de Crecimiento de Tripadvisor. “El resurgimiento del viaje que hemos visto durante el último año ha aumentado aún más la competencia.



Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Clasificar entre los Mejores de los Mejores demuestra que han brindado experiencias ejemplares a quienes más importan: sus huéspedes. Con expectativas cambiantes, escasez continua de mano de obra y costos en aumento, esto no es una tarea fácil y continuamente me impresiona la resistencia y la capacidad de adaptación de la industria de la hospitalidad. ¡Brindemos por otro año exitoso!".

Cinco años al alza.

El chef Pedro Nel Restrepo supervisa los ámbitos de la Cocina y la Sala, de la que es gran conocedor por experiencia propia, junto a Bibiana Sarria al frente y también en la repostería, junto a la directora Olga Esanu, que sincroniza un equipo profesional con alta formación. Además, la cocina sube peldaños de excelencia, todavía más sumando al proyecto al chef Camilo Galindo, 'mano derecha' de Pedro Nel Restrepo.

Cinco años de cocina sabrosa, sugerente y con la sutileza de una versatilidad coquinaria definitoria que han brindado la oportunidad de obtener otro galardón más para Etéreo. Por otro lado, la atención sobresaliente al público es, de forma irrenunciable, una de las máximas de este feudo culinario santacrucero.

Aday Martín: Un año de preparación para volver a Sueca con la mejor paella

Sueca se encuentra en el corazón de la **región valenciana**, un pueblo impregnado de la esencia más auténtica de la cocina mediterránea. Desde hace décadas, **Sueca** ha sido el epicentro del arte culinario gracias al **Concurso Internacional de Paella Valenciana**, una competencia de renombre internacional que exalta el inconfundible sabor de esta icónica receta. El primer concurso de paellas en **Sueca** se celebró en el año 1961.

Desde entonces, el certamen se ha convertido en una tradición muy importante en la localidad y ha ganado renombre a nivel nacional e internacional. Cada año, chefs y amantes de la gastronomía se reúnen en **Sueca** para participar en este evento tan destacado. Este certamen ha sido un escenario donde la creatividad y la tradición se fusionan en cada plato.

Las normas del concurso son estrictas y requieren un nivel de habilidad culinaria excepcional. Cada participante se enfrenta al desafío de elaborar una paella que cumpla con los más altos estándares de autenticidad y sabor, utilizando ingredientes frescos y locales.

La competencia es una verdadera prueba de maestría, donde cada detalle, desde la elección del arroz hasta el punto exacto de cocción, es crucial para alcanzar la perfección paellera.



Sueca Concurso Internacional de Paella Valenciana

En esta edición, destaca la participación de **Aday Martín**, el único representante canario en la contienda, quien vuelve por segunda vez para deslumbrar con su destreza paellera. Su presencia no solo enriquece el certamen, sino que también subraya la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria.

Acompáñanos en esta entrevista para descubrir la historia y motivaciones que impulsan a Aday Martín a llevar el sabor de las **Islas Canarias** a este escenario de talla mundial.

Aday Martín: La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser el único canario compitiendo por el título de mejor arrocerero del mundo en el Concurso Internacional de Paella Valenciana?

Aday Martín. – Los sentimientos son varios, pero sobre todo estoy orgulloso de representar a mi tierra por segundo año consecutivo, otro es de mucha satisfacción y no es para menos, es un premio que por el solo hecho de estar ahí, uno dice de corazón que ha valido la pena tantas horas de trabajo y esos muchos días de estar alejado de mi familia, además de todo el esfuerzo y las ganas que pongo en cada paella que hago, esto para tratar de siempre estar entre los mejores.

También me siento muy motivado por qué volveré a estar en la [meca](#) (**Valencia – Sueca**) junto a todos esos maestros arroceros, mis mentores, críticos gastronómicos, agricultores etc., etc. ... muchos sentimientos encontrados como te dije.

Sueca la primera nominación

Canariasgourmet! – ¿Qué te inspiró a dedicarte a la cocina y, en particular, a la elaboración de paellas?

Aday Martín. – En primer lugar mi madre es mi [primera inspiración](#). Desde que tengo uso de consciencia solo tengo recuerdos de mi madre dentro de sus cocinas aprendiendo de

ella cada receta, siempre en los fogones hasta día de hoy.



Aday Martín: Este año ha sido una preparación total para volver a Sueca

En las paellas me inspiró una marisquería familiar muy conocida en Tenerife y sus productos, **Nicomedes**. Después vino **“Como en Casa”** realizando videos elaborando 18 arroces a la vez, una carta con más de 15 arroces diferentes todos con mucha calidad de productos y elaboración, seguido viene **“La Basílica”** en **Candelaria** donde hacemos una cocina en el comedor un showcooking diario con 15 fuegos y es donde llega la primera nominación.

Canariasgourmet! – Cuéntanos sobre la evolución de tu técnica y estilo en la preparación de paellas a lo largo de los años.

