

El vino más antiguo del mundo hallado en Carmona, Sevilla

[El vino más antiguo](#) del mundo hallado en Carmona, Sevilla, la enología se encuentra ante un hallazgo sin precedentes ha sido descubierto en una tumba romana en **Carmona**, un pintoresco pueblo del sur de España. Análisis químicos realizados por científicos de la **Universidad de Córdoba** han confirmado que el líquido encontrado en el interior de una urna funeraria data **del siglo I después de Cristo**, lo que significa que este vino ha madurado durante más de 2.000 años.

Un tesoro enológico en Carmona

El vino, de un inusual color blanco, ha sorprendido a los expertos no solo por su antigüedad, sino también por sus características organolépticas. El análisis reveló que el vino tiene un **sabor salado**, una particularidad que ha dejado perplejos a los [científicos](#) y que sugiere procesos de elaboración y conservación desconocidos hasta ahora. Este hallazgo ofrece una ventana única al pasado, permitiendo a los enólogos y arqueólogos comprender mejor las prácticas vitivinícolas de la época romana.

Comparación con otros hallazgos

Hasta este descubrimiento, la botella de vino más antigua conocida era una de la bodega de Speyer, descubierta en 1867 durante excavaciones en una tumba romana en la región alemana de Renania-Palatinado. Esta botella, que contiene 1,5 litros de vino y se estima que fue producida entre los años 325 y 359 d.C., tiene más de 1.600 años de antigüedad. La botella se encontró en una tumba que se creía pertenecía a un noble romano, junto con los restos de una mujer y varias otras botellas de vino. Solo una de las botellas estaba completa y contenía su contenido original. El vino se conservó gracias a

una mezcla espesa de aceite de oliva y un sello de cera que cerraba la botella.





La botella de Speyer

El contenido de la **botella** incluye una mezcla de hierbas y aceite de oliva. Aunque no contiene etanol, persiste una pequeña dosis de **alcohol etílico**. Los expertos han intentado

obtener permiso para analizar el contenido, pero debido a los riesgos de dañar la botella, esta sigue cerrada herméticamente. **La botella de Speyer** se conserva en el **Museo Histórico del Palatinado de Alemania** y es considerada una **reliquia valiosa** para entender la historia del vino y su elaboración en la antigüedad.

Un viaje al más allá

Los investigadores creen que el vino de Carmona formaba parte del ajuar funerario que acompañaba a los difuntos en su tránsito hacia el más allá, una práctica común en la cultura romana. Junto al vino, se encontraron otros elementos como anillos y perfumes, indicando que la tumba pertenecía a una familia de alto poder adquisitivo. La tumba, con forma de mausoleo circular, refleja el estatus social de sus ocupantes y su preocupación por llevar consigo objetos valiosos en la otra vida.



Implicaciones para la enología moderna

Este descubrimiento no solo es un **hito arqueológico**, sino que

también tiene importantes implicaciones para la enología moderna. Los métodos de conservación y elaboración utilizados hacen más de 2.000 años pueden proporcionar pistas valiosas para la producción y conservación del **vino** hoy en día. Además, el sabor salado del vino plantea preguntas intrigantes sobre las técnicas de **vinificación romanas** y el terroir de la región en aquella época.





Se abren nuevos conocimientos

El hallazgo del **vino más antiguo del mundo** en Carmona es un recordatorio fascinante de la longevidad y la riqueza cultural del vino. Este descubrimiento no solo aporta una nueva perspectiva histórica, sino que también enriquece el conocimiento actual sobre la **enología antigua**. Los científicos y **enólogos** esperan que futuros estudios sobre este vino milenario continúen revelando secretos del pasado y contribuyan al avance de la **ciencia enológica** contemporánea.

Foie Grass: ¡disfrutemos de este Manjar de Dioses!

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

El **Foie grass** es un clásico en los aperitivos y entrantes de cualquier menú, especialmente en las celebraciones de Navidad y fin de año. Pero detrás del etiquetado **gourmet** de este producto se encuentra un producto con larga tradición culinaria, por eso ha sido declarado **Patrimonio Gastronómico Europeo**.

Foie Grass en reels

En la actualidad se estas desarrollando una serie de campañas con el fin de informar y promocionar el foie grass europeo a todos los [niveles](#), cofinanciada por la Unión Europea. Bajo el titulo “**El Foie Grass en Reels**”, se organizó un encuentro patrocinado por la Asociación Interprofesional de las **Palmípedas Grasas** (Interpalm), en la que están [representados](#) todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras en nuestro país (ganadería, sacrificio, despiece y transformación).



Foie Grass

La visita se realizó en la comunidad foral de **Navarra**, una de las históricas del foie grass español, y una de las cinco regiones productoras de **Foie Gras** en nuestro país, donde descubrimos las distintas fases de producción de esta vianda única que es patrimonio gastronómico europeo.

En la localidad de Lerín, es dónde se ubican las granjas de cría, recría y cebo, así como una planta de despiece. Y después estuvimos en Vera de Bidasoa, donde pudimos conocer con todo tipo de detalle uno de los principales transformadores de **Foie Gras** y derivados de pato de nuestro país para conocer el proceso de transformación y conservas.

Seguridad Alimentaria

El consumo del **foie grass** se ha ido universalizando. El peso de la producción del foie grass europeo en el mercado mundial es concluyente, ya que supone el 90% del total. **Francia** lidera el ranking de países productores. En **España** la industria se ha

extendido con premura y ocupa el cuarto lugar, con 525 toneladas en el último año, detrás de Hungría y Bulgaria, y somos el segundo consumidor a nivel mundial, solo aventajado por Francia.



El sector en España es relativamente joven pero muy dinámico, la producción se localiza principalmente en las zonas de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

Las empresas españolas trabajan cumpliendo estrictamente la normativa legal, garantizando el bienestar animal y asegurando un producto de la más alta calidad. Esta política ha conseguido que el foie grass este considerado uno de los mejores por sus controles en seguridad alimentaria y animal, cumpliendo a rajatabla lo que marca la UE.

En este sentido el presidente de Interalm, Enrique de Prado,

nos comenta que” el foie grass español cumple con las directrices marcadas por las autoridades comunitarias”.

Llevamos varios años trabajando para que la sostenibilidad medioambiental, social y económica sean pilares principales en nuestras producciones y todas las empresas de nuestra asociación cumplen rigurosamente con la reglamentación nacional y europea en todas las fases de producción.

Y añade” y además nuestro profundo compromiso con el bienestar animal, aplicando las buenas prácticas en explotaciones de palmípedas grasas para la producción de foie gras y productos derivados del pato, que estamos recogiendo en un código”.

“No podemos olvidar que nuestra actividad también contribuye a fijar la población y dinamizar la economía de las zonas rurales de España, donde se localizan todas las granjas”.

Las empresas españolas del sector exportan cerca del 10% de la producción, alcanzando 40 países distintos. Esto generó un valor de 4,1 millones de euros, de los cuales 2,638 millones se deben a los países de la UE y 1,462 millones en países terceros, en el 2023. A nivel nacional las ventas en el 2023 lograron la cifra de 55,5 millones de euros, lo que supone un 7% más que en el 2022, de los que el 70 %, unos 39 millones corresponden a ventas al canal Horeca.

Fija población

En España, la producción del foie gras se encuentra primordialmente en las zonas rurales de las comunidades de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón. Con

lo cual el tener lugar esta actividad en estas áreas, favorece a fijar población y activando la economía en los pueblos de estas comarcas, generando 1.200 empleos directos e indirectos.

En 2023 en España se criaron 919.143 patos, lo que supuso una producción de **525 toneladas de foie gras**, pero además comercializa el resto de productos que se obtienen del pato y que son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional, tal y como demuestran las exportaciones. En cuanto al consumo en fresco, **España** ocupa la segunda posición a nivel mundial en 2023, con más de 3.300 toneladas (65 g/hab), por detrás de Francia, que lidera el ranking mundial con 18.300 toneladas (275 g/Hab).



El resto de los productos que se obtienen del pato son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional: **magrets, jamón, grasa**, etc. La versatilidad del producto hace que se pueda incluir en infinidad de recetas y son legión los cocineros que lo reseñan en sus cartas.

La producción de foie grass en la **Unión Europea** sigue siendo extensiva, al aire libre y, a menudo desarrollada por empresas de carácter familiar.

