

6ª edición Curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias comienza en enero

Las clases de esta actividad académica arrancan el próximo mes de enero prolongándose hasta junio

El curso se desarrollará de manera presencial y las inscripciones se pueden llevar a cabo a través de la web Ycoden.com o en la DOP Ycoden – Daute Isora

Las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine retoman, a partir del próximo mes de enero, una nueva edición que formará a la que será sexta promoción de este prestigioso e innovador **Curso Profesional de Sumiller**.

Esta viene desarrollándose desde 2018 en la sede del propio Consejo Regulador y cuya actividad docente se prolongará hasta el próximo mes de junio.

Curso de Sumiller del Campus del Vino

En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife el **Campus del Vino de Canarias** lleva a cabo con gran éxito esta actividad formativa – que cumple este año su quinta edición – especialmente recomendada a toda aquella persona que quiera profesionalizarse en el apasionante mundo de la sumillería.

6ª promoción
curso

SUMILLER SUMILLER SUMILLER

enero - febrero - marzo - abril - mayo - junio

275horas



Paco del Castillo
Enrique Flores
Javier Gila
Joaquín Gálvez
Adonis Pino
Hugo Pérez del Valle
Juan Jesús Méndez Siverio
Rasa Strankauskaite
Miguel Ángel Guisado
Joan Casajuana
Iván Monreal
Zebina Hernández
José Eugenio Alonso
David Seijas
Zoa Hernández
Guillermina Sánchez
Tanaira Rodríguez
Victor Damián Dorta
Abel López Millán
etc...

Campus
del VINO de canarias



organiza



colabora



Cata y conocimiento de vinos, aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas y tabaco puros.

INSCRIPCIONES: 922 130 246

administracion@ycoden.com

(PLAZAS LIMITADAS)

100% formación presencial



FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Creciendo con las Zonas Rurales



El curso, de **275 horas de duración y carácter íntegramente presencial** permitirá a los participantes en el mismo descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes vinos y paralelamente desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades.

Funciones y tareas

Por otro lado, se presta especial atención a identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas y conociendo en profundidad la bodega, así como la gestión de su funcionamiento.

Por ultimo, se introduce a los alumnos en el conocimiento y catas de otros productos como aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas, y tabaco puro.

El **profesorado** de este curso es de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional, contando para ello con profesionales de la talla de Paco del Castillo, Enrique Flores, Javier Gila, Joaquín Gálvez, Adonis Pino, Hugo Pérez del Valle, Juan Jesús Méndez Siverio, Rasa Strankauskaite, Miguel Ángel Guisado, Joan Casajuana, Iván Monreal, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, David Seijas, Zoa Hernández, Guillermina Sánchez, Tanaira Rodríguez, Víctor Damián Dorta y Abel López Millán, entre otros.



Rasa Strankauskaite



Paco del Castillo



Zebina Hernández



Javier Gila

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea, se enmarcan en el compromiso continuo, claro y decidido de las **Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine** con el sector vitivinícola en su formación, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.

Atún marinado con espárragos con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Puré Sorrel

Hace 2 tazas

- 680 g de espinacas
- 3 tazas de hojas de acedera sueltas
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 tazas de aceite de canola
- 2 a 3 cubitos de hielo
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de salsa Tabasco

Pon a hervir una olla de agua con sal. Agrega la espinaca y cocina de 15 a 20 segundos, hasta que se marchite. Transfiere a un tazón de [agua helada](#) y, una vez que esté frío, drena. En una licuadora, has un puré con la [acedera](#), la yema de huevo y espinaca blanqueada. Con la licuadora en funcionamiento, vierte lentamente el aceite junto con los cubitos de hielo para mantener el puré frío y mantener su tonalidad verde.

Si el puré se calienta, se pondrá marrón. Una vez que [el puré](#) esté suave, pásalo a través de un tamiz y enfríalo sobre hielo. Sazona con la flor de sal y el tabasco. Se puede preparar hasta 1 hora antes del montaje del plato.

Vinagreta de verduras de primavera

Rinde 1 taza

- 20 yemas de huevo
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de chícharos sin cáscara
- 3 cucharadas de chalotas en cubitos
- 3 cucharadas de zanahorias en cubitos
- 3 cucharadas de guisantes de nieve
- 1/2 taza de aceite de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón

Coloca 10 huevos con su cascara en una olla de agua fría. Coloque la olla a fuego medio-alto y cocina a fuego lento durante 12 minutos, retira del fuego y transfiere los huevos a un recipiente de agua con hielo durante 10 minutos. Pela y desecha los blancos y corta las yemas en trozos de 0,20 cm. Sazona con 1/2 cucharadita de sal.

En un tazón pequeño, mezcla los vegetales con 3 cucharadas de la yema de huevo en cubos. Agrega el aceite de limón, el jugo de limón y 1 1/2 cucharaditas de sal. Prueba el condimento y ajústalo si es necesario. Almacena a temperatura ambiente.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de Sorrel de acetosa
- Vinagreta de verduras de primavera
- 16 hojas de acedera verde
- 32 flores de Oxalis (oca o vinagrera)
- 8 hojas de trébol
- Yema de huevo crujiente

Coloca una cucharada de puré sorrel en un plato. Con el lado de la cuchara, arrástralo unos 10 cm a través del plato. Coloca 2 puntas de espárragos envueltos en atún a lo largo de la línea del puré. Coloca 1 1/2 cucharadita de la vinagreta de verduras sobre o aun lado del atún. Con un cortador de anillo, obtén pequeños círculos de la hoja de acedera verde y adorne con 2 círculos, 4 flores de oxalis y una hoja de trébol.

