

Los libros de cocina responden en ventas al furor gastronómico en España por la covid-19

Efeagro

Las incontables horas en casa por los confinamientos derivados de la crisis de la covid-19 desataron un furor cocinero reflejado en el impulso en 2020 de las ventas de libros de cocina, que con sus recetas ayudan a superar la falta de ocio fuera del hogar y animan a los más valientes a experimentar.

Representantes de las editoriales y comercios no facilitan cifras exactas, pero en declaraciones a Efeagro constatan el aumento en la venta de libros de esta categoría, que han mantenido una buena posición todo el año, incluida la época navideña.

La directora editorial de No Ficción de Planeta, Ángeles Aguilera Moya, asegura que esta tendencia de crecimiento *“se ha ido notando a lo largo del año y luego, en Navidad, ha subido con fuerza”*.

“La razón la encontramos en que la gente ha tenido que comer en casa más que nunca, y muchos que no se habían acercado a los fogones se han animado a hacerlo y han buscado algún manual que les ayudara”, explica Aguilera.

Tal ha sido el [éxito de los libros](#) de cocina en los últimos días del año que el lanzamiento de *“La buena cocina”*, de [Karlos Arguiñano](#), se mantuvo en el primer puesto en No Ficción durante toda la Navidad y ha superado los 100.000 ejemplares

vendidos.



Los libros de cocina responden en ventas al furor gastronómico en España por la covid-19

Sin embargo, como detalla Aguilera Mora, **no solo triunfaron las novedades, sino “libros de fondo”**, lo que les llevó a reeditar títulos anteriores como *“1.000 recetas de otro”* y *“Cocina día a día”*, también de Arguiñano.

Ante este éxito, Arguiñano reflexiona en declaraciones a Efeagro que el buen recibimiento de sus libros se produce porque *“van dirigidos a la mayor parte de la población, que quiere variar en sus platos, con productos que cualquiera pueda tener en al alcance de la mano y sin gastar demasiado”*.

Aguilera destaca también el éxito del libro de Esbieta *“Los secretos del pan casero”*, del de [Joan Roca](#) *“Cocina a baja temperatura”* y el de recetas para adelgazar de Ángela Quintas.

COCINA CON JOAN ROCA

A BAJA TEMPERATURA

DESCUBRE
UNA FORMA
DE COCINAR
MÁS SABROSA,
MÁS SALUDABLE

 Planeta



El Chef del Celler de Can Roca Joan Roca

En el caso de la **directora literaria de Grijalbo Ilustrados (Penguin Random House)**, Teresa Petit, apunta que los libros de cocina siempre se han vendido bien, pero que, además de los autores más tradicionales, este año han aumentado las ventas de **libros de cocina saludable**, como “Simply biotiful” o “Being biotiful”, de Chloé Sucré, o “Fast food saludable”, del Chef Bosquet.

Reconoce, sin embargo, que el que “sin ninguna duda triunfó durante los meses de confinamiento estricto” fueron los libros de pan, como “Pan de pueblo y 100 recetas de pan de pueblo”, de Ibán Yarza.

“La Biblia de Masterchef” y “La buena cocina” de Arguiñano, líderes en librerías

Desde las propias librerías y según cifras facilitadas por la Confederación Española de Gremios y Asociaciones de Libreros (Cegal), **la estrella del 2020 tras analizar cerca de 800 establecimientos fue “La Biblia de MasterChef” (Espasa), con 20.107 ejemplares vendidos este año.**

Carlos Ríos

con la colaboración de David Guibert

Cocina Comida Real



Más de 100 recetas
para **realfooders**

PAIDÓS

La segunda posición la ocupa *“La buena cocina”* (Editorial Planeta), de Karlos Arguiñano, con 17.657 ejemplares vendidos, seguido por [“Cocina comida real”](#) (Ediciones Paidós), de Carlos Ríos y David Guibert, con 10.068 ejemplares vendidos.

Fuentes de El Corte Inglés detallan a Efeagro que, comparando las ventas de 2020 con las de 2019, aumentaron un 21,25 % el año pasado.

Los primeros puestos de los más vendidos de este pasado año también los ocupan *“La Biblia de Masterchef”*, *“La Buena cocina”* y *“Cocina día a día”*.

Además, según la misma fuente, los libros de cocina infantil y bebés crecieron en 2020 un 16,22 %, respecto a las ventas del año 2019, con *“Masterclass. Junior Masterchef”* y *“Sin dientes y a bocados”*, de Juan Llorca, como triunfadores.

