

Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

La bodega prevé una producción de ‘Yaiza’ blanco seco de unas 15.000 botellas en su primer embotellado

Bodegas Vega de Yuco prevé concluir la actual recogida de uva en Lanzarote en estos próximos días. Aunque aún queda algo de uva por entrar en la bodega, confirma que “las cifras de producción de uva este año serán algo menores que las de la última cosecha de 2021”.

En vendimia, la bodega recogió uva de más de 250 viticultores de la isla, de las variedades Malvasía Volcánica, Listan Negro de Lanzarote, Diego y Moscatel, principalmente, con las que elaborará sus nuevos vinos.

Vendimia

Fruto de esta presente vendimia, que arrancó a principios del mes de julio en algunas zonas de la isla, por la pequeña ola de calor que precipitó unos días la recogida y maduración de la uva, la bodega ya cuenta con su primer vino embotellado de Malvasía Volcánica de la presente campaña de 2022.

El blanco seco ‘Esencia Yaiza’ vuelve a ser el primer vino de Bodegas Vega de Yuco de este año que saldrá a la venta, para el [mercado canario](#), antes de la festividad insular de Nuestra Señora de Los Dolores, patrona de la isla de Lanzarote.

Como viene siendo tradición para la bodega, su intención es volver a agradecerle a la Virgen de Los Volcanes el resultado

y calidad de la uva obtenida en la presente vendimia.

Comercialización y distribución

Concretamente, desde este lunes, 5 de septiembre, se está empezando a comercializar y a distribuir en la isla de Lanzarote y progresivamente se irá incorporando en el resto de islas y mercados con los que trabaja actualmente la bodega.

De este primer vino embotellado prevé tener una producción estimada de unas

15.000 botellas de Esencia Yaiza (Malvasía Volcánica blanco seco).



Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

FICHA DE CATA | Esencia Yaiza 2022

El monovarietal de Malvasía Volcánica Esencia Yaiza es un blanco seco que representa la expresión más genuina de la viticultura artesanal de Lanzarote.

Al llegar a la bodega la Malvasía Volcánica, procedente de diferentes parcelas de la isla, pasa por la mesa de selección de la uva donde de manera artesanal se seleccionan solo los mejores racimos.

Después, la Malvasía Volcánica seleccionada es [fermentada](#) en depósitos de acero mediante técnicas de maceración en frío, produciendo un vino altamente expresivo que se caracteriza por su frescura y gran personalidad aromática.

Cata

Este vino es de color amarillo pálido, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende por su frescura con toques y aromas frutales característicos de la Malvasía Volcánica de Lanzarote.

Poco a poco va evolucionando hacia un ensamblaje de frutas de pulpa blanca y tropicales, como melón fresco, con final a notas de cítricos y azahar.



Bodegas Vega de Yuco

Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es muy suave y ligera. Se muestra fresco y vivo. Un vino con acidez equilibrada que invita a su disfrute nuevamente en el paladar y que gusta a la práctica totalidad de las personas que lo prueban.

Cabe recordar que este vino cosechó en 2021 varios reconocimientos como la medalla de oro Agrocanarias, la plata de los premios Bacchus y medalla de bronce en los prestigiosos e internacionales Decanter, últimos títulos que se suman a su palmarés desde su nacimiento en el año 2005.

Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuevos restaurantes con dos y tres estrellas no aparecieron en la Guía Michelin Taipei de este año. En cambio, sí vio un aumento en cuanto a números de ciudades de Taiwan que comienza a cubrir la renovada guía automovilística.

No fue sino hasta 2018 cuando se presentó la primera edición de la guía Michelin Taipei, ya en el 2021 la guía comenzó a desvelar los mejores sitios para comer tanto en Taipei como Taichung.

Ahora en el 2022 el número de ciudades se elevó a 4 viendo cómo crece la información de la guía roja en ciudades como Taipei y Taichung, lo que ha hecho que la guía pase a llamarse Guía Michelin Taiwan.

Guía Michelin

“Si los restauradores se han enfrentado un año más a numerosos [retos relacionados](#) con la pandemia -desde la ralentización del turismo internacional hasta las medidas sanitarias puestas en marcha en los restaurantes para combatir la propagación del COVID-, los restauradores locales han seguido luchando día a día, innovando, para mantener el vínculo esencial con sus clientes.



Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuestro 2022 es, por tanto, la ilustración de la fuerza y la vitalidad de la escena y la cultura alimentarias locales, que representan más que un punto de interés, un verdadero modo de vida.

Al añadir Tainan y Kaohsiung -dos ciudades con identidades culinarias propias que han impresionado a nuestros inspectores- a nuestra selección de restaurantes, también esperamos que nuestra selección satisfaga aún más a los gourmets locales e internacionales que buscan experiencias inolvidables, desde lugares elegantes hasta puestos de [mercados de comida](#) nocturna", dijo Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

2022 Taiwan

Un total de 170 restaurantes en Taipei, 68 en Taichung, 39 en Kaohsiung y 44 en Tainan, de los cuales solo uno ostenta tres estrellas, siete ya tienen dos estrellas en su haber y una treintena reciben la primera estrella.

Comenta Gwendal Poullennec, director internacional de las

Guías Michelin, pese a que las dos nuevas ciudades han sumado 83 restaurantes a la guía roja, sólo dos han logrado obtener su primera estrella Michelin.

En lo que respecta al renglón de tres estrellas, los críticos gastronómicos de la isla han coincidido de manera acertada en la estimación de no haber nuevos restaurantes con tres estrellas.

La revalidación

En tres estrellas, el restaurante cantonés Yigong del Hotel Junpin ubicado en la ciudad de Taipei logra mantenerse con su distinción. E

En dos estrellas la revalidación ha sido para The Guest House, Logy, L'Atelier de Joël Robuchon, TaipeiRaw Taïrroir, Shoun Ryugin y en Taichung JL Studio.

Las novedades

Estas llegan, como es lógico, en la categoría de una estrella ya que ha sido siete restaurantes en total quienes se han adjudicado en este 2022 su primera estrella, dos de ellos en la ciudad de Kaohsiung, sumándose a los que lograron revalidar su estrella.

Cinco en Taipei que son Yu Kapo, Holt, Paris 1930 de Hideki Takayama, sushi yoshi y Shin Yeh Taiwanese Signature.

Los BigGourmand

57 restaurantes en Taipei, 37 en Taichung, 27 en Tainan y 20 en Kaohsiung hacen un total de 141 locales, de los cuales, 59 son nuevas inclusiones.

Esta categoría, de la guía roja sirve dar información de locales de cocina correcta a un precio que no supere los 35 euros.

Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Tablón de Anuncios Electrónico la resolución definitiva por la cual se conceden para el ejercicio 2022 las subvenciones destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera (ADSG), cuyos fondos ascienden a 735.000 euros para 19 solicitantes.

Estas subvenciones, con créditos procedentes de la Comunidad Autónoma, tienen el objetivo principal de compensar los costes de las actuaciones [sanitarias de prevención](#), lucha y erradicación de enfermedades de la ganadería en las islas, con la finalidad de elevar el control sanitario, garantizando la calidad de las explotaciones de ganado.



Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

Cabe recordar que el departamento autonómico incrementó en 2021 dichas ayudas en 250.000 euros respecto a 2020, hasta alcanzar el total de 735.000 euros que se ha mantenido para este año.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha puesto de manifiesto la importancia de estas ayudas “para que las ADSG puedan continuar su labor en relación al saneamiento ganadero y a la [mejora de la situación sanitaria](#) de la cabaña en general, además de reforzar la actividad comercial y la rentabilidad de las explotaciones ganaderas”.

La Feria Agrocanarias reúne en La Gomera a 18 expositores empresariales y gastronómicos

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y diferentes autoridades regionales e insulares, inauguraron hoy, jueves 1 de septiembre, la Feria Agrocanarias

Desde el 1 de septiembre y hasta el domingo 4, cuenta con 18 expositores, de los cuales 13 son comerciales o empresariales y 5 gastronómicos. Asimismo, un total de 28 proveedores participarán en el [market](#), donde los visitantes podrán adquirir diferentes productos, entre ellos, los galardonados en los Premios Agrocanarias.

La Feria Agrocanarias

La Feria Agrocanarias se presentó en la mañana de hoy como una plataforma de contacto entre clientes y proveedores para generar nuevas oportunidades de negocio en un formato que facilita la interactuación entre los operadores para promocionar y vender el producto canario a los visitantes de forma directa.

El consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita, destacó que la Feria Agrocanarias es un evento fundamental para “acercarnos al consumidor y mostrarle todo lo bueno que hacemos en Canarias, que es mucho y de una calidad

incuestionable”.



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes durante la inauguración de la Feria Agrocanarias

Asimismo, señaló que este evento “visibiliza y realza la producción canaria de calidad que aporta valor añadido a la excelencia de nuestra gastronomía, con lo que permitimos a los productores, empresarios y profesionales del sector agroalimentario reforzar sus lazos mientras acercamos a la población y al turismo la excelencia del producto local”.

Esta edición es la segunda de las Ferias Agrocanarias impulsadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno autonómico, organizada por GMR Canarias, y que cuenta con la participación del [ICCA](#) y la colaboración del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

El horario será el jueves, día 1, de 11:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 2 y 3, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 4, de 11:00 a 21:00 horas. Más información en el enlace: <https://lagomera.feriaagrocanarias.com/>

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

Sin lugar a dudas el Restaurante Santa Úrsulero, El Chile Verde, se ha ganado el reconocimiento de un público que sabe degustar la auténtica cocina mexicana, conquistando paladares y corazones, no solo de Santa Úrsula, sino de toda la isla.

Jóvenes Talentos

A quién no le va a gustar una buena cocina servida con cariño, con una atención que agrada sin empalagar, podemos decir que atienden con mimos a su clientela, con un ambiente lleno de alegría y colorido, tal como es México...difícil no repetir una y otra vez.

Hoy vamos a conversar con el Jefe de Cocina del Chile Verde, Juan José Álvarez, todo un Joven Talento, que ha sabido interpretar la tradición de unos fogones tan maravillosos como son los [mexicanos](#).



La Chef del restaurante, Romina Sanchez es de Guadalajara, un territorio muy rico en platos típicos, lleno de sabor y tradición, así que, si eres amante de esta cocina mexicana con tradición al mil por ciento, no puedes dejar de conocer este pedacito de México en Santa Úrsula.

Te encontrarás platos como el **Pozole estilo Jalisco**, las **Enchiladas de pollo**, **Tacos al Pastor**, un **guacamole** hecho en el día y a veces hasta poco antes de servirlo.

Y es que desde la primera vez que vas a comer al **El Chile Verde**, ya quedas enamorado de una cocina auténtica y llena de tradición, lejos está la propuesta “Tex-Mex”, aquí hasta los “Nachos” se cocinan en casa, sin dudas es una excelente recomendación.



Chef Juan José Álvarez: cocinar en El Chile Verde es un honor

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

Canariasgourmet! – Has descubierto la **cocina tradicional mexicana** en los fogones del Chile Verde ¿qué significado tiene para ti como cocinero este aprendizaje?

Juan José Álvarez. – Es todo un honor, me gusta la cocina, pero sobre todo la comida. **Comer bien** y poder probar platos tradicionales elaborados con cariño y con [buenos productos](#) es un lujo. Unos de los pilares de la **cocina mexicana** es el picante y siempre me ha llamado la atención, no aguanto mucho pero ya me he atrevido con el habanero escorpión, poco a poco.

Canariasgourmet! – Pensando en sus **técnicas, sabores y productos mexicanos** ¿en cuál receta canaria aplicarías alguna de ellas? ¿cuéntanos cómo?

Juan José Álvarez. – Es difícil responder a esto, **cocinar es un arte** y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás, por eso es difícil. Pero bueno, ¿qué tal quedaría una papas, piñas y costillas en vueltas en hoja de plátano cocinadas a fuego lento y con un toque de picante?

Canariasgourmet! – ¿Cómo invitarías a alguien que no conoce la cultura mexicana al Chile Verde? ¿Qué les espera?

Juan José Álvarez. – Ambiente familiar, **buena comida, buena bebida**, y buena música, quién se lo querría perder.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido en tu forma de ver la cocina?

Juan José Álvarez. – Mi familia, mi madre y mi padre.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu método o **técnica de cocina** preferido?

Juan José Álvarez. – Una combinación de varias, pero sobre todo a **fuego lento**.





