

México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

México organizará la 43 edición del Congreso Mundial de la Viña y el Vino 2022, el cual tendrá lugar en Ensenada, en el noroccidental estado de Baja California, según anunciaron autoridades del sector.

Efeagro

“La [fiesta del vino](#) será mexicana y tecnológica. El congreso mundial es un evento histórico y tiene como objetivo reunir a los más grandes expertos del sector para tratar y exponer temas relevantes y de impacto para el sector”, indicó durante un evento virtual Alberto Curis, secretario del **Consejo Mexicano Vitivinícola**.

El evento será tentativamente en **noviembre de 2022** y, según abundó el experto, tiene como propósito reunir a los expertos más importantes en el sector vitivinícola en el mundo.

Regresa a México tras más de 40 años, pues en 1980 el país organizó el primer congreso de este tipo.

Víctor Manuel Villalobos, secretario de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de México, explicó que en los últimos tres años se ha logrado **una aceleración mayor en la producción de uva industrial**.



México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

Destacó que actualmente **14 estados mexicanos tienen viñedos** y acumulan una superficie de 39.243 hectáreas con más de 50 variedades.

“De ese total, 8.431 hectáreas se dedican a la producción de vinos y otros productos industriales”, destacó.

Villalobos detalló también que este sector genera **más de 470.300 toneladas de uvas de todas las variedades** y más de 73.000 toneladas de uva industrial, *“lo que nos permite producir casi 36 millones de litros de vino al año, y en adición otros dos millones de litros de derivados como vinagres”.*

Aunado a ello, resaltó que esta industria genera **más de**

500.000 empleos, lo que la convierte en la segunda fuente de empleo en el sector agrícola, solo detrás del hortícola.

Mario Jesús Escobedo, secretario de Economía Sustentable y Turismo de Baja California, indicó que con este evento se espera una derrama económica de **3.600 millones de pesos (181 millones de dólares)**.

Pese a que destacaron que el [vino mexicano](#) está buscando tener más presencia en mercados internacionales como Canadá, China, Estados Unidos y algunos países árabes, los expertos aseguraron que la gran apuesta es hacer crecer el mercado en México.

Ajíes Peruanos, sazón para el mundo

Los ajíes mantiene un ardiente romance con los peruanos desde hace mucho. Diversas culturas pre-íncas lo utilizaron no solo en sus alimentos, sino también como emblema ícono de su arte y religión.

PUENTES GASTRONÓMICOS – PERÚ

Por: [Sociedad Peruana de Gastronomía, APEGA](#)

Ajíes Peruanos

Aunque se lo conoce con diversos nombres –ají, uchu, chile, pimiento–, lo cierto es que el género *Capsicum* (grupo de plantas al que pertenece este fruto y sus variedades) se originó en el [Alto Perú](#), zona que incluye la cuenca del lago Titicaca y lo que hoy es Bolivia. En ello coinciden diversos paleo botánicos, científicos que estudian las plantas que

vivieron en el pasado.

Desde esta zona, y gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, el ají empezó su recorrido, que lo llevaría a poblar y conquistar el resto de América del Sur y Central, y después el mundo entero.

Picante antiguo

En el Perú, los restos arqueológicos más antiguos que comprueban su presencia se hallaron en la cueva Guitarrero, en la provincia de Yungay (Áncash). Estos se remontan a unos 8.000 años antes de nuestra era. Pero no son los únicos.



Ajíes Peruanos, sazón para el mundo

La dieta del litoral

Hay más pruebas arqueológicas que demuestran su uso en el antiguo Perú. Por ejemplo, las tumbas estudiadas en el complejo arqueológico Huaca Prieta (2500 a. C.), en el valle de Chicama (La Libertad). Allí, luego de sesudas investigaciones y análisis de restos del aparato digestivo de un agricultor, se encontró que un componente muy importante de su dieta era el ají, además de caracoles marinos, uñas de cangrejo y conchas de erizo. También están los hallazgos de

chacras hundidas en Guañape, litoral del valle de Virú, pertenecientes a la cultura salinar (400 a. C.-100 a. C.).

El Rey de la cocina

Testimonios arqueológicos de civilizaciones muy evidencian el uso del ají para potenciar el sabor de alimentos como la papa. Culturas preincas como chavín, paracas, nasca y mochica también lo emplearon, junto con la sal, para preparar viandas a base de pescados y mariscos frescos.

En el repertorio culinario del Tahuantinsuyo, el ají mostraba un vigoroso poderío. Se lo utilizaba en polvo, para sazonar, y también fresco, como ingrediente en la preparación de guisos y locros.

Su presencia gobernaba succulentos ajiacos de quinua y kiwicha, y picantes a base de hojas de papa, como el kaya-yuyu. También se utilizaba para preparar salsas como la kuta, una suerte de sopa picante donde se dejaban reposar los tubérculos y las carnes.

En la Colonia

Con la llegada de los españoles, el ají se incorporó a algunas preparaciones coloniales y surgieron nuevos platillos mestizos. A una sencilla salsa como el chupi, que se elaboraba con sal y ají, y que se servía luego de los ayunos rituales incas, se añadieron papa, queso, huevo, verduras, carnes o pescados, y así nacieron los chupes, que hasta hoy se comen en todo el país. También se incorporó ají (y papa) a la olla podrida, una suerte de sancochado y guiso hervido. Y algo parecido sucedió con el cebiche, cuyos orígenes pueden rastrearse en la cocina prehispánica, cuando se sazonaban pescados tiernos con ají.

En la Colonia, se incorporaron insumos particulares del Viejo Mundo como la cebolla y el limón. Nació así el cebiche como lo conocemos hoy.



El ají del futuro

Desde la cocina prehispánica, pasando por la colonial, hasta los nuevos sabores y técnicas que la gastronomía peruana recibió gustosa de las distintas migraciones de japoneses, africanos, italianos y chinos, ocurridas a partir del siglo XVII, el ají ha sido un denominador común en la culinaria peruana. Ahí está, por ejemplo, el lomo saltado, un platillo criollo-chino que recibió como herencia de la gastronomía oriental las técnicas de corte de carnes y verduras, en el que el ají se fusiona armoniosamente.

Hoy en día casi no existen recetas de comida en el Perú en las

que el ají no esté presente. Sin la presencia brillante del ají, una causa limeña sería un simple puré de papa.

Se trata de un ingrediente que concede identidad a la gastronomía peruana, como el wasabi y el miso a la cocina japonesa, el aceite de oliva y la albahaca a la cocina italiana, y el curry a la cocina tailandesa.

No falta mucho para el día en que los ajíes y rocotos peruanos escriban nuevas recetas picantes por el mundo y se cuelen en mesas y mentes de comensales globales.

