

20 años de Madrid Fusión alimentos de España 2022

El congreso reforzará los contenidos “*experienciales*” y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca en su vigésimo aniversario.

Por Ángel Marqués Ávila

El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más auténticas e interesantes de la alta cocina en el mundo. El [congreso](#), al igual que el celebrado este año, volverá a ser retransmitido a través de internet para poder llegar a todos los rincones del mundo.

Consolidado a lo largo de 19 ediciones 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, combinará las ponencias presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso gastronómico más importante del mundo, celebrará su vigésima edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en el pabellón 14 del Recinto Ferial [Ifema Madrid](#) del 28 al 30 de marzo de 2022. La próxima edición contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades para participar y nuevos espacios de formación. Y aprovechará para hacer una revisión de sus 20 años de historia.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

En la edición de 2021, celebrada el pasado mes de junio, la asistencia de visitantes superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas fue total, agotando las plazas del auditorio. Las cifras de la última edición demuestran el potencial de Madrid Fusión Alimentos de España. Pese a la situación generada por la pandemia, el congreso emitió más de 15.000 acreditaciones y acogió a 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados.

Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países. Una edición que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en marzo Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas.

Tiempo de esperanza

Tras el éxito alcanzado durante la última edición con una asistencia de más de 15.000 visitantes durante las tres jornadas presenciales. Madrid Fusión 2022 Alimentos de España volverá en marzo de este año con el reto de resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que Robert De Niro ha aceptado para promocionar el congreso.

«Aprovechemos todo lo que nos ha pasado para ver el mundo como si fuera la primera vez», nos dice Andoni Luis Aduriz.

El congreso de gastronomía más influyente del mundo con una asistencia de visitantes que superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas ha sido total, agotando las plazas del auditorio, en la última edición. El sector hostelero y todas las personas que se mueven a su alrededor tenían ganas de volver a sentir que el corazón de los grandes congresos late con fuerza de nuevo.

El retorno con fuerza de **Madrid Fusión Alimentos de España** se resume en cifras: más de 15.000 acreditaciones y 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países.

Una edición de cine que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en enero Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas con un reto añadido: resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que **Robert De Niro** ha aceptado para promocionar el congreso.

La edición de este año 2022, estará centrada fundamentalmente en sentir la **gastronomía** de forma directa, en la de junio del 2021 en esa edición se apostó por la **gastronomía** circular y el

respeto por el medio ambiente, en el aprovechamiento de recursos y en la relación de la cocina con el campo y la ciudad, el mensaje de la última sesión estuvo centrado en los equipos y sus condiciones.



Entre otros, **Josep Roca** o el italiano **Diego Rossi** pidieron mejores jornadas, condiciones y horarios para su personal, en un grito también por una sostenibilidad laboral muy acorde con la lógica de la edición. Los equipos también han salido a escena con la “*premiere*” del documental “*Detrás*” que, dirigido por Jorge Martínez, que se ha metido en las cocinas de siete santuarios gastronómicos para ver el día a día de los equipos y los segundos de a bordo, quienes “*aceptamos los proyectos como nuestros, porque los restaurantes no lo son pero los*

proyectos, sí", defendía **Juanfra Vicente**, director creativo de **Quique Dacosta**.

Menú lunar en la Tierra

Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo*, Daroca de Rioja) nos conto su apuesta por la biodinámica y el calendario lunar aplicado al restaurante, por su parte **Mauro Colagreco** (Mirazur***, Menton, Francia), chef del mejor restaurante del mundo, según la lista **50 Best**, quien profundizaba en el tema, señalando que *"Es el momento de reconectar con la tierra y apostar por ella"*.

"No nos toméis por lunáticos pero seguir los ciclos lunares para recolectar o consumir unos productos u otros cambia la experiencia". **Colagreco** relataba cómo decidió apostar por la biodinámica durante el confinamiento y cómo ahora presenta un menú que puede cambiar todos los platos hasta cuatro veces en una semana. Ahora, como **Echapresto**, **Colagreco** se guía por los ciclos de la luna -Raíz, Hoja, Flor y Fruto-, cambia también el perfume o la decoración de la sala. El chef era directo: *"La luna es ahora nuestra jefa de cocina"*.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

Mientras el chef argentino reconecta con la tierra, el chef vasco **Andoni Luis Aduriz** elevaba la conexión, utilizando el escenario de **Madrid Fusión Alimentos de España** para volver a profundizar sobre su obsesión con la belleza, la temperatura de los platos o la importancia de las texturas.

El de Mugaritz** (Rentería) presento algunos de los platos de su nuevo menú, en los que sigue jugando con los velos y da la oportunidad al comensal de dar un beso al molde de la cara de una persona de su equipo por la forma de la vajilla para esa propuesta. *“¿Será esa la cara de Mugaritz?”*, se preguntaba.

2021

La presencia internacional en la última edición conto , con el italiano **Diego Rossi**, quien en su Trippa milanés ha revolucionado el concepto de trattoria con respeto al producto y a la tradición pero con libertad para modernizar recetas,

como es el caso de su *vitello tonnato* a baja temperatura y con sifón con sifón.

El alemán Björn Swanson (Faelt*, Berlín, Alemania), que abrió en plena pandemia un restaurante “esencial” con solo cuatro trabajadores que ha sido un éxito (ya tiene una estrella Michelin) sin exceder en precio (89€) -ya que “no queremos servir al 10% de la población”-, y **Juan Sebastián Pérez** (Quitú, Toledo Ecuador), quien ha mostrado la biodiversidad de su país y la riqueza de sus productos.



