

Lácteos, en nuestra mesa

La gastronomía influye en gran medida en la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Cuatro de cada diez españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una **dieta equilibrada** y saludable.

Lácteos

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía . La [materia prima](#), la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro milenario patrimonio culinario.

UMA Restaurante de Barcelona

Por su parte, ***Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes*** , encargados del regentar este [espacio gastronómico](#) barcelonés entienden que los productos **lácteos** son fundamentales para el desarrollo de la cocina y el recetario tradicional, su aportación es indispensable para el enriquecimiento de una [propuesta gastronómica](#) completa, variada y nutricionalmente adecuada, y nos añaden que son todos ellos imprescindibles para poder elaborar una propuesta equilibrada y rica en

matices, y todos ellos son fundamentales, mantequillas, cremas, leches, quesos, etc.



Iker Erazukin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes

Y nuestro restaurante nunca falta mantequilla y leche. Para esta pareja de profesionales de la gastronomía los productos **lácteos** son la base insustituible de infinidad de elaboraciones, entendemos que “no porque el mercado y los nuevos productos alternativos no lo permitan sino porque su aportación no tiene sustituto.

Y utilizamos siempre productos con el mínimo tratamiento industrial, nada que influya en la calidad del producto o trastorne las cualidades organolépticas de base. el justo tratamiento necesario para su consumo y conservación. Los productos lácteos comercializados en grandes superficies son en su gran mayoría un despropósito a la calidad el producto”.

Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center, nos declara que “desde mi punto de vista, más allá de la “pura necesidad nutricional”, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía.



Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varia considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor...Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos.

Los productos dan valor al territorio y a su cultura

Y nos amplía diciendo que “principalmente estos productos dan valor al territorio y a su cultura; geolocaliza la gastronomía, a la vez que habla de aquellos condicionantes por los cuales las elaboraciones se han hecho así; podríamos poner como ejemplo la diferencia entre un queso del sur, con su sistema de conservación que soporta el calor mientras se madura, frente a un queso del norte, que requiere mayor humedad en su elaboración”.



Y nos que señala que “si hablamos desde la técnica y como concepto, los quesos; si hablamos desde el sabor, los lácteos en la repostería. Diría que los quesos, por sus características organolépticas y culturales, la leche, por su capacidad para crear salsas, y la nata y la mantequilla por su funcionalidad y textura”.

Además de poner en valor los productos de un territorio, como ya he mencionado, desde el aspecto organoléptico, en los lácteos confieren multitud de matices y sabores que enriquecen nuestros platos.

En cuanto a su valor nutricional, tienen un gran aporte de calcio, y la capacidad para consumir grasa, gracias a sus azúcares.

Por otro lado, si entramos en la funcionalidad culinaria, muchos lácteos también poseen capacidad alcalina (para blanquear otros ingredientes y elaboraciones), y grandes facultades emulsionantes, ligantes y espesantes.

Finalmente, por su vida útil, que nada tiene que envidiar a otros productos frescos, ya que existen una gran cantidad de productos lácteos capaces de perdurar en el tiempo, como son los quesos madurados, las natas, las mantequillas, los sueros... (Productos que fueron fruto de intentar conservar la leche).

Como consumidor mi criterio primordial es el sabor, la textura y el origen, valorando siempre el tipo de producción y su cercanía con el territorio); y como cocinero, además de esas, siempre me guío por la técnica que vaya a utilizar en las elaboraciones para escoger un producto u otro, priorizando su calidad.

Restaurante Amelia de San Sebastián

Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia de San Sebastián, considera “ que cada uno puede proponer su idea de cocina, pero seguramente con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura que no sería posible hacer sin ellos. Creo que la cocina es rica de recetas con productos lácteos como nata, mantequilla etc.



Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura

De todas maneras, se nota que es una cocina mas mediterránea con prevalencia del uso del aceite de oliva que es también de optima calidad. Los productos lácteos que más me gusta

utilizar son los quesos y la mantequilla, este último es la que más utilizo pues es el producto más sabroso y versátil para mí, ya que se pueden utilizar para los vegetales, carne y pescado; tienen una mayor cantidad de grasa seguramente, pero sin excederse creo que en alguna preparación no pueden faltar.

Como criterio para elegir el producto creo que la cosa mejor es tener claro en mente que plato, sabores y textura un cocinero quiere obtener y después empezar a pensar como llegar al resultado mejor. Como en todas las cosas la calidad se paga y claramente mejor es la calidad y mejor puede ser el resultado final del producto.

Restaurante “es Racó D’Artá

José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca, nos ilustra diciendo que “si comes leche, yogurt y queso ricos en calcio y potasio te pueden ayudar al control de tu presión arterial. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa.

Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macro nutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)



José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa

Dentro de los productos lácteos mis preferencias son la leche de oveja; nata 35%; mantequilla de oveja; kéfir y el yogurt de cabra. Mi apuesta es cada vez evitar el uso de los productos lácteos derivados de la vaca e intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular.

Para mi es importante el consumo de productos lácteos en todos los grupos de edad, ya que aportan componentes nutricionales básicos que contribuyen a una dieta equilibrada.

La leche cruda de buena calidad no debe contener residuos ni sedimentos; no debe ser insípida ni tener color y olor

anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias químicas (por ejemplo, antibióticos y detergentes), y debe tener una composición y acidez normales.

La calidad de la leche cruda es el principal factor determinante de la calidad de los productos lácteos. No es posible obtener productos lácteos de buena calidad sino de leche cruda de buena calidad.

“El Chile Verde pone picante al Puerto de La Cruz”

¡El sabor auténtico de México llegará al Puerto de la Cruz el próximo 12 de julio con la apertura de la segunda taquería “El Chile Verde” en Tenerife!

Con gran entusiasmo y pasión por la cocina mexicana, **Romina Sánchez Sánchez**, originaria de **Guadalajara**, ha decidido expandir su exitosa taquería y traer una **experiencia gastronómica** única a esta encantadora ciudad del norte de Tenerife, como lo es Puerto de La Cruz.

Después de varios años de éxito en su primer local en Santa Úrsula, Romina ha decidido dar el siguiente paso y abrir un segundo **Chile Verde** en el Puerto de la Cruz. Conocida por sus habilidades culinarias excepcionales y su amor por los sabores auténticos de México, Romina se ha convertido en un nombre

reconocido en el ámbito gastronómico local.

El nuevo Chile Verde

La nueva taquería de “El Chile Verde” ha sido cuidadosamente diseñada para reflejar la calidez y el encanto de México. Los clientes serán recibidos en un ambiente acogedor, decorado con elementos típicos mexicanos, colores vibrantes y pinturas echas a mano tradicionales.

El espacio está pensado para brindar una experiencia inmersiva que transportará a los comensales directamente a las calles de México.

Pero lo que realmente hará destacar a “El Chile Verde” es su auténtica y tradicional cocina mexicana. Romina se ha dedicado a preservar y compartir las recetas auténticas de cada región de México, evitando cualquier connotación Tex-Mex, aquí las tortillas y los nachos se cocinan como México manda, nada industrializado en este sentido les llegará a la mesa.



Romina Sánchez

Utilizando ingredientes frescos, de la zona y de alta calidad, cada propuesta en el menú, que refleja la tradicional taquería mexicana, será una verdadera muestra de la [riqueza culinaria mexicana](#) de la que no hay que olvidar que es **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**.

Desde los clásicos tacos y burritos hasta los sabrosos tamales y enchiladas o los ya tradicionales 'fuera de carta', estarán dando de paladear a los felices comensales y, ¿por que no? ese postre tan solicitado, Pan de Elote.



Los comensales podrán disfrutar de una amplia variedad de platillos tradicionales, cada uno cuidadosamente preparado siguiendo las técnicas auténticas de la cocina mexicana.

Cada bocado será una explosión de sabores, una experiencia que transportará directamente a México y permitirá apreciar la diversidad y la autenticidad de la cocina regional.

La inauguración del nuevo restaurante taquería “El Chile Verde” promete ser un evento emocionante, con la asistencia de amigos y locales, amantes de la comida mexicana y residentes entusiastas.

Romina Sánchez Sánchez expresó su gratitud hacia la comunidad por su apoyo y prometió seguir ofreciendo autenticidad y calidad en cada plato que salga de su cocina en compañía de su equipo que cada vez crece más y se hace más cercano a todos sus comensales.

Si estás buscando una experiencia culinaria única que te transporte a través de tu paladar directamente a México, no puedes dejar de visitar “El Chile Verde” en el Puerto de la Cruz a partir del 12 de julio.



Juan José



Itzel



Griselda

Prepárate para deleitar tus sentidos con los auténticos sabores mexicanos y sumergirte en la pasión y el amor que [Romina](#) su equipo y su familia ha puesto en cada detalle de su nuevo restaurante taquería.

Las reservas se harán única y exclusivamente vía telefónica.

Prepárate para satisfacer tus sentidos con los sabores genuinos de la gastronomía mexicana y sumergirte en la pasión y dedicación que Romina y su equipo ha depositado en cada detalle de su flamante taquería.

Nueva dirección: Calle Dr. Celestino Cobiella Zaera. Puerto de La Cruz

Teléfonos de reservas: Santa Úrsula 722 316 950 – Puerto de La Cruz 634 185 918

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de

Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores,

que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en Donde Mario

Donde Mario es un restaurante con mucha solera y con mucha historia. Abrió sus puertas, en una primera etapa, en 2001 con un **estilo de cocina española y canaria de mercado**. En noviembre de 2021 adoptó su actual concepto de cocina fresca, vanguardista y honesta.

Con anterioridad, el local había sido un empaquetado de plátanos, después un bodegón y, por último, un restaurante de lujo entre 1988 y 1993.