Aday Martín. – Pues primero planto las bases con los fumet y los caldos que me enseñó mi madre, luego viene **Nicomedes**, y te puedo asegurar que lo que encuentra un cocinero ahí es un producto del mar con una calidad increíble. Empiezo a tener cada vez más contacto con el que es mi padre gastronómico hoy en día, **Pedro Pacheco** de **“La Casa del Turrón”** y es él quien pone en mis manos por primera vez los granos de **Rafael Mañéz** de ciudad de **Sueca**, para mí uno de los mejores granos de arroz del mundo.

Con los años empiezo a fijarme y a diferenciar cada una de las variedades que utilizo según el arroz que vaya a cocinar y, al estar en contacto diario con **Pedro Pacheco**, esto se ha convertido en toda una pasión y aún más cuando hablo a diario con **Rafa**, nuestro agricultor.



Tengo que mencionar que luego vienen los mentores tales como **Adolfo Cuquerella** y me sigo fijando en ellos, en sus trabajos aun ahora cuando tengo contactos con maestros arroceros a los que admiraba a la distancia y hoy en día son amigos o compañeros todos ellos que son referentes allá en tierras valencianas como **Vicente Rioja, Carlos Otaola, Amadeo** ... Estos me ha enseñado a darle importancia al agua que utilizamos , cuál es la altura a la que cocinamos incluso detalles como el tiempo que hace para utilizar unas técnicas u otras, la selección de un grano u otro y así día a día aprendiendo de los mejores.

Canariasgourmet! – ¿Cómo te has preparado para enfrentar a otros grandes restaurantes en este prestigioso concurso?

Aday Martín. – Pues todo este año ha sido una preparación, empezamos haciendo la primera jornada del arroz en “**La Cueva de Nemesio**” donde juntamos a 76 profesionales en un menú con 3 arroces diferentes y 3 variedades distintas con la visita de **Rafa Mañéz** a la isla y con su discurso sobre los granos, lo que hace para cultivarlo y además, contó todo sobre los campos de **La Albufera**. Después, con la visita de **Adolfo Cuquerella**, también fueron 4 días intensos haciendo 4 menús con 4 arroces diferentes en almuerzo y cenas tipo “**showcooking**” a diario, para mí, uno de los maestros más grandes que se puede encontrar en **Valencia**.

Pasando página llega primer “**Sumrice Festival**” con **Hotel Barceló** de la mano de **Carlos Otaola** asesor de todos los restaurantes **Arrozantes**, otro maestro, tengo una gran suerte de poder haber estado a su lado en este evento, el cual fue todo un éxito.



Luego llegan muchos de los participantes del concurso del año pasado a **Nemesio** de todas partes de **España** y de **Europa** intercambiando con ellos consejos, ideas y técnicas ... y así, hasta que llego el ahora y estamos desde hace más de un mes en el **Hotel Villa Cortés** trabajando con el grano que se va a utilizar haciendo muchas paellas con el equipo de **Bechs Club de Villa Cortés** al lado de un genio como **Diego Schattenhofer**, un cocinero que siempre busca la manera de hacer cosas diferentes y de marcar la diferencia así que, para mí es un orgullo hacer la presentación junto alguien tan grande como él en este hotel los días previos a la final del domingo día 10 de Septiembre.

Canariasgourmet! – Mencionaste a tu amigo y compañero de batallas, Tanausú Camacho Hernández. ¿Cómo ha sido trabajar junto a él y cómo han influido en su estilo culinario mutuamente?

Aday Martín. – Este año no tengo la suerte de que pueda venir conmigo. El año pasado hicimos un gran trabajo por qué me llegó en volandas, pero en este evento todo se hace a leña de naranjo y los pasos de fuerza de fuego para mí es lo más importante y difícil, él es un gran especialista con la brasa y me llevo en volandas dándome una gran seguridad con el fuego.

Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir algunos detalles sobre los ingredientes canarios que planeas incorporar en tu paella para mostrar la riqueza gastronómica de tu tierra?

Aday Martín. – Bueno, eso ya lo muestro aquí en la tierra todos los días con mi arroz de secreto Ibérico con fondo de

cochino negro y setas de mercado kilómetros 0. También podemos hablar del arroz negro de pulpo con fondo de cherne canario o ¿por qué no? el de lomo de vieja, así como el de gamba canaria que hacemos en el **Oa Bechs Club**.



En **Sueca**, todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional valenciana de **Sueca** que tiene unos 400 años y que además es la única receta valenciana certificada con sus ingredientes principales que son pollo, conejo y caracoles luego la verdura, habichuelas y garrafón, aceite, tomate rallado, pimentón, azafrán y agua.

Canariasgourmet! – Después de años de esfuerzo y dedicación, ¿cómo describirías la emoción de haber sido seleccionado para competir en este concurso?

Aday Martín. – Pues de tranquilidad, sobre todo por qué como dije antes, ir ya es un premio, sabes que has hecho las cosas bien y son unos días de tranquilidad como que todo está hecho,

es algo así, por describirlo de alguna forma, como el fin de año de los que cocinamos arroces.

