

El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La demanda de pulpo en el mercado mundial ha aumentado en los últimos años, más allá de los consumidores tradicionales como España. Pero organizaciones internacionales y ambientalistas alertan de la necesidad de iniciativas para la gestión sostenible, que ya se pueden encontrar en caladeros como los de Asturias.

Efeagro

El Día Mundial del [Pulpo](#), que se celebra cada 8 de octubre en el ámbito **marino**, pone de manifiesto su importancia socio-económica, su singularidad y valor biológico; también es una jornada para concienciar sobre la explotación responsable de otros **cefalópodos** (calamar o sepia).

Las flotas de Marruecos y de China son las más representativas en las capturas de pulpo, según datos de la unidad Globefish de la organización de las Naciones Unidas para la **Agricultura y la Alimentación** (FAO).

Aceptación del pulpo entre los consumidores modernos

“El pulpo se utiliza como ingrediente de una variedad de platos que han logrado gran aceptación entre los consumidores modernos, como el poke hawaiano (ensalada de pescado) y las tapas al estilo español”, según destaca Globefish.

En España, las capturas de pulpo ascienden a 14.183 toneladas, para venta en fresco, y generan 91,6 millones de euros, mientras que para congelado se sitúan en 10.205 toneladas y 22

millones de euros, de acuerdo con el último informe sobre [estadísticas pesqueras](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que recoge datos de 2019.

El científico Rubén Roa, asesor de la FAO y de la entidad MSC, la organización Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y la ambiental WWF coinciden en que se trata de una pesquería cuyas existencias son muy difíciles de evaluar, por su corta historia de vida.

El responsable de pesquerías de WWF, Raúl García, ha explicado a [Efeagro](#) que la abundancia local de pulpo depende mucho de condiciones ambientales y que, por ejemplo en 2020 hubo capturas mínimas en Galicia, pero este año han subido mucho.



El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La directora de enlace con los mercados de SFP, Carmen González-Vallés, ha destacado esta semana, en el marco de la feria pesquera Conxemar, en Vigo, que las pesquerías de pulpo son *“de pequeña escala”* y en ellas hay mucha dispersión y muchas *“implicaciones socioeconómicas”*.

MSC, la entidad conocida por su sello azul que acredita la pesca responsable, ha concedido su distintivo a dos pesquerías de pulpo: una la de nasas en Asturias occidental y otra en Australia.

El director general de Pesca de **Asturias**, Francisco González, ha subrayado esta semana, también en Conxemar, que el proceso para la acreditación de la pesquería de pulpo con el marchio

MSC ha conseguido unir a toda la cadena de valor, a administraciones y científicos.

Además, González ha valorado la obtención de este sello para contribuir a que los pescadores obtengan mayor valor añadido.

WWF participa en grupos de cogestión pesquera con el sector en Andalucía, Asturias y Galicia para evaluar las poblaciones de pulpo cada año.

García ha explicado que en España hay bastantes problemas de incumplimiento, a la hora de declarar las capturas adecuadamente o usar dispositivos, pero se detectan mejoras en Asturias y Cataluña.

“El pulpo se ha puesto de moda, y el comercio internacional se ha disparado, ya no somos sólo españoles y japoneses los que lo comemos”, según García, quien ha insistido en que las iniciativas de sostenibilidad crecen, porque muchas especies del cefalópodo se han convertido en pesquerías lucrativas e importantes socialmente.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad

al sector agrícola. ganadero y pesquero de La Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que **el Gobierno está “firmemente comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla**, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, *“cuanto antes”*, la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Germert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar dos meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

[Anastasia Benita](#)

[Viñedos y bodegas Pablo](#) es una bodega familiar situada en Almonacid de la Sierra -Zaragoza, dentro de D.O.P Cariñena y de gran tradición vitivinícola, cuyos orígenes datan de mediados de siglo dieciocho, cuando sus antepasados excavaron a mano la bodega subterránea que supuso la génesis de la actual bodega.

