

Gaitanejo, cervezas con embrujo

Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales, sus fundadores, Juan Duarte e Isidro Paz, empezaron realizando cervezas en el garaje de sus casas algunos años antes, pero es en el 2014 cuando deciden dar el salto a producir una cerveza para comercializarla.

Por Ángel Marqués Ávila.

Empiezan la trayectoria siendo nómadas, es decir, produciendo Gaitanejo en fábricas externas. Su primera cerveza fue Caminito del Rey, la cual luego probaremos en la cata que vas a realizar.

Tras varios años siendo nómadas, cambiando de fábricas de producción y viendo lo limitado que estaban y el tiempo que necesitaban, se vieron en la [tesitura](#) de dedicarle al producto 100% del tiempo o dejarlo, como has podido comprobar se decantaron por la primera opción, y es en 2017, cuando montan su actual fábrica, dejando sus [anteriores trabajos](#) para vivir por este proyecto.

Cervezas Gaitanejo nace en Ardales

La fábrica de Gaitanejo ubicada en el polígono industrial de [Ardales](#) empezó con capacidad para 1000 litros mensuales, viéndose estos ampliados poco a poco hasta los 10.000 litros actuales, siendo esto una gran ventaja para poder sacar productos nuevos, ya que entre las 7 cervezas que se mantienen fijas durante todo el año, también han realizado cervezas de temporada, colaboraciones, y productos relacionados con este producto como es la crema o la mermelada.

Durante el año se suelen realizar diversos eventos

relacionados con esta bebida, como es la conocida jornada de puertas abiertas, donde se pueden degustar todas las cervezas acompañadas de música en directo, o las visitas guiadas, donde se puede conocer el proceso de elaboración de la cerveza, degustar los productos de la fábrica acompañados con otros de Ardales.





Juan Duarte Torres e Isidro Paz, que son los dos socios y propietarios de esta cervecera malagueña nos dicen que *“la primera cerveza que elaboraron es la llamada Caminito del Rey, y que este nombre tiene su origen en el entorno que para nosotros también cuenta mucho y bien, ya que nos ubicamos en un pueblo de Málaga Ardales, en el cual se puede disfrutar a la vez, de nuestras cervezas y de un bonito entorno que nos*

rodea".

Estos dos cerveceros me comentan que para este año 2022, sus expectativas son simples, que se pueda trabajar sin restricciones, que el turismo se reactive y poder trabajar como se hacía antes del covid.

Pero añaden que "el 2022 puede ser un año muy complicado para el sector si nos encontráramos con nuevas restricciones, muchas fábricas han agotado sus fondos en estos dos últimos años y un año más podría significar el fin de muchas marcas. No obstante, somos optimistas y creemos que lo peor ya ha pasado y que es momento de empezar a trabajar para seguir creciendo".



Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales
Sobre cuál es el nivel de la aceptación por parte del [consumidor español](#) a la hora de comprar cerveza artesanal, me expresan que *“desde nuestros inicios a la actualidad hemos experimentado una gran ampliación del publico que busca cervezas artesanas. Aunque la gran mayoría de consumidores de cerveza, se basa en el consumo de cerveza industrial, cada vez es más fácil de encontrar un público que busca artesana, así*

como más locales que la ofrecen”.

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de cerveza artesanal, me dicen que *“depende mucho de la tienda, hay tiendas que venden mucho, tienen un producto bien conservado, y ofrecen un producto bien cuidado y de calidad, estas tiendas hacen un gran favor al sector, ya que es todo una experiencia positiva comprar productos en estos lugares, pero no todas las tiendas son iguales, hay tiendas que no cuidan el producto y que no tienen mucha rotación y es al contrario, al igual que todo, no se puede generalizar, pero por lo general, se puede decir que es un buen escaparate para marcas y conocer productos nuevos”.*

Me cuentan su llegada a este mundo cervecero

“llegamos a este mundo como muchos del sector, nos interesamos por elaborar cerveza casera (fueron nuestras propias cervezas las mas artesanas que habíamos probado, hasta que poco a poco se fueron encontrando en el mercado marcas que la comercializaban) esto nos llevo a interesarnos cada vez más en el sector de las cervezas artesanas, probar mas cervezas y no parar de leer sobre el producto”.

Y, después de un par de años elaborando cerveza casera, empezamos a hacer cervezas como nómadas en 2014. Y pasados tres años como nómadas, decidimos dejar nuestros trabajos y dar el salto, montar nuestra propia fábrica en 2017.

En relación con lo que es más importante a la hora de elegir una cerveza artesanal estos enamorados de la cerveza me señalan que principalmente elegir un estilo que te guste, elegir una cerveza que puedas disfrutar. Una vez que sabes que estilos te gusta pues lo más importante es elegir una cerveza que sea fresca, que este bien conservada.



Gaitanejo, cervezas con embrujo

Y, destacaríamos, la gran cantidad de estilos y cervezas diferentes que existen, que cada cliente puede encontrar su cerveza favorita si se abre a probar el producto y diferentes estilos, no todas las cervezas son amargas, ni alcohólicas, ni dulces... ¡hay todo un mundo por descubrir!

Me apuntan que cara al futuro que “nuestros siguientes pasos serán ir sacando alguna novedad a lo largo del año, seguir apostando por el producto de cercanía y sobre todo, apostar por el “tap room” (bar donde las cerveceras sirven sus propias cervezas), para dar a conocer el producto de primera mano y que los clientes puedan conocer más detalles sobre la cerveza y probarlas en el lugar donde se elaboran”.

