

El Chef Jesús Sánchez, el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde en GastroCanarias 2022

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

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

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



■ Chef Jesús Sánchez



■ Chef Luke Jang



Jefe de Sala Abel Valverde

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

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

Ponencias

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

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

Fuencaliente).



■ Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



■ Chef Juan Carlos Curpa



Periodista Cristina Tárrega



Chef Jesús Sanchez

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

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

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

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

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



■ Chef Jesús Sanchez



■ Chef Alberto González Margallo

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

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

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



Chef Babacar Kall

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

Cocinillas, del periódico digital El Español.

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

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



■ Chef Luke Jang



Chef Braulio Simancas

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

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

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



Chef Carmelo Florido

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

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

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



Jefe de Sala Abel Valverde

En su ponencia, Valverde abordará algunos de los temas de su último libro **La Sala al Desnudo** y explicará cómo fue el proceso creativo del restaurante en el que trabaja actualmente.

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

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

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



Chef Adrián Bosch



Chef Eduardo Domínguez

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

Grupo Barceló.

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



Chef Borja Marrero

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

Todas las actividades tendrán acceso libre para los asistentes al Salón Gastronómico hasta completar el aforo del espacio Heineken. Además, todas las ponencias y las competiciones que

tendrán lugar en este escenario podrán ser seguidas por las redes sociales de GastroCanarias.

Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

La bodega prevé una producción de ‘Yaiza’ blanco seco de unas 15.000 botellas en su primer embotellado

Bodegas Vega de Yuco prevé concluir la actual recogida de uva en Lanzarote en estos próximos días. Aunque aún queda algo de uva por entrar en la bodega, confirma que “las cifras de producción de uva este año serán algo menores que las de la última cosecha de 2021”.

En vendimia, la bodega recogió uva de más de 250 viticultores de la isla, de las variedades Malvasía Volcánica, Listan Negro de Lanzarote, Diego y Moscatel, principalmente, con las que elaborará sus nuevos vinos.

Vendimia

Fruto de esta presente vendimia, que arrancó a principios del mes de julio en algunas zonas de la isla, por la pequeña ola de calor que precipitó unos días la recogida y maduración de la uva, la bodega ya cuenta con su primer vino embotellado de Malvasía Volcánica de la presente campaña de 2022.

El blanco seco ‘Esencia Yaiza’ vuelve a ser el primer vino de

Bodegas Vega de Yuco de este año que saldrá a la venta, para el [mercado canario](#), antes de la festividad insular de Nuestra Señora de Los Dolores, patrona de la isla de Lanzarote.

Como viene siendo tradición para la bodega, su intención es volver a agradecerle a la Virgen de Los Volcanes el resultado y calidad de la uva obtenida en la presente vendimia.

Comercialización y distribución

Concretamente, desde este lunes, 5 de septiembre, se está empezando a comercializar y a distribuir en la isla de Lanzarote y progresivamente se irá incorporando en el resto de islas y mercados con los que trabaja actualmente la bodega.

De este primer vino embotellado prevé tener una producción estimada de unas

15.000 botellas de Esencia Yaiza (Malvasía Volcánica blanco seco).



Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

FICHA DE CATA | Esencia Yaiza 2022

El monovarietal de Malvasía Volcánica Esencia Yaiza es un blanco seco que representa la expresión más genuina de la viticultura artesanal de Lanzarote.

Al llegar a la bodega la Malvasía Volcánica, procedente de diferentes parcelas de la isla, pasa por la mesa de selección de la uva donde de manera artesanal se seleccionan solo los mejores racimos.

Después, la Malvasía Volcánica seleccionada es [fermentada](#) en depósitos de acero mediante técnicas de maceración en frío, produciendo un vino altamente expresivo que se caracteriza por su frescura y gran personalidad aromática.

Cata

Este vino es de color amarillo pálido, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende por su frescura con toques y aromas frutales característicos de la Malvasía Volcánica de Lanzarote.

Poco a poco va evolucionando hacia un ensamblaje de frutas de pulpa blanca y tropicales, como melón fresco, con final a notas de cítricos y azahar.



Bodegas Vega de Yuco

Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es muy suave y ligera. Se muestra fresco y vivo. Un vino con acidez equilibrada que invita a su disfrute nuevamente en el paladar y que gusta a la práctica totalidad de las personas que lo prueban.

