

LA VIDA EN DULCE

EL MUNDO DULCE DE
FRAN SEGURA
CACAO DE ORIGEN
VENEZUELA
PARÍS - NEW YORK
LECHE CON GOFIO

HAMBRE VS MEJORES CHEFS

ALEX ATALA

EN PORTADA

"LATINOAMÉRICA TIENE SALSA" ESTAMOS
TRABAJANDO PARA INTEGRAR Y DIVULGAR LOS
PAÍSES QUE COMPONEN ESA SALSA

UNIDOS INDUSTRIA PESQUERA

POR
NUESTRA

RECUPERAR NUESTRO
9,00%
ES RESPONSABILIDAD
DE TODOS

El Sector Pesquero Canario ha dejado de recibir 12 millones de euros desde que en el 2008 nos dejaron sin cuota de pesca del atún rojo

JUNTOS PODEMOS CAMBIARLO



Canariasgourmet!



Un viaje mágico a través de los sentidos al delicado mundo de las sensaciones...



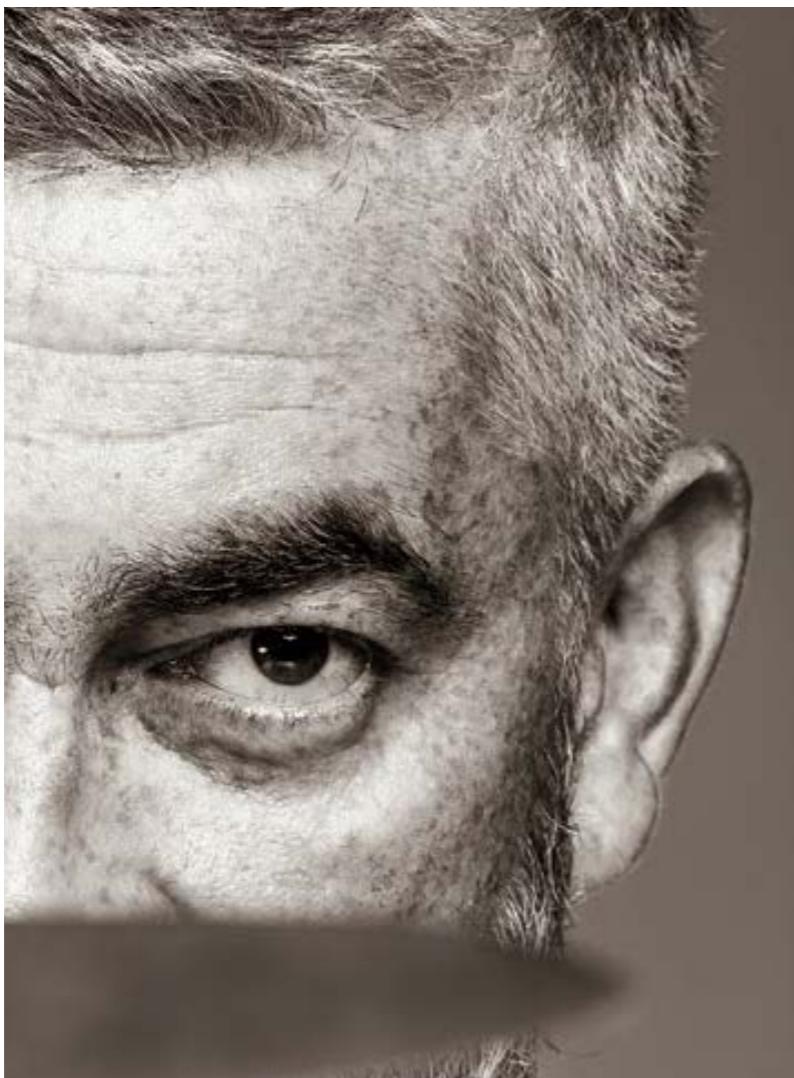
Un marco privilegiado al pie de la iglesia de Vacarisses y con impresionantes vistas a la montaña de Montserrat...



... Exquisita cocina y exquisito paisaje, reunidos en el Restaurante El Cingle



Plaça Major, s/n, 08233 Vacarisses, Barcelona



18. MARIDAJE LATITUD "0"

HAMBRE



"Mientras hay quienes siguen peleando por proclamarse los mejores chefs del mundo, existen millones de personas que aún se están muriendo de hambre"...

Relevo generacional a cargo de los fogones del restaurante El Drago, uno de los pocos establecimientos tenerifeños que ha ostentado una Estrella Michelin...

38



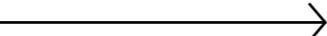
CARLOS GAMONAL

12

PORTEADA

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las...

ENTREVISTA EXCLUSIVA



LA VIDA EN DULCE

"Cacao de Origen Venezuela"

Un país, un sueño...

"París - New York"

"El mundo dulce de Fran Segura"

Bombones Mandarina Caramelo

"El mundo dulce en tapas"

Selva Negra de Ángel Palacios

"Leche con Gofio" de Pedro Rodríguez Dios

© CIELO MAR & TIERRA

Sigue y comparte los Hashtag de "La Vida en Dulce":

#LaVidaEnDulce #MundoDulceDeFranSegura
#MundoDulceEnTapas #VidaEnDulceCMT

63



34. CRÍTICAS GASTRONÓMICAS

POR RAÚL YAÑEZ
"LA MAR - CHILE"

De gran éxito y muy apreciado por sus clientes, La Mar destaca por varios factores: Es un lugar espacioso y taquillero (o lo que traduce en la actualidad como un lugar cool), cuenta con un salón interior...

espacio donde la poesía se desprendió de la gastronomía para activar la locura del paladar

+

EDITORIAL	6
COLABORADORES	9
CUADERNOS DE GASTRONOMÍA	
"LA COCINA PERFECTA"	20
"LA RESILIENCIA Y LA GASTRONOMÍA"	22
CON GUSTO GALLEGO	
"FERNANDO AGRASAR"	32
CRÍTICAS	
CHEF CARLOS GAMONAL	38
UN CHEF PARA UNA DAMA DE ROJO	42
"LA TAGOGA", ESENCIA DE LA PALMA CONVERTIDA EN MIEL	44
SUPLEMENTO VITIVINÍCOLA	47
SEGURIDAD ALIMENTARIA"	
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS	76
COCINAR CON PASIÓN	80
(INCLUYE RECETA SOBREBARRIGA AL HORNO)	



26. BRAZIL ROZANDO EL CIELO

La Guía Michelin, publicación tradicional que selecciona buenos restaurantes en diferentes partes del mundo, dio a conocer los lugares brasileños incluidos en su primera...

EDITORIAL



“UNA RECETA SE CONVIERTA EN UN PLATO EXCEPCIONAL GRACIAS AL CONOCIMIENTO Y AL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN. NO OBSTANTE, EL SESENTA POR CIENTO DE UN GRAN PLATO SON LAS MATERIAS PRIMAS: NO HAY GRANDES PLATOS SIN GRANDES PRODUCTOS.”

ALEX ATALA

BRAZIL ROZANDO EL CIELO

Recuerdo, aún con cierto hormigueo en el estomago, mi primer encuentro con el Alex Atala; con su personalidad imponente, rebelde, irreverente y descarada. Me temía que poseía una seguridad absoluta sobre su trabajo y su apuesta por los exóticos productos del Amazonas y las recetas más cercanas a sus raíces. Me recreaba mis momentos de infancia comiendo hormigas de una variedad de color amarillo oscuro, cabeza gruesa, tórax delgado, y abdomen extraordinariamente abultado con relación al resto de su cuerpo, provista de grandes tenazas y cuatro alas vistosas, en las costas del Caribe. Que aunque aún sea tabú en algunas culturas, las hormigas culonas constituyen desde tiempos inmemoriales un delicioso y nutritivo regalo al paladar.

En ese primer encuentro con Atala (le comentaba entre algunas risas propias de la conversación) que si en algún momento la Guía Michelin editará una publicación para Sur América, seguramente se llevaría más de una...cuatro años más tarde vuelve el hormigueo y Alex Atala se convierte en el primer restaurante de este continente con dos estrellas Michelin en la guía São Paulo y Río de Janeiro, y junto a él, valientes cocineros que han apostado por rescatar sus raíces, su cultura y sus productos, brillan con una estrella. Bravo por Brasil.

Leonor Mederos

#CIELOMARYTIERRA Directora Editorial

Para todos aquellos que amamos la gastronomía desde una posición de curiosidad, de aprendizaje continuo e incluso, de aquellos que apenas distinguen algunos sabores sin demasiados matices, saben que la mesa convoca, invita al acompañamiento, al compartir.

Y desde esa visión, se hace frecuente el intercambio de impresiones en las cuales existen componentes objetivos y, también, aspectos subjetivos que puede llevar a deliciosas discusiones que se extienden hasta la sobremesa o nos acompañan los días siguientes.

Como en todo campo humano, algunas veces estamos de acuerdo y en otras disentimos, pero es el balance de las opiniones lo que enriquece. Así damos nuestro especial agradecimiento, a los ya más de 30 colaboradores de Cielo Mar & Tierra alrededor del mundo y de diferentes disciplinas, quienes nos ofrecen su visión franca y profesional de este apasionante, y a veces complicado mundo de la gastronomía.

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2014

sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna



Gamonal

... cocinamos tus sueños

DOS OFERTAS EXCLUSIVAS PARA LECTORES DE CIELO MAR & TIERRA



**mesón
EL DRAGO**

HAZ CLIC - DESCUBRE LA EXPERIENCIA - DÉJATE LLEVAR

**MENÚ DEGUSTACIÓN
JOYAS DE LA COCINA CANARIA**

**MENÚ DEGUSTACIÓN
"PICA PICA"**

HORARIO: VIERNES Y SÁBADO 13:00-16:00 Y 20:00-22:30 | DOMINGOS: 13:00-16:00

CALLE DEL MARQUÉS DE CELADA, 2, 38292 EL SOCORRO, SANTA CRUZ DE TENERIFE WWW.MESONELDRAGO.COM

Colaboradores y Agradecimientos



ÁNGEL PALACIOS
CHEF EJECUTIVO
CANARIAS - ESPAÑA



FRAN SEGURA
CHOCOLAB
ALICANTE - ESPAÑA



RUBÉN ROMERO A.
COCINERO PROFESIONAL
MÉXICO



MANUEL RODRÍGUEZ
TÉCNICO D.O. ABONA
TENERIFE - ESPAÑA



EDUARDO DEL TORO
ARQUITECTO
TENERIFE - ESPAÑA



DOMINIQUE ANSEL
CHEF & BAKERY
NEW YORK



OSCAR ACOSTA R.
SEGURIDAD ALIMENTARIA
PUERTO RICO



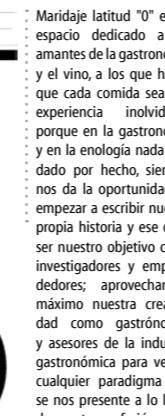
GABRIELA MONTERO
SOMMELIER
ARGENTINA



NOHORA SMITH
BLOGUERA DEL SECTOR
REINO UNIDO



RAÚL YAÑEZ
CRÍTICO GASTRONÓMICO
CHILE



MANUELA MANCINO
GAMBERO ROSSO,
ITALIAN SOMMELIER
ASSOCIATION



LUIS CARRÉ
EDITOR Y FOTÓGRAFO
EN "GUSTO GALLEGO"
GALICIA - ESPAÑA



MARI PAZ GIL
GERENTE CRDO
TACORONTE-ACENTEJO
TENERIFE - ESPAÑA

PUBLICIDAD

www.restauranteardeola.com



Especialidad en Arroces, pescados frescos y novedosas sugerencias. Gran selección de vinos. Terraza y comedor con vistas al mar.

Horario hasta finales de Mayo de 2014:
Martes y Miércoles: 19:00 h a 22:30 h
Jueves, Viernes, Sábado y Domingo: 13:00 h a 16:00 h y de 19:00 h a 22:30 h
Lunes Cerrado
Teléfono: 922 133 012

Síguenos en: [facebook](#)

DIRECTORA
Leonor Mederos
redaccion@cielomarytierra.es

PRODUCTOR EJECUTIVO
José Garavito
josegaravito@cielomarytierra.es

SUPLEMENTO
De Nuestra Tierra
ASAGA Canarias

MARKETING
marketing@cielomarytierra.es
+34 662093084

PUBLICACIÓN DIGITAL
GastroTime SLU
Marlene Yanez
Digital Applications Manager

MAQUETACIÓN Y DISEÑO
Lolita Brown

FOTOGRAFÍAS
Luis Carré - Gusto Gallego
Andrés de la Plaza
Gabriel Garavito

CONTACTO
+34 662093084
info@cielomarytierra.es
www.cielomarytierra.es

Medio Ambiente: Con infinito respeto al medio ambiente, cielo mar y tierra evita el uso de papel innecesario, utilizando para ello tecnología puntera interactiva para hacer de su lectura, un recorrido interesante por la gastronomía del mundo.

COPYRIGHT: Todo el material publicado en Cielo Mar & Tierra, es protegido por los derechos de nuestros autores, a menos que se indique otra cosa o pueda recaer en el proveedor del material suministrado. Cielo Mar & Tierra toma todas las precauciones para asegurar que la información es correcta en el momento de la publicación, pero el editor no asume responsabilidad alguna por la exactitud de la información contenida en el texto o anuncios. Las opiniones expresadas no necesariamente son compartidas por nuestra editorial.

The Oriental Monkey
TENERIFE

UN VIAJE GASTRONÓMICO QUE DESPERTARÁ
TODOS TUS SENTIDOS.

LET US WOW! YOU

UNA EXPERIENCIA QUE TRASCIENDE A LA GASTRONOMÍA

Mejor Restaurante de Cocina Internacional de Canarias 2013 | Diario de Avisos

WOW!
EXPERIENCE NIKKEI | THE EMOTIONAL CUISINE

www.grupomonkey.com/wow

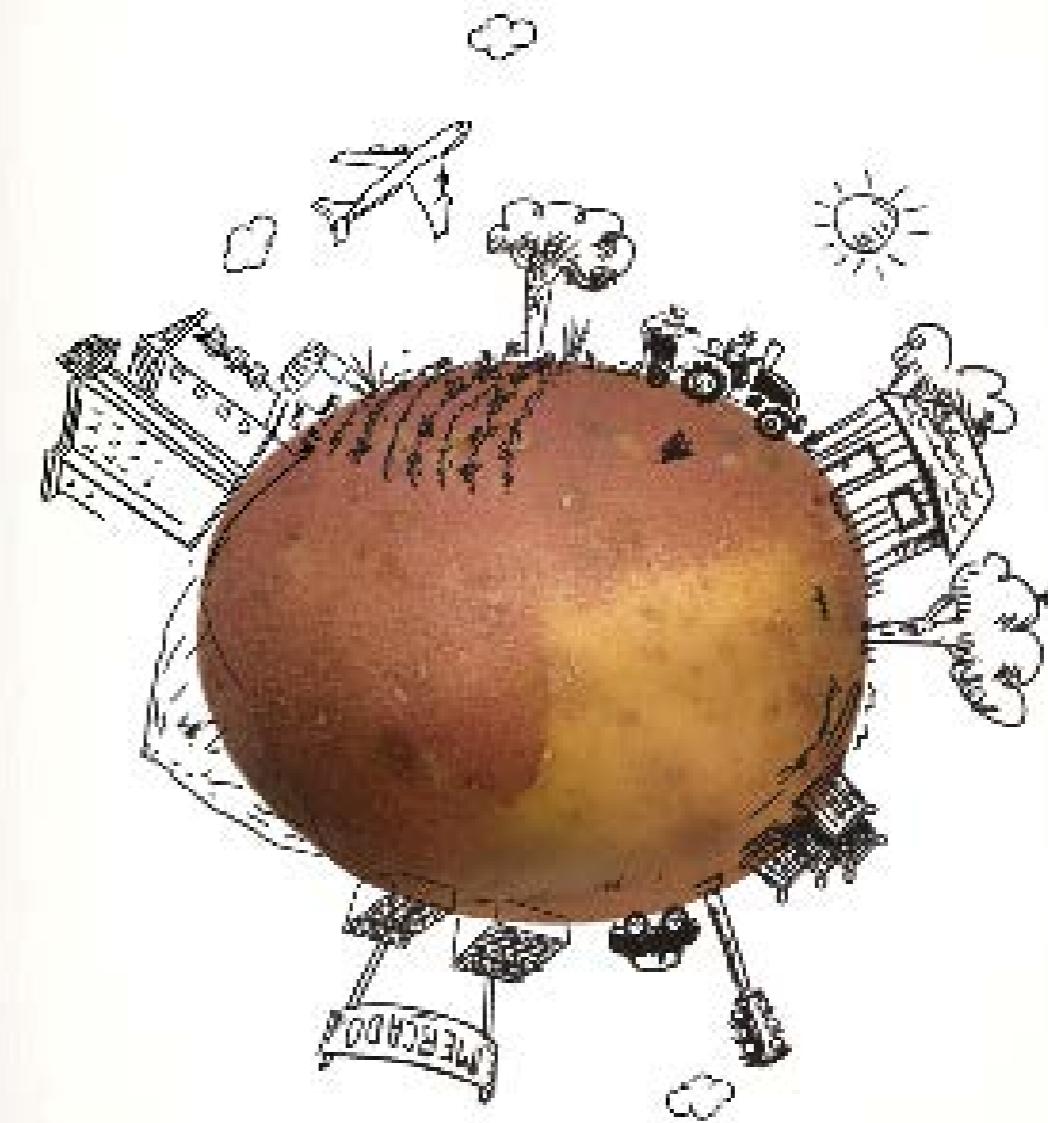
Reservas | Booking

 **608 595 491**
922 789 291

AL CONSUMIR

PAPAS DE TENERIFFE

HACES GIRAR TODO TU MUNDO.



