

Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha informado que, el plazo para las solicitudes del “*Programa Cultiva 2022*”, para ganaderos y agricultores finalizará el próximo 16 de agosto.

Serán 491 estancias en 192 explotaciones modelos de acogida, los interesados podrán informarse consultando el catálogo con las diferentes estancias formativas en la web del ministerio.

Las mismas tendrán comienzo en el venidero mes de octubre hasta el [30 de junio](#) del próximo año.

Programa Cultiva

Este programa está diseñado y destinado para todos los **jóvenes** que por primera vez se hayan incorporado a la actividad **agraria** como responsables de explotación.

En fecha igual o posterior al 1 de enero del año 2017, y que, además, tuviesen menos de 41 años para el momento de su primera instalación.



Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

Hasta diez diferentes estancias pueden ser solicitadas en las explotaciones modelo de acogida, así sea la producción igual o distinta a la suya, pero que siempre sean de un mismo sector y esta a su vez, debe estar ubicada en una **comunidad autónoma** diferente en donde desarrollan su actividad.

La Prioridad serán los jóvenes

El Ministerio ha manifestado que, al momento de asignar las plazas, éstas se priorizarán en los jóvenes cuyas instalaciones sean las más recientes.

Así mismo a las [mujeres agricultoras y ganaderas](#) y para los que no hayan participado en ediciones anteriores del **Programa Cultiva**.

Transporte, alojamiento y manutención de los jóvenes participantes serán cubiertos por el programa, esto, todo el tiempo que dure la formación.



Este año son las asociaciones **Agrarias Asaja, UPA y Unión de Uniones, la organización Cooperativas Agro-alimentarias de España Unión de Cooperativas y Unión de Escuelas Familiares Agrarias (Unefa)**, han sido las encargadas de organizar las entidades colaboradoras del programa.

Quince comunidades autónomas forman la distribución de las “*estancias de acogida*” a excepción de la **Comunidad Foral de Navarra y Canarias**– y que destacan por ser puntos referentes desde la óptica de la innovación, los medios productivos, el modelo de negocio y las características sociales, ambientales y climáticas.

Los **participantes** también tendrán la oportunidad de una compensación por gastos de sustitución para la atención y gestión de su explotación por parte de una tercera persona, han detallado desde el MAPA.

Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

By Niki Pavanelli

Seguro de sí mismo, 100% italiano de nacimiento y 100% canario por su amor a nuestra isla. **Niki Pavanelli**, nacido en Bolonia, desembarca en Tenerife para poner en valor la importancia de la esencia de la [cocina italiana](#) hace ya más de 15 años, tras formarse en diferentes proyectos en Italia y alrededor del mundo. En 2018 toma las riendas de Il Bocconcino by Royal Hideaway.

Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azúcar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

Preparación

En una cacerola ponemos la nata, el azúcar, la vaina de vainilla a fuego lento.

Por otro lado, [limpiamos](#) el aguacate, sacamos la pulpa y la agregamos en un bol con la leche y finalmente trituramos hasta obtener una crema.

Colamos la crema en otro bol, y vertemos, colando e incorporando poco a poco la nata aromatizada al resto del compuesto.

A este punto agregamos a la mezcla las hojas de gelatina y volvemos a llevar a semi ebullición.

Nuestra pannacotta está lista para ponerla en los moldes , yo personalmente utilizo la misma cascara del medio aguacate y la aprovecho por el emplatado final ; dejamos reposar en la nevera.

A este punto pelamos el higo pico y pasamos la pulpa por un colador hasta obtener la pulpa sin pepita.

La ponemos en una cacerola y cuando este casi hirviendo agregamos el agar agar, hervimos un par de minuto y colamos en molde de media esfera. Los reservaremos en el congelador hasta que no estén bien congelado.

Preparamos por otro lado el baño del bon bon con la manteca de cacao y le vamos dando un color marrón muy claro utilizando el cacao amargo en polvo. Cuando esté listo y bien incorporado el cacao con la manteca, sacados la media esfera, las pinchamos en la parte plana al centro con una aguja muy fina y procedemos a bañar los bon bon . Enfriamos y reservamos. (muy importante la temperatura de la manteca).

