

Lanzarote isla de vinos y mucha historia

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

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

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

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

El tipo de poda es de Rastro una poda que favorece

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

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



Una vendimia a mano con una especial selección

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

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

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

Una viticultura con aborigen

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

Sin embargo, la industria vinícola moderna de la isla comenzó

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

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



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

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

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

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

En Lanzarote...la Gería un distintivo vinícola

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

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

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



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

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

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

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

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

La más antigua de las bodegas canarias

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Textos: Antonio Pérez Viera fotos: José Antonio Melián

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

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

gastronomía.

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

“La Factoría Espacio Gastronómico”



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

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

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

para empresas o medios de comunicación.



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico

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

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

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

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

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

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



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

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

Cabildo Insular de Tenerife.

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

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

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

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

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



Marshmallow de Vermout 18 de Tegeste



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



Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.



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



Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente

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

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

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

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



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



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

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

Agua y café o infusión.

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

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

Teléfonos: **822 092 016**

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

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

El restaurante tailandés Thai Mongkut abre sus puertas en Madrid

El restaurante de comida tailandesa, Thai Mongkut, acaba de abrir un nuevo local en el centro de Madrid, en la calle San Bernardo.

Con esta apertura en la capital, es su cuarto local en España, ya que cuenta con otros tres establecimientos en Valencia.

En este restaurante, se puede disfrutar de comida tailandesa tradicional, elaborada por cocineros tailandeses.

El dueño del [restaurante](#) afirma que, a pesar de tener tres locales en Valencia, han querido abrir otro en Madrid para llegar a más públicos y darse a conocer.

Este nuevo local se ubica en la calle San Bernardo 106 (Madrid), entre las paradas de metro de Quevedo (línea 2) y

San Bernardo (líneas 2 y 4), por lo que está muy bien situado.



El restaurante de comida tailandesa, Thai Mongkut, acaba de abrir un nuevo local en el centro de Madrid, en la calle San Bernardo.

En Thai Mongkut, se ofrece deliciosa comida tailandesa elaborada con ingredientes a elegir, como ternera, pato, pollo, calamar o cerdo, entre otros.

¿Qué puedo comer en Thai Mongkut?

Todo el que acuda a este restaurante podrá disfrutar de platos que le gusten, pues, en este lugar, no se limitan a un sabor concreto, sino que se ofrecen platos adaptados a cualquier paladar.

Se puede optar por opciones muy [picantes](#) o viceversa, por platos vegetarianos o veganos, entre otras opciones que ofrecen una variedad exquisita para todos los públicos.

Por ejemplo, se podrá disfrutar del Pad Thai (tallarines de arroz al tamarindo, salteados con brotes de soja, tofu, huevo

y cacahuete), un tradicional plato tailandés.



También hay Kao Soi, una sopa curry con fideos de arroz, tofu, cebollino, cebolla roja y fideos caseros fritos, algo muy

típico del norte de Tailandia.

Los amantes del picante podrán disfrutar de currys de distintos sabores y con distintos niveles de picante (amarillo, massaman, panang, rojo, verde).

Un pedazo de Tailandia en Madrid

En el restaurante se ofrecen platos elaborados por cocineros de Tailandia, por lo que el local cuenta con profesionales totalmente preparados realizar una comida típica de su país.

Todo el que entre a este restaurante, se va a sumergir en Tailandia, no solo por su comida, sino también por la decoración del local.



Es un punto fuerte, pues cuenta todo tipo de detalles que hacen que se diferencia del resto de locales de la ciudad.

Las reservas se pueden realizar llamando al teléfono 914 251 998 o entrando en el apartado de reservas de la web (<https://thaimongkut.es/>).

Andoni y Ferrán Adrià asesores de la nueva universidad gastronómica

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

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

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

Este proyecto ha sido impulsado por la Universidad Pontificia de Comillas y Vocento el cual ha sido presentado recientemente, pero es un trabajo que se viene desempeñando desde el 2019.



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

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

Ferrán Adrià y con Andoni Luiz Aduriz asesores

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

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

Algo muy importante para chef Adrià es que aquí se enseñara a pensar ya que, cuando él estudiaba “sólo se reproducían recetas y la palabra creatividad estaba prohibida en la cocina, pese a que fue la primera acción creativa del ser

humano”.



