

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

Efeagro

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

En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

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

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

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

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



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

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

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

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

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco**

Pepe, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.

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

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

Efeagro

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

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

Asaja ha considerado que esta subida del SMI es “**absolutamente**

inasumible” para buena parte de las explotaciones agrícolas y ganaderas, ya que llega en un momento de grave crisis de la rentabilidad por los bajos precios en origen y crecientes costes de producción.

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



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

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

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

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

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

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

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

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

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

malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

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

La calabaza

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

Terminación y presentación:

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

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

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

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la

manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

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

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne

Pese a un consenso cada vez más amplio sobre la necesidad de reducir el consumo de carne para proteger la biodiversidad y el clima, los países europeos aún no están tomando medidas para impulsar ese cambio, que los más jóvenes sí parecen apoyar, según el informe *“Atlas de la Carne 2021”*.

[Efeagro](#)

El documento, elaborado conjuntamente por Friends of the Earth Europe, la fundación alemana Heinrich Böll Stiftung y la ONG Bund für Umwelt und Naturschutz (Federación para el Medioambiente y la Conservación) pasa revista al impacto de la producción y el consumo de carne, a las alternativas a ese producto y a la manera de modificar los hábitos alimenticios.

Atlas de la carne 2021

Si la tendencia actual continúa, la producción de carne aumentará en **40 millones de toneladas de aquí a 2029**, alcanzando los [366 millones de toneladas](#) anuales, indicó hoy en la rueda de prensa de presentación del informe Christine Chemnitz, de la fundación Heinrich Böll Stiftung.

El impacto sobre el medioambiente preocupa, teniendo en cuenta que la producción industrial de ganado y el cultivo de soja para fabricar piensos figuran entre los principales factores

causantes de la deforestación.

“Ningún país del mundo tiene una estrategia para reducir la producción o el consumo de carne”, lamentó Chemnitz.

El informe considera necesario reducir al menos en una cuarta parte la producción y el consumo de productos animales (carne, leche y huevos).

“No se trata de dejar de comer carne, sino de comer menos y mejor”, subrayó la misma experta.

Situación en la UE

Los patrones actuales de consumo de carne en Europa son insostenibles en términos de salud y medio ambiente, dice el informe.

Según el Atlas de la Carne 2021, la UE no ha adoptado de momento la acción política necesaria para la transición hacia un modelo de producción y consumo de carne más sostenible.

“Ni la Política Agrícola Común (PAC), ni la estrategia ‘De la Granja a la Mesa’ son suficientes para resolver el problema”, señaló por su parte en rueda de prensa Stanka Becheva, de “Friends of the Earth Europe”.

Un asunto que preocupa en particular es el **acuerdo de libre comercio con Mercosur** (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay), firmado en 2019 pero aún no ratificado.

Ese pacto, dice el documento, *“aumentaría la producción de carne y la deforestación y la violación de derechos humanos en Sudamérica”.*

Cambio de tendencias

Hoy en día, en la UE, los españoles son los que más carne comen según el informe, seguidos de los portugueses y los alemanes, mientras que los eslovacos y los búlgaros están en

el extremo opuesto.

Hay **pocos datos fiables sobre el número de vegetarianos, veganos y flexitarianos** (vegetarianos flexibles que en ocasiones comen carne) en Europa, aunque parece que las cifras están aumentando.

En general, dice el estudio, los adultos jóvenes parecen estar dispuestos a emprender el camino del cambio hacia unas dietas más sostenibles.

Como ejemplo recoge una encuesta llevada a cabo por la Universidad de Göttingen en Alemania el pasado año entre jóvenes de 15 a 29 años, que muestra que renunciar a la carne es una tendencia.

El **70 % de los encuestados** dijo estar en contra de la producción industrial de carne en Alemania y dispuesto a pagar más por la carne procedente de animales criados según estándares de bienestar animal.

Aproximadamente el 10,4 % seguía dietas vegetarianas y un 2,3 % eran veganos.

Aunque son datos de un solo estado miembro, según Christine Chemnitz la tendencia se podría extrapolar a otros países de la UE.



Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne. Efeagro/Luca Piergiovanni

Alternativas

La ["carne" de origen vegetal](#) se ha consolidado en los últimos años como alternativa cada vez más potente, con un destacado crecimiento de mercado, mientras que la producida en laboratorio, en la que trabajan de momento pequeñas empresas innovadoras, no se encuentra aún en los supermercados.

