

Un proyecto familiar, lleno de ilusión y de futuro

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal. Los hermanos Blanco son agricultores, además de ganaderos, y producen y controlan los cultivos que abastecen los pesebres de sus ovejas, ovejas que [combinan](#) la vida en el establo con el pasto en prados cercanos.

Esta cuidadísima alimentación que recibe el ganado se plasma en una leche de una calidad exquisitamente homogénea, en la que, por supuesto, se aplica y cumple de manera estricta la normativa que asegura su calidad sanitaria.

Hace ya unos años, [Pilar Blanco](#) comenzó a plantearse que había llegado el momento de encontrar su camino laboral, pero también vital. Y descubrió la respuesta en su pueblo, en sus orígenes, en su verdadero hogar.

La granja de ovejas de sus hermanos era ya una realidad en marcha. La materia prima estaba al alcance. A lo largo de dos años, Pilar estudió y puso en práctica lo aprendido para llegar a hacer realidad su proyecto.

Ilusión y de futuro

Pero la tenacidad, la constancia y la ayuda de su familia fueron las verdaderas claves para lo que iba a suceder a mediados de 2015: la quesería Praizal comenzaba a producir y a comercializar quesos artesanos elaborados a partir de leche de oveja.



La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal

Para esta maestra quesera este año 2022, nos dice *“que está cargado de muchas incertidumbres a nivel económico, por tanto, no sé como irá en este segundo semestre del año. En cuanto al sector quesero creo que estamos avanzando poco a poco, creo que cada vez se conoce más es queso artesano y en el mercado se aprecia la calidad de nuestros productos. Y que el consumidor que se acerca a las pequeñas tiendas a comprar queso busca un producto sano, de calidad y de proximidad porque cada vez valoran más estos productos, y por tanto su aceptación es muy buena”*.

Y añade que *“las tiendas especializadas en queso son las que están apostando por nosotros, directamente del productor a la tienda, nos conocen y saben transmitir nuestra pasión por el queso, por lo que forman parte de la quesería, sin ellos no se conocerían nuestro queso”*.

Ganadería propia

Nuestra leche procede de ganadería familiar propia, de ovejas de la raza assaf alimentadas y cuidadas en Jabares de los Oteros (León), me comenta Pilar Blanco.



Esta maestra quesera me dice que “estamos en un momento de auge en cuanto a la elaboración de quesos, cada día somos más queserías en toda España y eso hace que tengamos mayor visibilidad, y se conozca el queso en España como un producto de calidad”.

Toda una vida

Mi llegada al mundo del queso como consumidora llegó desde que nací, en mi casa siempre hubo queso, nos encanta el queso.

Como productora llegó porque mis hermanos tienen ovejas y en un momento de vida de cambios pensé porque no transformar la leche en queso y después de un periodo de aprendizaje el queso me atrapo', me enamoró la elaboración del queso como era todo

el proceso desde la leche hasta la maduración de queso, es increíble cada día aprendes cosas nuevas porque está en constante evolución.

El apoyo familiar

Todo esto no hubiera sido posible, sin el apoyo primero de toda mi familia, tengo mucha suerte en la vida en el aspecto familiar, el que me ayudó desde el primer momento cada uno como pudo, pero siempre ahí, eso mi impulso a formar la quesería, mi quesería, nuestra quesería.



Durante la charla que mantengo con Pilar Blanco me dice que para ella *“lo más importante para elegir un queso lo primero es que se apueste por un queso artesano, que se acerquen a la quesería o a la tienda y que se dejen aconsejar, tenemos una gran variedad de queso y queso para todos los momentos, si queremos un desayuno rico pues un queso fresco de oveja , si queremos una comida espectacular pues una tabla de quesos , que mejor que una muestra de todos los quesos de pasta blanda,*

semis, curados, azul y para la cena pues que mejor que un queso con membrillo” .

“El mundo del queso es compañerismo, no somos competencia, somos compañeros, cada uno de nosotros hacemos nuestro queso que es diferente a todos los demás y nos respetamos y ayudamos. Ahora a nos toca hacernos visibles y entre todos vamos a conseguir que el queso forme parte de nuestra dieta diaria”.

Nosotros seguiremos avanzando, estudiando, investigando y creando nuevas elaboraciones para que todo el mundo disfrute de nuestros quesos. Poco a poco, siempre pasito a pasito, cuidando con mucho mimo cada elaboración, acariciando el queso con cada volteo y haciendo de cada queso un tesoro.