PRODUCTOS.
Tenerife Rural
Frescos Comprometidos

GRANJA
TENERIFFA





Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida hasta ahora.

ENTREVISTA EXCLUSIVA

2 Estrellas Michelin
"Guía Michelin São Paulo y Río de Janeiro"
Nº 7 The Worlds 50 Best Restaurants
Tercer Mejor Restaurante de Latinoamerica





"El Tucupí, típico del estado de Pará, es un caldo de color amarillo extraído de la raíz de la mandioca brava. Se emplea en algunos platos brasileños del norte del país".



L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonía repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

ATALA.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

ATALA.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

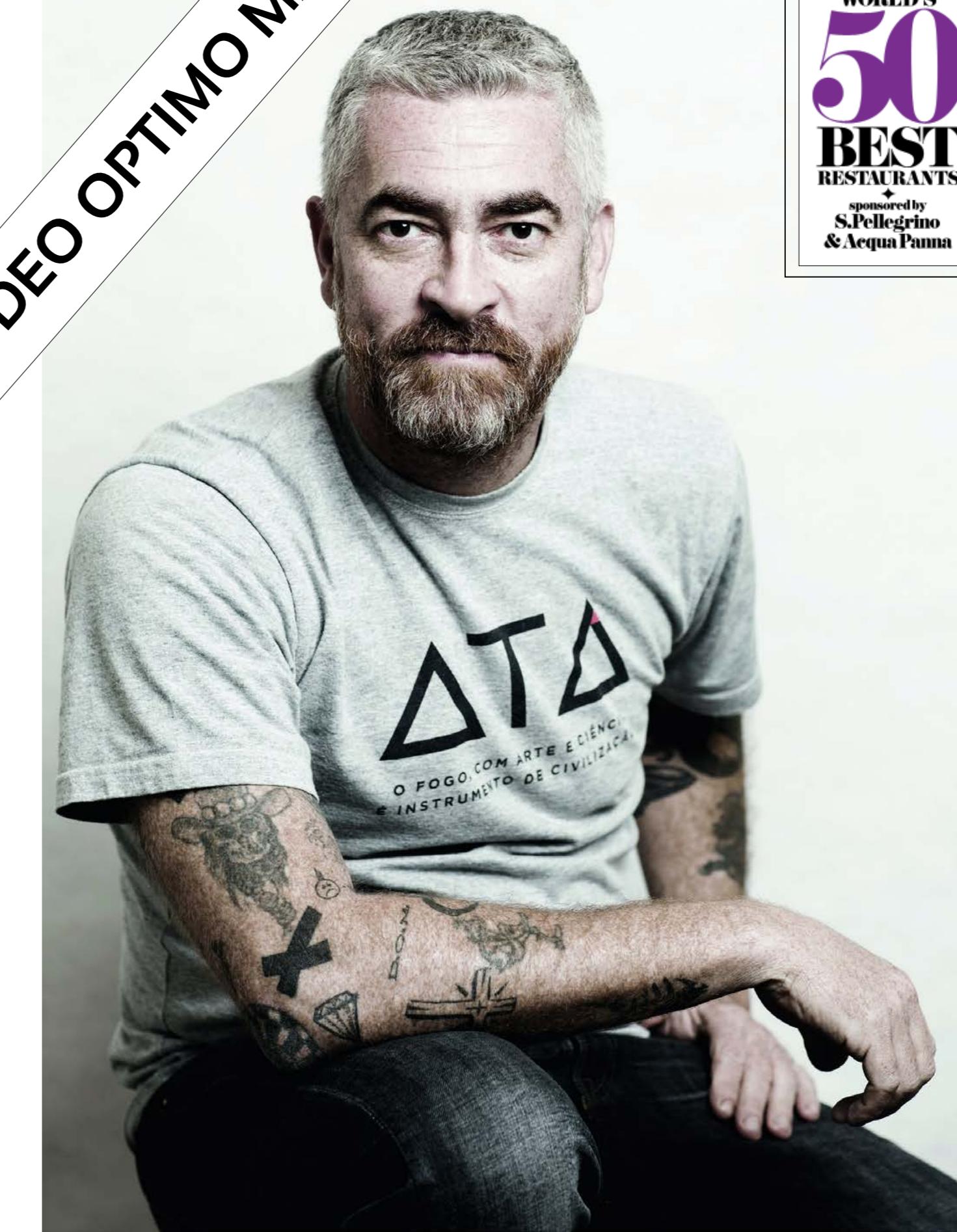
L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

ATALA.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo algunas: "Pato al Tucupi de Amazonia, Moquecas" (mariscos, leche de coco y dendé) de bahía y "Arroz de Carreteiro" de Brasil Central. Una enorme tradición de "Churrasco con Chimarrão" en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

ATALA.- El tucupi es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupi en varias recetas como la "Mujeca", "Quinhampira", "Tucupi Pixuna", en las calderadas y en el propio pato con tucupi.

DEO OPTIMO MAXIMO





L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

ATALA.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas, recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colo-rista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

ATALA.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.



Al romper los esquemas en su restaurante de São Paulo, Alex Atala ha ayudado a poner a América del Sur en el mapa culinario internacional y, en particular, la cocina autóctona y amazónica de Brasil, elevando el perfil de la gastronomía brasileña de una manera que pocos podrían haber imaginado hace unos años atrás.

Gracias a sus viajes al Amazonas para probar ingredientes que podrían entrar en su menú, Atala se ha convertido en un defensor de la sustentabilidad y la práctica ética. Por ejemplo, él es dueño de un área en la Amazonia donde viven de 30 a 40 familias, en paz; la única petición que él tiene es que le permitan recolectar en la zona, de manera ocasional y con cuidado, pues esta es rica en productos locales que son un acervo para su trabajo de investigación y desarrollo.

Todo ello resulta en los platos imaginativos y deliciosos que son servidos en este restaurante – el más especial y progresivo de los restaurantes – ubicado en el corazón de una de las ciudades más vibrantes del mundo...

CONTACTO
Rua Barão de Capanema 549,
Jardins, São Paulo
+55 11 3088 0761
www.domrestaurante.com.br

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

ATALA.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 4 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica... hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

ATALA.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latinoamericana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

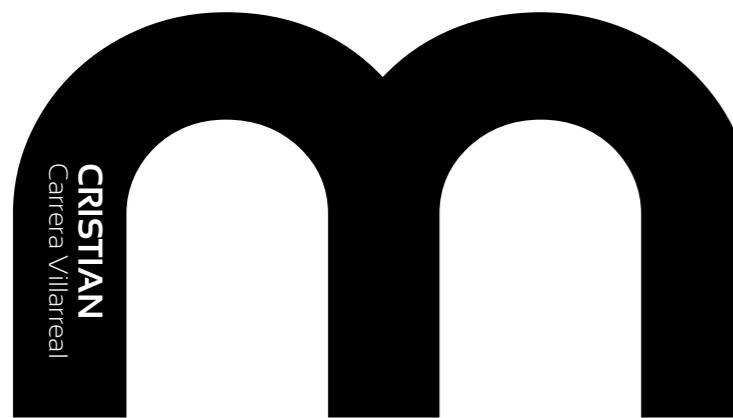
L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

ATALA.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.

SUSCRÍBASE A NUESTRA REVISTA

REVISTACILOMARYTIERRA.COM





HAMBRE

VS MEJORES CHEFS

"Mientras hay quienes siguen peleando por proclamarse los mejores chefs del mundo, existen millones de personas que aún se están muriendo de hambre".

Mientras el mundo sigue avanzando, la gastronomía cimentada en una base sólida también ha ido evolucionando, generando procesos de aprendizaje y enseñanza, de adaptación al cambio, de innovación y creatividad, pero al mismo tiempo se ha ido incrementando la necesidad de alimentar cada vez más a miles y miles de personas.

Y es así también que a lo largo de los años dentro del mundo culinario siempre se ha dado una batalla por demostrar quién es el rey de los chefs, por descubrir qué país tiene la mejor cocina del mundo, por alentar muchas veces a que se genere una competencia por identificar a uno entre miles que sepa preparar la mejor sopa, la mejor salsa, la mejor guarnición, etc., o quien tenga la mejor técnica, o simplemente quién es más comercial que otro, convirtiendo a la gastronomía en una carrera de intensos desafíos, obstáculos y controversias cuyo único fin es el de prostituir la profesión y sacar un gran provecho económico de ello.

Compite por ser el mejor "dentro y fuera de la cocina"

No obstante, el problema no está en la competencia, sino en la finalidad de la misma, ¿por qué no competir para saber cuál de todos los cocineros del mundo alimentó más hambrientos y necesitados?, ¿cuál compartió sus conocimientos gratuitamente y enseñó a cocinar de una manera sencilla una comida sustanciosa?, ¿cuál de todos ha sido el cocinero que ha dejado de cocinar un día para los reyes y su único mundo fue servir al resto del mundo?, respuestas habrán por millones, solo basta recordarles que las medallas más valiosas no son las que se cuelgan en el cuello, sino las que se llevan en el corazón.

Dónde queda la HUMILDAD que todo cocinero debe tener, dónde quedan los principios de la ALIMENTACIÓN, si en la actualidad se está más ocupado escogiendo cuál es el mejor restaurante del mundo (restaurante al cual el 99% de la población mundial ni siquiera conoce). Si bien es cierto, todos apreciamos la labor de los grandes cocineros y chefs de la actualidad, de los avances científicos para transformar y potenciar el valor nutritivo de los alimentos, de todos los esfuerzos para rescatar la cocina típica de cada uno de los países, de la creación de escuelas de formación profesional, sin embargo todos estos lineamientos están hechos a la formación de chefs ejecutivos, de competidores potenciales, de pequeños cerebros programados a ganar medallas a diestra y siniestra, incrementando más el tamaño del ego y de los bolsillos, que el tamaño del corazón, la creatividad y el sentido social.

“ “Mientras hay quienes siguen peleando por proclamarse los mejores chefs del mundo, existen millones de personas que aún se están muriendo de hambre”



Es aquí donde debemos preguntarnos, qué sucede con aquellos cocineros y cocineras consagradas pero que su labor no se enrola a los grandes hoteles o restaurantes, sino que se desarrollan en pequeños restaurantes de barrio, en mercados populares, en rincones escondidos de nuestra patria, muchas veces grandes talentos que al no poseer el recurso económico para estudiar en una gran escuela culinaria, simplemente desarrollan su pasión alimentando de manera empírica a miles de comensales. Es alucinante pensar que mientras un gran profesional solo alimenta unos pocos un cocinero empírico alimenta a miles. Ser profesional te engrandece cuando eres capaz de hacer de tu profesión una guía para otros, y un puente de unión entre los saberes y sabores del mundo, entre lo que tienes y lo que das.

El mundo de la cocina sería diferente si se emplearía todo ese talento humano para unir, para alimentar sin temores, para difundir mensajes que llenen no solo los estómagos, sino que nutran la mente, el alma y el corazón de los cocineros y a través de ellos de la humanidad entera.

RECUERDA QUE:
La humildad no está disfrazada con palabras hermosas, la humildad está en SABER COMPARTIR algo de lo que tenemos, y lo que nos sobra a nosotros es talento para COCINAR.
Unamos fuerzas y luchemos por un mundo más equitativo, sin privilegios porque al igual que podemos dar de comer a un Rey lo podemos hacer con un Mendigo, compite por ser el mejor, pero el mejor para cada uno de tus comensales y el mejor para ti mismo. © Mari-daje Latitud 0.

CUADERNOS DE GASTRONOMÍA

LA COCINA PERFECTA

Pasión + Persistencia + Equilibrio= Exito

ÉXITO

Pasión + Persistencia + Equilibrio=



“ El chef no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

LA COCINA PERFECTA no llega de la nada, se la construye poco a poco.

LA COCINA PERFECTA no es el aprendizaje del error sino la experiencia que te dejan tus aciertos.

LA COCINA PERFECTA no se basa en el tiempo que gastas sino en el tiempo que inviertes para mejorar.

LA COCINA PERFECTA no la crea un solo corazón sino un conjunto de almas dispuestas a enamorar al mundo.

LA COCINA PERFECTA no la crea una idea superficial, sino todas aquellas ideas que en conjunto convierten un espacio simple en un universo.

LA COCINA PERFECTA es el lugar en donde la innovación se apodera de la mente de sus cocineros para transformar los ideales del mundo entero.

LA COCINA PERFECTA es un sintagma de la realidad, porque aquel que busca la verdad de la gastronomía solo dentro de ella la podrá encontrar.

ES POR ESO QUE DENTRO DE UNA COCINA PERFECTA:

EL CHEF no se limita, él pone los límites.

EL CHEF nunca se conforma, siempre busca lo mejor.

EL CHEF no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

EL CHEF no es el diablo, pero con su sazón tienta al mundo.

EL CHEF no es Dios, pero con sus creaciones alimenta al cuerpo y al alma.

EL COCINERO es un chef y el chef es un cocinero, porque cuando hay pasión y persistencia no importa el título sino los hechos.

Por eso la **Pasión + la Persistencia + el Equilibrio** son iguales al **ÉXITO** dentro de una cocina y sin duda alguna la cocina perfecta **ES AQUELLA QUE SE HACE CON AMOR**.

© Cristian Carrera Villarreal
Maridaje Latitud 0.

cielo mar & tierra

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y PROFESIONALES
DE LA GASTRONOMÍA Y EL SECTOR PRIMARIO

PORQUE LA GASTRONOMÍA MERECE UNA VOZ PARA TODOS

SÚMATE



LA RESILENCIA Y LA GASTRONOMÍA

POR RUBÉN ROMERO AIVAR - COCINERO PROFESIONAL - MÉXICO - CONTACTO GOURMET ©

La resiliencia es la capacidad que tiene un individuo de generar factores biológicos, psicológicos y sociales para resistir, adaptarse y fortalecerse ante un medio de riesgo, generando éxito individual, social y moral.

La resiliencia es la capacidad que posee un individuo frente a las adversidades, para mantenerse en pie de lucha, con dosis de perseverancia, tenacidad, actitud positiva y acciones, que permiten avanzar en contra de la corriente y superarlas.

E. Chávez y E. Yturralde (2006).

Esa capacidad de resistencia se prueba en situaciones de fuerte y prolongado estrés y genera un desarrollo totalmente ligado con la evolución biológica, formando un perfil de ser humano adaptado a su entorno rígido, hostil y complejo.

La resiliencia se ha caracterizado como un conjunto de procesos sociales e «intra-psíquicos» que posibilitan tener una vida «sana» en un medio insano.

Esto queda completamente relacionado con el oficio en el que vivimos y nos desarrollamos.

Somos trabajadores capaces de generar brigadas resilientes; incentivando, fortaleciendo y buscando la parte fundamental de todo cocinero: el lado de la resistencia física y emocional.

¿Por qué somos capaces de trabajar largas jornadas que incluso llegan a exceder las 15 horas por día? ¿Cómo se puede controlar la gran responsabilidad de un servicio exhaustivo y lleno de adversidades todo el tiempo?

En el inicio de la formación culinaria dentro del campo real de trabajo muy exento del buen trato y la formación académica nos hacemos fuertes por la gran carga de trabajo físico.

A muchas personas les resulta anti humano el tipo de labor exigente, difícil y sobre todo exageradamente sacrificado.

No existe un balance emocional que se pueda desarrollar sin antes volverse resiliente.

Las cualidades físicas y la propia capacidad de resistencia superior y bloqueo ante la agresión, presión y exceso de responsabilidad generan el perfil idóneo de un cocinero con futuro en el ramo culinario.

Tras 16 años de vivir la cocina y analizar cada peldaño de mi historia en ella, estoy totalmente convencido de que un cocinero desarrollado posee las siguientes cualidades y ventajas sobre muchas otras personas ajenas a nuestro trabajo; aunque no dudo que muchos individuos fuera de nuestro contexto puedan tenerlas de igual manera:

- El equilibrio que enfrenta a la tensión
- El compromiso y el desafío
- La superación
- El significado de valorar
- La positividad de sí mismo
- La responsabilidad
- La creatividad

No es lo mismo pasar un día sentado frente a una computadora o manipular papeles, que tener que fregar cientos de platos y retirar el cochambre de ollas que pesan y generan ruido estridente al ser trabajadas dentro de una tarja de acero. Una olla pesa mas de diez kilos, tenemos que permanecer de pie durante mas de 12 horas en promedio, resistimos las altas temperaturas y los choques de la misma al entrar de un ambiente caliente a uno extremadamente frío.

¿Por qué la enfermedad es pasajera? ¿Por qué motivo generamos una resistencia que puede ser considerada una mutación física para ser seres adaptados al trabajo intenso de cocina? ¿por qué nos parecemos?

