

El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El próximo martes, 28 de febrero, el Mercado Municipal de Dénia (Alicante) acogerá una nueva edición de su conocido ‘Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia’.

El Concurso Internacional es organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia.

Todos aquellos cocineros profesionales vinculados a una empresa de hostelería o un centro de formación en gastronomía que quieran participar en el concurso, **podrán inscribirse desde el 16 de enero hasta el 13 de febrero de 2023**, cumplimentando la [ficha online](#) disponible en la web oficial del certamen, www.gambarojadedenia.com, donde deberán mostrar sus propuestas culinarias en torno al producto estrella de la comarca de la Marina, la gamba roja, que deberá ser la materia prima principal de las elaboraciones.

Tras el cierre de las inscripciones, un jurado previo de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará los ocho finalistas que elaborarán sus propuestas en directo en la final de la undécima edición del ‘Concurso Internacional de [Cocina Creativa](#) de la Gamba Roja de Dénia’.



El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El 28 de febrero de 2023. Los cocineros seleccionados como **finalistas se darán a conocer** en la web oficial del certamen, **el 15 de febrero de 2023 a las 20:00 horas.**

El jurado Gamba Roja de Dénia

Un jurado formado por expertos culinarios, chefs y críticos gastronómicos de renombre nacional serán los encargados de evaluar la presentación, el gusto y la importancia de la gamba roja en cada una de las recetas finalistas, para elegir a los ganadores del certamen.

El primer clasificado recibirá un premio en metálico de 2.500€, mientras que el segundo y tercer clasificado obtendrán un cheque de 1.500€ y 1.000€, respectivamente, junto a una escultura conmemorativa de Toni Marí.



Patricia Aguilar patricia@sapristidecom.es – 650 971 663

Mermeladas jan jam, elaboradas con pasión, creativas y osadas

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Miguel González Glaría, es el fundador y creador de las mermeladas JANJAM, este pamplonés, aunque se considera más de la localidad navarra de Garde el pueblo de su madre, es un apasionado de las mermeladas que con el paso del tiempo se ha convertido como el nos comenta en su oficio, ya que trabaja como autónomo, y ejerce todo, desde la compra hasta el reparto pasando por la administración y la recolección de frutas y por su puesto en la elaboración de las mermeladas.

Para entrar mas en detalle en su labor y conocer toda la historia de su empresa dialogamos con él, preguntándole en primer lugar:

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de las mermeladas?

Miguel González Glaría. – Por tradición familiar. Mi madre que es de Garde (Valle de Roncal, Navarra) ha elaborado mermelada toda la vida, sobre todo mermelada de ruibarbo, que es una planta que no se conoce en España y de la cual se obtiene una mermelada muy buena, suave y fresca para el desayuno, además tiene mucha fibra ya que se utiliza el tallo para su elaboración. También utilizaba otras frutas de la huerta o del monte como la manzana y el cascabillo.

Ángel Marques Ávila. – ¿Y qué te llevo a dedicarte a las mermeladas?

Miguel González Glaría. – La necesidad de hacer algo por mí mismo. Estudié Ingeniero Agrónomo y estaba de jefe de planta

de una importante empresa de panadería.

Un buen puesto un buen salario, pero necesitaba hacer algo por mi cuenta, necesitaba realizarme. Lo que mejor sabía hacer son las mermeladas y me lancé al vacío.



Ángel Marques Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena mermelada?

Miguel González Glaría. – El sabor y la textura son las dos

características principales. Que sepa a la fruta que estamos utilizando y que tenga una textura fácil de repartir (no gelatinosa) y agradable en boca.

Otro punto es que haya un equilibrio entre dulzor y acidez, que no sea un producto empalagoso.

Para conseguir lo anterior es muy importante la cantidad de fruta fresca que se necesita para elaborar 100 grs. de mermelada. Por ejemplo, yo necesito más de 90 grs. de fresa para elaborar 100 grs. de mermelada.

Esto no quiere decir exactamente que en el tarro haya 90 grs. de fresa y 10 grs. de azúcar, ya que en la elaboración de la mermelada lo que estamos haciendo es quitar el agua a la fruta fresca, por eso puede haber mermeladas, como la de tomate, que necesite más de 100 grs. de tomate para elabora 100 grs. de producto.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 en el sector?

Miguel González Glaría. – Se presenta con mucha incertidumbre, los precios no paran de subir (el azúcar ha subido un 100% en el último año), el vidrio y cartón no paran de subir cada 2, 3 meses, la fruta...una subida que nosotros, como producto que ya tiene un precio elevado por su calidad y forma de elaboración (los costes de producción son elevados), no podemos repercutir en igual medida.

Necesitamos conseguir más clientes para compensar las pérdidas de margen.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar mermeladas nacionales artesanas?

Miguel González Glaría. – Más que comprar mermeladas nacionales o artesanas, el consumidor español no aprecia en sí el producto. Sí que hay grandes amantes de la mermelada y,

esos, buscan producto bueno y, si puede ser, de aquí.



Mermeladas jan jam elaboradas con pasión

Creo que en España es un producto que la industria no ha

cuidado. De un tiempo a esta parte el empuje de los artesanos lo está situando en el nivel que le corresponde.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es momento que está viviendo en España las mermeladas artesanales?