En aquellas cuevas, que todavía existen hoy pero no dedicadas al que fue su uso durante mucho tiempo, instalaron grandes cubas de madera con una capacidad de entre 5.000 y 6.000 litros

Cultivan sus propios [viñedos](#), unas 100 Ha, con variedades principalmente autóctonas como la **Garnacha tinta** y blanca, la Cariñena y la Vidadillo, perfectamente adaptadas a su terreno y climatología



En este artículo ponemos especial interés en la única, escasa y recuperada variedad **Vidadillo** que es autóctona de la localidad, de la que existen muy pocas hectáreas y que se localizan en Almonacid de la Sierra, la mayoría de ellas propiedad de la **bodega**.



Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

Vidadillo, regala la máxima expresión de terruño y **microclima**, donde los taninos y la **acidez** equilibrada juegan un papel fundamental en la guarda de este fantástico vino. La perfecta adaptación de la variedad al terreno, el microclima, la complicidad del sol, la luz, la diferencia de **temperaturas** entre el día y la noche y la escasa pluviometría son fundamentales en la determinación de la calidad de los vinos esta bodega.

Sin duda ha sido gran placer conocer y disfrutar de [monovarietal](#) de vidadillo, una experiencia nueva en el mundo **vitivinícola** tan profundo y sentimental.

Nota de cata

Es un vino tranquilo de color granate intenso de capa alta. Nariz: con aroma atractivo a higo maduro, pimienta negra, moras, ciruela pasa, especiado, balsámico y chocolate negro ... muy expresivo e intenso. Boca: equilibrado con tanino maduro e integrado, buen cuerpo. Abocado, redondo apetecible ... Pos gusto aromático y de gran finura, largo y persistente. Se re recomienda abrir 30 minutos antes de degustarlo para percibir todo bouquet aromático de vidadillo.

Maridaje: carnes rojas, todo tipo de guisos, parrillada de verduras.

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.

▪ **Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.**

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarse el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021.
Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

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

Restaurants, afirmó: «Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de **The Best Restaurant in Africa**. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odetto**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el





The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot















Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la

ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, **ganadora del premio Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

[Ingredientes](#)

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal

- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfiérelas a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta

que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

La ola de calor de agosto adelanta la vendimia 2021

Vendimia Tacoronte-Acentejo

Una nueva vendimia ha comenzado en [Tacoronte-Acentejo](#). La ola de calor de agosto ha adelantado las faenas de vendimia en la

comarca. Por tipo de variedad: las uvas para blancos como **Listán Blanco de Canarias, Gual y Albillo Criollo** son las primeras que se han **vendimiado**, con un adelanto entre quince y veinte días; al igual que ha ocurrido con las tintas en variedades como [Baboso Negro, Tempranillo y Listán Negro.](#)



Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

Los primeros **mostos** y **vinos** presentan características propias de las condiciones climatológicas con buena intensidad

colorante en **tintos**, con **grado alcohólico** alto que se compensará con una marcada acidez para lograr **vinos** equilibrados al **paladar**, se observan matices de **fruta madura**. Los blancos, aún en proceso de **fermentación**, auguran vinos frutales y con acidez marcada.

El ímpetu del **viticultor** para cuidar el cultivo en todas las fases del proceso en campo ha sido primordial para obtener uva de máxima calidad; cualidad que repercutirá no solo en el precio de la misma, sino en la posterior calidad del **vino Tacoronte-Acentejo** que salga al **mercado** con la contraetiqueta de la cosecha **2021**.

