

La viticultura que viene

Retos y soluciones ante el cambio climático

Manuel Rodríguez Jiménez – Enólogo

Se estima que el aumento de la temperatura global derivado de las condiciones de cambio climático, generará que la superficie para el cultivo de la vid merme entre un 25 y un 75% para el año 2050.

El aumento de la **temperatura** tendrá repercusiones negativas en el sector de la [viticultura](#), afectando a la **fotosíntesis**, la acidez, la concentración de **azúcar**, el [grado alcohólico](#) y la aparición de nuevas plagas y enfermedades.

Afectando a aspectos como el período de crecimiento de las **viñas**, las diferentes fases fenológicas, la **maduración** de la uva, etc.

El **mercado** demanda cada día más **vinos** frescos con una buena **acidez** y una buena graduación (12 grados). Para lograr esto, la altitud y el clima son factores claves. El aumento de **temperatura** puede ser perjudicial para la calidad del vino, esto si se provoca una [aceleración](#) de la **maduración** de las **uvas**.

Si no se toman medidas de adaptación, los **viñedos** mediterráneos podrían llegar a sufrir graves perjuicios. Las condiciones óptimas para los **viñedos** se irían desplazando en altitud y latitud.

Mientras, el aumento de temperatura podría provocar condiciones desfavorables para permitir el cultivo de estas **cepas** en actuales zonas mediterráneas productoras.

Es evidente que el **cambio climático** de las últimas décadas, ha

traído un impacto importante al sector, obligando a modificar las técnicas de la **viticultura**.



La viticultura que viene

Los impactos registrados hasta ahora, son consecuencia de las emisiones del pasado.

Causando un aumento de temperatura de $0,4^{\circ}\text{C}$ con respecto a la temperatura del periodo 1960-1990, con un incremento de $0,18^{\circ}\text{C}$ en el periodo 1980-2006.

Este calentamiento es mínimo si se compara con el que prevén será el **clima** del **futuro**.

La comunidad científica estima que, hacia el año 2050 debería haber un aumento en la temperatura en torno a los 2°C y, entre 4 y 5 grados para el 2100.

Estos fenómenos aumentarán las posibilidades de aparición de situaciones potenciales de estrés hídrico en la **viña**.

Un **viñedo** dispone de agua para el riego, los problemas por hídrico pueden ser mitigados.

Pero se necesitan herramientas que permitan detectar con precisión y de una manera anticipada las situaciones de riesgo.



Hay que conocer la manera de llevar a cabo una gestión preventiva de las mismas.

Las actividades de gestión de una **finca** necesitan también herramientas de diagnóstico que aporten información de cada una de ellas.

Es importante tener predicciones del clima, con ellas, se puede optimizar la gestión de la finca. Esto, tanto a nivel de decisiones de **riego**, como de **poda**, **fertilización** etc. mejorando la **homogeneidad** de la finca.

Los estudios deberán realizarse de manera individual por cada finca. Ya que el cambio climático no afectará a todas las

zonas de la geografía por igual.

Haciendo necesario que los viticultores dispongan de la información específica de su finca.

Ya que es ahí donde se pueden adoptar medidas de adaptación a los cambios climáticos. Los retos que se plantean con el clima para la **viticultura** son de un importante calibre.

Las dificultades para producir uva, a consecuencia de un clima cada vez más extremo y cambiante, trae como consecuencia que los vinos están siendo vez más alcohólicos. Todo lo contrario de lo que está demandando el mercado.

Recuerdo largas conversaciones con Vicente Sotés, vicepresidente de la OIV y catedrático de **Viticultura** de la [Universidad Politécnica de Madrid](#), gran conocedor de la realidad vitícola canaria, me decía que:

El clima de un lugar determina la tipicidad de un vino, y aunque hay mucha incertidumbre sobre cuáles van a ser los efectos del cambio climático, sus efectos en el sector vitivinícola ya los estamos notando, destacando:

- Mayor estrés térmico, con olas de calor y de sequía estivales.
- Disminución de las horas de frío.
- Disminución de la amplitud térmica diaria, algo que perjudicaría a la uva en la fase de maduración.
- Períodos de crecimiento de las viñas más rápidos.
- Aparición de nuevas plagas y menor incidencia de las enfermedades fúngicas, como mildiu u oídio.
- Estados fenológicos más tempranos, tanto en brotación, floración como en envero. La uva madura también antes, lo que perjudica su calidad.
- Mayor acumulación de azúcares en la uva e incremento del grado alcohólico.
- Desacoplamiento entre maduración tecnológica y fenológica en viñedo.

- **Perfiles aromáticos atípicos.**
- **Mayor cantidad de bayas quemadas por el sol.**
- **Agotamiento rápido de los ácidos orgánicos.**

Y ¿cómo pueden adaptarse los viticultores a la realidad del cambio climático?

Vicente Sotés enumera las principales medidas que se están barajando:

Cambios de zonas de producción

Tanto en altitud como en latitud, con viñedos que se podrán cultivar en zonas más al norte.