Miguel González Glaría. – A parte de la situación respondida en la primera pregunta, el momento es de un aumento en el número de artesanos que se dedican a las mermeladas.

Eso es bueno ya que aumenta la calidad de la mermelada pudiendo enganchar a más personas a disfrutar de ellas. Cuanta más afición haya mejor nos irá a los artesanos.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué diferencia hay entre mermelada artesanal nacional y la de otros países?

Miguel González Glaría. – Una diferencia es que en otros países hay más tradición en la elaboración de mermeladas. Por ejemplo, en Francia las familias elaboran sus propias mermeladas, pero también compran, son amantes del producto.



La principal diferencia es la cantidad de azúcar y que añaden

pectinas. En España se elabora mermelada, que tiene que tener un contenido total de azúcares entre el 40 y el 60%, mientras que en el extranjero se elaboran confituras cuyo contenido total de azúcares supera el 60%.

Tradicionalmente en España no se añadían pectinas, pero ahora hay artesanos que sí las utilizan, aunque nosotros no.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la mermelada?

Miguel González Glaría. – Lo principal es el placer de un buen momento tanto en el desayuno como en la merienda, acompañando postres, elaborando tostadas o acompañamiento de otro tipo de platos.

En cuanto al mundo de la mermelada como manera de ganarse la vida, destacaría la relación de con los clientes, sean profesionales o aficionados a las mermeladas.

¡El hecho de que te llame un cliente para felicitarte y decirte que “tu mermelada de ruibarbo es la mejor que he probado nunca” o que como esta semana un cliente contacte conmigo y después de agradecerle la compra me responda “a ti!!!

¡Deseando volver a disfrutarlas! Están espectaculares”. Estos mensajes valen más que todo el oro del mundo.

Ángel Marques Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos dentro de este oficio?

Miguel González Glaría. – Como negocio, este año que llega, tengo la tarea de aumentar las ventas para compensar la pérdida de márgenes. Quiero trabajar mejor las redes sociales y comunicación para que mis clientes profesionales puedan aumentar sus ventas de mi marca, y enganchar a más clientes en la venta directa on-line.



Otro punto es la búsqueda de un socio que me eche una mano en ese crecimiento (sobre todo la parte estratégica y la parte de fuera de la fábrica).

En cuanto a los productos el objetivo es la mejora continua,

no pararse en la autosatisfacción.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Miguel González Glaría. – El concepto y filosofía la empresa se resumen en elaborar la mejor mermelada posible, a partir de solo fruta y azúcar sin aditivos ni espesantes, para poder llegar a la gente de este país y crear esa afición que tanto envidia de otros países de Europa.

Para ello hay que buscar la mejor materia prima, pero, sobre todo, mimar mucho el proceso de elaboración.

No buscamos hacer las diferentes mermeladas siempre iguales como si fueran tornillos como busca la gran industria. El lote de hoy puede que no sea exactamente igual que el anterior, lo que sí aseguro es que siempre va a estar muy buena.

La Machina, genuina anchoa de Santoña

Por Ángel Marqués Ávila

Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal, para ello cuentan con la mejor pesca capturada en temporada, tanto para la semi conserva, la anchoa, como para conserva, el relanzón y el bonito del norte, destacan sus jugosos laminados de bonito y su ventresca.

Los trabajadores de esta conservera así como de todo su equipo directivo se ocupan de todo el proceso, desde que el pescado

sale del barco, la selección en [la lonja](#), la compra en la subasta, transporte a la fábrica, elaboración y posterior comercialización.

Tras una selección de tamaño y calidad apropiada y de varios meses de maduración de la pesca en salazón, nuestras anchoas son sobadas, fileteadas y envasadas a mano pez a pez por nuestras mujeres expertas artesanas, nos cuenta el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.



Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal

Y nos añade “estas mujeres especialistas en la conserva, miman la pesca y ponen atención en la limpieza de nuestros productos. Realizan una verdadera labor artesanal, haciendo una impoluta presentación de la conserva, y semiconserva,

dando lugar a unos sabrosos y excelentes filetes de anchoa del Cantábrico, ventresca y láminas de bonito del Norte en aceite de oliva de la mejor calidad”.

Todo este proceso ha hecho que podamos poner en el mercado una selección gourmet de las mejores anchoas de Santoña y Bonito del Cantábrico hechas a mano 100%, nos dice este hombre que hace de todo en su empresa, Sergio López.

Anchoa pasiega

Este auténtico profesional y amante de este pescado vuelve a sorprender con su nuevo producto, Anchoa Pasiega.

Hecha con anchoa costera del Cantábrico, sobada a mano, sobre un “sobao pasiego” con mermelada de pimiento rojo asado al horno de leña.

Las primeras unidades de la denominada ‘anchoa pasiega’ llegan estos días al mercado a partir de innovadora, atrevida y satisfactoria al paladar propuesta de esta pequeña conservera santoñesa que se distingue por pequeñas [producciones artesanales](#) de mucha calidad.





En esta ocasión, la anchoa se presenta sobre un sobao pasiego (El Andral y Torrecartres) y se cubre con un preparado de pimientos rojos elaborado por Azucena Jiménez de Salsasón.

Si en 2020 Conservas La Machina desarrollaba una innovadora combinación de anchoas con vermut elaborado en Cantabria, ahora su responsable, Sergio López de Guereñu, vuelve demostrar sus inquietudes y a sorprendernos combinando dos productos tan emblemáticos como el sobao y la anchoa en una misma lata. Un producto original, gourmet y que merece la pena probar.

