

Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

Los hosteleros españoles confían en continuar con su recuperación tras superar lo peor de la pandemia y esperan rondar el 70 % de ocupación en el último trimestre del año, según un estudio del portal de reservas TheFork, que ofrecerá descuentos de hasta el 50 % para fomentar esta mejora.

[Efeagro](#)

La compañía (antes llamada ElTenedor y propiedad del grupo Tripadvisor) ha informado este miércoles de la puesta en marcha de un programa de ofertas para **“movilizar a millones de comensales”** en todo el mundo y en el que participarán unos 6.000 restaurantes, 1.200 de ellos en España.

*“Aprovechando el fin de las restricciones en muchas regiones, TheFork pone en marcha este movimiento mundial (...) que **permitirá a los comensales disfrutar de descuentos del 50 % en una amplia variedad de restaurantes**”* reservando a través de su portal, de acuerdo con estas mismas fuentes.



Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

La iniciativa se prolongará desde el 14 de octubre hasta el 28 de noviembre y entre los participantes se encuentran establecimientos como Con Amor, Botín y el grupo La Mordida en Madrid; Ají y Cibulet en Barcelona; Terrae y Maleva Marítim en Palma de Mallorca; el Camarote en Valencia; y el grupo Hamburguesa Nostra en diferentes puntos de España.

Incentivar el consumo

“Tras la cuesta de septiembre y el fin de las restricciones, el sector se prepara para acelerar su recuperación tras un verano lleno de brotes verdes. Una temporada estival en la que las reservas online crecieron un 55 % con respecto a 2020 “, han destacado en un comunicado los responsables de TheFork.

El programa de descuentos pretende *“incentivar el consumo”* en los restaurantes, según sus impulsores, que defienden que los locales participantes también podrán *“aumentar su visibilidad y llenar mesa vacías”* a imagen y semejanza de lo ocurrido en años anteriores. Etiquetado con: [ocupación en hostelería](#)

Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Por: Ángel Marques Ávila-Periodista

La vendimia en la [Ribera del Duero](#), ha terminado, para algunos, pero no, para José Manuel Pérez Ovejas , que comenzó este pasado viernes 8 de octubre . Nos comenta este enólogo *“que este año viene con algo de retraso, es un año un tanto anormal desde el punto de vista meteorológico, las maduraciones han ido más lentas, acumulando un cierto retraso con respecto a la pasada cosecha. Tenemos por delante unas dos semanas de intensa actividad. También miramos al cielo y a las aplicaciones de nuestros móviles para ver las previsiones de los próximos días. La temida lluvia en esta época no es la mejor ‘compañera’ por la influencia negativa en la calidad de la uva que puede conllevar, pero yo prefiero esperar a que la uva este en su punto de maduración.”*

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas. Así se llama el vino que nace del proyecto personal de este reconocido enólogo de la Ribera del Duero. Con más de 30 **vendimias** en sus manos, que le han hecho acumular una experiencia envidiable, y tras una impecable trayectoria en la elaboración de grandes vinos, inicia su andadura en solitario pleno de pasión, ilusión y compromiso.

José Manuel Pérez Ovejas es un referente en el mundo del vino, y lo lleva en sus venas. Hijo y nieto de viticultores, su aportación al sector ha sido enorme y, gracias a ello, se ha ganado el respeto y la admiración por méritos propios.

En el 2017 fue distinguido *“Bodeguero del Año”* y en el 2018 le concedieron el premio como *“Mejor Enólogo de España”*. Los que le han tratado trabajando destacan su capacidad, entrega y profesionalidad durante estas tres décadas.

De manera discreta y silenciosa rozando el secretismo, ha conseguido configurar este ambicioso proyecto que lleva su firma. Su tenacidad y determinación fueron básicas para iniciar la construcción de una bodega vanguardista en Roa, rodeada de viñedos al más puro estilo **Domaine**.



Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Sin pausa, y con las ideas muy claras, ha puesto unos sólidos cimientos en el concepto de lo que se puede considerar una **bodega-boutique**, innovadora y moderna, en la que ha elaborado un vino muy exclusivo: Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas.

