

El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La demanda de pulpo en el mercado mundial ha aumentado en los últimos años, más allá de los consumidores tradicionales como España. Pero organizaciones internacionales y ambientalistas alertan de la necesidad de iniciativas para la gestión sostenible, que ya se pueden encontrar en caladeros como los de Asturias.

Efeagro

El Día Mundial del [Pulpo](#), que se celebra cada 8 de octubre en el ámbito **marino**, pone de manifiesto su importancia socio-económica, su singularidad y valor biológico; también es una jornada para concienciar sobre la explotación responsable de otros **cefalópodos** (calamar o sepia).

Las flotas de Marruecos y de China son las más representativas en las capturas de pulpo, según datos de la unidad Globefish de la organización de las Naciones Unidas para la **Agricultura y la Alimentación** (FAO).

Aceptación del pulpo entre los consumidores modernos

“El pulpo se utiliza como ingrediente de una variedad de platos que han logrado gran aceptación entre los consumidores modernos, como el poke hawaiano (ensalada de pescado) y las tapas al estilo español”, según destaca Globefish.

En España, las capturas de pulpo ascienden a 14.183 toneladas, para venta en fresco, y generan 91,6 millones de euros, mientras que para congelado se sitúan en 10.205 toneladas y 22

millones de euros, de acuerdo con el último informe sobre [estadísticas pesqueras](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que recoge datos de 2019.

El científico Rubén Roa, asesor de la FAO y de la entidad MSC, la organización Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y la ambiental WWF coinciden en que se trata de una pesquería cuyas existencias son muy difíciles de evaluar, por su corta historia de vida.

El responsable de pesquerías de WWF, Raúl García, ha explicado a [Efeagro](#) que la abundancia local de pulpo depende mucho de condiciones ambientales y que, por ejemplo en 2020 hubo capturas mínimas en Galicia, pero este año han subido mucho.



El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La directora de enlace con los mercados de SFP, Carmen González-Vallés, ha destacado esta semana, en el marco de la feria pesquera Conxemar, en Vigo, que las pesquerías de pulpo son “*de pequeña escala*” y en ellas hay mucha dispersión y muchas “*implicaciones socioeconómicas*”.

MSC, la entidad conocida por su sello azul que acredita la pesca responsable, ha concedido su distintivo a dos pesquerías de pulpo: una la de nasas en Asturias occidental y otra en Australia.

El director general de Pesca de **Asturias**, Francisco González, ha subrayado esta semana, también en Conxemar, que el proceso para la acreditación de la pesquería de pulpo con el marchamo

MSC ha conseguido unir a toda la cadena de valor, a administraciones y científicos.

Además, González ha valorado la obtención de este sello para contribuir a que los pescadores obtengan mayor valor añadido.

WWF participa en grupos de cogestión pesquera con el sector en Andalucía, Asturias y Galicia para evaluar las poblaciones de pulpo cada año.

García ha explicado que en España hay bastantes problemas de incumplimiento, a la hora de declarar las capturas adecuadamente o usar dispositivos, pero se detectan mejoras en Asturias y Cataluña.

“El pulpo se ha puesto de moda, y el comercio internacional se ha disparado, ya no somos sólo españoles y japoneses los que lo comemos”, según García, quien ha insistido en que las iniciativas de sostenibilidad crecen, porque muchas especies del cefalópodo se han convertido en pesquerías lucrativas e importantes socialmente.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad

al sector agrícola. ganadero y pesquero de La Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que **el Gobierno está “firmemente comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla**, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, *“cuanto antes”*, la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Gelmert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar dos meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

[Anastasia Benita](#)

[Viñedos y bodegas Pablo](#) es una bodega familiar situada en Almonacid de la Sierra -Zaragoza, dentro de D.O.P Cariñena y de gran tradición vitivinícola, cuyos orígenes datan de mediados de siglo dieciocho, cuando sus antepasados excavaron a mano la bodega subterránea que supuso la génesis de la actual bodega.