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica Opinionated About Dining, ha hecho pública la lista de “Mejores Restaurantes de Europa 2022”.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de Björn Frantzén en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de Víctor Arguinzoniz de Axpe.



■ Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



■ Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la

lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenau (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverXO, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)
- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
- Maaemo, Oslo (Noruega)
- L'Arpège, París (Francia)
- Casa Marcial, Arriondas (España)
- Le Calandre, Rubano (Italia)
- El Celler de Can Roca, Girona (España)
- L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
- Els Casals, Sagàs (España)
- Reale, Castel di Sangro (Italia)
- Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
- Piazza Duomo, Alba (Italia)
- Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
- Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
- Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)

- Noor, Córdoba (España)
- Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
- Fat Duck, Bray (Reino Unido)
- Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
- Ca l'Enric, Olot (España)
- L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
- Kei, París (Francia)
- Konstantin Filippou, Viena (Austria)
- Mirazur, Menton (Francia)
- Alkimia, Barcelona (España)
- AOC, Copenhagen (Dinamarca)
- Martín Berasategui, Lasarte (España)
- Atelier, Múnich (Alemania)
- Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
- The Jane, Antwerp (Bélgica)
- Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)

- Table, Paris (Francia)
- Steirereck, Viena (Austria)
- Restaurant Amador, Viena (Austria)
- Marzapane, Roma (Italia)
- Enigma Concept, Barcelona (España)
- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)

- La Table d'Akihiro, París (Francia)
 - AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
 - daGorini, Marsella (Francia)
 - Studio, Copenhague (Dinamarca)
 - Atrio, Cáceres (España)
 - Ikoyi, Londres (Reino Unido)
 - Oaxen, Estocolmo (Suecia)
 - Lasarte, Barcelona (España)
 - Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
 - Mugaritz, Errenteria (España)
 - Alouette, Copenhague (Dinamarca)
 - Dos Pebrots, Barcelona (España)
 - L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
 - Mraz & Sohn, Viena (Austria)
 - Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
 - Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
 - Bruut, Brujas (Bélgica)
 - BonAmb, Jávea (España)
 - Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
 - El Poblet, Valencia (España)
 - Amelia, San Sebastián (España)
 - Da Terra, Londres (Reino Unido)
 - A.T., París (Francia)
 - Olo, Helsinki (Finlandia)
 - Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
 - Neige d'Eté, París (Francia)
 - Kresios, Talese Terme (Italia)
 - Pages, París (Francia)
 - Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
 - Souvenir, Gent (Bélgica)
 - Smoked Room, Madrid (España)
-
- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
 - Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
 - Jin, París (Francia)
 - La Paix, Bruselas (Bélgica)

- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)
- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)

- Casa Perbellini, Verona (Italia)
 - Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
 - Succulent, Barcelona (España)
 - Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
 - Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
 - Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
 - Can Jubany, Calldetenes (España)
 - Jatak, Copenhague (Dinamarca)
 - Ristorante Quadri, Venecia (Italia)
-

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Si en España hay alguna zona que se identifica con el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, *“somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”*, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota*

100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”.

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros / chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró *“La cerca del gallego”*, posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieto Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

Ángel Marques. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

Ángel Marques. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un

bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en “*Honor al Pescador*” del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser “*Festival del Patudo Canario*”, “*Miss Gran Spain 2021*”, “*El festival de cine fantástico de Canarias*”, “*Madrid fusión 2022*” e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco** y **Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto

más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

27 Chefs en una iniciativa para La Isla de La Palma

Provacuno, la Interprofesional de la Carne de Vacuno de España ha logrado reunir a estos cocineros en la producción del libro “A pedir de vaca”.

Las ventas del libro se destinarán para colaborar en la reconstrucción de la isla afectada por la erupción volcánica.

La presentación del [libro](#) en apoyo a la isla se celebró en Madrid, donde se contó con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata, y el presidente de Provacuno, Eliseo Isla entre otras personalidades.