Variedades más adaptadas a la sequía y de ciclo más largo

A medio plazo, tendremos que tomar decisiones difíciles en la elección de variedades para nuevas **plantaciones**, ya que está demostrada una anticipación en la fenología de la vid, por lo tanto no descartaremos variedades de ciclo más largo o la elección de clones que de forma natural presenten una tendencia a una menor concentración de azúcar en las bayas. Importantes y buenos resultados están dando variedades **Vijariego**, tanto blanco como negro

Nuevas prácticas vitícolas

Con sistema de plantación y de poda que favorezcan un retraso de la **maduración**.

Se ha visto en muchas zonas **vitícolas** que el sistema de poda Guyot está más adaptado al estrés hídrico y térmico que el sistema de cordón royat

Además, los sistemas de conducción tradicionales como el vaso están también mejor adaptados para proteger la uva en situaciones de olas de calor que el de espaldera. También se considera interesante la implantación del vaso entutorado, interpretación canaria del vaso Gobelet y la adaptación del

parral bajo, interesante para ciertas variedades vigorosas.



La gestión de una finca necesitan también herramientas de diagnóstico

El deshojado también podría replantearse, ya que no sólo protege a los racimos de las quemaduras del sol sino que permite reducir la temperatura hasta 4 grados respecto a la uva que no está sombreada.

Cambios normativos:

Las normas actuales de los consejos reguladores de las **Denominaciones de Origen** y de las Indicaciones Geográficas Protegidas obedecen a una situación pasada que está cambiando y se deberían adaptar a la nueva realidad, tanto en la cualificación de calidad de los terrenos como de los vinos.

Implantación de sistemas de regadío de precisión.

El riego debe ser utilizado como una herramienta para gestionar un nivel de estrés hídrico moderado y controlado en la planta, lo que permite el control del crecimiento

vegetativo y el vigor la vid. Ya hay en el mercado algunas aplicaciones para monitorizar el riego y así lograr una buena optimización.

Técnicas enológicas, con soluciones correctivas que reduzcan el grado alcohólico e incrementen la acidez.

En algunas regiones vinícolas se está empleando con mucho éxito la técnica de la desalcoholización por osmosis inversa que nos permite eliminar del vino inicial una mezcla de agua/alcohol filtrándolo a presión alta (80 bares) en una membrana (tipo filtración tangencial).

Se están estudiando levaduras que durante la fermentación del vino hacen que se produzca menos etanol y más glicerol, con lo que, partiendo de la misma uva, los vinos resultantes son diferentes y más frescos.

Al mismo tiempo a la hora de elección de nuevas parcelas para plantar también debemos tener en cuenta aquellas situadas a mayor altitud y posiblemente con una exposición solar menos favorable.

Con todo lo expuesto, el futuro no es sencillo y si se cumple la predicción que vaticinan los expertos de que la temperatura subirá de 4 a 5 grados hasta el 2100, las consecuencias serán considerables para la viticultura tal y como la entendemos hoy, por eso hay que aportar soluciones para comprender y adaptarse a esa **“VITICULTURA QUE VIENE”**

Con “Cúrcuma Radio” by Fran

Belín, cuatro años con los fogones encendidos

Cuatro años de la aventura radial que nació con todas las ilusiones centradas en un proyecto consistente y con perspectivas de futuro.

Voces dudaban que este formato de dos horas semanales de “*Con Cúrcuma*” Radio, llenas de contenidos de calidad y que estos pudieran resistir más que un “*plato de arvejas y una cuarta de vino*”.



¡4 AÑOS!

concúrcuma RADIO
Gastronomía en estado puro

La confianza, el esmero y la perseverancia han dado la razón al productor **Francisco (Paco) Almagro** (Creacción.TV) que junto al periodista gastronómico [Francisco Belín](#) y **Francisco Bastarrica** técnico de sonido, han logrado, afianzarse como programa y con una importante sintonía.

Cabe destacar, que ya en corto tiempo se arribará al programa número 200 con sus correspondientes podcasts en [elblogoferoz](#) (Ivoox, SinRadio) y redes sociales.

“Con Cúrcuma” Radio

Este apetitoso **programa** de radio ha logrado afianzarse proyectando toda la buena **gastronomía**. Entrevistas a los protagonistas de la **cocina canaria**, a productores, dando a conocer el producto local, la sostenibilidad y el destino **enogastro-turístico del Archipiélago**.



Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín

El programa especial **“Cuarto Aniversario”** cumplió con lo que se esperaba como en cada entrega semanal a lo largo de estos 4 años.

La intervención de los cocineros desde sus cocinas compartiendo todo tipo de conceptos culinarios, la elaboración de vinos, productos de cercanía, análisis y recetas.

Razón demás para para que todo el equipo de CCR y de Creacción estén de celebración.

Con numerosos proyectos en marcha

Próximamente **“Con Cúrcuma”** estará en las pantallas de los televisores, esto, como parte de los proyectos que se pondrán en marcha durante este año. Seguro que pronto tendremos más detalles de esta nueva propuesta de comunicación y de otras más de mano de **Francisco Almagro**.

Todo el equipo de producción está agradecido. *“Recibir todo ese apoyo del sector la gastronómico, de los oyentes y la confianza de los anunciantes es invaluable...Gracias”.*

Pedro Nel Restrepo, comparte la emoción Repsol...

El restaurante **Etéreo** del chef **Pedro Nel Restrepo**, obtuvo el **Sol de la Guía Repsol** para la ciudad capitalina.