Medregal asado con aceite de pimientas palmeras

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Medregal asado con aceite de pimientas palmeras

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientas palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientas palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

Esencias y Bodegas Ferrera...una excelente fusión

en 5 platos

Hay veces que uno, al mismo tiempo que vives una amistad, se comparte el desarrollo profesional de esos amigos y, por qué no, el desarrollo profesional de esos que uno conoce como cocineros y terminan siendo verdaderos amigos. Este es el caso del Chef y amigo Manuel Berriel y Esther Farrais en Esencias Café, **Santa Úrsula**. Cuando conocí a Manuel trabajaba en un hotel del norte (el de la colina) y llevaba un buffet espectacular.

Mi día favorito y el de Leonor, era el día del “buffet canario” que buena fue siempre aquella propuesta, **“quesos, postres, gofio, plátanos, ropa vieja, escaldón y mucho más, formaba aquel paisaje gastronómico”**, si mal no recuerdo, era los días jueves de cada semana.

Bueno, pero vengamos al presente: Cena [**“Esencias y Bodega Ferrera”**](#), que magnífica ocasión para recordar y hacer una retrospectiva del buffet canario, a la cocina de Manuel a día de hoy.

Esencias y Bodegas Ferrera

Nos vamos a los manteles, *“Tartar de patudo, alga guacame en marinado de citronela y crujiente”*, bueno demás está decir que para mí escuchar y leer la palabra ‘**patudo**’ me da **gran satisfacción** de que se haya podido reconocer la manera de nuestros **pescadores** llamar a ese maravilloso **atún rojo** que pasa por nuestras costas desde el mes de marzo de cada año.



Esencias y Bodegas Ferrera. Foto “Tartar de patudo, Alga Guacame en Marinado de Citronela y Crujiente”

Este **plato**, bordado, equilibrado en todo, con un excelente corte del patudo, siempre me gusta reconocer la calidad de los cortes, porque, aunque Ud. no lo crea, **mal cortado el atún**, el desenvolvimiento del trozo en la **boca** se comporta de otra manera, si se quiere, muy chiclosa.

Este plato acompañado de un **crujiente soufflado** y un **marinado** de total alquimia, hace que sea un excelente comienzo de **cena**.

El **maridaje**, totalmente brutal con el [Ferrera Blanco](#) seco fue un acierto para acompañar este entrante, además, los matices cítricos del vino con el **marinado**, terminaban siendo un coctel realmente exquisito.

Bueno, aunque me faltan varios platos más del menú, tengo que hacer un paréntesis en este plato “**Ensalada de hoja con foie azul casero, jamón ibérico, vinagreta de frutas con millos molidos**” bueno lamentablemente, este platazo no está en carta, [Esther Farrais](#) nos comentó durante el servicio que Manuel este tipo de plato lo tiene especialmente para las cenas, pues me

parece bien, así se aprecia mucho más en las oportunidades que uno tenga para **degustarlo**.



“Ensalada de Hoja con Foie Azul Casero, Jamón Ibérico, vinagreta de Frutas con Millo Molidos”

Qué les puedo decir, es el segundo **marinado**, una vinagreta de frutas que sorprende con sumo agrado a mi paladar, esto es casi **alquimia**, las mezclas o pociones mágicas de marinado son para disfrutarlas y, ahora, el foie hecho en casa, que bien logrado, oxidado, dando aquellos **matices** metálicos espectaculares en **boca**, la textura de este pastel estuvo del 10 y para finalizar, el jamón de cebo ibérico aporta ese punto graso a la mezcla de la **ensalada en boca**. Este es un plato que se pasó no de pueblo, se pasó de isla.

Seguimos con el magnífico vino **Ferrera Blanco Seco**...sigue el maridaje con mucho nivel. El bacalao, ese pescado noble que realmente se presta, con su carnosidad, sabor y textura a una infinidad de combinaciones, de las mil y una forma; será

nuestro próximo plato, este género **Manuel Berriel** siempre lo ha manejado de manera excelente, con versatilidad y buenos contrastes tanto de sabores con las combinaciones, como con los contornos.



