

Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Natalia Díaz es una joven tinerfeña que comenzó su andadura emprendedora fabricando envoltorios de cera de abeja en su casa, como alternativa al plástico, para su uso personal, hasta advirtió el interés de la gente y lo lanzó como proyecto empresarial.

[Efeagro](#)

Ella y las [abejas](#) han estado predestinadas a caminar juntas desde hace diez años, cuando estudiaba biología en la universidad y puso una colmena *“a modo de experimento”* que le entusiasmó tanto que su trabajo siempre ha estado vinculado a ellas desde entonces.

Actualmente tiene 200 colmenas, cuyas abejas polinizan su huerta y le proporcionan miel y cera con la que fabrica sus envoltorios ecológicos.

Fundó [EcoAlpisa](#), donde además de elaborar los envoltorios para conservar los alimentos con la cera de sus abejas, produce bolsas de algodón ecológico porque su objetivo es combatir el plástico.

“Este proyecto fomenta la protección de los polinizadores silvestres”

En EcoAlpisa, además, utiliza energía renovable y con este proyecto que *“fomenta la protección de los polinizadores silvestres”* ganó el Certamen Nacional de Jóvenes

El círculo ecosostenible

Uno de los objetivos principales de Natalia al comenzar su proyecto era no **“generar más residuos a la Tierra”**, por eso la finca se alimenta de energía eólica, dado su enclave natural en la Cueva del Viento (Icod del los Vinos) -unos de los tubos volcánicos más grandes del mundo- y mediante placas solares.

En cuanto al regadío de su huerta de verduras, relata que en su localidad “hay un problema con el vertido de agua de las casas y no quería formar parte del problema” y, por eso, **creó un sistema de depuración de aguas naturales a través del cual se riega su explotación**, que después polinizan las abejas de la finca.



Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Es un círculo “natural” del ecosistema que se cierra gracias a proyectos como este que intentan que la naturaleza sea un medio de vida circular y sostenible, y que además “no genere residuos”.

Las abejas son la base de todo

*“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo, incluidos nosotros, depende de las abejas”, afirma, rotunda, Natalia. Y añade que **“estos seres vivos son la base de todo, si ellas no estuvieran las cosas serían muy diferentes”.***

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo depende de las abejas”

A modo de ejemplo explica que ***“para que las cabras coman hierba, tiene que haber una semilla, y por lo tanto una flor y un proceso de polinización, del cual se encargan las abejas y los polinizadores silvestres”.***

Es el comienzo de ese círculo sostenible que proyectos como el suyo quieren lograr para evitar, entre otras cosas el cambio climático, que es uno de los *“problemas”* que la joven se encontró, porque *“ahora mismo en Canarias debería estar todo verde gracias a la lluvia y no lo está porque no ha llovido nada”.*

Esto significa que las abejas no tienen mucho que polinizar porque lo que antes era un campo *“lleno de flores”* ahora es un terreno parcialmente *“muerto”* y, por ende, no pueden producir miel.

Pero Natalia no se paraliza por nada y continúa *“inventando”* actividades y negocio.



Con esa actitud consigue de sus abejas mucho más y, **además de producir los “ecoenvoltorios” y las bolsas de algodón ecológico, hace visitas guiadas a las colmenas y da charlas sobre la importancia de la apicultura, la conservación del medio ambiente y la biodiversidad.**

Porque, “si tuviera que vivir solo de la miel” de sus 200 colmenas....

El futuro de emprender

“*El futuro de los intentos*”, como ella lo ha denominado, su futuro en definitiva, **se basa en conseguir estabilizar la empresa** porque “falta que la empresa se asiente bien y consiga una estabilidad económica dentro del sector primario, que es complicado”.

Otro de sus planes a medio-largo plazo es generar empleo, actualmente su padre y una joven en prácticas le ayudan a sacar el trabajo adelante, pero Natalia pretende “*crear un*

equipo de trabajo que la ayude con todas las labores de la finca cuando sea posible”.

Esencias y Bodegas Ferrera...una excelente fusión en 5 platos

Hay veces que uno, al mismo tiempo que vives una amistad, se comparte el desarrollo profesional de esos amigos y, por qué no, el desarrollo profesional de esos que uno conoce como cocineros y terminan siendo verdaderos amigos. Este es el caso del Chef y amigo Manuel Berriel y Esther Farrais en Esencias Café, **Santa Úrsula**. Cuando conocí a Manuel trabajaba en un hotel del norte (el de la colina) y llevaba un buffet espectacular.

