

El secreto mejor guardado de Atocha: los bocadillos baratos de un chef 5 estrellas Michelin te dejarán sin palabras

Dentro de la amplia variedad de **restaurantes** que conforman el imperio culinario de [Eneko Atxa](#), destaca uno en particular por la informalidad al alcance de todos: [Debokata](#). Este **innovador concepto gastronómico** se ha convertido en una verdadera sensación en el corazón de **Madrid**, a tan solo unos minutos de la bulliciosa estación de **Atocha**, y ha venido marcando tendencia en el mundo de la entrega a domicilio. De lleno, es la opción perfecta para los que buscamos una comida rápida y sabrosa antes o después de un viaje, además de la posibilidad que nos brinda de poder disfrutar de estos exquisitos [bocadillos](#) en la comodidad de nuestro hogar **ies un verdadero lujo!**.

El chef de las estrellas Michelin que democratiza la alta cocina a través de sus bocadillos





En un mundo donde la **alta cocina** puede parecer reservada para unos **pocos privilegiados**, Atxa ha roto los esquemas al ofrecer una experiencia de primer nivel a **precios asequibles**. Sus **bocadillos** (Bokatas), **hamburguesas** y **perritos calientes**, han

conquistado los paladares más exigentes sin vaciar los bolsillos, con opciones que se pueden pedir a domicilio a partir de tan solo **12 euros**.

La propuesta de **Eneko Atxa** destaca por su audacia y originalidad, llevando su creatividad a platos que tradicionalmente se consideraban simples y cotidianos. Cada bocado se convierte en una **explosión de sabores**, donde ingredientes cuidadosamente seleccionados y técnicas culinarias refinadas se combinan para crear una **experiencia gastronómica única**.

Situado en el reconocido **hotel Radisson Red**, al pie del encantador **Barrio de Las Letras** y a tan solo cinco minutos a pie de la estación de **Atocha**, **Debokata** ofrece una experiencia culinaria única y accesible. Aquí es donde los **bocadillos de autor** diseñados por el propio **Atxa** se convierten en la estrella del menú.

Debokata es un lugar donde la alta cocina se encuentra con la comodidad y la facilidad del servicio de entrega a domicilio. A través de la plataforma [**Just Eat**](#), los amantes de la buena comida pueden deleitarse con los **bocadillos gourmet** de **Atxa** sin salir de casa. Esta opción conveniente y flexible, ha permitido que el talento culinario de **Atxa** llegue a un público más amplio y diverso, ampliando los horizontes de la alta cocina y desafiando las expectativas tradicionales.

¡El secreto mejor guardado de Eneko en Atocha revelado!



Cada “**bokata**” de **Debokata** es una obra maestra en sí misma, con ingredientes de alta calidad, combinaciones de sabores sorprendentes y técnicas culinarias refinadas. Desde opciones vegetarianas y veganas hasta creaciones a base de carne y pescado, hay algo para todos los gustos en este innovador menú.

En su afán por rendir homenaje al bocadillo tradicional, **Eneko Atxa** ha creado una propuesta culinaria única en **Debokata**. Este lugar se ha convertido en el escenario donde los ingredientes estrella se fusionan para ofrecer un bocadillo gourmet excepcional. Entre las opciones destacadas se encuentran el **Rabo de Toro**, el **Txongitxu** y el **pollo teriyaki**, cada uno de ellos cuidadosamente seleccionado para deleitar los paladares más exigentes.

El primer paso para disfrutar de esta experiencia culinaria es elegir el pan perfecto para acompañar los ingredientes estrella. Desde opciones crujientes hasta panes más suaves y esponjosos, hay una amplia variedad para satisfacer todos los gustos.

Pero la experiencia no se detiene ahí. En **Debokata**, los **bocadillos gourmet** se complementan con guarniciones cuidadosamente seleccionadas para realzar aún más los sabores. Desde patatas fritas caseras hasta ensaladas frescas, las opciones de acompañamiento permiten personalizar la experiencia y crear combinaciones únicas.

Y, por supuesto, no podemos olvidarnos de las bebidas. **Debokata** ofrece una selección de cócteles embotellados y cervezas locales para acompañar los **bokatas**. Pero lo más destacado de **Debokata** es el ambiente relajado y desenfadado que invita a disfrutar de la comida y la compañía. El buen rollo se respira en cada rincón, convirtiendo esta experiencia en algo más que una simple comida. Es una oportunidad para disfrutar de la alta cocina en un entorno informal y acogedor, donde la calidad y el sabor se combinan con precios asequibles.

¡Delicias entre panes! Desde bocadillos de gambas hasta hamburguesas succulentas, ¡todo por menos de lo que imaginas!

La carta de bocadillos en **Debokata**, aunque no muy extensa, está cuidadosamente diseñada para ofrecer una selección diversa y deliciosa. En ella se encuentran seis opciones diferentes que condensan todo lo bueno del mundo de los emparedados.

El **“Moby Dick”** es una opción tentadora, con gambas, ajo y mayonesa de sus cabezas, creando una combinación de sabores intensos y marinos por **18 euros**. Por otro lado, el **“Tokyo-Xalapa”** combina pollo teriyaki, jalapeños y katsobushi, ofreciendo una fusión de influencias asiáticas y mexicanas a un precio de **12 euros**.









Si buscas algo con un toque picante, el **“Hot Pig”** es la elección perfecta, con su salchicha de cerdo casera, salsa chipotle y pepinillos, **por 12 euros**. Para los amantes de la carne tierna y sabrosa, el **“De campo”** presenta rabo de toro,

cebolla crujiente y brotes, creando una combinación irresistible por el mismo precio.

Si prefieres una **hamburguesa gourmet**, la opción de la **“Hamburguesa de vaca”** es ideal. Con carne de vaca madurada, pimientos del piquillo y salsa HP, por **14 euros**, esta hamburguesa es una verdadera delicia para los amantes de la carne. Y para aquellos que prefieren una opción vegetariana, el **“Vegetal”** ofrece una combinación de garbanzos, brócoli y emulsión de remolacha, por **12 euros**.

El genio de Eneko Atxa: de las tres estrellas Michelin en Azurmendi a conquistar el mundo con su arte gastronómico



El talento y la pasión culinaria de **Eneko Atxa** han llevado su nombre a lo más alto de la gastronomía mundial. Su restaurante insignia, **Azurmendi**, ha sido reconocido con tres codiciadas

estrellas Michelin, consolidándolo como uno de los destinos gastronómicos más prestigiosos del mundo. Situado en el pintoresco pueblo de **Larrabetzu**, en el **País Vasco**, **Azurmendi** se ha convertido en sinónimo de excelencia y creatividad culinaria.

