

Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

[Anastasia Benita](#)

[Viñedos y bodegas Pablo](#) es una bodega familiar situada en Almonacid de la Sierra -Zaragoza, dentro de D.O.P Cariñena y de gran tradición vitivinícola, cuyos orígenes datan de mediados de siglo dieciocho, cuando sus antepasados excavaron a mano la bodega subterránea que supuso la génesis de la actual bodega.

En aquellas cuevas, que todavía existen hoy pero no dedicadas al que fue su uso durante mucho tiempo, instalaron grandes cubas de madera con una capacidad de entre 5.000 y 6.000 litros

Cultivan sus propios [viñedos](#), unas 100 Ha, con variedades principalmente autóctonas como la **Garnacha tinta** y blanca, la Cariñena y la Vidadillo, perfectamente adaptadas a su terreno y climatología



En este artículo ponemos especial interés en la única, escasa y recuperada variedad **Vidadillo** que es autóctona de la localidad, de la que existen muy pocas hectáreas y que se localizan en Almonacid de la Sierra, la mayoría de ellas propiedad de la **bodega**.



Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

Vidadillo, regala la máxima expresión de terruño y **microclima**, donde los taninos y la **acidez** equilibrada juegan un papel fundamental en la guarda de este fantástico vino. La perfecta adaptación de la variedad al terreno, el microclima, la complicidad del sol, la luz, la diferencia de **temperaturas** entre el día y la noche y la escasa pluviometría son fundamentales en la determinación de la calidad de los vinos esta bodega.

Sin duda ha sido gran placer conocer y disfrutar de [monovarietal](#) de vidadillo, una experiencia nueva en el mundo **vitivinícola** tan profundo y sentimental.

Nota de cata

Es un vino tranquilo de color granate intenso de capa alta. Nariz: con aroma atractivo a higo maduro, pimienta negra, moras, ciruela pasa, especiado, balsámico y chocolate negro ... muy expresivo e intenso. Boca: equilibrado con tanino maduro e integrado, buen cuerpo. Abocado, redondo apetecible ... Pos gusto aromático y de gran finura, largo y persistente. Se re recomienda abrir 30 minutos antes de degustarlo para percibir todo bouquet aromático de vidadillo.

Maridaje: carnes rojas, todo tipo de guisos, parrillada de verduras.

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.

▪ **Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.**

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarle el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021.
Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best

Restaurants, afirmó: «Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de **The Best Restaurant in Africa**. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odetto**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el

restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.





The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot















Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la

ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, **ganadora del premio Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

[Ingredientes](#)

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar
- indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal

- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfiérelos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta

que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

La ola de calor de agosto adelanta la vendimia 2021

Vendimia Tacoronte-Acentejo

Una nueva vendimia ha comenzado en [Tacoronte-Acentejo](#). La ola de calor de agosto ha adelantado las faenas de vendimia en la

comarca. Por tipo de variedad: las uvas para blancos como **Listán Blanco de Canarias, Gual y Albillo Criollo** son las primeras que se han **vendimiado**, con un adelanto entre quince y veinte días; al igual que ha ocurrido con las tintas en variedades como [Baboso Negro, Tempranillo y Listán Negro.](#)



Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

Los primeros **mostos** y **vinos** presentan características propias de las condiciones climatológicas con buena intensidad

colorante en **tintos**, con **grado alcohólico** alto que se compensará con una marcada acidez para lograr **vinos** equilibrados al **paladar**, se observan matices de **fruta madura**. Los blancos, aún en proceso de **fermentación**, auguran vinos frutales y con acidez marcada.

El ímpetu del **viticultor** para cuidar el cultivo en todas las fases del proceso en campo ha sido primordial para obtener uva de máxima calidad; cualidad que repercutirá no solo en el precio de la misma, sino en la posterior calidad del **vino Tacoronte-Acentejo** que salga al **mercado** con la contraetiqueta de la cosecha **2021**.

Basque Culinary Center, mucho más que fogones y recetas

Comenzó con la idea visionaria de sus promotores de “elevar” el viejo oficio de los fogones a la categoría académica. Diez años después, el Basque Culinary Center (BCC) mira al futuro como referente internacional que ofrece a sus alumnos mucho más que recetas y técnicas culinarias e imparte gastronomía desde una óptica transversal.