Mi día favorito y el de Leonor, era el día del “buffet canario” que buena fue siempre aquella propuesta, **“quesos, postres, gofio, plátanos, ropa vieja, escaldón y mucho más, formaba aquel paisaje gastronómico”**, si mal no recuerdo, era los días jueves de cada semana.

Bueno, pero vengamos al presente: Cena **[“Esencias y Bodega Ferrera”](#)**, que magnífica ocasión para recordar y hacer una retrospectiva del buffet canario, a la cocina de Manuel a día de hoy.

Esencias y Bodegas Ferrera

Nos vamos a los manteles, *“Tartar de patudo, alga guacame en marinado de citronela y crujiente”*, bueno además está decir que para mí escuchar y leer la palabra **‘patudo’** me da **gran**

satisfacción de que se haya podido reconocer la manera de nuestros **pescadores** llamar a ese maravilloso **atún rojo** que pasa por nuestras costas desde el meses de marzo de cada año.



Esencias y Bodegas Ferrera. Foto “Tartar de patudo, Alga Guacame en Marinado de Citronela y Crujiente”

Este **plato**, bordado, equilibrado en todo, con un excelente corte del patudo, siempre me gusta reconocer la calidad de los cortes, porque, aunque Ud. no lo crea, **mal cortado el atún**, el desenvolvimiento del trozo en la **boca** se comporta de otra manera, si se quiere, muy chiclosa.

Este plato acompañado de un **crujiente soufflado** y un **marinado** de total alquimia, hace que sea un excelente comienzo de **cena**.

El **maridaje**, totalmente brutal con el [Ferrera Blanco](#) seco fue un acierto para acompañar este entrante, además, los matices cítricos del vino con el **marinado**, terminaban siendo un coctel realmente exquisito.

Bueno, aunque me faltan varios platos más del menú, tengo que

hacer un paréntesis en este plato *“Ensalada de hoja con **foie azul casero**, jamón ibérico, vinagreta de frutas con millos molidos”* bueno lamentablemente, este platazo no está en carta, [Esther Farrais](#) nos comentó durante el servicio que Manuel este tipo de plato lo tiene especialmente para las cenas, pues me parece bien, así se aprecia mucho más en las oportunidades que uno tenga para **degustarlo**.



“Ensalada de Hoja con Foie Azul Casero, Jamón Ibérico, vinagreta de Frutas con Millo Molidos”

Qué les puedo decir, es el segundo **marinado**, una vinagreta de frutas que sorprende con sumo agrado a mi paladar, esto es casi **alquimia**, las mezclas o pociones mágicas de marinado son para disfrutarlas y, ahora, el foie hecho en casa, que bien logrado, oxidado, dando aquellos **matices** metálicos espectaculares en **boca**, la textura de este pastel estuvo del 10 y para finalizar, el jamón de cebo ibérico aporta ese punto graso a la mezcla de la **ensalada en boca**. Este es un plato que se pasó no de pueblo, se pasó de isla.

Seguimos con el magnífico vino **Ferrera Blanco Seco**...sigue el maridaje con mucho nivel. El bacalao, ese pescado noble que realmente se presta, con su carnosidad, sabor y textura a una infinidad de combinaciones, de las mil y una forma; será nuestro próximo plato, este género **Manuel Berriel** siempre lo ha manejado de manera excelente, con versatilidad y buenos contrastes tanto de sabores con las combinaciones, como con los contornos.



“Suprema de Bacalao y Batata en Piperrada”



■
“Meloso de Doncella, Cama de Coliflor, Beterrada en jugo de vino tinto”

“Suprema de bacalao y batata en piperrada” como les decía ese sabor casi neutro del **bacalao** se convierte en un especial marco para que cocineros realmente hagan de la suyas con este género. Este **plato**, lleva nada más y nada menos que unas **lapas**

salteadas y la batata en **Piperrada** fue todo un acierto, esa combinación del puré de batata, por cierto, muy bien en **textura** y **sabor**, con aquella mezcla de **hortalizas y vegetales** y después ese sabor a mar intenso de las lapas, este **plato** estuvo muy bien.