Somos resilientes y esa resiliencia vive en nosotros, incluso cuando nos encontramos fuera de nuestro ambiente de trabajo, somos exigentes con nosotros mismos y nuestras pocas actividades fuera de la gastronomía se ven regidas por esa actitud y fuerza para seguir estando activos a pesar de tener un cansancio permanente que nuestro organismo ha bloqueado para poder seguir en pie.

El sueño es fundamental para poder reactivar todas las funciones psicológicas y físicas del ser humano y es recomendable tener tres ingestas de alimentos bien balanceadas en horarios específicos y con la aportación nutrimental balanceada que nos mantendría en buen estado físico... nosotros los cocineros carecemos de todo eso.

Es indispensable tener recreación mental, tiempo de descanso, es recomendable desarrollar actividades de esparcimiento a favor de nuestro organismo y mente; correr, nadar, explorar en el campo, montar bicicleta, leer, etc.

Mientras todos se dedican a tener ese tipo de actividades, nosotros cocinamos para ellos.

La ventaja del resultado de la resiliencia en nuestro medio gastronómico es esa sensación de superioridad responsable. Me refiero al término de manera «responsable» ya que el permitir que esa superioridad enajene la propia mente puede distorsionar la realidad de un cocinero profesional llevándolo directamente al fracaso a corto o a largo plazo por falta de humildad.

Alguna vez lo dije, no somos súper héroes de cocina, nuestro trabajo no tiene comparación y pocos resisten este tipo de presión e incluso he generado frases como las siguientes:

“La vida plena de cocina ha iniciado cuando te das cuenta que solo te queda tu mejor amigo y la gente que siempre creyó en ti.”

“Las ganas de cocinar siempre superarán el cansancio, el cansancio te provoca sueño para descansar y poder seguir cocinando.”

Esto es resiliencia, sacrificio por la propia pasión y convencimiento de la capacidad superior y seguridad reflejada en el trabajo, defensa ante la adversidad y resistencia superior aunado al desarrollo de cualidades físicas incomparables.

Pero, ¿esta resiliencia tiene un final feliz?, ¿existe un momento en el que la resiliencia se torna negativa o simplemente colapsa permitiendo que la naturaleza cobre los excesos y abusos sobre un sistema inmunológico reprogramado o una mente bloqueada por resistir?, ¿es permanente?, ¿morimos siendo resilientes?

No lo podré contestar sino hasta llegar al punto límite en el que la cocina me venza y definitivamente corrobore que:

Así como el fuego, el cocinero tiene un origen, burdo y descontrolado, excitado y lleno de energía.

El desarrollo de una persona que se involucra en la cocina tiene mucha semejanza con el fuego.

El hecho de iniciar dentro del ámbito culinario fregando platos o siendo ayudante de cocina representa tu forma más pura y bruta de la sed de ser un cocinero experimentado y tal como el fuego, quemamos, destruimos, arrasamos sin control al momento de tener la oportunidad de cocinar por primera vez.



Con el paso del tiempo empezamos a conocer y canalizar la fuerza de nuestra labor y capacidad, analizando las situaciones, resolviendo problemas y adaptando nuestras técnicas que al principio son generales, a métodos muy particulares.

Así como la evolución del uso de la energía más importante de este planeta, la evolución del cocinero es esencial en su vida y trayectoria gastronómica. Así como la leña, es importante saber combustionarla, trabajarla adecuadamente, manipularla y al final lograr una energía constante y ordenada para poder generar reacciones adecuadas y satisfactorias.

La gastronomía hoy en día se ha tornado fría y comercial, dando importancia a metodología moderna que deriva en moda y falta de respeto en la mayoría de los casos.

Así como el fuego se ha tornado en algo manipulable y convencional, la labor del cocinero se ha tratado de la misma manera.

Los gremios de cocina y tendencias gastronómicas de moda apartan al cocinero de la realidad, dándole una plataforma virtual de confort y seguridad que solo se encuentra estable si sigues e imitas a muchos otros en la misma situación.

La verdadera estabilidad se encuentra en la cocina raíz y las experiencias de trabajo que uno mismo busca para su desarrollo.

No existe nada más puro que el fuego así como la pureza de aprender tras la experiencia y el análisis dentro de una cocina real, no hay nada más reconfortante que el calor así como los logros obtenidos y la seguridad de saber que el conocimiento adquirido es la seguridad de siempre confiar en ti mismo y saber que el trabajo de cocina nunca terminará, necesitamos de la luz para vivir así como la emoción que se vive cada día al cocinar y agradecer al tiempo de cocina transcurrido todas tus técnicas y desarrollo profesional como cocinero.

Nuestro sistema solar gira alrededor del sol, la vida entera de cocina gira en torno al fuego.

Ahora entiendo el dicho *“no juegues con fuego si tienes miedo a quemarte”* que es igual a *“No te dediques a la cocina si tienes miedo a desarrollarte”*.

Máximo respeto al fuego, máximo respeto a la verdadera formación gastronómica.



UN MAR DE CALIDAD Y FRESCURA



En Islatuna, tenemos a disposición para mayoristas numerosas especies de túnidos, moluscos, marisco y pescado fresco. Nuestras instalaciones hacen posible una excelente conservación de las especies antes de ser distribuidas. Exportamos nuestros productos a Península y Baleares, mediante transporte aéreo, utilizando recipientes especiales que aseguran su calidad hasta la llegada al cliente final.

"En las instalaciones de Islatuna, en la dársena de Santa Cruz de Tenerife, pescados y mariscos son sometidos a rigurosos controles sanitarios y tratados con el mayor cuidado para garantizar su calidad".

Visite nuestras instalaciones en la Dársena y observe nuestros rigurosos controles sanitarios, así como toda la maquinaria y vehículos que nos permiten el tratamiento del producto fresco y su transporte a los centros de alimentación.



HOY POR HOY UNA DE LAS MEJORES OPCIONES PARA DEGUSTAR UNA EXCELENTE GASTRONOMÍA EN SANTA CRUZ DE TENERIFE CON LA VARIEDAD Y CREATIVIDAD PARA COMPLACER LOS MÁS EXIGENTES PALADARES

EL TEMPLO DEL BUEN COMER

Acepta reservas

Visa . American Express . Mastercard
Horario: mar - sáb: 12:30 - 0:00 | dom: 12:30 - 23:00

C/Méndez Núñez 61, esquina C/San Fernando 7
38001 Santa Cruz de Tenerife | 922 24 67 72

“

1 Estrella Guía Michelín Río de Janeiro y São Paulo
MUY BUENA COCINA EN SU CATEGORÍA



MANÍ

São Paulo



Helena Rizzo y Daniel Redondo se conocieron mientras trabajaban en **El Celler de Can Roca**, en **España**, y después de su regreso a **Brasil** crearon allí un espacio como ningún otro, **Maní**, un fino restaurante con un toque casual y femenino. Si bien el ambiente es relajado, usted comerá platos técnicamente perfectos que expresan la complejidad de la naturaleza de Brasil en toda su diversidad.

En **Maní** preparan una mezcla divina con ideas vanguardistas y alimentos placenteros que se traducen en algunos de los platos que ya son considerados emblemáticos de la cocina contemporánea brasileña: las bolitas de feijoada (frijoles negros y estofado de cerdo), los ñoquis de mandioquinha (parecido a la arracacha) con "dashi" de tucupi (jugo de yuca fermentada) y los famosos maniocas - un plato que rinde homenaje a los tubérculos culinarios del país.

Su nombre que honra a la diosa de la yuca es muy apropiado para este templo de la cocina brasileña con alma multicultural, un elemento fuerte que define la realidad de **São Paulo** y resume la historia de ambos chefs.



Al comando:
Helena Rizzo y Daniel Redondo

Estilo culinario:
Fusión brasileña y europea

Plato emblemático:
Mandiocas horneadas, servidas con espuma de tucupi y leche de coco

Contacto:
Rua Joaquim Antunes 210,
Jardim Paulistano, São Paulo
+55 11 3085-4148
www.manimanioca.com.br

BRAZIL

Rozando el Cielo

La Guía Michelin, publicación tradicional que selecciona buenos restaurantes en diferentes partes del mundo, dio a conocer los lugares brasileños incluidos en su primera edición "Guía Michelin Río de Janeiro y São Paulo". La guía, que también es la primero en América del Sur, no reconoció a ningún establecimiento con tres estrellas, la puntuación máxima. El mejor evaluado fue el DOM en São Paulo del chef Alex Atala, quien recibió dos estrellas (equivalente a "excelente cocina, vale la pena una visita").

Editada en portugués y en Inglés, la guía será lanzada oficialmente el 8 de abril, cimentando la gastronomía brasileña a nivel internacional y honrar el trabajo que se viene realizando por reivindicar su cultura culinaria.

“

1 Estrella Guía Michelin Río de Janeiro y São Paulo
MUY BUENA COCINA EN SU CATEGORÍA

EPICE



Alberto Landgraf llegó a la escena de comida brasileña hace apenas unos años después de pasar casi cinco años de formación y de trabajo en Londres. Nacido en un pequeño pueblo del estado de Paraná, decidió cumplir su primer reto culinario grande en el corazón de la capital gastronómica de Brasil, São Paulo. Hoy, tres años después de la apertura de Epice, que lidera un grupo de cocineros emergentes de la ciudad.

La estética de sus platos la ha desarrollado gradualmente a partir de un estilo bistro franco-británica, a través de la pasión por el naturalismo nórdico. Ahora, Epice ha comenzado a encontrar su propio estilo único con una colección de platos interesantes donde las texturas perfectas actúan con sabores de una amplia gama a partir de composiciones vegetales delicadas y minimalistas a las creaciones de pescado y carne poderosas y complejas. Embutidos, foie gras y carne de cerdo tienen un lugar seguro en el menú, y técnicas de curado y fermentación son también una especialidad.



Al comando:
Alberto Landgraf

Estilo culinario:
Naturalismo brasileño

Plato emblemático:
Cebollas en escabeche,
vinagreta de tapioca y nata
fermentadas

Contacto:
Rua Haddock Lobo 1002,
Jardins, São Paulo
+55 11 3062 0866
www.epicerestaurante.com.br

São Paulo ...otros restaurantes

Según la guía Michelin 2015 de Brasil, en São Paulo hay un total de 10 restaurantes con su primera estrella, entre los que se incluyen varios establecimientos de cocina japonesa (muy influyente en la ciudad), como Kinoshita, Kosushi o Jun Sakamoto; el italiano Fasano (con gran prestigio en la escena paulistana) o Esquina Mocotó el nuevo proyecto del brillante Rodrigo Oliveira, que convirtió el restaurante-cachaçaria familiar en un foco de peregrinación de gástronturistas, reconocido con un "Bib Gourmand" (Buena cocina a precios moderados), categoría dentro de la que se encuentran 17 restaurantes.

Listado completo 1 Estrella
Attimo, Dalva e Dito, Epice, Fasano, Huto, Jun Sakamoto, Kinoshita, Kosushi, Maní, Tuju



Al comando:
Roberta Sudbrack

Estilo culinario:
Brasileño

Plato emblemático:
Okra ahumado en el camarón
semi-cocido

Contacto:
Av. Lineu de Paula Machado 916,
Jardim Botânico, Rio de Janeiro
+55 21 3874 0139
www.robertasudbrack.com.br

EN RÍO DE Janeiro...merecen una visita

En Río de Janeiro, han recibido una estrella seis establecimientos. Entre los más conocidos por el público nacional e internacional, el restaurante homónimo de Roberta Sudbrack (otra modernizadora de la cocina con ingredientes locales que fue cocinera presidencial) y Olympe, del francés Claude Troisgros y su hijo Thomas, brasileñizados desde 1979 y que ofrecen cocina francesa con elementos brasileños.

Listado completo | Estrella
Lasai, Mee, Olympe, Oro, Le Pre Catelan, Roberta
Sudbrack.
Bib Gourmand
Artigiano, Pier, Entretapas, Lima Restobar, Miam Miam,
Oui Oui, Pomodorino, Resto.

“
1 Estrella Guía Michelín Río de Janeiro y São Paulo
MUY BUENA COCINA EN SU CATEGORÍA



ROBERTA Sudbrack



Río de Janeiro

La primera mujer chef que cocinó para un presidente brasileño, Roberta Sudbrack, es una autodidacta nacida en Rio Grande do Sul que hoy goza de muchos premios y se presenta como una chef que prefiere usar los métodos antiguos antes que las técnicas modernas. Sin embargo, no esperes comida tradicional en su restaurante, pues los platos de Sudbrack evocan sentimientos de nostalgia con un claro deseo de centrarse en los sabores auténticos sin dejar de lado el estilo propio, quien presenta en un primer plano los ingredientes del mercado y una oferta de postres que hace justicia a su dulce fama.

Su restaurante epónimo se despliega en una casa de dos plantas renovada con mucha delicadeza. A pesar del estatus de primer nivel del restaurante, su discreto comedor evoca el mejor estilo bistro.

Con Gusto Gallego Con Gusto Gallego



ERNANDO

Agrasar

FOTOS: Luis Carré **Gusto Gallego**

Fernando Agrasar del Río está al frente de los fogones del restaurante As Garzas, de Malpica de Bergantiños. El establecimiento está reconocido con una estrella Michelin y un sol en la Guía Repsol. As Garzas es un negocio de origen familiar que cuenta con una pensión rústica con cuatro habitaciones y unas vistas magníficas al Atlántico, gran despensa marina de la que el chef extrae gran parte de su riqueza gastronómica basada en pescados y mariscos.

Fernando Agrasar hace justicia en As Garzas con una cocina honesta repleta de sabor, donde la esencia del sabor gallego pervive en cada preparación. Todos los pescados y mariscos que se ofrecen en As Garzas como "regionales", proceden exclusivamente del mercado Gallego.

Otro Porto Barizo, 40. 15113, Malpica de Bergantiños. A Coruña, España.

Tel.: +34 981 721 765
Ver Mapa



LA MAR

CHILE

Por: Raúl Yañez
Crítico Gastronómico

Un restaurante que ha logrado un gran éxito y muy apreciado por sus clientes, La Mar destaca por varios factores: Es un lugar espacioso y taquillero (o lo que traduce en la actualidad como un lugar cool), cuenta con un salón interior y dos terrazas, y logra reunir a un público adulto joven que llena el lugar de vitalidad.

Respecto de su organización y estructura, este restaurante cuenta con un equipo de profesionales consolidado, donde el jefe a cargo maneja a la perfección los tiempos entre cocina y entrega de platos, los que siempre salen perfectos, con productos de primer nivel, y por supuesto, con una opción de maridaje ideal para cada plato. Destaco su amplia carta de vinos y cocteles.



PARIHUELA

"Su cocina es un ejemplo, de técnica impecable y resultado sabroso y contundente"

El servicio, por tanto, deja al descubierto una atención amable, atenta, y por sobretodo, con el objetivo de que cada comensal tenga la mejor experiencia gastronómica.

Este año lo he visitado en cinco oportunidades, y para ser honesto, nunca he tenido reparo alguno. La Mar no deja elementos al azar, no tiene cabida para errores. El reconocimiento lo da su fiel clientela, los que muchas veces deciden esperar en la barra por lograr acceder a una mesa sin reservación.

No es un lugar económico, sin embargo, no podría ser de otra manera. Su cocina y su servicio son un lujo (además, no es casualidad que su hermano peruano esté en la posición número 15 dentro de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica).

**Aprovecho esta instancia para comentarles que dentro de un mes y medio será la apertura de La Mar en Buenos Aires – Argentina, la que sin duda será tan exitosa como sus versiones chilena y peruana.

ESPECIALIDAD: Peruana

DIRECCIÓN: Nueva Costanera 4076, Vitacura.

SITIO WEB: www.lamarcebicheria.cl

TELÉFONO: (02) 2206 7839

HORARIO:

Lunes a miércoles de 13:00 a 15:30 hrs. y de 2:00 a 23:00 hrs.

Jueves a sábado de 13:00 a 15:30 hrs. y de 20:00 a 00:00 hrs.

Domingo de 13:00 a 16:00 hrs.



CEVICHE



TACU - TACU SUREÑO

Guía Repsol

2015

Incluye
nueva Guía de
**RUTAS POR
LOS MEJORES
ALIMENTOS
Y BEBIDAS**



"Rancho canario versión 2015" Rubén Cabrera

LUGAR. Mesón El Drago de Carlos Gamonal
RESERVA ANTICIPADA. eventos@canariasgourmet.es

ORGANIZAN Y COLABORAN.

canariasgourmet.es
Mesón El Drago de Carlos Gamonal
Pedro Rodríguez Dios Postres
Asociación Cielo Mar & Tierra

UNA PRODUCCIÓN DE.
GastroCommunity 3.0...despertando tus sentidos

... ALGO SE COCINA A BAJA TEMPERATURA

Rubén Cabrera RESTAURANTE LA CÚPULA
Carlos Gamonal MESÓN EL DRAGO
Ángel Palacios SHERATON GRAN CANARIA
Pedro Rodríguez Dios PEDRO RODRÍGUEZ POSTRES

... ABRIL SE COLMARÁ DE SABORES
Una Experiencia Gastronómica Irrepetible





“

Hablar con **Carlos Gamonal** (hijo) es tener la suerte de disfrutar de un buen momento, con risas, datos interesantes y muchas ideas para compartir.

