

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Celler de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una *“una interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje”* a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye

degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.

Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha informado que, el plazo para las solicitudes del “*Programa Cultiva 2022*”, para ganaderos y agricultores finalizará el próximo 16 de agosto.

Serán 491 estancias en 192 explotaciones modelos de acogida, los interesados podrán informarse consultando el catálogo con las diferentes estancias formativas en la web del ministerio.

Las mismas tendrán comienzo en el venidero mes de octubre hasta el [30 de junio](#) del próximo año.

Programa Cultiva

Este programa está diseñado y destinado para todos los **jóvenes** que por primera vez se hayan incorporado a la actividad **agraria** como responsables de explotación.

En fecha igual o posterior al 1 de enero del año 2017, y que, además, tuviesen menos de 41 años para el momento de su primera instalación.



Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

Hasta diez diferentes estancias pueden ser solicitadas en las explotaciones modelo de acogida, así sea la producción igual o distinta a la suya, pero que siempre sean de un mismo sector y esta a su vez, debe estar ubicada en una **comunidad autónoma** diferente en donde desarrollan su actividad.

La Prioridad serán los jóvenes

El Ministerio ha manifestado que, al momento de asignar las plazas, éstas se priorizarán en los jóvenes cuyas instalaciones sean las más recientes.

Así mismo a las [mujeres agricultoras y ganaderas](#) y para los que no hayan participado en ediciones anteriores del **Programa Cultiva**.

Transporte, alojamiento y manutención de los jóvenes participantes serán cubiertos por el programa, esto, todo el tiempo que dure la formación.



Este año son las asociaciones **Agrarias Asaja, UPA y Unión de Uniones, la organización Cooperativas Agro-alimentarias de España Unión de Cooperativas y Unión de Escuelas Familiares Agrarias (Unefa)**, han sido las encargadas de organizar las entidades colaboradoras del programa.

Quince comunidades autónomas forman la distribución de las “*estancias de acogida*” a excepción de la **Comunidad Foral de Navarra y Canarias**– y que destacan por ser puntos referentes desde la óptica de la innovación, los medios productivos, el modelo de negocio y las características sociales, ambientales y climáticas.

Los **participantes** también tendrán la oportunidad de una compensación por gastos de sustitución para la atención y gestión de su explotación por parte de una tercera persona, han detallado desde el MAPA.

Domínguez Castellana Adelantado”

“Colección Baboso El

Nueva referencia en el mercado

DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN saca **nueva referencia** “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Colección Domínguez: vinos de parcela que no se [elaboran](#) todos los años.

Sólo en aquellos en los que la parcela o una **variedad** en concreto presenta cualidades diferenciadoras que nos da facilidad para realizar vinificaciones especiales.

Colección Castellana Baboso

Domínguez Colección Castellana Baboso es un **vino de crianza**, que procede en su totalidad de la parcela de **El Adelantado**.

Situada a unos 500 msnm, dentro del **municipio de Tacoronte**.

Pretende ser un vino de guarda, con buena evolución en botella, que refleja la personalidad de las variedades utilizadas en su elaboración: 50% **Baboso Negro** y 50% **Castellana Negra**.



La **uva** fue seleccionada y recogida [cuidadosamente](#) por variedades para su posterior vinificación. Después del **estrujado y despalillado** el **mosto** fermentó con **levaduras indígenas** en depósitos inoxidables de 1.000 litros, durante veinte días.

La crianza se realizó por variedad en barricas de 600 litros de roble francés, durante doce meses.

Trascurrido este tiempo se procedió al **coupage** de ambos **vinos** en un depósito de **acero inoxidable**, donde permaneció cinco meses hasta su posterior **embotellado** en marzo de 2020.



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Con gran ilusión aparece ahora en el **mercado** esta nueva referencia esperando que consiga la aceptación de los **consumidores**, ya que, se suma a la gama de vinos una referencia atractiva por las variedades que la componen.

De venta en bodega (C/ Calvario, 79. Tacoronte) y a través de nuestro distribuidor oficial: Pedro Duque Canarias (922 67 00 06).