Efeagro

EL [BCC](#) ha celebrado en su sede de **San Sebastián** su décimo aniversario con un acto que ha contado con una nutrida representación institucional en la que han estado el lehendakari, Iñigo Urkullu; el delegado del Gobierno, Denis Itxaso, y el diputado general de Gipuzkoa, Markel Olano, entre otras autoridades.

A la cita también han acudido cocineros como el peruano **Gastón Acurio, Quique Dacosta, Ferrán Adriá y Paco Roncero**, además de miembros del patronato del BCC entre los que figuran **Juan Mari y Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa**, quienes han disfrutado de la fiesta de un centro que se contempla ya como una de las piedras claves del entorno gastronómico nacional e internacional.

Eneko Atxa (Azurmendi, tres estrellas Michelin) reconoce a Efe que, como en toda iniciativa que va a generar algo novedoso, en los inicios hubo que *“allanar caminos”*, pero el director, Joxé Mari Aizega, y su equipo transmitieron *“desde el primer minuto la seguridad de quien tiene una visión muy clara de lo que quiere hacer”*.

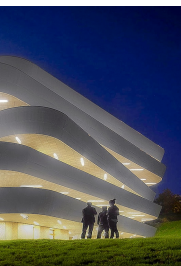
“El BCC es una herramienta imprescindible con la que me hubiera gustado poder contar cuanto empecé”, confiesa el chef de Amorebieta (Bizkaia).

“No solo se enseña la gastronomía desde un puchero o una sartén, sino que se aporta una enseñanza transversal”, indica.

Para Atxa, el futuro pasará por *“esa visión amplia”* que contempla la alimentación como una *“llave fundamental”*, no solo para la gastronomía y la hostelería, sino también para construir una sociedad *“más sana que aporte valor a la sostenibilidad”*.

En cifras, la década de actividad del BCC se concreta en **más de 400 cursos para profesionales y de especialización**, la creación del primer doctorado en gastronomía a nivel mundial y 488 estudiantes ya graduados de 15 países diferentes y de procedencias académicas diversas.

Es el caso de Elena Romeo, una licenciada en Biotecnología de Zaragoza que nunca pensó que su futuro profesional tendría algo que ver con la cocina, pero, tras un período de transición al terminar su carrera, decidió matricularse en el máster de Ciencias de la Gastronomía.



Basque Culinary Center. foto: destinoeuskadi.com

*“Era la oportunidad perfecta para **unir ciencia y cocina** y poder investigar más sobre qué hay detrás de la gastronomía”,* señala Romeo, que trabaja como investigadora en BCC Innovation.

“Hay ciertos conocimientos de mi carrera que me ayudan, pero ha sido casi un aprendizaje desde cero sobre las ciencias gastronómicas y el análisis sensorial”, indica Romeo, quien trabaja en una tesis sobre estrategias destinadas a reducir el azúcar de los alimentos sin que pierdan el dulzor que tanto atrae al paladar humano.

Javi Rivero, propietario de AMA (Tolosa) y Enea (San Sebastián) junto con Gorka Rico, iba para ingeniero pero no le *“llenaba”*, buscaba algo más *“creativo pero a la vez científico”*, y llegó a sus manos un programa del BCC en el que vio que todas las disciplinas que quería probar estaban en un único grado.

“Me dije: o pruebo esto o no duermo tranquilo”, dice este joven chef, que comprobó a los pocos días que efectivamente esto era lo suyo.

El paso por el BCC -formó parte de la segunda promoción- le permitió *“generar su propio negocio”*, junto con Gorka Río (de la tercera promoción), y *“ser libre”*, asegura Rivero, quien ve en el *“feed-back inmediato”* que un cocinero recibe de la persona que saborea una de sus preparaciones uno de los enganches del oficio.

“No entiendo la vida de otra manera”, señala el jefe de cocina de AMA, un local que busca cuidar al comensal y al productor

local porque hablar de [hostelería en clave de sostenibilidad](#) es un concepto no solo medioambiental, sino también “*laboral, social y económico*”, explica.

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

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

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientos palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientos palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

[The World's 50 Best Restaurants](#), patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, revela hoy la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 antes de la ceremonia de entrega de premios anual, que tendrá lugar el martes [5 de octubre](#) de 2021 en Amberes, Flandes. La lista anual la elabora un jurado compuesto por más de 1000 expertos independientes del mundo de la gastronomía, entre los que se encuentran chefs internacionales de renombre, y periodistas y viajeros gastronómicos. Esta noticia se esperaba con mucha expectación desde que se reveló la última lista en 2019.

Lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 en números

- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye la entrada de 13 establecimientos de 9 países diferentes, lo que ofrece una representación global que abarca lugares como Bélgica o Tailandia.
- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye restaurantes de 22 países repartidos entre 6 continentes.
- Gracias a las dos nuevas entradas en Tokio de los restaurantes Sazenka y L'Effervescence, Japón cuenta con cinco establecimientos entre los puestos 51 y 100, la cifra más alta de cualquier país.
- Reino Unido, Francia y España le siguen con cuatro restaurantes cada uno
- 21 entradas son de Europa, 13 de Asia y 9 de América del Sur
- Las dos nuevas entradas en Perú para 2021 son los restaurantes Kjolle y Mil, cuya copropietaria es la ganadora del premio The World's Best Female Chef Award, Pía León.

- La novedad más destacada de la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 es Alchemist, en Copenhague (Dinamarca), con el nro. 58.
- San Huberto, que se encuentra en San Cassiano (Italia), es el restaurante que más puestos ha subido en la clasificación, puesto que ha mejorado en 62 posiciones desde 2019 cuando la lista se amplió a 120 restaurantes
- La lista incluye dos entradas de Sudáfrica: Fyn y La Colombe en Ciudad del Cabo

Además de incluir muchos restaurantes en lugares gastronómicos conocidos, este año la lista también reconoce a los restaurantes de muchas otras partes del mundo. Willem Hiele representa a la ciudad costera belga de Koksijde en el nro. 77, mientras que La Grenouillère, en La Madelaine-sous-Montreuil (norte de Francia), vuelve a entrar en el nro. 91. La estrella gastronómica de Ciudad del Cabo también está en alza, puesto que La Colombe sube 33 puestos hasta el nro. 81, mientras que Fyn entra por primera vez en el nro. 92.

Más restaurantes asiáticos que nunca

En la lista ampliada de este año hay más establecimientos asiáticos que nunca, con cinco países representados en la lista. Los restaurantes son Nihonryori RyuGin (Tokio, nro. 51), Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73) y Sazenka (Tokio, nro. 75), La Cime (Osaka, nro. 76) y L'Effervescence (Tokio, nro. 99) en Japón; Mingles (nro. 62) en Seúl (Corea del Sur); Sorn (nro. 63), Le Du (nro. 72) y Gaa (nro. 93) en Bangkok (Tailandia); Vea (nro. 71), Belon (nro. 88) y Amber (nro. 100) en Hong Kong y Indian Accent (nro. 82) en Nueva Delhi (India). Dos restaurantes de Japón ([Luca Fantin](#) y L'Effervescence) y dos nuevos restaurantes de Tailandia (Sorn y Le Du) se incorporan a la lista de 2021.



Chef Luca Fantin



Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73)



The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

Entradas nuevas

Además de los países asiáticos, otros seis países pueden presumir de haber entrado en la lista este año: Dinamarca (Alquimista, Copenhague, nro. 58); **Bélgica** (Willem Hiele, Koksijde, nro. 77); dos restaurantes en el Reino Unido (Brat, nro. 78, e Ikoyi, nro. 87 y ganador de **American Express One To Watch Award**, ambos en Londres); Colombia (El Chato, Bogotá, nro. 80); Francia (Le Clarence, París, nro. 84); dos también en Perú (Mil, Cusco, nro. 90 y Kjolle, Lima, nro. 95, ambos de la ganadora del **premio Best Female Chef Pía León**) y uno en Sudáfrica (Fyn, Ciudad del Cabo, nro. 92).

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirma: «La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de este año, con restaurantes en 22 países de seis continentes, reconoce más destinos distintos que nunca. Estamos encantados de que 13 nuevos restaurantes se unan a la lista por primera vez, en un momento en el que el mundo gastronómico sigue superando los enormes retos que plantea la pandemia. Estamos deseando celebrar estos premios juntos en la ceremonia de entrega de premios en Amberes, Flandes, el 5 de octubre».

The World's Best Female Chef

Pía León, la ganadora del premio The World's Best **Female Chef Award** patrocinado por [Nude Glass](#), cuenta por primera vez con dos restaurantes en la lista de establecimientos clasificados entre los puestos 51 y 100. Kjolle entra en el nro. 95 tras recibir el premio Highest New Entry Award en los premios 50 Best Restaurants 2019 de América Latina. [Mil](#), el restaurante y centro de investigación cusqueño que León dirige junto con su marido [Virgilio Martínez](#), debuta en el nro. 90.