Actualmente **Carlos Gamonal** es el relevo generacional a cargo de los fogones del restaurante **El Drago**, uno de los pocos establecimientos tenerfeños que ha ostentado una **Estrella Michelin**, sin ningún tipo de conexiones con península ni con su recetario ni estilo. Y digo recetario, porque este es un establecimiento que ha dado de comer a muchas personas durante muchos años, cocinando cualquier cantidad de platos, y si me diera a la tarea en algún momento de recopilar las recetas de todos esos años de trabajo, seguro daríamos a conocer un extenso recetario de lo más “tradicional” de la gastronomía de las islas.

Mesón El Drago, es una casona que nos habla de magos, de fogones a leña, de patios adoquinados, de huertos y con un sabor muy intenso de tradición canaria, eso es, lo que quienes hemos acudido a esta cita gastronómica, nos encontramos; una arquitectura clara y sin complicaciones que se conjuga con su propuesta gastronómica y que nos da un recibimiento con la mayor calidez canaria que hay en toda la isla.

Me toca ir en busca del chef “**a la cocina**” cosa que siempre disfruto como parte de mi profesión, el poder estar ahí, en plena acción, en ese lugar donde se generan en el día a día conversaciones exquisitas o grandes apuros, gritos y exigencias para dar de comer -a un casi siempre- gran contingente de comensales asiduos y otros tanto que se acercan por oír tantas veces de la cocina de **El Drago**.

Carlos está con las manos en la masa -como se dice cotidianamente- preparando los productos de ese día al ritmo de “**ballet**” con su equipo de cocina, además tengo que decirles que es una cocina amplia, cómoda, práctica y útil, agradable para estar.

CARLOS Islas Canarias Gamonal

Por: José Garavito
Cielo Mar & Tierra

CMT.- *Carlos describeme en tres palabras el Mesón El Drago*
CG.- Exquisito, saludable y servicial.

CMT.- *¿Cuáles serían para ti “dos” de los “mandamientos” más importantes a los que un cocinero nunca debe quebrantar?*

CG.- El primero debe ser “No mentir” y me refiero en el sentido en que no se

puede mentir al comensal o tratar de engañarlo; si ofreces un producto, ese debe ser ese el producto con que vas a trabajar su plato “si es atún rojo, debe ser atún rojo”, si dices que está fresco, debe estar fresco. Que lo que estés haciendo sea lo correcto para que esto hable de tu profesión -y claro está- del establecimiento en sí, que lo que la carta diga sea lo que el comensal va a recibir.

CMT.- Un mandamiento dentro de los fogones, con el equipo humano, con quien se comparte la labor todos los días...

CG.- Eso va a depender del sistema que tengas en tu cocina, en nuestro caso debes ser limpio, ordenado, "sumiso" entendiéndolo como obediente...

CMT.- Esa descripción te ha sido polémica ¿no?

CG.- Si, pero te explico, manejamos información a muy corto plazo, ¿por qué? Porque las órdenes de nuestros clientes son cambiantes; es decir, que algún cliente va al cuarto de baño y va pensando que va a comer lo que pidió en sala... un atún rojo por ejemplo, pero cuando sale resulta que esa apetencia ha cambiado "ya no quiere atún" y decide dar el cambio cuando llega a mesa. ¡Y es que un cliente es libre de hacer esto! Cambiar de apetencia en el más corto lapso de tiempo, y con esa misma libertad lo comunica al maître. Necesitas que tu equipo sea obediente y sumiso para poder procesar esas órdenes cambiantes, y que estas, no sean cuestionadas. Ocurren muchas veces y con tanta facilidad, que lo que no se puede tolerar "o lo que no puede ocurrir" es que ese equipo cuestione el cambio del cliente. Resulta que tú empezas a cocinar "A" pero el cliente ahora quiere "B", pues pasa de tu "A" y sigue trabajando en "B", no se puede perder tiempo con quejas del personal a bordo diciendo: "es que me pidieron "A" y ahora quiere "B"... ¿sabes que es lo único que produce esto? CONTAMINACIÓN AMBIENTAL ACÚSTICA EN LA COCINA, causando una infección a la orden primaria, que es la que el cliente ha pedido y es lo que le debe llegar a la mesa.

CMT.- ¿Cómo describes la cocina tradicional canaria actualmente?

CG.- Actualmente y siempre nuestra cocina tradicional ha sido una "Cocina Fusión", esto a razón que vivimos en unas tierras conquistadas. Conquistada por los españoles en su momento, influenciada por los que llegaron y no eran españoles, por los que nos visitaron comercialmente, por los que nos atacaron... por personas que tuvieron un naufragio o porque simplemente venían de paso ya que iban a Las Indias y decidieron no hacer el viaje largo y quedarse aquí.

CMT.- Eso es lo que hace la gastronomía de una región... esas personas.

CG.- Esas personas no, vamos a llamarlos "Valientes". Todas las influencias que he estudiado o que han llegado a mí son siempre de personas que vivían en continentes, ya sea el africano, el europeo o el americano ¿valientes por qué?, porque abandonar un territorio continental donde el mar es una frontera implica riesgos y peligros. La diferencia está en que un isleño ve el mar como una vía de comunicación. Así que esos valientes cuando se quedaron aquí se quedaron con su cultura y con sus valores intangibles, y esto es algo que no se puede tocar, no se puede medir ni calibrar.

CMT.- La realidad es que ningún pueblo tiene una gastronomía pura, eso una "Piedra filosofal" que algunos hablan de ella por ignorancia ¿a lo mejor? O por un regionalismo a ultranza que desconoce las raíces de lo que se llama gastronomía tradicional.

CG.- Cuando hablamos de tradición no te queda más remedio que envolverte en tu cultura, cuando te envuelves en tu cultura no te queda más remedio que situarte en un espacio y decir "desconozco" y estoy dispuesto a conocer ¿quién te enseña? Tus abuelos, aquella cocina que ibas a comer cuando eras niño y te llevaban a un sitio determinado.

CMT ¿Cuál es la importancia de esa fusión de culturas en una región en cuanto a gastronomía se refiere?

CG.- Que siempre se queda lo bueno, y esto no es otra cosa que una buena selección de productos, técnicas de cocción... y a partir de ahí te encuentras con que las técnicas son adaptadas al entorno, al momento y si hablamos de los productos, si se crían o se cultivan en una tierra Caliza, orgánica, una tierra con más o menos sol... los sabores van variando y no tienes más remedio que la fusión. Yo me adapto a mi entorno, a lo que tengo y al adaptarme cocino basándome en la experiencia de lo que he ido viendo y viviendo, así que lo que hacemos es una cocina tradicional con lo que hay aquí.

CMT.- Un restaurante debe ser bueno en el momento en que comes ¿qué pasa al día siguiente?

CG.- Una buena comida también debes disfrutarla con una buena digestión.

CMT.- Para Carlos Gamonal ¿Qué es una cocina de vanguardia?

CG.- Una cocina de vanguardia es una cocina de experimentación al cien por ciento. Ahora para ser vanguardista primero tienes que tener el conocimiento, sin eso no te puedes llamar vanguardista. Si no tienes el conocimiento corres el riesgo de pensar que algo que hiciste es vanguardia cuando no es así. La Vanguardia también se acota en tu territorio y tu momento cultural, si vas a ser vanguardista lo podrás ser por un lapso de tiempo -30 o 40 años- pero no creo que más. Debes cocinar con técnicas, formas y productos que en su mayoría deberán ser experimentales.

CMT.- ¿Qué ha significado para ti después de haber visto a tu padre tantos años dando de comer estar ahora al frente del Mesón El Drago?

CG.- Primero debo decirte que para mí un plato debe estar vivo, mi padre siempre decía: "Hey esa ensalada debe estar viva"; que quiere decir con esto? que tenía que estar atractiva a los ojos, tanto por la colocación, la forma, los sabores... entendemos que el género debe ser muy bueno, entendemos que los sabores deben ser correctos, tienen que sorprender. Yo quiero clientes que repitan y lo mejor para esto es no fallar al comensal, el cual hay que estar claro, tiene muchas ofertas gastronómicas en la actualidad y nosotros tratamos que nuestros clientes usen sus cinco sentidos para degustar nuestra cocina y además, que luego tengan una muy buena digestión.

TODOS LOS CURSOS Y EXPERIENCIAS SON COORDINADOS POR LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA Y EL SECTOR PRIMARIO CIELO MAR & TIERRA



CLUB DE COCINA

TAPAS CREATIVAS, EL UNIVERSO DE SALA
REPOSTERÍA CREATIVA, EL ARTE DEL EMPLATADO
COCINA NIKKEI, LOS CEVICHES
COCINA TRADICIONAL CANARIA..

...IMPARTIDO POR LOS MEJORES CHEFS A NIVEL REGIONAL Y NACIONAL

3.0 EXPERIENCE

¿QUIERES FORMAR PARTE DEL CLUB? INFÓRMATE EN GASTROCOMMUNITY3.0@GMAIL.COM

UN CHEF PARA UNA DAMA DE ROJO

Por: Cielo Mar & Tierra

a Gamba Roja de Dénia se ha convertido en uno de los mariscos más apreciados del Mediterráneo y por extensión, de la gastronomía. Pieza única que buscan los gourmets o "foodies" más avezados y por las que los cocineros pagan altos precios, conscientes que su valor y su posterior elaboración será un importante aval en las sugerencias de su carta.

El hábitat en el que habita la gamba es muy complejo. Vivir a una profundidad que en ocasiones alcanza los 500 ó 600 m no es fácil, incluso para ellas que están bastante adaptadas. Su alimentación es muy diferente a la de otros moluscos, ya que al habitar a esas profundidades se suelen alimentar de plancton, de algas que no han realizado la fotosíntesis o de especies invertebradas. En segundo lugar no es un crustáceo con fuertes pinzas como las de la cigala o el bogavante, por lo que no se puede enfrentar a moluscos u otros peces.

Si bien este crustáceo (*aristeus antennatus*) se pesca desde Palamós (Girona) hasta Garrucha (Almería), el de Dénia tiene unas particularidades que lo hacen diferente al resto de su misma especie, de ahí también su merecida fama como uno de los productos más exclusivos de la Comunidad Valenciana e incluso de todo el Mediterráneo.

Se captura en caladeros muy delimitados que se encuentran en el mar que media entre el cabo de San Antonio e Ibiza. En este enclave pesquero, en aguas umbrías y cuanto más turbias mejor, se puede encontrar la mayor concentración de gamba roja. Una zona donde este marisco vive tranquilo, ya que prácticamente no hay depredadores.

Cada día salen desde el Puerto de Dénia 8 barcos que regresan a la Lonja con 20-25 kilos de gamba. Es precisamente en este lugar tan marinero donde se subasta y donde pescaderos, mayoristas y cocineros de la zona se dan cita para hacerse con los mejores ejemplares a precios, en ocasiones, casi prohibitivos.

No obstante, no hay duda que este crustáceo es el gran protagonista de la gastronomía de esta localidad alicantina, prueba de ello es un selecto colectivo de chefs que aplican creatividad en su trabajo diario, dando protagonista a la reina roja... pero la dama del mediterráneo, caprichosa y altiva, siempre quiere más; por ello, desde 2012 tiene su propio concurso de cocina creativa internacional, mismo año cuando se crea 'Dénia, ciudad de la gastronomía'. Una marca que nace con la idea de promocionar la gastronomía de la ciudad y definirla como destino del turismo gastronómico. Su apuesta por el concurso es total y además, como concurso culinario, crece cada año.

En su cuarta edición, con un canelón acevichado, mijas crujientes y espumoso de gazpachuelo; de manos de un chef inesperado, potencialmente sensible y una cocina bien cuidada donde se respeta el producto y se enaltece con el buen hacer de este alquimista de los fogones; la Gamba Roja de Dénia en las voces de Quique Dacosta, José Carlos Capel, Ricard Camarena, Pedro Morán, Jesús Trelis, Julia Pérez Lozano y Sergio Adelantado (vicepresidente de la sociedad valenciana de gastronomía); decidió que Rubén Cabrera, natural de Tenerife (Islas Canarias) y quien oficia en el Restaurante La Cúpula (Hotel Jardines de Nivaria - Tenerife), había representado sus sabores y honrado la fama que le precede.



...A
**RUBÉN
CABRERA**

C.M.T.- ¿Cómo te sientes con este triunfo doblemente merecido ganando un concurso donde has interpretado un producto de otra región?

R.C.- Muy contento que mi propuesta haya gustado, más tomando en cuenta el jurado que la valoró; como es el caso de Capel o Quique Dacosta, quien me comentó que había clavado el plato.

C.M.T.- Crees que concursos de ese tipo que ponen en valor un producto local, pero con visión internacional, ponen de manifiesto que la gastronomía es un idioma universal y que puedes interpretar con un producto (aunque no sea de tu territorio) un plato capaz de recoger la esencia de su región de origen?

R.C.- Yo creo que sí, en este aspecto yo creo que lo más importante es enfocar en la receta el producto y desarrollarla. Eso lo puede hacer cualquier cocinero, aunque no sea de una región en concreto. Lo más importante es trabajar la gamba de una forma que guste y entendible para que conquiste el paladar.

C.M.T.- Reconocimientos nacionales de este tipo demuestran el nivel profesional con él cuenta Canarias en sus fogones y que en el Archipiélago no se cocina solo "papas y mojos" ¿qué crees que falta por hacer para que los cocineros canarios logren ocupar un espacio de "reconocimiento" dentro de la gastronomía española?

R.C.- Apostar por lo nuestro. En Canarias hay muy buenos cocineros -y lo están demostrando- pero falta que se apueste más por la cocina que nos representa, la misma que nunca se ha sabido vender.



LA TAGOGA

LA ESENCIA DE LA PALMA CONVERTIDA EN MIEL

Por: ASAGA Canarias
Islas Canarias - España

"El apicultor Guillermo Hernández produce y envasa sus propias mieles con las que ha conseguido varios premios en los concursos de la Casa de la Miel"

Guillermo Hernández, palmero, apicultor y propietario junto a Isidro Díaz de la marca Tagoja, sabe muy bien que la climatología es determinante a la hora de disponer de una mayor o menor producción de miel. Este año, la escasez de lluvias ha dificultado la floración y las abejas no han podido trabajar al cien por cien de su capacidad, motivo por el que este año, solo ha conseguido recoger 6.700 kilos cuando su máxima cosecha anual es de 10 mil kilos de cosecha anual. Y es que la ganadería apícola es así, "no siempre se pueden conseguir las mismas cantidades ni las mismas variedades".

Sus colmenas las reparte entre los municipios de Los Llanos de Aridane, Fuencaliente, Santa Cruz de La Palma y Puntallana. Obtiene tanto mieles monoflorales llámese tedera, tajinaste, coronillo o aguacate como multiflorales. Con ellas ha participado, desde el año 2000 en los concursos anuales de la Casa de la Miel de Tenerife y con ellas ha conseguido a lo largo de este periodo varios premios a la mejor miel de Canarias. Este año, además, se ha llevado dos celdillas de plata a una monofloral de tedera y a una de aguacate.

La comercialización de las mieles no representa ningún problema para Hernández, que además de producirlas, las envasa él mismo. Vende todo lo que produce. De hecho ha tenido que elaborar una lista de espera para dar cabida a más clientes porque cada vez tiene más demanda. Señala que "hoy en día si no tienes todas las garantías en sanidad o etiquetado es difícil vender la miel porque la Unión Europea te exige una trazabilidad y, en este aspecto, es donde más tenemos que hacer hincapié para ofrecer un producto de calidad a los consumidores acorde a las normativas".

Pero no todos los apicultores de La Palma se encuentran en la misma situación, según señala este productor. Muchos pequeños apicultores, con un limitado número de colmenas y escasa producción, no disponen de capacidad económica suficiente para realizar inversiones en maquinaria (extracción y envasado) a la espera de que la Casa de la Miel insular, ubicada en el municipio de Tijarafe, abra sus puertas de nuevo, para poder canalizar "toda esa producción y sacarla al mercado bajo una única marca, con un único registro sanitario y un único punto de venta, evitando la dispersión y la confusión en el consumidor".

La Casa de la Miel de La Palma, en cuya construcción participó el Gobierno de Canarias, el Cabildo Insular de La Palma y el Ayuntamiento de Tijarafe titular de las instalaciones, se cerró al público hace casi una década debido a problemas en su gestión y desde entonces muchos apicultores se han quedado desamparados en sus ventas o se han resignado a abandonar el sector. El pasado mes de enero, el consejero de Agricultura del Cabildo Insular de La Palma, Basilio Pérez, se reunió con la corporación local para estudiar su apertura, pero a día de hoy todavía no se ha producido.