Jóvenes talentos en Madrid Fusión

También subieron al escenario principal del congreso, **Pablo González Conejero** (Cabaña Buenavista**, Murcia), que ha presentado el proyecto de recuperación de verduras y plantas autóctonas que está trabajando con el Imida (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario); **Juanjo Losada** (Pablo, León), reivindicando el producto de “*tierra y río*” de León, y **Sergio Manzano** (A’Barra, Madrid) presentando las bondades de la esencia de jamón Joselito, o **Luis Callealta** (Ciclo, Cádiz), con una ponencia sobre las verduras de descarte.

Agradecimiento

No ha hablo estrictamente de vinos, aunque es su especialidad, pero sí de la importancia de la sala Josep Roca, sumiller de [El Celler de Can Roca](#). *“Con un aplauso para los camareros, los que peor lo han pasado dentro del sector en la pandemia”, Josep Roca* empezó así su ponencia, en la que ha reflexiono sobre la sala y la figura del camarero en una ponencia en la que ha reivindicado la emoción como instrumento *“para mejorar no solo la vida de los equipos sino la experiencia del comensal en el entorno gastronómico”*. *El trabajo con las emociones ha sido desarrollado en El Celler con la psicóloga Imma Puig, que “participaba cada martes en las reuniones que hacíamos con el equipo”. “Cuidar a los equipos es la mejor inversión”, comentaba.*

En ese afán por ahondar en el mundo emocional, empezaron hace años a trabajar la neurociencia y todas las disciplinas que ayudaban a entender las sensaciones con diversos profesionales especializados. *“¿Hasta dónde queremos llegar con la información? Hoy la visibilidad de nuestros clientes está en Instagram. Disponemos de mucha información para poder llegar a la máxima sensorialidad personalizada... Tenemos un mundo por recorrer”*.

Protagonistas los vinos

Estrictamente de vinos verso el “*MF The Wine Edition*”, que ha

cerro sus puertas con la participación, entre otros, de **David Robledo** (sumiller de Ambivium*), Agustí Peris (sumiller de Refectorio Abadía Retuerta*), **Rubén Pol y Oriol Castro** (sumiller y chef de Disfrutar**) o **Ferran Centelles** (Ex Sumiller El Bulli), quien ha presentado el IV Libro Bullipedia, el Sapiens del Vino, dedicada exclusivamente a la sumillería.



Josep Roca

El congreso del vino lo clausuro **Josep Roca**, quien ha llenado el auditorio de aplausos tras su ponencia sobre la relación entre las **viticulturas extremas** y el cambio climático, en la última cata magistral de **Madrid Fusión The Wine Edition**, en la que se han podido probar vinos procedentes de incendios y heladas.

Además, en el transcurso de MF The Wine Edition, se entregaron dos premios. El **Premio Juli Soler** al Talento y Futuro del Vino, comparable en el mundo vino al de Cocinero Revelación en cocina, que recayó en **Roc Gramona** (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Aponiente), **Álvaro Medina** (Culler de Pau), **Juanma**

Martín (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez** y **Virginia García** (In Wine Veritas). Además, Tierra de Sabor ha otorgado a Fuentes del Silencio (Valle del Jamuz, León) el Reconocimiento a la Bodega más Sostenible.

@soycamarero, sorbos de humor de hostelería servidos en la barra de Internet

Desde los 16 años trabaja en hostelería y hace cinco comenzó a contar en redes sociales las anécdotas que le ocurrían a diario; hoy sirve desde detrás de la barra de Internet píldoras de forma de publicaciones para su cientos de miles de seguidores en Twitter e Instagram: es Jesús Soriano o @soycamarero.

[Efeagro](#)

Desde su perfil ha echado abajo el mantra de que el *“cliente siempre lleva la razón”* e ironiza sobre los modos de comportarse de algunos de ellos, al igual que sobre los horarios y la forma de vida de las personas que cada día atienden las barras de los 300.000 establecimientos de hostelería de este país.

Curiosamente, se trata de una cifra muy similar a la de los seguidores que a diario leen sus actualizaciones en redes

sociales, a los que hay que sumar los lectores de su libro, homónimo a su perfil en redes, que ya va por la cuarta edición.

“Todo empezó como un hobby pero, de pronto, empecé a subir en número de seguidores”, recuerda Soriano de sus inicios en Internet.

Asegura que no sigue ninguna pauta ni a expertos en materia de redes sociales, pues es autodidacta, y se guía por lo que ha aprendido en este tiempo que *“funciona”* y, fundamentalmente, por lo que le divierte.

Así, ironiza sobre **los clientes que preguntan sobre todos los postres para terminar pidiendo un café**, sobre la costumbre de elegir siempre la mesa sucia o hace un chiste gráfico dedicado a aquellos consumidores que van de *“sobrados”* y son los primeros en pedir descuentos.

Además, combina sus publicaciones con píldoras de actualidad en los que en estos días **no ha faltado ni el oso *“perjudicado”* de la Cabalgata de Reyes de Magos de Cádiz** a modo de cliente pesado que pregunta si puede entrar justo cuando están echando la persiana de cierre, ni los problemas en las plantillas por la oleada de contagios con ómicron.

El coronavirus, un antes y un después

Y es que el coronavirus ha supuesto un antes y un después para esta profesión que ***“al estar de cara al público siempre pagamos el pato”***, lamenta Soriano, pues ahora, en algunas localidades, tienen que lidiar con los clientes que quieran (o no) mostrar su pasaporte covid.