En la actualidad tenemos en el mercado más de 7 referencias distintas y otros productos relacionados como la “Mermelada o la Crema.”

“Nuestra filosofía hasta ahora ha sido la de elaborar un producto de calidad, de cercanía y intentar hacer mucha cultura cervecera, que esto es lo que siempre hemos echado en falta, gente que aprecie el producto, locales que lo ofrezcan y conseguir un público que cada vez sea más exigente con lo que pide. Nos encanta lo que hacemos y eso es lo que

trasmitimos".

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa

manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *“cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva”*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *“les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo”*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran

cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.

La Casa del Vino Restaurante... un antes y un después

La Casa del Vino Restaurante, desde sus primeros momentos, ha debido impulsarse con tradición y buen gusto, dando señas de buena cocina con los mejores vinos de la isla.

No siempre fue así, desde que [Antonio Díaz](#), decidió tomar las riendas de este emblemático local gastronómico, narra una historia de buena cocina y excelente servicio.

Aún recuerdo, llegar al [restaurante](#) y ver un letrero ofreciendo cocina italiana, fue la gota que desbordó el vaso y no de vino precisamente. Estos últimos años se ha sabido imprimir en la carta y en el servicio la excelencia que un restaurante de tradición debe lucir.

Esperemos que el buen juicio logre que [Antonio Díaz](#), un empresario inquieto y creativo, no le pase la idea de dejar de regentar este local tan significativo para Tenerife.

Ahora quiero pasar a los manteles, pero antes decirles que [somos recibidos](#) por otro gran amigo, como es Carlos, jefe de sala del restaurante.

El menú

Carlos, todo un *winelover* del vino, propone un “Marba Tradicional”, esta bodega teguestera, es una de las que más premios y reconocimientos recibe en estas islas...bravo por Domingo Martín.

Bueno amigos, ya deseosos de empezar la degustación de nuestro menú en La Casa del Vino Restaurante, comenzamos con un entrante ‘de la huerta’, “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Este es un plato perfecto para despertar todas las papilas gustativas y nuestro sentido aromático.

Es una propuesta fresca, agradable, con unos olores a canela y un sabor cítrico que podemos degustar con los sentidos.

Los amargores de la mostaza hacen juego en boca para que, con la carnosidad de la pera bañada en vino tinto, podamos ir exprimiendo todos los jugos y entrelazarse con el mézclum de lechugas y el crujiente de queso que corona la ensalada.



La Casa del Vino Restaurante “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Hay que hacer notar que la carta, aunque tiene propuestas de fusión y demás creaciones culinarias, el producto local, con nombre y apellido está presente en todos o por lo menos en la mayoría de los platos.

Esto que les digo del producto local se puede corroborar en el siguiente plato, “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Entre pesca, agricultura y ganadería local

El gofio es parte de la historia gastronómica de las islas, te va conquistando a través de los años cuando no eres de aquí. En mi caso, el gofio de millo es mi favorito.

Así que, este plato lo encontrarán lleno de mar, de una *canariasviva* con su mejor representante, “El Cherne”.



La Casa del Vino Restaurante “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Tengo que decirles lo bien cocinado que estaba, es muy importante para este género, las lajas suaves al separarlas, y por supuesto ese matiz del azafranillo canario.

Un principal y dos contornos que hablan de la canariedad bien entendida de este restaurante así que, cherne, papas arrugadas y gofio, más canario imposible.

Próximo plato, “Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa

canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Lo dicho, casi toda la carta de La Casa del Vino Restaurante, está elaborada para exaltar los productos canarios y Antonio Díaz lo ha logrado.



“Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Un cochino negro, tierno con una maceración que habla de buena cocina , con productos locales como manzana reineta y papa canaria, no tiene desperdicio.

Con el postre y con este “YoLoProbé”, quiero invitarles a que conozcan el [Restaurante](#), con ingredientes infalibles, buena cocina, buen servicio y productos de calidad.





Postre del señor pastelero Antonio Díaz “Chocolate 3.0” tres texturas diferentes de chocolates una muy dulce y riquísima despedida...y mi “Zaperoco”.

20 años de Madrid Fusión alimentos de España 2022

El congreso reforzará los contenidos “*experienciales*” y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca en su vigésimo aniversario.

Por Ángel Marqués Ávila

El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más auténticas e interesantes de la alta cocina en el mundo. El [congreso](#), al igual que el celebrado este año, volverá a ser retransmitido a través de internet para poder llegar a todos los rincones del mundo.

Consolidado a lo largo de 19 ediciones como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinará las ponencias presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso gastronómico más importante del mundo, celebrará su vigésima edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en el pabellón 14 del Recinto Ferial [Ifema Madrid](#) del 28 al 30 de marzo de 2022. La próxima edición contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades para participar y nuevos espacios de formación. Y aprovechará para hacer una revisión de sus 20 años de historia.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

En la edición de 2021, celebrada el pasado mes de junio, la asistencia de visitantes superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas fue total, agotando las plazas del auditorio. Las cifras de la última edición demuestran el potencial de Madrid Fusión Alimentos de España. Pese a la situación generada por la pandemia, el congreso emitió más de 15.000 acreditaciones y acogió a 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados.

Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países. Una edición que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en marzo Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas.

Tiempo de esperanza

Tras el éxito alcanzado durante la última edición con una asistencia de más de 15.000 visitantes durante las tres jornadas presenciales. Madrid Fusión 2022 Alimentos de España volverá en marzo de este año con el reto de resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que Robert De Niro ha aceptado para promocionar el congreso.

