

Chateau d'Esclans Garrus...la vie en rose

El vino rosado es una bebida que ha ganado popularidad en los últimos años debido a su sabor suave y refrescante. Sin embargo, no todos los vinos rosados son iguales y algunos son más valiosos que otros.

Aunque históricamente los vinos rosados se han considerado menos serios que los vinos tintos, los expertos en vinos están comenzando a valorar la complejidad y la calidad de los vinos rosados, y están descubriendo que algunos de ellos son muy interesantes y complejos, con una gran variedad de sabores y aromas.

En este artículo, exploraremos el vino rosado más caro del mundo: el Chateau d'Esclans Garrus.

El Chateau d'Esclans Garrus se produce en la **Provenza** una de las regiones vinícolas más antiguas en el sur de Francia, de hecho, las primeras vides de las que se tiene constancia en la región datan de hace más de dos mil años.

Esta región es conocida por su producción de **vinos rosados** de alta calidad, pero el Garrus se destaca por su exclusividad y

precio.

By Sacha Lichine

Este vino es producido por Sacha Lichine, un famoso productor de vinos francés que ha estado en la industria del vino por más de 30 años.

Sacha Lichine ha hecho [contribuciones significativas](#) a la industria vinícola en la región de Burdeos. Nació en 1960 en la región de Burdeos y es hijo del famoso productor de vinos **Alexis Lichine**.



Sacha Lichine productor del Chateau d'Esclans Garrus

Sacha Lichine trabajó en la industria del vino durante muchos años, incluyendo en la prestigiosa casa de negocios de vinos de su padre, antes de fundar su propia empresa en 1999, llamada "Sacha Lichine – Vins de France".

La empresa de Sacha Lichine se enfoca en la producción de vinos de alta calidad en el sur de Francia, incluyendo la región de Languedoc y el Valle del Ródano.

Uno de sus vinos más famosos es el “**Château d’Esclans Garrus**”, un vino rosado de alta gama que ha sido aclamado por la crítica y se ha convertido en uno de los rosados más caros del mundo.

Además de su trabajo en la industria del vino, Sacha Lichine también es conocido por su participación en eventos relacionados con el vino y su papel como juez en concursos de vinos internacionales.

En general, se le considera un experto en vinos y un defensor de la producción de vinos de alta calidad en Francia.

Chateau d’Esclans Garrus

El proceso de producción del Garrus es único y cuidadosamente controlado. Las uvas son cosechadas a mano y se utilizan técnicas de prensado suave para extraer solo el jugo más fino de las uvas.

Luego, el vino se fermenta en barricas de roble francés durante unos 10 meses antes de ser embotellado.

El vino Château d’Esclans Garrus se elabora utilizando uvas de las variedades de Garnacha y Vermentino.



Chateau d'Esclans Garrus

La vendimia se realiza de forma manual y selectiva, lo que significa que se seleccionan cuidadosamente las uvas maduras y sanas para obtener la mejor calidad posible.

La mayoría de las uvas se cultivan en viñedos situados en las colinas de La Motte en la región francesa de Provenza, el vino se elabora con una alta concentración de Garnacha que proceden de una única parcela de vides de casi 100 años.

El resultado es un vino rosado pálido, delicado y elegante, con un aroma afrutado y una textura sedosa.

Sin embargo, lo que hace que el Chateau d'Esclans Garrus sea tan caro es su exclusividad. Solo se producen alrededor de 12,000 botellas al año, y solo se venden en restaurantes de alta gama y tiendas especializadas.

El precio promedio de una botella de Garrus es de alrededor de 120,00 €, aunque algunas botellas pueden costar mucho más.

A pesar de su alto precio, el Chateau d'Esclans Garrus es muy valorado por los conocedores del vino. Ha recibido numerosos premios y críticas positivas, incluido un puntaje perfecto de 100 puntos de la prestigiosa revista Wine Enthusiast.

El Garrus es conocido por su sabor complejo y equilibrado, que combina notas de frutas rojas y cítricos con toques de vainilla y especias.

Opinan los expertos

El vino Château d'Esclans Garrus ha recibido numerosas críticas positivas de expertos en vinos y ha sido muy elogiado en todo el mundo. Algunas de las opiniones de los expertos sobre este vino incluyen:



Robert Parker



Jancis Robinson



Robert Parker, uno de los críticos de vinos más influyentes del mundo, ha otorgado una puntuación perfecta de 100 puntos al Château d'Esclans Garrus en varias cosechas, y ha dicho que es "un rosado legendario que eclipsa cualquier otro rosado que haya probado".

Jancis Robinson, otra experta en vinos muy respetada, también ha dado altas puntuaciones al Garrus, y ha elogiado su complejidad y profundidad de sabor, diciendo que es "una experiencia completamente diferente a cualquier otro rosado".

Wine Spectator, una publicación líder en el mundo del vino, ha descrito el Garrus como "una belleza excepcional" y ha

elogiado su elegancia y suavidad.

El Château d'Esclans Garrus es muy apreciado por su [sabor refinado](#) y su alta calidad, y se le considera uno de los mejores vinos rosados del mundo.

Además, es el vino rosado más caro del mundo por su exclusividad y calidad. Aunque puede ser difícil de encontrar y costoso, aquellos que tengan la oportunidad de probarlo seguramente disfrutarán de una experiencia de sabor única e inolvidable.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Parque Dragomar”

Por: Antonio Pérez Viera – Fotos: José Antonio Melián.

