

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Ingredientes

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta 1/4 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y

malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

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

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la

manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

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

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne

Pese a un consenso cada vez más amplio sobre la necesidad de reducir el consumo de carne para proteger la biodiversidad y el clima, los países europeos aún no están tomando medidas para impulsar ese cambio, que los más jóvenes sí parecen apoyar, según el informe *“Atlas de la Carne 2021”*.

[Efeagro](#)

El documento, elaborado conjuntamente por Friends of the Earth Europe, la fundación alemana Heinrich Böll Stiftung y la ONG Bund für Umwelt und Naturschutz (Federación para el Medioambiente y la Conservación) pasa revista al impacto de la producción y el consumo de carne, a las alternativas a ese producto y a la manera de modificar los hábitos alimenticios.

Atlas de la carne 2021

Si la tendencia actual continúa, la producción de carne aumentará en **40 millones de toneladas de aquí a 2029**, alcanzando los [366 millones de toneladas](#) anuales, indicó hoy en la rueda de prensa de presentación del informe Christine Chemnitz, de la fundación Heinrich Böll Stiftung.

El impacto sobre el medioambiente preocupa, teniendo en cuenta que la producción industrial de ganado y el cultivo de soja para fabricar piensos figuran entre los principales factores

causantes de la deforestación.

“Ningún país del mundo tiene una estrategia para reducir la producción o el consumo de carne”, lamentó Chemnitz.

El informe considera necesario reducir al menos en una cuarta parte la producción y el consumo de productos animales (carne, leche y huevos).

“No se trata de dejar de comer carne, sino de comer menos y mejor”, subrayó la misma experta.

Situación en la UE

Los patrones actuales de consumo de carne en Europa son insostenibles en términos de salud y medio ambiente, dice el informe.

Según el Atlas de la Carne 2021, la UE no ha adoptado de momento la acción política necesaria para la transición hacia un modelo de producción y consumo de carne más sostenible.

“Ni la Política Agrícola Común (PAC), ni la estrategia ‘De la Granja a la Mesa’ son suficientes para resolver el problema”, señaló por su parte en rueda de prensa Stanka Becheva, de “Friends of the Earth Europe”.

Un asunto que preocupa en particular es el **acuerdo de libre comercio con Mercosur** (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay), firmado en 2019 pero aún no ratificado.

Ese pacto, dice el documento, *“aumentaría la producción de carne y la deforestación y la violación de derechos humanos en Sudamérica”.*

Cambio de tendencias

Hoy en día, en la UE, los españoles son los que más carne comen según el informe, seguidos de los portugueses y los alemanes, mientras que los eslovacos y los búlgaros están en

el extremo opuesto.

Hay **pocos datos fiables sobre el número de vegetarianos, veganos y flexitarianos** (vegetarianos flexibles que en ocasiones comen carne) en Europa, aunque parece que las cifras están aumentando.

En general, dice el estudio, los adultos jóvenes parecen están dispuestos a emprender el camino del cambio hacia unas dietas más sostenibles.

Como ejemplo recoge una encuesta llevada a cabo por la Universidad de Göttingen en Alemania el pasado año entre jóvenes de 15 a 29 años, que muestra que renunciar a la carne es una tendencia.

El **70 % de los encuestados** dijo estar en contra de la producción industrial de carne en Alemania y dispuesto a pagar más por la carne procedente de animales criados según estándares de bienestar animal.

Aproximadamente el 10,4 % seguía dietas vegetarianas y un 2,3 % eran veganos.

Aunque son datos de un solo estado miembro, según Christine Chemnitz la tendencia se podría extrapolar a otros países de la UE.



Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne. Efeagro/Luca Piergiovanni

Alternativas

La ["carne" de origen vegetal](#) se ha consolidado en los últimos años como alternativa cada vez más potente, con un destacado crecimiento de mercado, mientras que la producida en laboratorio, en la que trabajan de momento pequeñas empresas innovadoras, no se encuentra aún en los supermercados.

Los sustitutos de la carne a base de plantas son en general mucho más respetuosos con el medioambiente (su producción implica la emisión de menos de gases de efecto invernadero y requieren menos agua y tierra), dice el documento, que matiza no obstante que suelen ser **alimentos altamente procesados y que contienen muchos aditivos**.

