

Estudiar gastronomía en España y no morir en el intento

Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España. Pero, ¿dónde se puede estudiar gastronomía? ¿Cuánto cuesta la carrera? ¿hay oportunidad de estudiar gratis?

En España son muchas las preguntas que se hacen los futuros estudiantes de gastronomía, esos sueños de ser un chef en todos los sentidos conllevan mucho esfuerzo y sacrificio.

Así que queremos ofrecerles una panorámica de las diferentes opciones que se encuentran en el mercado para estudiar esta profesión que, a vuelta de tres o cuatro décadas, se ha convertido en una de las más seleccionada por los jóvenes.

Primero que nada, hay que revisar las opciones



Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España

Estudiar gastronomía en España, no es fácil. Son muchas las escuelas de cocina y ahora, universidades, que ofrecen programas de formación para jóvenes y no tan jóvenes también.

Son muchas las vicisitudes y desafíos que debe enfrentarse el estudiante que quiera ser cocinero, las horas y el estilo de vida dan un giro de 180º, el calendario y el horario del cocinero es muy diferente a él todos los demás.

Por eso es importante el poder sopesar las opciones para alcanzar las metas en la gastronomía en general.

Investiga todas las opciones disponibles y lee sobre las diferentes escuelas de cocina y universidades que ofrecen programas de gastronomía en España.

Asegúrate de revisar los requisitos de admisión, los costos y las opciones de financiamiento disponibles.

Habla el idioma de donde estudies

Si eres español y estudias en Francia es importante que aprendas la lengua antes para que puedas tener una mejor comunicación con tus compañeros.

Igual si eres extranjero y estudias en España, no hay nada más rico que conocer el idioma para adentrarte en las costumbres culinarias de cada región base de toda la buena cocina española.

La práctica hace al cocinero

Es muy importante obtener experiencia a través de la práctica, hacerlo en una cocina real para así, poder mejorar tus habilidades culinarias. Busca oportunidades para trabajar en una cocina o hacer prácticas en diferentes restaurantes.

Aprende la cultura española



Aprender la cultura y la historia de la gastronomía española te hará más curioso por la búsqueda de la excelencia en la cocina, te ayudará a entender mejor los ingredientes, las técnicas y las tradiciones culinarias.

La cultura y la cocina deben amasarse, deben impregnarse en la piel del cocinero si deseas tener una identidad y autenticidad en el panorama culinario de este país, la cultura debe ser parte de la preparación integral de un buen cocinero.

El que persevera vence

Esa frase debe ser la oración de todos los días de un cocinero, antes y después de graduarse. La gastronomía es una carrera exigente y competitiva. Nunca es ni será fácil, pero si eres perseverante y trabajas duro, puedes lograr tus objetivos.

Escuelas y Universidades España



Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu

La más reconocida [escuela de cocina](#) y con más prestigio a nivel internacional, sin lugar a dudas es Le Cordon Bleu.

Esta afamada academia ofrece diplomas de Cocina francesa, cocina española y pastelería, esto lo hace en tres diferentes renglones estándar, intensivo y fines de semana.

El Grand Diplôme es su titulación más alta en él se combinan los diplomas de cocina francesa y pastelería en un tiempo de nueve meses.

Datos de contacto: Ctra. Majadahonda/M-515, Universidad Francisco de Vitoria, 28223 Pozuelo de Alarcón. Teléfono: 917 15 10 46 Más información: <https://www.cordonbleu.edu/madrid/inicio/es>

Escuela de Hostelería de Madrid

Fundada en 1945 la Escuela de Hostelería de Madrid es la precursora de las escuelas de gastronómicas de Madrid.

Esta institución madrileña ofrece diferentes modalidades en diferentes grados, Medio, Grado Superior y Grado Superior Dual (doble titulación).

Sus horarios son mañana, tarde y noche y aunque tiene mucha historia en la escuela se combinan la cocina tradicional con la cocina de autor y ha sabido adaptarse a los cambios en el sector a través de los años dando una enseñanza totalmente en prácticas.

Datos de contacto: Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid.
Teléfono: 914 631 100 Email: ies.hosteleria.madrid@educa.madrid.org Más información: <http://www.educa.madrid.org/ies.hosteleria.madrid>

Escuela de Hostelería Hofmann



Escuela de Hostelería Hofmann. España

Esta reconocida escuela ubicada en Barcelona, cuenta con una amplia y variedad de cursos entre ellos pastelería, diferentes cursos gastronómicos y de hostelería en diferentes especializaciones, arroces, cocina japonesa y las clases puedes optar por semanales o diarias tanto en la mañana, tarde o noche.

Dirección: Carrer de l'Argenteria, 74, 08003 Barcelona
Teléfono: 93 319 58 89

Email: hofmann@hofmann-bcn.com Más información en:
<http://www.hofmann-bcn.com/>

Basque Culinary Center



Quizás el más renombrado con afamado y justo reconocimiento la pionera en la creación de centros para el estudio gastronómico.