Los sustitutos de la carne a base de plantas son en general mucho más respetuosos con el medioambiente (su producción implica la emisión de menos de gases de efecto invernadero y requieren menos agua y tierra), dice el documento, que matiza no obstante que suelen ser **alimentos altamente procesados y que contienen muchos aditivos**.

Por su parte, la carne producida en laboratorio podría ayudar a reducir la cantidad de animales criados, pero de momento no está del todo claro si los beneficios estarán a la altura de las expectativas en materia de sostenibilidad.

La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones

La nueva norma sobre calidad y trazabilidad del aceite de oliva aprobada por el Gobierno ha sido acogida por el sector con objeciones a ciertas obligaciones y prácticas prohibidas por motivos en los que difieren los productores y la industria.

Efeagro

Hacía tiempo que el sector oleícola venía reclamando una reforma profunda de la anterior normativa, que databa de 1983 y había sido modificada en repetidas ocasiones.

El nuevo decreto se aplica a [todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España](#), al margen del reconocimiento de otros de la Unión Europea (UE), con el fin de poner en valor ese producto básico de la dieta mediterránea, modernizar la competitividad en el exterior y dar seguridad a los consumidores.

Una norma actualizada

Entre las novedades, será obligatorio un **sistema de registros de trazabilidad** en las instalaciones de los operadores y la notificación del transporte de los aceites de oliva a granel, la cual deberá efectuarse antes de que entre en territorio nacional en el caso de las importaciones.

Un punto que ha generado controversia es el de obligar a las **nuevas almazaras, refinerías y extractoras de aceite de**

orujo a *“estar ubicadas de manera independiente”*.

La industria considera que esta medida les resta competitividad frente a otros países europeos donde no existe tal requisito, mientras que los productores hubieran preferido que la medida se ampliase a las instalaciones ya creadas para evitar posibles fraudes.



La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones.

Almazara de una empresa oleícola en Galicia. Efeagro/Brais Lorenzo

También hay otras obligaciones específicas en relación con los aceites y los envases, que siguen sin poder reutilizarse en los establecimientos colectivos.

En la **lista de prohibiciones** están la de elaborar mezclas de aceites de oliva con otras grasas de origen vegetal para consumo interno y la de utilizar los términos *“virgen”* y *“virgen extra”* en aceites que no sean de oliva.

Otras prácticas prohibidas tienen que ver con mezclar

categorías de aceites de oliva vírgenes para pasar a una superior, recibir o procesar orujos procedentes de otras almazaras y llevar a cabo ciertos tratamientos no autorizados.

Se prevé un plan nacional de control de trazabilidad, la **publicación de los informes con los resultados que se obtengan de los controles**, un sistema informatizado donde deberá notificarse cualquier movimiento que afecte al producto y un código voluntario de buenas prácticas para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra.

Productores a favor

Los actores del sector comparten la idea de que era necesaria una norma que actualizase la anterior, que se había quedado desfasada, aunque su contenido final les deja con algunas inquietudes.

El técnico de Aceite de la organización agraria Asaja José Ramón Díaz apunta a Efeagro que la normativa mejorará la trazabilidad, pero sobre todo **hace falta que se cumpla**, adecuándola al conocimiento actual, que incluye nuevas tecnologías y métodos de detección.



Planta embotelladora de una almazara de Jaén. Efeagro/José Pedrosa

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, ve positivo que se dé publicidad al resultado de los controles, se refuerce la trazabilidad y se notifiquen las importaciones a granel, aunque *-a su juicio-* ha faltado ambición al dejar que las instalaciones que procesan otras grasas permanezcan conectadas y queda por trabajar en la **defensa del olivar tradicional**.

Desde UPA, su responsable del Olivar, Cristóbal Cano, coincide en que se requiere aún una definición de este tipo de olivar que lo diferencie del resto e insiste en que se debía haber fijado la separación total de las industrias y limitado los términos **“suave” e “intenso”** en el etiquetado.

Por parte de la industria, el director de la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, da la bienvenida a la norma, si bien destaca que los nuevos requisitos impuestos a los operadores españoles les llevarán a un **sobrecoste** que no deberán afrontar en otros países.

En la misma línea se expresa el director gerente de Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, que pide que estas reformas se acuerden en el ámbito comunitario para no comprometer la **posición de España en el comercio internacional**.

