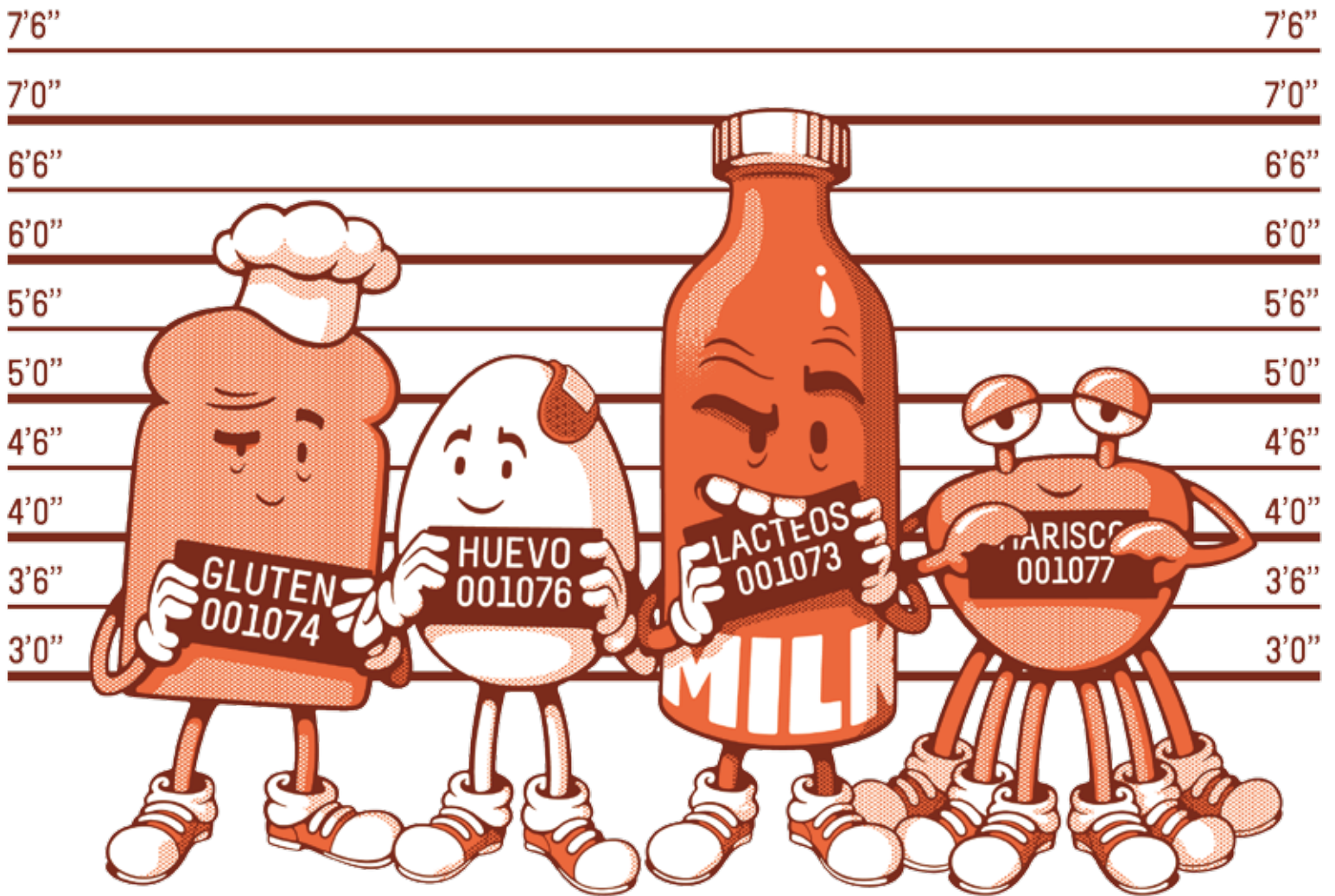


AL ⁶² PUNTO

núm.

La Revista de los Chefs
MARZO 2015

1 2 3 4



Fichados y controlados

La cocina sin determinados alérgenos
se convierte en tendencia

Editorial

Por PEIO CRUZ

Esta primera entrega del año de 'Al Punto' viene repleta de cambios. Integra nuevas secciones para ser un escaparate de la actualidad de nuestro sector y de las tendencias que mantienen en constante ebullición la gastronomía de nuestro país.

Hablamos en estas páginas, por ejemplo, del fenómeno 'street food'; de la ampliación del catálogo de vinos naturales; del auge de la presencia de las latas en la cocina creativa y, también, de cómo se asientan las opciones libre de alérgenos en cada vez más restaurantes. Todas son apuestas que responden a necesidades e nuevas inquietudes, permitiéndonos llegar así a un público más amplio.

También hay que saber aprovechar el tirón mediático del que goza la gastronomía en los últimos años para promocionar nuestro establecimiento y nuestra cocina. Javi Estévez, concursante de la primera edición de *Top Chef*, es el entrevistado en este número. Nos presenta su recién estrenado restaurante en Madrid, La Tasquería, y nos explica cómo su experiencia en el programa televisivo ha repercutido favorablemente en su notoriedad. Otras herramientas como los blogs de gastronomía también favorecen la promoción, tal y como lo explicamos en un artículo.

En definitiva, este número tiene sabor a reinventarse e ir hacia delante. Porque, de la tradición y de los usos y hábitos de siempre, nacen nuevas formas de vivir, apreciar, disfrutar, compartir la gastronomía, y sobre todo, de desarrollarla. Porque, eso sí, no tiene ningún límite.

Leader Chef Culinary Service
Unilever Food Solutions



[@ChefPeioUFS](https://twitter.com/ChefPeioUFS)

CONSEJO DE REDACCIÓN

Ferran Moseguí
Ismael Valbuena
Cristina Guix
Esther Rivero
Peio Cruz
Alex Viñeta
Jordi Roig
Laia Zieger
Aleyda Fuentes

COLABORADORES/AS

Javier Sánchez
Pablo Lacruz
Aitor García
Míriam Gifre
Alba García
Turismo de Murcia

BUZÓN DEL LECTOR

Aquellos/as lectores/as que quieran compartir su opinión sobre los artículos de la revista o mandarnos propuestas de contenidos pueden enviarnos un e-mail a: alpunto@procomunicacion.es

COORDINACIÓN Y DISEÑO

Pro.
c/ Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
procomunicacion.es

Esta revista recoge artículos y opiniones de diversos profesionales y expertos independientes a Unilever Food Solutions, artículos sobre el contenido de los cuales la empresa no participa ni se posiciona.



Unilever España, S.A.
Calle Tecnología, 19 Edificio Unilever
Viladecans Business Park - 08840 Viladecans (Barcelona)
Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00
informacion.foodsolutions@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.es

Menú

4

Murcia

La gran desconocida

8

Breves

Recetario, productos, agenda...

10

Actualidad

Auge de los blogs gastronómicos

12

A la Carta

Dale (a) la lata

14

Tendencia

Street food

16

La Crónica

Madridfusión

18

Cesta de la Temporada

Azafrán

20

Reportaje Estrella

Alergias e intolerancias, ¿problema u oportunidad?

24

Bodega

Vinos naturales

25

Servicio

Bienvenido a lo saludable

26

Entrevista al Chef

Javi Estévez

29

Publicidad

Krona Original

30

Recetario

Platos de primavera

34

Locales

Nikkei

35

Entrevista al Coach

Hèctor Verdú Martí

Murcia

la gran desconocida

Situada estratégicamente en pleno centro del Arco Mediterráneo peninsular, la Región de Murcia es, probable e injustamente, una de las grandes desconocidas de nuestro país.



Paradas imprescindibles

Murcia, la capital, es perfecta para vivirla a pie de calle, paseando y tapeando de terraza en terraza. Destaca su casco antiguo, con la Plaza de Belluga, donde se encuentra la Catedral de Santa María, el edificio más emblemático de la ciudad; el Palacio Episcopal; sus dos calles peatonales principales, Platería y Trajería; o la fachada del Real Casino de Murcia, entre muchos otros. Cabe subrayar sus fiestas de primavera, con el martes del Bando de la Huerta y el sábado del Entierro de la Sardina como actos principales.

A orillas del Mediterráneo, la zona de La Manga (22 kilómetros de playas de aguas cristalinas) y el Mar Menor, la laguna salada más grande de Europa, conforman un paraíso vacacional en verano. Si avanzamos hacia el sur, una sensacional sucesión de acantilados de pizarra y calas solitarias se abren paso hasta llegar a Cartagena, la ciudad con más herencia romana y militar del territorio, en la que destaca su puerto con más de 3.000 años de historia. Y ya en el punto más meridional del litoral murciano se encuentra el municipio de Águilas, conocido por sus riberas, bahías, puertos, puntas rocosas y playas de arena fina.



Subiendo hacia el interior...

Se emplaza Lorca, la parada monumental por excelencia gracias a su maravilloso casco antiguo lleno de referencias medievales, renacentistas y barrocas. Destacan sobre todo su castillo, también conocido como la Fortaleza del Sol, y sus desfiles de Semana Santa.

Unos kilómetros aún más hacia el centro, se encuentra la ciudad de Caravaca. Magnética y hospitalaria, es una de las cinco ciudades santas del cristianismo (junto con Roma, Jerusalén, Santiago de Compostela y Santo Toribio de Liébana, en Cantabria). En el interior de su Basílica del Real Alcázar de la Vera se alberga la conocidísima Cruz de Caravaca, una reliquia de la Cruz en la que Cristo fue crucificado.