El Restaurante “Donde Mario” dispone de una amplia gama de vinos canarios y de otras denominaciones de origen, que cuenta con viñedos y bodega propia conocida como “Terral 205”. Asimismo, elaboran el pan artesano **“Mario Bakes”, con harinas ecológicas molidas a piedra** y disponen de huertos en los que cultivan parte de los productos frescos de utilizan en su cocina.



Fachada en Santa Úrsula del restaurante Donde Mario

El precio medio oscila entre 35 y 40 euros por persona, con opción de menú degustación por un precio de 60 euros, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. El restaurante cierra los martes, miércoles y jueves y en breve ofrecerán la posibilidad de tomar un brunch los sábados y domingos, siendo muy recomendable hacer reserva.

Donde Mario, fue fundado por el mítico y ya fallecido Mario Torres Hernández, y en la actualidad regentado y dirigido por sus hijos

Mario y Fabián y por su sobrino Raúl, los tres con amplia formación en varios países del mundo, Inglaterra, Italia, Perú, México o Estados Unidos. Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia

Al frente de los fogones, Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia en varios restaurantes alrededor del mundo, venezolano de nacimiento, vivió en Estados Unidos, hasta que después de prestar sus servicios en restaurantes de máximo prestigio en varios países, aterrizó en nuestra bendita tierra y recaló en este emblemático establecimiento con una cocina diferente a otros restaurantes de la zona, cuya carta tiene efectos adictivos, porque cuando se prueban alguno de sus platos, se crea el deseo de volver para degustar otras de sus propuestas.



Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia Chef Restaurante Donde Mario

Y al frente de la sala, Daniel, con amplia experiencia en varios restaurantes, trabajó a las órdenes de Mario Torres (padre) en Donde Mario, tiene la gran virtud de transmitir a sus clientes tal grado de profesionalidad y de hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Donde Mario

La bienvenida corrió a cargo de Fabián Torres dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que nos explicó la evolución histórica del restaurante, así como la situación actual y las perspectivas futuras, que están llevando a cabo a través del **“Grupo Tripicotea”**, compuesto por los Restaurantes **“Donde Mario”**, **“La Bodeguita de Enfrente”** y **“El Calderito de la Abuela”**, para terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller y coctelero, Javier Encino.



Antonio Pérez Viera y Fabian Torres

Cerró la presentación **Fabián Torres**, agradeciéndonos la elección de uno de sus restaurantes para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.











A medida que los 35 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

Menú elegido:

Croquetas de jamón ibérico de la dehesa de Extremadura.

**Ensalada verde con tartar de remolacha y manzanas.
Cebollas a la francesa gratinadas
con queso majorero.**

Steak tartar con brioche volcánico, hecho en casa.
Pollo a la canasta con salsa tártara, pico de gallo y limón quemado.
Costillar de res.
Postre: Tiramisú.
Pan casero de masa madre,
agua, caña y café o infusión.



Donde Mario Croquetas



Donde Mario Ensalada verde



Donde Mario Cebollas a la francesa



Donde Mario Steak tartar



Donde Mario Pollo a la canasta



Donde Mario Tiramisú



Donde Mario Costillar de res

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,58 sobre 10, lo que significa que el Restaurante “Donde Mario” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

En el momento de los postres, la magia hizo que se uniera el brindis, dirigido por Gonzalo, por el cumpleaños de nuestro compañero Fernando, con un brindis al cielo, en señal de nuestro más cariñoso recuerdo del compañero Eduardo Molina, recientemente fallecido, con el convencimiento de que, desde su privilegiada atalaya, está encantado de vernos seguir disfrutando del buen comer, que a él tanto le gustaba.

“Donde Mario”, que está situado en la Ctra. Provincial, 199, en la Cuesta la Villa (Santa Úrsula).

Teléfonos: 922 304 585 E-mail: info@dondemario.net Web: <https://tripicotea.com/>

Receta de ‘Folpetti alla Veneziana’

Hoy te traemos una [receta](#) al mejor estilo veneciano que no puedes dejar de probar: los [folpetti](#), también conocidos como [pulpo almizclado](#). Este exquisito plato de marisco es una verdadera joya culinaria en la tradición veneciana. Si alguna vez has visitado una [taverna veneciana](#), seguramente los habrás

visto en el mostrador junto a otras delicias tentadoras del tamaño de un bocado.

Los **folpetti** se preparan de múltiples formas en **Venecia**: hervidos, rebozados y fritos, a la parrilla o en sartén. Son el acompañamiento perfecto para disfrutar con una copa de vino, conocida como *sombra*, como aperitivo entre comidas. A pesar de ser considerados un tesoro modesto, el **pulpo almizclado** es abundante en el **Adriático** y se puede encontrar a precios asequibles en los mercados de pescado venecianos.



Aunque la preparación y cocción del pulpo pueda parecer un proceso laborioso, una vez que lo domines, se volverá muy sencillo. Sin embargo, si prefieres ahorrarte el trabajo de limpiarlo, siempre puedes solicitar ayuda a tu pescadería de confianza.

En esta **receta**, te mostraremos cómo preparar los **folpetti** de la manera más clásica: hervidos. Pero le daremos un toque especial al pasarlos por una sartén caliente, logrando así una textura crujiente en los bordes. De esta forma, obtendrás un aperitivo sin complicaciones y lleno de sabor. Si lo deseas,

también puedes transformarlo en un plato principal añadiendo unas papas hervidas y una generosa cantidad de salsa verde.

Para los 'Folpetti alla Veneziana', necesitas:



- 750 g de pulpo baby (Octopus aegina)
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de perejil de hoja plana, finamente picado
- Sal marina fina
- Pimienta negra recién molida

¡Ahora que tienes todos los ingredientes, estás listo para comenzar a cocinar los folpetti venecianos!



1. Para limpiar el pulpo, comienza retirando los ojos y los picos. Luego, lávalos minuciosamente con agua corriente fría y sécalos suavemente con palmaditas antes de utilizarlos. Puedes adquirir pulpo previamente ablandado, o también congelarlos y luego descongelarlos (verifica que no hayan sido previamente congelados) para lograr una textura más tierna.
2. A continuación, pon agua a hervir en una olla con los granos de pimienta, las hojas de laurel y el ajo. Añade el pulpo sumergiendo cada uno por el saco durante un segundo y dejando que los tentáculos se enrosquen antes de sumergirlo por completo en el agua (lo que se llama tradicionalmente 'asustar al pulpo'). Cubre y cocina

durante 10-12 minutos, o hasta que el pulpo esté tierno (el tiempo de cocción exacto dependerá del tamaño de los pulpos). Luego, escúrrelos, desecha los aromáticos y reservalos.

3. En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté caliente, agrega el pulpo y saltéalo durante 2-3 minutos, lo suficiente como para que su piel se dore ligeramente y los extremos se enrosquen y se vuelvan crujientes. Condimenta con sal, pimienta y jugo de limón, y espolvorea con perejil antes de servir.

Siguiendo estos pasos, podrás cocinar el pulpo en casa como un ‘auténtico experto pulpeiro’



1. El origen del pulpo que consumes es importante. En general, el 85% del pulpo que se consume en nuestro país

proviene de **Marruecos** y **Mauritania**, mientras que el 15% restante es de origen gallego. Aunque se suele pensar que el pulpo gallego es superior debido a las condiciones de lucha contra las corrientes marinas y su alimentación, la realidad es que el pulpo del **norte de África** también es excelente, con una carne firme y llena de sabor.

2. La tradición de golpear el pulpo contra las piedras para ablandarlo ha evolucionado. En la actualidad, se utiliza el proceso de congelación para obtener la textura deseada. Al congelar y descongelar lentamente el pulpo en el refrigerador, conseguimos que quede en su punto perfecto para la siguiente etapa, la cocción.
 3. La olla para cocer el pulpo es importante. Aunque en el pasado se utilizaban ollas de cobre, hoy en día se prefieren las grandes marmitas de acero inoxidable. Es crucial introducir el pulpo en la olla cuando el agua esté hirviendo. La cantidad de agua no debe ser excesiva, solo lo suficiente para cubrir el pulpo. En cuanto a los tiempos de cocción, a medida que se cocina más cantidad de pulpo, se necesita menos tiempo para obtener una textura perfecta, sumando el tiempo de cocción y el tiempo de reposo en el agua.
 4. Para cocer grandes cantidades de pulpo, como 18 a 20 kg, se recomienda hervirlo durante 10 minutos y luego dejarlo reposar en el agua durante 30 minutos.
 5. Para una cantidad de 3 kg, se sugiere cocerlo durante 15 minutos a fuego alto y luego reducir el fuego al mínimo, dejándolo reposar durante otros 20 minutos sin llegar a hervir.
-

Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Por: [Doctor Arquitecto Eduardo Martín del Toro](#)

Movilidad reducida. En el interés de no limitar el acceso de **nuestros clientes** y en el afán de la no discriminación de las personas con **movilidad reducida**, los locales de restauración deben encontrarse adaptado para las **características especiales** que necesitan este tipo de usuarios.

Pero no sólo nuestro interés comercial de acoger al mayor número de **clientes** o de cumplir con el deber ético de no discriminar a nadie, nos debe empujar a realizar las modificaciones necesarias en nuestros locales para hacerlos accesibles, el *“Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social”* exige que para el 4 de diciembre de 2017 - dentro de escasamente 10 meses- todos los edificios existentes -y por tanto los locales que contengan- han de realizar las obras y actuaciones que resulten necesarias para garantizar los [ajustes razonables](#) en materia de accesibilidad universal.

Por tanto, a partir de la mencionada fecha, si nuestro restaurante no se encuentra adaptado, no sólo estaremos obligados a tomar las medidas necesarias para mejorar su accesibilidad, sino que además nos arriesgaremos a ser sancionados por el incumplimiento de la normativa vigente a nivel nacional.