“Es un sueño que finalmente he podido realizar. En este

proyecto hay intuición, sensibilidad, perseverancia y un trabajo ilusionante”, asegura Pérez Ovejas. “El equipo que conforma Dominio de Calogía es joven, dinámico y muy preparado. Desarrolla su trabajo con enorme responsabilidad. No puedo estar más satisfecho de la filosofía de la bodega”, insiste.

José Manuel, que nació y creció entre **viñas**, se define como viticultor, **enólogo** y hacedor de **vinos**, a los que imprime su sello personal. Su sólida formación técnica y su apego al terreno le han aportado una visión de largo alcance para convertirle en una figura muy destacada en el panorama **vitivinícola** nacional. Desde un modelo muy perfeccionista, tanto en el **viñedo** como en la **bodega**, su obsesión por la calidad no tiene límite. Su padre, Benjamín, es considerado una institución en la viticultura **española**, y todos le reconocen su valiosa contribución al desarrollo de la Denominación de Origen **Ribera del Duero**. Su legado suscita admiración, ovación y respeto.

Expresión del origen



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 se ha elaborado a partir de viejos viñedos de la propiedad. La bodega se enclava en este paraje singular que da nombre al vino, con la silueta de la majestuosa Cuesta Manvirgo, un icono de la comarca, al fondo.

El control en el viñedo es exhaustivo, limitando drásticamente

la producción con aclareos de racimos muy severos para conseguir la calidad máxima. En este sentido, también la decisión sobre la fecha de vendimia es determinante. Para ello se hacen controles de maduración muy exhaustivos con el único objetivo de conseguir la maduración perfecta de la uva.

La rigurosa selección del fruto supone la culminación perfecta de ese trabajo que representa una mirada a la tierra y al entorno. Es la experta interpretación del viñedo, en la que la sensibilidad debe ser protagonista principal para llegar a la cumbre.

La añada 2019 está considerada como una de las mejores de la historia en la Ribera del Duero. Tan sólo se han elaborado 25.923 botellas de 75 cl y 1.267 botellas de Magnum.

Es un vino enorme para poder apreciarlo en este momento, pero, por su excelente potencial, puede guardarse muchos años más, pensando en los coleccionistas de grandes vinos que prefieren disfrutarlo con más tiempo de maduración en botella.

El ADN

La filosofía de Dominio de Calogía se basa en la autenticidad. El perfil de José Manuel está presente en cada sorbo, exhibiendo una personalidad y una diferenciación asombrosas, como si de una obra de arte se tratara. Y realmente lo es: existe un trazo muy fino, sutil, elegante y complejo en este estilo tan genuino, en el que la frescura y opulencia se perciben de manera imponente y simultánea.

El sentido común a la hora de aplicar los criterios técnicos en la viña y en la bodega es una de las virtudes que siempre se ha destacado en la exitosa trayectoria profesional de José Manuel Pérez Ovejas. La convicción plena de que la autoexigencia es necesaria para elaborar un vino tan especial y con una identidad tan marcada se plasma en Dominio de Calogía, en el que la calidad alcanza su mejor expresión.

“En este vino se refleja entusiasmo, capacidad y entrega. Dominio de Calogía está elaborado con alma y sentimiento, extrayendo al máximo todo lo que este histórico terruño posee. Este apasionante proyecto ya ha nacido con el listón muy alto”, afirma, orgulloso, Pérez Ovejas.

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 ya es una realidad. La espera ha valido la pena. Hoy, la historia de la Ribera del Duero se engrandece. Un proyecto muy sólido y consistente acaba de nacer.

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la clasificación.

Efeagro

La primera gala de los [“Oscar del mundo gastronómico”](#) celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de *“indiscutible rey del grill”*.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con *“la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia”* escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y “*herencia cultural*” del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que, en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Michal

Pujol, en México, elegido ***“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”***, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino ***“Don Julio”***, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”*, quedó en 27 lugar, por sus *“mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”*.

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”*.

