

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?

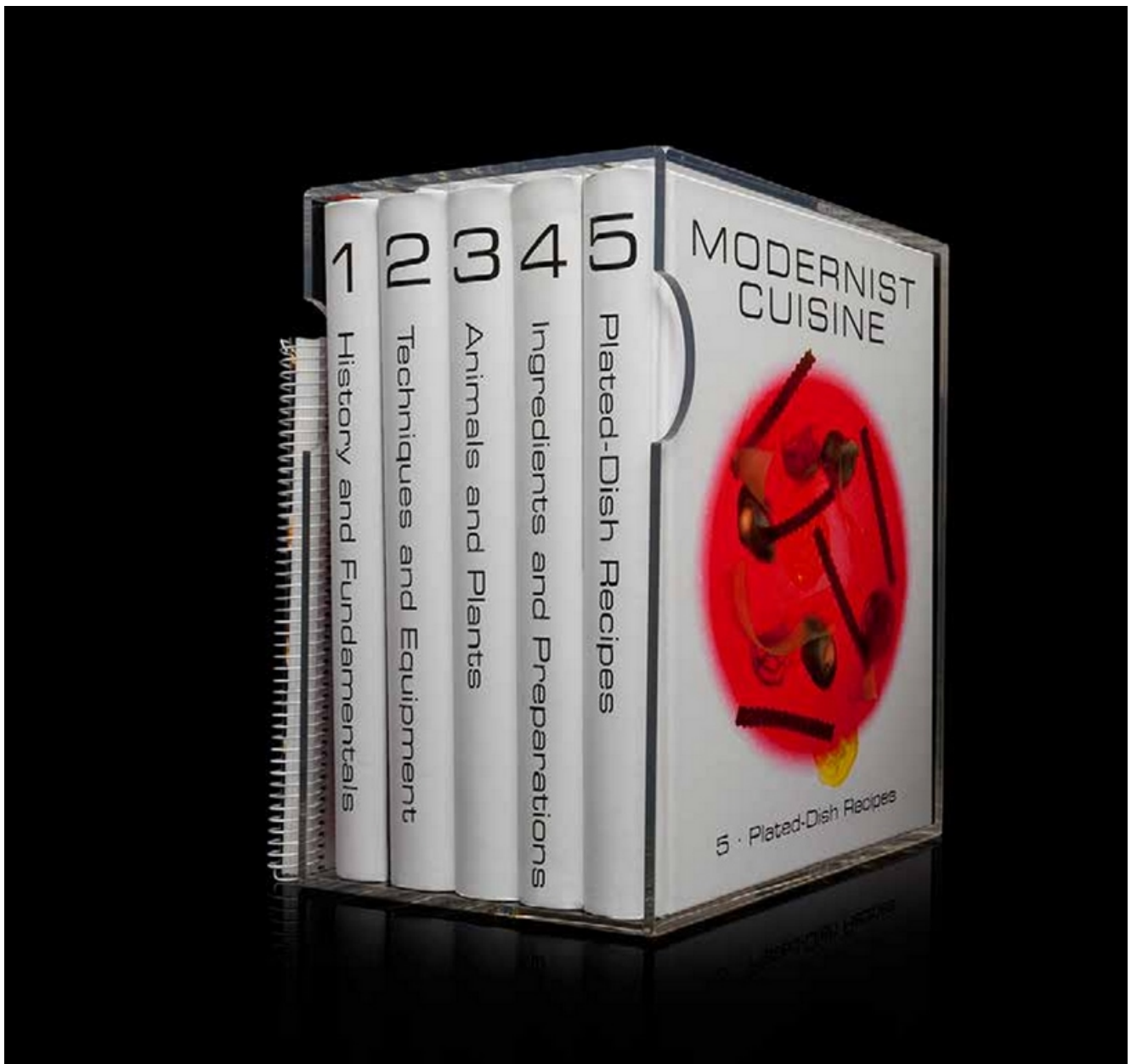
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

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?