Canary Wine premia a Donaire por la mejor carta de vinos

El restaurante de GF Victoria recibe el premio a la Mejor Carta de Vinos en el XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

La dirección del certamen destacó de la carta la buena selección de vinos canarios, su dinamismo y su sentido didáctico

En palabras de Paula Andrea Rojas, sumiller de Restaurante Donaire, *“nuestra carta tiene una personalidad y variedad para todo tipo de paladar”*

El Restaurante Donaire recibió el premio a la Mejor Carta de Vinos en el Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por el Órgano de Gestión de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine.

Paula Andrea Rojas, sumiller del restaurante, junto a Gustavo Hernández, director de GF Victoria, fueron los encargados de recoger este [reconocimiento](#) de la mano de Javier Gila, presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres en el evento celebrado en Garachico.

Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

En la 19ª edición, este [galardón](#) valora el número de

referencias y a la vez, la buena selección de vinos que ostenta el restaurante. Para el jurado la carta del **Restaurante Donaire** destaca por ser limpia y fácil de comprender. *“Es una carta muy dinámica y didáctica tanto para clientes entendidos como para los que no lo son”*, destacó Gila.



XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

Una **valoración** recibida con alegría por parte de Paula Andrea Rojas porque *“es el reconocimiento al esfuerzo por ofrecer una experiencia de calidad donde apostamos por el **producto canario**, tanto en el plato como en su **maridaje**”*.

En esta apuesta por la calidad se manifestó Gustavo Hernández, quien insistió que *“tanto en Donaire como en **GF Victoria** debemos seguir el camino de la excelencia combinando valores como la cercanía y el arraigo con la sostenibilidad y la innovación”*.

Este concurso tiene el objetivo de mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los **restaurantes canarios**. Una iniciativa que pretende que clientes y consumidores se sientan informados y conozcan los mejores caldos de las once **Denominaciones de Origen**.

El **restaurante gastronómico**, situado en la cuarta planta del hotel GF Victoria, es un proyecto liderado por Francisco Expósito que destaca por su autenticidad y gran apuesta por el producto canario, un homenaje al **recetario canario** tradicional, bajo una mirada fresca y renovada.

La experiencia, la profesionalidad y la atención al detalle en la incesante búsqueda de la excelencia hacen del establecimiento un oasis de **elegancia y buen gusto**.

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica **Opinionated About Dining**, ha hecho pública la lista de **“Mejores Restaurantes de Europa 2022”**.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, **Opinionated About Dining** la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de Björn Frantzén en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de Víctor Arguinzoniz de Axpe.



■ Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



■ Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la

lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenau (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverXO, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)
- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
- Maaemo, Oslo (Noruega)
- L'Arpège, París (Francia)
- Casa Marcial, Arriondas (España)
- Le Calandre, Rubano (Italia)
- El Celler de Can Roca, Girona (España)
- L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
- Els Casals, Sagàs (España)
- Reale, Castel di Sangro (Italia)
- Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
- Piazza Duomo, Alba (Italia)
- Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
- Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
- Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)

- Noor, Córdoba (España)
- Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
- Fat Duck, Bray (Reino Unido)
- Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
- Ca l'Enric, Olot (España)
- L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
- Kei, París (Francia)
- Konstantin Filippou, Viena (Austria)
- Mirazur, Menton (Francia)
- Alkimia, Barcelona (España)
- AOC, Copenhagen (Dinamarca)
- Martín Berasategui, Lasarte (España)
- Atelier, Múnich (Alemania)
- Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
- The Jane, Antwerp (Bélgica)
- Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)

- Table, Paris (Francia)
- Steirereck, Viena (Austria)
- Restaurant Amador, Viena (Austria)
- Marzapane, Roma (Italia)
- Enigma Concept, Barcelona (España)
- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)

- La Table d'Akihiro, París (Francia)
 - AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
 - daGorini, Marsella (Francia)
 - Studio, Copenhague (Dinamarca)
 - Atrio, Cáceres (España)
 - Ikoyi, Londres (Reino Unido)
 - Oaxen, Estocolmo (Suecia)
 - Lasarte, Barcelona (España)
 - Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
 - Mugaritz, Errenteria (España)
 - Alouette, Copenhague (Dinamarca)
 - Dos Pebrots, Barcelona (España)
 - L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
 - Mraz & Sohn, Viena (Austria)
 - Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
 - Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
 - Bruut, Brujas (Bélgica)
 - BonAmb, Jávea (España)
 - Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
 - El Poblet, Valencia (España)
 - Amelia, San Sebastián (España)
 - Da Terra, Londres (Reino Unido)
 - A.T., París (Francia)
 - Olo, Helsinki (Finlandia)
 - Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
 - Neige d'Été, París (Francia)
 - Kresios, Talese Terme (Italia)
 - Pages, París (Francia)
 - Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
 - Souvenir, Gent (Bélgica)
 - Smoked Room, Madrid (España)
-
- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
 - Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
 - Jin, París (Francia)
 - La Paix, Bruselas (Bélgica)

- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)
- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)

- Casa Perbellini, Verona (Italia)
 - Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
 - Succulent, Barcelona (España)
 - Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
 - Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
 - Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
 - Can Jubany, Calldetenes (España)
 - Jatak, Copenhague (Dinamarca)
 - Ristorante Quadri, Venecia (Italia)
-

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

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

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota*

100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”.

Más doscientos años

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

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

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



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

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

Un trabajo de todo un equipo

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

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



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

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

Eíriz Jabugo

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27 Chefs en una iniciativa para La Isla de La Palma

Provacuno, la Interprofesional de la Carne de Vacuno de España ha logrado reunir a estos

cocineros en la producción del libro “A pedir de vaca”.

Las ventas del libro se destinarán para colaborar en la reconstrucción de la isla afectada por la erupción volcánica.

La presentación del [libro](#) en apoyo a la isla se celebró en Madrid, donde se contó con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata, y el presidente de Provacuno, Eliseo Isla entre otras personalidades.



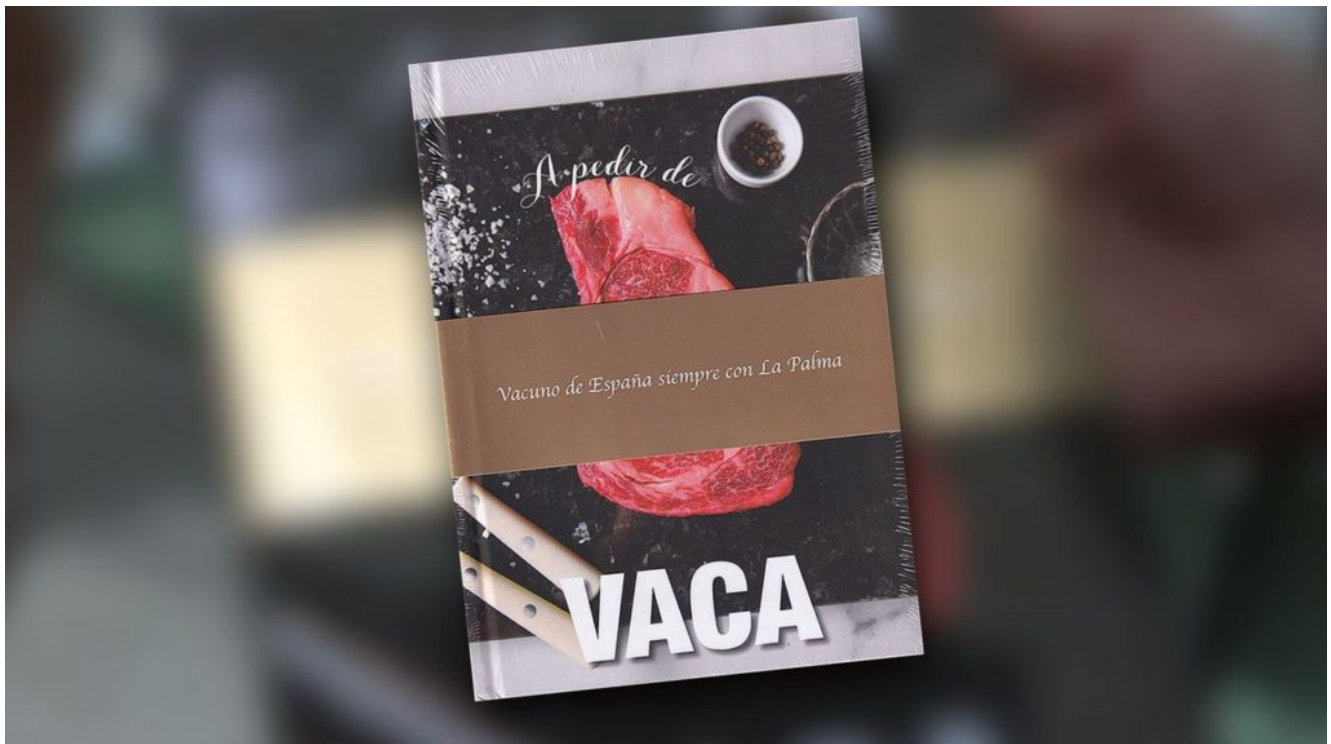
El Chef Jesús Sánchez, la periodista Cristina Tárrega, la presidenta de la comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el presidente del cabildo de la Palma, Mariano Hernández, y el presidente de la carne de vacuno de España PROVACUNO, Eliseo Isla