Por su parte, la carne producida en laboratorio podría ayudar a reducir la cantidad de animales criados, pero de momento no está del todo claro si los beneficios estarán a la altura de las expectativas en materia de sostenibilidad.

La OIV ve una salida rápida de la crisis pero no tanto para el vino en España

El sector del vino ha visto una salida “bastante rápida” de la crisis derivada de la pandemia en el mundo, aunque no tanto en España, según el director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Pau Roca.

[Efeagro](#)

*“Soy menos pesimista de lo que fui al principio de la crisis”, afirma Roca en una entrevista a Efeagro en la que considera que “se ha salido en general de la crisis de una forma bastante rápida, pero **España está un poco más afectada**”.*

A su juicio, **la hostelería y del turismo tienen un peso “muy sobredimensionado”** en el consumo de [vino](#) en España, mientras que las ventas en el supermercado o para el hogar son “muy pequeñas” en comparación con otros países, incapaces de compensar las pérdidas.

Eso ha hecho que la caída del consumo haya sido más notable en España en época de pandemia, según Roca, que pone el ejemplo de otro importante productor, **Italia**, donde -más allá de la importancia del turismo- es habitual tomar vino en las comidas, por lo que las ventas no se han resentido tanto por las restricciones.



El sector del vino ha visto una salida “bastante rápida” de la crisis derivada de la pandemia en el mundo, aunque no tanto en España, según el director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Pau Roca.

Cambios a la vista

Las últimas estimaciones de la OIV, hechas públicas en abril, apuntaban que la producción mundial de vino iba a ser en 2020 de 260 millones de hectolitros, un nivel ligeramente por debajo de la media por segundo año consecutivo, y el consumo se podía situar en **234 millones de hectolitros**, su nivel más bajo desde 2002 y el 3 % menos que en 2019.

Roca precisa que recientemente han observado un **aumento de las exportaciones** en el mercado mundial, posible señal de un punto de inflexión, y que, en cualquier caso, la conducta varía mucho en función de los países.

También influyen factores como la situación en **China**, cuyo consumo de vino ha sido revisado a la baja.

Allí el Gobierno chino ha tomado decisiones “*importantes*” como crear una zona piloto de vinos de calidad y apostar por las variedades desde el origen, lo que muestra un interés por el vino “*como producto agrícola y no industrial*”, según el responsable.

Otra tendencia en auge son las ventas directas por internet o de puerta a puerta, que han aumentado en muchos países como **Brasil** y que, en opinión de Roca, supone una diversificación de los canales de distribución.

Un producto “universal”

El director general ha visitado esta semana España, donde se reunió con el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, para abordar la organización en el país del [44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y de la 21ª Asamblea General de la OIV en 2023](#), entre otros asuntos.

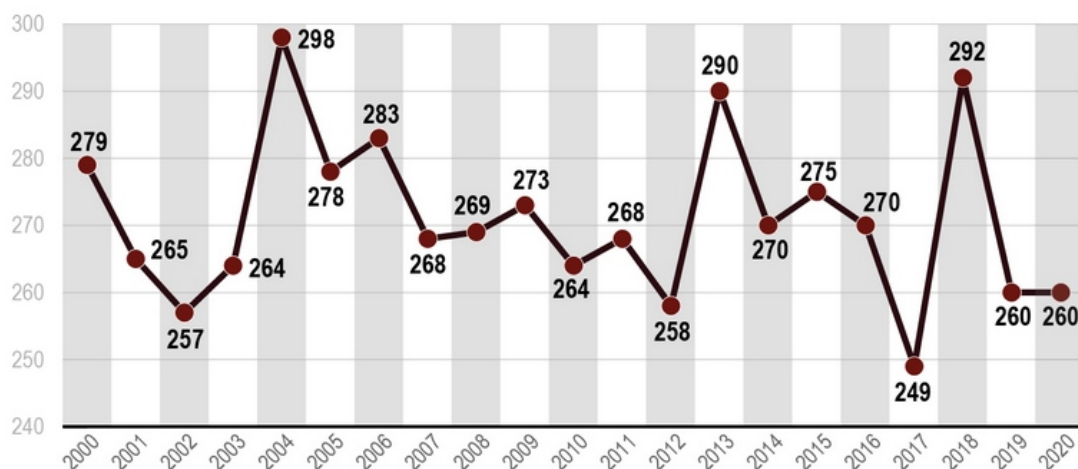
Roca asegura que están trabajando para que el vino sea considerado un producto “*universal*” y el mercado no se concentre tanto en unos pocos países exportadores e importadores.

