

Jeong Kwan, la monja budista que enseña a salvar el planeta con su comida

Menuda, risueña y muy lejos de aparentar su edad, la monja budista Jeong Kwan está aprovechando la fama mundial que le dio el capítulo de *“Chef’s Table”* (Netflix) para salir esporádicamente del templo en el que reside en Corea del Sur y enseñar que se puede *“salvar el planeta a través de la comida”*.

Está estos días en Madrid -*invitada por el Festival Veranos de la Villa, con Corea del Sur como país invitado, y por la celebración del décimo aniversario del Centro Cultural de Corea-* cocinando ante profesionales, aficionados y periodistas platos budistas como arroz envuelto en hoja de loto, [kimchi](#) depurativo de verduras y setas shiitake estofadas con sirope de malta, con las que convenció a su padre de que no era necesario comer carne.

Efeagro

“Me comunico con la gente a través de la comida”, explica quien se define como *“asceta y monja, no chef”* pero que ha ganado su popularidad gracias a platos que atraen a su templo a multitud de admiradores y a futuros cocineros que compaginan las enseñanzas de Kwuan con la formación en escuelas de hostelería.

No busca la fama, recalca, pero se ha animado a *“salir más hacia el mundo”* con la *“misión”* de demostrar que ***“podemos salvar el planeta a través de la comida; para eso es muy importante respetar la naturaleza y tener un pensamiento de no***

violencia”

“Cuando intento cuidarme a mí misma, intento cuidar al mundo y hacerlo más puro, mi alimentación es más sostenible y más natural para hacer el mundo más sostenible”, ha expuesto quien lleva **45 años siendo vegana, justo desde que ingresó a los 17 años en el monasterio de Baekyangsa.**



Jeong Kwan “Me comunico con la gente a través de la comida”
Efeagro/ Chema Moya

Ataviada con su hábito gris claro y zapatillas de deporte, Kwan dice a Efeagro que aunque al principio rechazó la oferta de Netflix, no se ha arrepentido de haber protagonizado un capítulo de la tercera temporada de “Chef’s Table” porque le ha dado la oportunidad de “dar a conocer la cocina budista al mundo, lo que supone también compartir su pensamiento”.

De hecho, aunque no se plantea abrir un restaurante porque *“la comida de un templo budista no es para un negocio”,* sí le interesa profundizar en la formación culinaria, bien abriendo su propia escuela bien colaborando con las ya establecidas.

Por el momento, la escogida por el prestigioso Culinary Institute of America como una de las 50 representantes mundiales del movimiento Plant-forward, que **reivindica el mundo vegetal frente a la proteína animal**, imparte los fundamentos en diversos foros, entre ellos universitarios.

“En una facultad que fui a dar una clase vi un cubo lleno de restos de alimentos; cociné con todo ello porque en la cocina budista no puedes desperdiciar nada, hay que aprovechar toda la energía de los seres vegetales”, indica en su lucha, también, contra el ingente desperdicio alimentario que contrasta con situaciones de hambrunas y necesidad.

Otro de los pilares de sus enseñanzas es **“concienciar sobre el medioambiente y el cambio climático” a través de la comida**, lo que excluye el consumo de animales. *“No veo muy adecuado comer animales criados en jaulas, ni tampoco ejercer la violencia contra ellos (sacrificarlos) para comerlos; ni siquiera tiene mucho karma comer un animal muerto de forma natural. Hay que respetarlos”,* subraya convencida.

Advierte de que los platos que prepara para divulgar la gastronomía budista poco tienen que ver con los que consumen los monjes en sus templos. Kwan se levanta a las cuatro de la madrugada, dedica dos horas a meditar, desayuna gachas de arroz y verduras encurtidas, vuelve a la meditación y al mediodía come arroz hervido, soja, kimchi y dos tipos de verduras cocidas y sazonadas.