«Aprovechemos todo lo que nos ha pasado para ver el mundo como si fuera la primera vez», nos dice Andoni Luis Aduriz.

El congreso de gastronomía más influyente del mundo con una asistencia de visitantes que superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas ha sido total, agotando las plazas del auditorio, en la última edición. El sector hostelero y todas las personas que se mueven a su alrededor tenían ganas de volver a sentir que el corazón de los grandes congresos late con fuerza de nuevo.

El retorno con fuerza de **Madrid Fusión Alimentos de España** se resume en cifras: más de 15.000 acreditaciones y 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países.

Una edición de cine que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en enero Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas con un reto añadido: resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que **Robert De Niro** ha aceptado para promocionar el congreso.

La edición de este año 2022, estará centrada fundamentalmente en sentir la **gastronomía** de forma directa, en la de junio del 2021 en esa edición se apostó por la **gastronomía** circular y el

respeto por el medio ambiente, en el aprovechamiento de recursos y en la relación de la cocina con el campo y la ciudad, el mensaje de la última sesión estuvo centrado en los equipos y sus condiciones.



Entre otros, **Josep Roca** o el italiano **Diego Rossi** pidieron mejores jornadas, condiciones y horarios para su personal, en un grito también por una sostenibilidad laboral muy acorde con la lógica de la edición. Los equipos también han salido a escena con la “*premiere*” del documental “*Detrás*” que, dirigido por Jorge Martínez, que se ha metido en las cocinas de siete santuarios gastronómicos para ver el día a día de los equipos y los segundos de a bordo, quienes “*aceptamos los proyectos como nuestros, porque los restaurantes no lo son pero los*

proyectos, sí", defendía **Juanfra Vicente**, director creativo de **Quique Dacosta**.

Menú lunar en la Tierra

Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo*, Daroca de Rioja) nos conto su apuesta por la biodinámica y el calendario lunar aplicado al restaurante, por su parte **Mauro Colagreco** (Mirazur***, Menton, Francia), chef del mejor restaurante del mundo, según la lista **50 Best**, quien profundizaba en el tema, señalando que *"Es el momento de reconectar con la tierra y apostar por ella"*.

"No nos toméis por lunáticos pero seguir los ciclos lunares para recolectar o consumir unos productos u otros cambia la experiencia". **Colagreco** relataba cómo decidió apostar por la biodinámica durante el confinamiento y cómo ahora presenta un menú que puede cambiar todos los platos hasta cuatro veces en una semana. Ahora, como **Echapresto**, **Colagreco** se guía por los ciclos de la luna -Raíz, Hoja, Flor y Fruto-, cambia también el perfume o la decoración de la sala. El chef era directo: *"La luna es ahora nuestra jefa de cocina"*.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

Mientras el chef argentino reconecta con la tierra, el chef vasco **Andoni Luis Aduriz** elevaba la conexión, utilizando el escenario de **Madrid Fusión Alimentos de España** para volver a profundizar sobre su obsesión con la belleza, la temperatura de los platos o la importancia de las texturas.

El de Mugaritz** (Rentería) presento algunos de los platos de su nuevo menú, en los que sigue jugando con los velos y da la oportunidad al comensal de dar un beso al molde de la cara de una persona de su equipo por la forma de la vajilla para esa propuesta. *“¿Será esa la cara de Mugaritz?”*, se preguntaba.

2021

La presencia internacional en la última edición conto , con el italiano **Diego Rossi**, quien en su Trippa milanés ha revolucionado el concepto de trattoria con respeto al producto y a la tradición pero con libertad para modernizar recetas,

como es el caso de su *vitello tonnato* a baja temperatura y con sifón con sifón.

El alemán Björn Swanson (Faelt*, Berlín, Alemania), que abrió en plena pandemia un restaurante “esencial” con solo cuatro trabajadores que ha sido un éxito (ya tiene una estrella Michelin) sin exceder en precio (89€) -ya que “no queremos servir al 10% de la población”-, y **Juan Sebastián Pérez** (Quitú, Toledo Ecuador), quien ha mostrado la biodiversidad de su país y la riqueza de sus productos.



Jóvenes talentos en Madrid Fusión

También subieron al escenario principal del congreso, **Pablo González Conejero** (Cabaña Buenavista**, Murcia), que ha presentado el proyecto de recuperación de verduras y plantas autóctonas que está trabajando con el Imida (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario); **Juanjo Losada** (Pablo, León), reivindicando el producto de “tierra y río” de León, y **Sergio Manzano** (A’Barra, Madrid) presentando las bondades de la esencia de jamón Joselito, o **Luis Callealta** (Ciclo, Cádiz), con una ponencia sobre las verduras de descarte.

Agradecimiento

No ha hablo estrictamente de vinos, aunque es su especialidad, pero sí de la importancia de la sala Josep Roca, sumiller de [El Celler de Can Roca](#). *“Con un aplauso para los camareros, los que peor lo han pasado dentro del sector en la pandemia”, Josep Roca* empezó así su ponencia, en la que ha reflexionado sobre la sala y la figura del camarero en una ponencia en la que ha reivindicado la emoción como instrumento *“para mejorar no solo la vida de los equipos sino la experiencia del comensal en el entorno gastronómico”*. *El trabajo con las emociones ha sido desarrollado en El Celler con la psicóloga Imma Puig, que “participaba cada martes en las reuniones que hacíamos con el equipo”. “Cuidar a los equipos es la mejor inversión”, comentaba.*

En ese afán por ahondar en el mundo emocional, empezaron hace años a trabajar la neurociencia y todas las disciplinas que ayudaban a entender las sensaciones con diversos profesionales especializados. *“¿Hasta dónde queremos llegar con la información? Hoy la visibilidad de nuestros clientes está en Instagram. Disponemos de mucha información para poder llegar a la máxima sensorialidad personalizada... Tenemos un mundo por recorrer”*.