¿Cuáles son las medidas que han de tomarse y qué se entiende por

ajustes razonables?

Será necesario adecuar los locales a la normativa vigente, mediante la creación de un itinerario accesible a todos los servicios del local y con actuaciones como puede ser: La instalación de ascensores, salva escaleras, rampas u otros dispositivos de accesibilidad, incluyendo los adaptados a las necesidades de personas con discapacidad sensorial, la instalación de elementos de información o de aviso tales como señales luminosas o sonoras que permitan la orientación en el uso de escaleras y ascensores, la adaptación de las puertas de paso y de los aseos para hacerlos accesibles, con la correspondiente señalización de elementos accesibles en función de su [localización](#).

Es decir, se han de tomar las medidas de adecuación del local para facilitar la accesibilidad universal de forma eficaz, segura y práctica, sin que supongan una carga desproporcionada y que faciliten la accesibilidad o participación de una persona con discapacidad en igualdad de condiciones que el resto de los ciudadanos.



Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Pero conseguir esta adaptación no es fácil, más cuando contamos con un establecimiento ya en funcionamiento, con un espacio limitado y un diseño funcional definido, razón por la cual el legislador prevé una flexibilidad en los parámetros normativos, permitiendo, por ejemplo, aumentar la pendiente de las rampas o reducir el ancho de los accesos con respecto a lo exigible en caso de que se tratara de un nuevo local, siempre -claro está- hasta unos límites marcados.

Por otro lado, para determinar si una carga es o no proporcionada se tendrán en cuenta los costes de la medida, los efectos

discriminatorios que su no adopción podría representar, la estructura y características de la persona o entidad que haya de ponerla en práctica y la posibilidad que tengan aquéllas de conseguir financiación oficial o cualquier otra ayuda.

En consecuencia, y previo a la realización de estas actuaciones, hay que evaluar la viabilidad de las mismas desde varios puntos de vistas: situación del estado actual del local en relación al nivel de satisfacción de las condiciones básicas de accesibilidad, las características técnicas del local -dimensiones, forma, estructura- de cara a proponer las acciones más apropiadas, el carácter proporcionado o no de la carga económica de las medidas de adecuación y la posibilidades de obtener ayudas, subvenciones o cualquier otro tipo de financiación.



Dado que este proceso -que precisa de un proyecto de adaptación- es de una gran complejidad, y que una solución inadecuada, además de ser costosa, puede provocar efectos indeseados, incluso contrarios al previsto, provocando situaciones de empeoramiento de la accesibilidad de ciertos colectivos (recordad que a pesar de que cuando hablamos de mejora de la accesibilidad siempre pensamos en primer lugar en personas en silla de ruedas, existen muchos otros problemas de **movilidad** con diferentes necesidades, como los discapacitados visuales, las personas mayores o los discapacitados psíquicos, entre otros), se hace imprescindible contar para dicho encargo con un profesional técnico altamente capacitado y cualificado para dicha encomienda.

Receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre, la Delicia Veraniega de Patrick Powell

¿Estás buscando una [receta](#) que eleve tu cena veraniega a otro nivel? No busques más, porque hoy te proponemos una delicia que combina el sabor del cangrejo con la frescura del melón, la jugosidad de los tomates y el toque vibrante del jengibre.

Imagina la suavidad y dulzura de la carne de cangrejo blanco mezclada con la explosión de sabores de los tomates cherry y el toque tropical del melón. Pero eso no es todo, el jengibre en escabeche añade un toque picante y lleno de carácter que eleva este plato a nuevas alturas. Y para completar esta experiencia, el caldo de melón frío aporta una frescura revitalizante, con su acidez compleja proveniente del jugo de pimiento rojo fermentado y vinagre dashi.

Esta **receta** del chef irlandés **Patrick Powell**, es perfecta para disfrutar durante los días soleados de verano, ya sea en una comida al aire libre o en una cena íntima. La combinación de sabores frescos e intensos, te transportará a un paraíso gastronómico.

¡Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar esta exquisita receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre!

- 2 melones Cantaloup Liso (Honeymoon)
- 200 ml de jugo de pimiento rojo fermentado (puedes prepararlo fermentando pimientos rojos en una salmuera al 2 % durante 1 semana y luego exprimiendo los

pimientos)

- 50 ml de vinagre dashi
- 16 tomates cherry, en rama
- 160 g de carne de cangrejo blanco
- 20 g de jengibre en escabeche, finamente cortado en juliana
- 1 hoja de algas, como wakame o dulce, rehidratadas si están secas y cortadas en trozos pequeños
- Brotes de cilantro y flores para decorar
- Aceite de oliva virgen extra

Estos ingredientes se combinan a la perfección para crear una sinfonía de sabores en cada bocado. Asegúrate de seleccionar melones maduros y jugosos, ya que son la base de este plato refrescante. El jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre dashi añaden ese toque de acidez compleja que realza los demás ingredientes.

Los tomates cherry, la carne de cangrejo blanco y el jengibre en escabeche aportan sabores contrastantes y deliciosos, mientras que las algas y los brotes de cilantro agregan textura y un toque de frescura. No olvides tener a mano un buen aceite de oliva virgen extra para realzar los sabores y completar esta receta.

Pasos para preparar nuestra receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre



1. Con la ayuda de una cuchara parisina o con un sacabolas, realiza alrededor de 20 bolas de melón del tamaño de un tomate cherry. Resérvalas.
2. Pesa 700 g de la pulpa restante del melón y colócala en una licuadora. Mezcla hasta obtener una textura suave. Agrega el jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre de dashi. Vuelve a mezclar todo y luego pasa la mezcla por un colador fino. Reserva el líquido resultante en el refrigerador para que se enfríe.
3. En una cacerola, lleva agua a hervor y utiliza un cuchillo de cocina para hacer una pequeña cruz en la base de cada tomate cherry. Sumerge los tomates en el agua hirviendo durante unos 30 segundos o hasta que la piel comience a desprenderse en la zona de la cruz. Luego, sumérgelos en agua helada y pela los tomates, desechando las pieles.
4. Aliña la carne de cangrejo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Coloca aproximadamente 40 g de carne de cangrejo en cada bol de presentación.

5. Dispón los trozos de melón y los tomates cherry alrededor de la carne de cangrejo. Añade el jengibre en escabeche, las algas y los berros finamente cortados sobre los ingredientes anteriores. Finaliza añadiendo unas cucharadas del caldo frío de melón y unos puntos de aceite de oliva virgen extra de buena calidad.

Patrick Powell: Un chef audaz en busca de nuevos desafíos



Patrick Powell no solo es un chef talentoso, sino también un aventurero gastronómico dispuesto a tomar riesgos en su carrera. Con una trayectoria que abarca los mejores restaurantes de **Londres, Irlanda** y más allá, ha trabajado bajo la tutela de renombrados chefs y ha ascendido en el mundo culinario. Sin embargo, su sed de nuevos desafíos siempre lo ha impulsado a seguir adelante y buscar oportunidades para mejorar su carrera.

Nacido en **Irlanda**, **Patrick** descubrió su pasión por la cocina al ver programas de cocina en la televisión durante su adolescencia. Su interés se intensificó cuando su hermana

comenzó a salir con un chef que le regalaba libros de cocina. A los quince años, comenzó a trabajar en un restaurante familiar en **Ballina**, donde se sumergió en el mundo de la cocina. Fue allí donde **Seamus Commons**, exjefe de cocina de **L'Ecrivain**, una destacada institución gastronómica en **Dublín**, se convirtió en su mentor y lo guió en su desarrollo culinario.

Después de adquirir experiencia en **L'Ecrivain** y ascender a **sous chef junior**, **Patrick** decidió que era hora de expandir sus horizontes más allá de **Irlanda**. Su búsqueda de nuevas experiencias culinarias lo llevó a trabajar en cocinas de alto nivel y **estrellas Michelin**, enfrentando desafíos y perfeccionando sus habilidades. Finalmente, en 2019, abrió su propio restaurante, [Allegra](#), en **Londres**, donde deleita a los comensales con su enfoque en la cocina británica de temporada.

Patrick Powell personifica la pasión y determinación de un chef en constante evolución. Su enfoque audaz y su búsqueda de nuevos horizontes lo han llevado a convertirse en un referente en la escena culinaria. Con cada plato que crea, **Patrick** deja su marca única, fusionando sabores y técnicas para brindar una experiencia gastronómica excepcional.

La cima de la Gastronomía: Explorando los cinco Mejores Restaurantes del Mundo 2023

Sumérgete en el fascinante mundo de la alta gastronomía y descubre los cinco [mejores restaurantes del mundo](#) según la prestigiosa lista [The World's 50 Best Restaurants 2023](#). En una ceremonia de entrega de premios realizada en la **Ciudad de las**

Artes y las Ciencias de Valencia el 20 de junio, destacados chefs, medios especializados y amantes de la comida se reunieron para honrar la excelencia culinaria en su máximo esplendor.

En este recorrido, exploraremos qué distingue a estos cinco restaurantes como los mejores del mundo. Nos sumergiremos en la vanguardia de la gastronomía y descubriremos las creaciones culinarias más emblemáticas de cada lugar. Desde técnicas innovadoras hasta ingredientes de primera calidad, revelaremos los secretos detrás de cada plato excepcional.

Cada uno de estos cinco mejores restaurantes del mundo ofrece una experiencia culinaria única en la cual se fusionan tradición e innovación en cada bocado. Nos adentraremos en un universo de sabores exquisitos y texturas sorprendentes, y comprenderemos por qué estos lugares son destinos imperdibles para los amantes de la buena comida.