El proceso de votación

Más de 1000 expertos internacionales del sector de la restauración y gourmets viajeros que forman parte de la Academia **The World's 50 Best Restaurants** han votado la lista **The World's 50 Best Restaurants 2021**. La Academia, paritaria en cuanto a género, comprende 26 regiones distintas de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 40 miembros, entre ellos un presidente. Ningún patrocinador del evento tiene influencia en el proceso de votación.

La consultora de servicios profesionales **Deloitte** adjudica de forma independiente la lista World's 50 Best Restaurants, en la que se incluye la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100. Esta resolución garantiza la protección de la integridad y la autenticidad del **proceso de votación** y de las listas resultantes.



D.O.M.

Chef – Giovane Carneiro







Resultados

Se anunciará el ganador del premio **The World's 50 Best Restaurants 2021** en directo en una ceremonia que se celebrará en **Amberes**, Flandes, el martes 5 de octubre. Además, se transmitirá en directo en los canales de Facebook y YouTube de 50 Best. Antes de la ceremonia, el renombrado chef [Massimo Bottura](#), del antiguo restaurante nro. 1 Osteria [Francescana](#) y que forma parte del exclusivo grupo «Best of The Best», presentará una retransmisión en directo desde la alfombra roja, donde las estrellas del mundo culinario se reunirán en persona de nuevo. El anuncio de la lista y los premios individuales se podrá seguir a través de los canales de redes sociales de **50 Best**, y la retransmisión en directo comenzará a las 16:30 CET.

El español Dabiz Muñoz es premiado en Ámsterdam como mejor chef del año

Efeagro

El cocinero español Dabiz Muñoz, del DiverXo con tres estrellas Michelin, ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021, celebrados de forma presencial en Ámsterdam, tras su edición digital del año pasado.

En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que

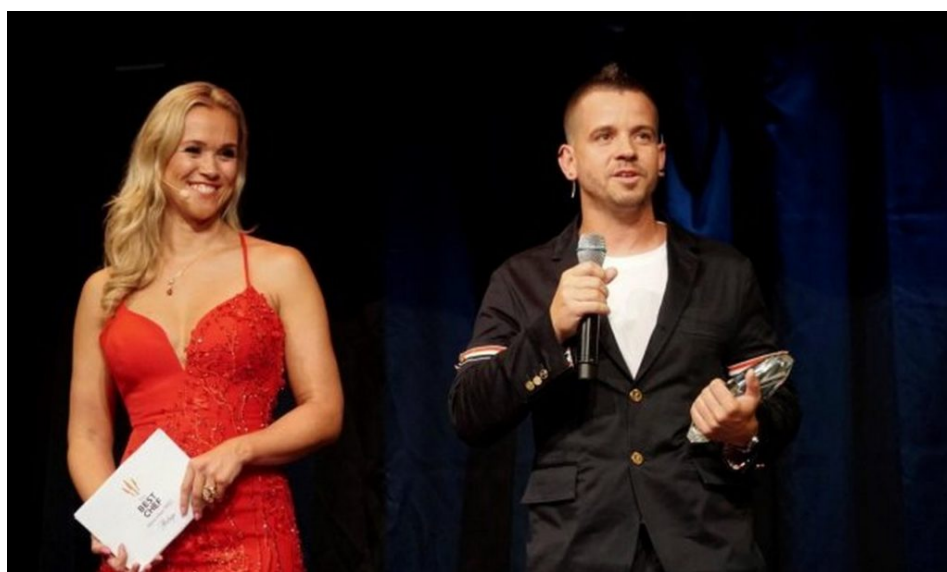
este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

“Lo mismo va para mí, [Madrid](#), que me parece una de las ciudades más emocionantes del mundo en la actualidad para la gastronomía”, señaló Muñoz, que cree que este premio ayudará también a la capital española a *“seguir creciendo”*.

El pasado marzo, Muñoz repasó en San Sebastián el cúmulo de incidencias que ha logrado superar de una forma *“disruptiva”* desde que se declaró la pandemia de coronavirus y que le han llevado a *“renovar sus votos”* con su restaurante madrileño.

