

Arehucas Top Bartender 2022 ya tiene ganadores

Los canarios Diego Quevedo y Asdrúbal Santana y el vasco Iñaki Atrián han resultado ganadores de la cuarta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” en la final que se ha celebrado en Destilerías Arehucas.

El pasado 1 de octubre **Grupo Arehucas** presentaba la cuarta edición de **Arehucas Top Bartender**, un concurso con el que la marca retaba a los bartenders de nuestro país a que elaborasen versiones genuinas de cócteles con Arehucas 7, Arehucas 12 años, Arehucas 18 años y su ron Blanco Selección Familiar como protagonistas.



Óscar La Fuente de Blas Embajador Global de la Destilería en la presentación del Arehucas Top Bartender 2022

Arehucas Top Bartender 2022

Esta edición, que tuvo lugar durante todo el mes de [octubre](#) y batió récord de participación con más de 50 inscritos de toda [España](#), dio a conocer a principio del mes de noviembre los nombres de sus 6 semifinalistas: **Alejandro Cuadrado Hernández**, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife); **Iñaki Atrián Burgaña**, de Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño (Gipuzkoa); **Asdrúbal Santana Cabello**, de Alis Rooftop Bar – Hotel Santa Catalina Royal Hideaway (Gran Canaria); **Diego Quevedo Pérez**, de Casa Romántica (Gran Canaria); **Javier García de la Hoz**, de Niño Salvaje (Lanzarote) y **Óscar Pimentel González**, del Flow Beach Club (Tenerife).

Los 6 semifinalistas presentaron este pasado jueves 17 sus cócteles en la gran final del concurso celebrada en **Destilerías Arehucas** (Arucas, Gran Canaria).



1º: Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”



2º:Asdrúbal Santana, de Alis Rooftop Bar (Hotel Santa Catalina Royal Hideway, Gran Canaria) con su cóctel “Don Benito Daiquiri”



3º: Iñaki Atrián, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel "Arehucas Mola un Huevo"



Javier García de la Hoz, de Niño Salvaje (Lanzarote)



Óscar Pimentel González, del Flow Beach Club (Tenerife)



Alejandro Cuadrado Hernández, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife)









Batender

Cada bartender tuvo que elaborar en directo su cóctel enfrentándose a un jurado degustador y técnico, liderado por el embajador global de la marca, Óscar Lafuente. Además, los semifinalistas pudieron vivir una experiencia única en la

Destilería, una de las más antiguas de Europa, disfrutando de una visita en exclusiva y una degustación experiencial de los principales productos de la destilería.



El ganador Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria)



Cóctel “Maldita Dulzura”

Los ganadores de esta edición de **Arehucas Top Bartender** han sido:

- **1º: Diego Quevedo**, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”

- **2º: Asdrúbal Santana**, de Alis Rooftop Bar Hotel Santa Catalina Royal Hideaway, Gran Canaria con su cóctel “Don Benito Daiquiri”
- **3º: Iñaki Atrián**, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel “Arehucas Mola un Huevo”

Los 3 bartenders ganadores de esta cuarta edición del concurso recibirán un premio en metálico, un lote de productos de la marca y un kit de coctelería. Además, presentaron anoche sus creaciones en *La Azotea de Benito* (Gran Canaria).

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Big Green Egg...el futuro culinario

Los orígenes del Gran Huevo Verde (Big Green Egg) en realidad se remontan a dos milenios.

Dirk Koppes SmaakMaker . Reporters Online //
Ámsterdam Fotos: Remko Kraaijeveld

Big Green Egg

Originario de cocinas que no eran mucho más que recipientes de arcilla con tapas, el Big Green Egg de hoy está compuesto por una cerámica moderna conocida por producir sabores únicos y sorprendentes y resultados culinarios que inspiran a los cocineros en restaurantes de tres estrellas, todos buscando nuevas formas de crear una experiencia diferenciadora.

Cocinar a fuego abierto despierta nuestros instintos primarios. Como especie, nuestra supervivencia depende de encontrar fuentes de alimentos.

El escritor James Boswell describió al hombre como “un animal de cocina”. Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado; pero ninguna bestia es cocinera.

Nos beneficiamos de cocinar con fuego porque podemos consumir diferentes variedades de semillas y raíces sin tener que masticarlas todo el día como lo hacen las vacas. Esto nos ahorra un tiempo valioso para buscar otras cosas divertidas.