El chef Ferrán Adrià. foto: telefónica

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

La creatividad e innovación

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

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

Ahí jugará un papel crucial Andoni Luis Aduriz, que trabaja en

el desarrollo de un máster pionero enfocado en la creatividad y la innovación.



Chef Andoni Luis Aduriz

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

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

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

Será en dos o tres años cuando estén culminadas las obras del Madrid Culinary Campus (MACC) que contará con unas [instalaciones](#) de 10 mil mt2 para aulas y cocinas en el proyecto Madrid Nuevo Norte.

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



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

Se abre la inscripción al 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los chefs profesionales residentes en las Islas

deben apuntarse junto a un ayudante y presentar una receta de carne de cabra para la selección previa

Un jurado técnico designará a los 10 finalistas que compitan el 23 de mayo

La prueba consiste en elaborar dos platos en 135 minutos, uno con un ingrediente principal común para todos y otro libre con una caja sorpresa

Ya están abiertas las inscripciones para el 17º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife, que se llevará a cabo durante el 8º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023.

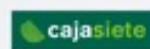
8º Salón Gastronómico de Canarias 

GASTROCANARIAS

— 2023 —



23 al 25 de Mayo
Recinto Ferial de Tenerife



**Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio
Cabildo de Tenerife**

Este certamen está dirigido exclusivamente a chefs profesionales residentes en el Archipiélago mayores de edad. Para participar, los interesados deben inscribirse junto con un ayudante en la página web del evento (<https://salongastronomicodecanarias.com/>) antes de fin de mes.

Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife

Cada participante deberá enviar su [currículum](#) detallando su experiencia y una receta, la cual deberá incluir obligatoriamente carne de cabra como ingrediente principal.







El jurado técnico evaluará la información recibida para seleccionar a los 10 finalistas, quienes competirán junto a sus ayudantes durante la jornada inaugural del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023 el martes 23 de mayo.

Los participantes tendrán que superar distintos desafíos para ganar la competición y convertirse en el mejor cocinero o cocinera de este año.

El primero de ellos será el día previo a la prueba, cuando los participantes acudan al supermercado de El Corte Inglés para conocer el producto secreto con el que tendrán que elaborar el ‘Plato Común’.

En El Corte Inglés, los finalistas tendrán que pensar rápidamente su receta y comprar allí mismo todo lo que necesiten para ejecutarla, con un presupuesto máximo de 30 € en una Tarjeta Regalo.

Además, dispondrán de una despensa común con más de 50 ingredientes básicos para cocinar. La receta deberá entregarse por escrito a la organización al día siguiente, antes de encender los fogones del Escenario Cabildo.

Aquanaria es Proveedor Oficial

Este año, la lubina Aquanaria es Proveedor Oficial del Salón Gastronómico y formará parte de la despensa común del campeonato.

Los finalistas podrán utilizar este producto premium de Canarias en los dos platos de la competición, aunque solo podrá ser ingrediente principal en el 'Plato Libre'.



Patrocinante Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

El 'Plato Libre' deberá elaborarse utilizando también la 'Caja Sorpresa' que se les entregará el día del campeonato. Estas cajas contendrán una serie de productos iguales para todos los finalistas, con los que definirán su segunda receta.

Al finalizar la prueba, los finalistas habrán redactado dos recetas, para la primera tendrán 12 horas mientras que para la segunda tendrán solo 30 minutos, y trabajarán en sus módulos de cocina durante 135 minutos para elaborar cuatro raciones de cada uno de los dos platos con los que competirán.

El campeonato tendrá lugar el martes 23 de mayo desde las 11:00 hasta las 20:00 horas, momento en que se dará a conocer el podio de ganadores.

El o la ganadora recibirá un trofeo, diploma y un premio en metálico de 1.500 euros, mientras que el mejor ayudante será premiado con 300 euros.



Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina

Los finalistas que obtengan el segundo y tercer puesto recibirán premios en metálico de 1.000 y 500 euros, respectivamente.

Novedades

Este año, por primera vez, los alumnos de cocina de Hoteles Escuela de Canarias (**HECANSA**) colaborarán como asistentes técnicos del campeonato.

La competición no solo podrá ser disfrutada en vivo desde la grada, sino también seguida en *streaming* a través de las redes

sociales de GastroCanarias y del Recinto Ferial de Tenerife.

La Radio en Canarias ahora sabe a Cúrcuma

Hoy en día es difícil encontrar algo que perdure en el tiempo, especialmente en el mundo del entretenimiento y los medios de comunicación.