Central: explorando los sabores y alturas de la alta gastronomía peruana

Central, ubicado en **Lima (Perú)**, ocupa el primer puesto en la lista de los cinco mejores restaurantes del mundo. Su historia comenzó en 2008, cuando **Virgilio Martínez** abrió el restaurante con la visión de crear una experiencia culinaria excepcional basada en ingredientes y técnicas peruanas. **Pía León** se unió al proyecto en 2009 y, posteriormente, se convirtió en la chef y esposa de **Martínez**, sentando las bases de lo que se convertiría en la experiencia **Central**.









Para **Martínez y León**, **Central** es un trabajo de amor, impulsado por su profunda pasión por la despensa peruana. Incluso la hermana de **Martínez**, **Malena**, se unió al equipo para encabezar **Mater Iniciativa**, el brazo de investigación del restaurante. Juntos, viajan por todo **Perú**, se reúnen con productores, prueban ingredientes inusuales y exploran nuevas formas de presentarlos en sus platos.

La propuesta de **Central** se basa en la altitud, ya que el menú lleva a los comensales a través de 15 ecosistemas peruanos diferentes, clasificados por altitud. Cada propuesta refleja el origen de sus ingredientes, desde las profundidades del **Océano Pacífico** hasta las alturas de los **Andes**. Desde **Valle Seco** hasta **Agua Amazónica**, cada experiencia culinaria en **Central** es un viaje sensorial por los sabores únicos de **Perú**.

En 2018, **Martínez y León** trasladaron **Central** a un amplio edificio en el barrio limeño de **Barranco**, conocido como **Casa Tupac**. Con un gran jardín, un centro de investigación, el restaurante **Kjolle** de **León** y su hogar familiar, **Casa Tupac** se

convirtió en un oasis de calma y hospitalidad, donde los sabores deliciosos se combinan con una atención meticulosa.











Central hizo su primera aparición en la lista **The World's 50 Best Restaurants** en 2013, en el puesto número 50, y desde entonces su influencia ha ido creciendo constantemente. Diez años después, se convirtió en el primer restaurante sudamericano en recibir el prestigioso título de **The World's Best Restaurant**, patrocinado por **S.Pellegrino & Acqua Panna**.

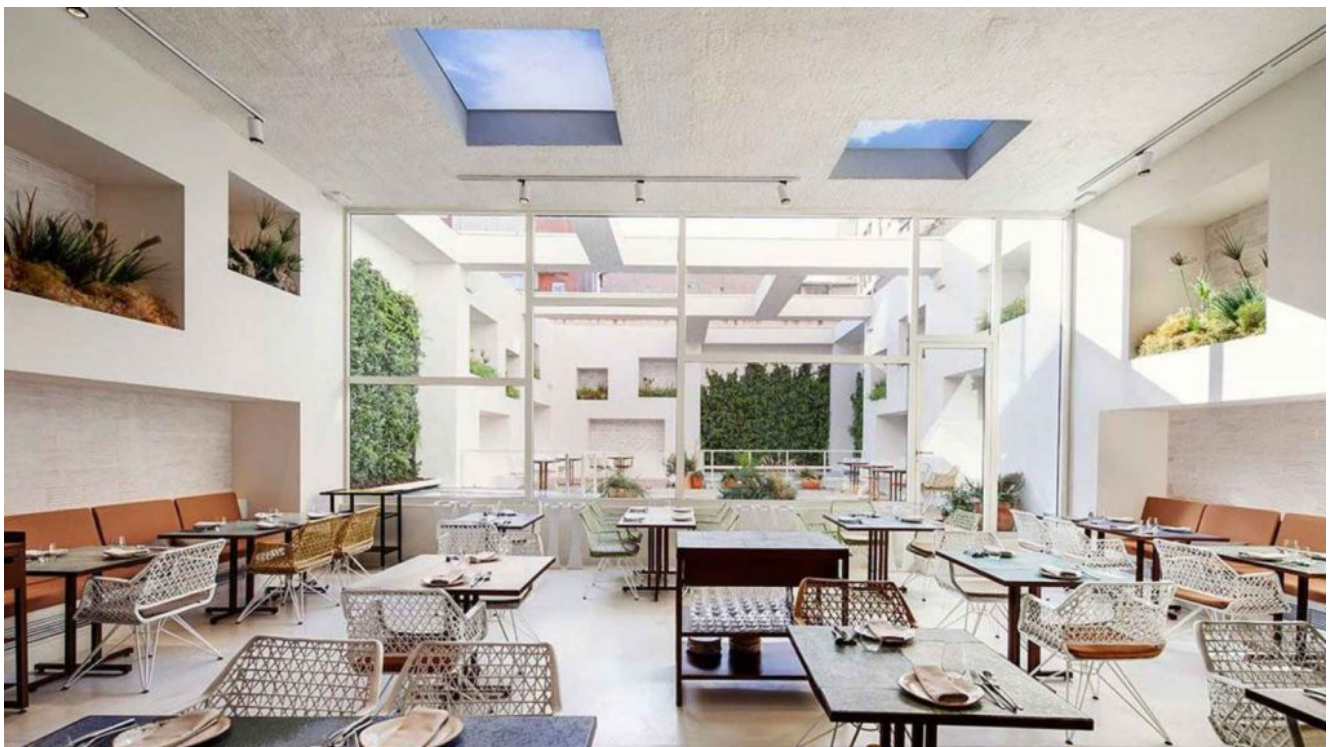
En los últimos años, **Martínez y León** han llevado los sabores peruanos a nivel mundial, abriendo una serie de restaurantes en diferentes lugares. Primero fue **Mil**, ubicado en las alturas de las montañas cerca de **Cusco**. Luego vinieron **Olluco** en **Moscú** y **Maz** en **Tokio**. En 2023, inauguraron su más reciente aventura culinaria: **Estero**, en **Riviera Maya, México**. Cada uno de estos restaurantes combina productos peruanos y locales para crear experiencias culinarias únicas.

Disfrutar: una experiencia gastronómica sorprendente en

Barcelona

Detrás de su discreta fachada, **Disfrutar** en **Barcelona** se eleva como uno de los restaurantes más destacados y experienciales del mundo. Su entrada, una puerta delgada, conduce directamente más allá de la cocina y revela un espacioso comedor principal. Aquí, el ambiente bullicioso y la impresionante variedad de vajilla e instrumentos de servicio que adornan las mesas indican que esta experiencia culinaria de cuatro horas será mucho más que una simple comida.

Los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, quienes se conocieron mientras trabajaban en el icónico **El Bulli** entre 1996 y 1998, dieron vida a **Disfrutar** con una misión clara: crear platos que sorprendan y deleiten al mismo tiempo, desafiando las ideas preconcebidas de la alta cocina tradicional.













La creación colectiva de los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, produce platos que sorprenden y deleitan a partes iguales, utilizando técnicas modernas e ingredientes vírgenes que desafían los prejuicios tradicionales de la buena mesa, dando como resultado una de las **experiencias culinarias más inmersivas del mundo**.

El menú de **Disfrutar** se renueva periódicamente, presentando platos nuevos e innovadores que se encuentran en la vanguardia del pensamiento gastronómico mundial. Comenzando con el **"Panchino"**, una rosquilla rellena de caviar y queso crema que

compite por el título del plato más decadente del mundo, las sorpresas continúan con un bocadillo de helado de gazpacho perfumado con vinagre y un pesto multiesférico modernista con pistachos y anguila. La experiencia culmina con **“Fear: The Prawn”**, donde se presenta un charco de hielo seco frente al comensal, quien debe pescar a ciegas en el vapor con las manos desnudas para capturar y disfrutar de los crustáceos perfectamente cocinados.









OLYMPUS DIGITAL CAMERA





El impresionante espacio de **Disfrutar**, ubicado en el distrito del **Eixample** de **Barcelona**, cuenta con techos abovedados de doble altura y paredes de vidrio a lo largo de uno de sus lados, brindando una sensación de amplitud y luminosidad. Este ambiente elegante podría ser fácilmente confundido con una galería de arte moderno, complementando a la perfección los platos creativos y vanguardistas que salen de la cocina.

Desde su apertura en 2014, **Castro**, **Xatruch** y **Casañas** han ascendido rápidamente en la lista de **los 50 mejores restaurantes del mundo**. En 2018, alcanzaron el puesto número

18 y se llevaron el premio **Highest New Entry**. Desde entonces, su trayectoria ha sido una ascensión constante hacia la cima de la lista. En 2023, **Disfrutar** alcanzó un histórico segundo puesto, asegurando su posición como el mejor restaurante de Europa y consolidando su lugar entre los establecimientos gastronómicos más destacados a nivel mundial.