El chef **Björn Frantzén**, de Suecia, quedó como el segundo mejor cocinero en la lista de los 100 seleccionados, pero también se llevó el galardón *“Votado por todos los [chefs](#)”*, mientras que el cocinero vasco **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz, quedó segundo en la misma lista.

El español **Joan Roca** recibió el Premio Ciencia y, al recoger el premio, destacó que su equipo *“está fuertemente comprometido con la ciencia y la sostenibilidad”*.



El cocinero español Dabiz Muñoz (d), en los premios The Best Chef Awards 2021 en Ámsterdam. Efeagro/Imane Rachidi

Roca destacó además que este tipo de premios *“benefician más al país que al chef”* porque los cocineros representan *“una estructura, unos productos, unos productores, y eso acaba beneficiando más al territorio, que al propio chef”*, y recordó que los cocineros también acaban reforzando el turismo y el trabajo de los productores locales.

El chef italiano **Alfonso Iaccarino** ha sido premiado como *“Leyenda de la gastronomía”*, y, durante la recogida del premio, ha recordado sus *“casi cincuenta años de trabajo duro”* en los que *“puso toda su atención en la calidad de la comida”* para hacer sus platos mediterráneos.

El galardón de joven estrella emergente ha sido para **Fatmata Binta**, de Sierra Leona, por su proyecto Fulani Kitchen, y explicó que es una chef que aprovecha *“todo lo que crece a nuestro alrededor”* para elaborar sus platos, por lo que -aseguró- *“dedica todo su tiempo a los ingredientes”* y a mantener *“una relación con los agricultores”* de la región.

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco Pepe**, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.

**Agricultores rechazan la
subida del salario mínimo
porque afecta a su**

rentabilidad

Las organizaciones agrarias Asaja y COAG han rechazado el aumento del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), pactado entre el Gobierno y los sindicatos, porque afecta a la “viabilidad de muchas explotaciones” agrícolas y ganaderas.

Efeagro

Asaja ha expresado su “*indignación*” por el acuerdo alcanzado entre el Gobierno y los sindicatos para la subida del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), que ha calificado de “**otro duro golpe**” al sector agrario.

“Esta es la gota que colma el vaso en este año con fuertes incrementos de costes de luz, carburantes, fertilizantes, abonos y piensos, máxime si tenemos en cuenta que la aplicación de la nueva reforma de la Política Agraria Común (PAC) traerá aparejados importantes recortes en las ayudas”, ha asegurado la [organización](#) en un comunicado.

Asaja ha considerado que esta subida del SMI es “**absolutamente inasumible**” para buena parte de las explotaciones agrícolas y ganaderas, ya que llega en un momento de grave crisis de la rentabilidad por los bajos precios en origen y crecientes costes de producción.

El presidente de Asaja, Pedro Barato, ha destacado que, si se suma esta subida del salario mínimo con las anteriores, se incrementa cerca del 40 % el coste salarial mínimo legal.



Agricultores rechazan la subida del salario mínimo porque afecta a su rentabilidad

En opinión de la organización, como consecuencia de elevar el SMI a 965 euros se **pone en peligro la viabilidad de muchas explotaciones**, se destruirá empleo en el sector, se reducirán las oportunidades de nuevos trabajos y se corre el riesgo de generar empleo sumergido y de abandonar los cultivos con mayor necesidad de mano de obra.

Asaja también ha criticado que el Gobierno haya decidido subir el SMI en “*connivencia*” con los sindicatos, pero sin contar con el consenso de los empresarios, “los verdaderos artífices de la marcha de la economía y el empleo”.

La subida del SMI pone en “*dudosa viabilidad*” a muchas explotaciones agrarias y algunos sectores de producción, ha asegurado la organización agraria COAG.

Su responsable de Relaciones Laborales, Eduardo López, ha señalado a Efeagro que la viabilidad de estas explotaciones se verá “**perjudicada por esta subida del 1,6 %**”, que se suma a la acumulada del 33 % que se produjo en los dos años anteriores.

López ha criticado el [aumento de los costes](#) “a todos los niveles”, incluido el de la energía, sin que los productores “puedan repercutir” ese incremento en la venta de sus productos.

*“Respetamos que los trabajadores tengan que tener un salario digno y defendemos el trabajo digno en el campo, pero debemos apelar a los gobiernos e instituciones a que tomen conciencia de la situación de las rentas de los productores, que van **perdiendo poder adquisitivo año tras año**”,* ha enfatizado el responsable de COAG.

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia

- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en

filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta l 174 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.