

Vermut Corito, tradición, natural y artesanal

Por Ángel Marqués Ávila

Vermut Corito, se elabora en Torquemada, Palencia, en el corazón del Cerrato Palentino en una destilería que se refundo en el año 2015, por Javier Esteban Araujo.

Su familia con legado en Torquemada desde la época de su tatarabuelo Pedro Esteban Acitores, en torno a 1825, inicio la tradición familiar de la elaboración de vinos para autoconsumo en una bodega subterránea.

Su hijo Néstor Esteban profesionalizo dicho negocio, construyendo una bodega a las afueras del pueblo, ampliando la producción para hacer de ello un medio de vida.

A su vez el hijo de Néstor, Teódulo puso en marcha una destilería en la cual elaboro orujo, licores, coñac, anís y vermut.



Vermut Corito

Estuvo en funcionamiento hasta 1970, cesando la actividad sin saber que 45 años después, su nieto, fruto del matrimonio de su hijo Pedro y María, retomaría la actividad de la destilación y elaboración de bebidas espirituosas, en el año 2015.

Ya en el año 2016, y tras 9 meses de pruebas salió al mercado el primer vermú palentino, en medio del resurgir de esta costumbre de volver a tomar el vermú en la hora del vermú. Lo hizo basándose en un manuscrito de su bisabuelo, Néstor, en el cual están reflejadas las recetas que él elaboraba en el año 1900.

Se partió de una receta y se adecuó a los nuevos gustos y tendencias, trabajando codo con codo con dos buenos amigos, Luis Miguel y Javier Martín, dieron forma a la receta que da lugar a Vermú Corito Clásico, un vermú rojo, dulce y con un post gusto amargo, con matices cítricos que hacen de él un vermú único.

Para conocer más en profundidad este proyecto familiar de vermut ería, dialogamos con Javier Esteban, enólogo y gerente.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector?

Javier Esteban Araujo .- Se presenta con muchísima ilusión, pero a la vez con cierto grado de incertidumbre por la situación que estamos atravesando todos los españoles, con la subida que está habiendo en todos los precios, y la pérdida de nivel adquisitivo de casi todo el mundo.



A nosotros en el año 2022 nos afectó una subida en el vidrio del 20%, del cartón dos unos del 18 y otra del 13%, subida en materias primas, etiquetas, ... Para el 2023 lo único que queremos es que nos dejen trabajar, ya por suerte todo el covid se ha quedado atrás, crucemos los dedos de que no volvamos a pasar por algo así.

Y ahora a recuperarnos, a seguir posicionando nuestros vermús y darlo a conocer cada vez en más puntos de España.

Ángel Marqués Ávila. —¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar vermut artesanal?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que cada vez es mayor, sobre todo en la gente más joven, a la gente más mayor igual es más complicado sacarles del vermú que llevan bebiendo toda la vida, pero yo creo que gran parte de los vermús artesanos a retomado la tradición del buen vermú, de los sabores de antaño y desmarcándonos de los sabores más comerciales.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de vermut?

Javier Esteban Araujo .- Nos ayudan mucho es más fácil y sencillo entrar en tiendas especializadas que en grandes superficies son un gran expositor para nuestros productos y cada vez mas tiendas especializadas nos brindan la posibilidad de realizar catas de presentación de nuestros vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la elaboración de vermut artesanales en España?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que es algo que sigue creciendo tanto en incrementar producciones como en la llegada de nuevos vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Llegue sin quererlo, por parte familiar siempre se han dedicado a la elaboración de vino y destilados, pero 1970 ceso la actividad y ya en 2005 mis padres retomaron la elaboración del vino y yo en el 2015 puse en marcha una destilería artesanal.



Tras acudir a una feria con nuestros vinos y licores mi madre me regalo una botella de vermú, y me animo a que, porque no hacía yo un vermú, y hasta aquí hemos llegado tras 6 años. Pedí ayuda y asesoramiento a dos buenos amigos, dos enólogos, uno de ellos Javier Martin centrado en el tema enológico y otro de ellos centrado en el análisis sensorial y formación Luis Miguel.

Empezamos casi un año para crear la receta final de corito clásico, entre medias una cada hedónico para mas de 100 personas para ver si íbamos bien con la receta, tras esa cata vino otro de 60 personas en nuestras instalaciones y tras esa segunda cata a finales de agosto de 2016 salió al mercado Vermú Corito.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese salto?

Javier Esteban Araujo .- Siempre he querido ser mi propio jefe, y porque sino todo fuera bien poder contratar a gente y ayudar así al medio rural, pero ahora esto segundo dada la producción actual es complicado, pero bueno poco a poco, paso a paso y vermú a vermú se llega lejos.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen vermut?