El Chef Jesús Sánchez, la periodista Cristina Tárrega, la presidenta de la comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el presidente del cabildo de la Palma, Mariano Hernández, y el presidente de la carne de vacuno de España PROVACUNO, Eliseo Isla

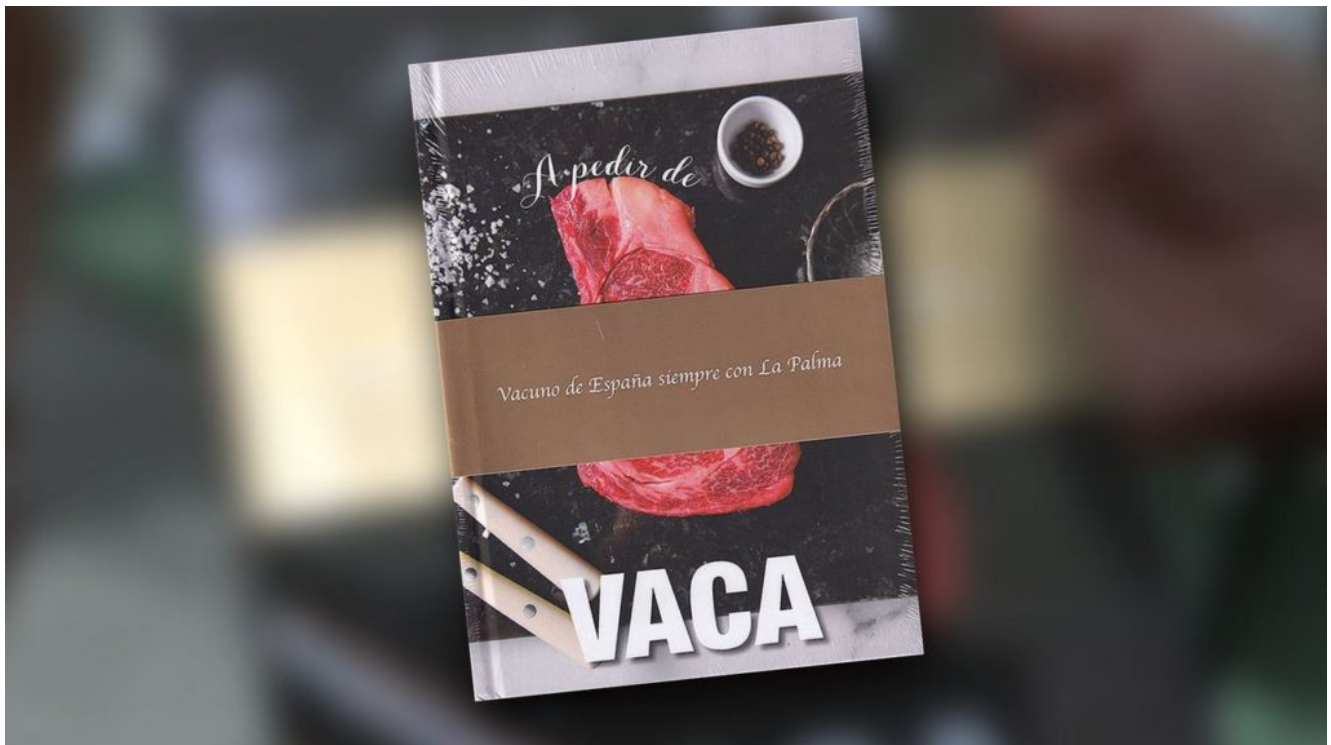
En el índice del recetario, encontramos a chefs como Martín Berasategui, Paco Pérez, Joan Roca, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ángel León, Paolo Casagrande entre otros.

Jesús Sanchez ha llamado la atención en poner en valor la intención con que se ha hecho este recetario, calificándolo de

“un granito de arena”.

La Palma... mucho por reconstruir

Isabel Díaz Ayuso, ha destacado que, «no se deje de tener en cuenta el daño causado» por la erupción, con acciones como la de Provacuno.



27 Chefs participan en una muy especial iniciativa para La Isla de La Palma

Eliseo Isla, presidente de Provacuno expresó «la solidaridad forma parte del ADN» del sector, y el libro ofrece recetas para una «dieta sana y equilibrada».

El Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata dio gracias, recalcando la importancia de «recuperar las [comunicaciones](#) viarias que se vieron afectadas, la vida y la economía» de La Palma.

Los Chefs y La Palma

El Chef Iván Cerdeño Premio Nacional de Hostelería a la Innovación 2018 ha expresado en sus declaraciones agradecer el poder colaborar a través de la gastronomía con esta causa.