Pasión & Tradición

A este punto tenemos ya los dos elementos y preparaciones

principales hecha y procedemos al emplatado.

[Ahumamos](#) al momento delante al cliente con su hoja de aguacate.



Niki Pavanelli

**Domínguez
Castellana
Adelantado”**

**“Colección
Baboso El**

Nueva referencia en el mercado

**DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN saca nueva referencia “Colección
Castellana Baboso El Adelantado”**

Colección Domínguez: vinos de parcela que no se [elaboran](#) todos los años.

Sólo en aquellos en los que la parcela o una **variedad** en concreto presenta cualidades diferenciadoras que nos da facilidad para realizar vinificaciones especiales.

Colección Castellana Baboso

Domínguez Colección Castellana Baboso es un **vino de crianza**, que procede en su totalidad de la parcela de **El Adelantado**.

Situada a unos 500 msnm, dentro del **municipio de Tacoronte**.

Pretende ser un vino de guarda, con buena evolución en botella, que refleja la personalidad de las variedades utilizadas en su elaboración: 50% **Baboso Negro** y 50% **Castellana Negra**.



La **uva** fue seleccionada y recogida [cuidadosamente](#) por variedades para su posterior vinificación. Después del **estrujado y despalillado** el **mosto** fermentó con **levaduras indígenas** en depósitos inoxidables de 1.000 litros, durante veinte días.

La crianza se realizó por variedad en barricas de 600 litros de roble francés, durante doce meses.

Trascurrido este tiempo se procedió al **coupage** de ambos **vinos** en un depósito de **acero inoxidable**, donde permaneció cinco meses hasta su posterior **embotellado** en marzo de 2020.



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Con gran ilusión aparece ahora en el **mercado** esta nueva referencia esperando que consiga la aceptación de los **consumidores**, ya que, se suma a la gama de vinos una referencia atractiva por las variedades que la componen.

De venta en bodega (C/ Calvario, 79. Tacoronte) y a través de nuestro distribuidor oficial: Pedro Duque Canarias (922 67 00 06).

España quiere ser destino líder a través del Plan Enogastronómico

Este plan está dirigido a la recuperación de España como «destino líder y mejorar su competitividad turística».

En un acto celebrado en la bodega Marqués de Murrieta de Logroño se ha presentado el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

Con más de 68 millones de euros contará el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico. La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, lo ha declarado a la prensa.

En un acto celebrado en la bodega Marqués de Murrieta de Logroño se ha presentado el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.



La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto.
Foto: La Información

En la presentación también [intervinieron](#) la presidenta del Gobierno de La Rioja, Concha Andreu, y el alcalde de la capital riojana, Pablo Hermoso de Mendoza.

Plan Enogastronómico

La **gastronomía** es «una *prioridad estratégica*» en el **Plan de Recuperación** esto, por su impacto económico, social y medioambiental, pero también, porque «*lucha contra la despoblación y afronta el reto demográfico*».

España es [seleccionada](#) por un 20 por ciento de los **turistas** por su **gastronomía**, lo que supone un gasto asociado de 22.500 millones de **euros**. Este plan activará otros instrumentos tales como los **Planes de Sostenibilidad Turística en Destinos Enogastronómicos**, los que ya están en funcionamiento.



Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

Estos planes de sostenibilidad están dotados con **51,4 millones de euros** y para los cuales, se han recibido un total de 42 propuestas.

Otros **15 millones** estarán destinados para el **Programa Experiencias Turismo España**, con el que se pretende crear «redes de productos turísticos» entre comunidades, que el año pasado *«funcionó muy bien»* con el Plan del Jacobee.

La proyección internacional verá un importante reforzamiento con un programa de promoción el que contará con otros 2,2 millones de euros.

Con esta iniciativa, que forma parte del **Plan de Modernización y Competitividad del Sector Turístico**, buscando *«reforzar las experiencias turísticas en torno a la **gastronomía** y al **vino**»*, además de *«apostar por la calidad y la sostenibilidad para generar mayor valor añadido»*.

La Ministra Maroto ha expresado que parte del éxito de la

gastronomía española es contar con una **materia prima de alta calidad** gracias a la industria agroalimentaria, pero también, por el «*talento*» de los profesionales del sector, que persiguen la excelencia a través de la innovación.