Jesús Soriano, el autor de @soycamarero. Foto: cedida por el autor.

Si en su *hobby* en las redes sociales está siendo autodidacta, aprender a trabajar detrás de la barra del bar fue otro proceso bien distinto que inició por probar en unas fiestas de verano y que con sólo 16 años convirtió en su profesión, después en su forma de vivir y ahora en su herramienta para triunfar como *influencer*.

Ha trabajado, casi siempre en Alzira, porque es “*muy de su tierra*”, pero en diferentes tipos de locales, desde restaurantes a cafeterías a establecimientos franquiciados.

Por qué faltan camareros

Como profesional del sector, asegura que “camareros hay”, si bien “**después de la pandemia, cuando ha habido más tiempo para reflexionar, muchos se han dado cuenta de que no quieren este trabajo que les consume la vida**”, apunta.

Estos malos horarios, protagonistas de muchas de sus publicaciones, se suman a que la mayoría sólo tiene un día de descanso semanal y de que “*muchas horas extra no se cobran*”. Por eso, la falta de personal que han denunciado desde el

sector, se debe a su juicio a que hay “mucha gente que ha cambiado de oficio o se espera a irse a algún sitio con mejores condiciones”, remarca.

Sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena

Asegura que las ofertas para trabajar en Irlanda que divulga en su stories de Instagram tienen bastante éxito, lo que demuestra “que sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena”.

De momento, le compensa vivir de la hostelería por la parte “social” que tiene, como hablar con los clientes y, sobre todo, por la camaradería con sus compañeros, convertidos en amigos.

Así que su futuro pasa por seguir siendo camarero, pero a media jornada real, para no perder el contacto con su profesión y sus clientes, seguir viviendo experiencias, pero poder dedicar más tiempo a su *alter ego* @soycamarero, que tiene en mente “*cosas muy bonitas*” que no puede ejecutar por falta de tiempo.

@soycamerero seguirá así en la barra del bar y en la de Internet mostrando la realidad, con mucho humor, de un sector inmerso en una profunda revolución y que es la forma de vivir de millones de españoles.

La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las

altas por covid

Las organizaciones representativas de la cadena de alimentación y de gran consumo han pedido este viernes medidas para agilizar las altas laborales por covid *“para evitar contingencias en el sistema productivo”*, ya que, según sus datos, uno de cada siete trabajadores no se reincorpora *“al no conseguir el alta médica”*.

[Efeagro](#)

Por ello, han solicitado *“el alta laboral automática, en ausencia de síntomas, y la reducción de los tiempos de cuarentena en base a [criterios científicos](#) y en coherencia con las decisiones que se anuncian en el ámbito escolar”*, según un comunicado conjunto difundido este viernes.

[https://fiab.es/Cooperativas Agro-alimentarias](https://fiab.es/Cooperativas-Agro-alimentarias), la patronal de la industria [FIAB](#) y las organizaciones de distribución y gran consumo Aecoc, Anged y Asedas han considerado en dicho comunicado que es necesario para que *“los trabajadores afectados se reincorporen con la máxima agilidad posible”* y las empresas puedan *“planificar mejor la gestión de las plantillas”*.

Según han detallado, han trasladado su preocupación a los ministerios de Sanidad, Trabajo, Comercio, industria y Turismo, Agricultura y [Seguridad Social](#) por la situación generada a causa de la gestión de las bajas laborales en la actual ola de contagios por [covid](#).

Han reclamado medidas que *“eviten que la falta de personal afecte al correcto funcionamiento del sistema productivo”*.



La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las altas por covid

Las organizaciones han insistido en que ***“el incremento de las bajas de trabajadores en las empresas del sector supone un gran problema administrativo, ante las dificultades que estos encuentran para obtener el alta médica, debido a la congestión que sufre la atención primaria”.***

De acuerdo con sus datos, ***“sólo el comercio alimentario supera en este momento las 20.000 bajas laborales, una cifra que aumenta a diario y que complica enormemente la gestión de las empresas”*** y ***“1 de cada 7 de los trabajadores que está de baja en este momento podría reincorporarse de inmediato, pero no lo hacen al no conseguir la autorización médica”.***

“El comercio alimentario supera las 20.000 bajas laborales”

A dicha situación, han sumado las consecuencias de la decisión tomada por algunas comunidades autónomas, en relación a conceder bajas telefónicas en base a auto-test de antígenos, ya que en su opinión supone ***“un problema añadido de gestión de las altas, que sí deben obtenerse de manera presencial en los***

centros de salud”.

Las empresas de la cadena alimentaria han puesto a disposición del sistema público de salud sus mutuas de accidentes en ese proceso que proponen de alta laboral automática asociada a todas las bajas por covid, una vez superados los siete días que establece actualmente el periodo de cuarentena, sin necesidad de acudir a los centros de atención primaria.

Y respecto a los periodos de cuarentena, han solicitado que se reduzcan *“a los mínimos indispensables para garantizar la correcta gestión de la pandemia, en base a la información científica disponible y a la experiencia acumulada durante los últimos dos años”.*

La cadena alimentaria ha recordado su labor desde el comienzo de la crisis sanitaria, en **un sector considerado esencial y en el es necesario el trabajo presencial.**

Las organizaciones han alertado de que *“el funcionamiento de las operaciones en los centros de trabajo -especialmente en los establecimientos abiertos al público y en las plataformas logísticas- se están complicando extraordinariamente”*, según el comunicado.

Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Desde hace diez años dos familias de la Sierra de

Madrid quisieron unir sus esfuerzos con una ilusión desmesurada con la vista puesta en sacar adelante un proyecto, la de transformar la leche de sus ovejas en queso.

Vocación y tradición

María Jesús de Lucas Aldao, es la responsable de la elaboración de los [quesos](#), y Javier Ciriza, se encarga de todo lo relativo al ganado.

*“Queríamos recobrar la forma de hacer [tradicional](#), mimando cada detalle del proceso desde los pastos de nuestro ganado a la **receta artesana** de nuestros abuelos para obtener un queso **natural y saludable**”* nos dice María Jesús,

En [Embrujo de la Sierra](#), nos dice esta quesera de Becerril de la **Sierra** (Madrid) “sabemos que el sabor de un gran queso comienza por la calidad de los pastos. Por eso cuidamos la **alimentación** de nuestras **ovejas** sembrando los mejores **cereales** en Colmenar Viejo localidad en el Parque de la cuenca alta del río Manzanares (Madrid).

Sus productos son queso **semicurado y curado** de **oveja**, unos quesos artesanales elaborados con leche cruda de oveja, con una curación mínima 2 meses o seis meses.



Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Para conservar todo el **sabor** de estos quesos parten de **leche cruda** sin pasteurizar, la elaboración comienza con cuatro sencillos ingredientes: leche, [cuajo](#), [sal](#) y [fermentos](#).

Nos comenta la quesera serrana que comienzan calentando la leche hasta 32 grados para añadir el cuajo y los fermentos. Una vez **cuajada**, cortamos la leche, subiendo después la temperatura a 36º grados para batir durante una hora. Tras reposar unos minutos separamos el suero de la **cuajada** y la prensamos. Cortamos la cuajada en trozos grandes para llenar los moldes y pasamos a prensar.

Una vez desmoldados metemos los quesos en salmuera. Cuando alcanzan su punto óptimo de sal pasan a la cámara de oreo donde seguirán su maduración volteando los quesos a diario para ofrecer la mayor calidad.





Para María Jesús " Esta quesería artesana surge como un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso de oveja y a su vez aprovechar la excelente leche de oveja que dan sus ovejas que mima y cuida Javier Ciriza".

Esta quesería ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja con un producto de

inmejorable calidad como es la leche cruda de ovejas de la Sierra de Madrid.

Su ubicación geográfica en la cuenca del río Manzanares, le confiere unas condiciones idóneas para la elaboración de sus quesos. Los que tienen como materia prima principal leche cruda de ovejas procedentes de Colmenar Viejo y Becerril de la Sierra.

Del campo a la mesa

La materia prima procedentes de rebaños propios, y los métodos artesanales de elaboración a partir de la leche cruda son los pilares que hacen de el Queso Embrujo de la Sierra uno de los mejores quesos de oveja que nos hemos encontrado. Un queso que difiere totalmente del estilo Manchego, aportando una personalidad y unos matices propios que lo hacen único.

Esta quesería, aunque vive fundamentalmente del producto estrella que es el queso que elabora también procesan un excelente requesón y yogurt a partir de la misma leche de oveja, pero sin duda alguna el producto que mejor les representa y en el que están apostando es su queso artesano de oveja con leche cruda. Un queso muy apreciado en los hogares y en alta restauración.



Este queso de **oveja** mantecoso al paladar con aromas suaves y elegantes, que marida a la perfección con vinos, anchoas, frutos secos y verduras como **zanahorias, rabanitos, envidias y apio**. Y admite infinidad de formas de maridaje ya sea como postre acompañado de mermelada o membrillo; o en ensaladas a base de **tomate y canónigos**; o en tostas frías o calientes, acompañado por tomate, cebolla caramelizada.

Para María Jesús de Lucas este año que acabamos de inaugurar se presenta favorable para el sector quesero, sobre todo por la aceptación que poco a poco va teniendo el **consumidor español** hacia los quesos elaborados de forma artesanal que según este quesera está siendo muy buena, y en ello nos apunta está jugando un papel importante las tiendas especializadas en la venta de quesos artesanos.

Nos dice que una de las características fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de elegir un buen **queso**, radica en la calidad, y mirando hacia el futuro nos cuenta que su

objetivo es vender sus quesos en Francia.

Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Natalia Díaz es una joven tinerfeña que comenzó su andadura emprendedora fabricando envoltorios de cera de abeja en su casa, como alternativa al plástico, para su uso personal, hasta advirtió el interés de la gente y lo lanzó como proyecto empresarial.

[Efeagro](#)

Ella y las [abejas](#) han estado predestinadas a caminar juntas desde hace diez años, cuando estudiaba biología en la universidad y **puso una colmena “a modo de experimento”** que le entusiasmó tanto que su trabajo siempre ha estado vinculado a ellas desde entonces.

Actualmente tiene 200 colmenas, cuyas abejas polinizan su huerta y le proporcionan miel y cera con la que fabrica sus envoltorios ecológicos.

Fundó [EcoAlpispá](#), donde además de elaborar los envoltorios para conservar los alimentos con la cera de sus abejas, produce bolsas de algodón ecológico porque su objetivo es

combatir el plástico.

“Este proyecto fomenta la protección de los polinizadores silvestres”

En EcoAlpispá, además, utiliza energía renovable y con este proyecto que *“fomenta la protección de los polinizadores silvestres”* ganó el Certamen Nacional de Jóvenes

El círculo ecosostenible

Uno de los objetivos principales de Natalia al comenzar su proyecto era no ***“generar más residuos a la Tierra”***, por eso la finca se alimenta de energía eólica, dado su enclave natural en la Cueva del Viento (Icod del los Vinos) -unos de los tubos volcánicos más grandes del mundo- y mediante placas solares.