Con Cúrcuma, un programa de radio que ha logrado, no solo mantenerse en el aire durante cinco años, sino también ganarse el corazón de su [audiencia](#) y convertirse en un referente dentro de su género.

Y no es para menos cuando su conductor es Francisco Belín y su productor Francisco (Paco) Almagro.

Es un gran honor para nosotros en Canariasgourmet! escribir estás líneas en reconocimiento a un programa de radio que cumple este recorrido en el aire.

Con Cúrcuma es un ejemplo de perseverancia, dedicación y pasión por lo que se hace. Desde su inicio, ha sido una voz amiga y diferente en el mundo de la radio.



Paco Almagro y Francisco Belín los protagonistas de Con Cúrcuma

Ha conquistado a la audiencia gracias a su contenido variado y entretenido. Con su mezcla de noticias, curiosidades y entrevistas, ha logrado capturar la atención de un público diverso, desde jóvenes hasta adultos y sobre todo [profesionales](#) del sector.

Pero es la parte humana lo que hace que este programa sea realmente especial ese equipo detrás de él.

Francisco Belín, productores y colaboradores han creado un ambiente cálido y amigable que hace que los oyentes se sientan como si estuvieran en casa.

Con una pasión por la radio que es contagiosa y se transmite a través de las ondas.

Además, el programa ha sido un gran promotor de la cultura local y nacional. Ha dado voz a cocineros emergentes, ha cubierto eventos gastronómicos de manera impecable y ha

entrevistado a personalidades relevantes del mundo de la gastronomía.



Un equipazo Paco y Fran

Gracias a esto, el programa se ha convertido en una plataforma importante para la difusión y promoción del buen hacer culinario de canarios y peninsulares.

Si algo hay que destacar es el compromiso social del programa. En varias ocasiones, el equipo ha dedicado su tiempo y esfuerzo a apoyar al sector primario, a los veteranos de la cocina como a los nuevos talentos.

Lo que demuestra su compromiso con el sector y su interés en mejorar esa sociedad gastronómica que se desenvuelve en el archipiélago en que vivimos.

Esperamos que este programa siga impregnando de cúrcuma a las ondas hertzianas y continúe por muchos años más dando voz importante al sector gastronómico.

¡Felicidades por este aniversario y gracias por todo lo que

han hecho por Canarias!

Los bocatas de Fran ‘en el Bodegón de Ana’

Hay dos cosas que se comen en Santa Úrsula con mucha exclusividad, excelentes productos y mucha creatividad, las hamburguesas y lo otro... los bocatas.

En estos dos últimos años en la carta de diferentes cafeterías y restaurantes han quedado en ellas las propuestas que han llevado a las competiciones de los retos.

En el caso del Reto del Bocata, hay dos muy especiales que están en carta del restaurante, hablamos del El Bodegón de Ana.

Este bodegón santaursulero ha conquistado y sigue haciéndolo, con la cocina de Ana un público que repite una y otra vez estos calderos que se cuecen a diario.



Ana y Fran

Fran Hernández es el artífice de los bocatas del restaurante y este señor, ha sabido hacer un aparte en la elaboración de los mismos.

Lo hace con una mística de [cocinero](#), con un gusto muy especial en sus creaciones, es difícil conseguir esta dedicación a la

hora de hacer bocatas.

Los bocatas

El primer bocata que les voy a recomendar es el de “Carne de Fiesta” nunca ha habido tanta tradición canaria entre dos panes, toda la buena sazón de la cocina del Bodegón de Ana desplegada en este bocata.

Una propuesta tremendamente imaginativa y deliciosamente lograda que nos traslada a las romerías y verbenas canarias impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.



Bocata de Carne de Fiesta

Difícil poder describir lo succulento y rico que queda este bocadillo. Impresionante de tamaño y luego que das el primer mordisco iya no puedes parar de comerlo!.

No tienes nada que rebañar ya que todo lo que lleva la carne de fiesta está dentro de los panes.

El Kebab canario

El segundo que les voy a recomendar muy, pero muy ampliamente, es el "Kebab Canario". En este Kebab los ingredientes y los

preparados lo hacen tan apetitoso que van paladear mucho más de lo que imaginan.

El yogurt es de leche de cabra, el pan es artesano, pata canaria al estilo “kebab”, mojo rojo y todo esto junto a los vegetales, les aseguro que pocos bocatas encontrarás como este, vas mordiendo y vas descubriendo las combinaciones de los ingredientes en boca...brutal.

