

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica Opinionated About Dining, ha hecho pública la lista de “Mejores Restaurantes de Europa 2022”.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de **Björn Frantzén** en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de **Víctor Arguinzoniz** de Axpe.



Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenu (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverX0, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Berl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)

- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
 - Maaemo, Oslo (Noruega)
 - L'Arpège, París (Francia)
 - Casa Marcial, Arriondas (España)
 - Le Calandre, Rubano (Italia)
 - El Celler de Can Roca, Girona (España)
 - L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
 - Els Casals, Sagás (España)
 - Reale, Castel di Sangro (Italia)
 - Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
 - Piazza Duomo, Alba (Italia)
 - Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
 - Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
 - Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)
 - Noor, Córdoba (España)
 - Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
 - Fat Duck, Bray (Reino Unido)
 - Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
 - Ca l'Enric, Olot (España)
 - L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
 - Kei, París (Francia)
 - Konstantin Filippou, Viena (Austria)
 - Mirazur, Menton (Francia)
 - Alkimia, Barcelona (España)
 - AOC, Copenhagen (Dinamarca)
 - Martín Berasategui, Lasarte (España)
 - Atelier, Múnich (Alemania)
 - Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
 - The Jane, Antwerp (Bélgica)
 - Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)
-
- Table, Paris (Francia)
 - Steirereck, Viena (Austria)
 - Restaurant Amador, Viena (Austria)
 - Marzapane, Roma (Italia)
 - Enigma Concept, Barcelona (España)

- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)
- La Table d'Akihiro, París (Francia)
- AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
- daGorini, Marsella (Francia)
- Studio, Copenhague (Dinamarca)
- Atrio, Cáceres (España)
- Ikoyi, Londres (Reino Unido)
- Oaxen, Estocolmo (Suecia)
- Lasarte, Barcelona (España)
- Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
- Mugaritz, Errenteria (España)
- Alouette, Copenhague (Dinamarca)
- Dos Pebrots, Barcelona (España)
- L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
- Mraz & Sohn, Viena (Austria)
- Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
- Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
- Bruut, Brujas (Bélgica)
- BonAmb, Jávea (España)
- Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
- El Poblet, Valencia (España)
- Amelia, San Sebastián (España)
- Da Terra, Londres (Reino Unido)
- A.T., París (Francia)

- Olo, Helsinki (Finlandia)
- Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
- Neige d'Été, París (Francia)
- Kresios, Talese Terme (Italia)
- Pages, París (Francia)
- Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
- Souvenir, Gent (Bélgica)
- Smoked Room, Madrid (España)

- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
- Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
- Jin, París (Francia)
- La Paix, Bruselas (Bélgica)
- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)

- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)
- Casa Perbellini, Verona (Italia)
- Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
- Succulent, Barcelona (España)
- Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
- Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
- Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
- Can Jubany, Calldetenes (España)
- Jatak, Copenhagen (Dinamarca)
- Ristorante Quadri, Venecia (Italia)

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en *“Honor al Pescador”* del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *“Festival del Patudo Canario”*, *“Miss Gran Spain 2021”*, *“El festival de cine fantástico de Canarias”*, *“Madrid fusión 2022”* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco** y **Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto

más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

27 Chefs en una iniciativa para La Isla de La Palma

Provacuno, la Interprofesional de la Carne de Vacuno de España ha logrado reunir a estos cocineros en la producción del libro “A pedir de vaca”.

Las ventas del libro se destinarán para colaborar en la reconstrucción de la isla afectada por la erupción volcánica.

La presentación del [libro](#) en apoyo a la isla se celebró en Madrid, donde se contó con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata, y el presidente de Provacuno, Eliseo Isla entre otras personalidades.



El Chef Jesús Sánchez, la periodista Cristina Tárrega, la presidenta de la comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el presidente del cabildo de la Palma, Mariano Hernández, y el presidente de la carne de vacuno de España PROVACUNO, Eliseo Isla