“Parque Dragomar”, el recinto y las instalaciones del Restaurante son francamente espectaculares, con un entorno ideal para cualquier tipo de celebraciones, brunchs, bodas, bautizos, comuniones, reuniones y comidas de empresa, con espacios interiores y amplias terrazas ajardinadas al aire libre.

Un drago centenario, con espectaculares vistas del mar, un lugar ideal para degustar una excelente comida, con una romántica sobremesa en un entorno muy especial.



Otra de sus instalaciones más curiosas es un antiguo tanque de agua de grandes dimensiones, perfectamente acondicionado para celebrar eventos, con una capacidad para 120 personas.

Vinos

El Restaurante “Parque Dragomar” dispone de una variada bodega de vinos canarios, y de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, La Rioja, etc.

El precio medio oscila en torno los 30 euros por persona.

El restaurante cierra los lunes, los martes y los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.



El propietario del establecimiento es **Fernando Hernández Acosta**, con amplia experiencia en el mundo de la hostelería, que ha sabido darle al **Parque Dragomar** la proyección necesaria para convertirlo en un auténtico lugar de referencia en la zona.

El Chef de Restaurante “Parque Dragomar”

Al frente de los fogones, **Adrián Bruins**, un excelente profesional de la restauración con muchísimo bagaje a sus espaldas. Holandés de nacimiento y tinerfeño de adopción, desde hace más de 22 años, ha desplegado sus habilidades culinarias en [restaurantes y hoteles](#) de primera categoría.



El Chef Adrian Bruins y su equipo en el Restaurante “Parque Dragomar”

Gran defensor de la corriente “*Slow Food*”, defensor a ultranza de los productos naturales de cercanía tratados con mucho cariño y gran profesionalidad.



Y al frente de la sala, **Iván Acuña Adrián**, que con su maestría y buen hacer, tiene virtud de transmitir a los clientes todo lo que cuece en la cocina, haciéndoles sentir como en su propia casa.

La bienvenida al Parque Dragomar

La bienvenida nos la dio **Adrián Bruins** dirigiéndonos unas convincentes palabras, con las que explicó el nuevo proyecto empresarial de **Parque Dragomar** y su profunda pasión por la cocina, agradeciéndonos la elección del restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, así como para participar en varios eventos a realizar próximamente, en compañía de familiares o amigos.



Prefirió explicar la composición y la elaboración de cada uno de los platos, a medida que se iban sirviendo. Especial mención hizo a su equipo de trabajo, nombrado con mucho cariño a **José Gaspar** en cocina, y a **Iván** y a **Marcos** en sala, entre otros.

A medida que los **43 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Bombón de langostinos y hierbas frescas.

2. Nuestra versión de croquetas de jamón ibérico.
3. Tataki de atún afrutado.
4. Risotto de papa negra con setas al tartufo y galleta de queso curado.
5. Carrillera ibérica con tartaleta crujiente de batata y reducción de Malvasía dulce.
6. Postre: De la infancia con queso, galletas y guayaba.

















Vino blanco seco “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Vino tinto joven “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Agua y café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,55 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante “**Parque Dragomar**” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **922 455 822** E-mail: **info@parquedragomar.com**

<https://www.facebook.com/ParqueDragomar>

Estudiar gastronomía en España y no morir en el intento

Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España. Pero, ¿dónde se puede estudiar gastronomía? ¿Cuánto cuesta la carrera? ¿hay oportunidad de estudiar gratis?

En España son muchas las preguntas que se hacen los futuros estudiantes de gastronomía, esos sueños de ser un chef en todos los sentidos conllevan mucho esfuerzo y sacrificio.

Así que queremos ofrecerles una panorámica de las diferentes opciones que se encuentran en el mercado para estudiar esta profesión que, a vuelta de tres o cuatro décadas, se ha convertido en una de las más seleccionada por los jóvenes.

Primero que nada, hay que revisar las opciones



Cuatro años son lo que separa a un estudiante de gastronomía de hacerse un todo un profesional en España

Estudiar gastronomía en España, no es fácil. Son muchas las escuelas de cocina y ahora, universidades, que ofrecen programas de formación para jóvenes y no tan jóvenes también.

Son muchas las vicisitudes y desafíos que debe enfrentarse el estudiante que quiera ser cocinero, las horas y el estilo de vida dan un giro de 180º, el calendario y el horario del cocinero es muy diferente a él todos los demás.

Por eso es importante el poder sopesar las opciones para alcanzar las metas en la gastronomía en general.

Investiga todas las opciones disponibles y lee sobre las diferentes escuelas de cocina y universidades que ofrecen programas de gastronomía en España.

Asegúrate de revisar los requisitos de admisión, los costos y las opciones de financiamiento disponibles.

Habla el idioma de donde estudies

Si eres español y estudias en Francia es importante que aprendas la lengua antes para que puedas tener una mejor comunicación con tus compañeros.

Igual si eres extranjero y estudias en España, no hay nada más rico que conocer el idioma para adentrarte en las costumbres culinarias de cada región base de toda la buena cocina española.

La práctica hace al cocinero

Es muy importante obtener experiencia a través de la práctica, hacerlo en una cocina real para así, poder mejorar tus habilidades culinarias. Busca oportunidades para trabajar en una cocina o hacer prácticas en diferentes restaurantes.

