

Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Desde hace diez años dos familias de la Sierra de Madrid quisieron unir sus esfuerzos con una ilusión desmesurada con la vista puesta en sacar adelante un proyecto, la de transformar la leche de sus ovejas en queso.

Vocación y tradición

María Jesús de Lucas Aldao, es la responsable de la elaboración de los [quesos](#), y Javier Ciriza, se encarga de todo lo relativo al ganado.

*“Queríamos recobrar la forma de hacer [tradicional](#), mimando cada detalle del proceso desde los pastos de nuestro ganado a la **receta artesana** de nuestros abuelos para obtener un queso **natural y saludable**”* nos dice María Jesús,

En [Embrujo de la Sierra](#), nos dice esta quesera de Becerril de la **Sierra** (Madrid) “sabemos que el sabor de un gran queso comienza por la calidad de los pastos. Por eso cuidamos la **alimentación** de nuestras **ovejas** sembrando los mejores **cereales** en Colmenar Viejo localidad en el Parque de la cuenca alta del río Manzanares (Madrid).

Sus productos son queso **semicurado y curado** de **oveja**, unos quesos artesanales elaborados con leche cruda de oveja, con una curación mínima 2 meses o seis meses.



Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Para conservar todo el **sabor** de estos quesos parten de **leche cruda** sin pasteurizar, la elaboración comienza con cuatro sencillos ingredientes: leche, [cuajo](#), [sal](#) y [fermentos](#).

Nos comenta la quesera serrana que comienzan calentando la leche hasta 32 grados para añadir el cuajo y los fermentos. Una vez **cuajada**, cortamos la leche, subiendo después la temperatura a 36º grados para batir durante una hora. Tras reposar unos minutos separamos el suero de la **cuajada** y la prensamos. Cortamos la cuajada en trozos grandes para llenar los moldes y pasamos a prensar.

Una vez desmoldados metemos los quesos en salmuera. Cuando alcanzan su punto óptimo de sal pasan a la cámara de oreo donde seguirán su maduración volteando los quesos a diario para ofrecer la mayor calidad.





Para María Jesús " Esta quesería artesana surge como un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso de oveja y a su vez aprovechar la excelente leche de oveja que dan sus ovejas que mima y cuida Javier Ciriza".

Esta quesería ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja con un producto de

inmejorable calidad como es la leche cruda de ovejas de la Sierra de Madrid.

Su ubicación geográfica en la cuenca del río Manzanares, le confiere unas condiciones idóneas para la elaboración de sus quesos. Los que tienen como materia prima principal leche cruda de ovejas procedentes de Colmenar Viejo y Becerril de la Sierra.

Del campo a la mesa

La materia prima procedentes de rebaños propios, y los métodos artesanales de elaboración a partir de la leche cruda son los pilares que hacen de el Queso Embrujo de la Sierra uno de los mejores quesos de oveja que nos hemos encontrado. Un queso que difiere totalmente del estilo Manchego, aportando una personalidad y unos matices propios que lo hacen único.

Esta quesería, aunque vive fundamentalmente del producto estrella que es el queso que elabora también procesan un excelente requesón y yogurt a partir de la misma leche de oveja, pero sin duda alguna el producto que mejor les representa y en el que están apostando es su queso artesano de oveja con leche cruda. Un queso muy apreciado en los hogares y en alta restauración.



Este queso de **oveja** mantecoso al paladar con aromas suaves y elegantes, que marida a la perfección con vinos, anchoas, frutos secos y verduras como **zanahorias, rabanitos, envidias y apio**. Y admite infinidad de formas de maridaje ya sea como postre acompañado de mermelada o membrillo; o en ensaladas a base de **tomate y canónigos**; o en tostas frías o calientes, acompañado por tomate, cebolla caramelizada.

Para María Jesús de Lucas este año que acabamos de inaugurar se presenta favorable para el sector quesero, sobre todo por la aceptación que poco a poco va teniendo el **consumidor español** hacia los quesos elaborados de forma artesanal que según este quesera está siendo muy buena, y en ello nos apunta está jugando un papel importante las tiendas especializadas en la venta de quesos artesanos.