Cocinar es un arte y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás

Canariasgourmet! –¿Si haces una retrospectiva, ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser **cocinero**?

Juan José Álvarez. – Con 17 años sabía que iba a **estudiar cocina**, ya me llamaba la atención, pero no sabía que se me diera bien o que me gustaría, más bien sabía que no era un estudiante muy aplicado. En la isla la **hostelería** es una de las ramas donde hay trabajo, sí o sí. Así que me di un paseo largo estudiando artes hasta que con 27 años llegué al **Chile Verde**.

Preguntas rápidas respuestas cortas

Canariasgourmet! –¿Qué es lo que más te gusta de ser cocinero?

Juan José Álvarez. – Comer bien.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu plato favorito de la cocina mexicana?

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

Canariasgourmet! –¿Y lo más extraño que has probado?

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.

Casual Food de Alta Gastronomía... muy canalla

El Casual Food y sus nuevas tendencias

Este término, Casual Food, bastante acogido dentro del público en general, viene a representar hoy día una de las tendencias gastronómicas que llegó, no solo para quedarse, sino para ir evolucionando hacia una muy buena opción para degustar platos “canallas” en manos de buenos cocineros a precios asequibles.

En Santa Úrsula y el Puerto de La Cruz, está por ejemplo **Omelet Meeting Point**, esta marca liderada por **Isaura Pacheco**, quien cuenta con la asesoría culinaria del **Chef Pau Bermejo**, es un buen ejemplo de nuestro preámbulo.

Omelet ya cuenta con dos locales y, para diferencia de muchas otras cafetería-restaurantes que ofrecen este tipo de propuesta, cada local cuenta con una carta muy diferente, pero eso sí, el mismo sentido de calidad con una cocina bastante creativa.



Foto: Chef Asesor Pau Bermejo. Casual Food de Alta Gastronomía... sumamente canalla

Si por ejemplo vas al local de **Puerto de La Cruz**, puedes degustar un *“Chilli Crab sobre wofres”*, cosa que les puedo garantizar, no pasará desapercibido en sus paladares.

Pero si te quedas en el local de Santa Úrsula, una hamburguesa de *“Cochino Negro”* es imposible no probarla.



Isaura Pacheco y su premio 2021 del reto del Bocata

Además, no podemos dejar de mencionar que Omelet Meeting Point ha sido la ganadora de los dos últimos **“Reto del Bocata de Santa Úrsula”**, evento anual que se realiza en todo el municipio tinerfeño en busca del mejor bocata del año.

El primero con un “Ximo” valenciano y el Segundo con la *“Cochinita Pibil”*, realmente emociona ver año a año ese sentido de superación, creatividad y buena competitividad.

Casual Food una propuesta con el carácter de la Alta Gastronomía

En Santa Cruz, La Fula es una opción de **“Casual Food”** que destaca entre las mejores. Aquí nos encontramos con una cocina cuidada pero [divertida](#) y con muchos rasgos de alta gastronomía, su Chef Ignacio Solana, tiene una propuesta marinera con un producto fresco de mercado.



Chef Ignacio Solana

La Fula es un sitio para todo tipo de gustos donde la creatividad y la buena cocina, hace el atractivo de la apuesta

del **Chef Ignacio (Nacho) Solana**.

El mismo chef nos comenta que *“cada vez más, la alta cocina o cocina de autor -como la quieran llamar-, se acerca a lugares más económicos con propuestas más desenfadadas, un “Casual Food” con un puntito gastro, con mucho detalle en la presentación y contrastes buscando salir de lo habitual.*

Creo que esa es la línea que está siguiendo la gente, hay un público cada vez más exigente, más conocedor.

Ignacio Solana

“Te puedo decir que, entre los platos más demandados en La Fula, está la “Ensaladilla de batata con caballa y mayonesa espumada de mojo rojo” y si hablamos de postres, difícilmente la gente deja de pedir es el “Chocolate Frito”.



















“Definitivamente hoy día hay que saber interpretar el gusto de los comensales, lo que demandan y combinarlo con lo que se ajusta a los bolsillos, esto si buscas tener éxito, no se puede cocinar para complacer egos. Los restaurantes del tipo que sea, son un negocio y como tal deben funcionar y dar buenos frutos”, añade el chef en una conversación con este

medio.