En cuanto al regadío de su huerta de verduras, relata que en su localidad “hay un problema con el vertido de agua de las casas y no quería formar parte del problema” y, por eso, **creó un sistema de depuración de aguas naturales a través del cual se riega su explotación**, que después polinizan las abejas de la finca.



Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Es un círculo “*natural*” del ecosistema que se cierra gracias a proyectos como este que intentan que la naturaleza sea un medio de vida circular y sostenible, y que además “no genere residuos”.

Las abejas son la base de todo

*“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo, incluidos nosotros, depende de las abejas”, afirma, rotunda, Natalia. Y añade que “**estos seres vivos son la base de todo, si ellas no estuvieran las cosas serían muy diferentes**”.*

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo depende de las abejas”

A modo de ejemplo explica que **“para que las cabras coman hierba, tiene que haber una semilla, y por lo tanto una flor y un proceso de polinización, del cual se encargan las abejas y los polinizadores silvestres”**.

Es el comienzo de ese círculo sostenible que proyectos como el suyo quieren lograr para evitar, entre otras cosas el cambio climático, que es uno de los “*problemas*” que la joven se encontró, porque “*ahora mismo en Canarias debería estar todo verde gracias a la lluvia y no lo está porque no ha llovido nada*”.

Esto significa que las abejas no tienen mucho que polinizar porque lo que antes era un campo “*lleno de flores*” ahora es un terreno parcialmente “*muerto*” y, por ende, no pueden producir miel.

Pero Natalia no se paraliza por nada y continúa “*inventando*” actividades y negocio.



Con esa actitud consigue de sus abejas mucho más y, además de producir los “*ecoenvoltorios*” y las bolsas de algodón ecológico, hace visitas guiadas a las colmenas y da charlas sobre la importancia de la apicultura, la conservación del medio ambiente y la biodiversidad.

Porque, “si tuviera que vivir solo de la miel” de sus 200 colmenas...

El futuro de emprender

“El futuro de los intentos”, como ella lo ha denominado, su futuro en definitiva, se basa en conseguir estabilizar la empresa porque “falta que la empresa se asiente bien y consiga una estabilidad económica dentro del sector primario, que es complicado”.

Otro de sus planes a medio-largo plazo es generar empleo, actualmente su padre y una joven en prácticas le ayudan a sacar el trabajo adelante, pero Natalia pretende *“crear un equipo de trabajo que la ayude con todas las labores de la finca cuando sea posible”*.

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia

de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arrove -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “*innovador*”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “*una miga más jugosa*” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “*con los guisos que se hacen a fuego lento*”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “*va fantásticamente bien*” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domi Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como

ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y “cocinillas” caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.

Del pastel de carne a brochetas: cómo aprovechar las sobras más allá de la croqueta

[Efeagro](#)

En una Navidad en la que algunos de los comensales causarán baja por el incremento de contagios, una de las consecuencias podría ser que sobre más comida que de costumbre, alimentos que se pueden aprovechar más allá de las croquetas con recetas como pastel de carne, brochetas o cóctel de marisco.

Las croquetas han formado parte de la cocina de aprovechamiento desde tiempos inmemorables, pero se puede dar un paso más allá desde la originalidad para evitar que el cubo de la [basura](#) se pegue un atracón.

Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**, un gesto que además de un ahorro económico significa un compromiso con la tarea de disminuir el [desperdicio](#) alimentario de la sociedad actual.

*“Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**”*

Entrantes

Con un cóctel de mariscos se pueden reutilizar las gambas o los langostinos y los brotes verdes de las ensaladas; una salsa rosa con mayonesa y un poco de tomate frito y el plato sólo necesitará una cebolla cortada en juliana.

Los pimientos rojos rellenos con pescado son otra alternativa para darle una nueva vida al plato de pescado que casi nadie prueba después de los numerosos entrantes.

En este caso, se desmenuza el pescado y se añaden unos palitos de surimi troceados en un vaso de batidora con aguacate, mayonesa y tomate frito; para terminar se pasan los pimientos por la plancha a fuego medio para después rellenar con la mezcla.

Recomendación de acompañamiento: una salsa con base de yogur, el almíbar de los pimientos de bote y mayonesa.

Segundo: pastel de carne o canelones

En este caso, una opción puede ser la **“Shepherd’s pie” o pastel de carne**, una receta para aprovechar las sobras de toda esa carne que queda intacta en muchas cocinas.

Para hacer este pastel se ha de calentar aceite a fuego medio y pochar una cebolla acompañada de unas zanahorias y un ajo en “brunoise”.

“Una receta para aprovechar las sobras de toda la carne”

Cuando las verduras estén hechas es el momento de añadir la carne, que previamente se ha picado, junto con sal, pimienta, canela y nuez moscada, a la vez que unos tomates y la salsa “worcestershire”; faltaría unos minutos para integrar unos guisantes y cocinarlo diez minutos más.



Pastel de carne. EFEAGRO

Para el puré que recubre el pastel se pueden usar las patatas hervidas que se preparan para acompañar los platos principales y que muchos comensales no degustan, como ocurre con las “sobras” del pulpo a la gallega; hay que machacarlas, incorporar leche y la mantequilla hasta conseguir una textura homogénea con la que “pintar” el pastel.