Nos dice que una de las características fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de elegir un buen **queso**, radica en la calidad, y mirando hacia el futuro nos cuenta que su

objetivo es vender sus quesos en Francia.

Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Natalia Díaz es una joven tinerfeña que comenzó su andadura emprendedora fabricando envoltorios de cera de abeja en su casa, como alternativa al plástico, para su uso personal, hasta advirtió el interés de la gente y lo lanzó como proyecto empresarial.

[Efeagro](#)

Ella y las [abejas](#) han estado predestinadas a caminar juntas desde hace diez años, cuando estudiaba biología en la universidad y **puso una colmena “a modo de experimento”** que le entusiasmó tanto que su trabajo siempre ha estado vinculado a ellas desde entonces.

Actualmente tiene 200 colmenas, cuyas abejas polinizan su huerta y le proporcionan miel y cera con la que fabrica sus envoltorios ecológicos.

Fundó [EcoAlpispá](#), donde además de elaborar los envoltorios para conservar los alimentos con la cera de sus abejas, produce bolsas de algodón ecológico porque su objetivo es

combatir el plástico.

“Este proyecto fomenta la protección de los polinizadores silvestres”

En EcoAlpispá, además, utiliza energía renovable y con este proyecto que *“fomenta la protección de los polinizadores silvestres”* ganó el Certamen Nacional de Jóvenes

El círculo ecosostenible

Uno de los objetivos principales de Natalia al comenzar su proyecto era no ***“generar más residuos a la Tierra”***, por eso la finca se alimenta de energía eólica, dado su enclave natural en la Cueva del Viento (Icod del los Vinos) -unos de los tubos volcánicos más grandes del mundo- y mediante placas solares.

En cuanto al regadío de su huerta de verduras, relata que en su localidad “hay un problema con el vertido de agua de las casas y no quería formar parte del problema” y, por eso, **creó un sistema de depuración de aguas naturales a través del cual se riega su explotación**, que después polinizan las abejas de la finca.



Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Es un círculo “*natural*” del ecosistema que se cierra gracias a proyectos como este que intentan que la naturaleza sea un medio de vida circular y sostenible, y que además “no genere residuos”.

Las abejas son la base de todo

*“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo, incluidos nosotros, depende de las abejas”, afirma, rotunda, Natalia. Y añade que “**estos seres vivos son la base de todo, si ellas no estuvieran las cosas serían muy diferentes**”.*

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo depende de las abejas”

A modo de ejemplo explica que **“para que las cabras coman hierba, tiene que haber una semilla, y por lo tanto una flor y un proceso de polinización, del cual se encargan las abejas y los polinizadores silvestres”.**

Es el comienzo de ese círculo sostenible que proyectos como el suyo quieren lograr para evitar, entre otras cosas el cambio climático, que es uno de los “*problemas*” que la joven se encontró, porque “*ahora mismo en Canarias debería estar todo verde gracias a la lluvia y no lo está porque no ha llovido nada*”.

Esto significa que las abejas no tienen mucho que polinizar porque lo que antes era un campo “*lleno de flores*” ahora es un terreno parcialmente “*muerto*” y, por ende, no pueden producir miel.

Pero Natalia no se paraliza por nada y continúa “*inventando*” actividades y negocio.



Con esa actitud consigue de sus abejas mucho más y, además de producir los “*ecoenvoltorios*” y las bolsas de algodón ecológico, hace visitas guiadas a las colmenas y da charlas sobre la importancia de la apicultura, la conservación del medio ambiente y la biodiversidad.

Porque, “si tuviera que vivir solo de la miel” de sus 200 colmenas...

El futuro de emprender

“El futuro de los intentos”, como ella lo ha denominado, su futuro en definitiva, se basa en conseguir estabilizar la empresa porque “falta que la empresa se asiente bien y consiga una estabilidad económica dentro del sector primario, que es complicado”.

Otro de sus planes a medio-largo plazo es generar empleo, actualmente su padre y una joven en prácticas le ayudan a sacar el trabajo adelante, pero Natalia pretende *“crear un equipo de trabajo que la ayude con todas las labores de la finca cuando sea posible”*.