Después de dedicar la tarde a sus tareas, entre ellas la agricultura, no cena. “Lo que sobra del almuerzo se destina a los monjes débiles o enfermos; como lo mínimo para tomar solo la energía suficiente para meditar, no soy avariciosa”, dice con una risa breve y discreta.

El té sí forma parte de la dieta de los monjes porque *“la comida va al cuerpo, el té despeja la mente y retiene la energía espiritual”*. Y es que, argumenta, en los templos

budistas la comida busca favorecer la meditación de los ascetas.

Evitar las grasas o alimentos considerados “estimulantes” como el ajo, la cebolla, la cebolleta, el puerro y el cebollino son parte de esta filosofía culinaria, aunque más allá de los monasterios, el budismo sí contempla su consumo dentro de una alimentación natural, respetuosa con la naturaleza y la temporalidad, y en la que se descartan los procesados, los azúcares se sustituyen por siropes de frutas y los fermentados juegan un papel fundamental porque aportan energía.

“La comida es un puente entre la energía espiritual y la física, lo que consumimos afecta a la mente, por eso es importante tener un buen equilibrio en nuestra alimentación”, argumenta quien en Madrid ha disfrutado mucho con la paella.

También defiende que es importante que los cocineros profesionales conozcan el origen de los alimentos para saber cómo tratarlos, cómo darles “un valor añadido en forma de comida” a través de la creatividad. *“Pero la creatividad y el ego no pueden convivir; el ego no vale la pena, ese es mi credo”,* asevera.

“YoLoProbé” Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Escribir algunas líneas de lo que uno **come**, es algo muy común hoy día, pareciera que los **“foodies”** brotan de todas partes. Pero muchas veces, por más que comas en 100 sitios diferentes a la semana, eso no te convierte en un experto para recomendar

una u otra **cocina**, lo que hace es que, para tu **gusto** o **paladar**, tengas una buena cantidad de registros y esperar que tu opinión sea más o menos aceptada por un público en general, pero algo que debe desaparecer es pretender hacer de los *“Like”* o *“Me gusta”* una moneda de cambio en los **restaurantes**.

Hoy día hay que entender que la gastronomía y todas las partes que la conforman, léase, **sector primario, pesca, agricultura**, etc. necesita algo más de trabajo que comer en todas partes y decir lo bueno que está o estuvo, a veces con muy buenas fotos y otras con un verdadero desastre visual que, en lo que las suben a las redes en vez de ayudar al restaurante puede crear una opinión contraria a lo deseado.

Siempre digo que lo que uno puede opinar resulta muy *“sui generis”* ya que, en **paladares** no hay nada escrito y nadie es dueño de una razón absoluta, ni los más eruditos en la materia.

Dicho esto, si hay algo que a muchos nos sucede después de más de una década trabajando en **gastronomía** en una sola región, como lo es vivir en nuestras maravillosas islas y su **gastronomía**, es querer regresar a probar esos sabores auténticos, a esa **sazón** que sabe a tradición, al cuido de los productos a utilizar, casi como si fuera tu madre quien te va a dar de **comer**.

Bodegón de Ana

Siempre hay una vuelta al comienzo, a la final entendemos que en las **raíces** está la base de la buena **cocina** de una región, la cual, debemos identificar con un criterio de lo más sencillo posible: *“bueno o muy bueno”* y es esto, una cocina muy buena es lo que encontré en el **Bodegón de Ana**.



Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Hay lujos **gastronómicos** que muchas veces, o se desconocen en su contexto, o pasan desapercibidos. Esto lo digo porque en este restaurante hay un lujazo y es que, se cocinan **calderos** para el día, nunca encontrarás **comida** del día anterior, cuando estos se terminan, hasta el día siguiente no encontrarás más de esos platos.

Esta forma de **cocina** es bastante difícil de encontrar en los **restaurantes** de cualquier orden y, Ana lo dice así: *“Aquí cocinamos calderos para el servicio del día hasta terminarse y*

mañana más...”