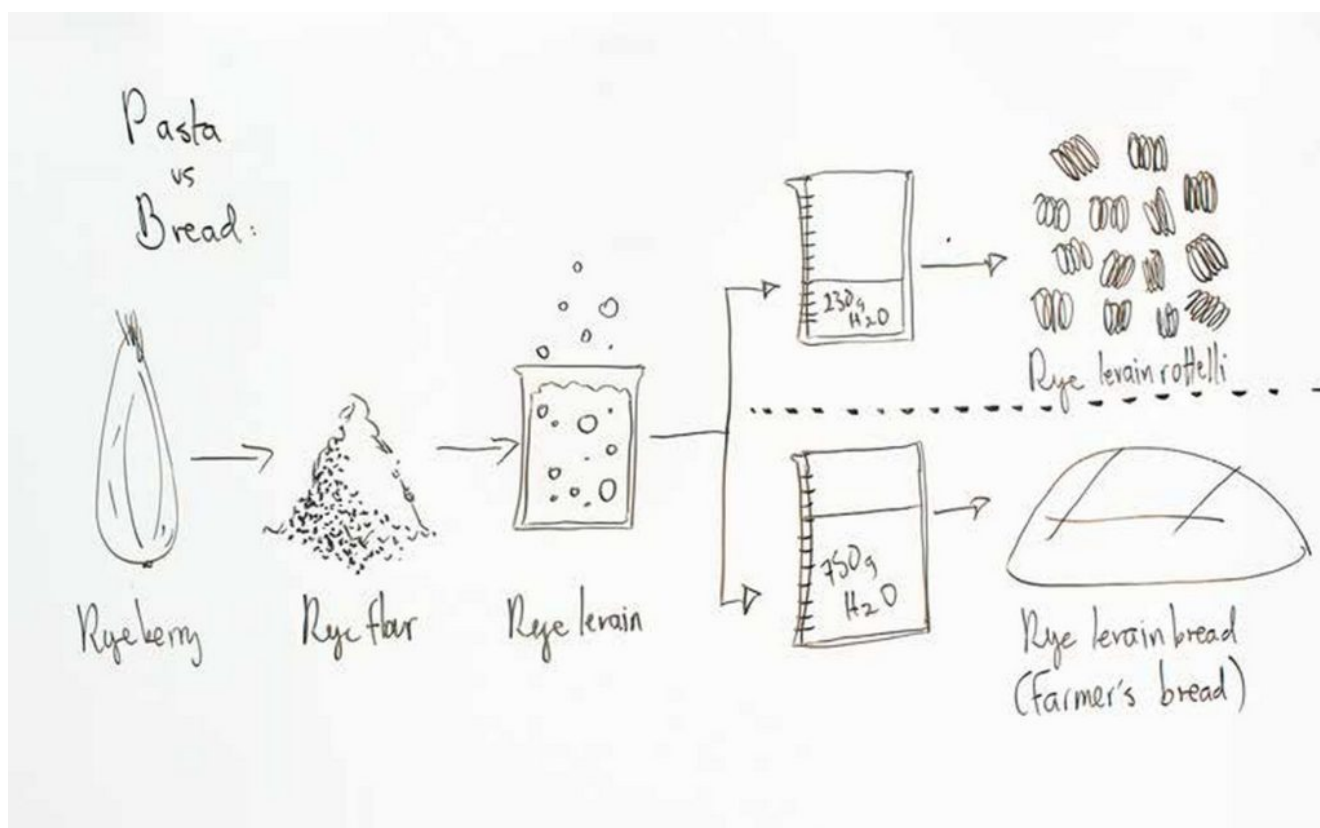
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

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.

La chef Mari Carmen Vélez, premio Gastro Cinema 2022

El premio se entregará en la gala inaugural el 23 de septiembre en el Teatro Principal

Gastro Cinema, certamen que une cine y gastronomía, premiará un año más a una de las principales figuras de la gastronomía alicantina, la chef Mari Carmen Vélez.

La propietaria de **La Sirena**, en Petrer, ha sido [presentada](#) hoy como premiada en una rueda de prensa junto a la diputada de Cultura, **Julia Parra** y el director de este certamen, **Vicente Seva**.

“Una gran cocinera, pero, sobre todo, una gran persona. Una luchadora, trabajadora incansable, así es Mari Carmen Vélez.

Un referente en nuestra gastronomía a la que he tenido la suerte de ir conociendo poco a poco desde que el año pasado ya formara parte de Gastro Cinema.

Es además un ejemplo de emprendedurismo y además de La Sirena, ahora lleva nuestros arroces a Fuerteventura”, ha comentado Vicente Seva, director de Gastro Cinema.

“Un año más unimos cultura y gastronomía, tras el éxito de la pasada edición. Seguimos apostando por estos eventos que defienden la tradición culinaria como baluarte de la dieta mediterránea y que reconocen a figuras de prestigio como es Mari Carmen Vélez”.

Estrecha colaboración

Desde la Diputación estamos muy contentos de seguir colaborando con Gastro Cinema y de que de el **MARQ** sea espacio para proyecciones como serán 'Fuera de carta', el documental sobre los hermanos Roca '**Sembrando el futuro**', con la **presencia de su director Alberto Utrera** o '**Delicioso**'.