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia

de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arrove -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “*innovador*”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “*una miga más jugosa*” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “*con los guisos que se hacen a fuego lento*”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “*va fantásticamente bien*” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domi Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como

ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y “cocinillas” caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.

Del pastel de carne a brochetas: cómo aprovechar las sobras más allá de la croqueta

[Efeagro](#)

En una Navidad en la que algunos de los comensales causarán baja por el incremento de contagios, una de las consecuencias podría ser que sobre más comida que de costumbre, alimentos que se pueden aprovechar más allá de las croquetas con recetas como pastel de carne, brochetas o cóctel de marisco.

Las croquetas han formado parte de la cocina de aprovechamiento desde tiempos inmemorables, pero se puede dar un paso más allá desde la originalidad para evitar que el cubo de la [basura](#) se pegue un atracón.

Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**, un gesto que además de un ahorro económico significa un compromiso con la tarea de disminuir el [desperdicio](#) alimentario de la sociedad actual.

*“Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**”*

Entrantes

Con un cóctel de mariscos se pueden reutilizar las gambas o los langostinos y los brotes verdes de las ensaladas; una salsa rosa con mayonesa y un poco de tomate frito y el plato sólo necesitará una cebolla cortada en juliana.

Los pimientos rojos rellenos con pescado son otra alternativa para darle una nueva vida al plato de pescado que casi nadie prueba después de los numerosos entrantes.

En este caso, se desmenuza el pescado y se añaden unos palitos de surimi troceados en un vaso de batidora con aguacate, mayonesa y tomate frito; para terminar se pasan los pimientos por la plancha a fuego medio para después rellenar con la mezcla.

Recomendación de acompañamiento: una salsa con base de yogur, el almíbar de los pimientos de bote y mayonesa.

Segundo: pastel de carne o canelones

En este caso, una opción puede ser la **“Shepherd’s pie”** o **pastel de carne**, una receta para aprovechar las sobras de toda esa carne que queda intacta en muchas cocinas.

Para hacer este pastel se ha de calentar aceite a fuego medio y pochar una cebolla acompañada de unas zanahorias y un ajo en “brunoise”.

“Una receta para aprovechar las sobras de toda la carne”

Cuando las verduras estén hechas es el momento de añadir la carne, que previamente se ha picado, junto con sal, pimienta, canela y nuez moscada, a la vez que unos tomates y la salsa “worcestershire”; faltaría unos minutos para integrar unos guisantes y cocinarlo diez minutos más.



Pastel de carne. EFEAGRO

Para el puré que recubre el pastel se pueden usar las patatas hervidas que se preparan para acompañar los platos principales y que muchos comensales no degustan, como ocurre con las “sobras” del pulpo a la gallega; hay que machacarlas, incorporar leche y la mantequilla hasta conseguir una textura homogénea con la que “pintar” el pastel.

El último paso es colocar la carne en una bandeja de horno y por encima el puré, se deja unos quince minutos a 200 grados en modo grill hasta que la patata este dorada y estará listo para comer.

Los canelones son otra elaboración que **permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior**; hay que limpiar el pescado y picarlo junto a la cebolla y el puerro, que se pocha en una sartén hasta que la verdura esté tostada; entonces se le añade el pescado picado durante cinco minutos para más tarde incorporar el marisco en trozos pequeños.

“Permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior”

Por otra parte, se cuece la pasta y rellena el centro de cada canelón con la mezcla de pescado y marisco dándole una forma tradicional cilíndrica; cuando ya están rellenos se coloca en la bandeja de horno y se cubre con bechamel y queso para finalizar en el horno a 200 grados durante quince minutos y dos de gratinado.

Postre

Para rematar esta mesa del aprovechamiento, **unas brochetas con las que se puede utilizar cualquier tipo de fruta**, como la piña; sólo hay que partir trozos rectangulares e insertarlos en un pincho de madera, a la vez que en una cazuela se calientan dos cucharadas soperas de mantequilla con un cuarto de azúcar hasta derretir.