En el Basque Culinary Center puedes graduarte con la primera titulación oficial de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias con cuatro años de duración y prácticas en todos los cursos.

Datos de contacto: Paseo Juan Avelino Barriola, 101, 20009 Donostia Teléfono: 943 57 45 00

Email: info@bculinary.com Más información en: www.bculinary.com

Estudios Online

Ahora bien, en cuanto a estudiar en modo “Online” y gratuitos, existen un sinfín de opciones y oportunidades para personas de cualquier edad y condición social.

En estos cursos puedes aprender desde cocina molecular, cocina al vacío, cocina con nitrógeno líquido, espumas, cocinar con humo y muchísimos temas más.

Más información: Cursos gratuitos para trabajadores y desempleados <https://www.cursosfemxa.es/>

También existe la opción de cursos On Line pagos como, por ejemplo, en el mismo Basque Culinary Center, donde hay cursos tales como “Técnicas Culinarias de Vanguardia” o “Aplicaciones Contemporáneas de Salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar” y sus precios oscilan entre 250 y hasta 1.950 euros con duración de 200 horas, por ejemplo, hay muchos más.

Más información en <https://www.bculinary.com/es/cursos-online>

Estudiar gastronomía en España es una de las mejores opciones para aquellos que buscan una carrera emocionante y apasionante, pero hay que tener vocación por lo que se hace y poner el alma en ello...si quieres ser un buen cocinero.

La valenciana Dalpiot representará a España en el 'Campionato Mondiale della Pizza'

El concurso, que reúne los mejores profesionales y pizzerías de todo el mundo, se celebrará en Parma los días 18,19 y 20 de Abril

Dalpiot, una pequeña pizzería situada en **Rocafort**, uno de los pueblos más exclusivos de España, competirá en la especialidad de Pizza Clásica en uno de los certámenes más importantes y **longevos** de este tan internacional plato.

No en vano se trata de su 30ª edición organizado por [Pizza e pasta italiana](#), cita obligada para las mejores pizzerías de todo el mundo que buscan demostrar su destreza en la elaboración de pizzas.

“Sin duda, una oportunidad única de estar rodeados de las pizzerías y pizzaiolos más importantes de los que aprender, así como dar a conocer nuestra propuesta y gastronomía”.

La propuesta de esta pizzería valenciana es la calidad de la materia prima y, sobre todo, la masa, que, tal y como indican “es una masa diferente a la masa tradicional napolitana, donde por el proceso de fermentación, su gramaje, el espesor de masa que la hace tan fina y de bordes prominentes y crujientes” esperan pueda sorprender al jurado.



Dalpiot representará a España en el 'Campionato Mondiale della Pizza'

Respecto a la pizza en concreto trasladan: “creemos que, con la Sollana (nombre de un municipio valenciano que da nombre a una de sus pizzas) podremos aportar valor añadido por el encaje de los sabores de la sobrasada, la mezcla de quesos, la cebolla roja caramelizada y la miel de romero, así, además, podremos exportar un poquito de Valencia y de España”.

La mejor pizza

Sobre si hay algo más que haga a la pizza de Dalpiot especial y candidata a convertirse en la mejor del mundo, apuntan que “puede parecer algo trivial, pero el cariño con el que hacemos el tomate, que es natural, que lo trituramos y especiamos.

La gestión del queso, que hemos ido aprendiendo a tratarlo, incluso la gestión de productos como el jamón, el beicon, el cocinado previo de cebollas, [champiñones](#), utilizar productos de temporada como la alcachofa, el tiempo de cocción sin prisas, al igual que el de fermentación, todo ello pensamos

que ayuda a tener algo diferente.



Según Global Pizza Market Report, el mercado global de la pizza está en plena expansión en el que “las pizzas especiales y gourmet se han vuelto cada vez más populares”, viéndose afectado por los nuevos hábitos de consumo, donde el Delivery tiene un papel cada vez más importante.

En este contexto, afirman desde Dalpiot que “aunque uno de nuestros valores principales es el local que cuenta con un agradable entorno natural y paisajístico, debemos acompañar a nuestros clientes y dejarles que nos encuentren en las

principales plataformas como Glovo” donde la pizza “está en el top 3 de productos más buscados”.

Los lunes ¿dónde comer? La Bodeguita de Enfrente

Si estás buscando los días lunes o martes un lugar para disfrutar de una excelente comida y comenzar con buenos sabores la semana, La Bodeguita de Enfrente.

Tiene una gastronomía reconocible, de esa que uno no se cansa de ir a comer, sabrosa y que está en nuestros mejores registros gastronómicos.

La Bodeguita de Enfrente está ubicada en la **carretera general**, este restaurante es un oasis de buena cocina en un pueblo tradicional y lleno de punta a punta de excelentes propuestas en los **fogones**, como es Santa Úrsula.