Aprende la cultura española



Aprender la cultura y la historia de la gastronomía española te hará más curioso por la búsqueda de la excelencia en la cocina, te ayudará a entender mejor los ingredientes, las técnicas y las tradiciones culinarias.

La cultura y la cocina deben amasarse, deben impregnarse en la piel del cocinero si deseas tener una identidad y autenticidad en el panorama culinario de este país, la cultura debe ser parte de la preparación integral de un buen cocinero.

El que persevera vence

Esa frase debe ser la oración de todos los días de un cocinero, antes y después de graduarse. La gastronomía es una carrera exigente y competitiva. Nunca es ni será fácil, pero si eres perseverante y trabajas duro, puedes lograr tus objetivos.

Escuelas y Universidades España



Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu

La más reconocida [escuela de cocina](#) y con más prestigio a nivel internacional, sin lugar a dudas es Le Cordon Bleu.

Esta afamada academia ofrece diplomas de Cocina francesa, cocina española y pastelería, esto lo hace en tres diferentes renglones estándar, intensivo y fines de semana.

El Grand Diplôme es su titulación más alta en él se combinan los diplomas de cocina francesa y pastelería en un tiempo de nueve meses.

Datos de contacto: Ctra. Majadahonda/M-515, Universidad Francisco de Vitoria, 28223 Pozuelo de Alarcón. Teléfono: 917 15 10 46 Más información: <https://www.cordonbleu.edu/madrid/inicio/es>

Escuela de Hostelería de Madrid

Fundada en 1945 la Escuela de Hostelería de Madrid es la precursora de las escuelas de gastronómicas de Madrid.

Esta institución madrileña ofrece diferentes modalidades en diferentes grados, Medio, Grado Superior y Grado Superior Dual (doble titulación).

Sus horarios son mañana, tarde y noche y aunque tiene mucha historia en la escuela se combinan la cocina tradicional con la cocina de autor y ha sabido adaptarse a los cambios en el sector a través de los años dando una enseñanza totalmente en prácticas.

Datos de contacto: Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid.
Teléfono: 914 631 100 Email: ies.hosteleria.madrid@educa.madrid.org Más información: <http://www.educa.madrid.org/ies.hosteleria.madrid>

Escuela de Hostelería Hofmann



Escuela de Hostelería Hofmann. España

Esta reconocida escuela ubicada en Barcelona, cuenta con una amplia y variedad de cursos entre ellos pastelería, diferentes cursos gastronómicos y de hostelería en diferentes especializaciones, arroces, cocina japonesa y las clases puedes optar por semanales o diarias tanto en la mañana, tarde o noche.

Dirección: Carrer de l'Argenteria, 74, 08003 Barcelona
Teléfono: 93 319 58 89

Email: hofmann@hofmann-bcn.com Más información en:
<http://www.hofmann-bcn.com/>

Basque Culinary Center



Quizás el más renombrado con afamado y justo reconocimiento la pionera en la creación de centros para el estudio gastronómico.

En el Basque Culinary Center puedes graduarte con la primera titulación oficial de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias con cuatro años de duración y prácticas en todos los cursos.

Datos de contacto: Paseo Juan Avelino Barriola, 101, 20009 Donostia Teléfono: 943 57 45 00

Email: info@bculinary.com Más información en: www.bculinary.com

Estudios Online

Ahora bien, en cuanto a estudiar en modo “Online” y gratuitos, existen un sinfín de opciones y oportunidades para personas de cualquier edad y condición social.

En estos cursos puedes aprender desde cocina molecular, cocina al vacío, cocina con nitrógeno líquido, espumas, cocinar con humo y muchísimos temas más.

Más información: Cursos gratuitos para trabajadores y desempleados <https://www.cursosfemxa.es/>

También existe la opción de cursos On Line pagos como, por ejemplo, en el mismo Basque Culinary Center, donde hay cursos tales como “Técnicas Culinarias de Vanguardia” o “Aplicaciones Contemporáneas de Salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar” y sus precios oscilan entre 250 y hasta 1.950 euros con duración de 200 horas, por ejemplo, hay muchos más.

Más información en <https://www.bculinary.com/es/cursos-online>

Estudiar gastronomía en España es una de las mejores opciones para aquellos que buscan una carrera emocionante y apasionante, pero hay que tener vocación por lo que se hace y poner el alma en ello...si quieres ser un buen cocinero.

Los lunes ¿dónde comer? La Bodeguita de Enfrente

Si estás buscando los días lunes o martes un lugar para disfrutar de una excelente comida y comenzar con buenos sabores la semana, La Bodeguita de Enfrente.

Tiene una gastronomía reconocible, de esa que uno no se cansa de ir a comer, sabrosa y que está en nuestros mejores registros gastronómicos.

La Bodeguita de Enfrente está ubicada en la **carretera general**, este restaurante es un oasis de buena cocina en un pueblo tradicional y lleno de punta a punta de excelentes propuestas en los **fogones**, como es Santa Úrsula.

En la **Bodeguita** de Enfrente, desde el [primer momento](#) en que entras, te sientes bienvenido por un personal amable y atento que te hace sentir como en casa y no lo tomen como una frase hecha, es así.

La decoración es cálida, canaria y acogedora, el ambiente es relajado, íntimo, y de muy buen gusto.

La carta de La Bodeguita de enfrente

La carta está llena de [platos](#) que combinan recetas e ingredientes locales y nacionales para crear sabores que nos gusta comer una y otra vez.