■
“Suprema de Bacalao y Batata en Piperrada”



■
“Meloso de Doncella, Cama de Coliflor, Beterrada en jugo de vino tinto”

“Suprema de bacalao y batata en piperrada” como les decía ese sabor casi neutro del **bacalao** se convierte en un especial marco para que cocineros realmente hagan de la suyas con este género. Este **plato**, lleva nada más y nada menos que unas **lapas**

salteadas y la batata en **Piperrada** fue todo un acierto, esa combinación del puré de batata, por cierto, muy bien en **textura** y **sabor**, con aquella mezcla de **hortalizas y vegetales** y después ese sabor a mar intenso de las lapas, este **plato** estuvo muy bien.

En el maridaje la **bodega Ferrera** nos brindó una [malvasía blanco ecológico](#), para mí es una malvasía con personalidad y una astringencia bastante buena, estuvo muy acorde con los sabores y aromas marinos de este plato.

En el siguiente plato y ya, último antes del postre, nos llega la carne, *"Meloso de doncella, cama de coliflor, beterrada en jugo de vino tinto"* la **remolacha** o **Beterrada** ya aporta un montón de sabor a este potente plato de final de menú, la carne con una cocción correcta. Siempre me ha parecido muy buena combinación la parte cárnica con el sabor de la remolacha y si le sumamos la textura de la **coliflor**, ya vamos viendo un plato bien elaborado, además el jugo del vino tinto entremezclándose con la propia salsa de la carne y las horas de estar al fuego...bueno, qué más puedo decir.

El postre, "Chocolate cremosos, Queso cremé y ragout de frutos rojos" vuelve a poner de manifiesto ese buen hacer a la hora combinar sabores, dulzor del chocolate, la suavidad y toque salado del queso con la acidez de los frutos rojos más la textura del bizcocho...del 10.



El postre, “Chocolate Cremosos, Queso Cremé y Ragout de Frutos Rojos”



El Chef Manuel Berriel y su equipo



Esther Farrais y su equipo de sala



Éxito total!

Hasta el próximo YoLoProbé

El FIDA pide invertir más en el campo para mejorar los sistemas alimentarios

Invertir más en granjas rurales y en pequeñas y medianas empresas locales puede ayudar a crear sistemas alimentarios mundiales más inclusivos, justos y sostenibles, según un informe publicado hoy por el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) de la ONU, con sede en Roma

Efeagro

En el informe, titulado [*"Transformar los sistemas alimentarios para la prosperidad rural"*](#), se anima a los gobiernos a **emprender acciones para mejorar estos sistemas alimentarios** y apunta que ***"un enfoque en la propiedad y el empleo locales aumentará las oportunidades laborales, en particular para las mujeres y los jóvenes, al tiempo que brindará a los pequeños agricultores acceso a mercados nuevos y diversos"***.

*"La mayoría de las personas de las zonas rurales obtienen ingresos del trabajo en la **agricultura a pequeña escala**, que es una fuente vital de alimentos a nivel nacional y mundial", se indica y se recuerda que "las granjas de hasta 2 hectáreas producen el 31 % de los [alimentos del mundo](#) en menos del 11 % de las tierras agrícolas"*.

Tecnologías para los pequeños agricultores

El FIDA aconseja **incrementar el acceso de los pequeños**

agricultores rurales a las tecnologías para impulsar su producción y desarrollar sistemas de precios que reflejen el coste total y real de producción, incluida la recompensa a los agricultores por los servicios de los ecosistemas, como el mantenimiento de suelos saludables y la regulación de plagas.

También defiende **promover alimentos nutritivos accesibles y asequibles**, a través de **educación nutricional**, el **empoderamiento de las mujeres** para que tomen decisiones sobre nutrición y las políticas gubernamentales sólidas que regulen y orienten las elecciones del mercado.



