

El Reto del Bocata II Santa Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#),

sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata “Pastel de Cochino” Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata "Aloo Puro & 3" Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata “Cohinita Pibil” Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata “El Nido del Reto” Tasca de Fran



Bocata “Corazón de Noemí” Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23 establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en

su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadía de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el 'Reto' de escoger el **'Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022'**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *'in situ'* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados “El Reto del Bocata II”

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia [creaccion.tv](#) con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **'El BlogoSero'**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **'cool'** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *'sabrosos momentos'* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasmagazine**!, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que

se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra.**

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.

El vino y su secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

El cultivo de la uva, su vendimia y la elaboración del vino: el delicado proceso de producción del vino siempre termina con un embotellado que precisa de aire comprimido y nitrógeno.

El aire comprimido impulsa varias herramientas, como válvulas, que son de vital importancia durante la manipulación de líquidos. **Los usos del nitrógeno son poco conocidos** en la industria vitivinícola.

Dado que es inerte, [incoloro e inodoro](#), se emplea para desplazar o sustituir el aire y para reducir el riesgo de

deterioro de las propiedades del producto final.

En la industria vitivinícola, se emplea para prevenir la [oxidación](#), lo cual permite usar menos aditivos. Igualmente, se conserva mejor la acidez, el color, el aroma y el sabor natural del vino.

El uso de este elemento químico permite un mayor tiempo de almacenamiento **sin que se alteren las cualidades primarias del vino.**

Gracias a sus características, el uso del nitrógeno está cada vez más extendido en todo el proceso de elaboración, embotellado y conservación del vino.



El vino y su ingrediente secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto del vino

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

Limpieza de tanques. Es habitual introducir nitrógeno en los tanques de almacenamiento de vino **para eliminar el aire existente en el espacio de cabeza**. El oxígeno existente puede deteriorar el vino almacenado y variar sus características organolépticas.

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

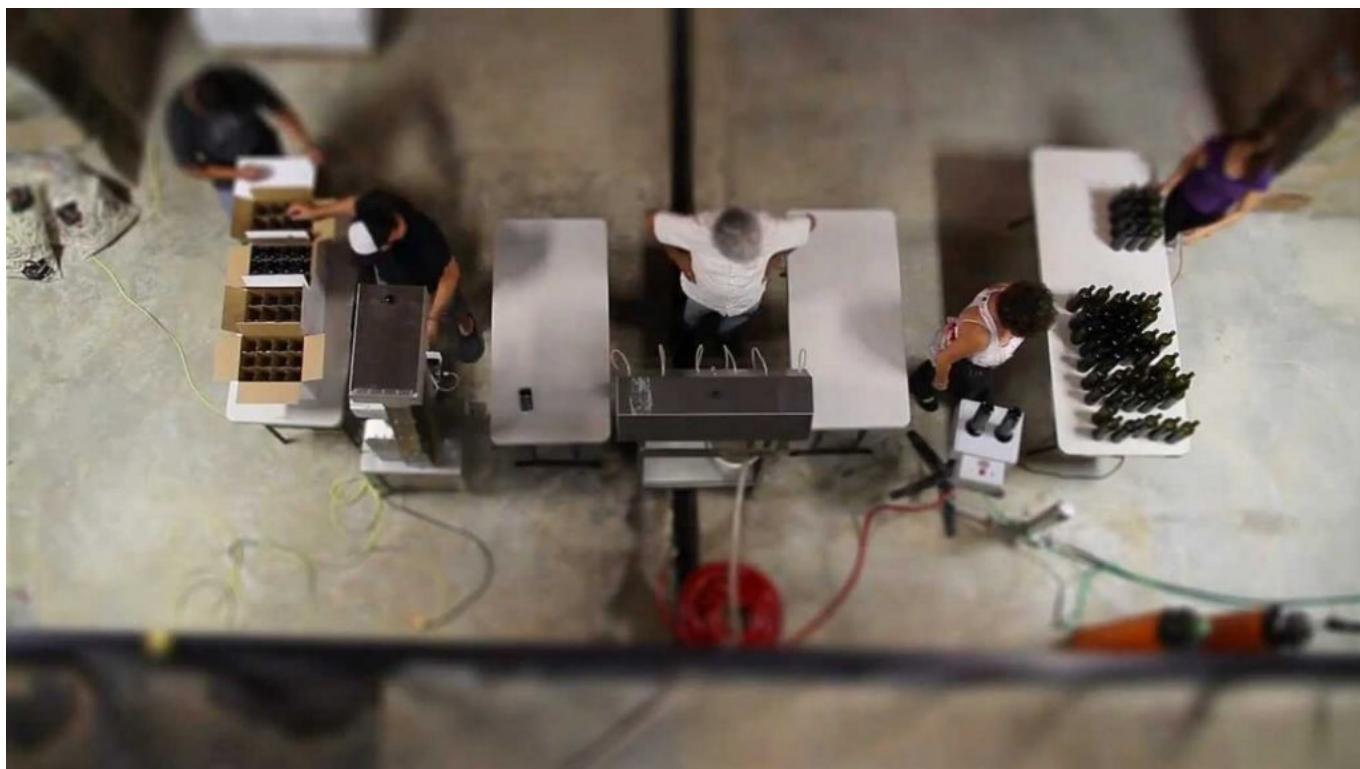
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

