

La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado

Una nueva forma de imaginar el helado. Este ha sido el punto clave de la quinta edición de Ge.Co., Gelato Contemporáneo, la kermesse dedicada al futuro del helado.

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

PUENTES GASTRONÓMICOS – ITALIA

CasaCiomod, la [casa del Ciomod](#) –*el chocolate artesanal de Modica*– ha sido el escenario de la kermesse, donde se han reunido del 13 al 15 de septiembre famosos heladeros y renombradas personalidades del [mundo de la gastronomía](#). Gracias a ellos, el encuentro de tres días ha sido una interesante e importante oportunidad para repensar el futuro del helado, no sólo como un simple postre, sino también como una deliciosa forma de jugar con la textura, los **aromas** y el sabor de los **alimentos**.

Ponencias realmente fascinantes a lo largo de los tres días han confirmado que las fronteras del **helado** han avanzado a una velocidad vertiginosa. Corrado Assenza, el célebre pastelero del Caffè Sicilia (Noto), ha propuesto su propia idea de contemporaneidad jugando con maridajes poco convencionales, hechos de carencias y sabores impactantes; Loretta Fanella –**pastelera** crecida con chefs como **Ferran Adrià**, Carlo Cracco y Giorgio Pinchiorri- ha realizado tres recetas diferentes de **helados** partiendo de la misma base; Claudio Gaiaschi (propietario del Podere Santa Bianca) ha destilado el hinojo silvestre siciliano y Luca Bernardini -instructor de diseño de alimentos de relevancia internacional- ha preparado **pralinés**

reellenos de **ganache** congelada y no congelada con una piel de **chocolate** y relleno de pacha de cacao (el jugo del cacao fresco).







La intervención de Pierpaolo Ruta, hijo de Franco Ruta –**conocido como el padre del chocolate**– y propietario de Dolceria Bonajuto (en Modica), sobre el pasado, el presente y el futuro del **chocolate** ha captado la atención de todos por su pasión y conocimientos.









Al final de la kermesse, Taila Semerano y Erika Quattrini (propietarias de Ciccio en Piazza, Ostuni) han sido premiadas

como las mejores **heladerías** contemporáneas de 2021. Su receta, “*Essenza*”, es un ejemplo vanguardista de técnica: basado en la famosa [almendra de Toritto](#), el **helado** es una mezcla de extracción, infusión, tostado y destilación. Así, ha obtenido el premio del jurado compuesto por Corrado Assenza, Loretta Fanella, Pierpaolo Ruta, Nicolò Vellino, Luca Bernardini, Luis Concepción Sepúlveda, y de la crítica.



La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado
Los tres días de festival han estado llenos de **experiencias** interesantes, como la visita al Fattojo Bonajuto, la inusual mezcla de **mixología**, café y helado propuesta por Caffè Moak con un cóctel antes de **la cena**, la cena preparada por Carmelo Chiaramonte (en colaboración con los célebres heladeros Gianfrancesco Cutelli, Ida Di Biaggio y Giovanna Musumeci) que ha sido un perfecto y profundo homenaje a la **biodiversidad** siciliana, celebrada en un delicado juego de acidez, **temperatura**, textura e increíbles **maridajes**.

El español Dabiz Muñoz es premiado en Ámsterdam como mejor chef del año

Efeagro

El cocinero español Dabiz Muñoz, del DiverXo con tres estrellas Michelin, ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021, celebrados de forma presencial en Ámsterdam, tras su edición digital del año pasado.

En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

“Lo mismo va para mí, [Madrid](#), que me parece una de las ciudades más emocionantes del mundo en la actualidad para la gastronomía”, señaló Muñoz, que cree que este premio ayudará también a la capital española a *“seguir creciendo”*.

El pasado marzo, Muñoz repasó en San Sebastián el cúmulo de incidencias que ha logrado superar de una forma *“disruptiva”* desde que se declaró la pandemia de coronavirus y que le han llevado a *“renovar sus votos”* con su restaurante madrileño.

El chef **Björn Frantzén**, de Suecia, quedó como el segundo mejor cocinero en la lista de los 100 seleccionados, pero también se

llevó el galardón “Votado por todos los [chefs](#)”, mientras que el cocinero vasco **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz, quedó segundo en la misma lista.