Así se prepara el Kebab Canario:













Kebab Canario

Otro punto que se debe probar en el Bodegón de Ana en esa barra especialmente cómoda y amplia, son el maridaje de estos bocatas con unos vinos de la tierra excelentes, o con una amplia variedad de cervezas para seleccionar.

Hablando de quesos, Fran es un verdadero conocedor, además

pregunten por sus maduraciones de unos quesos seleccionados por él, son realmente una delicia al paladar.

Si tu paladar está buscando esa cocina con sazón canaria, una plancha donde la creatividad y el buen gusto por los productos lo hacen diferenciarse de amplia manera.

Así que si no has ido a comer los bocatas de Fran en el Bodegón de Ana...solo has comido bocadillos de siempre, buenos, pero de siempre.

¿Dónde? Ctra. Vieja, 59, 38390 Sta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 822 61 39 35

Bodega Los Lirios: el sabor auténtico de Gran Canaria a través del enoturismo

Bodega Los Lirios en Gran Canaria ‘Un ejemplo de enoturismo y sostenibilidad en la industria del vino’

En la isla de [Gran Canaria](#), el vino es un tesoro muy apreciado por los locales y visitantes. Y en la [Bodega Los Lirios](#), ubicada en la zona de Las Palmas, los amantes del buen vino pueden encontrar sabores auténticos en un entorno único.

Fundada desde hace más de un siglo, la Bodega Los Lirios ha mantenido una tradición familiar en la elaboración de sus vinos, con métodos artesanales que han sido perfeccionados a lo largo de los años.

Desde la recogida de las uvas hasta el embotellado, todos los procesos se llevan a cabo en la propia bodega, asegurando una calidad excepcional en cada botella.

La filosofía de la bodega, se centra en la elaboración los vinos naturales; vinos que respeten la zona y sus características.

Los Vinos de la Bodega Los Lirios



Vino Tinto Los Lirios



Vino Tinto Llantén



Vino Blanco Los Lirios

Sólo elaboran dos tintos y un blanco. El vino tinto Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria y con una edición limitada de 830 botellas, está elaborado con 80% Listán Negro y con 20%

Castellana Negra. Crianza 4 meses en barrica roble francés.

El Llantén (fuera de la D.O), ideal para probar en su espacio gastronómico. Está elaborado con 60% Listán Negro, 40% Syrah Merlot y tempranillo,

Y el vino blanco Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria, se elabora con 80% Listán Blanco y 20% Malvasía Volcánica.

Todos tienen una cosa en común: el sabor auténtico de Gran Canaria que refleja la riqueza del terroir de la isla, con sus suelos volcánicos, el clima cálido y la influencia del mar.

Los Lirios es más que una bodega: es un lugar de encuentro para los amantes del vino y la buena gastronomía



En su restaurante 'Bochinche', los visitantes pueden disfrutar de una amplia selección de platos típicos canarios, preparados con productos locales y de temporada, cada bocado es una experiencia única para el paladar.

Enoturismo













La Bodega Los Lirios es también un destino ideal para aquellos amantes del vino que desean experimentar el enoturismo en Gran Canaria. Aquí te contamos todo lo que debes saber para disfrutar al máximo de esta experiencia.

En primer lugar, la bodega ofrece visitas guiadas por sus instalaciones, donde podrás conocer más sobre el proceso de elaboración de sus vinos. Durante la visita, tendrás la oportunidad de ver de primera mano cómo se cultivan y cosechan las uvas, cómo se prensan y fermentan, y cómo se almacenan y envejecen en barricas de roble.

Además, cada miembro de este pequeño equipo familiar, estarán encantados de guiarte a través de la cata de sus diferentes vinos.

Pero el enoturismo en Los Lirios no se limita a la visita y cata de vinos. La bodega también organiza eventos y actividades relacionadas con el mundo del vino y la gastronomía, como catas de vinos, maridajes, eventos temáticos, picnics y yoga entre viñedos, entre otros. Todo esto en un entorno natural impresionante, rodeado de campos de

viñedos y el paisaje de la isla.

Conecta con la naturaleza y el mundo del vino







Por último, si buscas una experiencia más completa, la bodega también ofrece la posibilidad de alojamiento propio, donde podrás disfrutar de la tranquilidad del entorno natural y sumergirte aún más en el mundo del vino.