Todas las proyecciones acompañadas de catas", ha relatado la diputada de Cultura, Julia Parra.

La homenajeadada se ha sentido [muy emocionada](#) por recibir este galardón: "es todo un orgullo y un placer, y más viendo el nivel de mis antecesores que son grandes compañeros. Gracias a Gastro Cinema por este reconocimiento y por difundir los beneficios de nuestra gastronomía".



Vélez ha destacado la importancia de cocinar y lo que para ella significa: "cocinar es un acto de amor y una forma transmitir tus sentimientos. En los fogones se crean importantes vínculos que luego se llevan al paladar".

El premio Gastro Cinema, que nace en 2019 dentro de la sección homónima del Festival Internacional de Cine de Alicante, ha sido otorgado en [ediciones](#) anteriores a los chefs **Kiko Moya**, **Susi Díaz** y el pasado año, ya como certamen independiente, a **María José San Román**.

Gastro Cinema 2022 se celebrará del 23 al 30 de septiembre de 2022 y contará con una extensa programación de proyecciones, catas, documentales, concurso de cortos etc.

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

II Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan la segunda edición del Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife, con el que se quiere dar a conocer y [promover](#) el rico, cromático, fresco, versátil y saludable mundo de las frutas tropicales y exóticas de Tenerife, tanto en postres de restaurante como de pastelería.



UNITED
KULINARY

GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS



Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

En esta edición, la fruta protagonista serán el mango o la manga. Las frutas tropicales de Tenerife constituyen, además de un espectáculo de color, frescura y salud, el color más vivo de la gastronomía canaria. Versátiles y con un amplio espectro de sabores y texturas, son las grandes protagonistas de la nueva tendencia internacional en [postres creativos](#) pero saludables.

Bases del campeonato

Día: miércoles 5 de octubre

Hora: 10.30 a 12.00 h

Lugar: Palacio Kursaal. San Sebastián Gastronomika 21. Espacio Nineu

Descripción básica

Se debe utilizar obligatoriamente, como protagonista del plato, el mango

o la manga, la fruta invitada en esta edición 2022.

Los participantes deberán elaborar 7 raciones / platos.



Requisitos de participación

- * Ser mayor de 18 años a la fecha de realización del concurso.
- * Ser profesional del sector de la restauración o pastelería.
- * Concurso de ámbito nacional.

Admisión de solicitudes y selección

Se podrán presentar al concurso, todas aquellas personas que presenten

la siguiente documentación al correo de monica@grugsr.com:

- * Currículum vitae.
- * Receta del plato propuesto.
- * Descripción o presentación de dicho postre.
- * Foto del postre (mínimo 300 ppp)

La fecha límite para la recepción de recetas será el 12 de septiembre.

De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final. La organización comunicará a los finalistas su aceptación antes del 16 de septiembre.

Para más información e inscripciones contactar con: Grup Gsr

E-mail: monica@grupgsr.com

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del

restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron

una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de

siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino canario para armonizar con la cercanía de los productos.

Latin America's 50 Best Restaurants ¡vuelve el 15 de noviembre!

Latin America's 50 Best Restaurants 2022, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, regresará el martes 15 de noviembre con la lista habitual y una ceremonia de entrega de premios en persona, lo que supone el primer evento completo de la comunidad gastronómica de América Latina desde 2019.

El programa de premios, que ya se ha celebrado en [México](#), Colombia, Perú y Argentina, volverá a México en 2022 con una nueva sede en Mérida (Yucatán), en colaboración con el socio anfitrión del destino, la Secretaría de Turismo del Estado de Yucatán.

Chefs, gastrónomos, medios de [comunicación y gourmets](#), se reunirán en la capital cultural y gastronómica del sureste de México en el momento cumbre del calendario culinario del año para celebrar la riqueza y diversidad de la cocina latinoamericana.

Un exclusivo programa de eventos organizado por toda Mérida culminará con la ceremonia de entrega de premios en la noche del 15 de noviembre.



Premios Especiales

Tres anuncios de premios especiales precederán al programa en directo, incluyendo el premio Latin America's Best Female Chef el 20 de septiembre, el Icon Award el 11 de octubre y el premio American Express One To Watch el 25 de octubre. Tras el impacto que ha tenido la Covid-19 en el sector de la restauración en la región, 50 Best reconocerá a más restaurantes que nunca con el anuncio de una lista inaugural de aquellos restaurantes clasificados entre el 51 y el 100 en América Latina. La lista del 51 al 100 se anunciará el 3 de

noviembre y, con ella, se dará a conocer un número mayor de establecimientos hosteleros y las diversas culturas culinarias de la región.