En el índice del recetario, encontramos a chefs como Martín Berasategui, Paco Pérez, Joan Roca, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ángel León, Paolo Casagrande entre otros.

Jesús Sanchez ha llamado la atención en poner en valor la intención con que se ha hecho este recetario, calificándolo de “un granito de arena”.

La Palma... mucho por reconstruir

Isabel Díaz Ayuso, ha destacado que, «no se deje de tener en cuenta el daño causado» por la erupción, con acciones como la de Provacuno.



27 Chefs participan en una muy especial iniciativa para La Isla de La Palma

Eliseo Isla, presidente de Provacuno expresó «la solidaridad forma parte del ADN» del sector, y el libro ofrece recetas para una «dieta sana y equilibrada».

El Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata dio gracias, recalcando la importancia de «recuperar las [comunicaciones](#) viarias que se vieron afectadas, la vida y la economía» de La Palma.

Los Chefs y La Palma

El Chef Iván Cerdeño Premio Nacional de Hostelería a la

Innovación 2018 ha expresado en sus declaraciones agradecer el poder colaborar a través de la gastronomía con esta causa.

No hace falta describirla para saber lo importante que es el recuperar la vida de una isla como La Palma.



Las recetas aportadas por este chef a las páginas del libro, cuentan con el prestigio de las Estrellas Michelin.

Calificándolas de “familiares” ya que las hizo con la intención de que todos puedan cocinarlas en casa.

Ha hecho un llamado a los lectores para que las cocinen todas.

La falta de lluvia y el calor crea preocupación en los sectores agrícola y ganadería