Un año en el que también han encontrado hueco en las estanterías alternativas novedosas como el *“Libro de Cocina Azul”*, del sello de sostenibilidad marítima y pesquera MSC, o *Cocina con Harry Potter* (Duomo Ediciones), de Dinah Bucholz, para descubrir lo más mágico de los alimentos.

“PÁ CASA FOOD”

¡Cocina de restaurante en casa, lista para degustar y con la misma calidad!

La nueva línea de trabajo de la casa del volcán en Fuencaliente.

Tras la gran acogida que tuvo la experiencia llevada a cabo en navidad y fin de año, con la preparación de platos para llevar, El Restaurante familiar La [Casa del Volcán](#) ubicado en C/Los Volcanes nº 23 de Fuencaliente de la Palma, lanza su nueva línea de trabajo **“PÁ CASA Food”**.

Se trata de un formato juvenil de presentación sofisticada, que pretende satisfacer la demanda de aquellas personas que tienen ganas de visitar el restaurante pero que aún no se atreven debido al miedo generado por la situación sanitaria.

Así mismo, debido a la situación estratégica del restaurante

junto al Volcán de San Antonio, en una ruta de paso de caminantes, el formato elegido **PA´CASA Food** se ha pensado también para dar respuesta a excursionistas que demanden comida TAKE AWAY, tipo picnic, intentando utilizar envases que permitan su reciclado.



“PÁ CASA FOOD” ¡Cocina de restaurante en casa, lista para degustar y con la misma calidad!

Para ello se ha creado una carta, que podrá ir variando, con platos para llevar (sin reparto a domicilio), cocinados casi al momento en los que se prioriza la calidad de la comida, algunos de los cuales forman parte de la carta habitual del restaurante y otros distintos adaptados al nuevo formato.







“PÁ CASA FOOD”

Esta nueva línea de trabajo se compaginará con el funcionamiento habitual del restaurante a la carta, que permanecerá abierto en su horario habitual de martes a sábado de 13:00 a 21:30 horas.



David Lana, Ingeniero Agrónomo y Copropietario de la Bodega-Restaurante La Casa del Volcán en Fuencaliente de La Palma, plantea esta iniciativa dentro de las líneas de trabajo de reconceptualización del negocio “LA CASA DEL VOLCÁN”, sin olvidar la esencia, el uso de los productos de La Palma en platos internacionales. No podemos olvidar que el Restaurante La Casa del Volcán, lleva más de una década trabajando y apostando por los productos de la isla.

El cuscús, reconocido como Patrimonio de la Humanidad, hermana al Magreb

A propuesta conjunta de Marruecos, Argelia, Túnez y Mauritania, la Unesco acaba de incluir el cuscús como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” en su listado de 2020, permitiendo así que adquiriera carta de nobleza este plato emblemático hecho con sémola de trigo cocida al vapor sobre la que se sirven verduras y carne.

Efeagro

Dicen en Marruecos que [“el cuscús reúne”](#), porque es un plato que no se come a solas, sino que se comparte, y la frase tiene más sentido que nunca porque el cuscús acaba de reunir y juntar a los países del Magreb, siempre enzarzados en disputas políticas.

Desde el siglo XII en que se registran las primeras menciones escritas a este manjar, este plato emblemático del Magreb, sobre el que Marruecos y Argelia se peleaban **-como por tantas otras cosas-**, el cuscús ha cumplido ya casi diez siglos mostrando una tremenda vitalidad: **sus ingredientes no faltan en ningún hogar ni en ningún comercio magrebí.**

Origen bereber

El historiador marroquí Hassan Aourid afirma sin género de dudas que el cuscús *“es el plato de los amazighs”* (bereberes), pues se encuentra en diferentes variantes en todos los países donde quedan comunidades de lengua bereber, **desde Mauritania hasta el oasis egipcio de Siwa.** El mismo nombre -asegura- viene del bereber *“seksou”*.



El cuscús, reconocido como Patrimonio de la Humanidad

Hay quien dice que es el cuscús el que marca la imprecisa frontera entre el Magreb y el Mashreq (*como los árabes llaman al Oriente Próximo*), pues el preciado plato a base de sémola se come hasta Libia y Siwa, pero ya no en El Cairo ni el valle del Nilo.

Aurid cuenta a Efe que el gran historiador tunecino Ibn Jaldún, al que se suele definir como el padre de la Sociología, ya decía allá por el siglo XIV que había **tres cosas que definían a los bereberes**: el cuscús, el barnús (una capa con gorro que todos los hombres vestían) y la cabeza rapada.