Desde su apertura en 2005, el restaurante ha cautivado a los comensales con una oferta gastronómica que se define como **“intensa, succulenta e identitaria”**. **Atxa** se enorgullece de su enfoque en ingredientes locales y técnicas culinarias innovadoras que resaltan la riqueza de la cocina vasca. Cada plato es una obra maestra cuidadosamente elaborada, donde los sabores auténticos y los productos de temporada se combinan de manera magistral.

Pero la influencia culinaria de **Eneko Atxa** no se limita a **Azurmendi**. El chef cuenta con otros ocho restaurantes repartidos por todo el mundo, cada uno con su propia propuesta gastronómica especial. Desde **Miami** hasta **Tokio**, su visión culinaria trasciende fronteras y ha sido aclamada por comensales de diferentes culturas.

Celebridades del espectáculo y el deporte que conquistan el Mundo Gastronómico

La gastronomía es un arte que trasciende fronteras y culturas, despertando nuestros sentidos y transportándonos a un mundo de sabores y experiencias únicas. En este fascinante universo culinario, solemos asociar la excelencia gastronómica con **reconocidos chefs y restaurantes de renombre**. Sin embargo, existe un grupo de [celebridades](#) que, además de ser famosos en

otros campos, han conquistado el mundo de la cocina con su pasión, talento y dedicación.

En este artículo, nos adentraremos en la vida de algunas [celebridades](#) que han sabido traspasar los límites de su fama para convertirse en verdaderos maestros culinarios. Desde actores y actrices hasta músicos y deportistas, nos invitan a descubrir nuevos horizontes culinarios.

Eva Longoria: Deliciosas recetas con amor y talento



Eva Longoria, reconocida actriz de **“Mujeres Desesperadas”**, ha incursionado en el mundo de la cocina con pasión y talento. Disfruta cocinando para sus amigos y seres queridos, y sus reuniones en casa son famosas entre quienes tienen la suerte de ser invitados. En 2011, lanzó el libro **“La cocina con Eva: cocina con amor para la familia y los amigos”**, donde comparte algunas de sus recetas favoritas, mostrando su amor por la gastronomía y su deseo de compartir su talento culinario.

Longoria no teme mostrar sus habilidades culinarias en programas de televisión, demostrando que realmente sabe cocinar y disfruta de ello. Su presencia en los platós permite que el público vea su pasión por la cocina y su habilidad para crear platos deliciosos.

Gwyneth Paltrow: Un encuentro culinario entre España y Hollywood



Gwyneth Paltrow, reconocida actriz estadounidense, tiene una conexión inesperada con la gastronomía española. Durante su adolescencia, pasó los veranos en la pintoresca localidad toledana de [Talavera de la Reina](#), donde tuvo la oportunidad de sumergirse en la cultura y el idioma español. Sin embargo, su relación con la cocina española no se limitó solo al aprendizaje del idioma.

Paltrow ha llevado consigo algunas recetas tradicionales de **Talavera de la Reina** y las replica en su propia casa. Esta actriz, conocida por su estilo de vida saludable, ha adoptado

también la cocina española en su repertorio culinario. Su estancia en **España** le permitió descubrir los sabores y técnicas de la gastronomía local, y ha sido capaz de llevar ese conocimiento a **Hollywood**.

A través de su plataforma de estilo de vida y bienestar, **Paltrow** ha compartido algunas de sus recetas inspiradas en la cocina española. Desde platos tradicionales como la paella y la tortilla de patatas hasta creaciones más contemporáneas, ha encontrado una forma de fusionar su amor por la cocina y la cultura española con su pasión por la vida saludable.

David Beckham: Del fútbol a los Fogones



David Beckham, el reconocido futbolista británico, ha encontrado una nueva pasión en la cocina después de su retiro del deporte. Recientemente sorprendió a los espectadores ingleses al cocinar junto a Gordon Ramsay, uno de los chefs televisivos más conocidos.

Los rumores sugieren que su interés por la cocina podría llevarlo más lejos y que podría protagonizar su propio programa de cocina como presentador. Aunque no hay confirmación oficial, el verano pasado se especulaba que estaba en conversaciones con **Netflix** y la **BBC**.

Juan Luis Guerra: Fusionando Gastronomía y Música en SGB Punta Cana



Por otro lado, el cantante dominicano **Juan Luis Guerra** también ha demostrado su pasión por la comida. En 2016 abrió un restaurante en **Punta Cana** llamado **Bachata Rosa**, que recientemente ha cambiado de nombre a **SGB Punta Cana**. En este lugar, la música siempre está presente, como parte esencial de la experiencia gastronómica.

Restaurantes de Moda: Cuando las celebridades dejan su marca en la gastronomía



En el apasionante mundo de la **gastronomía**, no son solo los chefs y cocineros reconocidos quienes se destacan en la escena culinaria. Cada vez es más común encontrar restaurantes famosos que llevan el nombre de deportistas, cantantes y otras **celebridades**. Estos famosos se unen a la tendencia de abrir sus propios establecimientos gastronómicos, colaborando con talentosos chefs para ofrecer experiencias únicas a sus clientes.

En **España**, no es una excepción. Personalidades como **Robert de Niro**, **Bruce Willis** o **Nicole Kidman** han dejado su huella en la escena gastronómica del país. Restaurantes como **Tatel**, propiedad de reconocidos cantantes y deportistas, son un claro ejemplo de esta tendencia. Estos lugares no solo ofrecen una excelente comida, sino que también atraen a una clientela diversa debido al prestigio y la fama asociados con los

nombres de estas celebridades.

Andrés Velencoso y Casa Andrés: Tradición familiar y pasión gastronómica en la Costa Brava





Casa Andrés, ubicado en **Tossa de Mar, Girona**, es un restaurante familiar que cuenta con la participación del reconocido modelo **Andrés Velencoso** y sus hermanas. Este negocio familiar fue fundado por su padre en 1988 y ha pasado

a manos de la siguiente generación.

Casa Andrés combina la tradición y la herencia familiar con la pasión por la gastronomía, brindando a los comensales una experiencia culinaria auténtica. La participación de **Andrés Velencoso**, quien ha destacado en el mundo de la moda, agrega un toque adicional de reconocimiento y atractivo al restaurante, invitando a los visitantes a disfrutar de una deliciosa comida en un entorno acogedor y familiar.

La carta de **Casa Andrés** que combina la tradición y la herencia familiar con la pasión por la gastronomía, es una muestra de la diversidad culinaria que se puede encontrar en la **Costa Brava**, combinando platos tradicionales con opciones internacionales. Entre los platos más destacados se encuentran las croquetas de jamón o pollo, un clásico de la cocina española, y las anchoas de L'escala, reconocidas por su sabor y calidad.