En estos campos se encontraron cultivos de ají mochero, entre otros alimentos como zapallos, frijoles y maíz.

Desde las primeras evidencias de su uso en la cueva Guitarrero hasta su presencia en los rituales funerarios de la cultura ichma, este fruto tiene una larga y picante historia.

El ají no solo ha sido el señor de los condimentos desde tiempos remotos, sino que también trascendió a una dimensión mágico-religiosa.

En el sitio arqueológico de La Galgada (2500 a. C.), en Áncash, se ha descubierto que se utilizaba en ceremonias religiosas y se quemaba en hogueras como ofrenda a los dioses.

Mitológico y simbólico

Seres mitológicos como serpientes dentadas que llevan ajíes en sus bocas y divinidades que los sostienen entre sus manos también han sido retratados en ceramios y textiles de las culturas nasca (200 a. C.-500) y paracas (500 a. C.-200 a. C.). Se afirma que el ají es uno de los frutos más dibujados en la cerámica nasquense. También aparece representado en una compleja pieza escultórica recargada de símbolos sagrados como el obelisco Tello, de la cultura chavín.

Como veremos, esa huella mística seguirá acompañando cual sello indeleble a este alimento en el transcurso de la

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas Maite, premio Cocinero Revelación

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante Cañitas Maite en Casas Ibáñez (Albacete), se han hecho este miércoles con uno de los más codiciados y prestigiosos premios de Madrid Fusión, el de Cocinero Revelación, que han recogido entre lágrimas y después de abrazarse de rodillas en el escenario.

Efeagro

Tras una votación secreta de 80 periodistas especializados y gastrónomos, estos dos cocineros amigos desde la infancia se han hecho con un galardón que va ya por su décimo novena edición y en cuyo palmarés figuran **David Muñoz (DiverXO)**, **Ricard Camarena, del restaurante homónimo**; **Diego Gallegos (Sollo)**, **Rodrigo de la Calle (El Invernadero)**, **Javi Estévez (La Tasquería)** y la ganadora de la pasada edición, **Camila Ferraro (Sobretablas)**.

Se han impuesto a otros siete candidatos, de los que han quedado en segundo lugar Luiti Callealta (Ciclo, Cádiz) y en tercero Julen Baz (Garena, Lamindao, Vizcaya).

Javier Sanz y Juan Sahuquillo son amigos desde la escuela y

cocineros en [Casas Ibáñez](#) (Albacete), donde dirigen dos restaurantes: una casa de comidas y otro espacio anexo “con serias aspiraciones gastronómicas”, ha destacado un jurado que ha valorado *“sus conocimientos técnicos, dosis de desparpajo y talento creativo, actitud que hacen extensiva a su empeño **por recuperar platos tradicionales manchegos**”*.

Trabajan con productos excepcionales y han irrumpido “como un vendaval en los ámbitos de la alta cocina”.

Emocionados tras recibir el Premio Cocinero Revelación, que valoran como *“un reconocimiento del trabajo y la pelea, del volver a casa para poner en valor los productos de nuestro entorno y mostrar algo diferente al mundo de la gastronomía”*.

Durante la pandemia, “momentos duros”, lanzaron nuevas propuestas como arroces y hamburguesas a domicilio, pero ya trabajan en su próximo proyecto, un restaurante de alta cocina en la planta superior de la actual ubicación de [Cañitas Maite](#), **que abrirán en septiembre**. “Será algo único por estar en ese pueblo y por lo que vamos a ofrecer”, anuncia a [Efeagro](#) Sanz.



Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas

Maite, premio Cocinero Revelación

Él y Sahuquillo se diversificarán entre sus distintos proyectos, pero su núcleo central será ese espacio gastronómico *"diferenciador"* en el que habrá *"una apuesta muy radical por nuestro entorno y nuestra zona, llevando al plato variedades olvidadas y en peligro de extinción"*.

Ambos, que han pasado por algunos de los mejores restaurantes de España, decidieron apostar por su pueblo y la comarca de La Manchuela: *"Situar en el mapa gastronómico a tu pueblo es algo precioso, que Casas Ibañez y la comarca se conozcan por tu gastronomía es un orgullo, lo más bonito que te puede pasar"*, apunta Sahuquillo.

El segundo clasificado, Luis Callealta, abrió el pasado diciembre Ciclo en Cádiz tras trabajar algunos años con Martin Berasategui y casi una década con Ángel León como director gastronómico de Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz).

Con su esposa, Rocío Maña, ofrece *"una alta cocina en versión desenfadada, ligera, abierta al mar, vistosa y de cercanía en la que salen a relucir su sensibilidad, creatividad, técnica y respeto al medio ambiente"*, destacando su trabajo con verduras **de descarte y criadas en navazos**.

Julen Baz, de Garena, ubicado en un caserío del XVIII sobre laderas de viñedos en Lamindao (Vizcaya), entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea, completa el podio gracias a su cocina *"sentida, repleta de registros y estrechamente relacionada con la despensa del entorno, que se expresa en clave contemporánea"*.

*Discípulo de Eneko Atxa (Azurmendi, Vizcaya), detrás de sus platos hay "historias que desentierran viejas **tradiciones de los caseríos vascos**"*.

El resto de los finalistas han sido Lara Roguez (Kraken ArtFood, Gijón), Juan Guillamón (Alma Mater, Murcia), Carlos

Pérez de Rozas (Berbena, Barcelona), Sergio y Mario Tofé (Éter, Madrid) y Dani Malavía y Roseta Félix (Fraula, Valencia).

El presidente de Madrid Fusión, José Carlos Capel, ha explicado que todos ellos fueron seleccionados por hacer “una cocina seria, creativa, moderna y muy bien pensada” y moverse en un rango de edad alrededor de los 30 años.

Restaurante Las Vistas & la cocina de John Buchheim... tremendo!

Creo que, ante la majestuosidad de la naturaleza, no hay quien no quede impresionado de los paisajes con los que te puedes encontrar en los caminos de Tenerife.

[YoLoProbé](#). Por José Garavito

Normalmente cuando salimos a comer, siempre quedamos más, o menos impresionado por la arquitecturas, lujo y confort que nos pueden dar o brindar algunos de los restaurantes.

Pero, en Santa Úrsula, en una parte bastante alta, nos encontramos con un restaurante que, aparte de lo espacioso, cómodo, bien atendido y con una decoración en armonía con el entorno; cuenta con uno de los panoramas más embelesantes de Tenerife, les hablo del [Bodegón Las Vistas](#), del Teide, de las costas de esta maravillosa isla, con una vista a La Orotava, Puerto de La Cruz y claro está, Santa Úrsula.