Otros elementos del programa de eventos de [Latin America's 50 Best Restaurants 2022](#) comprenderán el emblemático foro de [liderazgo intelectual](#) #50BestTalks. Las #50BestTalks de este año abordarán el tema de la *Cocina Consciente* y explorarán la forma en que los restaurantes pueden apostar por las buenas condiciones de trabajo, la sostenibilidad medioambiental, económica y humana, los alimentos más saludables y las prácticas de abastecimiento éticas.

El programa de eventos culminará con la prestigiosa ceremonia de entrega de premios, en la que se revelará la lista de 2022 de los Latin America's 50 Best Restaurants. Otros premios que se anunciarán en la ceremonia son el premio Estrella Damm Chefs' Choice, el premio Gin Mare Art of Hospitality y un nuevo galardón: el premio Beronia Latin America's Best Sommelier.

¡Apunta en tu agenda!

El Chef Jesús Sánchez, el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde en

GastroCanarias 2022

Junto a ellos, destacados chefs locales expondrán los aspectos más relevantes de la mejor cocina isleña, tradicional y contemporánea, en nueve sesiones del 27 al 29 de septiembre

El Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias2022 ha presentado el programa de actividades que tendrá lugar del 27 al 29 de septiembre, en el Recinto Ferial de Tenerife.

La propuesta va dirigida a profesionales y estudiantes de cocina y sala, y contará con una docena de ponentes entre los que figuran Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin en Cenador de Amós), el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde, 21 años al frente de Santceloni y ahora capitaneando Desde 1911, [restaurante](#) del año, según la revista Tapas.



Chef Jesús Sánchez



Chef Luke Jang



Jefe de Sala Abel Valverde

Junto a ellos, [profesionales](#) referentes de la gastronomía de las Islas expondrán sus técnicas, la historia de platos emblemáticos y las claves para gestionar un restaurante con éxito.

El programa está compuesto de ocho sesiones matinales que se desarrollarán en el escenario Heineken.

Ponencias

La ponencia inaugural será de La Palma, que participa como [isla invitada](#) de esta séptima edición del Salón, el martes 27, de 11:00 a 12:00 horas.

Para hablar de **Sabores a orígenes** se pondrán al frente de los [fogones](#) los cocineros Pedro Hernández (El duende del Fuego, Los Llanos de Aridane) y Juan Carlos Curpa (chef de El Jardín de la Sal durante ocho años y actual responsable del restaurante Origen del Hotel Teneguía Princess, Fuencaliente).



Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



Chef Juan Carlos Curpa



Periodista Cristina Tárrega



■ Chef Jesús Sánchez

La Palma también será el [hilo conductor](#) de la segunda sesión, en la que la periodista Cristina Tárrega entrevistará al chef navarro Jesús Sánchez, reconocido por la guía Michelin como uno de los mejores 11 cocineros de España y Portugal.

Sánchez abrió su restaurante, Cenador de Amós, en 1993, en una pequeña localidad que hoy es destino gastronómico imprescindible de Cantabria, al ser el único establecimiento con tres estrellas Michelin fuera de Madrid, Cataluña y País Vasco.

Tárrega y Sánchez, son dos de los [colaboradores](#) de **A pedir de vaca**, el libro de recetas solidario editado por la Organización Interprofesional de Carne de Vacuno de España (Provacuno), para ayudar a la recuperación de La Palma.

Conmovidos por la tragedia producida por la erupción de la [Isla Bonita](#), que arrasó 2.000 viviendas, 27 cocineros de prestigio de todo el país colaboraron con esta iniciativa.

La receta de solomillo con zanahoria ecológica de Jesús Sánchez en A pedir de vaca será versionada por el chef palmero Pedro Hernández y el cántabro afincado en Tenerife Alberto González Margallo (San Sebastián 57).



■ Chef Jesús Sanchez



■ Chef Alberto González Margallo

Ambos cocinarán en directo sus propuestas y Margallo se ha comprometido a incluir su plato en la carta de su restaurante de la capital tinerfeña y a donar los beneficios para los damnificados de La Palma.

A las 13:30 horas, el escenario Heineken acogerá la presentación de la nueva marca del Grupo Venture, que con 25 años de experiencia cuenta con 16 establecimientos en [Tenerife](#).

