

REVISTA DE GASTRORESPONSABILIDAD

“Una marca ya no es lo que contamos a los usuarios que es, sino lo que ellos se cuentan entre sí” (Scott Cook)

“ÑAM FALSO VS. ESPAÑAM: UNA COMEDIA CULINARIA”

¿QUÉ ES “ESO” DE LA GASTRORESPONSABILIDAD?

LOS QUESOS DEL CAMINO LEBANIEGO

TÁPERS DE PLÁSTICO



SUMARIO

“Ñam Falso vs.ESPAÑAM: Una Comedia Culinaria” **6**

¿Qué es “eso” de la gastroresponsabilidad? **8**

Los quesos del camino lebaniego **10**

Tápers de plástico **14**

El corcho español **18**

Queso de cabrales **20**

San Valentín: Más allá de los corazones y los cupidos **21**

El mercadito de barrio **22**

Oleosofía **23**

El rincón de la conciencia **24**

SOMARROZA: Las Imprescindibles sidras del Búnker **26**

“Joyas Ecológicas de Cantabria: Sabor, Calidad y Garantía” **28**

Chirigota: “Del Huerto a Tu Mesa, con Amor y Frescura” **30**

La receta fácil: Calamares a la andaluza **31**

Estuvimos en Fitur **32**

EL MUNDO START-UP y su encaje en las iniciativas agroalimentarias emergentes KM 0 II **34**

Hope Nature nace para crear vinagres vivos artesanales e innovadores **36**

“Local vs. Lineal: Una Batalla de Sabor y Sarcasmo **38**

La cancelación y el olvido del producto español de proximidad **40**

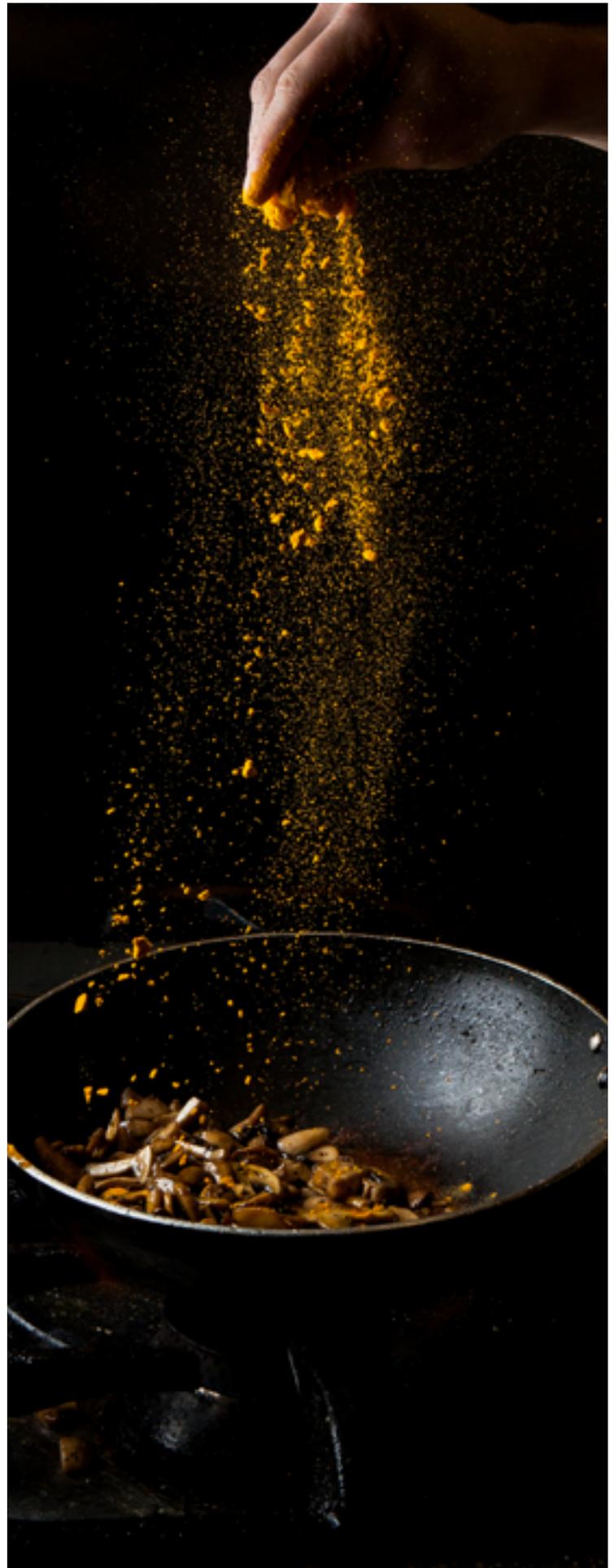
Los bares de lineal **42**

Territorio Españam **44**

Qué sería de nosotros sin... Queso Afuega Pitu **46**

La noticia que a nadie le interesa **47**

Los conflictos en territorio francés por los agricultores están causando efectos en la economía española **48**



ESPAÑAM



“España Vacíada vs España Vacilada: Un relato de desarrollo y desidia”.

En el vasto y variopinto mosaico de España, dos realidades se dibujan con trazos de ironía y desencanto. Por un lado, la España Vacíada, esos rincones olvidados donde el eco de un modelo de desarrollo local fallido aún resuena. Por otro, la España Vacilada, reflejo de una burocracia y liderazgo que, entre vacilaciones, parece haber perdido la brújula de la responsabilidad y el compromiso.

La España Vacíada, con sus pueblos fantasma y calles desiertas, es testimonio de un éxodo rural impulsado por la falta de oportunidades y servicios. Aquí, las escuelas miran al vacío, los consultorios médicos susurran silencios y los jóvenes, con sus sueños a cuestas, se despiden sin mirar atrás. Un escenario desolado, donde las promesas de desarrollo se disuelven como azucarillos en un café ya frío.

Entretanto, la España Vacilada se erige en los pasillos del poder, don-

de la responsabilidad de revitalizar estos territorios se traspasa de mano en mano como una patata caliente. Políticos, empresarios y planificadores urbanos, en un juego de miradas esquivas, parecen competir en un campeonato de inacción. Aquí, la retórica florece en cada discurso, pero las raíces de la acción concreta parecen haber encontrado terreno infértil.

Esta dualidad, casi cómica si no fuera por su trágica realidad, dibuja un país dividido entre el olvido y la indecisión. La España Vacíada clama por una voz, mientras la España Vacilada se ahoga en su propio laberinto de excusas. ¿Hasta cuándo resonarán estas dos melodías en el alma de un país que, en su corazón, aún guarda la esperanza de un cambio? La respuesta, suspendida en el aire, espera ser escrita en las páginas de un futuro más prometedor.

Carlos Gimeno
CEO KMO SlowFood



IS

PA

ÑAM

EDITA: ESPAÑAM - CERTEX Instituto de Certificación SL

DIRECTOR: Carlos Gimeno
hola@kilometrozero.info

Consejo de redacción: Adolfo Miravet, Raquel Castillo, Joan Martín, Pedro Hernández, Sebastián Grimalt, Gonzalo Gimeno, y profesionales que escriben libremente bajo seudónimo.

ESPAÑAM es una marca registrada que impulsa los mejores productos de España, restaurantes y turismo junto con todas las actividades periféricas que acompañan al producto artesano.

Mándanos tus comentarios y colaboraciones a :
kmcero@icloud.com

El FANTASMA de la **S**OPERA



Por el Fantasma de la Sopera

“Ñam Falso vs. ESPAÑAM: Una Comedia Culinaria”

En la exquisita y a veces loca cocina del periodismo gastronómico español, ha surgido un intrépido corsario editorial. Su tesoro: una revista bautizada con un nombre tan sabroso como poco inventivo: XXXÑam. Así es, amigos, ¡un Ñam de imitación! Un intento tan descarado de copiar a nuestra venerada publicación, que casi nos hace soltar la cuchara de risa.

Pero, tranquilos, nuestros fieles gourmets, este aventurero de las letras culinarias ha creado, sin querer, una parodia de su propio intento de piratería editorial.

Dirigido por un tipo que parece más interesado en la fama que en la fermentación del buen pan, el nuevo Ñam nos ha sorprendido con una gama de recetas y artículos que son un verdadero circo de sabores y sin sabores. ¿Alguien pidió un “smoothie de sardinas con chocolate”? ¿O una sección de “astrología culinaria”, donde al parecer tu signo zodiacal decide si tu paella será un éxito o un fracaso estrepitoso? ¡Ah, y no olvidemos su teoría revolucionaria que vincula el color de tus calcetines con tu habilidad para distinguir entre cilantro y perejil!