Para festejar el reconocimiento, el chef reunió a periodistas gastronómicos en pequeño encuentro al que asistió el Alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez

‘Emoción’ fue el reflejo en el rostro de **Pedro Nel Restrepo**, al recoger la estatuilla en **San Sebastián**.

El chef aseguró:

“Continuamos trabajando con la misma ilusión del primer día y así lo seguiremos haciendo, aún después de hacer frente a los embistes de la pandemia”.

Santa Cruz tiene su Sol con Pedro Nel Restrepo

Por su parte, el **alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez**; también dedicó este logro a la ciudad tinerfeña.

Durante un desayuno informal, el **jefe de cocina** enumeró las claves para verse en aquel instante mágico del escenario recogiendo la estatuilla.

“Meticulosidad, constancia, fortaleza del equipo, reciclaje profesional e ilusión, todo, como el primer día”.

“Además, hacer frente con determinación a los embates de la pandemia, que casi nos hizo desistir en el empeño, son los ingredientes básicos que nos acreditan”, resaltó.







Por su parte, El alcalde, José Manuel Bermúdez, manifestó que *“desde esta semana, Santa Cruz brilla un poco más gracias al Sol de la Guía Repsol logrado por Pedro Nel”*.

Constituye todo un reconocimiento a la calidad y el trabajo de un equipo que, tiene más valor aún, por el esfuerzo realizado durante estos dos últimos años a consecuencia de la pandemia. Felicitades”.

La predilección gastronómica tiene nombre propio.

Cocina rica y siempre ajustada a la demanda gustativa de los antojos de sus clientes, Pedro Nel Restrepo hace gala de versatilidad culinaria en su Etéreo de Santa Cruz de Tenerife.





El chef domina el ámbito de la cocina y la sala, con la directora Olga Esanu al frente de ésta, y con un equipo sincronizado al más mínimo detalle.

Pedro Nel aprovechó esta ocasión tan especial para felicitar a los demás cocineros canarios que obtuvieron Soles.

El Rincón de Juan Carlos, Juan Carlos y Jonathan Padrón (Tres Soles), Adeje; **La Cúpula**, Rubén Cabrera, Adeje; **Casa Osmunda**, José Carlos Fonte, Breña Alta, La Palma;; **Tabaiba**, Abraham Ortega, y **El Embarcadero**, Matteo Pierazzoli, ambos en Las Palmas de Gran Canaria; y Villa Kamezí, Playa Blanca, Lanzarote.

Gaitanejo, cervezas con embrujo

Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales, sus fundadores, Juan Duarte e Isidro Paz, empezaron realizando cervezas en el garaje de sus casas algunos años antes, pero es en el 2014 cuando deciden dar el salto a producir una cerveza para comercializarla.

Por Ángel Marqués Ávila.

Empiezan la trayectoria siendo nómadas, es decir, produciendo Gaitanejo en fábricas externas. Su primera cerveza fue Caminito del Rey, la cual luego probaremos en la cata que vas a realizar.

Tras varios años siendo nómadas, cambiando de fábricas de producción y viendo lo limitado que estaban y el tiempo que necesitaban, se vieron en la [tesitura](#) de dedicarle al producto 100% del tiempo o dejarlo, como has podido comprobar se decantaron por la primera opción, y es en 2017, cuando montan su actual fábrica, dejando sus [anteriores trabajos](#) para vivir por este proyecto.

Cervezas Gaitanejo nace en Ardales

La fábrica de Gaitanejo ubicada en el polígono industrial de [Ardales](#) empezó con capacidad para 1000 litros mensuales, viéndose estos ampliados poco a poco hasta los 10.000 litros actuales, siendo esto una gran ventaja para poder sacar productos nuevos, ya que entre las 7 cervezas que se mantienen fijas durante todo el año, también han realizado cervezas de temporada, colaboraciones, y productos relacionados con este producto como es la crema o la mermelada.

Durante el año se suelen realizar diversos eventos relacionados con esta bebida, como es la conocida jornada de puertas abiertas, donde se pueden degustar todas las cervezas acompañadas de música en directo, o las visitas guiadas, donde se puede conocer el proceso de elaboración de la cerveza, degustar los productos de la fábrica acompañados con otros de Ardales.



www.cervezasgaitanejo.com



Juan Duarte Torres e Isidro Paz, que son los dos socios y propietarios de esta cervecera malagueña nos dicen que “la primera cerveza que elaboraron es la llamada Caminito del Rey, y que este nombre tiene su origen en el entorno que para nosotros también cuenta mucho y bien, ya que nos ubicamos en un pueblo de Málaga Ardales, en el cual se puede disfrutar a la vez, de nuestras cervezas y de un bonito entorno que nos

rodea".

Estos dos cerveceros me comentan que para este año 2022, sus expectativas son simples, que se pueda trabajar sin restricciones, que el turismo se reactive y poder trabajar como se hacía antes del covid.

Pero añaden que "el 2022 puede ser un año muy complicado para el sector si nos encontráramos con nuevas restricciones, muchas fábricas han agotado sus fondos en estos dos últimos años y un año más podría significar el fin de muchas marcas. No obstante, somos optimistas y creemos que lo peor ya ha pasado y que es momento de empezar a trabajar para seguir creciendo".



Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales
Sobre cuál es el nivel de la aceptación por parte del [consumidor español](#) a la hora de comprar cerveza artesanal, me expresan que *“desde nuestros inicios a la actualidad hemos experimentado una gran ampliación del publico que busca cervezas artesanas. Aunque la gran mayoría de consumidores de cerveza, se basa en el consumo de cerveza industrial, cada vez es más fácil de encontrar un público que busca artesana, así*

como más locales que la ofrecen”.

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de cerveza artesanal, me dicen que *“depende mucho de la tienda, hay tiendas que venden mucho, tienen un producto bien conservado, y ofrecen un producto bien cuidado y de calidad, estas tiendas hacen un gran favor al sector, ya que es todo una experiencia positiva comprar productos en estos lugares, pero no todas las tiendas son iguales, hay tiendas que no cuidan el producto y que no tienen mucha rotación y es al contrario, al igual que todo, no se puede generalizar, pero por lo general, se puede decir que es un buen escaparate para marcas y conocer productos nuevos”.*

Me cuentan su llegada a este mundo cervecero

“llegamos a este mundo como muchos del sector, nos interesamos por elaborar cerveza casera (fueron nuestras propias cervezas las mas artesanas que habíamos probado, hasta que poco a poco se fueron encontrando en el mercado marcas que la comercializaban) esto nos llevo a interesarnos cada vez más en el sector de las cervezas artesanas, probar mas cervezas y no parar de leer sobre el producto”.

Y, después de un par de años elaborando cerveza casera, empezamos a hacer cervezas como nómadas en 2014. Y pasados tres años como nómadas, decidimos dejar nuestros trabajos y dar el salto, montar nuestra propia fábrica en 2017.

En relación con lo que es más importante a la hora de elegir una cerveza artesanal estos enamorados de la cerveza me señalan que principalmente elegir un estilo que te guste, elegir una cerveza que puedas disfrutar. Una vez que sabes que estilos te gusta pues lo más importante es elegir una cerveza que sea fresca, que este bien conservada.



Gaitanejo, cervezas con embrujo

Y, destacaríamos, la gran cantidad de estilos y cervezas diferentes que existen, que cada cliente puede encontrar su cerveza favorita si se abre a probar el producto y diferentes estilos, no todas las cervezas son amargas, ni alcohólicas, ni dulces... ¡hay todo un mundo por descubrir!

Me apuntan que cara al futuro que “nuestros siguientes pasos serán ir sacando alguna novedad a lo largo del año, seguir apostando por el producto de cercanía y sobre todo, apostar por el “tap room” (bar donde las cerveceras sirven sus propias cervezas), para dar a conocer el producto de primera mano y que los clientes puedan conocer más detalles sobre la cerveza y probarlas en el lugar donde se elaboran”.

En la actualidad tenemos en el mercado más de 7 referencias distintas y otros productos relacionados como la “Mermelada o la Crema.”

“Nuestra filosofía hasta ahora ha sido la de elaborar un producto de calidad, de cercanía y intentar hacer mucha cultura cervecera, que esto es lo que siempre hemos echado en falta, gente que aprecie el producto, locales que lo ofrezcan y conseguir un público que cada vez sea más exigente con lo que pide. Nos encanta lo que hacemos y eso es lo que

trasmitimos".

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa

manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *“cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva”*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *“les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo”*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran

cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.

La Casa del Vino Restaurante... un antes y un después

La Casa del Vino Restaurante, desde sus primeros momentos, ha debido impulsarse con tradición y buen gusto, dando señas de buena cocina con los mejores vinos de la isla.

No siempre fue así, desde que [Antonio Díaz](#), decidió tomar las riendas de este emblemático local gastronómico, narra una historia de buena cocina y excelente servicio.

Aún recuerdo, llegar al [restaurante](#) y ver un letrero ofreciendo cocina italiana, fue la gota que desbordó el vaso y no de vino precisamente. Estos últimos años se ha sabido imprimir en la carta y en el servicio la excelencia que un restaurante de tradición debe lucir.

Esperemos que el buen juicio logre que [Antonio Díaz](#), un empresario inquieto y creativo, no le pase la idea de dejar de regentar este local tan significativo para Tenerife.

Ahora quiero pasar a los manteles, pero antes decirles que [somos recibidos](#) por otro gran amigo, como es Carlos, jefe de sala del restaurante.

El menú

Carlos, todo un *winelover* del vino, propone un “Marba Tradicional”, esta bodega teguestera, es una de las que más premios y reconocimientos recibe en estas islas...bravo por Domingo Martín.

Bueno amigos, ya deseosos de empezar la degustación de nuestro menú en La Casa del Vino Restaurante, comenzamos con un entrante ‘de la huerta’, “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Este es un plato perfecto para despertar todas las papilas gustativas y nuestro sentido aromático.

Es una propuesta fresca, agradable, con unos olores a canela y un sabor cítrico que podemos degustar con los sentidos.

Los amargores de la mostaza hacen juego en boca para que, con la carnosidad de la pera bañada en vino tinto, podamos ir exprimiendo todos los jugos y entrelazarse con el mézclum de lechugas y el crujiente de queso que corona la ensalada.



La Casa del Vino Restaurante “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Hay que hacer notar que la carta, aunque tiene propuestas de fusión y demás creaciones culinarias, el producto local, con nombre y apellido está presente en todos o por lo menos en la mayoría de los platos.