Termine con la yema de huevo crujiente. Repite con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Sopa fría de guisantes con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Sopa de guisantes

- 1/2 taza de cebollines
- picados, las partes verdes
- 4 tazas de guisantes
- ingleses sin cáscara
- 1 taza de suero de leche
- 4 cucharadas de aceite de
- oliva
- 2 cucharadas de sal
- 10 hojas de menta

Pon a hervir una olla grande con agua y sal. Agrega los cebollines y cocina durante unos 30 segundos. Transfiérellos a un recipiente con agua helada y cuela. Agrega los guisantes al agua hirviendo y cocínalos 3 minutos. Transfiere a un tazón de agua con hielo y cuela. En una licuadora, has un puré con los cebollines, los guisantes, el suero de leche, el [aceite de oliva](#), la sal, las hojas de menta y 6 tazas de agua. Mezcla hasta obtener una textura suave y pásalo por un chino. Deja enfriar sobre hielo y refrigéralo.

Nieve de suero de leche

- 1 cuartillo de suero de leche
- 1 1/2 cucharada de sal

- 1 pizca de pimienta de cayena
- Nitrógeno líquido (opcional)

Combina el suero de leche con la sal y la pimienta. Alinea un tazón grande de metal con acetato. Llena el recipiente hasta la mitad con nitrógeno líquido y luego vierte cuidadosamente la mantequilla en el nitrógeno líquido. Cuando se congele, comenzará a volverse frágil. Transfiere rápidamente el suero congelado a un procesador de alimentos y muele. El acabado debe tener textura de polvo. Reserva en el congelador.

Mantequilla de prosciutto

1 taza de recortes de jamón 450g de [mantequilla](#). En una olla pequeña a fuego medio-bajo, añade los recortes de prosciutto hasta que suelte toda la grasa. Agrega la mantequilla y lleva a 70 °C. Mantenlas en un lugar cálido durante 2 horas (cerca de un horno o una estufa caliente). Cúbrela y mantén caliente.

Patatas fritas de prosciutto

- 10 hojas de pasta brick
- 2 tazas de mantequilla de prosciutto derretida
- 450g de finas láminas de prosciutto

Cepilla 1 lado de una lámina de masa brick con la mantequilla de prosciutto. Coloca 5 láminas de prosciutto en el medio de la hoja, dejando 2,50 cm de margen en los bordes. Coloca otra lamina de masa brick en la parte superior (en forma de sándwich) y cepilla nuevamente con la mantequilla de prosciutto. Repite con las 8 hojas restantes para crear 4 sandwiches más.

Refrigere por 1 hora. Precalienta el horno a 160 °C. Coloca una bandeja para hornear con bordes rebordados y cúbrela con papel de cocina. Retira los sándwiches de prosciutto del refrigerador de a uno por vez y trabajando rápidamente,

córtalos en tiras de 15 por 2 cm.

Coloca las tiras en el papel de cocina y coloca otro trozo de papel por encima junto con otra bandeja para hornear. Para hacer peso, coloca sobre la bandeja para hornear una sartén de hierro fundido y hornea de 15 a 20 minutos. Las tiras deben ser doradas y crujientes. Enfría las patatas fritas de prosciutto de a temperatura ambiente y guárdalas entre toallas de papel en un recipiente hermético.

Gel de suero de leche

- Hace 2 tazas
- 2 tazas de suero de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agar-agar (7 gramos)

En una cacerola mediana, mezcla el suero de leche, la sal y el agar-agar. Coloca la sartén a fuego medio y deja hervir, batiendo constantemente. Una vez que comience a hervir, batir durante 2 minutos. Vierte en una fuente para hornear y refrigere durante 1 hora, hasta que se endurezca. Cortar en trozos pequeños y hacer puré en una licuadora a alta velocidad hasta que estén brillantes y lisas. Pasa a través de un tamiz de malla fina.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Filete de lubina con frijoles cannellini, chorizo y salsa bouillabaisse

By Chef Daniel Humm

1/2 taza de los frijoles para decorar (sólo los que no se han partido). Cocina el resto de los frijoles hasta que comiencen a desmoronarse, unos 30 minutos más.

Retira y desecha la bolsa. Has un [puré](#) con los frijoles en la licuadora con 1/4 taza de su líquido de cocción y el aceite de oliva. Sazonar con sal y enfriar sobre hielo.

Aceite de chorizo

Hace 2 tazas

- 2 Kl de chorizo fresco
- 2 tazas de aceite de canola

Retira el chorizo de sus tripas. En una [sartén ancha](#), calienta 1 taza de aceite a fuego medio. Agregue el chorizo y saltea eventualmente por 30 minutos.

Agrega el aceite restante y continúa cocinando durante 2 horas. Después de 2 horas, cubre la sartén, retírala del fuego y deja el chorizo en el aceite durante

3 horas. Cuela el chorizo del aceite. El resultado debe ser naranja y tener un fuerte aroma y sabor a chorizo.

Refrigera en un recipiente hermético hasta que esté listo para usar, hasta por 1 semana.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de frijoles blancos
- Lubinas y mariscos
- Salsa de bullabesa
- 1/4 taza de chorizo español en cubos
- Almejas de Manila
- 24 ramitas de albahaca
- 1/2 taza de frijoles
- cannellini cocidos reservados
- 8 aceitunas taggiasca
- 8 cucharaditas de aceite de chorizo

Calienta el puré de frijoles cannellini en una olla pequeña a fuego lento. Coloca 1 cucharada de puré en un plato y arrastra hacia abajo con el dorso de una cuchara para hacer una coma. Coloca el filete de lubina en la base del puré y vierte 1 cucharada de la salsa bouillabaisse salsa en el surco del puré.

Adorna con los tacos de chorizo, las almejas, 3 ramitas de albahaca, 1 cucharada de frijoles, camarones, calamares, 1 aceituna y 1 cucharadita de aceite de chorizo.

Repita con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Los números que acompañan a esta empresa Dehesas Reunidas, ganaderos desde 1855 no suponen unos guarismos de índole caprichosa, sino que tienen un significado real.