Un público que se reorienta

El Chef Nacho Solana, concluye, “la evolución del **food** ies esta!, la gente está buscando buenos sitios con buenos precios y que puedan comer por unos 30,00 € con vino o a lo mejor, poco menos con cerveza, disfrutando de platos diferentes con un puntito de gastronomía más cuidada y claro, con calidad”.

“No puedo dejar de mencionar – sigue el Chef Solana- La gente va a querer seguir saliendo a comer, por lo que este tipo de concepto, es el más interesante para la **gastronomía**”.

Las 'empanaditas' de Pedro Nel

Siguiendo en Santa Cruz, hay fenómenos [culinarios](#) que suceden a lo mejor de manera inesperada y espontánea, pero eso sí, con un éxito absoluto, y esto lo digo hablando de las “Empanaditas de Pedro Nel” en el muy distinguido restaurante Etéreo.







La primera mordida que puede darle a una de estas ‘traviesas’ maravillas gastronómicas, inmediatamente me transportó a Latinoamérica, llevándome a esos mercados de los pueblos andinos, en esas carreteras en forma de serpentina donde están esos locales o chiringuitos a pie de la vía para asombrarte tanto en la amabilidad de la gente como en la sazón de sus fogones.

En toda Latinoamérica, en cada recoveco seguro que tu paladar se llevará agradables sorpresas.

Pero en el caso de estas exquisitas empanadas, se puede decir

que fue amor a primera vista, no hay nada de desperdicio en cada bocado que le puedas dar, la masa crujiente en su punto, un guiso de relleno que explota de sabores y la buena sazón del Chef Pedro Nel en boca, estos manjares colombianos les aseguro que son de vicio.

Además, es el entrante perfecto para luego degustar la exquisita carta de este restaurante capitalino que nunca deja de sorprender.

La gastronomía sobreviviente de las crisis

No se puede dudar, ni por un momento, que la pandemia creó un nuevo panorama en la restauración, nuevos hábitos, nuevos perfiles en los comensales, delivery, tele trabajo, las terrazas se hicieron imprescindibles, la sala tuvo que reaprender y madurar para dar servicio, los escandallos necesitaron revisión permanente.

Las subidas de precios del género y pagos impositivos en los momentos más difíciles, hicieron que se encendiera en muchos restauradores esa chispa de creatividad, tesón y claro, un análisis de cómo y con qué poder mantenerse y generar volúmenes para poder continuar con sus empresas.

De buena madera han sido, no solo los restauradores de España, en todo el mundo hubo un llamado de supervivencia y este fue bien atendido, en la mayoría de los casos. Si vemos el lado positivo de las cosas, hemos ganado una restauración más adulta, con los pies en la tierra, creando y buscando poder satisfacer paladares y bolsillos, razón demás para que propuestas como **Street Food** o **Casual Food** vean la evolución hacia una **Alta Gastronomía sumamente canalla**.

Gambero Rosso de Marina di Gioiosa Jonica: el presente y el pasado de Riccardo Sculli

Es un ejemplo único de cómo una combinación perfecta de trabajo duro, pasión y la historia de una familia puede hacer evolucionar un proyecto de forma natural.

El restaurante **Gambero Rosso**, situado en Marina di Gioiosa Jonica (Reggio Calabria), no es un simple negocio familiar, sino que es una clara representación de una gestión concreta, capaz de equilibrar los objetivos de futuro y la fidelidad de los clientes.

Es muy difícil intentar definir el restaurante **Gambero Rosso**, y a su chef propietario Riccardo Sculli, porque parece que se trata de un pequeño y hábil bebé, que ha crecido a lo [largo](#) de más de 30 años, convirtiéndose en un adulto experto.



Restaurante Gambero Rosso presente y el pasado de Riccardo Sculli

Desde una pequeña **"trattoria"** tradicional de finales de los setenta hasta el actual restaurante con estrella Michelin, los pilares son los mismos, pero simplemente han evolucionado.

Gambero Rosso: Ingredientes y productores locales

Todo aquí habla de los ingredientes locales, de la profunda pasión de Riccardo de apoyar y seleccionar a los pequeños productores locales, con el objetivo de realizar platos que

sean un homenaje a Calabria.