La Bodeguita de Enfrente uno de sus referentes “Huevos a la estampida”

Uno de los entrantes más cotizado del restaurante son los “Huevos y papas fritas con chorizo estampados en el plato”, con unas texturas perfectas, un sabor ameno, las papas crujientes, los huevos bien cocinados aportando esa salsa que hace una buena pareja con el chorizo y su aporte cárnico, de los mejores que he probado, se les va a ser poco.

“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Probar “El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, lo acompañan con una salsa de ají picante de muy buen sabor, equilibrado entre el picante y los condimentos, además, un buen chorro de aceite de oliva.



“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Este plato es para saborearlo trozo a trozo, un bacalao suave, abriéndose en lajas bañados en mojos rojo y verde, delicioso al compás del dulzor de la batata y el generoso aceite de oliva.

Para los amantes de comer una buena ensalada los lunes para bajar los estragos del fin de semana, en carta hay una “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate” con unos ingredientes 0 km del huerto que está a 30 mt.



“Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”

Eso es un detalle difícil de encontrar en un restaurante por estos lares, en la frescura de los ingredientes van a notar la diferencia y la ausencia de trayecto de los productos del supermercado.

La Bodeguita de Enfrente

Una casa canaria con todo el encanto de esa arquitectura de la época, me gusta mucho la iluminación, sin invadir, la música de fondo y sobre todo la atención de todos.

Se respira que hay un personal que están trabajando a gusto y de la misma manera te atienden, eso es un ingrediente primordial, esa sazón en sala que te hace volver una y otra vez, la buena mesa y la agradable atención.



Un equipo de cocina unido y con el gusto de dar de comer muy bien a sus comensales. Foto: Mónica, Abigail y Jose

Su jefe de cocina Jose todo un excelente profesional, igual que el resto del equipo, lleno de entusiasmo y les digo, en una cocina eso se convierte en un ingrediente que adereza los

platos que se van a la mesa.

Bodega Terral en La Bodeguita

En cuanto a vinos, lo digo con el mayor gusto y seguridad, siempre me voy por los vinos de la casa, eso vinos propios de la Bodega Terral, a mí en particular me gusta mucho el 205, tres meses en barrica, brutal.

Los tintos son realmente una pasada, con cuerpo, buena acidez en boca y con una duración correcta, una nariz y paladar que se regodean de frutos rojos con sus aromas y matices y no los vas a poder probar sino en los restaurantes de [tripicotea](#).

La receta original Calamares la andaluza

Sigamos en los manteles, hay un plato que debe ser parte de un menú de lunes," Los Calamares a la andaluza" una receta original, tradicional, que bien están crujientes y suaves, con sabor a mar y con su toque de limón, lo recuerdo y se me hace la boca agua.



Los Calamares a la andaluza” imposible no pedirlos en la Bodeguita de Enfrente

Carnes, el “Lomo Alto” a la parrilla una gozada esta carne suave, equilibrada en su jugo, con ese sabor a barbacoa que a uno tanto le gusta a la hora de comer carnes.



“Lomo Alto” a la parrilla en La Bodeguita de Enfrente

Realmente La Bodeguita de Enfrente tiene una carta franca, de sabores reconocibles que siempre han estado en nuestros registros del paladar, además con unos productos de óptima calidad en todas sus propuestas.

...y si de postre se trata





Así que, los lunes si hay un lugar para comer distendido, acogedor y con una excelente cocina y atención, La Bodeguita de Enfrente en Santa Úrsula.

Dos rones de Destilerías Arehucas, premiados en los prestigiosos “International Wine & Spirit Competition” IWSC

El concurso “International Wine & Spirit Competition” ha desvelado los resultados de la cata de su ultima edición, otorgando dos medallas de Oro a dos de los rones de la gama Selección Familiar de Arehucas, con puntuaciones de 98 y 96 puntos, destacando su calidad.

El 2023 está siendo un año muy productivo en lo que a reconocimientos se refiere para los rones de Destilerías Arehucas.

Al último galardón obtenido en la prestigiosa [Guía Peñín](#), donde el **Ron Añejo Selección Familiar 18 años** de la marca obtuvo una puntuación de **94 puntos**, enmarcándole en la categoría de Excelente, se le unen ahora dos medallas de oro en la reconocida **“International Wine & Spirit Competition” (IWSC)**.

International Wine & Spirit Competition desde 1969

La *International Wine & Spirit Competition* es uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial en la industria de los vinos y las bebidas espirituosas.

Fundada en 1969 por Anton Massel, se ha convertido en la

competición más grande de este estilo en la que participan más de 200 jueces de todo el mundo, evaluando vinos y espirituosos en numerosas categorías y otorgando puntuaciones en una escala de 0 a 100 puntos.



La International Wine & Spirit Competition (IWSC) es uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial

Los premios son asignados en una base de **Gold**

Outstanding (98-100 puntos), **Gold** (95-97 puntos), **Silver** (90-94 puntos) y **Bronze** (85-89 puntos). Estos reconocimientos otorgados por la IWSC son considerados de gran honor en la industria.

Dos galardones

Destilerías Arehucas ha obtenido en esta nueva edición dos galardones, “**Award Spirit Gold Outstanding**” con su *Ron Añejo Selección Familiar 12 años* y una [puntuación de 98 puntos](#); y el “**Award Spirit Gold**” con su *Ron Añejo Selección Familiar 18 años* y una puntuación de 96 puntos.

Ron Arehucas Añejo Selección Familiar 12 años es un ron de densa lágrima y color caoba con reflejos dorados.