El español **Joan Roca** recibió el Premio Ciencia y, al recoger el premio, destacó que su equipo *“está fuertemente comprometido con la ciencia y la sostenibilidad”*.



El cocinero español Dabiz Muñoz (d), en los premios The Best Chef Awards 2021 en Ámsterdam. Efeagro/Imane Rachidi

Roca destacó además que este tipo de premios *“benefician más al país que al chef”* porque los cocineros representan *“una estructura, unos productos, unos productores, y eso acaba beneficiando más al territorio, que al propio chef”*, y recordó que los cocineros también acaban reforzando el turismo y el trabajo de los productores locales.

El chef italiano **Alfonso Iaccarino** ha sido premiado como *“Leyenda de la gastronomía”*, y, durante la recogida del premio, ha recordado sus *“casi cincuenta años de trabajo duro”* en los que *“puso toda su atención en la calidad de la comida”* para hacer sus platos mediterráneos.

El galardón de joven estrella emergente ha sido para **Fatmata Binta**, de Sierra Leona, por su proyecto Fulani Kitchen, y explicó que es una chef que aprovecha *“todo lo que crece a nuestro alrededor”* para elaborar sus platos, por lo que -

aseguró- *“dedica todo su tiempo a los ingredientes”* y a mantener *“una relación con los agricultores”* de la región.

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco Pepe**, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto

- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos

15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta l 174 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel

de palma

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

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Ingredientes

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la

que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

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

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, ha estimado este jueves que los hosteleros cerrarán el año con una caída media del 20 % de sus ingresos en comparación al ejercicio de 2019 debido a la pandemia, que ha obligado a cerrar a unos 60.000 establecimientos.

Efagro

Yzuel ha participado en Logroño en el acto de entrega de la Medalla de la Hostelería Riojana al presidente de la asociación de Hostelería Riojana de la [Federación de Empresas de La Rioja](#) (FER), Francisco Martínez Berges, por su trabajo y dedicación al sector.

El presidente de los [hosteleros españoles](#) ha lamentado que, a pesar del inminente alivio de las restricciones en algunas comunidades, sigue habiendo algunos sectores de la hostelería *“muy afectados”* y otros que se han *“arruinado”*.



El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel. El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

Ha confiado en que los próximos meses supongan “*el último tramo*” de la pandemia para que todo acabe y se quede “*en un mal sueño*”, porque las vacunaciones han avanzado mucho en España.

Ejemplo de otros países

Hay países, como Inglaterra o Dinamarca, en los que ya se han acabado las restricciones, ha dicho, mientras que en el Congreso de los Estados Unidos ya no llevan mascarilla, a pesar de que su situación sanitaria es “*mucho peor*” que la de España, donde sus habitantes son “*muy cumplidores*”.

Si se comparan los datos de ingresos con los de 2019, ha indicado que los hosteleros facturaron el pasado verano entre un 20 y 30 % menos, aunque prevé que en otoño próximo se alivie su situación financiera, “***pero esto ha de ir acompañado del fin de las restricciones y las limitaciones***”.

Yzuel ha precisado que la pandemia ha obligado a cerrar al 20 % de los 320.000 establecimientos hosteleros que había en

Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne

Pese a un consenso cada vez más amplio sobre la necesidad de reducir el consumo de carne para proteger la biodiversidad y el clima, los países europeos aún no están tomando medidas para impulsar ese cambio, que los más jóvenes sí parecen apoyar, según el informe “*Atlas de la Carne 2021*”.

[Efeagro](#)

El documento, elaborado conjuntamente por Friends of the Earth Europe, la fundación alemana Heinrich Böll Stiftung y la ONG Bund für Umwelt und Naturschutz (Federación para el Medioambiente y la Conservación) pasa revista al impacto de la producción y el consumo de carne, a las alternativas a ese producto y a la manera de modificar los hábitos alimenticios.

Atlas de la carne 2021

Si la tendencia actual continúa, la producción de carne aumentará en **40 millones de toneladas de aquí a 2029**, alcanzando los [366 millones de toneladas](#) anuales, indicó hoy en la rueda de prensa de presentación del informe Christine Chemnitz, de la fundación Heinrich Böll Stiftung.

El impacto sobre el medioambiente preocupa, teniendo en cuenta

que la producción industrial de ganado y el cultivo de soja para fabricar piensos figuran entre los principales factores causantes de la deforestación.