Protagonistas los vinos

Estrictamente de vinos verso el “*MF The Wine Edition*”, que ha

cerro sus puertas con la participación, entre otros, de **David Robledo** (sumiller de Ambivium*), Agustí Peris (sumiller de Refectorio Abadía Retuerta*), **Rubén Pol y Oriol Castro** (sumiller y chef de Disfrutar**) o **Ferran Centelles** (Ex Sumiller El Bulli), quien ha presentado el IV Libro Bullipedia, el Sapiens del Vino, dedicada exclusivamente a la sumillería.



Josep Roca

El congreso del vino lo clausuro **Josep Roca**, quien ha llenado el auditorio de aplausos tras su ponencia sobre la relación entre las **viticulturas extremas** y el cambio climático, en la última cata magistral de **Madrid Fusión The Wine Edition**, en la que se han podido probar vinos procedentes de incendios y heladas.

Además, en el transcurso de MF The Wine Edition, se entregaron dos premios. El **Premio Juli Soler** al Talento y Futuro del Vino, comparable en el mundo vino al de Cocinero Revelación en cocina, que recayó en **Roc Gramona** (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Aponiente), **Álvaro Medina** (Culler de Pau), **Juanma**

Martín (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez** y **Virginia García** (In Wine Veritas). Además, Tierra de Sabor ha otorgado a Fuentes del Silencio (Valle del Jamuz, León) el Reconocimiento a la Bodega más Sostenible.

@soycamarero, sorbos de humor de hostelería servidos en la barra de Internet

Desde los 16 años trabaja en hostelería y hace cinco comenzó a contar en redes sociales las anécdotas que le ocurrían a diario; hoy sirve desde detrás de la barra de Internet píldoras de forma de publicaciones para su cientos de miles de seguidores en Twitter e Instagram: es Jesús Soriano o @soycamarero.

[Efeagro](#)

Desde su perfil ha echado abajo el mantra de que el *“cliente siempre lleva la razón”* e ironiza sobre los modos de comportarse de algunos de ellos, al igual que sobre los horarios y la forma de vida de las personas que cada día atienden las barras de los 300.000 establecimientos de hostelería de este país.

Curiosamente, se trata de una cifra muy similar a la de los seguidores que a diario leen sus actualizaciones en redes

sociales, a los que hay que sumar los lectores de su libro, homónimo a su perfil en redes, que ya va por la cuarta edición.

“Todo empezó como un hobby pero, de pronto, empecé a subir en número de seguidores”, recuerda Soriano de sus inicios en Internet.

Asegura que no sigue ninguna pauta ni a expertos en materia de redes sociales, pues es autodidacta, y se guía por lo que ha aprendido en este tiempo que *“funciona”* y, fundamentalmente, por lo que le divierte.

Así, ironiza sobre **los clientes que preguntan sobre todos los postres para terminar pidiendo un café**, sobre la costumbre de elegir siempre la mesa sucia o hace un chiste gráfico dedicado a aquellos consumidores que van de *“sobrados”* y son los primeros en pedir descuentos.

Además, combina sus publicaciones con píldoras de actualidad en los que en estos días **no ha faltado ni el oso *“perjudicado”* de la Cabalgata de Reyes de Magos de Cádiz** a modo de cliente pesado que pregunta si puede entrar justo cuando están echando la persiana de cierre, ni los problemas en las plantillas por la oleada de contagios con ómicron.

El coronavirus, un antes y un después

Y es que el coronavirus ha supuesto un antes y un después para esta profesión que ***“al estar de cara al público siempre pagamos el pato”***, lamenta Soriano, pues ahora, en algunas localidades, tienen que lidiar con los clientes que quieran (o no) mostrar su pasaporte covid.



Jesús Soriano, el autor de @soycamarero. Foto: cedida por el autor.

Si en su *hobby* en las redes sociales está siendo autodidacta, aprender a trabajar detrás de la barra del bar fue otro proceso bien distinto que inició por probar en unas fiestas de verano y que con sólo 16 años convirtió en su profesión, después en su forma de vivir y ahora en su herramienta para triunfar como *influencer*.

Ha trabajado, casi siempre en Alzira, porque es “*muy de su tierra*”, pero en diferentes tipos de locales, desde restaurantes a cafeterías a establecimientos franquiciados.

Por qué faltan camareros

Como profesional del sector, asegura que “camareros hay”, si bien “**después de la pandemia, cuando ha habido más tiempo para reflexionar, muchos se han dado cuenta de que no quieren este trabajo que les consume la vida**”, apunta.

Estos malos horarios, protagonistas de muchas de sus publicaciones, se suman a que la mayoría sólo tiene un día de descanso semanal y de que “*muchas horas extra no se cobran*”.

Por eso, la falta de personal que han denunciado desde el

sector, se debe a su juicio a que hay “mucha gente que ha cambiado de oficio o se espera a irse a algún sitio con mejores condiciones”, remarca.

Sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena

Asegura que las ofertas para trabajar en Irlanda que divulga en su stories de Instagram tienen bastante éxito, lo que demuestra “que sí hay camareros y sí hay gente que quiere trabajar, pero con condiciones que merezcan la pena”.

De momento, le compensa vivir de la hostelería por la parte “social” que tiene, como hablar con los clientes y, sobre todo, por la camaradería con sus compañeros, convertidos en amigos.