A parte de la puesta en marcha de estas instalaciones, que se consideran "vital para el desarrollo del sector apícola de la isla", otro aspecto que denuncia este apicultor y que más daño está provocando a la actividad es "la venta a granel de mieles de La Palma, sin denominación de origen, destinadas a Gran Canaria y Tenerife para luego etiquetarlas y comercializarlas como si fueran producidas en estas islas. Me duele en el alma pensar que las mieles de La Palma, que son de muy alta calidad, acaben finalmente vendiéndose como si fueran de Tenerife o Gran Canaria cuando no lo son y el consumidor no conozca realmente su procedencia. La solución a este problema pasa por la obtención de alguna denominación de origen o una Indicación Geográfica Protegida para identificar nuestra producción y que no quede en el anonimato".

En relación a la solicitud que los apicultores peninsulares han trasladado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) sobre la obligatoriedad de que los envases de mieles lleven el país de procedencia, Hernández coincide en que "siempre tiene que haber algo para identificarlas". Explica que una miel de Argentina, por ejemplo, cuando llega a los lineales de los supermercados en España, puede tener hasta cuatro años de elaboración, está pasteurizada, mezclada con otras mieles y presenta un sabor homogéneo. "Todas las mieles de fuera saben igual", mientras que la miel canaria es un producto fresco y singular y, por tanto, de más calidad, que se comercializa prácticamente durante el año de la cosecha debido a su escasa producción a un precio muy superior.



En Canariasgourmet!
estamos buscando los
mejores 22 restaurantes de
Canarias! ¿y que mejor
prescriptor que todos
aquellos que hacen posible
que los establecimientos de
restauración sigan en
pie?...ahora el protagonista
eres tú!.

SIGUE EL ENLACE Y POSTULA
TU RESTAURANTE FAVORITO:



#22MEJORESRESTAURANTES



C de CATA

SUPLEMENTO ESPECIAL VITIVINÍCOLA

VIÑEDO EN VASO ENTUTORADO

EN PORTADA

BODEGA EL GRIFO
HERENCIA DEL VOLCÁN EN LANZAROTE

DE PURA SEPA

ELLAS SON LAS MUJERES DEL VINO DE LA PALMA





BODEGAS EL GRIFO

Herencia del Volcán en Lanzarote

Fundada en 1775, la bodega familiar de "El Grifo" es la más antigua de Canarias y una de las diez más antiguas de España. Más de doscientos años de experiencia y dedicación, unidos a la incorporación de modernos procesos tecnológicos, hace de los vinos de Bodegas El Grifo estén reconocidos internacionalmente.

Tras las erupciones volcánicas que se produjeron en **Lanzarote** durante 1730 y hasta 1736, las tierras más fériles de la isla, cuyo cultivo se basaba sobre todo en cereales como la cebada, quedaron cubiertas por una capa de ceniza volcánica llamada "picón".

Los habitantes de la isla de **Lanzarote** se vieron obligados a buscar una salida a su precaria situación. Al descubrir que el poroso **lapilli** evitaba la evaporación del agua de las lluvias y retenía la humedad traída de los vientos alisios, comenzaron a cultivar la vid con el firme propósito de elaborar aguardiente para venderlo a las islas vecinas, como **Tenerife**.

Una de las familias de **Lanzarote** que no emigró huyendo de las cenizas, fundó **Bodegas el Grifo** en 1775.

La Bodega, situada en la finca de **El Grifo** en el paraje natural de **La Geria**; pertenece a la actual familia (**Otamendi Rodríguez Betancourt**) desde 1880, y siendo "**Bodegas El Grifo**" la más antigua de las **Islas Canarias** y una de las 10 más antiguas de **España**, cuenta con un **Museo del Vino**.

El **Museo del Vino** de **Bodegas El Grifo** está presidido por el pájaro **Grifo**, escultura diseñada por **Cesar Manrique**, que dio forma al logo de la Bodega. El Museo está ubicado en la edificación original del año 1775.

Dentro de este hermoso paraje rodeado por extraordinarios paisajes volcánicos de contrastes en negro en verde, los visitantes conocerán cómo era y es posible, el milagro del vino en **Lanzarote** a través de un paseo por la historia de la vid con una exposición permanente de utensilios utilizados a lo largo de los años por las **Bodegas El Grifo**.

En un gratificante viaje se puede conocer de primera mano como se elaboraba antiguamente el vino de **Lanzarote**, las peculiaridades del viñedo de la isla (único en el mundo) y sus variedades (paseo por la viña) y para terminar con un buen sabor de boca, se pueden catar los vinos "**Herencia del Volcán**" de esta bodega centenaria.



El **Museo del Vino** cuenta además con una importante biblioteca que alberga ya 4000 volúmenes de libros, todos ellos alrededor del mundo del vino.

Fue inaugurada en 1998 por el **Premio Cervantes "José Hierro"** y confirmada en 2002 por el escritor **José Saramago**.

La colección destaca por sus ediciones príncipe de los siglos **XVI, XVII y XVIII**.

En cuanto al sistema cultivo es -único en el mundo- se caracteriza por la ausencia de filoxera (variedades cultivadas a pie franco). La viña se cultiva sobre suelo volcánico, cubierto por un manto de ceniza volcánica. Cada viña va protegida de

los vientos alisios dominantes por un muro de piedra volcánica. La densidad de plantación es de unas 950 plantas por hectárea, y se caracteriza por la ausencia total de riego.

Pero el auténtico secreto de los vinos de Lanzarote está en la labor de los viticultores, que con mucho esfuerzo obtienen una uva en condiciones muy difíciles.

Las dos principales son la **Malvasía Volcánica**, una variedad única en el mundo y de la cual se cree es la heredera de las antiguas malvasías canarias; y la **Listán Negro** -específica de Canarias- con la que la bodega elabora vinos rosados y tintos.



ELLAS

DE PURA CEPA

Son las mujeres del vino de La Palma

► CONSEJO REGULADOR D.O. VINOS LA PALMA

Y es que no podemos hablar del vino de la isla de **La Palma** sin hablar de sus mujeres. Mujeres anónimas que han forjado su historia, que tuvieron que combinar la vida familiar con la vida en el campo; madres, que tuvieron que hacer de padres; mujeres agricultoras fruto de la emigración... “*Ellos se iban a hacer las Américas y ellas se quedaban al frente de la casa, de los hijos, del campo; obligadas a transmitir el conocimiento y la cultura*”.

“

Ellos se iban a hacer las Américas y ellas se quedaban al frente de la casa, de los hijos, del campo; obligadas a transmitir el conocimiento y la cultura”

A principios del **Siglo XX**, el trabajo de la mujer en la viticultura insular no solo se limitaba a hacer la comida y llevarla a las “gallofas” que estaban trabajando en las labores de la viña en el campo. Tarea nada fácil, ¡Cuánto comerían esos hombres y cuántos kilómetros tendrían que caminar ellas con esa pesada carga a la cabeza! además, portaban el agua y trabajaban en muchos casos como uno más.

Avanzaba el **Siglo XX** y con él, el papel de la mujer. Ya a mediados y finales de ese siglo, en algunos pueblos de la isla se organizaban cuadrillas dirigidas por mujeres que se encargaban de hacer las tareas que requerían más delicadeza y mimo en el viñedo. Como si de madres se tratase, ellas podaban, despampanaban, abatían y vendimiaban.

No es hasta finales del **Siglo XX** y primera década del **XXI**, cuando se produce la verdadera incorporación de mujeres que combinan el vino de **La Palma** con sus vidas. Pero todavía quedaba mucho por hacer y a muchas mujeres se les negaba la entrada en las bodegas... ¡Estropeaban el vino...! “**Estrategia masculina para impedir que las féminas entráramos en las bodegas y ellos celebrar las parrandas sin ser molestados...**” Pero hay honrosas excepciones (quizá porque en la familia no había hijos varones, quizás por ser la mayor de los hermanos), el caso es que fruto de ello han surgido las actuales grandes mujeres del vino de **La Palma** y cuando hablo de grandes mujeres no hablo de ellas por su género, sino porque han abierto el camino y servido de ejemplo a muchas otras y otros con sus logros.

Hablo de mujeres pioneras como es el caso de **Onésima Pérez Rodríguez**, que regenta en el municipio de **Garafía** la bodega que lleva su nombre y primera en poner en valor el vino de **TEA** (Vino típico del norte de la isla, que envejece en “pipas” elaboradas con madera de pino canario), embotellándolo bajo el sello de calidad de la **Denominación de Origen de Vinos La Palma**.

Eufrosina Pérez Rodríguez, viticultora que dirige su propia bodega en el municipio de **Garafía** y quién vio en la uva de **Albillo** algo más que una variedad mejorante de otros vinos, encumbrándolo hasta el punto de obtener con el **Albillo** monovarietal su máxima expresión, culminada con numerosos premios a nivel nacional e internacional.

Victoria Torres Pecis, heredera de una larga tradición familiar y que hoy se encuentra al frente de la **Bodega Juan Matías Torres Pérez**, en **Fuencaliente**, que ha sabido hacer del etiquetado y del embotellado un arte “**botellas objeto**” y donde lo simple se torna belleza y todo tiene un plus, el plus de la humildad y la humanidad capaz de colocar un **Malvasía Naturalmente Dulce** de la isla, en uno de los restaurantes más prestigiosos del mundo, **El Celler de Can Roca**.

Mujeres como **Patricia Perdomo Hernández**, última y más joven incorporación, que recoge el testigo de la **S.A.T. Bodegas Perdomo** y en la que tenemos puestas muchas expectativas.

Pero la lista de grandes mujeres no termina aquí. Tenemos muchas otras mujeres en la **Denominación de Origen de Vinos La Palma**, tales como: **Edelmira Luis Brito** de la **Bodega Luis Brito**; **Nancy Castro Rodríguez** de **Bodegas Castro y Magán**; **Rosa Cáceres** de la **Bodega Agrícola Velhoco**; mujeres que trabajan en los puestos administrativos y directivos de bodegas como **Llanovid**; **S.A.T. Bodegas El Hoyo**; **Bodegas Carbollo**; **S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma**. Viticultoras como las cientos de inscritas en los registros de la **Denominación de Origen**; compañeras del Consejo Regulador de la **Denominación de Origen de Vinos La Palma**.

No sería justo terminar este artículo sin recordar a la que fuera Presidenta de la **Denominación de Origen de Vinos La Palma** desde 1995 hasta 1999, **Dña. Margarita Castro Pérez**, quien nos dejó demasiado pronto.

Con todas ellas, comparto el entusiasmo y las ganas de hacer bien las cosas, de hacerlas con amor, mimo, esfuerzo y dedicación. Comparto el suelo volcánico, comparto el cielo y el aire que esas cepas y mujeres respiran.

DE CATA

FOTO: "Sistema de espaldera sencilla en Tacoronte-Acentejo"



Siempre hay
un motivo



TACORONTE
ACENTEJO
Denominación de Origen



La OCM vitivinícola en
Tacoronte-Acentejo:

PAISAJE DE FUTURO

MARI PAZ GIL

> Gerente Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo **TENERIFE**

"LA ESPALDERA SENCILLA ES EL MODELO
QUE REINA AHORA EN EL PAISAJE".

El paisaje de la comarca **Tacoronte-Acentejo** se ha modificado sustancialmente en la última década y media a ojos de los ciudadanos de dicha comarca vitivinícola, y por extensión, a todos aquellos que disfrutan del medio rural de este territorio vitícola, bien sea como meros paseantes en la misma, bien sea por que viven en ella.

El viñedo es el principal cultivo que armoniza el paisaje en este territorio; seguido del cultivo de la papa, asociado, en muchas ocasiones al de la propia viña. Ciertamente es que el viñedo es un cultivo que se mantiene en un porcentaje alto e inalterable sobre el terreno –digamos que es un “cultivo fijo en el suelo”– y cuando desaparece, o es para dar cabida a otro fin, o para retornar a su espacio original en formas de cultivo de vid más competitivos. Precisamente esto es lo que ha ocurrido en estos últimos tiempos en buena parte del territorio de **Tacoronte-Acentejo**. Los viticultores han apostado por el futuro de la viña como principal cultivo en sus terrenos por diversas causas, que van desde lo meramente familiar en pos de mantener la tradición, hasta situaciones de inversión en el viñedo como medio de complemento económico a sus propias vidas y/o a sus bodegas.

Buena parte de la transformación paisajística que ha experimentado la comarca, busca su fundamento principal en la aplicación de las distintas “OCM del Vino” que se han ido aplicando en los últimos quince años. Unas ayudas procedentes de la **Unión Europea** que han promovido el

rejuvenecimiento de los viñedos, la apuesta por una diversificación en el abanico de variedades disponibles a cultivar y la adaptación por parte del viticultor hacia formas de explotar la viña más eficiente, o al menos, más ahoradoras en costes y más efectiva, si cabe. Sin duda alguna el sistema conocido como “**espaldera**” se ha convertido por méritos propios en el principal medio de sistema de apoyo para el cultivo de la vid. En este sentido, podemos afirmar que el viñedo de la comarca ha ido mutando progresivamente del conocido sistema de rastras o tradicional –“**con horquetillas**”– al sistema de espaldera en cualquiera de sus vertientes: sencilla, doble, con crucetas o en forma de “**Cruz de San Andrés**”. Evidentemente el riesgo asumido por el viticultor al apostar por la misma ha sido paulatino, ha superado la tradicional aversión al riesgo común en estas situaciones, y ha optado por un cultivo de prometedor futuro en la comarca, donde sin duda alguna, la viña trepa al antojo de la mano que la cuida, convirtiéndose en el perfecto compañero de viaje del viticultor hacia la vendimia próxima.

“La cuestión llega a ser, como reza el dicho, “renovarse o morir” y concretamente en Tacoronte-Acentejo ahora hay vida para largo. ¡Salud!



Maridando el prestigio
del vino Canario

Trabajamos por el beneficio
del sector agrario canario.

Impulsar esta actividad hacia
un futuro mejor es nuestra meta.



Tfno: 922 23 77 50

www.asaga.es

VIÑEDO EN VASO ENTUTORADO

MANUEL RODRÍGUEZ > Enólogo . Técnico, D.O ABONA . Tenerife - España



El vaso entutorado se manifiesta como una formación alternativa interesante para viñas cultivadas en zonas altas ó para variedades cuyo desarrollo vegetativo no sea muy desarrollado, por la sencillez en la formación, mantenimiento y ahorro de mano de obra, unido a un bajo coste de instalación, si lo comparamos con otros sistemas de formación. Con otras variedades de gran desarrollo vegetativo o cultivadas en zonas bajas o cálidas, generaría una gran cantidad de mano de obra en despampanados, deshijados y despuntos que no haría atractiva la elección.

La producción por cepa es menor que los sistemas más usuales de formación: espaldera, parral bajo,... pero como la densidad de plantación puede ser mayor, resulta que la producción final por hectárea puede ser similar a los sistemas citados.

La formación básica es una cepa a cuatro brazos principales, sobre cuyos brazos se puede formar un guyot para evitar el alargamiento de los brazos en variedades acrótonas. La vegetación resultante se abraza en lo alto a un tutor de metro y medio de altura, para evitar el rozamiento de los pámpanos por acción del viento, quedando los racimos expuestos al aire y protegidos del sol directo por el paraguas que forman los pámpanos abrazados en lo alto. Los pámpanos se despuntan cuando los granos tengan el tamaño de un guisante para evitar la aparición de nietos y se recogen en un manojo en la parte superior del tutor.

La preparación del terreno para la plantación debe ser la misma que para cualquier sistema de formación:

- Aplanado de la parcela en la medida que las condiciones orográficas lo permitan.
- Despedregado.
- Subsolado en profundidad.
- Aporte de enmiendas orgánicas y minerales, según analítica.

El marco de plantación tipo es de 2 m. entre cepas y 2'5 m. entre calles, para permitir el paso de tractores para las labores propias del viñedo, lo que da una densidad por hectárea de 2.000 cepas, pudiéndose, como es lógico, estrecharse este marco de plantación para una mayor densidad.

El tutor debe ser de material galvanizado resistente, de 2 metros de longitud, para enterrar medio metro y dejar fuera 1'5 m, altura suficiente para este tipo de formación. Debe tener un gancho a una altura desde suelo de 1'20 m. y otro gancho a una altura de 1'40 m. para proceder a las sujeciones de los pámpanos a medida que van creciendo.

Para garantizar resultados óptimos, recomendamos la plantación con variedades autorizadas, adaptadas a la zona y procedente de viveros autorizados, así como la instalación de un sistema de riego para realizar un aporte de agua en los momentos clave, necesario para garantizar unos buenos rendimientos.

PUBLICIDAD



**BODEGÓN
patamero**

Ubicado en una zona privilegiada, El Palmar, a unos 8 kilómetros del casco del municipio de Buenavista del Norte, entre los 300 y 500 metros de altitud, en medio de un paisaje salpicado de casas tradicionales, bancales de piedra y un fértil paraje del que parte una red de senderos de alto valor paisajístico y etnográfico.

El Bodegón Patamero ofrece una cocina tradicional con toques de autor, sin por ello perder su esencia. ...Su Especialidad "Carnes a la Brasa".