En el Macizo de Revolcadores se puede saborear uno de los mejores arroces al cobijo de un buen fuego

Para los amantes del turismo rural más puro, destaca la comarca del Valle de Ricote, también conocida como el Valle Morisco por su profunda herencia árabe aún presente en todos sus municipios, que trazan una frondosa huerta serpenteante a lo largo del río Segura. También despuntan el Parque Natural de Sierra Espuña, el pulmón verde de la región -idóneo para los amantes del senderismo- y las tierras del Nordeste, ricas por sus viñedos.

Y justo en el lado opuesto, en el Noroeste de Murcia, se encuentra la espectacular Vía Verde (78 km de camino natural entre Murcia y Caravaca) a través de la cual se puede subir hasta la Cumbre del Macizo de Revolcadores (Moratalla), donde saborear uno de los mejores arroces al cobijo de un buen fuego. Un auténtico placer de los que ya no quedan...



DE ARRIBA A ABAJO

PALACIO EPISCOPAL

Situado en el casco antiguo de Murcia.

CASTILLO DE LORCA

Vista al vestigio más famoso de la ciudad.

Arroces, habas y michirones

Sentarse en una mesa murciana es un placer. Tras la ensalada murciana, a base de tomate pelado de bote, huevos duros, cebolla tierna, olivas y atún, y siempre acompañada de un buen trozo de pan bautizado entre la comarca como "mojete"; los primeros platos entran en acción. Lo hacen a través de numerosos tipos de caldos, cocidos y arroces, siendo la olla gitana (cocido a base de legumbres y verduras variadas que destaca por la presencia de peras) o el arroz con habichuelas los más demandados.

Y, hablando de habas, los michirones es uno de los platos más autóctonos del territorio. Se trata de un guiso a base de alubias secas, hueso de jamón, panceta, chorizo y un toque de pimentón picante, todo ello servido muy caliente en una cazuelita de barro.

*Mojetes, mojamás, paparajotes...
Murcia es una encrucijada de culturas,
bañadas por el sol, el mar y la tierra, y
eso se nota en su cocina*



Postres deliciosos

Por último, una buena comida murciana no se entiende sin sus extraordinarios postres. Los paparajotes, hojas de limonero rebozadas en una masa de harina, huevo, leche y raspadura de limón que se frien y se espolvorean con canela y azúcar; el tocino de cielo o el pan de Calatrava (pudding típico de la zona) son de lo más estimado. Sin olvidarse de la sabrosas frutas que conceden las tierras de esta región, o el original y delicioso Asiático, el popular café con leche condensada y brandy, acompañado de unas gotitas de Licor 43, canela, corteza de limón y un par de granos de café.

TEXTO N. TOMÁS

GASTRONOMÍA MURCIANA

Habas, arroces, paparajotes o pan de Calatrava son algunas de las propuestas.

Marisco del Mar Menor

Más pequeños que el resto de su especie, pero de color y sabor más intenso, los langostinos del Mar Menor, son de lo más preciado, no solo en Murcia sino en toda la península. Estos suelen servirse hervidos y con unas rodajas de limón en el plato. Pero no se puede hablar de pescados en la cocina murciana sin hacer especial mención a la popular técnica de los salazones (deshidratación), siendo las mojamás, lonchas de lomo de atún cortadas muy finas y aderezadas con aceite de oliva, una de las tapas más populares.

Eso sí, no le ganan la batalla a la tapa por excelencia: la morcilla murciana. Fresca o seca, también suele utilizarse como condimento principal en numerosos guisos de la región como la olla de cerdo.



JUMILLA, YECLA Y BULLAS

La producción vitivinícola de la Región de Murcia está reconocida mundialmente a través de tres Denominaciones de Origen Protegida (DOP), teniendo como principal estrella la variedad de uva Monastrell.



Jumilla

El área de producción comprende los municipios de Jumilla y otros seis en el sudeste de Albacete. La denominación de origen cubre diez tipos de vinos: cuatro tintos, dos rosados, dos claretes, blanco y dulce natural. Su comercialización: 60% nacional y 40% resto de mercados.

Venezuela

Calle Campoamor, 1 - San Pedro del Pinatar
Telf. 968 18 20 21
www.restaurantevenezuela.com



Más de 50 años ofreciendo lo mejor de la dieta mediterránea. Arroces, pescados y mariscos son las especialidades indiscutibles de este espectacular restaurante.

Precio: entre 15 y 25 euros.



Bullas

Es la más joven de las tres denominaciones. Se produce en varios municipios de la comarca de Bullas y cubre vinos blancos, rosados y tintos. Su comercialización: 80% nacional y 20% resto de mercados.

La Tropical

Calle de Santa Teresa, 66 - Los Alcázares
Telf. 968 57 50 05
www.restaurantelatropical.es



Uno de los restaurantes más antiguos de la Región, cuya barra cuenta con las mejores tapas de mariscos, salazones e ibéricos. También dispone de una terraza abierta todo el año.

Precio: entre 15 y 25 euros.



Yecla

Su zona de producción se encuentra únicamente en el municipio de Yecla y la denominación de origen cubre hasta siete tipos de vinos: tres tintos, dos claretes, rosado y blanco. Su comercialización: 70% nacional y 30% resto de mercados.

Pepe El Torrao

Avda. Ronda Norte, 6 - Murcia
Telf. 649 49 65 39
www.pepeeltorrao.es



"Cocina familiar tradicional de trazos minimalistas, moderna, rica en sabores y con toque de autor. El arte de tapear". Así se definen.

Precio: entre 15 y 25 euros.

FÓRUM GASTRONÓMICO A CORUÑA 2015

Congreso pionero de la enogastronomía creado en 1999. Sinónimo de criterio, rigurosidad, imagen y prestigio. Creador de tendencias y en continua evolución, el Fórum Gastronómico no ha parado de crecer y adaptarse a los tiempos, siempre con voluntad de servicio al sector profesional. Es un espacio de formación, reflexión y debate con un interesante programa de actividades protagonizadas por los mejores expertos (cocineros, pasteleros, sumilleres,...) que atrae a todos los profesionales de la gastronomía, la hostelería y a los amantes de la cocina y del vino. También es un gran mercado de productos con una feria dinámica y participativa. Tras su éxito en Barcelona, el pasado mes de octubre, el Fórum Gastronómico tendrá lugar en A Coruña del 15 al 17 de marzo del 2015. Además, en noviembre de este mismo año, repetirá en Girona reuniendo, como siempre, grandes cocineros y reconocidos profesionales.

#PAELLA-EMOTICON

Cómo puede ser que pizza, sushi y hamburguesa tengan cabida en el teclado de emoticonos de WhatsApp, ¿y no la paella? Eso mismo habrá pensado Eugeni Alemany, un cómico, guionista, presentador y exreportero del programa *Caiga Quien Caiga* que se dirige al director ejecutivo de Apple, Tim Cook, para que incluya esta nueva imagen en sus terminales móviles. Y esta petición la ha hecho vía la plataforma Change.org bajo el título *#paellaemoticon ¡Incluyan el icono de la paella en WhatsApp!*. En esta página, Alemany escribió para justificar su solicitud: "La paella es un plato coral, que se cocina y se come acompañado de nuestros amigos o familiares y siempre con 'comboi', una palabra valenciana que no sé cómo traducirte. Sería algo así como la alegría que te provoca una cosa al pensar en la alegría que te va a dar hacerla, ¿sabes? ¡Imagínate qué clase de pueblo somos que incluso tenemos una palabra para expresar la ilusión que está por venir!".



LOS POSTRES DE EL CELLER DE CAN ROCA EN TU COCINA

Jordi Roca nos abre las puertas de su cocina y nos regala una golosa selección de recetas originales y deliciosas. Después de pasar por todas las partidas del restaurante familiar, El Cellar de Can Roca, el pequeño de los hermanos Roca (Mejor Chef pastelero del mundo 2014) descubrió su auténtica vocación de postero, tal y como él denomina su función. Su alegría, ternura y buen humor los transmite en cada una de las propuestas que comparte en este precioso libro, en el que uno hallará la oportunidad de experimentar con el ingenio de un chef al que le gusta traspasar las paredes de su cocina. En gran formato y con unas espléndidas fotografías de Becky Lawton, el libro *Postres de Jordi Roca* (Editorial Now Books) llevará a la mesa una chispa de la magia del Cellar de Can Roca y dibujará una sonrisa en los labios de quien pruebe las recetas.



BRÓCOLI, SUPERVERDURA DE MODA

Un estudio reciente, realizado por el grupo de trabajo de los departamentos de Nutrición Vegetal y de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CEBAS-CSIC, cataloga el brócoli como "una superverdura con reconocimiento científico". La investigación, que destaca los compuestos bioactivos de la hortaliza con ventajas para la salud como la reducción del riesgo de padecer ciertas enfermedades, coincide con la puesta en marcha de una campaña de la Asociación +Brócoli (productores, industriales y comercializadores de toda España) que se desarrollará todo este año. En Facebook, por ejemplo, los usuarios comparten sus experiencias escritas y fotografiadas en relación a la hortaliza, y también pueden etiquetar anécdotas saludables vinculadas a la hortaliza con el hashtag #ilovebrocoli en otras plataformas como Twitter e Instagram. Además, está disponible un recetario descargable desde la web, que incluye recetas del chef Rodrigo de la Calle, entre otros.