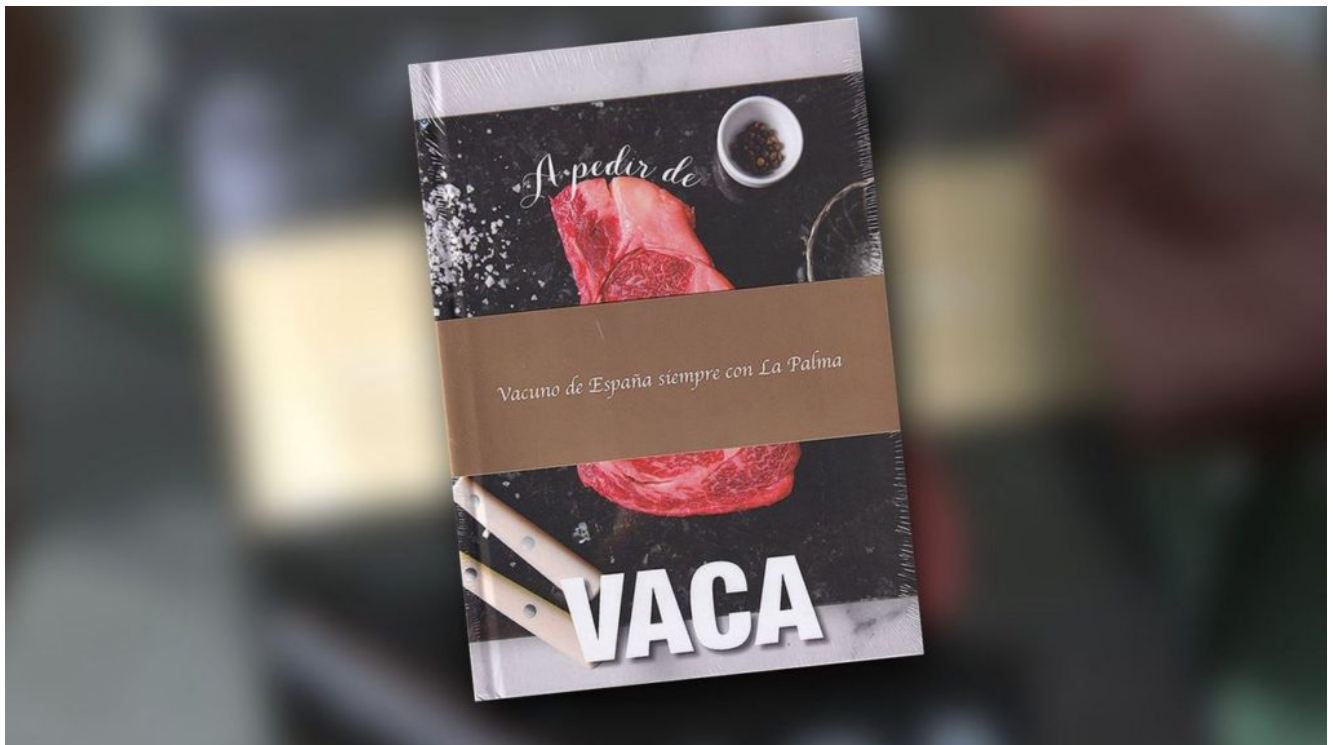
En el índice del recetario, encontramos a chefs como Martín Berasategui, Paco Pérez, Joan Roca, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ángel León, Paolo Casagrande entre otros.

Jesús Sanchez ha llamado la atención en poner en valor la intención con que se ha hecho este recetario, calificándolo de

“un granito de arena”.

La Palma... mucho por reconstruir

Isabel Díaz Ayuso, ha destacado que, «no se deje de tener en cuenta el daño causado» por la erupción, con acciones como la de Provacuno.



27 Chefs participan en una muy especial iniciativa para La Isla de La Palma

Eliseo Isla, presidente de Provacuno expresó «la solidaridad forma parte del ADN» del sector, y el libro ofrece recetas para una «dieta sana y equilibrada».

El Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata dio gracias, recalcando la importancia de «recuperar las [comunicaciones](#) viarias que se vieron afectadas, la vida y la economía» de La Palma.

Los Chefs y La Palma

El Chef Iván Cerdeño Premio Nacional de Hostelería a la Innovación 2018 ha expresado en sus declaraciones agradecer el poder colaborar a través de la gastronomía con esta causa.

No hace falta describirla para saber lo importante que es el recuperar la vida de una isla como La Palma.



Las recetas aportadas por este chef a las páginas del libro, cuentan con el prestigio de las Estrellas Michelin.

Calificándolas de “familiares” ya que las hizo con la intención de que todos puedan cocinarlas en casa.

Ha hecho un llamado a los lectores para que las cocinen todas.