Así que su futuro pasa por seguir siendo camarero, pero a media jornada real, para no perder el contacto con su profesión y sus clientes, seguir viviendo experiencias, pero poder dedicar más tiempo a su *alter ego* @soycamarero, que tiene en mente “*cosas muy bonitas*” que no puede ejecutar por falta de tiempo.

@soycamerero seguirá así en la barra del bar y en la de Internet mostrando la realidad, con mucho humor, de un sector inmerso en una profunda revolución y que es la forma de vivir de millones de españoles.

Del pastel de carne a brochetas: cómo aprovechar

las sobras más allá de la croqueta

[Efeagro](#)

En una Navidad en la que algunos de los comensales causarán baja por el incremento de contagios, una de las consecuencias podría ser que sobre más comida que de costumbre, alimentos que se pueden aprovechar más allá de las croquetas con recetas como pastel de carne, brochetas o cóctel de marisco.

Las croquetas han formado parte de la cocina de aprovechamiento desde tiempos inmemorables, pero se puede dar un paso más allá desde la originalidad para evitar que el cubo de la [basura](#) se pegue un atracón.

Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**, un gesto que además de un ahorro económico significa un compromiso con la tarea de disminuir el [desperdicio](#) alimentario de la sociedad actual.

*“Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**”*

Entrantes

Con un cóctel de mariscos se pueden reutilizar las gambas o los langostinos y los brotes verdes de las ensaladas; una salsa rosa con mayonesa y un poco de tomate frito y el plato sólo necesitará una cebolla cortada en juliana.

Los [pimientos rojos](#) rellenos con pescado son otra alternativa para darle una nueva vida al plato de pescado que casi nadie prueba después de los numerosos entrantes.

En este caso, se desmenuza el pescado y se añaden unos palitos de surimi troceados en un vaso de batidora con aguacate, mayonesa y tomate frito; para terminar se pasan los pimientos por la plancha a fuego medio para después rellenar con la mezcla.

Recomendación de acompañamiento: una salsa con base de yogur, el almíbar de los pimientos de bote y mayonesa.

Segundo: pastel de carne o canelones

En este caso, una opción puede ser la **“Shepherd’s pie”** o **pastel de carne**, una receta para aprovechar las sobras de toda esa carne que queda intacta en muchas cocinas.

Para hacer este pastel se ha de calentar aceite a fuego medio y pochar una cebolla acompañada de unas zanahorias y un ajo en “brunoise”.

“Una receta para aprovechar las sobras de toda la carne”

Cuando las verduras estén hechas es el momento de añadir la carne, que previamente se ha picado, junto con sal, pimienta, canela y nuez moscada, a la vez que unos tomates y la salsa “worcestershire”; faltaría unos minutos para integrar unos guisantes y cocinarlo diez minutos más.



Pastel de carne. EFEAGRO

Para el puré que recubre el pastel se pueden usar las patatas hervidas que se preparan para acompañar los platos principales y que muchos comensales no degustan, como ocurre con las “sobras” del pulpo a la gallega; hay que machacarlas, incorporar leche y la mantequilla hasta conseguir una textura homogénea con la que “pintar” el pastel.

El último paso es colocar la carne en una bandeja de horno y por encima el puré, se deja unos quince minutos a 200 grados en modo grill hasta que la patata este dorada y estará listo para comer.

Los canelones son otra elaboración que **permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior**; hay que limpiar el pescado y picarlo junto a la cebolla y el puerro, que se pocha en una sartén hasta que la verdura esté tostada; entonces se le añade el pescado picado durante cinco minutos para más tarde incorporar el marisco en trozos pequeños.

“Permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior”

Por otra parte, se cuece la pasta y rellena el centro de cada canel n con la mezcla de pescado y marisco dándole una forma tradicional cilíndrica; cuando ya est n rellenos se coloca en la bandeja de horno y se cubre con bechamel y queso para finalizar en el horno a 200 grados durante quince minutos y dos de gratinado.

Postre

Para rematar esta mesa del aprovechamiento, **unas brochetas con las que se puede utilizar cualquier tipo de fruta**, como la piña; sólo hay que partir trozos rectangulares e insertarlos en un pincho de madera, a la vez que en una cazuela se calientan dos cucharadas soperas de mantequilla con un cuarto de azúcar hasta derretir.

Para continuar, se empapan las brochetas con dos cucharadas de ron o brandy y se cuece durante cinco minutos para evaporar parte del alcohol, además de añadir sesenta mililitros de nata para montar y una cuchara de postre de extracto de vainilla, que se cocinar  cinco minutos más.

Y para terminar esta receta de aprovechamiento, se precalienta una plancha y se pasan los pinchos un par de minutos por cada lado, se roc a con la salsa por encima.

Con este menú se puede ayudar a frenar el desperdicio de alimento, un problema que no es baladí, pues en España se tira un 27,9 % de la comida y bebida que se compra, según el último estudio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

Los establecimientos de hostelería de España facturarán este 2021 entre un 25 y un 30 % menos que en el 2019, último ejercicio comparable previo a la pandemia, según las previsiones de la patronal que aspira a alcanzar la recuperación completa en 2023.

Efeagro

En un contexto de un incremento de contagios muy importante en la sexta ola de la pandemia, el presidente de la patronal de hostelería, José Luis Yzuel, ha subrayado este martes que aunque había muy buenas perspectivas de cerrar el año, al final estas expectativas *“se han derrumbado”* por el nuevo incremento de contagios.