AULA HOTELERA 2015

Unilever Food Solutions celebra una nueva edición de *Aula Hotelera* a lo largo de este 2015. Se trata de un 'roadshow' a nivel nacional donde se podrán ver las últimas tendencias, los procesos culinarios más eficientes y la importancia del mundo 'online' en el ámbito hotelero. También representa una oportunidad única para ver los productos más novedosos para este canal, de la mano de una compañía especialista y de chefs con amplia experiencia en este sector, a la vez que se disfruta de una jornada distendida con un enfoque práctico. ¡Pregunta a tu comercial de Unilever Food Solutions acerca de las fechas y las ubicaciones de este encuentro!

AULA HOTELERA

Unilever Food Solutions

AGENDA 2015

04 al 08/03
XANTAR - SALÓN GALLEGO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO
Ourense

13 al 15/03
IFA SWEET FESTIVAL
Alicante

15 al 17/03
FÓRUM GASTRONÓMICO
A Coruña

13 al 16/04
INTERSICOP
Madrid

13 al 16/04
CLUB DE GOURMETS
Madrid

05 al 07/05
SALÓN ALIMENTARIA
Valladolid

06 al 09/05
EXPOLIVA
Jaén

04 al 05/06
FREE FROM FOOD EXPO
Barcelona

Internet, trampolín hacia el éxito gastronómico

Recetas, trucos, descuentos, reservas online y sobre todo críticas. Positivas o negativas. Escritas o en imágenes. De profesionales o de clientes. La gastronomía ha invadido Internet.



ARRIBA
ELTENEDOR.ES

La web de reservas online permite aumentar la visibilidad de los locales.

ABAJO
MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA

Periodista y autor del blog gastronómico 'El Comidista' de 'El País'.



Que hablen de ti en un blog

Internet ha demostrado que la gastronomía gusta e interesa. Más allá del fenómeno 'foodie' que se ha extendido entre los aficionados cocineros, el mundo digital también ha abierto las puertas de ese nuevo restaurante de la esquina a bloggers gastronómicos para convertirlo en el nuevo local de éxito del barrio.

Este es el caso del Oval Burgers & More de l'Eixample de Barcelona, convertido en un lugar de peregrinaje para los amantes de las hamburguesas. Una fama cocinada a fuego lento por sus responsables, en colaboración con el boca-oreja de la gente y un sinfín de buenas críticas en blogs gastronómicos como *El Comidista*, de la web de *El País*. Algo que según Eduard Minobis, copropietario del Oval, "por supuesto que ha influenciado muy positivamente!". Y es que según explica, "en el momento que algún medio o blogger de gran seguimiento escribe un artículo elogioso sobre ti se nota en la afluencia". Y se nota porque como comenta el autor del ya citado blog gastronómico de *El País*, el periodista Mikel López Iturriaga, "cada vez buscamos más información sobre los restaurantes a los que vamos en Internet, y si encontramos buenas reseñas esto nos animará a convertirnos en clientes".

"En el momento que un blogger de gran seguimiento escribe un artículo elogioso sobre tí, se nota"

Sin duda, pues, Internet es hoy por hoy una plataforma de comunicación culinaria y gastronómica excepcional. Aun así, tanto Minobis como *El Comidista* opinan que para que los bloggers hablen de tu local este debe tener algo especial que lo diferencie del resto. Porque "su función es dar a conocer propuestas interesantes, originales, artesanas y alejadas de los principales focus mediáticos", matiza el copropietario del Oval.

"Enseñar lo que comes y lo que cocinas en Instagram se ha convertido en todo un fenómeno social"



Las redes sociales, entre alarde e influencia

Es por eso que los responsables de la hamburguesería de l'Eixample le dan tanta importancia a las redes sociales. No tan solo para conocer las impresiones de sus clientes, sean elogiosas o críticas, sino también para "estar en contacto con ellos, descubrir nuevas propuestas gastronómicas, artísticas y sociales de las cuales aprender, y mostrar nuestra cocina y el espíritu con el que trabajamos".

De hecho, para Mikel López Iturriaga el entorno 2.0 es una de las causas que han propiciado el apogeo del fenómeno 'foodie'. "Enseñar lo que comes y lo que cocinas en

Pero no todo son blogs. Portales gastronómicos como *eltenedor.es* también resultan útiles para los locales y sus clientes. Pues, como explica Raquel González, responsable de comunicación del portal, sus esfuerzos se dirigen a "aumentar la visibilidad de los restaurantes y a ayudar a los internautas a que encuentren el restaurante perfecto para cada ocasión". Unos internautas que, además, son muy activos compartiendo sus experiencias en Facebook, Twitter e Instagram, donde el movimiento 'foodie' tiene una presencia colosal.

Instagram dice más de ti que un selfie, y sirve tanto como para demostrar que eres guay como para conseguir tu necesaria dosis de aceptación de los otros en forma de 'likes'. No obstante, si bien el autor de *El Comidista* considera que la gastronomía ha irrumpido en Internet para quedarse porque todos comemos y muchos estamos interesados en hacerlo lo mejor posible, sí que cree – o espera – que el postureo gastronómico bajará en ciertos círculos. Este alarde quizá sí, pero las reservas de restaurantes por Internet tienen todavía un gran recorrido, no solo en España sino en el resto del Mundo, explica Raquel González.

TEXTO M. GIFRE

OVAL BURGERS & MORE
El nuevo local de éxito del Eixample barcelonés.

Según un estudio realizado recientemente por la web de reservas online eltenedor.es, "el 75% de los internautas consulta las opiniones antes de decidir a qué restaurante ir y cerca de un 45% las considera decisivas"



A la carta...

Dale (a) la lata

Metal y vidrio tienen un destacado papel en la gastronomía. Hablamos de latas y tarros. Vamos, de conservas, este gran patrimonio gastronómico muy propio de nuestro país.

Muy aclamados porque dan rienda suelta tanto a platos sencillos como a otros con etiqueta creativa con cabida en vermut, tapas, pinchos... Pero, más allá de la opción 'pica-pica', la variedad y calidad de las conservas peninsulares marca tendencia a la hora de organizar sabrosos menús. De nivel popular o gourmet, sus contenidos vienen marcados por su procedencia geográfica: verduras, legumbres, caza y, sobre todo, manjares marinos quedan así a nuestro alcance en todo momento y sin complicaciones de almacenamiento. Todo son ventajas, todo es sabor.

Prueba de ello es que astros y magos de los fogones como Joan Roca, Ferran Adrià, Martín Berasategui o Carme Ruscalleda, entre otros, no dudan en abrir latas y tarros para sacar partido a todo el potencial gustativo que aguardan. Y lo combinan con otros productos frescos o emplean sus jugos, salsas y aceites para dar toques y gustitos a caldos, ensaladas, aperitivos, arroces...

TEXTO L. ZIEGER



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



1. LA CATEDRAL Espárragos blancos // 2. ESPINALER Navajas // 3. BONILLA A LA VISTA Patatas fritas // 4. EL XILLU Filetes de anchoa // 5. PETRA MORA Perdiz en escabeche // 6. TRICANA Bacalao con ajo // 7. SANTA CATARINA Atún con guindilla // 8. FRINSA Bonito del norte en aceite de oliva // 9. LOS PEPERETES Chipirones en su tinta



A la conquista de la calle

El 'street food' está tomando las aceras, parques y las plazas de medio mundo. Y en España esta novedad pega muy fuerte.

El clima, la costumbre de callejear y un amplio abanico de opciones gastronómicas desenfadadas en nuestro recetario son factores propios a nuestro país que han dado un acelerón local a esta práctica. Pero, ¿qué entendemos por 'street food'? Todos aquellos platos cocinados y ofrecidos para llevar. Engloba así desde los muy modernos 'food trucks' (camiones que se transforman en restaurantes ambulantes), hasta locales 'take-away' y puestos urbanos de comida de hot dogs y salchichas, bocadillos y hamburguesas, paella, pastas, ensaladas, tapas, ramen... Éstos son solo algunos ejemplos de dicha cocina nómada con inspiración multicultural.

Un concepto que, en definitiva, siempre ha existido, pero que ha sufrido un gran cambio en los últimos años para conquistar a los clientes más exigentes y ávidos de nuevas experiencias culinarias. Para ello, han combinado los valores 'sine qua non' para triunfar en estos tiempos: propuestas económicas, rápidas, pero también innovadoras, transgresoras y, sobre todo, saludables y cualitativas. Este último punto siendo uno de los más importantes a la hora de definir el giro que ha pegado la comida callejera: se ha quitado la etiqueta de 'comida basura'.



Propuestas económicas, rápidas, pero innovadoras, transgresoras y, sobre todo, cualitativas y saludables.

Así pues, se puede comer bien, barato y equilibrado en la calle, ya que los instigadores de este movimiento apuestan, en la mayoría de los casos, por ingredientes ecológicos, de kilómetro 0 y de temporada. Cumplen esta línea, por ejemplo, los recién estrenados puestos de bocadillos que aspiran a atraer masas y obtener buenas críticas trabajando exclusivamente carnes selectas, artesanas y –a menudo– exóticas (canguro, tiburón...), a la vez que dan rienda suelta a la creatividad en las salsas que mezclan y elaboran. Uno de los precursores de esta tendencias y gran figura nacional del 'street food' es el mediático chef Koldo Royo, que triunfa con las hamburguesas y perritos calientes que vende a tuplén en su camión El Perrito Cervencero aparcado en Palma Mallorca.