Javier Esteban Araujo .- Para mí que tenga personalidad, que no sea uno de tantos, que tanto en nariz como en boca sea diferente y te deje un recuerdo. Al final hay muchos vermús que son casi casi iguales. Pero por suerte hay muchísimos que tiene su personalidad, sabores y olores que solo los puedes encontrar en esa marca de vermú.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Que está teniendo un renacer, si es cierto que hay en sitio que no se ha perdido la cultura del vermú, pero en otros muchos el vermú se ha sustituido por cerveza y por vino. Pero poco a poco con las nuevas marcas y

estos nuevos sabores tan diferentes se está suscitando el interés por tomar el vermú a la hora del vermú, pero también emplearlo en coctelería.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes proyectos?

Javier Esteban Araujo .- Vamos a sacar una línea de vermú bajo la misma marca Corito pero unas series limitadas, por ahora están elaborándose dos de ellos.



Un Corito Clásico Reserva del cual solo van a salir 6 barricas, poco mas de 1350 litros, cuando se vacíen esas barricas se volverán a llenar pero la crianza es de 6 meses, asique como mucho al año habrá dos lotes de 2000 botella de 0,7l.

También vamos a hacer lo mismo con el blanco y con el rose pero en este caso solo 1 barrica de cada uno de ellos.

En esta gama de corito queremos dar rienda suelta a nuestra

imaginación, usar botánicos diferentes, frescos y deshidratados, con diferentes tipos de endulzantes.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Javier Esteban Araujo .-Cuando empezamos observamos que en el mercado había una gran cantidad de vermús dulces y para nuestro entender el vermú es una bebida que, aunque dulce debe de tener un carácter amargo, que le otorga principalmente el ajeno, que es la hierba que da nombre a esta bebida, unos monjes italianos fueron a Alemania en búsqueda de hierbas para elaborar vinos especiados y encontraron una hierba llamada "wormouth".

Los elaboramos con materias primas 100% naturales, no empleamos ningún tipo de esencia o saborizante. Nuestra base de elaboración es el vino de gran calidad, el cual compramos a nuestros proveedores que cumplen nuestros parámetros de calidad.

Nuevos sabores y diferentes

Vino blanco Verdejo con viura. Viura y albillo. Vino rosado Elaborado con uva tempranillo. Los botánicos que empleamos para dar la personalidad a cada uno de ellos, son botánicos naturales y deshidratados.

Cascara de naranja y limón. Ajeno. Semillas de cilantro. Canela en rama. Tomillo. Clavo de olor. Pimienta rosa. Flor de azahar. Cardamomo. Enebro. Genciana. Jengibre. Romero. Laurel.

Para endulzar nuestros vermús, empleamos mosto de uva concentrado, ya que el vermú es una bebida con origen vínico creemos que esta es la forma más normal y natural de dar el toque dulce a un buen vermú.

Nuestros métodos de elaboración son dos

totalmente diferentes.

Método Tradicional o clásico. Realizamos una maceración directa en vino encabezado con alcohol vínico.

Mediante la creación de un elixir, Creamos un elixir con una alta concentración de nuestra selección de botánicos la cual luego se la añadimos a nuestros vinos.

Nuestro Vermús Corito Clásico, le elaboramos por el método más tradicional o clásico para nuestro entender, partimos de un vino blanco(viura y albillo), encabezamos el vino con alcohol vínico y sobre esa mezcla hacemos una maceración de 14 días, con nuestra mezcla de botánicos, transcurridos los 14 días separamos los botánicos y realizamos un primer filtrado para seguidamente añadirle el mosto de uva y el mosto de uva caramelizado para darle el color, le dejamos que repose durante dos semanas, realizamos un segundo filtrado lo embotellamos y ya le tenemos listo para su disfrute.



Corito Blanco lo elaboramos con un vino blanco (verdejo y

viura), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo.

Corito Rosé lo elaboramos con un vino rosado (tempranillo), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo

Arehucas Top Bartender 2022 ya tiene ganadores

Los canarios Diego Quevedo y Asdrúbal Santana y el vasco Iñaki Atrián han resultado ganadores de la cuarta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” en la final que se ha celebrado en Destilerías Arehucas.

El pasado 1 de octubre **Grupo Arehucas** presentaba la cuarta edición de **Arehucas Top Bartender**, un concurso con el que la marca retaba a los bartenders de nuestro país a que elaborasen versiones genuinas de cócteles con Arehucas 7, Arehucas 12 años, Arehucas 18 años y su ron Blanco Selección Familiar como protagonistas.



Óscar La Fuente de Blas Embajador Global de la Destilería en la presentación del Arehucas Top Bartender 2022

Arehucas Top Bartender 2022

Esta edición, que tuvo lugar durante todo el mes de [octubre](#) y batió récord de participación con más de 50 inscritos de toda [España](#), dio a conocer a principio del mes de noviembre los nombres de sus 6 semifinalistas: **Alejandro Cuadrado Hernández**, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife); **Iñaki Atrián Burgaña**, de Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño (Gipuzkoa); **Asdrúbal Santana Cabello**, de Alis Rooftop Bar – Hotel Santa Catalina Royal Hideaway (Gran Canaria); **Diego Quevedo Pérez**, de Casa Romántica (Gran Canaria); **Javier García de la Hoz**, de Niño Salvaje (Lanzarote) y **Óscar Pimentel González**, del Flow Beach Club (Tenerife).