“De nuevo veíamos la luz al final del túnel y, otra vez, ha vuelto a ser un tren que venía de cara”, ha resumido.

Según sus cálculos, las cenas de empresa han caído un 75 % y se augura *“un primero de año con una cuesta muy empinada”*, después de un final de año que *“esperábamos mucho mejor”*, pues la caja de este diciembre se quedará en 8.500 millones frente a los 10.000 inicialmente previstos.

Precisamente, mañana miércoles, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, reúne a las comunidades autónomas para abordar las posibles medidas necesarias para frenar los contagios.



La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023. Terraza en las calles del centro histórico de Mahón, Menorca. Efeagro/David Arquimbau

La recuperación tendrá que esperar un año

Desde Hostelería de Madrid se asocia la recuperación del sector a varias causas que aún son incertidumbres con el impacto de la sexta ola, el tiempo que perdure el incremento de los costes, así como la inversión en promoción y turismo.

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

Para el cierre del año, el informe de la patronal apunta la recuperación progresiva que se percibió a partir de junio, si bien aún hay un descenso de 30.000 trabajadores con respecto a 2020.

En el informe también se destaca que, mientras que el IPC general ha subido más de un 5 % en general, en la hostelería el incremento se ha quedado en el 1,9 %, muy por debajo de la subida del precio de algunos de sus insumos como alimentos, bebidas o la electricidad, un “*desacople preocupante*”, según el secretario general de Hostelería e España, Emilio Gallego.

Los datos del año de la pandemia

El Anuario con los datos cerrados de 2020 avalan el importante impacto que tuvo la covid en un sector que finalizó el primer año de pandemia con 364.000 trabajadores en ERTE y una caída de la facturación del 43 %.

Sólo un año antes, en 2019 el área de actividad que aglutina a restaurantes y alojamientos había facturado 130.841 millones de euros, lo que suponía el 8,5 % del Producto Interior Bruto de España.

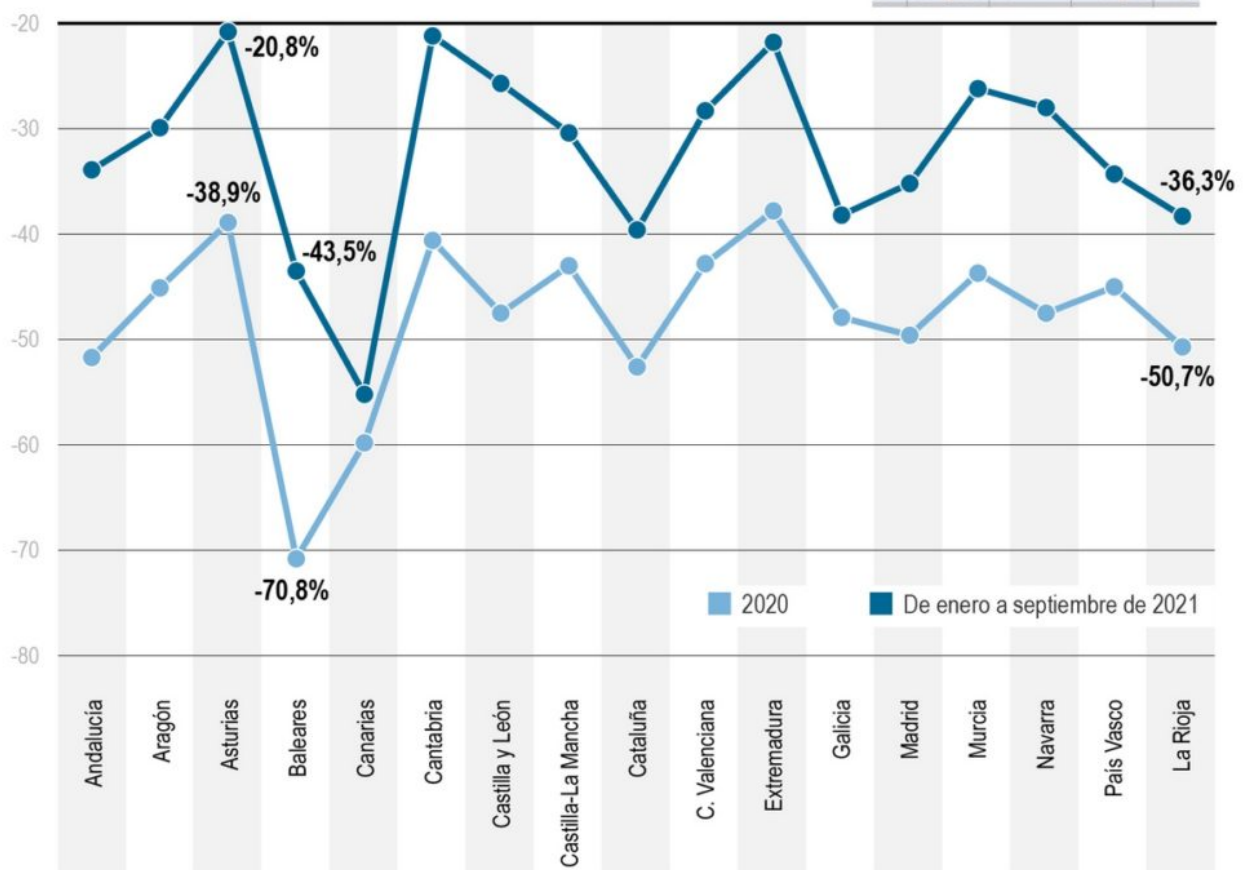
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la “zona cero” del “tsunami” de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque “aguantó” 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

En 2020 cayó un 51,4%, mientras que en 2021 (Ene-sep) la caída respecto a 2019 fue del 36,9%

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Infografía sobre la cifra de negocio en hostelería. Foto: Borja García.