Esto que les digo del producto local se puede corroborar en el siguiente plato, “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Entre pesca, agricultura y ganadería local

El gofio es parte de la historia gastronómica de las islas, te va conquistando a través de los años cuando no eres de aquí. En mi caso, el gofio de millo es mi favorito.

Así que, este plato lo encontrarán lleno de mar, de una *canariasviva* con su mejor representante, “El Cherne”.



La Casa del Vino Restaurante “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Tengo que decirles lo bien cocinado que estaba, es muy importante para este género, las lajas suaves al separarlas, y por supuesto ese matiz del azafranillo canario.

Un principal y dos contornos que hablan de la canariedad bien entendida de este restaurante así que, cherne, papas arrugadas y gofio, más canario imposible.

Próximo plato, “Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa

canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Lo dicho, casi toda la carta de La Casa del Vino Restaurante, está elaborada para exaltar los productos canarios y Antonio Díaz lo ha logrado.



“Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Un cochino negro, tierno con una maceración que habla de buena cocina , con productos locales como manzana reineta y papa canaria, no tiene desperdicio.

Con el postre y con este “YoLoProbé”, quiero invitarles a que conozcan el [Restaurante](#), con ingredientes infalibles, buena cocina, buen servicio y productos de calidad.





Postre del señor pastelero Antonio Díaz “Chocolate 3.0” tres texturas diferentes de chocolates una muy dulce y riquísima despedida...y mi “Zaperoco”.

Doña Fela, nueva marca de comida canaria de 5ª Gama

El Director General, Carlos Ascanio, recibió a la Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto a otros representantes del Gobierno de Canarias, de asociaciones empresariales y medios de comunicación.

Todos los asistentes pudimos comprobar en las [instalaciones de Doña Fela](#), la elaboración de sus platos de forma cien por cien natural, sin ningún conservante ni colorante artificial y con productos seleccionados de máxima calidad.

El Director General de [DOÑA FELA](#), Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla; tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica que, hasta el momento, consta de ocho recetas tradicionales canarias, ideadas para que estén listas para ser disfrutadas en menos de tres minutos.



Luego de la visita a las instalaciones, Alicia Vanoostende expresó que:

“Cada vez se apuesta más por una alimentación saludable, con producto fresco y de cercanía; la vida actual no nos permite en muchas ocasiones elaborar las recetas que hacían nuestras abuelas y nuestras madres, y esta línea de productos facilitan comer de una manera casera y tradicional.”

Es importante resaltar la magnífica oportunidad que representa el impulso de nuestro recetario tradicional hacia la gente joven y profesional, que muchas veces debe recurrir, por factores de tiempo, a la propuesta de “fast food” normal de pizza, hamburguesas, ect.



Doña Fela, con nuestro recetario tradicional

Doña Fela es la solución para comer bien, sano y rápido, a golpe de tres minutos de microondas. Carlos Ascanio puntualizó *“no hemos dudado en apostar, dentro de un escenario novedoso, por productos sostenibles vinculados a nuestra tierra, generando una experiencia gastronómica atractiva y propia”*.

“El nombre de DOÑA FELA –subrayó- es un homenaje a las cocineras de nuestra tradición que han sido las inspiradoras de esta aventura gastronómica; un tributo a todas las mujeres y hombres canarios que han creado y compartido un recetario único”.

Acerca del surtido de Doña Fela

El Director General de [DOÑA FELA](#), Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica

Actualmente nuestros platos son: Lasaña de verdura y almogrote; potaje de berros, ropa vieja de pollo, arvejas compuestas, pollo en nuestro adobo, albóndigas de bonito en salsa de tomate, bonito en mojo hervido, y rancho canario.



También acudieron para conocer en la planta el proceso de elaboración, Cayetano José Silva, Director Insular de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Domingo Ríos, también integrante del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Mary Clemente Díaz, concejala de Comercio y José Francisco Pinto, concejal de Relaciones Institucionales del Ayuntamiento de Candelaria.

José Carlos Francisco, Presidente de la CEOE; Virgilio Correa, Presidente de Asinca Gran Canaria; Raúl García pascual, de Asinca Tenerife; y José Ramón Villalba, presidente de la Comisión de Industrial de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife.

También estuvieron presentes Antonio de la Cruz, Presidente de la Academia de Gastronomía de Tenerife, así como numerosos periodistas gastronómicos.

Dónde encontrar el producto.

Los productos se podrán adquirir en Supermercados Spar Tenerife, Hiperdino, El Corte Inglés, Fred Olsen, Supermercados Covirán, Cadena Dialprix y Glovo Express (Plataforma de Comidas a Domicilio).

20 años de Madrid Fusión alimentos de España 2022

El congreso reforzará los contenidos “*experienciales*” y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca en su vigésimo aniversario.

Por Ángel Marqués Ávila

El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más auténticas e interesantes de la alta cocina en el mundo. El [congreso](#), al igual que el celebrado este año, volverá a ser retransmitido a través de internet para poder llegar a todos los rincones del mundo.