El último paso es colocar la carne en una bandeja de horno y por encima el puré, se deja unos quince minutos a 200 grados en modo grill hasta que la patata este dorada y estará listo para comer.

Los canelones son otra elaboración que **permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior**; hay que limpiar el pescado y picarlo junto a la cebolla y el puerro, que se pocha en una sartén hasta que la verdura esté tostada; entonces se le añade el pescado picado durante cinco minutos para más tarde incorporar el marisco en trozos pequeños.

“Permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior”

Por otra parte, se cuece la pasta y rellena el centro de cada canel n con la mezcla de pescado y marisco dándole una forma tradicional cilíndrica; cuando ya est n rellenos se coloca en la bandeja de horno y se cubre con bechamel y queso para finalizar en el horno a 200 grados durante quince minutos y dos de gratinado.

Postre

Para rematar esta mesa del aprovechamiento, **unas brochetas con las que se puede utilizar cualquier tipo de fruta**, como la piña; sólo hay que partir trozos rectangulares e insertarlos en un pincho de madera, a la vez que en una cazuela se calientan dos cucharadas soperas de mantequilla con un cuarto de azúcar hasta derretir.

Para continuar, se empapan las brochetas con dos cucharadas de ron o brandy y se cuece durante cinco minutos para evaporar parte del alcohol, además de añadir sesenta mililitros de nata para montar y una cuchara de postre de extracto de vainilla, que se cocinar  cinco minutos más.

Y para terminar esta receta de aprovechamiento, se precalienta una plancha y se pasan los pinchos un par de minutos por cada lado, se roc a con la salsa por encima.

Con este menú se puede ayudar a frenar el desperdicio de alimento, un problema que no es baladí, pues en España se tira un 27,9 % de la comida y bebida que se compra, según el último estudio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

Los establecimientos de hostelería de España facturarán este 2021 entre un 25 y un 30 % menos que en el 2019, último ejercicio comparable previo a la pandemia, según las previsiones de la patronal que aspira a alcanzar la recuperación completa en 2023.

[Efeagro](#)

En un contexto de un incremento de contagios muy importante en la sexta ola de la pandemia, el presidente de la patronal de hostelería, José Luis Yzuel, ha subrayado este martes que aunque había muy buenas perspectivas de cerrar el año, al final estas expectativas *“se han derrumbado”* por el nuevo incremento de contagios.

“De nuevo veíamos la luz al final del túnel y, otra vez, ha vuelto a ser un tren que venía de cara”, ha resumido.

Según sus cálculos, las cenas de empresa han caído un 75 % y se augura *“un primero de año con una cuesta muy empinada”*, después de un final de año que *“esperábamos mucho mejor”*, pues la caja de este diciembre se quedará en 8.500 millones [frente a los 10.000 inicialmente previstos.](#)

Precisamente, mañana miércoles, el presidente del Gobierno, [Pedro Sánchez](#), reúne a las comunidades autónomas para abordar las posibles medidas necesarias para frenar los contagios.



La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023. Terraza en las calles del centro histórico de Mahón, Menorca. Efeagro/David Arquimbau

La recuperación tendrá que esperar un año

Desde Hostelería de Madrid se asocia la recuperación del sector a varias causas que aún son incertidumbres con el impacto de la sexta ola, el tiempo que perdure el incremento de los costes, así como la inversión en promoción y turismo.

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

Para el cierre del año, el informe de la patronal apunta la recuperación progresiva que se percibió a partir de junio, si bien aún hay un descenso de 30.000 trabajadores con respecto a 2020.

En el informe también se destaca que, mientras que el IPC general ha subido más de un 5 % en general, en la hostelería el incremento se ha quedado en el 1,9 %, muy por debajo de la subida del precio de algunos de sus insumos como alimentos, bebidas o la electricidad, un “*desacople preocupante*”, según el secretario general de Hostelería e España, Emilio Gallego.

Los datos del año de la pandemia

El Anuario con los datos cerrados de 2020 avalan el importante impacto que tuvo la covid en un sector que finalizó el primer año de pandemia con 364.000 trabajadores en ERTE y una caída de la facturación del 43 %.

Sólo un año antes, en 2019 el área de actividad que aglutina a restaurantes y alojamientos había facturado 130.841 millones de euros, lo que suponía el 8,5 % del Producto Interior Bruto de España.