Dos siglos después, León el Africano, exiliado en el reino de Marruecos tras la caída del reino de Granada, decía que en sus viajes por África había observado que los bereberes *“cuando comen alcuzcuz, todos los convidados sacan de la misma fuente y lo toman sin cuchara”*.



Tres cosas que definían a los bereberes: el cuscús, el barnús (una capa con gorro que todos los hombres vestían) y la cabeza rapada.

Aludía el viajero a una costumbre que aún puede verse en las regiones rurales del Magreb, y es **el cuscús comido con las mismas manos**: con ellas se moldean unas bolas de sémola que se llevan a la boca, aunque a decir verdad ya no es corriente y lo normal es que el comensal use una cuchara.

Lo que era un hecho entonces y sigue siéndolo es que el cuscús se toma en familia o en grupo, todos sentados alrededor de un mismo plato de forma circular. Tan es así que la [UNESCO](#) ha destacado que el cuscús, más allá de la alimentación, es *“la expresión de la vida en sociedad”*.

El cuscús: un plato de viernes y de ceremonias

El cuscús es un *“plato de viernes”*, al igual que en Europa ha habido durante siglos *“platos de domingo”*. En estas latitudes, el viernes es el día del rezo en la mezquita, y lo habitual es que los fieles vayan del templo a su casa y allí compartan un plato de cuscús en familia.

Pero además, el cuscús no falta en las grandes ocasiones, festivas o de duelo: se come para **celebrar los nacimientos, las bodas o los funerales.**

“Favorece los encuentros, propicia la comunicación, estimula los intercambios generacionales y afirma los lazos sociales tanto durante su producción como durante su consumo”, dice el dossier de la candidatura conjunta.



Cada comensal comerá de la parte que tiene delante, sin derecho a “invadir” la contraria, y siempre debe quedar algún resto dentro de la fuente.

Cuando se come cuscús, hay ciertas reglas no escritas que manda la buena educación, esa que se hereda dentro de los muros de casa: la sémola se sirve desbordando el plato, sin dejar huecos, pues lo contrario dará impresión de mezquindad; cada comensal comerá de la parte que tiene delante, sin

derecho a “invadir” la contraria, y siempre debe quedar algún resto dentro de la fuente.

Cada cual acompaña el cuscús con lo que quiera, agua o té, pero en Marruecos lo verdaderamente popular es servirlo con un **vaso de leben**, leche agria de la familia del kefir que sirve -dicen- para hacer bien la digestión.

Hay un **gesto de buen musulmán** cuando se come cuscús, que consiste en separar una o varias porciones para el portero, el guardacoches o el menesteroso que llama a la puerta; es decir, es de gente decente compartir el cuscús con quien no tiene.

Dulce, salado, picante,...

Como todos los platos de la cultura popular, hay mil variedades de cuscús, siempre que se parta de una base de sémola de trigo (y aun a veces de cebada). Incluso en esto, hay quienes prefieren sémola de tamaño fino, medio o grueso, y así se vende en el mercado.

La mayoría de versiones se componen de sémola sobre la que se sirven verduras y carne, y aquí caben todo tipo de carnes: ternera, pollo, cordero, cabrito o camello. En cuanto a las verduras, admite casi todas las que haya en el mercado en ese momento, y **el único debate casi “existencial” es el que opone a los partidarios y los detractores de la patata.**



Túnez

En Túnez y en la ciudad marroquí de Safi se puede encontrar el cuscús con pescado, y en cuanto a las especias, se va haciendo más picante conforme uno se desplaza hacia el este.

Hay algunas variedades de cuscús dulce, con azúcar, cebolla caramelizada y pasas de uva, a lo que se añade miel y canela, que en Marruecos se llama “*tfaya*”.

El historiador Aourid dice que al cuscús le ha pasado lo que a la hamburguesa o la [pizza](#): nacieron en un lugar muy concreto y ahora se han vuelto universales, siendo posible encontrar mil y una versiones de este plato.

Así se entiende, por ejemplo, que en la mismísima Francia una encuesta nacional en 2017 sobre los platos más populares hizo aparecer el cuscús en el podio del “*top tres*”. La **numerosa comunidad magrebí establecida en Francia** desde hace generaciones ha conseguido que el cuscús parezca tan francés como el magret de pato.

El MAPA y el Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la gastronomía

Efeagro

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha firmado un protocolo de colaboración con el [Basque Culinary Center](#) para fomentar la gastronomía española, dar difusión a los productos agroalimentarios nacionales y apoyar el emprendimiento gastronómico.