Este intento de Ñam, con sus errores de imprenta que harían llorar al chef más duro y fotografías que parecen salidas de la pesadilla de un foodie, solo ha servido para hacernos reír a carcajadas y afianzar nuestro lugar como el auténtico banquete de letras culinarias.

Así que mientras nuestro “doble” sigue enredado en su propia salsa de ridiculez y fantasía, nosotros en ESPAÑAM seguimos comprometidos a servirles lo mejor del mundo culinario en bandeja de plata. ¡Por muchas más risas, buenos platos y lecturas deliciosas!

¿Qué es “eso” de la gastroresponsabilidad?

Por Pedro HDEZ. CASTILLO
Propietario de “El Duende del Fuego”. Chef



La “gastroresponsabilidad” es un término emergente que representa una aproximación consciente y ética hacia la alimentación. Este enfoque enfatiza la importancia de considerar el impacto de nuestras elecciones alimentarias en la salud, el medio ambiente y las sociedades. En este artículo, exploramos la relevancia y los beneficios de adoptar una actitud gastroresponsable.

Salud y Nutrición: La gastroresponsabilidad implica ele-

gir alimentos que no solo son buenos para nuestra salud, sino también nutritivos. Al priorizar alimentos frescos, menos procesados y orgánicos, se promueve una dieta equilibrada y rica en nutrientes esenciales. Esto tiene un impacto directo en la mejora de la salud física y mental de las personas, reduciendo el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la dieta, como la obesidad, la diabetes tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares.

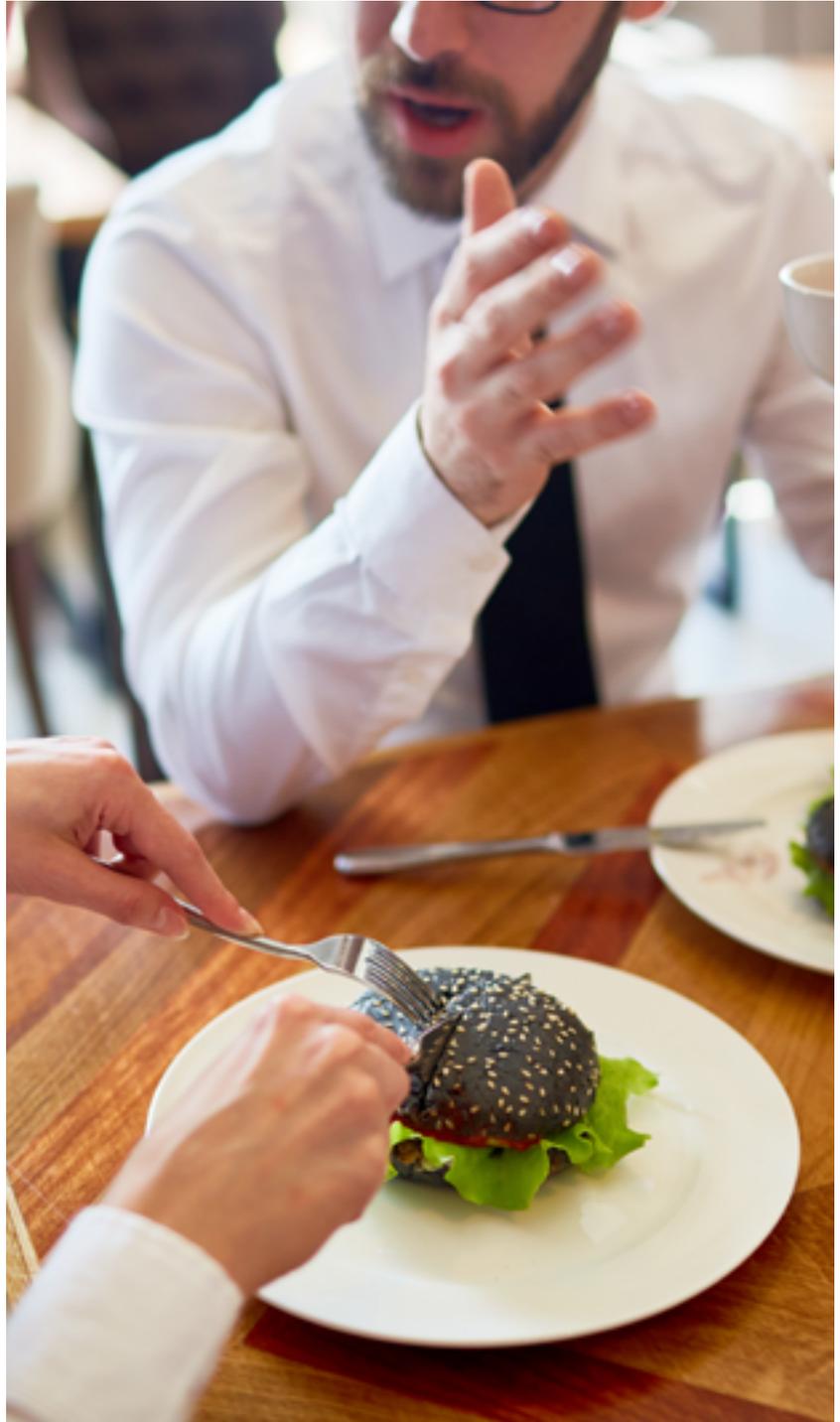
Sostenibilidad Ambiental: Esta perspectiva también considera el impacto ambiental de la producción de alimentos. La gastroresponsabilidad promueve prácticas agrícolas sostenibles, como la agricultura orgánica y la pesca responsable, que minimizan el daño al medio ambiente. Elige alimentos con una menor huella de carbono, como los productos locales y de temporada, reduciendo así las emisiones asociadas con el transporte de alimentos a larga distancia.

Justicia Social y Económica: La gastroresponsabilidad aboga por un sistema alimentario justo, donde los productores reciban una remuneración adecuada por su trabajo. Al apoyar a los agricultores y productores locales, se fomenta una economía local más fuerte y se contribuye al bienestar de las comunidades. Además, se promueve la equidad en el acceso a alimentos saludables, luchando contra la inseguridad alimentaria.

“ **La gastroresponsabilidad es un enfoque integral hacia la alimentación que va más allá de la simple nutrición, abordando aspectos de salud, sostenibilidad, justicia social y cultural.** ”

Cultura y Tradición: Este enfoque también valora la importancia de preservar las tradiciones culinarias y promover la diversidad gastronómica. Reconoce la comida como una parte integral de la cultura y la identidad de una comunidad, fomentando el intercambio y la apreciación de diferentes culturas a través de la comida.

La gastroresponsabilidad es un enfoque integral hacia la alimentación que va más allá de la simple nutrición, abordando aspectos de salud, sostenibilidad, justicia social y cultural. Al adoptar prácticas gastroresponsables, cada individuo puede contribuir significativamente a un futuro más saludable, sostenible y justo para todos.





Los quesos del camino lebaniego

©Floren Bueyes



Quiero que, a través de los quesos, tengáis un recorrido geográfico y a la vez gastronómico de Cantabria, desde la costa cantábrica, el interior, los valles altos y las montañas, con la conciencia que para ir desde lo más lejos de un punto a otro de mi región, nos tardará más de 2 horas, así que con este periodo de tiempo y debido a la cercanía, os propongo lo siguiente.

Así que manos a la obra, en Cantabria estamos plagados de vacas, aunque esto no es lo que era, éramos la región con más vacas, probablemente de Europa, hoy en día presumo de la cantidad y la calidad de nuestros quesos, que salen de las queserías más extraordinarias que os podáis imaginar, tenemos productores que aparte de ser la leche, con la bis, hacen unos quesos de locura, así, usando las tres leches, de vaca, cabra y oveja, con aromas salinos, de los prados verdes y de las brañas de alta montaña, los elaboran en algunos casos mezclando las tres, sobre todo en Bejes y Tresviso, donde tenemos una de las tres DOP de Cantabria, la del queso Picón, así que prepararos para hacer este viaje por una región que no me deja de sorprender,

cuanto más la conozco, más disfruto.

Voy a empezaros a contar la ruta, en un barrio de Ampuero, la quesería Las Garmillas, aquí elaboran un queso fresco y otro semicurado de tipo torta pasiega, deliciosos, pero hay otro el Cervellán, tipo Brie, para no perderselo, de una suavidad y sabor increíbles. Otra quesería La Jarradilla, donde Álvaro, un quesero hecho profesionalmente en Londres, ha hecho del queso una vida, aquí la palma se la lleva el Divirín, un queso de corteza aterciopelada, mohos naturales que hacen una corteza singular que le da la complejidad en boca que le caracteriza. Tras la maduración se convierte en un queso de pasta blanda, intensidad media, con aroma a mantequilla y enmohecido, -aunque elaboran un fresco y una torta pasiega, riquísimos-.