La falta de lluvia y el calor

crea preocupación en los sectores agrícola y ganadería

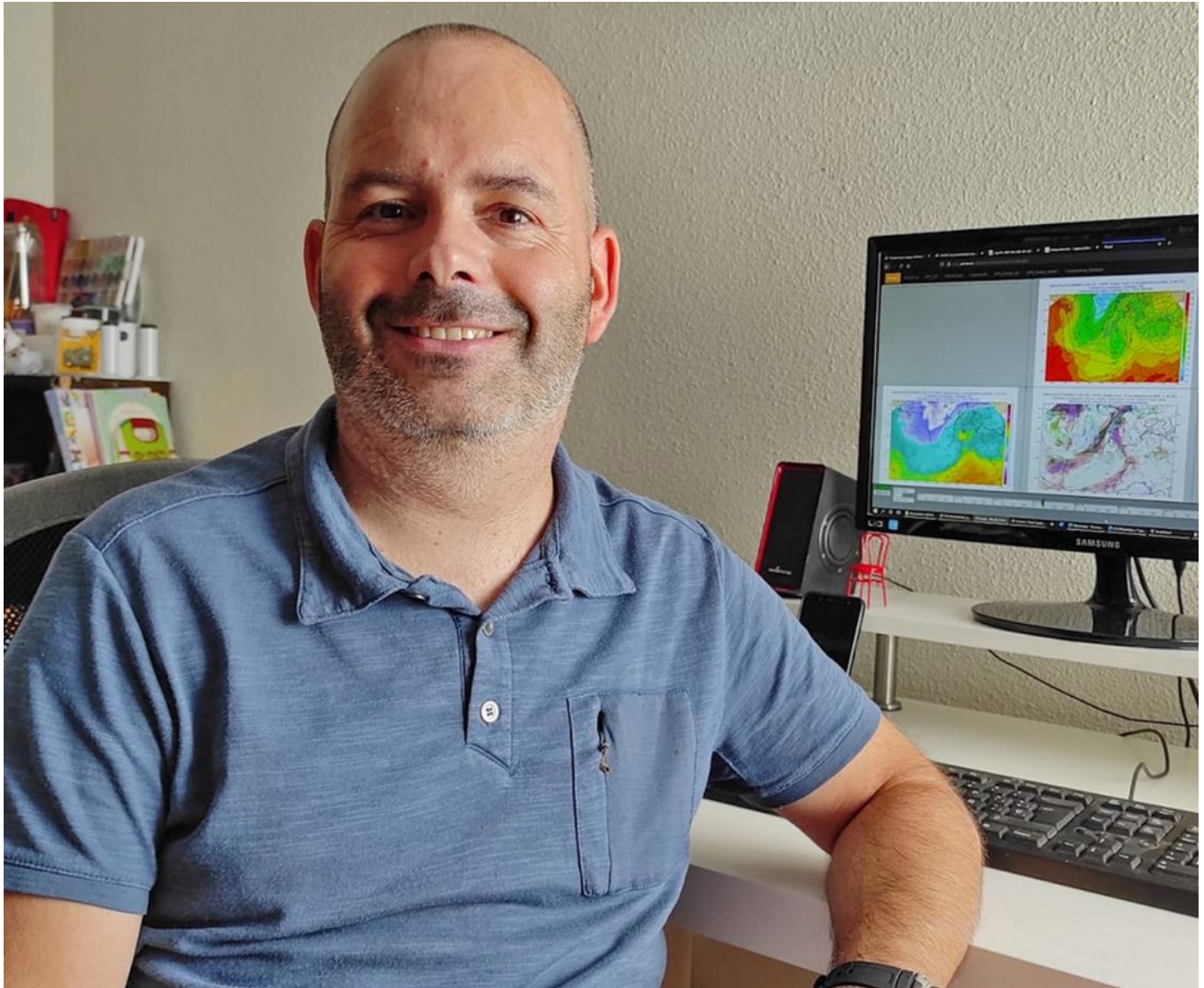
Varias comarcas de España acusan recortes de agua debido a la sequía meteorológica.

La falta de lluvias crea alerta en comunidades como Canarias, Extremadura, Andalucía, Castilla La Mancha y en Castilla y León.

El portavoz de la **Agencia Estatal de Meteorología** (Aemet), Rubén del Campo, ha declarado a los medios de comunicación que este año se presenta como el tercero más seco de lo que va del siglo XXI, pese a que en marzo y abril hubo lluvias.