En el maridaje la **bodega Ferrera** nos brindó una [malvasía blanco ecológico](#), para mí es una malvasía con personalidad y una astringencia bastante buena, estuvo muy acorde con los sabores y aromas marinos de este plato.

En el siguiente plato y ya, último antes del postre, nos llega la carne, *"Meloso de doncella, cama de coliflor, beterrada en jugo de vino tinto"* la **remolacha** o **Beterrada** ya aporta un montón de sabor a este potente plato de final de menú, la carne con una cocción correcta. Siempre me ha parecido muy buena combinación la parte cárnica con el sabor de la remolacha y si le sumamos la textura de la **coliflor**, ya vamos viendo un plato bien elaborado, además el jugo del vino tinto entremezclándose con la propia salsa de la carne y las horas de estar al fuego...bueno, qué más puedo decir.

El postre, "Chocolate cremosos, Queso cremé y ragout de frutos rojos" vuelve a poner de manifiesto ese buen hacer a la hora combinar sabores, dulzor del chocolate, la suavidad y toque salado del queso con la acidez de los frutos rojos más la textura del bizcocho...del 10.



El postre, “Chocolate Cremosos, Queso Cremé y Ragout de Frutos Rojos”



El Chef Manuel Berriel y su equipo



Esther Farrais y su equipo de sala



Éxito total!

Hasta el próximo YoLoProbé

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.

100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

Mousse: Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

Crocant: Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que

colocaremos sobre la mousse.2H

Gelatina: Mezclar la leche con el azúcar y el agar- agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

Parfait glacé: Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

Ingredientes: 100 % gofio

Bizcocho:

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar
- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

Salsa:

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

Mousse:

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Crocant:

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa
- 50 g de gofio

Gelatina:

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

Parfalt glacé:

- 80 g de azúcar
 - 8 yemas
 - 125 g de gofio
 - 500 ml de nata semimontada
-

Ron Arehucas se viste de Carnaval

La marca de ron canario presentará este mes de febrero a su particular *“Reina del Carnaval 2021”* a través de una singular acción en la que ha involucrado al gremio de diseñadores de trajes del Carnaval de las islas.

A pesar de que este 2021 Canarias se haya quedado sin su fiesta estrella, los carnavales, *Ron Arehucas* ha querido rendir su particular homenaje a esta festividad canaria contando con los diseñadores de los trajes de [Carnaval](#) de la edición de 2020.

Así, los tres diseñadores que vistieron a las ganadoras de la Reina de Las Palmas de Gran Canaria, Reina de Santa Cruz de **Tenerife** y Reina Drag Queen del año pasado, han participado en esta original acción en la que han *“vestido”* a las botellas de

la marca.

En este año tan diferente, sin Carnaval, sin reinas, sin disfraces y sin fiesta en la calle, **Ron Arehucas** ha querido hacer algo único e **irrepetible** que mantenga vivo el espíritu de los carnavales.



Ron Arehucas se viste de Carnaval



La marca hace protagonistas a sus **seguidores** y consumidores, quienes podrán participar en la fiesta votando y eligiendo el traje de la botella ganadora, de **"La Irrepetible"**, a través de las RRSS. El diseñador de la botella que resulte vencedora ganará 1.000 € de premio. Además, entre todos los seguidores que participen, se sortearán botellas de *Arehucas*.

El traje de *Sedomir Rodríguez de la Sierra*, diseñador de la Reina del Carnaval de **Santa Cruz** de Tenerife 2020, está totalmente inspirado en el traje de la reina del año pasado: su fantasía *"Sentir"* hace referencia a un sentimiento hacia la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y hacia el Carnaval.

Los colores del **traje** representan los de la bandera de la ciudad, azul y blanco, en esta ocasión emulado con el plateado. Para **Sedomir**, *"es la mejor manera de homenajear y agradecer a la ciudad por toda la trayectoria y la historia*

que tienen sus fiestas, empezando por las fiestas de invierno y acabando por los carnavales". Los **materiales** utilizados son cristales de Swarovski, plumas de pavo, pato y **gallo**.