El MAPA ha explicado este miércoles en un comunicado que este acuerdo incluye el intercambio de información sobre las diferentes iniciativas de ambas instituciones, así como la posibilidad de realizar estudios y ejecutar proyectos de interés común en materias de gastronomía, alimentación, sostenibilidad e innovación.

Con este proyecto, en el que desarrollarán acciones junto a emprendedores y jóvenes talentos, el Ministerio ha recordado que dan “*continuidad*” al apoyo que viene prestando el a otras entidades en el ámbito de la cultura y la gastronomía, como la [Real Academia de Gastronomía](#), Acción Cultural Española (AC/E), la Asociación de Creadores de Moda de España (ACME) o la Universidad de Cádiz.



El MAPA y el Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la gastronomía

Desde el Departamento, han subrayado que refuerzan el **papel de los Alimentos de España** como *“eje para fomentar la interacción y las sinergias entre la alimentación, la gastronomía y la educación”*.

Para el **MAPA** la gastronomía se encuentra *“en el centro de las políticas de promoción y de apoyo del ministerio a los jóvenes emprendedores que marcarán las tendencias de futuro en este terreno”*.

El futuro de las ferias

agroalimentarias en la pandemia

Efeagro

Las ferias agroalimentarias han afrontado un 2020 lleno de cancelaciones y retrasos por la aparición del coronavirus y buscan cómo recuperar el calendario con las medidas precisas de seguridad para que puedan celebrarse sin contagios.

Los organizadores se plantean convocatorias más concentradas, con puestos de información y presentaciones presenciales, aunque no descartan la versión digital, en esta época en la que no dejan de registrarse nuevos brotes de coronavirus en toda Europa.

La mayoría de los encuentros convocados para este año han decidido -para garantizar la seguridad tanto de ponentes como de asistentes- retrasar su celebración a 2021, incluidas ya recomendaciones como el uso de mascarilla y mantener la distancia de seguridad las principales ferias agroalimentarias de España y Europa.

Este es, a fecha de hoy, el futuro de las principales.

Ferias en el extranjero

Biofach Germany: Este salón de productos ecológicos ya celebró su edición de 2020 en febrero, cuando apenas había casos de [coronavirus](#) en Europa. La siguiente edición está prevista para febrero de 2021 (17 al 20) en Nuremberg (Alemania).



El futuro de las ferias agroalimentarias en la pandemia.
Biofach Germany

SIAL: El reto de alimentar a una mayor cantidad de población, la seguridad alimentaria o cómo la industria se está adaptando a la crisis sanitaria del coronavirus son algunas de las temáticas que protagonizarán el Salón Internacional de Alimentación (SIAL), que se ha retrasado hasta el 15 al 19 de octubre de 2022 en París.

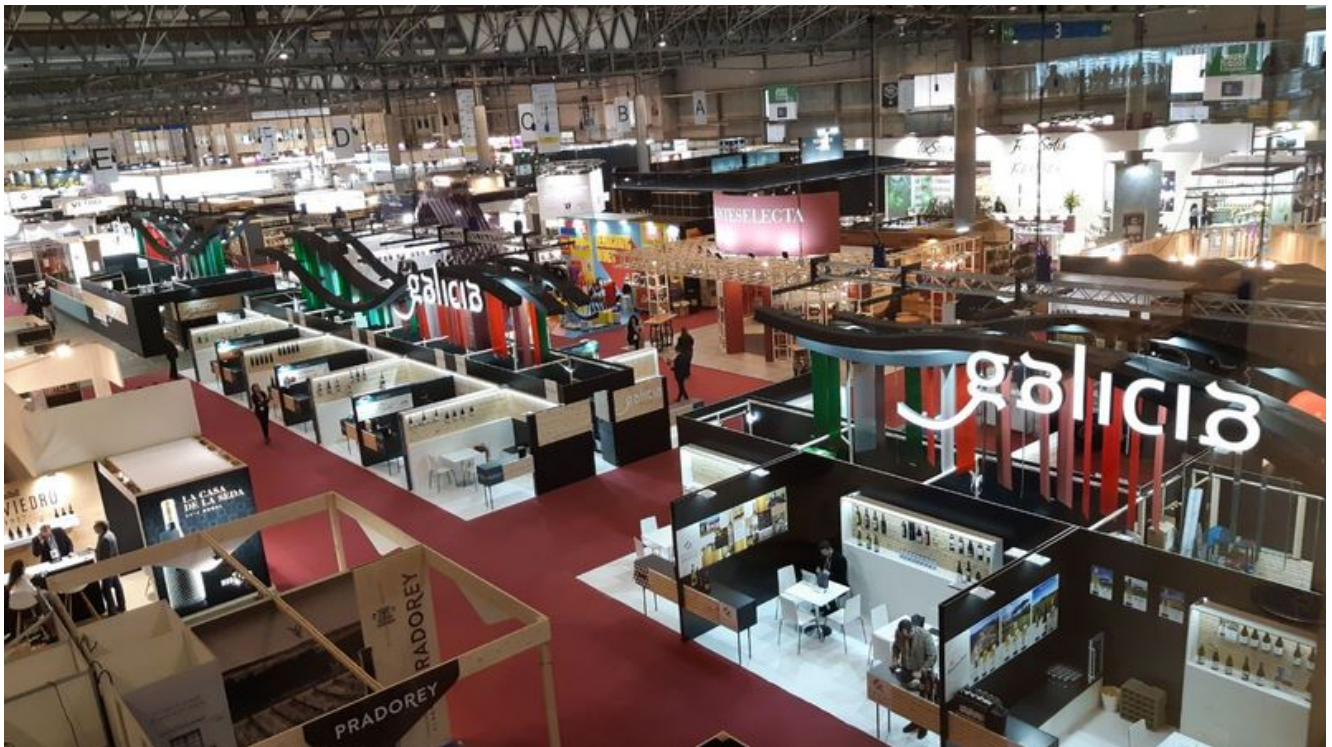
Fruit Logística: esta feria hortofrutícola -clave en Europa- ya tuvo lugar este 2020 en febrero en Berlín, y planea celebrar su siguiente edición en el mismo mes de 2021.