Con este queso -Divirín- el desaparecido chef cántabro, Nacho Basurto cocinó grandes platos, así lo ha subido a los altares gastronómicos, dándole un uso en cocina y sala impresionante, destacando su tortilla de hongos y Divirín, con lo que nos ha dejado a los chefs un legado impagable.



Sin salir del Valle de Carriedo subimos a Tezanos y en casa de Sindo, os corto una cuña de un pasiego de nata, de granja la Sierra, que os dejara helados, sin olvidar sus yogures todo ello con el sello CRAE, de ganadería ecológica, si tenemos suerte y están elaborando mantequilla artesana, no debíamos irnos sin probarla. Sin salir de la zona nos acercamos hasta San Pedro el Romeral y allí nos encontramos con Los Tiemblos, donde consiguen deleitarnos con la torta pasiega, por algo estamos en Valles Pasiegos, nos quedan más queserías por la zona, nos daría para elaborar un folleto. Comparto otra de las DOP, me voy hasta La Cavada y ahí la quesería La Pasiega de Peña Pelada, quesería fundada en 1917, más que centenaria, tiene uno de nata, delicioso, el DOP Nata Cantabria, también ha ido ampliando su catálogo, tiene uno a la cerveza y elabora uno que manda a curar al pueblo de Tresviso, que en compañía de quesería Javier Campo lo sacan al mercado, de nombre Cerreu, medalla de oro en el último World Cheese Awards, dando un largo paseo, lleno al lado de Comillas, en Cóbreces, tene-

mos el queso La Trapa, con elaboración espectacular, obra de los monjes Trapenses, que habitan en el monasterio Cisterciense, justo al lado está la quesería Carmina, en el pueblo de las Cuevas de Altamira, Santillana, un queso tierno de sabor admirable, no muy lejos en el valle de Cabuérniga, en plena Reserva del Saja, tenemos otra quesería Gomber, elabora unos quesos extraordinarios, uno de cabra, otro de oveja, otro de 3 leches y otro de leche de pasto, lo avalan varios premios World Cheese Awards. Ya camino de Liébana, cogiendo La Collada de Carmona, por la carretera que nos lleva a la cueva del Soplao, un poco más adelante está el pueblo de Labarces, allí la quesería Cudaña es un espectáculo y opto por un Supra, un queso que os sorprenderá, tiene otro curado de vaca, para coger una cuña y salir de ruta. Ya desde aquí nos acercamos al desfiladero de La Hermita y por el pueblo del mismo nombre cogemos el desvío y subimos a Bejes, allí hay que probar un picón, o 2 o 3, ya que tenemos queserías para escoger, aquí se elabora junto a Tresviso el picón de DOP Bejes-Tresviso,

Pero no corráis, que aunque estamos a poco más de 2 kilómetros a pie, de Tresviso, en coche son 68 kilómetros, debemos pasar por la vecina región de Asturias, vamos hasta Panes y cogemos dirección Cabrales para ir hacia la Ruta del Cares y allí en Puente Poncebos cogemos el desvío a Sotres y seguimos carretera hasta el pueblo de Tresviso, donde termina el recorrido en coche, aunque los que seamos atrevidos y buenos andarines, podemos coger la ruta de Urdón y bajar por la senda al desfiladero de la Hermita. Aquí hay varios quesos en un sola quesería, la de Javier Campo, elabora tres, uno picón DOP Bejes-Tresviso, Cerreu y Alpasto, completan la oferta, que hará que no te arrepientas de haber venido, los hacen de una calidad de altura, con unas vistas y sabores de quesos y paisaje incomparable y para finalizar os voy a dar una pista para uno foráneo, de Asturias, al volver de Tresviso por Cabrales, en Niserias, os desviáis y subís hasta Alles, allí está la quesería de la Cooperativa de Peñamellera, pedís a Carmen quesos la Cueva Llonín y así tendremos todo lo que necesitamos.

Y ya de vuelta en el valle, subimos hasta Camaleño, donde encontramos las queserías con DOP, Quesucos Lebaniegos, la primera será Río Deva, dejaos asesorar por Juan Carlos, luego que Isabel de Baró o cuento algo de los suyos y seguido Ándara, para casi ya terminar esta rueda de quesos del camino Lebaniego, queriendo que no os perdáis la quesería de Toño, de Lebanes, que tiene un par de quesos espectacu-

lares, hay más, pero vamos un poco apretados.

Así que, desandándolo, un poco más abajo del monasterio de Santo Toribio, nos vamos a Cabezón de Liébana y allí en la quesería de Toño, cogemos un Lebanes amarillo o una torta.

Así con esta breve muestra de quesos del camino lebaniego, os emplazo para que os acerquéis y vayáis viniendo

do a Cantabria y a Liébana, donde en el monasterio de Santo Toribio, podéis ganar el jubileo, ya que termina el año jubilar lebaniego, evento importantísimo para nuestra región, que empezó allá por el 16 de abril de 2023 y termina el 13 de abril de 2024.

No olvidéis que, para hacer un kilo de queso, se necesitan 10 litros de leche, así que no regateéis en el precio, es su valor y su dedicación.

Por todo esto, aquí en este delicioso rincón de mi tierra os espero





Algunos plásticos pueden absorber o retener olores y sabores fuertes, como ocurre con los alimentos picantes o altamente condimentados

TÁPERS DE PLÁSTICO

Los 5 alimentos prohibidos. Puede suponer una amenaza para la salud

“

Y es que, aunque los recipientes de plástico son muy populares por su ligereza, durabilidad y versatilidad, también pueden generar problemas debido a cuestiones ambientales.

Los recipientes de plástico son objetos comunes en la vida cotidiana que, desde hace años, se utilizan con frecuencia para almacenar, transportar y contener una amplia variedad de productos.

Especialmente en la cocina, estos recipientes, a los que se les suele llamar táper o túper, son de gran utilidad porque sirven para guardar alimentos, sobras de platos ya cocinados, o incluso para organizar el actualmente tan de moda batch cooking. Sin embargo, hay algunos alimentos que no deberían ser almace-

nados en estos recipientes de plástico o, al menos, hacerlo con precaución. A lo largo de las últimas décadas, la utilización de tápers de plástico ha experimentado un crecimiento significativo y, con ella, han surgido diferentes preocupaciones y discusiones sobre su impacto ambiental y su sostenibilidad.

Y es que, aunque los recipientes de plástico son muy populares por su ligereza, durabilidad y versatilidad, también pueden generar problemas debido a cuestiones ambientales.

Algunos tipos de plástico son difíciles de reciclar y pueden tardar siglos en descomponerse en el medio ambiente. Este hecho, sumado a la contaminación plástica que sufren los océanos, se ha convertido en un auténtico y gigantesco problema global que afecta a la vida marina y los ecosistemas naturales.

Esta conciencia medioambiental se une a la preocupación por la salud de los consumidores. La gran cantidad de pequeños microplásticos con los que convivimos a diario y la transferencia que este tipo de material permite de olores y sabores, hace que guardar determinados alimentos en tapers sea una práctica desaconsejable. Por este motivo, el uso de recipientes de cristal para la cocina es cada vez mayor.

Sin embargo, aún es enorme la utilización de tapers para almacenar alimentos y eso que con algunos de ellos se recomienda especial prudencia. Los alimentos que no se deberían guardar en tapers de plástico son cinco. A continuación te contamos cuáles son y por qué.

Alimentos grasos o aceitosos

Son alimentos con alto contenido de grasa, como sopas cremosas, guisos grasos o salsas con mucho aceite, pueden hacer que algunos tipos de plásticos se vuelvan quebradizos con el tiempo. Esto se debe a que las grasas pueden interactuar con ciertos tipos de plásticos y provocar su degradación.

Tomate y productos a base de tomate

Los alimentos ácidos, como los tomates y los productos a base de este producto, pueden causar la liberación de sustancias químicas de algunos plásticos, especialmente cuando se calientan o se almacenan durante un período prolongado. Esto puede afectar el sabor de los alimentos y, en algunos casos, puede ser incluso perjudicial para la salud.

Alimentos picantes o muy condimentados

Algunos plásticos pueden absorber o retener olores y sabores fuertes, como ocurre con los alimentos picantes o altamente condimentados. Esto puede afectar a otros productos que estén almacenados en el mismo recipiente de plástico.