En la **Bodeguita** de Enfrente, desde el [primer momento](#) en que entras, te sientes bienvenido por un personal amable y atento que te hace sentir como en casa y no lo tomen como una frase hecha, es así.

La decoración es cálida, canaria y acogedora, el ambiente es relajado, íntimo, y de muy buen gusto.

La carta de La Bodeguita de enfrente

La carta está llena de [platos](#) que combinan recetas e ingredientes locales y nacionales para crear sabores que nos

gusta comer una y otra vez.



La Bodeguita de Enfrente uno de sus referentes “Huevos a la estampida”

Uno de los entrantes más cotizado del restaurante son los “Huevos y papas fritas con chorizo estampados en el plato”, con unas texturas perfectas, un sabor ameno, las papas crujientes, los huevos bien cocinados aportando esa salsa que hace una buena pareja con el chorizo y su aporte cárnico, de los mejores que he probado, se les va a ser poco.

“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Probar “El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, lo acompañan con una salsa de ají picante de muy buen sabor, equilibrado entre el picante y los condimentos, además, un buen chorro de aceite de oliva.



“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Este plato es para saborearlo trozo a trozo, un bacalao suave, abriéndose en lascas bañados en mojos rojo y verde, delicioso al compás del dulzor de la batata y el generoso aceite de oliva.

Para los amantes de comer una buena ensalada los lunes para bajar los estragos del fin de semana, en carta hay una "Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate" con unos ingredientes 0 km del huerto que está a 30 mt.



“Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”

Eso es un detalle difícil de encontrar en un restaurante por estos lares, en la frescura de los ingredientes van a notar la diferencia y la ausencia de trayecto de los productos del supermercado.

La Bodeguita de Enfrente

Una casa canaria con todo el encanto de esa arquitectura de la época, me gusta mucho la iluminación, sin invadir, la música de fondo y sobre todo la atención de todos.

Se respira que hay un personal que están trabajando a gusto y de la misma manera te atienden, eso es un ingrediente primordial, esa sazón en sala que te hace volver una y otra vez, la buena mesa y la agradable atención.



Un equipo de cocina unido y con el gusto de dar de comer muy bien a sus comensales. Foto: Mónica, Abigail y Jose

Su jefe de cocina Jose todo un excelente profesional, igual que el resto del equipo, lleno de entusiasmo y les digo, en una cocina eso se convierte en un ingrediente que adereza los

platos que se van a la mesa.

Bodega Terral en La Bodeguita

En cuanto a vinos, lo digo con el mayor gusto y seguridad, siempre me voy por los vinos de la casa, eso vinos propios de la Bodega Terral, a mí en particular me gusta mucho el 205, tres meses en barrica, brutal.

Los tintos son realmente una pasada, con cuerpo, buena acidez en boca y con una duración correcta, una nariz y paladar que se regodean de frutos rojos con sus aromas y matices y no los vas a poder probar sino en los restaurantes de [tripicotea](#).

La receta original Calamares la andaluza

Sigamos en los manteles, hay un plato que debe ser parte de un menú de lunes," Los Calamares a la andaluza" una receta original, tradicional, que bien están crujientes y suaves, con sabor a mar y con su toque de limón, lo recuerdo y se me hace la boca agua.



Los Calamares a la andaluza” imposible no pedirlos en la Bodeguita de Enfrente

Carnes, el “Lomo Alto” a la parrilla una gozada esta carne suave, equilibrada en su jugo, con ese sabor a barbacoa que a uno tanto le gusta a la hora de comer carnes.



“Lomo Alto” a la parrilla en La Bodeguita de Enfrente

Realmente La Bodeguita de Enfrente tiene una carta franca, de sabores reconocibles que siempre han estado en nuestros registros del paladar, además con unos productos de óptima calidad en todas sus propuestas.

...y si de postre se trata





Así que, los lunes si hay un lugar para comer distendido, acogedor y con una excelente cocina y atención, La Bodeguita de Enfrente en Santa Úrsula.

Cómo desalar el bacalao de Noruega: Consejos para triunfar con platos “top” en Cuaresma y Semana Santa

La Semana Santa está a la vuelta de la esquina y, con ella llega una época de tradiciones culinarias entre las que destaca la preparación de los platos de Cuaresma como el bacalao salado.

Se trata de una técnica, el salado, ideada para conservar el pescado en largos viajes marítimos y que ha llegado hasta la actualidad, siendo muy popular en España y Portugal, grandes consumidores mundiales de este delicatessen, según explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega.

Muchos consumidores lo desconocen, pero el auténtico bacalao salado que los españoles han consumido desde el siglo XVII es de origen noruego, de forma casi inalterable desde entonces.