Calidad suprema

En conservas “La Machina de Santoña”, poseemos el registro artesanal numero 412, concedido por la elaboración totalmente artesanal y la calidad de nuestros productos, nos dice el gerente de esta conservera con más renombre en el sector de la

anchoa de Santoña.

La anchoa es uno de los bocados exquisitos de nuestra gastronomía. Además de ser una de las estrellas de numerosas recetas y succulentos platos, las anchoas aportan grandes beneficios a nuestra salud.



“La Machina de Santoña”

Es un alimento rico en ácidos grasos omega-3 fundamental para llevar una dieta equilibrada, es una fuente de proteínas de alto valor biológico. Los beneficios de consumir una buena anchoa son muy ventajosos. La anchoa es un alimento muy recomendable para la salud.

Mano a mano, pura pasión y dedicación

Para conocer más a fondo esta conservera familiar, mantenemos una breve pero rica conversación con el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Está en crecimiento, el consumidor español cada vez más busca productos artesanales y productos nacionales de calidad, cuando prueban una buena anchoa del cantábrico sobada a mano ya no hay marcha atrás. hay un antes y un después.



Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Un papel muy importante, cada vez están más profesionalizadas, hay buena información del producto y buena oferta donde elegir.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la

elaboración de anchoas artesanales en España?

Sergio López de Guereñu. – Lo atípico es la apuesta por la elaboración totalmente artesanal, por temas de costes y producción, en conservas la machina apostamos por la calidad, toda la elaboración la hacemos artesanal como se hacía antaño y para ello sacrificas producción.

Ángel Marqués Ávila. -¿Cómo llegaste al mundo de las anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Mí caso es un poco atípico en el mundo conservero en Santoña, la mayoría de los conserveros actúales han seguido una tradición familiar y han heredado la fábrica de abuelos a padres y de padres a hijos.

Por lo que a mí respecta el dedicarme a este mundo es pura pasión. Yo era director comercial en una empresa de otro sector totalmente distinto a la conserva, se presentó la oportunidad de coger la fábrica, me presenté a mi jefe para pedirle la cuenta y me embarque en esta preciosa aventura.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a hacer ese cambio?

Sergio López de Guereñu. – Es un mundo muy bonito, siempre me ha fascinado. No hay mayor satisfacción que un cliente satisfecho después de comer tú anchoa, eso cura todas las horas de trabajo que lleva su elaboración.



Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena anchoa?

Sergio López de Guereñu. – La mejor anchoa qué hay es la del cantábrico, la de costera, no porque lo diga yo, la anchoa viene al cantábrico a comer y aquí tiene la mejor comida por las condiciones del mar, su temperatura, sus corrientes, su salinidad...

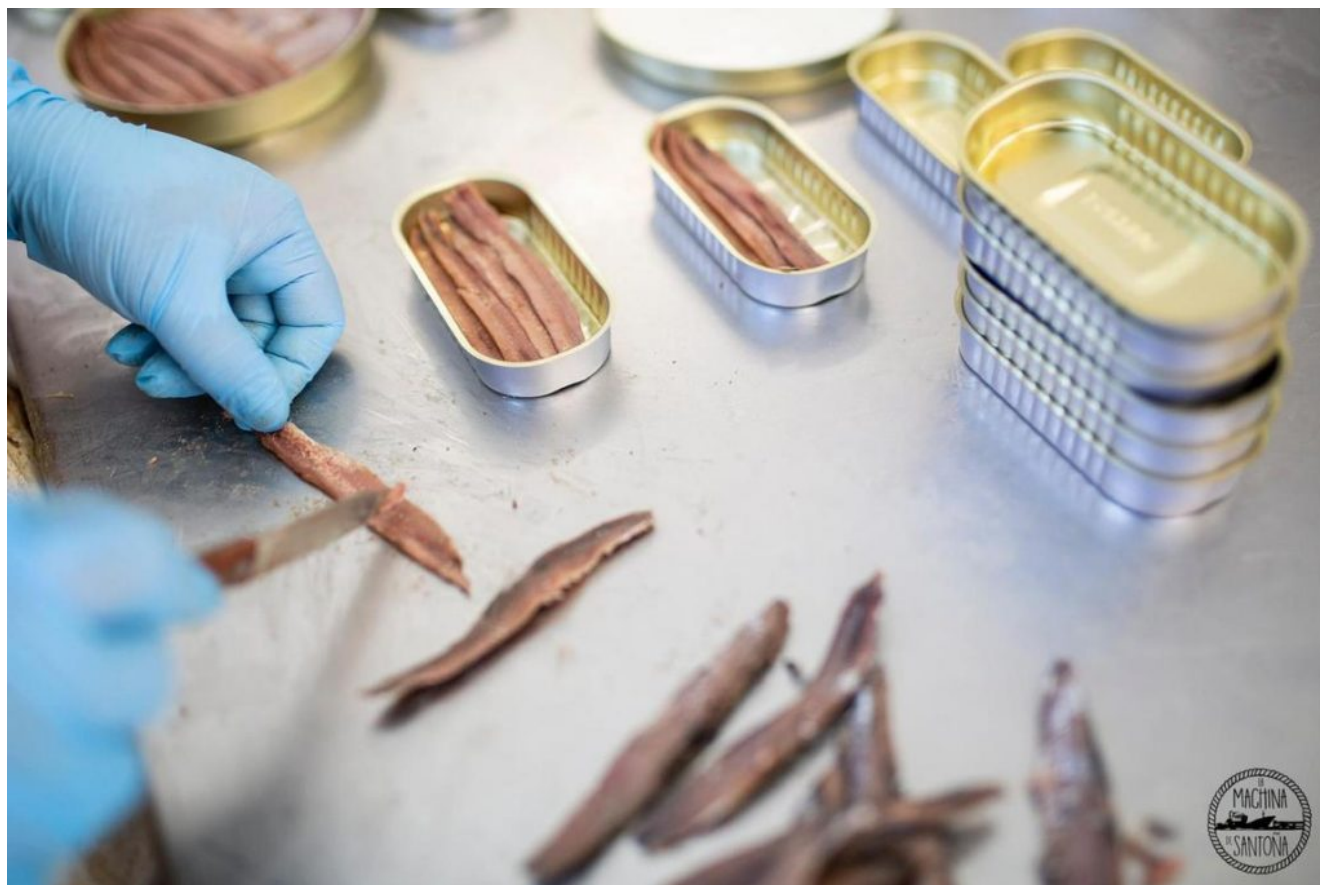
Una buena anchoa tiene que ser carnosa, limpia, con una buena textura, con un color rojizo y qué te deje un buqué en boca potente.