Los alimentos ácidos, como los tomates y los productos a base de este producto, pueden causar la liberación de sustancias químicas de algunos plásticos, especialmente cuando se calientan o se almacenan durante un período prolongado



Alimentos muy calientes

Evita colocar alimentos extremadamente calientes en recipientes de plástico, ya que algunos plásticos pueden liberar sustancias químicas cuando se exponen a temperaturas elevadas. De esta forma, no es conveniente guardar en tápers de plástico las sopas, cremas o guisos, ya que su temperatura podría hacer que se liberasen esas sustancias químicas, además de permitir la transferencia de olores y sabores y que, al final, te comieses la sopa con un cierto regusto a plástico.

Alimentos que generan gases

Algunos productos de alimentación pueden liberar gases durante su almacenamiento a largo plazo, lo que podría causar que los recipientes se hinchen.

Esto es particularmente útil para alimentos fermentados. Dejar espacio adecuado para la expansión y usar recipientes con tapas que permitan la liberación de gases puede ayudar a mitigar este problema.

En líneas generales, al elegir recipientes de plástico es importante buscar aquellos etiquetados como seguros para almacenar alimentos y aptos para congelador o microondas, según el uso que se le pretenda dar al táper.

Además, es recomendable revisar las instrucciones del fabricante para garantizar una utilización segura y eficaz de los recipientes de plástico con diferentes tipos de alimentos.





El corcho español



***Espadan Corks es la primera empresa a nivel internacional certificada EUROGREEN LABEL, corcho ecológico y comprometido con el territorio LOCAL SCORE +800.**

Adolfo Miravet. Ing de Montes. Director Espadan Corks

La corteza del árbol del acornoque es el denominado corcho natural, materia prima utilizada desde milenios para tapar ánforas de vino y aceite, así como para artes de pesca por fenicios, griegos y romanos.

Los alcornoques se encuentran exclusivamente en la región del Mediterráneo occidental y en concreto.

España es el segundo productor mundial, proveniente de los bosques ibéricos.

El corcho español es ampliamente reconocido como el mejor material para taponar botellas de vino, debido a sus propiedades únicas. Primero, la estructura celular del corcho proporciona una elasticidad y compresibilidad excelentes. Esto significa que los tapones de corcho pueden expandirse y contraerse, adaptándose perfectamente al cuello de la botella y manteniendo un sellado hermético. Este sello es crucial para preservar la calidad y el sabor del vino, protegiéndolo de la oxidación y la contaminación.

Además, el corcho es impermeable a los líquidos y los gases, lo que ayuda a mantener

intacta la integridad del vino durante su almacenamiento y envejecimiento. Esta impermeabilidad es vital para evitar que el vino se eche a perder debido a la entrada de aire o la fuga de su contenido.

El aprovechamiento de los bosques alcornoques son manejados y gestionados de manera sostenible desde hace siglos, lo que significa que la producción de corcho no solo es beneficiosa para el vino, sino también para el medio ambiente.

La cosecha del corcho no daña los árboles, ya que se extrae de la corteza sin afectar al tronco, y los alcornoques pueden regenerar su corteza con el tiempo.

La combinación de estas características -elasticidad, impermeabilidad, sostenibilidad y la habilidad de proporcionar un sello hermético- hace que el corcho español sea una opción superior para taponar vino, contribuyendo a preservar y evolucionar su calidad, sabor y longevidad.





POR @elcataquesos

El queso de Cabrales es una variedad española de queso azul, elaborado tradicionalmente con leche cruda de vaca, o una mezcla de leche de vaca, oveja y cabra. Originario de Asturias, en el norte de España, este queso es conocido por su fuerte aroma y sabor picante, atributos que se deben a su proceso de maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa, donde se desarrolla el *Penicillium*, hongo responsable de sus vetas azules características.

La técnica de producción del Cabrales es única: después de la coagulación de la leche, el cuajo se moldea y se prensa ligeramente, antes de ser sa-

lado y trasladado a las cuevas para su maduración durante un periodo que puede variar de dos a cuatro meses. La humedad y la temperatura constantes de estas cuevas facilitan el crecimiento del moho, que penetra en el queso, promoviendo así su distintivo sabor y textura.

Desde el punto de vista técnico, la gestión de la calidad del queso de Cabrales requiere un control meticuloso de las condiciones de maduración y del proceso de producción para garantizar su seguridad alimentaria y sus características organolépticas. Además, el queso de Cabrales está protegido por una Denominación

de Origen Protegida (DOP), lo que asegura que solo los quesos producidos en la zona geográfica específica, siguiendo métodos tradicionales, pueden ser comercializados bajo este nombre.



EL MEJOR ESTADO DE ÁNIMO
ES LA TRANQUILIDAD.

@UBXX

San Valentín: Más Allá de los Corazones y los Cupidos

Por Gonzalo Gimeno

San Valentín, ese día marcado en rojo en el calendario, no es solo para enamorados. Más allá de las cenas románticas y los ramos de flores, hay una dimensión de amor, solidaridad y empatía que merece ser celebrada.

El Amor: No solo de parejas

El amor de San Valentín trasciende la pareja. ¿Qué tal si este año lo extendemos? Ayudar a un amigo, compartir un café con alguien que lo necesita, o enviar una tarjeta anónima a quien ha tenido un mes difícil, son formas de amor igual de válidas.

Solidaridad: El Verdadero Dulce

La solidaridad puede ser más dulce que el chocolate. Este San Valentín, un gesto solidario puede ser regalar tu tiempo a una causa local o simplemente estar ahí para alguien que lo necesita. Pequeñas acciones pueden tener grandes impactos.

Empatía: El Superpoder Olvidado

La empatía es ese superpoder de entender a los demás. En San Valentín, es importante recordar que no todos

están celebrando. Hay quienes atraviesan momentos difíciles. Una palabra amable o una invitación a pasar el día juntos puede significar mucho.

Un San Valentín para Todos

Este San Valentín invita a reflexionar sobre el amor en todas sus formas. No se trata solo de parejas, sino de extender amor, solidaridad y empatía a quienes nos rodean. Así que este 14 de febrero, celebremos un día lleno de amor en todas sus expresiones. ¡Feliz Día del Amor, la Solidaridad y la Empatía!

EL MERCADITO DEL BARRIO

Por Sidi el Campeador

“

**Las zanahorias
y los tomates se
reunen para ser
más verdes y
sostenibles**

Cuando pienso en productos locales, me imagino a las zanahorias y tomates organizando una reunión vecinal en su huerto, discutiendo cómo ser más ‘verdes’ y sostenibles. Es como si tuvieran su propio comité de barrio, donde cada fruta y verdura se preocupa por el impacto ambiental. Imagina a las lechugas promoviendo la compostabilidad y a las manzanas organizando talleres sobre el uso eficiente del agua.

En este pequeño mundo, los productos locales no son solo alimentos en nuestra mesa, sino pequeños héroes ambientales. Cada vez que eliges un producto local, es como votar por el ‘alcalde’ de la sostenibilidad en el mundo de los alimentos. Es un acto de apoyo a la comunidad agrícola que trabaja para que nuestra huella ecológica sea más ligera que una pluma de pajarito.

Además, ¿no es divertido pensar que al comprar local, en realidad estamos asistiendo a una especie de fiesta vecinal de alimentos, donde todos se conocen y colaboran? Cada compra es una celebración de la solidaridad y el cuidado del planeta. Así que, la próxima vez que vayas al mercado, recuerda: no solo estás comprando, ¡estás participando en un festival de sostenibilidad organizado por tus vecinos más cercanos, las frutas y verduras!”



OLEOSOFIA

Por Chimo Nart

La oleosofía, una cultura y filosofía que gira en torno al aceite de oliva virgen extra (AOVE), representa mucho más que un mero producto gastronómico; es un legado de tradiciones, salud y sabor. Este aceite, esencia de la dieta mediterránea, no solo embellece los platos sino que encierra un mundo de beneficios para la salud, justificando su precio en comparación con otros aceites.

El AOVE se extrae de la primera prensada de las aceitunas, sin recurrir a procesos químicos, conservando así todos sus nutrientes esenciales, antioxidantes y polifenoles. Este método de extracción, sumado a la cuidadosa selección

de las aceitunas, resalta su calidad superior en comparación con los aceites refinados o de prensadas posteriores, los cuales pierden gran parte de sus propiedades y requieren procesos químicos para su purificación.