Su forma de cocinar revela su conocimiento de la técnica, su cultura sobre la tradición local y alcanzar la biodiversidad de esa parte de **Calabria**.

Sus cursos son siempre un espejo de esta filosofía: una materia prima genuina, la capacidad de resaltarla y el verdadero amor del Patrón por su trabajo, su ciudad y su familia.

Así que, cada curso se convierte en una historia para contar y degustar, con el fin de entender profundamente el Gambero Rosso sí mismo: no sólo un restaurante, sino un punto de referencia para Gioisa, sus ciudadanos y para cualquier persona que llegan al sur de Calabria con el objetivo de probarlo.

Menu Degustazione



"A piedi nudi sulla sabbia"

7 portate selezionate dallo chef
A seven-course tasting menu selected by our chef

€ 95













El restaurante tiene un ambiente relajado gracias a la esencia

familiar y a su capacidad para evolucionar a lo largo de los años.

Los platos estrella conviven con los nuevos, al igual que los clientes de siempre comen junto a los que prueban el Gambero Rosso por primera vez.

Pasado y presente

Todo el mundo pudo apreciar el genuino pensamiento de Riccardo y su familia, de los trabajadores que les ayudan de [forma profesional](#), formando parte del proyecto.

La esencia del pasado se mezcla con los estudios en curso para este ejemplo poco común de ser chef y director de restaurante al mismo tiempo.

La selección de vinos completa la experiencia de los huéspedes en el Gambero Rosso, ayudando a la gente a descubrir nuevos pequeños productores de Italia y del extranjero.

El Gambero Rosso es una parada que hay que anotar en el camino a Calabria para cualquiera que quiera probar una verdadera esencia de Calabria.

El cambio climático, los viñedos y el vino

Las Islas canarias han dejado este año un registro para la historia de la viticultura

Los efectos del cambio climático ya pasan de ser una “Leyenda Urbana” a dejar registros de su existencia en los viñedos del mundo entero.

Canarias realiza la primera cosecha de **uva** del [hemisferio](#) norte, esto a causa de las altas temperaturas en los últimos tres meses que han hecho que se adelante la recogida de la [uva](#) en los viñedos.

Esta noticia ha sido difundida por los medios especializados, así como por todos los entendidos del sector vinícola en el mundo.

El gran reto en los viñedos

Los **viñedos** se elevan sobre el nivel del mar, sacando [cuenta](#) que por cada 100 metros de altitud la temperatura desciende casi un grado.

Se sigue apostando por [variedades](#) de vid modificadas genéticamente, autóctonas y de igual forma aplicando nuevos métodos para retrasar la **maduración** de la uva.



El cambio climático, los viñedos y el vino

Con el cambio [climático](#) se elevan los pH (medida de la acidez o la alcalinidad del suelo o de la uva) bajando la acidez, afectando la calidad, la estructura y la longevidad de los vinos.

En las **Islas Canarias**, las alturas de la ubicación de las diferentes fincas del cultivo, las características del suelo y claro, el tipo de método de cultivo, hace que pueda realizarse la recogida en estas fechas.

Tenerife Norte y Sur

La vendimia se realiza entre los meses de julio y octubre en toda la parte norte y entre febrero y abril en la parte sur de Tenerife.

Esta diferencia es a causa del grado de maduración de la uva, lo que condiciona el momento de iniciar las vendimias.

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

adaptan al cambio climático dándoles prioridad a las variedades locales que mejor se adaptan a estas variantes condiciones climáticas.

Se trabaja con tratamientos naturales, se modifica la [poda](#) y se intenta optimizar los recursos como el agua, se usan cubiertas vegetales, agriculturas ecológicas, biodinámicas o regenerativas.



Técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se adapten al cambio climático

Darle y mantener la calidad que hoy ostenta el vino de **Canarias**, no es una tarea fácil, la tarea del agricultor y el **bodeguero** cada vez están más cerca el uno del otro.

El trabajo de los **enólogos**, invaluable, que terminan siendo los científicos del suelo y la climatología a través de la uva.