En el restaurante Carrot Café (Barcelona) también han apostado por los bocadillos premium y una carta de inspiración internacional muy asequible y exquisita que renuevan con gran frecuencia; mientras que en Paella Bar Boquería han democratizado la paella gourmet en modo 'take away' y en Butifarring (Barcelona) trabajan con productores de butifarra y salchicha artesana. "Respeto a la comida callejera de antes y la de hoy, han cambiado varias cosas pero creo que la más importante es la calidad. La mayoría de proyectos 'street food' están muy bien pensados a nivel empresarial, de imagen, de calidad y, sobre todo, de especialización. El éxito de Butifarring, por ejemplo, radica en la calidad del producto, la especialización en bocadillos Gourmet artesanales, y la inversión constante en innovación", explica uno de sus socios fundadores, Eric Camps.



Los mercados de toda la vida también han adaptado la cocina callejera: "Reinventarse o morir"

Festivales

El 'street food' tiene tanto tirón que es carne festivalera. Además de la presencia asegurada de stands y camionetas con comida de alto standing en los festivales musicales y mercadillos más de moda, como es el caso del Palo Alto Market en Barcelona, ya se pueden lucir a sus anchas copando todo el protagonismo en eventos como el Street Food Madrid y MadrEat (ambos en la capital española), EatStreet (Barcelona), Ñam CV (Valencia) o Andalucía Pop up (Sevilla), entre otros. Éstos congregan en cada edición miles de asistentes atraídos por la transgresión 'foodie' y la sagrada presencia de grandes chefs como Carles Abellán, Albert Adrià, Estanis Carenzo, Iván Domínguez y Luis Arévalo que han dado su beneplácito a la cocina callejera. Una auténtica revolución.



Hambrotoneta, Bus de Neda, Cafe Racer Food Truck, Rolling Pita, Food'n'Roll, Eureka Street Food, Dragonfly Sound Kitchen, Caravan Made, Casa Xica, Catando, Grasso, Muns y Reina Croqueta son otros nombres que suenan muy fuerte como representante de la nueva cocina callejera desde sus 'food trucks', con propuestas importadas de los 4 continentes. Pero hay más: los mercados de toda la vida también han adoptado la cocina callejera como respuesta al lema "reinventarse o morir". El Mercado San Miguel (Madrid), La Boquería (Barcelona), el Mercado Santa Catalina (Mallorca) y Abastos en Santiago, son algunos de los que han visto su oferta ampliada por puestos de comida gastronómica que atraen una nueva clientela, a la vez que dan vidilla al mercado.

Tampoco hay que olvidar que las bebidas y dulces son parte de este movimiento. Cafés, téis y bollería de categoría también se consumen en la calle para adaptarse a la movidita rutina de los urbanitas.

‘Cocinas viajeras, una aventura por el conocimiento’ ha sido el lema de la décimo tercera edición de Madridfusión. El pasado mes de febrero llevó a los visitantes por un recorrido de tres días a través de los aromas, sabores y culturas de todo el mundo. Una fabulosa escapada para entender mejor la cocina actual y la creatividad culinaria.

10 hitos de MADRIDFUSIÓN 2015

1. GENIALIDAD

Ángel León realizó una auténtica ‘performance’ al desvelar que ha encontrado el modo de extraer la sangre de un pez vivo y cocinar con ella sin que se coagule y sin hacer ningún daño al animal. Con la hemoglobina que extrajo, cocinó un fondo para un huevo frito trufado en plancton durante 16 días al que acompañaba un torrezno hecho con la piel de una morena. Sí, es de locos. Pero de loco genial.

2. TRIBUTO

Se homenajeó la impresionante trayectoria de Andoni Aduriz, el cocinero y propietario de Mugaritz. Su filosofía se centra tanto en la creatividad, el pensamiento y las ideas, como en el propio sabor.

3. APRENDER DEL NORTE

Interesantísima ponencia del finlandés Filip Langhoff, que destacó la cocina de los tubérculos que desarrolla en Copenhague (Dinamarca) y como la tradición culinaria de los países nórdicos se ve influenciada por un cultivo que no dura más de seis meses al año. Una manera de acercarse un poco más a la cocina naturalista que hoy rige los países escandinavos.



HITO 2

4. A LA CONQUISTA...

Paco Roncero presentó View62, su nuevo restaurante en Hong Kong, con el que está consiguiendo abrir las puertas de la cocina contemporánea española en el oriente más lejano.

5. ELEGANCIA PURA

Elena Arzak compartió la evolución de su “cocina frondosa”, en la que las hojas adquieren un protagonismo sorprendente en platos como su Bambú y kokotxas. Mucha elegancia.

6. CIFRAS DE RÉCORD

Entre el 2 y el 4 de febrero cerca de 10.000 asistentes, 110 expositores y unos 3.200 congresistas pasaron por Madridfusión. Y el año que viene más...



HITO 3

7. LA ESTRELLA MÁS RUTILANTE DE LA COCINA ESPAÑOLA ACTUAL

El terremoto azotó Madridfusión con David Muñoz que ha irrumpido en el escenario para romper todas las ideas preconcebidas acerca del maridaje en la alta cocina. En una ponencia basada en el universo líquido de DiverXO, vinos que se mezclaban unos con otros, destilados en la copa, que el comensal degusta a través de una pajita aromatizada, en una cuchara, pipeta o en la concha de una almeja. Alcoholes combinándose con la comida para potenciarla de forma inaudita a lo largo del servicio de esos platos que son lienzos en la cocina de Muñoz. Lienzos que se van llenando de contenido paso a paso, con cada nuevo ingrediente y elaboración. Una ponencia que dará que hablar durante mucho tiempo. Impactante.

8. ALGUNOS EJEMPLOS DE TALLERES

Rodrigo de la Calle, el gran cocinero de las verduras, ha impartido uno sobre arroces; Francis Paniago, el mejor intérprete moderno de la casquería en la cocina avanzada española, ha desarrollado ese tema ante los asistentes; Sergio Bastard, una de las figuras más destacadas de la nueva cocina verde, ha realizado una brillante exposición sobre lo que denomina “la nueva despensa de la cocina contemporánea”: las algas y las verduras; temperaturas del aceite, impartido por ese gran experto llamado Carles Tejedor o el del Chocolate como origen de las creaciones, a cargo de Josep Maria Guerola...



HITO 7

9. CONCURSOS

El ganador del Concurso de Cocina Creativa Gusti-Negrini con ingredientes italianos ha sido Iñigo Almenara, del Grupo Monkey (Arona, Santa Cruz de Tenerife) con el plato: Risotto de marisco. También se ha celebrado el Concurso de Tapas de Diseño patrocinado por Mahou-San Miguel y ganado por Joaquín Felipe, con la tapa Thunnus Thynnus Bocatín, maridada con la cerveza Mezquita de Alhambra. Asimismo, el Premio Cocinero Revelación 2015, que valoró la labor de los restaurantes con trayectoria ascendente en el transcurso del 2014 fue otorgado a Diego Gallegos, del Restaurante Sollo, en Benalmádena.

10. GRAN SUBASTA DE LA TRUFA

Como cada año, Madridfusión celebró su tradicional subasta de la trufa, uno de los eventos más destacados que fue presentado en esta ocasión por el actor Juan Echanove y el cocinero Alberto Chicote. Las dos trufas que han salido a subasta tenían, una de ellas, 400 gramos, y ha sido adquirida por 5.000 euros, y la segunda, con un peso de 600 gramos, ha sido adquirida por un precio de 6.200 euros. Todo un éxito al que ha venido a sumarse la subasta complementaria de una trufa blanca de la región italiana de Alba por un valor de 2.000 euros.

TEXTO L. ZIEGER

JAVIER SÁNCHEZ
PERIODISTA



**¿ES UNA FERIA?,
¿ES UN RESTAURANTE?
¡NO! ¡ES MADRIDFUSIÓN!**

Resulta sencillo ver Madridfusión como el gran evento gastronómico que es, capaz de marcar las tendencias gastronómicas de los próximos años y de servir de altavoz para los grandes chefs, que muestran en los tres días de la cita madrileña sus últimos hallazgos, obsesiones o fijaciones, dejándonos en multitud de ocasiones con la boca abierta...

Sin embargo, hay un aspecto acerca de Madridfusión que se nos suele escapar a los periodistas que nos dedicamos a escribir sobre las cosas del comer y es su influencia sobre los modelos de restauración. En los últimos años, hemos asistido al empuje imparable de las barras, del ‘finger food’, de la cocina vista, del ‘showcooking’... En definitiva, los restaurantes lo son cada vez menos en el sentido tradicional del término, en el que nos encontramos un binomio sala-cocina –separados, además- y punto. Como decía David Muñoz a propósito de la presentación de la última temporada de DiverXO en Madrid: “Esto ya no es un restaurante. Quiero romper con la concepción clásica, derribar barreras...”. Esa es la otra gran herencia de Madridfusión que hemos recibido en los últimos años: su carácter de gran evento gastronómico que juega a sorprender y a maravillar al asistente.