Las antiguas rutas comerciales, las costumbres católicas y la demanda de pescado de alta calidad esconden el secreto de por qué esta exquisitez noruega se convirtió en la estrella de la cocina tradicional del mundo luso e hispanohablante.

Uno de los chefs que mejor sabe utilizar el bacalao salado es Hung-Fai, colaborador del Consejo de Productos del Mar de Noruega, quien explica algunos consejos para desalar este pescado.

Y es que, para preparar platos con bacalao tradicional noruego, es esencial que el proceso de desalado sea el

adecuado.

Tal y como detalla este prestigioso chef, lo primero de todo es lavar los trozos de bacalao con agua fría bajo el grifo para quitar la sal.

A continuación, se coloca en un bol el bacalao con la piel hacia arriba con abundante agua fría para, posteriormente, guardar en la nevera a una temperatura de entre 4 y 6º C

Después, hay que cambiar el agua -la primera vez a las 12 horas y después cada 8 horas- y, transcurridos 48 horas se saca del refrigerador.



Desalar el bacalao de Noruega: Consejos para triunfar con platos “top”

Por último, toca escurrir el agua y secar los trozos de bacalao con papel de cocina.

“¡Es todo! El proceso es muy sencillo para exprimir todas las

posibilidades gastronómicas de uno de los platos más ricos de Cuaresma”, agrega el chef.

Como en todo, Hung-Fai recuerda que hay algunos “trucos” a tener en cuenta para no errar en la operación “desalado”, como calcular 1 día por cada centímetro de grosor del lomo o filete de bacalao; o poner 4 veces la cantidad de agua con respecto a la cantidad de bacalao.

Delicatessen para Semana Santa

¿Pero qué hace tan especial a esta delicatessen? ¿Por qué Noruega se mantiene como uno de los grandes líderes indiscutibles del mercado en la [Península Ibérica](#) tantos siglos después?

El sabor del bacalao tradicional noruego y otras salazones de pescado blanco del país es resultado del hábitat libre que las limpias y transparentes aguas del océano Ártico proporcionan a estas especies durante toda su vida.

El pescado salado noruego tiene una textura delicada. Y su sabor es delicioso gracias a una madurez cuidada al detalle.

El bacalao presenta los mismos beneficios para la salud que otros pescados blancos magros. Además, como consecuencia de la extracción del agua, su contenido nutricional es más concentrado que en el pescado fresco. También es rico en proteínas y vitamina D.

Los pequeños pescadores noruegos llevan siglos batallando con condiciones meteorológicas muy duras cerca del Ártico para pescar de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente Y, como cada año, la materia prima llega “del mar a la mesa”, desde Noruega hasta los hogares y restaurantes españoles en perfectas condiciones de frescura y máxima calidad.



El bacalao tradicional noruego se elabora con ejemplares capturados en las frías y cristalinas aguas de Noruega y el proceso de salazón y maduración se realiza siguiendo un método secular, perfeccionado durante generaciones.

De hecho, únicamente se utiliza sal, agua y tiempo. Es, por tanto, auténtico y natural! Ahora solo queda disfrutar de este manjar, que brillará en las mesas estos días.

Los consejos del chef Hung-Fai: ¿Cómo desalar el Bacalao tradicional Noruego?

Para preparar platos con bacalao tradicional noruego, es esencial que el proceso de desalado sea el adecuado. El chef Hung-Fai explica las principales.

- Lavar los trozos de bacalao con agua fría bajo el grifo para quitar la sal.

- Colocar el bacalao con la piel hacia arriba en un contenedor con abundante agua fría: 3 partes de agua por 1 de bacalao. Guardar en la nevera a temperatura entre 4-6º C
- Cambiar el agua, la primera vez a las 12 horas y después cada 8 horas.
- Después de 48 horas se saca de la nevera
- Escurrir el agua y secar los trozos de bacalao con papel de cocina
- Consejos adicionales:
- Calcular 1 día por cada centímetro de grosor del lomo o filete de bacalao
- Poner 4 veces la cantidad de agua con respecto a la cantidad de bacalao

La receta

El bacalao salado noruego es un viejo conocido de la cocina española. ¡Gracias a su sabor y textura inigualables, se ha convertido en un ingrediente fundamental, sobre todo en Semana Santa, gracias a la tradición religiosa y culinaria de cocinar platos sin carne!

La forma más popular de consumir bacalao tradicional en Noruega es con tomate, aceitunas, cebolla y patatas, pero en España es habitual tomarlo con cualquier potaje, al pil pil o sobre una “llauna” entre otras “mil y una formas” diferentes.



Entre las alternativas, el chef Hung-Fai propone una receta muy especial:

Bacalao noruego club ranero (4 personas)

“Para elaborar esta receta lo primero será la piperrada. Para ello se cortará la cebolleta y el pimiento verde en juliana fina.