En aquellas cuevas, que todavía existen hoy pero no dedicadas al que fue su uso durante mucho tiempo, instalaron grandes cubas de madera con una capacidad de entre 5.000 y 6.000 litros

Cultivan sus propios [viñedos](#), unas 100 Ha, con variedades principalmente autóctonas como la **Garnacha tinta** y blanca, la Cariñena y la Vidadillo, perfectamente adaptadas a su terreno y climatología



En este artículo ponemos especial interés en la única, escasa y recuperada variedad **Vidadillo** que es autóctona de la localidad, de la que existen muy pocas hectáreas y que se localizan en Almonacid de la Sierra, la mayoría de ellas propiedad de la **bodega**.



Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

Vidadillo, regala la máxima expresión de terruño y **microclima**, donde los taninos y la **acidez** equilibrada juegan un papel fundamental en la guarda de este fantástico vino. La perfecta adaptación de la variedad al terreno, el microclima, la complicidad del sol, la luz, la diferencia de **temperaturas** entre el día y la noche y la escasa pluviometría son fundamentales en la determinación de la calidad de los vinos esta bodega.

Sin duda ha sido gran placer conocer y disfrutar de [monovarietal](#) de vidadillo, una experiencia nueva en el mundo **vitivinícola** tan profundo y sentimental.

Nota de cata

Es un vino tranquilo de color granate intenso de capa alta. Nariz: con aroma atractivo a higo maduro, pimienta negra, moras, ciruela pasa, especiado, balsámico y chocolate negro ... muy expresivo e intenso. Boca: equilibrado con tanino maduro e integrado, buen cuerpo. Abocado, redondo apetecible ... Pos gusto aromático y de gran finura, largo y persistente. Se re recomienda abrir 30 minutos antes de degustarlo para percibir todo bouquet aromático de vidadillo.

Maridaje: carnes rojas, todo tipo de guisos, parrillada de verduras.

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.

▪ **Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.**

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarse el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021. Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best

Restaurants, afirmó: «Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de **The Best Restaurant in Africa**. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odette**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el

restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.





The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot













Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la

ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, **ganadora del premio Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

[Ingredientes](#)

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar
- indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal

- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfiérelos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta

que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

La ola de calor de agosto adelanta la vendimia 2021

Vendimia Tacoronte-Acentejo

Una nueva vendimia ha comenzado en [Tacoronte-Acentejo](#). La ola de calor de agosto ha adelantado las faenas de vendimia en la

comarca. Por tipo de variedad: las uvas para blancos como **Listán Blanco de Canarias, Gual y Albillo Criollo** son las primeras que se han **vendimiado**, con un adelanto entre quince y veinte días; al igual que ha ocurrido con las tintas en variedades como [Baboso Negro, Tempranillo y Listán Negro.](#)



Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

Los primeros **mostos** y **vinos** presentan características propias de las condiciones climatológicas con buena intensidad

colorante en **tintos**, con **grado alcohólico** alto que se compensará con una marcada acidez para lograr **vinos** equilibrados al **paladar**, se observan matices de **fruta madura**. Los blancos, aún en proceso de **fermentación**, auguran vinos frutales y con acidez marcada.

El ímpetu del **viticultor** para cuidar el cultivo en todas las fases del proceso en campo ha sido primordial para obtener uva de máxima calidad; cualidad que repercutirá no solo en el precio de la misma, sino en la posterior calidad del **vino Tacoronte-Acentejo** que salga al **mercado** con la contraetiqueta de la cosecha **2021**.

Basque Culinary Center, mucho más que fogones y recetas

Comenzó con la idea visionaria de sus promotores de “elevar” el viejo oficio de los fogones a la categoría académica. Diez años después, el Basque Culinary Center (BCC) mira al futuro como referente internacional que ofrece a sus alumnos mucho más que recetas y técnicas culinarias e imparte gastronomía desde una óptica transversal.

Efeagro

EL [BCC](#) ha celebrado en su sede de **San Sebastián** su décimo aniversario con un acto que ha contado con una nutrida representación institucional en la que han estado el lehendakari, Iñigo Urkullu; el delegado del Gobierno, Denis Itxaso, y el diputado general de Gipuzkoa, Markel Olano, entre otras autoridades.