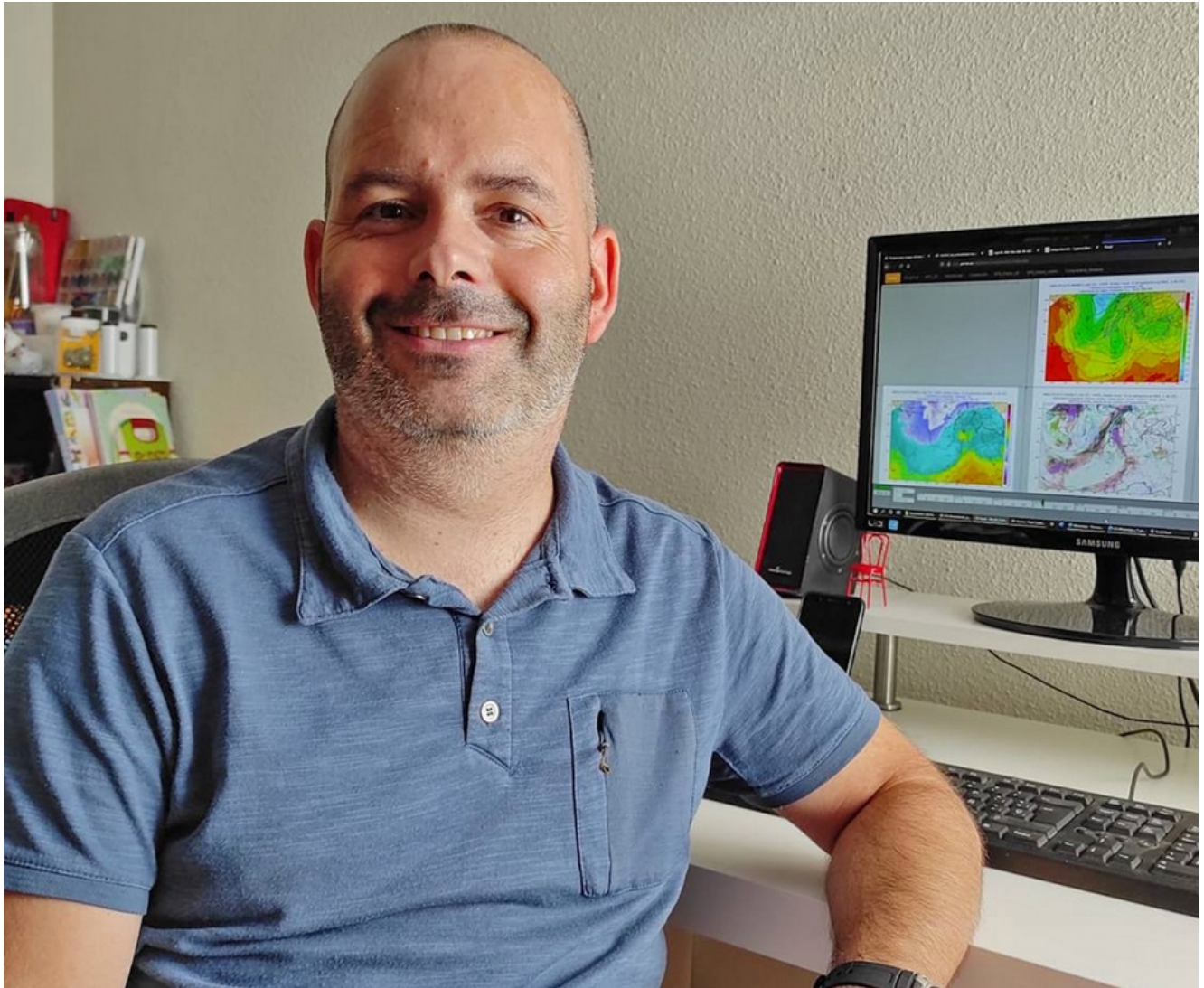
Varias comarcas de España acusan recortes de agua debido a la sequía meteorológica.

La falta de lluvias crea alerta en comunidades como Canarias, Extremadura, Andalucía, Castilla La Mancha y en Castilla y León.

El portavoz de la **Agencia Estatal de Meteorología** (Aemet), Rubén del Campo, ha declarado a los medios de comunicación que este año se presenta como el tercero más seco de lo que va del siglo XXI, pese a que en marzo y abril hubo lluvias.

Falta de lluvias

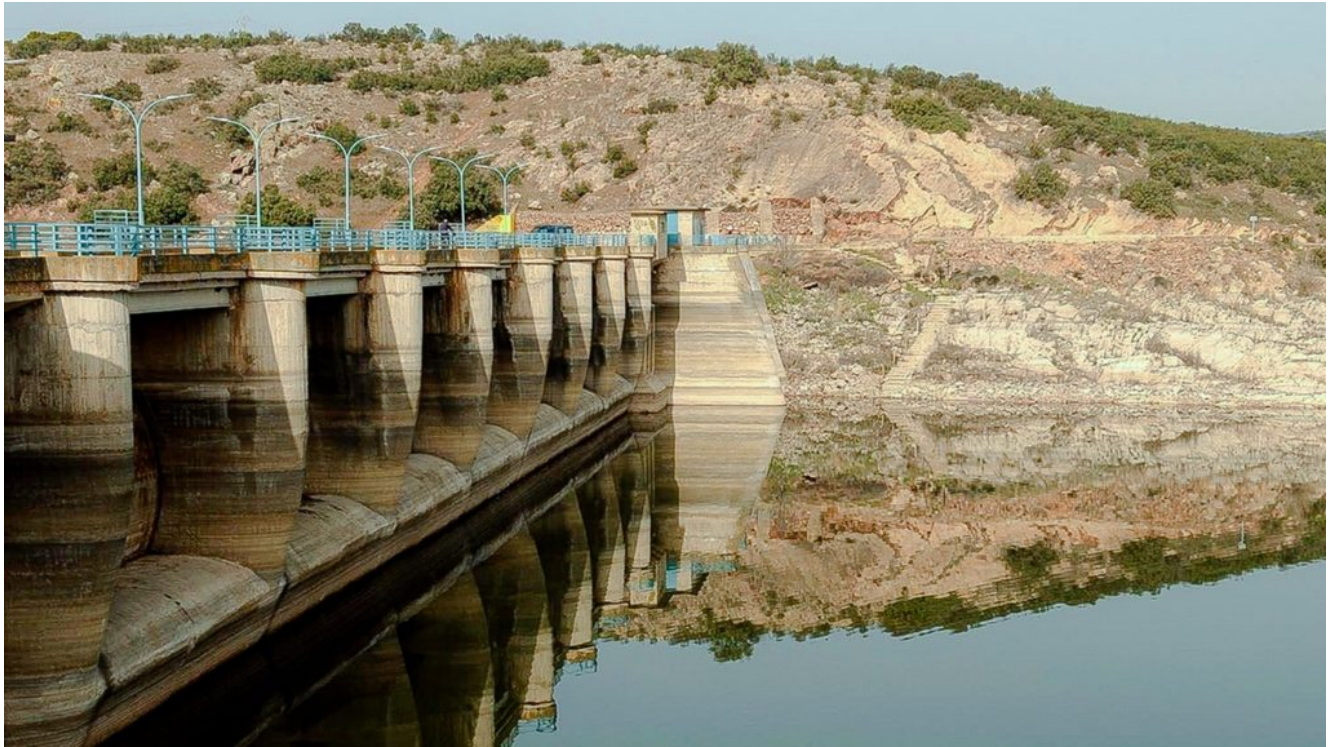
Rubén del Campo ha dicho también que el verano **meteorológico** de junio, julio y agosto será más cálido que lo normal y con lluvias por debajo de la media.