Falta de lluvias

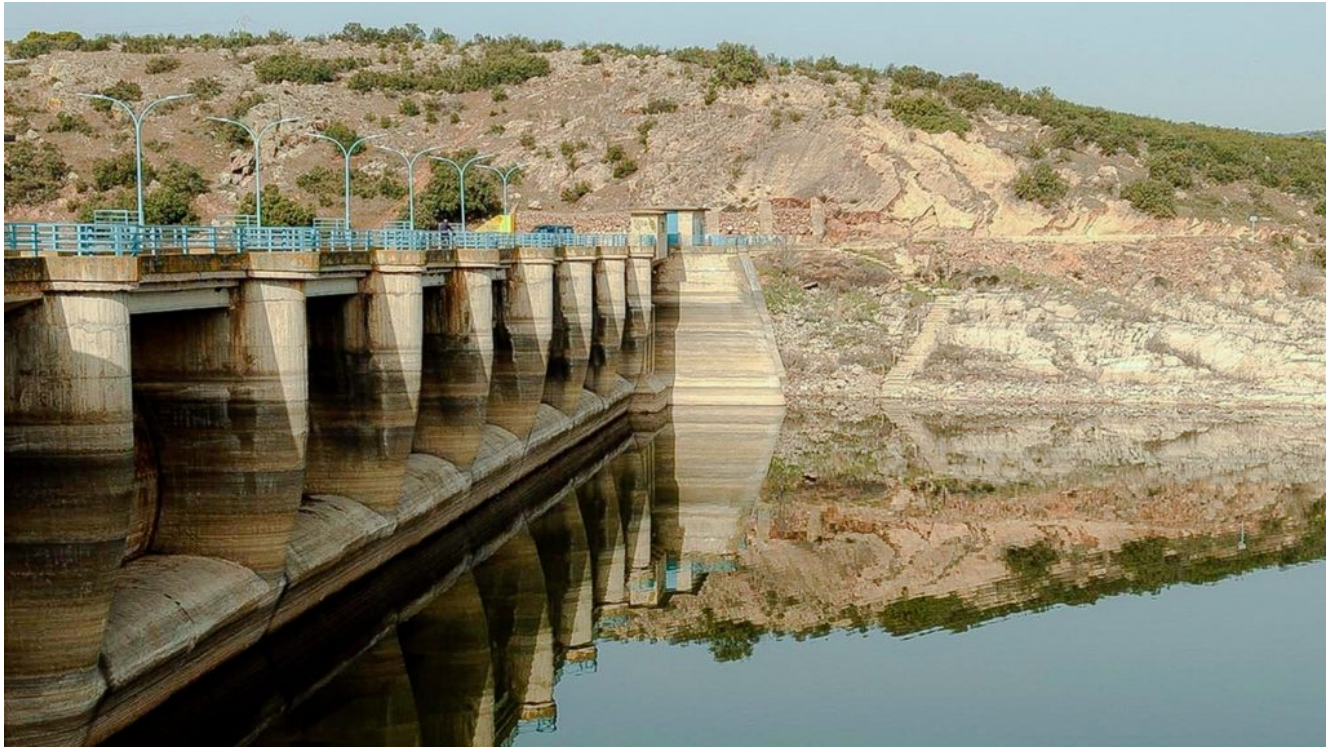
Rubén del Campo ha dicho también que el verano **meteorológico** de junio, julio y agosto será más cálido que lo normal y con lluvias por debajo de la media.



Rubén del Campo Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) foto: El Norte de Castilla

Según los datos hasta 7 de junio, el [agua embalsada](#) está en un orden de 27.489 hectómetros cúbicos, lo que arroja que la reserva hídrica española está al 49% de su capacidad.

El panorama de cultivos en **España** [está cambiando](#), por ejemplo, en **Andalucía** las siembras verán un importante recorte de superficie, de 22.000 **hectáreas** de la campaña anterior, los **cultivos** se situarán este año entre 8.000 y 10.000 hectáreas igual pasa en **Extremadura** de 24.000 pasará a 2.000 hectáreas.



La falta de lluvias hace que la reserva hídrica española esté al 49% de su capacidad

Sequía y alza de precios

Accoe, la patronal de comerciantes ha hecho un cálculo de la producción de **trigo, cebada y centeno** bajará en torno a un 20%, llegando a los **14,7 millones de toneladas** y aún más, previene un recorte del rendimiento por hectárea más grave si se mantienen las olas de calor en las zonas más tardías.