Los 6 semifinalistas presentaron este pasado jueves 17 sus cócteles en la gran final del concurso celebrada en **Destilerías Arehucas** (Aruca, Gran Canaria).



1º: Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”



2º:Asdrúbal Santana, de Alis Rooftop Bar (Hotel Santa Catalina Royal Hideway, Gran Canaria) con su cóctel “Don Benito Daiquiri”



3º: Iñaki Atrián, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel "Arehucas Mola un Huevo"



Javier García de la Hoz, de Niño Salvaje (Lanzarote)



Óscar Pimentel González, del Flow Beach Club (Tenerife)



Alejandro Cuadrado Hernández, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife)









Batender

Cada bartender tuvo que elaborar en directo su cóctel enfrentándose a un jurado degustador y técnico, liderado por el embajador global de la marca, Óscar Lafuente. Además, los semifinalistas pudieron vivir una experiencia única en la

Destilería, una de las más antiguas de Europa, disfrutando de una visita en exclusiva y una degustación experiencial de los principales productos de la destilería.



El ganador Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria)



Cóctel “Maldita Dulzura”

Los ganadores de esta edición de **Arehucas Top Bartender** han sido:

- **1º: Diego Quevedo**, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”

- **2º: Asdrúbal Santana**, de Alis Rooftop Bar Hotel Santa Catalina Royal Hideaway, Gran Canaria con su cóctel “Don Benito Daiquiri”
- **3º: Iñaki Atrián**, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel “Arehucas Mola un Huevo”

Los 3 bartenders ganadores de esta cuarta edición del concurso recibirán un premio en metálico, un lote de productos de la marca y un kit de coctelería. Además, presentaron anoche sus creaciones en *La Azotea de Benito* (Gran Canaria).

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Big Green Egg...el futuro culinario

Los orígenes del Gran Huevo Verde (Big Green Egg) en realidad se remontan a dos milenios.

Dirk Koppes SmaakMaker . Reporters Online //
Ámsterdam Fotos: Remko Kraaijeveld

Big Green Egg

Originario de cocinas que no eran mucho más que recipientes de arcilla con tapas, el Big Green Egg de hoy está compuesto por una cerámica moderna conocida por producir sabores únicos y sorprendentes y resultados culinarios que inspiran a los cocineros en restaurantes de tres estrellas, todos buscando nuevas formas de crear una experiencia diferenciadora.

Cocinar a fuego abierto despierta nuestros instintos primarios. Como especie, nuestra supervivencia depende de encontrar fuentes de alimentos.

El escritor James Boswell describió al hombre como “un animal de cocina”. Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado; pero ninguna bestia es cocinera.

Nos beneficiamos de cocinar con fuego porque podemos consumir diferentes variedades de semillas y raíces sin tener que masticarlas todo el día como lo hacen las vacas. Esto nos ahorra un tiempo valioso para buscar otras cosas divertidas.

Los eruditos difieren sobre el período de tiempo exacto en que los humanos comenzaron a cocinar y aprendieron a dominar el fuego.

Sigmund Freud pensó que habíamos llegado a nuestro momento cuando el hombre superó su insistencia en apagar los incendios al orinar sobre ellos.



Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC).

Entonces, voila, el fuego y la cocina se convirtieron en un elemento importante de cómo preparamos nuestra comida.

Los griegos vieron a Prometeo como el fundador del primer método de cocina utilizado por los humanos: desafió a los

dioses y robó el fuego para la humanidad.

Los chinos tienen su propia versión de la parrilla desde hace miles de años, utilizando cuencos de arcilla en forma de huevo para la preparación de alimentos.

Esos cuencos pequeños se transformarían en cocinas en forma de huevo.

Origen

Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC). Los japoneses pasaron los siguientes tres siglos viviendo con el kamado (una palabra japonesa que significa estufa o lugar de cocina), que era similar a un horno o chimenea.

Con el tiempo, las personas adaptaron estas unidades para que la comida se cocinara en una cuadrícula encima de una hoguera y las movieran a áreas similares a la cocina, donde se usaban para asar los alimentos.

A lo largo de los siglos, el kamado adoptó diversas formas: una versión para la cocina, una versión portátil para viajar (la primera parrilla real) y un mushi-kamado para cocinar arroz. Muchos japoneses usaron al menos dos de estas variedades para cocinar.



Después de la Segunda Guerra Mundial, las tropas estadounidenses aprendieron a cocinar con los kamado de los japoneses.