Además, la oleosofía implica un respeto profundo por el medio ambiente. La producción de AOVE se alinea con prácticas sostenibles, protegiendo la biodiversidad y manteniendo la salud del suelo. Este enfoque ecológico, junto con la menor productividad en comparación con otros tipos de aceite, influye en su precio.

Culturalmente, el AOVE es un pilar en la gastronomía de

países mediterráneos, siendo parte integral de su identidad. Este aceite no es solo un ingrediente; es un arte que involucra conocimiento ancestral, dedicación y pasión. Los consumidores no solo adquieren un producto, sino que participan en la preservación de una cultura milenaria.

El AOVE, con su perfil nutricional superior, su producción sostenible y su rica herencia cultural, ofrece una experiencia que va más allá de la cocina. Su precio, aunque superior al de otros aceites, refleja su calidad excepcional, los beneficios para la salud y su contribución a la preservación de una tradición invaluable.





El rincón de la conciencia

De nuestra redacción

“

Un enfoque más consciente y sostenible conocido como gastroresponsabilidad

La gastronomía, tradicionalmente enfocada en la exploración y el disfrute de sabores y texturas, está evolucionando hacia un enfoque más consciente y sostenible, conocido como gastroresponsabilidad. Esta nueva corriente, aplicada especialmente a los productos españoles, no solo valora la calidad culinaria sino también su impacto ambiental y socioeconómico.

La gastroresponsabilidad se centra en el uso de ingredientes locales y de temporada, reduciendo así la huella de carbono asociada al transporte de alimentos. Esta práctica apoya la economía local y garantiza productos más frescos y nutritivos. En contraste, la gastronomía tradicional a menudo prioriza la diversidad y rareza de los ingredientes, sin considerar su procedencia o impacto ecológico.

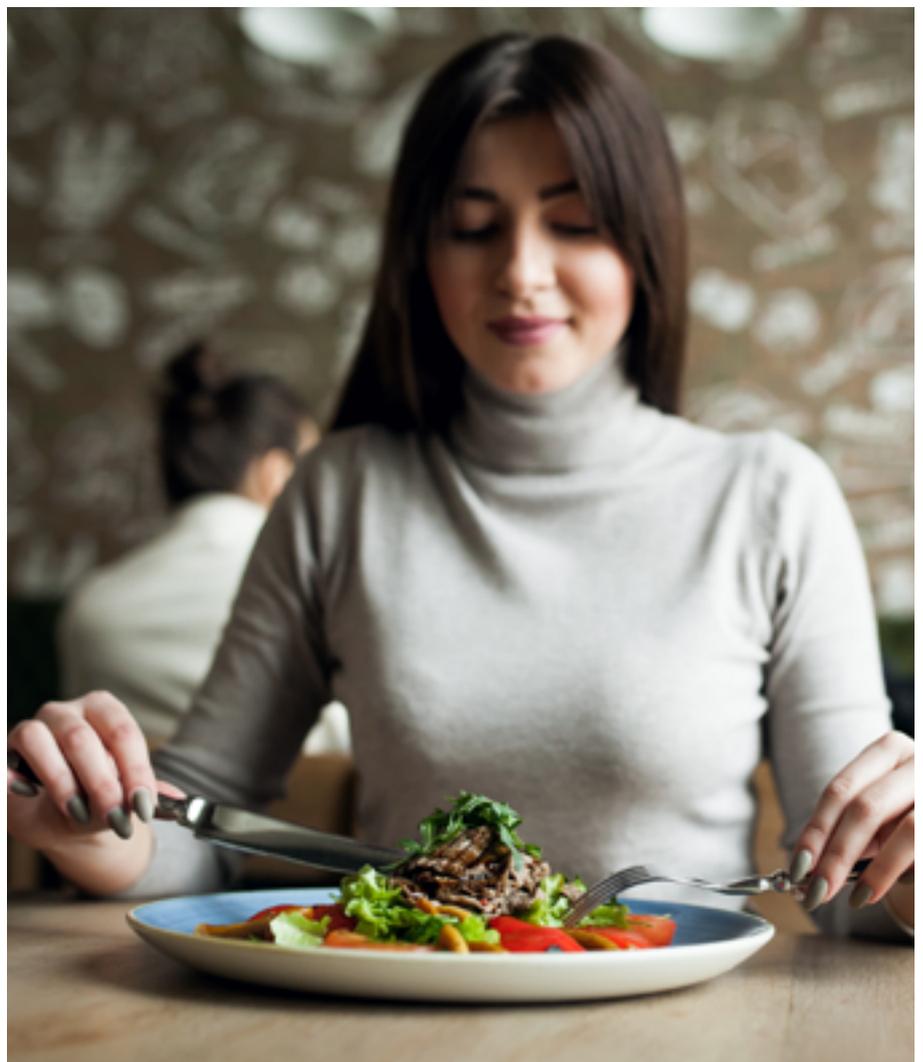
Otro aspecto clave de la gastroresponsabilidad es el compromiso con la producción ética. Esto implica fomentar prácticas agrícolas sostenibles y justas, que respeten tanto el medio ambiente como los derechos de los trabajadores. En la gastronomía convencional, estos factores pueden ser secundarios frente a la búsqueda de sabores exclusivos o técnicas innovadoras.

La gastroresponsabilidad también promueve la reducción del desperdicio alimentario, revalorizando subproductos y optimizando recursos. La gastronomía clásica, aunque creativa, no siempre pone énfasis en esta eficiencia y puede conducir a un mayor desperdicio.

Mientras que la gastronomía se centra en el arte de cocinar y degustar alimentos, la gastroresponsabilidad añade una dimensión de conciencia ambiental y social. En el contexto de los productos españoles, esto significa valorar la riqueza culinaria de España de manera sostenible y ética, garantizando el bienestar del planeta y de sus habitantes.

“

La gastroresponsabilidad también promueve la reducción del desperdicio



SOMARROZA: Las Imprescindibles sidras del Búnker

Gonzalo Gimeno

En el mundo de los paladares selectos y los escenarios apocalípticos, existe un lugar sagrado: nuestro búnker. Un paraíso subterráneo donde solo entran los manjares que resistirían no solo el paso del tiempo, sino también, ¿por qué no?, un hipotético encierro nuclear. Entre estos tesoros culinarios, brillan con luz propia las excelentes sidras Somarroza de Cantabria y el inigualable bitter, auténticos supervivientes de un fin del mundo epicúreo.

La sidra Somarroza, orgullo de Cantabria, es una bebida que desafía cualquier cataclismo con su carácter y su sabor. Cada botella es un arca

de Noé líquida, salvaguardando la esencia de manzanas cuidadosamente seleccionadas, fermentadas con el saber hacer de generaciones. En nuestro búnker, estas sidras no solo prometen saciar la sed, sino transportarnos a un idílico paisaje cántabro, incluso cuando afuera caigan meteoritos o se desate el caos.

Por otro lado, el bitter, con su sabor intenso y su toque amargo, es el acompañante ideal para las largas noches en el refugio. Su complejidad aromática y su capacidad para realzar los sabores lo convierten en un imprescindible en nuestro arsenal de supervivencia gourmet.

Imagínense, entre las densas paredes de concreto, brindando con un vaso de bitter mientras debatimos si lo que se escucha afuera es el viento o el nuevo orden mundial.

En resumen, mientras algunos llenan sus búnkeres con latas y alimentos deshidratados, nosotros hemos optado por asegurarnos de que, si el mundo decide hacer un reset, al menos lo haremos con estilo, rodeados de las burbujas de la sidra Somarroza y el inconfundible sabor del bitter. Porque, al final del día, si vamos a estar encerrados, que sea con lo mejor de la gastronomía. ¡Salud, supervivencia y buen gusto!



O Sidra Oro



Sidra
Somarroza
La Sidra de la Tierra
espumosa dulce
Elaborada en el
Lagar de Somarroza
Penedo de Piélagos
Cantabria

“Joyas Ecológicas de Cantabria: Sabor, Calidad y Garantía”



En Cantabria, el término “productos ecológicos” es sinónimo de un tesoro gastronómico único, donde sabor, calidad y garantía se entrelazan en cada bocado. Estos manjares, nacidos de la generosidad de su tierra y el respeto por la naturaleza, destacan por su pureza y autenticidad.

ECOLOGICOS DE CANTABRIA es una cooperativa con labrada historia de dedicación y compromiso con el medio ambiente. Desde las verdes colinas hasta las costas bañadas por el Cantábrico, los agricultores y productores abrazan prácticas sostenibles que

resaltan el sabor natural de sus creaciones.