Para *Josué Quevedo Reyes*, diseñador de la **Reina del Carnaval** de Las Palmas de **Gran Canaria** 2020, su traje "*Vida*" transmite un mensaje que va más allá de las plumas, la escarcha y los alambres. Con su botella carnavalera ha querido transmitir una tierra llena de agua, con bonitas libélulas en libertad y un planeta blanco sin daño.

Para él el diseño de la botella de ron le inspira a recordar lo importante que es hoy en día una reunión entre amigos, el brindis de una boda, las campanadas de fin de año o simplemente un "*mogollón*" de carnaval. Su creación está realizada con materiales reciclables buscando hacer hincapié en un claro mensaje de cuidar el planeta.







*Isidro Pérez Mateo, **Drag Vulcano** y Primer Clasificado en la Gala Drag Queen del Carnaval de las Palmas de **Gran Canaria** 2020, cuenta que “a la hora de encontrar inspiración para el traje de la botella de [Arehucas](#) directamente me vino el traje de mi fantasía del último carnaval de Las Palmas de Gran Canaria 2020”.*

Isidro ha querido unificar en el diseño del traje dos de los grandes concursos del carnaval, la gala Drag Queen y la Gala de la **Reina**. De ahí las dimensiones voluminosas del traje, a escala de la **botella**, haciendo alusión a un traje típico de una reina de carnaval portado por unas plataformas al más

estilo Drag Queen.



Los colores azul y rosa son los protagonistas de su **fantasía** “Dios Salve al Ron” y, además de ser los colores de su último traje, “combinan a la perfección con **Arehucas Fresier** haciendo destacar aún más la botella”

Las 3 “botellas irrepetibles” estarán expuestas en la Casa

Fataga, ubicada en el Parque de **Santa Catalina** de Las Palmas de Gran Canaria, desde el 18 de febrero hasta el próximo 1 de marzo.

La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

Cada restaurante es una historia, aunque en síntesis hagan lo mismo, es el cocinero el que delinea como será el sistema circulatorio de cada uno. Hoy hablamos con el chef y empresario Pedro Nel del restaurante Etéreo ubicado en Santa Cruz de Tenerife, una ciudad que está viviendo nuevos tiempos, como el resto del planeta.

De una ciudad que, en vacaciones y fines de semana, la tendencia era a quedarse sola, ha pasado a una urbe viva los siete días de la semana, con una gastronomía que se está expresando en mil formas y conceptos, regiones y países que se dan a conocer a través de los diferentes fogones, sea ya Japón, Colombia, México o muchas pinceladas de península; Santa Cruz está evolucionando a grandes pasos y nuestro

entrevistado lo sabe y lo está trabajando, con mucho ahínco, porque sabe que muchos caerán y otros surgirán, pero su restaurante Etéreo ha sido reconocido de los mejores 100 restaurantes de España, se dice fácil, pero no lo es.

José Garavito. – ¿Cómo nos defines la excelencia en un restaurante?

Pedro Nel. – Para mí, la excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades, ese calor que da un buen recibimiento, un servicio exacto, cómodo, ameno, sin embadurnar, con una comunicación que, hoy día, es más visual y más intuitiva que antes, haciendo sentir al cliente, de antemano, que será atendido de la manera más correcta, que la comida llegará al tiempo y con la sazón que ya conoce y además, con una despedida que marcará su pronto regreso, esto es lo que nos hace diferentes. En definitiva, un conjunto de sensaciones.

José Garavito. – ¿Qué significa para Pedro Nel que, Etéreo, se encuentre dentro de los mejores 100 restaurantes de España en El Tenedor? Teniendo en cuenta que esto no es un premio sino un reconocimiento de los usuarios.

Pedro Nel. – Sean ya reconocimientos o premios, lo más importante es que se mencione la isla de Tenerife en el panorama gastronómico nacional y claro, hay que decirlo, este reconocimiento viene de los clientes, de la forma que hemos dejado huellas en ellos, de ese especial gusto que le hemos brindado a su paladar y de la atención que han recibido cada uno de ellos cuando nos han visitado.



La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

José Garavito. – ¿Cuál es tu opinión de la actual oferta gastronómica en Santa Cruz de Tenerife?