El ‘foodie’ que cada año acude a Madridfusión se ha enganchado a una manera de entender la gastronomía en la que pruebas un germinado aquí, un pan hecho con masa madre allá..., al mismo tiempo que asistes a una clase magistral de un chef (de apenas 20 minutos, todo un prodigio de concisión) o descubres los milagros de la coctelería.

Por eso, ese nuevo perfil de cliente demanda locales con una concepción más abierta, en los que pueda ver como el chef (o los chefs, a veces un enjambre de ellos danzando en perfecta coreografía tras la barra) remata un plato ante sus ojos, recibe con paciencia la explicación pormenorizada de una técnica culinaria determinada o se aventura en restaurantes ‘pop-up’, tan efímeros como exclusivos. Es el resultado de un perfil gourmet cada vez más exigente y más informado: Madridfusión no solo ha cambiado a los restaurantes, también nos ha cambiado a nosotros.

Oro en el plato

Azafrán

*Paciencia, paciencia. Delicadeza y detalle. Todo para cosechar el oro rojo. Para obtener un gramo de azafrán tostado es necesario desbriznar a mano 150 flores *Crocus Sativus*. Esta minuciosidad es lo que condiciona el precio del azafrán. La especia más cara del mundo.*

España es uno de sus enclaves de cultivo, consumo y exportación histórico. La región con más producción es Castilla-La Mancha (en torno al 95%), considerado por los científicos y expertos como el de mejor calidad del mundo. Certificado con la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha, se caracteriza por su elevado poder colorante, por su aroma fuerte y exótico, así como por su sabor ligeramente amargo. Siempre será azafrán de la cosecha, para conservar su calidad, y se presentará al consumidor únicamente en hebra, nunca molido.

En producción le sigue Aragón (poco más del 2%) y, de forma muy minoritaria, Canarias y Murcia. Cada origen y condiciones de cosecha marcan sus cualidades aromáticas, que pueden verse alteradas si entran en contacto con humedad o en caso de exposición prolongada a la luz.

En cuanto a sus usos culinarios, el azafrán es muy versátil ya que interviene en una gran cantidad de preparaciones: guisos, carnes, pescados, huevos, salsas, verduras, mariscos, arroces, etc.

Alergias e intolerancias alimentarias, ¿problema u oportunidad?



Que las alergias y las intolerancias a los alimentos suponen un riesgo cotidiano de reacción en las personas, ningún profesional de la restauración lo pone en duda. Especialmente después de la entrada en vigor del EU1169/2011, el nuevo Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor. Tampoco que la cocina sin determinados alérgenos se está convirtiendo en una próspera tendencia gastronómica.

Óptima comunicación

El pasado 13 de diciembre entró en vigor el nuevo Reglamento de la Unión Europea sobre información alimentaria al consumidor y, en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias, obliga a todo el canal de Horeca del sector de la alimentación a conocer los 14 alérgenos legislados que incluyen sus platos e informar de ellos a los consumidores para evitar, de esta forma, un problema de salud pública. Así pues, desde dicha fecha, tanto restaurantes, bares, hoteles y locales de comida rápida, como cantinas, comedores escolares y de hospitales, entre otros, deben comunicar a sus consumidores dichos 14 alérgenos en su oferta, mediante etiquetas, carteles o anotaciones en la carta y/o también verbalmente si así lo requieren.

Pero, más allá de la normativa y de la necesidad de los 17 millones de europeos que actualmente padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria -según informa la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)-, la cocina sin alérgenos es también una corriente gastronómica en auge. Una tendencia propiciada por una percepción social que relaciona la comida sin gluten o sin lactosa, por poner dos ejemplos de intolerancias, con una dieta más sana, sobre todo en Estados Unidos. No obstante, los responsables de la web Allergychef (www.allergychef.es) advierten que "cabe tener en cuenta que no es lo mismo ser celíaco que comer sin gluten" por lo que "la cuestión debe tratarse siempre con la seriedad que se merece".



© PIXX / PHOTOCASE.ES



Allergychef, la start-up de locales para alérgicos e intolerantes

Creada en febrero del 2014 por 3 jóvenes catalanes, Allergychef es la primera plataforma de reserva e información de restaurantes con cartas adaptadas a alérgicos y/o intolerantes. Una iniciativa pionera en el continente y avalada por la Sociedad Catalana de Alergia e Inmunología Clínica (SCAIC), formada por y para personas con problemas alimentarios de este tipo. Hoy por hoy, la 'start-up' cuenta con un directorio de más de 40 restaurantes, todos ellos localizados en Cataluña, y con el firme proyecto de expandirse a todo el territorio español abriendo una sede en Madrid este mismo año 2015. El ya citado nuevo marco legal europeo les dará un empujón.

Aun así, "la normativa no es suficiente" matiza Miriam Piñol, responsable de comunicación y redes sociales de la plataforma. Y es que aunque parezca que el reglamento deba servir de ayuda tanto para alérgicos e intolerantes como para bares y restaurantes, a muchos les ha supuesto un problema. Porque, como recuerda Piñol, "no se trata solo de tener productos aptos, sino también el conocimiento de los productos que se sirven y un espacio limpio donde poder manipularlos con seguridad y previniendo las contaminaciones cruzadas". Es decir, evitando cualquier mínima transferencia de pequeñas cantidades de alérgenos a platos que no los contengan. Es por eso que para sensibilizar y ayudar a los restauradores a adaptarse al Reglamento EU1169/2011 dando el mejor servicio a estos colectivos, desde Allergychef ofrecen formación integral.

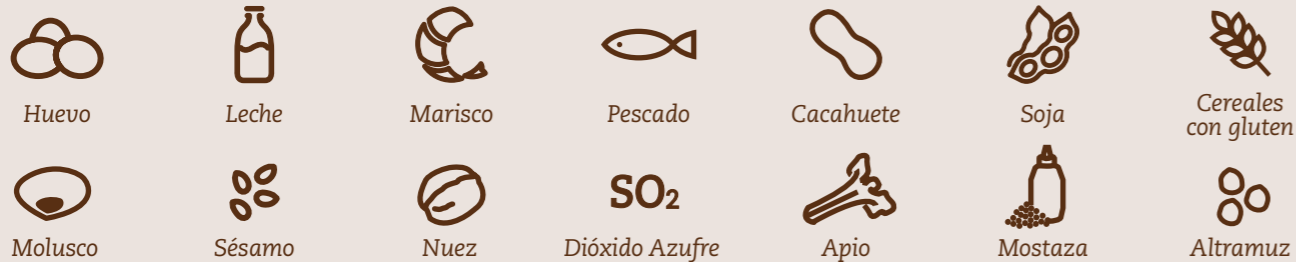
6 consejos clave para los operadores del sector de la alimentación:

- Formar al personal de cocina y sala.
- Garantizar el correcto manejo de los alérgenos para evitar contaminaciones cruzadas.
- Facilitar la información requerida oralmente y, preferiblemente, mediante un soporte escrito: etiquetas, carteles, anotaciones en la carta, etc.
- Mantener las informaciones sobre alérgenos actualizadas.
- Atender las dudas y consultas de los consumidores con informaciones 100% correctas y fiables.
- Ofrecer alternativas.

Cómo evitar las contaminaciones cruzadas:

- Habilitar espacios específicos solo para alimentos sin alérgenos en la cocina.
- Preparar los platos sin alérgenos en un espacio separado de los platos con alérgenos.
- Minimizar el contacto con los platos y la comida de aquellos alérgenos fácilmente transferibles como la harina.
- Utilizar platos y cubiertos perfectamente limpios.
- Utilizar utensilios diferentes para servir los platos sin alérgenos.
- Mantener las áreas y superficies de trabajo, preparación y exhibición completamente limpias.
- Mantener completamente limpios el menaje y los utensilios utilizados para cocinar y preparar los platos.
- Lavarse las manos o ponerse guantes limpios -incluso ropa limpia si es necesario- antes de preparar un plato sin alérgenos.
- Para eliminar cualquier traza de alérgenos con seguridad, es necesario utilizar agua con detergente.
- Cambiar el aceite de la freidora (o utiliza otra) antes de preparar un producto sin alérgenos, especialmente después de cocinar con cualquiera de los 14 alérgenos.

Los 14 alérgenos a destacar:



Marcar la diferencia

Pero no todo son trabas. Al contrario. Los emprendedores de Allergychef alienan que si se tienen en cuenta todos estos factores, los restauradores se encuentran ante "una muy buena oportunidad de negocio". La de un local que marque la diferencia en una época de dificultades.

Es por eso que la cocina adaptada a intolerancias específicas se ha convertido en un filón que no solo permite a los establecimientos ganar su propia cuota en el amplio mercado gastronómico, sino también fidelizar a un número creciente de clientes. Pero los restaurantes no son los únicos que se han subido a este carro. Pastelerías, panaderías y reposterías también. En esta misma línea, cada vez son más las empresas que añaden la alegación 'sin gluten' a su gama de productos.

Unilever Food Solutions está variando e innovando algunas de sus recetas para ofrecer alimentos aptos para celíacos y facilitar el día a día de los chefs

TEXTO M. GIFRE

Flax&Kale

Flax&Kale, el restaurante Flexiteriano de Barcelona, pionero en cocina 3S -sabrosa, sana y saludable- y con numerosos platos aptos para distintos tipos de intolerancias alimenticias.