Dirección:
C/ Lomo Olivera, Nº 22 (Las Lagunetas)
El Palmar - Buenavista del norte.
Horarios: Miércoles a Sábado
De 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00 h
Domingos y Lunes: De 12:00 a 16:00
Martes: Cerrado

Información & Reservas: 922 127827
elpatamero@hotmail.com



Bodegas CARDONE

Imagen de la historia de Apulia

Por: Manuela Mancino
Sumiller - Roma

odeada por el paisaje pintoresco de la **Itria Valley**, la bodega **Cardone** empezó su actividad en los 70's, cuando **Giuseppe** y su hijo **Franco**, compraron una bodega en las afueras de **Locorotondo**, donde establecieron lo que es ahora una de las más viejas y más prestigiosas bodegas familiares en **Puglia**, ya en su tercera generación con **Marianna** y **Vito**.

Hoy, la bodega le debe todo a la iniciativa de **Giuseppe Cardone**, el mayor de siete hermanos; un hombre de una especial inteligencia e intuición para los negocios, de hecho, él se dedicó al comercio (compra y venta) y a finales de los 60's, comenzó a ensimismarse en los mercados del vino de las Regiones del Norte. No tenía otras aficiones que el amor por su hijo, **Franco**, quien comenzó a echar a andar la bodega de durante los años setenta. Ayudado por un equipo de enólogos profesionales y agrónomos cualificados, la empresa familiar se especializó en la producción de vinos de alta calidad.

Lo que hace de **Cardone** una bodega de valor diferenciado, es su capacidad de combinar la herencia de la tradición vitivinícola regional, la pasión y el conocimiento del pasado, con la tecnología moderna. De hecho, su meta es producir vinos de variedades locales e internacionales, que representen la calidad de un territorio; y así, desde el **Locorotondo** al **Negroamaro**, del **Pinot Noir** al **Chardonnay**; todos los vinos firmados por **Cardone** son el fruto natural de la tierra.

La empresa cuenta con siete hectáreas de vid en el **Valle de Itria**, el corazón de **Apulia**. El microclima ideal de la zona ha permitido a la familia a experimentar variedades de uva internacionales como **Pinot Noir** y la famosa mezcla de **Burdeos** (Cabernet, Malbec y Merlot).

“Un buen vino se hace primero en la viña y luego en la bodega, el lugar donde la tecnología y la experiencia se unen.”

El valle se caracteriza por un clima caluroso y seco en verano, con una temperatura media anual de alrededor de 15 °C. En el período más caluroso las altas temperaturas durante el día, son seguidos por la noche fría y fresca, creando una temperatura ideal para una viticultura de calidad.

Desde 1970, la producción de vinos **Cardone** ha trabajado por la tradición, el pleno respeto por el fruto natural de la tierra y se ha mantenido alejada de la industrialización o la estandarización de cualquier proceso de producción, todo con el objetivo de mantener las características organolépticas.

La transformación de la uva mantiene intacta su filosofía que un buen vino se hace primero en la viña y en la bodega ... y es ahí donde todo el que tiene una creencia apasionada por vinos de la Apulia comenzará su viaje, acercándose a lo que significa la producción de ciclo del vino, rendidos ante su pintorescos viñedos... Y al final, visitando la hermosa **Trulli**, con sus típicas casas exponentes de la zona.



CARNES + VINOS ARGENTINOS

Experiencia sublime



Por: Gabriela Montero Sumiller - Argentina

Cen Argentina es algo muy típico comer asado los domingos con la familia o con amigos. Cada asador tiene su forma de encender el fuego, de condimentar la carne o de disponer el orden de las piezas en la parrilla, y por supuesto, cada familia tiene sus preferencias con respecto a vinos, cepas y bodegas. Como todos sabemos, las carnes rojas y los vinos tintos van de la mano.

En general, como país del nuevo mundo, consumimos mayor cantidad de vinos varietales. Se suele decir que aquí -con respecto a las cepas- el rey es el **Malbec** y la reina es el **Torrontés**. En los últimos años se están elaborando excelentes vinos **blend** al estilo europeo. También se está incursionando en cortes novedosos incorporando cabernet **franc** o **petit verdot**.

ASADO

Por supuesto la protagonista del asado es la carne de vaca. Entre los cortes vacunos se destacan las tiras de asado (costillas), vacío, bife de chorizo, lomo, colita de cuadril, entraña, etc. También complementa el asado con achuras como los chorizos, las

morcillas, mollejas, riñones y chinchulines. Los cortes de carne de cerdo son menos frecuentes: pechito, matambre, bondiola, carré, costillas, etc. También es frecuente asar pollos junto al asado vacuno y menos común es cocinar cordero, aunque hay excelentes de la zona patagónica.

MARIDAJES

Carnes vacunas magras: lomo, bife de chorizo, cuadril o entrecot. Se aconseja **Malbec** de cuerpo medio. En Argentina existe una infinita variedad de malbec, de distintas regiones y por ende muy diferente características. Los de **Mendoza** son más frutados y de taninos redondos. Los **Malbec** de la zona del norte tienen color profundo y más cuerpo.

Carnes vacunas sasonadas o salseadas: recomendamos **Cabernet Sauvignon**. Es una cepa centenaria en este país y existen muchas bodegas premiadas.

Corderos o chivitos: aconsejamos **Syrah**. En la zona de cuyo, especialmente en la provincia de **San Juan**, se elaboran **Syrah** especiados y de buen cuerpo.

Empanadas de carne: tintos jóvenes, como **merlot**, **pinot noir** o **bonarda**. Si las empanadas son del norte, también irán muy bien con blancos con madera, como el **chardonnay** o el emblemático **torrontés**.

VARIEDAD DE VINOS ARGENTINOS MÁS POPULARES

MALBEC

Zona: en todo el país. Especialmente región de cuyo y provincia de Mendoza. Es la cepa tinta emblemática. **Características:** de cuerpo medio a intenso, dependiendo si es joven o añejado. Puede tener paso por barricas de roble francés o americano.

Color: rojo rubí o púrpura intenso. **Aroma:** ciruela, pasas de uva, café, chocolate, cuero, trufa, vainilla y violeta. **Maridaje:** carnes rojas, platos de condimentación media y quesos.

CABERNET SAUVIGNON

Zona: región de cuyo. **Características:** tánico, con cuerpo intenso. **Color:** rubí intenso.

Aroma: café, frutas, pimiento verde, trufas. **Maridaje:** carnes rojas bien condimentadas, estofados, pastas, quesos duros o semiduros.

SYRAH

Zona: Región de Cuyo. Especialmente provincia de San Juan.

Características: especiado, cuerpo medio y especiado. **Color:** rojo frambuesa o violeta intenso.

Aroma: clavo de olor, canela y pimienta, frambuesas, zarzamoras, higos y chocolate amargo. **Maridaje:** pastas con salsas rojas, carnes, guisos, quesos maduros y pizza.

PINOT NOIR

Zona: Patagonia. Especialmente la provincia de Neuquén.

Características: suave, fresco y elegante. **Color:** de rojo suave a color teja.

Aroma: moras, frambuesa, ciruela, canela, coco, pasto. **Maridaje:** variedades de queso fresco, carnes blancas, champiñones e incluso salmón.

TORRONTÉS

Zona: varias regiones, especialmente el norte argentino y provincia de Salta. Es la cepa blanca emblemática de Argentina.

Características: frutado, seco, fresco y muy perfumado. **Color:** amarillo pálido, verdoso o dorado.

Aroma: frutas blancas, rosas, duraznos y miel. **Maridaje:** entradas, mariscos, comida china, platos thai picantes, empanadas salteñas, locro norteño. Excelente como aperitivo.

CHARDONNAY

Zona: cuyo y norte.

Características: fresco. Puede llegar a ser complejo si tiene paso por roble.

Color: amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma: manzana verde, limón, pomelo, pera, mango, piña, melón, caramel.

Maridaje: pescados, carnes blancas, platos vegetarianos, salsas a la crema.

SAUVIGNON BLANC

Zona: región de cuyo, especialmente Mendoza.

Características: seco y fresco.

Color: amarillo verdoso con reflejos dorados.

Aroma: herbáceos, miel, ananá, mango, espárragos y pomelo rosado.

Maridaje: mariscos, pescado, comida picante, aves. Excelente como aperitivo.



RECOMENDACIONES

Malbec Emilia. Bodega Nieto Senetiner. Zona de cuyo, Mendoza.
Trumpeter Reserve Malbec. Bodega Rutini Wines. Tupungato, Mendoza.

Cabernet Sauvignon Reserve. Bodega Etchard. Zona norte, Salta.

Finca La Linda corte reservado, Malbec y Cabernets Sauvignon. Bodega Luigi Bosca.

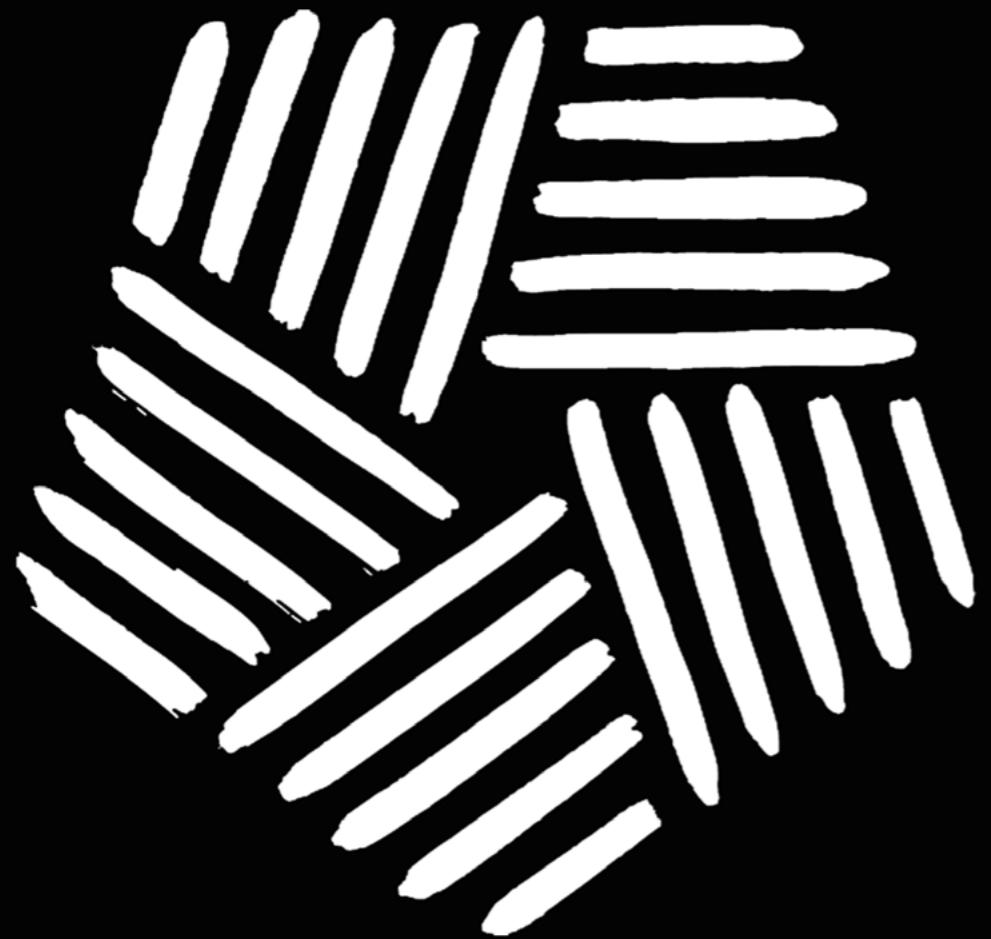
Luján de cuyo, Mendoza.

Don Nicanor. Blend: malbec, cabernet sauvignon y merlot. Bodega Nieto Senetiner.

Zona: Luján de Cuyo, Mendoza.

Susana Blabo Brio (Blend). Bodega Dominios del Plata. Diferentes regiones de Mendoza.
Santa Julia corte de malbec y cabernet franc. Bodega Zucardi. Valle de Uco, Mendoza.

**GRAN
CANARIA**
*Consejo Regulador
Denominación
de Origen*



LA VIDA EN *en dulce*

© CIELO MAR & TIERRA - RECETAS - MARIDAJE



UN SUEÑO, UN PAÍS

CACAO De Origen Venezuela



En diciembre de 2013, convencidos de que hay mucho por hacer con el mejor cacao del mundo, abrimos las puertas de Cacao de Origen en Hacienda La Trinidad (Caracas - Venezuela). Nuestra chocolatera y guía del proyecto, María Fernanda Di Giacobbe, sin duda ha puesto una nueva bandera en el catastro de la gran hacienda cacaotera que es Venezuela.

Nuestro cacao ha pasado de rubro de primera para el consumo interno y la exportación, a mínima cosecha de sustento, casi a un plato de comida o una mercancía de trueque. El cacao ha tenido que ser un rubro de inversión semejante al petróleo, con personal capacitado, tecnología, infraestructura, trenes, puertos, barcos, una corporación con tejido organizativo-productivo público y privado. La realidad dista mucho de lo que deberíamos ostentar como país productor de cacao.

Si bien es verdad que en Venezuela tenemos un producto de origen orgánico muy poco modificado por insecticidas y fertilizantes, contamos con altos niveles de contaminación en nuestro ambiente, el Río Tuy y sus vertientes en Barlovento, la basura, los desechos y el mal control de los procesos de la semilla, hace que no pasen los exámenes de laboratorio internacional.

Ya hemos dicho que el cacao narra nuestra historia, hoy como ayer habla de nuestra realidad, ir a muchas de las plantaciones de cacao míticas es ver el deterioro social, la falta de principios éticos, la importancia de los intereses particulares y políticos, la farsa de programas ecológicos y conservacionistas a nivel nacional, la inseguridad y delincuencia, el incumplimiento de promesas a los productores, la carencia de educación, capacitación y tecnología, la poquísima infraestructura a la que estamos sometidos como habitantes de un país.

El cacao es hoy el sueño de la Venezuela en que nos podemos convertir, la esperanza está viva pero debe sembrarse y convertirse en un hecho real lleno de acciones profundas que terminen, por vez primera, en éxito.

Por: Cacao de Origen Venezuela

Cuna del cacao fino y extrafino por excelencia, la biodiversidad de los suelos fértiles de Venezuela han perfumado nuestras semillas ancestrales. Y qué genética tan maravillosa. Son más de 30 variedades de criollos ya catalogadas en el país, y un amplio resto por conocer. Sin embargo, el cacao no escapa de las tragedias que hoy nos ocupan y por ello hemos invertido todo nuestro potencial laboral y nuestro empeño en abrinos paso entre la maleza.

Detrás de nuestra cara como chocolateros hay un proyecto que beneficia el sector cacaotero. Somos más que una chocolatería que ofrece tribuna a otras marcas de chocolates locales y de productos derivados del cacao, somos más bien el resultado de una labor de investigación que necesitaba una sede.

A 6 meses de la apertura, creamos un primer encuentro internacional donde chocolateros del país tuvieron oportunidad de dialogar y cruzar experiencias con expertos como Chloe Doutre-Roussel, sibarita del cacao y chocolate gourmet y gran defensora de los cacaos nuestros. Empezamos a poner la vista en países de la región que han logrado hacer marca país a través de sus chocolates y cacaos como los son Perú y Ecuador, hemos salido a estudiar con ellos en sus plantaciones, conocimos a fondo los movimientos chocolateros 'Tree to Bar' y 'Bean to Bar' para pulirlos en tierra propia, hemos dado charlas para difundir las bondades de nuestras semillas y hacer realidad el mito de la existencia de nuestros cacaos legendarios como lo son Chuao y Porcelana. También logramos una alianza con una escuela de gastronomía en Japón (Visionary Arts) para entrenar a sus oficiantes en chocolatería, y apoyamos con conocimiento y comercio justo a pequeños productores cacaoteros del país.

Con esta celeridad que no ha dejado por fuera a nadie ni a nadie y con el consenso de todos los del gremio, de entusiastas y aficionados del chocolate "en un año podemos lograr ser el país de referencia en el mundo de los mejores chocolates finos", y eso es todo un reto. Al respecto María Fernanda Di Giacobbe pregunta y responde: "Qué hace falta... gozar, comer chocolate, conocer del cacao, estudiar mucho y lo más importante ¡trabajar! Tenemos obstáculos todos los días pero tenemos un país lleno de cacaos, y gente que sorteá todos estos obstáculos. Nos están pasando por encima, no somos tan ricos como creemos, por eso debemos juntarnos, proponer y trabajar mucho."

Procesar cacao es un viaje que debe cuidarse en cada etapa, desde la colecta hasta su posterior fermentación y secado. Un peregrinar delicado, trabajoso, intenso, que ofrece muchos desafíos pero también muchas satisfacciones. En Cacao de Origen ya somos parte de ese proceso comprando semillas a pequeños productores, haciendo chocolates destacando su procedencia, incluyendo en los empaques sus nombres y apellidos, y dándole parte de estas tabletas para que las comercialicen o disfruten con total libertad.

Es una carrera determinante para el futuro de nuestro cacao y de nuestro país, que bien vale la pena realizar. Que todos giremos la vista y el interés hacia lo que sucede con nuestros cacaos, nos abrirá el apetito a una movida muy interesante que se está batiendo sin temor en esta tierra de gracia. Quieres hablar bien de Venezuela, habla de cacao

PARIS.NEW YORK

Por: Dominique Ansel
New York



¿De dónde eres? preguntaba el taxista cuando cruzamos al **Queensborough Bridge** hacia **Manhattan**. Fue una pregunta franca para la cual siempre contesté: **Francia**. Excepto ese día, la respuesta cambió. **"Soy de Nueva York"** dije.