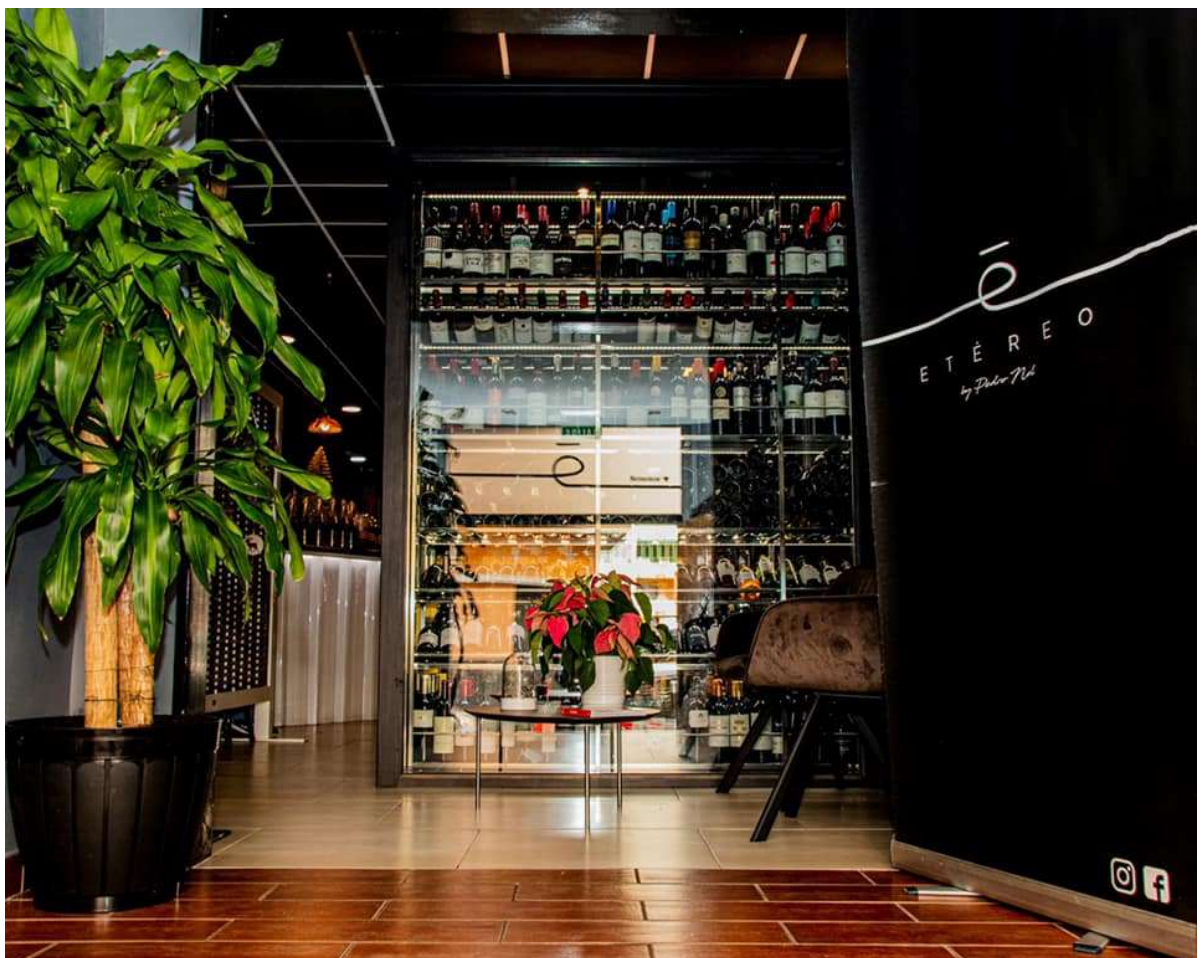
Pedro Nel. – La oferta gastronómica en Santa Cruz es cada vez más amplia, ahora mismo encuentro mucha afición por la comida japonesa y también se ponen de moda las arrocerías, pero lo que me parece muy importante es que cada vez más, los cocineros se preocupan por incluir en sus cartas producto local, por dar identidad y esto, sin lugar a dudas, el comensal, ese que ahora sabe cocinar más que antes, lo aprecia, no solo por regionalidad, sino porque cada vez se hacen más conocedores y por lógica, más exigentes en calidad y frescura, saben cada vez más del producto de cercanía, lo buscan.

José Garavito. – ¿Qué encuentra un comensal cuando entra por primera vez en Etéreo?