Creo que jamás he estado **comiendo** y a la vez disfrutar de unas imágenes tan **espectaculares** como estás. Además, debo comentar que el **Chef John Buchheim** tiene una **cocina** acorde con este espectacular marco.

Este muy particular **cocinero alemán**, nos **sorprende** con su

reconocido **acento canario**. Este **chef** tuvo la oportunidad de estudiar cocina en **Alemania**, su país natal, en el Instituto de formación profesional (cocina superior) **Bad Kissingen**, y creo que desde entonces no ha parado de impulsar su **carrera**.

Les puedo asegurar, que en el menú que les voy a llevar en este **#YoLoProbé**, John nos ha ofrecido una **excelente** demostración de la **profesionalidad** y la buena cocina, al unísono con productos de **calidad**, (muchos procedentes de su propia finca) en un **restaurante**, que les repito, los **cautivará** desde el primer momento que entren en él.

YoLoProbé Bodegón Las Vistas

Nos vamos a los manteles y antes de comenzar, nos llega una bella botella de **vino** de la casa, con una etiqueta que nos evoca “*Arte*”: el **Piedra Fluida** tinto. Magnifico en su pase por boca, además una combinación de buenos aromas con una **acidez** que te empalaga de buenas **sensaciones**, además en su **temperatura** justa, cosa que siempre se agradece tener en cuenta este detalle para no perder la percepción de la **bebida**.



Una etiqueta que nos evoca "Arte", Piedra Fluida tinto

El primer plato, como para ir abriendo boca, ***"Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo"*** y es que en Tenerife o me atrevo a decir que, en la mayoría de las islas del archipiélago, somos ***"croqueteros"***, es un **entrante** que encontramos bien a menudo en las diferentes cartas ¿la **razón**? a los comensales nos gustan las croquetas y aquello de ir comparando la de uno y la de otros. Pero hablando de estas en

particular, hay que comentar que han estado estupendas, suaves en su interior y crocantes por fuera, en sabores muy bien logradas. Las **dos** se presentaban perfectas en el **paladar**, elaboradas con intensidad en cada uno de sus géneros en un lienzo (plato) pensado para el disfrute y en el que nada sobra. Cada punto, gota de salsa o complemento, forma parte de un gustoso y travieso juego de sabores.



“Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo”

La de rabo de toro tenía ese sabor intenso de este corte tan singular como lo es el rabo de toro, aun así, de sabores y texturas elegantes muy bien equilibradas. Lo mismo con la de gambas al ajillo.

En **Santa Úrsula**, todo restaurante que lo haga bien, cocina, servicio, etc y que se involucre con productos del mar, tendrá muchas más posibilidades de **éxito**, que otros, con cartas muy parecidas y mucho más competidos. Esta acotación la hago debido al público **extranjero** que vive de manera afianzada desde hace muchos años en y en los **alrededores**, al igual que ese público que en muchos casos, llevan repitiendo destino y

que como perfil de **consumidor**, no es ningún secreto que le dan preferencia (en su gran mayoría) a los menús con **propuestas de mar**.

Hoy día, es bien conocido todo el abanico gastronómico que engalana el municipio. Cafeterías de muy buena envergadura, restaurantes nacionales e internacionales, todos con una calidad que van de buena a excelente y más allá.

Continuamos con la experiencia...



■
***“Tataki de Atún rojo con alí -o- li de ajo negro” y
“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y alí-o-
olí de pimiento choricero”***



“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-olí de pimiento choricero” Tataki de Atún rojo con ali-olí de ajo negro”

Al igual que **Fran Sinatra**, al cocinero **Buchheim** les gustan los **Duetos**, y es que el próximo plato, nos regala el sabor a mar, por partida doble. ***“Tataki de Atún rojo con ali-olí de ajo negro”*** y ***“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-olí de pimiento choricero”***. La verdad es que ambos están del 10, texturas, cocciones, sabores suaves, de esos que reconoces y que no están escondiendo nada, por el contrario, dejando ese margen al paladar para identificar cada uno de los pases por boca de cada bocado, con armonía y equilibrio. Es un privilegio comer cuando todo está tan bien ejecutado, con excelentes productos, buena cocina y buena sazón.

Nos llega el último plato, y hace entrada un aroma inconfundible, ***“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”***



“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”

Siempre me ha dado mucho gusto saborear una buena carne de cerdo, como es en este caso, con el sabor de frutos. Pero esta vez, hacerlo con frutos rojos fue maravilloso, estos, mantienen esa acidez que aportan textura y sabor en contraste de manera magistral.

Una carne suave que denota las horas de cocción, una parmentier bien texturizada, sin la dureza que muchos cocineros dejan a la papa escachada, la cual no aporta buena combinación como guarnición de ningún género.

Este es un plato que les recomiendo de la mano de John, pero yo que Uds., llamaría y pediría repetir todo este menú, lo van a disfrutar, se los aseguro.

Les puedo que nos encontramos ante un cocinero de contrastes, en toda su carta van a encontrar eso, contrastes de sabores, de aromas y, por supuesto, de colorido en su muy bien ejecutado emplatado.



“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango”

Cerrar con broche de oro no podía ser de otra manera, el postre da el toque final a una velada más que añorable y obligada a repetirla. Este restaurante es realmente para hacerse visitante asiduo.

“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango” ...brutal!. Hasta el próximo [YoLoProbé](#).

El restaurante Las Vistas, no solo estuvo participando en la última Ruta del Patudo Canario, sino que John nos dio una excelente master class con dos platos de patudo. Les dejo el enlace a la master class.

Enlace a la Master Class de John Buchheim en el Festival del Patudo Canario

La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

Cada restaurante es una historia, aunque en síntesis hagan lo mismo, es el cocinero el que delinea como será el sistema circulatorio de cada uno. Hoy hablamos con el chef y empresario Pedro Nel del restaurante Etéreo ubicado en Santa Cruz de Tenerife, una ciudad que está viviendo nuevos tiempos, como el resto del planeta.

De una ciudad que, en vacaciones y fines de semana, la tendencia era a quedarse sola, ha pasado a una urbe viva los siete días de la semana, con una gastronomía que se está expresando en mil formas y conceptos, regiones y países que se dan a conocer a través de los diferentes fogones, sea ya Japón, Colombia, México o muchas pinceladas de península; Santa Cruz está evolucionando a grandes pasos y nuestro entrevistado lo sabe y lo está trabajando, con mucho ahínco, porque sabe que muchos caerán y otros surgirán, pero su restaurante Etéreo ha sido reconocido de los mejores 100 restaurantes de España, se dice fácil, pero no lo es.