Cabe recordar que este vino cosechó en 2021 varios

reconocimientos como la medalla de oro Agrocanarias, la plata de los premios Bacchus y medalla de bronce en los prestigiosos e internacionales Decanter, últimos títulos que se suman a su palmarés desde su nacimiento en el año 2005.

Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Tablón de Anuncios Electrónico la resolución definitiva por la cual se conceden para el ejercicio 2022 las subvenciones destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera (ADSG), cuyos fondos ascienden a 735.000 euros para 19 solicitantes.

Estas subvenciones, con créditos procedentes de la Comunidad Autónoma, tienen el objetivo principal de compensar los costes de las actuaciones [sanitarias de prevención](#), lucha y erradicación de enfermedades de la ganadería en las islas, con la finalidad de elevar el control sanitario, garantizando la calidad de las explotaciones de ganado.



Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

Cabe recordar que el departamento autonómico incrementó en 2021 dichas ayudas en 250.000 euros respecto a 2020, hasta alcanzar el total de 735.000 euros que se ha mantenido para este año.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha puesto de manifiesto la importancia de estas ayudas “para que las ADSG puedan continuar su labor en relación al saneamiento ganadero y a la [mejora de la situación sanitaria](#) de la cabaña en general, además de reforzar la actividad comercial y la rentabilidad de las explotaciones ganaderas”.

La Feria Agrocanarias reúne en La Gomera a 18 expositores empresariales y gastronómicos

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y diferentes autoridades regionales e insulares, inauguraron hoy, jueves 1 de septiembre, la Feria Agrocanarias

Desde el 1 de septiembre y hasta el domingo 4, cuenta con 18 expositores, de los cuales 13 son comerciales o empresariales y 5 gastronómicos. Asimismo, un total de 28 proveedores participarán en el [market](#), donde los visitantes podrán adquirir diferentes productos, entre ellos, los galardonados en los Premios Agrocanarias.

La Feria Agrocanarias

La Feria Agrocanarias se presentó en la mañana de hoy como una plataforma de contacto entre clientes y proveedores para generar nuevas oportunidades de negocio en un formato que facilita la interactuación entre los operadores para promocionar y vender el producto canario a los visitantes de forma directa.

El consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita, destacó que la Feria Agrocanarias es un evento fundamental para “acercarnos al consumidor y mostrarle todo lo bueno que hacemos en Canarias, que es mucho y de una calidad

incuestionable”.



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes durante la inauguración de la Feria Agrocanarias

Asimismo, señaló que este evento “visibiliza y realza la producción canaria de calidad que aporta valor añadido a la excelencia de nuestra gastronomía, con lo que permitimos a los productores, empresarios y profesionales del sector agroalimentario reforzar sus lazos mientras acercamos a la población y al turismo la excelencia del producto local”.

Esta edición es la segunda de las Ferias Agrocanarias impulsadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno autonómico, organizada por GMR Canarias, y que cuenta con la participación del [ICCA](#) y la colaboración del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

El horario será el jueves, día 1, de 11:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 2 y 3, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 4, de 11:00 a 21:00 horas. Más información en el enlace: <https://lagomera.feriaagrocanarias.com/>

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

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

Jóvenes Talentos

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

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



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

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

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



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

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

Preguntas rápidas respuestas cortas

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

Juan José Álvarez. – Comer bien.

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

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

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

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.

La Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

El año pasado era Pepa Muñoz la que recibía por primera vez este galardón en el municipio cántabro. En esta edición de 2022, acompañará a la chef, la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria

El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez será otro invitado de excepción y sorprenderá con un *showcooking* para toda la familia con el tomate local como protagonista

La feria, que cada vez atrae a más público, tendrá lugar durante el último fin de semana de agosto (27 y 28) y volverá a rendir homenaje a especialidades curiosas y a potenciar el cultivo de este manjar de la tierra recuperando semillas, ofreciendo charlas para su cuidado y actividades para todos

La celebración empezará un par de semanas antes

con la Ruta del Tomate, en la que participan los establecimientos de la zona ofreciendo pinchos con el tomate como ingrediente principal por 1'50 €. ¿Qué pincho y qué variedad de tomate ganarán esta edición?

La Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana (<https://feriadeltomateantiguo.es>) volverá a ser foco de interés los días 27 y 28 de agosto con la celebración de su IV edición. Tras la coronación de Pepa Muñoz ('la chef del tomate' a cargo de El Qüenco de Pepa) como primera **Dama de Rojo** de la historia, este año será la talentosa chef Lucía Grávalos, defensora de la [huerta riojana](#) allá donde va con un interesante bagaje en varios restaurantes, así como en los suyos propios, Mentica by Lu y Mentica Gastronómico, quien reciba el galardón.



Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de

la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

Se trata de un reconocimiento destinado a aquellas mujeres que trabajan en torno a la huerta desde distintos ámbitos (horticultoras, artistas, cocineras, escritoras, investigadoras...), con el que en 2021 también se premió a la periodista gastronómica Paloma Menéndez-Ondina; y la agricultora maoñesa Teresa Herrería.

Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

En esta edición, junto a Grávalos, estará la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria, quien lleva años trabajando en la promoción -tanto entre los agricultores profesionales, como entre quienes tienen una huerta para el ocio o el autoconsumo- de las semillas tradicionales, con la intención de que “se conserven una serie de sabores que se creían perdidos”.



IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

Las esculturas del tomate -diseñadas de nuevo por la ceramista Luisa Barranchina bajo su sello Luba Cerámica- se entregarán el sábado 27 de agosto a las 14:00 horas, tras plantar cada una de las premiadas su árbol en el Bosque Gastronómico inaugurado en la edición anterior.

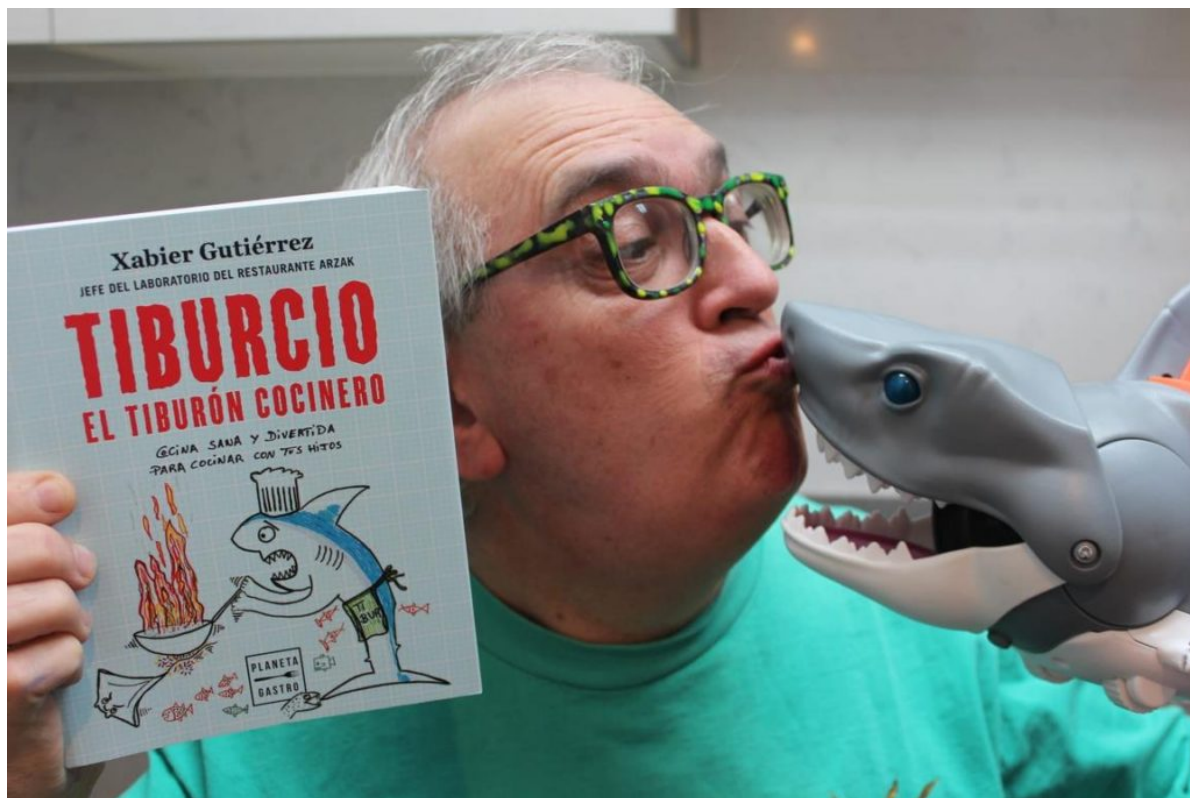
Actividades

Y alrededor de esta parte más ceremonial, muchas actividades más de las que disfrutarán todos los asistentes: mercado Km0, charlas tan relevantes como la de 'Cómo mejorar tu producción ecológica de tomates'; talleres de 'Extracción de semillas 'rarezas del mundo'', u otro de elaboración de anchoas -de lo que también saben mucho en la zona-; varias catas, como las de tomates o cervezas, ambos de Cantabria; una comida popular el sábado de 'tomate + bonito'; pintacaras temático y taller infantil de 'La huerta en la maceta'; y hasta música folk para

amenizar con tres conciertos a partir de las 19:00 horas.