“Ningún país del mundo tiene una estrategia para reducir la producción o el consumo de carne”, lamentó Chemnitz.

El informe considera necesario reducir al menos en una cuarta parte la producción y el consumo de productos animales (carne, leche y huevos).

“No se trata de dejar de comer carne, sino de comer menos y mejor”, subrayó la misma experta.

Situación en la UE

Los patrones actuales de consumo de carne en Europa son insostenibles en términos de salud y medio ambiente, dice el informe.

Según el Atlas de la Carne 2021, la UE no ha adoptado de momento la acción política necesaria para la transición hacia un modelo de producción y consumo de carne más sostenible.

“Ni la Política Agrícola Común (PAC), ni la estrategia ‘De la Granja a la Mesa’ son suficientes para resolver el problema”, señaló por su parte en rueda de prensa Stanka Becheva, de “Friends of the Earth Europe”.

Un asunto que preocupa en particular es el **acuerdo de libre comercio con Mercosur** (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay), firmado en 2019 pero aún no ratificado.

Ese pacto, dice el documento, *“aumentaría la producción de carne y la deforestación y la violación de derechos humanos en Sudamérica”.*

Cambio de tendencias

Hoy en día, en la UE, los españoles son los que más carne

comen según el informe, seguidos de los portugueses y los alemanes, mientras que los eslovacos y los búlgaros están en el extremo opuesto.

Hay pocos datos fiables sobre el número de vegetarianos, veganos y flexitarianos (vegetarianos flexibles que en ocasiones comen carne) en Europa, aunque parece que las cifras están aumentando.

En general, dice el estudio, los adultos jóvenes parecen estar dispuestos a emprender el camino del cambio hacia unas dietas más sostenibles.

Como ejemplo recoge una encuesta llevada a cabo por la Universidad de Göttingen en Alemania el pasado año entre jóvenes de 15 a 29 años, que muestra que renunciar a la carne es una tendencia.

El 70 % de los encuestados dijo estar en contra de la producción industrial de carne en Alemania y dispuesto a pagar más por la carne procedente de animales criados según estándares de bienestar animal.

Aproximadamente el 10,4 % seguía dietas vegetarianas y un 2,3 % eran veganos.

Aunque son datos de un solo estado miembro, según Christine Chemnitz la tendencia se podría extrapolar a otros países de la UE.



Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne. Efeagro/Luca Piergiovanni

Alternativas

La ["carne" de origen vegetal](#) se ha consolidado en los últimos años como alternativa cada vez más potente, con un destacado crecimiento de mercado, mientras que la producida en laboratorio, en la que trabajan de momento pequeñas empresas innovadoras, no se encuentra aún en los supermercados.

Los sustitutos de la carne a base de plantas son en general mucho más respetuosos con el medioambiente (su producción implica la emisión de menos de gases de efecto invernadero y requieren menos agua y tierra), dice el documento, que matiza no obstante que suelen ser **alimentos altamente procesados y que contienen muchos aditivos**.

Por su parte, la carne producida en laboratorio podría ayudar a reducir la cantidad de animales criados, pero de momento no está del todo claro si los beneficios estarán a la altura de las expectativas en materia de sostenibilidad.

Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Las reservas de restaurantes por internet han crecido un 55 % este verano en comparación con el de 2020, sobre todo en zonas costeras por la vuelta del turismo, ha señalado el portal de reservas [TheFork](#).

Efeagro

La reactivación del turismo nacional e internacional ha contribuido a impulsar el consumo en la hostelería en los meses de verano, según los datos recabados en un estudio, que muestra que **un 90 % de las reservas “online” se hicieron con el móvil**, tres puntos más que en el resto del año.

El “ticket” medio se ha situado en ese periodo en los [25 euros por persona](#) y se ha reducido a siete horas el tiempo medio de antelación con el que se realizan las reservas, frente a las 18,4 horas registradas el resto del año.



Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Andalucía y las islas Baleares son las comunidades autónomas donde más se incrementaron las reservas por internet, especialmente en zonas costeras como Zahara de los Atunes (Cádiz) o Ibiza (Baleares) y otros destinos como Santiago de Compostela, Benidorm (Alicante), Marbella (Málaga) y Palma de Mallorca.