Para continuar, se empapan las brochetas con dos cucharadas de ron o brandy y se cuece durante cinco minutos para evaporar parte del alcohol, además de añadir sesenta mililitros de nata para montar y una cuchara de postre de extracto de vainilla, que se cocinará cinco minutos más.

Y para terminar esta receta de aprovechamiento, se precalienta una plancha y se pasan los pinchos un par de minutos por cada lado, se rocía con la salsa por encima.

Con este menú se puede ayudar a frenar el desperdicio de alimento, un problema que no es baladí, pues en España se tira un 27,9 % de la comida y bebida que se compra, según el último estudio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

Los establecimientos de hostelería de España facturarán este 2021 entre un 25 y un 30 % menos que en el 2019, último ejercicio comparable previo a la pandemia, según las previsiones de la patronal que aspira a alcanzar la recuperación completa en 2023.

Efeagro

En un contexto de un incremento de contagios muy importante en la sexta ola de la pandemia, el presidente de la patronal de hostelería, José Luis Yzuel, ha subrayado este martes que aunque había muy buenas perspectivas de cerrar el año, al final estas expectativas *“se han derrumbado”* por el nuevo incremento de contagios.

“De nuevo veíamos la luz al final del túnel y, otra vez, ha vuelto a ser un tren que venía de cara”, ha resumido.

Según sus cálculos, las cenas de empresa han caído un 75 % y se augura *“un primero de año con una cuesta muy empinada”*, después de un final de año que *“esperábamos mucho mejor”*, pues la caja de este diciembre se quedará en 8.500 millones frente a los 10.000 inicialmente previstos.

Precisamente, mañana miércoles, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, reúne a las comunidades autónomas para abordar las posibles medidas necesarias para frenar los contagios.



La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023. Terraza en las calles del centro histórico de Mahón, Menorca. Efeagro/David Arquimbau

La recuperación tendrá que esperar un año

Desde Hostelería de Madrid se asocia la recuperación del sector a varias causas que aún son incertidumbres con el impacto de la sexta ola, el tiempo que perdure el incremento de los costes, así como la inversión en promoción y turismo.

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

Para el cierre del año, el informe de la patronal apunta la recuperación progresiva que se percibió a partir de junio, si bien aún hay un descenso de 30.000 trabajadores con respecto a 2020.

En el informe también se destaca que, mientras que el IPC general ha subido más de un 5 % en general, en la hostelería el incremento se ha quedado en el 1,9 %, muy por debajo de la subida del precio de algunos de sus insumos como alimentos, bebidas o la electricidad, un “*desacople preocupante*”, según el secretario general de Hostelería e España, Emilio Gallego.

Los datos del año de la pandemia

El Anuario con los datos cerrados de 2020 avalan el importante impacto que tuvo la covid en un sector que finalizó el primer año de pandemia con 364.000 trabajadores en ERTE y una caída de la facturación del 43 %.

Sólo un año antes, en 2019 el área de actividad que aglutina a restaurantes y alojamientos había facturado 130.841 millones de euros, lo que suponía el 8,5 % del Producto Interior Bruto de España.