Vuelvo a **Sueca** para seguir mejorando, para seguir conociendo gente de este mundo vuelves para reencontrarte con amigos y sientes un alivio te lo aseguro, de saber que estás ahí como digo y no me canso de repetirlo estar ahí ya te hace ganador.

Canariasgourmet! – Has mencionado la importancia de conocer la historia, cultura y tradición del arroz. ¿Cómo has integrado estos elementos en tu enfoque culinario?

Aday Martín. – Pues como te decía mi viaje a **Sueca** no es solo para concursar es para estar cerca al campo, visitar a mi agricultor, seguir escuchando atento todo sobre este mundo, la cosecha, como se siembra, los problemas del día a día, ir a comer a restaurantes de referencia como ves, todo cúmulo de vivencias que hace que vayas creciendo como persona y profesional, añadiendo pasos al momento de cocinar un arroz o quitando cosas que hacías, te hace mirar el agua con una nueva importancia, te obliga a ejercer una selección al detalle del tipo de granos o de verduras, la combinación de sabores y todo esto que te nombre anteriormente.



Todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional Valenciana de Ciudad de Sueca

Canariasgourmet! – ¿Podrías contarnos una anécdota memorable relacionada con la preparación de paellas que haya dejado una huella en tu carrera?

Aday Martín. – No sé si memorable, pero la del primer concurso del año pasado nunca la olvidaré, fueron varios días sin mi familia para luego viajar a **México**, iba estar si mi hija más de 20 días, estaba por primera vez en **Sueca** y delante de 12 mil valencianos haciendo una paella a leña. Salí muy contento con el resultado y se la dedique a una persona que quiero mucho y que estaba pasando por un mal momento de una enfermedad y no olvidare las camisas que nos pusimos al final con la frase que se escribió y que yo dije en el vídeo donde le dedicaba el paso por **Sueca** y está paella **“Va por ti Tini”**. Con suerte y emoción para mí este año me va a acompañar estos días allá lo que era un deseo y algo casi imposible un año después es realidad.

Canariasgourmet! – Como representante de Canarias en un concurso internacional, ¿cómo planeas destacar y hacer que tu paella sea única en medio de la competencia?

Aday Martín. – Pues como el año pasado, siguiendo los pasos originales como son de una paella y que me encanta hacer lo voy a disfrutar, ese momento, ese día y el ambiente que se vive el aire que se respira. Voy a disfrutar cada paso de la paella, ese es el truco.

Canariasgourmet! – Además del título, ¿qué esperas lograr a través de tu participación en este concurso y qué mensaje te gustaría transmitir a los cocineros canarios?

Aday Martín. – “Bueno, yo creo que el mayor logro, y ya lo he conseguido, es la divulgación de la paella Valenciana y la cultura del arroz aquí en Tenerife. La formación que he podido proporcionar a muchas personas en la isla y la influencia que ejerzo en su manera de hacer un arroz, así como los numerosos restaurantes que incluyen en sus cartas mis recetas y mi estilo para prepararlos.

En pocos años, cada vez son más los locales que se animan a incluir arroces en sus menús, y están cada vez más de moda en Tenerife. Creo que también he tenido algo que ver en eso.

Mi estilo consiste en trabajarlos con productos locales en la medida de lo posible, creando una carta que se adecue al pueblo y al producto que tengamos a mano. Allá donde voy, comienzo hablando de los arroces que preparo y del producto que tenemos aquí, y termino hablando del clima, la altura, nuestra posición geográfica, los vientos alisios e incluso de nuestra historia, de quiénes han pasado por nuestra tierra y de cómo ha influido Canarias siendo un puente entre América y Europa en la gastronomía.

A los jóvenes siempre va mi mensaje (yo lo soy, pero ya no tanto), lo importante es que tengan fe, que trabajen con pasión en la cocina, que se levanten cada día a hacer mejor lo que haces, a conocer más, a rodearse de los mejores, crear contactos de profesionales que no tengan miedo de dar pasos en su carrera, si es para mejorar o salir de situaciones que lo tienen estancado, pues bienvenida la oportunidad.

De cada error que cometan, quédense con lo positivo y aprendan

a no volver a fallar, por lo menos no con el mismo error, proyéctense en una sola idea, el poder de atracción existe 'créanlo', querer es poder. se los dice uno que no tiene estudios y nunca tuvo un plan B, pero eso sí, siempre fiel a mis ideas.

Madrid Fusión 2024, “Donde todo comienza”

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición.

Por Ángel Marqués Ávila

Consolidada como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, **Madrid Fusión Alimentos de España** volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.

Este año el lema será [‘Donde todo comienza’ / ‘Where it All Begins’](#). Durante las dos últimas décadas, Madrid Fusión ha sido el punto de partida, el lugar donde se origina y da inicio la excelencia culinaria. El epicentro donde el talento emergente, el conocimiento y la innovación se encuentran. Un

ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden.