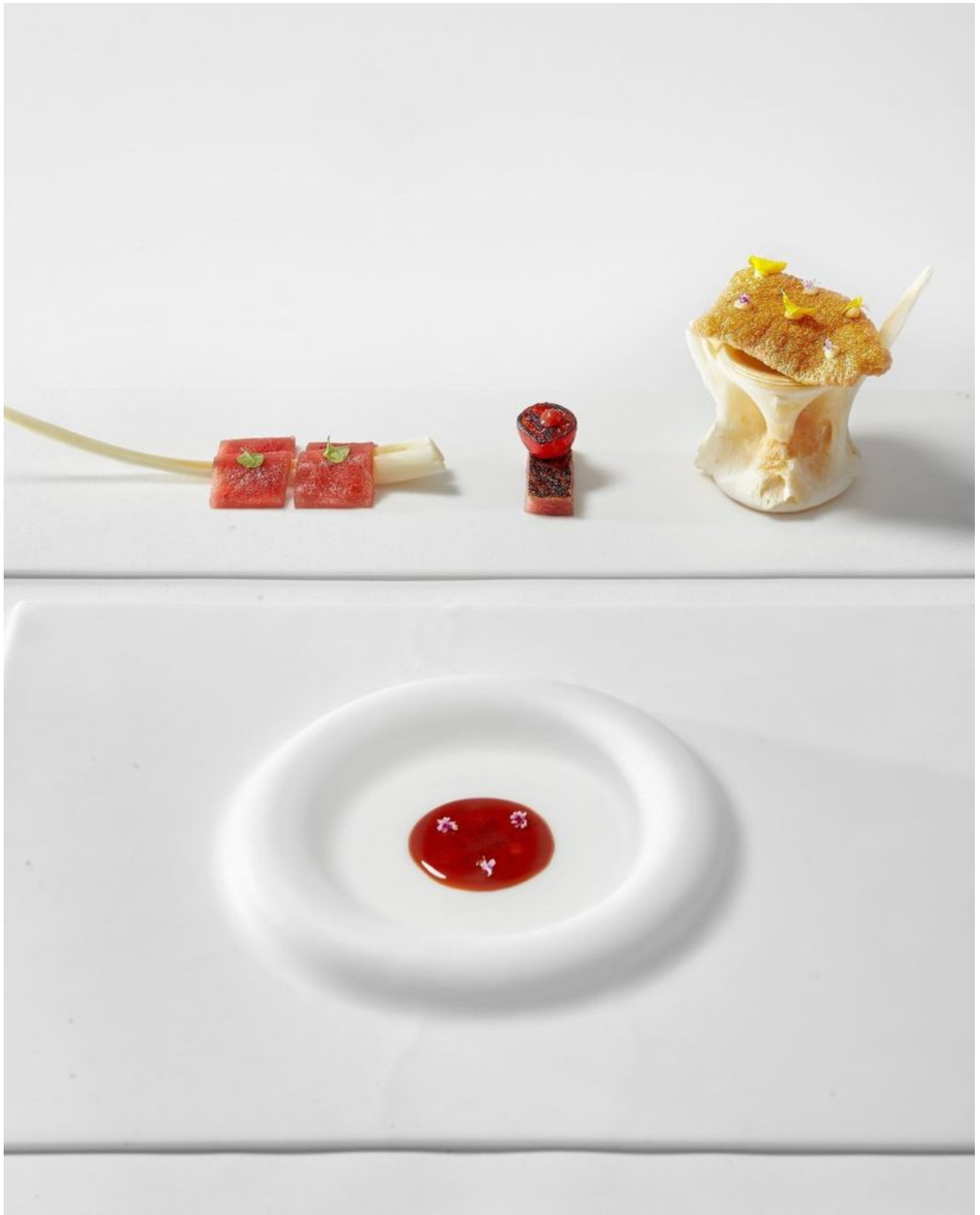
DiverX0: Un festín hedonista en el tercer Mejor Restaurante del Mundo

DiverX0, ubicado en **Madrid**, ocupa el tercer lugar en la lista de los mejores restaurantes del mundo. Su chef, **Dabiz Muñoz**, se deleita empujando los límites gastronómicos y su menú de 12 platos es una clara muestra de ello. **DiverX0** es un destino culinario que ofrece una experiencia gastronómica fuera de lo común, donde la creatividad y la audacia culinaria se combinan para crear platos excepcionales y sorprendentes.

DiverX0 no es solo un restaurante, es un lienzo para la creatividad del chef. **Muñoz** lleva a los comensales en un viaje culinario que desafía las expectativas y los sumerge en una experiencia gastronómica única. En 2021, ingresó directamente al puesto número 20 en la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** y rápidamente escaló al puesto número 4 en 2022. Ahora, en el tercer lugar, se posiciona entre los más destacados del panorama culinario global.













El menú degustación de **DiverXO** consta de 12 platos teatrales que deleitan los sentidos. Desde las **tapas X0** de pulpito asado con esencia de jamón hasta los bombones de mochi con dulce de leche al estilo tailandés y lima, cada bocado es una experiencia sensorial. Las influencias asiáticas están presentes en todo el menú, desde el yakisoba de pepino de mar hasta el vindaloo de cabeza de langosta, cada creación del chef español es un verdadero festín hedonista.

La trayectoria del chef **Muñoz** está marcada por su inspiración en el chef **Abraham García de Viridiana**, donde solía cenar en su infancia. Comenzó su carrera en las cocinas de **Madrid** y luego se trasladó a **Londres**, donde trabajó en reconocidos restaurantes como **Hakkasan**, **Nobu**, **Nahm** y **Locanda Locatelli**. Regresó a **España** en 2007 para abrir **DiverXO**, donde a los 33 años se convirtió en la segunda persona más joven en ganar **tres estrellas Michelin**.

Al visitar **DiverXO**, los comensales no pueden dejar de notar el tema recurrente del cerdo volador presente en el restaurante,

desde obras de arte extravagantes hasta tapices e incluso en la vajilla. Estas criaturas porcinas simbolizan la ambición de **Muñoz** y son una respuesta a la duda que su padre expresó cuando era niño, cuando dijo que algún día tendría un restaurante con gente haciendo cola en la esquina. Su padre respondió: “**claro, y los cerdos pueden volar**”. Sin embargo, **Muñoz** ha demostrado que se puede lograr lo imposible.

Asador Etxebarri: parrilla maestra en el cuarto mejor restaurante del mundo

Ubicado en el tranquilo pueblo de **Atxondo** en el **País Vasco**, ocupa el cuarto lugar en la lista de los **mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante de destino es conocido por su enfoque en la parrilla, donde el chef y propietario **Víctor Arguinzoniz** utiliza las llamas para realzar los sabores de los ingredientes.

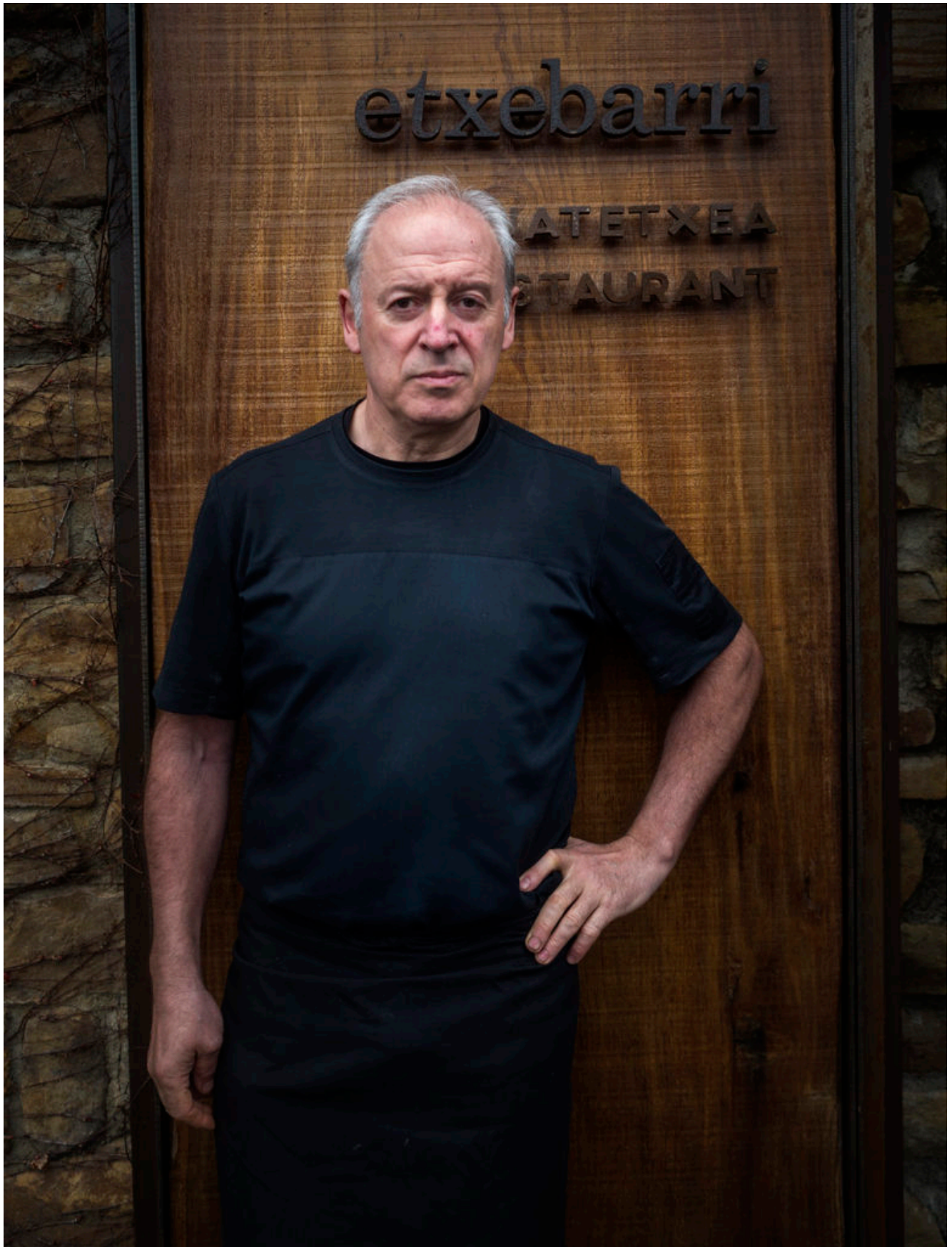
Lo que hace especial al **Asador Etxebarri** es su ubicación pintoresca en un pueblo rodeado de montañas y vegetación, atrayendo a amantes de la gastronomía de todo el mundo. Los gastrónomos viajan para experimentar la magia de **Víctor Arguinzoniz**, quien convierte ingredientes simples como la leche y la carne de res, en platos memorables con la ayuda de su parrilla.