Venture Collections engloba el **Trío Gastronómico del Sur de Tenerife**: Char (fuego y brasas), Kensei (japonés contemporáneo) y Lagarto (brasserie).



Chef Babacar Kall

El chef Babacar Kall hará un showcooking en el que desvelará todos los secretos en el manejo de la cocina de fuego real que cada día [demuestra](#) en Char – Fuego y Brasas, y lo hará presentado por el periodista Daniel Salas, creador de El Cocinillas, del periódico digital El Español.

El miércoles 28, a las 10:30 horas, llegará de la mano de Makro el popular chef coreano Luke Jang. Curtido en los fogones de elBulli y Mugaritz, Luke viajó como mochilero para conocer los mejores restaurantes del mundo hasta que llegó a España y decidió quedarse cautivado por la gastronomía del país y la pasión de los cocineros.

Establecido en Madrid abrió Luke, un espacio aclamado por la crítica como el mejor establecimiento de cocina coreana.



■ Chef Luke Jang



■ Chef Braulio Simancas

En su showcooking, Luke estará acompañado del chef gomero Braulio Simancas (El Silbo Gomero), elegido Mejor Chef de Canarias en la edición 2004 de GastroCanarias y valedor desde entonces de multitud de premios y reconocimientos.

Después de [adentrarnos](#) en el mundo de los fermentados coreanos y los colores de sus platos, el cocinero grancanario Carmelo Florido (El Equilibrista 33) transportará al [público](#) en un recorrido histórico por el recetario canario en su ponencia **El “equilibrismo” de la cocina canaria desde Don Benito Pérez Galdós hasta el siglo XXI.**

Reconocido como un firme defensor del producto y el recetario canario, Florido ha sido distinguido con el BIB Gourmand de la Guía Michelin, un Sol Repsol y por la guía Qué Bueno Gran Canaria. Presentará su intervención Javier Suárez, creador de Por Fogones, de Canariasahora.com.



Chef Carmelo Florido

Los fogones del escenario Heineken se apagarán a las 13:00 horas del miércoles 28 para dejarle todo el protagonismo a la sala y recibir a Abel Valverde.

Quien fuera la mano derecha del Santi Santamaría, que ostentaba siete estrellas Michelin cuando falleció en 2011, está considerado uno de los mejores *maîtres* de España y llega a GastroCanarias con el patrocinio de los vinos Familia Torres.

Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala, en 2008, Valverde dirige en la actualidad el restaurante Desde 1911, que recuerda la fecha de fundación de Pescaderías Coruñesas, convertidas hoy en poderoso grupo gastronómico con sede en Madrid.



Jefe de Sala Abel Valverde

En su ponencia, Valverde abordará algunos de los temas de su último libro **La Sala al Desnudo** y explicará cómo fue el

proceso creativo del restaurante en el que trabaja actualmente.

Lo presentará el periodista José Carlos Marrero, codirector del Salón Gastronómico de Canarias.

El jueves 28 estará dedicado a los cocineros jóvenes que despuntan en las Islas. La primera ponencia será la de Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, ambos reconocidos en GastroCanarias como los mejores cocineros de [Canarias](#) en 2012 y 2016, respectivamente.

Hoy son los artífices del fenómeno San Hô, restaurante del hotel de lujo Royal Hideaway Corales (Adeje) recomendado por la [Guía Michelin](#) y por los usuarios de [Trip Advisor](#), en el que fusionan lo mejor de Japón y Perú con productos canarios.



Chef Adrián Bosch



Chef Eduardo Domínguez

El fin al principio es el título del showcooking con que el que exhibirán su cocina nikkei con alma propia de la mano del Grupo Barceló.

El cierre lo pondrá el chef grancanario Borja Marrero. El jueves, a las 13:30 horas, comenzará su showcooking, sobre **La Cocina de Muxgo**, su primer [restaurante](#) en la capital grancanaria, abierto a principios de este año y que en solo cuatro meses se ganó un lugar entre los recomendados de la Guía Michelin.



Chef Borja Marrero

Marrero desarrollará su insólita creatividad de km0 en “círculo cerrado” a través de la gran lubina atlántica Aquanaria y otros de sus productos fetiche. Será presentado por el periodista, escritor y crítico Xavier Agulló, Premio Nacional de Gastronomía por su labor.

Todas las actividades tendrán acceso libre para los asistentes al Salón Gastronómico hasta completar el aforo del espacio Heineken. Además, todas las ponencias y las competiciones que tendrán lugar en este escenario podrán ser seguidas por las redes sociales de GastroCanarias.

Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuevos restaurantes con dos y tres estrellas no aparecieron en la Guía Michelin Taipei de este año. En cambio, sí vio un aumento en cuanto a números de ciudades de Taiwan que comienza a cubrir la renovada guía automovilística.

No fue sino hasta 2018 cuando se presentó la primera edición de la guía Michelin Taipei, ya en el 2021 la guía comenzó a desvelar los mejores sitios para comer tanto en Taipei como Taichung.

Ahora en el 2022 el número de ciudades se elevó a 4 viendo cómo crece la información de la guía roja en ciudades como Taipei y Taichung, lo que ha hecho que la guía pase a llamarse Guía Michelin Taiwan.

Guía Michelin

“Si los restauradores se han enfrentado un año más a numerosos [retos relacionados](#) con la pandemia -desde la ralentización del turismo internacional hasta las medidas sanitarias puestas en marcha en los restaurantes para combatir la propagación del COVID-, los restauradores locales han seguido luchando día a día, innovando, para mantener el vínculo esencial con sus clientes.



Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuestro 2022 es, por tanto, la ilustración de la fuerza y la vitalidad de la escena y la cultura alimentarias locales, que representan más que un punto de interés, un verdadero modo de vida.

Al añadir Tainan y Kaohsiung -dos ciudades con identidades culinarias propias que han impresionado a nuestros inspectores- a nuestra selección de restaurantes, también esperamos que nuestra selección satisfaga aún más a los gourmets locales e internacionales que buscan experiencias inolvidables, desde lugares elegantes hasta puestos de [mercados de comida](#) nocturna", dijo Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

2022 Taiwan

Un total de 170 restaurantes en Taipei, 68 en Taichung, 39 en Kaohsiung y 44 en Tainan, de los cuales solo uno ostenta tres estrellas, siete ya tienen dos estrellas en su haber y una treintena reciben la primera estrella.

Comenta Gwendal Poullennec, director internacional de las

Guías Michelin, pese a que las dos nuevas ciudades han sumado 83 restaurantes a la guía roja, sólo dos han logrado obtener su primera estrella Michelin.

En lo que respecta al renglón de tres estrellas, los críticos gastronómicos de la isla han coincidido de manera acertada en la estimación de no haber nuevos restaurantes con tres estrellas.

La revalidación

En tres estrellas, el restaurante cantonés Yigong del Hotel Junpin ubicado en la ciudad de Taipei logra mantenerse con su distinción. E

En dos estrellas la revalidación ha sido para The Guest House, Logy, L'Atelier de Joël Robuchon, TaipeiRaw Taïrroir, Shoun Ryugin y en Taichung JL Studio.

Las novedades

Estas llegan, como es lógico, en la categoría de una estrella ya que ha sido siete restaurantes en total quienes se han adjudicado en este 2022 su primera estrella, dos de ellos en la ciudad de Kaohsiung, sumándose a los que lograron revalidar su estrella.

Cinco en Taipei que son Yu Kapo, Holt, Paris 1930 de Hideki Takayama, sushi yoshi y Shin Yeh Taiwanese Signature.

Los BigGourmand

57 restaurantes en Taipei, 37 en Taichung, 27 en Tainan y 20 en Kaohsiung hacen un total de 141 locales, de los cuales, 59 son nuevas inclusiones.

Esta categoría, de la guía roja sirve dar información de locales de cocina correcta a un precio que no supere los 35 euros.

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

Sin lugar a dudas el Restaurante Santa Úrsulero, El Chile Verde, se ha ganado el reconocimiento de un público que sabe degustar la auténtica cocina mexicana, conquistando paladares y corazones, no solo de Santa Úrsula, sino de toda la isla.

Jóvenes Talentos

A quién no le va a gustar una buena cocina servida con cariño, con una atención que agrada sin empalagar, podemos decir que atienden con mimos a su clientela, con un ambiente lleno de alegría y colorido, tal como es México...difícil no repetir una y otra vez.

Hoy vamos a conversar con el Jefe de Cocina del Chile Verde, Juan José Álvarez, todo un Joven Talento, que ha sabido interpretar la tradición de unos fogones tan maravillosos como son los [mexicanos](#).



La Chef del restaurante, Romina Sanchez es de Guadalajara, un territorio muy rico en platos típicos, lleno de sabor y tradición, así que, si eres amante de esta cocina mexicana con tradición al mil por ciento, no puedes dejar de conocer este pedacito de México en Santa Úrsula.

Te encontrarás platos como el **Pozole estilo Jalisco**, las **Enchiladas de pollo**, **Tacos al Pastor**, un **guacamole** hecho en el día y a veces hasta poco antes de servirlo.