Rubén del Campo Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) foto: El Norte de Castilla

Según los datos hasta 7 de junio, el [agua embalsada](#) está en un orden de 27.489 hectómetros cúbicos, lo que arroja que la reserva hídrica española está al 49% de su capacidad.

El panorama de cultivos en **España** [está cambiando](#), por ejemplo, en **Andalucía** las siembras verán un importante recorte de superficie, de 22.000 **hectáreas** de la campaña anterior, los **cultivos** se situarán este año entre 8.000 y 10.000 hectáreas igual pasa en **Extremadura** de 24.000 pasará a 2.000 hectáreas.



La falta de lluvias hace que la reserva hídrica española esté al 49% de su capacidad

Sequía y alza de precios

Accoe, la patronal de comerciantes ha hecho un cálculo de la producción de **trigo, cebada y centeno** bajará en torno a un 20%, llegando a los **14,7 millones de toneladas** y aún más, previene un recorte del rendimiento por hectárea más grave si se mantienen las olas de calor en las zonas más tardías.

En el caso de la **remolacha** específicamente, las alzas de los costes de insumo han mermado la superficie de **cultivo del tubérculo**, por ejemplo en **Andalucía**, este se ha situado de 8.650 a 7.800 hectáreas y en la zona norte, se ha reducido de 20.660 a 17.200, estas cifras las dan **Azucarera** y la cooperativa **ACOR**.

563 millones

Para este panorama agrícola y ganadero, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha destinado más de la mitad de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) lo que asciende a unos 563

millones de euros, los cuales se destinarán para obras de modernización de regadío de España.



Ministro Luis Planas

El Ministro Luis Planas dejó ver a principios de mes, que el sector agrario recibirá la mayor inversión pública en regadíos, lo cual se traduce en cifras en 2.137 millones entre los años 2022 y 2027.

Juan Valero, secretario general de la Federación Nacional de Comunidades de Regantes (Fenacore) ha valorado este apoyo público a los regadíos diciendo “*los más modernos de Europa*”, tras afirmar que la política que se ha hecho en este sentido en los últimos 25 años ha sido “*un éxito*”.

El Reto del Bocata II Santa

Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata “Pastel de Cochino” Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata "Aloo Puro & 3" Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata “Cohinita Pibil” Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata "El Nido del Reto" Tasca de Fran



Bocata "Corazón de Noemí" Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23 establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en

su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadía de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el 'Reto' de escoger el **'Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022'**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *'in situ'* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados “El Reto del Bocata II”

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia [creaccion.tv](#) con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **'El BlogoSero'**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **'cool'** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *'sabrosos momentos'* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasmagazine**!, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que

se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra.**

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.