Las cenas representaron el 58 % de las reservas en verano, recuperando el peso previo a la [pandemia](#), mientras que el de las reservas en restaurantes con terraza se mantuvo en un 53 %, con un ascenso del 29 % en verano respecto al resto del año.

La **cocina mediterránea o española** volvió a ser la más reservada, con una cuota del 35 %, seguida de la japonesa (10 %) e italiana (7 %).

Cómo tener un restaurante de premio

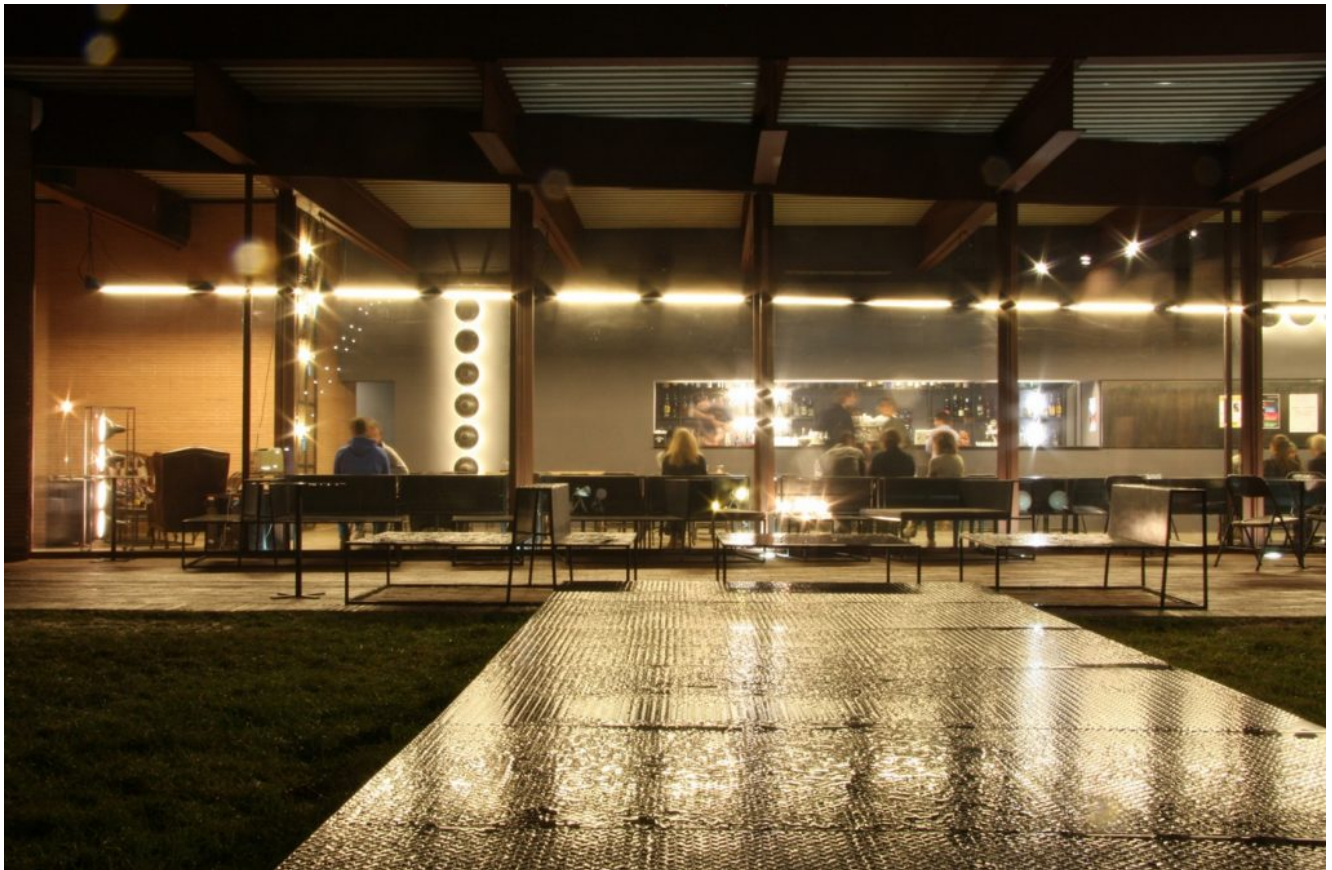
Por: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

De cara a optar por un reconocimiento para un negocio como un **restaurante**, es evidente que la calidad de la comida que se sirve es el aspecto más importante a tener en cuenta, pero es igualmente cierto que existen muchos otros factores que pueden sumar o restar puntos en la evaluación que realiza el crítico o evaluador **gastronómico**, como pueden ser: la calidad y adecuación de los caldos, la profesionalidad del servicio de sala o las características del local.