Joaquín Sabina y La Mordida: Sabores mexicanos en Madrid





En **Madrid**, el reconocido cantante **Joaquín Sabina** se aventuró en el mundo de la gastronomía al fundar, junto a su socio **Julio Sánchez**, el restaurante **La Mordida** en 1995. Este establecimiento se destaca por ofrecer lo mejor de la cocina mexicana, brindando a los comensales una amplia y deliciosa carta.

La Mordida es un lugar donde se puede disfrutar de auténticos sabores mexicanos, con platos que representan la riqueza culinaria de las tierras aztecas. Desde tacos y enchiladas hasta guacamole y ceviche, el menú ofrece una variedad de opciones para satisfacer los antojos de los amantes de la comida mexicana.

El ambiente del restaurante refleja la esencia y el estilo característico de **Joaquín Sabina**. Con una decoración temática y detalles inspirados en la cultura mexicana, **La Mordida** invita a los comensales a sumergirse en una experiencia gastronómica llena de sabor y autenticidad.

Gemma Mengual y Sugoi: Una experiencia gastronómica japonesa de clase mundial en Barcelona







Gemma Mengual, reconocida medallista de natación sincronizada, ha encontrado una nueva pasión en la gastronomía japonesa. En 2010, fundó la empresa **Mengui La Mar** de Sushi y actualmente gestiona varios restaurantes en **Sant Cugat del Vallés** y **Barcelona**. Uno de ellos es **Sugoi**, donde su hermana y el chef brasileño Saulo Meireles también desempeñan un papel importante.

Sugoi se ha destacado por ofrecer platos exquisitos con la más alta calidad de origen japonés. La combinación de sabores auténticos y una presentación cuidada ha cautivado a aquellos que se rinden ante la cocina japonesa. **Gemma Mengual** ha logrado transmitir su pasión por esta culinaria a través de sus restaurantes, brindando a los comensales una experiencia gastronómica única.

Los Tunantes de Villa: La propuesta

versátil de Paz Padilla en Madrid



La reconocida actriz y presentadora **Paz Padilla** también se ha aventurado en el mundo de la restauración con su propio

establecimiento llamado **Los Tunantes de Villa**. Ubicado en **Villaviciosa de Odón, Madrid**, este restaurante ofrece una propuesta informal con platos que abarcan desde la tradición latinoamericana hasta la asturiana.

Los Tunantes de Villa se caracteriza por una atmósfera acogedora y una oferta gastronómica variada, donde los comensales pueden disfrutar de una amplia selección de sabores a precios asequibles, con un promedio de 20 € por persona. La propuesta de **Paz Padilla** refleja su espíritu emprendedor y su deseo de ofrecer a los clientes una experiencia culinaria única.

Además de **Los Tunantes de Villa**, **Paz Padilla** también posee un chiringuito en **Zahara de los Atunes**, llamado **La Trompeta Beach**, que se encuentra en su tierra natal, **Cádiz**. Esta iniciativa demuestra su conexión con sus raíces y su interés por promover la gastronomía local.

Tatel: Fusión de tradición y vanguardia en un restaurante de celebridades









Tatel es un reconocido restaurante presente en **Madrid, Ibiza, Valencia, Beverly Hills, México, Riyadh y Doha**, que destaca por su ambiente elegante y por atraer a una clientela cosmopolita. Pero lo que hace a **Tatel** especialmente famoso son sus propietarios, tres reconocidas figuras del mundo del entretenimiento y el deporte: **Enrique Iglesias, Pau Gasol y Rafael Nadal**.

Su filosofía representa **la quinta esencia de la gastronomía española** y posee una cuidada oferta gastronómica basada en producto, donde se combinan seleccionadas materias primas con productos locales y de cercanía.

Incluido en la lista de los **25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar**, este exclusivo restaurante ofrece una fusión de recetas tradicionales españolas con toques vanguardistas e innovación y un twist internacional, presentando una propuesta gastronómica única.

Concurso España Selección “Testamento” Medalla Gran Oro con 95 puntos

Pedro Rodríguez Pérez, enólogo y canario ha dejado una marca indeleble en la industria vinícola de las islas al obtener el máximo galardón Medalla Gran Oro con 95 puntos en el Concurso España Selección con su vino “Testamento”.

Entrevista realizada con la colaboración de Manuel Rodríguez Jiménez DO Abona

El éxito en España Selección refleja la pasión, la dedicación y el compromiso con la *excelencia enológica*. Este logro no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega *Cumbres de Abona*, sino también a la región vitivinícola de *Canarias*, de Tenerife y de toda España.



Este logro en España Selección no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega Cumbres de Abona, sino también a la región vitivinícola de Canarias, de Tenerife y de toda España.

El vino "Testamento", elaborado en la bodega Cumbres de Abona, es un testimonio de la pasión y la dedicación del enólogo por crear vinos excepcionales. Con una cuidadosa selección de uvas y una meticulosa vinificación, este [vino](#) representa la esencia de la región vitivinícola de Tenerife y refleja la riqueza de su terroir. "Testamento" destaca por su elegancia, equilibrio y complejidad, capturando la personalidad única de los vinos canarios.



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

El concurso “España Selección” es una plataforma que reúne a productores, bodegas y expertos del mundo del vino para celebrar y reconocer la calidad y la excelencia enológica de España.

Cada año, los [participantes](#) presentan sus mejores vinos en diferentes categorías. El concurso se ha convertido en un referente para descubrir los vinos más destacados del país.

En esta entrevista, les descubrimos el éxito de Pedro

Rodríguez Pérez y su contribución a la excelencia vinícola en Canarias.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser uno de los enólogos galardonados en el concurso España Selección?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es el reconocimiento al trabajo de todo un año en el cual siempre tienes que reconocer y es que se te viene al pensamiento, todo ese equipo de compañeros que están atrás de la labor, el sacrificio que se ha hecho durante el año, en el que ya con la labor en el campo todos nos damos una idea del vino que vamos tener ese año.

Canariasgourmet! – ¿Qué significa para ti haber elaborado el vino Testamento y recibir una puntuación de 95 puntos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Toda una sorpresa haber logrado una puntuación tan alta y sobre todo al nombrarte en el reconocimiento a los enólogos, ir a la entrega de premios y ver la envergadura del concurso, la emoción de poder compartir con todos los demás participantes que, además todos excelentes profesionales.

Que se haga la selección de tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones y, ahora imagínate que uno de esos sea de Canarias y elaborado por nuestra bodega es realmente para sorprenderse... ¿no te parece?