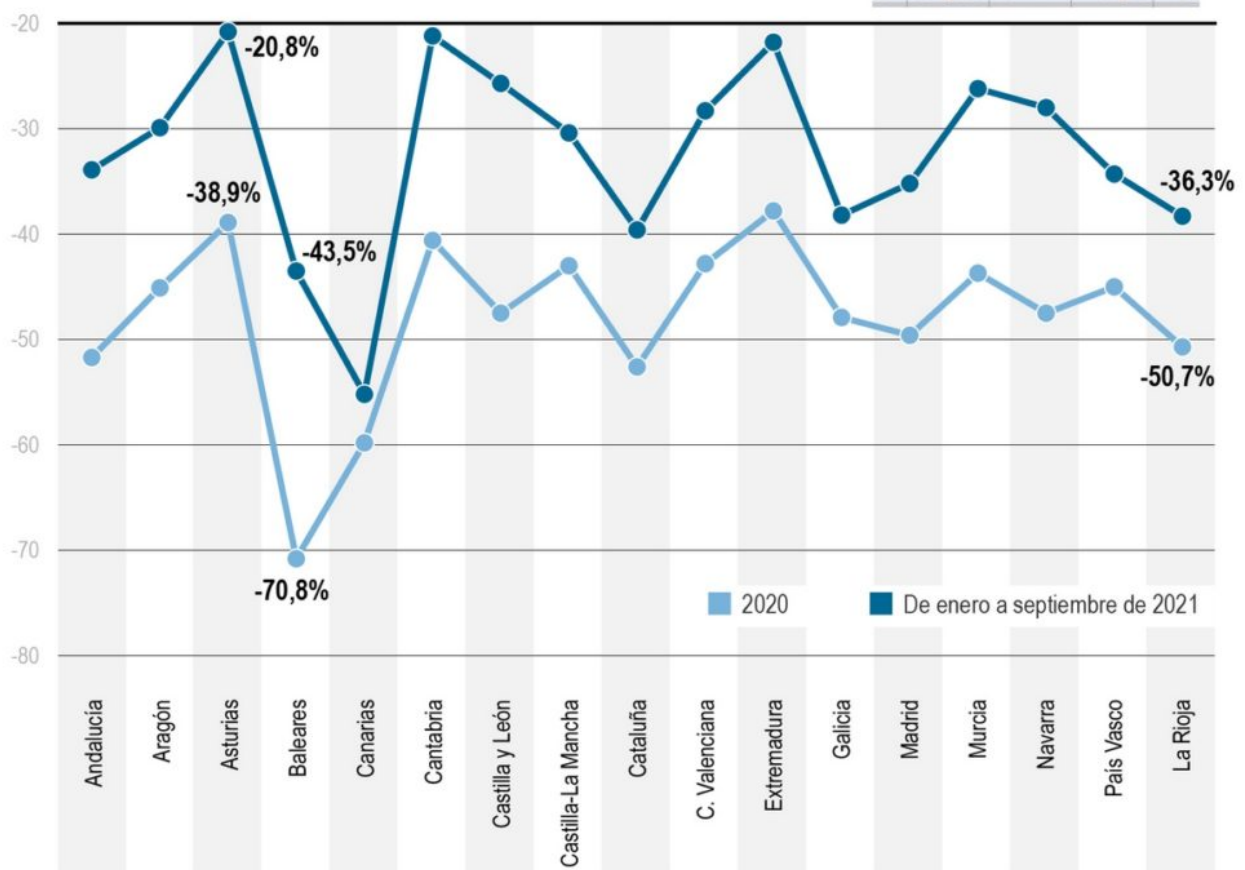
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la “zona cero” del “tsunami” de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque “aguantó” 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

En 2020 cayó un 51,4%, mientras que en 2021 (Ene-sep) la caída respecto a 2019 fue del 36,9%

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Infografía sobre la cifra de negocio en hostelería. Foto: Borja García.

Del desglose territorial, se deriva que las diferentes realidades han divergido aún más con la pandemia; así hubo comunidades autónomas con menos afectación por la composición de su demanda, como Extremadura que redujo su caja un 26 % o Asturias con un 27 %.

En el otro lado de la balanza, donde más bajó la facturación fue en Baleares que perdió un 65 %, Canarias (-52 %) y Cataluña (-44%); en las grandes ciudades hay factores que están afectando mucho como el teletrabajo o la falta de viajeros de lujo y de negocios.

Sobre la confianza del sector, Gallego ha subrayado que en 2020 se vio la máxima caída y la máxima mejora en los índices, con el incremento de costes y de la energía como las principales preocupaciones para los empresarios.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

No todas las flores se pueden comer, pero las que sí visten ensaladas, platos y dulces con colores y sabores intensos, una tendencia al alza en la restauración tras su reapertura después de los peores meses de la pandemia, como prueba el que se hayan disparado los pedidos a los productores españoles.

[Efeagro](#)

Violas o pensamientos mini, pétalos de rosas y flores de ajo, alhelí, jazmín o hinojo son algunos ejemplos de los ingredientes que estas navidades pueden distinguir una comida o cena y que además de **aportar belleza al plato** -bien frescas, cristalizadas, liofilizadas o deshidratadas-, pueden degustarse sin ningún problema.

Tras un año 2020 que fue “catastrófico” tanto para la flor cortada decorativa como para las flores comestibles, varios operadores de este último negocio han coincidido en asegurar a Efeagro que la **demandas de pedidos se ha disparado** de cara a la celebración de las **próximas fiestas**.

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), **Laura Carrera**, reconoce que *“comer flores no es lo normal”*, aunque **hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China** y otras posteriores de la **Roma clásica**.

“Con la popularización de la ‘nouvelle cuisine’ a partir de los años 70 y 80, las flores comestibles se volvieron a poner de moda”, ha recordado antes de apuntar que en España hay una larga tradición, por ejemplo, de condimentar platos con los **pistilos de la flor del azafrán**.



Esta compañía, con sede en Zaragoza y fincas en dicha provincia y en la de Soria, cuenta con un amplio surtido de más de **media centena de flores comestibles** que sirven durante **las 52 semanas del año**.

Sabores ilimitados

*“Hay flores insípidas, dulces, amargas, saladas o con notas metálicas que aportan textura y color y que, en algunos casos, pueden cambiar el sabor del plato: **la magia la tienen los cocineros**”,* ha comentado.

Estas **“joyas comestibles”** cada vez son más demandadas por la restauración española, que estas Navidades está “desbordando la demanda” y permitirá a Innoflower, puesta en marcha en 2016, finalizar el ejercicio con una **facturación de 500.000 euros**, una cifra similar a la de 2019.