En el caso de la **remolacha** específicamente, las alzas de los costes de insumo han mermado la superficie de **cultivo del tubérculo**, por ejemplo en **Andalucía**, este se ha situado de 8.650 a 7.800 hectáreas y en la zona norte, se ha reducido de 20.660 a 17.200, estas cifras las dan **Azucarera** y la cooperativa **ACOR**.

563 millones

Para este panorama agrícola y ganadero, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha destinado más de la mitad de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) lo que asciende a unos 563

millones de euros, los cuales se destinarán para obras de modernización de regadío de España.



Ministro Luis Planas

El Ministro Luis Planas dejó ver a principios de mes, que el sector agrario recibirá la mayor inversión pública en regadíos, lo cual se traduce en cifras en 2.137 millones entre los años 2022 y 2027.

Juan Valero, secretario general de la Federación Nacional de Comunidades de Regantes (Fenacore) ha valorado este apoyo público a los regadíos diciendo “*los más modernos de Europa*”, tras afirmar que la política que se ha hecho en este sentido en los últimos 25 años ha sido “*un éxito*”.

El Reto del Bocata II Santa

Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

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

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

El Reto del Bocata II

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

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



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



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata "Aloo Puro & 3" Restaurante Indian Curry

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

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



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata "Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa" Mamía Sabor Auténtico



Bocata "Cohinita Pibil" Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata "El Nido del Reto" Tasca de Fran



Bocata "Corazón de Noemí" Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



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

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

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

“Una apuesta en movimiento”

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

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

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

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

Jurados “El Reto del Bocata II”

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

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

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

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

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

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

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

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

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

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

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

deterioro de las propiedades del producto final.

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

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

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



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

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

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

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

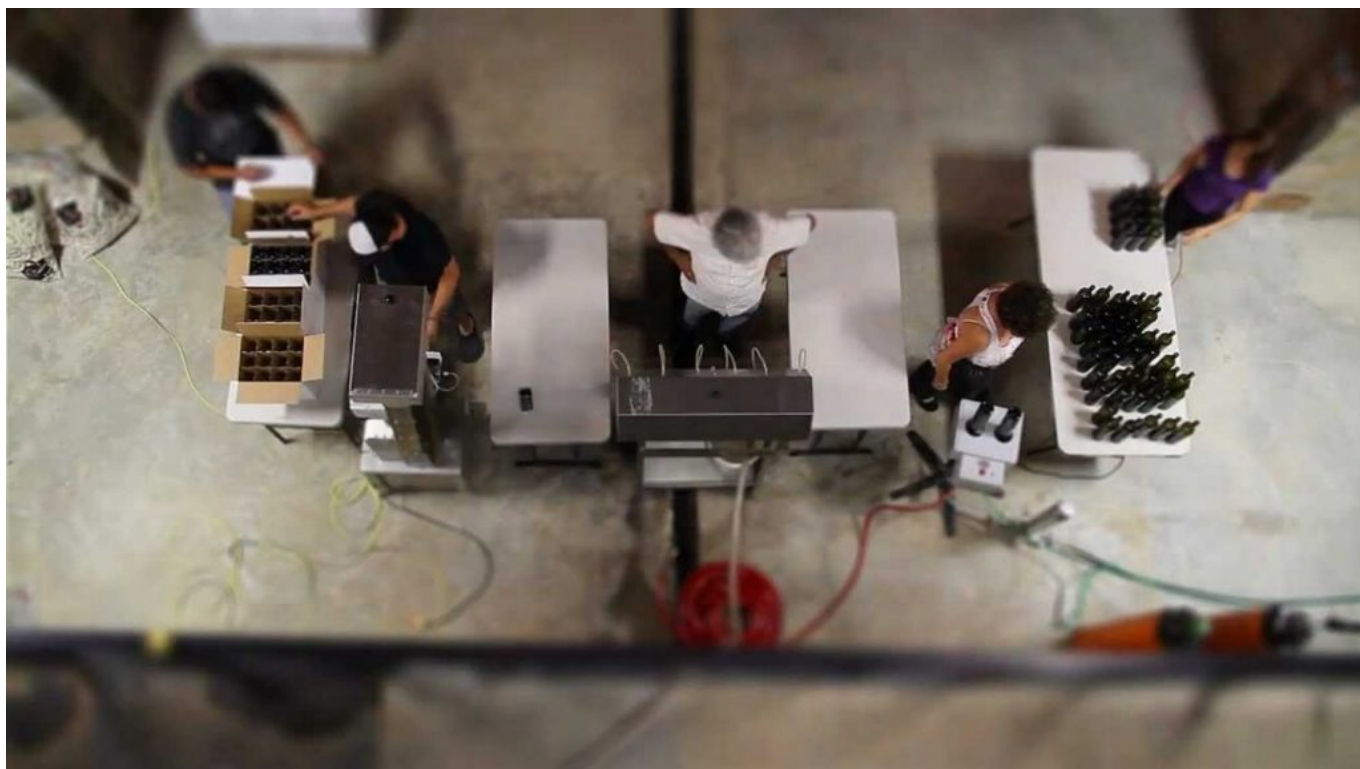
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