Vino Canario...distinguido

Ya podemos decir que el **vino canario** tiene una muy especial y valorada marca de distinción en el mundo entero, una clara diferenciación que nos hace únicos y diferentes a todos los demás.

Sin embargo, hay que tener presente que trabajar con la climatología como parte esencial y fundamental del proceso, es una tarea sumamente difícil.

Por los vientos que soplan, la **viticultura**, sus hombres y mujeres estarán en permanente estado de observación a todos los cambios habidos y por venir.

Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia.

La mayoría de las veces cuando escribimos sobre algún **evento de gastronomía** llámese cenas, Brunch, siempre hablamos y comentamos lo bueno que estará el menú.

Esta vez quiero que den por descontado que el menú va a estar de cielo y de tierra, de territorio, de mestizaje, de buena cocina impregnada de toda la **alquimia** que puede tener un territorio como Latinoamérica.

Hace unos cuantos años, cuando el boom de la [cocina japonesa](#) estaba en auge, le comenté a un cocinero durante una entrevista que por ahí venía la cocina latinoamericana y que esta, a diferencia de la japonesa -la cual me fascina, ojo no

confundan mis palabras- iba a tener una gran repercusión por encima de la del sol naciente.

Y le comenté que la diferencia iba a ser los registros ancestrales que tienen nuestros genes, la transculturización gastronómica de siglos de [Canarias](#) con las Antillas y el Caribe.

Encuentro de gastronomía

Así que luego de ubicarlos en situación, les debo adelantar que las próximas dos fechas del evento del Chef Pedro Nel y la también **colombiana** Lucero Vílchez, será más que una simple comida. Esta mujer 'con M en mayúsculas' a parte de una muy buena cocinera, resulta una maravillosa comunicadora que les llevará -a través del plato y la narrativa- a hacer un especial recorrido por la gastronomía de un país mágicamente sabroso ...Colombia.



Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia

Dicen que “para muestra un botón”, y es que en el desayuno que se realizó para la prensa especializada en el Restaurante Etéreo, pudimos degustar una muestra gastronómica del país caribeño en su forma más tradicional ¿el resultado? una excelente cocina como nos tiene acostumbrado el Chef Nel con el aderezo que ha puesto la Chef Lucero Vílchez, territorio.

Entre los platos del desayuno, disfrutamos de unas **“Papas rellenas en borraja y salsa hogao”** una salsa mestiza en la que más se refleja, por sus ingredientes, la unión que tiene Colombia con España.









“Buñuelos” elaborados con féculas de maíz y tradicionales en la cocina decembrina de Colombia.

“Pan de Bono” un pan inventado por un italiano que su traducción sería Pan del Bueno. De Antioquia, el eje cafetero

de Colombia, tuvimos el **“Calentao”** compuesto de *fréjoles*, arroz, salsa hogao, chicharrones y arepa colombiana.

Además, pude degustar un excelente **Zaperoco** elaborado con café Regina, del cual, siempre lo digo, soy fanático y les aseguro que ha estado brutal de bueno como todo en Etéreo.



Este desayuno también estuvo aderezado de un excelente ambiente, de una inmejorable atención por parte de ese equipo de Etéreo además de grandes amigos, colegas y compañeros de trabajo.

Así que, les repito, asistan a degustar estas jornadas de Pedro Nel con la chef y comunicadora Lucero Vílchez con todos los sentidos abiertos, degustarán y aprenderán a conocer un país a través de su gastronomía...gran oportunidad.



Chef Lucero Vélchez luce la gastronomía de Colombia

Conoce a Lucero Vélchez

Nacida en Lima, Perú, hija de padre argentino y madre colombiana, creció acostumbrada a los sabores de América Latina. Los mejores momentos de su vida, los recuerda en la cocina y alrededor de una mesa.

Estudió publicidad y comenzó a trabajar en televisión desde muy joven. Ha pasado por canales como RTP, Panamericana, américa TV y Teleantioquia siempre dirigiendo y presentando programas familiares, ha hecho radio, teatro y hasta revistas.

- Publicista IPP Lima Perú.
 - Especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv U de Lima.
 - Técnica en Gastronomía Escuela Superior Mariano Moreno.
 - Directora y presentadora Las Tres Gracias y La Sartén por el Mango.
-

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Cellar de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una “una

interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje” a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.