

Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022

La marca Gofio Gomero, gofio ideal 5, elaborado con trigo, millo, cebada, avena y garbanzo por Rayco Herrera Chávez, ha sido elegido mejor gofio del archipiélago en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias.

El Gofio Gomero se alzó también con la Gran Medalla de Oro y el Mejor Gofio de la Cata Infantil.

Gofio Gomero el mejor gofio de Canarias 2022, así lo anunciaron en la en Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, tras el fallo del jurado de una edición que contó con la presentación de 86 muestras de 19 molinos de las islas.

Distinciones

En cuanto a las distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2022 recayó en la marca Molinería Pérez Gil, de Gran Canaria; el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2022 para Gofio La Piña-Gofio de Millo, de Gran Canaria.

Gran Medalla de Oro y Mejor Gofio de Grano Local 2022 fue a parar a Molino de Fuego, con gofio de millo, Gran Canaria, elaborado por Santiago Rocha Amador; y el Mejor Gofio de la Cata de Mayores Agrocanarias 2022 para La Molina, gofio de millo, de Lanzarote, elaborado por La Molina de José María

Gil.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó que “el gofio es uno de nuestros productos más identitarios y muy versátiles en la gastronomía tradicional y en la moderna, con muchos chefs que se han ido especializando en elaboraciones novedosas con el gofio.

Tenemos 36 molinas en activo en Canarias, sin contar con las que se utilizan como museos etnográficos, y la mitad de las molinas son artesanales con producciones de menos de 50.000 kilos al año.

“Es un sector pequeño pero muy dinámico y que genera riqueza en el sector agroindustrial del archipiélago”.

Por último, recordó que el objetivo principal de este concurso es “valorizar nuestros productos, como el gofio, que es el más solicitado en nuestro canal de venta online Canarian Market,

probablemente por la cantidad de residentes canarios en el exterior, por lo que es una buena forma de comercializar nuestros productos fuera de Canarias”.

El concurso del mejor gofio

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, explicó los detalles del concurso, así como el proceso de evaluación de las 35 muestras que pasaron a la final, de las cuales 11 fueron gofio elaborado a base de millo, 8 de trigo, 6 de trigo y millo, y 10 de otros cereales y leguminosas.



Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022. La consejera Alicia Vanoostende y el director del ICCA, Basilio Pérez

“Tenemos un producto diferenciado con una proyección muy potente que debemos impulsar para su consumo, como ya hacemos desde el programa Eco comedores de Canarias que promueve el ICCA, donde se apoya su consumo en los centros escolares que participan en el programa, incluyéndolo como un elemento de

complemento nutricional del menú”, apuntó.

El cambio climático, los viñedos y el vino

Las Islas canarias han dejado este año un registro para la historia de la viticultura

Los efectos del cambio climático ya pasan de ser una “Leyenda Urbana” a dejar registros de su existencia en los viñedos del mundo entero.

Canarias realiza la primera cosecha de uva del [hemisferio](#) norte, esto a causa de las altas temperaturas en los últimos tres meses que han hecho que se adelante la recogida de la [uva](#) en los viñedos.

Esta noticia ha sido difundida por los medios especializados, así como por todos los entendidos del sector vinícola en el mundo.

El gran reto en los viñedos

Los **viñedos** se elevan sobre el nivel del mar, sacando [cuenta](#) que por cada 100 metros de altitud la temperatura desciende casi un grado.

Se sigue apostando por [variedades](#) de vid modificadas genéticamente, autóctonas y de igual forma aplicando nuevos métodos para retrasar la **maduración** de la uva.



El cambio climático, los viñedos y el vino

Con el cambio [climático](#) se elevan los pH (medida de la acidez o la alcalinidad del suelo o de la uva) bajando la acidez, afectando la calidad, la estructura y la longevidad de los vinos.

En las **Islas Canarias**, las alturas de la ubicación de las diferentes fincas del cultivo, las características del suelo y claro, el tipo de método de cultivo, hace que pueda realizarse la recogida en estas fechas.

Tenerife Norte y Sur

La vendimia se realiza entre los meses de julio y octubre en toda la parte norte y entre febrero y abril en la parte sur de Tenerife.

Esta diferencia es a causa del grado de maduración de la uva, lo que condiciona el momento de iniciar las vendimias.

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

adaptan al cambio climático dándoles prioridad a las variedades locales que mejor se adaptan a estas variantes condiciones climáticas.