Los eruditos difieren sobre el período de tiempo exacto en que los humanos comenzaron a cocinar y aprendieron a dominar el fuego.

Sigmund Freud pensó que habíamos llegado a nuestro momento cuando el hombre superó su insistencia en apagar los incendios al orinar sobre ellos.



Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC).

Entonces, voila, el fuego y la cocina se convirtieron en un elemento importante de cómo preparamos nuestra comida.

Los griegos vieron a Prometeo como el fundador del primer método de cocina utilizado por los humanos: desafió a los

dioses y robó el fuego para la humanidad.

Los chinos tienen su propia versión de la parrilla desde hace miles de años, utilizando cuencos de arcilla en forma de huevo para la preparación de alimentos.

Esos cuencos pequeños se transformarían en cocinas en forma de huevo.

Origen

Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC). Los japoneses pasaron los siguientes tres siglos viviendo con el kamado (una palabra japonesa que significa estufa o lugar de cocina), que era similar a un horno o chimenea.

Con el tiempo, las personas adaptaron estas unidades para que la comida se cocinara en una cuadrícula encima de una hoguera y las movieran a áreas similares a la cocina, donde se usaban para asar los alimentos.

A lo largo de los siglos, el kamado adoptó diversas formas: una versión para la cocina, una versión portátil para viajar (la primera parrilla real) y un mushi-kamado para cocinar arroz. Muchos japoneses usaron al menos dos de estas variedades para cocinar.



Después de la Segunda Guerra Mundial, las tropas estadounidenses aprendieron a cocinar con los kamado de los japoneses.

Descubrieron que tenía el gran poder de retener el calor y la humedad mejor que una parrilla estándar, y como resultado, unos platos de mejor sabor y más aromáticos, así que cuando llegó el momento de regresar a casa, trajeron el kamado a los

Estados Unidos.

Invención

El teniente de Marina Ed Fisher se encontró por primera vez con el kamado en Japón durante la década de 1950.

Aunque no estaba muy seguro de qué hacer con él, notó que cada vez que preparaba pollo, los vecinos querían ir a cenar.

En 1974, cuando Fisher abrió la Casa Pachinko en Atlanta, Georgia, vendió máquinas de pinball y una variedad de kamados. El negocio no prosperó, y los kamados se quedaron recogiendo el polvo en un estante trasero.



Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un material aislante de alta resistencia.

Fisher decidió mantener la forma original (un espacio cerrado que retiene el calor y el humo) del kamado, pero sabía que para lo que estaba hecho era necesario un cambio de imagen.

Entonces, cambió los materiales radicalmente. Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un

material aislante de alta resistencia.

Era casi indestructible, resistente al viento y la lluvia, impermeable a las temperaturas extremas y fácil de usar. No aparecían rasgaduras o grietas después de un uso prolongado, la solución ideal.

Diseño

Podía tener un producto de buena calidad, pero aún necesitaba venderlo al cliente. Fisher eligió un llamativo color verde y combinó la forma con el nombre, Big Green Egg.

Era robusto, pero lo suficientemente atractivo como para llamar la atención. Fisher fue el primero en instalar un termómetro en la tapa, lo que facilitó, tanto el control como la temperatura durante la cocción. La parrilla también se convirtió en un horno al aire libre.

Debido a que no había mucho dinero para un presupuesto de publicidad, Fisher se basó en el boca a boca para promover el Big Green Egg.



La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C

Un entusiasta usuario de EGG llevó a más, y pronto hubo un gran número de seguidores. Estos entusiastas se llamaron EGGheads y organizaron diferentes EGGfests.

El EGG ha sido utilizado por los chefs en los Países Bajos y Bélgica durante más de una década.

Fue amor a primera vista para Jonnie Boer, Sergio Herman, Lucas Rive (un campeón mundial de barbacoa), el columnista Wim de Jong del periódico holandés Volkskrant y el baterista de Golden Earring, Cesar Zuiderwijk. El tendero Marc van Steenbeek, que vende equipos profesionales de cocina, ha llamado al huevo “la barbacoa culinaria más hermosa”.