Estos productos no solo prometen una experiencia culinaria excepcional, sino que también llevan el sello de calidad y garantía, asegurando que detrás de cada alimento hay una práctica ecológica y ética. En definitiva, los productos ECOLÓGICOS DE CANTABRIA, certificados km0 y LOCAL SCORE son una invitación a disfrutar de sabores puros, en armonía con la naturaleza y el legado de una tierra rica y generosa. Próximamente llegan al Búnker. Apuntan maneras para liderar las mejores posiciones.

Chirigota: “Del Huerto a Tu Mesa, con Amor y Frescura”

(Coro)

¡Ay, ay, ay, aquí venimos cantando,
con alegría y sabor local vamos rimando!
En el mercado, con fruta fresca, nos vas a encontrar,
¡Olvida el lineal, que lo nuestro es de verdad!

(Cuplé)

En el supermercado, en un rincón olvidado,
está el tomate, que parece plastificado.
Pero en nuestro huerto, con cariño y sin apuro,
crece el tomate, rojo y maduro.

(Cuplé)

La lechuga del lineal, triste y descolorida,
parece que ha venido de una larga despedida.
Pero la nuestra, verde y fresquita, ¡vaya vista!
Creció a nuestro lado, ¡sin química ni tristezas!

(Estribillo)

¡Viva lo nuestro, viva lo local!
Frescura y sabor, no hay nada igual.
Del huerto a tu plato, sin intermediario,
¡Es el sabor de nuestro barrio!

(Pasodoble)

Dicen que lo barato, al final sale caro,
pero en nuestro mercado, calidad a buen precio hemos hallado.
Nuestra tierra nos da, con amor y sin igual,
productos frescos, ¡sabor de verdad!

(Cuplé)

El pescado del super, dice que vino nadando,
pero yo creo que en congelador se fue criando.
El nuestro es más fresco, del día, recién pescado,
¡En nuestra mesa, siempre es el invitado!

(Estribillo)

¡Viva lo nuestro, viva lo local!
Con cada compra, a la comunidad das tu aval.
Con fruta fresca, verdura y pescado,
¡Es el sabor que siempre hemos amado!

(Cierre)

Así que ya sabes, amigo, no lo pienses más,
en nuestro mercado, calidad vas a encontrar.
Con amor y frescura, nuestro producto es especial,
¡Es el orgullo de nuestro local!

(Despedida)

Con esta chirigota nos vamos despidiendo,
pero en el mercado, siempre estaremos vendiendo.
¡Apoya lo local, es la mejor decisión,
y que viva nuestra tradición!

CALAMARES A LA ANDALUZA

Por Isabel Araujo



PREPARACIÓN

Para preparar unos exquisitos calamares a la andaluza, el proceso es sencillo y garantiza un resultado delicioso. Primero, asegúrate de tener calamares limpios y cortados en aros. Luego, salpimienta los calamares y reboza cada trozo con harina especial para fritura. Fríe los calamares en abundante aceite de oliva caliente hasta que estén dorados y crujientes. Al sacarlos, déjalos escurrir sobre papel de cocina para eliminar el exceso de grasa. Este plato se puede disfrutar con un toque de limón y mayonesa casera como acompañamiento. La clave está en un buen producto y en no cocinarlos en exceso para que queden tiernos y crujientes.

PARA 4 PERSONAS

Para 4 personas, necesitarás aproximadamente 500 gramos de calamares, un paquete de harina especial para rebozar, un vaso de aceite de oliva para freír, y una pizca de sal. Para servir, puedes utilizar un limón cortado en cuartos. Recuerda limpiar bien los calamares, salarlos y luego rebozarlos en la harina antes de freírlos en aceite caliente.

ESTUVIMOS EN FITUR

Alberto del Rey. Delegado de ESPAÑAM en Madrid



Fitur 2024 ha destacado por enfatizar el turismo accesible, sostenible y responsable, elementos clave en la actual industria turística. Esta feria internacional, líder en el sector, ofrece una plataforma excepcional para explorar y promover prácticas turísticas que respetan y valoran tanto a los destinos como a sus comunidades locales.

La accesibilidad en el turismo es crucial. Fitur 2024 ha puesto de manifiesto la importancia de garantizar que todos los servicios turísticos sean inclusivos y accesibles para personas con diferentes capa-

ciudades. Esta inclusión no solo mejora la experiencia del turista, sino que también amplía el mercado para los proveedores de servicios, abriendo nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo.

La sostenibilidad es otro pilar fundamental. Fitur 2024 ha evidenciado la necesidad de adoptar prácticas turísticas que protejan y preserven el medio ambiente. Esto incluye el uso eficiente de recursos, la minimización del impacto ambiental y el apoyo a la conservación de la biodiversidad. El turismo sostenible no solo salvaguarda los recursos

naturales para las generaciones futuras, sino que también mejora la calidad de la experiencia turística. El turismo responsable, por su parte, se centra en el respeto y apoyo a las culturas y comunidades locales. Fitur 2024 subraya la importancia de un turismo que contribuya positivamente al bienestar económico y social de las comunidades anfitrionas, promoviendo un intercambio cultural respetuoso y enriquecedor.

En España existen 36.000 casas o alojamientos rurales que sugieren la enorme relevancia de un sector que cada día va

en aumento y con estándares de calidad cada vez más próximos a alojamientos de muchas estrellas. TURISMAS es la marca de representación del turismo con valor añadido. MÁS emociones, calidad y responsabilidad.

En relación con la “España vaciada”, Fitur 2024 ha destacado la

relevancia de la economía circular en la vertebración del territorio. Al promover un turismo que priorice los productos y servicios locales, se impulsa la economía de las áreas rurales y se combate el despoblamiento. Este enfoque circular no solo beneficia a las comunidades locales, sino que también ofrece a los turistas

experiencias auténticas y únicas. Fitur 2024, con su enfoque en la accesibilidad, sostenibilidad y responsabilidad, juega un papel vital en la redefinición del turismo. Al alinear las prácticas turísticas con estos principios, se asegura un futuro más inclusivo, sostenible y próspero para la industria del turismo.



EL MUNDO START-UP Y SU ENCAJE CON LAS INICIATIVAS AGROALIMENTARIAS EMERGENTES KM.0 (II)

Sterling Upright

La anterior entrega consistía en una introducción, y en ésta creo que lo mejor es ayudar a categorizar la fase en que se encuentran vuestras iniciativas agroalimentarias emergentes y, sobre la marcha, ver su encaje con lo que se conoce como “start-up”.

El adjetivo emergente es clave para ello. Algunos y algunas puede que tengáis alguna iniciativa en marcha (ojalá que rentable y consolidada) durante los últimos años, pero al no ser reciente, no tendría encaje con el mundo “start-up”. ¿Cuáles pudieran tenerlo?

Una iniciativa “ex novo” y de menos de 24 meses (suscribo el criterio de Marek Fodor, frente a otros).

Una iniciativa con suficiente autonomía que surge a partir de otra consolidada (llamémosla “nodriza”). Por ejemplo, en tu casa rural te estás planteando vender a tus clientes determinados productos de fabricación propia (p.ej. mermeladas km.0). Eso sería una línea adicional de negocio que, al principio puede servirse de la infraestructura de so-

porte de la casa rural, pero que posteriormente pudiera “emanciparse” para tener un encaje como “start-up”, si ello interesase.

¿Por qué hablo de iniciativas y no de empresas? Porque, al igual que las “start-ups”, las iniciativas, aunque tienen un propósito de índole económico en el medio y largo plazo, en el corto, como veremos a continuación, no necesariamente requieren de una personalidad jurídica propia, ni estar dadas de alta en alguna de las Administraciones Tributarias, ni tener trabajadores en nómina, etc.: La citada infraestructura de soporte.

Quizás si revisamos las diferentes etapas en la génesis de una iniciativa o de una “start-up” (aquí no hay distinguos), podamos entenderlo mejor:

1) Solo hay papel: Un plan de negocio, un canvas, un modelo de negocio, etc.

2) Habemus Prototipo Mínimamente Viable (PMV): En tus ratos libres, y rascándote el bolsillo, has hecho pruebas e incluso una tirada

piloto para que tus clientes puedan probarla en sus desayunos.

3) Has identificado potenciales clientes, les has mostrado el PMV, pero todavía se lo están pensando: Esta suele ser la travesía del desierto. Todavía no hay facturas, ni ingresos.

4) Empieza a haber ventas y pedidos: ¡Albricias! Esto es mucho, si bien es sólo el comienzo. Si no hubiese “nodriza” a mano, ahora sí que debemos crear la mencionada infraestructura de soporte.