José Garavito. – ¿Cómo nos defines la excelencia en un restaurante?

Pedro Nel. – Para mí, la excelencia de un restaurante es

cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades, ese calor que da un buen recibimiento, un servicio exacto, cómodo, ameno, sin embadurnar, con una comunicación que, hoy día, es más visual y más intuitiva que antes, haciendo sentir al cliente, de antemano, que será atendido de la manera más correcta, que la comida llegará al tiempo y con la sazón que ya conoce y además, con una despedida que marcará su pronto regreso, esto es lo que nos hace diferentes. En definitiva, un conjunto de sensaciones.

José Garavito. – ¿Qué significa para Pedro Nel que, Etéreo, se encuentre dentro de los mejores 100 restaurantes de España en El Tenedor? Teniendo en cuenta que esto no es un premio sino un reconocimiento de los usuarios.

Pedro Nel. – Sean ya reconocimientos o premios, lo más importante es que se mencione la isla de Tenerife en el panorama gastronómico nacional y claro, hay que decirlo, este reconocimiento viene de los clientes, de la forma que hemos dejado huellas en ellos, de ese especial gusto que le hemos brindado a su paladar y de la atención que han recibido cada uno de ellos cuando nos han visitado.



La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

José Garavito. – ¿Cuál es tu opinión de la actual oferta gastronómica en Santa Cruz de Tenerife?

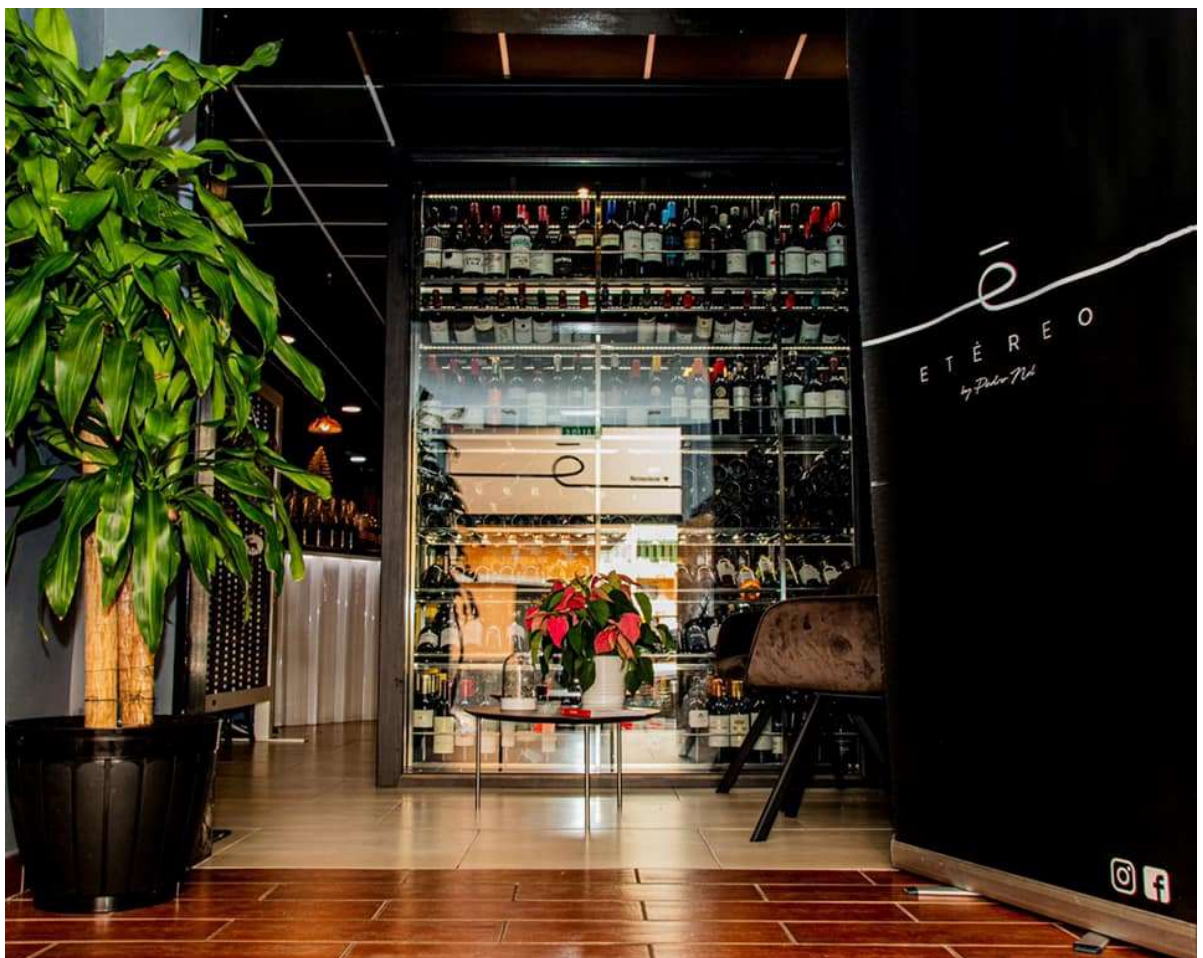
Pedro Nel. – La oferta gastronómica en Santa Cruz es cada vez más amplia, ahora mismo encuentro mucha afición por la comida japonesa y también se ponen de moda las arrocerías, pero lo que me parece muy importante es que cada vez más, los cocineros se preocupan por incluir en sus cartas producto local, por dar identidad y esto, sin lugar a dudas, el comensal, ese que ahora sabe cocinar más que antes, lo aprecia, no solo por regionalidad, sino porque cada vez se hacen más conocedores y por lógica, más exigentes en calidad y frescura, saben cada vez más del producto de cercanía, lo buscan.

José Garavito. – ¿Qué encuentra un comensal cuando entra por primera vez en Etéreo?

Pedro Nel. – La respuesta a esta pregunta está en una palabra

“Sorpresa”, una cava de vinos con más de 200 referencias, un carro de quesos que hace las delicias de los comensales, una barra de licores bien surtida y un ambiente elegante, sin saturaciones ni de luces ni de colores, el buen gusto es algo que nuestro cliente aprecia, no solo en el plato sino en todo el entorno de Etéreo.

Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio, esos tres ingredientes es lo que el comensal no solo encuentra, se lo lleva y lo hace volver.



Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio





José Garavito. – Hablemos con un poco con ese Pedro Nel de sus comienzos ¿Cómo era la atmosfera en las cocinas de tus inicios?

Pedro Nel. – Mis inicios fueron en la sala, razón demás para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente en el funcionamiento de un restaurante como Etéreo, la sala debe tener disciplina, es un factor muy importante.