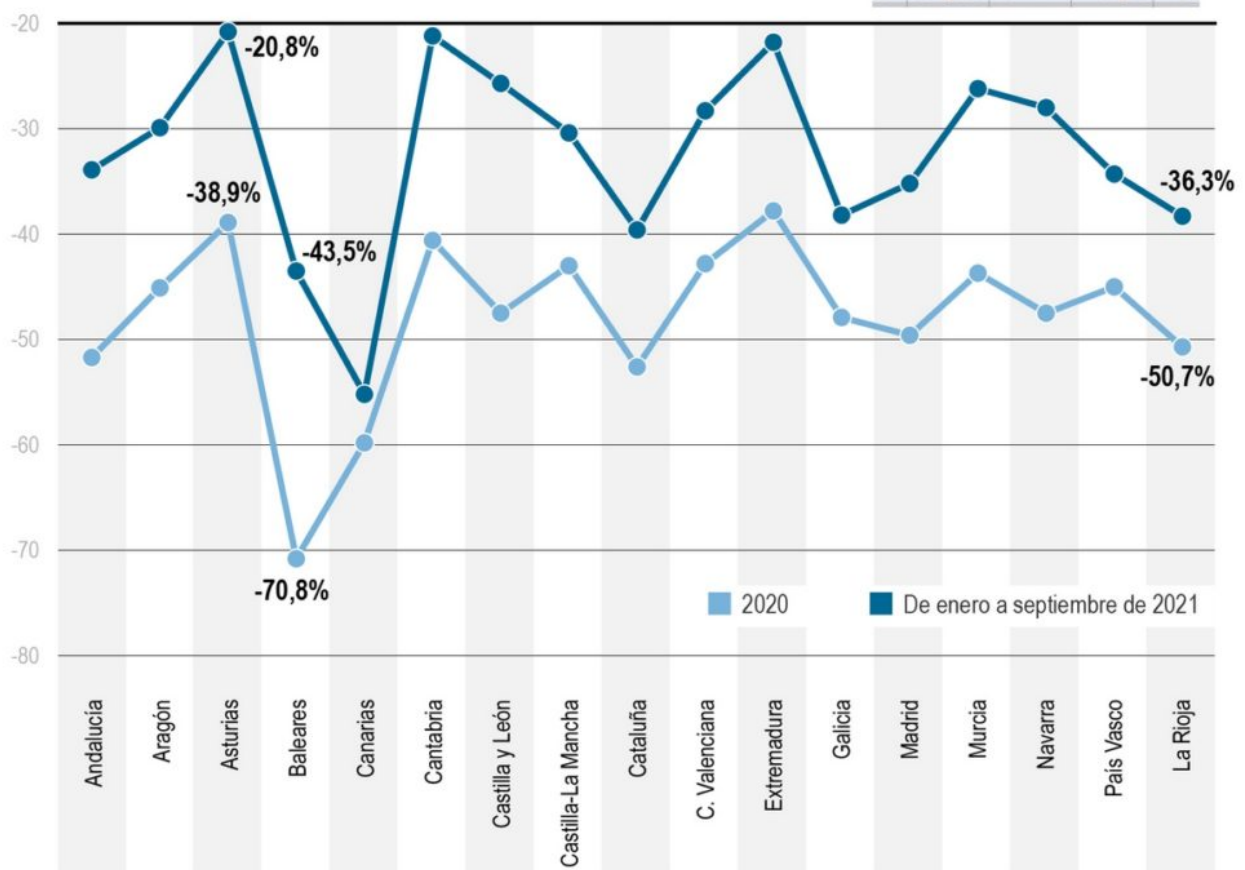
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la “zona cero” del “tsunami” de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque “aguantó” 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

En 2020 cayó un 51,4%, mientras que en 2021 (Ene-sep) la caída respecto a 2019 fue del 36,9%

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Infografía sobre la cifra de negocio en hostelería. Foto: Borja García.

Del desglose territorial, se deriva que las diferentes realidades han divergido aún más con la pandemia; así hubo comunidades autónomas con menos afectación por la composición de su demanda, como Extremadura que redujo su caja un 26 % o Asturias con un 27 %.

En el otro lado de la balanza, donde más bajó la facturación fue en Baleares que perdió un 65 %, Canarias (-52 %) y Cataluña (-44%); en las grandes ciudades hay factores que están afectando mucho como el teletrabajo o la falta de viajeros de lujo y de negocios.

Sobre la confianza del sector, Gallego ha subrayado que en 2020 se vio la máxima caída y la máxima mejora en los índices, con el incremento de costes y de la energía como las principales preocupaciones para los empresarios.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

No todas las flores se pueden comer, pero las que sí visten ensaladas, platos y dulces con colores y sabores intensos, una tendencia al alza en la restauración tras su reapertura después de los peores meses de la pandemia, como prueba el que se hayan disparado los pedidos a los productores españoles.

[Efeagro](#)

Violas o pensamientos mini, pétalos de rosas y flores de ajo, alhelí, jazmín o hinojo son algunos ejemplos de los ingredientes que estas navidades pueden distinguir una comida o cena y que además de **aportar belleza al plato** -bien frescas, cristalizadas, liofilizadas o deshidratadas-, pueden degustarse sin ningún problema.