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

Canariasgourmet! – Ahora el Testamento es un vino que siempre apuesta a ganador por sus características, por sus variedades y su forma de elaborarse. ¿Qué crees que distingue a tu vino Testamento de otros vinos en el mercado?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es un vino diferente desde su primer momento, es una variedad diferente y te lo digo para mi es la mejor opción de blanco en el mercado y es un vino que una vez que lo pruebas, no para de decirte cosas, es el reflejo de la uva y además su pase por barricas con trabajo sobre lías durante 4 meses.

El resultado es un vino muy denso, estructurado y que sabes que tiene “guarda” que para el año que viene va estar muy

bueno o excelente.

Canariasgourmet! – Cualquiera otro enólogo en su forma de trabajar este vino lo trabajaría mucho más tradicionalmente y sin embargo tú has sabido exprimir en este vino la esencia de la variedad, además con un trabajo de guarda de sobre Lías y demás... ¿Cuál fue tu inspiración y enfoque al crear el vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – Al ser una variedad de grano pequeño, muy aromática, una variedad terpénica por lo que la ponemos en barrica para que haya una pequeña micro asignación de trabajar las lías en un volumen de 225 lt la barrica para que este en mejor contacto la lía con el vino.

Esto intentando buscar un vino que mantenga las características de la variedad y sobre todo que sea un vino de guarda, que tenga duración de vida, la lía más la proteína le da complejidad.



En estos momentos lo que está de moda son los vinos de guarda y sobre todo que mantenga toda su complejidad en el tiempo.

No buscamos que la barrica se coma al vino, sino que el vino prevalezca sobre la barrica.

Canariasgourmet! – Tiene muy buen equilibrio entre lo que es la barrica y la variedad, por lo tanto, está muy bien logrado lo que fue muy valorado por los expertos de este concurso, ahora, ¿Podrías compartir algunos aspectos destacados del proceso de elaboración de este vino en particular?

Pedro Rodríguez Pérez. – Lo más importante es a la hora de la vendimia, que en la finca haya equilibrio entre vegetación y producción, es básico para que tenga los compuestos analíticos

correctos, una vez que llega a la bodega de macera en frío, se hace una crio maceración durante seis horas para extraerle los compuestos aromáticos que vayan al mosto y ya de una vez se fermenta en barrica donde le controlamos la temperatura y luego lo dejamos con sus propias lías durante cuatro meses haciendo batonnage de una a dos veces a la semana.

Lo catamos durante todas las semanas y cuando vemos que tiene el equilibrio correcto entre la boca y la nariz, que no pierda la fase olfativa es cuando lo mantenemos.



Canariasgourmet! – ¿Qué papel desempeñaron los viticultores y el equipo humano de la bodega en el éxito de este vino?

Pedro Rodríguez Pérez. – Eso está clarísimo, si no hay viticultores y si no se les apoya y se está con ellos, no hay enología, no hay bodega, eso es lo más importante razón por la

que siempre los nombro, que son los sacrificados de este sector.

Así mismo hay que decir el papel tan importante que juega todo el equipo humano que hay en la bodega, administración, bodegueros y es que hay que tener buen equipo, la vendimia es muy dura son dos meses intensos por lo que la armonía entre todo el equipo es fundamental.

Somos amigos compartiendo ideas entre todos sin distinción desde el que sabe más hasta el que sabe menos y así llegamos a conclusiones en equipo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo ha sido el apoyo de tu familia en tu carrera como enólogo y en la creación del vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – La familia siempre es lo más importante para mí mi mujer, mis hijas ellas están pendientes de cómo va la cosecha, si hay uva o no hay uva en esos días en que uno llega tarde al hogar y ellas siempre están ahí para preguntar ¿cómo ha ido hoy?

Bueno y mi madre que ya no está entre nosotros, pero fue la que me animó a que fuera a estudiar enología a la península, que por un lado yo quería ir y por otro no quería ir por circunstancias, pero tengo que decirlo con mucho orgullo que gracias a ellas soy quien soy.



España Selección escoge tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones

Canariasgourmet! – Pedro, ¿tú procedes de familia de bodeguero o saliste de otro mundo y te dejaste cautivar por este maravilloso mundo del vino? Como nos pasa a muchos. ¿Qué te motivó a seguir tu pasión por la enología y convertirte en un experto en vinos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Bueno la verdad que crecí ayudando a mi abuelo a hacer vino artesanal, desde pequeño íbamos a vendimiar siempre nos ponían detrás a recoger las uvas que se caían y el abuelo nos decía “dos bagos de uva en un vaso vino” eso nunca se me olvidará yo podía tener unos 3 o 5 años.

Eso sembró inquietudes en mi todo aquello me gustaba, me despertaba la curiosidad y fue en el momento en había que

salir a estudiar enología ya que estaba en auge y tengo que decirlo, que por ese lado tuve bastante suerte.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son tus planes o metas futuras en términos de creación y desarrollo de vinos? Te quedan muchas vendimias por delante así que suponemos que tenemos muchas más creaciones tuyas en desarrollos de vinos.

Pedro Rodríguez Pérez. – Evolucionar, aprender en el día a día por eso viajo y trato de relacionarme con gente que esté muy metida en el mundo del vino.

Yo no debo tener bodega ya que me gusta asesorarlas y llevar proyectos diferentes, razón por lo que tengo pensado hacer una finca vitivinícola formativa para dar charlas.

Creo que en Canarias y en todos los rincones donde estamos verde para hacer viticultura intentaré hacer este tipo de finca donde se pueda compartir conocimientos trayendo gente importante e interesante y que gracias a Dios tengo muchos amigos.

La intención es que la gente se vaya formando y la gente vaya plantando para que la viticultura florezca y obtener vinos de calidad.



España Selección

Canariasgourmet! – No cabe duda que son muchos los planes y mucho futuro que necesita esta viticultura nuestra a ver si rompemos de una vez ese divorcio que existe entre el sector productivo y el sector elaborador, está claro que en vinos tenemos muchas cosas que decir, muchas cosas ya están dichas, pero realmente todavía falta engranar con la viticultura para la obtención de grandes vinos.

Pedro muchísimas felicidades por tus

éxitos pasados y presentes además todos te deseamos mucha suerte en todos tus proyectos.

El boom de la espirulina: cómo chefs famosos están conquistando el mundo con este superalimento

La [espirulina](#) es un tipo de alga que se ha vuelto popular como suplemento alimenticio debido a su alto valor nutricional. Una de las razones por las cuales destaca, es su contenido proteico.