El FIDA pide invertir más en el campo para mejorar los sistemas alimentarios. Varias campesinas indias mientras plantan arroz. Efeagro Archivo/ STR

Los países pueden igualmente comprometerse a reequilibrar el comercio y la gobernanza mundiales para corregir los desequilibrios de poder, ya que la actual concentración *“dentro de los sistemas alimentarios exige **repensar las regulaciones y los acuerdos comerciales** para que la población rural de los países en desarrollo pueda beneficiarse”*.

El FIDA argumenta que la **Cumbre sobre Sistemas Alimentarios** del **23 de septiembre** puede ser una buena ocasión

para que los países se comprometan a emprender acciones concretas que lleven a una **verdadera transformación de los sistemas alimentarios globales**.

Obesidad y hambre

*“Vivimos en un mundo de **grandes e injustas contradicciones**. Hay **800 millones de personas que padecen hambre** y, sin embargo, **altas tasas de obesidad**. Las dietas nutritivas son caras, pero muchos pequeños agricultores son pobres”*, ha lamentado el vicepresidente adjunto del Departamento de Estrategia y Conocimientos del FIDA, **Jyotsna Puri**, en una nota.

El **FIDA** invierte en la población rural, combatiendo la pobreza y aumentando la seguridad alimentaria. Desde 1978, ha proporcionado 23.200 millones de dólares en **subvenciones y préstamos a bajo interés** a proyectos que han llegado a más de 500 millones de personas.

The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

[The World's 50 Best Restaurants](#), patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, revela hoy la lista de

restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 antes de la ceremonia de entrega de premios anual, que tendrá lugar el martes [5 de octubre](#) de 2021 en Amberes, Flandes. La lista anual la elabora un jurado compuesto por más de 1000 expertos independientes del mundo de la gastronomía, entre los que se encuentran chefs internacionales de renombre, y periodistas y viajeros gastronómicos. Esta noticia se esperaba con mucha expectación desde que se reveló la última lista en 2019.

Lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 en números

- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye la entrada de 13 establecimientos de 9 países diferentes, lo que ofrece una representación global que abarca lugares como Bélgica o Tailandia.
- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye restaurantes de 22 países repartidos entre 6 continentes.
- Gracias a las dos nuevas entradas en Tokio de los restaurantes Sazenka y L'Effervescence, Japón cuenta con cinco establecimientos entre los puestos 51 y 100, la cifra más alta de cualquier país.
- Reino Unido, Francia y España le siguen con cuatro restaurantes cada uno
- 21 entradas son de Europa, 13 de Asia y 9 de América del Sur
- Las dos nuevas entradas en Perú para 2021 son los restaurantes Kjolle y Mil, cuya copropietaria es la ganadora del premio The World's Best Female Chef Award, Pía León.
- La novedad más destacada de la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 es Alchemist, en

Copenhague (Dinamarca), con el nro. 58.

- **San Huberto, que se encuentra en San Cassiano (Italia), es el restaurante que más puestos ha subido en la clasificación, puesto que ha mejorado en 62 posiciones desde 2019 cuando la lista se amplió a 120 restaurantes**
- **La lista incluye dos entradas de Sudáfrica: Fyn y La Colombe en Ciudad del Cabo**

Además de incluir muchos restaurantes en lugares gastronómicos conocidos, este año la lista también reconoce a los restaurantes de muchas otras partes del mundo. Willem Hiele representa a la ciudad costera belga de Koksijde en el nro. 77, mientras que La Grenouillère, en La Madelaine-sous-Montreuil (norte de Francia), vuelve a entrar en el nro. 91. La estrella gastronómica de Ciudad del Cabo también está en alza, puesto que La Colombe sube 33 puestos hasta el nro. 81, mientras que Fyn entra por primera vez en el nro. 92.