Técnica Blanketing. Asegura la ausencia de oxígeno en el espacio superior de la barrica de almacenaje o de elaboración del vino. En este caso el nitrógeno se introduce al interior del depósito de forma que rellenen los espacios vacíos que hay entre el vino y la parte superior del depósito. La finalidad es siempre **prevenir la oxidación del vino**.

Remontado. El llamado remontado “al nitrógeno” ofrece la ventaja de no deteriorar el vino, limitar las pérdidas del producto y **no alterar sus propiedades**.

Almacenamiento de Mostos. El mosto se almacena usando dióxido de azufre, si es por un periodo largo, al recuperar el mosto para fabricar el vino, el usar nitrógeno ayudará a **rebajar el nivel de azufre disuelto en el mosto**.

Embotellado. Añadir nitrógeno a la botella justo antes de llenarla de vino para desplazar el aire entre el vino y el tapón **evitará la posible oxidación** durante el tiempo que permanezca en la botella.



El Nitrógeno y las levaduras

Las levaduras que transforman el jugo de uva en vino requieren de nutrientes, además de los azúcares, para que la fermentación se lleve a cabo. Los nutrientes utilizados por las levaduras pueden ser divididos en macro-nutrientes y micro-nutrientes.

Los macro-nutrientes básicos para las levaduras son la glucosa y la fructosa. Por otro lado, los micro-nutrientes que más comúnmente son requeridos por las levaduras son nitrógeno, fósforo, potasio, cinc y magnesio entre otras.

Durante una fermentación, la glucosa y fructosa no son limitantes, de hecho, se encuentran en concentraciones muy superiores a las requeridas para la supervivencia de las levaduras.

Cuando la concentración de micronutrientes en los mostos no es adecuada, las células de levadura no pueden dividirse adecuadamente y no pueden llevar a cabo procesos metabólicos básicos como la respiración, crecimiento, y la fermentación,

entre otros.

Vino y más...

La falta de los nutrientes necesarios para llevar a cabo los procesos metabólicos puede conllevar a que las fermentaciones sean muy lentas o incluso que no terminen, es decir, que no se consuman todos los azúcares.

El nitrógeno es un elemento fundamental para la síntesis de aminoácidos, proteínas y otros metabolitos fundamentales en la fisiología de las levaduras.