5) Growth (crecer), una de las palabras fetiche en el mundo “start-up”.

En resumen, compremos el carro (que cuesta lo suyo) sólo cuando los bueyes han demostrado que pueden tirar del mismo, en una dirección y sin desmayo. Y no al revés, como solemos ver con frecuencia. Continuará.....

NOTA: Agradeceré todo tipo de comentarios que me ayuden a aportar lo que más necesitéis, escribiendo a sterling.upright@gmail.com



Hope Nature nace para crear vinagres vivos artesanales e innovadores

Hope Nature

El campo es el inicio de una andadura de medio año. Hope Nature, una cooperativa dedicada al sector de la alimentación y complementos ligados a la misma, nace de la pasión y curiosidad que tiene por los fermentos una de sus socias fundadoras y encargada de la producción. El padre de Josefina Navarro era pastor y ella desde niña ha trabajado con los fermentos haciendo quesos y todos los derivados.

Josefina y su hija, Marian Arcega, gerente de Hope Nature, viven en un entorno rural, rodeadas de montañas y campos. Un día cualquiera, el trabajo diario en el campo les llevó a plantearse su idea negocio que posteriormente se convertiría en la actividad de la cooperativa. Ver cómo se desperdiciaban las frutas que se quedaban en el árbol o estaban en el suelo fue el punto de partida. Decidieron entonces hacer vinagres, uniendo el conocimiento sobre los fermentos con el desperdicio alimentario tan abundante. ¿Y por qué vinagre?: “Los vinagres permiten mantener las propiedades de las materias primas en el tiempo, además de ser una fuente de probióticos naturales importante”, asegura Marian.



“La intención y el propósito de Hope nature es crear vinagres vivos, sin filtrar y sin pasteurizar, artesanales e innovadores. Elaborados a partir de la fruta y la verdura, sin añadidos artificiales y que mantienen las bacterias vivas, respetando sus propiedades”, apunta la gerente de la cooperativa.



Ofrecen un servicio de venta, de post venta, aplicando garantías al consumidor. Hope Nature ha implantado un sistema de retorno de envases para poder aprovecharlos y con ello incentivar la regla de las tres erres: reducir, reutilizar y reciclar. Es así como Hope Nature se convierte en una idea de negocio sostenible y novedosa.



Comercializan sus productos a través de la venta directa al cliente final y a empresas, que contactan con la cooperativa a través de las RRSS, mayoritariamente. Tienen envases de 50 ml y de 250 ml de alcachofa, kombucha y cajú, que requieren una fermentación de 6 meses 100% natural. “De hecho”, apunta Marian, “en la botella se puede ver el poso que deja el producto”. El único residuo que genera este vinagre lo llevan a compostaje y se reutiliza en la cadena para abonar después los campos de los cuales se obtiene la materia prima.



Con “sabores chispeantes, novedosos, cargados de probióticos naturales y respetuosos con el medioambiente”, los vinagres de Hope Nature permiten dar vida a aquellos alimentos que, como dice Marian “no pueden tener la oportunidad de ser utili-



zados por cadenas de supermercados por no ser perfectos”. Se trata de un producto que nace de la agroecología basado en la alimentación sana. “Está todo unido, apoyamos la agricultura regenerativa transformando el vinagre Hope Nature en un producto sostenible que contribuye al fomento de la biodiversidad y la defensa del medioambiente”, destaca Marian.

Su paso por el Programa Llamp ha supuesto un gran apoyo. “Fevecta nos ha abierto puertas para disfrutar de experiencias que por nosotras mismas no hubiera sido posible. Hemos recibido un asesoramiento cercano, nutritivo y muy divertido”. Como dice la gerente: “El pilar que fundamenta Hope Nature es luchar contra el desperdicio alimentario e impacto ambiental nulo”.

Con los vinagres, que combinan la tradición y la innovación, han conseguido fusionar tradición e innovación. Hope Nature promueve nuevos hábitos alimenticios saludables y además contribuye a proteger el medio ambiente. “Pero sobre todo”, destacan desde la cooperativa, “queremos evidenciar las extraordinarias propiedades de la materia prima que utilizamos y que tratamos de forma artesanal; y esto es lo que marca la diferencia frente a otros vinagres del mercado”.

“Tenemos el firme compromiso de dar valor al producto local a través de la sostenibilidad y la artesanía”. Con este propósito camina Hope Nature; de la mano de dos socias, madre e hija, mujeres y emprendedoras.

“LOCAL VS. LINEAL: Una Batalla de Sabor y Sarcasmo

Por Sancho Plancha



En el glamuroso mundo del consumo responsable, emerge una batalla épica: los héroes del producto local versus los villanos del aburrido lineal de supermercado. Ah, queridos lectores, ¿quién necesita una novela de caballería teniendo el drama que se vive en los pasillos del super? Por un lado, están los produc-

tores locales, esos valientes artesanos del sabor que, con su capa de autenticidad y su espada de calidad, defienden a capa y espada (literalmente) el buen comer. Sus productos son tan frescos que casi te saludan por tu nombre. Cada queso, cada tomate, cada botella de vino lleva consigo la historia de su tierra, un sabor

que no necesita pasaporte para cruzar fronteras.

En la otra esquina, el impersonal, predecible y a veces desalentador lineal del supermercado. Allí, la aventura culinaria es tan emocionante como leer el manual de una tostadora. Sí, amigos, en esos estantes se alinean filas y filas de productos que han viajado más que un mochilero en gap year, con tantos aditivos que podrían pasar por un proyecto de química avanzada.

Así que la próxima vez que estén frente a la decisión de elegir entre el encanto local y la comodidad del lineal, recuerden: ¿prefieren una historia de amor y sabor, o un capítulo de una telenovela de aburrimiento y conservantes? La elección parece clara, a menos que, por supuesto, su idea de una cena emocionante sea descifrar la lista interminable de ingredientes en un paquete de galletas. ¡Salud por los productores locales y sus delicias llenas de carácter y compromiso!





LA CANCELACIÓN Y EL OLVIDO DEL PRODUCTO ESPAÑOL DE PROXIMIDAD.

Por **María García**
Periodista

“

Este enfoque menoscaba la viabilidad de los productores locales

La “cultura de la cancelación” de productos locales y de proximidad por grandes cadenas comerciales es un fenómeno preocupante que afecta a pequeños productores y la diversidad de opciones para los consumidores. Este artículo examina las consecuencias y las razones detrás de esta tendencia.

Los grandes supermercados y cadenas comerciales, en su búsqueda de eficiencia y

maximización de beneficios, a menudo optan por productos de proveedores masivos y centralizados. Esto resulta en una uniformidad de productos en las estanterías, con opciones limitadas a marcas y productos que pueden producirse y distribuirse a gran escala.

Este enfoque menoscaba la viabilidad de los productores locales y de proximidad, quienes a menudo no pueden competir con los precios

y el volumen de producción de los grandes proveedores. Además, los métodos de producción a gran escala suelen priorizar la cantidad sobre la calidad, y pueden implicar prácticas menos sostenibles ambientalmente.

La exclusión de productos locales y de proximidad tiene también un impacto directo en la economía local. Al no ser incluidos en los grandes lineales, los productores locales pierden un canal importante de ventas, lo que

puede afectar su sostenibilidad económica y, en última instancia, llevar al cierre de negocios locales.

Además, los consumidores se ven privados de la riqueza de opciones que ofrecen los productos locales, incluyendo variedades únicas y alimentos frescos con menor huella de carbono debido a la corta distancia de transporte. La preferencia por productos locales fomenta la diversidad cultural y gastronómica de una región,

apoyando prácticas agrícolas sostenibles y preservando tradiciones locales. La “cultura de la cancelación” de los productos locales y de proximidad por parte de los grandes lineales no solo afecta negativamente a los pequeños productores, sino que también limita las opciones para los consumidores y tiene un impacto adverso en la economía y cultura locales. Es crucial abogar por un enfoque más inclusivo en las cadenas de suministro de proximidad.



Los bares de lineal

Por Sancho Plancha



¡Bienvenidos al maravilloso mundo de los bares “Too Cool for Local”! Aquí, en el reino de la ironía culinaria, nos regocijamos al ver cómo estos establecimientos, con un toque de genialidad, ignoran por completo los exquisitos productos locales y artesanos en favor de las delicias producidas en masa. ¡Porque, evidentemente, nada dice “auténtico” como un congelador lleno de productos con más kilómetros recorridos que un trotamundos!