La **espirulina** es un **superalimento** cada vez más utilizado por **chefs reconocidos** en todo el mundo debido a sus beneficios nutricionales. Uno de los aspectos destacados de la espirulina es su contenido proteico, el cual supera incluso a la carne. Las proteínas son esenciales para el mantenimiento de la salud y el funcionamiento adecuado del cuerpo. La falta de proteínas en la dieta puede tener efectos negativos, como pérdida de masa muscular, debilidad, retraso en el crecimiento, anemia y un sistema inmunológico debilitado.

La espirulina: el poderoso tesoro verde de los chefs y deportistas,

superando a la carne en proteínas



Esta **alga** es una fuente rica en proteínas y, de hecho, es una de las pocas fuentes vegetales que contiene todos los aminoácidos esenciales, lo que la convierte en una proteína completa. El contenido proteico de la espirulina puede variar según el método de cultivo y la calidad del producto, pero se estima que contiene entre un 55% y un 70% de proteínas por peso seco.

Esto es considerablemente mayor que muchas fuentes de proteínas comunes, como la carne, los huevos y los productos lácteos. Además de su alto contenido proteico, la **espirulina** también es una buena fuente de otros nutrientes esenciales. Contiene hierro, vitamina B12, calcio y antioxidantes, entre otros. Estos nutrientes son importantes para el funcionamiento adecuado del organismo y desempeñan roles clave en la salud general.

Por lo tanto, la **espirulina** puede ser una excelente opción para aquellos que deseen aumentar su ingesta de proteínas y

nutrientes en una dieta vegetariana o vegana. Sin embargo, es fundamental tener en cuenta que debe considerarse como un complemento alimenticio y no como la única fuente de proteínas en la dieta. Es importante mantener una alimentación equilibrada y variada, incluyendo diferentes fuentes de proteínas, para asegurar un aporte adecuado de nutrientes para el cuerpo.

El toque mágico de los chefs para potenciar el color y el sabor en sus creaciones culinarias





Los **chefs** suelen utilizar la **espirulina** por varias razones en sus preparaciones culinarias. En primer lugar, tiene un color verde intenso y vibrante, lo que la convierte en un excelente ingrediente para darle un toque visual llamativo a los platos.

Puede utilizarse para decorar y realzar la presentación de platos como sopas, ensaladas, salsas y aderezos.

Además de su atractivo color, la **espirulina** también aporta un sabor único y sutil a las preparaciones. Su sabor se describe como ligeramente salado y **umami**, lo que puede agregar profundidad y complejidad a los platos. Los **chefs** suelen utilizarla para realzar el sabor de platos salados como arroces y salsas.

Es importante tener en cuenta que la **espirulina** tiene un sabor intenso y un poco terroso, por lo que es necesario utilizarla con moderación y combinarla con otros ingredientes para equilibrar el sabor general del plato. También se recomienda adquirir **espirulina de alta calidad y certificada**, ya que su cultivo y producción pueden afectar su sabor y calidad.

Chefs de renombre que deslumbran con la espirulina en sus creaciones



Aunque existen numerosos chefs reconocidos en todo el mundo

que utilizan la espirulina en sus creaciones culinarias, como el 'archi' conocido **Ángel León**, los siguientes chefs también han destacado por incorporarla en sus platos:

René Redzepi es el chef del **restaurante Noma** en **Copenhague, Dinamarca**, considerado uno de los mejores restaurantes del mundo. **Redzepi** ha explorado el uso de ingredientes locales y sostenibles en sus platos, y ha experimentado con la espirulina para crear combinaciones de sabores innovadoras.

Virgilio Martínez, propietario del **restaurante Central** en **Lima**, es conocido por su enfoque en la cocina de altura y la utilización de ingredientes autóctonos de diferentes regiones de **Perú**. Ha utilizado la **espirulina** para agregar un toque de color y sabor a sus platos.

Matthew Kenney es un chef vegano y pionero de la cocina a base de plantas. Ha abierto varios restaurantes enfocados en la alimentación vegana gourmet en todo el mundo. **Kenney** ha incorporado la espirulina en sus creaciones para agregar nutrientes y sabor atractivo a los platos sin carne.

Dominique Crenn, la chef francesa reconocida con varias estrellas Michelin y conocida por su enfoque creativo y artístico en la cocina, reconoce utilizar la **espirulina** para crear platos visualmente impactantes y llenos de sabor en su restaurante **Atelier Crenn** en **San Francisco**.

Heston Blumenthal, chef británico conocido por su enfoque experimental en la cocina, ha explorado el uso de ingredientes inusuales y técnicas innovadoras. Blumenthal ha utilizado la **espirulina** en algunas de sus creaciones culinarias para aportar color y nutrición.

Ángel León y su revolución

culinaria: la espirulina, el ingrediente estrella en el mar de sabores



Por último, el destacado **chef Ángel León** conocido como el “**Chef del Mar**”, debido a su enfoque en la cocina marina y el uso de ingredientes del mar en sus platos, ha experimentado con una amplia variedad de productos marinos, incluyendo algas, y ha utilizado la espirulina en varias de sus creaciones culinarias.

El **chef [Ángel León](#)** ha explorado el potencial gastronómico de esta alga, aprovechando su alto contenido proteico y su color verde intenso. En sus creaciones, **León** utiliza este ingrediente mágico como un ingrediente versátil que le permite explorar nuevas dimensiones culinarias y resaltar el potencial de los productos marinos en la alta cocina. El uso ha sido infinito: salsas, cremas, emulsiones y aderezos, para aportar sabor, color y valor nutricional a sus platos. Además, ha

experimentado con la combinación con otros ingredientes marinos para crear combinaciones de sabores únicas y sorprendentes.

‘Hincha’ el restaurante de Messi donde el fútbol y la gastronomía se fusionan en cada plato

En la fusión perfecta entre el mundo del deporte y la gastronomía, encontramos un lugar que encarna esta unión de manera excepcional: el restaurante ‘Hincha’, propiedad del renombrado futbolista Lionel Messi.

Ubicado en el [hotel MiM Andorra](#) y bajo la dirección del [chef Nandu Jubany](#), este exclusivo establecimiento promete deleitar los paladares más exigentes con una selección de platos que reflejan los favoritos del astro argentino y su amor por la cocina.

En [Hincha](#), la autenticidad de la cocina argentina se fusiona con la innovación gastronómica, creando una experiencia culinaria única que no se puede pasar por alto. Acompáñanos en este viaje para descubrir qué se come en el restaurante de Messi y por qué se ha convertido en un destino obligado para los amantes de la buena comida y el fútbol.

Explorando los sabores estelares del restaurante 'Hincha' junto a Messi y Jubany





En **Hincha, Messi** se ha asociado con el reconocido **chef Nandu Jubany** para crear un menú que combina la cocina auténtica de **Argentina** con innovadoras reinterpretaciones gastronómicas. El restaurante se enorgullece de utilizar ingredientes de alta calidad para brindar a sus comensales una experiencia excepcional.