Por Ángel Marqués Ávila

La Ley de Desamortización de Pascual Madoz, precisamente de 1855, supuso la puesta en valor, mediante su ordenación y descuaje de numerosas dehesas incultas o apoderadas de monte, sitas en el marco amparado por la actual Denominación de Origen (DO) de los Pedroches. Es decir, los valles de los Pedroches y Alto Guadiato.

Antepasados de los actuales socios ganaderos de Dehesas Reunidas participaron en ese proceso, que se vio incrementado con la construcción de la línea del ferrocarril Almorchón – Córdoba (1868 -1873) que hizo mucho más accesible la zona, así como el transporte de ganados, entre ellos los apreciados ibéricos a la salida de las montaneras.

Pero, en realidad la presencia en la región de las familias de los ganaderos que componen Dehesas Reunidas es muy anterior, y data en algunos casos de la reconquista de Córdoba en 1268 por el Rey Fernando III el Santo.



Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Si los árabes tenían sus caballos de pura raza, los cristianos impusieron su oveja merina y sus cerdos ibéricos. Y ya se sabe que “más cristianos hicieron el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición”.

La mayoría de sus Dehesas se ubican en El Valle del Alto Guadiato y en el de Los Pedroches. (Córdoba)

Los ganaderos de Dehesas Reunidas, S.L. llevan más de 150 años produciendo los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de dehesa en el suroeste de España, adscritas en su mayoría a la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches”.

La entrevista

Para estar al tanto más en profundidad esta empresa, mantuve el siguiente dialogo con **Juan Menéndez Nieto, director nacional de ventas**, que sienten muy dentro todo lo que rodea a

este proyecto.

¿Cómo se presenta el 2023 para el sector? Y como ha sido este 2022?

Para el sector 2022 ha sido un año complicado pues se ha vendido más barato que los costes, en 2023 creemos que abra regulación de los precios y se podrá seguir apostando en hacer un gran producto como es el Jamón Ibérico.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar jamones y embutidos, elaborados de forma artesanal?

La aceptación del consumidor que puede adquirir un producto artesanal cada vez es mayor, pues cada vez hay más información de lo bueno que esta y lo bueno que es un producto de las propiedades que tiene el **JAMÓN** y más con una Alimentación natural y de Bellotas en su finalidad de ciclo.



¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de jamones y embutidos?

El papel es muy importante pues como la palabra dice especializadas y tramitadores del producto que trabajan, mostrando la diferencia a otros productos diferentes.

¿Cuál es momento de la elaboración de jamones y embutidos artesanales en España?

Decir artesanales, no define la alimentación ni el porcentaje racial muy importante en la transformación de un alimento, creo que hay grandes artesanos de cerdos de capa blanca con

una gran calidad y hay artesanos que trabajamos como antaño una raza autóctona 100% y una alimentación en extensivo y de Bellota a la cual el tiempo de sacrificio lo marca el fruto más valioso para esta fase, **LA BELLOTA**.

El fruto empieza a caer en octubre hasta febrero, marzo. Lo cual se la llamada campaña de montanera se hace en Enero, Febrero su mayor parte.

Dehesas Reunidas

¿Cómo llegasteis al mundo de los jamones y embutidos?

Yo vengo de una familia de tradición en el sector cárnico, con mis 57 años, a día de hoy llevo 43 años trabajando en lo que más me gusta, el Jamón 100% Ibérico, a lo cual creo que me falta otro ciclo para saber algo de este mundo tan maravilloso.

¿Y qué os llevo a dar ese salto?

Empecé con el negocio familiar y cada vez me fui involucrando más y especializándome en el sector del Ibérico que me apasionaba desde siempre.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, lomo, es decir, un buen embutido?

Lo más importante es buscar buena compañía para compartirlo y disfrutarlo, pues creo que en España tenemos una gran variedad de calidades y marcas que lo hacen muy bien.

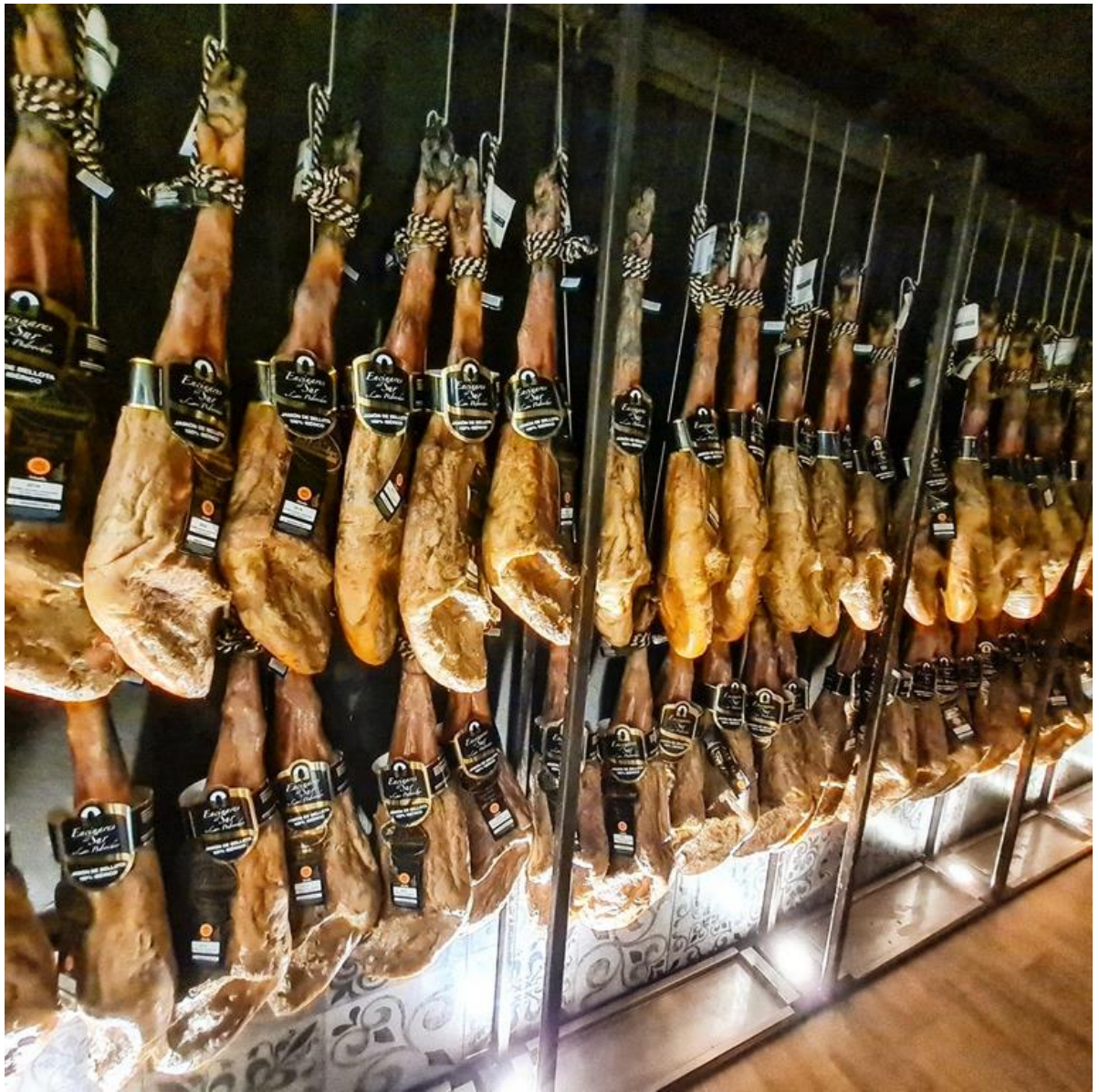
¿Qué destacaríais del mundo de los jamones y embutidos?