Pero te puedo contar que, desde ahí, entrando y saliendo de las cocinas, poco a poco, me fui adentrando en el maravilloso mundo de la cocina, pude escuchar el llamado de los fogones y te aseguro que no lo desatendí –ríe- ahora bien, algunos ambientes fueron más agradables, otros no tanto, pero de todos me fui nutriendo y formando profesionalmente, a la final un buen cocinero es el cúmulo de experiencias vividas y aprendidas, para después darle tu sazón.

...hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están

influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer.

Chef Pedro Nel

José Garavito. – ¿Cómo ves la vocación hoy día, en esa cantidad de jóvenes que deciden irse por desarrollar una carrera en los fogones?

Pedro Nel. – Me inclino a pensar que hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer, hay que tener disciplina, constancia y esfuerzo para llegar a ser un gran profesional de los fogones, es una profesión de mucho tesón si realmente quieres llegar a estar entre los buenos, eso es así.

José Garavito. – Así como los críticos gastronómicos tuvieron su cliché de seres despiadados con los cocineros –risas- ¿eres de esos cocineros que también tienen su cliché de déspotas con su personal de cocina? O por lo contrario ¿piensas que esa imagen ha cambiado?

Pedro Nel. – Esa imagen está literalmente mandada a recoger, caducó y el que no se haya enterado, pues le costará hacer un equipo cercano, colaborador, que trabaje a piñón contigo. La presión, los gritos, los malos tratos; no deben formar parte de un lugar de trabajo bien estructurado, eso es parte también de tu formación como profesional y claro, como ser humano, recordemos que para ser un buen cocinero, primero tienes que ser una buena persona. Un cocinero da lo mejor de sí en cada plato, pero el producto final se logra con tu equipo.

José Garavito. – Nos da la impresión que está llegando el momento de que la gastronomía latinoamericana se dé a conocer en todas partes del mundo. Háblanos un poco de la cocina

colombiana y la de otros países de nuestro continente.











Pedro Nel. – La cocina colombiana está atravesando un momento

interesante de exploración, de redescubrimiento y valorar técnicas e ingredientes que por años estuvieron relegadas a las cocinas populares o comunidades que han vivido por mucho tiempo en aislamiento cultural.



La cocina colombiana está atravesando un momento interesante de exploración

La asimilación de las técnicas de vanguardia por parte de cocineros de altos niveles y su deseo de innovar, está permitiendo darle un gran valor a ingredientes y maneras de cocinar y al mismo tiempo, está influyendo en una generación de jóvenes cocineros interesados en la investigación y la construcción de una nueva cocina que se basa en fundamentos,

sabores y saberes de nuestras raíces. En un claro ejemplo de una positiva influencia de modas y tendencias del mundo aplicados a las cocinas locales.



Chef Pedro Nel. Mis inicios fueron en la sala, razón además para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente.

José Garavito. – No podemos cerrar esta entrevista sin hablar de que está viviendo la restauración a causa del covid_19 ¿Cómo haces para mantenerte en pie?

Pedro Nel. – Estamos pasando por un momento que nunca imaginamos que llegaría a pasar, ya que todo el mundo espera crecer y sacar adelante su empresa. Hemos podido mantenernos gracias a la experiencia de años anteriores, reinventando, adaptándonos, buscando la buena cara y grandes soluciones a los malos momentos, tenemos que recordar que hemos sabido estar abajo y hemos conseguido apoyarnos para darnos impulso,

pero también hemos sabido estar arriba, y ninguna de ambas situaciones se pueden obviar ni olvidar si queremos ganarle a la adversidad, pero de lo que no me cabe ninguna duda, es que de esta saldremos fortalecidos y con una experiencia que tendremos que saber transmitir a las nuevas generaciones para afianzar el futuro, no solo de la gastronomía, sino de nuestra sociedad

El MAPA y el Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la gastronomía

Efeagro

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha firmado un protocolo de colaboración con el [Basque Culinary Center](#) para fomentar la gastronomía española, dar difusión a los productos agroalimentarios nacionales y apoyar el emprendimiento gastronómico.

El MAPA ha explicado este miércoles en un comunicado que este acuerdo incluye el intercambio de información sobre las diferentes iniciativas de ambas instituciones, así como la posibilidad de realizar estudios y ejecutar proyectos de interés común en materias de gastronomía, alimentación, sostenibilidad e innovación.

Con este proyecto, en el que desarrollarán acciones junto a emprendedores y jóvenes talentos, el Ministerio ha recordado que dan “continuidad” al apoyo que viene prestando el a otras

entidades en el ámbito de la cultura y la gastronomía, como la [Real Academia de Gastronomía](#), Acción Cultural Española (AC/E), la Asociación de Creadores de Moda de España (ACME) o la Universidad de Cádiz.



El MAPA y el Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la gastronomía

Desde el Departamento, han subrayado que refuerzan el **papel de los Alimentos de España como “eje para fomentar la interacción y las sinergias entre la alimentación, la gastronomía y la educación”**.

Para el **MAPA** la gastronomía se encuentra *“en el centro de las políticas de promoción y de apoyo del ministerio a los jóvenes emprendedores que marcarán las tendencias de futuro en este terreno”*.

Bahía de Ngonia

No hay palabras para decir lo hermoso e imperdible que es este hotel boutique, frente al mar, no lejos de Messina. Todo allí habla de Sicilia y del alma siciliana, con un concepto mundial.

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – Roma Italia-

[PUENTES GASTRONÓMICOS ITALIA](#)

De hecho, [Bahía de Ngonia](#) nació de la pasión y el orgullo por la herencia siciliana, hecha de historia y tradiciones, colores y aromas... El nombre **Ngonia** se refiere al término utilizado por los antiguos griegos para describir esta franja de promontorio enmarcada entre el cielo y el mar, azotada por el **viento** y reseca por el **sol**.

En la plaza Ngònia se encuentran los antiguos almacenes hacia el sur -*renovados hace pocos años*- que durante siglos dieron cobijo a las barcas tonnara, que pertenecían a las dos familias aristocráticas propietarias de la Tonnara del **Tono**, los **D'Amico** y los Calapaj, que se habían levantado durante los siglos.