La ministra de Turismo ha subrayado que, para lograr que **España** sea líder en **enogastronomía**, cuentan con «*los mejores aliados: el sector privado y las comunidades autónomas*».

Puertos de península y Canarias lucirán muebles fabricados con desechos plásticos

Quinientos pescadores, de un total de 104 barcos de pesca han unido esfuerzo para luchar contra la contaminación de los mares, además de dar una segunda vida a los desperdicios plásticos.

Muebles fabricados con desechos plásticos

Según los [expertos](#), hasta ahora no se sabía cómo reciclar ese tipo de **plásticos** no PET (redes, bolsas, film...), por su «alto estado de degradación», pero gracias a «una tecnología pionera» impulsada en colaboración con [Asociación Vertido Cero](#), el **Instituto Tecnológico del Plástico** (Aimplas) y la ONG Plàstic Preciós es ahora posible hacerlo.



Puertos de península y Canarias lucirán muebles fabricados con desechos plásticos

Con este material recolectado, serán elaborados muebles de manera artesanal con aproximadamente entre un 30 y un 40% no PET, lo que es aproximadamente unos 13,5 kilos, a partir de 5.200 kilos de basura marina.

Estos muebles se colocarán en los lugares desde donde partieron los pescadores que han hecho la labor de recolección y transporte del material de desecho que se quedaban enredados en sus redes o que ellos hallaban flotando.

Mares Circulares

Esta acción, es una de las previstas para realizarse durante el año en curso, una iniciativa de “*Mares Circulares*”, el cual, es un proyecto de limpieza de costas y fondos, buscando la sensibilización de las personas en cuanto a la contaminación del mar se refiere.



Carmen Gómez Acebo, directora de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners

Esta acción se lleva a cabo en **España y Portugal**, impulsado por **Coca-Cola** y, que además cuenta con la colaboración y el apoyo público-privado a través de más de mil entidades en los dos países antes mencionados.

La directora de **Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners**, Carmen Gómez Acebo, dice: «Se trata de trabajar desde la perspectiva de '*lo urgente*' (limpiar los entornos acuáticos), '*lo importante*' (concienciar y formar a la sociedad) y '*hacia el futuro*', que pone el foco en la [tecnología](#), la ciencia y las soluciones innovadoras»

Canary Wine premia a Donaire

por la mejor carta de vinos

El restaurante de GF Victoria recibe el premio a la Mejor Carta de Vinos en el XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

La dirección del certamen destacó de la carta la buena selección de vinos canarios, su dinamismo y su sentido didáctico

En palabras de Paula Andrea Rojas, sumiller de Restaurante Donaire, *“nuestra carta tiene una personalidad y variedad para todo tipo de paladar”*

El Restaurante Donaire recibió el premio a la Mejor Carta de Vinos en el Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por el Órgano de Gestión de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine.

Paula Andrea Rojas, sumiller del restaurante, junto a Gustavo Hernández, director de GF Victoria, fueron los encargados de recoger este [reconocimiento](#) de la mano de Javier Gila, presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres en el evento celebrado en Garachico.

Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

En la 19ª edición, este [galardón](#) valora el número de referencias y a la vez, la buena selección de vinos que ostenta el restaurante. Para el jurado la carta del **Restaurante Donaire** destaca por ser limpia y fácil de comprender. *“Es una carta muy dinámica y didáctica tanto para clientes entendidos como para los que no lo son”*, destacó

Gila.



XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

Una **valoración** recibida con alegría por parte de Paula Andrea Rojas porque *“es el reconocimiento al esfuerzo por ofrecer una experiencia de calidad donde apostamos por el **producto canario**, tanto en el plato como en su **maridaje**”*.

En esta apuesta por la calidad se manifestó Gustavo Hernández, quien insistió que *“tanto en Donaire como en **GF Victoria** debemos seguir el camino de la excelencia combinando valores como la cercanía y el arraigo con la sostenibilidad y la innovación”*.

Este concurso tiene el objetivo de mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los **restaurantes canarios**. Una iniciativa que pretende que clientes y consumidores se sientan informados y conozcan los mejores caldos de las once **Denominaciones de Origen**.