Eso les puede dar una garantía de la calidad de comida, esa **sazón humeante** que vas a venir a degustar en este **restaurante** santaursulero lo que, sin lugar a dudas, se convierte en parte de la buena **cocina** de Ana.

Vámonos a los **manteles**, donde nos llegó unos de esos tan siempre bien recibidos entrantes en canarias *“Queso a la plancha con mojo canario verde y rojo”*.

Sí, el **queso** hace las veces de *“tosta”*, con esa combinación en boca de la **textura** del **lácteo** con las salsas de cilantro y perejil, en el jugo de un buen **aceite de oliva** y especias, lo que para mí es una viciosa y perfecta señal de un buen comienzo.

No podían faltar en este **banquete canario**, las *“papas arrugadas con mojos”*, siendo verano, hemos acompañado estos primeros manjares con una fría y rica **cerveza**, el **maridaje** es perfecto.

Seguimos probando, esta vez unos granos que ya, podemos decir son inseparable de un menú canario, *“Garbanza con chorizo”*, mi compañera, Leonor Mederos y yo, no paramos de decir, con unos términos (a lo mejor no muy **gourmet**), pero sí muy cierto, sabroso no, lo siguiente.



■ **Queso y mojos**



■ **Papas arrugadas**



■
Garbanza



Ensaladilla canaria

Y es que cada **plato** nos confirma que este es uno de los mejores **restaurantes** tradicionales que hemos probado. No podemos dejar de mencionar en un equipo de tres, a Fran, ese gigantón amable y con la canariedad a flor de **piel** que hace el enlace perfecto entre sala y **cocina**.



Ana Hernández y Yanira Carballo

Con Ana en cocina está Yanira Carballo, que, cuando es ella quien te lleva los **platos**, no puede disimular el orgullo de llevarte a la **mesa** una de las **exquisiteces** de esta casa, de esa **cocina** que ella forma parte.

Hace años me enamoré de la “*Ensaladilla Canaria*”; esperaba ir al sur por la autopista para pararme a probar las **ensaladillas** en las diferentes **cafeterías** de las estaciones de servicio, hay muchos colegas que, lamentablemente no nombran ni toman en cuenta estos establecimientos que tienen una clientela y cartas muy particulares para los conductores de la TF 5, nada más y nada menos. Para mí la “*Ensaladilla Canaria*” fue tarea de aprender a hacerla y lo logré preguntando a esas señoras amigas que llevan la herencia de la **receta** de **madres** y **abuelas**, por lo que les puedo decir que me gusta un montón.

Este plato en el Bodegón de Ana está muy equilibrado y apetitoso, de esos que dices “*bueno voy a probar nada más y...pruebas una y otra vez*”, los sabores del abanico de **ingredientes** que lleva esta **ensaladilla**, aparte de **frescos**, están en su punto, firmes, con texturas, **aceitunas tiernas**, el punto de **mayonesa** justo para permitir percibir los diferentes **sabores**; en pocas palabras muy, muy buena.



Callos con fabada (judiones)

Nos anuncia Ana que nos va a llegar su **plato** estrella, un plato que tiene su toque muy particular y que ha ido logrando no solo la preferencia de sus **comensales**, sino que se ha convertido en un reclamo que reservan desde el día anterior, porque saben que cuando se acabe el **caldero** no habrá más por ese día y son unos callos llenos de **sazón canaria**, pero con **judiones**, señores lo digo con la mayor seguridad, para mí, un **platazo**, el paladar da saltos de emoción con esta versión de Ana, el **guiso**, el punto de los **judiones** y la suavidad de los **callos**.

Le preguntamos a la jefa de cocina, Ana, cuál era el secreto de este plato y lo único que nos desveló fue que, el ingrediente secreto era mucho amor; pues nada, la verdad que le funciona este ingrediente, es un plato que no pueden ni deben dejar de ir a probarlo.

El escabeche, esa preparación, aunque hoy día está por todo el mediterráneo, su origen es totalmente español, según los expertos.