Para ello disponen de Casa terrera canaria entre viñedos y suelo volcánico dentro del Parque Natural Protegido de Bandama con capacidad para 8 personas o el Apartamento Los Lirios; una antigua vinagrera convertida en un curioso apartamento canario y con capacidad para 4 personas.

¿Ya tomaste nota? si eres un amante del vino y estás buscando una experiencia única en Gran Canaria, la Bodega Los Lirios es un tesoro de Gran Canaria, un lugar donde el sabor y la tradición se unen para ofrecer una experiencia única a todos los visitantes.

Ya sea para degustar sus vinos, disfrutar de su gastronomía o simplemente para pasar un rato agradable en un entorno acogedor, Los Lirios es una parada obligada en cualquier viaje

a la isla.

Visita Guiada con Degustación:

Una visita por los viñedos y bodega con explicación de los procesos de elaboración, incluye:

Cata del vino tinto Los Lirios y picoteo de delicias locales.

Duración: 1:30 / 2 horas.

Recomendación: calzado cómodo y cerrado.

Mínimo: 2 personas.

¿Dónde? Cuesta Los Lirios, 24, Las Palmas de Gran Canaria, 35017

Planifica tu visita: bodegaloslirios@gmail.com (+34) 629584270

www.bodegaloslirios.com

Vael, un vino tinto que homenajea el pasado Íbero de Jumilla

La marca VAEL, guarda de montes y naturaleza evocado en un lobo y culto de los íberos asentados en el sureste de la Península Ibérica.

Familia Lozano, cuatro generaciones vinculados al vino y la viticultura jumillana.

Joaquín Parra Wine UP

La familia Lozano, de largo arraigo en Jumilla, lanza al mercado VAEL, un vino tinto con base de monastrell bajo la D.O.P. Jumilla. Con este nuevo capítulo, llevan su historia

familiar al siguiente nivel, la evolución del cultivo a la comercialización de su propio vino.

Cumplen un sueño fraguado con el trabajo en el viñedo de cuatro generaciones. El nombre de VAEL simboliza la comunión entre la historia familiar y la de Jumilla.

Un homenaje a las primeras generaciones de la familia Lozano, que de igual manera que VAEL velaba por los montes y la naturaleza en la época íbera, ellos fueron los guardias de la Amacolla, paraje del norte de Jumilla, durante buena parte del siglo XX.



La tercera generación, con Francisco Lozano al frente, y una vida dedicada al cultivo de la vid, se une a su esposa, Isabel Vázquez y la cuarta generación: Emilio y Francisco.

Ambos ingenieros aeronáuticos, el primero especializado en el desarrollo de satélites y el segundo investigador en aerodinámica, afincado en Estocolmo. Profesiones que les ha llevado a viajar por todo el mundo.

Vael, un vino tinto

Precisamente, gracias a esos viajes internacionales, llevando por bandera los vinos de su Jumilla natal, descubrieron la aceptación de estos en los [distintos mercados](#), lo que terminó por convencerles de volver a sus raíces y poner en marcha el proyecto VAEL y con ello, cerrar su particular círculo. En palabras de Gaudí, “la originalidad consiste en volver al origen”.

“Con VAEL pretendemos transmitir la pasión de nuestra familia por la viticultura a través de un vino inspirado en la historia y vinculación al viñedo jumillano durante cuatro generaciones.



Vael, un vino tinto que homenajea el pasado Íbero de Jumilla

VAEL es el capítulo de esta tradición familiar con el que, tras una historia ligada a la viticultura, damos paso a la elaboración y comercialización a nivel internacional de

nuestro propio vino”

La añada 2020 está elaborada con un coupage de **Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera** procedente de viñedos de **cultivo ecológico certificado** en parajes de una altitud que va de los 600 a los 800 metros. Suelos pobres en materia orgánica, calizos y arenosos.

Cada variedad se elabora por separado con uva procedente de **vendimia manual** y selección en viñedo y bodega. La fruta del vino se complementa con un ligero paso por barrica de roble y un afinamiento en botella mínimo de 12 meses.

Un vino con el que rinden **culto al pasado Íbero de Jumilla**. VAEL, representado en un lobo, era la divinidad a la que adoraban para la guarda de montes y naturaleza. Casi 3000 años después, esa representación viste la etiqueta del vino VAEL.

Nota de cata:

Nota de cata:

En VISTA presenta color rojo picota, capa media alta con ribetes violáceos.