Genuina anchoa de Santoña

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la anchoa?

Sergio López de Guereñu. – Lo complejo que es, en una fábrica de tornillos metes una varilla en la máquina de control

numérico programada y te corta todos los tornillos a la misma medida y por millones... en la fábrica de anchoas las únicas máquinas son las mujeres que las elaboran, qué son las verdaderas maestras.



En un mismo barril de anchoa en salazón te puede variar la maduración de una parte del barril a otra....

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos?

Sergio López de Guereñu. – El objetivo lo tengo muy claro: “la calidad” quiero que cuando se coma una anchoa de la Machina se pongan los bellos de punta, y en boca aprecien su textura en la limpieza de la anchoa. Tengo un proyecto I+D con la anchoa que está apuntito de salir, ya ha pasado el corte del laboratorio y en breve verá la luz.

Ángel Marqués Ávila. -¿Cuál es el concepto y la

filosofía y de vuestra conservera?

Sergio López de Guereñu. – Somos una conservera pequeña y familiar en la que solo tenemos una forma de elaborar, elaboración 100% artesanal, poseemos el registro de artesanos número 412, buscamos la mayor calidad posible desde qué compro en la subasta de la lonja la materia prima hasta que el cliente abre la lata con el producto terminando.

Etéreo...con un menú especial para la prensa

Si algo tiene en especial la época decembrina, es la gastronomía que se despliega en todos los rincones. Cada región tiene sus platos para ofrecer en esta época tan esperada durante el año.

También son habituales las comidas de empresa, ese reconocimiento que a través de menús especiales, dan rienda suelta al compartir entre colegas, amigos y compañeros de trabajo.

Este YoLoProbé se desarrolla en el marco de un almuerzo de Navidad para la prensa especializada de Tenerife en el restaurante Etéreo.

Si algo hay que reconocerle al Chef Pedro Nel Restrepo, es que aparte de ser un cocinero muy especial, es uno de los empresarios en hostelería que sabe cómo hacer de su local un templo para la buena mesa, un servicio de estrella, con una bodega de vinos de las más completa en cuanto a variedad y calidad se refiere.

El restaurante Etéreo cuenta con una atmósfera tan especial, que invita a quedarse y seguir siendo atendido a cuerpo de rey con platos elaborados con productos de muy altísima calidad, técnicas correctas y creativas de fogones de mucha experiencia.

Entre los que compartimos tan especial menú estuvieron mis dos grandes amigos y quienes organizan estas reuniones, Francisco (Paco) Almagro y Francisco Belín.



El equipo de Etéreo in situ









Gente de Prensa en Etéreo

Christian Miranda de Qué Bueno!, José Carlos Marrero de Gastrocanarias, José Luis Conde de Diario de Avisos, Laura Docampo, Carlos Mirabal de la muy conocida Paseando Por Santa Cruz, Leonor Mederos directora de la revista iberoamericana de gastronomía Cielo Mar & Tierra, Xavier Agulló del Plátano Volador, Corviniano Ángel Clavijo Rodríguez de Atlántico Hoy, además de ese experto en vinos como es Toño Armas de la vinoteca El Gusto por el vino.



Nos vamos de inmediato a los manteles. Comenzamos con un entrante frío “Bombón de salmorejo, huevo y jamón” un entrante de un bocado, la combinación realmente excelente; es recomendable dejarlo reposar un ratico antes de comerlo y la temperatura se ajustará para degustar esta muy fina combinación, perfecta para despertar el paladar.

No puedo pasar al segundo plato sin antes mencionar el vino, todo un acierto “Emilio Moro cosecha 2019”, bueno decir que es bueno es poco, este es un vino que, al llegar a nuestras papilas, estás dan un salto de disfrute.

Un cuerpo en boca que no pasa desapercibido, además que cuando tu nariz entra en el círculo de la copa, dando paso a ese primer encuentro, impregna tus sentidos antes de probarlo.