No hace falta describirla para saber lo importante que es el recuperar la vida de una isla como La Palma.



Las recetas aportadas por este chef a las páginas del libro, cuentan con el prestigio de las Estrellas Michelin.

Calificándolas de “familiares” ya que las hizo con la intención de que todos puedan cocinarlas en casa.

Ha hecho un llamado a los lectores para que las cocinen todas.

El Reto del Bocata II Santa

Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata “Pastel de Cochino” Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata "Aloo Puro & 3" Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata “Cohinita Pibil” Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata “El Nido del Reto” Tasca de Fran



Bocata “Corazón de Noemí” Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23 establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en

su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadía de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el 'Reto' de escoger el **'Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022'**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *'in situ'* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados "El Reto del Bocata II"

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia [creaccion.tv](#) con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **'El Blogoferoz'**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **'cool'** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *'sabrosos momentos'* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasgourmet!**, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que

se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra.**

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

*Y me comenta que "estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi*

hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que “la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***“Burning Head”***, una imperial “west coast IPA” que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.

Bodegas Hispano+Suizas, blancos, atractivos y originales

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Por Ángel Marqués Ávila

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con [61 hectáreas](#) de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Las variedades plantadas son **Chardonnay, Sauvignon Blanc,**

Bobal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot.

La densidad de plantación es de 4.000 [plantas por hectárea](#), desarrollando una viticultura de precisión para conseguir la mayor calidad de la uva y que así se vea reflejada en los vinos de **Bodegas Hispano+Suizas**.

Los rendimientos por hectárea se sitúan entre 6 y 8 mil Kg/Ha. Es decir, escasamente 2 Kg por cepa.

Debido a las diferentes variedades y tipos de vinos que elaboramos, podemos realizar una vendimia de casi 3 meses de duración, desde el cava, cuya recolección comienza a principios de agosto, y los vinos tintos de guarda hasta finales de octubre.



Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio

Albariño y Sauvignon Blanc

Uno de los objetivos que se marco en **Bodegas Hispano Suizas** desde que comenzó este proyecto era producir vinos blancos que resistieran de manera impecable el paso del tiempo.

Es lo que llamamos vinos de guarda y para estos **enólogos** y bodegueros era una prioridad lograr esos **vinos blancos** exclusivos y de empaque, que fueran capaces de ser excelentes también con el paso del tiempo.



Albariño y Sauvignon Blanc Bodegas Hispano+Suizas

A día de hoy, nos comentan desde la bodega, *"que se puede decir con orgullo que ese objetivo ha sido claramente cumplido"*, especialmente en el que elaboramos de la variedad de uva albariño en la **FINCA CASA JULIA**, como por la familia Impromptu, **Sauvignon Blanc**.



Marc Grin y Pablo Ossorio

Nos apunta **Pablo Ossorio**, **enólogo de la bodega**, que *“toda zona vitícola que se precie es capaz de elaborar vinos de guarda”*.

Aunque no todos los **vinos** pueden realizar la guarda y mantener el **equilibrio** que resulta tan esencial para su categoría. Es un término que se da más que por hecho en los vinos tintos, pero es un arduo trabajo cuando quieres lograrlo con **blancos o rosados**.

Un trabajo excepcional en todos los pasos, desde la cepa a la **botella**, pasando por la fermentación, el cemento o la madera... *“Meticulosidad en cada uno de los pequeños pasos que conforman todo el proceso de elaboración”*.

Y añade, con ese objetivo hemos decidido compartir con todos los seguidores de **Hispano Suizas** una espectacular **cata** vertical en la que probar diferentes añadas de estos vinos e ir viendo cómo han ido desarrollando características que los siguen haciendo únicos y cómo son capaces de llevar con señorío ese apellido *“de guarda”*.

Una cata comentada por mí que he titulado *“Impromptu, el poder de envejecimiento de blancos y rosados mediterráneos”*.

Orquesta del vino

La filosofía de esta bodega es la de **elaborar vinos** que muestren los valores más preciados, únicos en la que se puede apreciar su producción propia y natural.

Dentro de la armonía que desean dar a sus **vinos**, viene reflejada en este sentido en los nombres que han elegido para ellos, y que tienen el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.



Bodegas Hispano+Suizas

Nos explica este amante de los **vinos** y técnico de los mismos *“el buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento”*.