Que tenemos algo único en España y cuando vas a otros países aparte de fútbol te hablan de nuestra Joya de la corona El

jamón de Bellota 100% Ibérico, te hablan para que les cuentes sobre el protagonista.









Nuevos proyectos

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes proyectos?

Nuestros siguientes proyectos es seguir cuidando a nuestros colaboradores, clientes y amigos y salir al mercado internacional, que ya estamos en ello con una buena aceptación.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de DEHESAS

REUNIDAS?

Dehesas Reunidas, tiene el concepto de desmarcarse de lo actual pero aprovechando las nuevas tecnologías, respetando lo artesano y tradicional, nuestra filosofía es el respeto por un ecosistema único como es La Dehesa del valle de los Pedroches, el bienestar animal y el poder ofrecer un producto para que las personas tengan momentos y experiencias únicas, somos una empresa de románticos que amamos nuestra filosofía.

¿Dentro de la amplia variedad de jamones y embutidos de los que tenéis en vuestro catálogo, por supuesto que todos son de alta calidad, pero cuales destacarías y por qué?

Puedo destacar nuestra Paleta y Jamones **Encinares del Sur**, pues creo que tenemos algo ni mejor ni peor que otros, si no diferente, por sus matices, aroma y ese gran sabor que al saborear una tapita de jamón con su parte de tocino con un color cristalino propio de una alimentación de Bellota, en boca entra suave y al rato tras rozar las papilas gustativas te transporta a esos olores y sabores que tiene nuestra Dehesa, no se me da muy bien la descripción pero realmente me gusta viajar cuando saboreo una tapa de Encinares del Sur, me recuerda a esos paseos por la Dehesa disfrutando de sus frutos y del Rey el entrepelado **Cordobés**.



Hay una figura que muchos desconocen es la de perfilador o catador o calador de jamones, ¿cuál es tu opinión sobre esta especialidad profesional?

En esta profesión si hay algo es desconocimiento, no sabemos el trabajo que hay detrás ni sabemos apreciar lo que significa que personas como los Mayorales o porqueros tienen una profesión como hay compañeros en Dehesas Reunidas que van por la tercera generación.

Son catedráticos saben cómo cuidar y respetar la Dehesa, el respeto animal y el cómo de pastores de oveja se tratara,

necesitaríamos una eternidad para describir su gran trabajo, perfilador es el profesional que cuando llegan las piezas se perfila para su entrada a la sal, calador en una bodega suele ser el maestro artesano que cala el producto antes de su salida de bodega, yo no soy partidario de una cala antes, pues es una herida que ocasionas a la pieza, pudiendo trasformar en una deficiencia a la pieza, tampoco como la gran mayoría de profesionales que a la hora de calar lo hacen como si fuera un estoque.

La cala bajo mi opinión debe ser pequeña, con uno o dos centímetros como máximo de penetración se detecta si hay anomalía, no se debe acribillar la pieza en sus partes de cala, codillo, puente o la vena de la babilla, en la punta también se podría, hay muchos criterios y creo que todos respetables, pero con la mínima penetración.

Luego es muy importante como cualquier herida taparla con manteca de la propia pieza, soy un aprendiz y me encantaría saber más de este maravilloso mundo del Jamón Ibérico que es tan extenso, complicado y a la vez bonito y emocionante.

Amigos Canarios del Buen Comer en el “Le Bistró de Javier Galván”

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

40 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra septuagésima sexta (76ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al **“Le Bistró de Javier Galván”**, situado en la Carretera de Las Mercedes, Nº 6, Las

Canteras, San Cristóbal de La Laguna.

El Restaurante **“Le Bistró”** abrió sus puertas en mayo de 2022 de la mano del Chef **Javier Galván**, en lo que anteriormente fue el Restaurante “La Casa de Mi Abuela”, después de una importante reforma, con el objeto de ofrecer una [carta diferente](#) a la de los establecimientos de la zona, con sugerentes guiños a la cocina francesa, lo que les aporta a sus clientes un atractivo muy especial a la hora de elegir y degustar sus platos.