Tras un año 2020 que fue “catastrófico” tanto para la flor cortada decorativa como para las flores comestibles, varios operadores de este último negocio han coincidido en asegurar a Efeagro que la **demandas de pedidos se ha disparado** de cara a la celebración de las **próximas fiestas**.

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), **Laura Carrera**, reconoce que *“comer flores no es lo normal”*, aunque **hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China** y otras posteriores de la **Roma clásica**.

“Con la popularización de la ‘nouvelle cuisine’ a partir de los años 70 y 80, las flores comestibles se volvieron a poner de moda”, ha recordado antes de apuntar que en España hay una larga tradición, por ejemplo, de condimentar platos con los **pistilos de la flor del azafrán**.



Esta compañía, con sede en Zaragoza y fincas en dicha provincia y en la de Soria, cuenta con un amplio surtido de más de **media centena de flores comestibles** que sirven durante **las 52 semanas del año**.

Sabores ilimitados

*“Hay flores insípidas, dulces, amargas, saladas o con notas metálicas que aportan textura y color y que, en algunos casos, pueden cambiar el sabor del plato: **la magia la tienen los cocineros**”,* ha comentado.

Estas **“joyas comestibles”** cada vez son más demandadas por la restauración española, que estas Navidades está “desbordando la demanda” y permitirá a Innoflower, puesta en marcha en 2016, finalizar el ejercicio con una **facturación de 500.000 euros**, una cifra similar a la de 2019.

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a

rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

*“Esperamos **duplicar la producción en un año** con la apertura de nuevas fincas y creemos que a medio plazo se podría multiplicar las ventas por cinco o por seis”,* ha avanzado Carrera.

Un consumo que va a ir a más

El propietario de **Microgreens**, [José Ángel Castillo](#), que comenzó en 2017 a producir flores comestibles ecológicas en Nerja (Málaga) “porque los restaurantes de la zona las pedían”, ahora vende también su producción en los mercados de Madrid, Córdoba y Jaén.

“Su consumo en España va a ir a más, no es una moda, es una tendencia que viene para quedarse, como ya ocurre en Francia o en Italia”, ha sentenciado.

Desde sus invernaderos, que en verano cubre con mallas de sombra en vez de con plásticos, ha asegurado que los pedidos no han parado de crecer desde el pasado mes de noviembre: **“ahora hay más demanda que oferta”**.

Alta cocina y Masterchef

El administrador de [Garanfruit Agro](#), **Vicente Ripoll**, se ha mostrado convencido de que fenómenos como el programa televisivo **Masterchef** o el auge de la **alta cocina** en España han **impulsado el conocimiento y la utilización de las flores comestibles** en la gastronomía durante el último lustro.

*“No es fácil encontrarlas en los lineales de los supermercados e hipermercados, pero está claro que su consumo se va a impulsar, porque ya **no solo importa el sabor de un plato, si no también su presentación o limpieza, ya que lo visual ha ganado terreno**”,* ha señalado.

Garanfruit Agro, que comercializa sus productos con las marcas Innobrotes y Maycagreens desde Algemesí (Valencia), ha pasado en seis años de tener 400 metros cuadrados dedicados al **cultivo de flores comestibles** a alcanzar los **4.000 metros cuadrados**; en 2022 espera facturar entre un 10 y un 15 % más que este ejercicio.

*“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un **negocio al alza** que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al que **se están sumando ahora otros con menús más asequibles**, que ven en este ingrediente culinario **un reclamo** que les distingue”,* según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

El gerente de producto de la mayorista hortofrutícola [CMR Infinita](#) de **Mercamadrid**, Jaime Muñoz, se ha mostrado convencido de que el negocio de la flor comestible “seguirá

creciendo”, con sus **“picos puntuales” de ventas**, que se producen en **Navidad** y que se trasladan en **verano** desde las grandes ciudades a las zonas de costa.

La **celebración de bodas y comuniones** o el día de **San Valentín** también marcan el repunte de la demanda, ha añadido.

No hay legislación “ad hoc”

El jefe del Departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico [Ainia](#), **José María Ferrer**, ha precisado a Efeagro que la **legislación sobre qué flores son aptas o no para consumo humano no está contemplada de forma directa en la normativa** comunitaria y española.