OLYMPUS DIGITAL CAMERA







La habilidad de **Arguinzoniz** en la parrilla es excepcional. En su pequeña cocina, equipada con parrillas hechas a medida, el chef crea una variedad de platos elegantes donde los ingredientes son los protagonistas. Aquí no hay técnicas de gastronomía molecular; una deliciosa gamba roja de **Palamós** se asa a la parrilla y se sirve sola, mientras que la mozzarella de búfala del chef se coloca sobre una rodaja del tomate más jugoso. Todo en el menú pasa por la parrilla, desde las tostadas de boquerones hasta el helado de leche con remolacha que cierra la comida.

El menú degustación es la mejor manera de disfrutar de la oferta del **Asador Etxebarri**. Con alrededor de 14 platos que se sirven en el espacioso comedor con vistas a la plaza del pueblo, los comensales disfrutan del chorizo casero de **Arguinzoniz** y de delicias de temporada, como las gulas y los guisantes vascos similares al caviar. El plato estrella del espectáculo es una jugosa chuleta de res, que puede parecer abrumadora al final de la degustación, pero su textura

suculenta y sabor extraordinario hacen que los comensales no puedan resistirse a dejar el plato limpio.

Arguinzoniz, uno de los chefs más queridos de la industria, tiene un trasfondo humilde. Creció cerca de donde ahora se encuentra el restaurante, en una casa sin electricidad ni gas, donde su madre y abuela cocinaban en la chimenea. Durante más de 30 años, ha cultivado su amor por la cocina a la parrilla y se mantiene modesto a pesar de recibir elogios como el **Chefs' Choice Award** y ver al **Asador Etxebarri** posicionado consistentemente en los primeros puestos de la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** año tras año.

Alchemist: una experiencia gastronómica transformadora en copenhagen

Alchemist, ubicado en **Copenhagen**, ocupa el quinto lugar en la lista de **los mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única que va más allá de simplemente comer, guiando a los comensales a través de múltiples **"actos"** en un viaje teatral. El jefe de cocina y autor intelectual, **Rasmus Munk**, es el responsable de esta experiencia extraordinaria.

Alchemist se encuentra en **Refshaleøen**, una parte remota de **Copenhagen** conocida por sus edificios industriales y un antiguo astillero famoso. Para ingresar, los comensales deben atravesar unas puertas de bronce de dos toneladas de peso con decoraciones místicas que recuerdan a **Narnia** o la **Tierra Media**. Una vez dentro, comienza el espectáculo.

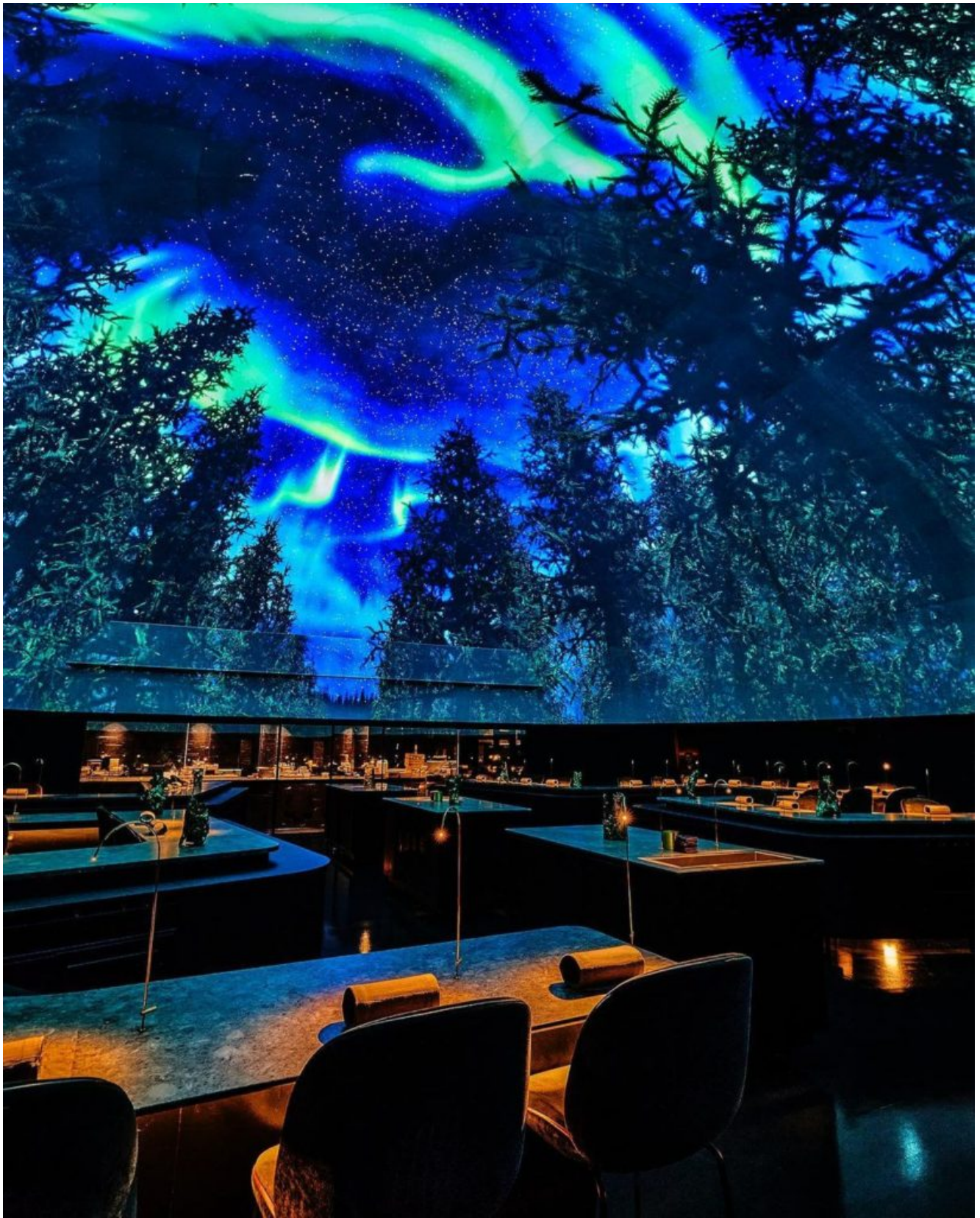


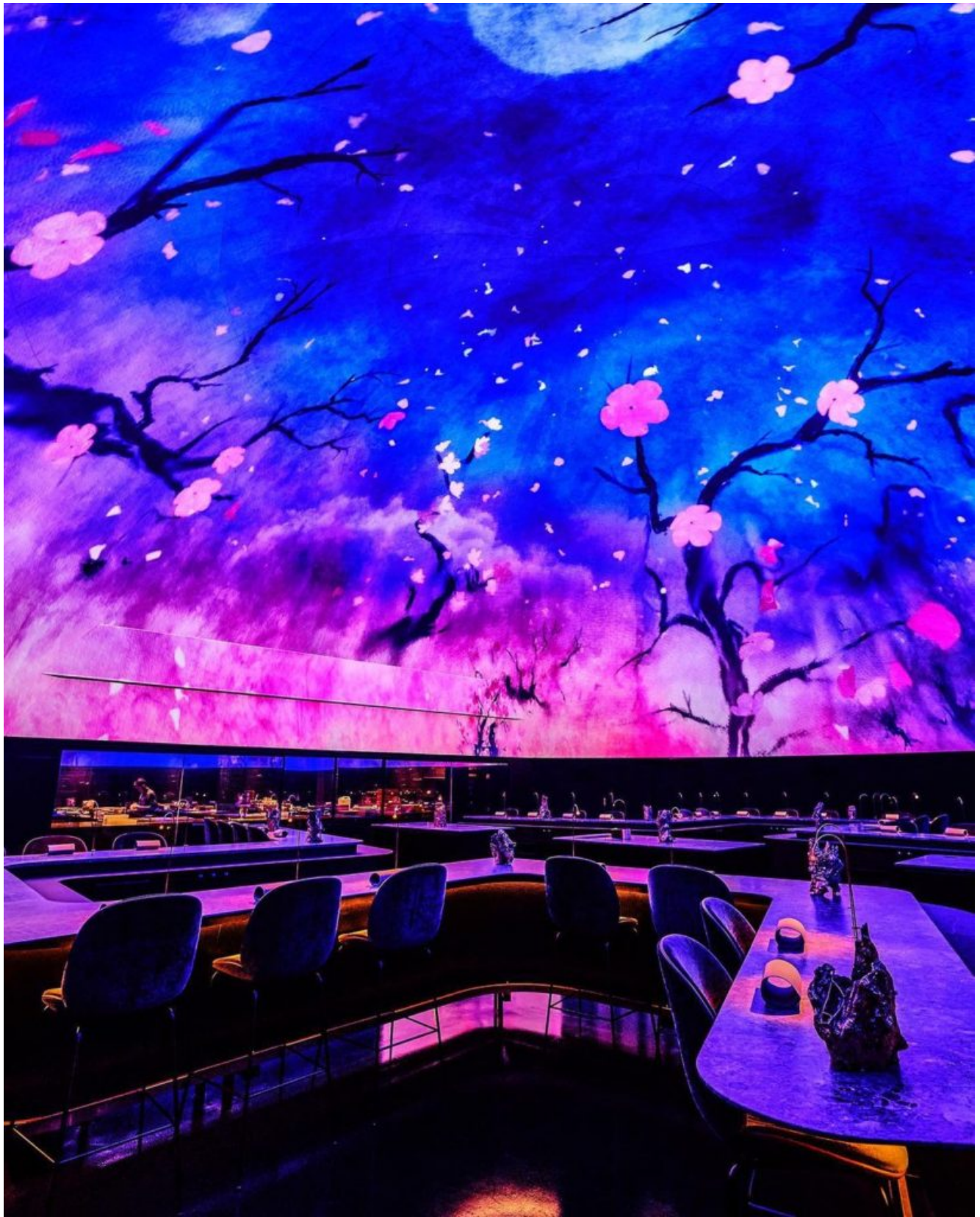


















La experiencia en **Alchemist** se divide en varios “**actos**” que llevan a los invitados a través de diferentes lugares, arte y artesanía extraordinaria. Es la realización del sueño de **Rasmus Munk** de crear una experiencia gastronómica holística. Sin revelar demasiado, se puede garantizar que la experiencia será diferente a cualquier otra en un restaurante tradicional.