Pedro Nel. – La respuesta a esta pregunta está en una palabra

“Sorpresa”, una cava de vinos con más de 200 referencias, un carro de quesos que hace las delicias de los comensales, una barra de licores bien surtida y un ambiente elegante, sin saturaciones ni de luces ni de colores, el buen gusto es algo que nuestro cliente aprecia, no solo en el plato sino en todo el entorno de Etéreo.

Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio, esos tres ingredientes es lo que el comensal no solo encuentra, se lo lleva y lo hace volver.



Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio





José Garavito. – Hablemos con un poco con ese Pedro Nel de sus comienzos ¿Cómo era la atmosfera en las cocinas de tus inicios?

Pedro Nel. – Mis inicios fueron en la sala, razón demás para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente en el funcionamiento de un restaurante como Etéreo, la sala debe tener disciplina, es un factor muy importante.

Pero te puedo contar que, desde ahí, entrando y saliendo de las cocinas, poco a poco, me fui adentrando en el maravilloso mundo de la cocina, pude escuchar el llamado de los fogones y te aseguro que no lo desatendí –ríe- ahora bien, algunos ambientes fueron más agradables, otros no tanto, pero de todos me fui nutriendo y formando profesionalmente, a la final un buen cocinero es el cúmulo de experiencias vividas y aprendidas, para después darle tu sazón.

...hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están

influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer.

Chef Pedro Nel

José Garavito. – ¿Cómo ves la vocación hoy día, en esa cantidad de jóvenes que deciden irse por desarrollar una carrera en los fogones?

Pedro Nel. – Me inclino a pensar que hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer, hay que tener disciplina, constancia y esfuerzo para llegar a ser un gran profesional de los fogones, es una profesión de mucho tesón si realmente quieres llegar a estar entre los buenos, eso es así.

José Garavito. – Así como los críticos gastronómicos tuvieron su cliché de seres despiadados con los cocineros –risas- ¿eres de esos cocineros que también tienen su cliché de déspotas con su personal de cocina? O por lo contrario ¿piensas que esa imagen ha cambiado?

Pedro Nel. – Esa imagen está literalmente mandada a recoger, caducó y el que no se haya enterado, pues le costará hacer un equipo cercano, colaborador, que trabaje a piñón contigo. La presión, los gritos, los malos tratos; no deben formar parte de un lugar de trabajo bien estructurado, eso es parte también de tu formación como profesional y claro, como ser humano, recordemos que para ser un buen cocinero, primero tienes que ser una buena persona. Un cocinero da lo mejor de sí en cada plato, pero el producto final se logra con tu equipo.

José Garavito. – Nos da la impresión que está llegando el momento de que la gastronomía latinoamericana se dé a conocer en todas partes del mundo. Háblanos un poco de la cocina

colombiana y la de otros países de nuestro continente.











Pedro Nel. – La cocina colombiana está atravesando un momento

interesante de exploración, de redescubrimiento y valorar técnicas e ingredientes que por años estuvieron relegadas a las cocinas populares o comunidades que han vivido por mucho tiempo en aislamiento cultural.



La cocina colombiana está atravesando un momento interesante de exploración

La asimilación de las técnicas de vanguardia por parte de cocineros de altos niveles y su deseo de innovar, está permitiendo darle un gran valor a ingredientes y maneras de cocinar y al mismo tiempo, está influyendo en una generación de jóvenes cocineros interesados en la investigación y la construcción de una nueva cocina que se basa en fundamentos,

sabores y saberes de nuestras raíces. En un claro ejemplo de una positiva influencia de modas y tendencias del mundo aplicados a las cocinas locales.



Chef Pedro Nel. Mis inicios fueron en la sala, razón además para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente.

José Garavito. – No podemos cerrar esta entrevista sin hablar de que está viviendo la restauración a causa del covid_19 ¿Cómo haces para mantenerte en pie?