En una sartén con un poquito de aceite se confitará. Una vez que esté confitado se incorporará al tomate triturado. Añadimos los pimientos de piquillo cortados en juliana, salpimentamos y reservamos”.

“En una olla grande, ponemos aceite de oliva, pelamos y laminamos los ajos y los introducimos dentro del aceite.

Cuando estén dorados los retiramos, añadimos bacalao desalado noruego con la piel hacia arriba, y confitaremos el pescado”.

“Una vez que esté cocinado, retiramos y colamos el aceite en un bol. Con la gelatina que ha soltado el bacalao,

incorporamos aceite poco a poco hasta obtener la salsa pil pil”.

“A la hora de emplatar, colocamos de base la piperrada, los lomos de bacalao noruego por encima y la salsa pil pil.

Decoramos con ajo laminado y un poquito de perejil picado. Y ya tenéis una receta muy tradicional”.

El Consejo de Productos del Mar de [Noruega](#) (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales.

El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Más información y recetas: mardenoruega.es/recetas/

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el

nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días

de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo

natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofrécete el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.

Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El pasado sábado, 4 de marzo de 2023, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra septuagésima octava (78ª) visita a un restaurante de nuestra isla.

En esta ocasión ha sido al “La Factoría Espacio Gastronómico”, que está situado en la Cruz Santa (Los Realejos) en la calle Calzadilla s/n, en su confluencia con la calle La Higa y que dispone de aparcamiento propio.

Textos: Antonio Pérez Viera fotos: José Antonio Melián

El Restaurante “La Factoría Espacio Gastronómico”, en su actual ubicación, abrió sus puertas en abril de 2022, de la mano del Chef **Zebenzui Acosta González**, y de su padre **Dionisio Acosta Díaz**, para dar continuidad a la intensa labor realizada por ambos durante muchos años, en el famoso y popular restaurante **La Factoría de Parrilla García** en el barrio de La Zamora.

Con el firme propósito de ofrecer una nueva propuesta gastronómica, más acorde con la cocina de Zebenzui, al objeto de seguir desarrollando su especial forma de entender la gastronomía.

Dando rienda suelta a su creatividad y sus amplios conocimientos, para crear un espacio de divulgación y difusión de la cocina realejera y canaria, sin dejar de “viajar” por las cocinas del mundo, a través de sus jornadas temáticas.

“La Factoría Espacio Gastronómico”



Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** ofrece además brunchs los sábados y los domingos en horario de 11 a 13 horas, celebra bautizos o comuniones, organiza talleres y cursos de divulgación gastronómica para el público en general, así como degustaciones y catas de vinos artesanales.

Disponiendo además de instalaciones para reuniones de trabajo, claustros, desayunos de empresa o presentaciones de productos para empresas o medios de comunicación.



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico

Las preciosas instalaciones del restaurante forman parte de un espacio único, en una finca con mucha historia considerada patrimonio cultural, rodeada de viñedos centenarios y de un amplio sector primario.

El Restaurante “**La Factoría Espacio Gastronómico**” dispone de una variada bodega de vinos canarios, principalmente de la denominación de origen [Valle de La Orotava](#), vinos de agricultura heroica y ecológica de bodegas con encanto.

Asimismo, dispone de referencias de Ribera del Duero, de La Rioja, de Dehesa de Peñalva y albariños, entre otros.

El precio medio oscila entre 30 y 35

euros por persona.

El restaurante cierra los lunes y los martes y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

El propietario del establecimiento es **Dionisio Acosta Díaz**, con 50 años de experiencia a sus espaldas, pasando por las cocinas de hoteles y restaurantes y muy especialmente por la **Parrilla García** primero, y por **La Factoría Espacio Gastronómico**, en la actualidad.



Antonio Pérez Viera y el chef Zebenzui Acosta González del “La Factoría Espacio Gastronómico”

Al frente de los fogones, **Zebenzui Acosta González**, un profesional como la copa de un pino, con un dilatado curriculum, tanto en el ámbito de la restauración, como en el de la docencia de la hostelería, gran experto en vinos, es asesor gastronómico del Ayuntamiento de Los Realejos y del Cabildo Insular de Tenerife.

Está continuamente investigando, con altas dosis de creatividad, nuevas propuestas para satisfacer y hacer feliz a su amplia clientela.

Y al frente de la sala, **Blanca Calderón**, eslabón imprescindible entre los clientes y la cocina, que, con gran profesionalidad, adquirida en la Escuela Superior de Hostelería de Tenerife Norte.

Con la experiencia de varios años en los restaurantes de la propia casa, consigue con su encanto personal, que todos los que visitamos el establecimiento nos sintamos encantados.

La bienvenida nos la dio **Zebenzui Acosta** dirigiéndonos unas emotivas palabras, con las que explicó ampliamente su [proyecto empresarial](#) y su profundo amor por la cocina canaria contemporánea y viajera, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Asimismo, describió, con todo lujo de detalles, su composición y su forma de elaboración, para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, con familiares o amigos.