Además, un foie grass es necesariamente el hígado sano de un pato, robusto y saludable, criado según la tradición, y conforme a la [normativa vigente](#). El foie grass debe provenir de patos engordados de manera que alcancen un peso mínimo de 300 gramos, tiene una forma triangular con un lóbulo mucho más grande que el otro y color amarillento, su sabor y aroma resultan fuertes y penetrantes, con un apreciable punto de acidez.

Mulard

Las **granjas españolas** reciben principalmente **patos Mulard** con un día de vida procedentes de Francia y a los dos o tres meses comienza su alimentación forzada en la denominada “fase de cebo”. Durante este periodo previo al **sacrificio**, que dura entre 10 y 18 días, los animales viven en naves abiertas y en plena libertad.

Este **pato de la raza” mulard”**, es un híbrido estéril, obtenido a partir del cruce de un macho criollo (Muscovy) con una hembra Pekínesa. Además, este cruce engendra un patito rústico que se desarrolla rápidamente. Además, tiene la capacidad de producir una **carne particularmente sabrosa**, además se usan más comúnmente para criar mulards debido a la alta producción de carne de la raza, y ideales para producir un **excelente foie grass**.

En 2023 se sacrificaron en **España** un total de 919.143 patos para la producción, según datos proporcionados por la **Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas** (Interpalm), la mayor parte de esa producción se queda en España, ya que a pesar de ser uno de los cinco únicos productores que quedan en Europa, junto con Francia, Bélgica, Bulgaria y Hungría, España es también una de las principales

clientelas a nivel mundial. Más allá de Europa, también son grandes productores EEUU, China y Canadá.

Procesos

Desde la eclosión hasta el final del crecimiento de las palmípedas, es la parte más larga de la vida del animal, de 10 a 15 semanas dependiendo de la especie. En esta fase, las palmípedas tienen un acceso sistemático a un recorrido al aire libre.

Este acceso a recorridos exteriores durante el 90% de la vida de los animales hace de la cría al aire libre una característica fundamental del método de crianza de las palmípedas de foie gras.

Los criadores están orgullosos de esta particularidad que desean mantener a pesar de los riesgos, exigencias y adaptaciones necesarias que esto conlleva (dispositivos para evitar posibles ataques de depredadores, medidas estrictas de bioseguridad destinadas a prevenir y combatir riesgos sanitarios como la influenza aviar, etc.).

La fase de engorde que es la fase final de la cría y dura de 10 a 16 días, dependiendo de la especie. Las palmípedas presentan características anatómicas particulares (posible alineación del pico y del cuello gracias a la ausencia de glotis cartilaginosa, elasticidad de las paredes del esófago...) que les permite tragar rápidamente grandes cantidades de alimentos como peces grandes o ranas y las predisponen a la fase de engorde en la producción de foie gras. Las palmípedas tienen una anatomía muy diferente a la de los humanos y por lo tanto no se puede comparar con ellos.



Para preparar a los animales para la fase de cebo, se da una transición que permite acostumbrar al animal a alimentarse por comidas, desarrollando así su aptitud a engordar.

Concluida la fase de transición, los animales adultos son colocados en instalaciones especializadas para el cebo. La alimentación asistida consiste en alimentar a las palmípedas manualmente por profesionales cualificados con conocimiento y destreza en la materia.

Únicamente los patos adultos sanos (de 10 a 15 semanas), tras el período de alimentación a voluntad, recibirán alimento dos veces cada 24 horas, durante aproximadamente 12 días, en el caso de los patos y 16 días para las ocas, esta ración consistir á en llenar el buche.

Varios estudios científicos han demostrado que la alimentación asistida no estresa las palmípedas, gradualmente se acostumbran a recibir estas comidas que les proporcionan un estado de saciedad. Esta fase representa el 10% del tiempo de la cría de los animales.

El foie gras es un órgano totalmente sano, después del engorde, cuando un pato se vuelve a poner en libertad, su hígado recupera su peso inicial en pocos días sin modificar sus funciones fisiológicas. Esta reversibilidad del engorde es idéntica a la que ocurre naturalmente cuando un ave ha agotado sus reservas de grasa tras un largo viaje migratorio.

Mejor Restaurante del Mundo, Disfrutar marca el futuro de la gastronomía española

España ha ocupado un lugar prominente en la gastronomía mundial, con establecimientos icónicos como elBulli y El Celler de Can Roca, ambos reconocidos en la lista de los 50 Best Restaurants. Estos chefs y sus restaurantes no solo han alcanzado la cima de la gastronomía global, sino que también han definido y redefinido la cocina moderna en el país.

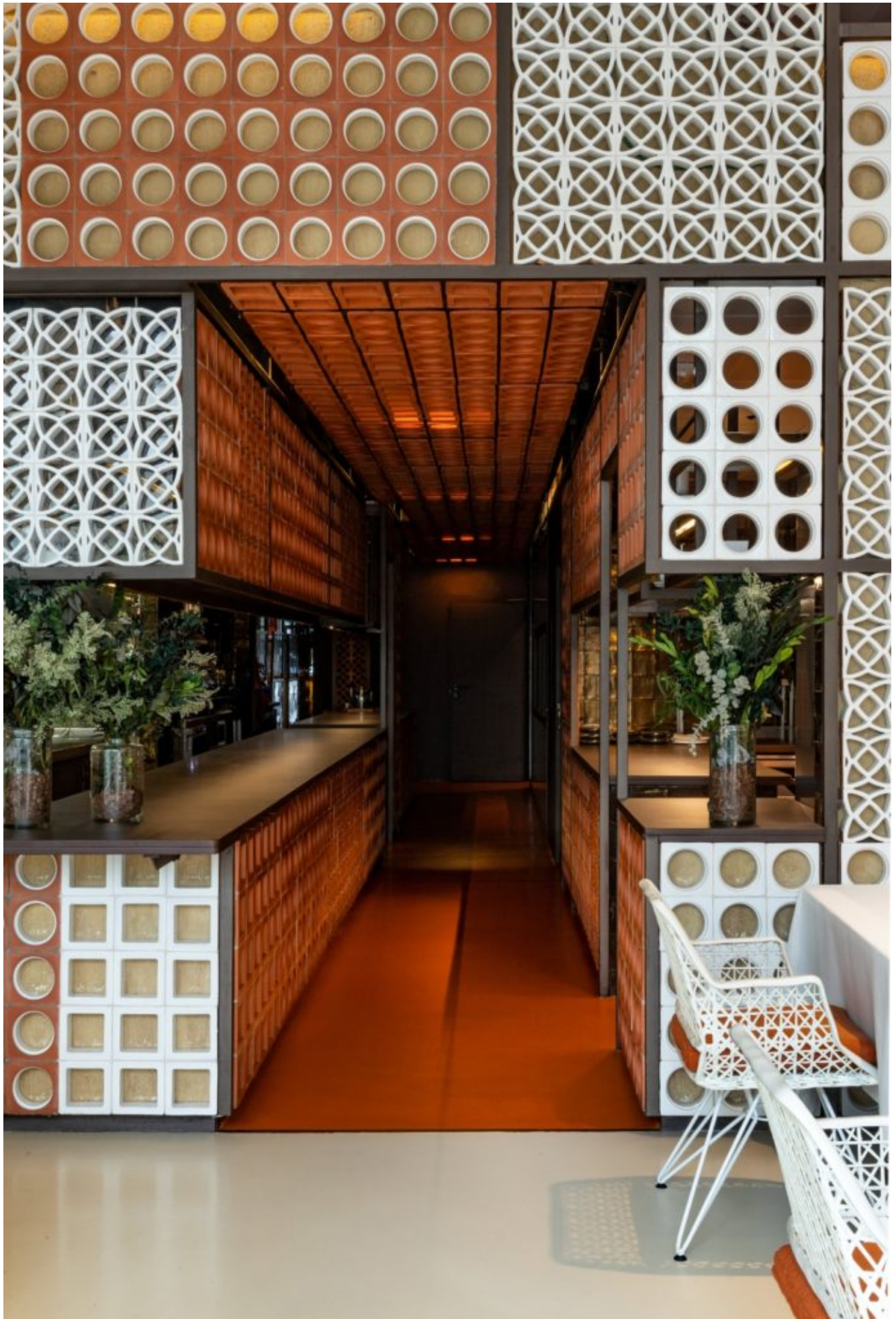
Disfrutar ‘Mejor Restaurante del Mundo

2024'