Entre los platos destacados, se encuentra el **entrecot de wagyu japonés**, una opción ideal para los amantes de la carne que buscan una experiencia gastronómica única. La carne de **wagyu**, conocida por su marmoleo y sabor excepcionales, seguramente deleitará a los paladares más exigentes.

Además, los comensales pueden deleitarse con el famoso postre '**balón de oro**', una creación especial inspirada en los logros y reconocimientos futbolísticos de **Messi**. Este postre cautivador combina sabores y texturas sorprendentes que reflejan la pasión y el talento del legendario jugador.

Un Gool de Sabores: Descubriendo los platos de 'Hincha'





El menú de **Hincha** ofrece una amplia variedad de platos que satisfacen todos los gustos. Desde sabrosas empanadas argentinas hasta auténticas parrilladas, los comensales tienen la oportunidad de explorar los sabores tradicionales de

Argentina en un ambiente elegante y acogedor.

En cuanto a los precios, se posiciona como un restaurante de lujo, reflejando la calidad de los ingredientes y la atención al detalle que se encuentra en cada plato. Si bien los precios pueden variar según la elección de los platos y las opciones de menú, se espera que una comida en este exclusivo establecimiento tenga un costo acorde con su propuesta gastronómica de alto nivel.

Sabores Auténticos en ‘Hincha de la mano del Chef Nandu Jubany



Hincha, liderado por **Jubany**, ofrece una carta variada que satisface todos los gustos. Desde entrantes sencillos como carpaccios, ensaladas, ceviches y pizzas gastronómicas de masa madre al horno de leña, hasta las mejores carnes autóctonas de los **Pirineos** preparadas al estilo argentino, acompañadas de verduras frescas, legumbres y setas de temporada.

En la carta de **Hincha**, las pizzas ocupan un lugar especial,

con opciones que van desde los 15 € hasta los 29 €. También se pueden degustar ostras, embutidos, tiraditos y tartares desde 19 €. Si buscas un buen carpaccio, puedes elegir entre el de **picaña ligeramente ahumada con macadamias fritas sobre pan soplado** o el **Trio de Carpaccio de ternera joven, vaca vieja y wagyu con parmesano y aceite de oliva**.

Para los amantes de la carne, hay opciones que van desde una **hamburguesa** por 18 € hasta un **entrecot de wagyu japonés** por 390 € el kilo. Tanto la carne como el pescado, con precios a partir de 24,50 €, pueden acompañarse con vegetales, ensaladas o platos de pasta.

No podemos pasar por alto la carta de postres, donde el destacado **Balón de Oro Hincha** se lleva el protagonismo con un precio de 24 €, como un homenaje a la trayectoria futbolística de **Messi**.

Si eres un apasionado del fútbol y de la buena comida, no puedes dejar de visitar '**Hincha**', el restaurante de **Messi**. Este lugar te brindará una experiencia culinaria inolvidable, donde podrás saborear los platos favoritos del astro argentino y sumergirte en la fusión perfecta entre el deporte y la gastronomía.

X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón Ayuntamiento de

Corteconcepción

El Ayuntamiento de Corteconcepción se complace en anunciar la apertura del plazo de inscripción del X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón.

Este evento, que ha adquirido un **prestigio** significativo en los últimos años, fue galardonado como el mejor concurso de cortadores de jamón en España en 2022 por la reconocida Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

El próximo **18 de junio**, será la fecha para el comienzo de la celebración sin duda alguna que será un fin de semana de mucha faena ya que [simultáneamente](#) se llevaran a cabo las **XI Jornadas Gastronómicas** donde se hará un gran despliegue de los mejores productos de la Sierra.



X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón
Ayuntamiento de Corteconcepción

El concurso de cortadores representa una oportunidad única

para los profesionales y entusiastas del arte del corte de **jamón**, ya que reúne a los mejores cortadores de todo el país. La competición es conocida por su alta exigencia en términos de habilidad, destreza y conocimiento del producto.

Sólo 8 cortadores de jamón ibérico se enfrentarán

Ocho profesionales del oficio darán lo mejor de cada uno para alcanzar ganar por el título que de nuevo será clasificatorio para el Campeonato de España del 2024, ya que el campeón logrará un pase directo para la final nacional.

Razón demás para que uno de los [requisitos](#) para participar es que debe ser socio de la Asociación Nacional de Cortadores.

CORTECONCEPCIÓN 2023

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS Y X CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

16,17 Y 18 DE JUNIO

Este año nuestro concurso dará
acceso a la Final del Campeonato
de España 2024



Ayuntamiento de
Corles

3 Claveles



eiriz

afinox

Jamón
Lovers

DIPUTACIÓN
DE HUELVA

Los profesionales interesados en presentarse a la competición podrán inscribirse hasta el próximo 2 de junio, esto enviando el boletín de inscripción junto con el currículum profesional

al Ayuntamiento de Corteconcepción, Avenida Juan Ramón Jiménez s/n CP 21209, Corteconcepción (Huelva).

Otra opción de inscripción es a través del correo electrónico lmml2404@hotmail.com.

Para una información más completa sobre las bases de participación pueden acceder al perfil de facebook del Campeonato (<https://www.facebook.com/CNCJCorteconcep>)

Los participantes tendrán la oportunidad de demostrar su maestría en el corte de jamón ante un jurado especializado, compuesto por expertos reconocidos en la industria.

El jurado de profesionales y el comité organizador del Ayuntamiento serán los encargados de la selección de los 8 concursantes participantes, además de dos suplentes.

Jamones Eíriz Jabugo

Como todos los años la empresa encargada de aportar los jamones será Eíriz Jabugo, los cuales podrán tener una diferencia entre sí de unos [400 gramos](#) al máximo, siendo todos de la misma añada de la curación.

Hay que mencionar que este concurso, una de sus características es que es el único con Jamones DOP Jabugo. Cada cortador tendrá una pieza de jamón de bellota 100% ibérico.



Foto: jamónlovers

Para la selección los jueces y el comité se basarán en el criterio de currículum y la experiencia en ámbito profesional y luego se tomará en cuenta la cantidad de provincias que permita la presencia de un mayor número de cortadores del mayor número de ciudades participantes.

Tendrá una plaza asegurada el segundo clasificado en la edición anterior al menos que se haya presentado dos veces al evento, lo que haría que la plaza pasara

al tercer clasificado.

La competencia se llevará a cabo en un entorno emocionante y competitivo, donde se evaluarán aspectos como la técnica, la presentación, la creatividad y la velocidad.