Aunque **Alchemist** se destaca por su espectáculo, la cocina del restaurante se basa en técnicas clásicas, investigación moderna y la búsqueda obsesiva del chef **Munk** por los mejores ingredientes. Los platos son creativos y están diseñados para

impresionar y despertar el niño interior de los comensales. Puedes esperar disfrutar de una variedad de exquisiteces, como diferentes tipos de caviar, mariscos de calidad y pichón envejecido en cera de abejas.

Además del aspecto teatral, los platos en **Alchemist** tienen un mensaje más profundo. El restaurante utiliza su plataforma para crear conciencia sobre temas como la contaminación o el trabajo infantil en la industria del chocolate. Aunque los comensales no están obligados a participar en conferencias durante la cena, si están interesados, hay muchas oportunidades para aprender y reflexionar.

A pesar de su popularidad y las largas listas de espera, **Rasmus Munk** no se duerme en los laureles. Utiliza la atención que recibe para recaudar fondos y apoyar causas benéficas, como proporcionar alimentos a las personas sin hogar en **Copenhague** o crear soluciones de agua limpia en **África**. Munk es un hombre con una misión más allá de la cocina.

The World's 50 Best Restaurants 2023: Central de Lima se corona como el Mejor Restaurante del Mundo en un Encuentro Épico en Valencia

El mundo de la gastronomía se ha unido una vez más en un encuentro épico en **Valencia, España**, para celebrar los prestigiosos premios [The World's 50 Best Restaurants 2023](#), bajo el patrocinio de **S.Pellegrino & Acqua Panna**. En esta

ocasión, el restaurante [Central](#), de Lima, ha sido coronado como **The World's Best Restaurant 2023**, además de llevarse el título de **The Best Restaurant in South America 2023**.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception







The World's 50 Best Restaurants 2023 Beronia World's Best Sommelier Award



The World's 50 Best Restaurants 2023 The Best Restaurant in Europe



The World's 50 Best Restaurants 2023 Icon Award



La ceremonia de entrega de premios, que tuvo lugar en el majestuoso [Teatro de la Ópera de Les Arts](#) de esta ciudad, ha sido un verdadero homenaje a la cumbre del talento gastronómico proveniente de 24 territorios repartidos en los cinco continentes. Este evento trascendental ha reunido a los mejores chefs, restauradores y amantes de la gastronomía, creando un ambiente vibrante y emocionante en el que el arte culinario ha sido exaltado en su máximo esplendor.

Central: El Mejor Restaurante del Mundo que Celebra la Diversidad Culinaria y la Sostenibilidad en Lima



The World's 50 Best Restaurants 2023 No.1 winner **Central**, ubicado en **Lima**, ha sido reconocido como el '**Mejor Restaurante del Mundo**', dejando una huella indeleble en la escena gastronómica. Liderado por los talentosos chefs **Virgilio Martínez** y **Pía León**, este renombrado establecimiento ha cautivado a los paladares más exigentes con su propuesta culinaria única. Después de ocupar el segundo puesto el año pasado, **Central** ha logrado ascender a la cima, consolidándose como un referente en el mundo de la alta cocina.

Central va más allá de ser simplemente un restaurante; es un tributo a la diversidad y la riqueza de los ingredientes indígenas de **Perú**. Su menú es un homenaje a la biodiversidad del país y está influenciado por las investigaciones de **Mater Iniciativa**, su brazo de investigación. Además de deleitar a los comensales, **Central** promueve la sostenibilidad y valora las tradiciones e historias culinarias, convirtiéndose en un defensor de la cultura gastronómica peruana.

El reconocimiento como el '**Mejor Restaurante del Mundo**'

destaca el compromiso de **Central** con la excelencia culinaria y su capacidad para ofrecer una experiencia gastronómica excepcional. Su enfoque en los ingredientes indígenas y la sostenibilidad demuestra el poder de la gastronomía para preservar la diversidad cultural y despertar el interés por la protección del medio ambiente. Central se ha convertido en un destino imprescindible para los amantes de la gastronomía, dejando una marca perdurable en el panorama culinario global.

La excelencia culinaria de España resplandece en la lista de los mejores restaurantes del mundo: Disfrutar y DiverXO lideran el ranking



España destaca en la lista de los mejores restaurantes del mundo con seis establecimientos que han obtenido reconocimiento internacional por su excelencia culinaria.

Entre ellos, tres se encuentran en las primeras cinco posiciones: Disfrutar en la 2ª posición, DiverX0 en la 3ª posición y Asador Etxebarri en la 5ª posición. Además, Quique Dacosta, Elkano y Mugaritz también figuran en el ranking de los 50 mejores restaurantes, lo que evidencia la diversidad y calidad de la gastronomía española.

En la lista de los mejores restaurantes, **Central** es seguido de cerca por dos destacados representantes de **España**. En el segundo lugar se encuentra [Disfrutar](#), ubicado en **Barcelona**, y en el tercer puesto se sitúa [DiverX0](#), en **Madrid**.

Disfrutar, con su enfoque vanguardista y su capacidad para sorprender a los comensales, ha capturado la atención de los amantes de la gastronomía. Sus platos cuidadosamente elaborados combinan técnicas innovadoras y presentaciones artísticas, brindando una experiencia gastronómica única.

Por otro lado, **DiverX0** ha destacado por su enfoque audaz y experimental en la cocina. El chef **Dabiz Muñoz** ha logrado crear una propuesta culinaria que fusiona la tradición española con influencias internacionales, creando sabores y combinaciones sorprendentes. Su dedicación y talento han llevado a **DiverX0** a obtener reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional.

**Destinos Culinarios Emblemáticos:
Sudamérica, Asia y Medio Oriente-
Africa se Alzan en The World's 50
Best Restaurants 2023**







Sudamérica continúa fortaleciendo su posición en el panorama gastronómico global, con un total de nueve restaurantes destacados en la lista de los mejores del mundo. Esta región muestra su destreza culinaria con dos nuevas incorporaciones que merecen especial reconocimiento.

Kjolle, bajo la dirección de **Pía León**, ocupa el puesto número 28 en Lima, mientras que **El Chato**, ubicado en **Bogotá**, se posiciona en el número 33. Estos dos establecimientos reflejan la diversidad y calidad de la gastronomía sudamericana.

Asia, por su parte, también se destaca con siete restaurantes

en la lista. **Odette**, en **Singapur**, se consagra como el Mejor Restaurante de Asia, ocupando el puesto número 14. Además, se suman dos nuevas adiciones que merecen mención: Le Du en Bangkok (puesto número 15) y Gaggan Anand, también en Bangkok (puesto número 17). Por otro lado, Sézanne en Tokio se posiciona en el número 37, consolidando la excelencia culinaria de Asia.

Por primera vez, dos restaurantes de Dubái se unen a la lista, enriqueciendo aún más la diversidad geográfica de los galardonados. Trèsind Studio (puesto número 11) se destaca como el Mejor Restaurante en Medio Oriente y África, mientras que Orfali Bros Bistro (puesto número 46) también obtiene un merecido reconocimiento.

Alchemist: Un viaje gastronómico místico y multidimensional galardonado con el premio Gin Mare Art of Hospitality Award







El **restaurante Alchemist**, ubicado en **Copenhague** y clasificado en el número 5 de la lista, ha recibido el prestigioso premio **Gin Mare Art of Hospitality Award** por ofrecer una experiencia gastronómica casi mística. **Alchemist** transporta a sus comensales a un viaje multidimensional, dividido en varios “actos”, donde el chef principal **Rasmus Munk** y su equipo los sumergen en diferentes ubicaciones, formas de arte y momentos de narración.

La experiencia va más allá de la comida, combinando elementos visuales, sensoriales y narrativos para ofrecer una experiencia completa e inmersiva. **Rasmus Munk**, con su búsqueda obsesiva de los mejores ingredientes, logra crear platos exquisitos que se fusionan con la experiencia en su conjunto.

Pía Salazar y Miguel Ángel Millán, talentos excepcionales

Pía Salazar, la talentosa chef de **Nuema** en **Quito**, ha sido galardonada con el prestigioso **Beronia World’s Best Sommelier Award**, patrocinado por **Sosa**. Además de haber sido coronada como **Latin America’s Best Pastry Chef en 2022**, **Salazar** destaca

por sus creaciones experimentales y sorprendentes, convirtiendo frutas y verduras en auténticas obras maestras dulces. Sus combinaciones inusuales demuestran su destreza para equilibrar sabores y crear experiencias gastronómicas únicas.



The World's 50 Best Restaurants 2023 Beronia World's Best Sommelier Award

En su segundo año, el **Beronia World's Best Sommelier Award** ha sido otorgado a **Miguel Ángel Millán**, sumiller de **DiverXO** en **Madrid**. **Millán** ha demostrado su destreza al seleccionar maridajes expertos que complementan el cambiante menú del chef **Dabiz Muñoz**, elevando el programa de bebidas del restaurante a un nivel excepcionalmente alto. Su habilidad y conocimiento lo han posicionado como uno de los sumilleres más destacados a nivel internacional en la escena culinaria.