Pero hablando de este escabeche de *“Bacalao guisado”* de Ana García, cuenta con un **gusto** para **deleitase**, lleno de **carnosidad** en sus **vegetales**, en la suavidad y cortes en laja del bacalao, además, esa **salsa** que, entre mezcla de lo que aportan los **vegetales** pochados al **caldero**, de aplausos.

Bueno ya para terminar este **banquete** de tradición y buenos **sabores**, no podía faltar el postre, *“Quesillo”* este postre que, su origen según los conocedores, es **canario**, pero en su elaboración, para aquel entonces, no estaba presente la **leche condensada** ya que, no existía, este **postre** tan exquisito se preparaba con leche y azúcar y se conoce como *“Flan de Huevo”*.





Ana tiene este **postre** muy bien definido y equilibrado en **azúcares**, huevos etc. y su textura es perfectamente de **Quesillo**, no de **flan** ya que, la diferencia es bastante marcada.

Este restaurante es una excelente recomendación si quieres esa comida con tradición, con fogones del día, una muy buena atención y sabores como pocos restaurantes de este corte

culinario tienen. Les dejo dirección y teléfono para que hagan sus reservas. Hasta el próximo YoLoProbé.

Bodegón de Ana. Ctra. Vieja, 59, Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife. Telf: [822 61 39 35](tel:822613935)

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

[Tijoco](#), una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Tijoco

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150

grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:



Tijoco by Jesús Camacho

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

Mousse: Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

Crocant: Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que colocaremos sobre la mousse. 2H

Gelatina: Mezclar la leche con el azúcar y el agar-agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

Parfait glacé: Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y

añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

Ingredientes: 100 % gofio

Bizcocho:

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar
- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

Salsa:

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

Mousse:

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Crocant:

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa
- 50 g de gofio

Gelatina:

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

Parfalt glacé:

- 80 g de azúcar
 - 8 yemas
 - 125 g de gofio
 - 500 ml de nata semimontada
-

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardborg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/

Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España

Un total de 350.900 personas tenían un contrato temporal en la hostelería al cierre del segundo trimestre, lo que supone el 31 % del empleo en ese sector y el 6 % más que la media de la economía española, según Comisiones Obreras.

[Efeagro](#)

El sindicato ha difundido este miércoles un análisis de su gabinete de estudios sobre el empleo en la hostelería en el que constata que la contratación a tiempo parcial también tiene una **importante brecha de género**, con el 36 % de los contratos a las mujeres frente al 22 % en los hombres.

La tasa de empleo temporal es más alta en el sector hostelero que en general en España, donde se situaba en el 25 % en el segundo trimestre de 2021 (28 % en el caso del trabajo femenino).

Según CC00, el empleo generado en el último año en el sector de la hostelería registró **un aumento del 42 % en la ocupación a tiempo parcial**, mientras que con jornada completa se redujo un 5 % respecto al segundo trimestre de 2020.

Hasta junio, había **1,44 millones de personas ocupadas** en la hostelería en España, lo que supone el 7 % del total de los ocupados en España y un descenso de 135.000 empleos en el sector respecto al primer trimestre de 2020, periodo anterior

a la pandemia.



Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España. Varias personas sentadas en una terraza. Efeagro/Emilio Naranjo

No obstante, CC00 ha destacado en una nota que el nivel de ocupación en hostelería ha crecido el 6 % anual en el segundo trimestre del año.

Actualmente, 288.500 personas trabajan en servicios de alojamiento, el 20 % del total de ocupados en hostelería, frente al 80 % restante (1,15 millones de personas), dedicado a la **restauración**.

Un total de 194.500 personas estaban en el segundo trimestre en paro en el sector hostelero, el 5 % del total de los desempleados en España, con una reducción de 119.300 personas respecto al trimestre anterior y de 206.400 respecto al segundo trimestre de 2020, cuando se registró la mayor cifra de paro del sector (400.900 personas).