Jamón eíríz

El concurso no solo busca premiar la destreza de los cortadores, sino también promover y preservar la tradición y la cultura que rodea al jamón.

Además, brinda la oportunidad de compartir conocimientos y experiencias entre los participantes, fomentando la camaradería y el intercambio de técnicas y consejos.

Se recomienda a los aspirantes que se inscriban con prontitud, ya que el número de plazas puede ser limitado.

Este evento se ha convertido en una cita ineludible para los amantes del jamón y los profesionales del sector, brindando la oportunidad de presenciar auténticas exhibiciones de maestría y disfrutar de la excelencia culinaria que representa el corte

de jamón.

El Ayuntamiento de Corteconcepción espera ansiosamente recibir a participantes y visitantes en esta emocionante edición del concurso, que sin duda dejará huella en el panorama nacional de cortadores de jamón.

El Sabor de la Mentira: El Intrincado Mundo de Badenol, el Chef Astuto

Una brisa suave acariciaba el rostro de [Badenol](#) mientras contemplaba el horizonte desde la terraza de su modesto apartamento en algún rincón de las hermosas [Islas Canarias](#). Sus ojos cansados reflejaban años de esfuerzo y desilusiones. Aunque poseía una habilidad innata para crear exquisitos platos, sus sueños de convertirse en un exitoso empresario gastronómico se habían desvanecido uno tras otro.

Advertencia: Finas Hierbas no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales, no es pura coincidencia

Badenol había probado suerte en múltiples proyectos, pero ninguno de ellos había prosperado. Sus restaurantes habían sido víctimas del azar y de la mala suerte, o al menos eso es lo que solía decir a los demás. En realidad, su fracaso radicaba en su falta de enfoque y su incapacidad para gestionar adecuadamente los negocios.

La Paradoja de Badenol, el Chef Mítico de los Sabores Locales



Sin embargo, **Badenol** poseía una astucia especial, un talento para crear personajes y envolverse en una maraña de mentiras que había descubierto accidentalmente durante uno de sus viajes culinarios. Había creado un personaje ficticio llamado “**Señor Éxito**”, un chef afamado que aparentemente había triunfado en todos sus proyectos. Bajo esta identidad falsa, **Badenol** había logrado engañar a muchos empresarios y obtener

contratos de asesoramiento gastronómico.

Su reputación como **“Señor Éxito”** se había extendido rápidamente por todo el **archipiélago**. Su supuesto conocimiento profundo de los productos locales y su habilidad para transformarlos en obras maestras culinarias lo habían convertido en un objeto de deseo para muchos empresarios de la zona. Paradójicamente, a pesar de sus propios fracasos como empresario, **Badenol** era ahora el sello de éxito que muchos buscaban.

Badenol y el Poder de la Tentación Gastronómica



Un día, mientras saboreaba un delicioso **mojo picón** casero, **Badenol** recibió una llamada que cambiaría su vida. Era la prestigiosa familia **González**, propietaria de una cadena de **hoteles boutique** en **Tenerife**, quienes deseaban contratarlo como consultor para mejorar su oferta gastronómica. Aunque sabía que no era merecedor de tanta confianza, la tentación de aceptar el trabajo fue irresistible.

Badenol se puso su mejor traje y, con una sonrisa engañosa en el rostro, se presentó en la reunión con los **González**. Habló con pasión sobre la importancia de utilizar ingredientes

locales frescos y resaltó la necesidad de una presentación innovadora para cautivar a los comensales. A medida que hablaba, su carisma y habilidad para contar historias cautivaron a la familia **González**, quienes no podían resistirse a la idea de contar con el famoso **“Señor Éxito”** en su equipo.

Con cada nuevo proyecto en el que se involucraba, **Badenol** se veía obligado a mantener viva su mentira, pero también se desafiaba a sí mismo a ser mejor y a aprender de sus propios consejos. A medida que crecía su fama, su confianza como chef y asesor también se fortalecía. Comenzó a rodearse de talentosos profesionales gastronómicos que lo ayudaban a mantener la fachada y a crear experiencias culinarias únicas

A medida que **Badenol** seguía construyendo su imperio gastronómico bajo la falsa identidad de **“Señor Éxito”**, la carga de la mentira se volvía cada vez más insostenible. Sus éxitos y reconocimientos se basaban en un engaño, y aunque disfrutaba de la fama y el prestigio, su conciencia comenzaba a corroerse lentamente.

Desenmascarado por el Sabor: La Caída del Chef Astuto



Un día, mientras se encontraba en una importante gala culinaria en las [Islas Canarias](#), ocurrió algo inesperado. Durante su discurso de aceptación de un prestigioso premio, un comensal que había descubierto su verdadera identidad se levantó y reveló la verdad ante todos los presentes. La sala quedó en silencio mientras las palabras de traición resonaban en los oídos de **Badenol**.

La vergüenza y el desprecio se apoderaron de él mientras veía cómo los rostros antes admirados se tornaban en miradas de decepción. Su reputación se desmoronó en cuestión de segundos

y su imperio se desvaneció como un sueño efímero.

Sin embargo, el verdadero golpe para **Badenol** fue la pérdida de su propia identidad. Había construido una vida entera basada en la falsedad, y ahora se enfrentaba al vacío y la soledad. Se retiró del mundo culinario, avergonzado y desesperado por encontrar un sentido en su existencia.

Despojado de su éxito y reputación, **Badenol** se convirtió en un alma perdida en las **Islas Canarias**. Se refugió en la tranquilidad de un pequeño pueblo costero, alejado de la mirada pública. Allí, entre las olas del océano y los cálidos rayos del sol, reflexionó sobre su pasado y la tristeza que lo embargaba.

Trazando la Verdad: El Camino hacia la Autenticidad y la Felicidad

La tragedia de **Badenol** dejó una poderosa lección: no se puede construir una vida basada en la mentira y el engaño. El éxito verdadero y duradero solo puede alcanzarse a través de la honestidad y la autenticidad. Las mentiras solo conducen a la destrucción y la pérdida de uno mismo.

La historia de **Badenol** sirvió como un recordatorio sombrío de que el camino de la falsedad nunca lleva a la verdadera felicidad. Su trágico desenlace dejó una huella imborrable en aquellos que conocieron su historia, recordándoles que el camino hacia el éxito debe estar forjado por la integridad y la sinceridad.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.

El Restaurante “Truly Asia” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los fogones de Truly Asia

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “Truly Asia” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que

todos nos sentimos como en el comedor de nuestra propia casa.