Table de Bruno Verjus y Atomix, destacados en la escena gastronómica internacional











El premio **Highest New Entry Award**, patrocinado por **Aspire Lifestyles**, ha sido otorgado a **Table de Bruno Verjus** en el puesto número 10. **Bruno Verjus**, un talentoso chef francés

autodidacta, ha cautivado a los comensales con su enfoque sencillo, estacional y sin complicaciones en su restaurante en **París**. **Table de Bruno Verjus** se ha convertido rápidamente en un destino gastronómico de renombre internacional, con un seguimiento leal entre los amantes de la gastronomía.

Atomix, en la posición número 8, ha sido galardonado con el **Villa Massa Highest Climber Award** y ha sido nombrado el **Mejor Restaurante en América del Norte**, habiendo subido 25 lugares desde el ranking anterior. Este íntimo restaurante, dirigido por **Junghyun 'JP' Park y Ellia Park**, destaca por su comida coreana progresista y distintiva. **Atomix** también recibió el **Gin Mare Art of Hospitality Award** en 2022, resaltando su excepcional enfoque en la hospitalidad.

Destacados galardonados: Odette, Fyn y honores especiales en la ceremonia de premios



[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Odette (@odetterestaurant)

Julien Royer de **Odette** en **Singapur**, en la posición número 14, ha recibido el **Estrella Damm Chefs' Choice Award**, reconocido por su influencia positiva en la comunidad culinaria. El restaurante **Odette** también ha sido nombrado el **Mejor Restaurante en Asia 2023**, ubicado en la **Galería Nacional de Singapur**.

En la ceremonia de premios, **Fyn** en **Ciudad del Cabo** (puesto número 75) recibió el **Flor de Caña Sustainable Restaurant Award**. El chef fundador **Peter Tempelhoff** se destaca por su enfoque en la interpretación de **Sudáfrica** a través de técnicas inspiradas en la cocina japonesa, y el premio reconoce su compromiso con la sostenibilidad.

Durante el evento, también se homenajeó a los ganadores de premios especiales, incluyendo a **Nora Fitzgerald Belahcen**, fundadora de la empresa social **Amal** en **Marruecos**, y al dúo **Othón Nolasco** y **Damián Díaz**, creadores del proyecto de seguridad alimentaria **No Us Without You LA**. Asimismo, se reconoció a **Elena Reygadas** como **The World's Best Female Chef**, a **Andoni Luis Aduriz** de **Mugaritz** con el **Icon Award**, y al

restaurante **Tatiana** de **Kwame Onwuachi** en Nueva York con el **Resy One To Watch Award**.

Mérito: La Exquisita Fusión de las Cocinas peruana y venezolana por el Chef Luis Martínez

En el mundo de la gastronomía, algunos chefs logran trascender los límites de la tradición culinaria y crear fusiones que cautivan los paladares.

Merito comienza su historia. El Chef Luis Martínez ha llegado a Perú después de hacer su carrera culinaria en La Casserole du Chef, donde adquirió las bases sólidas de la cocina.

Durante un tiempo estuvo en [DiverX0](#), aquí, Martínez pudo experimentar y ver de primera mano, la innovación y la fusión de sabores que caracterizan la cocina de Muñoz, lo que despertó su pasión por crear combinaciones únicas y sorprendentes.

Motivado por su experiencia en este restaurante Tri Estrellado español

y su amor por la gastronomía latinoamericana, Martínez decidió trasladarse a Perú para continuar su desarrollo culinario.

Allí tuvo la oportunidad de trabajar en Central, dirigido por el chef Virgilio Martínez, donde profundizó su conocimiento de los productos autóctonos peruanos y las técnicas culinarias locales.

El camino para llegar a Mérito

El propio chef Martínez ha declarado a la prensa especializada que:

Al finalizar mi curso de cocina, uno de los requisitos era realizar pasantías y esa fue la puerta que me llevó a vivir una increíble aventura culinaria.”

Volé a Europa y realicé una pasantía en el renombrado restaurante Martín Berasategui, una experiencia que me encantó y que dejó una profunda impresión en mí.

Después de regresar a Venezuela y trabajar allí durante unos años, decidí ampliar mis horizontes y viajar a París en 2011, donde me sumergí en un curso de seis meses para seguir perfeccionando mis habilidades culinarias.



Fue durante mi tiempo en [París](#) que uno de mis profesores me recomendó hacer prácticas en un restaurante en Burdeos, una oportunidad que acepté con entusiasmo.

Fue allí donde tuve la fortuna de aprender muchísimo y adquirir conocimientos invaluablees sobre la gastronomía francesa.

Después de terminar mi tiempo en Burdeos, tuve la oportunidad de

realizar mis prácticas de verano en DiverX0, un prestigioso restaurante en Madrid.

Durante esa temporada, se celebró el [Madrid Fusión](#), un evento culinario que siempre había soñado con asistir. Fue en ese evento donde tuve un encuentro memorable con el reconocido [chef Virgilio Martínez](#), quien me abrió los ojos a la riqueza y diversidad de la cocina peruana.

Nuestro encuentro despertó en mí una profunda curiosidad por descubrir más sobre la cocina peruana y me llevó a tomar la decisión de viajar a Perú.



Mérito un trabajo impecable que le valido la posición 11 en la lista de 50 Best Restaurants

Con la oportunidad de realizar prácticas en Central, el restaurante emblemático de Virgilio Martínez, no dudé en embarcarme en esta nueva aventura.

Mi trayectoria ha sido impulsada por mi constante búsqueda de

conocimiento y mi deseo de explorar diferentes culturas culinarias.

Cada experiencia y cada persona que he conocido en el camino ha dejado una huella en mi desarrollo como chef.

Ahora, en Mérito, tengo la maravillosa oportunidad de fusionar los sabores de la cocina peruana y venezolana, creando platos que reflejan mi pasión por la gastronomía y que rinden homenaje a mis raíces y a las influencias que he adquirido a lo largo de mi carrera.”

MERITO











Martínez expresa con mucha pasión que fue al trabajar con Virgilio Martínez que entendió que en Perú le quedaban muchos detalles por saber y aprender sobre los productos de la región que lógicamente no conocía.

“Quiero que los platos en Mérito intriguen, cuestionen, emocionen, generen curiosidad, miedo y sorpresa. Quiero que el público quiera probarlo y disfrute al saborearlo”.

El proceso de encontrar la identidad ha sido muy instintivo, me cuelgo de las ideas de las ideas que van apareciendo y confió mucho en mi intuición.

Hay muchas manos y personas creativas involucradas en este

proceso de creación- para la vajilla, el diseño interior del local, la elección de la música, etc, definitivamente todo suma, con coherencia y de forma armoniosa. Al logra el resultado final.

Con este bagaje de experiencia y su enfoque innovador, Luis Martínez decidió abrir “Mérito” en el corazón del barrio de moda de Barranco en Lima.

El restaurante Mérito, ubicado en el vibrante barrio de Barranco en Lima, ofrece una experiencia culinaria excepcional.

“En Mérito se busca dar protagonismo a productos originarios de la región latinoamericana”.

Esto ha dado como resultado una propuesta culinaria con mucha identidad, textura, sabor y color. Insumos como el maíz, la papa, el olluco, el yacón, el plátano y el sachatomate se combina en manera armoniosa, respetando siempre sus propios sabores.









“Mérito tiene mucho de lo que yo veo y absorbo en lugares que visito en la región. La propuesta es una suerte de representación de [mis experiencias](#) personales en la que se siente principalmente un fusión peruano-venezolana, esto por la ubicación del restaurante y mis raíces”

Una carta que dará mucho que paladear

El menú de Mérito ofrece una amplia variedad de platos que

representan la fusión de las cocinas peruana y venezolana. Entre las creaciones destacadas se encuentran:

“Ceviche de Pulpo y Ají Amarillo”

Un ceviche donde el pulpo se marina en un ají amarillo cremoso, dándole un toque [venezolano](#), sirviéndose además con camote y maíz peruano.

“Arepa de Cuy al Horno”

Una reinterpretación de la clásica arepa venezolana, rellena de cuy al horno con un toque de ají panca y acompañada de una salsa de rocoto y huacatay.

“Causa Rellena de Pato Confitado”

La causa peruana se reinventa con un relleno de pato confitado, logrando una combinación de sabores suaves y jugosos, acompañada de una salsa de ají amarillo.

“Tiradito de Chupe de Camarones”

Inspirado en la tradicional sopa peruana de camarones, este plato presenta camarones frescos cortados en láminas finas y marinados en una mezcla de [ají amarillo](#) y limón, servidos con una crema de maíz.

“Pachamanca Criolla con Asado Negro”

Un homenaje a la pachamanca peruana y al asado negro venezolano. En este plato, se combinan las carnes de res y cerdo, cocinándose lentamente en un horno de tierra con hierbas aromáticas, para luego servir las con una reducción de vino tinto.

Estos son solo algunos ejemplos de los deliciosos platos que se pueden encontrar en el menú de Mérito pero tenemos que acotar que el chef tiene una carta muy cambiante y siempre

trata de sorprender con su preparaciones y con sus presentaciones las cuales hay que decirlo son realmente obras de arte.

El chef Luis Martínez ha logrado consolidar su sueño de fusionar la cocina peruana y venezolana en su ya muy reconocido restaurante Mérito.

Con una trayectoria marcada por experiencias culinarias de primer orden ha adquirido un conocimiento invaluable de productos peruanos y ha desarrollado un estilo culinario único y lleno de identidad.

Mérito se ha convertido en un destino culinario imperdible, donde los comensales pueden disfrutar de una propuesta gastronómica excepcional que combina sabores, texturas y colores en armonía.

Sin duda, el chef Luis Martínez está dejando su huella en la escena culinaria peruana y mundial sigue deleitando a los paladares más exigentes con su creatividad y pasión por la cocina.