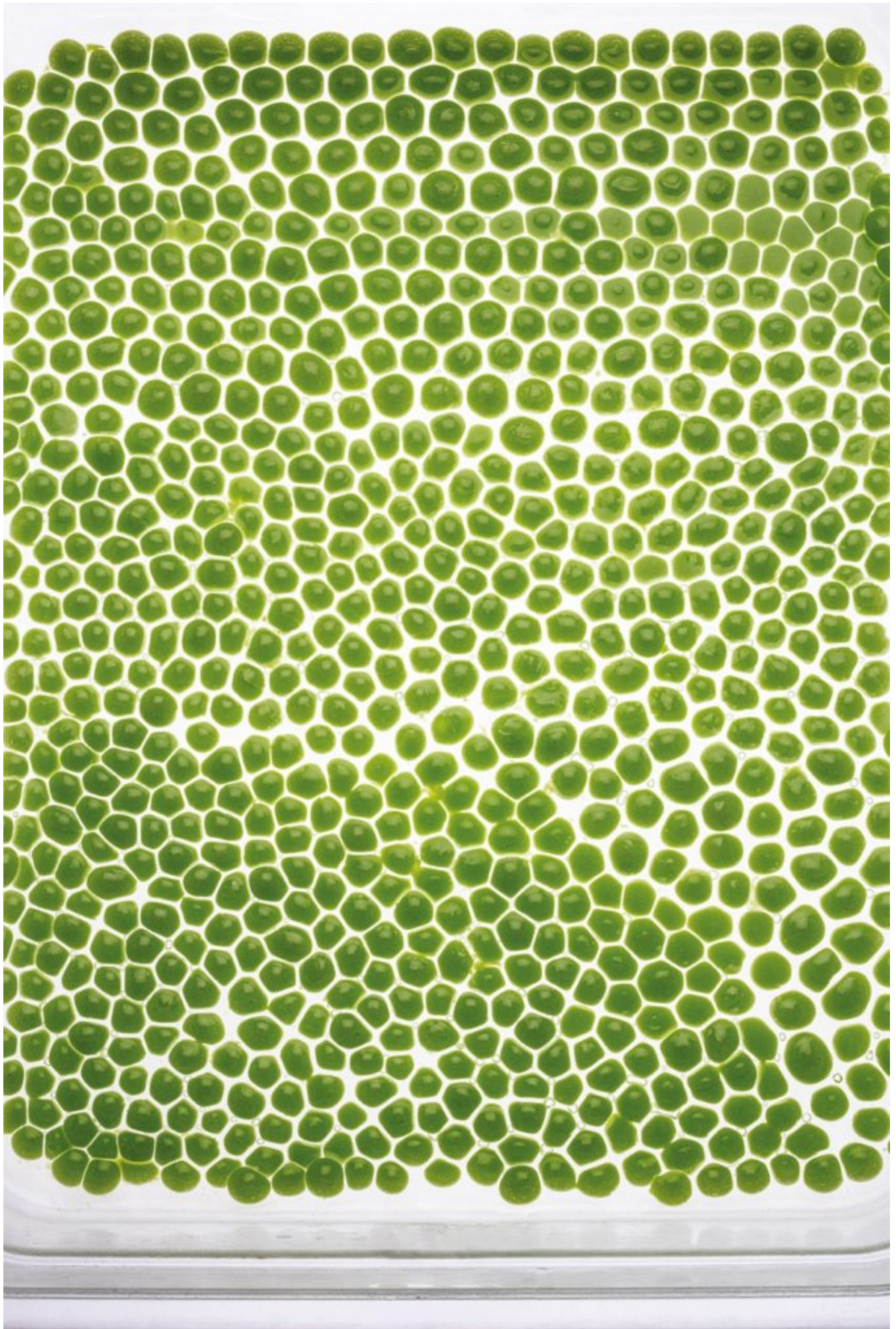
Nombrado como el Mejor Restaurante del Mundo en 2024, Disfrutar ha vuelto a situar la innovación y el estilo de la comida española en el mapa mundial. Las propuestas gastronómicas del restaurante atraen la atención de críticos y amantes de la comida de todo el mundo. Este premio no solo destaca la excelencia culinaria de Disfrutar, sino que también resalta la influencia y el impacto de la cocina española a nivel internacional.



© Francesc Guillaumet







Disfrutar se ha consolidado como un referente de la alta cocina gracias a la creatividad y la pasión de sus chefs, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, su capacidad para reinventar la cocina moderna, combinando [técnicas vanguardistas](#) con sabores tradicionales, ofrece a los comensales una experiencia única e inolvidable. La atención meticulosa a cada detalle, desde la selección de los ingredientes hasta la presentación de los platos, refleja un compromiso con la excelencia que ha llevado a Disfrutar a la cima de la alta cocina mundial.

De diez, tres son españoles

Pero **Disfrutar** no fue el único restaurante español en brillar en estos premios. **Asador Etxebarri**, el templo de la brasa ubicado en Axpe, Vizcaya, se ubicó en un meritorio segundo lugar. Dirigido por **Bittor Arginzoniz**, este restaurante en un caserío del siglo XVIII ha conquistado al mundo con su propuesta de alta cocina a la parrilla.

DiverXO, el renombrado restaurante madrileño dirigido por el chef Dabiz Muñoz, ha experimentado una caída en la lista de los World's 50 Best Restaurants, alcanzando la nada despreciable posición del cuarto lugar este año. Varios factores pueden haber contribuido a este descenso, destacando la naturaleza competitiva y dinámica de la industria gastronómica.









Según los expertos, la propuesta culinaria de DiverX0 puede no haber sido percibida como tan innovadora o vanguardista este año en comparación con otros restaurantes. La competencia interna es intensa, y otros establecimientos pueden haber presentado propuestas más frescas y sorprendentes, alineadas con la filosofía de 50 Best Restaurants, que valora chefs arraigados al territorio y el uso de productos locales.

Mantener una posición en la lista de los World's 50 Best Restaurants es extremadamente difícil debido a la constante evolución y competencia en la industria gastronómica. La creatividad y la innovación son esenciales, pero también lo es una coherencia sólida con los valores tradicionales y la excelencia

en la experiencia del cliente.

A pesar de esta caída, **DiverX0** sigue siendo un referente en la alta cocina y esta situación puede ser una oportunidad para reflexionar y evolucionar. La industria exige innovación y mejoras continuas, y **DiverX0**, con su historial de [excelencia](#), está bien posicionado para afrontar estos desafíos y recuperar su lugar destacado en la lista.





Sea como sea, España cuenta con tres restaurantes entre los diez primeros del mundo, un logro que se dice fácil, pero no lo es. Este reconocimiento crea el compromiso y el estímulo de seguir avanzando en la innovación gastronómica, no solo para

mantener estas posiciones de prestigio, sino también para incluir más restaurantes españoles en los primeros puestos. La excelencia culinaria española continúa marcando tendencias y estableciendo estándares globales, reafirmando su lugar en la élite de la gastronomía mundial.

Los Vinos de culto: La élite del vino mundial

Destacar, alcanzar metas, exclusividad y elitismo, son algunos conceptos que definen a los privilegiados capaces de adquirir productos de producción extremadamente limitada.

En el mundo del vino, estas historias de exclusividad y prestigio abundan, convirtiendo a este maravilloso elixir en un objeto de deseo con múltiples narrativas fascinantes.

Los Vinos de culto: el fenómeno de las ediciones limitadas

Los **vinos de culto**, conocidos por su exclusividad, escasez y precios elevados, se han convertido en verdaderos tesoros para los amantes del vino. Producidos en cantidades extremadamente limitadas, estos vinos representan la cúspide de la excelencia enológica. Ejemplos emblemáticos incluyen el **Screaming Eagle** de Napa Valley, el **Domaine** de la **Romanée-Conti** de Borgoña, y el **Pingus** de Ribera del Duero. Estos vinos no solo destacan por su calidad superior, sino también por la ferviente demanda

que los rodea, creando listas de espera y subastas con precios que desafían la imaginación.