A fecha de 30 julio había todavía 143.600 personas afectadas por [Expedientes de Regulación Temporal de Empleo \(ERTE\) en la](#)

[hostelería](#), 68.850 personas menos que en el mes anterior.

Además, **la tasa de empleo asalariado** en ese sector se mantuvo en el 78 % entre abril y junio de 2021, por debajo del 84 % de media de la economía española, mientras que la afiliación media sumó 1,2 millones de personas en el Régimen General de la Seguridad Social, ha señalado Comisiones Obreras.

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

[Ceviche de langostinos](#) ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras
- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

50 Best reconoce la excelencia otorgando a Pía León el Premio THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF 2021, patrocinado por NUDE GLASS

El premio busca realzar a las mujeres chefs, ya que la mayoría de los restaurantes que gozan de reconocimiento a nivel mundial están dirigidos por hombres

La peruana, Pía León, es la chef propietaria de Kjolle, en Lima, y copropietaria de Central, tres veces ganador del premio The Best Restaurant in Latin America

León fue nombrada anteriormente Latin America's Best Female Chef 2018

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

50 Best proclama hoy a la chef peruana Pía León como la ganadora del premio The World's Best Female Chef 2021, patrocinado por [Nude Glass](#). La chef y propietaria de [Kjolle](#), en Lima, y copropietaria de Central, recibe el reconocimiento por llegar a lo más alto en el mundo de la gastronomía.



La chef y propietaria de [Kjolle](#), Pía León ganadora del premio **The World's Best Female Chef 2021**

Este año, el premio es más relevante que nunca en sus 10 años de historia, ya que el panorama de la restauración sigue sufriendo una disparidad de género generalizada. La cocina de **Pía León** busca la inclusión de todas las personas cualificadas, independientemente de su género.

El premio [The World's Best Female Chef](#), patrocinado por **Nude Glass**, forma parte del próximo programa de **The World's 50 Best Restaurants 2021**, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, y la ceremonia principal de entrega de premios tendrá lugar en **Amberes**, Flandes, en octubre de este año.





León ya fue nombrada **Latin America's Best Female Chef 2018**, un galardón que honra los logros y el impacto de la chef en la **región** y su contribución al panorama **gastronómico** de América Latina. **Kjolle** también recibió el premio Highest New Entry en la lista **Latin America's 50 Best Restaurants 2019** cuando, apenas 15 meses después de su apertura, debutó en el No.21.

Tras graduarse en [Le Cordon Bleu](#) en la capital peruana, la

limeña comenzó su carrera entre los fogones de la ciudad. Después de ocupar un puesto en Central en 2009, ascendió hasta convertirse en su chef principal. Junto con su ahora marido **Virgilio Martínez**, convirtieron su restaurante insignia en un referente de la **gastronomía** no solo en **Perú**, sino en todo el mundo, ya que Central fue nombrado **The Best Restaurant in Latin America** tres veces entre 2015 y 2017.



Chef Pía León y el Chef Virgilio Martínez. Foto: CCN español

León y Martínez también han abierto juntos Mil, un restaurante situado a 3500 m de altura en **Cuzco**, que es también un centro de investigación, desarrollo e interpretación que abarca Mater Iniciativa. León es una pieza clave en esta organización de **investigación**, fundada por Martínez y su hermana Malena, que trabaja estrechamente con los hermanos en **investigaciones** y estudios para conocer mejor los productos **peruanos** y su lugar de origen.

Kjolle es el primer proyecto en solitario de León: inaugurado en la capital **peruana** hace tres años, el restaurante renuncia a un menú fijo para crear platos que expresen su propia personalidad **culinaria** de acuerdo con los **ingredientes** de **temporada** y la **comida** autóctona de la región.

El propio nombre de **Kjolle** procede de una **flor de naranjo**

local que crece a gran altura. El restaurante, junto con Central, refleja la visión de León y Martínez de mostrar algunos de los ingredientes menos conocidos y autóctonos de Perú, muchos de los cuales se utilizan en sus menús.