Marshmallow de Vermout 18 de Tegueste



Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.



Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.



Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.



Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente

A medida que los **35 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar

al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Marshmellow de Vermout 18 de Tegueste.
- Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.
- Cremoso de sopa castellana con brioche de chorizo de cochino negro y esféricos ajo tostado.
- Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.
- Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.
- Postre: Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente.
- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Agua y café o infusión.



Vino blanco "La Suertita", D.O. Valle de la Orotava



Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

Agua y café o infusión.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,60 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** sea un establecimiento muy recomendable para visitar

Teléfonos: **822 092 016**

E-mail: **lafactoriaespaciogastronomico@gmail.com**

Web: <https://www.facebook.com/7sweetfactory>

El restaurante tailandés Thai Mongkut abre sus puertas en Madrid

El restaurante de comida tailandesa, Thai Mongkut, acaba de abrir un nuevo local en el centro de Madrid, en la calle San Bernardo.

Con esta apertura en la capital, es su cuarto local en España, ya que cuenta con otros tres establecimientos en Valencia.

En este restaurante, se puede disfrutar de comida tailandesa tradicional, elaborada por cocineros tailandeses.

El dueño del [restaurante](#) afirma que, a pesar de tener tres locales en Valencia, han querido abrir otro en Madrid para llegar a más públicos y darse a conocer.

Este nuevo local se ubica en la calle San Bernardo 106 (Madrid), entre las paradas de metro de Quevedo (línea 2) y

San Bernardo (líneas 2 y 4), por lo que está muy bien situado.



El restaurante de comida tailandesa, Thai Mongkut, acaba de abrir un nuevo local en el centro de Madrid, en la calle San Bernardo.

En Thai Mongkut, se ofrece deliciosa comida tailandesa elaborada con ingredientes a elegir, como ternera, pato, pollo, calamar o cerdo, entre otros.

¿Qué puedo comer en Thai Mongkut?

Todo el que acuda a este restaurante podrá disfrutar de platos que le gusten, pues, en este lugar, no se limitan a un sabor concreto, sino que se ofrecen platos adaptados a cualquier paladar.

Se puede optar por opciones muy [picantes](#) o viceversa, por platos vegetarianos o veganos, entre otras opciones que ofrecen una variedad exquisita para todos los públicos.

Por ejemplo, se podrá disfrutar del Pad Thai (tallarines de arroz al tamarindo, salteados con brotes de soja, tofu, huevo

y cacahuete), un tradicional plato tailandés.



También hay Kao Soi, una sopa curry con fideos de arroz, tofu, cebollino, cebolla roja y fideos caseros fritos, algo muy

típico del norte de Tailandia.

Los amantes del picante podrán disfrutar de currys de distintos sabores y con distintos niveles de picante (amarillo, massaman, panang, rojo, verde).

Un pedazo de Tailandia en Madrid

En el restaurante se ofrecen platos elaborados por cocineros de Tailandia, por lo que el local cuenta con profesionales totalmente preparados realizar una comida típica de su país.

Todo el que entre a este restaurante, se va a sumergir en Tailandia, no solo por su comida, sino también por la decoración del local.



Es un punto fuerte, pues cuenta todo tipo de detalles que hacen que se diferencia del resto de locales de la ciudad.

Las reservas se pueden realizar llamando al teléfono 914 251 998 o entrando en el apartado de reservas de la web (<https://thaimongkut.es/>).

Andoni y Ferrán Adrià asesores de la nueva universidad gastronómica

Una nueva universidad gastronómica tendrá Madrid y será en septiembre del presente año cuando se abran las puertas.

En una universidad donde Andoni y Ferrán Adrià serán los asesores, 50 alumnos podrán optar por un grado oficial en Gastronomía e Innovación Culinaria, en el Madrid Culinary Campus (MACC).

Ellos “aprenderán a cocinar, a conocer la producción alimentaria y a dominar las reglas del emprendimiento y la gestión empresarial”, ha expuesto el rector de la institución académica, Enrique Sanz.

Este proyecto ha sido impulsado por la Universidad Pontificia de Comillas y Vocento el cual ha sido presentado recientemente, pero es un trabajo que se viene desempeñando desde el 2019.



MADRID, 01/03/2023 Los reconocidos cocineros Andoni y Ferrán Adrià durante la presentación Madrid Culinary Campus (MACC).- . Foto: EFE

Antonio Obregón, director de Madrid Culinary Campus (MACC) ha declarado que el sector reclama “más formación” y que en este caso se ha pensado en un “enfoque internacional que convierta Madrid en referencia mundial de la formación en gastronomía”.

Ferrán Adrià y con Andoni Luiz Aduriz asesores

Para el conocido chef Ferrán Adrià este es un proyecto de mucha importancia.