Bahía de Ngonia

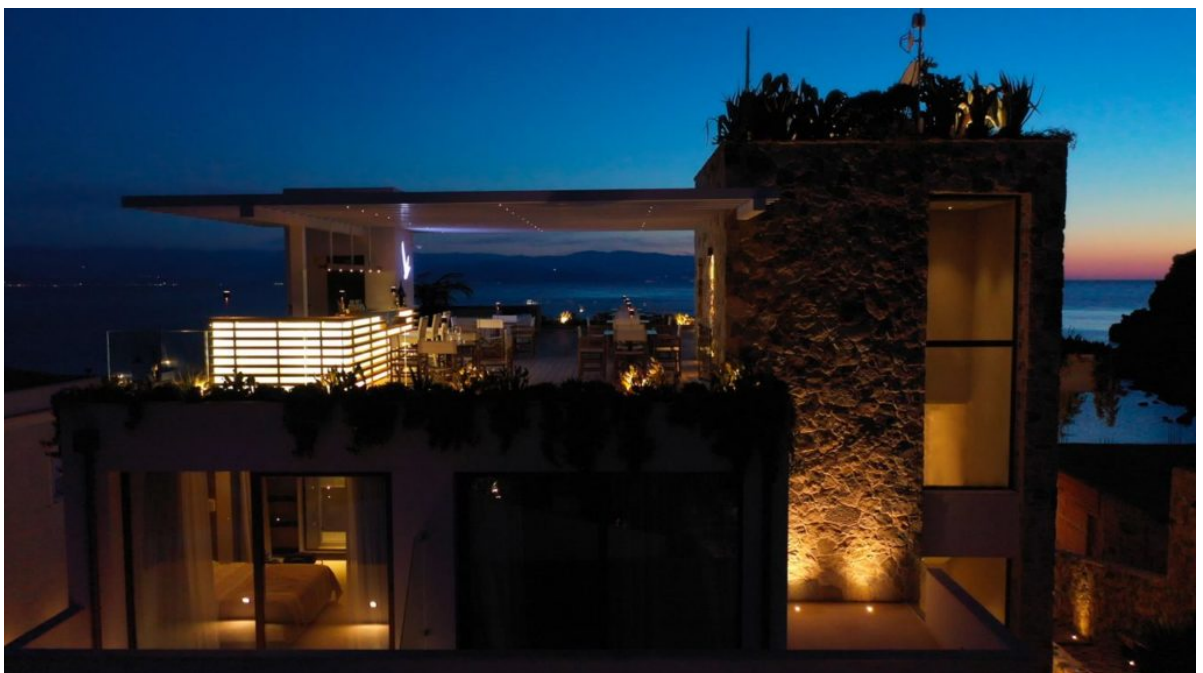
Bahía de Ngonia

En la Bahía de Ngonia, experimentará la verdadera alma **siciliana**, probando una buena cocina del joven **chef Darío Pandolfo**, de 29 años. Su cocina se caracteriza por el respeto y la **valorización** de excelentes **materias primas** seleccionadas por los productores, criadores y pescadores sicilianos. Se acerca a la **cocina** casi como un **juego**, cuando de niño, junto con su hermano, va al restaurante de su tío.



Chef Darío Pandolfo

Después de graduarse en la Escuela de Hostelería, asistió a la prestigiosa Escuela de **Cocina de Alma**, dirigida por el gran Maestro **Gualtiero Marchesi** y, después, ha empezado a trabajar en cocinas con estrellas, como la de Geranio *** en **Dinamarca**, **Villa Joya** ** en **Portugal**, **Terra** ** en el Alto Adige, y la de "San Huberto" 3 * **Michelin**, en San Cassiano en Badia.







Muy **apasionado** por su trabajo y después de todas estas importantes experiencias fuera de **Sicilia**, decidió volver a su tierra natal para iniciar una nueva aventura como chef ejecutivo de la bahía de **Ngonia**, en junio de 2020.



Aperitivo de bienvenida

Aquí aporta lo mejor de sus años de **estudios** y trabajos, ofreciendo platos **equilibrados** basados en la naturaleza y sus productos, con el objetivo de proponer una interpretación inteligente de la **"cocina territorial"**. Sólo los trabajadores **artesanales éticos** y sostenibles (agricultores, ganaderos, etc.) entran de hecho en su cocina para ser bien transformados por Darío.





El resultado es una cocina **“natural”** rica en sabores y colores que, con sencillez y **gran técnica**, es capaz de realzar cada ingrediente, desde el más simple al más refinado. Cada receta es una mezcla entre investigación, técnica y pasión, y sorprende a todos – desde el **gourmet** hasta el apasionado de la

comida – que pueden entender realmente lo profundo que es el estudio diario de Darío.







El entorno del **restaurante** también es impresionante: durante el **verano**, se traslada a la terraza panorámica con una maravillosa vista de la **bahía** de Tono. La carta de vinos, bien estudiada, ofrece una imagen de los mejores pequeños productores de **vino** de **Sicilia**, con una selección mundial de **vinicultores**.

La Bahía de **Ngonia** es un lugar para estar y visitar. Es una experiencia mágica para disfrutar de la mezcla perfecta entre la hospitalidad siciliana, los estándares de alta calidad y un estilo de **cocina** contemporáneo.

Frijoles verdes...con pezuña

Chef [Luz Adriana Martínez](#) y [GRUPO LAM A&B S.A.S](#)

[PUENTES GASTRONÓMICOS COLOMBIA](#)

Los frijoles son conocidos por ser uno de los alimentos más antiguos, nutritivos y versátiles en la historia de la humanidad, este ha formado parte clave de nuestra dieta hace 8.000 años A.C aproximadamente. Su surgimiento se localiza en América Central (México para ser exactos), y de allí inicia su viaje a diversos lugares del continente. Con la llegada del frijol a Colombia se empieza a tejer una identidad gastronómica, sobre todo en Antioquia y el eje cafetero, quienes acogen la semilla como ingrediente esencial en sus preparaciones, convirtiéndola así, en la imagen más representativa de la tradición campesina y la riqueza cultural de nuestra geografía reunidas en una mesa.

Frijoles verdes

Aunque más allá de la región, esta leguminosa de color rojizo, acompaña a la mayoría de platos del país, su producción óptima requiere pisos fértiles de P.H balanceado y climas templados a fríos. Cabe también destacar sus propiedades nutritivas gracias a su elevada carga de fibra y vitaminas que lo convierte en una fuente de energía al ser un carbohidrato de absorción lenta.

Al hablar de frijoles es inevitable no hablar de aquellos ingredientes que potencian sus cualidades y su sabor, porque sabemos muy bien que la facilidad de combinarlos con otros alimentos es una de sus máximas cualidades. Arroz, plátano, papa o una deliciosa mezcla de cebolla, tomate y cilantro son algunos de esos elementos que se agregan comúnmente (entre muchos otros), aunque existe uno imperdonable: la carne de cerdo.

El cerdo llega a Colombia durante la época de la conquista española y desde entonces, se establece como uno de los platos más importantes en la cocina nacional gracias a su facilidad en la crianza, exquisito sabor, bajo costo y altos niveles de proteínas que ayudan al desarrollo y construcción de músculos, órganos y tejidos.