Principales cifras del sector vitivinícola

Este sector genera unas exportaciones por valos de 29.600 millones de euros a nivel mundial.

Evolución de la producción de vino en el mundo

En millones de hectolitros (hl)



La producción mundial de vino en 2020 se ha mantenido en niveles similares a los alcanzados en 2019.



Principales datos del mundo (2020)

Superficie total: **7,3 millones de hc**
Producción: **260 millones de hl**
Consumo: **234 millones de hl**
Exportaciones (hl): **105,8 millones (-1,7%)**
Exportaciones (€): **29.600 millones (-6,7%)**



Principales datos de España (2020)

Superficie total: **949.565 hectáreas**
Producción: **37,3 millones de hl**
Exportaciones (€): **2,6 millones**

España es el segundo exportador mundial en volumen sólo por detrás de Italia y es el tercero en cuanto a valor por detrás de Francia e Italia.

Fuente: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y Federación Española del Vino (FEV)

Borja García / Agencia Efeagro

Principales cifras del sector vitivinícola. Efeagro/Belén Delgado/Borja García

La vid se cultiva en numerosos sitios y de ella se pueden obtener también **pasas, uvas de mesa y zumos**, destaca el representante de la OIV, un organismo intergubernamental compuesto por 48 países que se ocupa de todo lo relacionado con la viña y el vino desde un punto de vista científico y técnico.

“La mitad de la producción de uva va al consumo de productos de alimentación y el sector tiene que formar parte de los sistemas alimentarios”, insiste Roca.

Califica de “ejemplar” su **cadena de valor**, en el que los productores suelen gozar de “mucho protagonismo”, con capacidad para controlar la producción en función de las necesidades de los mercados, algo que no sucede en otros

muchos productos.

Sobre las medidas de apoyo al sector en tiempos de crisis, que en la **Unión Europea** han tomado la forma de cosecha en verde, almacenamiento privado o seguros agrarios, opina que “están muy bien”, pero que no hay que olvidarse de ayudar a otros países en dificultades.

Cita **Bolivia**, que mantiene su viñedo “contra viento y marea” a 4.000 metros de altura y que puede dar claves de lucha ante el cambio climático.

En cuestiones de adaptación, Roca recalca que la viña está determinada por el clima, el suelo y la variedad.

El primer factor no se puede modificar directamente y cambiar el segundo significaría dejar de cultivar zonas con una notoriedad y prestigio que dan valor al producto.

Por eso, el director general apuesta por gestionar el “*impresionante*” patrimonio genético que conforman las **12.000 variedades de vides** que existen en el mundo y que han sido empleadas a lo largo de 8.000 años.

Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Las reservas de restaurantes por internet han crecido un 55 % este verano en comparación con el

de 2020, sobre todo en zonas costeras por la vuelta del turismo, ha señalado el portal de reservas [TheFork](#).

Efeagro

La reactivación del turismo nacional e internacional ha contribuido a impulsar el consumo en la hostelería en los meses de verano, según los datos recabados en un estudio, que muestra que **un 90 % de las reservas “online” se hicieron con el móvil**, tres puntos más que en el resto del año.

El “ticket” medio se ha situado en ese periodo en los **[25 euros por persona](#)** y se ha reducido a siete horas el tiempo medio de antelación con el que se realizan las reservas, frente a las 18,4 horas registradas el resto del año.



Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Andalucía y las islas Baleares son las comunidades autónomas donde más se incrementaron las reservas por internet,

especialmente en zonas costeras como Zahara de los Atunes (Cádiz) o Ibiza (Baleares) y otros destinos como Santiago de Compostela, Benidorm (Alicante), Marbella (Málaga) y Palma de Mallorca.

Las cenas representaron el 58 % de las reservas en verano, recuperando el peso previo a la [pandemia](#), mientras que el de las reservas en restaurantes con terraza se mantuvo en un 53 %, con un ascenso del 29 % en verano respecto al resto del año.

