

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el

proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *"cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva"*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *“les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo”*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.

La Casa del Vino Restaurante... un antes y un después

La Casa del Vino Restaurante, desde sus primeros momentos, ha debido impulsarse con tradición y buen gusto, dando señas de buena cocina con los mejores vinos de la isla.

No siempre fue así, desde que [Antonio Díaz](#), decidió tomar las riendas de este emblemático local gastronómico, narra una historia de buena cocina y excelente servicio.

Aún recuerdo, llegar al [restaurante](#) y ver un letrero ofreciendo cocina italiana, fue la gota que desbordó el vaso y no de vino precisamente. Estos últimos años se ha sabido imprimir en la carta y en el servicio la excelencia que un restaurante de tradición debe lucir.

Esperemos que el buen juicio logre que [Antonio Díaz](#), un empresario inquieto y creativo, no le pase la idea de dejar de regentar este local tan significativo para Tenerife.

Ahora quiero pasar a los manteles, pero antes decirles que [somos recibidos](#) por otro gran amigo, como es Carlos, jefe de sala del restaurante.

El menú

Carlos, todo un *winelover* del vino, propone un “Marba Tradicional”, esta bodega teguestera, es una de las que más premios y reconocimientos recibe en estas islas...bravo por Domingo Martín.

Bueno amigos, ya deseosos de empezar la degustación de nuestro menú en La Casa del Vino Restaurante, comenzamos con un entrante ‘de la huerta’, “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Este es un plato perfecto para despertar todas las papilas gustativas y nuestro sentido aromático.

Es una propuesta fresca, agradable, con unos olores a canela y un sabor cítrico que podemos degustar con los sentidos.

Los amargores de la mostaza hacen juego en boca para que, con la carnosidad de la pera bañada en vino tinto, podamos ir exprimiendo todos los jugos y entrelazarse con el mézclum de lechugas y el crujiente de queso que corona la ensalada.



La Casa del Vino Restaurante “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Hay que hacer notar que la carta, aunque tiene propuestas de fusión y demás creaciones culinarias, el producto local, con nombre y apellido está presente en todos o por lo menos en la mayoría de los platos.

Esto que les digo del producto local se puede corroborar en el siguiente plato, “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Entre pesca, agricultura y ganadería local

El gofio es parte de la historia gastronómica de las islas, te va conquistando a través de los años cuando no eres de aquí. En mi caso, el gofio de millo es mi favorito.

Así que, este plato lo encontrarán lleno de mar, de una *canariasviva* con su mejor representante, “El Cherne”.



La Casa del Vino Restaurante “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Tengo que decirles lo bien cocinado que estaba, es muy importante para este género, las lajas suaves al separarlas, y por supuesto ese matiz del azafranillo canario.

Un principal y dos contornos que hablan de la canariedad bien entendida de este restaurante así que, cherne, papas arrugadas y gofio, más canario imposible.

Próximo plato, “Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa

canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Lo dicho, casi toda la carta de La Casa del Vino Restaurante, está elaborada para exaltar los productos canarios y Antonio Díaz lo ha logrado.



“Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Un cochino negro, tierno con una maceración que habla de buena cocina , con productos locales como manzana reineta y papa canaria, no tiene desperdicio.

Con el postre y con este “YoLoProbé”, quiero invitarles a que conozcan el [Restaurante](#), con ingredientes infalibles, buena cocina, buen servicio y productos de calidad.





Postre del señor pastelero Antonio Díaz “Chocolate 3.0” tres texturas diferentes de chocolates una muy dulce y riquísima despedida...y mi “Zaperoco”.

Doña Fela, nueva marca de comida canaria de 5ª Gama

El Director General, Carlos Ascanio, recibió a la Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto a otros representantes del Gobierno de Canarias, de asociaciones empresariales y medios de comunicación.

Todos los asistentes pudimos comprobar en las [instalaciones de Doña Fela](#), la elaboración de sus platos de forma cien por cien natural, sin ningún conservante ni colorante artificial y con productos seleccionados de máxima calidad.

El Director General de [DOÑA FELA](#), Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla; tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica que, hasta el momento, consta de ocho recetas tradicionales canarias, ideadas para que estén listas para ser disfrutadas en menos de tres minutos.



Luego de la visita a las instalaciones, Alicia Vanoostende expresó que:

“Cada vez se apuesta más por una alimentación saludable, con producto fresco y de cercanía; la vida actual no nos permite en muchas ocasiones elaborar las recetas que hacían nuestras abuelas y nuestras madres, y esta línea de productos facilitan comer de una manera casera y tradicional.”

Es importante resaltar la magnífica oportunidad que representa el impulso de nuestro recetario tradicional hacia la gente joven y profesional, que muchas veces debe recurrir, por factores de tiempo, a la propuesta de “fast food” normal de pizza, hamburguesas, ect.



Doña Fela, con nuestro recetario tradicional

Doña Fela es la solución para comer bien, sano y rápido, a golpe de tres minutos de microondas. Carlos Ascanio puntualizó *“no hemos dudado en apostar, dentro de un escenario novedoso, por productos sostenibles vinculados a nuestra tierra, generando una experiencia gastronómica atractiva y propia”*.

“El nombre de DOÑA FELA –subrayó- es un homenaje a las cocineras de nuestra tradición que han sido las inspiradoras de esta aventura gastronómica; un tributo a todas las mujeres y hombres canarios que han creado y compartido un recetario único”.

Acerca del surtido de Doña Fela

El Director General de [DOÑA FELA](#), Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica

Actualmente nuestros platos son: Lasaña de verdura y almogrote; potaje de berros, ropa vieja de pollo, arvejas compuestas, pollo en nuestro adobo, albóndigas de bonito en salsa de tomate, bonito en mojo hervido, y rancho canario.



También acudieron para conocer en la planta el proceso de elaboración, Cayetano José Silva, Director Insular de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Domingo Ríos, también integrante del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Mary Clemente Díaz, concejala de Comercio y José Francisco Pinto, concejal de Relaciones Institucionales del Ayuntamiento de Candelaria.

José Carlos Francisco, Presidente de la CEOE; Virgilio Correa, Presidente de Asinca Gran Canaria; Raúl García pascual, de Asinca Tenerife; y José Ramón Villalba, presidente de la Comisión de Industrial de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife.

También estuvieron presentes Antonio de la Cruz, Presidente de la Academia de Gastronomía de Tenerife, así como numerosos periodistas gastronómicos.

Dónde encontrar el producto.

Los productos se podrán adquirir en Supermercados Spar Tenerife, Hiperdino, El Corte Inglés, Fred Olsen, Supermercados Covirán, Cadena Dialprix y Glovo Express (Plataforma de Comidas a Domicilio).

20 años de Madrid Fusión alimentos de España 2022

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

Por Ángel Marqués Ávila

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

Consolidado a lo largo de 19 ediciones como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinará las ponencias

presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

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



31/05/2021 ARCHDC

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

En la edición de 2021, celebrada el pasado mes de junio, la asistencia de visitantes superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas fue total, agotando las plazas del auditorio. La cifras de la última edición demuestran el potencial de Madrid Fusión Alimentos de

España. Pese a la situación generada por la pandemia, el congreso emitió más de 15.000 acreditaciones y acogió a 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados.

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

Tiempo de esperanza

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

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

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

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

algunos países.

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

La edición de este año 2022, estará centrada fundamentalmente en sentir la **gastronomía** de forma directa, en la de junio del 2021 en esa edición se apostó por la **gastronomía** circular y el respeto por el medio ambiente, en el aprovechamiento de recursos y en la relación de la cocina con el campo y la ciudad, el mensaje de la última sesión estuvo centrado en los equipos y sus condiciones.



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

Menú lunar en la Tierra

Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo*, Daroca de Rioja) nos

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

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



31/05/2021 ARCHDC

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

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

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

2021

La presencia internacional en la última edición conto , con el italiano **Diego Rossi**, quien en su Trippa milanés ha revolucionado el concepto de trattoria con respeto al producto y a la tradición pero con libertad para modernizar recetas, como es el caso de su *vitello tonnato* a baja temperatura y con sifón con sifón.

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



Jóvenes talentos en Madrid Fusión

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

Agradecimiento

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

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

Protagonistas los vinos

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



Josep Roca

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

Además, en el transcurso de MF The Wine Edition, se entregaron dos premios. El **Premio Juli Soler** al Talento y Futuro del Vino, comparable en el mundo vino al de Cocinero Revelación en cocina, que recayó en **Roc Gramona** (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Aponiente), **Álvaro Medina** (Culler de Pau), **Juanma Martín** (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez** y **Virginia García** (In Wine Veritas). Además, Tierra de Sabor ha otorgado a Fuentes del Silencio (Valle del Jamuz, León) el Reconocimiento a la Bodega más Sostenible.

En busca del mejor roscón de Reyes

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

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

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

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

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional

receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

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

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

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



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

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

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

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

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

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



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

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

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

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

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

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

[Efeagro](#)

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

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

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

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



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

La recuperación tendrá que esperar un año

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

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería

ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

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

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

Los datos del año de la pandemia

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

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

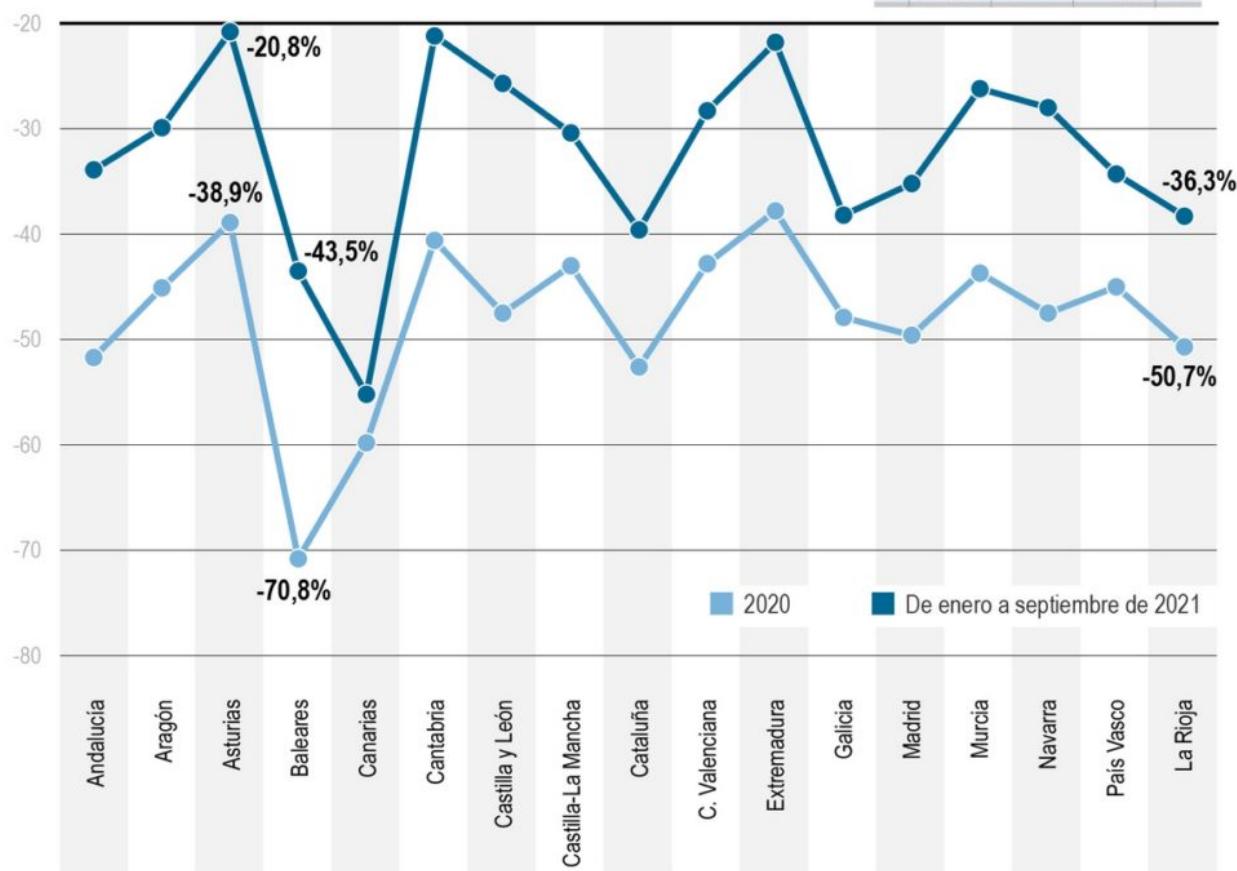
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la *“zona cero”* del *“tsunami”* de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque *“aguantó”* 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

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

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Fuente: Hostelería de España

Borja García / Agencia Efeagro

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

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

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

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

principales preocupaciones para los empresarios.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

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

[Efeagro](#)

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

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

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), Laura Carrera, reconoce que “comer

flores no es lo normal”, aunque hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China y otras posteriores de la Roma clásica.

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



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

Sabores ilimitados

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

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

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

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

Un consumo que va a ir a más

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

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

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

Alta cocina y Masterchef

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

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

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

“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un negocio al alza que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al

que se están sumando ahora otros con menús más asequibles, que ven en este ingrediente culinario un reclamo que les distingue”, según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

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

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

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

No hay legislación “ad hoc”

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

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

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

Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022

La Guía Michelin España y Portugal 2022, presentada este martes en Valencia, no incluye ningún nuevo triestrellado, pero cuatro restaurantes españoles consiguen la segunda estrella y 27 la primera, además de que 41 logran el distintivo Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio.

Efeagro

En el caso de Portugal, las [novedades](#) se reducen a los cinco que debutan con una y a los dos que reciben el sello [Bib Gourmand](#), y Andorra luce una primera estrella.

Éste es el listado de las nuevas estrellas de la [Guía Michelin España](#) y Portugal 2022.



Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022. EFEAGRO/Kai Försterling

ESPAÑA

Dos estrellas:

San Sebastián (País Vasco) – Amelia by Paulo Airaudo

Madrid (Comunidad de Madrid) – Smoked Room
Mallorca/Canyamel (Islas Baleares) – Voro
Toledo (Castilla-La Mancha) – Iván Cerdeño

Una estrella:

Alcossebre (Comunidad Valenciana) – Atalaya
Barcelona (Cataluña) – Atempo
Castroverde de Campos (Castilla y León) – Lera
Dénia (Comunidad Valenciana) – Peix & Brases
Dima (País Vasco) – Garena
Gran Canaria/Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias) –
Poemas by Hermanos Padrón
Haro (La Rioja) – Nublo
Ibiza (Islas Baleares) – La Gaia
Madrid (Comunidad de Madrid) – Deessa
Madrid (Comunidad de Madrid) – Quimbaya
Mallorca/Palma (Islas Baleares) – Zaranda
Marbella (Andalucía) – Nintai
Miranda de Ebro (Castilla y León) – Alejandro Serrano
Ribadesella (Principado de Asturias) – Ayalga
Sagunt (Comunidad Valenciana) – Arrels
Salamanca (Castilla y León) – Ment by Óscar Calleja
Santander (Cantabria) – Casona del Judío
Santander (Cantabria) – El Serbal
Santiago de Compostela (Galicia) – Auga e Sal
Sevilla (Andalucía) – Cañabota
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – Nub
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – El Rincón de Juan Carlos
Torre de Juan Abad (Castilla-La Mancha) – Coto de Quevedo
Valencia (Comunidad Valenciana) – Fierro
Valencia (Comunidad Valenciana) – Kaido Sushi Bar
Valencia (Comunidad Valenciana) – Lienzo
Zarza de Granadilla (Extremadura) – Versátil

PORTUGAL

Una estrella:

Lagos (Algarve) – Al Sud

Lisboa – Cura

Porto – Vila Foz

Reguengos de Monsaraz (Alto Alentejo) – Esporao

Tavira (Algarve) – A ver Tavira

ANDORRA

Una estrella:

Soldeu – Ibaya

Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

Los bares y restaurantes de España están registrando cancelaciones de en torno al 20 % por el incremento de casos de Covid-19 en los últimos días, anulaciones que provienen fundamentalmente de cenas y comidas navideñas de grandes empresas.

Efeagro

Fuentes de [Hostelería](#) de España han resaltado a Efeagro que las cancelaciones, por ahora, son de estas grandes compañías y no tanto de los grupos de amigos, familiares y pequeñas empresas que tienen previsto reunirse en los días festivos de la Navidad.

Por el momento, la previsiones de la patronal de Hostelería apuntan a que la [facturación de la campaña navideña](#) será un 15 % inferior a la de 2019, ejercicio con el que se compara

puesto que en 2020 las circunstancias eran muy diferentes por las restricciones.



Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

En un principio, las previsiones eran de facturar entre el 10 y el 15 % menos que en 2019 en la campaña navideña en la que los bares y restaurantes reciben visitas especialmente del público español, por lo que la patronal de Hostelería confía en que las restricciones en Europa, que dificultará el turismo, no afecten a su cuenta de resultados.

Confirman esta tendencia desde plataformas de reservas de restaurantes online como [TheFork](#), donde no se han producido cancelaciones importantes hasta la fecha.



La auxiliar de hostelería Marta Muñoz. Efeagro/Casa Real

En el conjunto de la campaña navideña, **la gran protagonista para las cenas de empresa es la incertidumbre** pues, según los datos registrados entre sus usuarios en su última encuesta para detectar las tendencias navideñas, sólo el 37 % asegura que saldrá a comer o cenar con sus compañeros de trabajo. Además, el 32 % aún no lo sabe y un porcentaje idéntico ya tiene claro que este año no celebrará comida de empresa.

El puente de la Constitución

En cuanto a los datos registrados en este puente de la Constitución, pistoletazo oficial de las fiestas navideñas en muchas ciudades que ya lucen sus adornos para estas fechas, Hostelería de España ha registrado una “recuperación importante” con respecto a los datos de 2020, mientras que en cuanto 2019 la caída de ventas se ha quedado en un 10 %.

Cerca del ‘Alma’ de Antonio

Díaz

Antonio Díaz, profesional de la pastelería con alma de emprendedor; lleva bien en alto el apellido de una segunda generación de pasteleros (que como el mismo mismo define, es sinónimo de seriedad, esfuerzo, cercanía y compromiso); se ha convertido, por derecho propio, en un referente cuando hablamos de pastelería y productos dulces.

En el año 2020, momento en que decidió '*volar en solitario*' tras 18 años dedicados a la empresa familiar; se aventura con ilusión en el mundo de la restauración y el catering dando un pie al frente de la gestión del restaurante de la Casa del Vino de Tenerife.

El resultado no podía ser diferente y su paso por la gestión de este importante espacio gastronómico no ha pasado desapercibido. Pasión, rigor y calidad en su hacer profesional y empresarial, han fijado durante estos años las bases de un modelo de restauración muy atractivo y diferenciador para el Restaurante de la [Casa de La Casa del Vino](#) que ha vivido un año de '*oro y esplendor*'.

Nuevos proyectos aguardan '*con alma*' el futuro cercano de Antonio Díaz... impasse definitivo para dar la bienvenida al equilibrio conceptual justo entre la pastelería que sueña y lo que la gente espera de ella.



Cerca del 'Alma' de Antonio Díaz

La Entrevista...

Canariasgourmet!.- De la pastelería al mundo empresarial de la restauración ¿Cuáles crees son los retos al que se enfrenta el sector?

Antonio Díaz.- Entender que solo sobrevive quien ofrece un producto de buena calidad y siempre acompañado de un servicio correcto y adecuado al nivel de exigencia de sus comensales, que cada vez encuentran una mayor y más variada oferta gastronómica en las islas. Se está haciendo un buen trabajo, tanto en la restauración como en la pastelería, lo que para mí es un orgullo como canario y profesional del sector.