Sergio Herman dijo: “¡Guau! Me lo vendieron de inmediato. Y se convirtió en algo más que una parrilla. Esta es una herramienta culinaria inteligente que nunca había visto antes. Era una parrilla, un ahumador y un horno, todo en uno, y la temperatura puede controlarse cuidadosamente.

Pensé de inmediato que, realmente podía hacer algo con esto en la cocina”.

Wim de Jong quería volver a lo básico y compró un EGG en 2008. Le gustó especialmente su durabilidad y simplicidad, diciendo: “Las personas que disfrutan cocinar, estarán igualmente contentos “.

Superioridad del Big Green Egg

¿Cuál es el valor de un Big Green Egg? Olvídense de la parrilla tradicional con filetes cocidos al carbón crudos por dentro. Con el EGG, cualquiera puede cocinar succulentos filetes o pescados.

El flujo de aire se puede ajustar desde la parte superior o inferior, lo que permite que las pizzas se cocinen a 350 °C y los alimentos de cocción más lentos a 93 ° C.

Por ejemplo, para lograr una parte exterior más crujiente, simplemente ajuste el cuadrante a una configuración más alta.

La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C, al igual que una parrilla de infrarrojos, pero el EGG también puede mantener una temperatura baja, como una parrilla antigua que utiliza astillas de madera con sabor.



Big Green Egg hace el trabajo más fácil

Las ramitas de romero pueden agregar sabor extra a la pizza casera (o al cordero ahumado, como lo prepara Jonnie Boer).

Una parrilla estándar funciona satisfactoriamente si todo lo que quiere hacer es preparar su comida a la parrilla.

Pero si quieres ahumar pescado, por ejemplo, o simplemente

agregar sabor extra, entonces el Big Green Egg hace el trabajo más fácil.

Las gruesas paredes de cerámica aíslan y retienen el calor en el interior, pero el exterior permanece frío al tacto.

El diseño antiguo, con materiales modernos, hace circular el calor dentro del HUEVO y ayuda a controlar la temperatura.

La tapa en forma de cúpula permanece cerrada durante el proceso de cocción, de modo que el calor proviene de arriba, no solo del carbón de abajo.

Lo que es más importante, la tapa hermética asegura que la comida retenga la humedad: los sabores naturales y los jugos se conservan, lo que reduce la contracción que normalmente ocurre cuando los alimentos se cocinan.

Hacer girar constantemente los pinchos es cosa del pasado con Big Green Egg. El calor dentro del domo se distribuye uniformemente, eliminando la necesidad de rotar los alimentos continuamente para lograr una cocción uniforme.

Los chefs insisten en el carbón, no en las briquetas, para el HUEVO. Las briquetas pueden emitir olores químicos y afectar el sabor.

El carbón de leña se enciende más rápido, es más fácil de usar y, aunque el carbón es más caro, el costo es más barato en general porque el carbón dura más tiempo.

En 2012, los chefs de Smokey Goodness de Ámsterdam, establecieron un récord mundial oficial de Guinness cuando cocinaron durante cincuenta y dos horas seguidas con el Big Green Egg.

El gurú de los alimentos [Michael Pollan](#) explica la atracción del EGG como nuestro anhelo de “cocinar de verdad”. Continúa: “Pasamos más tiempo mirando los programas de cocina que cocinando. Eso tiene que cambiar.

Necesitamos y debemos hacer el trabajo nosotros mismos. Con ingredientes frescos, desea preparar su propia comida. ¿Y no es una barbacoa mucho más divertida que un microondas? Se trata de los cuatro elementos, especialmente [el fuego](#), y lo que haces con él”.

No necesita alimentos pre envasados para usar el EGG. Toma un poco de carne y deja que se cocine durante varias horas ¡Fenomenal!

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios

tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la

zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa, elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos: estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro, seguro que los veremos con estrellas **Michelin** o **soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Quesos serones artesanos, la excelencia del aroma del sur

Quesería almeriense, dedicada a la elaboración artesanal de productos lácteos. El primero de los secretos para obtener la calidad de sus productos, además de contar con el mejor equipo humano, es utilizar la mejor materia prima, procedente de rebaños de pastoreo de la Sierra de los Filabres.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para elaborar estos magníficos quesos, utilizan la mejor leche de cabra de la raza “murciano granadino” de ganaderos locales, y con un proceso minucioso y atento, logran sus excelentes productos, después cuajan y moldean sus quesos de [manera artesana](#), uno a uno, para después afinarlos en nuestras cavas, cuya temperatura y humedad óptimas hacen que el queso alcance su máximo sabor y calidad”.