SCREAMING



EAGLE





Los vinos de edición limitada se distinguen por una serie de características que los hacen únicos y altamente deseados. La producción reducida, como en el caso del **Chateau Petrus**, asegura que cada botella sea un objeto de deseo. Las uvas utilizadas son exclusivas y de alta calidad, seleccionadas con esmero, como en la finca **Vega Sicilia** en **España**. Los procesos de vinificación, tradicionales y minuciosos, garantizan una atención al detalle que se traduce en una calidad excepcional.





La presentación de estos vinos suele ser igualmente especial, con botellas de lujo y empaques exclusivos, añadiendo un nivel adicional de prestigio. Todo esto, junto con precios que pueden superar los 1.000 euros por botella, contribuye a su estatus de culto. Las subastas famosas de **Christie's** y **Sotheby's** frecuentemente presentan estos vinos, alcanzando cifras que reflejan su exclusividad y la devoción de los coleccionistas.

El vino más caro del mundo: Romanée Conti de 1945

Uno de los ejemplos más destacados de vinos de culto es el

Romanée Conti de **1945**, que ostenta el récord del vino más caro del mundo. En una subasta realizada por **Sotheby's** en **Nueva York** en 2018, una botella se vendió por 558.000 dólares. Inicialmente, la casa de subastas había fijado el precio de partida en 32.000 dólares, pero la feroz competencia entre los postores elevó el precio final a 17 veces más.



El **Romanée Conti** proviene de la prestigiosa región de Borgoña, famosa por producir algunos de los mejores vinos del mundo. La cosecha de **1945** es especialmente valorada debido a la calidad excepcional de la uva y la edad avanzada de las cepas de las que procede.

La combinación de estos factores, junto con la historia y el

prestigio de la bodega **Domaine** de la **Romanée-Conti**, ha contribuido a su estatus legendario. Aunque el comprador de esta botella récord permanece anónimo, la venta ilustra perfectamente los factores que determinan el elevado precio de ciertos vinos: la región de origen, la exclusividad, los procesos de elaboración meticulosos y la intensa demanda de coleccionistas.

La historia detrás del Screaming Eagle de Napa Valley

Screaming Eagle es uno de los vinos más codiciados de **Napa Valley**, conocido por su impresionante calidad y su producción extremadamente limitada. La historia de **Screaming Eagle** comienza en 1986, cuando **Jean Phillips**, una agente inmobiliaria con pasión por el vino, adquirió una propiedad en **Oakville, Napa Valley**. Originalmente, la tierra estaba plantada con diversas variedades de uva, pero **Phillips** decidió replantar los viñedos con **Cabernet Sauvignon**.

En 1992, **Phillips** contrató a la enóloga **Heidi Barrett**, quien rápidamente reconoció el potencial de los viñedos. Ese mismo año, se produjo la primera cosecha oficial de **Screaming Eagle**, limitada a apenas 175 cajas. El vino debutó con una aclamación inmediata, recibiendo una puntuación perfecta de 100 puntos de **Robert Parker**, uno de los críticos de vino más influyentes del mundo.



La combinación de la limitada producción, la calidad excepcional del vino y la cobertura mediática de su lanzamiento, ayudaron a catapultar a **Screaming Eagle** a la fama mundial. Hoy en día, es conocido no solo por su exquisito [sabor y elegancia](#), sino también por su precio elevado y la dificultad para adquirir una botella. Las listas de espera para obtener **Screaming Eagle** son largas y exclusivas, y las botellas suelen alcanzar precios astronómicos en subastas.

Detrás del Chateau Petrus

Chateau Petrus es otro de los vinos más prestigiosos y caros del mundo, proveniente de la región de **Pomerol** en **Burdeos, Francia**. La historia de **Petrus** es un testimonio de cómo el terroir, la dedicación y la visión pueden combinarse para crear un vino legendario.

El viñedo de **Petrus** tiene una historia que se remonta al siglo **XVIII**, pero fue en el siglo **XX** cuando realmente ganó reconocimiento mundial. La clave del éxito de **Petrus** radica en su ubicación y su suelo único. El viñedo se encuentra en una meseta de arcilla pura, un suelo que es raro en la región de **Burdeos** y que contribuye a las características distintivas del vino.



En la década de 1940, **Jean-Pierre Moueix**, un comerciante de vino local, comenzó a distribuir **Petrus**. Su visión y habilidad para promover el vino ayudaron a elevar su estatus. Sin embargo, fue su hijo, **Christian Moueix**, quien llevó a **Petrus** a nuevas alturas en la segunda mitad del siglo **XX**. **Christian** implementó prácticas vitícolas innovadoras y técnicas de vinificación rigurosas que aseguraron la consistencia y calidad del vino.

Petrus es conocido por su predominante uso de la variedad **Merlot**, que le

confiere una riqueza y suavidad inigualables. A diferencia de muchos otros grandes vinos de Burdeos, Petrus rara vez incluye Cabernet Franc en su mezcla, centrándose casi exclusivamente en Merlot.

La producción de **Petrus** es extremadamente limitada, con un enfoque en la calidad sobre la cantidad. Cada cosecha es cuidadosamente evaluada y solo las mejores uvas se utilizan para producir el vino. Esto, combinado con la reputación y la historia del viñedo, hace que las botellas de **Petrus** sean altamente deseadas y costosas, alcanzando precios que pueden superar los 3.000 euros por botella.

Perdurabilidad de los vinos de culto

La razón por la que estos vinos perduran en el tiempo mientras que otros se avinagran a corto plazo radica en varios factores interrelacionados:

- 1. Calidad de las uvas:** Las uvas utilizadas en la producción de vinos de culto son de la más alta calidad, seleccionadas cuidadosamente para asegurar que solo las mejores lleguen a la botella. Esta atención al detalle desde el viñedo hasta la vinificación contribuye a la longevidad del vino.
- 2. Meticulosos procesos de vinificación:** Los productores de vinos de culto emplean técnicas tradicionales y modernas para garantizar que cada botella mantenga su calidad a lo largo del tiempo. Esto incluye la fermentación controlada, el envejecimiento adecuado en barricas de alta calidad, y el uso de prácticas biodinámicas en algunos casos.
- 3. Condiciones de almacenamiento:** Esta casta de vinos son

almacenados en condiciones óptimas, con control de temperatura y humedad, lo que ayuda a preservar su integridad durante décadas. Las bodegas de renombre invierten en instalaciones de almacenamiento de primer nivel para asegurar la longevidad de sus productos.

4. **Presentación y embalaje:** La presentación especial, incluyendo botellas de lujo y empaques exclusivos, no solo añade prestigio, sino que también protege el vino de factores externos que podrían afectar su calidad.
5. **Reputación y demanda:** La alta demanda y la reputación de estos vinos aseguran que se mantengan en circulación entre coleccionistas y aficionados que saben cómo cuidarlos adecuadamente. Este ciclo continuo de interés y cuidado contribuye a su perdurabilidad.

Efectos en la comunicación de Los Vinos de culto

La comunicación del vino ha experimentado cambios significativos con la aparición de los vinos de edición limitada. Estos vinos, al tener una historia única detrás, requieren una narrativa cautivadora que destaque su origen y singularidad.

Pero también está claro que la “**payola**” que se teje alrededor de estas deidades es de muy alto nivel; son susurros en un círculo social que despiertan los deseos de ser privilegiado al toque de sus paladares. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

La autenticidad se ha vuelto crucial, ya que los consumidores buscan productos genuinos y de calidad indiscutible. Por ejemplo, la historia detrás del **Screaming Eagle de Napa Valley** o el **Chateau Petrus** no solo resalta la calidad del vino, sino también la pasión y dedicación de sus productores. Además, la

comunicación debe centrarse en crear una experiencia única, desde la cata hasta la adquisición. Eventos exclusivos y presentaciones especiales refuerzan esta percepción, haciendo que la experiencia de disfrutar estos vinos sea tan valiosa como el producto en sí. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

Godello del Bierzo de la bodega Emilio Moro, una realidad

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Bodegas Emilio Moro, bodega familiar con más de cien años de historia, después de ocho años de sus primeras experiencias con vinos de El Bierzo, esta bodega histórica que ha abierto de par en par sus puertas de su casa berciana en la que elaboran sus tres godellos, con una producción total de unas 300.000 botellas al año, POLVORETE vino joven y con fermentación sobre lías; 70.000 de 'El Zarzal', con crianza en fudres de roble francés durante [aproximadamente 8 meses](#), y 30.000 de 'La Revelía', con nueve meses de fermentación en barrica.