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto 38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de

la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad al sector agrícola, ganadero y pesquero de La Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la

zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que **el Gobierno está “firmemente comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla**, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, “*cuanto antes*”, la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Gelmert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar dos meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

[Anastasia Benita](#)

[Viñedos y bodegas Pablo](#) es una bodega familiar situada en Almonacid de la Sierra -Zaragoza, dentro de D.O.P Cariñena y de gran tradición vitivinícola, cuyos orígenes datan de mediados de siglo dieciocho, cuando sus antepasados excavaron a mano la bodega subterránea que supuso la génesis de la actual bodega.

En aquellas cuevas, que todavía existen hoy pero no dedicadas al que fue su uso durante mucho tiempo, instalaron grandes cubas de madera con una capacidad de entre 5.000 y 6.000 litros

Cultivan sus propios [viñedos](#), unas 100 Ha, con variedades principalmente autóctonas como la **Garnacha tinta** y blanca, la Cariñena y la Vidadillo, perfectamente adaptadas a su terreno y climatología



En este artículo ponemos especial interés en la única, escasa y recuperada variedad **Vidadillo** que es autóctona de la localidad, de la que existen muy pocas hectáreas y que se localizan en Almonacid de la Sierra, la mayoría de ellas propiedad de la **bodega**.



Vidadillo – de variedad del olvido a vino de prestigio

Vidadillo, regala la máxima expresión de terruño y **microclima**, donde los taninos y la **acidez** equilibrada juegan un papel fundamental en la guarda de este fantástico vino. La perfecta adaptación de la variedad al terreno, el microclima, la complicidad del sol, la luz, la diferencia de **temperaturas** entre el día y la noche y la escasa pluviometría son fundamentales en la determinación de la calidad de los vinos esta bodega.

Sin duda ha sido gran placer conocer y disfrutar de [monovarietal](#) de vidadillo, una experiencia nueva en el mundo **vitivinícola** tan profundo y sentimental.

Nota de cata

Es un vino tranquilo de color granate intenso de capa alta. Nariz: con aroma atractivo a higo maduro, pimienta negra, moras, ciruela pasa, especiado, balsámico y chocolate negro ... muy expresivo e intenso. Boca: equilibrado con tanino maduro e integrado, buen cuerpo. Abocado, redondo apetecible ... Pos gusto aromático y de gran finura, largo y persistente. Se re recomienda abrir 30 minutos antes de degustarlo para percibir todo bouquet aromático de vidadillo.

Maridaje: carnes rojas, todo tipo de guisos, parrillada de verduras.

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.

▪ **Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.**

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarse el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021.
Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best

Restaurants, afirmó: «Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de **The Best Restaurant in Africa**. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odetto**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el

restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.





The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot













Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la

ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, **ganadora del premio Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

[Ingredientes](#)

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar
- indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal

- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfiérelos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta

que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

La ola de calor de agosto adelanta la vendimia 2021

Vendimia Tacoronte-Acentejo

Una nueva vendimia ha comenzado en [Tacoronte-Acentejo](#). La ola de calor de agosto ha adelantado las faenas de vendimia en la

comarca. Por tipo de variedad: las uvas para blancos como **Listán Blanco de Canarias, Gual y Albillo Criollo** son las primeras que se han **vendimiado**, con un adelanto entre quince y veinte días; al igual que ha ocurrido con las tintas en variedades como [Baboso Negro, Tempranillo y Listán Negro.](#)



Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

Los primeros **mostos** y **vinos** presentan características propias de las condiciones climatológicas con buena intensidad

colorante en **tintos**, con **grado alcohólico** alto que se compensará con una marcada acidez para lograr **vinos** equilibrados al **paladar**, se observan matices de **fruta madura**. Los blancos, aún en proceso de **fermentación**, auguran vinos frutales y con acidez marcada.

El ímpetu del **viticultor** para cuidar el cultivo en todas las fases del proceso en campo ha sido primordial para obtener uva de máxima calidad; cualidad que repercutirá no solo en el precio de la misma, sino en la posterior calidad del **vino Tacoronte-Acentejo** que salga al **mercado** con la contraetiqueta de la cosecha **2021**.

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

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

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientos palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientos palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

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 demás 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 mes 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