En relación a este último aspecto, podemos decir que a su vez se subdivide en muchos factores, como el ambiente que genera, la calidad del espacio o las sensaciones que transmite a los comensales.

Restaurante de premio

A la hora de **diseñar** estos espacios, la preocupación habitual suele ser generar un [restaurante bonito](#) -con lo ambiguo que este término resulta- empleando para ello los últimos materiales y las tendencias del momento. Pero detrás de un buen diseño hay mucho más, como son una gran cantidad de cuestiones técnicas que se le escapan a la mayoría de los proyectistas de estos [templos gastronómicos](#).



Cómo tener un restaurante de premio

El correcto proceso de creación de un local de [restauración](#) tiene que contener el sabio [equilibrio](#) entre los aspectos formales **-tales como el tamaño o la proporción-**, los aspectos sensoriales -los colores, sonidos y olores, principalmente- los aspectos técnicos -control de deslumbramientos, reverberación, climatización, etc.- y los aspectos funcionales -recorridos, personas con movilidad reducida, eficiencia energética,...- de tal forma que todos ellos interactúen en armonía transmitiendo el mismo tipo de sensaciones que el chef quiere expresar con su cocina.

Es importante que el **comedor** tenga unas [dimensiones suficientes](#), con unas proporciones largo-ancho-alto controladas, donde se posicione el mobiliario **-marcado por su funcionalidad y, sobre todo, por su comodidad-** con unas apropiadas dimensiones y convenientemente distribuido, tanto en número como en posición, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso.

En este sentido es muy importante **estudiar** los distintos recorridos que se van a producir en el local, tanto del personal como de los diversos tipos de público **-niños, personas con movilidad reducida, con discapacidad visual, etc.-** diseñándose para que se produzcan de la forma más directa posible, evitando que se originen conflictos entre los mismos, para garantizar un óptimo resultado.



Es muy importante estudiar los distintos recorridos que se van a producir en el local

La posibilidad de contar con varios [ambientes da flexibilidad](#) y versatilidad al negocio, dando respuesta a diferentes demandas de servicios, como un lugar para situarnos cuando estamos solos o vamos con prisas, como la [barra](#); un espacio para el tapeo o el **aperitivo**, con **taburetes y mesas altas**.

El [comedor](#) para la comida más convencional; una terraza, que expande el espacio del propio local y se convierte en el sitio ideal donde tomar el café, los postres y la copa; los reservados, lugares de mayor intimidad normalmente para **comidas de negocios** o [celebraciones de eventos](#); o un espacio especialmente adaptado a los infantes, donde se pueda compatibilizar la sobremesa de los padres con el juego de los

hijos, sin entrar en conflicto.

El [espacio](#) debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Por otro lado, tenemos que entender que el [comportamiento acústico](#) de un local es muy frágil. Así que debe estar bien aislado acústicamente, para que los ruidos que se produzcan en el exterior no interfieran en nuestra degustación, y acondicionado, para facilitar el diálogo con el resto de comensales.

Con una música ambiente de una intensidad sonora suficiente para que **-sin entorpecer la conversación-** aumente la sensación de intimidad en un espacio colectivo; algo que hay que reforzar con una música de mayor volumen en aquellos [espacios](#) donde la sensación de intimidad es más importante, como el caso de los aseos. Las condiciones térmicas también tienen gran importancia.



Es importante que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente -impidiendo que entre un exceso de radiación solar a través de las ventanas en la época estival o que el calor se escape por paredes y techos en invierno- y que cuente con equipos específicos de alta eficiencia energética que terminen de corregir la humedad y temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño.

Se debe también garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los ambientes cargados y los malos olores, ya que la percepción de los sabores se produce no sólo por medio de la sensación del gusto, sino que el sentido del olfato tiene un importante peso en este proceso. Normalmente, las fuentes principales de contaminación olfativa que solemos encontrarnos en los locales de restauración son tres: la polución exterior, los aseos y la propia cocina. El correcto diseño de los sistemas de climatización, extracción y renovación de aire es fundamental en estos casos.