Su paso por barricas de roble americano le dan unas notas aromáticas de frutos secos, madera y vainilla que le confieren complejidad. Esta riqueza de aromas se realza en boca con un paso redondo y delicado, dejando en el paladar una sensación de bienestar.

Ron Arehucas Añejo Selección Familiar 18 años es el resultado de un envejecimiento de 18 años en barriles de roble americano.



El 2023 está siendo un año muy productivo en lo que a reconocimientos se refiere para los rones de Destilerías Arehucas.

Con un elegante color caoba, posee intensos aromas a caña de azúcar y a madera, que subrayan este exclusivo ron de suave sabor dulce y armoniosa complejidad.

Carlos Iglesias, gerente de **Destilerías Arehucas**, ha celebrado estos premios confirmando que *“siempre es un honor obtener un reconocimiento de excelencia internacional, mucho más en unos premios como estos, con unos resultados que no hacen más que reforzar nuestro compromiso con la calidad de nuestros rones”*.

Sobre Grupo Arehucas

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional

aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus rones, Arehucas ha logrado establecerse como un referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto, el arraigo y la tradición de la cultura de Canarias.

Cómo desalar el bacalao de Noruega: Consejos para triunfar con platos “top” en Cuaresma y Semana Santa

La Semana Santa está a la vuelta de la esquina y, con ella llega una época de tradiciones culinarias entre las que destaca la preparación de los platos de Cuaresma como el bacalao salado.

Se trata de una técnica, el salado, ideada para conservar el pescado en largos viajes marítimos y que ha llegado hasta la actualidad, siendo muy popular en España y Portugal, grandes consumidores mundiales de este delicatessen, según explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega.

Muchos consumidores lo desconocen, pero el auténtico bacalao salado que los españoles han consumido desde el siglo XVII es de origen noruego, de forma casi inalterable desde entonces.

Las antiguas rutas comerciales, las costumbres católicas y la

demanda de pescado de alta calidad esconden el secreto de por qué esta exquisitez noruega se convirtió en la estrella de la cocina tradicional del mundo luso e hispanohablante.

Uno de los chefs que mejor sabe utilizar el bacalao salado es Hung-Fai, colaborador del Consejo de Productos del Mar de Noruega, quien explica algunos consejos para desalar este pescado.

Y es que, para preparar platos con bacalao tradicional noruego, es esencial que el proceso de desalado sea el adecuado.

Tal y como detalla este prestigioso chef, lo primero de todo es lavar los trozos de bacalao con agua fría bajo el grifo para quitar la sal.

A continuación, se coloca en un bol el bacalao con la piel hacia arriba con abundante agua fría para, posteriormente, guardar en la nevera a una temperatura de entre 4 y 6º C

Después, hay que cambiar el agua -la primera vez a las 12 horas y después cada 8 horas- y, transcurridos 48 horas se saca del refrigerador.



Desalar el bacalao de Noruega: Consejos para triunfar con platos “top”

Por último, toca escurrir el agua y secar los trozos de bacalao con papel de cocina.

“¡Es todo! El proceso es muy sencillo para exprimir todas las posibilidades gastronómicas de uno de los platos más ricos de Cuaresma”, agrega el chef.

Como en todo, Hung-Fai recuerda que hay algunos “trucos” a tener en cuenta para no errar en la operación “desalado”, como calcular 1 día por cada centímetro de grosor del lomo o filete de bacalao; o poner 4 veces la cantidad de agua con respecto a la cantidad de bacalao.

Delicatessen para Semana Santa

¿Pero qué hace tan especial a esta delicatessen? ¿Por qué Noruega se mantiene como uno de los grandes líderes

indiscutibles del mercado en la [Península Ibérica](#) tantos siglos después?

El sabor del bacalao tradicional noruego y otras salazones de pescado blanco del país es resultado del hábitat libre que las limpias y transparentes aguas del océano Ártico proporcionan a estas especies durante toda su vida.

El pescado salado noruego tiene una textura delicada. Y su sabor es delicioso gracias a una madurez cuidada al detalle.

El bacalao presenta los mismos beneficios para la salud que otros pescados blancos magros. Además, como consecuencia de la extracción del agua, su contenido nutricional es más concentrado que en el pescado fresco. También es rico en proteínas y vitamina D.

Los pequeños pescadores noruegos llevan siglos batallando con condiciones meteorológicas muy duras cerca del Ártico para pescar de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente Y, como cada año, la materia prima llega “del mar a la mesa”, desde Noruega hasta los hogares y restaurantes españoles en perfectas condiciones de frescura y máxima calidad.



El bacalao tradicional noruego se elabora con ejemplares capturados en las frías y cristalinas aguas de Noruega y el proceso de salazón y maduración se realiza siguiendo un método secular, perfeccionado durante generaciones.

De hecho, únicamente se utiliza sal, agua y tiempo. Es, por tanto, auténtico y natural! Ahora solo queda disfrutar de este manjar, que brillará en las mesas estos días.

Los consejos del chef Hung-Fai: ¿Cómo desalar el Bacalao tradicional Noruego?

Para preparar platos con bacalao tradicional noruego, es esencial que el proceso de desalado sea el adecuado. El chef Hung-Fai explica las principales.

- Lavar los trozos de bacalao con agua fría bajo el grifo para quitar la sal.