Del desglose territorial, se deriva que las diferentes realidades han divergido aún más con la pandemia; así hubo comunidades autónomas con menos afectación por la composición de su demanda, como Extremadura que redujo su caja un 26 % o Asturias con un 27 %.

En el otro lado de la balanza, donde más bajó la facturación fue en Baleares que perdió un 65 %, Canarias (-52 %) y Cataluña (-44%); en las grandes ciudades hay factores que están afectando mucho como el teletrabajo o la falta de viajeros de lujo y de negocios.

Sobre la confianza del sector, Gallego ha subrayado que en 2020 se vio la máxima caída y la máxima mejora en los índices, con el incremento de costes y de la energía como las principales preocupaciones para los empresarios.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

No todas las flores se pueden comer, pero las que sí visten ensaladas, platos y dulces con colores y sabores intensos, una tendencia al alza en la restauración tras su reapertura después de los peores meses de la pandemia, como prueba el que se hayan disparado los pedidos a los productores españoles.

[Efeagro](#)

Violas o pensamientos mini, pétalos de rosas y flores de ajo, alhelí, jazmín o hinojo son algunos ejemplos de los ingredientes que estas navidades pueden distinguir una comida o cena y que además de **aportar belleza al plato** -bien frescas, cristalizadas, liofilizadas o deshidratadas-, pueden degustarse sin ningún problema.

Tras un año 2020 que fue “catastrófico” tanto para la flor cortada decorativa como para las flores comestibles, varios operadores de este último negocio han coincidido en asegurar a Efeagro que la **demandas de pedidos se ha disparado** de cara a la celebración de las **próximas fiestas**.

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), **Laura Carrera**, reconoce que *“comer flores no es lo normal”*, aunque **hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China** y otras posteriores de la **Roma clásica**.

“Con la popularización de la ‘nouvelle cuisine’ a partir de los años 70 y 80, las flores comestibles se volvieron a poner de moda”, ha recordado antes de apuntar que en España hay una larga tradición, por ejemplo, de condimentar platos con los **pistilos de la flor del azafrán**.



Esta compañía, con sede en Zaragoza y fincas en dicha provincia y en la de Soria, cuenta con un amplio surtido de más de **media centena de flores comestibles** que sirven durante **las 52 semanas del año**.

Sabores ilimitados

*“Hay flores insípidas, dulces, amargas, saladas o con notas metálicas que aportan textura y color y que, en algunos casos, pueden cambiar el sabor del plato: **la magia la tienen los cocineros**”,* ha comentado.

Estas **“joyas comestibles”** cada vez son más demandadas por la restauración española, que estas Navidades está “desbordando la demanda” y permitirá a Innoflower, puesta en marcha en 2016, finalizar el ejercicio con una **facturación de 500.000 euros**, una cifra similar a la de 2019.

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a

rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

*“Esperamos **duplicar la producción en un año** con la apertura de nuevas fincas y creemos que a medio plazo se podría multiplicar las ventas por cinco o por seis”,* ha avanzado Carrera.

Un consumo que va a ir a más

El propietario de **Microgreens**, [José Ángel Castillo](#), que comenzó en 2017 a producir flores comestibles ecológicas en Nerja (Málaga) “porque los restaurantes de la zona las pedían”, ahora vende también su producción en los mercados de Madrid, Córdoba y Jaén.

“Su consumo en España va a ir a más, no es una moda, es una tendencia que viene para quedarse, como ya ocurre en Francia o en Italia”, ha sentenciado.

Desde sus invernaderos, que en verano cubre con mallas de sombra en vez de con plásticos, ha asegurado que los pedidos no han parado de crecer desde el pasado mes de noviembre: **“ahora hay más demanda que oferta”**.

Alta cocina y Masterchef

El administrador de [Garanfruit Agro](#), **Vicente Ripoll**, se ha mostrado convencido de que fenómenos como el programa televisivo **Masterchef** o el auge de la **alta cocina** en España han **impulsado el conocimiento y la utilización de las flores comestibles** en la gastronomía durante el último lustro.

*“No es fácil encontrarlas en los lineales de los supermercados e hipermercados, pero está claro que su consumo se va a impulsar, porque ya **no solo importa el sabor de un plato, si no también su presentación o limpieza, ya que lo visual ha ganado terreno**”,* ha señalado.

Garanfruit Agro, que comercializa sus productos con las marcas Innobrotes y Maycagreens desde Algemesí (Valencia), ha pasado en seis años de tener 400 metros cuadrados dedicados al **cultivo de flores comestibles** a alcanzar los **4.000 metros cuadrados**; en 2022 espera facturar entre un 10 y un 15 % más que este ejercicio.

*“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un **negocio al alza** que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al que **se están sumando ahora otros con menús más asequibles**, que ven en este ingrediente culinario **un reclamo** que les distingue”,* según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

El gerente de producto de la mayorista hortofrutícola [CMR Infinita](#) de **Mercamadrid**, Jaime Muñoz, se ha mostrado convencido de que el negocio de la flor comestible “seguirá

creciendo", con sus **"picos puntuales" de ventas**, que se producen en **Navidad** y que se trasladan en **verano** desde las grandes ciudades a las zonas de costa.

La **celebración de bodas y comuniones** o el día de **San Valentín** también marcan el repunte de la demanda, ha añadido.