Se trabaja con tratamientos naturales, se modifica la [poda](#) y se intenta optimizar los recursos como el agua, se usan cubiertas vegetales, agriculturas ecológicas, biodinámicas o regenerativas.



Técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se adapten al cambio climático

Darle y mantener la calidad que hoy ostenta el vino de **Canarias**, no es una tarea fácil, la tarea del agricultor y el **bodeguero** cada vez están más cerca el uno del otro.

El trabajo de los **enólogos**, invaluable, que terminan siendo los científicos del suelo y la climatología a través de la uva.

Vino Canario...distinguido

Ya podemos decir que el **vino canario** tiene una muy especial y valorada marca de distinción en el mundo entero, una clara diferenciación que nos hace únicos y diferentes a todos los demás.

Sin embargo, hay que tener presente que trabajar con la climatología como parte esencial y fundamental del proceso, es una tarea sumamente difícil.

Por los vientos que soplan, la **viticultura**, sus hombres y mujeres estarán en permanente estado de observación a todos los cambios habidos y por venir.

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri

Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Celler de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best

restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una *“una interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje”* a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.

Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

By Niki Pavanelli

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

Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azucar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

Preparación

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

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

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

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

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

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

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

Preparamos por otro lado el baño del bon bon con la manteca de cacao y le vamos dando un color marrón muy claro utilizando el cacao amargo en polvo. Cuando esté listo y bien incorporado el cacao con la manteca, sacados la media esfera, las pinchamos

en la parte plana al centro con una aguja muy fina y procedemos a bañar los bon bon . Enfriamos y reservamos. (muy importante la temperatura de la manteca).

Pasión & Tradición

A este punto tenemos ya los dos elementos y preparaciones principales hecha y procedemos al emplatado.

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



Niki Pavanelli

Domínguez

“Colección

Castellana Adelantado”

Baboso

El

Nueva referencia en el mercado

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

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

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

Colección Castellana Baboso

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

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

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



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

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

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



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

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

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

Tres días dedicados a la Pizza Napolitana en el Mundo

Un reinicio que después del Covid 19, ha sido una oportunidad de encuentro y debate.

Del 3 al 6 de julio se celebraron en Nápoles las Olimpiadas de la Vera Pizza Napolitana

Miles de pizzaioli llegaron a **Nápoles** desde todo el mundo para competir en diferentes categorías: **Calzone Napoletano**, **Pizza Fritta**, **Mastunicola**, **Vera Pizza Napoletana** y **Gourmet**.

La kermesse ofreció la [oportunidad](#) de conocer la importancia de la **Pizza Napolitana** en el mundo y lo elevado que ha sido el crecimiento de los extranjeros en la elaboración de **pizzas**.

Gracias a la **Asociación de Verace Pizza Napolitana** -y a su **Presidente, Antonio Pace**— por promover la cultura por uno de los baluartes del Made in Italy.

Turquía, Polonia, Brasil, Chile y Japón son algunos de los países representados en el concurso.





Los [premios](#) fueron entregados durante la “*Pizza con las estrellas*”, la gala celebrada en el local oficial de la Asociación y conducida por **Verónica Maya**, la presentadora de televisión.

Durante la cena se ha celebrado un desafío entre 6 equipos de los patrocinadores de oro:

Denti: Pizzaiolo Marco Leone (Papè Satan, Santa Teresa di Gallura – Embajador de la Marca Cerdeña), Chef Andrea Medici (Osteria in Scandiano, Reggio Emilia)

Latteria Sorrentina: Pizzaiolo Corrado Scaglione (Enosteria Lipen Triuggio), Chef Luigi Baiano (Celestina Pasticceria, Pollena Trocchia)

Casillo: Pizzaiolo Antonio Aniello (Tenuta Paino, Paino CE – Instructor AVPN), Chef Carlo Di Cristo (Especialista del Molino Casillo)

Caputo: Pizzaiolo Gaetano Genovesi (Pizzeria Gaetano Genovesi, Nápoles), Chef Ivan De Benedictis (Ciro Al Borgo Marinaro, Nápoles)





Ooni: Cristina Bruno, Giuliano Bronzi y Vincenzo Viscusi (Influencer, Embajador de la marca Ooni)

Bongiovanni: Pizzaioli Salvatore y Cristiano De Rinaldi (Casa De Rinaldi – Instructores AVPN), Martino Beria (Chef Vegano,