- Colocar el bacalao con la piel hacia arriba en un contenedor con abundante agua fría: 3 partes de agua por 1 de bacalao. Guardar en la nevera a temperatura entre 4-6º C
- Cambiar el agua, la primera vez a las 12 horas y después cada 8 horas.
- Después de 48 horas se saca de la nevera
- Escurrir el agua y secar los trozos de bacalao con papel de cocina
- Consejos adicionales:
- Calcular 1 día por cada centímetro de grosor del lomo o filete de bacalao
- Poner 4 veces la cantidad de agua con respecto a la cantidad de bacalao

La receta

El bacalao salado noruego es un viejo conocido de la cocina española. ¡Gracias a su sabor y textura inigualables, se ha convertido en un ingrediente fundamental, sobre todo en Semana Santa, gracias a la tradición religiosa y culinaria de cocinar platos sin carne!

La forma más popular de consumir bacalao tradicional en Noruega es con tomate, aceitunas, cebolla y patatas, pero en España es habitual tomarlo con cualquier potaje, al pil pil o sobre una “llauna” entre otras “mil y una formas” diferentes.



Entre las alternativas, el chef Hung-Fai propone una receta muy especial:

Bacalao noruego club ranero (4 personas)

“Para elaborar esta receta lo primero será la piperrada. Para ello se cortará la cebolleta y el pimiento verde en juliana fina.

En una sartén con un poquito de aceite se confitará. Una vez que esté confitado se incorporará al tomate triturado. Añadimos los pimientos de piquillo cortados en juliana, salpimentamos y reservamos”.

“En una olla grande, ponemos aceite de oliva, pelamos y laminamos los ajos y los introducimos dentro del aceite.

Cuando estén dorados los retiramos, añadimos bacalao desalado noruego con la piel hacia arriba, y confitaremos el pescado”.

“Una vez que esté cocinado, retiramos y colamos el aceite en un bol. Con la gelatina que ha soltado el bacalao,

incorporamos aceite poco a poco hasta obtener la salsa pil pil”.

“A la hora de emplatar, colocamos de base la piperrada, los lomos de bacalao noruego por encima y la salsa pil pil.

Decoramos con ajo laminado y un poquito de perejil picado. Y ya tenéis una receta muy tradicional”.

El Consejo de Productos del Mar de [Noruega](#) (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales.

El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Más información y recetas: mardenoruega.es/recetas/

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el

nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días

de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo

natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofrécete el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.

Lanzarote isla de vinos y mucha historia

Lanzarote es una de las islas más fascinantes del archipiélago canario, conocida por sus paisajes volcánicos, sus playas de ensueño y su clima cálido y soleado durante todo el año.

Pero hay otra faceta de Lanzarote: su floreciente industria vinícola. En este artículo, exploraremos los vinos de Lanzarote y su historia.

Lanzarote es una isla volcánica que, debido a su [origen geológico](#), tiene un terreno único que lo hace ideal para la viticultura.

Cuenta con 21 bodegas y una Denominación de Origen desde el año 1993, se elabora la vendimia a mano buscando la excelencia a la hora de la recolección.

El tipo de poda es de Rastro una poda que favorece

La poda de rastro es una técnica utilizada en la viticultura y consiste en eliminar los sarmientos viejos de las vides después de la cosecha.

Esta práctica es importante para mantener la salud de las plantas y para mejorar la calidad de la fruta que producen.



Una vendimia a mano con una especial selección

La poda de rastro se realiza en el invierno, cuando la vid está en estado de dormancia*. Durante la poda, se cortan los sarmientos viejos cerca del tronco de la planta, dejando sólo unos pocos brotes jóvenes para que crezcan en la próxima temporada.

El suelo está compuesto por lapilli, una mezcla de ceniza volcánica y roca que es porosa y rica en minerales.

Este terreno, con estas características hace que los viñedos de Lanzarote sean muy especiales, ya que los vinos producidos aquí tienen un carácter único y distintivo, ganadores de premios nacionales, internacionales y regionales.

Una viticultura con aborigen

La viticultura en Lanzarote se remonta a la época de los antiguos habitantes de la isla, los aborígenes canarios.

Sin embargo, la industria vinícola moderna de la isla comenzó

en el siglo XIX, cuando la filoxera devastó los viñedos de Europa y muchos viticultores emigraron a Lanzarote para buscar un nuevo comienzo.

Desde entonces, la industria vinícola ha seguido creciendo y prosperando, y hoy en día Lanzarote es conocida por sus vinos de alta calidad.



Los vinos de Lanzarote son principalmente blancos y estos se producen a partir de diferentes variedades de uva: Malvasía Volcánica, Diego, Malvasía Aromática, Moscatel, Diego, Arbillo, Gual, Verdello, Burrablanca, Breval, Listán Blanca, Torrontes y PX.

La Malvasía es una variedad blanca aromática que se cree que fue traída a Lanzarote por los fenicios hace más de 2.000 años.

La Diego, por otro lado, es una variedad blanca local que se ha adaptado bien al terreno volcánico de la isla.

Ambas variedades son muy resistentes a las [condiciones climáticas](#) extremas de Lanzarote, como la falta de lluvia y el viento constante.

En Lanzarote...la Gería un distintivo vinícola

La mayoría de los viñedos de Lanzarote están ubicados en la zona de La Geria, en el centro de la isla.

Aquí, los viticultores han desarrollado un método único de cultivo de la vid conocido como “el sistema de hoyos”.