Y es que desde la primera vez que vas a comer al **El Chile Verde**, ya quedas enamorado de una cocina auténtica y llena de tradición, lejos está la propuesta “Tex-Mex”, aquí hasta los “Nachos” se cocinan en casa, sin dudas es una excelente recomendación.



Chef Juan José Álvarez: cocinar en El Chile Verde es un honor

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

Canariasgourmet! – Has descubierto la **cocina tradicional mexicana** en los fogones del Chile Verde ¿qué significado tiene para ti como cocinero este aprendizaje?

Juan José Álvarez. – Es todo un honor, me gusta la cocina, pero sobre todo la comida. **Comer bien** y poder probar platos tradicionales elaborados con cariño y con [buenos productos](#) es un lujo. Unos de los pilares de la **cocina mexicana** es el picante y siempre me ha llamado la atención, no aguanto mucho pero ya me he atrevido con el habanero escorpión, poco a poco.

Canariasgourmet! – Pensando en sus **técnicas, sabores y productos mexicanos** ¿en cuál receta canaria aplicarías alguna de ellas? ¿cuéntanos cómo?

Juan José Álvarez. – Es difícil responder a esto, **cocinar es un arte** y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás, por eso es difícil. Pero bueno, ¿qué tal quedaría una papas, piñas y costillas en vueltas en hoja de plátano cocinadas a fuego lento y con un toque de picante?

Canariasgourmet! – ¿Cómo invitarías a alguien que no conoce la cultura mexicana al Chile Verde? ¿Qué les espera?

Juan José Álvarez. – Ambiente familiar, **buena comida, buena bebida**, y buena música, quién se lo querría perder.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido en tu forma de ver la cocina?

Juan José Álvarez. – Mi familia, mi madre y mi padre.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o **técnica de cocina** preferido?

Juan José Álvarez. – Una combinación de varias, pero sobre todo a **fuego lento**.





Cocinar es un arte y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás

Canariasgourmet! –¿Si haces una retrospectiva, ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser **cocinero**?

Juan José Álvarez. – Con 17 años sabía que iba a **estudiar cocina**, ya me llamaba la atención, pero no sabía que se me diera bien o que me gustaría, más bien sabía que no era un estudiante muy aplicado. En la isla la **hostelería** es una de las ramas donde hay trabajo, sí o sí. Así que me di un paseo largo estudiando artes hasta que con 27 años llegué al **Chile Verde**.

Preguntas rápidas respuestas cortas

Canariasgourmet! –¿Qué es lo que más te gusta de ser cocinero?

Juan José Álvarez. – Comer bien.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu plato favorito de la cocina mexicana?

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

Canariasgourmet! –¿Y lo más extraño que has probado?

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.

Casual Food de Alta Gastronomía... muy canalla

El Casual Food y sus nuevas tendencias

Este término, Casual Food, bastante acogido dentro del público en general, viene a representar hoy día una de las tendencias gastronómicas que llegó, no solo para quedarse, sino para ir evolucionando hacia una muy buena opción para degustar platos “canallas” en manos de buenos cocineros a precios asequibles.

En Santa Úrsula y el Puerto de La Cruz, está por ejemplo **Omelet Meeting Point**, esta marca liderada por **Isaura Pacheco**, quien cuenta con la asesoría culinaria del **Chef Pau Bermejo**, es un buen ejemplo de nuestro preámbulo.

Omelet ya cuenta con dos locales y, para diferencia de muchas otras cafetería-restaurantes que ofrecen este tipo de propuesta, cada local cuenta con una carta muy diferente, pero eso sí, el mismo sentido de calidad con una cocina bastante creativa.



Foto: Chef Asesor Pau Bermejo. Casual Food de Alta Gastronomía... sumamente canalla

Si por ejemplo vas al local de **Puerto de La Cruz**, puedes degustar un *“Chilli Crab sobre wofres”*, cosa que les puedo garantizar, no pasará desapercibido en sus paladares.

Pero si te quedas en el local de Santa Úrsula, una hamburguesa de *“Cochino Negro”* es imposible no probarla.



Isaura Pacheco y su premio 2021 del reto del Bocata

Además, no podemos dejar de mencionar que Omelet Meeting Point ha sido la ganadora de los dos últimos **“Reto del Bocata de Santa Úrsula”**, evento anual que se realiza en todo el municipio tinerfeño en busca del mejor bocata del año.

El primero con un “Ximo” valenciano y el Segundo con la “Cochinita Pibil”, realmente emociona ver año a año ese sentido de superación, creatividad y buena competitividad.