Consolidado a lo largo de 19 ediciones como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinará las ponencias

presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso gastronómico más importante del mundo, celebrará su vigésima edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en el pabellón 14 del Recinto Ferial [Ifema Madrid](#) del 28 al 30 de marzo de 2022. La próxima edición contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades para participar y nuevos espacios de formación. Y aprovechará para hacer una revisión de sus 20 años de historia.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

En la edición de 2021, celebrada el pasado mes de junio, la asistencia de visitantes superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas fue total, agotando las plazas del auditorio. La cifras de la última edición demuestran el potencial de Madrid Fusión Alimentos de

España. Pese a la situación generada por la pandemia, el congreso emitió más de 15.000 acreditaciones y acogió a 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados.

Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países. Una edición que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en marzo Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas.

Tiempo de esperanza

Tras el éxito alcanzado durante la última edición con una asistencia de más de 15.000 visitantes durante las tres jornadas presenciales. Madrid Fusión 2022 Alimentos de España volverá en marzo de este año con el reto de resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que Robert De Niro ha aceptado para promocionar el congreso.

«Aprovechemos todo lo que nos ha pasado para ver el mundo como si fuera la primera vez», nos dice Andoni Luis Aduriz.

El congreso de gastronomía más influyente del mundo con una asistencia de visitantes que superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas ha sido total, agotando las plazas del auditorio, en la última edición. El sector hostelero y todas las personas que se mueven a su alrededor tenían ganas de volver a sentir que el corazón de los grandes congresos late con fuerza de nuevo.

El retorno con fuerza de **Madrid Fusión Alimentos de España** se resume en cifras: más de 15.000 acreditaciones y 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde

algunos países.

Una edición de cine que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en enero Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas con un reto añadido: resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que **Robert De Niro** ha aceptado para promocionar el congreso.

La edición de este año 2022, estará centrada fundamentalmente en sentir la **gastronomía** de forma directa, en la de junio del 2021 en esa edición se apostó por la **gastronomía** circular y el respeto por el medio ambiente, en el aprovechamiento de recursos y en la relación de la cocina con el campo y la ciudad, el mensaje de la última sesión estuvo centrado en los equipos y sus condiciones.



Entre otros, **Josep Roca** o el italiano **Diego Rossi** pidieron mejores jornadas, condiciones y horarios para su personal, en un grito también por una sostenibilidad laboral muy acorde con la lógica de la edición. Los equipos también han salido a escena con la “*premiere*” del documental “*Detrás*” que, dirigido por Jorge Martínez, que se ha metido en las cocinas de siete santuarios gastronómicos para ver el día a día de los equipos y los segundos de a bordo, quienes “*aceptamos los proyectos como nuestros, porque los restaurantes no lo son pero los proyectos, sí*”, defendía **Juanfra Vicente**, director creativo de **Quique Dacosta**.

Menú lunar en la Tierra

Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo*, Daroca de Rioja) nos

conto su apuesta por la biodinámica y el calendario lunar aplicado al restaurante, por su parte **Mauro Colagreco** (Mirazur***, Menton, Francia), chef del mejor restaurante del mundo, según la lista **50 Best**, quien profundizaba en el tema, señalando que *“Es el momento de reconectar con la tierra y apostar por ella”*.

“No nos toméis por lunáticos pero seguir los ciclos lunares para recolectar o consumir unos productos u otros cambia la experiencia”. **Colagreco** relataba cómo decidió apostar por la biodinámica durante el confinamiento y cómo ahora presenta un menú que puede cambiar todos los platos hasta cuatro veces en una semana. Ahora, como **Echapresto**, **Colagreco** se guía por los ciclos de la luna -Raíz, Hoja, Flor y Fruto-, cambia también el perfume o la decoración de la sala. El chef era directo: *“La luna es ahora nuestra jefa de cocina”*.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

Mientras el chef argentino reconecta con la tierra, el chef vasco **Andoni Luis Aduriz** elevaba la conexión, utilizando el escenario de **Madrid Fusión Alimentos de España** para volver a profundizar sobre su obsesión con la belleza, la temperatura de los platos o la importancia de las texturas.

El de Mugaritz** (Rentería) presento algunos de los platos de su nuevo menú, en los que sigue jugando con los velos y da la oportunidad al comensal de dar un beso al molde de la cara de una persona de su equipo por la forma de la vajilla para esa propuesta. *“¿Será esa la cara de Mugaritz?”*, se preguntaba.

2021

La presencia internacional en la última edición conto , con el italiano **Diego Rossi**, quien en su Trippa milanés ha revolucionado el concepto de trattoria con respeto al producto y a la tradición pero con libertad para modernizar recetas, como es el caso de su *vitello tonnato* a baja temperatura y con sifón con sifón.

El alemán Björn Swanson (Faelt*, Berlín, Alemania), que abrió en plena pandemia un restaurante “esencial” con solo cuatro trabajadores que ha sido un éxito (ya tiene una estrella Michelin) sin exceder en precio (89€) -ya que *“no queremos servir al 10% de la población”*-, y **Juan Sebastián Pérez** (Quitú, Toledo Ecuador), quien ha mostrado la biodiversidad de su país y la riqueza de sus productos.



Jóvenes talentos en Madrid Fusión

También subieron al escenario principal del congreso, **Pablo González Conejero** (Cabaña Buenavista**, Murcia), que ha presentado el proyecto de recuperación de verduras y plantas autóctonas que está trabajando con el Imida (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario); **Juanjo Losada** (Pablo, León), reivindicando el producto de “tierra y río” de León, y **Sergio Manzano** (A’Barra, Madrid) presentando las bondades de la esencia de jamón Joselito, o **Luis Callealta** (Ciclo, Cádiz), con una ponencia sobre las verduras de descarte.