William Drew, director de contenido de [The World's 50 Best Restaurants](#), afirma: *“Es un honor nombrar a Pía León como The World's Best Female Chef 2021. Su dedicación a la paridad de género en su cocina y su pasión por el uso de los ingredientes autóctonos de su país han establecido un punto de referencia para los demás. No dudamos de que el trabajo de Pía cambiará el futuro de la gastronomía y contribuirá a que más mujeres tengan éxito en algunas de las mejores cocinas del mundo”.*

“Lo más positivo de estos momentos tan excepcionales y difíciles es que he podido seguir trabajando con un equipo de personas formidables. Ellos verán este premio, al igual que yo, como una gran señal de que vamos por el camino correcto de cara al futuro”. **Pía León**

Aslı Aydoğan, director de **Nude Glass**, afirma: *“Estamos encantados de apoyar un premio que pone de relieve los logros de las mujeres en el ámbito de la restauración. Lo que Pía ha creado en sus años al frente de Central y Kjolle es extraordinario. Es un placer premiar tanto su devoción creativa por su cocina nativa como su impulso de encumbrar la gastronomía peruana en todo el mundo”.*



Entre los galardonados con el premio The World's Best Female Chef se encuentran Daniela Soto-Innes, anteriormente de Cosme

y Atla en Nueva York (2019); Clare Smyth, del Reino Unido (2018); Ana Roš, de Hiša Franko en Eslovenia (2017); Dominique Crenn, en San Francisco (2016), y la chef francesa Hélène Darroze (2015).

Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

“¡Nunca viste una combinación igual!”. Este ha sido el leit motiv de la I Cata de Parmigiano Reggiano y Vinos de Jerez organizada por el Consorcio de Parmigiano Reggiano que tuvo lugar ayer en el restaurante madrileño La Malaje.

En la cata, codirigida por **Laura Sánchez Lara**, periodista gastronómica, sumiller y formadora en **Vinos de Jerez**, y **Andrea Robuschi**, representante del Consorcio que protege la producción y características de este aclamado queso italiano con [Denominación de Origen Protegida](#), se pudo comprobar la idoneidad de combinar ambos productos.



Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

La versatilidad del [Parmigiano Reggiano](#), un queso que ofrece mil y una opciones de consumo desde el desayuno hasta la cena,

pasando por el aperitivo, quedó patente en la cata, en la que se pudieron **degustar** maduraciones de 13,5 meses, 24, 36, 72 y el especialísimo y **aromático Vaca Bruna** de 24 meses.

Bajo la experta batuta de Laura y Andrea, se probaron distintos **maridajes** con algunos vinos de Jerez seleccionados, como el joven Amontillado Fossi, elaborado por [Bodegas Primitivo Collantes](#), el viejo amontillado NPU Sánchez Romate, el Palo Cortado VORS de Bodegas Lustau, el Oloroso Villapanés de la jerezana bodega Emilio Hidalgo o una de las sorpresas de la cata, la cerveza artesana Imperial Porter Jerez, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino oloroso de Jerez.

También resultó sorprendente la combinación del más maduro de los quesos, el Parmigiano Reggiano de 72 meses con una gota de **Aceto Balsámico Tradicional de Módena**, un vinagre con Denominación de Origen Protegida que, al igual que los Vinos de Jerez, se elabora con un sistema de crianza en soleras.

Por último, Manuel Urbano, chef de [La Malaje](#), demostró la excelente combinación del **Parmigiano Reggiano** con su forma de entender la cocina, mirando al Sur, a su Andalucía natal con una selección de sorprendentes tapas: Rollitos de trigueros y aguacate con mojo de **Parmigiano Reggiano** de 13,5 meses, Bravas aliñadas con **pastrami y Parmigiano Reggiano** de 24 meses, Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera, Mazamorra de almendras, Parmigiano Reggiano de Vaca Bruna de 24 meses y sardina ahumada y **Tortelloni** de berza, chicharrón y Parmigiano Reggiano a la carbonara de 72 meses.



Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera

Parmigiano Reggiano, el 'Rey de los Quesos'

El Parmigiano Reggiano es uno de los quesos más antiguos y apreciados del mundo. Considerado como “el rey de los quesos”, los orígenes del Parmigiano Reggiano se remontan a la Edad Media, cuando los monjes benedictinos impulsaron la búsqueda de un queso que tuviera una larga duración en el tiempo.

No se puede entender el **Parmigiano Reggiano** sin vincularlo a la zona donde se elabora, la Emilia Romagna y una pequeña parte de Lombardia, una superficie de 10.000 km² que comprende las provincias de **Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua** (al sur del río Po) y **Bolonia** (al oeste del río Reno). Aquí se produce la leche, se transforma en queso, se cura (durante un mínimo 12 meses) y se envasa.

La unión de este queso a su territorio va mucho más allá de una cuestión puramente tradicional o cultural, sino que tiene

su origen en la utilización de la leche cruda que se produce exclusivamente en esta zona. Se trata de una leche especial, que se caracteriza por una singular e intensa actividad bacteriana de la flora microbiana autóctona, influida por factores ambientales y por los forrajes, hierbas y henos que consumen las vacas dedicadas a la producción del Parmigiano Reggiano.

Para elaborar el **Parmigiano Reggiano** solo se utilizan tres ingredientes: **leche cruda, cuajo y sal**. Nada más. Está terminantemente prohibido el uso de cualquier aditivo, de iniciadores bacterianos y alimentos fermentados, así como de alimentos ensilados, ampliamente utilizados en otras partes de Italia. Solamente el quesero, con su buen hacer y gracias a la técnica de la caseificación, consigue hacer prevalecer las bacterias lácticas que operan en las fermentaciones lácticas positivas y esperadas para que el queso resulte extraordinario.

La curación mínima es de 12 meses (el más largo periodo de curación mínima de todos los quesos DOP), pero es en torno a los 24 meses que el **Parmigiano Reggiano** alcanza la maduración adecuada para expresar sus características típicas. Puede también seguir madurando, hasta 36 o 48 meses o incluso más, manifestando aromas y perfumes inexplorados.

**UDON lleva su cocina asiática
saludable a Estados Unidos,
Puerto Rico y República**

Dominicana

UDON, la cadena líder en restauración asiática en España, aterriza por primera vez en Estados Unidos y focaliza su plan de expansión internacional en el continente americano

A nivel nacional, UDON abrirá nuevos restaurantes en Lleida, Barcelona y Vitoria en el próximo trimestre y planea crecer en Madrid, Levante y Andalucía

Con las nuevas incorporaciones, UDON supera los 70 establecimientos y confía alcanzar los 100 en 2024

[UDON Asian](#) Food relanza su plan de expansión internacional y en el segundo semestre del año abrirá restaurantes en Estados Unidos (Miami), República Dominicana y Puerto Rico. El grupo líder en restauración asiática en España aterriza por primera vez en Estados Unidos con un establecimiento propio con el que quiere testar el mercado norteamericano para abrir después nuevos restaurantes a través de franquiciados. El nuevo UDON de Miami será un local de 240 m2 ubicado en Wynwood, barrio de moda en la ciudad, epicentro de la industria creativa y el arte urbano.

Dentro de su plan internacional, [UDON](#) también inaugurará este año dos restaurantes en los aeropuertos de Puerto Rico (Luis Muñoz Marín) y República Dominicana (La Américas). Lo hará a través de franquicia tras un acuerdo con MGI, un grupo puertorriqueño que incluye empresas de servicios y restauración en aeropuertos del Caribe. En su nuevo plan estratégico, UDON focaliza su crecimiento internacional en el continente americano, especialmente en países como Estados Unidos, México, Panamá, Colombia o Chile.