Primero, hablemos de la exclusividad. ¿Por qué conformarse con ingredientes frescos, locales y llenos de sabor, cuando puedes tener algo que ha sido empaquetado, congelado, y

enviado desde el otro lado del mundo? ¡Eso sí que es gourmet! Además, la uniformidad es clave. ¿Para qué lidiar con la incertidumbre de los productos naturales cuando puedes tener la misma experiencia insípida una y otra vez?

Ah, y la sostenibilidad. Nada dice más “cuidamos del planeta” que usar productos que han gastado más combustible en su transporte que una nave espacial. ¡Hablemos de dejar huella! Pero no una huella de carbono, claro, sino una huella... de algo más chic y menos eco-friendly.

Y no olvidemos la experiencia culinaria. Cada bocado de esos nuggets de pollo conge-

lados te transporta a un lugar exótico, probablemente a una fábrica en alguna parte del mundo donde “artesano” significa “hecho por máquinas muy sofisticadas”. Y ese queso que sabe igual sin importar de dónde viene, ¿no es acaso un milagro de la ciencia moderna?

Bravo por estos bares que se atreven a ser diferentes, que eligen la ruta menos transitada (probablemente porque está bloqueada por camiones de entrega). Sigamos celebrando la mediocridad en nuestra búsqueda de la comodidad. ¡Porque, al final del día, nada supera la sensación de saber que tu comida ha visto más mundo que tú!



Este número abre las puertas al Territorio ESPAÑAM, al reconocimiento de los productos españoles que hacen que giremos la cabeza y las ganas para que se e invierta en parte de nuestras vidas y entre en el almario de nuestras emociones más cálidas.

Hoy empezaremos por una sidra cántabra muy, pero que muy singular: SIDRA SOMARROZA

Llosacampo, 28, 39470 Renedo de Piélagos, Cantabria
Teléfono: 652 93 72 19
sidrasomarroza.es

Sidra Somarroza, ubicada en Renedo de Piélagos, Cantabria, es un ejemplo excepcional de excelencia en la producción de sidra. Con un firme compromiso con prácticas sostenibles y ecológicas, esta sidrería se ha ganado un lugar destacado tanto en el ámbito nacional como internacional. Su enfoque innovador, que combina métodos tradicionales con técnicas modernas, ha resultado en sidras de calidad superior, reconocidas por su sabor único y propiedades saludables. Particularmente en Japón, las sidras de Somarroza son altamente valoradas por su bajo contenido alcohólico y riqueza en nutrientes, reflejando las bondades naturales de la manzana.

La búsqueda constante de la innovación es evidente en el desarrollo de nuevos productos, como una sidra con arándanos, intentando fusionar sabores tradicionales con toques modernos. Esta exploración culinaria refleja un equilibrio entre la tradición sidrera y la creatividad contemporánea.

Además, el reconocimiento de Sidra Somarroza como uno de los “Mejores Productores Sostenibles” subraya su responsabilidad ecológica y su contribución al desarrollo rural de Cantabria. Las prácticas sostenibles de la sidrería, como el uso de ovejas y pavos para el mantenimiento natural de sus fincas, y la reutilización de botellas, demuestran su compromiso con el medio ambiente y la producción ética.

Sidra Somarroza no solo representa la rica tradición sidrera de Cantabria, sino que también es un modelo a seguir en innovación, calidad y sostenibilidad en la industria de la sidra. Su éxito internacional y su reconocimiento por prácticas sostenibles son un testimonio de su excelencia y dedicación a la artesanía de la sidra.



QUÉ SERÍA DE NOSOTROS SIN ... Queso Afuega Pitu

Noe Pin



Queso elaborado en el Principado de Asturias, España. De los más extendidos de Asturias, se elaboraba en las pequeñas granjas, llamadas caserías, diseminadas por los valles centrales asturianos y las laderas de las montañas entre los ríos Narcea y Sella. La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos es la obteni-

da de vacas de la raza frisona y asturiana de los valles y sus cruces, antiguamente se utilizaba leche cruda, no obstante desde los años 80 y debido a un mayor control fitosanitario, se elabora con leche pasteurizada, preservando toda la potencia de sabor, aromas y texturas que tenían estos quesos antiguamente. El Afuega'l Pitu

Pimentón, se diferencia de su hermano, debido a que se utiliza pimentón dulce en su proceso de elaboración, por lo que su color es anaranjado o rojo, dependiendo de su tiempo de maduración.

Uno de los quesos asturianos más conocidos. Es un queso sencillo de sabor suave, perfecto para tomar como entrante o aperitivo acompañado de una mermelada de higo o de arándanos.

Se conocen como Afuega'l Pitu a un conjunto de quesos de características y peculiaridades bastante heterogéneas tanto en formas como en tiempos de maduración o sabores.

El queso Afuega'l Pitu Roxu es un queso elaborado exclusivamente con leche de vaca pasteurizada a través de un proceso natural de coagulación láctica. Es un queso de corteza natural, de consistencia variable dependiendo del grado de maduración y de la adición de pimentón. Su color es rojo anaranjado.

La noticia que a nadie le interesa

Por El Cataplatos



En el vasto panorama de la gastronomía española, hay un plato que provoca tanto asombro como curiosidad: la Lamprea Cocida en su Propia Sangre. Este plato, originario de Galicia, es una auténtica reliquia culinaria que se remonta a tiempos romanos. La lamprea, conocida como el “pez vampiro” por su boca llena de dientes, se cocina en su propia sangre, creando un plato que desafía cualquier prejuicio cu-

linario. Aunque su aspecto pueda parecer digno de una película de terror, los audaces comensales que se atreven a probarlo son recompensados con un sabor único y una experiencia gastronómica sin igual. Aunque no es para los débiles de corazón, la Lamprea Cocida en su Propia Sangre es un ejemplo fascinante de cómo la cocina española puede transformar ingredientes inusuales en manjares exquisitos .

LOS CONFLICTOS EN TERRITORIO FRANCÉS POR LOS AGRICULTORES ESTÁN CAUSANDO EFECTOS EN LA ECONOMÍA ESPAÑOLA

Al cierre de la edición nos asalta la noticia de los conflictos en territorio francés provocados por agricultores y que ya está causando efectos en la economía española.



“

El conflicto entre los agricultores franceses y los efectos negativos sobre los agricultores y ganaderos españoles se centra en una serie de disputas comerciales y prácticas proteccionistas que se han intensificado en los últimos tiempos. Los agricultores franceses, enfrentándose a la competencia de los productos agrícolas y ganaderos españoles, que frecuentemente ofrecen precios más bajos debido a diferencias en los costos de producción, han adoptado medidas que van desde protestas hasta acciones directas, como el bloqueo de mercancías españolas en la frontera o el sabotaje de productos españoles. Este tipo de acciones no solo afecta las relaciones comer-

Para resolver estos conflictos, se requiere un enfoque diplomático que involucre tanto a los gobiernos de España y Francia

ciales entre Francia y España, sino que también tiene un impacto directo en la economía de los agricultores y ganaderos españoles, limitando su acceso al mercado francés y, por ende, reduciendo sus ingresos.

El conflicto se agrava por las diferencias en las políticas agrícolas de ambos países y por el marco de la Política Agrícola Común (PAC) de la Unión Europea, que busca equilibrar los intereses de los agricultores de los Estados miembros pero que a menudo resulta en tensiones entre los mismos. Los agricultores españoles se ven afectados negativamente por estas disputas, ya que enfrentan barreras al tratar de exportar sus productos a Francia, uno de sus mercados más importantes.

El daño no se limita solo a los aspectos económicos; también se extiende al deterioro de las relaciones bilaterales entre España y Francia, creando un ambiente de desconfianza y fomentando el proteccionismo en lugar de la colaboración. Además, las acciones proteccionistas y las represalias pueden llevar a una escalada de medidas que perjudiquen a ambos lados, afectando a la integración del mercado único europeo y a la libre circulación de bienes, uno de los pilares fundamentales de la Unión Europea.

Para resolver estos conflictos, se requiere un enfoque diplomático que involucre tanto a los gobiernos de España y Francia como a la Comisión Europea, buscando soluciones que armonicen los intereses de los agricultores y ganaderos de ambos países, promoviendo prácticas justas de comercio y garantizando la sostenibilidad y viabilidad a largo plazo del sector agrícola y ganadero en la Unión Europea.

Y, para terminar, el tomate español es de categoría superior, superior, superior, aunque Segolene Royal, ex primera Ministra diga lo contrario. Tenemos en España las mejores prácticas agrícolas y ganaderas, y esto no se resuelve usando a Agamenón o a su porquero para denostarlos.



2024
ESPAÑA®