¿QUIERES CONSEGUIR UN IPAD AIR?*

Valora nuestra revista 'Al Punto' en

www.valoraalpunto.com

y podrás ganar uno de los

3 iPad Air de 16 GB

que sorteamos.

TU OPINIÓN NOS IMPORTA
No te llevara ni 5 minutos. ¿A qué esperas?
¡Participa!

**Unilever
Food
Solutions**

Vinos con mucha naturalidad

El vino natural procede de una cultura ecológica o biodinámica y no está sujeto a ninguna aportación química en su proceso de elaboración. Tras años siendo desconocido por el gran público, hoy triunfa fruto del interés creciente por la alimentación saludable y sostenible.



Mendall
Laureano Serres
Montagut
(Tarragona)

Morgon 2013
Marcel Lapiere
(Beaujolais, Francia)

Tardatto
Bodegas Cueva
(D.O. Utiel-Requena,
Valencia)

Le vin des amis 2013
Mas Coutelou
(Languedoc-Roussillon,
Francia)

“¿Si decidimos comer sano, por qué no seguir esta misma actitud con lo que bebemos?”, se pregunta Juan Pablo Bonacchi de El Vi de l'Ànima, una distribuidora pionera en este segmento de mercado. “Los vinos naturales son auténticos, sin alteración. No son vinos ‘diseñados’ por la industria”, matiza. Y precisamente eso es lo que los hace interesantes.

Incluir estos caldos en la carta es una gran oportunidad para los restauradores que quieren desmarcarse de la competencia, posicio-

narse e incrementar las ventas de bebidas en su local ya que, al tratarse de brebajes con paisaje y mucho carácter, son muy solicitados tanto por colectivos gourmets, como por quienes quieren cuidar su alimentación y valoran que son sanos y más digeribles.

Pero la gran complejidad aromática y gustativa de los vinos naturales requiere un trato pedagógico de cara al comensal: hay que saber servirlos y explicarlos para entender su color, acidez y aroma. “Creo que en la actualidad

un restaurante que aspira a destacar debería tener vinos naturales en la carta”, opina Juan Pablo Bonacchi.

Para responder a esta demanda creciente, cada vez son más los viticultores que se lanzan a la descubierta y al desarrollo de una filosofía vitícola que consiste en reencontrarse con el sabor original del vino. Hay mucho por hacer y descubrir.

TEXTO L. ZIEGER



IDEAS PARA... DAR LA BIENVENIDA A LO SALUDABLE

¿CÓMO HACER QUE SU CARTA SE ADAPTE A LA TENDENCIA SALUDABLE?

Una oferta básica, precios dinámicos y, preferiblemente, presencia en Internet es el núcleo de cualquier 'low cost'. La fórmula es sencilla: se trata de ajustar costes para ser competitivo. Pero ponerlo en práctica es algo más complicado. La estrategia exige ajustar absolutamente las áreas del negocio para que todo encaje:

- Utilizar ingredientes frescos.
- Aumentar la variedad y las opciones.
- Fomentar el control de las raciones de manera sutil (Ej. las cucharas y los platos no deben ser demasiado grandes).
- Servir los aliños, los jugos y las salsas aparte.
- Promover estas opciones mediante la colocación de los platos recomendables en un lugar destacado del buffet.
- Sacar partido de los colores, formas y texturas de los ingredientes para añadir emoción a los platos.
- Reducir las cantidades de grasa empleadas en la cocción y el aliño, y apostar por las grasas insaturadas (que contienen menos grasas saturadas), priorizando el aceite de oliva, aceite de semillas y margarinas sobre mantequillas y mantecas.
- Aumentar el contenido de fibra utilizando arroz, fideos y pasta integrales, así como pan integral o de semillas.
- Añadir verduras a sus platos.
- Reducir la cantidad de sal añadida durante la cocción. Para compensar, utilizar plantas aromáticas y especias o zumo de limón y vinagre, que aportarán sabor.
- Moderar los productos con alto contenido en sal (salsa soja, anchoas, aceitunas, etc.).
- Tener cuidado con el añadido de azúcar, almibar y miel; es preferible usar zumos 100% o concentrados de frutas.



10 MANERAS PARA INCITAR A COMER ENSALADAS:

Hay que recurrir a nuevos e inspiradores ingredientes para hacer las ensaladas más sugerentes y sabrosas. Así serán un plato rentable de la carta.

- Para darles un toque mediterráneo: asar pimientos, espárragos y calabacines. Potenciará el sabor y la estética del plato.
- Tostar semillas y frutos secos en una sartén sin aceite y esparcir por las ensaladas para conseguir una mayor textura y sabor.
- Marinar y hornear los tomates para potenciar su gusto.
- Servir ensaladas con ingredientes calientes mezclados con las hojas, como carne o pescado hervido o a la parrilla, por ejemplo.
- Mezclar diversas plantas aromáticas de sabor suave picadas con un poco de queso cremoso poco graso (mozzarella o ricota de leche semidesnatada) y una pequeña cantidad de mostaza. Es un excelente relleno para las patatas asadas.
- Para dar un toque asiático, mezclar tiras de pollo con hojas de lechuga y aliñar con una salsa de soja de contenido reducido en sal, mirin y zumo de lima.
- En las ensaladas, usar fideos de arroz en lugar de pasta. Esta nueva textura resulta interesante.
- Hacer un aliño fácil con yogur griego ligero o light o mayonesa ligera, zumo de limón, comino y cilantro molidos.
- Servir cuscús al vapor con zumo de limón y mezcla de plantas aromáticas (frescas o liofilizadas) para potenciar el sabor.

La comida y las bebidas saludables se han convertido en una destacada tendencia y ya son la segunda exigencia de los clientes después de la mejor relación calidad/precio. Pero, al existir el falso mito de que saludable no rima con sabroso, es un reto para el chef acertar con una elaboración que resulte atractiva y gustosa, haciendo que los clientes repitan y aumente la rentabilidad de su carta.

FOTO FRANCESCA SCHELLHAAS / PHOTOCASE.ES



Javi Estévez

Un Chef Top

Es mucho más que el concursante de la primera edición de 'Top Chef' (Antena3). Javi Estévez es un amante de la cocina tradicional y los guisos y, prueba de ello, es la carta de su primer proyecto: La Tasquería. Hablamos con él de esta taberna que acaba de abrir en Madrid, de cómo ha sido su carrera hasta llegar aquí, de su paso por el programa televisivo y de sus proyectos. Tiene 31 años y un futuro prometedor.

LA TASQUERÍA DE JAVI ESTÉVEZ

Tu trayectoria es envidiable: en tan sólo 13 años has trabajado en cocinas con estrella Michelin, en restaurantes del otro lado del Atlántico, como asesor gastronómico, ante jurados.... Pero ¿cómo fueron tus principios?

A los 18 años decidí estudiar cocina en el Centro Superior de Hostelería de Galicia. No era algo vocacional pero el primer año de formación me enamoró y... hasta hoy.

En 2013 participaste en la primera edición de Top Chef España. ¿Crees que tu paso por el programa de televisión ha marcado un antes y un después en tu carrera?

Indudablemente. Pasar por Top Chef te ayuda a ser visible para el público en general. Llevo ya unos años en esta profesión: era, soy y seré cocinero antes, durante y después de esta aventura. Pero la televisión tiene un poder muy grande y es una oportunidad que hay que aprovechar. Eso sí, siempre con los pies en el suelo.

Carnes, pescados, postres... ¿Con qué cocina te sientes más cómodo?

Me considero más salado que dulce. Soy un amante del guiso. De la cocina tradicional bien hecha. Los postres y la pastelería profesional, por su parte, necesitan y merecen una especialización aparte.

Entonces, ¿prefieres la gastronomía de costumbres antes que innovar con nitrógeno?

Me siento más cómodo con la cocina tradicional, sí, pero también tengo una bombona de nitrógeno en el restaurante. No son incompatibles, al contrario. Creo que hay que conocer todas las técnicas que te brinda la innovación e intentar aprovecharlas.



Recientemente has abierto las puertas de La Tasquería, tu propio restaurante en Madrid. Cuéntanos.

En La Tasquería guisamos, y mucho, también con técnicas que están a la orden del día. Nuestra propuesta es acercar algo que mucha gente puede rechazar simplemente por su nombre, como es la casquería, cocinándola y preparándola para que apetezca y seduzca tanto por la vista como por su sabor.

¿Y lo conseguís?

En estos meses de inicio estamos muy contentos. Sobre todo porque personas poco proclives a la casquería han venido al restaurante y además les ha gustado. Esto es justo lo que queríamos.

¿Cómo y dónde se inspira Javi Estévez?

Los cocineros somos el lugar donde trabajamos, lo que leemos y lo que vemos. Tener la suerte de trabajar con buenos cocineros te hace

coger una base sólida para trasladar a tu propia oferta. Esto es precisamente lo que es La Tasquería: todo lo que he aprendido en las cocinas donde he podido estar a lo largo de mi carrera, y de la mano de los grandes profesionales que las dirigían, como Julio Reoyo de El Mesón de Doña Filo (Colmenar de Arroyo). Pero también es mi familia, porque ellos son el 100% de mi éxito.

Y cuando no estás en la cocina, ¿en la mesa de qué restaurante podemos encontrarte?