Dará paso a la mejora de la formación en un sector que apunta maneras económicas del 33 % del PIB.

Algo muy importante para chef Adrià es que aquí se enseñara a pensar ya que, cuando él estudiaba “sólo se reproducían recetas y la palabra creatividad estaba prohibida en la cocina, pese a que fue la primera acción creativa del ser

humano”.



El chef Ferrán Adrià. foto: telefónica

“Es maravilloso que el Madrid Culinary Campus (MACC) apueste por la innovación, acota Ferran Adrià, “En los últimos 400 años ha habido dos revoluciones culinarias: la de la ‘nouvelle cuisine’ francesa y la de mediados de los 90 en España -de la que él fue impulsor- por lo que tenemos la potestad de hablar de creatividad e innovación”.

La creatividad e innovación

Por su parte Andoni Luis Aduriz desarrolla un máster desde el punto de vista de la creatividad y la innovación.

Además de dar clases magistrales, también timoneará Aula Mugaritz, un espacio que dará paso a la reflexión y la creatividad desde la óptica de la divulgación del pensamiento disruptivo.

Ahí jugará un papel crucial Andoni Luis Aduriz, que trabaja en

el desarrollo de un máster pionero enfocado en la creatividad y la innovación.



Chef Andoni Luis Aduriz

También ofrecerá clases magistrales y liderará el Aula Mugaritz, un espacio abierto para la reflexión y la creatividad desde el prisma de divulgación del pensamiento disruptivo, ese que enfrenta los paradigmas existentes, romper con lo establecido durante años.

Andoni ha declarado “Podemos ayudar a la gente a crear, transmitir nuestra ilusión por aprender, crear un marco de actitud porque la creatividad es contagiosa y es una capacidad humana”.

10.800 euros por curso, será el precio de este primer grado en [Gastronomía](#) e Innovación. Este curso inicial será impartido en las instalaciones del MOM Culinary Institute.

Será en dos o tres años cuando estén culminadas las obras del Madrid Culinary Campus (MACC) que contará con unas [instalaciones](#) de 10 mil mt2 para aulas y cocinas en el proyecto Madrid Nuevo Norte.

Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía ha dicho: es uno de los proyectos formativos más singulares a nivel internacional ya que está basado “en la excelencia, la apertura de miras, la defensa de la libertad de cátedra y el conocimiento multidisciplinar”.



Los alumnos que se gradúen se les otorgarán chaquetillas numeradas, los primeros números han sido para los cocineros Adrià, Aduriz y Ricard Camarena.

Se abre la inscripción al 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los chefs profesionales residentes en las Islas

deben apuntarse junto a un ayudante y presentar una receta de carne de cabra para la selección previa

Un jurado técnico designará a los 10 finalistas que compitan el 23 de mayo

La prueba consiste en elaborar dos platos en 135 minutos, uno con un ingrediente principal común para todos y otro libre con una caja sorpresa

Ya están abiertas las inscripciones para el 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife, que se llevará a cabo durante el 8º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023.

8º Salón Gastronómico de Canarias

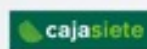
GASTROCANARIAS

2023



23 al 25 de Mayo

Recinto Ferial de Tenerife



**Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio
Cabildo de Tenerife**

Este certamen está dirigido exclusivamente a chefs profesionales residentes en el Archipiélago mayores de edad. Para participar, los interesados deben inscribirse junto con un ayudante en la página web del evento (<https://salongastronomicodecanarias.com/>) antes de fin de mes.

Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife

Cada participante deberá enviar su [currículum](#) detallando su experiencia y una receta, la cual deberá incluir obligatoriamente carne de cabra como ingrediente principal.







El jurado técnico evaluará la información recibida para seleccionar a los 10 finalistas, quienes competirán junto a sus ayudantes durante la jornada inaugural del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023 el martes 23 de mayo.

Los participantes tendrán que superar distintos desafíos para ganar la competición y convertirse en el mejor cocinero o cocinera de este año.

El primero de ellos será el día previo a la prueba, cuando los participantes acudan al supermercado de El Corte Inglés para conocer el producto secreto con el que tendrán que elaborar el 'Plato Común'.

En El Corte Inglés, los finalistas tendrán que pensar rápidamente su receta y comprar allí mismo todo lo que necesiten para ejecutarla, con un presupuesto máximo de 30 € en una Tarjeta Regalo.

Además, dispondrán de una despensa común con más de 50 ingredientes básicos para cocinar. La receta deberá entregarse por escrito a la organización al día siguiente, antes de encender los fogones del Escenario Cabildo.

Aquanaria es Proveedor Oficial

Este año, la lubina Aquanaria es Proveedor Oficial del Salón Gastronómico y formará parte de la despensa común del campeonato.