Para celebrar juntos las más de dos décadas de Madrid Fusión, **el lunes 29 de enero por la noche** la organización prepara una **gran fiesta exclusiva** en la que se reunirá a la gran familia de la cocina. Un encuentro que unirá gastronomía y música al término de la primera de las jornadas.

Madrid Fusión Alimentos de España

La [Fiesta de Madrid Fusión](#) será uno de los grandes momentos de una cumbre gastronómica que en su próxima edición reforzará aún más los contenidos experienciales y ofrecerá nuevos espacios formativos con el objetivo de seguir mostrando la **vanguardia culinaria**, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios) con

demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional y presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias.

Cada año, durante la celebración de Madrid Fusión Alimentos de España, Madrid se convierte en la capital mundial de la gastronomía.

El congreso volverá a ser **retransmitido a través de internet en directo** para poder llegar a todos los rincones del mundo. El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más interesantes que se están desarrollando en la actualidad en cocinas de los cinco continentes.

La evolución del congreso de gastronomía más grande de cuantos se celebran ha ido 'in crescendo' cada año. Los datos de la última edición, celebrada del 23 al 25 de enero de este año, batieron todos los **récords de participación**, congresistas registrados y prensa acreditada.



Tres días en los que se demostró de nuevo que en **Madrid Fusión Alimentos de España** se habla, se debate y se muestran caminos. El público volvió a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que cerró con cifras inéditas: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216). Concursos, subastas, catas y premios. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.

Lácteos, en nuestra mesa

La gastronomía influye en gran medida en

la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Cuatro de cada diez españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una **dieta equilibrada** y saludable.

Lácteos

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía . La [materia prima](#), la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro milenario patrimonio culinario.

UMA Restaurante de Barcelona

Por su parte, ***Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes*** , encargados del regentar este [espacio gastronómico](#) barcelonés entienden que los productos **lácteos** son fundamentales para el desarrollo de la cocina y el recetario tradicional, su aportación es indispensable para el enriquecimiento de una [propuesta gastronómica](#) completa, variada y nutricionalmente adecuada, y nos añaden que son todos ellos imprescindibles para poder elaborar una propuesta equilibrada y rica en matices, y todos ellos son fundamentales, mantequillas, cremas, leches, quesos, etc.



Iker Erazukin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes

Y nuestro restaurante nunca falta mantequilla y leche. Para esta pareja de profesionales de la gastronomía los productos **lácteos** son la base insustituible de infinidad de elaboraciones, entendemos que “no porque el mercado y los nuevos productos alternativos no lo permitan sino porque su aportación no tiene sustituto.

Y utilizamos siempre productos con el mínimo tratamiento industrial, nada que influya en la calidad del producto o trastorne las cualidades organolépticas de base. el justo tratamiento necesario para su consumo y conservación. Los productos lácteos comercializados en grandes superficies son en su gran mayoría un despropósito a la calidad el producto”.

Área de Vanguardia Culinaria de

Basque Culinary Center

Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center, nos declara que “desde mi punto de vista, más allá de la “pura necesidad nutricional”, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía.



Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varia considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor...Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos.

Los productos dan valor al territorio y a su cultura

Y nos amplía diciendo que “principalmente estos productos dan valor al territorio y a su cultura; geolocaliza la gastronomía, a la vez que habla de aquellos condicionantes por los cuales las elaboraciones se han hecho así; podríamos poner como ejemplo la diferencia entre un queso del sur, con su sistema de conservación que soporta el calor mientras se madura, frente a un queso del norte, que requiere mayor humedad en su elaboración”.



Y nos que señala que “si hablamos desde la técnica y como concepto, los quesos; si hablamos desde el sabor, los lácteos en la repostería. Diría que los quesos, por sus características organolépticas y culturales, la leche, por su capacidad para crear salsas, y la nata y la mantequilla por su funcionalidad y textura”.

Además de poner en valor los productos de un territorio, como ya he mencionado, desde el aspecto organoléptico, en los lácteos confieren multitud de matices y sabores que enriquecen nuestros platos.

En cuanto a su valor nutricional, tienen un gran aporte de calcio, y la capacidad para consumir grasa, gracias a sus azúcares.

Por otro lado, si entramos en la funcionalidad culinaria, muchos lácteos también poseen capacidad alcalina (para blanquear otros ingredientes y elaboraciones), y grandes facultades emulsionantes, ligantes y espesantes.

Finalmente, por su vida útil, que nada tiene que envidiar a otros productos frescos, ya que existen una gran cantidad de productos lácteos capaces de perdurar en el tiempo, como son los quesos madurados, las natas, las mantequillas, los sueros... (Productos que fueron fruto de intentar conservar la leche).

Como consumidor mi criterio primordial es el sabor, la textura y el origen, valorando siempre el tipo de producción y su cercanía con el territorio); y como cocinero, además de esas, siempre me guío por la técnica que vaya a utilizar en las elaboraciones para escoger un producto u otro, priorizando su calidad.