Para conocer con más detalle y saber cómo está el sector hablamos con **Juan Enrique Reverte Martínez** que es el maestro quesero y con su hijo **Pablo Reverte Jiménez**.

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta la campaña del 2023 y como ha sido la del 2022?

La campaña de este año 2023 tenemos la esperanza de que vaya a ser buena, pero a la vez incertidumbre de lo que pueda pasar. La [campaña de 2022](#) fue bastante bien ya que para las fechas de navidad hay un consumo importante de queso.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España, desde tu punto de vista?

Todo el año se pueden elaborar quesos artesanales en España, pero sobre todo en los meses de primavera cuando la [calidad de la leche](#) es superior.







Ángel Marqués. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

En casa siempre se habían elaborado quesos para nuestro propio consumo, hasta que decidimos elaborarlos para su venta.

Ángel Marqués. – ¿Y qué te llevo a dar ese transitó?

La pasión por el mundo del queso.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacarais de tus quesos, características, tipo, que variedad elaborar, etc.?

Elaboramos muchos tipos de queso desde el más [fresco](#) hasta el más curado y siempre con leche del día, tenemos quesos para todos los públicos, para el que le gusta un queso suave hasta para el que le gusta un queso “súper-curado”.



Ángel Marqués. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

A la hora de elegir un queso lo más importante es pensar la ocasión donde lo vas a disfrutar o con quien lo vas a disfrutar.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Sus miles de ramas y familias donde puedes disfrutar de ellos.

Ángel Marqués. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus futuros proyectos?

Proyectos en una quesería siempre los hay, siempre tienes en mente cuál será tu próximo queso nuevo a elaborar.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Conseguir la máxima calidad para nuestro público.

Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el segundo consumidor a nivel mundial.

Más de 1.000 familias viven de la producción del Foie Gras, ya sea de forma directa o indirecta, en zonas rurales del norte y centro de la península.

En el pequeño municipio de Lerín (1.746 habitantes), en la ribera navarra del alto Ebro, la producción del Foie Gras juega un papel clave para evitar la despoblación y dinamizar la economía rural.

Las 23 granjas dedicadas a la cría de patos, así como la moderna planta de procesamiento artesanal y las 4 empresas de transporte que garantizan su logística, dan trabajo a más de un centenar de habitantes del municipio y han contribuido a

atraer a jóvenes de otras regiones hasta aquí.



Es el caso de Estíbaliz Ochoa, operaria de la planta, quien llegó desde su Vitoria natal hace 12 años y sin tener experiencia con patos. “Mi trabajo es entretenido y nada monótono. Vivo cerca de aquí.

Foie gras español

Tengo el trabajo cerca de casa.”, afirma. Otro joven al que el Foie Gras ha dado una oportunidad vital es el cocinero Nacho Marín, quien nació y se crio en el pueblo, “desde que mi abuelo llevaba maquinaria a la fábrica y nos traía aquellos latones de confit, y hasta que empecé a estudiar gastronomía, el pato siempre ha estado presente en mi vida”, confiesa este cocinero especializado en Foie Gras.

Aitziber Boneta, natural de la zona, decidió formarse en Francia y regresó hace 14 años para dedicarse al Foie Gras como técnica de campo.

Boneta explica cómo ha cambiado el sector en las últimas décadas: “Instalaciones, maquinaria, formación continuada del personal... nada tiene que ver con la producción del Foie Gras de hace varias décadas”, asegura Boneta, quien también trabaja en las instalaciones de Lerín.

Tradición y tecnología

Como ellos, muchos otros jóvenes de pequeños municipios en zonas rurales de Navarra, Castilla y León, País Vasco, Cataluña y Aragón viven dedicados a la producción de este alimento gourmet declarado Patrimonio Gastronómico Europeo.

Un sector el del Foie Gras que, según Enrique de Prado, Presidente de Interpalm, la Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas, “ha sabido combinar la tradición artesanal con las últimas tecnologías, siempre desde una óptica de respeto al medio ambiente, a las personas y sobre todo a los animales”, -dice- en referencia al exhaustivo cumplimiento de la normativa europea en términos de bienestar animal.



Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

“La elaboración de Foie Gras en España cuenta con una larga tradición. Nuestra actividad se desarrolla en el medio rural, donde jugamos un papel esencial para mantener la población y generar economía en nuestros pueblos. Todos estos aspectos la

gente los desconoce y nos parece importante transmitirlos", añade.

Con este afán de divulgación nace la campaña europea de promoción "Compartamos el Patrimonio Gastronómico Europeo".

Rodada en Lerín y protagonizada por trabajadores reales como Estíbaliz, Nacho o Aitziber, junto con jóvenes estrellas de la cocina como el chef Michelin Leandro Gil y la finalista de Masterchef Ketty Fresneda, la campaña muestra sin tapujos la realidad de un producto, el Foie Gras, que sigue dando vida al medio rural en nuestro país.

Descubre dos recetas de temporada propuestas por los embajadores de campaña.

Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.

Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman

Fotos: © Kyoko Hamada

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha

investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de *Modernist Cuisine*, un proyecto de investigación relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

¿Cómo se vive la cocina en su casa?

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?

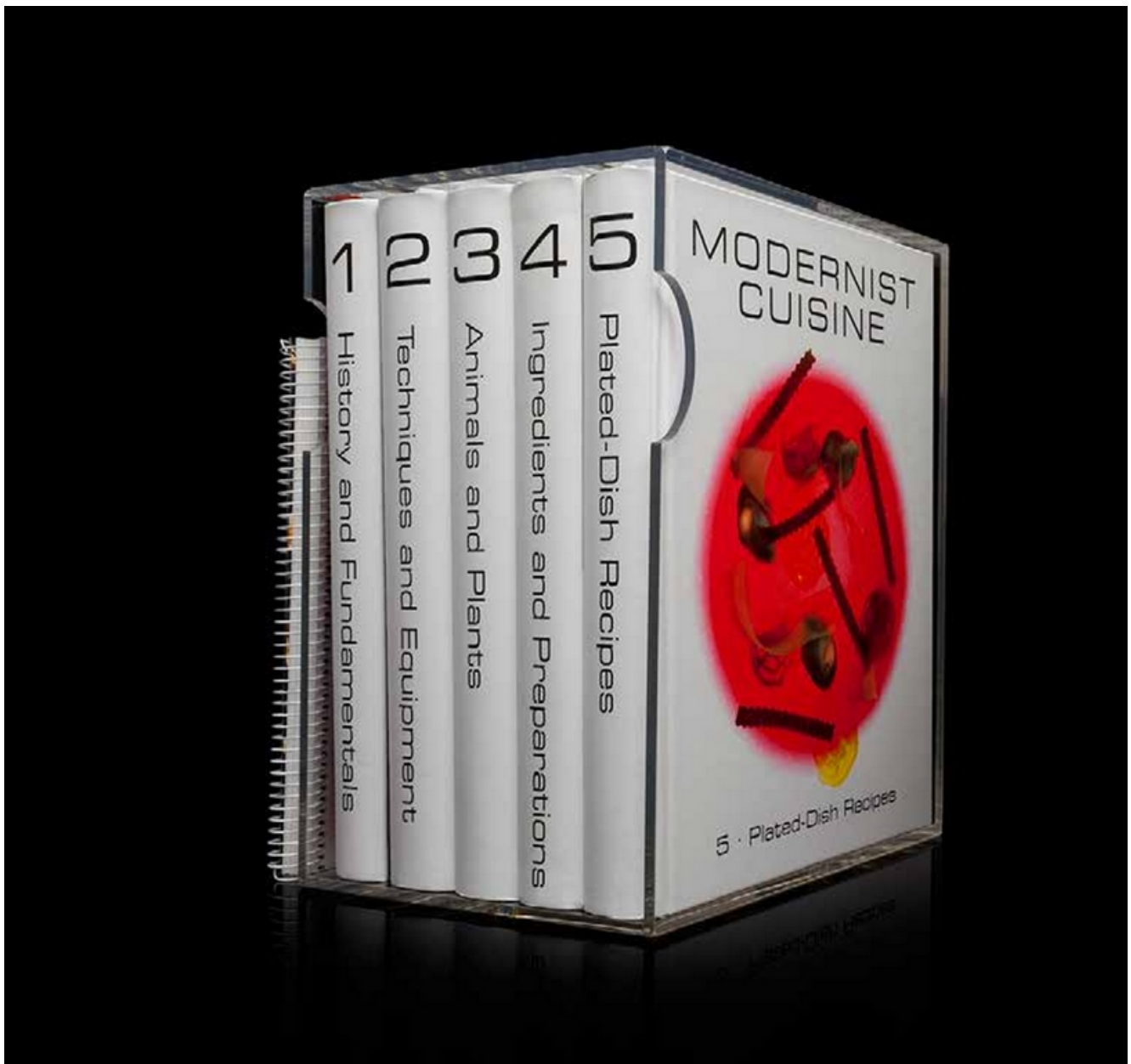
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses,