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a

rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

*“Esperamos **duplicar la producción en un año** con la apertura de nuevas fincas y creemos que a medio plazo se podría multiplicar las ventas por cinco o por seis”,* ha avanzado Carrera.

Un consumo que va a ir a más

El propietario de **Microgreens**, [José Ángel Castillo](#), que comenzó en 2017 a producir flores comestibles ecológicas en Nerja (Málaga) “porque los restaurantes de la zona las pedían”, ahora vende también su producción en los mercados de Madrid, Córdoba y Jaén.

“Su consumo en España va a ir a más, no es una moda, es una tendencia que viene para quedarse, como ya ocurre en Francia o en Italia”, ha sentenciado.

Desde sus invernaderos, que en verano cubre con mallas de sombra en vez de con plásticos, ha asegurado que los pedidos no han parado de crecer desde el pasado mes de noviembre: **“ahora hay más demanda que oferta”**.

Alta cocina y Masterchef

El administrador de [Garanfruit Agro](#), **Vicente Ripoll**, se ha mostrado convencido de que fenómenos como el programa televisivo **Masterchef** o el auge de la **alta cocina** en España han **impulsado el conocimiento y la utilización de las flores comestibles** en la gastronomía durante el último lustro.

*“No es fácil encontrarlas en los lineales de los supermercados e hipermercados, pero está claro que su consumo se va a impulsar, porque ya **no solo importa el sabor de un plato, si no también su presentación o limpieza, ya que lo visual ha ganado terreno**”,* ha señalado.

Garanfruit Agro, que comercializa sus productos con las marcas Innobrotes y Maycagreens desde Algemesí (Valencia), ha pasado en seis años de tener 400 metros cuadrados dedicados al **cultivo de flores comestibles** a alcanzar los **4.000 metros cuadrados**; en 2022 espera facturar entre un 10 y un 15 % más que este ejercicio.

*“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un **negocio al alza** que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al que **se están sumando ahora otros con menús más asequibles**, que ven en este ingrediente culinario **un reclamo** que les distingue”,* según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

El gerente de producto de la mayorista hortofrutícola [CMR Infinita](#) de **Mercamadrid**, Jaime Muñoz, se ha mostrado convencido de que el negocio de la flor comestible “seguirá

creciendo", con sus **"picos puntuales" de ventas**, que se producen en **Navidad** y que se trasladan en **verano** desde las grandes ciudades a las zonas de costa.

La **celebración de bodas y comuniones** o el día de **San Valentín** también marcan el repunte de la demanda, ha añadido.

No hay legislación "ad hoc"

El jefe del Departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico [Ainia](#), **José María Ferrer**, ha precisado a Efeagro que la **legislación sobre qué flores son aptas o no para consumo humano no está contemplada de forma directa en la normativa** comunitaria y española.

"No existe un legislación "ad hoc" que pueda facilitar una lista oficial en la que te dicen qué especies puedes comer", por tanto debemos **tener en cuenta la legislación alimentaria de carácter general** (Reglamento 178/2002), ha matizado.

También, a su juicio, hay que tener en cuenta aquellas **disposiciones** en las que se contemplan las flores comestibles, por ejemplo, el **límite de residuos máximos en alimentos** (Reglamento UE 396/2005) o la regulación de otros productos en los que están presentes las flores, como es el caso de la **legislación sobre condimentos y especias**.

Panettone del Sur de Italia

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Desde hace mucho tiempo, el sur de Italia experimenta un alto nivel en la elaboración del Panettone, el postre típico italiano de Navidad que, según la historia, nace en Milán. Este año hemos optado por degustar dos interpretaciones diferentes para entender cómo los renombrados pasteleros del Sur pueden traducir su idea de celebración en un postre.

Panettone del Sur de Italia

Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El primero, elaborado por [Tommaso Perrucci](#), es una vibrante glorificación de [Puglia](#), su tierra natal. Así, utiliza la **miel** local para elaborar la masa, que es una mezcla perfecta entre el azúcar, las **frutas confitadas** y la técnica. En la boca, se reconoce la alta calidad de los **ingredientes** y la perfecta gestión de la **levadura**.



Panettone del Sur de Italia. Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El **bocado** es una explosión de sabor: miel, frutas confitadas (limón y naranja), **huevos, azúcar y mantequilla**, y es un equilibrio inesperado entre **dulzura y fragancia**. Es fácil adivinar la gran destreza de Tommaso Perrucci, que podría elogiar una experiencia relevante en famosas escuelas italianas e internacionales, así como un profundo conocimiento de las materias primas. Su **panettone** merece realmente la pena. No es habitual encontrar una masa tan ligera y suave, llena de aromas y con historia que contar.

Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

La segunda, elaborada por [Pietro Macellaro](#), es un homenaje a la antigua biodiversidad del Cilento, esa parte de Italia que no está lejos de **Penisola Sorrentina**. Es imposible no reconocer la destreza de Pietro y el profundo estudio de la masa, ya que es una rara mezcla entre un proceso de

fermentación perfecto (hecho de tres pasos diferentes) y los aromas que son el resultado de ello.



Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

El **panettone**, infecto, demuestra las habilidades de Pietro: la suavidad de la masa, las perfectas cavidades a su alrededor, el glaseado uniforme son el resultado de un hábil proceso de elaboración. Las 54 horas de fermentación confieren al postre un **bocado** ligero, caracterizado por el **sabor típico** de las **frutas confitadas** caseras y el de la masa madre. Pietro, en este concepto personal de panettone, muestra todo el conocimiento de las materias primas adquirido a lo largo de los años y su idea de la **pastelería**.