España, con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, es el principal productor y exportador de aceite de oliva del mundo, con ventas a más de 150 países que superan los 2.800 millones de euros anuales.

“Erase una vez un viñedo canario”

Por: Trinidad Fumero Garcia – [Denominación de origen Abona-Tenerife](#)

“Vendimiar”, que palabra tan fácil y bonita al pronunciar y qué riesgos encierra.

Un día decides que quieres plantar un **viñedo** y te acercas a una bodega o un **Consejo Regulador** o una Agencia y los técnicos te asesoran de cómo preparar el terreno y cuáles son las variedades que mejor te irán en tu parcela, porque no te puedes arriesgar a plantar cualquier variedad de uva, sin saber, si será productiva, si se adaptará a tu zona o tendrás que terminar **injertándola**.

Variedades plantadas toca cuidarlas, regar, [abonar](#), etc, hasta que llegue el momento de la **poda**, teniendo en cuenta que estarás unos dos años iniciales sin **cosecha** de uva porque la parra estará en crecimiento.

La **poda** es crucial, debes saber muy bien cómo se poda cada **variedad** porque no es lo mismo podar una **listan blanco** que una **malvasía aromática** u otras, de una buena poda dependerá en gran parte la **cosecha**.



“Erase una vez un viñedo canario”

Se comienza a formar el **racimo** y a crecer, momento crucial, donde un despiste, un temporal de viento, una ola de calor, lluvias, etc. dependiendo del momento del **racimo**, puedo dejarte sin **cosecha**, de ahí que no se descansa en vigilar y tratar para evitar hongos y enfermedades, aunque no siempre es posible.

RECOGEMOS la **cosecha**, (cuando la bodega nos lo indique, es decir, no se corta la uva cuando tú quieras, se corta cuando el técnico de bodega te indique que tiene los parámetros necesarios) y de los 100 kilos previstos, nos quedamos con 30 kilos porque la lluvia, el viento y la ola de calor acabaron con la producción, o al revés, teníamos previsto 100 kilos y como ha sido un año bueno en **climatología** y nuestros cuidados no han descansado, tenemos más uvas que nunca.

CONCLUSIÓN: Cada vez que tengas la GRAN SUERTE de tener una **botella de vino canario** de calidad, con **Denominación de Origen**, ante ti, no olvides las palabras anteriores, ni el trabajo diario que implica y nunca te podrás hacer a la idea de las horas que se invierten en él, independientemente de lluvia, sol, calor, etc...

Mantener nuestro territorio de **viñedos** vivos es un orgullo y una obligación, así que invierte en **productos de calidad** y nosotros seguiremos manteniendo nuestro legado **vitivinícola canario**.

Salud...

Se estima que en torno a cinco millones de kilos de papas de origen local de la actual campaña quedan todavía sin vender en el Archipiélago

Asaga-Asaja Canarias

“Siempre, pero especialmente en momentos de crisis como el actual, con una cosecha propia abundante, es vital apostar por nuestros productos para que la riqueza se quede en nuestro territorio”, Ángela Delgado.

[La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias \(ASAGA Canarias ASAJA\)](#) quiere hacer un llamamiento para animar a los consumidores a priorizar en sus compras las **papas de origen canario** frente a las producciones de Reino Unido que han comenzado a llegar al **Archipiélago**. Con este mensaje, esta organización profesional agraria busca dar salida a las existencias locales de la actual campaña y evitar así que se queden sin vender con las pérdidas de rentabilidad que generaría a los **productores** de las islas.

Cinco millones de kilos de papas de origen local

ASAGA Canarias estima que en la actualidad cerca de cinco millones de kilos de **tubérculos** permanecen en las cámaras de frío de diferentes cooperativas, tanto en Tenerife como en [Gran Canaria](#), a la espera de ser vendidos. Este volumen de producción tendrá que competir en los puntos de venta con importaciones que, a medida que vayan aumentando su presencia en nuestros **mercados**, irán bajando de precio, complicando las ventas de la papa canaria con un precio superior debido a los elevados costes de producción que soportan los **agricultores** por producir en un territorio ultraperiférico, insular y fragmentado, que repercute negativamente en la rentabilidad y viabilidad de sus explotaciones.