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

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

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

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



El Nitrógeno y las levaduras

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

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

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

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

entre otros.

Vino y más...

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

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

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

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

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

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

Basqueland, cerveza que enamora

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (País Vasco), reconocida recientemente y por segunda vez consecutiva como “Mejor cervecera del año” en el Barcelona Beer Challenge, convirtiéndose en la primera en ganar de forma sucesiva este título en los siete años de historia del certamen.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Este hito viene a confirmar el buen momento en el que se encuentra Basqueland Brewing, que prosigue su crecimiento imparable, con una facturación de 2,7 millones de euros y una producción de cerca de 600.000 litros en 2021, para finales de este año espera aumentar sus ingresos en un 40% y llegar a una producción de 800.000 litros.

Un jurado internacional le ha concedido 8 medallas en esta última edición del BBC, por sus sorprendentes cervezas, fruto del “know how” de su potente equipo profesional, encabezado por Kevin Patricio, CEO de Basqueland.

215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas

El Barcelona Beer Challenge es a día de hoy el concurso cervecero más prestigioso de España y uno de los mejor considerados de toda Europa.

En esta edición 2022, han participado 215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas distintas a competición, más cervezas que nunca.

60 jueces especializados [valoraron](#) las cervezas participantes, otorgando a Basqueland un total de 8 medallas (dos oros, cinco platas y un bronce) por sus cervezas Santo Tomas, Tiki Idol, Cat Skills, Matryoshka, S'mores, A Lager a Day, Live Forever y Barrel Works Cognac.



Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Tiki Idol y Live Forever

Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland, aunque también han sido reconocidos otros estilos como las lagers, stout o sour.

Cabe destacar, entre las premiadas, Tiki Idol y Live Forever, oro y plata en la categoría más experimental de “Cerveza con fruta o especias”, o “Barrel Works Cognac”, resultado del programa de barricas iniciado por Basqueland en invierno 2020 y cuyos resultados van saliendo a la luz poco a poco.

“Esta distinción viene a avalar nuestra capacidad de hacer

diferentes cervezas premium, donde aplicamos innovación y creatividad, cervezas hechas para sorprender a los amantes de las crafts, algunas de ellas elaboradas en colaboración con otras cerveceras “amigas” del sector.

Ediciones limitadas donde se puede saborear el buen saber hacer y la creatividad de nuestros cerveceros, a través de las cuales invitamos al público a abrir la mente y descubrir el mundo de la cerveza desde otro punto de vista”, asegura Kevin Patricio, [CEO](#) de Basqueland. En este sentido, la cervecera lanzó más de 80 cervezas de edición limitada en 2021 y ha elaborado unas de 300 cervezas diferentes desde sus inicios.

Gracias a una importante inversión económica en su actual fábrica de Hernani, Basqueland espera poder producir 1,25 millones de litros en 2023, duplicando así la producción de 2021.

80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

Además, la compañía, en su búsqueda permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras como tanques de fermentación, tanque whirlpool, una línea de enlatado, una línea de llenado para barriles de acero inoxidable, un laboratorio de control de calidad, así como más de 80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

La compañía exporta actualmente el 30% de su producción tanto a países con larga tradición cervecera como a aquellos con gran prestigio dentro del sector craft. Entre otros, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Noruega, Dinamarca, Países Bajos, Suiza o Austria.



Permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras Francia, es su segundo mercado, representando el 15% de la cerveza exportada. Es la principal cervecera en el País Vasco, tanto por volumen como por calidad, y cada vez tiene más presencia en [Cataluña](#) y Madrid, los mercados nacionales más maduros en este sector junto con el País Vasco.