A la cita también han acudido cocineros como el peruano **Gastón Acurio, Quique Dacosta, Ferrán Adriá y Paco Roncero**, además de miembros del patronato del BCC entre los que figuran **Juan Mari y Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa**, quienes han disfrutado de la fiesta de un centro que se contempla ya como una de las piedras claves del entorno gastronómico nacional e internacional.

Eneko Atxa (Azurmendi, tres estrellas Michelin) reconoce a Efe que, como en toda iniciativa que va a generar algo novedoso, en los inicios hubo que *“allanar caminos”*, pero el director, Joxé Mari Aizega, y su equipo transmitieron *“desde el primer minuto la seguridad de quien tiene una visión muy clara de lo que quiere hacer”*.

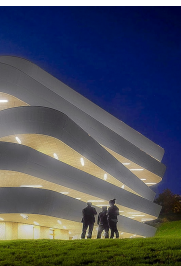
“El BCC es una herramienta imprescindible con la que me hubiera gustado poder contar cuanto empecé”, confiesa el chef de Amorebieta (Bizkaia).

“No solo se enseña la gastronomía desde un puchero o una sartén, sino que se aporta una enseñanza transversal”, indica.

Para Atxa, el futuro pasará por *“esa visión amplia”* que contempla la alimentación como una *“llave fundamental”*, no solo para la gastronomía y la hostelería, sino también para construir una sociedad *“más sana que aporte valor a la sostenibilidad”*.

En cifras, la década de actividad del BCC se concreta en **más de 400 cursos para profesionales y de especialización**, la creación del primer doctorado en gastronomía a nivel mundial y 488 estudiantes ya graduados de 15 países diferentes y de procedencias académicas diversas.

Es el caso de Elena Romeo, una licenciada en Biotecnología de Zaragoza que nunca pensó que su futuro profesional tendría algo que ver con la cocina, pero, tras un período de transición al terminar su carrera, decidió matricularse en el máster de Ciencias de la Gastronomía.



Basque Culinary Center. foto: destinoeuskadi.com

*“Era la oportunidad perfecta para **unir ciencia y cocina** y poder investigar más sobre qué hay detrás de la gastronomía”,* señala Romeo, que trabaja como investigadora en BCC Innovation.

“Hay ciertos conocimientos de mi carrera que me ayudan, pero ha sido casi un aprendizaje desde cero sobre las ciencias gastronómicas y el análisis sensorial”, indica Romeo, quien trabaja en una tesis sobre estrategias destinadas a reducir el azúcar de los alimentos sin que pierdan el dulzor que tanto atrae al paladar humano.

Javi Rivero, propietario de AMA (Tolosa) y Enea (San Sebastián) junto con Gorka Rico, iba para ingeniero pero no le *“llenaba”*, buscaba algo más *“creativo pero a la vez científico”*, y llegó a sus manos un programa del BCC en el que vio que todas las disciplinas que quería probar estaban en un único grado.

“Me dije: o pruebo esto o no duermo tranquilo”, dice este joven chef, que comprobó a los pocos días que efectivamente esto era lo suyo.

El paso por el BCC -formó parte de la segunda promoción- le permitió *“generar su propio negocio”*, junto con Gorka Río (de la tercera promoción), y *“ser libre”*, asegura Rivero, quien ve en el *“feed-back inmediato”* que un cocinero recibe de la persona que saborea una de sus preparaciones uno de los enganches del oficio.

“No entiendo la vida de otra manera”, señala el jefe de cocina de AMA, un local que busca cuidar al comensal y al productor

local porque hablar de [hostelería en clave de sostenibilidad](#) es un concepto no solo medioambiental, sino también “*laboral, social y económico*”, explica.

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientos palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientos palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

Preocupación entre los plataneros de La Palma tras las erupciones volcánicas

Efeagro

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) sigue con

preocupación la evolución de la erupción volcánica iniciada este domingo en La Palma, “la isla platanera de Canarias”, tanto por las producciones que queden sepultadas por la lava como por las que quedarán aisladas.