Hubo un día en que tres almas gemelas compartieron el mismo

sueño después de media vida en el mundo del **vino**: elaborar los **vinos** que querían hacer, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta.

Tres almas gemelas

Entre los caprichos del vino de autor para iniciados, el vino elaborado según las dictadas de la moda y el mercado, hay una tercera vía que **Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro** han querido explorar.

Con una apuesta personalísima a la que han dado el nombre de **Bodegas Hispano+Suizas** por el origen de sus socios.

Se trata de hacer **vinos de alta gama** y asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino.

Con el justo esnobismo, pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día desde la poda de la vara adecuada al **coupage** exacto, pasando por una exigente y paciente **vendimia** y una sabia combinación de maderas.

La música clásica

El objetivo es ambicioso: hacer **Obras Maestras**, distintas pero entendibles por el cliente.

De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.

Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento.



Ése es el sueño de Bodegas Hispano+Suizas que ahora empieza a plasmarse.

Un lujo

En toda **bodega**, todo es importante, pero sin ningún género de dudas el equipo es fundamental para que los resultados finales sean los idóneos. **Rafael Navarro es viticultor y enólogo.**

Rafael Navarro

Asesora 3 **bodegas** en elaboración de la **D.O.P. Utiel-Requena** y es un auténtico precursor de la **viticultura** de precisión en la región de [Utiel-Requena](#), donde siempre ha sabido combinar la modernidad con la introducción de nuevas variedades como la **Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Petit Verdot** y la **viticultura** más tradicional respetuosa con la tierra y su entorno.

Sus máximas son la búsqueda de la calidad, el cuidado de la tierra y la **innovación** continua. Su contacto diario con el **viñedo** y sus métodos de control continuos le permiten sacar

todo lo mejor de cada variedad, un trabajo que no cesa en todo el año.

Pablo Ossorio

Por su parte, **Pablo Ossorio**, es un **enólogo** de muchos quilates de formación que conjunta toda la capacidad técnica y profesional con unas dotes innatas para comunicar, para contagiar la **cultura de vino** a los que lo rodean.

Es el único **enólogo español** que es miembro de las comisiones técnicas más importantes de **España**; comisión expertos OIV, Comisión técnica FEV y comisión técnica PTV.

Desarrolla su trabajo de consultoría por todo el territorio español con diferentes **bodegas y denominaciones de Origen**.



La dirección de **bodega y la Enología** es una de sus tareas principales en **Bodegas Hispano Suizas**, pero el siglo XXI exige también esta otra dimensión: comunicar lo que se hace y conseguir que el auditorio, de la vis a vis al masivo a través

de los medios de comunicación, asuma que el **vino** es mucho más que una bebida o un alimento.

El **vino es cultura** y, bajo ese parámetro, el **enólogo**, como profesional responsable del producto que llega al público al final, debe ser **artesano**, pero también tener alma y corazón de artista. Y en **Pablo Ossorio** estas características confluyen.

Marc Grin

Y tercera columna, sin olvidarnos de muchas personas que contribuyen también a que estos vinos alcancen el prestigio que tienen a nivel nacional e internacional, **Marc Grin**, que es la persona que se encarga del diseño de la imagen corporativa de **bodegas Hispano+Suizas**.

Siempre relacionado con el mundo del vino y las bodegas, comenzó su andadura en la exportación de la mano de una gran **bodega** valenciana de **origen suizo**.

Cuando el proyecto **Hispano+Suizas** estuvo maduro en 2006, combinó la labor de **bodeguero** con la comercialización a nivel nacional.

Hoy se ocupa de la **Exportación de la Bodega** combinándolo la dirección de Bodegas Murviedro. Originario de cantón de Vaud, cantón francófono de **Suiza**, es la parte helvética de este proyecto.

Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del **Consejo Regulador**, Clara Prieto, *“La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica”*.

“Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración”, explica Prieto.



Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del jerte, dulzura extremeña.

"Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la

Denominación de Origen la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota”, añade.

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice “la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto” y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, “la sostenibilidad y la proximidad”.



Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio** de la **Junta de Extremadura**, **Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

*Para la provincia de Cáceres la **cereza** es fundamental, y en este caso hoy es la **Denominación de Origen Cereza del Jerte**. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad”.*

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.



Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen "Cereza del Jerte"**.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michellin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de [papel](#). Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*