Restaurante Amelia de San Sebastián

Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia de San Sebastián, considera “ que cada uno puede proponer su idea de cocina, pero seguramente con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura que no sería posible hacer sin ellos. Creo que la cocina es rica de recetas con productos lácteos como nata, mantequilla etc.



Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura

De todas maneras, se nota que es una cocina mas mediterránea con prevalencia del uso del aceite de oliva que es también de optima calidad. Los productos lácteos que más me gusta

utilizar son los quesos y la mantequilla, este último es la que más utilizo pues es el producto más sabroso y versátil para mí, ya que se pueden utilizar para los vegetales, carne y pescado; tienen una mayor cantidad de grasa seguramente, pero sin excederse creo que en alguna preparación no pueden faltar.

Como criterio para elegir el producto creo que la cosa mejor es tener claro en mente que plato, sabores y textura un cocinero quiere obtener y después empezar a pensar como llegar al resultado mejor. Como en todas las cosas la calidad se paga y claramente mejor es la calidad y mejor puede ser el resultado final del producto.

Restaurante “es Racó D’Artá

José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca, nos ilustra diciendo que “si comes leche, yogurt y queso ricos en calcio y potasio te pueden ayudar al control de tu presión arterial. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa.

Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macro nutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)



José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa

Dentro de los productos lácteos mis preferencias son la leche de oveja; nata 35%; mantequilla de oveja; kéfir y el yogurt de cabra. Mi apuesta es cada vez evitar el uso de los productos lácteos derivados de la vaca e intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular.

Para mi es importante el consumo de productos lácteos en todos los grupos de edad, ya que aportan componentes nutricionales básicos que contribuyen a una dieta equilibrada.

La leche cruda de buena calidad no debe contener residuos ni sedimentos; no debe ser insípida ni tener color y olor

anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias químicas (por ejemplo, antibióticos y detergentes), y debe tener una composición y acidez normales.

La calidad de la leche cruda es el principal factor determinante de la calidad de los productos lácteos. No es posible obtener productos lácteos de buena calidad sino de leche cruda de buena calidad.

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que

estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias

al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores, que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta

formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en Donde Mario

Donde Mario es un restaurante con mucha solera y con mucha historia. Abrió sus puertas, en una primera etapa, en 2001 con un **estilo de cocina española y canaria de mercado**. En noviembre de 2021 adoptó su actual concepto de cocina fresca, vanguardista y honesta.

Con anterioridad, el local había sido un empaquetado de plátanos, después un bodegón y, por último, un restaurante de lujo entre 1988 y 1993.

El Restaurante “Donde Mario” dispone de una amplia gama de vinos canarios y de otras denominaciones de origen, que cuenta con viñedos y bodega propia conocida como “Terral 205”. Asimismo, elaboran el pan artesano “**Mario Bakes**”, con **harinas ecológicas molidas a piedra** y disponen de huertos en los que cultivan parte de los productos frescos de utilizan en su cocina.



Fachada en Santa Úrsula del restaurante Donde Mario

El precio medio oscila entre 35 y 40 euros por persona, con opción de menú degustación por un precio de 60 euros, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. El restaurante cierra los martes, miércoles y jueves y en breve ofrecerán la posibilidad de tomar un brunch los sábados y domingos, siendo muy recomendable hacer reserva.

Donde Mario, fue fundado por el mítico y ya fallecido Mario Torres Hernández, y en la actualidad regentado y dirigido por sus hijos

Mario y Fabián y por su sobrino Raúl, los tres con amplia formación en varios países del mundo, Inglaterra, Italia, Perú, México o Estados Unidos. Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia

Al frente de los fogones, Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia en varios restaurantes alrededor del mundo, venezolano de nacimiento, vivió en Estados Unidos, hasta que después de prestar sus servicios en restaurantes de máximo prestigio en varios países, aterrizó en nuestra bendita tierra y recaló en este emblemático establecimiento con una cocina diferente a otros restaurantes de la zona, cuya carta tiene efectos adictivos, porque cuando se prueban alguno de sus platos, se crea el deseo de volver para degustar otras de sus propuestas.



Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia Chef Restaurante Donde Mario

Y al frente de la sala, Daniel, con amplia experiencia en varios restaurantes, trabajó a las órdenes de Mario Torres (padre) en Donde Mario, tiene la gran virtud de transmitir a sus clientes tal grado de profesionalidad y de hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Donde Mario

La bienvenida corrió a cargo de Fabián Torres dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que nos explicó la evolución histórica del restaurante, así como la situación actual y las perspectivas futuras, que están llevando a cabo a través del **“Grupo Tripicotea”**, compuesto por los Restaurantes **“Donde Mario”**, **“La Bodeguita de Enfrente”** y **“El Calderito de la Abuela”**, para terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller y coctelero, Javier Encino.



Antonio Pérez Viera y Fabian Torres

Cerró la presentación **Fabián Torres**, agradeciéndonos la elección de uno de sus restaurantes para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.