Descubrieron que tenía el gran poder de retener el calor y la humedad mejor que una parrilla estándar, y como resultado, unos platos de mejor sabor y más aromáticos, así que cuando llegó el momento de regresar a casa, trajeron el kamado a los

Estados Unidos.

Invención

El teniente de Marina Ed Fisher se encontró por primera vez con el kamado en Japón durante la década de 1950.

Aunque no estaba muy seguro de qué hacer con él, notó que cada vez que preparaba pollo, los vecinos querían ir a cenar.

En 1974, cuando Fisher abrió la Casa Pachinko en Atlanta, Georgia, vendió máquinas de pinball y una variedad de kamados. El negocio no prosperó, y los kamados se quedaron recogiendo el polvo en un estante trasero.



Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un material aislante de alta resistencia.

Fisher decidió mantener la forma original (un espacio cerrado que retiene el calor y el humo) del kamado, pero sabía que para lo que estaba hecho era necesario un cambio de imagen.

Entonces, cambió los materiales radicalmente. Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un

material aislante de alta resistencia.

Era casi indestructible, resistente al viento y la lluvia, impermeable a las temperaturas extremas y fácil de usar. No aparecían rasgaduras o grietas después de un uso prolongado, la solución ideal.

Diseño

Podía tener un producto de buena calidad, pero aún necesitaba venderlo al cliente. Fisher eligió un llamativo color verde y combinó la forma con el nombre, Big Green Egg.

Era robusto, pero lo suficientemente atractivo como para llamar la atención. Fisher fue el primero en instalar un termómetro en la tapa, lo que facilitó, tanto el control como la temperatura durante la cocción. La parrilla también se convirtió en un horno al aire libre.

Debido a que no había mucho dinero para un presupuesto de publicidad, Fisher se basó en el boca a boca para promover el Big Green Egg.



La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C

Un entusiasta usuario de EGG llevó a más, y pronto hubo un gran número de seguidores. Estos entusiastas se llamaron EGGheads y organizaron diferentes EGGfests.

El EGG ha sido utilizado por los chefs en los Países Bajos y Bélgica durante más de una década.

Fue amor a primera vista para Jonnie Boer, Sergio Herman, Lucas Rive (un campeón mundial de barbacoa), el columnista Wim de Jong del periódico holandés Volkskrant y el baterista de Golden Earring, Cesar Zuiderwijk. El tendero Marc van Steenbeek, que vende equipos profesionales de cocina, ha llamado al huevo “la barbacoa culinaria más hermosa”.

Sergio Herman dijo: “¡Guau! Me lo vendieron de inmediato. Y se convirtió en algo más que una parrilla. Esta es una herramienta culinaria inteligente que nunca había visto antes. Era una parrilla, un ahumador y un horno, todo en uno, y la temperatura puede controlarse cuidadosamente.

Pensé de inmediato que, realmente podía hacer algo con esto en la cocina”.

Wim de Jong quería volver a lo básico y compró un EGG en 2008. Le gustó especialmente su durabilidad y simplicidad, diciendo: “Las personas que disfrutan cocinar, estarán igualmente contentos “.

Superioridad del Big Green Egg

¿Cuál es el valor de un Big Green Egg? Olvídense de la parrilla tradicional con filetes cocidos al carbón crudos por dentro. Con el EGG, cualquiera puede cocinar succulentos filetes o pescados.

El flujo de aire se puede ajustar desde la parte superior o inferior, lo que permite que las pizzas se cocinen a 350 °C y los alimentos de cocción más lentos a 93 ° C.

Por ejemplo, para lograr una parte exterior más crujiente, simplemente ajuste el cuadrante a una configuración más alta.

La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C, al igual que una parrilla de infrarrojos, pero el EGG también puede mantener una temperatura baja, como una parrilla antigua que utiliza astillas de madera con sabor.



Big Green Egg hace el trabajo más fácil

Las ramitas de romero pueden agregar sabor extra a la pizza casera (o al cordero ahumado, como lo prepara Jonnie Boer).

Una parrilla estándar funciona satisfactoriamente si todo lo que quiere hacer es preparar su comida a la parrilla.

Pero si quieres ahumar pescado, por ejemplo, o simplemente

agregar sabor extra, entonces el Big Green Egg hace el trabajo más fácil.

Las gruesas paredes de cerámica aíslan y retienen el calor en el interior, pero el exterior permanece frío al tacto.

El diseño antiguo, con materiales modernos, hace circular el calor dentro del HUEVO y ayuda a controlar la temperatura.

La tapa en forma de cúpula permanece cerrada durante el proceso de cocción, de modo que el calor proviene de arriba, no solo del carbón de abajo.

Lo que es más importante, la tapa hermética asegura que la comida retenga la humedad: los sabores naturales y los jugos se conservan, lo que reduce la contracción que normalmente ocurre cuando los alimentos se cocinan.

Hacer girar constantemente los pinchos es cosa del pasado con Big Green Egg. El calor dentro del domo se distribuye uniformemente, eliminando la necesidad de rotar los alimentos continuamente para lograr una cocción uniforme.