El **restaurante gastronómico**, situado en la cuarta planta del hotel GF Victoria, es un proyecto liderado por Francisco Expósito que destaca por su autenticidad y gran apuesta por el producto canario, un homenaje al **recetario canario** tradicional, bajo una mirada fresca y renovada.

La experiencia, la profesionalidad y la atención al detalle en la incesante búsqueda de la excelencia hacen del establecimiento un oasis de **elegancia y buen gusto**.

Un proyecto familiar, lleno de ilusión y de futuro

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal. Los hermanos Blanco son agricultores, además de ganaderos, y producen y controlan los cultivos que abastecen los pesebres de sus ovejas, ovejas que [combinan](#) la vida en el establo con el pasto en prados cercanos.

Esta cuidadísima alimentación que recibe el ganado se plasma en una leche de una calidad exquisitamente homogénea, en la que, por supuesto, se aplica y cumple de manera estricta la normativa que asegura su calidad sanitaria.

Hace ya unos años, [Pilar Blanco](#) comenzó a plantearse que había llegado el momento de encontrar su camino laboral, pero también vital. Y descubrió la respuesta en su pueblo, en sus orígenes, en su verdadero hogar.

La granja de ovejas de sus hermanos era ya una realidad en marcha. La materia prima estaba al alcance. A lo largo de dos

años, Pilar estudió y puso en práctica lo aprendido para llegar a hacer realidad su proyecto.

Ilusión y de futuro

Pero la tenacidad, la constancia y la ayuda de su familia fueron las verdaderas claves para lo que iba a suceder a mediados de 2015: la quesería Praizal comenzaba a producir y a comercializar quesos artesanos elaborados a partir de leche de oveja.



La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal

Para esta maestra quesera este año 2022, nos dice *“que está cargado de muchas incertidumbres a nivel económico, por tanto, no sé como irá en este segundo semestre del año. En cuanto al sector quesero creo que estamos avanzando poco a poco, creo que cada vez se conoce más es queso artesano y en el mercado se aprecia la calidad de nuestros productos. Y que el consumidor que se acerca a las pequeñas tiendas a comprar*

queso busca un producto sano, de calidad y de proximidad porque cada vez valoran más estos productos, y por tanto su aceptación es muy buena".

Y añade que "las tiendas especializadas en queso son las que están apostando por nosotros, directamente del productor a la tienda, nos conocen y saben transmitir nuestra pasión por el queso, por lo que forman parte de la quesería, sin ellos no se conocerían nuestro queso".

Ganadería propia

Nuestra leche procede de ganadería familiar propia, de ovejas de la raza assaf alimentadas y cuidadas en Jabares de los Oteros (León), me comenta Pilar Blanco.



Esta maestra quesera me dice que *"estamos en un momento de auge en cuanto a la elaboración de quesos, cada día somos más queserías en toda España y eso hace que tengamos mayor visibilidad, y se conozca el queso en España como un producto de calidad"*.

Toda una vida

Mi llegada al mundo del queso como consumidora llegó desde que nací, en mi casa siempre hubo queso, nos encanta el queso.

Como productora llegó porque mis hermanos tienen ovejas y en un momento de vida de cambios pensé porque no transformar la leche en queso y después de un periodo de aprendizaje el queso me atrapo', me enamoró la elaboración del queso como era todo el proceso desde la leche hasta la maduración de queso, es increíble cada día aprendes cosas nuevas porque está en constante evolución.

El apoyo familiar

Todo esto no hubiera sido posible, sin el apoyo primero de toda mi familia, tengo mucha suerte en la vida en el aspecto familiar, el que me ayudó desde el primer momento cada uno como pudo, pero siempre ahí, eso mi impulso a formar la quesería, mi quesería, nuestra quesería.



Durante la charla que mantengo con Pilar Blanco me dice que para ella *“lo más importante para elegir un queso lo primero es que se apueste por un queso artesano, que se acerquen a la quesería o a la tienda y que se dejen aconsejar, tenemos una gran variedad de queso y queso para todos los momentos, si queremos un desayuno rico pues un queso fresco de oveja , si queremos una comida espectacular pues una tabla de quesos , que mejor que una muestra de todos los quesos de pasta blanda, semis, curados, azul y para la cena pues que mejor que un queso con membrillo”* .