Siempre recordamos la primera vez que conocemos a la gente que más tarde cambiará nuestras vidas. Volvemos la mirada atrás, a las presentaciones formales, la timidez, la casualidad y el hallazgo casual que nos juntó. Recuerdo ver **Nueva York** por primera vez, y fue lo más cercano que alguna vez he experimentado del amor a primera vista.

Nunca había visto una ciudad que estuviera tan viva. El flujo constante de gente y coches a través de las calles y el sonido de cada palpitar latido del corazón. Los rascacielos se extienden hacia arriba con los sueños de la ciudad. Y cada esquina puede renacer en un abrir y cerrar de ojos para mostrar una nueva tienda, el nuevo restaurante y una nueva idea. Nueva York es la madre de la reinención, la musa consumada; ella es el amante de todo el mundo, y como una de mis mayores inspiraciones, quería capturarla en un postre.

Pero ¿cómo resumir en sabores lo que te gusta de **Nueva York**? Comencé a enumerar los sabores que

me recuerdan a esta ciudad. El aroma de caramelo quemado de los vendedores callejeros que asan frutos secos en el invierno al salir de las estaciones de metro. Ese aroma del café avellana que emana de cada tienda de la esquina. El **"brininess"** de perros calientes con esa mezcla y el matiz del chucrut. Un salteado con ajo golpeando los **"woks"** en **Chinatown**. El aire dulce a levadura de las tiendas de **"bagels"**. La mozzarella fresca en los hornos para pizzas. Cada pensamiento me llevó por una calle diferente. Tratar de identificar el gusto por una de las ciudades más eclécticas en el mundo, era una tarea imposible. Es como si estuviera tratando de explicar todas las razones de porque usted ama a alguien. Se podría producir una lista interminable que nunca expresa la inmensidad de sus sentimientos.

Así que me remonté a ese tiempo cuando vi a **Nueva York** por primera vez. El viaje en avión hasta aquí había sido largo y sin dormir, despierto y con el pensamiento ansioso. Era la calma antes de la tormenta que me acompañó desde la oficina de inmigración hasta el reclamo de equipaje... y finalmente ya estaba en sus calles, donde recuerdo entrecerrar los ojos mirando el cielo azul y respirar su aire frío. Antes de subirme a un taxi me compré una barra de **Snickers**. Tomé mordisco tras mordisco del caramelo, el maní, y chocolate mientras nos dirigíamos hacia el horizonte, tan claramente reconocible por el **Empire State Building**.

El postre que le dediqué a **Nueva York** se llama **"Paris-New York"**. Inspirado en esa barra de chocolate tan simple que se convirtió en mi primera "comida" en la ciudad. Lo construí entubando anillos concéntricos de caramelo blando, chocolate de leche, y ganache de mantequilla de maní.

Esta creado según las técnicas tradicionales del **Paris-Brest**, un anillo de masa de pasta choux rellena de crema de avellana. El **Paris-Brest** fue nombrado después de una carrera de bicicletas que discurre entre las dos ciudades: de **París a Brest**, así que ¿qué mejor manera de capturar mi viaje con la creación de un **Paris-New York**?

Yo nunca podré resumir la cambiante ciudad de **Nueva York** en unos pocos sabores, y los objetos de inspiración no son capturados por completo en las creaciones que son homenajes a ellos.

Para mí, solo lograr capturar el brillo de emoción en la mirada de quien lo prueba, y verlos reconocerse en sus sabores, es todo lo que necesito.



CRONOLOGÍA

Hacer un día antes: el mousse, la crema de cacahuete, el caramelo blando y los cacahuetes caramelizados.

INGREDIENTES PARA 6 PIEZAS

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

1 Lámina de gelatina
112 gramos de crema de leche
78 gramos de leche entera
77 gramos de chocolate negro (70% cacao), finamente picado

CREMA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE

1 Lámina de gelatina
34 gramos de chocolate blanco, finamente picado
60 gramos de mantequilla de maní suave
150 gramos de crema de leche

SUAVE DE CARAMELO

105 gramos de crema de leche
12 gramos de azúcar morena
25 gramos de azúcar granulada



CACAHUETES CARAMELIZADOS

25 gramos de azúcar granulada
1 cucharada de agua
63 gramos cacahuetes, sin sal
5 gramos de azúcar glass
1 gramo de canela en polvo
1 gramo de sal Kosher
2 lotes "Pâte à choux dough" pasta choux, sin hornear

CARAMELO GLACÉ

200 de Fondant de pastelería
60 gramos de caramelo blando

UN DÍA ANTES: EL MOUSSE

Remojar la hoja de gelatina en un recipiente de agua helada hasta que esté suave, aproximadamente 20 minutos. Si se utiliza la gelatina en polvo, espolvoree 1/2 cucharadita (1,5 gramos) de gelatina con 1 1/2 cucharaditas (7,5 gramos) de agua en un tazón pequeño, mezcle y deje reposar 20 minutos para florecer. Montar la nata en un mezclador equipado con un batidor hasta que forme picos (medio rígido). Pasar a un tazón mediano, y cubrir con papel plástico y refrigerar hasta que se necesite.

Lleve la leche a hervir en una olla pequeña a fuego medio. Retirar del fuego. Si se utiliza hoja de gelatina, exprima el exceso de agua. Batir la gelatina en la leche caliente hasta que se disuelva.

Coloque el chocolate negro en un recipiente resistente al calor. Vierta la leche caliente sobre el chocolate y dejar reposar durante 30 segundos.

Batir el chocolate y la leche hasta que esté suave. Cuando haya terminado, el ganache debe tener la consistencia de mayonesa. Deje el ganache fresco a 100 °F (38 °C).

Usando una espátula de goma, doblar un tercio de la crema batida en el ganache. Dobra los dos tercios restantes de la crema en la ganache hasta que toda la crema se ha incorporado, doblando con cuidado para que no se desinfla la crema por el sobremezclado. Cubra con una envoltura de plástico presionando directamente sobre la superficie de la espuma, así evitamos la formación de piel. Refrigere por lo menos 12 horas.

LA CREMA DE CACAHUETE

Remojar la hoja de gelatina en un recipiente de agua helada hasta que esté suave, aproximadamente 20 minutos. Si se utiliza la gelatina en polvo, espolvoree 1/2 cucharadita (1,5 gramos) de gelatina en 1 1/2 cucharaditas (7,5 gramos) de agua en un tazón pequeño, mezcle y deje reposar 20 minutos.

Combinar el chocolate blanco y crema de cacahuate en un tazón pequeño.

Lleve la crema a hervir en una olla pequeña a fuego medio. Retirar. Si se utiliza una hoja de gelatina, exprima el exceso de agua. Batir la gelatina en la crema caliente hasta disolver.

Verter la crema caliente sobre el chocolate y mantequilla de cacahuate. Deje reposar por 30 segundos. Batir el chocolate blanco, mantequilla de cacahuate y crema caliente hasta que sea homogéneo y suave. Cuando haya terminado, la crema de mantequilla de cacahuate tendrá una consistencia muy floja; que continuará espesando durante la noche. Cubra con una envoltura de plástico presiona directamente sobre la superficie de la crema. Refrigere por lo menos 12 horas para ajustar.

SUAVE DE CARAMELO

Combine 5 cucharadas más 1 cucharadita (80 gramos) de la crema y el azúcar moreno en una olla pequeña. Llevar a ebullición a fuego medio. Retirar del fuego y mantenga caliente.

Coloque una olla mediana a fuego alto. Cuando la olla está caliente, espolvorear una capa fina y uniforme de azúcar granulada. A medida que el azúcar se funde y se carameliza, bata lentamente con el resto del azúcar, un pequeño puñado a la vez, hasta que se haya añadido todo el azúcar.

Cuando todo el azúcar ha caramelizado y tomó un color ámbar claro, añada lentamente un tercio de la crema caliente, batiendo constantemente ¡Ten cuidado! La crema puede hacer que el caramelo salpique. Cuando se incorpore, bata el siguiente tercio, y luego el último. Cuando toda la crema se ha añadido, baje el fuego y continúe cocinando el caramelo hasta que llega a 221 °F (105 °C), de 4 a 5 minutos. Verter en un recipiente resistente al calor medio y dejar enfriar por completo.

Cuando el caramelo se haya enfriado, bata en el 1 cucharada restante de la crema, más 2 cucharaditas (25 gramos) de crema de leche. Cubra con papel plástico y refrigerere.

CACAHUETES CARAMELIZADOS

Cubra una bandeja con papel de cocina. Combine el azúcar granulada y el agua en una olla mediana. Llevar a ebullición a fuego medio. Mientras tanto, en un tazón mediano, mezcle el cacahuete con azúcar el glass para revestir completamente.

Continuar para cocinar el azúcar granulado hasta que llega a 248 °F (120 °C). Añadir los cacahuetes y revuelva para revestir completamente en el jarabe.

Baje el fuego. Continuar agitando hasta que el azúcar se cristaliza en el exterior de los cacahuetes, aproximadamente 1 minuto.

Retire los cacahuetes del fuego y añadir la canela y la sal. Revuelva para cubrir los cacahuetes. Derrama sobre una cacerola de y dejar que se enfrie completamente y almacenar en un recipiente hermético.

EL DÍA DE DEL MONTAJE**EL CHOUX**

Hacer 2 lotes de masa de pâte à choux. Colocar las rejillas en el centro del horno y precalentar a (190 °C) 375 °F. Cortar la punta de una manga pastelera para encajar cómodamente una punta # 869 estelar abierta. Usando una espátula de goma, coloque 2 cucharadas grandes de pasta choux en la bolsa de manera que se llene hasta un tercio de su capacidad. Empuje la masa hacia abajo y hacia la punta.

Utilice un anillo de 2 3/4 pulgadas (7 cm) y dibujar 6 círculos con lápiz con una distancia de 2 1/2 pulgadas (6 cm). De la vuelta al pergaminio, así la masa choux no entrará en contacto con las marcas de lápiz y colóquelo en una bandeja para hornear.

Colocar la mezcla con la ayuda de la manga pastelera en un ángulo de 90 grados aproximadamente. 5/8 pulgada (1 1/2 cm) por encima de la bandeja, utilice los círculos dibujados como guía para cubrirlos a un 3/4 de pulgada (2 cm) de espesor.

Hornee el choux en la rejilla central durante 15 minutos. Gire la cacerola 180 grados y hornear durante 15 minutos más. Cuando haya terminado, el choux será marrón dorado; dentro, el choux debería ser hueco. Deje enfriar sobre el papel ante de llenar.

**CARAMELO GLACÉ**

Combine la pasta de azúcar y 1/4 taza (60 gramos) del caramelo blando en un tazón pequeño. Caliente en el microondas a máxima potencia en intervalos de 20 segundos, revolviendo entre los intervalos. La pasta de azúcar debe estar un poco caliente, 95° a 100° F (35° a 38 °C), y sólo el líquido suficiente para caer de nuevo en cintas planas en el bowl.

Cubra con papel plástico pulsar directamente sobre la superficie de la pasta de azúcar y dejar de lado.

ARMAR

Para el glaseado choux, sumerja la parte superior de un tercio de un choux en la pasta de azúcar de caramelo y tire hacia arriba de la pasta de azúcar, dejando el exceso de goteo fuera. Gire el choux lateral acristalada hacia arriba, volver a la cacerola, y dejar que el conjunto se esmalte durante unos 5 minutos. Usted puede utilizar sus dedos para ayudar a difundir el glaseado de manera uniforme sobre la parte superior y barrer cualquier esmalte que gotee. Repita el procedimiento para la choux.

Cuando el esmalte esté completamente formado, use un cuchillo de sierra para cortar suavemente el choux por la mitad horizontalmente. Coloca las mitades inferiores, la parte cortada hacia arriba, en un pedazo de papel de cocina sobre la superficie de trabajo.

Cortar las puntas de 3 mangas de repostería para encajar cómodamente una punta lisa # 804. Usando una espátula de goma limpia para cada uno, coloque 2 cucharadas grandes de caramelo blando, mousse de chocolate y crema de mantequilla de cacahuate en bolsas separadas.

Vierte el contenido de la bolsa de caramelo en un ángulo de 90 grados aproximadamente 1/2 de pulgada (1,25 cm) por encima del choux, cubra toda la parte superior del círculo choux.

Vierte el contenido de la bolsa de mousse de chocolate en un ángulo de 90 grados aproximadamente 1/2 de pulgada (1,25 cm) por encima del caramelo, 5 o 6 grandes lágrimas espaciadas y uniformemente alrededor de cada círculo. Pipe grandes lágrimas de la crema de mantequilla de maní entre las gotas de mousse de chocolate.

Cubrir con las tapas acristaladas de las conchas choux y presione ligeramente.

Decorar la parte superior de cada París-New York con los cacahuetes caramelizados. Refrigere antes de servir.



EL MUNDO DULCE
DE FRAN SEGURA



BOMBÓN MANDARINA CARAMELO

CHEF: FRAN SEGURA ESPAÑA

TRUFA MANDARINA CARAMELO

290 g de cobertura 64%
250 g de nata
70 g de tremoline
40 g de mantequilla
80 g de azúcar
2 mandarinas

Caramelizar el azúcar y hacer polvo. Hervir nata junto a la mandarina, el azúcar invertido y el azúcar caramelizado. Verter sobre cobertura y emulsionar. Añadir mantequilla. Atemperar y utilizar.

PINTURA NARANJA

100 g de manteca de cacao
8 g de colorante liposoluble naranja

Fundir la manteca y mezclar con el colorante. Colar.

PINTURA ROJA

100 g de manteca de cacao
12 g de colorante liposoluble rojo

Fundir por separado y mezclar. Utilizar a 30 grados.

MONTAJE FINAL:

Pintar molde con pintura roja en el centro, volver a pintar de naranja y moldear con chocolate blanco.

EL MUNDO DULCE EN TAPAS

Q

Que difícil es compartir un postre! En nuestro restaurante de tapas Perenquén en el Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort diseñamos los postres para que se puedan compartir como si de un juego se tratara. Siguiendo con nuestro concepto gastronómico de La Nueva Tradición, reinterpretamos recetas tradicionales y las convertimos en golosinas para compartir, para que nuestros clientes jueguen con texturas, sabores, olores y colores.

Dentro de la carta podemos tapear postres como la Selva Negra, el Banana Split, Ensalada de frutas en texturas, Ningyo Yaki de chocolate con pimienta de shichuan, y la Sandiasan-

gia. En esta edición les presentamos la receta de la Selva Negra. Como ya sabéis es un postre originario de Alemania, concretamente de la región de Baden, una región vinícola y conocida por su gastronomía con mucha influencia de Francia y Suiza por su cercanía, donde se encuentra un macizo montañoso con un gran bosque llamado "La Selva Negra", da ahí su famosa tarta (Schwarzwaldtorte), Selva Negra, tarta que se elabora con, crema chantilly, chocolate, cerezas o frutos rojos y licor de cerezas.

Nosotros lo hemos deconstruido intentando reproducir un pequeño bosque, con los sabores y los colores de esta maravillosa tarta.

Un gran postre para un gran final en nuestro restaurante de tapas El Perenquén, un ambiente íntimo y acogedor en un resort de cinco estrellas.



CHEF: ÁNGEL PALACIOS
GRAN CANARIA

Selva Negra

PARA EL BAÑO DE LAS CEREZAS

150 g de puré de cereza
100 agua
5 g de goma gellan

Mezclar en frío el puré de cereza con la goma gellan, batir con el túrmix para disolver bien la gelatina. Poner a hervir, sacar del fuego y dejar que enfrie. Reservar a 80° C. Con la ayuda de una aguja bañar las cerezas en el baño. Reservar en frío.

PARA EL TRONCO

200gr de cobertura de chocolate negro

Fundir la cobertura de chocolate en el microondas hasta que alcance la temperatura de 45° C. Enfriar en mármol o con mas cobertura hasta que alcance los 29° C. Calentar de nuevo la cobertura hasta que alcance los 32° C. Cortar papel sulfurizado en cuadrados de 6 x 6 cm. Arrugar los papeles. Estirar el chocolate en el papel dejando 2 cm en un extremo. Envolver encerrando el papel como si fuera un timbal. Enfriar en un baño maría invertido. Reservar en tuper en frío.

PARA LA CREMA DE KIRSCH

250 g de nata
75 g de yema de huevo
35 g de kirsch
75 g de azúcar
1,2 g de xantana

Hervir la nata con el azúcar, retirar del fuego y añadir las yemas batiendo energicamente. Cuando esté a temperatura ambiente añadir Kirsch. Texturizar con la xantana. Colar y reservar.

PARA LOS CD HELADOS DE CEREZA

250 g de pulpa de cereza
25 g de jarabe t.pt.
0,5 hojas de gelatina

Calentar 1 tercera parte del puré de cerezas. Diluir las colas de gelatina. Añadir el resto del puré de cereza. Colar. Pasar aro de 10 cm de diámetro por la mezcla y poner en una bandeja con un silpat en el abatidor hasta que congele el líquido sin sacar del abatidor. Poner el puré de cerezas en el molde 1/2 cm de grosor. Congelar. Sacar del molde y reservar en tuper en congelador.

PARA LAS FALSAS CEREZAS

500 g de puré de cereza
5 g de goma gellan
200 g de mascarpone
50 g de jarabe
30 g de campari
0,7 g de xantana

Mezclar en frío el puré de cereza con la goma gellan, batir con el túrmix para disolver bien la gelatina. Poner a hervir, sacar del fuego y dejar que enfrié. Una vez frío triturar. Mezclar el mascarpone con el jarabe, el campari y la xantana, triturar bien. Mezclar con el puré de cereza añadir. Meter en biberón y llenar los moldes. Congelar.

PARA LA BASE DE BIZCOCHO DE BIZCOCHO
500 g de clara de huevo
250 g de cacao en polvo
115 g de azúcar

PREPARACIÓN
Juntar todos los ingredientes en una termomix y triturar. Colar y guardar

PARA LA TIERRA DE BIZCOCHO DE CACAO
500 g de base de bizcocho
1 sifón de 1 litro
4 cargar de N20
10 vasos de plástico de 220 cl de capacidad

PREPARACIÓN

Introducir la base de bizcocho en el sifón y cargar sin dejar de agitar. Con unas tijeras hacer 3 agujeros en la base de los vasos de plástico. Llenar los vasos hasta la mitad, meter en el microondas de 3 en 3 y cocinar durante 35 segundos a máxima potencia. Sacar del vaso y secar. Hacer polvo grueso.

MONTAJE FINAL

Necesitas además: Galletas oreo y brotes. Poner en la base del plato la crema de kirsch. Espolvorear por encima la tierra de bizcocho. Quitar lo blanco de las galletas oreo y picar; poner por encima del bizcocho. Hacer una quenelle de la ganache y poner en el plato. Colocar los troncos de chocolate. Poner los compacts cortados en cuartos. Terminar con brotes.



"Un postre clásico de la gastronomía canaria que no te deja indiferente por su sabor, suavidad y alto valor energético y alimenticio"

LECHE CON GOFIO

INGREDIENTES

MOUSSE DE GOFIO

100 g de gofio
500 ml de nata líquida
70 g de azúcar
5 yemas 1 hoja de gelatina
50 g de pasas sultanas
50 g de almendras tostadas y picadas

ESPUMA DE LECHE

300 ml de leche
200 ml de nata
40 g de azúcar

ADEMÁS

Millitos salados (sancks de maíz deshidratado)



CHEF: PEDRO RODRÍGUEZ DIOS CANARIAS
DEL LIBRO COCINA DE CANARIAS, LA EVOLUCIÓN
FOTO: ROGER MÉNDEZ

PREPARACIÓN

MOUSSE DE GOFIO

Hervir la nata y verterla sobre las yemas y el azúcar. Cocinar a fuego lento hasta conseguir 85°C. Enfriar ligeramente y añadir el gofio con las pasas y almendras. Añadir la hoja de gelatina previamente hidratada en abundante agua fría y diluir. Reservar 12 hora en el frigorífico y luego montar con la batidora.

ESPUMA DE LECHE

Mezclar todos los ingredientes en frío e introducir en un sifón. Ponerle una carga a éste y guardar en el frigorífico.

TERMINACIÓN Y PRESENTACIÓN

Disponer la Mousse en la copa y sobre esta poner la espuma de leche. Acabar con los millitos triturados esparcidos por encima.

"El gofio (hoy día con Denominación de Origen Protegida) es un alimento prehispánico, de origen bereber, consumido por los aborígenes canarios como parte fundamental de su dieta. En Tenerife se le denominaba ahoren, pero era en las islas de Lanzarote y Gran Canaria donde se utilizaba la palabra que se conserva hasta nuestros días. Los antiguos canarios elaboraban distintos tipos de gofio, utilizando cebada, trigo, lentejas e incluso rizomas de helecho. Posteriormente se incorporaron nuevos ingredientes, como el centeno y el millo (procedente de América)."

"El gofio es una mezcla de granos tostados y molidos a la piedra a la que se le añade una pizca de sal. En épocas de pobreza y carestía, como durante la Guerra Civil española, fue, por su gran aporte calórico, base del sustento del pueblo canario. En los barcos de emigrantes clandestinos que salían de Canarias hacia América, la provisión indispensable era el gofio, ya que podía conservarse durante mucho tiempo en buenas condiciones si se lo disponía al abrigo de la humedad".

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

¿REALMENTE LO NECESITAMOS?

LAS ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR LOS
ALIMENTOS SON UNA CARGA
PARA LA SALUD PÚBLICA Y
CONTRIBUYEN DE MANERA
SIGNIFICATIVA A LOS COSTOS
DE LA ASISTENCIA DE SALUD.

POR OSCAR ACOSTA R.
SEGURIDAD ALIMENTARIA
PUERTO RICO

Cada año millones de personas se enferman, son hospitalizadas, e incluso mueren como consecuencia de enfermedades transmitidas por alimentos en todo del mundo.

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos estima que 48 millones de personas se enferman, 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren como consecuencia de enfermedades transmitidas por alimentos cada año. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que las enfermedades transmitidas por alimentos y las enfermedades diarreicas causadas por agua, causan la muerte alrededor de 2,2 millones de personas anualmente en el mundo.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son una carga para la salud pública y contribuyen de manera significativa a los costos de la asistencia de salud y a la economía de cada país.

Esta es una carga económica anual aproximada de \$ 77.700.000.000 en los Estados Unidos, la cual incluye gastos médicos, pérdida de productividad y la muerte relacionada con estas enfermedades. Estos importantes costos de salud pública pueden prevenirse y/o evitar.

¿Qué es APPCC?, ¿Por qué es importante APPCC?, ¿Cuáles son los beneficios de la implementación del sistema APPCC?, ¿Cuáles son los costos de implementar un sistema de APPCC? ¿Cómo funciona el sistema de APPCC en la producción de alimentos ?, ¿Cuál es la relación entre el sistema APPCC y la norma ISO22000 ?, y ¿Es APPCC un costo o beneficio? Estas son algunas de las preguntas que nos vienen a nuestra mente cuando hablamos de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP, por sus siglas en inglés).

APPCC es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que es cada vez más utilizado en todos los aspectos de la industria alimentaria alrededor del mundo. El sistema se basa en controles de proceso para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria. APPCC no es cero riesgos y no elimina la posibilidad que un riesgo entre en contacto con el producto alimenticio. APPCC intenta disminuir esta posibilidad a un nivel aceptable.

Los peligros controlados a través de APPCC incluyen, agentes químicos, físicos y microbiológicos que tienen el potencial de causar efectos adversos para la salud cuando se consumen.

Aunque los consumidores han estado históricamente más preocupados por los peligros químicos como residuos de plaguicidas y contaminación por metales pesados, los contaminantes microbiológicos y alérgenos han sido el foco reciente de la salud pública. APPCC

permite a los productores de alimentos ofrecer un producto más seguro a los consumidores, protegiendo así su salud y su vida.

En Europa, la legislación de La Unión Europea (UE) ha establecido requisitos estrictos sobre la higiene de los alimentos que entran en el mercado. Para alcanzar el nivel de seguridad alimentaria aceptable, todos los procesadores de alimentos, envasadores y distribuidores, cuya comida está destinada para el mercado de la UE, deben usar las prácticas de higiene adecuadas. Este procedimiento de prácticas de higiene tiene que estar basado en la metodología APPCC.

La aceptación del sistema APPCC cambió los sistemas de auditoría externa independiente a nivel internacional. En los Estados Unidos, la "auditoría de saneamiento" se amplió para incluir el programa de requisitos previo y APPCC.

En Europa, se han desarrollado sistemas de auditoría de seguridad alimentaria privadas. Estos planes incluyeron los pasos preliminares y los principios de APPCC, junto con el programa de requisitos previo y elementos de la versión de la norma ISO 1994 (Organización Internacional de Normalización) 9001, una norma que describe los requisitos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria. ISO 22000 es un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización que se ocupa de la seguridad alimentaria, este es un derivado de la norma ISO 9000. La familia de normas internacionales ISO 22000 aborda la gestión de la seguridad alimentaria con los siguientes elementos; la comunicación interactiva, la gestión del sistema, programas de requisitos previos y los principios del APPCC.

PUBLICIDAD

Salud!

La base de la salud es vivir tranquilo, practicar deporte regularmente, una alimentación equilibrada y beber mucha agua.

www.fuentearalta.es

CATA EN CASA



TENERIFE

Taller de cata de vinos a domicilio

**¿Te gustaría aprender a
apreciar los buenos vinos?**

**¿Quieres diferenciar un
vino joven de un reserva?**

**¿No sabes qué vino pedir
cuando vas a un restaurante?**

- Catas amenas y didácticas
- Impartidas por profesionales
- Selección de vinos canarios
- Llevamos todo el material necesario

RESERVAS:

lonuestrocanarias@gmail.com
Tel. 630 198 144



EL PERIÓDICO DIGITAL
DEL ACONTECER
GASTRONÓMICO
EN CANARIAS



WWW.CANARIASGOURMET.ES

...A UN CLICK DE LA VANGUARDIA

COCINAR CON PASIÓN

Nohora Smith

Colombia - Inglaterra

Si hay algo que representa a los cocineros, es la pasión por los productos y mucho más cuando hemos recreado algo que nos llena de memorias.

Cocinar no es tan difícil, lo difícil a veces es encontrar los ingredientes y el tiempo para poder disfrutar de todas las exquisiteces de nuestra comida tradicional. La vida me ha enseñado que en muchos casos, el tiempo te ayuda a encontrar la respuesta a estas dudas que te agobian el corazón.

Colores y texturas se mezclan en una arquitectura gastronómica con el objetivo de encontrar el balance entre sabor y forma. La búsqueda de la perfección es infinita y las posibilidades y versiones también.

La pasión es la única alternativa para redescubrir el verdadero sentido de la cocina ancestral y en muchos casos, la renovación de la misma. En una forma evolucionada y moderna, se hace más atractiva a los paladares más exquisitos y exigentes, frente a un mercado que ya no va a ciegas por lo novedoso y bello. Ya lo dice la sabiduría popular "el que sabe, sabe". Y no solo las recetas tienen una tendencia progresista, también la velocidad de nuestras vidas nos recuerda que a veces es mejor hacer un alto en el camino y apreciar el verdadero sentido de la vida y sus grandes bondades, antes que desaparezcan con el tiempo. Es como cuando vas a un museo de arte. Primero quieras ver lo más popular y luego te percatas que hay un millar de obras que merecen tu atención y que tal vez nunca habías sabido de ellas. Hay tanto para crear y mostrar al mundo desde nuestra cocina, que toda una vida no sería lo suficientemente larga para contarla.

Para esta edición les quiero compartir la receta de Sobrebarra al Horno.

La Sobrebarra es un corte de carne del ganado vacuno. Muy popular y regularmente económico.

Otros sinónimos para este corte de carne son malaya (Chile). En Estados Unidos los mexicanos lo llaman "arrachera", "suadero" o "sobrebarra en Colombia. En España "matambre"; en Perú, y también en Venezuela lo llaman "falda". En Panamá lo llaman "falda blanca"; "entraña" en Argentina, hanger steak en Estados Unidos, "onglet" en Francia y "Flank Steak" en Inglaterra.

AS WELL AS FOOD, THROUGH MY WEBSITE (WWW.MYCOLOMBIANCOCINA.COM) I'D LIKE TO CONVEY A LITTLE OF WHAT IT'S LIKE TO BE A COLOMBIAN IN BRITAIN, AND THROUGH MY ENGLISH AND OTHER EUROPEAN FRIENDS, EXPLAIN SOMETHING ABOUT COLOMBIA AND ITS CHARMS.



INGREDIENTES

2 libras de Sobrebarra o carne de falda
1 cerveza rubia
1 cebolla blanca finamente picada
2 dientes de ajo finamente picados
1 cucharadita de perejil
5 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre blanco
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de comino
1 taza de migas de pan
Sal y pimienta al gusto

NOTA

La carne se puede servir con papas saladas, plátano (macho) al horno y otros vegetales, o solo con una ensalada. Se le puede agregar salsas y otros acompañantes.

SOBREBARRIGA AL HORNO

En una taza colocar a marinar la sobrebarra con todos los ingredientes (excepto la migas de pan) por lo menos por 2 horas. Luego colocar todo el contenido de la taza en una olla. Agregar 2 tazas de agua y poner al fuego medio a cocinar por 2 horas y media.

Cuando este blanda la carne, sacarla a una bandeja para hornear y agregar las migas de pan. Colocar en el horno a una temperatura de 180° Celsius - 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4, por 30 minutos hasta que dore ligeramente

PUBLICIDAD



SEMINARIO EN CARNE DE RES Y CERDO



Fecha

4,5,6 Mayo 2015

Tres días para emocionarte

Valor \$ 220.000

10 % Pronto Pago (antes del 15 abril)
25 % Afiliados vigentes 2015

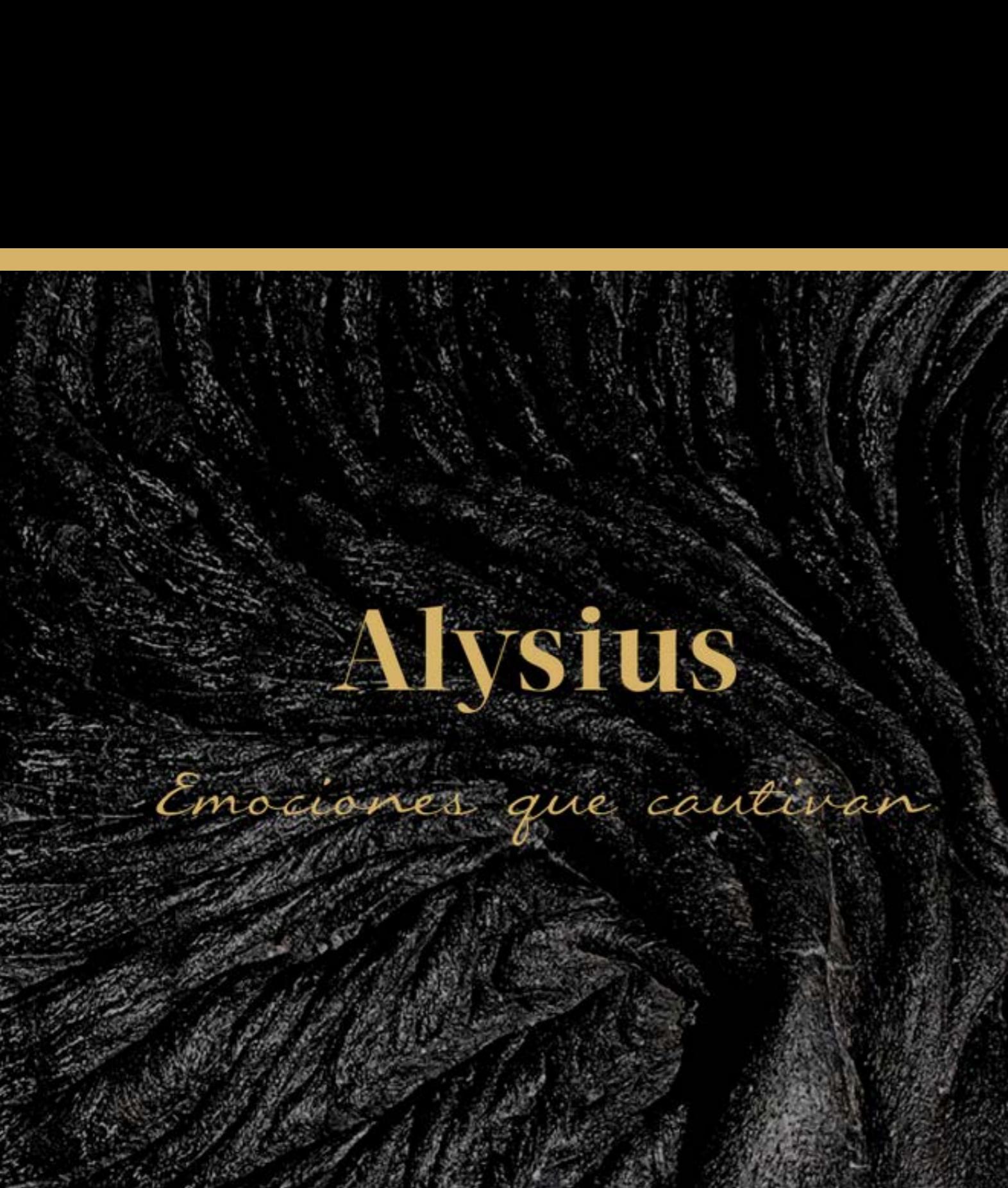
Lugar

Gato Dumas
COLEGIO DE GASTRONOMÍA

Aut. norte No. 86-21

Inf. email:
asocolchefs2014@gmail.com





Alysius

Emociones que cautivan



**PRESAS
OCAMPO**

www.presasocampo.com

Siete islas, un destino
Ahora **Canariasgourmet!** navega contigo



NAVIERA
ARMAS

MÁS INFORMACIÓN EN:

CALL CENTRE **902 456 500** | www.navieraarmas.com O EN SU AGENCIA DE VIAJES