Agradecimiento

No ha hablo estrictamente de vinos, aunque es su especialidad, pero sí de la importancia de la sala Josep Roca, sumiller de [El Celler de Can Roca](#). *“Con un aplauso para los camareros, los que peor lo han pasado dentro del sector en la pandemia”, Josep Roca* empezó así su ponencia, en la que ha reflexionado sobre la sala y la figura del camarero en una ponencia en la que ha reivindicado la emoción como instrumento *“para mejorar no solo la vida de los equipos sino la experiencia del comensal en el entorno gastronómico”*. El trabajo con las emociones ha sido desarrollado en **El Celler** con la psicóloga Imma Puig, que *“participaba cada martes en las reuniones que hacíamos con el equipo”*. *“Cuidar a los equipos es la mejor inversión”*, comentaba.

En ese afán por ahondar en el mundo emocional, empezaron hace años a trabajar la neurociencia y todas las disciplinas que ayudaban a entender las sensaciones con diversos profesionales especializados. *“¿Hasta dónde queremos llegar con la información? Hoy la visibilidad de nuestros clientes está en Instagram. Disponemos de mucha información para poder llegar a la máxima sensorialidad personalizada... Tenemos un mundo por recorrer”*.

Protagonistas los vinos

Estrictamente de vinos verso el *“MF The Wine Edition”*, que ha cerro sus puertas con la participación, entre otros, de **David Robledo** (sumiller de Ambivium*), Agustí Peris (sumiller de Refectorio Abadía Retuerta*), **Rubén Pol y Oriol Castro** (sumiller y chef de Disfrutar**) o **Ferran Centelles** (Ex Sumiller El Bulli), quien ha presentado el IV Libro Bullipedia, el Sapiens del Vino, dedicada exclusivamente a la sumillería.



Josep Roca

El congreso del vino lo clausuro **Josep Roca**, quien ha llenado el auditorio de aplausos tras su ponencia sobre la relación entre las **viticulturas extremas** y el cambio climático, en la última cata magistral de **Madrid Fusión The Wine Edition**, en la que se han podido probar vinos procedentes de incendios y heladas.

Además, en el transcurso de MF The Wine Edition, se entregaron dos premios. El **Premio Juli Soler** al Talento y Futuro del Vino, comparable en el mundo vino al de Cocinero Revelación en cocina, que recayó en **Roc Gramona** (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Aponiente), **Álvaro Medina** (Culler de Pau), **Juanma Martín** (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez** y **Virginia García** (In Wine Veritas). Además, Tierra de Sabor ha otorgado a Fuentes del Silencio (Valle del Jamuz, León) el Reconocimiento a la Bodega más Sostenible.

@soycamarero, sorbos de humor de hostelería servidos en la barra de Internet

Desde los 16 años trabaja en hostelería y hace cinco comenzó a contar en redes sociales las anécdotas que le ocurrían a diario; hoy sirve desde detrás de la barra de Internet píldoras de forma de publicaciones para su cientos de miles de seguidores en Twitter e Instagram: es Jesús Soriano o @soycamarero.

[Efeagro](#)

Desde su perfil ha echado abajo el mantra de que el **“cliente siempre lleva la razón”** e ironiza sobre los modos de comportarse de algunos de ellos, al igual que sobre los horarios y la forma de vida de las personas que cada día atienden las barras de los 300.000 establecimientos de hostelería de este país.

Curiosamente, se trata de una cifra muy similar a la de los seguidores que a diario leen sus actualizaciones en redes sociales, a los que hay que sumar los lectores de su libro, homónimo a su perfil en redes, que ya va por la cuarta edición.

“Todo empezó como un hobby pero, de pronto, empecé a subir en número de seguidores”, recuerda Soriano de sus inicios en

Internet.

Asegura que no sigue ninguna pauta ni a expertos en materia de redes sociales, pues es autodidacta, y se guía por lo que ha aprendido en este tiempo que *“funciona”* y, fundamentalmente, por lo que le divierte.

Así, ironiza sobre **los clientes que preguntan sobre todos los postres para terminar pidiendo un café**, sobre la costumbre de elegir siempre la mesa sucia o hace un chiste gráfico dedicado a aquellos consumidores que van de *“sobrados”* y son los primeros en pedir descuentos.

Además, combina sus publicaciones con píldoras de actualidad en los que en estos días **no ha faltado ni el oso *“perjudicado”* de la Cabalgata de Reyes de Magos de Cádiz** a modo de cliente pesado que pregunta si puede entrar justo cuando están echando la persiana de cierre, ni los problemas en las plantillas por la oleada de contagios con ómicron.

El coronavirus, un antes y un después

Y es que el coronavirus ha supuesto un antes y un después para esta profesión que ***“al estar de cara al público siempre pagamos el pato”***, lamenta Soriano, pues ahora, en algunas localidades, tienen que lidiar con los clientes que quieren (o no) mostrar su pasaporte covid.



Jesús Soriano, el autor de @soycamarero. Foto: cedida por el autor.