A medida que los 35 [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.

Menú elegido:

Croquetas de jamón ibérico de la dehesa de Extremadura.

**Ensalada verde con tartar de remolacha y manzanas.
Cebollas a la francesa gratinadas
con queso majorero.**

Steak tartar con brioche volcánico, hecho en casa.
Pollo a la canasta con salsa tártara, pico de gallo y limón quemado.
Costillar de res.
Postre: Tiramisú.
Pan casero de masa madre,
agua, caña y café o infusión.



Donde Mario Croquetas



Donde Mario Ensalada verde



Donde Mario Cebollas a la francesa



Donde Mario Steak tartar



Donde Mario Pollo a la canasta



Donde Mario Tiramisú



Donde Mario Costillar de res

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 “Donde Mario” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

En el momento de los postres, la magia hizo que se uniera el brindis, dirigido por Gonzalo, por el cumpleaños de nuestro compañero Fernando, con un brindis al cielo, en señal de nuestro más cariñoso recuerdo del compañero Eduardo Molina, recientemente fallecido, con el convencimiento de que, desde su privilegiada atalaya, está encantado de vernos seguir disfrutando del buen comer, que a él tanto le gustaba.

“Donde Mario”, que está situado en la Ctra. Provincial, 199, en la Cuesta la Villa (Santa Úrsula).

Teléfonos: 922 304 585 E-mail: info@dondemario.net Web: <https://tripicotea.com/>

Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Por: [Doctor Arquitecto Eduardo Martín del Toro](#)

Movilidad reducida. En el interés de no limitar el acceso de nuestros clientes y en el afán de la no discriminación de las personas con **movilidad reducida**, los locales de restauración

deben encontrarse adaptado para las **características especiales** que necesitan este tipo de usuarios.

Pero no sólo nuestro interés comercial de acoger al mayor número de **clientes** o de cumplir con el deber ético de no discriminar a nadie, nos debe empujar a realizar las modificaciones necesarias en nuestros locales para hacerlos accesibles, el *“Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social”* exige que para el 4 de diciembre de 2017 - dentro de escasamente 10 meses- todos los edificios existentes -y por tanto los locales que contengan- han de realizar las obras y actuaciones que resulten necesarias para garantizar los [ajustes razonables](#) en materia de accesibilidad universal.

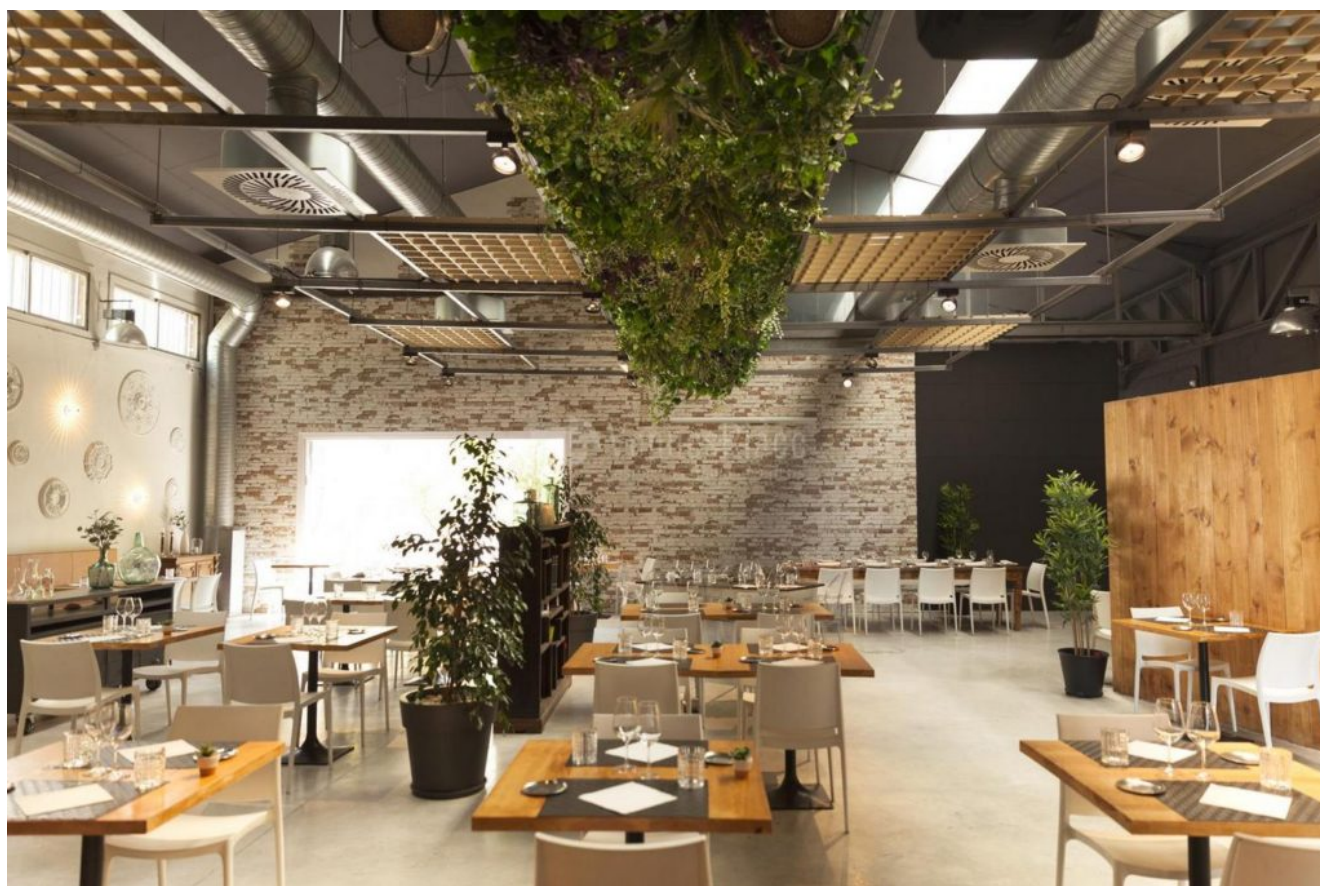
Por tanto, a partir de la mencionada fecha, si nuestro restaurante no se encuentra adaptado, no sólo estaremos obligados a tomar las medidas necesarias para mejorar su accesibilidad, sino que además nos arriesgaremos a ser sancionados por el incumplimiento de la normativa vigente a nivel nacional.