El nitrógeno en el mosto proviene principalmente de las uvas y de la lisis de microorganismos del mosto. La concentración del nitrógeno en las uvas fluctúa a lo largo del tiempo de maduración de las uvas, es dependiente del varietal e influenciado por los tipos y tiempos de fertilización.

En general, se ha demostrado que la concentración de nitrógeno en las uvas se reduce a medida que la uva madura.

En la elaboración del vino, **la falta de nitrógeno es uno de los principales problemas de la fermentación.**

El nitrógeno se denomina a menudo el “quinto suministro básico”, después del agua, la electricidad, el gas y el aire comprimido. Para muchas empresas, **el nitrógeno in situ** es la forma más rentable y práctica de disponer de un suministro fiable de nitrógeno.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michelin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de papel. Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*

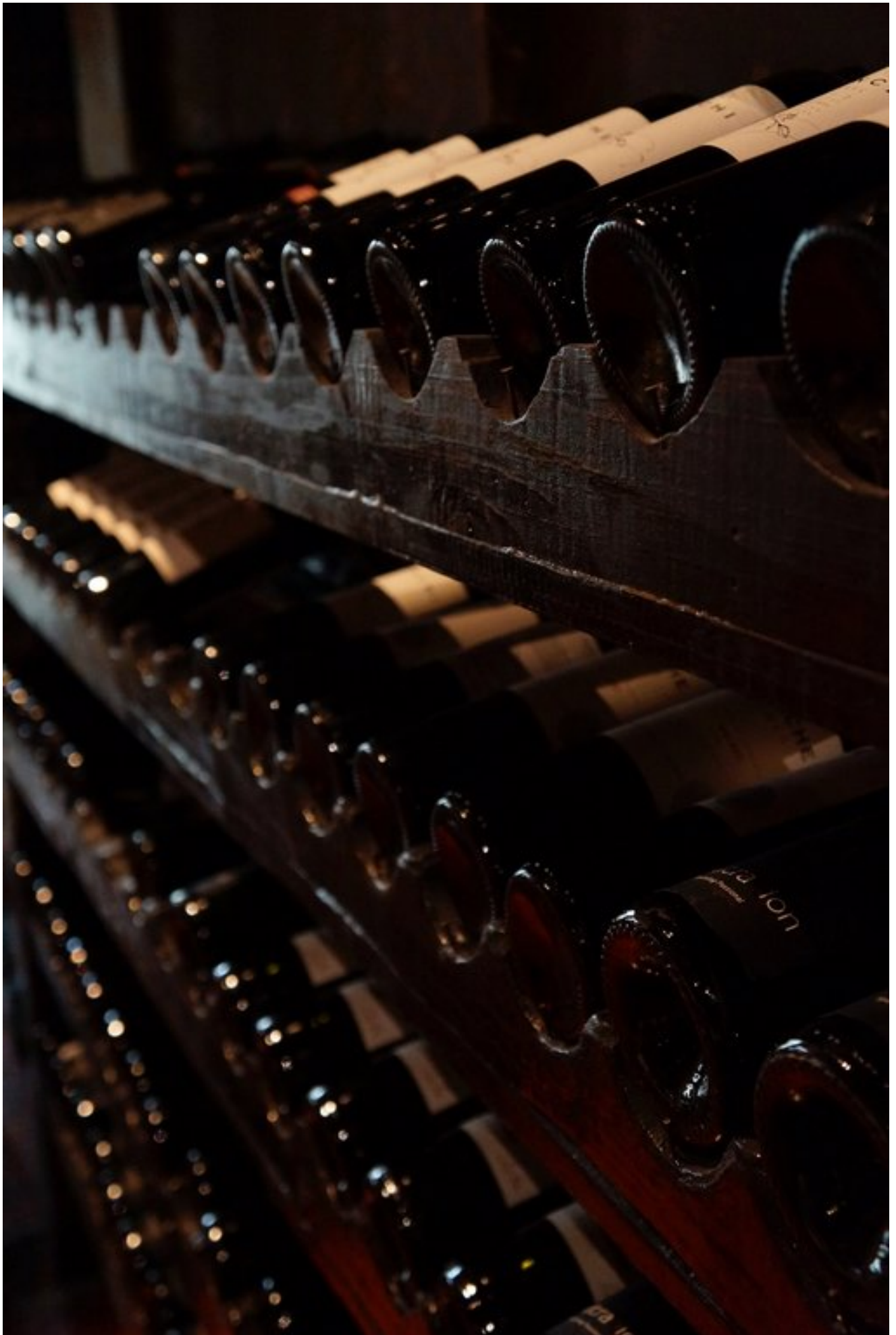
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.