Frijoles verdes...con pezuña

Los frijoles verdes con pezuña de cerdo es un plato de origen popular, sin embargo, esto no lo convierte en una opción fácil de conseguir en los restaurantes colombianos debido a la pérdida de tradición culinaria y también, a que el frijol verde es propiedad de los campesinos que aún lo cultivan en sus pequeñas parcelas, generando poca comercialización, además, el frijol rojo seco ha ganado muchísima popularidad

por su conservación y producción que aumenta su distribución en el país.

En esta oportunidad les traigo una deliciosa receta creada por los agricultores de Antioquia y el eje cafetero a la que le he agregado un toque innovador acompañado por el café, ese grano majestuoso que adorna con sus colores llamativos, no sólo las espléndidas montañas del paisaje cultural cafetero, sino también los platos más exquisitos que dejan huella en la memoria de los comensales.

Ir a la receta de [“Frijoles Verdes con pezuña”](#)

Un cocinero debe convertirse en emigrante si quiere que su cocina sea casi infinita

Por: José Garavito

[Entrevista con:](#) Chef Massimiliano Ferrara

[Restaurante Negramoll](#) – Santa Úrsula

Los destinos gastronómicos, como lo son las islas Canarias, tienen la suerte de atraer a gente que viene buscando establecerse con su profesión de cocineros en alguna de sus islas, esto, es gastronomía al cien por ciento ¿Qué nos traen?

Nos traen mundo, cocinas, experiencias, nuevas y tradicionales técnicas, enriqueciendo el panorama culinario del archipiélago, por esto y muchas razones más, Canarias hoy día, ofrece mucho más que sol y playa, ofrece a sus visitantes

cocinas afincadas al recetario tradicional y cocina del mundo, en franca danza con la mejor calidad de nuestros productos.

Entrevista al Chef Massimiliano Ferrara Restaurante Negramoll

José Garavito.- Siendo la cocina italiana una embajadora de pastas, harinas, arroces; te has dejado cautivar por la cocina del mar ¿Qué te apasiona de este género?

Massimiliano Ferrara.- Por las innumerables opciones que da este producto maravilloso que el mar nos regala con todos sus diferentes sabores, texturas y matices. Además, en mi caso, la creatividad se agudiza, es lo que pasa cuando eres cocinero, y claro, nos gusta trabajar con un amplio abanico de géneros diferentes. Siempre debemos estar en un estado de aprendizaje permanente, pero para mí, el mar, esos aromas y sabores, definitivamente, es mi *“huerto preferido”*, en el buen sentido de la palabra.



Salmón a la plancha sobre una vinagreta de maracuyá y mojo de cilantro

José Garavito.- ¿Que caracteriza tu cocina cuando hablamos de cocina internacional y que caracteriza tu cocina cuando hablamos de Italia?

Massimiliano Ferrara.- Mi cocina internacional se caracteriza porque, a través de nuestras propuestas, puedes emprender un viaje a diferentes partes del mundo. Un cocinero debe nutrirse de los viajes, de retos en diferentes países y regiones, conocer sus productos, sus recetas desde la base, cada lugar del mundo donde cocinas es un nuevo descubrimiento.





Desde un kebab a la pizza, Ferrara cocina de mundo

Al utilizar sus especies, su materia prima y con ello, descubrir y reconocer sus sabores, se puede decir que esto se llama 'paladear el mundo' y lo haces trabajando con chefs de todos los lugares que visitas, conociendo gente autóctona que gustosos te enseñan sus secretos de la cocina tradicional de cada lugar. Un cocinero siempre debe convertirse en emigrante,

si quiere que su cocina sea casi infinita.

Ahora, si hablamos de Italia, en mis platos podrán encontrar lo que es la esencia de la cocina italiana: materia prima de calidad con cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida.



Lasaña, cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida. José, cada región de Italia contiene un mundo de productos, de recetas pre y post segunda guerra mundial y ahora con una cocina vanguardista, con cocineros de gran talla que están aportando la modernidad; pero en su gran mayoría, desde el respeto de los productos italianos y su alta calidad, que te puedo decir de Italia y su gastronomía, que no te lo diga desde el corazón –reímos-.



Chef Ferrara...los cocineros debemos ser emigrantes

José Garavito.- Negramoll como restaurante es una joya gastronómica que encierra la carrera de un chef como tú. Cuéntanos un poco tu recorrido por el mundo gastronómico

Massimiliano Ferrara.- Esto es fácil, como te comenté antes, me he ido a diferentes partes del mundo, pero eso sí, antes que nada, para aprender con “*las abuelas*” ver de primera mano esas cocinas, que a veces terminas cocinando a leña, en fogones antiguos, frente a un río isí! esos que guardan la receta y la tradición culinaria de generación en generación.

Poder aprender lo que es la verdadera cocina de cada lugar, la sazón; por ejemplo, cuando llegué a Canarias, me dediqué a ir a los verdaderos guachinches para aprender, buscando descubrir los sabores de las islas Canarias solo para aprender a cocinar con la esencia, recuerda que cada región y a veces en distancias cortas, los paladares guardan diferentes registros, eso siempre hay que tenerlo en cuenta.



Producto del mar fresco del día es lo que se sirve en Restaurante Negramoll. Lapas

Y con todas las experiencias y aprendizajes, vas creando tu cocina particular de la zona, es inevitable no hacer una fusión, con tu recorrido por el mundo, tu creatividad, tu parte alquimista, terminas dando el toque personal, tu sello. En pocas palabras, la región se integra a tu cocina.

José Garavito: La cocina italiana es quizás, una de las cocinas con más adeptos en todo el mundo. ¿A qué crees que se debe esto?

Massimiliano Ferrara.- A la variedad infinita de sabores y sensaciones que puede producir la cocina italiana en tu paladar. Además, Italia ha sido un país de muchos emigrantes, llevando de la mano, sus recetas, productos, técnicas. En el continente americano ni se diga, espaguetis, risotto, pizza son recetas que se han hecho parte del día a día en muchísimas partes del planeta, por lo menos en el mundo occidental. Se puede decir que es una de las gastronomías con más influencia y presencia.



Calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramol

Aunque no mucha gente lo sepa, en el recetario italiano puedes encontrar de todo, desde platos con mucha presencia de carne, exquisiteces de platos de pescado, pastas y verduras a granel; tenemos un recetario rico, muy rico, frutas, gelatos, que te puedo decir, todo lo que puedes pensar gastronómicamente está en la cocina italiana, es para todos los paladares de ahí su

popularidad en casi todas partes del mundo.