Cuando te dedicas a esta profesión también la vives en tu tiempo de ocio, y yo gasto buena parte de este tiempo en comer. Pero tengo una asignatura pendiente: El Celler de Can Roca (Girona). No tan solo por su cocina y sus éxitos, sino porque Joan Roca es un ejemplo a seguir para todos los que nos dedicamos a esto de la gastronomía. Él es serenidad, profesionalidad y un espejo de cómo ser un cocinero reconocido y una persona normal a la vez.

Hablemos de Unilever Food Solutions.

Preparamos juntos una ponencia para el Fórum Gastronómico sobre el lanzamiento de un nuevo producto gourmet que será muy útil para la alta gastronomía. Es una gran compañía.

¿Destacarías algún producto en especial de Unilever Food Solutions? ¿Por qué?

Habitualmente uso la Krona y también tengo siempre la Maizena Express al alcance, porque es un producto ideal para espesar salsas.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

A corto plazo, no me planteo más que seguir llenando La Tasquería y disfrutar de ello. Pero también establecer colaboraciones con grandes empresas del sector como es Unilever Food Solutions.

Como decíamos al principio, empezaste en la cocina hace 13 años. ¿Dónde te ves dentro de 13 más?

La verdad es que nunca me lo he preguntado porque no he sido muy ambicioso. He ido avanzando año a año, paso a paso, con el afán justo. Y la verdad es que me ha ido bastante bien. Lo que sí espero es que dentro de 13 años esté bien de salud y, evidentemente, que La Tasquería siga abierta y funcionando.

TEXTO L. ZIEGER

#RABITOS #ANGUILA #QUESO



INGREDIENTES

Rabitos	500 gr.
Cebolla	200 gr.
Puerro	200 gr.
Zanahoria	200 gr.
Anguila ahumada	50 gr.
Queso Idiazábal	100 gr.
Nata	250 gr.
Cayena	
Brotos	

ELABORACIÓN

En primer lugar, escaldar los rabitos a partir de agua fría con sal. Dejar hervir unos 10 minutos.

Tirar el agua de esta preparación.

Guisar los rabitos con agua limpia, junto a las verduras, la sal y el laurel.

Una vez cocidos, deshuesar y enrollar con film. Colar el caldo y reducir hasta obtener un glacé.


Por otro lado, hacer una crema de queso, dritiendo el queso Idiazábal en la nata hasta que se funda totalmente y sin que esta preparación llegue a estado de ebullición.

A la hora del pase, marcar los rabitos por ambos lados y calentarlos en el horno.

Salsear con el jugo obtenido.

Añadir unas láminas de anguila ahumada y terminar con un arito de cayena fresca, la crema de queso y los brotes como decoración.



 @CheflaviEstevez



Mientras otras bajan, KRONA AGUANTA

OTRAS



FIRMEZA IMBATIBLE

 Unilever
Food
Solutions

Síguenos en:

 fb.com/unileverfoodsolutions.es

 @UnileverFS_es

 UFSSpain

www.unileverfoodsolutions.es
 902 101 543



RECETARIO

Entrante

Precio por ración

Tataki de salmón marinado con espuma agria de frutos rojos
Krona Original

1,06 €

Primeros

Guiso de calamar con guisantes
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr

0,66 €

Sopa Bloody Mary
Salsa Pomodoro Knorr

0,58 €

Segundos

Salmón y crema ligera de hinojo
Krona Original

0,55 €

Pollo de corral, verduras de invierno y salsa caramelizada
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr

0,52 €

Postres

Smoothie de frambuesa, plátano y yogurt griego
Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or

0,55 €

Crema quemada de pera glaseada
Sirope de Caramelo Carte d'Or

0,35 €

Coste menú de 3 a 6 €

RECETA FÁCIL Y SABROSA



Desde 1,06 € por ración

TATAKI DE SALMÓN MARINADO CON ESPUMA AGRIA DE FRUTOS ROJOS

(para 10 pers.)



KRONA ORIGINAL
KRONA

Máxima estabilidad tanto para montar como para cocinar. Sin Gluten.

Salmón fresco	750 gr.
Zumo de limón o mirin (vinagre de arroz)	50 ml.
Pepino	1 ud.
Cilantro	1 ud.
Krona Original	300 ml.
Sirope de Frutos Rojos	100 ml.
Sal	10 gr.
Cargas de sifón	2 uds.

1. Cortar el salmón en trozos y marinar con sal y zumo de limón o mirin.
2. Preparar la espuma mezclando la Krona Original, el zumo de limón y la mitad de la sal. Colar antes de introducir en un sifón. Cerrar con una carga y mantener refrigerado en nevera.
3. Pelar y cortar el pepino en láminas. Aliñar con cilantro fresco.
4. Para el montaje del plato, disponer las láminas de pepino como base y, sobre ello, el salmón marinado.
5. Acabar colocando la espuma ácida de frutos rojos por encima.

ENTRANTE Y PRIMEROS

PRIMAVERALES

Primeros con mucho sabor para seducir a los paladares ávidos de experiencias intensas.
¡Buen provecho!



Desde 0,66 € por ración

GUISO DE CALAMAR CON GUISANTES

(para 10 pers.)



CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE VERDURAS
KNORR

Gusto natural con alto rendimiento. Sin Gluten.

Calamar mediano	2 kg.
Cebolla	800 gr.
Ajo	50 gr.
Pimiento rojo	120 gr.
Carne de pimiento choricero	80 gr.
Guisantes	500 gr.
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr	50 ml.
Morcilla local (arroz, puerro...)	400 gr.
Maizena Express	60 gr.
Salsa de tomate	250 ml.
Aceite de oliva	150 ml.

1. Pochar el ajo y la cebolla hasta que esté transparente. Mientras, limpiar y trocear los calamares.
2. Incorporar el pimiento rojo, la salsa de tomate y los calamares troceados para continuar cocinando a fuego medio unos 15 minutos.
3. Añadir agua y Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr, incorporando también los guisantes y la carne de pimiento choricero. Continuar cocinando otros 30 minutos.
4. Directamente sobre la salsa hirviendo, poner el punto de sal y dar el espesor deseado con la Maizena Express.
5. Servir el guiso acompañado de un trozo de morcilla frita o templada.



Desde 0,58 € por ración

SOPA BLOODY MARY

(para 10 pers.)



SALSA POMODORO
KNORR

Sorprendente sabor y textura en tan solo 5 minutos. Sin Gluten.

Salsa Pomodoro Knorr	250 gr.
Maizena	60 gr.
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr	30 ml.
Tabasco (opcional)	5 ml.
Vodka (opcional)	40 ml.
Puerros	300 gr.
Laurel	2 gr.
Vinagre Jerez	15 ml.
Aceite de oliva	120 ml.

1. Trocear y limpiar el puerro para pocharlo durante 40 minutos a fuego lento.
2. Poner a hervir el puerro e incorporar la Salsa Pomodoro Knorr. Triturar y colar.
3. Añadir la Maizena previamente diluida, aportando el espesor final deseado.
4. Ya fuera del fuego, incorporar el Caldo Líquido Concentrado Knorr para dar consistencia y sabor.
5. Aderezar con tabasco y vodka al gusto.

SEGUNDOS

CARNES Y PESCADOS

Confía en la gama de productos de Unilever Food Solutions para conseguir ese toque de gracia que convierte una simple receta en un gran plato, listo para triunfar.



Desde 0,55 € por ración

SALMÓN Y CREMA LIGERA DE HINOJO

(para 10 pers.)



KRONA ORIGINAL
KRONA

Máxima estabilidad tanto para montar como para cocinar. Sin Gluten.

Salmón fresco	1,5	kg.
Krona Original	750	ml.
Hinojo	300	gr.
Verduras mini (zanahoria, nabo, ...)	120	gr.
Puerro	340	gr.
Limón	1	gr.
Pimienta blanca	0,05	gr.

1. Infundonar la Krona Original con el puerro, la cáscara de medio limón y el hinojo, hirviéndolo durante 5 minutos. Apagar el fuego y mantener tapado durante 1 hora.
2. Mientras, cocinar las supremas de salmón al gusto: plancha, horno, vapor, etc.
3. Colar la Krona infundonada y volver a hervirla, reduciéndola hasta obtener una salsa cremosa 'à la nappé'. Poner a punto de sal y pimienta.
4. Pelar y escaldar las verduras mini para añadirles como guarnición junto a las tiras de hinojo cocido.



Desde 0,52 € por ración

POLLO DE CORRAL, VERDURAS DE INVIERNO Y SALSA CARAMELIZADA

(para 10 pers.)



**CALDO LÍQUIDO
CONCENTRADO DE
POLLO**
KNORR

Gusto natural con alto rendimiento. Sin Gluten.

Pollo de corral troceado	2	kg.
Nabo	400	gr.
Col lombarda	400	gr.
Cebolletas	200	gr.
Aceite de oliva	120	ml.
Maizena	60	gr.
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	70	ml.
Miel	40	ml.
Hierbas y especias	1	gr.
Pera o manzana	1	gr.
Vino tipo mistela	100	ml.

1. Durante aproximadamente 1 hora, cocinar el pollo troceado a fuego lento dorándolo con aceite, cubriéndolo con agua y añadiéndole fruta pelada y rallada, además de los aromáticos (hierbas, vinos, miel, especias, etc.).
2. Mientras, preparar las verduras de la guarnición escaldándolas y salteándolas ligeramente al gusto.
3. Cuando la carne de pollo esté lista, retirar y terminar la salsa espesándola y enriqueciéndola con el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr. Para acabar, poner la sazón en su punto.
4. Si se desea, se puede triturar la salsa para que quede más fina.

POSTRES

IRRESISTIBLES

Queremos una temporada muy dulce y lo vamos a conseguir gracias a estas deliciosas recetas de postres que combinan una textura untuosa con un sabor muy original. ¡Tus clientes quedarán conquistados!



Desde 0,55 € por ración

SMOOTHIE DE FRAMBUESA, PLÁTANO Y YOGURT GRIEGO

(para 10 pers.)



**SIROPE DE
FRUTAS DEL BOSQUE**
CARTE D'OR

Válvula ideal para una perfecta dosificación. Todo el sabor hasta la última gota. Sin Gluten.

Krona Original	500	ml.
Leche entera	500	ml.
Azúcar	200	gr.
Frutas rojas (Fresas, Frambuesas...)	250	gr.
Sirope de Frutas del Bosque Carte D'or	200	ml.
Zumo de limón	70	ml.
Plátano (opcional)	2	uds.

1. Batir todos los ingredientes en un vaso americano (o túrmix), exceptuando la Krona Original y el zumo de limón. Además, reservar unos frutos rojos para decoración.
2. Incorporar a continuación el zumo de limón y la Krona Original, poco a poco, mientras se va batiendo, hasta que quede medio montada, y se consiga así un batido consistente y espumoso.



Desde 0,35 € por ración

CREMA QUEMADA DE PERA GLASEADA

(para 10 pers.)



SIROPE DE CARAMELO
CARTE D'OR

Tapón estable bocabajo. Todo el sabor hasta la última gota. Sin Gluten.

Huevos frescos	6	uds.
Azúcar	200	gr.
Vainilla en polvo	0,20	gr.
Canela	0,01	gr.
Cáscara de limón	1	ud.
Peras maduras	340	gr.
Maizena	140	gr.
Leche	2	ml.
Sirope de Caramelo	120	ml.

1. Infundonar la leche con la cáscara de limón, la canela y la vainilla. Pelar una pera y rallarla sobre la leche, consiguiendo que su pulpa se deshaga y se mezcle completamente.
2. Por otro lado, mezclar los huevos, el azúcar y la Maizena, y batir con una barilla. Incorporar poco a poco sobre la leche y volver a hervir muy suave, retirando del fuego en cuanto espese. Disponer en boles y enfriar.
3. Para decorar, cortar láminas muy finas de pera y caramelizarlas con azúcar y la ayuda de un soplete.
4. Antes de servir, poner una pequeña cantidad de Sirope sobre la crema y el azúcar para después quemar. Culminar con la lámina de pera caramelizada.

¿NIKKEI?

Desde la década de los 80, el término nikkei identifica la fusión entre la cocina japonesa y la peruana. Una corriente que fusiona los ingredientes del país latino con las técnicas ancestrales del arte culinario nipón, y que ha revolucionado los ceviches, makis y otras especialidades de ambas culturas.

La lima y el ají (un chile peruano) se emplean así para realzar 'toppings' de salmón, atún, cangrejo y pescado blanco; las papas aparecen en especialidades japonesas; se han pasado de maceraciones de pescados largas a segundos; los cortes se refinan, etc. La cocina nikkei es un punto de rebeldía ante miles de años de tradiciones gastronómicas opuestas, pero bien complementarias.

ES LIBERTAD CREATIVA EN EL PLATO Y SACA EL MEJOR PARTIDO DE AMBAS INFLUENCIAS, POCO A POCO, Y AUN CON POCOS INTÉRPRETES, PARA ASENTARSE COMO UNA DE LAS TENDENCIAS CULINARIAS MÁS EN AUJE

AJÍ

Casino de BCN - Marina, 19-21
08005 Barcelona
Telf. 935 11 97 67



El nuevo restaurante del Casino de Barcelona se apunta a una de las tendencias gastronómicas más en auge: la cocina nikkei. El menú, todo un espectáculo para la vista y los sentidos, se marida con vinos del Grupo Peralada o con cerveza peruana o japonesa.

Precio medio: 35 euros.

UASABI

Calle Cuatro de Agosto, 18
50003 Zaragoza
Telf. 976 39 47 66



Una carta magnífica que propone una inesperada cocina nikkei con toques aragoneses y mediterráneos. Tienen platos tan variados como tempuras con borraja, ceviches y maki rolls, por ejemplo.

Precio medio: 30 euros.

KENA

Calle Ferrer del Río, 7
28028 Madrid
Telf. 917 25 96 48



El local gira en torno a la barra en la que el chef, Luis Arévalo, prepara la mayoría de las elaboraciones. El restaurante también cuenta con un pequeño comedor y ofrece una carta que varía cada día y que responde al lema "Where Perú meets Japan".

Precio medio: 45 euros.

DANDO LA BRASA

Makaletako Etorbidea, 31
48992 Algorta
Telf. 944 30 40 76



Un restaurante con recetas y presentaciones sorprendentes que saca partido a las virtudes de ambas culturas culinarias. Lo mejor del recetario de cada país para deleitar los paladares en busca de nuevas experiencias sensoriales.

Precio medio: 30 euros.



WASABI

Calle del Médico Manero Mollá, 5
03001 Alicante
Telf. 965 20 10 01



El restaurante se encuentra en el centro de la ciudad, junto al Portal de Elche, punto neurálgico de la hostelería más destacada, así como de la actividad comercial, turística y de ocio. Gyozas de langostino, oishi roll o aburi hotate, son algunos de los platos de la carta.

Precio medio: 25 euros.

NIKKEI BAR

Calle Calatrava, 34
41002 Sevilla
Telf. 620 82 47 17



La zona de la Alameda de Hércules es ya un lugar de referencia de las nuevas tendencias culinarias. Aquí se encuentra este restaurante de tapas japo-peruanas cuyas estrellas son el tiradito de pez mantequilla marinado en salsa de agi-amarillo o el surtido de nigiris, entre otros platos.

Precio medio: 20 euros.



Héctor Verdú Martí

consultor organizativo, 'coach' y periodista

¿Qué es el 'coaching' de equipo?

Consiste en armonizar el encaje de los integrantes de un equipo para optimizar su compenetración y capacidad de trabajo, haciendo que esto tenga un efecto directo en el producto o servicio y, por ende, en la cuenta de resultados. Normalmente, esto pasa por un proceso de toma de conciencia y responsabilización por parte de cada miembro. Aprendemos a identificar nuestras motivaciones más allá del dinero y del reconocimiento; qué elementos nos influyen y cómo actuar sobre ellos, tanto para dar lo mejor al equipo como para hallar la satisfacción personal.

“A mejor servicio, mayor ventaja competitiva y, en consecuencia, mayores ingresos”

Cada vez es más habitual usar esta herramienta de gestión de equipos dentro del sector de la hostelería. ¿A qué se debe?

Los equipos de hostelería son muy heterogéneos: profesionales de cocina, camareros, sumiller, etc. La tendencia natural es que cada uno se focalice en su área de competencia y pierda la noción de conjunto. Si la cocina y la sala no se hablan, al final se va a resentir la calidad del servicio. El rol del 'coach' es sentarse con ambas partes, ver si hay falta de química, ponerse a trabajar en las causas y superarlas.

Podrías, pues, listarnos las claves para motivar al equipo de trabajo de un restaurante.

Existen tres puntos clave: en primer lugar, la persona debe hallar algún tipo de

interés por aquello que hace. Por ejemplo, si veo cada plato como una pequeña creación, el trabajo será apasionante. Un segundo elemento es ver si el entorno laboral satisface las expectativas de la persona. Finalmente, el empoderamiento o asunción de responsabilidad: ver que somos capaces de hacer tareas más complejas es motivante. Pero, para que éste sea exitoso, el equipo necesita un liderazgo efectivo. Si funciona mejor, necesariamente tiene que mejorar el servicio.

¿Y cómo debe actuar este líder?

En un equipo todos nos convertimos en pequeños líderes. Lo llamamos auto-liderazgo. Pero al frente debe haber una figura que se responsabilice de alinear al equipo con la misión y la visión de la organización, porque, por ejemplo, no es lo mismo liderar un negocio nuevo que uno maduro. De hecho, un buen líder no sólo gestiona, también es alguien que da seguridad al equipo, se hace cargo y da respuestas. En definitiva, lo ayuda a crecer.

“¿Invertirías 1.000 euros para poder ganar 5.000 más este año?”

Muchos responsables de negocios se muestran escépticos respecto al 'coaching' de equipo. ¿Qué les dirías?

En la hostelería, el factor diferencial es el servicio y la experiencia del cliente. Si aspiras a mejorarla, vas a tener que trabajar para mejorar el rendimiento de tu equipo.



NUEVO

*"¿La mejor recompensa?
Servir una paella con sabor
a marisco y un color ideal,
que despierte los aplausos
de mis comensales"*



Dani García, 2 estrellas Michelin



El **Caldo para Paella Knorr** aporta sabor a marisco y color ideal en tan sólo 1 paso.

Pide tu muestra **GRATIS** en www.ufs.com



www.unileverfoodsolutions.es