El Restaurante **“Le Bistró de Javier Galván** ofrece una variada bodega de vinos canarios y de otras denominaciones de origen.

El precio medio oscila entre 25 y 30 euros por persona.

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

Al frente de los fogones, **Javier Galván de la Paz**, también propietario del establecimiento, es un excelente profesional con amplia experiencia en el sector de la restauración, y con gran espíritu innovador, con lo que ha [conseguido](#) atraer a una clientela fiel que acude a su establecimiento buscando propuestas originales, elaboradas con productos de calidad de Km.0.



El Chef Javier Galván de la Paz y Antonio Pérez viera de Los amigos Canarios del buen Comer

Y al frente de la sala, **Julián González Izquierdo**, asimismo con amplia experiencia en varios establecimientos de la isla, que con la amabilidad que le caracteriza, ha sabido ganarse el favor de sus clientes, atendiendo a sus gustos personales y recomendado el maridaje más apropiado para cada ocasión.

Amigos Canarios del Buen Comer

La bienvenida nos la dio **Javier Galván** dirigiéndonos unas emotivas palabras, con las que explicó ampliamente su proyecto empresarial y su profundo amor por los fogones, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido, que asimismo describió, con todo lujo de detalles, su composición y su forma de elaboración, para terminar su intervención animándonos a que,

si quedábamos satisfechos, volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, con familiares o amigos.











A su vez, las características de los dos vinos elegidos fueron

explicadas por el responsable de sala **Julián González Izquierdo**.

A medida que los **40 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.



La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,26 sobre 10

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Cesta de panes artesanales acompañados de mantequillas provenzales, chorizo de cochino negro y almogrote

gomero.

- Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente.
- Risotto de trigo de La Palma con calabaza y boletus.
- Ensaladilla de cherne desalado y batata amarilla con mahonesa cremosa de ajos tostados.
- Ensalada de ventresca de atún y almendras con su aliño cítrico de mostaza.
- Salmón fresco tostado por su lado de la piel en salsa beurre blanc y flor de zuchini.
- Nuestro guiso boeuf bourguignon (estofado típico de la cocina francesa).
- Postre: Cheese cake de queso azul y frutos rojos.
- Postre: Sopa de parchitas rojas con espuma de chocolate blanco.
- *Vino blanco Condado de Ovante D.O. Rioja.*
- *Vino tinto Condado de Ovante D.O. Rioja.*
- Agua, café o infusión.

Vino blanco Condado de Ovante D.O. Rioja.

Vino tinto Condado de Ovante D.O. Rioja.

Agua, café o infusión.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,26 sobre 10**, lo que justifica que el Restaurante “**Le Bistró de Javier Galván**” sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **617 500 862**

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

Web: <https://acortar.link/vAW4d0>

Es el trabajo con señas de excelencia lo que debe marcar la senda del éxito

En las islas Canarias, tras unos 15 o 16 años, pasamos de lo inesperado a esperar la gala para saber quiénes serán los nuevos restaurantes en ganar estrellas Michelin del archipiélago.

Y es que hay que reconocer la importancia que se le da y que, en muchos casos, mejor dicho, en su gran mayoría lograr el [codiciado](#) reconocimiento por un restaurante, no solo significa la gratificación de un trabajo bien hecho, sino aclarar el futuro tanto en lo profesional, como en lo económico.

Si algo ha cambiado en este tiempo, y hablamos de más de una década, es que ya no se percibe el “amiguismo” que rodeaba al hecho de poder lograr una estrella Michelin en Canarias y eso es un factor de progreso real.

Estrellas Michelin...

Siempre he dicho y así lo [mantengo](#), que las estrellas de Martín Berasategui en Tenerife son de alguna manera territorial, que tienen un gran peso es indudable su valor e importancia para el sector gastronómico canario.

Pero a todos se nos abrió el apetito de tener estrellas al 100% canario eso fue indudable y ese apetito hizo que nuevas camadas de cocineros se dieran a la tarea de conseguirlas.



Los Chefs Paolo Casagrande y Martín Berasategui cuando recibieron la primera estrella en el MB Tenerife en el 2015

En el 2015 llega esa primera estrella a Tenerife MB de Martín Berasategui y se abrieron las puertas, esto colocó a Tenerife en el mapa gastronómico que, aunque con mucha anterioridad la tuvieron el Restaurante El Patio y el siempre muy especial Restaurante teguestero, El Mesón El Drago, es la del MB la que hace que se vuelva a hablar del archipiélago a nivel gastronómico mucho más allá de la tradición.

Es importante el recordar la historia para poder darle más valor al presente.

Los jóvenes, esas nuevas propuestas

Ahora es el momento de que de una vez por todas se le dé y se le reconozca la importancia que tiene el sector gastronómico en el desarrollo de unas islas como Canarias.

Los gobiernos deben abrirse con un apoyo contundente a todo el sector, no solo son negocios que venden comida, estos jóvenes cocineros y empresarios están dando importancia a las raíces, a la producción sostenible, creando nuevos panoramas llamando

la atención de un público a nivel mundial que en nuestro caso se convierte en más turistas visitándonos.

Crece, crece y crece

La familia Padrón, Adrian Bosch y Eduardo Domínguez, Abraham Ortega y el pastelero Áser Martín y Borja Marrero son el presente de un futuro prometedor si se trabaja y se hacen las cosas en equipo.

Tenemos la oportunidad de crecer de manera correcta, progresiva, productiva si se oyen a los sectores, si deponemos diferencias políticas, sobre todo.



El chef Abraham Ortega y el pastelero Áser Martín en Tabaiba Gran Canaria

ESTRELLAS



Novedad

SAN-HÔ

Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Canarias



**ADRIÁN BOSCH y
EDUARDO DOMÍNGUEZ**

La restauración y la gastronomía en general, son una parte muy importante del buen desarrollo de una región, no solo en lo económico; la gastronomía es cultura, es historia, es la familia unidad, es mucho más que gente vendiendo comida, es agricultura, pesca, ganadería es educación.