El sábado a las 11:45h, el cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.





El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.

LA COCINA DEL TOMATE

Recetas tradicionales 🍅 Ideas sorprendentes





Y a continuación, sorprenderá con el *showcooking* 'Aquí va a haber tomate', pensado para toda la familia, con cuatro recetas con el tomate antiguo de Bezana como protagonista: *Mole de tomate asado sin dejarlo pelado*, *Tomate ketchup chup chup*, *Tomate confitado ideal para un helado* y *Salsa de tomate al aroma de hierba de tomate*.

Además, se entregará otra publicación muy especial que empezó a gestarse en la pasada edición: 'La cocina del tomate', con la colaboración de muchos chefs de nuestro panorama con interesantes e inesperadas recetas.

Este año también se entregarán semillas de tomate de forma gratuita a los asistentes y se votará la mejor variedad de la edición.

Horarios

A las 13:00 horas del domingo 28 descubriremos quién toma el relevo del vasco de Aretxabaleta, que en 2021 se hizo con el reconocimiento al mejor tomate de España.

A la vez conoceremos al mejor de Cantabria y del mundo según un jurado de excepción. Pero la actividad en la **Feria del Tomate Antiguo de Santa Cruz de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) -localidad colindante con Santander-, comenzará dos semanas antes, con la ya popular Ruta del tomate.

Todo el municipio se vuelca: los hosteleros se lanzan a hacer pinchos con este fruto a un precio fijo de 1'50 €, y los vecinos a dar buena cuenta de ellos.

Ya podemos ir reservando la última quincena de agosto, y más concretamente su último fin de semana, para irnos a Cantabria a descubrir el auténtico sabor a tomate.

El cambio climático, los

viñedos y el vino

Las Islas canarias han dejado este año un registro para la historia de la viticultura

Los efectos del cambio climático ya pasan de ser una “Leyenda Urbana” a dejar registros de su existencia en los viñedos del mundo entero.

Canarias realiza la primera cosecha de uva del [hemisferio](#) norte, esto a causa de las altas temperaturas en los últimos tres meses que han hecho que se adelante la recogida de la [uva](#) en los viñedos.

Esta noticia ha sido difundida por los medios especializados, así como por todos los entendidos del sector vinícola en el mundo.

El gran reto en los viñedos

Los **viñedos** se elevan sobre el nivel del mar, sacando [cuenta](#) que por cada 100 metros de altitud la temperatura desciende casi un grado.

Se sigue apostando por [variedades](#) de vid modificadas genéticamente, autóctonas y de igual forma aplicando nuevos métodos para retrasar la **maduración** de la uva.



El cambio climático, los viñedos y el vino

Con el cambio [climático](#) se elevan los pH (medida de la acidez o la alcalinidad del suelo o de la uva) bajando la acidez, afectando la calidad, la estructura y la longevidad de los vinos.

En las **Islas Canarias**, las alturas de la ubicación de las diferentes fincas del cultivo, las características del suelo y claro, el tipo de método de cultivo, hace que pueda realizarse la recogida en estas fechas.

Tenerife Norte y Sur

La vendimia se realiza entre los meses de julio y octubre en toda la parte norte y entre febrero y abril en la parte sur de Tenerife.

Esta diferencia es a causa del grado de maduración de la uva, lo que condiciona el momento de iniciar las vendimias.

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

adaptan al cambio climático dándoles prioridad a las variedades locales que mejor se adaptan a estas variantes condiciones climáticas.

Se trabaja con tratamientos naturales, se modifica la [poda](#) y se intenta optimizar los recursos como el agua, se usan cubiertas vegetales, agriculturas ecológicas, biodinámicas o regenerativas.



Técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se adapten al cambio climático

Darle y mantener la calidad que hoy ostenta el vino de **Canarias**, no es una tarea fácil, la tarea del agricultor y el **bodeguero** cada vez están más cerca el uno del otro.