No hay legislación "ad hoc"

El jefe del Departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico [Ainia](#), **José María Ferrer**, ha precisado a Efeagro que la **legislación sobre qué flores son aptas o no para consumo humano no está contemplada de forma directa en la normativa** comunitaria y española.

"No existe un legislación "ad hoc" que pueda facilitar una lista oficial en la que te dicen qué especies puedes comer", por tanto debemos **tener en cuenta la legislación alimentaria de carácter general** (Reglamento 178/2002), ha matizado.

También, a su juicio, hay que tener en cuenta aquellas **disposiciones** en las que se contemplan las flores comestibles, por ejemplo, el **límite de residuos máximos en alimentos** (Reglamento UE 396/2005) o la regulación de otros productos en los que están presentes las flores, como es el caso de la **legislación sobre condimentos y especias**.

Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022

La Guía Michelin España y Portugal 2022, presentada este martes en Valencia, no incluye ningún nuevo triestrellado, pero cuatro restaurantes españoles consiguen la segunda estrella y 27 la primera, además de que 41 logran el distintivo Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio.

Efeagro

En el caso de Portugal, las [novedades](#) se reducen a los cinco que debutan con una y a los dos que reciben el sello [Bib Gourmand](#), y Andorra luce una primera estrella.

Éste es el listado de las nuevas estrellas de la [Guía Michelin España](#) y Portugal 2022.



Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022. EFEAGRO/Kai Försterling

ESPAÑA

Dos estrellas:

San Sebastián (País Vasco) – Amelia by Paulo Airaudo

Madrid (Comunidad de Madrid) – Smoked Room
Mallorca/Canyamel (Islas Baleares) – Voro
Toledo (Castilla-La Mancha) – Iván Cerdeño

Una estrella:

Alcossebre (Comunidad Valenciana) – Atalaya
Barcelona (Cataluña) – Atempo
Castroverde de Campos (Castilla y León) – Lera
Dénia (Comunidad Valenciana) – Peix & Brases
Dima (País Vasco) – Garena
Gran Canaria/Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias) –
Poemas by Hermanos Padrón
Haro (La Rioja) – Nublo
Ibiza (Islas Baleares) – La Gaia
Madrid (Comunidad de Madrid) – Deessa
Madrid (Comunidad de Madrid) – Quimbaya
Mallorca/Palma (Islas Baleares) – Zaranda
Marbella (Andalucía) – Nintai
Miranda de Ebro (Castilla y León) – Alejandro Serrano
Ribadesella (Principado de Asturias) – Ayalga
Sagunt (Comunidad Valenciana) – Arrels
Salamanca (Castilla y León) – Ment by Óscar Calleja
Santander (Cantabria) – Casona del Judío
Santander (Cantabria) – El Serbal
Santiago de Compostela (Galicia) – Auga e Sal
Sevilla (Andalucía) – Cañabota
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – Nub
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – El Rincón de Juan Carlos
Torre de Juan Abad (Castilla-La Mancha) – Coto de Quevedo
Valencia (Comunidad Valenciana) – Fierro
Valencia (Comunidad Valenciana) – Kaido Sushi Bar
Valencia (Comunidad Valenciana) – Lienzo
Zarza de Granadilla (Extremadura) – Versátil

PORTUGAL

Una estrella:

Lagos (Algarve) – Al Sud

Lisboa – Cura

Porto – Vila Foz

Reguengos de Monsaraz (Alto Alentejo) – Esporao

Tavira (Algarve) – A ver Tavira

ANDORRA

Una estrella:

Soldeu – Ibaya

Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

Los bares y restaurantes de España están registrando cancelaciones de en torno al 20 % por el incremento de casos de Covid-19 en los últimos días, anulaciones que provienen fundamentalmente de cenas y comidas navideñas de grandes empresas.

Efeagro

Fuentes de [Hostelería](#) de España han resaltado a Efeagro que las cancelaciones, por ahora, son de estas grandes compañías y no tanto de los grupos de amigos, familiares y pequeñas empresas que tienen previsto reunirse en los días festivos de la Navidad.

Por el momento, la previsiones de la patronal de Hostelería apuntan a que la [facturación de la campaña navideña](#) será un 15 % inferior a la de 2019, ejercicio con el que se compara

puesto que en 2020 las circunstancias eran muy diferentes por las restricciones.



Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

En un principio, las previsiones eran de facturar entre el 10 y el 15 % menos que en 2019 en la campaña navideña en la que los bares y restaurantes reciben visitas especialmente del público español, por lo que la patronal de Hostelería confía en que las restricciones en Europa, que dificultará el turismo, no afecten a su cuenta de resultados.

Confirman esta tendencia desde plataformas de reservas de restaurantes online como [TheFork](#), donde no se han producido cancelaciones importantes hasta la fecha.



La auxiliar de hostelería Marta Muñoz. Efeagro/Casa Real

En el conjunto de la campaña navideña, **la gran protagonista para las cenas de empresa es la incertidumbre** pues, según los datos registrados entre sus usuarios en su última encuesta para detectar las tendencias navideñas, sólo el 37 % asegura que saldrá a comer o cenar con sus compañeros de trabajo. Además, el 32 % aún no lo sabe y un porcentaje idéntico ya tiene claro que este año no celebrará comida de empresa.

El puente de la Constitución

En cuanto a los datos registrados en este puente de la Constitución, pistoletazo oficial de las fiestas navideñas en muchas ciudades que ya lucen sus adornos para estas fechas, Hostelería de España ha registrado una “recuperación importante” con respecto a los datos de 2020, mientras que en cuanto 2019 la caída de ventas se ha quedado en un 10 %.