Padua)

Esta es la Tabla de Medallas dividida en categorías

Verdadera pizza napolitana

- Cristiano de Rinaldi (Italia)
- Domenico Martucci (Italia)
- Marcos Roberto de Oliveira da Silva (Brasil)

Mastunicola

- Luca Di Massa (Italia)
- Gennaro Sabbarese (Italia)
- Tomasz Wolsky (Italia)

Para Gourmet

- Senol Bulut (Turquía)
- Przemysław Szkudlarek (Polonia)
- Francesco Pone (Italia)

Pizza Fritta

- Carmine Apetino (Italia)
- Gennaro Esposito (Italia)
- Simone Ferdinando Infusino (Italia)

Calzone Napoletano

- Raffaele Baratto (Italia)
- Dihyang Yee (Malasia)
- Marcelo Daffinito (Italia)

Fuera del cuadro de medallas, por categoría LOVERS:

- Kamil Blaszczyk (Polonia)

- Dante Malagrino (EE.UU.)
- Antonio Pascarella (Italia)

Premios especiales:

- **Alfredo Fico Jr. Premio:** Diego Santucci, el competidor más joven (17 años)
- **Viaje más largo:** Gonzalo Garay Varo (Rancagua, Chile, que ha volado 12038 km para llegar al local de la Asociación)
- **Primera mujer clasificada:** Federica Mignacca

Mecenazgo y patrocinadores:

Región de Campania, Bongiovanni, Caputo, Casillo, Denti, Ooni, Latteria Sorrentina, Ciao Pomodoro, Dallagiovanna, Di Vicino Forni, Manna Forni, Olitalia, Unicredit, Acunto, Solania, Cirio, ITS Transport, Pagnossin, Inpact, Stefano Ferrara Forni, Esmach, Gimetal, Papernet, Napoli Caffè y KBirr.

Socios de los medios de comunicación:

France Pizza, Pizza Today, European 'Pizza e Pasta Show'.

Geranium, el número 1 en la lista The World's 50 Best Restaurants 2022

- El restaurante **Geranium**, en Copenhague, es reconocido como **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**
- Anunciada esta noche en una ceremonia de entrega de

premios en **Londres**, la lista de 2022 incluye restaurantes de 24 territorios en cinco continentes de todo el mundo y presenta a 12 restaurantes que hacen su debut y a dos que regresan

- América del Sur es reconocida como una potencia **culinaria**, con ocho restaurantes en la lista
- El **Central** de Lima fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, ocupando el puesto No.2 de la lista
- El **Pujol**, en Ciudad de México, fue reconocido como **The Best Restaurant in North America**, ocupando el No.5 de la lista
- La nueva incorporación en posición más alta de **América del Sur** es el **Mayta**, en Lima, ocupando el puesto No.32, y luego el **Oteque**, en Río de Janeiro, ubicado en el No.47
- **Jorge Vallejo**, del Quintonil, en Ciudad de México, fue elegido por sus colegas como el ganador del prestigioso premio **Estrella Damm Chefs' Choice**
- **Leonor Espinosa**, de Leo, en Bogotá, recibió, en el escenario de Londres, el premio **The World's Best Female Chef**, patrocinado por Nude Glass

Lo más selecto de la comunidad de restaurantes del mundo se reunió en Londres para celebrar los premios **The World's 50 Best Restaurants 2022**, patrocinados por S.Pellegrino y Acqua Panna.

La ceremonia de entrega de los premios, organizada por el [internacionalmente](#) reconocido actor y gourmet Stanley Tucci, honró la excelencia [gastronómica de 24 territorios](#) de los cinco continentes.

Para finalmente declarar a **Geranium**, de Copenhague, como **The World's Best Restaurant 2022** y **The Best Restaurant in Europe 2022**.





Geranium crear comida que despierte los sentidos

El Geranium, liderado por el chef Rasmus Kofoed, fue elegido el restaurante No.2 en la lista de The World's 50 Best Restaurants 2021, siendo superado por el Noma, que fue promovido al salón de la fama Best of the Best.

La misión del Geranium es crear comida que despierte los sentidos, y la meticulosa cocina junto a la increíble visión del Chef Kofoed, incluyendo su reciente decisión de no servir carne, han ganado elogios y admiradores en todo el mundo.

El Geranium está en la cima junto con el Central (No.2), en Lima, y el Disfrutar (No.3), en Barcelona.