La **cocina mediterránea o española** volvió a ser la más reservada, con una cuota del 35 %, seguida de la japonesa (10 %) e italiana (7 %).

Cómo tener un restaurante de premio

Por: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

De cara a optar por un reconocimiento para un negocio como un **restaurante**, es evidente que la calidad de la comida que se sirve es el aspecto más importante a tener en cuenta, pero es igualmente cierto que existen muchos otros factores que pueden sumar o restar puntos en la evaluación que realiza el crítico o evaluador **gastronómico**, como pueden ser: la calidad y adecuación de los caldos, la profesionalidad del servicio de sala o las características del local.

En relación a este último aspecto, podemos decir que a su vez se subdivide en muchos factores, como el ambiente que genera, la calidad del espacio o las sensaciones que transmite a los comensales.

Restaurante de premio

A la hora de **diseñar** estos espacios, la preocupación habitual suele ser generar un [restaurante bonito](#) -con lo ambiguo que este término resulta- empleando para ello los últimos materiales y las tendencias del momento. Pero detrás de un buen diseño hay mucho más, como son una gran cantidad de cuestiones técnicas que se le escapan a la mayoría de los proyectistas de estos [templos gastronómicos](#).



Cómo tener un restaurante de premio

El correcto proceso de creación de un local de [restauración](#) tiene que contener el sabio [equilibrio](#) entre los aspectos formales **-tales como el tamaño o la proporción-**, los aspectos sensoriales -los colores, sonidos y olores, principalmente- los aspectos técnicos -control de deslumbramientos, reverberación, climatización, etc.- y los aspectos funcionales -recorridos, personas con movilidad reducida, eficiencia energética,...- de tal forma que todos ellos interactúen en armonía transmitiendo el mismo tipo de sensaciones que el chef quiere expresar con su cocina.

Es importante que el **comedor** tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto controladas, donde se posicione el mobiliario **-marcado por su funcionalidad y, sobre todo, por su comodidad-** con unas apropiadas dimensiones y convenientemente distribuido, tanto en número como en posición, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso.

En este sentido es muy importante **estudiar** los distintos recorridos que se van a producir en el local, tanto del personal como de los diversos tipos de público **-niños, personas con movilidad reducida, con discapacidad visual, etc.-** diseñándose para que se produzcan de la forma más directa posible, evitando que se originen conflictos entre los mismos, para garantizar un óptimo resultado.



Es muy importante estudiar los distintos recorridos que se van a producir en el local

La posibilidad de contar con varios ambientes da flexibilidad y versatilidad al negocio, dando respuesta a diferentes demandas de servicios, como un lugar para situarnos cuando estamos solos o vamos con prisas, como la barra; un espacio

para el tapeo o el **aperitivo**, con **taburetes y mesas altas**.

El comedor para la comida más convencional; una terraza, que expande el espacio del propio local y se convierte en el sitio ideal donde tomar el café, los postres y la copa; los reservados, lugares de mayor intimidad normalmente para **comidas de negocios** o celebraciones de eventos; o un espacio especialmente adaptado a los infantes, donde se pueda compatibilizar la sobremesa de los padres con el juego de los hijos, sin entrar en conflicto.

El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Por otro lado, tenemos que entender que el comportamiento acústico de un local es muy frágil. Así que debe estar bien aislado acústicamente, para que los ruidos que se produzcan en el exterior no interfieran en nuestra degustación, y acondicionado, para facilitar el diálogo con el resto de comensales.

Con una música ambiente de una intensidad sonora suficiente para que **-sin entorpecer la conversación-** aumente la sensación de intimidad en un espacio colectivo; algo que hay que reforzar con una música de mayor volumen en aquellos espacios donde la sensación de intimidad es más importante, como el caso de los aseos. Las condiciones térmicas también tienen gran importancia.



Es importante que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente -impidiendo que entre un exceso de radiación solar a través de las ventanas en la época estival o que el calor se escape por paredes y techos en invierno- y que cuente con equipos específicos de alta eficiencia energética que terminen de corregir la humedad y temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño.