El trabajo de los **enólogos**, invaluable, que terminan siendo los científicos del suelo y la climatología a través de la uva.

Vino Canario...distinguido

Ya podemos decir que el **vino canario** tiene una muy especial y valorada marca de distinción en el mundo entero, una clara diferenciación que nos hace únicos y diferentes a todos los demás.

Sin embargo, hay que tener presente que trabajar con la climatología como parte esencial y fundamental del proceso, es una tarea sumamente difícil.

Por los vientos que soplan, la **viticultura**, sus hombres y mujeres estarán en permanente estado de observación a todos los cambios habidos y por venir.

Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia.

La mayoría de las veces cuando escribimos sobre algún **evento de gastronomía** llámese cenas, Brunch, siempre hablamos y comentamos lo bueno que estará el menú.

Esta vez quiero que den por descontado que el menú va a estar de cielo y de tierra, de territorio, de mestizaje, de buena cocina impregnada de toda la **alquimia** que puede tener un territorio como Latinoamérica.

Hace unos cuantos años, cuando el boom de la [cocina japonesa](#) estaba en auge, le comenté a un cocinero durante una entrevista que por ahí venía la cocina latinoamericana y que esta, a diferencia de la japonesa -la cual me fascina, ojo no

confundan mis palabras- iba a tener una gran repercusión por encima de la del sol naciente.

Y le comenté que la diferencia iba a ser los registros ancestrales que tienen nuestros genes, la transculturización gastronómica de siglos de [Canarias](#) con las Antillas y el Caribe.

Encuentro de gastronomía

Así que luego de ubicarlos en situación, les debo adelantar que las próximas dos fechas del evento del Chef Pedro Nel y la también **colombiana** Lucero Vílchez, será más que una simple comida. Esta mujer 'con M en mayúsculas' a parte de una muy buena cocinera, resulta una maravillosa comunicadora que les llevará -a través del plato y la narrativa- a hacer un especial recorrido por la gastronomía de un país mágicamente sabroso ...Colombia.



Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia

Dicen que “para muestra un botón”, y es que en el desayuno que se realizó para la prensa especializada en el Restaurante Etéreo, pudimos degustar una muestra gastronómica del país caribeño en su forma más tradicional ¿el resultado? una excelente cocina como nos tiene acostumbrado el Chef Nel con el aderezo que ha puesto la Chef Lucero Vélchez, territorio.

Entre los platos del desayuno, disfrutamos de unas **“Papas rellenas en borraja y salsa hogao”** una salsa mestiza en la que más se refleja, por sus ingredientes, la unión que tiene Colombia con España.









“Buñuelos” elaborados con féculas de maíz y tradicionales en la cocina decembrina de Colombia.

“Pan de Bono” un pan inventado por un italiano que su traducción sería Pan del Bueno. De Antioquia, el eje cafetero

de Colombia, tuvimos el **“Calentao”** compuesto de *fréjoles*, arroz, salsa hogao, chicharrones y arepa colombiana.

Además, pude degustar un excelente **Zaperoco** elaborado con café Regina, del cual, siempre lo digo, soy fanático y les aseguro que ha estado brutal de bueno como todo en Etéreo.



Este desayuno también estuvo aderezado de un excelente ambiente, de una inmejorable atención por parte de ese equipo de Etéreo además de grandes amigos, colegas y compañeros de trabajo.

Así que, les repito, asistan a degustar estas jornadas de Pedro Nel con la chef y comunicadora Lucero Vílchez con todos los sentidos abiertos, degustarán y aprenderán a conocer un país a través de su gastronomía...gran oportunidad.



Chef Lucero Vélchez luce la gastronomía de Colombia

Conoce a Lucero Vélchez

Nacida en Lima, Perú, hija de padre argentino y madre colombiana, creció acostumbrada a los sabores de América Latina. Los mejores momentos de su vida, los recuerda en la cocina y alrededor de una mesa.

Estudió publicidad y comenzó a trabajar en televisión desde muy joven. Ha pasado por canales como RTP, Panamericana, américa TV y Teleantioquia siempre dirigiendo y presentando programas familiares, ha hecho radio, teatro y hasta revistas.

- Publicista IPP Lima Perú.
 - Especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv U de Lima.
 - Técnica en Gastronomía Escuela Superior Mariano Moreno.
 - Directora y presentadora Las Tres Gracias y La Sartén por el Mango.
-

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Cellar de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una “una

interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje” a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.