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

William Drew, director de contenido de **The World's 50 Best Restaurants**, comenta: *“Estamos encantados de anunciar la lista de los **The World's 50 Best Restaurants 2022** y de reconocer al Geranium como el nuevo No. 1”.*

Rasmus Kofoed, Søren Ledet y su equipo han creado una **experiencia gastronómica** inolvidable, llevando la cocina de temporada a alturas superlativas y sirviendo platos precisos, hermosos y elegantes, que combinan arte y sabor, junto con un innovador programa de bebidas.

El Geranium ha consolidado su estatus de un **destino culinario** global y es un muy merecido ganador del codiciado título **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**.

*“También es muy emocionante reconocer esta lista diversa de **restaurantes** esparcidos por los cinco continentes y ver esta vibrante comunidad culinaria reunirse para celebrar en*

Londres”.

América del Sur

América del Sur continúa resaltando en el mundo culinario con restaurantes como el **Central**, en Lima, que ocupa el segundo puesto en la lista y fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, en un continente que presume de tener ocho restaurantes en la lista general, incluyendo la nueva incorporación, el **Mayta** (No.32), en Lima, y el **Oteque** (No.47), en Río de Janeiro.



Mitsuharu “Micha” Tsumura



Virgilio Martínez

Le sigue Asia con siete restaurantes en la lista, entre los que se incluyen las nuevas incorporaciones del **Sorn**, en Bangkok (No.39), y **La Cime**, en Osaka (No.41).

The Best Restaurant in Asia es el **Den**, en Tokio, (No.20), mientras que el **Fyn**, en Ciudad del Cabo (No.37), que debuta por primera vez en la lista, fue coronado como The Best Restaurant in Africa.

El **Pujol** (No.5), en Ciudad de México, ocupa por tercera vez el lugar The Best Restaurant in North America.

El Gin Mare Art of Hospitality Award fue entregado al **Atomix**, un restaurante en Nueva York con menú degustación y sólo 14 asientos, situados alrededor de un único mostrador en forma de U, y dirigido por el matrimonio formado por Junghyun “JP” y Ellia Park.



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur.





Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada en Marina Bay Sands, Singapur. Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra



Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra

Con JP al frente de la **cocina** y Ellia al frente de la sala, el dúo proporciona una experiencia culinaria sobresaliente, que ofrece una cocina coreana innovadora y un servicio impecable tanto para los visitantes internacionales como para los neoyorquinos.

The World's Best Pastry Chef

René Frank, del **Coda**, en Berlín, ha sido [galardonado](#) con el premio The World's Best Pastry Chef, patrocinado por Sosa. El renombrado chef pastelero dirige el primer y único restaurante especializado en postres de alta gama de Alemania.

Las creaciones innovadoras y memorables de Frank, basadas en técnicas tradicionales, han atraído a una cantidad de admiradores cada vez mayor, y han ayudado a consolidar la reputación del chef a nivel internacional.

Beronia World's Best Sommelier

Presentado como un nuevo premio para 2022, el título de **Beronia World's Best Sommelier** fue otorgado a **Josep Roca**, sumiller y copropietario de **El Celler de Can Roca**, en Girona, España.

Roca es un sumiller de renombre mundial, cuyo talento ejemplifica la excelencia en el vino y la comida, y cuya pasión es cautivadora.







El Celler de **Can Roca**, que Josep dirige con sus hermanos Joan y Jordi, ahora se encuentra en el salón de la fama **Best of the Best**, después de haber ganado el título **The World's Best Restaurant** tanto en 2013 como en 2015.

El **Uliassi** (No.12), en Senigallia, Italia, ha sido galardonado con el Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles, en reconocimiento a su cocina contemporánea, inspirada en las tradiciones de la costa adriática.

Nuevas incorporaciones

Las otras nuevas incorporaciones son: el **Alchemist** (No.18) y el **Jordnær** (No.38), ambos en Copenhague, el **The Jane** (No.23), en Amberes, el **Le Clarence** (No.28), en París, el **St Hubertus** (No.29), en San Cassiano, Italia, y el **Ikoyi** (No.49), en Londres.

El **Nobelhart & Schmutzig** (No.17) fue galardonado con el Villa Massa Highest Climber Award, después de que el restaurante de Berlín subiera 28 peldaños desde la publicación de la lista de 2021. Orgulloso de su filosofía *“vehemente local”*, el Nobelhart & Schmutzig se centra firmemente en sus productores, lo que resulta en una gran demanda de su menú exclusivo de 10 platos.