La inversión realizada en este proyecto por la empresa vitivinícola originaria de

Pesquera de Duero, ha sido de alrededor de 8 millones de euros.

Este envite, ha sido acogido con mucha alegría, por parte de la ciudadanía e instituciones autonómicas locales, da empleo directo a unas 120 personas, y en esa puesta por esta región, la obra de esta nueva bodega ha venido de la mano del arquitecto berciano, Juan Luis Villagroy. Los tres godellos que se elaboran en esta nueva bodega, a través de una cata dirigida por su director técnico, Álvaro Maestro

Esta irrupción en la región de El Bierzo por parte de la familia Moro, viene del enamoramiento que les causa la zona , y en la que vieron un potencial excelente para apostar por una variedad de uva como es el godello., estos tres vinos son el resultado de años de dedicación incansable que, gracias a la pasión que la familia de Bodegas Emilio Moro siente por el vino, continuando con su tradición que mantiene intacta, a la vez que siguen cuidando con mimo y mucho amor con un impar objetivo: cumplir con el sueño de Emilio Moro; compartir su legado con el mundo, que es el signo de identidad de esta bodega. .

Bodega Emilio Moro

El 23 de mayo fue el día elegido para el pistoletazo oficial de la inauguración, en la que estuvo presente toda la familia Moro. “Para Bodegas Emilio Moro, el proyecto de El Bierzo es un sueño hecho realidad”. Con estas palabras recibía a los invitados Javier Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro y miembro de la tercera generación de la familia.









Unas palabras que definen lo que significa su apuesta por El Bierzo, que comenzó con el deseo de elaborar vinos blancos, “lo que nos llevó a descubrir y conocer más sobre la variedad

godello, que, sin duda, logró enamorarnos a todos”.

Y añadió que el ver hecho realidad este proyecto después del mucho esfuerzo y años de espera, es un momento para disfrutar, con la voz tomada por la emoción del momento dijo “es un día muy feliz para mi, y para toda mi familia, pues teníamos muchas ganas **establecernos en la zona** y poner en solfa la variedad godello y transportar esa ilusión al mundo”.

Las nuevas instalaciones de la bodega y en el que la protagonista incuestionable es la uva godello. Una variedad que refleja fielmente el carácter único del terroir berciano, la frescura y el sabor inconfundible que distinguen a estos vinos. Patricia Sánchez Moro, directora general de la bodega familiar, nos habla de todas las bondades de la uva godello, siendo para la familia “una variedad muy especial que nos hizo comprender que, si elaborábamos vinos blancos, tenía que ser con ella. Y así lo hemos hecho, desde que llegamos a esta comarca en 2013 nos enamoró, el entorno y la gente como nos recibieron , y eso hizo que esta bodega, haya sido en los últimos años nuestro ojito derecho”.

El Viñedo

Lo más importante que tiene una bodega para conseguir buenos vinos, procede de la uva que produzcan sus viñedos, y en esa línea esta bodega es señera de cuidar y tratarla con mucho apego a la tierra, respetando el torno y el medio ambiente.

Situado a las afueras de Ponferrada en dirección a Molinaseca, y fue curioso pues cuando fuimos a conocer “insitu” el viñedo nos cruzamos con [peregrinos](#), ya que esta al pie de la ruta del Camino de Santiago Francés, es para el grupo Emilio Moro **una “consolidación” de su proyecto en El Bierzo**, a donde llegaron en 2013 para adquirir “majuelos” y plantar viñedos con los que producen vino de la zona desde 2015. Hasta la cosecha de 2023 habían trabajado en bodegas que alquilaban.







La tierra se expresa y lo hace a través de los vinos nacidos de ella. El Bierzo presenta factores determinantes como son las terrazas y su inclinación y la altitud variable que oscila

entre los 450 y los 700 metros. Una característica que impulsa el perfil aromático y las particularidades de la uva godello.

Estos vinos proceden de unas parcelas que suman más de 60 hectáreas, ubicadas en la FINCA EL PERDIGÓN, en la que se ha plantado esta variedad de uva Godello.

La bodega se divide en zona de recepción de uva, la sala de elaboración con depósitos de acero inoxidable y la sala de barricas y fudres, además de una amplia superficie destinada a oficinas y a recepción de visitas y celebración de catas. Precisamente, es el área de enoturismo una de sus apuestas más fuertes, por ello, ofrecen dos experiencias a través de las cuales, aquellos que se acerquen a la bodega, podrán conocer la zona en un entorno único.

Héctor Medina Moro, director comercial de la bodega, que nos acompaña para mostrarnos con detalle todas las zonas y el viñedo nos apuntaba que con la uva godello, típica de El Bierzo, “está de moda” en el mercado español y que el grupo bodeguero “descubrió unos años atrás”.

La apuesta de Emilio Moro por los parajes bercianos, es ya un hecho con la idea de continuar creciendo para “poder dar lo máximo y apostar por la calidad de los vinos”. El grupo tiene presencia ya en 70 países, con dos miembros de familia en California para estar muy presente en el mercado americano, y en México, para dar cobertura a la demanda de Latinoamérica.

La bodega ha querido a través de **un viaje a la esencia berciana**, al descubrir la familia en las paredes de la Cueva del Moro, situada a pocos kilómetros de la bodega del Bierzo, algunas de las huellas que los pobladores de la zona dejaron hace miles de años en forma de pinturas rupestres y que hoy recogen como demostración de su maravilloso paso por esta tierra tan especial. Por eso en la etiqueta de cada vino

blanco de esta variedad Godello figura una inscripción milenaria que en el caso del “Polvorete” representa la juventud, en el caso del “Zarzal” el equilibrio y en “La Revelia” la elegancia.

Los tres mosqueteros del bierzo

“**Polvorete**”, es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora lesta bodega vallisoletana del Bierzo. Con aromas de frutas blancas y ligeras notas cítricas características de la variedad, Polvorete es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.







“El Zarzal”, un godello que, cuando lo pruebas, te atrapa. Fresco, con una acidez equilibrada, es un vino con vocación varietal, que respeta la identidad de la variedad, pero que no

renuncia a la frescura. En cuanto a los aromas, se aprecian los matices de fruta blanca madura y fruta de hueso, que armoniza con la mineralidad y los aromas melosos en nariz gracias a su crianza sobre lías en fudres de roble francés.

“La Revelía “, es el vino más **sutil, sugerente y complejo** de la gama de blancos de la bodega del Bierzo, que representa la más pura expresión de la variedad godello, con una crianza sobre lías en barrica que aporta cuerpo y untuosidad. Un vino que en copa gana en intensidad y complejidad, desarrollando notas de flores blancas y frutos secos, donde la mineralidad aparece de fondo aportando singularidad y personalidad al conjunto.

El Bierzo, comarca que esta limítrofe con Galicia y Asturias, es esa inabarcable comarca leonesa que esconde un patrimonio natural e histórico tan particular como propio, que ha permitido que, las Bodegas Emilio Moro penetren en sus orígenes para representar de manera excelente estos tres godellos en todo el mercado vitivinícola español e internacional.

Concurso La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana en Cangas del Narcea

El municipio asturiano de **Cangas del Narcea** será el anfitrión del concurso **La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana**, que se celebrará el próximo 8 de junio en el marco del **I Festival Brasas del Narcea**. Este evento tendrá lugar en

el histórico **Prao del Molín**, donde los asistentes podrán disfrutar de una jornada de asados y actividades gastronómicas.

Competencia y Proceso del Concurso

En el **Prao del Molín**, doce finalistas se enfrentarán en sus boxes de cocina para elaborar sus parrilladas con carne de **Tenera Asturiana** como ingrediente principal. Cada participante deberá preparar cuatro parrilladas: una para [exposición](#) y tres para la cata del jurado, a quienes deberán explicar el concepto de su creación. El tiempo de ejecución será de 30 minutos.

Jurado y Criterios de Evaluación

La **Mejor Parrillada de España con Tenera Asturiana** será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación, que evaluarán aspectos como la realización técnica, presentación, manejo de las brasas, trinchado, sabor, calidad, punto de cocción, temperatura interior del producto y acompañamientos.