El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Finalmente, todo este conjunto de condicionantes tienen que combinarse en una decoración cuidada -acorde con el tipo de comida que se sirve- empleando materiales nobles de gran calidad, tanto en el espacio interior como en su fachada, que es la tarjeta de presentación que debe invitar a entrar.

Porque no es sólo importante el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía.

El restaurante es un espacio donde el diseño está presente en todas las cosas, cualquier elemento que nos encontramos o manipulemos tiene un cuidado proceso creativo que pretende aumentar el placer sensorial que estamos disfrutando, al tiempo que refuerza el ambiente del local. Desde la ropa del personal que nos atiende, a cada uno de los elementos que se emplean, como la **vajilla** sobre la cual se van a servir las creaciones, pasando por una cristalería y una cubertería que esté a su nivel, hasta las mantelerías, los **centros de mesa** o las **cartas**.

Como vemos, y a pesar de que sólo hemos tratado a modo de

rasgos generales los puntos a tener en cuenta, adecuar un local para ser un restaurante de mención no es nada sencillo. Son mucho las cuestiones que tenemos que cuidar para conseguir obtener todos estos objetivos *-igual que en los **fogones** y la sala de un restaurante haría falta contar con un excelente personal comandados por un **Chef** con unos amplios conocimientos de cocina-*

En el diseño de estos espacios necesitaremos un grupo de proyectistas altamente capacitado y cualificado, que sepa conjugar el sacar el mayor provecho posible al local, al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

Por tanto, contar con un equipo técnico de refutada experiencia que sepa prever y solucionar los posibles problemas antes de que se produzcan es la estrategia más fácil y económica, siempre mejor que tener que solventar los problemas a posteriori, siendo más costoso y en algunos casos imposibles de resolver.

“Erase una vez un viñedo canario”

Por: Trinidad Fumero Garcia – [Denominación de origen Abona-Tenerife](#)

“Vendimiar”, que palabra tan fácil y bonita al pronunciar y qué riesgos encierra.

Un día decides que quieres plantar un **viñedo** y te acercas a una bodega o un **Consejo Regulador** o una Agencia y los técnicos te asesoran de cómo preparar el terreno y cuáles son las variedades que mejor te irán en tu parcela, porque no te puedes arriesgar a plantar cualquier variedad de uva, sin saber, si será productiva, si se adaptará a tu zona o tendrás que terminar **injertándola**.

Variedades plantadas toca cuidarlas, regar, [abonar](#), etc, hasta que llegue el momento de la **poda**, teniendo en cuenta que estarás unos dos años iniciales sin **cosecha** de uva porque la parra estará en crecimiento.

La **poda** es crucial, debes saber muy bien cómo se poda cada **variedad** porque no es lo mismo podar una **listan blanco** que una **malvasía aromática** u otras, de una buena poda dependerá en gran parte la **cosecha**.



“Erase una vez un viñedo canario”

Se comienza a formar el **racimo** y a crecer, momento crucial, donde un despiste, un temporal de viento, una ola de calor, lluvias, etc. dependiendo del momento del **racimo**, puedo dejarte sin **cosecha**, de ahí que no se descansa en vigilar y

tratar para evitar hongos y enfermedades, aunque no siempre es posible.

RECOGEMOS la **cosecha**, (cuando la bodega nos lo indique, es decir, no se corta la uva cuando tú quieras, se corta cuando el técnico de bodega te indique que tiene los parámetros necesarios) y de los 100 kilos previstos, nos quedamos con 30 kilos porque la lluvia, el viento y la ola de calor acabaron con la producción, o al revés, teníamos previsto 100 kilos y como ha sido un año bueno en **climatología** y nuestros cuidados no han descansado, tenemos más uvas que nunca.

CONCLUSIÓN: Cada vez que tengas la GRAN SUERTE de tener una **botella de vino canario** de calidad, con **Denominación de Origen**, ante ti, no olvides las palabras anteriores, ni el trabajo diario que implica y nunca te podrás hacer a la idea de las horas que se invierten en él, independientemente de lluvia, sol, calor, etc...

Mantener nuestro territorio de **viñedos** vivos es un orgullo y una obligación, así que invierte en **productos de calidad** y nosotros seguiremos manteniendo nuestro legado **vitivinícola canario**.

Salud...