Cinco millones de kilos de papas de origen local de la actual campaña quedan todavía sin vender en el Archipiélago. Foto: EuropaPress

La presidenta de ASAGA Canarias, **Ángela Delgado** subraya que *“siempre, pero más aún en estos momentos de crisis económica como el actual y cuando contamos con una abundante cosecha de*

papa local, es vital apostar por nuestros productos frente a los fuera, por frescura, calidad y porque comprando aquí, la riqueza se queda en nuestro territorio”.

No obstante, cabe recordar que, desde el pasado 1 de enero de 2021, la **papa** de fuera es uno de los productos agrícolas que debe abonar a su entrada a **Canarias**, un 15% de AIEM, el Arbitrio sobre Importaciones y Entregas de Mercancías, frente al 10% que pagaba el pasado año. Este incremento, que estará en vigor hasta 2027, fue una de las demandas de **ASAGA Canarias** al Ejecutivo Regional durante la renovación de este impuesto que funciona como un instrumento proteccionista para salvaguardar las producciones locales.

“YoLoProbé” Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Escribir algunas líneas de lo que uno **come**, es algo muy común hoy día, pareciera que los “**foodies**” brotan de todas partes. Pero muchas veces, por más que comas en 100 sitios diferentes a la semana, eso no te convierte en un experto para recomendar una u otra **cocina**, lo que hace es que, para tu **gusto** o **paladar**, tengas una buena cantidad de registros y esperar que tu opinión sea más o menos aceptada por un público en general, pero algo que debe desaparecer es pretender hacer de los “**Like**” o “**Me gusta**” una moneda de cambio en los **restaurantes**.

Hoy día hay que entender que la gastronomía y todas las partes que la conforman, léase, **sector primario, pesca, agricultura**, etc. necesita algo más de trabajo que comer en todas partes y decir lo bueno que está o estuvo, a veces con muy buenas fotos

y otras con un verdadero desastre visual que, en lo que las suben a las redes en vez de ayudar al restaurante puede crear una opinión contraria a lo deseado.

Siempre digo que lo que uno puede opinar resulta muy “*sui generis*” ya que, en **paladares** no hay nada escrito y nadie es dueño de una razón absoluta, ni los más eruditos en la materia.

Dicho esto, si hay algo que a muchos nos sucede después de más de una década trabajando en **gastronomía** en una sola región, como lo es vivir en nuestras maravillosas islas y su [gastronomía](#), es querer regresar a probar esos sabores auténticos, a esa **sazón** que sabe a tradición, al cuido de los productos a utilizar, casi como si fuera tu madre quien te va a dar de **comer**.

Bodegón de Ana

Siempre hay una vuelta al comienzo, a la final entendemos que en las **raíces** está la base de la buena **cocina** de una región, la cual, debemos identificar con un criterio de lo más sencillo posible: “*bueno o muy bueno*” y es esto, una cocina muy buena es lo que encontré en el [Bodegón de Ana](#).



Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Hay lujos **gastronómicos** que muchas veces, o se desconocen en su contexto, o pasan desapercibidos. Esto lo digo porque en este restaurante hay un lujazo y es que, se cocinan **calderos** para el día, nunca encontrarás **comida** del día anterior, cuando estos se terminan, hasta el día siguiente no encontrarás más de esos platos.

Esta forma de **cocina** es bastante difícil de encontrar en los **restaurantes** de cualquier orden y, Ana lo dice así: *"Aquí cocinamos calderos para el servicio del día hasta terminarse y*

mañana más...”

Eso les puede dar una garantía de la calidad de comida, esa **sazón humeante** que vas a venir a degustar en este **restaurante** santaursulero lo que, sin lugar a dudas, se convierte en parte de la buena **cocina** de Ana.

Vámonos a los **manteles**, donde nos llegó unos de esos tan siempre bien recibidos entrantes en canarias *“Queso a la plancha con mojo canario verde y rojo”*.

Sí, el **queso** hace las veces de *“tosta”*, con esa combinación en boca de la **textura** del **lácteo** con las salsas de cilantro y perejil, en el jugo de un buen **aceite de oliva** y especias, lo que para mí es una viciosa y perfecta señal de un buen comienzo.

No podían faltar en este **banquete canario**, las *“papas arrugadas con mojos”*, siendo verano, hemos acompañado estos primeros manjares con una fría y rica **cerveza**, el **maridaje** es perfecto.