La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación

El jurado estará compuesto por prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos, entre ellos **Iñigo Urrechu, Sergio Fernández, Pepe Ron, Sergio Rama, Pepe Chuletón, Eufrasio Sánchez, Juan José Suarez y Rubén Díaz**. La dirección técnica estará a cargo del chef **Juan Pozuelo**, director de **Gastronome 360**.

Objetivos del Festival

El concurso y el festival tienen como [objetivo difundir](#) la cultura de la carne, poniendo en valor las parrilladas y posicionar a **Cangas del Narcea** como un destino de turismo gastronómico tanto regional como nacional.

El alcalde **José Luis Fontaniella** destacó: “Queremos compartir con el mundo este producto único y que quienes nos visiten sepan que en cada propuesta gastronómica con **Ternera Asturiana** se incluye un modo de vida único”.

Participación y Actividades

Cangas del Narcea cuenta con 750 explotaciones ganaderas que crían alrededor de 25.000 reses de **Ternera Asturiana**, conocida por su calidad, ternura y jugosidad. La presidenta de la **IGP Ternera Asturiana**, **Isabel de la Busta**, señaló: “Cangas del Narcea es el concejo asturiano con el mayor número de ganaderías inscritas en **Ternera Asturiana**”.



El festival también contará con la participación de vinos **DOP Cangas**, **IGP Chosco de Tineo** y **Miel de Asturias**. Habrá ponencias y showcooking que añadirán atractivo al evento, según destacó **Nacho Sandoval**, director de **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**.

Evento para Todos

El **Festival Brasas del Narcea** se vivirá en las calles con una parrillada popular y un programa de actividades lúdicas que pondrá de relieve el potencial económico del suroccidente asturiano. La edil de Festejos, **Alba García**, afirmó que se

dispondrán mesas a lo largo de la villa para más de medio millar de comensales.

El presidente de la Junta Local de Hostelería, **José Manuel García**, subrayó: “La gastronomía del suroccidente asturiano puede presumir de unos [productos de gran calidad](#) que permiten a los restaurantes de la zona presentar propuestas únicas que hablan de la identidad de esta tierra”.



El **Festival Brasas del Narcea** y el concurso **Mejor Parrillada de España** son una iniciativa del **Ayuntamiento de Cangas del Narcea**, en colaboración con la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**, con el patrocinio de **IGP Ternera Asturiana**.

¡No te pierdas esta celebración de la mejor carne y las parrilladas en el corazón de Asturias!

Despotismo en la cocina...una salsa muy picante.

El despotismo y las malas maneras en la cocina profesional han sido temas recurrentes tanto en la industria culinaria como en los programas televisivos.

Las escenas de gritos en cocinas abarrotadas y las humillaciones públicas en programas de cocina no solo impactan a los chefs y sus equipos, sino que también influyen en cómo el público percibe el liderazgo en el entorno gastronómico.

Expertos aseguran que el estrés, la estructura jerárquica y los modelos de liderazgo autoritario impactan significativamente la dinámica de la cocina. Además, [la influencia](#) de la exposición mediática refuerza estas actitudes en las escuelas de cocina, afectando tanto la salud mental como el desarrollo profesional de los estudiantes.

Estos aspectos deben cambiar, hay que entender las raíces de estas conductas y proponer alternativas más saludables y constructivas para el futuro de la gastronomía.

El origen de un cliché

Esta imagen del chef despótico, gritando órdenes y humillando a su equipo, comenzó a arraigarse en la cultura popular a mediados del siglo XX, cuando las [cocinas](#) de restaurantes de

alta gama se volvieron sinónimo de rigor y disciplina extrema.

Este estereotipo se perpetuó con la aparición de programas de televisión como en los años 2000, donde el drama y la confrontación se convirtieron en herramientas clave para atraer a la audiencia de manera un poco grotesca.



La inseguridad y el miedo al fracaso pueden llevar a otros chefs a adoptar una postura despótica

La constante presión por mantener altos estándares de calidad ha sido un factor crucial en la normalización de conductas despóticas en la cocina. Las prestigiosas guías gastronómicas, han intensificado esta presión, convirtiéndose a menudo en una excusa para justificar comportamientos abusivos. La influencia de estos comportamientos, amplificada por los medios masivos, ha llevado a la errónea creencia de que el despotismo es una característica inherente al liderazgo de un chef. Este fenómeno ha perpetuado esta cultura tóxica en muchas cocinas, donde el maltrato se ve como un medio necesario para alcanzar la excelencia culinaria.

Psicología del chef despótico

Las conductas despóticas en la cocina pueden tener diversas raíces psicológicas que van más allá de la simple búsqueda de control. Algunos chefs exhiben estos comportamientos debido a trastornos de personalidad, como el narcisismo o el trastorno de personalidad antisocial, que los impulsan a actuar de manera autoritaria y manipuladora. Estos individuos a menudo carecen de empatía y ven a sus subordinados como medios para un fin, más que como personas. Además, la inseguridad y el miedo al fracaso pueden llevar a otros chefs a adoptar una postura despótica, creyendo erróneamente que la intimidación es necesaria para mantener el rendimiento y la disciplina. Estos factores contribuyen significativamente a la creación y perpetuación de un ambiente de trabajo tóxico en las cocinas.

Otro factor importante es el síndrome del impostor; a pesar de su éxito, muchos chefs sienten que no merecen su posición y compensan esta inseguridad con un comportamiento dominante y despótico.



La presión constante, el trato severo y la falta de un ambiente laboral saludable afectan tanto el bienestar del personal como la calidad del trabajo

La estructura de una cocina profesional guarda un parecido significativo con la cadena de mando en el ejército, especialmente en lo que respecta a la jerarquía y la disciplina estricta. En ambas, existe una clara línea de autoridad donde las órdenes fluyen desde los rangos superiores a los inferiores sin cuestionamientos. Este paralelismo se extiende más allá de la organización, influyendo en el comportamiento de quienes lideran estos espacios.

La emulación de estos modelos jerárquicos rígidos es particularmente peligrosa. Muchos chefs han sido formados, e incluso en algunos casos hasta criados, en entornos donde el despotismo era la norma. Este tipo de formación les inculca la idea de que el liderazgo autoritario es la única manera efectiva de gestionar una cocina y garantizar su buen funcionamiento. Como resultado, estos chefs tienden a replicar esos mismos comportamientos en sus propias cocinas.

La perpetuación de estas prácticas abusivas contribuye significativamente a la creación de una cultura tóxica en los fogones de los restaurantes. La presión constante, el trato severo y la falta de un ambiente laboral saludable afectan tanto el bienestar del personal como la calidad del trabajo realizado. Esta dinámica no solo es perjudicial para los empleados, sino que también puede impactar negativamente en la experiencia culinaria que se ofrece a los comensales.

Consecuencias del despotismo en la cocina

- **Impacto en la salud mental del equipo:** El estrés, la ansiedad y la depresión pueden ser consecuencias directas de trabajar en un ambiente de malos tratos.
- **La rotación de personal:** Las cocinas despóticas suelen tener una alta rotación de personal, lo que afecta la

cohesión y la calidad del trabajo.

- **La percepción pública:** En la era de las redes sociales, los comportamientos despóticos pueden dañar la reputación de los chefs y los restaurantes.

Causa y efecto: toda acción tiene una reacción

Está claro que el despotismo en la cocina tiene múltiples consecuencias negativas desde cualquier perspectiva. En primer lugar, el impacto en la salud mental del equipo es significativo; el estrés, la ansiedad y la depresión son consecuencias directas de trabajar en un ambiente de malos tratos.

Estos problemas no solo afectan el bienestar individual de los miembros del equipo, sino que también disminuyen su rendimiento y creatividad. Además, estos ambientes despóticos suelen experimentar una alta rotación de personal, lo que afecta negativamente la cohesión del equipo y la calidad del trabajo realizado.



El reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores por parte del chef es un estímulo necesario

La falta de estabilidad y la constante entrada y salida de personal crean un ambiente de incertidumbre y desmotivación, ya que nadie sabe quién puede ser el siguiente en irse. Por último, en esta era de las redes sociales, los comportamientos despóticos pueden dañar gravemente la reputación de los chefs y los restaurantes, ya que las malas experiencias se difunden rápidamente y pueden alejar a los clientes potenciales.