UDON lleva su cocina asiática saludable a Estados Unidos, Puerto Rico y República Dominicana

Fuera de España, [UDON](#) ya tiene un restaurante en Portugal y otro en Andorra. Tanto en México como en Portugal tiene dos franquicias más pendientes de finalizar obras. A finales de 2021, la cadena tendrá 7 restaurantes en el extranjero.

A nivel nacional, UDON acaba de inaugurar una nueva franquicia en Barcelona (Gran de Gràcia) y abrirá dos más en Lleida y Vitoria en las próximas semanas, que se sumarán a los 67 restaurantes actuales. La cadena se marca como prioridad crecer en Andalucía, en la zona de Levante y también en Madrid, donde tiene 8 restaurantes pero solo dos a pie de calle. Su modelo de futuro son locales de mayor dimensión, en la calle o centro comercial, y, a ser posible, con terraza. También mantiene su preferencia por multifranquiciados, gestores experimentados en el sector de la restauración, que conocen el mercado y con diversos establecimientos en propiedad. De hecho, más de la mitad de sus franquiciados tienen más de un UDON. El objetivo de la cadena es volver a

crecer a un ritmo de entre 10 y 15 restaurantes por año, con lo que podría alcanzar los 100 establecimientos en 2024.

Jordi Pascual, cofundador de UDON, asegura que “afianzar nuestro concepto de cocina asiática de calidad, saludable y sostenible es nuestro principal objetivo. El segundo es volver a crecer con paso seguro, con nuevos restaurantes en puntos en los que sabemos que podemos abrir un UDON minimizando al máximo el riesgo.” **Pascual** añade: *“es evidente que ha sido un año difícil para el sector pero somos muy optimistas: tenemos clientes que ‘aman’ la marca no solo por nuestros platos, sino porque nos mueven valores como el respeto al medio ambiente o la innovación, que para nosotros son prioritarios.”*



Nuevo Udon en el barrio de Wynwood, Miami **Abanderados del 'casual food' saludable y sostenible**

La hoja de ruta de UDON va más allá de los planes de crecimiento y apuesta por afianzar el concepto UDON: cocina asiática de calidad, saludable, sostenible y a un precio justo. En definitiva, un modelo de 'casual food' (comida

informal pero sana y de calidad) asiático totalmente alejado del '*fast food*'.

La cadena, además, redobla su apuesta por ser la cadena española referente en sostenibilidad. Ya ha eliminado el plástico de sus restaurantes y servicios de delivery y avanza en la extensión de la energía verde en sus establecimientos. Además, UDON apuesta por los productos locales de calidad y de temporada (verduras ecológicas, huevos de corral, pollo y ternera con certificado de bienestar animal, salmón sostenible, etc). De hecho, ha sido la primera empresa española en firmar el European Chicken Commitment, por el que se compromete a trabajar solo con proveedores que demuestren, a través de auditoría, que respetan los máximos estándares de bienestar como no usar ningún tipo de jaula; limitar la densidad de población en sus recintos; cumplir los máximos requerimientos en cuanto a calidad del aire, etc. También es la primera cadena española que sirve solo salmón con el sello ASC, garantía de sostenibilidad.





Sobre UDON

[UDON Asian Food](#), el grupo de comida asiática líder en nuestro país, nació en 2004 como un negocio familiar y hoy es un referente en gastronomía asiática de calidad, con una oferta inspirada en las tascas tradicionales japonesas, con más de 400 años de historia, y en los restaurantes especializados en fideos asiáticos.

Su éxito ha hecho que, hoy, UDON cuente con 67 restaurantes y más de 850 trabajadores en las principales ciudades de la península. En 2020, Hostelería de España le ha otorgado el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación por su desarrollo innovador de la gastronomía asiática con un carácter saludable, equilibrado y nutritivo y una fórmula sencilla: salud y sabor.