Jorge Vallejo, chef y propietario del Quintonil (No.9), en Ciudad de México, ganó el Estrella Damm Chefs' Choice Award. Votado por sus colegas, los chefs más importantes del mundo, este premio se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El **Aponiente**, en el suroeste de España, se lleva a casa el Flor de Caña Sustainable Restaurant Award. Este premio es auditado de forma independiente por la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos que se auto proponen para el premio, en función de una amplia gama de criterios, incluyendo la responsabilidad ambiental y social.

Esa noche también se reconocieron a aquellos honrados con premios especiales

que habían sido previamente anunciados.

Entre ellos estuvieron los ganadores de Champions of Change: **Dieuveil Malonga**, **Koh Seng Choon** y el dúo formado por **Olia Hercules** y **Alissa Timoshkina**, **Leonor Espinosa**, ganadora del The World's Best Female Chef Award, patrocinado por Nude Glass, la empresaria social **Wawira Njiru**, ganadora del Icon Award y el restaurante de Marsella **AM par Alexandre Mazzia**, ganador del American Express One To Watch Award.

Los premios The World's 50 Best Restaurants 2022, patrocinados por S.Pellegrino y Acqua Panna, celebrados en el histórico mercado de Old Billingsgate en la ciudad de Londres, marcaron el vigésimo año del prestigioso ranking gastronómico mundial.

El proceso de votación

En la votación de la lista de **The World's 50 Best Restaurants 2022** participan 1080 expertos internacionales de la industria de los **restaurantes** y **gourmets** bien viajados que conforman **The World's 50 Best Restaurants Academy**.

La Academia, equilibrada en cuanto al **género**, está conformada por 27 regiones diferentes de todo el mundo, cada una de las cuales está integrada por 40 miembros, incluyendo un presidente.

Ningún patrocinador del evento tiene influencia alguna sobre el proceso de votación.

La lista de **The World's 50 Best Restaurants** es adjudicada de forma independiente por la consultora de servicios profesionales Deloitte.

Esta adjudicación garantiza que la integridad y autenticidad del proceso de votación, así como la lista resultante de los The World's 50 Best Restaurants 2022, estén protegidos.

Best of the Best

Aquellos que se ubican en el grupo de élite de los restaurantes No.1 (enumerados a continuación) han demostrado con creces su valía y ahora serán honrados para siempre como destinos gastronómicos emblemáticos en el salón de la fama Best of the Best.



Chef Tesuya Wakuda y el chef Massimo Bottura

Los chefs y restauradores que han llevado sus restaurantes a la cima de la lista han expresado su deseo de invertir en el futuro del sector y “retribuir” al mundo de la alimentación a través de nuevos proyectos e iniciativas.

Los siguientes restaurantes han sido nombrados No.1 en la lista de **The World's 50 Best Restaurants** desde que comenzó el proyecto, por lo que no fueron elegibles para la votación en 2022 ni lo serán en un futuro:

- El Bulli (2002, 2006-2009)
- The French Laundry (2003-2004)

- The Fat Duck (2005)
 - Noma – ubicación original (2010-2012, 2014)
 - El Celler de Can Roca (2013, 2015)
 - Osteria Francescana (2016, 2018)
 - Eleven Madison Park (2017)
 - Mirazur (2019)
 - Noma – ubicación actual (2021)
-

España quiere ser destino líder a través del Plan Enogastronómico

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

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

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

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



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

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

Plan Enogastronómico

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

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



Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

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

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

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

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

La Ministra Maroto ha expresado que parte del éxito de la

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

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

Canary Wine premia a Donaire por la mejor carta de vinos

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

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

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

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

Paula Andrea Rojas, sumiller del restaurante, junto a Gustavo

Hernández, director de GF Victoria, fueron los encargados de recoger este [reconocimiento](#) de la mano de **Javier Gila**, presidente de la **Asociación Madrileña de Sumilleres** en el evento celebrado en **Garachico**.

Denominación de Origen Islas Canarias- Canary Wine

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



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

Una **valoración** recibida con alegría por parte de Paula Andrea Rojas porque *“es el reconocimiento al esfuerzo por ofrecer una*

*experiencia de calidad donde apostamos por el **producto canario**, tanto en el plato como en su **maridaje**".*

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

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

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

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