la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo,

las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, "Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído".



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

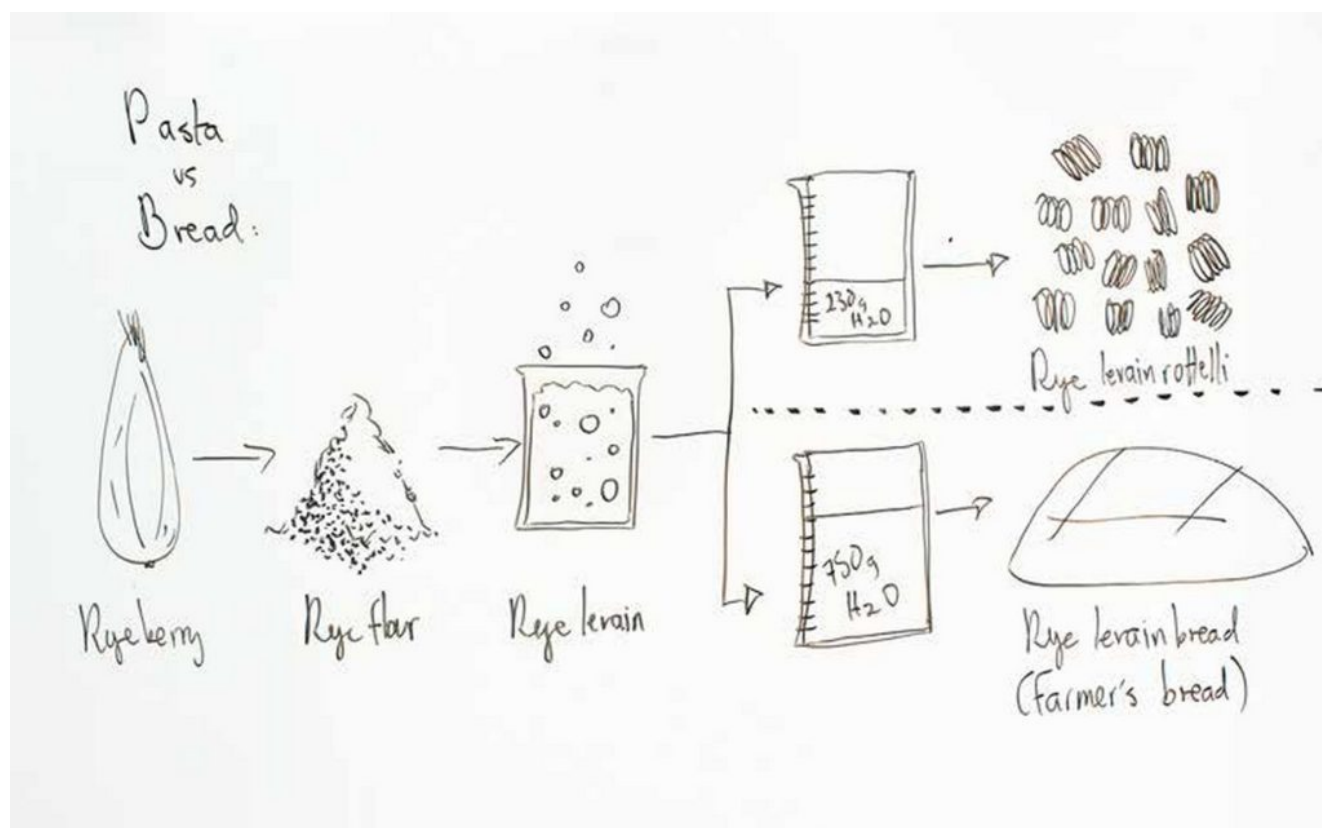
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de “x”, pero “x” no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.