Se debe también garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los ambientes cargados y los malos olores, ya que la percepción de los sabores se produce no sólo por medio de la sensación del gusto, sino que el sentido del olfato tiene un importante peso en este proceso. Normalmente, las fuentes principales de contaminación olfativa que solemos encontrarnos en los locales de restauración son tres: la polución exterior, los aseos y la propia cocina. El correcto diseño de los sistemas de climatización, extracción y renovación de aire es fundamental en estos casos.



El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Finalmente, todo este conjunto de condicionantes tienen que combinarse en una decoración cuidada -acorde con el tipo de comida que se sirve- empleando materiales nobles de gran calidad, tanto en el espacio interior como en su fachada, que es la tarjeta de presentación que debe invitar a entrar.

Porque no es sólo importante el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía.

El restaurante es un espacio donde el diseño está presente en todas las cosas, cualquier elemento que nos encontramos o manipulemos tiene un cuidado proceso creativo que pretende aumentar el placer sensorial que estamos disfrutando, al tiempo que refuerza el ambiente del local. Desde la ropa del personal que nos atiende, a cada uno de los elementos que se emplean, como la **vajilla** sobre la cual se van a servir las creaciones, pasando por una cristalería y una cubertería que esté a su nivel, hasta las mantelerías, los **centros de mesa** o las **cartas**.

Como vemos, y a pesar de que sólo hemos tratado a modo de

rasgos generales los puntos a tener en cuenta, adecuar un local para ser un restaurante de mención no es nada sencillo. Son mucho las cuestiones que tenemos que cuidar para conseguir obtener todos estos objetivos *-igual que en los **fogones** y la sala de un restaurante haría falta contar con un excelente personal comandados por un **Chef** con unos amplios conocimientos de cocina-*

En el diseño de estos espacios necesitaremos un grupo de proyectistas altamente capacitado y cualificado, que sepa conjugar el sacar el mayor provecho posible al local, al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

Por tanto, contar con un equipo técnico de refutada experiencia que sepa prever y solucionar los posibles problemas antes de que se produzcan es la estrategia más fácil y económica, siempre mejor que tener que solventar los problemas a posteriori, siendo más costoso y en algunos casos imposibles de resolver.

La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones

La nueva norma sobre calidad y trazabilidad del aceite de oliva aprobada por el Gobierno ha sido

acogida por el sector con objeciones a ciertas obligaciones y prácticas prohibidas por motivos en los que difieren los productores y la industria.

Efeagro

Hacía tiempo que el sector oleícola venía reclamando una reforma profunda de la anterior normativa, que databa de 1983 y había sido modificada en repetidas ocasiones.

El nuevo decreto se aplica a [todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España](#), al margen del reconocimiento de otros de la Unión Europea (UE), con el fin de poner en valor ese producto básico de la dieta mediterránea, modernizar la competitividad en el exterior y dar seguridad a los consumidores.

Una norma actualizada

Entre las novedades, será obligatorio un **sistema de registros de trazabilidad** en las instalaciones de los operadores y la notificación del transporte de los aceites de oliva a granel, la cual deberá efectuarse antes de que entre en territorio nacional en el caso de las importaciones.

Un punto que ha generado controversia es el de obligar a las **nuevas almazaras, refinerías y extractoras de aceite de orujo** a *“estar ubicadas de manera independiente”*.

La industria considera que esta medida les resta competitividad frente a otros países europeos donde no existe tal requisito, mientras que los productores hubieran preferido que la medida se ampliase a las instalaciones ya creadas para evitar posibles fraudes.



La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones.

Almazara de una empresa oleícola en Galicia. Efeagro/Brais Lorenzo

También hay otras obligaciones específicas en relación con los aceites y los envases, que siguen sin poder reutilizarse en los establecimientos colectivos.

En la **lista de prohibiciones** están la de elaborar mezclas de aceites de oliva con otras grasas de origen vegetal para consumo interno y la de utilizar los términos “*virgen*” y “*virgen extra*” en aceites que no sean de oliva.

Otras prácticas prohibidas tienen que ver con mezclar categorías de aceites de oliva vírgenes para pasar a una superior, recibir o procesar orujos procedentes de otras almazaras y llevar a cabo ciertos tratamientos no autorizados.

Se prevé un plan nacional de control de trazabilidad, la **publicación de los informes con los resultados que se obtengan de los controles**, un sistema informatizado donde

deberá notificarse cualquier movimiento que afecte al producto y un código voluntario de buenas prácticas para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra.