Artesanos, pioneros e independientes

La cervecera nació en 2015, cuando Kevin Patricio y Ben Rozzi, dos norteamericanos afincados en San Sebastián, decidieron poner en marcha una fábrica de cerveza artesana con el objetivo de acompañar a la reconocida cocina vasca con cervezas que estuviesen a su altura.



Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland

Siete años después han cumplido su propósito: hacer una bebida de mucha calidad y ser la más deseada por restaurantes y bares donde cuidan el producto, así como en tiendas gourmet y tiendas especializadas en cerveza.

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Desde sus comienzos la apuesta por incorporar personal con amplia experiencia en cervecerías de renombre internacional ha llevado a Basqueland a formar un equipo de ensueño que elabora cervezas de estilos completamente diferentes: desde estilos tradicionales, europeos y estadounidenses, a sus singulares IPAs, que van perfeccionando en cada lanzamiento, hasta estilos experimentales donde proyectan sus inquietudes en la búsqueda de nuevos sabores que sorprendan al público.

El donostiarra Oscar Sáez, Maestro Cervecerero, y el escocés Cosmo Sutherland, Lead Brewer, lideran un “*Dream Team*” que ha visto reconocido su trabajo en diferentes certámenes cerveceros.

La oferta cervecera que ha conquistado a crítica y público tiene una gama base de seis referencias, en la que Imparable IPA es sin duda su best seller –representa el 30% de todas las ventas.



A ellas se suman Santa Clara, una Helles Lager cristalina y crujiente, una IPA sin gluten, Freebird, o Zumo, una Hazy IPA, cerveza turbia, de cuerpo sedoso y aromas frutales que ha tenido una gran aceptación, así como las ya mencionadas ediciones limitadas que lanzan todas las semanas.

Basqueland cuenta con una taberna gastronómica en San Sebastián (Guipúzcoa), Izakaia, donde se puede degustar cocina asiática ‘*street casual*’ de calidad maridada con sus cervezas artesanas y vinos orgánicos. Este año la compañía sumará un nuevo local en la capital guipuzcoana y prevé nuevas aperturas

en otras ciudades a medio plazo.

Cerveza craft

Esta cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (Guipúzcoa, País Vasco) está elaborando cervezas desde 2015, momento que su fundador y actual responsable Kevin Patricio, junto a Benjamín Matz y Benjamín Rozzi, tres norteamericanos enamorados de la gastronomía local donostiarra que quisieron crear cerveza artesana que estuviera a su altura.

En apenas seis años se ha convertido en un referente nacional e internacional para los amantes de la cerveza craft por la altísima calidad de su producto, cervezas lupuladas de estilo californiano que configuran una carta permanente de seis variedades craft y una intensa producción de variedades efímeras que se agotan rápidamente.

En la actualidad, la empresa cuenta con 25 trabajadores y produce 600.000 litros al año. Está inmersa en un proceso de crecimiento con el objetivo de llegar a una producción de 1,2 millones de litros en 2023. En su trayectoria ha obtenido numerosos reconocimientos.

Rehogado de judías

Judías, humildes pero muy sabrosas son las legumbres, además de ser parte importante de la dieta mediterránea. Ricas en nutrientes, brindan un sinfín de posibilidades de platos exquisitos para degustar en mil y una formas.

Las judías o alubias, son hoy día reconocidas como una comida saludable. Son una joya nutricional y una muy sabrosa manera

de bajar de peso, sin exceso de calorías.

Ingredientes

4 raciones

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

Rehogado de judías

400 g de judías pintas

200 g de carne de cochino fresca salada

75 g de chorizo

150 g de cebolla

4 dientes de ajo

2 c.c de comino

75g de tomate de salsa

16.s de pimentón dulce

Sal

Pimienta negra recién [molida](#)

1 hoja de laurel

1 rama de tomillo seca

El día anterior

Dejarlas en remojo. Desalar la [carne de cochino](#) si la empleamos salada.

El rehogado remover y hacer a fuego mínimo hasta que las estén tiernas.

Trocear la carne de cochino y poner con el chorizo (en una pieza) en un caldero junto con las judías.

Cubrir de agua y cocinar a fuego suave, eliminando la espuma (impurezas) que se forma en la superficie. Mientras, cortar finamente la cebolla, el tomate (sin piel ni semillas) y el ajo.

Cuando dejen de espumar, agregarle las verduras cortadas junto con el comino, la hoja de laurel, el tomillo, el pimentón, la pimienta y la sal.