Consiste en cavar agujeros en la roca volcánica y llenarlos con ceniza volcánica, creando así pequeñas parcelas circulares que protegen las vides del viento y la falta de lluvia.



Este método también ayuda a retener la humedad en el suelo y a proteger las raíces de la vid de la radiación solar intensa.

Lanzarote ha logrado un carácter muy particular en sus vinos gracias a la combinación única de suelo, clima y variedades de uva.

La Malvasía son particularmente interesantes, ya que ofrecen notas de miel y cítricos, con un final mineral debido al suelo volcánico.

La uva Diego, por otro lado, brinda unos vinos más ligeros, frescos, con notas de manzana y pera.

Lanzarote es una joya escondida del mundo vinícola. Con su terreno volcánico único y su especial sistema de hoyos.

La más antigua de las bodegas canarias

Bodega El Grifo es una de las bodegas más antiguas de España y

se encuentra ubicada en la isla de Lanzarote, en las Islas Canarias.

Su historia se remonta a 1775, cuando el rey Carlos III concedió a don Francisco de la Hoz y Bello la propiedad de una finca llamada “El Grifo”.

Don Francisco plantó viñedos en la finca y comenzó a producir vino, convirtiéndose así en el primer productor de vino en la isla.



Bodega El Grifo es una de las bodegas más antiguas de España
En 1850, la finca fue comprada por la familia Páez, quienes fundaron la Sociedad Agrícola El Grifo y ampliaron la producción de vino.

Durante el siglo XIX, la bodega recibió varios premios y reconocimientos por la calidad de sus vinos.

La bodega pasó a ser propiedad de la familia Rodríguez-Mesa en el año 1927, quienes modernizaron las instalaciones y continuaron produciendo vinos de alta calidad.

La bodega sufrió un incendio en 1957 el cual, destruyó gran parte de las instalaciones, pero fue reconstruida rápidamente.



La década de 1980, la bodega se modernizó aún más, incorporando tecnología de última generación y expandiendo su capacidad de producción.

La bodega fue declarada Monumento Histórico Artístico en el año 1994 y desde entonces ha sido reconocida como una de las bodegas más importantes de España y de Europa.

Hoy en día, Bodega El Grifo produce una amplia variedad de vinos, incluyendo blancos, tintos, rosados y espumosos.

La bodega también cuenta con un museo del vino que muestra la

historia de la viticultura y la producción de vino en la isla de Lanzarote.

Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El pasado sábado, 4 de marzo de 2023, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra septuagésima octava (78ª) visita a un restaurante de nuestra isla.

En esta ocasión ha sido al “La Factoría Espacio Gastronómico”, que está situado en la Cruz Santa (Los Realejos) en la calle Calzadilla s/n, en su confluencia con la calle La Higa y que dispone de aparcamiento propio.

Textos: Antonio Pérez Viera fotos: José Antonio Melián

El Restaurante “La Factoría Espacio Gastronómico”, en su actual ubicación, abrió sus puertas en abril de 2022, de la mano del Chef **Zebenzui Acosta González**, y de su padre **Dionisio Acosta Díaz**, para dar continuidad a la intensa labor realizada por ambos durante muchos años, en el famoso y popular restaurante **La Factoría de Parrilla García** en el barrio de La Zamora.

Con el firme propósito de ofrecer una nueva propuesta gastronómica, más acorde con la cocina de Zebenzui, al objeto de seguir desarrollando su especial forma de entender la

gastronomía.

Dando rienda suelta a su creatividad y sus amplios conocimientos, para crear un espacio de divulgación y difusión de la cocina realejera y canaria, sin dejar de “viajar” por las cocinas del mundo, a través de sus jornadas temáticas.

“La Factoría Espacio Gastronómico”



Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** ofrece además brunchs los sábados y los domingos en horario de 11 a 13 horas, celebra bautizos o comuniones, organiza talleres y cursos de divulgación gastronómica para el público en general, así como degustaciones y catas de vinos artesanales.

Disponiendo además de instalaciones para reuniones de trabajo, claustros, desayunos de empresa o presentaciones de productos

para empresas o medios de comunicación.



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico

Las preciosas instalaciones del restaurante forman parte de un espacio único, en una finca con mucha historia considerada patrimonio cultural, rodeada de viñedos centenarios y de un amplio sector primario.

El Restaurante “**La Factoría Espacio Gastronómico**” dispone de una variada bodega de vinos canarios, principalmente de la denominación de origen [Valle de La Orotava](#), vinos de agricultura heroica y ecológica de bodegas con encanto.

Asimismo, dispone de referencias de Ribera del Duero, de La Rioja, de Dehesa de Peñalva y albariños, entre otros.

El precio medio oscila entre 30 y 35 euros por persona.

El restaurante cierra los lunes y los martes y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

El propietario del establecimiento es **Dionisio Acosta Díaz**, con 50 años de experiencia a sus espaldas, pasando por las cocinas de hoteles y restaurantes y muy especialmente por la **Parrilla García** primero, y por **La Factoría Espacio Gastronómico**, en la actualidad.



Antonio Pérez Viera y el chef Zebenzui Acosta González del “La Factoría Espacio Gastronómico”

Al frente de los fogones, **Zebenzui Acosta González**, un profesional como la copa de un pino, con un dilatado curriculum, tanto en el ámbito de la restauración, como en el de la docencia de la hostelería, gran experto en vinos, es asesor gastronómico del Ayuntamiento de Los Realejos y del

Cabildo Insular de Tenerife.