Los finalistas podrán utilizar este producto premium de Canarias en los dos platos de la competición, aunque solo podrá ser ingrediente principal en el 'Plato Libre'.



Patrocinante Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

El 'Plato Libre' deberá elaborarse utilizando también la 'Caja Sorpresa' que se les entregará el día del campeonato. Estas cajas contendrán una serie de productos iguales para todos los finalistas, con los que definirán su segunda receta.

Al finalizar la prueba, los finalistas habrán redactado dos recetas, para la primera tendrán 12 horas mientras que para la segunda tendrán solo 30 minutos, y trabajarán en sus módulos de cocina durante 135 minutos para elaborar cuatro raciones de cada uno de los dos platos con los que competirán.

El campeonato tendrá lugar el martes 23 de mayo desde las 11:00 hasta las 20:00 horas, momento en que se dará a conocer el podio de ganadores.

El o la ganadora recibirá un trofeo, diploma y un premio en metálico de 1.500 euros, mientras que el mejor ayudante será premiado con 300 euros.



Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los finalistas que obtengan el segundo y tercer puesto recibirán premios en metálico de 1.000 y 500 euros, respectivamente.

Novedades

Este año, por primera vez, los alumnos de cocina de Hoteles Escuela de Canarias (**HECANSA**) colaborarán como asistentes técnicos del campeonato.

La competición no solo podrá ser disfrutada en vivo desde la grada, sino también seguida en *streaming* a través de las redes

sociales de GastroCanarias y del Recinto Ferial de Tenerife.

Día Mundial de la Tortilla de Papas a celebrar...

Es difícil pensar que exista alguien que no le guste una tortilla de papas o tortilla española, lo habrá seguro de todo hay en la viña del señor.

Día Mundial de “La Tortilla de Papas”, uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía española.

Consiste en una mezcla hecha a base de papas y huevo, aunque también se pueden añadir otros ingredientes como cebolla, pimiento o chorizo y más.

El origen de la tortilla de papas es incierto, puedes conseguirte con más de [cuatro versiones](#), pero se cree que surgió en el siglo XVIII en el norte de España, en la región de Navarra.

Es de las teorías más aceptada que la tortilla de papas se originó en el siglo XVIII en las zonas rurales del País Vasco y Navarra, en el norte de España.



Día Mundial de la Tortilla de Patatas

En aquella época, la papa se convirtió en un alimento muy popular entre los campesinos debido a su bajo coste y su alto valor nutritivo, y se empezó a utilizar en diferentes platos.

Otra teoría sugiere que la tortilla de papas se creó durante la Guerra de la Independencia (1808-1814) en España, cuando las tropas francesas confiscaron todos los alimentos de los pueblos y las aldeas.

Los campesinos se vieron obligados a utilizar lo que tenían a mano, como papas y huevos, para crear un plato que fuera fácil de cocinar y que les proporcionara la energía necesaria para sobrevivir.

En cualquier caso, lo que está claro es que la tortilla de papas se ha convertido en uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía española y se disfruta en todo el mundo.

Además, hay muchas variantes y formas de prepararla, lo que hace que sea un plato muy versátil y adaptable a diferentes

gustos y preferencias.

La tortilla de todos y para todos

La tortilla forma parte de la cultura y la tradición española, y es muy común encontrarla en los bares y restaurantes de todo el país.

En muchas casas españolas, la tortilla de papas es un plato habitual de la dieta diaria y se suele servir como plato principal o como aperitivo.

Para los españoles, la tortilla de papas es mucho más que un simple plato de comida. Es un símbolo de la cocina tradicional y de la cultura española en general.



En muchas casas españolas, la tortilla de patatas es un plato habitual de la dieta diaria

Además, es un plato que se asocia con momentos de convivencia

y celebración, como las reuniones familiares, las fiestas y los eventos sociales.

Por lo tanto, la tortilla de papas es una parte importante de la identidad cultural española y forma parte de su patrimonio gastronómico.

Campeonato de tortilla de papas

El campeonato consiste en una [competición](#) en la que se elige a la mejor tortilla de papas de España, según la opinión de un jurado experto.

Los participantes deben preparar su propia tortilla y presentarla al jurado, que evalúa la calidad de la tortilla en función de su sabor, textura, presentación y originalidad.



Este año el jurado estará compuesto por la Pepa Fernández, el productor de jamones y demás chacinería José Gómez “Joselito”, reconocido pastelero Paco Torreblanca y chefs de las tallas de Kiko Moya “L’ Escaleta”, Fran Martínez “Maralba”, Alfonso Ferruz “BonAmb”, Carme Rusalleda “Moments Mandarin Oriental” y Quique Dacosta.

Lugar y fecha

Se celebrará el domingo, 1 de octubre, de 2023, a las 17.00 en el marco de la V Feria Alicante Gastronómica 2023, en las instalaciones de IFA.

Más información: [Campeonato de España tortillas de patatas](#)