Chef David Cruz Vargas...Talento joven

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de

impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**, quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dinos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

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

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

Tomate y cebolla:

2 cebollas medianas

12 tomates maduros pequeños

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra recién molida

1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:

100 ml de aceite de oliva virgen extra

2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana. Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el

aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante”

que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla numero 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o en salsa.

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

Ingredientes:

600 g de tollos
250 g de cebolla
75 g de pimienta roja
3 dientes de ajo
250 g de tomate de salsa
Aceite de oliva virgen
75 ml de vino blanco
Pimienta palmera (1)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 c.c de comino
Laurel
Rama de tomillo
Fumet (ver Receta)
Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picona

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos cuando y el agua esté cercana al punto de ebullición.

Ecurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden

holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado deber ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para

elaborar la posterior salsa o compuesto.

Restauración y hostelería: difícil y escaso el personal

Restauración y la hostelería pasando dificultad para conseguir personal de sala y cocina.

Se aproxima el verano y la realidad es que escasea el personal cualificado de restauración y hostelería, el cual se hace cada vez más necesario. Para hacer frente a la demanda de cara al verano da la impresión de ir agravándose.



Estos puestos de trabajo siempre se han considerado como un trabajo de paso y para gente joven.

Emilio Gallego, secretario general de [Hostelería de España](#) ha declarado que la situación actualmente no es la más complicada, ya que, muchos [negocios](#) y sobre todo hoteles,

permanecen cerrados. Pero si hablamos de verano la situación es otra y esta preocupa.

Cifras

Durante los meses de julio y agosto, de una temporada alta en buenas condiciones, se requiere la contratación de unas 100.000 personas para dar cara a la subida de la demanda durante estos meses.

El secretario general de Hostelería de España, también hace alusión que el sector mantiene unos 1,7 millones de puestos de trabajo, en restauración 1,2 y otros 248 mil en lo que es alojamiento.

Así que, sumar 100 mil puestos más en este año puede complicarse de una manera importante.



Emilio Gallego, secretario general de Hostelería de España.
Foto AZARplus

Esto debido a que luego de dos años de Covid, los canales de contratación por temporada, se han roto. No se puede olvidar que la nueva reforma laboral las contrataciones laborales han cambiado de formato.

No hay voces de alarma...aun

Emilio Gallego dice que en estos momentos no hay comunicaciones sobre situaciones graves por la dificultad de encontrar personal para esta Semana Santa. Debemos suponer que con el fin de las restricciones se podrá recuperar la normalidad en lo que refiere a hostelería y turismo.



Con el fin de las restricciones se podrá recuperar la normalidad en lo que refiere a hostelería y turismo

Está claro que existe un desajuste en lo que refiere a la formación profesional y el volumen de empleo que genera el sector. España es un país con menos jóvenes, esto debido al envejecimiento de la población.

Soluciones y propuestas

Se debe mejorar la intermediación entre los ofertantes de empleo y los demandantes del mismo, hay que adaptar los esquemas de formación profesional de la restauración y hostelería con mira a mejorar la gestión de jornadas laborales con mayor flexibilidad.

Hay que tener presente que, *“hay trabajadores que no se siente atraídos por el sector porque una parte de la actividad se*

realiza cuando el resto de la sociedad no está trabajando”.