Las acciones negativas pueden ser rápidamente compartidas y amplificadas por el público, lo que lleva a una percepción pública desfavorable y puede tener consecuencias duraderas para la carrera del chef y el éxito del restaurante.

Alternativas al despotismo: Liderazgo positivo

Existen alternativas efectivas al despotismo que pueden transformar la dinámica en la cocina, promoviendo un ambiente más saludable y productivo. El liderazgo transformacional es una de estas alternativas; este estilo de liderazgo se centra en inspirar y motivar al equipo a través de la visión compartida, la innovación y el desarrollo personal. En lugar de recurrir al autoritarismo, los chefs pueden adoptar un enfoque que fomente la creatividad y el compromiso de todos los miembros.

Desarrollar la inteligencia emocional es otra clave fundamental. La inteligencia emocional se refiere a la capacidad de reconocer, comprender y gestionar nuestras propias emociones, así como las emociones de los demás.



Al mejorar esta habilidad, los jefes de cocina pueden crear un ambiente más armonioso y colaborativo. La inteligencia emocional permite a los líderes responder adecuadamente a los conflictos y mantener la calma bajo presión, aspectos cruciales en el entorno culinario.

Fomentar una cultura de apoyo y respeto es igualmente importante. Un ambiente donde se valora el esfuerzo y se respeta a cada miembro del equipo mejora la moral y la satisfacción laboral. El reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores por parte del chef es un estímulo necesario para impulsar una competición sana. Este reconocimiento debe ir más allá de lo verbal, proporcionando a los empleados una percepción clara de sus oportunidades de superación dentro de un equipo que trabaja en armonía.

La cultura de apoyo no solo contribuye al bienestar individual, sino que también eleva la calidad del trabajo y la cohesión del equipo, dando resultado de un entorno mucho más positivo y productivo para todos.

Además, hay que fomentar un ambiente donde la creatividad que es un componente vital en la cocina moderna pueda respirar y dar frutos. Un ambiente de apoyo y respeto fomenta la libertad de experimentar y proponer nuevas ideas, lo que es esencial para la innovación en la gastronomía.

Cuando quienes conforman un equipo se sienten valorados y seguros, es más probable que contribuyan con sus propias creaciones y aportaciones, enriqueciendo el menú y elevando el prestigio del restaurante.

Modelos negativos

La influencia de los programas de televisión en la educación culinaria es indudable. Sin embargo, existe un problema preocupante: los estudiantes de cocina pueden llegar a percibir el despotismo y la humillación como formas aceptables de liderazgo. Al replicar estas conductas una y otra vez en entornos educativos, es lo que le da continuidad a estos comportamientos negativos y contribuyen a la persistencia de este cliché dañino.

En algunas escuelas de cocina, las conductas autoritarias de chefs famosos, vistas en televisión, se adoptan como normas aceptables. Esto conduce a un ambiente educativo tóxico donde el abuso y el maltrato se perpetúan.



La influencia de los programas de televisión en la educación culinaria es indudable.

Mientras que algunas escuelas gastronómicas han adoptado enfoques modernos y humanistas, otras mantienen métodos tradicionales y autoritarios, lo que puede llevar a ambientes donde el despotismo termina siendo algo común y normal. Los estudiantes en estos entornos pueden experimentar altos niveles de estrés, baja autoestima, desmotivación y, en casos extremos, abandono de la carrera culinaria. La falta de apoyo en estos aspectos y el ambiente hostil afectan negativamente el buen desarrollo y bienestar de cualquier ser humano.

Para cambiar esta dinámica, y es que debe ser cambiada, las escuelas de cocina deben priorizar el bienestar y la autoestima y el respeto hacia sí mismo de los estudiantes, promoviendo un ambiente de coherente con lo que se está estudiando.

Implementar programas de bienestar y asesoramiento psicológico, junto con fomentar estilos de liderazgo positivo y constructivo, puede ayudar a formar chefs que lideren con empatía y respeto, creando una cultura culinaria más saludable y productiva y que seguro brindará muchos más frutos de cocineros exitosos que lo que hay ahora.

Il Papagallo del Hotel

Botánico & The Oriental Spa Garden ofrece una experiencia gastronómica única en su espectacular terraza

El restaurante Il Papagallo ha reabierto su espectacular terraza. El restaurante italiano del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden prepara un menú especial de reapertura.

Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única en el que se une el auténtico sabor de la comida italiana con unas [vistas espectaculares](#) al mar en su amplia terraza. Todo esto acompañado del clima privilegiado de la primavera canaria.

Los clientes que acudan a **Il Papagallo** desde hoy hasta el 16 de junio podrán acceder a su menú especial, compuesto por una carta llena de platos únicos con ingredientes frescos de la más alta calidad. El menú incluye 3 opciones de entrante y plato principal, a lo que suma su delicioso tiramisú.

El restaurante Palmera Real también tendrá importantes novedades

El restaurante Palmera Real, que destaca por su espectacular terraza rodeada de naturaleza junto a la amplia piscina del hotel, prepara un almuerzo especial para el **Día de Canarias**. El menú permite disfrutar del auténtico sabor de la [cocina del archipiélago](#) en un entorno idílico a la sombra de las palmeras. Un plan fantástico para disfrutar de esta festividad.



Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única

Asimismo, por tan solo 45 euros, el restaurante **Palmera Real** ofrece una opción ideal de almuerzo con su menú ejecutivo con una amplia selección de entrantes y platos principales compuestos por ingredientes frescos de la mejor calidad. Todo esto acompañado del cálido sol y el canto de los pájaros proveniente de los hermosos jardines tropicales del hotel.

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden cuenta con 4 restaurantes de una calidad sublime que hacen de este establecimiento de gran lujo una alternativa perfecta para amantes de la gastronomía que quieren disfrutar de un

viaje culinario único por la cocina asiática, mediterránea y local.



Restaurante Palmera Real

Su atractiva propuesta gastronómica, unida a la excelencia de sus habitaciones, el nombrado en 6 ocasiones como mejor spa de hotel de Europa y el Mediterráneo, y otros muchos atractivos, han hecho merecedor al **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** de un sinfín de reconocimientos internacionales.

Del Campo a la Mesa: Chefs

españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato

sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

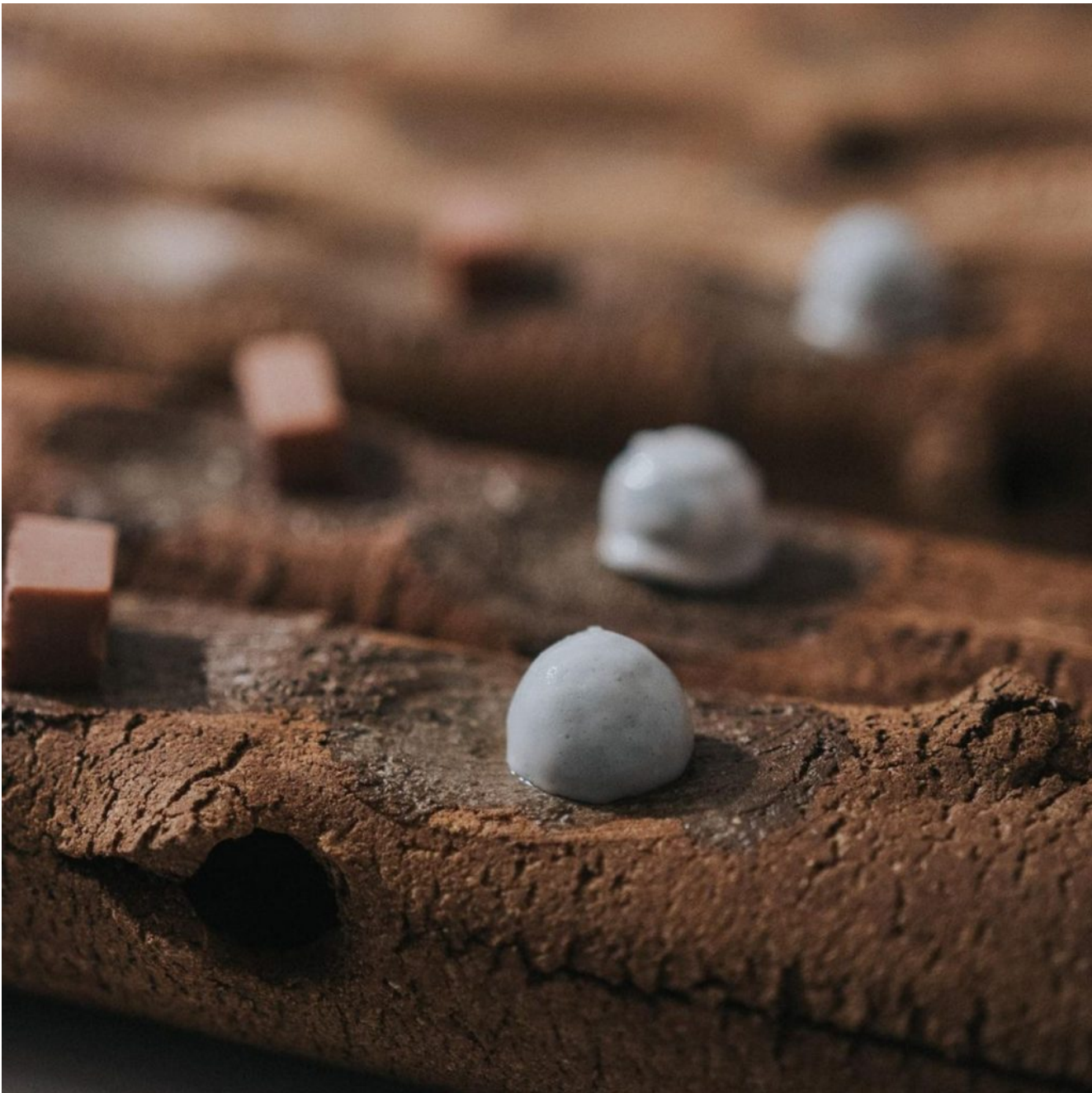
Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.