Productores a favor

Los actores del sector comparten la idea de que era [necesaria una norma que actualizase la anterior](#), que se había quedado desfasada, aunque su contenido final les deja con algunas inquietudes.

El técnico de Aceite de la organización agraria Asaja José Ramón Díaz apunta a Efeagro que la normativa mejorará la trazabilidad, pero sobre todo **hace falta que se cumpla**, adecuándola al conocimiento actual, que incluye nuevas tecnologías y métodos de detección.



Planta embotelladora de una almazara de Jaén. Efeagro/José Pedrosa

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, ve positivo que se dé publicidad al resultado de los controles, se refuerce la trazabilidad y se notifiquen las importaciones a granel, aunque *-a su juicio-* ha faltado ambición al dejar que las instalaciones que procesan otras grasas permanezcan

conectadas y queda por trabajar en la **defensa del olivar tradicional**.

Desde UPA, su responsable del Olivar, Cristóbal Cano, coincide en que se requiere aún una definición de este tipo de olivar que lo diferencie del resto e insiste en que se debía haber fijado la separación total de las industrias y limitado los términos **“suave” e “intenso”** en el etiquetado.

Por parte de la industria, el director de la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, da la bienvenida a la norma, si bien destaca que los nuevos requisitos impuestos a los operadores españoles les llevarán a un **sobrecoste** que no deberán afrontar en otros países.

En la misma línea se expresa el director gerente de Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, que pide que estas reformas se acuerden en el ámbito comunitario para no comprometer la **posición de España en el comercio internacional**.

España, con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, es el principal productor y exportador de aceite de oliva del mundo, con ventas a más de 150 países que superan los 2.800 millones de euros anuales.

“Erase una vez un viñedo canario”

Por: Trinidad Fumero Garcia – [Denominación de origen](#)

Abona-Tenerife

“Vendimiar”, que palabra tan fácil y bonita al pronunciar y qué riesgos encierra.

Un día decides que quieres plantar un **viñedo** y te acercas a una bodega o un **Consejo Regulador** o una Agencia y los técnicos te asesoran de cómo preparar el terreno y cuáles son las variedades que mejor te irán en tu parcela, porque no te puedes arriesgar a plantar cualquier variedad de uva, sin saber, si será productiva, si se adaptará a tu zona o tendrás que terminar **injertándola**.

Variedades plantadas toca cuidarlas, regar, [abonar](#), etc, hasta que llegue el momento de la **poda**, teniendo en cuenta que estarás unos dos años iniciales sin **cosecha** de uva porque la parra estará en crecimiento.

La **poda** es crucial, debes saber muy bien cómo se poda cada **variedad** porque no es lo mismo podar una **listan blanco** que una **malvasía aromática** u otras, de una buena poda dependerá en gran parte la **cosecha**.



“Erase una vez un viñedo canario”

Se comienza a formar el **racimo** y a crecer, momento crucial, donde un despiste, un temporal de viento, una ola de calor, lluvias, etc. dependiendo del momento del **racimo**, puedo dejarte sin **cosecha**, de ahí que no se descansa en vigilar y tratar para evitar hongos y enfermedades, aunque no siempre es posible.

RECOGEMOS la **cosecha**, (cuando la bodega nos lo indique, es decir, no se corta la uva cuando tú quieras, se corta cuando el técnico de bodega te indique que tiene los parámetros necesarios) y de los 100 kilos previstos, nos quedamos con 30 kilos porque la lluvia, el viento y la ola de calor acabaron con la producción, o al revés, teníamos previsto 100 kilos y como ha sido un año bueno en **climatología** y nuestros cuidados no han descansado, tenemos más uvas que nunca.

CONCLUSIÓN: Cada vez que tengas la GRAN SUERTE de tener una **botella de vino canario** de calidad, con **Denominación de Origen**, ante ti, no olvides las palabras anteriores, ni el trabajo diario que implica y nunca te podrás hacer a la idea de las horas que se invierten en él, independientemente de lluvia, sol, calor, etc...

Mantener nuestro territorio de **viñedos** vivos es un orgullo y una obligación, así que invierte en **productos de calidad** y nosotros seguiremos manteniendo nuestro legado **vitivinícola canario**.

Salud...

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardborg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/