Hemos querido desde la redacción hacer algo más que felicitar y repetir la misma noticia, lo que en música podemos llamar “variaciones sobre un mismo tema”.



El chef Borja Marrero de Muxgo al momento de recibir su Estrella Verde

Hemos querido hacerles llegar a todos los protagonistas de este excelente momento que se vive en Canarias, un momento que nos habla de un gran futuro en gastronomía, cierto real donde queda demostrado a través del trabajo de estos jóvenes cocineros, que los premios ni los reconocimientos se compran.



Los hermanos Padrón en la gala al recibir la segunda estrella Michelin para el Rincón de Juan Carlos

Es el trabajo con señas de excelencia lo que debe marcar la senda del éxito, así que nuestras más sinceras felicitaciones a todos los ganadores y las gracias por demostrar que el buen trabajo siempre será reconocido sin palancas ni amiguismo.

...y que sigan triunfando.

**Big Green Egg...el futuro
culinario**

Los orígenes del Gran Huevo Verde (Big Green Egg) en realidad se remontan a dos milenios.

Dirk Koppes SmaakMaker . Reporters Online //
Ámsterdam Fotos: Remko Kraaijeveld

Big Green Egg

Originario de cocinas que no eran mucho más que recipientes de arcilla con tapas, el Big Green Egg de hoy está compuesto por una cerámica moderna conocida por producir sabores únicos y sorprendentes y resultados culinarios que inspiran a los cocineros en restaurantes de tres estrellas, todos buscando nuevas formas de crear una experiencia diferenciadora.

Cocinar a fuego abierto despierta nuestros instintos primarios. Como especie, nuestra supervivencia depende de encontrar fuentes de alimentos.

El escritor James Boswell describió al hombre como “un animal de cocina”. Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado; pero ninguna bestia es cocinera.

Nos beneficiamos de cocinar con fuego porque podemos consumir diferentes variedades de semillas y raíces sin tener que masticarlas todo el día como lo hacen las vacas. Esto nos ahorra un tiempo valioso para buscar otras cosas divertidas.

Los eruditos difieren sobre el período de tiempo exacto en que los humanos comenzaron a cocinar y aprendieron a dominar el fuego.

Sigmund Freud pensó que habíamos llegado a nuestro momento cuando el hombre superó su insistencia en apagar los incendios al orinar sobre ellos.



Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC).

Entonces, voila, el fuego y la cocina se convirtieron en un elemento importante de cómo preparamos nuestra comida.

Los griegos vieron a Prometeo como el fundador del primer método de cocina utilizado por los humanos: desafió a los

dioses y robó el fuego para la humanidad.

Los chinos tienen su propia versión de la parrilla desde hace miles de años, utilizando cuencos de arcilla en forma de huevo para la preparación de alimentos.

Esos cuencos pequeños se transformarían en cocinas en forma de huevo.

Origen

Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC). Los japoneses pasaron los siguientes tres siglos viviendo con el kamado (una palabra japonesa que significa estufa o lugar de cocina), que era similar a un horno o chimenea.

Con el tiempo, las personas adaptaron estas unidades para que la comida se cocinara en una cuadrícula encima de una hoguera y las movieran a áreas similares a la cocina, donde se usaban para asar los alimentos.

A lo largo de los siglos, el kamado adoptó diversas formas: una versión para la cocina, una versión portátil para viajar (la primera parrilla real) y un mushi-kamado para cocinar arroz. Muchos japoneses usaron al menos dos de estas variedades para cocinar.



Después de la Segunda Guerra Mundial, las tropas estadounidenses aprendieron a cocinar con los kamado de los japoneses.

Descubrieron que tenía el gran poder de retener el calor y la humedad mejor que una parrilla estándar, y como resultado, unos platos de mejor sabor y más aromáticos, así que cuando llegó el momento de regresar a casa, trajeron el kamado a los

Estados Unidos.

Invención

El teniente de Marina Ed Fisher se encontró por primera vez con el kamado en Japón durante la década de 1950.

Aunque no estaba muy seguro de qué hacer con él, notó que cada vez que preparaba pollo, los vecinos querían ir a cenar.

En 1974, cuando Fisher abrió la Casa Pachinko en Atlanta, Georgia, vendió máquinas de pinball y una variedad de kamados. El negocio no prosperó, y los kamados se quedaron recogiendo el polvo en un estante trasero.



Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un material aislante de alta resistencia.

Fisher decidió mantener la forma original (un espacio cerrado que retiene el calor y el humo) del kamado, pero sabía que para lo que estaba hecho era necesario un cambio de imagen.

Entonces, cambió los materiales radicalmente. Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un

material aislante de alta resistencia.

Era casi indestructible, resistente al viento y la lluvia, impermeable a las temperaturas extremas y fácil de usar. No aparecían rasgaduras o grietas después de un uso prolongado, la solución ideal.

Diseño

Podía tener un producto de buena calidad, pero aún necesitaba venderlo al cliente. Fisher eligió un llamativo color verde y combinó la forma con el nombre, Big Green Egg.

Era robusto, pero lo suficientemente atractivo como para llamar la atención. Fisher fue el primero en instalar un termómetro en la tapa, lo que facilitó, tanto el control como la temperatura durante la cocción. La parrilla también se convirtió en un horno al aire libre.

Debido a que no había mucho dinero para un presupuesto de publicidad, Fisher se basó en el boca a boca para promover el Big Green Egg.



La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C

Un entusiasta usuario de EGG llevó a más, y pronto hubo un gran número de seguidores. Estos entusiastas se llamaron EGGheads y organizaron diferentes EGGfests.

El EGG ha sido utilizado por los chefs en los Países Bajos y Bélgica durante más de una década.