Seguimos probando, esta vez unos granos que ya, podemos decir son inseparable de un menú canario, *“Garbanza con chorizo”*, mi compañera, Leonor Mederos y yo, no paramos de decir, con unos términos (a lo mejor no muy **gourmet**), pero sí muy cierto, sabroso no, lo siguiente.



■
Queso y mojos



■
Papas arrugadas



■
Garbanza



Ensaladilla canaria

Y es que cada **plato** nos confirma que este es uno de los mejores **restaurantes** tradicionales que hemos probado. No podemos dejar de mencionar en un equipo de tres, a Fran, ese gigantón amable y con la canariedad a flor de **piel** que hace el enlace perfecto entre sala y **cocina**.



Ana Hernández y Yanira Carballo

Con Ana en cocina está Yanira Carballo, que, cuando es ella quien te lleva los **platos**, no puede disimular el orgullo de llevarte a la **mesa** una de las **exquisiteces** de esta casa, de esa **cocina** que ella forma parte.

Hace años me enamoré de la “*Ensaladilla Canaria*”; esperaba ir al sur por la autopista para pararme a probar las **ensaladillas** en las diferentes **cafeterías** de las estaciones de servicio, hay muchos colegas que, lamentablemente no nombran ni toman en cuenta estos establecimientos que tienen una clientela y cartas muy particulares para los conductores de la TF 5, nada más y nada menos. Para mí la “*Ensaladilla Canaria*” fue tarea de aprender a hacerla y lo logré preguntando a esas señoras amigas que llevan la herencia de la **receta** de **madres** y **abuelas**, por lo que les puedo decir que me gusta un montón.

Este plato en el Bodegón de Ana está muy equilibrado y apetitoso, de esos que dices “*bueno voy a probar nada más y...pruebas una y otra vez*”, los sabores del abanico de **ingredientes** que lleva esta **ensaladilla**, aparte de **frescos**, están en su punto, firmes, con texturas, **aceitunas tiernas**, el punto de **mayonesa** justo para permitir percibir los diferentes **sabores**; en pocas palabras muy, muy buena.



Callos con fabada (judiones)

Nos anuncia Ana que nos va a llegar su **plato** estrella, un plato que tiene su toque muy particular y que ha ido logrando no solo la preferencia de sus **comensales**, sino que se ha convertido en un reclamo que reservan desde el día anterior, porque saben que cuando se acabe el **caldero** no habrá más por ese día y son unos callos llenos de **sazón canaria**, pero con **judiones**, señores lo digo con la mayor seguridad, para mí, un **platazo**, el paladar da saltos de emoción con esta versión de Ana, el **guiso**, el punto de los **judiones** y la suavidad de los **callos**.

Le preguntamos a la jefa de cocina, Ana, cuál era el secreto de este plato y lo único que nos desveló fue que, el ingrediente secreto era mucho amor; pues nada, la verdad que le funciona este ingrediente, es un plato que no pueden ni deben dejar de ir a probarlo.

El escabeche, esa preparación, aunque hoy día está por todo el mediterráneo, su origen es totalmente español, según los expertos.

Pero hablando de este escabeche de *“Bacalao guisado”* de Ana García, cuenta con un **gusto** para **deleitase**, lleno de **carnosidad** en sus **vegetales**, en la suavidad y cortes en laja del bacalao, además, esa **salsa** que, entre mezcla de lo que aportan los **vegetales** pochados al **caldero**, de aplausos.

Bueno ya para terminar este **banquete** de tradición y buenos **sabores**, no podía faltar el postre, *“Quesillo”* este postre que, su origen según los conocedores, es **canario**, pero en su elaboración, para aquel entonces, no estaba presente la **leche condensada** ya que, no existía, este **postre** tan exquisito se preparaba con leche y azúcar y se conoce como *“Flan de Huevo”*.





Ana tiene este **postre** muy bien definido y equilibrado en **azúcares**, huevos etc. y su textura es perfectamente de **Quesillo**, no de **flan** ya que, la diferencia es bastante marcada.

Este restaurante es una excelente recomendación si quieres esa comida con tradición, con fogones del día, una muy buena atención y sabores como pocos restaurantes de este corte

culinario tienen. Les dejo dirección y teléfono para que hagan sus reservas. Hasta el próximo YoLoProbé.

Bodegón de Ana. Ctra. Vieja, 59, Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife. Telf: [822 61 39 35](tel:822613935)