“Bombón de salmorejo, huevo y jamón”



“Emilio Moro cosecha 2019”

Para mí un tempranillo es ese vino fácil de tomar, equilibrado y que combina con casi todo, pero esta cosecha de Emilio Moro está más allá de muchos vinos que usan esta misma variedad.

Ahora sí, volvamos a los manteles. El segundo plato fue para mí todo un acierto, “Bloody Mary con Carabineros de la Santa”*

y espuma de apio” me gusta un Bloody Mary con o sin resaca, me gusta lo picante, el tomate, lo aromático y característico del apio y en este caso, convertido en espuma, bien un 10 y los carabineros son brutales, así que no puedo decir más, para mí fue uno de los mejores platos del menú. Léase bien ‘uno de ellos’.

*La Santa (Lanzarote) los pescadores de esta zona han inventado una técnica para poder capturar unos 30 kilos de carabineros diarios, esto desde el año 2021. Dando paso a un producto muy valorado gastronómicamente.

En Latinoamérica hay un dicho popular que dice que “gallo que no repite no es gallo” y Pedro Nel es un cocinero con éxito porque lo que hace, lo hace buscando la excelencia.

Así que habiendo dejado ya el nivel muy alto con el plato anterior, lo que le seguía tenía que ser otro platazo y así fue, “Bogavante azul con su bisque, chontaduro y coco” muy buena cocción, la carnosidad perfecta firme y suave a la vez.

Bordado de un bisque potente, lleno de mar, con unos aromas que me hicieron pensar que comerse este plato en una playa de la isla de San Andrés, debe ser glorioso, excelente textura productos de mucha calidad en buenas manos.

Buscando el Caribe

Con el plato siguiente estoy convencido que cuando Pedro hizo la selección del menú, ha debido tener una añoranza por el Caribe.

“Bacalao encocado (al estilo colombiano), con aguacate y plátano” aunque el encocado es una receta originaria de Ecuador, como pasa en gastronomía, los platos viajan, se trasladan y se asientan en otras latitudes.

En las zonas costeras de Colombia se ha hecho una versión del encocado que siempre va con productos frescos del mar, así que este plato representa al Caribe con una fusión noruega por el

producto que ha sido gustoso, equilibrado y lleno de sabores y colorido.



“Bloody Mary con Carabineros de la Santa”



“Bogavante azul con su bisque, chontaduro y coco”



“Bacalao encocado (al estilo colombiano), con aguacate y plátano”

El aguacate y el plátano son acompañantes sin igual, a la hora de combinarse con productos del mar y con ese sabor del coco entre ellos, hay que decir que en la cocina de Pedro le dan a la tradición una vuelta maravillosa.

Al igual que en los anteriores, punto para mí importante es la cocción y debo decir que el bacalao estaba perfecto, tanto en punto de sal como en suavidad, abriéndose en lajas fácilmente para llevarse a boca con esta combinación que no pasará desapercibida a nadie.

Con la siguiente y última propuesta, nos venimos de retorno a España con un “Rabo de toro relleno de boletus sobre parmentier de papas canarias y salsa producto de la reducción de la misma carne”.

Sabor a vino y carne en esa reducción que al mezclarse con la parmentier y la suave textura de la carne fueron varios

bocados riquísimos para devolvernos a esta isla tinerfeña con un pasaje a la gastronomía española y sus sabores.



“Rabo de toro relleno de boletus sobre parmentier de papas canarias y salsa producto de la reducción de la misma carne”

Un menú para repetir sinceramente, una sala que seguro causa la buena envidia de muchos otros restauradores.

Pedro y todo su equipo son unos anfitriones como pocos, así que, en el sector prensa, podemos sentirnos agasajados de la mejor manera que conocemos, la buena gastronomía.

El postre ‘Navidad en Etéreo’ lleno de colorido, sabores y texturas para dar un adiós a esta muy característica y reconocida cocina de Pedro Nel.



‘Navidad en Etéreo’

No podía despedirme sin pedir un “Zaperoco” del que se hace en Etéreo con uno de los mejores cafés del mundo, el colombiano...hasta el próximo YoLoProbé y feliz navidad y feliz año nuevo.



Un Zaperoco hecho con uno de los mejores cafés del mundo, el colombiano.

Congreso Mundial del Aceite de Oliva lanza la campaña de Navidad ‘Regala Oro Líquido’

El Congreso Mundial del Aceite de Oliva lanza una campaña navideña para valorizar el aceite de oliva como el ingrediente de la felicidad con la familia y amigos, ahora que se puede volver a celebrar juntos.

La Navidad ya está aquí y con ella se intensifican las reuniones con amigos, familiares, clientes o proveedores alrededor de la mesa para disfrutar de unas fiestas que, por primera vez después de un tiempo, este año sin restricciones, todos juntos.

Unos momentos felices que el Congreso (OOWC) aprovecha para recordar la importancia de disfrutar de uno de los productos estrella de la gastronomía, el aceite de oliva.

Un alimento milenario que forma parte fundamental de la Dieta Mediterránea.

Aceite de Oliva lanza la campaña de Navidad

Para ello, el OOWC lanza una campaña de Navidad bajo el slogan ‘Regala oro líquido’, con la que se quiere trasladar a la sociedad el valor del producto como ingrediente de la felicidad, animando a todos a compartirlo y regalarlo a familiares, clientes y amigos.