¿Cuáles son las medidas que han de tomarse y qué se entiende por ajustes razonables?

Será necesario adecuar los locales a la normativa vigente, mediante la creación de un itinerario accesible a todos los servicios del local y con actuaciones como puede ser: La instalación de ascensores, salva escaleras, rampas u otros dispositivos de accesibilidad, incluyendo los adaptados a las necesidades de personas con discapacidad sensorial, la instalación de elementos de información o de aviso tales como señales luminosas o sonoras que permitan la orientación en el uso de escaleras y ascensores, la adaptación de las puertas de

paso y de los aseos para hacerlos accesibles, con la correspondiente señalización de elementos accesibles en función de su [localización](#).

Es decir, se han de tomar las medidas de adecuación del local para facilitar la accesibilidad universal de forma eficaz, segura y práctica, sin que supongan una carga desproporcionada y que faciliten la accesibilidad o participación de una persona con discapacidad en igualdad de condiciones que el resto de los ciudadanos.



Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Pero conseguir esta adaptación no es fácil, más cuando contamos con un establecimiento ya en funcionamiento, con un espacio limitado y un diseño funcional definido, razón por la cual el legislador prevé una flexibilidad en los parámetros normativos, permitiendo, por ejemplo, aumentar la pendiente de las rampas o reducir el ancho de los accesos con respecto a lo exigible en caso de que se tratara de un nuevo local, siempre

-claro está- hasta unos límites marcados.

Por otro lado, para determinar si una carga es o no proporcionada se tendrán en cuenta los costes de la medida, los efectos discriminatorios que su no adopción podría representar, la estructura y características de la persona o entidad que haya de ponerla en práctica y la posibilidad que tengan aquéllas de conseguir financiación oficial o cualquier otra ayuda.

En consecuencia, y previo a la realización de estas actuaciones, hay que evaluar la viabilidad de las mismas desde varios puntos de vistas: situación del estado actual del local en relación al nivel de satisfacción de las condiciones básicas de accesibilidad, las características técnicas del local -dimensiones, forma, estructura- de cara a proponer las acciones más apropiadas, el carácter proporcionado o no de la carga económica de las medidas de adecuación y la posibilidades de obtener ayudas, subvenciones o cualquier otro tipo de financiación.



Dado que este proceso -que precisa de un proyecto de adaptación- es de una gran complejidad, y que una solución inadecuada, además de ser costosa, puede provocar efectos indeseados, incluso contrarios al previsto, provocando situaciones de empeoramiento de la accesibilidad de ciertos colectivos (recordad que a pesar de que cuando hablamos de mejora de la accesibilidad siempre pensamos en primer lugar en personas en silla de ruedas, existen muchos otros problemas de **movilidad** con diferentes necesidades, como los discapacitados visuales, las personas mayores o los discapacitados psíquicos, entre otros), se hace imprescindible contar para dicho encargo con un profesional técnico altamente capacitado y cualificado para dicha encomienda.

Receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre, la Delicia Veraniega de Patrick Powell

¿Estás buscando una [receta](#) que eleve tu cena veraniega a otro nivel? No busques más, porque hoy te proponemos una delicia que combina el sabor del cangrejo con la frescura del melón, la jugosidad de los tomates y el toque vibrante del jengibre.

Imagina la suavidad y dulzura de la carne de cangrejo blanco mezclada con la explosión de sabores de los tomates cherry y el toque tropical del melón. Pero eso no es todo, el jengibre en escabeche añade un toque picante y lleno de carácter que eleva este plato a nuevas alturas. Y para completar esta experiencia, el caldo de melón frío aporta una frescura revitalizante, con su acidez compleja proveniente del jugo de pimiento rojo fermentado y vinagre dashi.