Los chefs insisten en el carbón, no en las briquetas, para el HUEVO. Las briquetas pueden emitir olores químicos y afectar el sabor.

El carbón de leña se enciende más rápido, es más fácil de usar y, aunque el carbón es más caro, el costo es más barato en general porque el carbón dura más tiempo.

En 2012, los chefs de Smokey Goodness de Ámsterdam, establecieron un récord mundial oficial de Guinness cuando cocinaron durante cincuenta y dos horas seguidas con el Big Green Egg.

El gurú de los alimentos [Michael Pollan](#) explica la atracción del EGG como nuestro anhelo de “cocinar de verdad”. Continúa: “Pasamos más tiempo mirando los programas de cocina que cocinando. Eso tiene que cambiar.

Necesitamos y debemos hacer el trabajo nosotros mismos. Con ingredientes frescos, desea preparar su propia comida. ¿Y no es una barbacoa mucho más divertida que un microondas? Se trata de los cuatro elementos, especialmente [el fuego](#), y lo que haces con él”.

No necesita alimentos pre envasados para usar el EGG. Toma un poco de carne y deja que se cocine durante varias horas ¡Fenomenal!

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios

tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la

zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa, elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro , seguro que los veremos con estrellas **Michelin o soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Quesos serones artesanos, la excelencia del aroma del sur

Quesería almeriense, dedicada a la elaboración artesanal de productos lácteos. El primero de los secretos para obtener la calidad de sus productos, además de contar con el mejor equipo humano, es utilizar la mejor materia prima, procedente de rebaños de pastoreo de la Sierra de los Filabres.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para elaborar estos magníficos quesos, utilizan la mejor leche de cabra de la raza “murciano granadino” de ganaderos locales, y con un proceso minucioso y atento, logran sus excelentes productos, después cuajan y moldean sus quesos de [manera artesana](#), uno a uno, para después afinarlos en nuestras cavas, cuya temperatura y humedad óptimas hacen que el queso alcance su máximo sabor y calidad”.

Para conocer con más detalle y saber cómo está el sector hablamos con **Juan Enrique Reverte Martínez** que es el maestro quesero y con su hijo **Pablo Reverte Jiménez**.

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta la campaña del 2023 y como ha sido la del 2022?

La campaña de este año 2023 tenemos la esperanza de que vaya a ser buena, pero a la vez incertidumbre de lo que pueda pasar. La [campaña de 2022](#) fue bastante bien ya que para las fechas de navidad hay un consumo importante de queso.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España, desde tu punto de vista?

Todo el año se pueden elaborar quesos artesanales en España, pero sobre todo en los meses de primavera cuando la [calidad de la leche](#) es superior.







Ángel Marqués. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

En casa siempre se habían elaborado quesos para nuestro propio consumo, hasta que decidimos elaborarlos para su venta.

Ángel Marqués. – ¿Y qué te llevo a dar ese transitó?

La pasión por el mundo del queso.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacarais de tus quesos, características, tipo, que variedad elaborar, etc.?

Elaboramos muchos tipos de queso desde el más [fresco](#) hasta el más curado y siempre con leche del día, tenemos quesos para todos los públicos, para el que le gusta un queso suave hasta para el que le gusta un queso “súper-curado”.



Ángel Marqués. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

A la hora de elegir un queso lo más importante es pensar la ocasión donde lo vas a disfrutar o con quien lo vas a disfrutar.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Sus miles de ramas y familias donde puedes disfrutar de ellos.

Ángel Marqués. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus futuros proyectos?

Proyectos en una quesería siempre los hay, siempre tienes en mente cuál será tu próximo queso nuevo a elaborar.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Conseguir la máxima calidad para nuestro público.

Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el segundo consumidor a nivel mundial.

Más de 1.000 familias viven de la producción del Foie Gras, ya sea de forma directa o indirecta, en zonas rurales del norte y centro de la península.

En el pequeño municipio de Lerín (1.746 habitantes), en la ribera navarra del alto Ebro, la producción del Foie Gras juega un papel clave para evitar la despoblación y dinamizar la economía rural.

Las 23 granjas dedicadas a la cría de patos, así como la moderna planta de procesamiento artesanal y las 4 empresas de transporte que garantizan su logística, dan trabajo a más de un centenar de habitantes del municipio y han contribuido a

atraer a jóvenes de otras regiones hasta aquí.



Es el caso de Estíbaliz Ochoa, operaria de la planta, quien llegó desde su Vitoria natal hace 12 años y sin tener experiencia con patos. “Mi trabajo es entretenido y nada monótono. Vivo cerca de aquí.

Foie gras español

Tengo el trabajo cerca de casa.”, afirma. Otro joven al que el Foie Gras ha dado una oportunidad vital es el cocinero Nacho Marín, quien nació y se crio en el pueblo, “desde que mi abuelo llevaba maquinaria a la fábrica y nos traía aquellos latones de confit, y hasta que empecé a estudiar gastronomía, el pato siempre ha estado presente en mi vida”, confiesa este cocinero especializado en Foie Gras.