Está continuamente investigando, con altas dosis de creatividad, nuevas propuestas para satisfacer y hacer feliz a su amplia clientela.

Y al frente de la sala, **Blanca Calderón**, eslabón imprescindible entre los clientes y la cocina, que, con gran profesionalidad, adquirida en la Escuela Superior de Hostelería de Tenerife Norte.

Con la experiencia de varios años en los restaurantes de la propia casa, consigue con su encanto personal, que todos los que visitamos el establecimiento nos sintamos encantados.

La bienvenida nos la dio **Zebenzui Acosta** dirigiéndonos unas emotivas palabras, con las que explicó ampliamente su [proyecto empresarial](#) y su profundo amor por la cocina canaria contemporánea y viajera, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Asimismo, describió, con todo lujo de detalles, su composición y su forma de elaboración, para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, con familiares o amigos.



Marshmallow de Vermout 18 de Tegeste



Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.



Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.



Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.



Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente

A medida que los **35 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar

al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Marshmellow de Vermout 18 de Tegueste.
- Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.
- Cremoso de sopa castellana con brioche de chorizo de cochino negro y esféricos ajo tostado.
- Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.
- Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.
- Postre: Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente.
- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Agua y café o infusión.



Vino blanco "La Suertita", D.O. Valle de la Orotava



Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

Agua y café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,60 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** sea un establecimiento muy recomendable para visitar

Teléfonos: **822 092 016**

E-mail: **lafactoriaespaciogastronomico@gmail.com**

Web: <https://www.facebook.com/7sweetfactory>

Andoni y Ferrán Adrià asesores de la nueva universidad gastronómica

Una nueva universidad gastronómica tendrá Madrid y será en septiembre del presente año cuando se abran las puertas.

En una universidad donde Andoni y Ferrán Adrià serán los asesores, 50 alumnos podrán optar por un grado oficial en Gastronomía e Innovación Culinaria, en el Madrid Culinary Campus (MACC).

Ellos “aprenderán a cocinar, a conocer la producción alimentaria y a dominar las reglas del emprendimiento y la gestión empresarial”, ha expuesto el rector de la institución académica, Enrique Sanz.

Este proyecto ha sido impulsado por la Universidad Pontificia de Comillas y Vocento el cual ha sido presentado

recientemente, pero es un trabajo que se viene desempeñando desde el 2019.



MADRID, 01/03/2023 Los reconocidos cocineros Andoni y Ferrán Adrià durante la presentación Madrid Culinary Campus (MACC).- . Foto: EFE

Antonio Obregón, director de Madrid Culinary Campus (MACC) ha declarado que el sector reclama “más formación” y que en este caso se ha pensado en un “enfoque internacional que convierta Madrid en referencia mundial de la formación en gastronomía”.

Ferrán Adrià y con Andoni Luiz Aduriz asesores

Para el conocido chef Ferrán Adrià este es un proyecto de mucha importancia.

Dará paso a la mejora de la formación en un sector que apunta maneras económicas del 33 % del PIB.

Algo muy importante para chef Adrià es que aquí se enseñara a

pensar ya que, cuando él estudiaba “sólo se reproducían recetas y la palabra creatividad estaba prohibida en la cocina, pese a que fue la primera acción creativa del ser humano”.



El chef Ferrán Adrià. foto: telefónica

“Es maravilloso que el Madrid Culinary Campus (MACC) apueste por la innovación, acota Ferran Adrià, “En los últimos 400 años ha habido dos revoluciones culinarias: la de la ‘nouvelle cuisine’ francesa y la de mediados de los 90 en España -de la que él fue impulsor- por lo que tenemos la potestad de hablar de creatividad e innovación”.

La creatividad e innovación

Por su parte Andoni Luis Aduriz desarrolla un máster desde el punto de vista de la creatividad y la innovación.

Además de dar clases magistrales, también timoneará Aula Mugaritz, un espacio que dará paso a la reflexión y la creatividad desde la óptica de la divulgación del pensamiento

disruptivo.

Ahí jugará un papel crucial Andoni Luis Aduriz, que trabaja en el desarrollo de un máster pionero enfocado en la creatividad y la innovación.



Chef Andoni Luis Aduriz

También ofrecerá clases magistrales y liderará el Aula Mugaritz, un espacio abierto para la reflexión y la creatividad desde el prisma de divulgación del pensamiento disruptivo, ese que enfrenta los paradigmas existentes, romper con lo establecido durante años.

Andoni ha declarado “Podemos ayudar a la gente a crear, transmitir nuestra ilusión por aprender, crear un marco de actitud porque la creatividad es contagiosa y es una capacidad humana”.

10.800 euros por curso, será el precio de este primer grado en [Gastronomía](#) e Innovación. Este curso inicial será impartido en las instalaciones del MOM Culinary Institute.

Será en dos o tres años cuando estén culminadas las obras del

Madrid Culinary Campus (MACC) que contará con unas [instalaciones](#) de 10 mil mt2 para aulas y cocinas en el proyecto Madrid Nuevo Norte.

Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía ha dicho: es uno de los proyectos formativos más singulares a nivel internacional ya que está basado “en la excelencia, la apertura de miras, la defensa de la libertad de cátedra y el conocimiento multidisciplinar”.



Los alumnos que se gradúen se les otorgarán chaquetillas numeradas, los primeros números han sido para los cocineros Adrià, Aduriz y Ricard Camarena.