Fuentes de [Asprocan](#), creada para coordinar la [actividad](#) de sus miembros, han manifestado que por el momento hacen un llamamiento a la prudencia porque estiman que **“es pronto todavía para hacer una evaluación de daños”**.

“Lo que nos preocupa en este momento es que a la terrible pérdida de muchas viviendas, se puede sumar, no sólo la producción que se vea directamente afectada por la lava, sino también la parte de cultivo que quede aislada y a la que no se pueda acceder, siendo imposible el riego y cuidado de las fincas, lo que supondrá la pérdida de toda esa producción”.

Isla platanera por excelencia

[Asprocan](#) ha subrayado que La Palma **“es la isla platanera por excelencia de Canarias”**, ya que el 50 % de su PIB lo genera el plátano“.

Más de **5.300 productores** en la isla y cerca de **10.000 familias** dependen directamente del cultivo del plátano.

La entidad ha resaltado también que la economía de los municipios afectados por esta erupción volcánica **“depende directamente de este cultivo, que supone más del 30 % del empleo de su población”**.

El Plan de Emergencias Volcánicas de Canarias ([Pevolca](#)) ha elevado la [alerta a nivel rojo](#) tras la erupción registrada este domingo en la isla de La Palma, que está **arrasando casas y cultivos**, y realiza una serie de recomendaciones, como **no consumir alimentos al aire libre y lavar frutas y legumbres**.



La Palma “es la isla platanera por excelencia de Canarias”

Entre ellas, llama a la calma de la población, y a quienes habiten en zonas de posible caída de cenizas, que **eviten en lo posible salir de casa**, pues pueden causar **lesiones en las vías respiratorias, los ojos y las heridas abiertas, así como irritación en la piel.**

Al elevarse el nivel de alerta, cuyo ámbito territorial abarca los **municipios de Tazacorte, El Paso, Fuencaliente, Mazo y Los Llanos de Aridane**, la situación pasa a estar bajo el control del Gobierno de Canarias.

El Pevolca pide mantener la calma, transmitirla a los demás y **no propagar “rumores infundidos”**, a la vez que **respetar los cordones de seguridad** que establezcan los servicios de seguridad y seguir sus instrucciones.

Cenizas volcánicas

En caso de cenizas volcánicas, sugiere **permanecer en los domicilios** hasta que se haya asentado, a menos de que haya peligro de que se derrumbe el techo, y **vestir camisetas de manga**

larga y pantalones largos, usar gafas protectoras y mascarillas de polvo, o en su defecto un paño húmedo sobre la boca para evitar inhalar las cenizas directamente.

Desaconseja permanecer en áreas descubiertas y hacer ejercicio al aire libre, y, mientras caigan cenizas, cerrar puertas, ventanas y toda la ventilación de la casa: chimeneas, calefacción, aire acondicionado.



La Palma tras las erupciones volcánicas

Las autoridades aconsejan retirar la ceniza acumulada de los techos planos y de las canaletas de lluvia, mantener tapados depósitos y cisternas de agua, evitar que la ceniza haga contacto con los alimentos, lavar bien frutas y legumbres, no consumir alimentos al aire libre y limpiar arbustos y plantas y sacudir los árboles si es posible.

En interiores, utilizar una aspiradora, si se tiene, para los muebles, alfombras y demás, y limpiar el polvo con frecuencia; **y depositar la ceniza acumulada en bolsas plásticas y tirarlas en contenedores, nunca al alcantarillado público.**

Además, pide **evitar conducir cuando haya ceniza** a menos que sea absolutamente necesario, en cuyo caso no sobrepasar los 40 kilómetros por hora, pues los motores pueden obstruirse y los vehículos, averiarse.

Pevolca señala que **no es necesario comenzar la evacuación de las zonas de riesgo**, aunque quienes habiten en ellas han de informarse a través de sus respectivos ayuntamientos sobre las rutas de evacuación y los puntos de reunión establecidos.