En NARIZ, intensos aromas a frutos negros, con notas balsámicas. Limpio y expresivo

En BOCA es redondo, untuoso y con marcado carácter frutal en retrogusto con predominio de frutos rojos maduros.

Etéreo By Pedro Nel reedita

la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Nueva acción gastronómica, 20 y 21 de febrero, con el chef de Don Giovanni (Andréa Tumbarello)

El restaurante santacrucero propone un extenso viaje gustativo por el país transalpino con maridajes a cargo de El Gusto por El Vino.

Con la inspiración fundamentada en un extenso “Giro d’Italia” gastronómico, el restaurante Etéreo By Pedro Nel (un Sol Repsol, Recomendado Guía Michelin) recibe en otra de sus jornadas a Simone Millico, jefe de cocina de Don Giovanni (Madrid), algo más que la mano derecha del prestigioso Andréa Tumbarello.



Chef Andrea Tumbarello Don Giovanni (Madrid)

El espacio culinario santacrucero desplegará esta jornada -ya

con fecha cerrada- los próximos lunes y martes 20 y 21 de febrero, en sesiones de almuerzo y cena, y el menú degustación abarcará buena parte de la geografía del país transalpino (*Nord, centro, sud e Isole*) armonizado con excelentes referencias vitícolas de El Gusto por el Vino.

Cabe destacar que Pedro Nel reedita esta experiencia de elegante esencia italiana con su colega y amigo Simone Millico, pues éste ya dedicó en agosto de 2020 propuestas de su repertorio culinario en otra acción culinaria que cosechó elogios de comensales y periodistas gastronómicos, entre ellos los del crítico nacional Eufrasio Sánchez.



Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Con la incorporación de Camilo Galindo, todo un baluarte en la cocina, y la solvencia en la Sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora), Pedro Nel y su equipo al completo han estado preparando minuciosamente este potente acontecimiento coquinario en la capital tinerfeña, “nada fácil de sincronizar –aclara-, pues son incontables los elementos de logística y de

todo tipo para que estas jornadas, como otras anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un marcado recuerdo”.

2020 propuestas







De partida, valga presentar del menú uno de los iconos del restaurante Don Giovanni -que anuncia apertura en Barcelona-: el huevo millesime con trufa negra, entre los aperitivos que irá armonizado con El Zarzal Fermentado en barrica (Godello).

La amplia secuencia gastronómica recorre Italia con estas excelencias:

Menú 20 y 21 de febrero 2023

- **Aperitivo**

- Carpaccio de pulpo, Nduja y tierra de aceitunas negras (crudo, representando al **Sur**)

- **Pasta**

- Culurgiones con caldo ligado de almejas y limón (**Isla: Cerdeña**)
- **Maridaje: La Revelia (Godello)*

- **Risotto**

- Risotto alla Milanese con tuétano (**Norte**)
- **Maridaje: Emilio Moro (Tinto Fino)*

- **Carne**

- Carrillera de ternera al Chianti con pochas encurtidas a

la menta (**Centro**)

▪ **Postre**

- Mini cannolo siciliano y miñardice de trufa y avellana de Piemonte; selección Andréa Tumbarello (**Isla: Sicilia**)
- **Maridaje Malleolus (Tinto Fino)*

Hay que recordar que Andréa Tumbarello, además de ser embajador de su país natal en España, es conocido por pujar fuerte en la tradicional subasta de la trufa en cada edición del Congreso Internacional Madrid Fusión, un elemento que estará presente en las jornadas de Etéreo.

Acerca de Simone Millico. (1976, Milán, Italia). Estudió en la escuela Americo Vespucci de la ciudad milanese. Empezó formación con Gualtiero Marchesi (3 estrellas Michelin) y recaló en Tenerife en 1998. Cinco años en La Trattoria (Bahía del Duque) le avalan como avanzado del “Made in Italy”.

En 2015, en la EXPO de Milán, es nombrado embajador de la gastronomía Italiana en España. Continuó sus estudios (Ciencias de la Alimentación) en la Cátedra de Ferrán Adriá en la Universidad Camilo José Cela de Madrid.

En muchas ocasiones formó parte del tándem con el mediático Roberto Capone con talleres y showcooking en congresos y foros gastronómicos.

****C. San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife***

Teléfono: 922 19 41 95

Reservas: thefork.es y [RRSS](#)