*Regala
oro
líquido*
El ingrediente de la felicidad



Tradición ✨ *Salud* ✨ *Placer*

Congreso Mundial del Aceite de Oliva

A través de un vídeo, la campaña mostrará el aceite de oliva como el aliño perfecto de cada comida, regalo de la [tierra y producto](#) estrella de cualquier cocina.

Pero, sobre todo, el aceite de oliva es tradición, salud y un placer que merece ser compartido con amigos y familiares.

Congreso Mundial del Aceite de Oliva

Además, como proyecto colaborativo, ofrece a las asociaciones, empresas e instituciones del sector la posibilidad de utilizar

los materiales elaborados a modo de felicitación navideña y compartirlos con sus clientes y amigos, para poner en valor el producto y llegar a todos los consumidores en el mundo.

Para ello, además de poder compartir este vídeo, se han diseñado diversas acciones tales como un banner navideño en el que se podrá incluir como firma en los correos, una creatividad y plantilla para stories de Instagram que se podrá compartir en redes sociales personalizada, incluyendo el logotipo de cada uno.

También se facilitarán a todos los que quieran [participar](#) unas postales digitales para poder añadir un logo personalizado.

Estas navidades, es posible regalar oro líquido a tus amigos, familiares, clientes, a todo el mundo.

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

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

El curso se desarrollará de manera presencial y las inscripciones se pueden llevar a cabo a través de la web [Ycoden.com](https://www.ycoden.com) o en la DOP Ycoden – Daute Isora

Las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine retoman, a partir del próximo mes de

enero, una nueva edición que formará a la que será sexta promoción de este prestigioso e innovador **Curso Profesional de Sumiller**.

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

Curso de Sumiller del Campus del Vino

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

6ª promoción
curso

SUMILLER SUMILLER SUMILLER

enero - febrero - marzo - abril - mayo - junio

275horas



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

Campus
del VINO de canarias



organiza



colabora



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

INSCRIPCIONES: 922 130 246

administracion@ycoden.com

(PLAZAS LIMITADAS)

100% formación presencial



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



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

Funciones y tareas

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

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

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



Rasa Strankauskaite



Paco del Castillo



Zebina Hernández



Javier Gila

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

Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

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

Por Ángel Marqués Ávila

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

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

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



Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

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

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

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

La entrevista

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

este proyecto.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Dehesas Reunidas

¿Cómo llegasteis al mundo de los jamones y embutidos?

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

¿Y qué os llevo a dar ese salto?

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

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

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

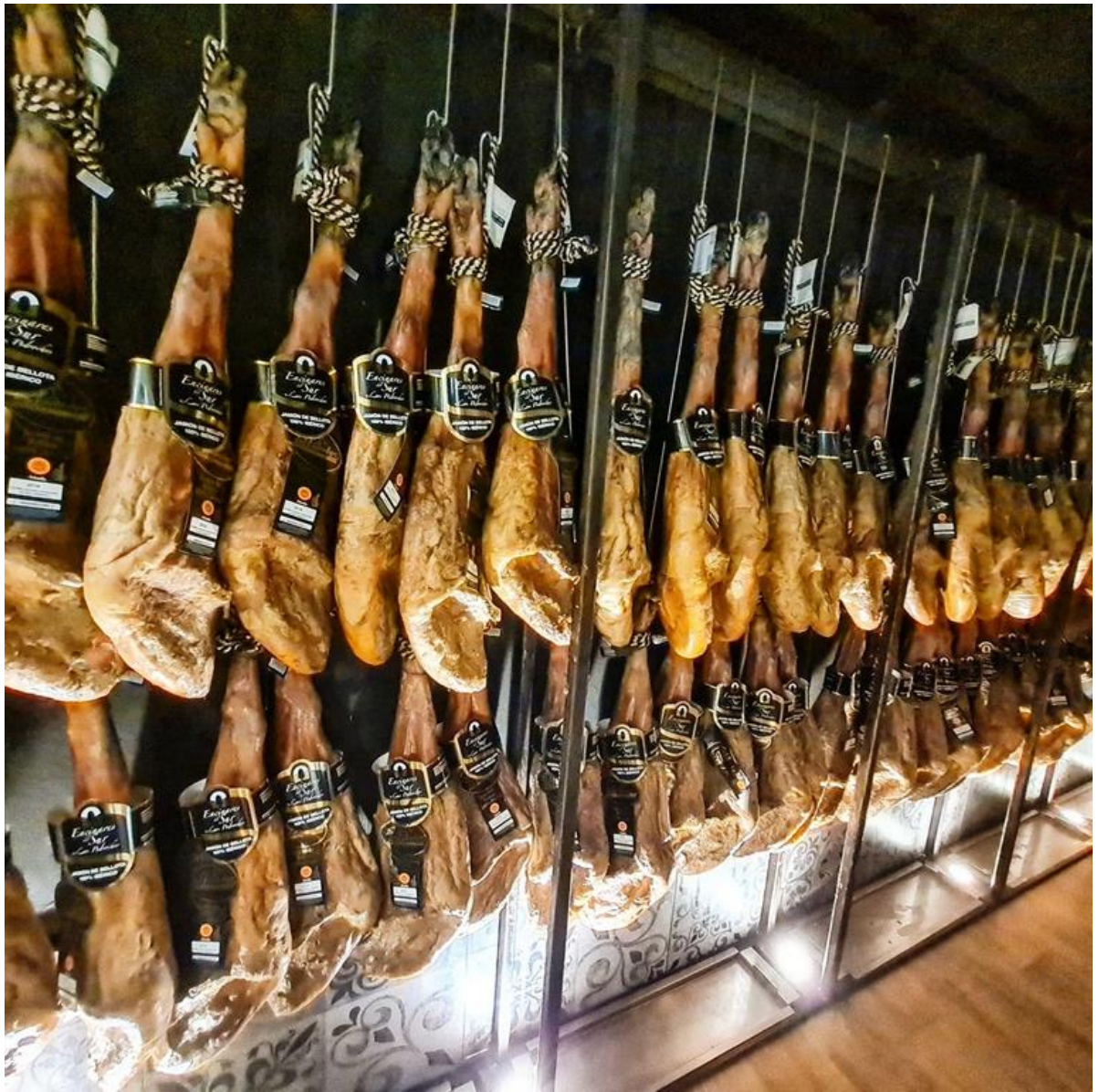
¿Qué destacaríais del mundo de los jamones y embutidos?