Canariasgourmet!.- Como pastelero y ahora con una visión de la restauración ¿crees que la gastronomía y la pastelería van de la mano? Argumenta tu respuesta

Antonio Díaz.- Si, por supuesto. Ahora el restaurador entiende el valor del postre dentro de su carta y, en el mismo sentido, el pastelero con punto de venta y degustación, completa su oferta gastronómica con elaboraciones saladas simples o platos ligeros que hacen el local atractivo a cualquier hora del día. Van de la mano y cada vez con más fuerza.

Canariasgourmet!.- En retrospectiva a los orígenes ¿cuándo se enciende la chispa de la pastelería?

Antonio Díaz.- Nací pegado al obrador familiar, con 12 años ya comenzaba a colaborar con mi padre en los ratos libres...desde ese momento lo tenía claro y decidí salir a formarme en Madrid.

Canariasgourmet!.- ¿Qué lugar ocupa la innovación en tu forma de trabajo? ¿Cómo alimentas tu espíritu creativo?

Antonio Díaz.- La innovación es la base, ya sea con nuevas creaciones o rescatando sabores y texturas de antaño para

presentar un postre que sorprenda, pero te traslade al recuerdo mediante el gusto. En cada etapa de la vida el motor inspirador puede cambiar, y aunque es algo que se lleva dentro, la inspiración principalmente me la aporta pensar en el disfrute y placer efímero que puede provocar un plato o un bocado dulce...pero reconozco que en este momento mi pequeña Alba lo inspira todo en mi vida profesional y personal.









Canariasgourmet!.- ¿Qué papel juegan la tradición y las raíces en tus elaboraciones?

Antonio Díaz.- Respeto profundamente el origen de las cosas, los sabores tradicionales y su historia deben ponerse siempre en valor, me gusta usar la base de diferentes dulces tradicionales para crear nuevos conceptos....pero igualmente disfruto presentando la simpleza de muchas recetas que fueron la alegría dulce de nuestros padres y abuelos.

Canariasgourmet!.- Has reinterpretado los clásicos de la pastelería Canaria dignificándola con un packaging muy gourmet y exclusivo ¿cómo surge la idea? ¿habrá continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Precisamente en darle el envoltorio que merecen, en convertir esos productos en “dulces de viaje” y en reclamo turístico para que nuestra repostería tradicional saliera fuera de nuestras fronteras y ocupara su lugar.

Canariasgourmet!.- ¿Habrà continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Por supuesto, seguiré apostando por llevar lejos nuestro origen repostero y nuestro producto local.

Canariasgourmet!.- ¿Vuelve Antonio Díaz al mundo dulce? ...que esconde tu Alma (risas)

Antonio Díaz.- Me fui alguna vez?? jejeje. Vuelvo de lleno al sector de la pastelería con un nuevo proyecto, sin más pretensiones que disfrutar de mi trabajo mientras hago disfrutar a otros y me refiero, no solo a quien deguste mis elaboraciones, sino también al equipo humano que me acompañará en el proyecto.

Alma Pastelería estará basada en un concepto que tengo claro tras casi 20 años como pastelero “menos es más”. Lo explico... Menos surtido pero de muy alta calidad para garantizar la frescura sumando el buen trato al producto desde su elaboración hasta la venta. Menos permanencia de las creaciones en el lineal para sorprender siempre con muestras propuestas, menos horario de apertura para aportar más calidad de vida a mi equipo y dedicar más tiempo a mi familia... “menos es y será mucho más”.

Con pocas palabras...



¿Cuáles son tus ingredientes favoritos?

Huevos y frutas frescas
...con predilección por las frutas tropicales y los frutos rojos.
Vainilla, almendra... difícil elegir, jajaja.

¿Qué crees que debe contener un buen postre?

Armonía de sabores, sin que uno tape o disfrace a otro, jugar con texturas que lo hagan sorprender y no cansarse al degustarlo...
¡Y el punto dulce justo!





¿Cuál es tu utensilio imprescindible?

La paletina, la manga y la varilla. Lo siento... otro caso en que no puedo quedarme solo con uno.

¿3 cualidades que debe tener un restaurante?

Buen servicio, materia prima de calidad que se trate como merece y una buena selección de vinos. creo que esa es la base.... y a partir de ahí, sumar.