Aitziber Boneta, natural de la zona, decidió formarse en Francia y regresó hace 14 años para dedicarse al Foie Gras como técnica de campo.

Boneta explica cómo ha cambiado el sector en las últimas décadas: “Instalaciones, maquinaria, formación continuada del personal... nada tiene que ver con la producción del Foie Gras de hace varias décadas”, asegura Boneta, quien también trabaja en las instalaciones de Lerín.

Tradición y tecnología

Como ellos, muchos otros jóvenes de pequeños municipios en zonas rurales de Navarra, Castilla y León, País Vasco, Cataluña y Aragón viven dedicados a la producción de este alimento gourmet declarado Patrimonio Gastronómico Europeo.

Un sector el del Foie Gras que, según Enrique de Prado, Presidente de Interpalm, la Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas, “ha sabido combinar la tradición artesanal con las últimas tecnologías, siempre desde una óptica de respeto al medio ambiente, a las personas y sobre todo a los animales”, -dice- en referencia al exhaustivo cumplimiento de la normativa europea en términos de bienestar animal.



Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

“La elaboración de Foie Gras en España cuenta con una larga tradición. Nuestra actividad se desarrolla en el medio rural, donde jugamos un papel esencial para mantener la población y generar economía en nuestros pueblos. Todos estos aspectos la

gente los desconoce y nos parece importante transmitirlos", añade.

Con este afán de divulgación nace la campaña europea de promoción "Compartamos el Patrimonio Gastronómico Europeo".

Rodada en Lerín y protagonizada por trabajadores reales como Estíbaliz, Nacho o Aitziber, junto con jóvenes estrellas de la cocina como el chef Michelin Leandro Gil y la finalista de Masterchef Ketty Fresneda, la campaña muestra sin tapujos la realidad de un producto, el Foie Gras, que sigue dando vida al medio rural en nuestro país.

Descubre dos recetas de temporada propuestas por los embajadores de campaña.

La chef Mari Carmen Vélez, premio Gastro Cinema 2022

El premio se entregará en la gala inaugural el 23 de septiembre en el Teatro Principal

Gastro Cinema, certamen que une cine y gastronomía, premiará un año más a una de las principales figuras de la gastronomía alicantina, la chef Mari Carmen Vélez.

La propietaria de **La Sirena**, en Petrer, ha sido [presentada](#) hoy como premiada en una rueda de prensa junto a la diputada de Cultura, **Julia Parra** y el director de este certamen, **Vicente Seva**.

“Una gran cocinera, pero, sobre todo, una gran persona. Una luchadora, trabajadora incansable, así es Mari Carmen Vélez.

Un referente en nuestra gastronomía a la que he tenido la suerte de ir conociendo poco a poco desde que el año pasado ya formara parte de Gastro Cinema.

Es además un ejemplo de emprendedurismo y además de La Sirena, ahora lleva nuestros arroces a Fuerteventura”, ha comentado Vicente Seva, director de Gastro Cinema.

“Un año más unimos cultura y gastronomía, tras el éxito de la pasada edición. Seguimos apostando por estos eventos que defienden la tradición culinaria como baluarte de la dieta mediterránea y que reconocen a figuras de prestigio como es Mari Carmen Vélez”.

Estrecha colaboración

Desde la Diputación estamos muy contentos de seguir colaborando con Gastro Cinema y de que de el **MARQ** sea espacio para proyecciones como serán ‘Fuera de carta’, el documental sobre los hermanos Roca ‘**Sembrando el futuro**’, **con la presencia de su director Alberto Utrera** o ‘Delicioso’.

Todas las proyecciones acompañadas de catas”, ha relatado la diputada de Cultura, Julia Parra.

La homenajeada se ha sentido [muy emocionada](#) por recibir este galardón: **“es todo un orgullo y un placer, y más viendo el nivel de mis antecesores que son grandes compañeros. Gracias a Gastro Cinema por este reconocimiento y por difundir los beneficios de nuestra gastronomía”.**



Vélez ha destacado la importancia de cocinar y lo que para ella significa: **“cocinar es un acto de amor y una forma transmitir tus sentimientos. En los fogones se crean importantes vínculos que luego se llevan al paladar”**.

El premio Gastro Cinema, que nace en 2019 dentro de la sección homónima del Festival Internacional de Cine de Alicante, ha sido otorgado en [ediciones](#) anteriores a los chefs **Kiko Moya**, **Susi Diaz** y el pasado año, ya como certamen independiente, a **María José San Román**.

Gastro Cinema 2022 se celebrará del 23 al 30 de septiembre de 2022 y contará con una extensa programación de proyecciones, catas, documentales, concurso de cortos etc.