Pedro Nel. – Estamos pasando por un momento que nunca imaginamos que llegaría a pasar, ya que todo el mundo espera crecer y sacar adelante su empresa. Hemos podido mantenernos gracias a la experiencia de años anteriores, reinventando, adaptándonos, buscando la buena cara y grandes soluciones a los malos momentos, tenemos que recordar que hemos sabido estar abajo y hemos conseguido apoyarnos para darnos impulso,

pero también hemos sabido estar arriba, y ninguna de ambas situaciones se pueden obviar ni olvidar si queremos ganarle a la adversidad, pero de lo que no me cabe ninguna duda, es que de esta saldremos fortalecidos y con una experiencia que tendremos que saber transmitir a las nuevas generaciones para afianzar el futuro, no solo de la gastronomía, sino de nuestra sociedad

Un cocinero debe convertirse en emigrante si quiere que su cocina sea casi infinita

Por: José Garavito

[Entrevista con:](#) *Chef Massimiliano Ferrara*

[Restaurante Negramoll](#) – Santa Úrsula

Los destinos gastronómicos, como lo son las islas Canarias, tienen la suerte de atraer a gente que viene buscando establecerse con su profesión de cocineros en alguna de sus islas, esto, es gastronomía al cien por ciento ¿Qué nos traen?

Nos traen mundo, cocinas, experiencias, nuevas y tradicionales técnicas, enriqueciendo el panorama culinario del archipiélago, por esto y muchas razones más, Canarias hoy día, ofrece mucho más que sol y playa, ofrece a sus visitantes cocinas afincadas al recetario tradicional y cocina del mundo, en franca danza con la mejor calidad de nuestros productos.

Entrevista al Chef Massimiliano Ferrara Restaurante Negramoll

José Garavito.- Siendo la cocina italiana una embajadora de pastas, harinas, arroces; te has dejado cautivar por la cocina del mar ¿Qué te apasiona de este género?

Massimiliano Ferrara.- Por las innumerables opciones que da este producto maravilloso que el mar nos regala con todos sus diferentes sabores, texturas y matices. Además, en mi caso, la creatividad se agudiza, es lo que pasa cuando eres cocinero, y claro, nos gusta trabajar con un amplio abanico de géneros diferentes. Siempre debemos estar en un estado de aprendizaje permanente, pero para mí, el mar, esos aromas y sabores, definitivamente, es mi *“huerto preferido”*, en el buen sentido de la palabra.



Salmón a la plancha sobre una vinagreta de maracuyá y mojo de cilantro

José Garavito.- ¿Que caracteriza tu cocina cuando hablamos de cocina internacional y que caracteriza tu cocina cuando

hablamos de Italia?

Massimiliano Ferrara.- Mi cocina internacional se caracteriza porque, a través de nuestras propuestas, puedes emprender un viaje a diferentes partes del mundo. Un cocinero debe nutrirse de los viajes, de retos en diferentes países y regiones, conocer sus productos, sus recetas desde la base, cada lugar del mundo donde cocinas es un nuevo descubrimiento.





Desde un kebab a la pizza, Ferrara cocina de mundo

Al utilizar sus especies, su materia prima y con ello, descubrir y reconocer sus sabores, se puede decir que esto se llama 'paladear el mundo' y lo haces trabajando con chefs de todos los lugares que visitas, conociendo gente autóctona que gustosos te enseñan sus secretos de la cocina tradicional de cada lugar. Un cocinero siempre debe convertirse en emigrante,

si quiere que su cocina sea casi infinita.

Ahora, si hablamos de Italia, en mis platos podrán encontrar lo que es la esencia de la cocina italiana: materia prima de calidad con cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida.



Lasaña, cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida. José, cada región de Italia contiene un mundo de productos, de recetas pre y post segunda guerra mundial y ahora con una cocina vanguardista, con cocineros de gran talla que están aportando la modernidad; pero en su gran mayoría, desde el respeto de los productos italianos y su alta calidad, que te puedo decir de Italia y su gastronomía, que no te lo diga desde el corazón –reímos-.



Chef Ferrara...los cocineros debemos ser emigrantes

José Garavito.- Negramoll como restaurante es una joya gastronómica que encierra la carrera de un chef como tú. Cuéntanos un poco tu recorrido por el mundo gastronómico

Massimiliano Ferrara.- Esto es fácil, como te comenté antes, me he ido a diferentes partes del mundo, pero eso sí, antes que nada, para aprender con “*las abuelas*” ver de primera mano esas cocinas, que a veces terminas cocinando a leña, en fogones antiguos, frente a un río isí! esos que guardan la receta y la tradición culinaria de generación en generación.

Poder aprender lo que es la verdadera cocina de cada lugar, la sazón; por ejemplo, cuando llegué a Canarias, me dediqué a ir a los verdaderos guachinches para aprender, buscando descubrir los sabores de las islas Canarias solo para aprender a cocinar con la esencia, recuerda que cada región y a veces en distancias cortas, los paladares guardan diferentes registros, eso siempre hay que tenerlo en cuenta.



Producto del mar fresco del día es lo que se sirve en Restaurante Negramoll. Lapas

Y con todas las experiencias y aprendizajes, vas creando tu cocina particular de la zona, es inevitable no hacer una fusión, con tu recorrido por el mundo, tu creatividad, tu parte alquimista, terminas dando el toque personal, tu sello. En pocas palabras, la región se integra a tu cocina.

José Garavito: La cocina italiana es quizás, una de las cocinas con más adeptos en todo el mundo. ¿A qué crees que se debe esto?

Massimiliano Ferrara.- A la variedad infinita de sabores y sensaciones que puede producir la cocina italiana en tu paladar. Además, Italia ha sido un país de muchos emigrantes, llevando de la mano, sus recetas, productos, técnicas. En el continente americano ni se diga, espaguetis, risotto, pizza son recetas que se han hecho parte del día a día en muchísimas partes del planeta, por lo menos en el mundo occidental. Se puede decir que es una de las gastronomías con más influencia y presencia.



Calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll

Aunque no mucha gente lo sepa, en el recetario italiano puedes encontrar de todo, desde platos con mucha presencia de carne, exquisiteces de platos de pescado, pastas y verduras a granel; tenemos un recetario rico, muy rico, frutas, gelatos, que te puedo decir, todo lo que puedes pensar gastronómicamente está en la cocina italiana, es para todos los paladares de ahí su

popularidad en casi todas partes del mundo.

José Garavito.- Cuando hablamos de cocina italiana lo primero que se nos viene a la mente es pasta o pizza. Pero ¿Qué come el italiano? Hablamos de la cocina de tu región, Nápoles.

Massimiliano Ferrara.- Son íconos, ideas que se van fijando, que se van creando con los años, con la publicidad. Ees igual que aquí en España, fuera se piensa que se come paella a diario, pero no es así, te aseguro -y tú has visto mi cocina- que el recetario italiano es realmente extenso, el abanico gastronómico de Italia es muy amplio, de mucha variedad, de siglos de tradición, y cuando la cocina de una región tiene los siglos que tiene dando de comer Italia, casi podemos hablar de infinidad.

La cocina de mi región se caracteriza, como decía antes, por la amplia variedad que tiene. Para que me puedas entender, en la cocina de mi región podemos encontrar desde la más extensa variedad de especies de pescados tan maravillosos como los de Andalucía; carne con cortes exclusivos, con excelente crianza, lo que nos lleva a que sea una carne exquisita cómo en Asturias; mariscos como en Galicia... en fin, en mi región y en toda Italia se puede degustar una variedad infinita en productos de calidad superior.



Una muy selecta selección de vinos Canarios, de España y de Italia

Esa filosofía, de calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll, queremos que se nos reconozca por este tipo de cualidades, y es lo que todo comensal espera a la hora de elegir un restaurante.

Con una selección, que más que cantidad, nos decantamos por

buenos vinos que maridan con toda la carta, un servicio atento y conocedor de lo que pasa en cocina. Somos un restaurante, sencillo, pero de mucha calidad.



Una especialidad del Chef Ferrara...cocinar con frutos del mar

José Garavito.- Aunque estamos en momentos difíciles, las personas debemos aprender a valorar ese binomio de propuesta de un restaurante que significa producto de calidad más buena cocina, sin lugar a dudas en una garantía de éxito. En un restaurante como Negramoll ¿cuánto pesa estas dos premisas?

Massimiliano Ferrara.- Para nosotros estas dos premisas son lo fundamental, mi cocina se basa en ellas, se llama honestidad, se llama profesionalidad, a ver, tu cocina no habla sino de ti y de tu local, no es difícil entender que la gente va a comer a tu casa, por eso hoy día la confianza es un factor fundamental a la hora de conquistar clientela, y en mis cartas, en mis platos es lo que vas a encontrar. Eso sí, hecho a mi manera.