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi** y de **Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar

otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos [nuestra opinión](#), asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shanghai:** Rollitos de carne aliñada con especies vietnamitas acompañados de salsa agridulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agridulce red sweet chille.
- **Wanton** crujiente de langostino acompañando de salsa agridulce red sweet chille.
- **Gyoza** de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



Lumpia Shangai



Spring Roll



Wanton crujiente



Gyoza de ternera



Speribbs



Chopsuey



Maja Blanca

Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos: 648 271 401
trulyasiamimi@gmail.com
trulyasiamimi.com

Carpaccio de brevas con queso maduro y garrapiñada de piñones

Chef: Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Las brevas son los frutos de la primera cosecha de la higuera, tienen una textura más firme, un sabor dulce pero [menos jugoso](#), y están disponibles en primavera y principios de verano.

Los higos son los frutos de la segunda cosecha, tienen una textura suave y jugosa, un sabor más intenso y dulce, y están disponibles en verano y principios de otoño.

Ingredientes:

- 20 brevas
- 100 g de queso maduro artesano
- 500 ml de vino dulce

Garrapiñada de piñones:

- 100 g de piñones
- 50 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Carpaccio de brevas

Pelar las brevas (para eliminar la aspereza) y disponer entre dos plásticos alimentarios cuatro brevas por ración. Seguidamente aplastar hasta un grosor de 3 milímetros. Congelar en raciones individuales.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso.

Garrapiñada de piñones:

En un caldero poner el azúcar con el [agua](#) y hervir hasta alcanzar 114°C. Añadir los piñones y caramelizar a fuego medio. Apartar y agregar la mantequilla para evitar que se aglutinen. Enfriar y conservar en cajas herméticas.

Terminación y presentación:

Retirar el plástico del carpaccio y situar en plato llano el tiempo necesario para que se descongele. Poner láminas de queso muy finas sobre el carpaccio así como la garrapiñada. Pintar el montaje con la reducción de vino dulce.

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – lo que viene representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo-, para ser el quinto **Índice Mundial de Poder de Marca de Vino de Wine Intelligence** nos muestra una estabilización del valor de marca del vino, esto, tras la fuerte **erosión del valor** de marca observada en 2021 en medio de las alteraciones de mercado ocasionado por el Covid.

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Wine Intelligence, el Índice [Global del Poder](#) de las Marcas de Vino 2022 incorpora las opiniones de los **consumidores** sobre medidas clave de la salud de las marcas y se calcula un índice a nivel global y a nivel de país en 25 mercados clave del vino.

Este año, el índice ha cambiado y Dinamarca le ha ganado al mercado ruso, que no ha sido objeto de estudio.

La razón principal impulsora del cambio en el índice durante este período parece provenir de las puntuaciones de compra recordada y conexión, que cayeron [significativamente](#) para las

15 principales marcas globales en 2021.



Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados

Las 15 principales marcas mundiales obtuvieron colectivamente una puntuación más alta (6,5 puntos más) en 2022 en comparación con 2021.

Lo hacen de nuevo y lo dicen los consumidores

Los ansiados puesto N°1 y N°2 respectivamente están otra vez en las marcas Yellow Tail y Casillero del Diablo, esto en el Índice Global de Poder de Marca de Vino 2022, con puntuaciones que hacen que se mantengan muy por encima de todas las marcas.

Las dos marcas se han colocado como la N°1 en tres de los 25 mercados consultados, además Yellow Tail ha logrado colocarse entre las diez primeras marcas en 10 de los mercados y Casillero del Diablo en 14 de ellos.



Lindeman's logo in Australia differs to the other markets
Source: Wine Intelligence, Vinitrac® Global, Oct '21 - Jan '22 (n≥600) Global wine drinkers

Wine Intelligence



Copyright 2022 - Wine Intelligence - Not to be reproduced or resold without permission from Wine Intelligence, a division of the IWSR Group

Yellow Tail en el mercado estadounidense consolida y su posición de nº 1 a nivel mundial, mientras que la marca Barefoot se sitúa ahora como la 3ª marca de vino más potente a nivel global, subiendo cada año desde su 13ª posición en 2019.

Yellow Tail

Es una marca australiana de vino producida por Casella Family Brands. Tanto Yellow Tail como Casella Family Brands tienen su sede en Yenda, Nueva Gales del Sur.

Desde 1957 la familia Casella con don Filippo a la cabeza y su esposa María emigraron desde Sicilia a Australia, buscando mejor destino de vida.

[yellow tail][®]

CABERNET SAUVIGNON



Luego de haber hecho vino a granel para suministrar a otras bodegas, en el año 2000 se creó Yellow Tail para entrar en el mercado de vinos embotellados, se comercializó inicialmente a países exportadores y en solo once años se convirtió en el Nº 1 de Estados Unidos. La imagen de la marca, Yellow Tail, es el canguro rabipelado (*Petrogale xanthopus*).



Producen una variedad de vinos, incluyendo Chardonnay, Shiraz, Merlot y Cabernet Sauvignon. Son conocidos por sus etiquetas de colores brillantes y por ofrecer vinos fáciles de beber y accesibles en términos de precio.

Casillero del Diablo

Este emblemático vino es producido por la Viña Concha y Toro, una de las bodegas más importantes y emblemáticas de Chile.



Los consumidores poco se equivocan a la hora de hacer sus selecciones

La producción de Casillero del Diablo se centra en vinos de calidad y es conocida por su enfoque en la preservación y promoción de las variedades de uva tradicionales chilenas.

Origen del nombre

Desde finales del siglo XIX, cuando Don Melchor de Concha y Toro, fundador de la Viña Concha y Toro, decidió proteger su vino más valioso y para evitar que los ladrones robaran sus preciadas botellas, Don Melchor extendió el rumor de que el diablo habitaba en su bodega.



Esta estrategia funcionó y el vino quedó a salvo. Así nació la leyenda de Casillero del Diablo.

A nivel mundial se ha convertido en una de las marcas de vino chileno más reconocidas internacionalmente.

El Casillero del Diablo logró el número uno de Latinoamérica y segundo a nivel mundial, superando a reconocidas marcas como, Gallo, Barefoot y Jacob's Creek.

“El estar nuevamente presente en este importante ranking es un respaldo enorme, ya que se basa en los consumidores, quienes son fundamentales para nosotros.



Este reconocimiento nos llena de orgullo, entregándonos una gran motivación para seguir trabajando en posicionar a Casillero del Diablo como una de las marcas de vino más importantes y valoradas en el mundo”, así lo declaró Sebastián Aguirre, gerente de Marketing Global de Casillero del Diablo.

Sus vinos se exportan a numerosos países en todo el mundo, incluyendo Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Australia, Alemania, entre otros. La marca ha logrado posicionarse como el N°2 de referente en el mercado global de vinos.