Más restaurantes asiáticos que nunca

En la lista ampliada de este año hay más establecimientos asiáticos que nunca, con cinco países representados en la lista. Los restaurantes son Nihonryori RyuGin (Tokio, nro. 51), Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73) y Sazenka (Tokio, nro. 75), La Cime (Osaka, nro. 76) y L'Effervescence (Tokio, nro. 99) en Japón; Mingles (nro. 62) en Seúl (Corea del Sur); Sorn (nro. 63), Le Du (nro. 72) y Gaa (nro. 93) en Bangkok (Tailandia); Veal (nro. 71), Belon (nro. 88) y Amber (nro. 100) en Hong Kong y Indian Accent (nro. 82) en Nueva Delhi (India). Dos restaurantes de Japón ([Luca Fantin](#) y L'Effervescence) y dos nuevos restaurantes de Tailandia (Sorn y Le Du) se incorporan a la lista de 2021.



Chef Luca Fantin



Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73)



The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

Entradas nuevas

Además de los países asiáticos, otros seis países pueden presumir de haber entrado en la lista este año: Dinamarca (Alquimista, Copenhague, nro. 58); **Bélgica** (Willem Hiele, Koksijde, nro. 77); dos restaurantes en el Reino Unido (Brat, nro. 78, e Ikoyi, nro. 87 y ganador de **American Express One To Watch Award**, ambos en Londres); Colombia (El Chato, Bogotá, nro. 80); Francia (Le Clarence, París, nro. 84); dos también en Perú (Mil, Cusco, nro. 90 y Kjolle, Lima, nro. 95, ambos de la ganadora del **premio Best Female Chef Pía León**) y uno en Sudáfrica (Fyn, Ciudad del Cabo, nro. 92).

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirma: «La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de este año, con restaurantes en 22 países de seis continentes, reconoce más destinos distintos que nunca. Estamos encantados de que 13 nuevos restaurantes se unan a la lista por primera vez, en un momento en el que el mundo gastronómico sigue superando los enormes retos que plantea la pandemia. Estamos deseando celebrar estos premios juntos en la ceremonia de entrega de premios en Amberes, Flandes, el 5 de octubre».

The World's Best Female Chef

Pía León, la ganadora del premio The World's Best **Female Chef Award** patrocinado por [Nude Glass](#), cuenta por primera vez con dos restaurantes en la lista de establecimientos clasificados entre los puestos 51 y 100. Kjolle entra en el nro. 95 tras recibir el premio Highest New Entry Award en los premios 50 Best Restaurants 2019 de América Latina. [Mil](#), el restaurante y centro de investigación cusqueño que León dirige junto con su marido [Virgilio Martínez](#), debuta en el nro. 90.









El proceso de votación

Más de 1000 expertos internacionales del sector de la restauración y gourmets viajeros que forman parte de la Academia **The World's 50 Best Restaurants** han votado la lista **The World's 50 Best Restaurants 2021**. La Academia, paritaria en cuanto a género, comprende 26 regiones distintas de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 40 miembros, entre ellos un presidente. Ningún patrocinador del evento tiene influencia en el proceso de votación.

La consultora de servicios profesionales **Deloitte** adjudica de forma independiente la lista World's 50 Best Restaurants, en la que se incluye la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100. Esta resolución garantiza la protección de la integridad y la autenticidad del **proceso de votación** y de las listas resultantes.



■
D.O.M.

Chef – Giovane Carneiro







Resultados

Se anunciará el ganador del premio **The World's 50 Best Restaurants 2021** en directo en una ceremonia que se celebrará en **Amberes**, Flandes, el martes 5 de octubre. Además, se transmitirá en directo en los canales de Facebook y YouTube de 50 Best. Antes de la ceremonia, el renombrado chef [Massimo Bottura](#), del antiguo restaurante nro. 1 Osteria [Francescana](#) y que forma parte del exclusivo grupo «Best of The Best», presentará una retransmisión en directo desde la alfombra roja, donde las estrellas del mundo culinario se reunirán en persona de nuevo. El anuncio de la lista y los premios individuales se podrá seguir a través de los canales de redes sociales de **50 Best**, y la retransmisión en directo comenzará a las 16:30 CET.