Acabado y presentación

Extraer el chorizo del rehogado y cortarlo en rodajas.

Disponer el rehogado en plato sobero, acompañado de las rodajas de chorizo y la carne de cochino.

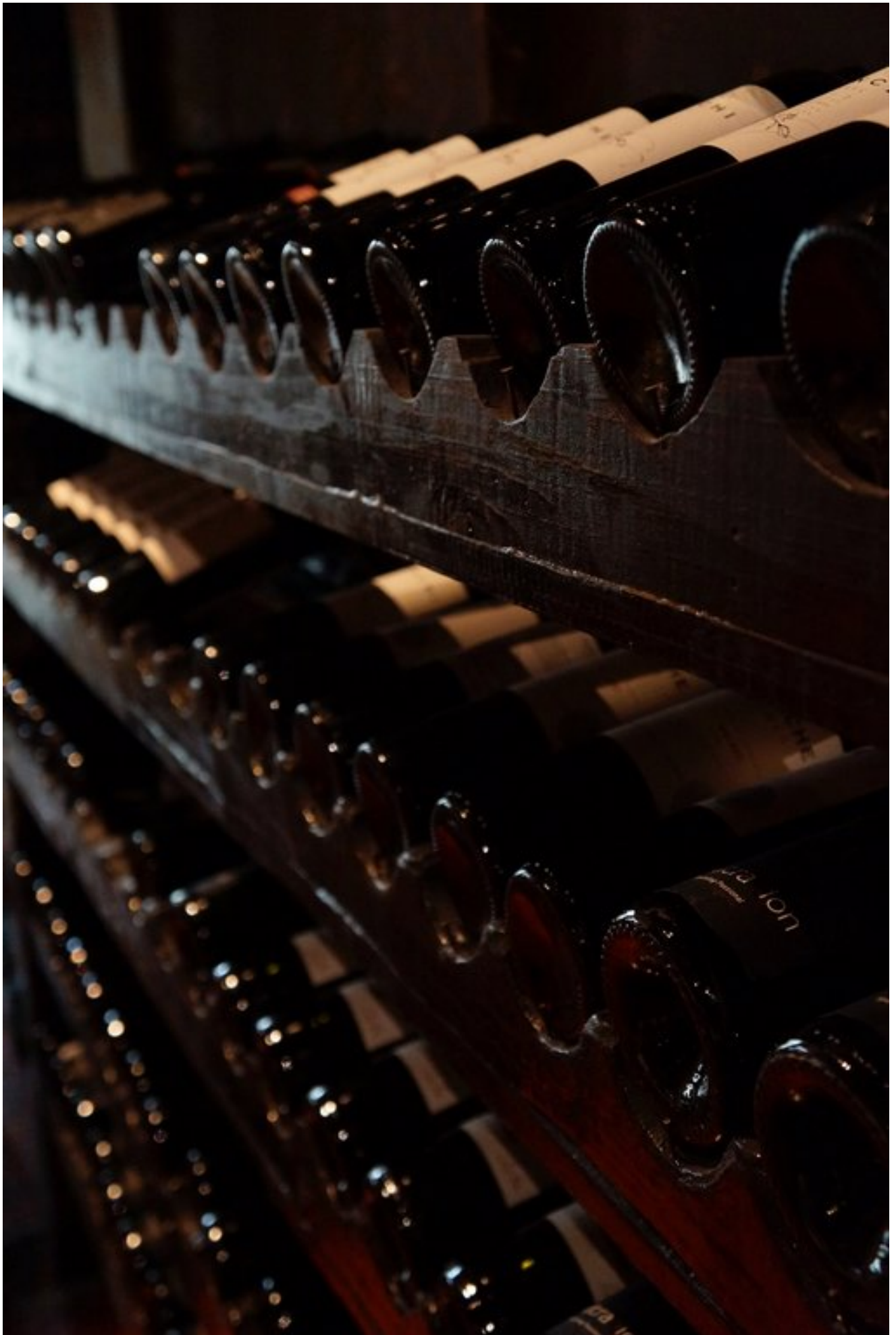
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

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

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

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

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



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

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

Más valorado el vino francés

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

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

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

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



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

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

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

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

Chef David Cruz Vargas...Talento joven

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

David Cruz Vargas...Talento joven.

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

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

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

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

La Entrevista

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

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



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

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

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

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

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

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



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

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

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

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

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

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

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

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

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

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

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

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

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