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

II Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan la segunda edición del Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife, con el que se quiere dar a conocer y [promover](#) el rico, cromático, fresco, versátil y saludable mundo de las frutas tropicales y exóticas de Tenerife, tanto en postres de restaurante como de pastelería.



UNITED
KULINARY

GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS



Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

En esta edición, la fruta protagonista serán el mango o la manga. Las frutas tropicales de Tenerife constituyen, además de un espectáculo de color, frescura y salud, el color más vivo de la gastronomía canaria. Versátiles y con un amplio espectro de sabores y texturas, son las grandes protagonistas de la nueva tendencia internacional en [postres creativos](#) pero saludables.

Bases del campeonato

Día: miércoles 5 de octubre

Hora: 10.30 a 12.00 h

Lugar: Palacio Kursaal. San Sebastián Gastronomika 21. Espacio Nineu

Descripción básica

Se debe utilizar obligatoriamente, como protagonista del plato, el mango

o la manga, la fruta invitada en esta edición 2022.

Los participantes deberán elaborar 7 raciones / platos.



Requisitos de participación

- * Ser mayor de 18 años a la fecha de realización del concurso.
- * Ser profesional del sector de la restauración o pastelería.
- * Concurso de ámbito nacional.

Admisión de solicitudes y selección

Se podrán presentar al concurso, todas aquellas personas que presenten

la siguiente documentación al correo de monica@grugsr.com:

- * Currículum vitae.
- * Receta del plato propuesto.
- * Descripción o presentación de dicho postre.
- * Foto del postre (mínimo 300 ppp)

La fecha límite para la recepción de recetas será el 12 de septiembre.

De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final. La organización comunicará a los finalistas su aceptación antes del 16 de septiembre.

Para más información e inscripciones contactar con: Grup Gsr

E-mail: monica@grupgsr.com

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del

restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron

una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de

siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino canario para armonizar con la cercanía de los productos.

El Chef Jesús Sánchez, el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde en GastroCanarias 2022

Junto a ellos, destacados chefs locales expondrán los aspectos más relevantes de la mejor cocina

isleña, tradicional y contemporánea, en nueve sesiones del 27 al 29 de septiembre

El Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias2022 ha presentado el programa de actividades que tendrá lugar del 27 al 29 de septiembre, en el Recinto Ferial de Tenerife.

La propuesta va dirigida a profesionales y estudiantes de cocina y sala, y contará con una docena de ponentes entre los que figuran Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin en Cenador de Amós), el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde, 21 años al frente de Santceloni y ahora capitaneando Desde 1911, [restaurante](#) del año, según la revista Tapas.



■ Chef Jesús Sánchez



■ Chef Luke Jang



■ Jefe de Sala Abel Valverde

Junto a ellos, [profesionales](#) referentes de la gastronomía de las Islas expondrán sus técnicas, la historia de platos emblemáticos y las claves para gestionar un restaurante con éxito.

El programa está compuesto de ocho sesiones matinales que se desarrollarán en el escenario Heineken.

Ponencias

La ponencia inaugural será de La Palma, que participa como [isla invitada](#) de esta séptima edición del Salón, el martes 27, de 11:00 a 12:00 horas.

Para hablar de **Sabores a orígenes** se pondrán al frente de los [fogones](#) los cocineros Pedro Hernández (El duende del Fuego, Los Llanos de Aridane) y Juan Carlos Curpa (chef de El Jardín de la Sal durante ocho años y actual responsable del restaurante Origen del Hotel Teneguía Princess, Fuencaliente).



Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



Chef Juan Carlos Curpa



Periodista Cristina Tárrega



■ Chef Jesús Sánchez

La Palma también será el [hilo conductor](#) de la segunda sesión, en la que la periodista Cristina Tárrega entrevistará al chef navarro Jesús Sánchez, reconocido por la guía Michelin como uno de los mejores 11 cocineros de España y Portugal.

Sánchez abrió su restaurante, Cenador de Amós, en 1993, en una pequeña localidad que hoy es destino gastronómico imprescindible de Cantabria, al ser el único establecimiento con tres estrellas Michelin fuera de Madrid, Cataluña y País Vasco.

Tárrega y Sánchez, son dos de los [colaboradores](#) de **A pedir de vaca**, el libro de recetas solidario editado por la Organización Interprofesional de Carne de Vacuno de España (Provacuno), para ayudar a la recuperación de La Palma.

Conmovidos por la tragedia producida por la erupción de la [Isla Bonita](#), que arrasó 2.000 viviendas, 27 cocineros de prestigio de todo el país colaboraron con esta iniciativa.

La receta de solomillo con zanahoria ecológica de Jesús Sánchez en A pedir de vaca será versionada por el chef palmero Pedro Hernández y el cántabro afincado en Tenerife Alberto González Margallo (San Sebastián 57).