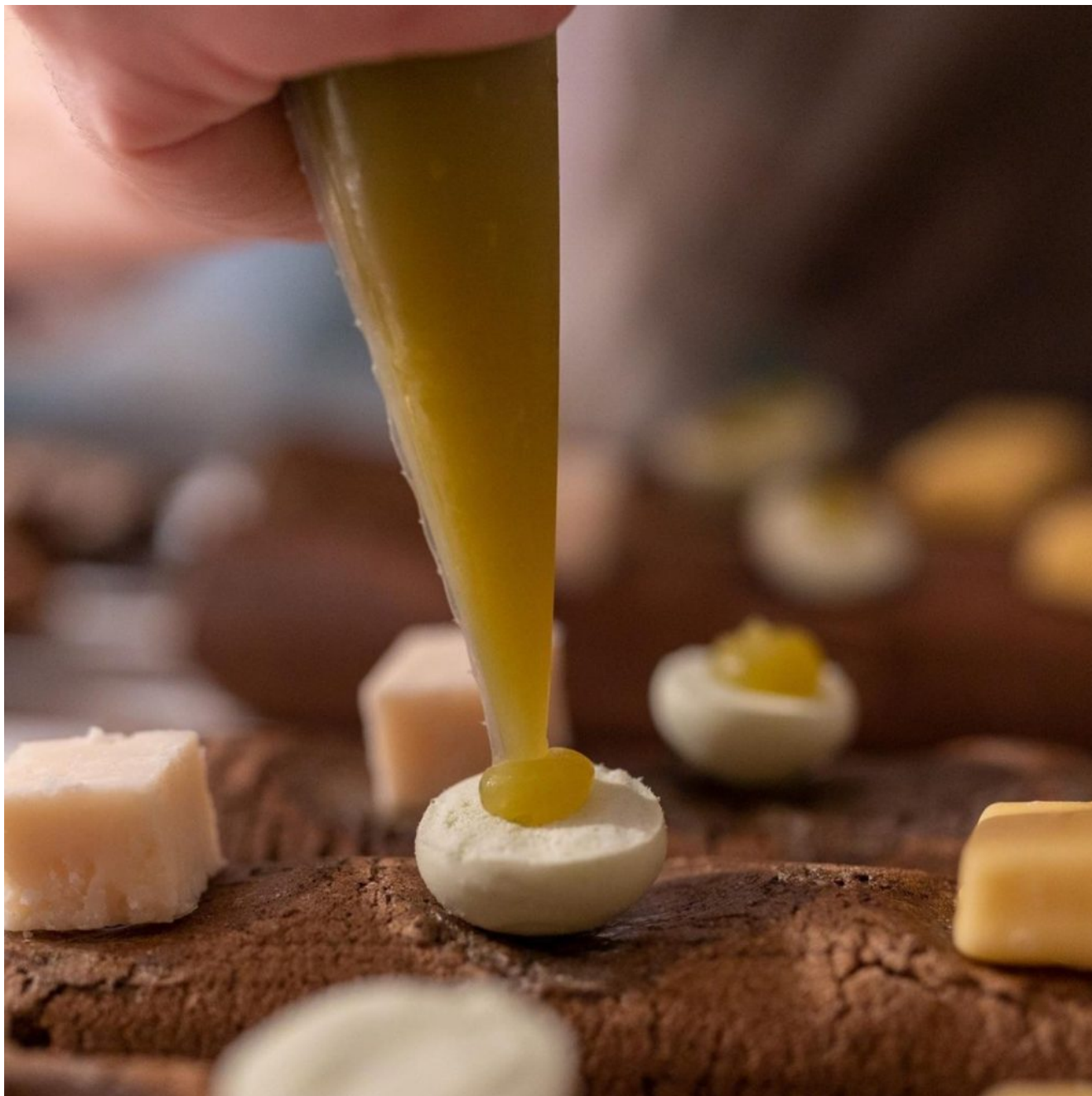




¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.

Salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil.

[By Chef Andrés Madrigal](#)

Hoy les traigo una receta que es un verdadero deleite para los sentidos: un salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil. Este plato es una explosión de sabores y colores que seguro cautivará a todos en la mesa.

Para comenzar, utilizamos camarones [frescos y jugosos](#); pueden ser langostinos o camarones más pequeños, siempre crudos y limpios. El aceite de oliva es nuestro aliado para conseguir una cocción perfecta y agregar ese toque mediterráneo que tanto nos gusta.

La mantequilla de ajo es la estrella que aporta una rica cremosidad y un aroma inconfundible. La combinación con el ajo picado no solo realza el sabor de los camarones, sino que crea una base sutilmente picante y profundamente aromática.

Incorporamos chiles italiano de tres colores: rojo, verde y amarillo. Estos no solo añaden un pop vibrante de color, sino que cada uno aporta un matiz diferente de picor y dulzura, lo que hace que cada bocado sea una nueva experiencia.

El perejil fresco, o cilantro si prefieres un toque más audaz, agrega esa frescura herbácea esencial, mientras que la cayena molida introduce un calor suave que se [balancea](#) con la acidez y la fragancia de la lima, cuyo zumo y cáscara utilizamos para dar ese brillo final que eleva el plato a otro nivel.

Y claro, no podemos olvidar la sazón de sal y pimienta negra recién molida, que ajustamos al gusto para ensalzar todos estos maravillosos ingredientes. Este salteado no solo es increíblemente sabroso, sino también un plato colorido y festivo que es perfecto para compartir. Así que, ¡manos a la obra y a disfrutar de esta maravillosa creación culinaria!

- 12 langostinos 0 24 pequeños camarones crudos descascarados y desvenados 30gr de aceite de oliva
- 90gr de mantequilla
- 1 chile rojo, verde y amarillo sin semillas tipo italiano finamente picado
- 5 dientes de ajo finamente picado
- 12g de hojas de perejil plano picado o cilantro
- 1 pizca de cayena molida
- El zumo y cáscara de 1 lima

- Sal y pimienta negra recién molida

Lava los camarones y séquelos en toallas de papel. Caliente el aceite con 30gr de mantequilla en una sartén de fondo de hierro a fuego medio. Cuando la mantequilla está espumando, depositar los camarones y saltear 4 minutos.

Retire los camarones de la sartén y dejarlos a un lado. Añadir la mantequilla restante, chile, ajo, la cayena y perejil a la sartén. Cuando la mantequilla está espumando, poner los camarones en la sartén y cocinar I a 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar unas gotas de jugo de lima y espolvorear con la cáscara de limón, luego servir inmediatamente.