Ruega la colaboración con las fuerzas de seguridad en caso de evacuación, **cerrar todas las ventanas y puertas exteriores, bajar las persianas y cerrar los suministros de agua, gas y electricidad.**

Ruega también **llevar consigo la documentación y los medicamentos de uso diario**, teléfono móvil y su cargador, radio a pilas, linterna, **ropa** para unos tres días, y utilizar los teléfonos para lo *“estrictamente necesario”*.

Por último, el Pevolca pide dirigirse a los puntos de reunión establecidos, y **en caso de tener animales, la evacuación se realizará siguiendo las directrices del protocolo establecido** al efecto.

La situación en la zona de La Palma afectada por la erupción *“es desoladora”*, porque ***“una colada de lava con una altura media de seis metros se come literalmente viviendas, infraestructuras, cultivos que va encontrando a su camino hacia la costa del valle de Aridane”***, ha explicado el presidente del Cabildo, Mariano Hernández Zapata.

De acuerdo con la información que las administraciones han recibido de los organismos científicos que vigilan el

comportamiento del volcán, se espera que la colada de lava entre en el mar en la costa de Tzacorte, posiblemente en Playa Nueva, en Los Guirres.

Agricultores rechazan la subida del salario mínimo porque afecta a su rentabilidad

Las organizaciones agrarias Asaja y COAG han rechazado el aumento del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), pactado entre el Gobierno y los sindicatos, porque afecta a la “viabilidad de muchas explotaciones” agrícolas y ganaderas.

Efeagro

Asaja ha expresado su “*indignación*” por el acuerdo alcanzado entre el Gobierno y los sindicatos para la subida del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), que ha calificado de “*otro duro golpe*” al sector agrario.

“Esta es la gota que colma el vaso en este año con fuertes incrementos de costes de luz, carburantes, fertilizantes, abonos y piensos, máxime si tenemos en cuenta que la aplicación de la nueva reforma de la Política Agraria Común (PAC) traerá aparejados importantes recortes en las ayudas”, ha asegurado la [organización](#) en un comunicado.

Asaja ha considerado que esta subida del SMI es “*absolutamente*

inasumible” para buena parte de las explotaciones agrícolas y ganaderas, ya que llega en un momento de grave crisis de la rentabilidad por los bajos precios en origen y crecientes costes de producción.

El presidente de Asaja, Pedro Barato, ha destacado que, si se suma esta subida del salario mínimo con las anteriores, se incrementa cerca del 40 % el coste salarial mínimo legal.



Agricultores rechazan la subida del salario mínimo porque afecta a su rentabilidad

En opinión de la organización, como consecuencia de elevar el SMI a 965 euros se **pone en peligro la viabilidad de muchas explotaciones**, se destruirá empleo en el sector, se reducirán las oportunidades de nuevos trabajos y se corre el riesgo de generar empleo sumergido y de abandonar los cultivos con mayor necesidad de mano de obra.

Asaja también ha criticado que el Gobierno haya decidido subir el SMI en *“connivencia”* con los sindicatos, pero sin contar con el consenso de los empresarios, “los verdaderos artífices de la marcha de la economía y el empleo”.

La subida del SMI pone en “*dudosa viabilidad*” a muchas explotaciones agrarias y algunos sectores de producción, ha asegurado la organización agraria COAG.

Su responsable de Relaciones Laborales, Eduardo López, ha señalado a Efeagro que la viabilidad de estas explotaciones se verá “**perjudicada por esta subida del 1,6 %**”, que se suma a la acumulada del 33 % que se produjo en los dos años anteriores.

López ha criticado el [aumento de los costes](#) “a todos los niveles”, incluido el de la energía, sin que los productores “*puedan repercutir*” ese incremento en la venta de sus productos.

“Respetamos que los trabajadores tengan que tener un salario digno y defendemos el trabajo digno en el campo, pero debemos apelar a los gobiernos e instituciones a que tomen conciencia de la situación de las rentas de los productores, que van **perdiendo poder adquisitivo año tras año**”, ha enfatizado el responsable de COAG.