José Garavito.- Cuando hablamos de cocina italiana lo primero que se nos viene a la mente es pasta o pizza. Pero ¿Qué come el italiano? Hablamos de la cocina de tu región, Nápoles.

Massimiliano Ferrara.- Son íconos, ideas que se van fijando, que se van creando con los años, con la publicidad. Ees igual que aquí en España, fuera se piensa que se come paella a diario, pero no es así, te aseguro -y tú has visto mi cocina- que el recetario italiano es realmente extenso, el abanico gastronómico de Italia es muy amplio, de mucha variedad, de siglos de tradición, y cuando la cocina de una región tiene los siglos que tiene dando de comer Italia, casi podemos hablar de infinidad.

La cocina de mi región se caracteriza, como decía antes, por la amplia variedad que tiene. Para que me puedas entender, en la cocina de mi región podemos encontrar desde la más extensa variedad de especies de pescados tan maravillosos como los de Andalucía; carne con cortes exclusivos, con excelente crianza, lo que nos lleva a que sea una carne exquisita cómo en Asturias; mariscos como en Galicia... en fin, en mi región y en toda Italia se puede degustar una variedad infinita en productos de calidad superior.



Una muy selecta selección de vinos Canarios, de España y de Italia

Esa filosofía, de calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll, queremos que se nos reconozca por este tipo de cualidades, y es lo que todo comensal espera a la hora de elegir un restaurante.

Con una selección, que más que cantidad, nos decantamos por

buenos vinos que maridan con toda la carta, un servicio atento y conocedor de lo que pasa en cocina. Somos un restaurante, sencillo, pero de mucha calidad.



Una especialidad del Chef Ferrara...cocinar con frutos del mar

José Garavito.- Aunque estamos en momentos difíciles, las personas debemos aprender a valorar ese binomio de propuesta de un restaurante que significa producto de calidad más buena cocina, sin lugar a dudas en una garantía de éxito. En un restaurante como Negramoll ¿cuánto pesa estas dos premisas?

Massimiliano Ferrara.- Para nosotros estas dos premisas son lo fundamental, mi cocina se basa en ellas, se llama honestidad, se llama profesionalidad, a ver, tu cocina no habla sino de ti y de tu local, no es difícil entender que la gente va a comer a tu casa, por eso hoy día la confianza es un factor fundamental a la hora de conquistar clientela, y en mis cartas, en mis platos es lo que vas a encontrar. Eso sí, hecho a mi manera.

Espacios del Sabor en un Restaurante

Arquitectura & Gastronomía

Por: [Eduardo Martín del Toro](#) Doctor Arquitecto

Es evidente que el primer ingrediente que debe de tener un restaurante para que atraiga nuestra mirada es una comida exquisita, pero no es el único.

En un restaurante, muchos son los **factores** que influyen para que el placer de la comida sea agradable o se convierta en un

tremendo fracaso, como el trato amable y profesional por **parte del servicio** o estar en un ambiente adecuado que nos permita disfrutar lo que estamos degustando.

Precisamente, de este último punto voy a tratar en este artículo: las condiciones ambientales que han de darse en un **local destinado** para el disfrute de los sentidos -el gusto, el olfato, la vista, – para que un placer como el de comer no se convierta en una auténtica tortura.

Dado que cuando degustamos un plato empleamos todos los sentidos, a la hora de diseñar un comedor, también tenemos que tenerlos en cuenta para que ningún aspecto exterior nos distraiga de lo que verdaderamente nos ha llevado hasta allí, el completo disfrute de los manjares.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado

Dependiendo del tipo de comida, del tipo de ambiente que se quiera conseguir, etc. primaran unas características u otras, pero hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de **restaurante**.



En primer lugar, el espacio debe contar con una iluminación suficiente que nos permita apreciar el plato -sus colores, su composición, sus texturas- pero controlada y bien distribuida,

evitando deslumbramientos y creando [ambientes agradables](#) con cierta intimidad, ya que en muchos momentos desearemos olvidarnos que estamos en un lugar público, imaginado que nos encontramos a solas con la comida.

Otro aspecto fundamental, y por desgracia poco tenido en cuenta en muchos locales, es el sonido o, mejor dicho, su hermano molesto: el ruido.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado. Lo primero nos garantiza que los ruidos que se produzcan en el exterior del local no interferirá en nuestra degustación, lo segundo nos va a generar una mejora de la inteligibilidad de la palabra (se entenderá con mayor claridad al interlocutor al disminuir los tiempos de reverberación), mejorará la calidad de la música ambiente y disminuirá el nivel de emisión en el interior de la sala (al no tener la necesidad de hablar muy alto para que nos oigan).



Hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de restaurante.

Las condiciones térmicas también tienen gran importancia. Un calor excesivo o un frío insoportable pueden aguar el mejor de los manjares.

Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente, con un buen aislamiento y un correcto [número de huecos](#), bien orientados, que permitan captar energía solar en los momentos de bajas temperaturas o evitarla cuando el calor es excesivo.

Completamos este diseño con equipos específicos que termine de corregir la temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño, como los aparatos de aire-acondicionado o de calefacción.

Es muy importante que estos equipos se encuentren bien mantenidos, ya que su mal estado puede ser causante de ruidos y de transmisión de partículas de polvo y de olores desagradables.

Junto con la climatización, es muy importante la calidad del aire. Se debe garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los “ambientes cargados” y los malos olores.

Los olores de los demás comensales no deben interferir en nuestro plato, además de que es muy desagradable que al salir de un local terminemos apestando a comida.



Por último, pero de gran importancia, es el espacio en sí. Que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con un techo no demasiado bajo que nos dé sensación de ahogamiento; la distancias entre mesas holgadas para que no tengamos la impresión de que el señor de la mesa de al lado está comiendo con nosotros; un mobiliario cómodo que no se asemejen a sillas de tortura; una ligera música rosa y una decoración cuidada acordes con el tipo de comida que se sirve; un nivel de limpieza propio de un quirófano y un cuidado y un mimo en los detalles que nos haga sentir más a gusto allí que en nuestra propia casa.

Como pueden comprobar, adecuar un local que va a ser usado como comedor, no es para nada sencillo. Y es que en un espacio donde queremos agasajar a todos nuestros sentidos debe estar cuidado hasta el más mínimo detalle.

De ahí que en este tipo de espacios sea donde la necesidad de la figura de un profesional con experiencia es imprescindible, ya que trágico sería el fracaso de la puesta en marcha de un restaurante con una magnífica carta y un excelente personal,

pero que no contará con un ambiente que invite a disfrutarlo.

Y más de un local conozco que ha caído en ese error, y siempre son las mismas consecuencias. Ahora que lo sabe, no se permita ese fracaso.