Esta **receta** del chef irlandés **Patrick Powell**, es perfecta para disfrutar durante los días soleados de verano, ya sea en una comida al aire libre o en una cena íntima. La combinación de sabores frescos e intensos, te transportará a un paraíso gastronómico.

¡Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar esta exquisita receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre!

- 2 melones Cantaloup Liso (Honeymoon)
- 200 ml de jugo de pimiento rojo fermentado (puedes prepararlo fermentando pimientos rojos en una salmuera al 2 % durante 1 semana y luego exprimiendo los

pimientos)

- 50 ml de vinagre dashi
- 16 tomates cherry, en rama
- 160 g de carne de cangrejo blanco
- 20 g de jengibre en escabeche, finamente cortado en juliana
- 1 hoja de algas, como wakame o dulce, rehidratadas si están secas y cortadas en trozos pequeños
- Brotes de cilantro y flores para decorar
- Aceite de oliva virgen extra

Estos ingredientes se combinan a la perfección para crear una sinfonía de sabores en cada bocado. Asegúrate de seleccionar melones maduros y jugosos, ya que son la base de este plato refrescante. El jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre dashi añaden ese toque de acidez compleja que realza los demás ingredientes.

Los tomates cherry, la carne de cangrejo blanco y el jengibre en escabeche aportan sabores contrastantes y deliciosos, mientras que las algas y los brotes de cilantro agregan textura y un toque de frescura. No olvides tener a mano un buen aceite de oliva virgen extra para realzar los sabores y completar esta receta.

Pasos para preparar nuestra receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre



1. Con la ayuda de una cuchara parisina o con un sacabolas, realiza alrededor de 20 bolas de melón del tamaño de un tomate cherry. Resérvalas.
2. Pesa 700 g de la pulpa restante del melón y colócala en una licuadora. Mezcla hasta obtener una textura suave. Agrega el jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre de dashi. Vuelve a mezclar todo y luego pasa la mezcla por un colador fino. Reserva el líquido resultante en el refrigerador para que se enfríe.
3. En una cacerola, lleva agua a hervor y utiliza un cuchillo de cocina para hacer una pequeña cruz en la base de cada tomate cherry. Sumerge los tomates en el agua hirviendo durante unos 30 segundos o hasta que la piel comience a desprenderse en la zona de la cruz. Luego, sumérgelos en agua helada y pela los tomates, desechando las pieles.
4. Aliña la carne de cangrejo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Coloca aproximadamente 40 g de carne de cangrejo en cada bol de presentación.

5. Dispón los trozos de melón y los tomates cherry alrededor de la carne de cangrejo. Añade el jengibre en escabeche, las algas y los berros finamente cortados sobre los ingredientes anteriores. Finaliza añadiendo unas cucharadas del caldo frío de melón y unos puntos de aceite de oliva virgen extra de buena calidad.

Patrick Powell: Un chef audaz en busca de nuevos desafíos



Patrick Powell no solo es un chef talentoso, sino también un aventurero gastronómico dispuesto a tomar riesgos en su carrera. Con una trayectoria que abarca los mejores restaurantes de **Londres, Irlanda** y más allá, ha trabajado bajo la tutela de renombrados chefs y ha ascendido en el mundo culinario. Sin embargo, su sed de nuevos desafíos siempre lo ha impulsado a seguir adelante y buscar oportunidades para mejorar su carrera.

Nacido en **Irlanda**, **Patrick** descubrió su pasión por la cocina al ver programas de cocina en la televisión durante su adolescencia. Su interés se intensificó cuando su hermana

comenzó a salir con un chef que le regalaba libros de cocina. A los quince años, comenzó a trabajar en un restaurante familiar en **Ballina**, donde se sumergió en el mundo de la cocina. Fue allí donde **Seamus Commons**, exjefe de cocina de **L'Ecrivain**, una destacada institución gastronómica en **Dublín**, se convirtió en su mentor y lo guió en su desarrollo culinario.

Después de adquirir experiencia en **L'Ecrivain** y ascender a **sous chef junior**, **Patrick** decidió que era hora de expandir sus horizontes más allá de **Irlanda**. Su búsqueda de nuevas experiencias culinarias lo llevó a trabajar en cocinas de alto nivel y **estrellas Michelin**, enfrentando desafíos y perfeccionando sus habilidades. Finalmente, en 2019, abrió su propio restaurante, [**Allegra**](#), en **Londres**, donde deleita a los comensales con su enfoque en la cocina británica de temporada.

Patrick Powell personifica la pasión y determinación de un chef en constante evolución. Su enfoque audaz y su búsqueda de nuevos horizontes lo han llevado a convertirse en un referente en la escena culinaria. Con cada plato que crea, **Patrick** deja su marca única, fusionando sabores y técnicas para brindar una experiencia gastronómica excepcional.