Será dentro de un par de semanas que se pueden cuantificar las necesidades del sector, la pandemia trajo una fuerte fuga de talentos. Estos puestos de trabajo siempre se han considerado como un trabajo de paso y para gente joven.

Sala: una profesión apasionante y con futuro

Hace unos días Ferran Adrià predecía en una entrevista que el sueldo de un/a camarero/a va a experimentar un significativo aumento en los próximos años.

Son muchas las empresas del sector que están demandando personal cualificado.

Se necesita [formación](#), en el IES María Pérez Trujillo sabemos que no basta con saber llevar un plato a la mesa. Un profesional de sala necesita formarse en campos tan dispares como idiomas, barista, coctelería, sumillería, gestión de equipos, recursos humanos, gestión administrativa, eventos, etc.

Sin olvidarnos que nos encontramos en la era digital y todos estos conocimientos habrá que adaptarlos a las TIC`s. Es decir, son necesarias una serie de competencias, habilidades y destrezas que hagan del camarero/a un/a profesional altamente cualificado/a y le aporten un valor añadido.



IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles

Con la llegada de la pandemia, muchos puestos de trabajo (entre ellos el sector turístico) se vieron afectados. Sin embargo, actualmente las empresas están necesitando nuevamente cubrir puestos de trabajo y muchas de ellas están encontrando dificultades para incorporar personal formado a sus equipos.

La formación profesional es una excelente vía para formarse en todas estas materias

En el Puerto de la Cruz, el IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles y especializados en hostelería y turismo. Entre ellos, el ciclo de grado medio de Servicios en restauración, como el de grado superior de Dirección de servicios de restauración.

Este último ciclo se ofrece en modalidad DUAL, lo que significa que el alumnado tiene la posibilidad de hacer una formación en la empresa desde el primer curso, adaptando así

su formación a la realidad empresarial.



Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de cocina y viceversa

Donde el empresario tiene la oportunidad de formar al alumnado en su filosofía de trabajo, preparándolo así para una futura incorporación a la empresa.

Además, el centro está acogido al programa Erasmus +, lo que abre la posibilidad al alumnado de realizar prácticas en el extranjero para mejorar su idioma y enriquecerse personalmente de la cultura y costumbres de los países de destino, entre otras ventajas.

Los ciclos formativos de grado superior

Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de

cocina y viceversa. Lo que aporta al alumnado una doble especialización dentro del sector de la restauración.

Los ciclos formativos de grado superior cuentan con un [reconocimiento a nivel europeo](#), lo que facilita la inserción laboral en el extranjero.

En el IES María Pérez Trujillo puedes cursar los siguientes ciclos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias:

Ciclos formativos Grado Medio

- Cocina y gastronomía.
- Servicios en restauración.
- Panadería, repostería y confitería.

Ciclos formativos Grado Superior

- Dirección de cocina. (Bilingüe)
- Dirección de servicios de restauración (DUAL)

El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación, prácticas reales con clientes externos al centro. Creándose situaciones de aprendizaje que aportan un valor añadido a la formación.



El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación

En este restaurante participan todos los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo que se imparten en el centro.

IES María Pérez Trujillo

Si anteriormente dábamos importancia a la tecnología, cabe destacar que este curso, el centro ha sido seleccionado para implementar un Aula de Tecnología Aplicada (ATECA), que estará operativa en el próximo curso 2022/2023.



Esta aula es un elemento clave en la innovación y está concebida para facilitar un cambio metodológico, un avance tecnológico y digital, así como una mayor integración con el tejido empresarial.

Si quieres formarte en este sector con gran demanda de empleo y hacerte un profesional, tienes la posibilidad de hacerlo en

el IES María Pérez Trujillo, en uno de los municipios turísticos que ha sido capaz de recuperarse rápidamente de los efectos y consecuencias que ha dejado esta pandemia en el sector