“El mundo del queso es compañerismo, no somos competencia, somos compañeros, cada uno de nosotros hacemos nuestro queso que es diferente a todos los demás y nos respetamos y ayudamos. Ahora a nos toca hacernos visibles y entre todos vamos a conseguir que el queso forme parte de nuestra dieta diaria”.

Nosotros seguiremos avanzando, estudiando, investigando y creando nuevas elaboraciones para que todo el mundo disfrute de nuestros quesos. Poco a poco, siempre pasito a pasito, cuidando con mucho mimo cada elaboración, acariciando el queso con cada volteo y haciendo de cada queso un tesoro.

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica **Opinionated About Dining**, ha hecho pública la lista de **“Mejores Restaurantes de Europa 2022”**.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación

especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del **chef Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de **Björn Frantzén** en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de **Víctor Arguinzoniz** de Axpe.



Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenu (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverX0, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Berl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)

- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
 - Maaemo, Oslo (Noruega)
 - L'Arpège, París (Francia)
 - Casa Marcial, Arriondas (España)
 - Le Calandre, Rubano (Italia)
 - El Celler de Can Roca, Girona (España)
 - L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
 - Els Casals, Sagás (España)
 - Reale, Castel di Sangro (Italia)
 - Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
 - Piazza Duomo, Alba (Italia)
 - Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
 - Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
 - Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)
 - Noor, Córdoba (España)
 - Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
 - Fat Duck, Bray (Reino Unido)
 - Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
 - Ca l'Enric, Olot (España)
 - L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
 - Kei, París (Francia)
 - Konstantin Filippou, Viena (Austria)
 - Mirazur, Menton (Francia)
 - Alkimia, Barcelona (España)
 - AOC, Copenhagen (Dinamarca)
 - Martín Berasategui, Lasarte (España)
 - Atelier, Múnich (Alemania)
 - Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
 - The Jane, Antwerp (Bélgica)
 - Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)
-
- Table, Paris (Francia)
 - Steirereck, Viena (Austria)
 - Restaurant Amador, Viena (Austria)
 - Marzapane, Roma (Italia)
 - Enigma Concept, Barcelona (España)

- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)
- La Table d'Akihiro, París (Francia)
- AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
- daGorini, Marsella (Francia)
- Studio, Copenhague (Dinamarca)
- Atrio, Cáceres (España)
- Ikoyi, Londres (Reino Unido)
- Oaxen, Estocolmo (Suecia)
- Lasarte, Barcelona (España)
- Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
- Mugaritz, Errenteria (España)
- Alouette, Copenhague (Dinamarca)
- Dos Pebrots, Barcelona (España)
- L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
- Mraz & Sohn, Viena (Austria)
- Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
- Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
- Bruut, Brujas (Bélgica)
- BonAmb, Jávea (España)
- Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
- El Poblet, Valencia (España)
- Amelia, San Sebastián (España)
- Da Terra, Londres (Reino Unido)
- A.T., París (Francia)

- Olo, Helsinki (Finlandia)
- Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
- Neige d'Été, París (Francia)
- Kresios, Talese Terme (Italia)
- Pages, París (Francia)
- Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
- Souvenir, Gent (Bélgica)
- Smoked Room, Madrid (España)

- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
- Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
- Jin, París (Francia)
- La Paix, Bruselas (Bélgica)
- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)

- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)
- Casa Perbellini, Verona (Italia)
- Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
- Succulent, Barcelona (España)
- Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
- Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
- Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
- Can Jubany, Calldetenes (España)
- Jatak, Copenhagen (Dinamarca)
- Ristorante Quadri, Venecia (Italia)

**Eíriz Jabugo, placer,
tradición y pureza**

Si en España hay alguna zona que se identifica con

el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, “somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota 100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”.*

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros / chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró *“La cerca del gallego”*, posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieto Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

Ángel Marques. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

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

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un

bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en “*Honor al Pescador*” del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser “*Festival del Patudo Canario*”, “*Miss Gran Spain 2021*”, “*El festival de cine fantástico de Canarias*”, “*Madrid fusión 2022*” e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco y Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto

más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.