Fue amor a primera vista para Jonnie Boer, Sergio Herman, Lucas Rive (un campeón mundial de barbacoa), el columnista Wim de Jong del periódico holandés Volkskrant y el baterista de Golden Earring, Cesar Zuiderwijk. El tendero Marc van Steenbeek, que vende equipos profesionales de cocina, ha llamado al huevo “la barbacoa culinaria más hermosa”.

Sergio Herman dijo: “¡Guau! Me lo vendieron de inmediato. Y se convirtió en algo más que una parrilla. Esta es una herramienta culinaria inteligente que nunca había visto antes. Era una parrilla, un ahumador y un horno, todo en uno, y la temperatura puede controlarse cuidadosamente.

Pensé de inmediato que, realmente podía hacer algo con esto en la cocina”.

Wim de Jong quería volver a lo básico y compró un EGG en 2008. Le gustó especialmente su durabilidad y simplicidad, diciendo: “Las personas que disfrutan cocinar, estarán igualmente contentos “.

Superioridad del Big Green Egg

¿Cuál es el valor de un Big Green Egg? Olvídense de la parrilla tradicional con filetes cocidos al carbón crudos por dentro. Con el EGG, cualquiera puede cocinar succulentos filetes o pescados.

El flujo de aire se puede ajustar desde la parte superior o inferior, lo que permite que las pizzas se cocinen a 350 °C y los alimentos de cocción más lentos a 93 ° C.

Por ejemplo, para lograr una parte exterior más crujiente, simplemente ajuste el cuadrante a una configuración más alta.

La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C, al igual que una parrilla de infrarrojos, pero el EGG también puede mantener una temperatura baja, como una parrilla antigua que utiliza astillas de madera con sabor.



Big Green Egg hace el trabajo más fácil

Las ramitas de romero pueden agregar sabor extra a la pizza casera (o al cordero ahumado, como lo prepara Jonnie Boer).

Una parrilla estándar funciona satisfactoriamente si todo lo que quiere hacer es preparar su comida a la parrilla.

Pero si quieres ahumar pescado, por ejemplo, o simplemente

agregar sabor extra, entonces el Big Green Egg hace el trabajo más fácil.

Las gruesas paredes de cerámica aíslan y retienen el calor en el interior, pero el exterior permanece frío al tacto.

El diseño antiguo, con materiales modernos, hace circular el calor dentro del HUEVO y ayuda a controlar la temperatura.

La tapa en forma de cúpula permanece cerrada durante el proceso de cocción, de modo que el calor proviene de arriba, no solo del carbón de abajo.

Lo que es más importante, la tapa hermética asegura que la comida retenga la humedad: los sabores naturales y los jugos se conservan, lo que reduce la contracción que normalmente ocurre cuando los alimentos se cocinan.

Hacer girar constantemente los pinchos es cosa del pasado con Big Green Egg. El calor dentro del domo se distribuye uniformemente, eliminando la necesidad de rotar los alimentos continuamente para lograr una cocción uniforme.

Los chefs insisten en el carbón, no en las briquetas, para el HUEVO. Las briquetas pueden emitir olores químicos y afectar el sabor.

El carbón de leña se enciende más rápido, es más fácil de usar y, aunque el carbón es más caro, el costo es más barato en general porque el carbón dura más tiempo.

En 2012, los chefs de Smokey Goodness de Ámsterdam, establecieron un récord mundial oficial de Guinness cuando cocinaron durante cincuenta y dos horas seguidas con el Big Green Egg.

El gurú de los alimentos [Michael Pollan](#) explica la atracción del EGG como nuestro anhelo de “cocinar de verdad”. Continúa: “Pasamos más tiempo mirando los programas de cocina que cocinando. Eso tiene que cambiar.

Necesitamos y debemos hacer el trabajo nosotros mismos. Con ingredientes frescos, desea preparar su propia comida. ¿Y no es una barbacoa mucho más divertida que un microondas? Se trata de los cuatro elementos, especialmente [el fuego](#), y lo que haces con él”.

No necesita alimentos pre envasados para usar el EGG. Toma un poco de carne y deja que se cocine durante varias horas ¡Fenomenal!

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios

tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la

zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa, elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos: estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro, seguro que los veremos con estrellas **Michelin** o **soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.

Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman

Fotos: © Kyoko Hamada

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de *Modernist Cuisine*, un proyecto de investigación relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

¿Cómo se vive la cocina en su casa?

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?

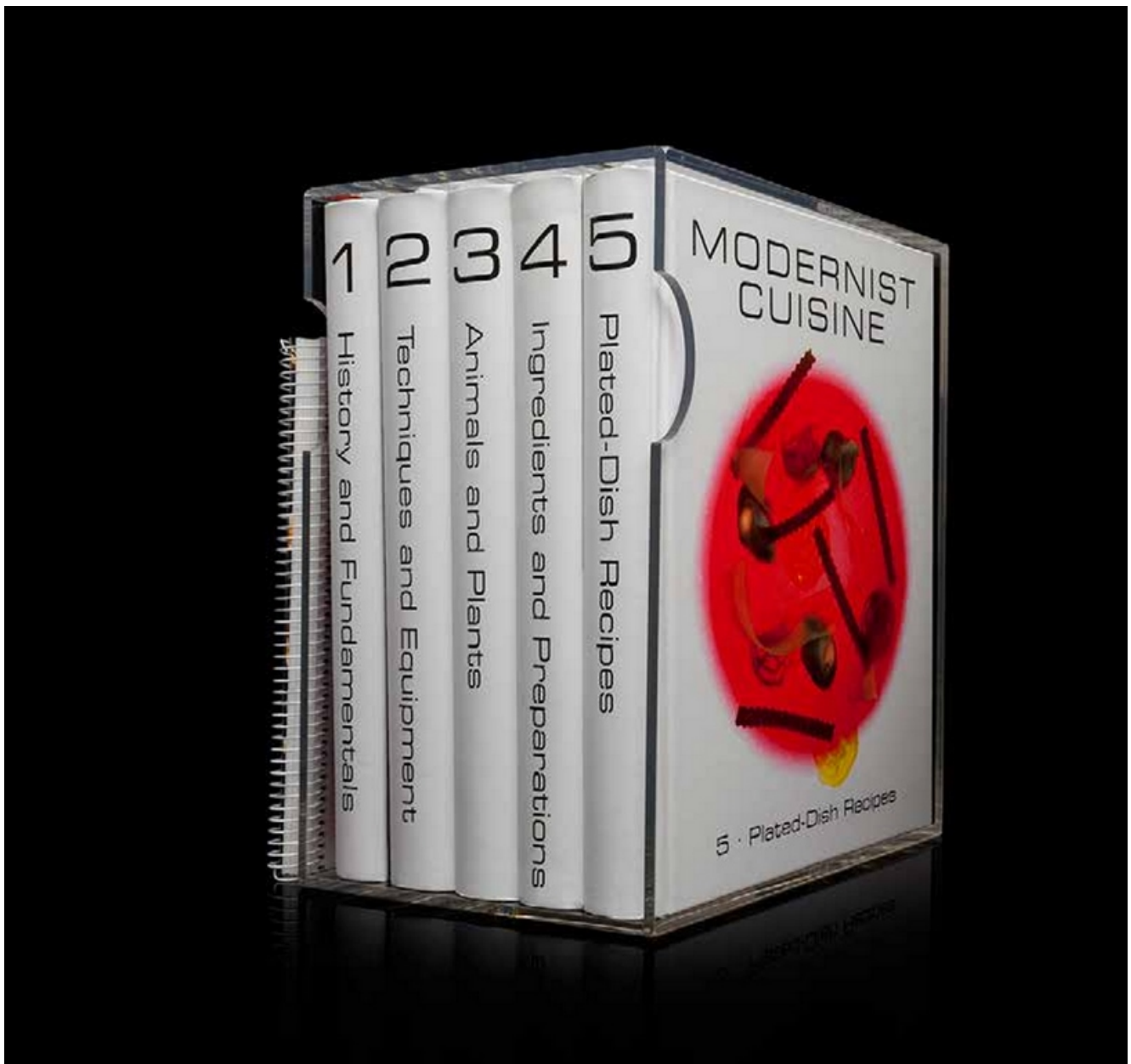
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses,

la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo,

las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, "Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído".



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

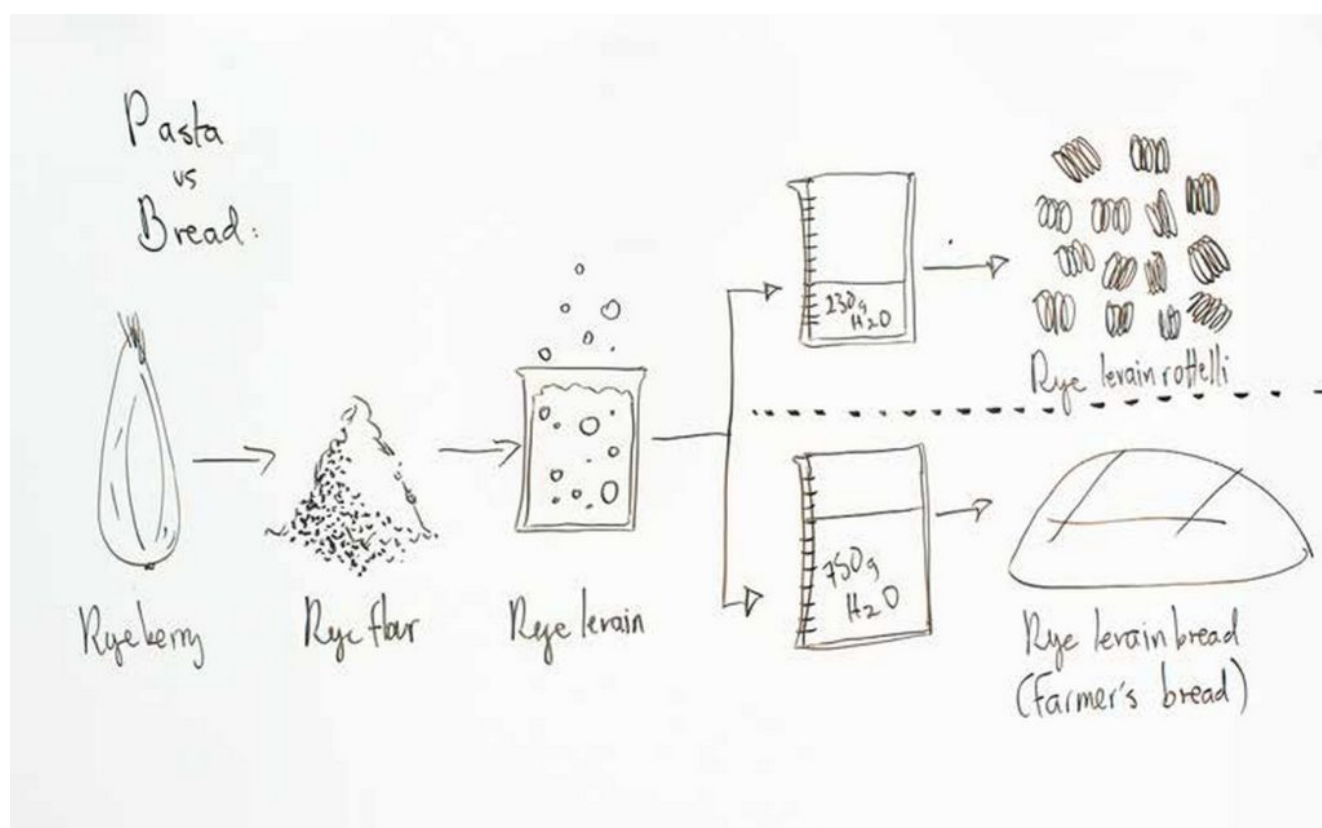
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de “x”, pero “x” no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.