“No existe un legislación “ad hoc” que pueda facilitar una lista oficial en la que te dicen qué especies puedes comer”, por tanto debemos **tener en cuenta la legislación alimentaria de carácter general** (Reglamento 178/2002), ha matizado.

También, a su juicio, hay que tener en cuenta aquellas **disposiciones** en las que se contemplan las flores comestibles, por ejemplo, el **límite de residuos máximos en alimentos** (Reglamento UE 396/2005) o la regulación de otros productos en los que están presentes las flores, como es el caso de la **legislación sobre condimentos y especias**.

Panettone del Sur de Italia

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Desde hace mucho tiempo, el sur de Italia experimenta un alto nivel en la elaboración del Panettone, el postre típico italiano de Navidad que, según la historia, nace en Milán. Este año hemos optado por degustar dos interpretaciones diferentes para entender cómo los renombrados pasteleros del Sur pueden traducir su idea de celebración en un postre.

Panettone del Sur de Italia

Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El primero, elaborado por [Tommaso Perrucci](#), es una vibrante glorificación de [Puglia](#), su tierra natal. Así, utiliza la **miel** local para elaborar la masa, que es una mezcla perfecta entre el azúcar, las **frutas confitadas** y la técnica. En la boca, se reconoce la alta calidad de los **ingredientes** y la perfecta gestión de la **levadura**.



Panettone del Sur de Italia. Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El **bocado** es una explosión de sabor: miel, frutas confitadas (limón y naranja), **huevos, azúcar y mantequilla**, y es un equilibrio inesperado entre **dulzura y fragancia**. Es fácil adivinar la gran destreza de Tommaso Perrucci, que podría elogiar una experiencia relevante en famosas escuelas italianas e internacionales, así como un profundo conocimiento de las materias primas. Su **panettone** merece realmente la pena. No es habitual encontrar una masa tan ligera y suave, llena de aromas y con historia que contar.

Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

La segunda, elaborada por [Pietro Macellaro](#), es un homenaje a la antigua biodiversidad del Cilento, esa parte de Italia que no está lejos de **Penisola Sorrentina**. Es imposible no reconocer la destreza de Pietro y el profundo estudio de la masa, ya que es una rara mezcla entre un proceso de

fermentación perfecto (hecho de tres pasos diferentes) y los aromas que son el resultado de ello.



Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

El **panettone**, infecto, demuestra las habilidades de Pietro: la suavidad de la masa, las perfectas cavidades a su alrededor, el glaseado uniforme son el resultado de un hábil proceso de elaboración. Las 54 horas de fermentación confieren al postre un **bocado** ligero, caracterizado por el **sabor típico** de las **frutas confitadas** caseras y el de la masa madre. Pietro, en este concepto personal de panettone, muestra todo el conocimiento de las materias primas adquirido a lo largo de los años y su idea de la **pastelería**.

“Esto es como todo en la vida, pura casualidad, porque yo no pensaba dedicarme al mundo del vino...”

Manuel Rodríguez Jiménez ‘LA ENTREVISTA’ Este trabajo, como cualquier otro, tiene sus altibajos emocionales, no siempre se come lo que se quiere y no siempre se entrevista a quien se admira o aprecia. Pero esta entrevista es para oír a uno de los protagonistas del proceso de modernización y de la búsqueda de la calidad en ...

Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022

La Guía Michelin España y Portugal 2022, presentada este martes en Valencia, no incluye ningún nuevo triestrellado, pero cuatro restaurantes españoles consiguen la segunda estrella y 27 la primera, además de que 41 logran el distintivo Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio.

[Efeagro](#)

En el caso de Portugal, las [novedades](#) se reducen a los cinco

que debutan con una y a los dos que reciben el sello [Bib Gourmand](#), y Andorra luce una primera estrella.

Éste es el listado de las nuevas estrellas de la [Guía Michelin España](#) y Portugal 2022.



Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022. EFEAGRO/Kai Försterling

ESPAÑA

Dos estrellas:

San Sebastián (País Vasco) – Amelia by Paulo Airaudó

Madrid (Comunidad de Madrid) – Smoked Room

Mallorca/Canyamel (Islas Baleares) – Voro

Toledo (Castilla-La Mancha) – Iván Cerdeño

Una estrella:

Alcossebre (Comunidad Valenciana) – Atalaya

Barcelona (Cataluña) – Atempo

Castroverde de Campos (Castilla y León) – Lera

Dénia (Comunidad Valenciana) – Peix & Brases

Dima (País Vasco) – Garena

Gran Canaria/Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias) –

Poemas by Hermanos Padrón

Haro (La Rioja) – Nublo

Ibiza (Islas Baleares) – La Gaia

Madrid (Comunidad de Madrid) – Deessa

Madrid (Comunidad de Madrid) – Quimbaya

Mallorca/Palma (Islas Baleares) – Zaranda

Marbella (Andalucía) – Nintai

Miranda de Ebro (Castilla y León) – Alejandro Serrano

Ribadesella (Principado de Asturias) – Ayalga

Sagunt (Comunidad Valenciana) – Arrels

Salamanca (Castilla y León) – Ment by Óscar Calleja

Santander (Cantabria) – Casona del Judío

Santander (Cantabria) – El Serbal

Santiago de Compostela (Galicia) – Auga e Sal

Sevilla (Andalucía) – Cañabota

Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – Nub

Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – El Rincón de Juan Carlos

Torre de Juan Abad (Castilla-La Mancha) – Coto de Quevedo

Valencia (Comunidad Valenciana) – Fierro

Valencia (Comunidad Valenciana) – Kaido Sushi Bar

Valencia (Comunidad Valenciana) – Lienzo

Zarza de Granadilla (Extremadura) – Versátil

PORTUGAL

Una estrella:

Lagos (Algarve) – Al Sud

Lisboa – Cura

Porto – Vila Foz

Reguengos de Monsaraz (Alto Alentejo) – Esporao

Tavira (Algarve) – A ver Tavira

ANDORRA

Una estrella:

Soldeu – Ibaya

Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

Los bares y restaurantes de España están registrando cancelaciones de en torno al 20 % por el incremento de casos de Covid-19 en los últimos días, anulaciones que provienen fundamentalmente de cenas y comidas navideñas de grandes empresas.

[Efeagro](#)

Fuentes de [Hostelería](#) de España han resaltado a Efeagro que las cancelaciones, por ahora, son de estas grandes compañías y no tanto de los grupos de amigos, familiares y pequeñas empresas que tienen previsto reunirse en los días festivos de la Navidad.

Por el momento, la previsiones de la patronal de Hostelería apuntan a que la [facturación de la campaña navideña](#) será un 15 % inferior a la de 2019, ejercicio con el que se compara puesto que en 2020 las circunstancias eran muy diferentes por las restricciones.



Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

En un principio, las previsiones eran de facturar entre el 10 y el 15 % menos que en 2019 en la campaña navideña en la que los bares y restaurantes reciben visitas especialmente del público español, por lo que la patronal de Hostelería confía en que las restricciones en Europa, que dificultará el turismo, no afecten a su cuenta de resultados.

Confirman esta tendencia desde plataformas de reservas de restaurantes online como [TheFork](#), donde no se han producido cancelaciones importantes hasta la fecha.



La auxiliar de hostelería Marta Muñoz. Efeagro/Casa Real

En el conjunto de la campaña navideña, **la gran protagonista para las cenas de empresa es la incertidumbre** pues, según los datos registrados entre sus usuarios en su última encuesta para detectar las tendencias navideñas, sólo el 37 % asegura que saldrá a comer o cenar con sus compañeros de trabajo. Además, el 32 % aún no lo sabe y un porcentaje idéntico ya tiene claro que este año no celebrará comida de empresa.

El puente de la Constitución

En cuanto a los datos registrados en este puente de la Constitución, pistoletazo oficial de las fiestas navideñas en muchas ciudades que ya lucen sus adornos para estas fechas, Hostelería de España ha registrado una “recuperación importante” con respecto a los datos de 2020, mientras que en cuanto 2019 la caída de ventas se ha quedado en un 10 %.