En España

Seafood Expo Global: El mayor salón del mundo dedicado a los productos del mar dejará de celebrarse en Bruselas (Bélgica) y tendrá lugar en Barcelona entre el 27 y el 29 de abril de 2021, tras haber cancelado su edición de 2020.

Salón Alimentaria: la Fira de Barcelona ha decidido posponer esta feria de interés internacional a mayo de 2021 (del 17 al

20). A este evento, celebrado en el recinto de Gran Vía de L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), acuden profesionales de la industria de la alimentación, bebidas y food service.



Salón Alimentaria

Los días 28 y 29 de septiembre de este año, no obstante, está prevista la celebración de un fórum en Fira de Barcelona sobre el futuro de la industria agroalimentaria, la restauración, la hostelería y el turismo, tanto en formato presencial como digital.

La duodécima edición de la feria [Fruit Attraction](#) se celebrará en las fechas inicialmente previstas, del 20 al 22 de octubre de 2020, en las instalaciones de Ifema en Madrid.



Fruit Attraction se celebrará del 20 al 22 de octubre de 2020

El recinto ferial de Ifema, en Madrid, será también donde se celebre este octubre (20-22) la primera edición de **Fresh Food Logistics**, encuentro internacional de la logística, movilidad, IT y gestión de la cadena de frío para los alimentos perecederos.

Meat Attraction (2-4 febrero 2021, Madrid): La feria del sector cárnico celebra esta edición que se abre a la combinación del evento presencial con las acciones online, bajo el lema "Ayudando a las empresas a conectar".

Conxemar: la feria internacional de Vigo de productos congelados del mar Conxemar ha decidido organizar su vigésima segunda edición de Vigo el próximo octubre (5-7). Además ha cancelado el certamen que tenía programado celebrar en Bruselas del 18 al 20 de abril de 2021 y lo ha retrasado a 2022.

Salón Gourmets: Del 12 al 15 de abril de 2021 tendrá lugar este encuentro, la mayor feria de alimentos y bebidas de

calidad de Europa que se celebra en Madrid.



Salón Gourmets: Del 12 al 15 de abril de 2021

La Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola (FIMA) celebró su 41 edición en Zaragoza como certamen de referencia para el mercado agrícola del Sur de Europa, tras recibir la afluencia de 237.446 visitantes.

La Feria Internacional del Suroeste Ibérico Agroexpo se celebrará del 27 al 30 de enero en su edición de 2021, tras haber celebrado con éxito su edición de 2020, que tuvo lugar a finales de enero.

Feria de la Maquinaria Agrícola de Lerma: cancelada por el coronavirus, la organización planea su celebración en 2021, una vez superada la situación actual por el coronavirus.

Organic Food Iberia y Eco Living Iberia, las principales ferias de productos ecológicos de España y Portugal también han decidido retrasar a 2021 su celebración en Ifema (Madrid) debido a la covid-19.