Si en su *hobby* en las redes sociales está siendo autodidacta, aprender a trabajar detrás de la barra del bar fue otro proceso bien distinto que inició por probar en unas fiestas de verano y que con sólo 16 años convirtió en su profesión, después en su forma de vivir y ahora en su herramienta para triunfar como *influencer*.

Ha trabajado, casi siempre en Alzira, porque es “*muy de su tierra*”, pero en diferentes tipos de locales, desde restaurantes a cafeterías a establecimientos franquiciados.

Por qué faltan camareros

Como profesional del sector, asegura que “camareros hay”, si bien “**después de la pandemia, cuando ha habido más tiempo para reflexionar, muchos se han dado cuenta de que no quieren este trabajo que les consume la vida**”, apunta.

Estos malos horarios, protagonistas de muchas de sus publicaciones, se suman a que la mayoría sólo tiene un día de descanso semanal y de que “*muchas horas extra no se cobran*”.

Por eso, la falta de personal que han denunciado desde el

sector, se debe a su juicio a que hay “mucha gente que ha cambiado de oficio o se espera a irse a algún sitio con mejores condiciones”, remarca.

Sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena

Asegura que las ofertas para trabajar en Irlanda que divulga en su stories de Instagram tienen bastante éxito, lo que demuestra “que sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena”.

De momento, le compensa vivir de la hostelería por la parte “social” que tiene, como hablar con los clientes y, sobre todo, por la camaradería con sus compañeros, convertidos en amigos.

Así que su futuro pasa por seguir siendo camarero, pero a media jornada real, para no perder el contacto con su profesión y sus clientes, seguir viviendo experiencias, pero poder dedicar más tiempo a su *alter ego* @soycamarero, que tiene en mente “*cosas muy bonitas*” que no puede ejecutar por falta de tiempo.

@soycamerero seguirá así en la barra del bar y en la de Internet mostrando la realidad, con mucho humor, de un sector inmerso en una profunda revolución y que es la forma de vivir de millones de españoles.

La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las

altas por covid

Las organizaciones representativas de la cadena de alimentación y de gran consumo han pedido este viernes medidas para agilizar las altas laborales por covid *“para evitar contingencias en el sistema productivo”*, ya que, según sus datos, uno de cada siete trabajadores no se reincorpora *“al no conseguir el alta médica”*.

[Efeagro](#)

Por ello, han solicitado *“el alta laboral automática, en ausencia de síntomas, y la reducción de los tiempos de cuarentena en base a [criterios científicos](#) y en coherencia con las decisiones que se anuncian en el ámbito escolar”*, según un comunicado conjunto difundido este viernes.

[https://fiab.es/Cooperativas Agro-alimentarias](https://fiab.es/Cooperativas-Agro-alimentarias), la patronal de la industria [FIAB](#) y las organizaciones de distribución y gran consumo Aecoc, Anged y Asedas han considerado en dicho comunicado que es necesario para que *“los trabajadores afectados se reincorporen con la máxima agilidad posible”* y las empresas puedan *“planificar mejor la gestión de las plantillas”*.

Según han detallado, han trasladado su preocupación a los ministerios de Sanidad, Trabajo, Comercio, industria y Turismo, Agricultura y [Seguridad Social](#) por la situación generada a causa de la gestión de las bajas laborales en la actual ola de contagios por [covid](#).

Han reclamado medidas que *“eviten que la falta de personal afecte al correcto funcionamiento del sistema productivo”*.



La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las altas por covid

Las organizaciones han insistido en que ***“el incremento de las bajas de trabajadores en las empresas del sector supone un gran problema administrativo, ante las dificultades que estos encuentran para obtener el alta médica, debido a la congestión que sufre la atención primaria”***.

De acuerdo con sus datos, ***“sólo el comercio alimentario supera en este momento las 20.000 bajas laborales, una cifra que aumenta a diario y que complica enormemente la gestión de las empresas”*** y ***“1 de cada 7 de los trabajadores que está de baja en este momento podría reincorporarse de inmediato, pero no lo hacen al no conseguir la autorización médica”***.

“El comercio alimentario supera las 20.000 bajas laborales”

A dicha situación, han sumado las consecuencias de la decisión tomada por algunas comunidades autónomas, en relación a conceder bajas telefónicas en base a auto-test de antígenos, ya que en su opinión supone ***“un problema añadido de gestión de las altas, que sí deben obtenerse de manera presencial en los***

centros de salud”.

Las empresas de **la cadena alimentaria han puesto a disposición del sistema público de salud sus mutuas de accidentes en ese proceso que proponen de alta laboral automática** asociada a todas las bajas por covid, una vez superados los siete días que establece actualmente el periodo de cuarentena, sin necesidad de acudir a los centros de atención primaria.

Y **respecto a los periodos de cuarentena**, han solicitado que **se reduzcan “a los mínimos indispensables para garantizar la correcta gestión de la pandemia, en base a la información científica disponible y a la experiencia acumulada durante los últimos dos años”.**

La cadena alimentaria ha recordado su labor desde el comienzo de la crisis sanitaria, en **un sector considerado esencial y en el es necesario el trabajo presencial.**

Las organizaciones han alertado de que *“el funcionamiento de las operaciones en los centros de trabajo -especialmente en los establecimientos abiertos al público y en las plataformas logísticas- se están complicando extraordinariamente”*, según el comunicado.