Casual Food una propuesta con el carácter de la Alta Gastronomía

En Santa Cruz, La Fula es una opción de **“Casual Food”** que destaca entre las mejores. Aquí nos encontramos con una cocina cuidada pero [divertida](#) y con muchos rasgos de alta gastronomía, su Chef Ignacio Solana, tiene una propuesta marinera con un producto fresco de mercado.



Chef Ignacio Solana

La Fula es un sitio para todo tipo de gustos donde la creatividad y la buena cocina, hace el atractivo de la apuesta

del **Chef Ignacio (Nacho) Solana**.

El mismo chef nos comenta que *“cada vez más, la alta cocina o cocina de autor -como la quieran llamar-, se acerca a lugares más económicos con propuestas más desenfadadas, un “Casual Food” con un puntito gastro, con mucho detalle en la presentación y contrastes buscando salir de lo habitual.*

Creo que esa es la línea que está siguiendo la gente, hay un público cada vez más exigente, más conocedor.

Ignacio Solana

“Te puedo decir que, entre los platos más demandados en La Fula, está la “Ensaladilla de batata con caballa y mayonesa espumada de mojo rojo” y si hablamos de postres, difícilmente la gente deja de pedir es el “Chocolate Frito”.



















“Definitivamente hoy día hay que saber interpretar el gusto de los comensales, lo que demandan y combinarlo con lo que se ajusta a los bolsillos, esto si buscas tener éxito, no se puede cocinar para complacer egos. Los restaurantes del tipo que sea, son un negocio y como tal deben funcionar y dar buenos frutos”, añade el chef en una conversación con este

medio.

Un público que se reorienta

El Chef Nacho Solana, concluye, “la evolución del **food** ies esta!, la gente está buscando buenos sitios con buenos precios y que puedan comer por unos 30,00 € con vino o a lo mejor, poco menos con cerveza, disfrutando de platos diferentes con un puntito de gastronomía más cuidada y claro, con calidad”.

“No puedo dejar de mencionar – sigue el Chef Solana- La gente va a querer seguir saliendo a comer, por lo que este tipo de concepto, es el más interesante para la **gastronomía**”.

Las 'empanaditas' de Pedro Nel

Siguiendo en Santa Cruz, hay fenómenos [culinarios](#) que suceden a lo mejor de manera inesperada y espontánea, pero eso sí, con un éxito absoluto, y esto lo digo hablando de las “Empanaditas de Pedro Nel” en el muy distinguido restaurante Etéreo.







La primera mordida que puede darle a una de estas 'traviesas' maravillas gastronómicas, inmediatamente me transportó a Latinoamérica, llevándome a esos mercados de los pueblos andinos, en esas carreteras en forma de serpentina donde están esos locales o chiringuitos a pie de la vía para asombrarte tanto en la amabilidad de la gente como en la sazón de sus fogones.

En toda Latinoamérica, en cada recoveco seguro que tu paladar se llevará agradables sorpresas.

Pero en el caso de estas exquisitas empanadas, se puede decir

que fue amor a primera vista, no hay nada de desperdicio en cada bocado que le puedas dar, la masa crujiente en su punto, un guiso de relleno que explota de sabores y la buena sazón del Chef Pedro Nel en boca, estos manjares colombianos les aseguro que son de vicio.

Además, es el entrante perfecto para luego degustar la exquisita carta de este restaurante capitalino que nunca deja de sorprender.

La gastronomía sobreviviente de las crisis

No se puede dudar, ni por un momento, que la pandemia creó un nuevo panorama en la restauración, nuevos hábitos, nuevos perfiles en los comensales, delivery, tele trabajo, las terrazas se hicieron imprescindibles, la sala tuvo que reaprender y madurar para dar servicio, los escandallos necesitaron revisión permanente.

Las subidas de precios del género y pagos impositivos en los momentos más difíciles, hicieron que se encendiera en muchos restauradores esa chispa de creatividad, tesón y claro, un análisis de cómo y con qué poder mantenerse y generar volúmenes para poder continuar con sus empresas.

De buena madera han sido, no solo los restauradores de España, en todo el mundo hubo un llamado de supervivencia y este fue bien atendido, en la mayoría de los casos. Si vemos el lado positivo de las cosas, hemos ganado una restauración más adulta, con los pies en la tierra, creando y buscando poder satisfacer paladares y bolsillos, razón demás para que propuestas como **Street Food** o **Casual Food** vean la evolución hacia una **Alta Gastronomía sumamente canalla**.