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

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









Nuevos proyectos

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

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

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de DEHESAS

REUNIDAS?

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

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

Canteras, San Cristóbal de La Laguna.

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

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

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

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

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



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

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

Amigos Canarios del Buen Comer

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

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











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

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

A medida que los **40 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



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

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

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

gomero.

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

Vino blanco Condado de Ovante D.O. Rioja.

Vino tinto Condado de Ovante D.O. Rioja.

Agua, café o infusión.

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

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

Teléfonos: **617 500 862**

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

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

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

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

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

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

Estrellas Michelin...

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

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



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

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

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

Los jóvenes, esas nuevas propuestas

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

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

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

Crece, crece y crece

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

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



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

ESTRELLAS



Novedad

SAN-HÔ

Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Canarias



**ADRIÁN BOSCH y
EDUARDO DOMÍNGUEZ**

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

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



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

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



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

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

...y que sigan triunfando.

**Vermut Corito, tradición,
natural y artesanal**

Por Ángel Marqués Ávila

Vermut Corito, se elabora en Torquemada, Palencia, en el corazón del Cerrato Palentino en una destilería que se refundo en el año 2015, por Javier Esteban Araujo.

Su familia con legado en Torquemada desde la época de su tatarabuelo Pedro Esteban Acitores, en torno a 1825, inicio la tradición familiar de la elaboración de vinos para autoconsumo en una bodega subterránea.

Su hijo Néstor Esteban profesionalizo dicho negocio, construyendo una bodega a las afueras del pueblo, ampliando la producción para hacer de ello un medio de vida.

A su vez el hijo de Néstor, Teódulo puso en marcha una destilería en la cual elaboro orujo, licores, coñac, anís y vermut.



Vermut Corito

Estuvo en funcionamiento hasta 1970, cesando la actividad sin saber que 45 años después, su nieto, fruto del matrimonio de su hijo Pedro y María, retomaría la actividad de la destilación y elaboración de bebidas espirituosas, en el año 2015.

Ya en el año 2016, y tras 9 meses de pruebas salió al mercado el primer vermú palentino, en medio del resurgir de esta costumbre de volver a tomar el vermú en la hora del vermú. Lo hizo basándose en un manuscrito de su bisabuelo, Néstor, en el cual están reflejadas las recetas que él elaboraba en el año 1900.

Se partió de una receta y se adecuó a los nuevos gustos y tendencias, trabajando codo con codo con dos buenos amigos, Luis Miguel y Javier Martín, dieron forma a la receta que da lugar a Vermú Corito Clásico, un vermú rojo, dulce y con un post gusto amargo, con matices cítricos que hacen de él un vermú único.

Para conocer más en profundidad este proyecto familiar de vermut ería, dialogamos con Javier Esteban, enólogo y gerente.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector?

Javier Esteban Araujo .- Se presenta con muchísima ilusión, pero a la vez con cierto grado de incertidumbre por la situación que estamos atravesando todos los españoles, con la subida que está habiendo en todos los precios, y la pérdida de nivel adquisitivo de casi todo el mundo.



A nosotros en el año 2022 nos afectó una subida en el vidrio del 20%, del cartón dos unos del 18 y otra del 13%, subida en materias primas, etiquetas, ... Para el 2023 lo único que queremos es que nos dejen trabajar, ya por suerte todo el covid se ha quedado atrás, crucemos los dedos de que no volvamos a pasar por algo así.

Y ahora a recuperarnos, a seguir posicionando nuestros vermús y darlo a conocer cada vez en más puntos de España.

Ángel Marqués Ávila. —¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar vermut artesanal?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que cada vez es mayor, sobre todo en la gente más joven, a la gente más mayor igual es más complicado sacarles del vermú que llevan bebiendo toda la vida, pero yo creo que gran parte de los vermús artesanos a retomado la tradición del buen vermú, de los sabores de antaño y desmarcándonos de los sabores más comerciales.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de vermut?