Los plataneros de La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

El efecto volcán en la isla ha sido duro de superar y ha mermado la producción del sector platanero. De una producción anual de 140 millones de kilos, ha pasado a tan solo 53 millones luego de la erupción volcánica.

La posición de los plataneros de La Palma, es la de recuperar el terreno cubierto por la lava, esto, claro está, con la ayuda de las administraciones. La meta es volver a poner productivo al 100% la capacidad del terreno.

Hablando en cifras, 11 mil personas reciben de manera directa e indirecta beneficios económicos del sector platanero.

Según cifras de los productores, 135 millones de euros anuales provenientes del exterior, es el aporte del sector productivo de la isla.



Cenizas hicieron estragos con los invernaderos. Foto: EFE

Según Domingo Martín Ortega, presidente de (Asprocan) Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias quien ha declarado, “Acondicionar el terreno sobre la lava para cultivar, forma parte de la historia de Canarias, se llama sorribar. Se hizo sobre las coladas del [volcán](#) de San Juan en los años cincuenta y sesenta del siglo XX y se puede hacer ahora”

En la unión estará la fuerza

Esta maniobra tendría un costo estimado de cien millones de euros, razón además para que Asprocan quiera involucrar a las diferentes administraciones, incluyendo la europea.

Recordemos que es un sector con mucha historia y presencia que fue mermado por una catástrofe natural.

Siguiendo con las cifras, en el archipiélago hay un

contingente de 7.300 productores, de los cuales 5.300 están en la isla de La Palma.



La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

Hablando de las hectáreas, la cuenta es parecida, de 8.600 hectáreas de todas las islas, 2.747 se encuentran en La Palma, con un 10 por ciento del terreno cubierto por la lava.

Domingo Martín ha declarado, que es una zona extensa, superando las 1.200 hectáreas y se está hablando de un poco más de 200, cuando se trata de un sector que aporta el 30 por ciento de la economía de una isla de pocas opciones.

La Palma, recuperación a largo plazo

De cuatro a cinco años es el lapso estimado para realizar la sorriba, este es el aspecto complicado, la larga duración del proceso que afecta a más de 500 agricultores.

Las cenizas hicieron estrago en lo que a invernaderos se refiere, las caídas constantes durante los tres meses de

erupción derribaron muchos de ellos, sin contar que el producto se vio afectado en la calidad.

La lava también dejó algunas hectáreas no cubiertas, pero sí aisladas, dejándolas sin posibilidades de riego, de esta parte son unos 450 agricultores los afectados.



Un costo estimado de cien millones de euros. Foto EFE

En estas hectáreas aisladas del agua de riego se ha estado trabajando desde el pasado mes de diciembre para lograr su recuperación, pero para lograr su [rendimiento](#) al 100 por ciento, la espera será de por lo menos uno o dos años más.

Recuperar mercado... otra meta a lograr

Como es ley de mercado cuando un producto escasea y ve sus precios afectados hacia el alza en los mercados, otros productos similares o iguales, en la mayoría de las veces importados, ganan terreno sobre el nativo.

Esto es parte de otro punto que acontece a los agricultores palmeros, la banana no ha perdido su tiempo para hacerse de parte de ese mercado.

Los agricultores La Palma y sus organizaciones están al tanto de esta situación, se espera que para el próximo invierno ya con la producción normalizada, sus precios harán otro tanto, pero con la posibilidad de no alcanzar los precios de antes.

Asprocan a través de su portavoz Domingo Martín dice que: "Todo lo que sea exportar mantiene el precio de los transportes" si arriban barcos para descargar mercancías y no hay salidas de exportaciones, los costes del transporte y de las importaciones suben.

Cien millones de euros es la cifra ha que asciende los daños originados por la erupción del volcán, esto incluyendo la renta perdida por los agricultores.

La chef Mari Carmen Vélez, premio Gastro Cinema 2022

El premio se entregará en la gala inaugural el 23 de septiembre en el Teatro Principal

Gastro Cinema, certamen que une cine y gastronomía, premiará un año más a una de las principales figuras de la gastronomía alicantina, la chef Mari Carmen Vélez.

La propietaria de **La Sirena**, en Petrer, ha sido [presentada](#) hoy como premiada en una rueda de prensa junto a la diputada de

Cultura, **Julia Parra** y el director de este certamen, **Vicente Seva**.

“Una gran cocinera, pero, sobre todo, una gran persona. Una luchadora, trabajadora incansable, así es Mari Carmen Vélez.

Un referente en nuestra gastronomía a la que he tenido la suerte de ir conociendo poco a poco desde que el año pasado ya formara parte de Gastro Cinema.

Es además un ejemplo de emprendedurismo y además de La Sirena, ahora lleva nuestros arroces a Fuerteventura”, ha comentado Vicente Seva, director de Gastro Cinema.

“Un año más unimos cultura y gastronomía, tras el éxito de la pasada edición. Seguimos apostando por estos eventos que defienden la tradición culinaria como baluarte de la dieta mediterránea y que reconocen a figuras de prestigio como es Mari Carmen Vélez”.

Estrecha colaboración

Desde la Diputación estamos muy contentos de seguir colaborando con Gastro Cinema y de que de el **MARQ** sea espacio para proyecciones como serán ‘Fuera de carta’, el documental sobre los hermanos Roca ‘**Sembrando el futuro**’, con la **presencia de su director Alberto Utrera** o ‘Delicioso’.

Todas las proyecciones acompañadas de catas”, ha relatado la diputada de Cultura, Julia Parra.

La homenajeadada se ha sentido [muy emocionada](#) por recibir este galardón: **“es todo un orgullo y un placer, y más viendo el nivel de mis antecesores que son grandes compañeros. Gracias a Gastro Cinema por este reconocimiento y por difundir los beneficios de nuestra gastronomía”.**



Vélez ha destacado la importancia de cocinar y lo que para ella significa: **“cocinar es un acto de amor y una forma transmitir tus sentimientos. En los fogones se crean importantes vínculos que luego se llevan al paladar”**.

El premio Gastro Cinema, que nace en 2019 dentro de la sección homónima del Festival Internacional de Cine de Alicante, ha sido otorgado en [ediciones](#) anteriores a los chefs **Kiko Moya**, **Susi Diaz** y el pasado año, ya como certamen independiente, a **María José San Román**.

Gastro Cinema 2022 se celebrará del 23 al 30 de septiembre de 2022 y contará con una extensa programación de proyecciones, catas, documentales, concurso de cortos etc.

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

II Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan la segunda edición del Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife, con el que se quiere dar a conocer y [promover](#) el rico, cromático, fresco, versátil y saludable mundo de las frutas tropicales y exóticas de Tenerife, tanto en postres de restaurante como de pastelería.



UNITED
KULINARY

GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS



Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

En esta edición, la fruta protagonista serán el mango o la manga. Las frutas tropicales de Tenerife constituyen, además de un espectáculo de color, frescura y salud, el color más vivo de la gastronomía canaria. Versátiles y con un amplio espectro de sabores y texturas, son las grandes protagonistas de la nueva tendencia internacional en [postres creativos](#) pero saludables.

Bases del campeonato

Día: miércoles 5 de octubre

Hora: 10.30 a 12.00 h

Lugar: Palacio Kursaal. San Sebastián Gastronomika 21. Espacio Nineu

Descripción básica

Se debe utilizar obligatoriamente, como protagonista del plato, el mango

o la manga, la fruta invitada en esta edición 2022.

Los participantes deberán elaborar 7 raciones / platos.



Requisitos de participación

- * Ser mayor de 18 años a la fecha de realización del concurso.
- * Ser profesional del sector de la restauración o pastelería.
- * Concurso de ámbito nacional.

Admisión de solicitudes y selección

Se podrán presentar al concurso, todas aquellas personas que presenten

la siguiente documentación al correo de monica@grugsr.com:

- * Currículum vitae.
- * Receta del plato propuesto.
- * Descripción o presentación de dicho postre.
- * Foto del postre (mínimo 300 ppp)

La fecha límite para la recepción de recetas será el 12 de septiembre.

De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final. La organización comunicará a los finalistas su aceptación antes del 16 de septiembre.

Para más información e inscripciones contactar con: Grup Gsr

E-mail: monica@grupgsr.com

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del

restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron

una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de

siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino canario para armonizar con la cercanía de los productos.