■ Chef Jesús Sanchez



■ Chef Alberto González Margallo

Ambos cocinarán en directo sus propuestas y Margallo se ha comprometido a incluir su plato en la carta de su restaurante de la capital tinerfeña y a donar los beneficios para los damnificados de La Palma.

A las 13:30 horas, el escenario Heineken acogerá la presentación de la nueva marca del Grupo Venture, que con 25 años de experiencia cuenta con 16 establecimientos en [Tenerife](#).

Venture Collections engloba el **Trío Gastronómico del Sur de Tenerife**: Char (fuego y brasas), Kensei (japonés contemporáneo) y Lagarto (brasserie).



Chef Babacar Kall

El chef Babacar Kall hará un showcooking en el que desvelará todos los secretos en el manejo de la cocina de fuego real que cada día [demuestra](#) en Char – Fuego y Brasas, y lo hará presentado por el periodista Daniel Salas, creador de El Cocinillas, del periódico digital El Español.

El miércoles 28, a las 10:30 horas, llegará de la mano de Makro el popular chef coreano Luke Jang. Curtido en los fogones de elBulli y Mugaritz, Luke viajó como mochilero para conocer los mejores restaurantes del mundo hasta que llegó a España y decidió quedarse cautivado por la gastronomía del país y la pasión de los cocineros.

Establecido en Madrid abrió Luke, un espacio aclamado por la crítica como el mejor establecimiento de cocina coreana.



■ Chef Luke Jang



■ Chef Braulio Simancas

En su showcooking, Luke estará acompañado del chef gomero Braulio Simancas (El Silbo Gomero), elegido Mejor Chef de Canarias en la edición 2004 de GastroCanarias y valedor desde entonces de multitud de premios y reconocimientos.

Después de [adentrarnos](#) en el mundo de los fermentados coreanos y los colores de sus platos, el cocinero grancanario Carmelo Florido (El Equilibrista 33) transportará al [público](#) en un recorrido histórico por el recetario canario en su ponencia **El “equilibrismo” de la cocina canaria desde Don Benito Pérez Galdós hasta el siglo XXI.**

Reconocido como un firme defensor del producto y el recetario canario, Florido ha sido distinguido con el BIB Gourmand de la Guía Michelin, un Sol Repsol y por la guía Qué Bueno Gran Canaria. Presentará su intervención Javier Suárez, creador de Por Fogones, de Canariasahora.com.



Chef Carmelo Florido

Los fogones del escenario Heineken se apagarán a las 13:00 horas del miércoles 28 para dejarle todo el protagonismo a la sala y recibir a Abel Valverde.

Quien fuera la mano derecha del Santi Santamaría, que ostentaba siete estrellas Michelin cuando falleció en 2011, está considerado uno de los mejores *maîtres* de España y llega a GastroCanarias con el patrocinio de los vinos Familia Torres.

Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala, en 2008, Valverde dirige en la actualidad el restaurante Desde 1911, que recuerda la fecha de fundación de Pescaderías Coruñesas, convertidas hoy en poderoso grupo gastronómico con sede en Madrid.



Jefe de Sala Abel Valverde

En su ponencia, Valverde abordará algunos de los temas de su último libro **La Sala al Desnudo** y explicará cómo fue el

proceso creativo del restaurante en el que trabaja actualmente.

Lo presentará el periodista José Carlos Marrero, codirector del Salón Gastronómico de Canarias.

El jueves 28 estará dedicado a los cocineros jóvenes que despuntan en las Islas. La primera ponencia será la de Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, ambos reconocidos en GastroCanarias como los mejores cocineros de [Canarias](#) en 2012 y 2016, respectivamente.

Hoy son los artífices del fenómeno San Hô, restaurante del hotel de lujo Royal Hideaway Corales (Adeje) recomendado por la [Guía Michelin](#) y por los usuarios de [Trip Advisor](#), en el que fusionan lo mejor de Japón y Perú con productos canarios.



Chef Adrián Bosch



Chef Eduardo Domínguez

El fin al principio es el título del showcooking con que el que exhibirán su cocina nikkei con alma propia de la mano del Grupo Barceló.

El cierre lo pondrá el chef grancanario Borja Marrero. El jueves, a las 13:30 horas, comenzará su showcooking, sobre **La Cocina de Muxgo**, su primer [restaurante](#) en la capital grancanaria, abierto a principios de este año y que en solo cuatro meses se ganó un lugar entre los recomendados de la Guía Michelin.



Chef Borja Marrero

Marrero desarrollará su insólita creatividad de km0 en “círculo cerrado” a través de la gran lubina atlántica Aquanaria y otros de sus productos fetiche. Será presentado por el periodista, escritor y crítico Xavier Agulló, Premio Nacional de Gastronomía por su labor.

Todas las actividades tendrán acceso libre para los asistentes al Salón Gastronómico hasta completar el aforo del espacio Heineken. Además, todas las ponencias y las competiciones que tendrán lugar en este escenario podrán ser seguidas por las redes sociales de GastroCanarias.