Javier Esteban Araujo .- Nos ayudan mucho es más fácil y sencillo entrar en tiendas especializadas que en grandes superficies son un gran expositor para nuestros productos y cada vez mas tiendas especializadas nos brindan la posibilidad de realizar catas de presentación de nuestros vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la elaboración de vermut artesanales en España?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que es algo que sigue creciendo tanto en incrementar producciones como en la llegada de nuevos vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Llegue sin quererlo, por parte familiar siempre se han dedicado a la elaboración de vino y destilados, pero 1970 ceso la actividad y ya en 2005 mis padres retomaron la elaboración del vino y yo en el 2015 puse en marcha una destilería artesanal.



Tras acudir a una feria con nuestros vinos y licores mi madre me regalo una botella de vermú, y me animo a que, porque no hacía yo un vermú, y hasta aquí hemos llegado tras 6 años. Pedí ayuda y asesoramiento a dos buenos amigos, dos enólogos, uno de ellos Javier Martin centrado en el tema enológico y otro de ellos centrado en el análisis sensorial y formación Luis Miguel.

Empezamos casi un año para crear la receta final de corito clásico, entre medias una cada hedónico para mas de 100 personas para ver si íbamos bien con la receta, tras esa cata vino otro de 60 personas en nuestras instalaciones y tras esa segunda cata a finales de agosto de 2016 salió al mercado Vermú Corito.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese salto?

Javier Esteban Araujo .- Siempre he querido ser mi propio jefe, y porque sino todo fuera bien poder contratar a gente y ayudar así al medio rural, pero ahora esto segundo dada la producción actual es complicado, pero bueno poco a poco, paso a paso y vermú a vermú se llega lejos.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen vermut?

Javier Esteban Araujo .- Para mí que tenga personalidad, que no sea uno de tantos, que tanto en nariz como en boca sea diferente y te deje un recuerdo. Al final hay muchos vermús que son casi casi iguales. Pero por suerte hay muchísimos que tiene su personalidad, sabores y olores que solo los puedes encontrar en esa marca de vermú.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Que está teniendo un renacer, si es cierto que hay en sitio que no se ha perdido la cultura del vermú, pero en otros muchos el vermú se ha sustituido por cerveza y por vino. Pero poco a poco con las nuevas marcas y

estos nuevos sabores tan diferentes se está suscitando el interés por tomar el vermú a la hora del vermú, pero también emplearlo en coctelería.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes proyectos?

Javier Esteban Araujo .- Vamos a sacar una línea de vermú bajo la misma marca Corito pero unas series limitadas, por ahora están elaborándose dos de ellos.



Un Corito Clásico Reserva del cual solo van a salir 6 barricas, poco mas de 1350 litros, cuando se vacíen esas barricas se volverán a llenar pero la crianza es de 6 meses, asique como mucho al año habrá dos lotes de 2000 botella de 0,7l.

También vamos a hacer lo mismo con el blanco y con el rose pero en este caso solo 1 barrica de cada uno de ellos.

En esta gama de corito queremos dar rienda suelta a nuestra

imaginación, usar botánicos diferentes, frescos y deshidratados, con diferentes tipos de endulzantes.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Javier Esteban Araujo .-Cuando empezamos observamos que en el mercado había una gran cantidad de vermús dulces y para nuestro entender el vermú es una bebida que, aunque dulce debe de tener un carácter amargo, que le otorga principalmente el ajenjo, que es la hierba que da nombre a esta bebida, unos monjes italianos fueron a Alemania en búsqueda de hierbas para elaborar vinos especiados y encontraron una hierba llamada “wormouth”.

Los elaboramos con materias primas 100% naturales, no empleamos ningún tipo de esencia o saborizante. Nuestra base de elaboración es el vino de gran calidad, el cual compramos a nuestros proveedores que cumplen nuestros parámetros de calidad.

Nuevos sabores y diferentes

Vino blanco Verdejo con viura. Viura y albillo. Vino rosado Elaborado con uva tempranillo. Los botánicos que empleamos para dar la personalidad a cada uno de ellos, son botánicos naturales y deshidratados.

Cascara de naranja y limón. Ajenjo. Semillas de cilantro. Canela en rama. Tomillo. Clavo de olor. Pimienta rosa. Flor de azahar. Cardamomo. Enebro. Genciana. Jengibre. Romero. Laurel.

Para endulzar nuestros vermús, empleamos mosto de uva concentrado, ya que el vermú es una bebida con origen vínico creemos que esta es la forma más normal y natural de dar el toque dulce a un buen vermú.

Nuestros métodos de elaboración son dos

totalmente diferentes.

Método Tradicional o clásico. Realizamos una maceración directa en vino encabezado con alcohol vínico.

Mediante la creación de un elixir, Creamos un elixir con una alta concentración de nuestra selección de botánicos la cual luego se la añadimos a nuestros vinos.

Nuestro Vermús Corito Clásico, le elaboramos por el método más tradicional o clásico para nuestro entender, partimos de un vino blanco(viura y albillo), encabezamos el vino con alcohol vínico y sobre esa mezcla hacemos una maceración de 14 días, con nuestra mezcla de botánicos, transcurridos los 14 días separamos los botánicos y realizamos un primer filtrado para seguidamente añadirle el mosto de uva y el mosto de uva caramelizado para darle el color, le dejamos que repose durante dos semanas, realizamos un segundo filtrado lo embotellamos y ya le tenemos listo para su disfrute.



Corito Blanco lo elaboramos con un vino blanco (verdejo y

viura), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo.

Corito Rosé lo elaboramos con un vino rosado (tempranillo), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo