

ESPAÑAM[®]



REVISTA DE GASTRORESPONSABILIDAD

«Aequam memento rebus in arduis servare mentem».
«Recuerda conservar la mente serena en los momentos difíciles».

**LOS SUPERMERCADOS: ¿CULTIVADORES DE TOMATES O
SIMPLEMENTE MAGOS**

LA PRIMAVERA, LA SANGRE ALTERA

EL SÍNDROME DE VINOGENES

IN MEMORIAM





SUMARIO

Los supermercados: ¿cultivadores de tomates o simplemente magos de la despensa? **4**

La primavera la sangre altera **6**

El síndrome de vinogenes **8**

La sostenibilidad del modelo turístico español **10**

La infinita variedad de la pasta **14**

¿Eres mosca o eres abeja? **18**

La cara oculta de la verdad **20**

La crisis del sector primario en directo **22**

La cultura de la cancelación y el producto local **24**

Reunión de pastores, oveja muerta **26**

La industria de conservas española **28**

Gastroresponsabilidad y crisis alimentaria **30**

El futuro de la agricultura y la ganadería española **32**

Un nuevo modelo responsable **34**

El vino de Ribera del Duero **36**

In Memoriam **38**

Amores que matan **40**

Caiga quien caiga **42**

La gastronomía de clase, el limón serrano **44**

La majestuosidad oculta del Mirador de Zamariáin **45**

Aceite de oliva, su uso más responsable **46**

La gastroresponsabilidad de la fiesta **48**



ESPAÑAM



Los supermercados: ¿cultivadores de tomates o simplemente magos de la despensa?

En un mundo donde los políticos parecen más preocupados por su relato que por la realidad, nos encontramos con una verdad ineludible: los supermercados no cultivan tomates. ¡Sorpresa! Mientras la clase dirigente se debate en su torre de marfil, más preocupada por su imagen que por los asuntos reales, los empresarios tienen una visión más clara de la situación. Y no es para menos, ¿quién mejor para entender la realidad que aquellos que tienen los pies en el suelo y no la cabeza en las nubes?

La revolución de los tractores es solo un ejemplo más de la desconexión de los políticos con la realidad. Años de políticas agrícolas deficientes han llevado al campo a un callejón sin salida, mientras los políticos se dedican a hacer oídos sordos a las necesidades de los agricultores. ¡Pero qué importa eso cuando se

puede vivir en una distopía bucólica, impregnada de romanticismo y lejos de la cruda realidad!

Pero, ¿quién necesita agricultura cuando puedes tener hamburguesas y comida rápida? Claro está, hasta que nos damos cuenta de que la comida también viene del campo, no solo de los estantes de los supermercados. ¿Será que necesitamos un recordatorio de una cadena de comida rápida para despertar del sueño del consumismo y reconocer el trabajo de ganaderos y agricultores?

El problema va más allá de los tomates. La desconexión de las élites políticas con la realidad puede llevarnos a una dicta-blanca como la de El Salvador. Mientras tanto, la ciudadanía ve cómo los políticos ignoran sus preocupaciones, aislados en sus torres de marfil.

Carlos Gimeno
CEO KMO SlowFood



ES

PA

ÑAM

EDITA: ESPAÑAM - CERTEX Instituto de Certificación SL
DIRECTOR: Carlos Gimeno
hola@kilometrocerro.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



Por María García. Periodista

LA PRIMAVERA LA SANGRE ALTERA

La llegada de la primavera en España no solo trae consigo días más largos y el despertar de la naturaleza, sino también un renovado interés por una gastronomía responsable y el reencuentro con los sabores autóctonos de la temporada. Este es el momento perfecto para abrazar la filosofía de “lo local”, tanto en los ingredientes que llenan nuestros platos como en las experiencias que elegimos vivir.

Con la primavera, el campo español se viste de gala, ofreciendo una paleta de sabores frescos y vibrantes directamente a nuestra mesa. Es el tiempo de alcachofas tiernas, guisantes dulces, espárragos verdes que crujen al morderlos, y fresas jugosas que saben a sol y a aire libre. Integrar estos productos de temporada en nuestra alimentación no solo enriquece nuestra experiencia culinaria, sino que también apoya a los agricultores locales, reduce nuestra huella de carbono y nos reconecta con el ciclo natural de la vida.

Además, la primavera invita a redescubrir los vinos españoles, cuya diversidad y calidad se realzan con el consumo de productos de temporada. Desde un verdejo fresco y afrutado hasta un rosado ligero, los vinos de España son el complemento perfecto para cualquier plato primaveral, celebrando la riqueza de las tierras que los ven nacer.

El turismo rural emerge como la joya de la corona de esta estación, ofreciéndonos la oportunidad de volver al campo y experimentar de primera mano la vida en armonía con la naturaleza. Alojarse en una casa rural, participar en la recolección de productos de temporada o simplemente disfrutar del paisaje en flor son maneras de apreciar la belleza sencilla del campo español.

Recuperar el tono local y volver al campo no es solo una llamada a la responsabilidad ambiental y social, sino una invitación a redescubrir las raíces y las tradiciones que definen la rica tapestry cultural de España. En esta primavera, dejemos que la sangre se altere al ritmo de lo auténticamente español, celebrando la vida y la tierra con cada bocado y cada sorbo.

EL SÍNDROME DE VINOGENES

Por Adolfo Miravet
Ingeniero De Montes, CEO de Espadan Corks



En las profundidades de las bodegas y estanterías de toda España (y quizás en algún rincón olvidado de tu propia casa), se gesta una epidemia que, con sigilo y elegancia, ha ido conquistando los paladares y los corazones de los más fervientes admiradores del buen beber. Hablo, cómo no, del síndrome de Vinogenes, esa irresistible compulsión de acumular botellas de los más exquisitos vinos españoles, creando un mosaico tan colorido y variado como las regio-

nes de nuestra querida península. Pero, amigos míos, este síndrome viene con una causa noble: la defensa acérrima del vino con corcho español.

¡Oh, corcho! Ese humilde pero grandioso protector de los tesoros líquidos que aguardan pacientemente en cada botella. Y es aquí donde nuestro paladar se convierte en campo de batalla, en una lucha sin cuartel contra los invasores de plástico y del granulado compactado con microesfe-

ras, esos impostores que osan sellar el destino de tan preciados caldos. ¿Acaso se ha olvidado el mundo de la poesía que envuelve el susurro del corcho al liberarse de su prisión de vidrio? ¿Del romance inherente a cada descorche, que promete historias de pasión, tierra y sol?

Pero temed no, valientes amantes del vino, pues ha sonado a rebato, y es hora de alzar nuestras copas (y nuestras voces) en una cruzada por el retorno al corcho, español, ese noble guardián de los secretos del vino. Dejemos atrás los días oscuros de tapones sintéticos, y abracemos la tradición que hace que un vino español no sea solo una bebida, sino una experiencia.

Y qué experiencia, señoras y señores. Desde los blancos más frescos y afrutados, que nos transportan a un atardecer en las costas del Mediterráneo, hasta los tintos más robustos y complejos, que evocan los paisajes y la historia de nuestras tierras.

Sin olvidarnos, por supuesto, de los rosados, las sidras y los cavas, cada uno una oda a la diversidad y riqueza de España.

Así que, mientras contemplamos nuestro particular mosaico de vinos, recordemos que cada botella no solo alberga un líquido divino, sino también un pedazo de nuestra tierra y nuestra cultura. Es nuestra responsabilidad, como portadores del síndrome de Vinogenes, no solo disfrutar de estos tesoros, sino también preservar la esencia de lo que los hace únicos. Y esa esencia, queridos amigos, está sellada con corcho. Con corcho español.

Por tanto, levantemos nuestras copas (o mejor aún, descorchemos otra botella) y brindemos por la autenticidad, la tradición y la inigualable calidad de los vinos españoles. Porque al final del día, ¿qué sería de nosotros sin nuestro querido síndrome de Vinogenes y la eterna búsqueda del vino perfecto? Un mundo mucho menos interesante, sin duda. ¡Salud!



El síndrome de Vinogenes, esa irresistible compulsión de acumular botellas de los más exquisitos vinos españoles, creando un mosaico tan colorido y variado como las regiones de nuestra querida península. Pero, amigos míos, este síndrome viene con una causa noble: la defensa acérrima del vino con corcho español.



LA SOSTENIBILIDAD DEL MODELO TURÍSTICO ESPAÑOL

Por Emilia Forner
Ingeniero Agrónomo

El análisis de sostenibilidad del modelo turístico español, particularmente en lo que concierne a los paradigmas de “sol y playa” frente al turismo rural, requiere una evaluación basada en criterios cuantitativos y cualitativos que aborden las dimensiones ambientales, económicas y sociales de cada modelo.

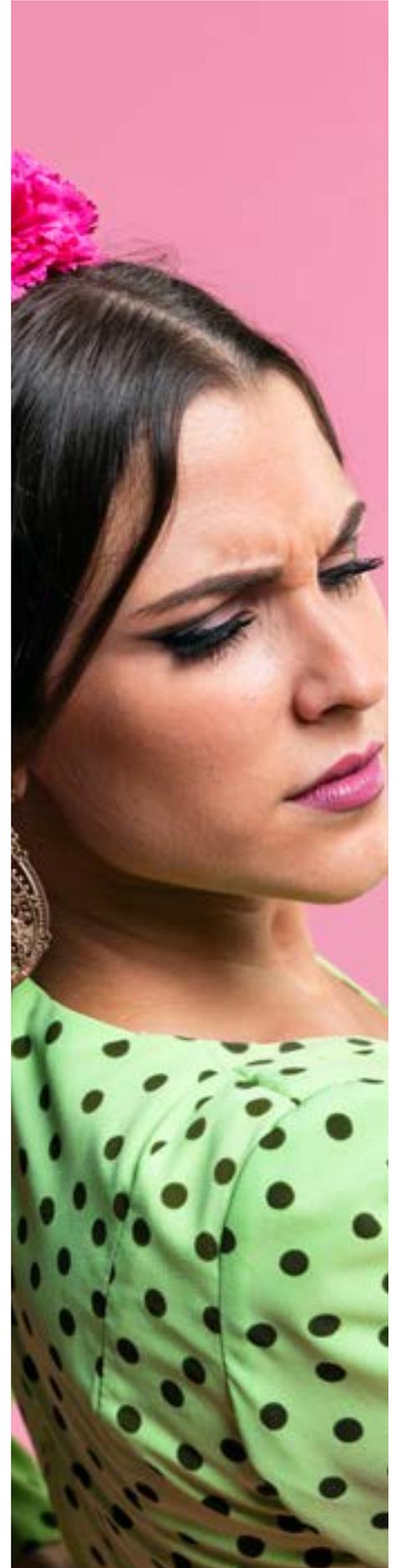
Desde una perspectiva ambiental, el turismo de “sol y playa” se asocia a menudo con altas tasas de ocupación territorial y una intensa presión sobre los ecosistemas costeros. Este modelo puede conducir a la erosión de playas, pérdida de hábitats, contaminación del agua y otros impactos negativos derivados de la construcción masiva y la alta demanda de recursos naturales, particularmente agua y energía. La capacidad de carga de estos destinos a menudo se excede, lo que compromete la resiliencia ecológica de la zona.

En contraste, el turismo rural, cuando se gestiona bajo principios de sostenibilidad, tiende a promover una menor huella ecológica. Este modelo fomenta la conservación del paisaje y la biodiversidad mediante prácticas que incluyen el uso responsable de recursos, la gestión de residuos y la integración de

infraestructuras en el entorno de manera armónica. Además, el turismo rural apoya la conservación del patrimonio natural y cultural a través del ecoturismo y el turismo de naturaleza, que educan a los visitantes sobre la importancia de la preservación ambiental.

Desde el punto de vista económico, el modelo de “sol y playa” se caracteriza por una elevada estacionalidad, concentrando la actividad turística en períodos específicos, lo que genera una economía local con alta dependencia de fluctuaciones estacionales y vulnerabilidad ante crisis turísticas. Esta concentración temporal puede resultar en infrautilización de recursos e instalaciones durante el resto del año.

El turismo rural, por otro lado, contribuye a la diversificación económica de las áreas receptoras. Al promover una distribución más homogénea de los visitantes a lo largo del año, ayuda a mitigar el impacto de la estacionalidad. Este modelo potencia el desarrollo de pequeñas y medianas empresas, fortaleciendo el tejido económico local y promoviendo la creación de empleo sostenible.



Cada tipo de pasta, con su forma y textura única, ofrece una experiencia gastronómica distinta



LA INFINITA VARIEDAD DE LA PASTA

Más Allá de los Espaguetis

**Por Carleto Moretti
Chef**



Explorar el mundo de la pasta es sumergirse en una tradición culinaria rica y variada Cada tipo de pasta, desde el sofisticado farfalle hasta el humilde

En el vasto universo culinario, la pasta se presenta como una de las joyas de la gastronomía, un símbolo de la cultura italiana que ha conquistado paladares en todo el mundo. Aunque en nuestra cocina diaria los espaguetis reinan como un plato habitual, es fascinante descubrir que existen más de 600 tipos de pasta, cada uno con su forma, tamaño, textura y capacidad única para fusionarse con distintos ingredientes y salsas, ofreciendo un abani-

co de sabores y experiencias gastronómicas.

La diversidad de la pasta se deriva no solo de sus formas variadas, desde las largas y delgadas como el linguini y el capellini, hasta las cortas y robustas como el rigatoni y el penne, sino también de su composición. Algunas variantes incluyen ingredientes adicionales como espinacas o tomate, aportando no solo un color vibrante sino también un sutil matiz de sabor.

Más allá de su forma y composición, la pasta se distingue por su capacidad para complementarse con una amplia gama de salsas. Las pastas más finas y delicadas, como el angel hair, son ideales para salsas ligeras, mientras que las formas más robustas y con huecos, como el fusilli o el conchiglie, son perfectas para retener salsas espesas y rústicas, permitiendo que cada bocado esté perfectamente equilibrado.

Explorar el mundo de la pasta es sumergirse en una tradición culinaria rica y variada. Cada tipo de pasta, desde el sofisticado farfalle hasta el humilde orecchiette, cuenta una historia, reflejando las peculiaridades regionales de Italia y la creatividad de sus cocineros. Esta diversidad invita a los aficionados a la gastronomía a experimentar y descubrir nuevos platos, animándolos a salir de la zona de confort que representan los espaguetis.

Cada tipo de pasta, con su forma y textura única, ofrece una experiencia gastronómica distinta, diseñada para complementarse con ciertos tipos de salsas y preparaciones. A continuación, se destacan algunos de los tipos de pasta más importantes y característicos, que van más allá de los tradicionales espaguetis:

Penne - Reconocidos por su forma cilíndrica corta con extremos cortados en ángulo, los penne son ideales para capturar salsas tanto ligeras como densas, gracias a su superficie rugosa y huecos.

Fusilli - Con su forma espiralada, los fusilli son perfectos para retener salsas y pequeños trozos de ingredientes, lo que asegura un bocado lleno de sabor en cada espiral.

Farfalle - Conocidos también como “pajaritas” o “mariposas”, los farfalle presentan una forma única que es excelente para platos fríos de pasta o para servir con salsas ligeras y vegetales.

Rigatoni - Estos tubos grandes y rayados son ideales para salsas gruesas y ragús, ya que su forma permite que la salsa se adhiera por dentro y por fuera.

Linguini - Más planos y anchos que los espaguetis, pero no tanto como las fettuccine, los linguini son tradicionalmente servidos con salsas a base de mariscos.

Ravioli - Pequeños paquetes de pasta rellenos de carne, queso, verduras o pescado, los ravioli son una delicia en sí mismos, usualmente servidos con una salsa ligera para resaltar el relleno.

Tagliatelle - Cintas planas y anchas, similares a las fettuccine pero ligeramente más anchas, ideales para salsas ricas y densas, especialmente el clásico ragú boloñés.

Orecchiette - Pequeñas “orejas” redondas y cóncavas que son perfectas para capturar pequeños trozos de verduras o carne, típicamente servidas con verduras de hoja y anchoas o salsa de tomate.

Lasagna - Láminas planas y anchas utilizadas en capas alternas con salsa, queso y otros ingredientes, horneadas para crear el clásico plato de lasaña.

Cannelloni - Tubos grandes que se rellenan con carne o ricotta y espinacas, luego se cubren con salsa y se hornean.

Cada tipo de pasta ofrece una textura y capacidad de combinación con salsas diferentes, lo que las hace únicas en la preparación de platos que satisfacen diversos gustos y preferencias. Explorar la variedad de pasta significa abrir un mundo de posi-

bilidades culinarias, donde la creatividad y la tradición se encuentran en cada plato.

La próxima vez que te encuentres ante la elección de qué pasta cocinar, recuerda que hay un mundo entero por descubrir. Experimenta

con diferentes tipos, juega con las salsas y encuentra tus combinaciones favoritas. La pasta, en todas sus formas, es una celebración de la simplicidad y la diversidad, esperando ser explorada en cada rincón de su delicioso universo.







¿ERES MOSCA O ERES ABEJA?

En un jardín meticulosamente cuidado, residían dos insectos con enfoques contrastantes: una mosca llamada Martín y una abeja llamada Ana

Por Rafael YUSTE

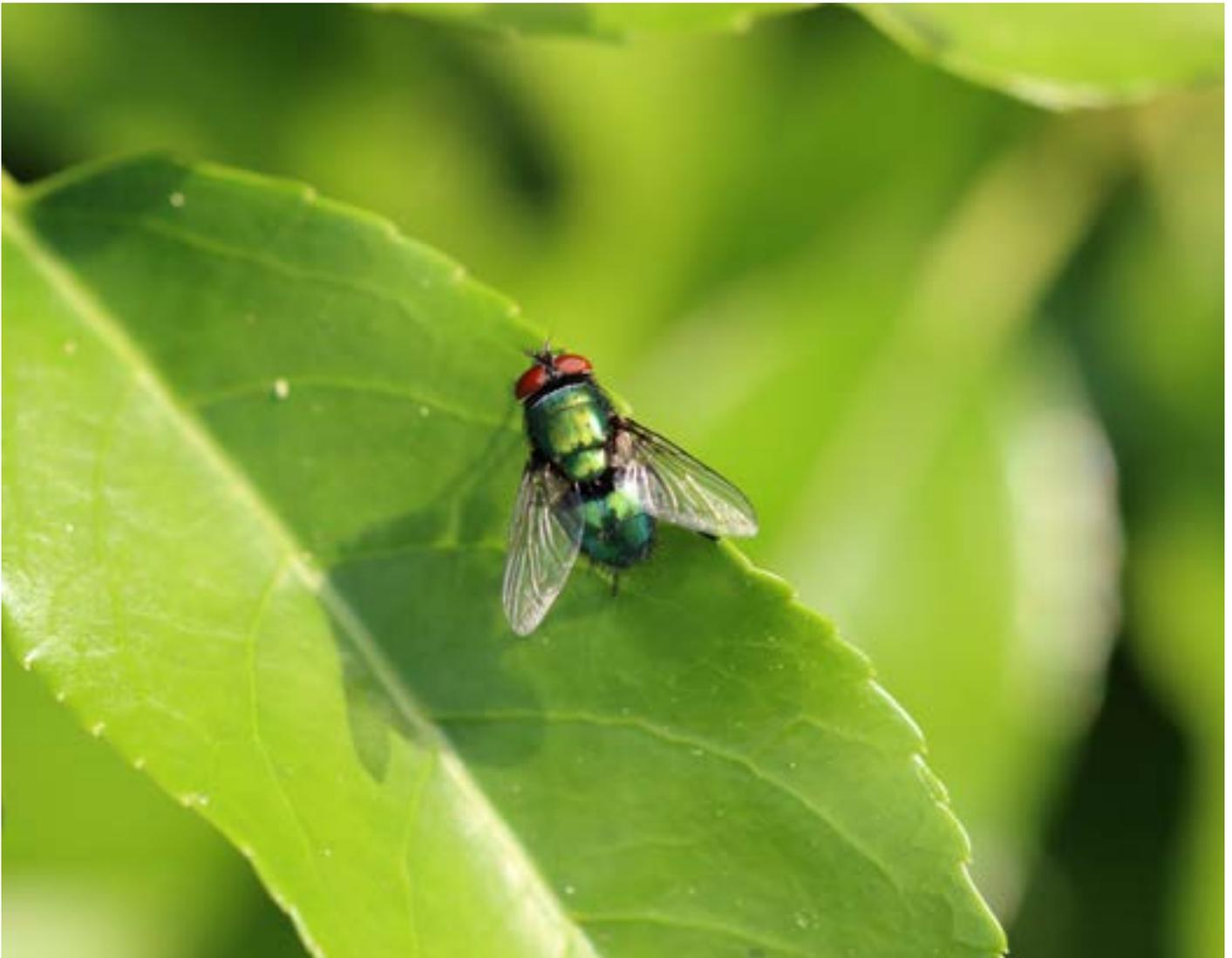
En un jardín meticulosamente cuidado, residían dos insectos con enfoques contrastantes: una mosca llamada Martín y una abeja llamada Ana. Martín, caracterizado por su naturaleza inquisitiva pero algo pesimista, se embarcaba en su búsqueda con determinación, siempre encontrando los aspectos problemáticos y desafiantes del entorno. Mientras tanto, Ana, con su actitud optimista y metódica, se dedicaba a encontrar las facetas más positivas y enriquecedoras de su entorno.

Martín exploraba el jardín minuciosamente, identificando charcos estancados, residuos y otros inconvenientes. Por otro lado, Ana se deleitaba en descubrir flores vibrantes, néctar exquisito y paisajes panorámicos impresionantes.

Al final del día, Martín regresó con una recopilación de problemas y desafíos, mientras que Ana llegó con una lista detallada de tesoros encontrados. Al comparar sus hallazgos, Martín se dio cuenta de que su enfoque negativo

lo había privado de apreciar las maravillas que el jardín tenía para ofrecer.

A partir de ese momento, Martín decidió adoptar el enfoque más riguroso y positivo de Ana, comprometiéndose a buscar lo mejor en cada situación. Juntos, exploraron el jardín con renovado entusiasmo, descubriendo que incluso en los lugares aparentemente menos prometedores, siempre hay algo valioso que aprender y disfrutar.





LA CARA OCULTA DE LA VERDAD

De nuestra redacción

Juan Carlos Unzué, un reconocido exfutbolista y entrenador afectado por la enfermedad de la Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA), ha destacado recientemente (20 de febrero) por su valiente intervención en la comisión del Congreso de los Diputados dedicada a esta patología.

La ELA es una enfermedad neurodegenerativa progresiva que afecta a las neuronas motoras, provocando una parálisis muscular gradualmente severa. A pesar de la importancia de dar visibilidad y buscar soluciones a los desafíos que enfrentan los pacientes con ELA, la sesión contó con una asistencia lamentablemente baja por parte de

los representantes políticos, con solo cinco diputados presentes.

Este hecho no solo subraya una desconexión preocupante entre los representantes electos y las urgencias sanitarias y sociales de sus ciudadanos, sino que también plantea interrogantes sobre las prioridades legislativas. Mientras temas como amnistías ocupan amplios debates en el espectro político, cuestiones vitales como el apoyo a los afectados por enfermedades graves parecen relegarse a un segundo plano. La escasa presencia de diputados en una comisión tan crucial refleja una falta de compromiso con los problemas reales que

enfrenta la sociedad y pone de manifiesto la necesidad de reevaluar el enfoque y la dedicación de los recursos legislativos hacia las áreas de salud pública y asistencia social.

En este contexto, la llamada de atención de Unzué es un recordatorio de que la política debe servir, ante todo, al bienestar de la población, prestando especial atención a aquellos en situaciones de vulnerabilidad. Es imperativo que los legisladores demuestren un compromiso genuino con el avance de políticas de salud inclusivas y efectivas, garantizando que la lucha contra enfermedades como la ELA se posicione como una prioridad en la agenda política.



LA CRISIS DEL SECTOR PRIMARIO EN DIRECTO

Por Carlos Gimeno

“

un reflejo palpable de cómo las políticas agrarias erráticas pueden tener un impacto profundo

La crisis actual que enfrenta el sector agrícola y ganadero en España y, por extensión, en Europa, es un reflejo palpable de cómo las políticas agrarias erráticas pueden tener un impacto profundo y negativo en la economía primaria. Este fenómeno, caracterizado por una escalada en los precios de los productos en los puntos de venta al consumidor, contrasta drásticamente con la precaria situación económica que vive el sector primario, donde los productores enfrentan márgenes de beneficio cada vez más reducidos.

Una de las causas raíz de esta disparidad es la estructura de la cadena de valor agroalimentaria. Los agricultores y ganaderos se encuentran en la base de esta cadena, vendiendo sus productos a precios que muchas veces apenas cubren los costos de producción, debido a la presión ejercida por intermediarios y grandes distribuidores. Esta dinámica se ve exacerbada por una competencia feroz, tanto a nivel nacional como internacional, donde los productos importados, producidos bajo regímenes de menor costo, compiten directamente con la producción local, forzando una bajada de precios en origen que no se refleja en el precio final al consumidor.

Las políticas agrícolas de la Unión Europea, aunque diseñadas con la intención de apoyar al sector, a menudo han sido criticadas por su enfoque en la intensificación y la industrialización de la agricultura, en detrimento de modelos agrarios más sostenibles y equitativos. La Política Agrícola Común (PAC), por ejemplo, ha sido objeto de debate por su sistema de subsidios, que tiende a





Las políticas agrícolas de la Unión Europea, aunque diseñadas con la intención de apoyar al sector, a menudo han sido criticadas por su enfoque en la intensificación y la industrialización de la agricultura, en detrimento de modelos agrarios más sostenibles y equitativos.

favorecer a las explotaciones de mayor tamaño, dejando en desventaja a las pequeñas y medianas empresas agrícolas y a la agricultura familiar, que constituyen una parte significativa del tejido productivo rural en España.

Además, la volatilidad de los precios de insumos esenciales como los fertilizantes, afectados por factores geopolíticos y fluctuaciones en los mercados internacionales, ha incrementado los costos de producción sin un correspondiente aumento en los precios de venta. Esto se suma a desafíos estructurales como el cambio climático,

que impone riesgos adicionales a la producción agrícola y ganadera, exacerbando la inseguridad económica en el sector.

Para abordar esta crisis, es imperativo adoptar un enfoque político más coherente y sostenible que reconozca y refuerce el valor del sector primario en la economía y en la sociedad. Esto implica revisar las políticas de precios, mejorando la transparencia y equidad en la cadena de suministro agroalimentario para asegurar que los productores reciban una compensación justa que refleje los costos de producción y el

valor de su trabajo. También es crucial promover prácticas agrícolas más sostenibles y resilientes, apoyando la transición hacia la agroecología y la agricultura de precisión, que pueden ofrecer soluciones más eficientes y ambientalmente sostenibles.

La reforma de la PAC en dirección a un mayor apoyo a las pequeñas y medianas explotaciones, así como el fomento de la producción local y el consumo de productos de temporada, son pasos necesarios para construir un sector agrícola y ganadero más equitativo y sostenible. Igualmente, es esencial fortalecer las políticas que promuevan la innovación y la digitalización en el sector agrario, mejorando así su competitividad y capacidad de adaptación a los desafíos futuros.

La crisis del sector agrícola y ganadero en España y Europa demanda una respuesta política coordinada y sostenible que ponga en el centro las necesidades y el bienestar del sector primario, asegurando su viabilidad económica y su contribución esencial a la sociedad.





LA CULTURA DE LA CANCELACIÓN Y EL PRODUCTO LOCAL

Por Carlos Gimeno

“

Un enfoque más consciente y sostenible conocido como gastroresponsabilidad

En el ámbito del consumo de bienes alimentarios, la cultura de la cancelación ha trascendido su dominio original, impactando significativamente en las decisiones de compra relacionadas con productos locales y artesanales en comparación con aquellos distribuidos por conglomerados de supermercados, los llamados “lineales”. Este fenómeno refleja una tensión inherente entre la eficiencia de la producción en masa y la sostenibilidad de prácticas agrícolas localizadas, eviden-

ciando un dilema económico y sociopolítico que merece un análisis riguroso. Y aquí nos encontramos, de nuevo, el fenómeno de la España vaciada frente a la España vacilada por la inacción de la llamada, mal llamada, “clase” política.

La preferencia por productos de cuarta y quinta gama, caracterizados por su conveniencia y accesibilidad, frente a opciones locales y artesanales, revela una disonancia entre la demanda de consumo inme-

diato y los principios de sostenibilidad y apoyo a la economía local. Esta tendencia no solo margina a los pequeños productores agrícolas y ganaderos, sino que también socava la biodiversidad alimentaria y la resiliencia económica de las comunidades locales. La contribución a la economía local mediante la adquisición de productos artesanales y de proximidad se ve obstaculizada por la estructura de precios de ciertos establecimientos “gastronómicos” que, bajo la premisa de ofrecer productos “gourmet”, imponen tarifas prohibitivas, exacerbando así la exclusión socioeconómica.

Desde una perspectiva técnica y política, abordar este problema requiere de la implementación de políticas públicas que fomenten un equilibrio entre la accesibilidad de productos locales y la viabilidad económica de los productores. Esto podría incluir medidas como subvenciones directas a agricultores y ganaderos que adopten prácticas sostenibles, incentivos fiscales para restaurantes que prioricen el uso de productos locales, y campañas de educación destinadas a promover la conciencia sobre

la importancia del consumo responsable y sus efectos en la economía local.

Además, es crucial desarrollar un marco regulatorio que asegure la transparencia en la fijación de precios en el sector gastronómico, evitando así la percepción de precios inflados sin justificación. Este enfoque no solo democratizaría el acceso a productos de calidad sino que también estimularía la economía local, promoviendo un modelo de consumo sostenible.

La intersección de la cultura de la cancelación con las prácticas de consumo alimentario plantea desafíos complejos que requieren una intervención estratégica y coordinada. La solución radica en una política integrada que aborde tanto la necesidad de apoyar a los productores locales como la de asegurar la accesibilidad y sostenibilidad del consumo. La implementación de estas medidas podría representar un paso significativo hacia la reconciliación de los intereses económicos con los principios de sostenibilidad y equidad social. Aquí está la clave de la gastroresponsabilidad.



REUNIÓN DE PASTORES, OVEJA MUERTA

Gonzalo Gimeno. Economista



La reciente huelga del sector primario español no es más que el eco de un clamor antiguo, resonando con la fuerza de una tormenta en verano. Agricultores y ganaderos, cansados de ser el último eslabón de una cadena que valora más el brillo del plástico que la calidad de lo auténtico, han decidido levantar la voz en demanda de precios que no solo cubran sus costos, sino que

reconozcan su esfuerzo y dedicación.

En esta coyuntura, el supermercado —ese gigante impasible— sigue seduciendo al consumidor con su canto de sirena, prometiendo conveniencia mientras desangra al producto local. La paradoja no podría ser más cruel: mientras los lineales se abarrotan de productos venidos de tierras

lejanas, los productos de nuestra propia tierra languidecen en el olvido, víctimas de una guerra de precios que solo beneficia al intermediario.

Pero, ¿qué pasa cuando la “reunión de pastores” termina con una “oveja muerta”? La metáfora, lejos de ser un mero adorno literario, refleja la cruda realidad de un sector que, pese a sus esfuerzos, ve cómo se sacrifica la calidad y la tradición en el altar del bajo costo.

La solución, aunque compleja, empieza por algo tan simple como cambiar dónde y cómo compramos. Apoyar al comerciante local, ese que nos saluda por nuestro nombre y conoce nuestras preferencias, no es solo un acto de compra, sino un compromiso con la comunidad y un voto por la sostenibilidad. En este juego de tronos agroalimentario, la decisión final recae en nosotros, los consumidores. ¿Seguiremos alimentando al gigante, o empezaremos a nutrir nuestras raíces?

La parábola de los ciegos y el elefante

Por Paula Sastre, Psicóloga Nutricionista

En una aldea perdida, donde lo inusual se convertía en el pan de cada día, cuatro almas aventureras pero ciegas se toparon con un misterioso visitante: un elefante, aunque ellas no tenían ni la menor idea de lo que eso significaba. La primera, en un valiente pero quizás desafortunado intento de entender al intruso, palpó la trompa y declaró, con una mezcla de terror y asombro, que estaban siendo invadidos por una serpiente de proporciones épicas. La segunda, con igual valentía pero idéntica falta de visión, abrazó una pata y aseguró que lo que realmente tenían frente a ellas era un árbol algo grueso, posiblemente una secuoya en miniatura. La tercera, quizás con un toque más de poesía, se aferró a una oreja y fantaseó con un enorme abanico, perfecto para las tardes de verano. Y la cuarta, no queriendo ser menos, agarró un colmillo y proclamó que estaban ante una lanza, tal vez perteneciente a algún gigante de leyenda.

La discusión se calentó, con cada una defendiendo su versión de los hechos como si no hubiera mañana, hasta que un lugareño con la suerte de poder ver les aclaró la situación. Les explicó, probablemente conteniendo la risa, que todas tenían razón y ninguna a la vez. Habían caído en el clásico error de confundir la parte por el todo, un dilema filosófico tan antiguo como el tiempo mismo.

La moraleja, si es que la hay en esta versión algo sarcástica de los hechos, es que en el mundo de la inteligencia emocional, cada quien ve la realidad a través de las gafas de sus propias experiencias. Pretender que uno posee la verdad absoluta es tan absurdo como asegurar que un elefante es, de hecho, una serpiente, un árbol, un abanico o una lanza, según el pedazo que uno haya tenido la suerte, o la desgracia, de tocar.

La industria de conservas española

Arnaldo Iglesias
Consultor agroalimentario



La industria de conservas española, reconocida mundialmente por su calidad y diversidad, se erige como uno de los pilares fundamentales de la gastronomía y economía del país. Este artículo técnico abordará la calidad de las conservas españolas desde una perspectiva integral, considerando aspectos como las normativas de calidad, procesos de producción, y el papel de la innovación y sostenibilidad en este sector.

Normativas y Estándares de Calidad

Las conservas españolas están sujetas a estrictas normativas tanto a nivel nacional como europeo, destinadas a garantizar la seguridad y calidad de los productos. La legislación abarca desde los ingredientes hasta los procesos de fabricación, almacenamiento y etiquetado. Destacan la normativa de la Unión Europea (UE) sobre alimentos y la regulación específica para ciertos productos, como la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP), que aseguran la procedencia y calidad excepcional de los ingredientes.

Procesos de Producción Avanzados

El sector de las conservas en España ha adoptado tecnologías avanzadas para mejorar la calidad y seguridad de sus productos. Los procesos de esterilización y pasteurización,

fundamentales para prolongar la vida útil de las conservas sin comprometer su calidad nutricional y organoléptica, se optimizan constantemente mediante la innovación tecnológica. Asimismo, el control de calidad durante todas las fases de producción es riguroso, incluyendo análisis microbiológicos y sensoriales para garantizar que solo los productos que cumplen con los más altos estándares lleguen al consumidor.

Innovación y Sostenibilidad

La innovación es clave en la mejora continua de la calidad de las conservas españolas. Esto incluye el desarrollo de nuevos productos y procesos de producción más eficientes y sostenibles. La industria está enfocada en reducir su impacto ambiental mediante la optimización del uso de recursos y la minimización de residuos. Asimismo, se investiga constantemente en envases más sostenibles que aseguren la calidad del producto y reduzcan la huella de carbono.

Control de Calidad y Certificaciones

La calidad de las conservas españolas se respalda también a través de certificaciones de calidad reconocidas internacionalmente, como ISO 22000, IFS (International Featured Standards) y BRC (Global Standard for Food Safety) y a nivel europeo, KM0

y LocalScore. Estas certificaciones garantizan que las empresas cumplen con los más altos estándares de calidad seguridad alimentaria y compromiso con la economía circular desde la selección de materias primas hasta la entrega del producto final.

Desafíos y Oportunidades

Pese a su éxito, la industria de conservas española enfrenta desafíos como la fluctuación en los precios de las materias primas y la necesidad de adaptarse a las cambiantes demandas de los consumidores, especialmente en lo referente a la sostenibilidad y la alimentación saludable. No obstante, estas mismas áreas representan oportunidades para innovar y reforzar la posición de España como líder en el mercado global de conservas de alta calidad.

La industria de conservas españolas, con su compromiso con la calidad, la innovación y la sostenibilidad, continúa fortaleciendo su reputación a nivel mundial. A través de la rigurosidad en sus procesos de producción, el cumplimiento de estrictas normativas y la constante búsqueda de mejora, las conservas españolas se posicionan no solo como un producto de excelencia gastronómica sino también como un ejemplo de sostenibilidad y responsabilidad en la industria alimentaria global.

GASTRORESPONSABILIDAD

Y CRISIS ALIMENTARIA

Por Pedro HDEZ. CASTILLO
Chef

En un mundo cada vez más globalizado, el concepto de gastroresponsabilidad cobra una importancia fundamental, especialmente para aquellos de nosotros dedicados a la cocina con una filosofía enfocada en el uso exclusivo de productos locales y de temporada



En un mundo cada vez más globalizado, el concepto de gastroresponsabilidad cobra una importancia fundamental, especialmente para aquellos de nosotros dedicados a la cocina con una filosofía enfocada en el uso exclusivo de productos locales y de temporada. Esta postura, lejos de ser una mera tendencia culinaria, representa una respuesta vital ante la creciente crisis que enfrenta el campo y, por extensión, nuestro sistema alimentario global.

Como chef comprometido con esta filosofía, he sido testigo de primera mano de las dificultades que enfrentan nuestros productores locales. La crisis del campo, exacerbada por factores

como el cambio climático, la urbanización desmedida y las prácticas agrícolas insostenibles, no solo amenaza la biodiversidad y la sostenibilidad ambiental, sino que también pone en riesgo la seguridad alimentaria y la cultura gastronómica de nuestras comunidades.



Es esencial educar a los consumidores sobre el valor de este enfoque, destacando no solo los beneficios para la salud y el paladar, sino también su impacto positivo en el medio ambiente y la sociedad.

Ante este panorama, la gastroresponsabilidad no es solo una elección ética, sino una necesidad urgente. Al elegir ingredientes locales y de temporada, no solo garantizamos platos frescos y llenos de sabor, sino que también apoyamos la economía local, fomentamos la agricultura sostenible y reducimos nuestra huella de carbono. Esta práctica permite crear un vínculo directo con el origen de los alimentos, ofreciendo a los comensales una experiencia culinaria auténtica y consciente.

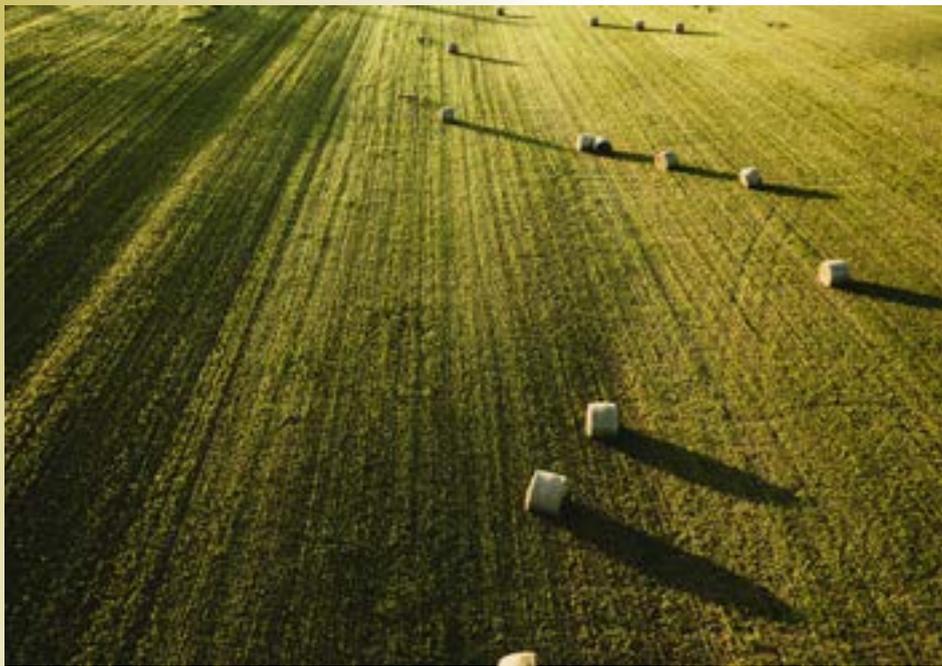
Sin embargo, adoptar un enfoque gastroresponsable también implica enfrentar desafíos. La limitación de ingredientes según la estación requiere creatividad y flexibilidad en la cocina, así como una estrecha colaboración con los productores locales para asegurar la calidad y diversidad de los productos disponibles. Además, es esencial educar a los consumidores sobre el valor de este enfoque, destacando no solo los beneficios para la salud y el paladar, sino también su impacto positivo en el medio ambiente y la sociedad.

La gastroresponsabilidad es una poderosa herramienta en la lucha contra la crisis del campo. Como chefs, tenemos la responsabilidad y la oportunidad de liderar el cambio hacia un sistema alimentario más justo, sostenible y saludable. A través de nuestras elecciones culinarias, podemos contribuir a preservar el patrimonio gastronómico, apoyar a las comunidades locales y proteger el planeta para las futuras generaciones.



EL FUTURO DE LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA ESPAÑOLA

Por Jaime Asens
Dr. Ingeniero Agrónomo



El futuro de la agricultura y la ganadería española, así como del sector primario en su conjunto, se encuentra en una encrucijada determinada por desafíos globales y oportunidades locales. La sostenibilidad, la tecnología y la certificación como herramientas de valorización de los productos locales se perfilan como los pilares sobre los que se asentará la evolución de este sector. En este contexto, los conceptos de Kilómetro Cero (Km0) y Local Score emergen como estrategias clave para fomentar una economía cir-

cular y reforzar la soberanía alimentaria de España.

Sostenibilidad y Tecnología: Bases de la Transformación

El futuro de la agricultura y ganadería en España apunta hacia una integración más profunda de prácticas sostenibles y tecnologías avanzadas. La agricultura de precisión, mediante el uso de drones, sensores y sistemas de riego inteligentes, permite optimizar el uso de recursos naturales, reduciendo el consumo de agua y minimizando el impacto ambiental. Este

enfoque tecnológico, combinado con prácticas agroecológicas, como la rotación de cultivos y la ganadería integrada, configura un modelo de producción más resiliente y respetuoso con el medio ambiente.

Certificación Km0 y Local Score: Valorizando lo Local

La certificación Km0 y el Local Score representan herramientas de verificación que promueven el consumo de productos locales, frescos y de temporada. La certificación Km0 garantiza que los productos han sido cultivados o elaborados en el ámbito de la proximidad, fomentando así las economías locales y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte de alimentos. Por otro lado, el Local Score ofrece una métrica que evalúa el impacto económico, social y ambiental de los productos, considerando factores como la generación de empleo local, el uso de prácticas sostenibles y la inclusión de minorías en la cadena de valor.

Economía Circular en el Sector Primario

La economía circular se presenta como un modelo económico regenerativo por diseño, que busca mantener el valor de los productos, materiales y recursos en la economía durante el mayor tiempo posible. En el sector primario, esto se traduce en la minimización de residuos a través de la reutilización de subproductos, el reciclaje de materiales y la valorización de residuos orgánicos mediante la producción de compost o la generación de energía biogás. La certificación Km0 y el Local Score pueden jugar un papel fundamental en la promoción de prácticas circulares, al incentivar el consumo de productos que adoptan estos principios.

Desafíos y Oportunidades

A pesar de las claras ventajas que presentan la adopción de tecnologías sostenibles y los sistemas de certificación Km0 y Local Score, el sector primario español enfrenta desafíos significativos.

La adaptación a nuevas tecnologías requiere de inversiones iniciales considerables y de una curva de aprendizaje para los productores.

Asimismo, el establecimiento de sistemas de certificación eficaces demanda la colaboración entre actores locales, regionales y nacionales, así como la creación de marcos normativos que respalden estas iniciativas.

Conclusión

El futuro de la agricultura y la ganadería española, y del sector primario en general, se vislumbra prometedor si se logra una transición hacia modelos de producción más sostenibles y tecnológicamente avanzados, y si se fomenta el valor de lo local a través de certificaciones como Km0 y Local Score. Estas estrategias no solo contribuyen a la sostenibilidad ambiental, sino que también potencian la economía local y la seguridad alimentaria, alineando al sector primario español con los objetivos de desarrollo sostenible y con las demandas de una sociedad cada vez más consciente del origen y el impacto de su consumo.



Un nuevo modelo responsable

Por Inés Zalburu
Ingeniero Técnico Agrícola



En el contexto de la agricultura y ganadería españolas, la persistencia de modelos productivos lineales revela una desconexión preocupante entre las prácticas agrícolas y ganaderas extensivas tradicionales y los imperativos de sostenibilidad contemporáneos. Este enfoque de producción, caracterizado por su secuencia unidireccional de “extraer, producir, desechar”, se encuentra en marcado contraste con los

principios de la economía circular, que promueve un ciclo virtuoso de reducción, reutilización y reciclaje de recursos. En el ámbito específico de la agricultura y la ganadería extensiva en España, este modelo lineal no solo es económicamente reduccionista, sino que también socava la integridad ecológica de los sistemas agrarios, contribuyendo a la degradación del suelo, la disminución de la biodiversidad y

el agotamiento de los recursos hídricos.

La ganadería extensiva, práctica ancestral en España, se basa en el aprovechamiento de amplias áreas de pastoreo, lo que permite una interacción más equilibrada y sostenible entre el ganado y el medio ambiente. Sin embargo, la presión por intensificar la producción y seguir modelos lineales orientados al beneficio inmediato ha

llevado a una marginación de estas prácticas, favoreciendo en cambio sistemas intensivos que exacerbaban el impacto ambiental y comprometen el bienestar animal. Este enfoque intensivo, respaldado por una lógica de maximización de la producción a corto plazo, es intrínsecamente incompatible con los principios de sostenibilidad y responsabilidad gastronómica.

Además, el sector agrícola español enfrenta el reto de la sobreexplotación de recursos, particularmente en lo que respecta al uso del agua y al manejo de fertilizantes y pesticidas, lo cual resulta en una erosión de la calidad del suelo y en la contaminación de cuerpos de agua. Este esce-

nario es agravado por prácticas de monocultivo y por una gestión de residuos agrícolas que raramente contempla estrategias de reciclaje o de aprovechamiento sostenible, evidenciando así las limitaciones del modelo productivo lineal.

La adopción de prácticas de greenwashing por parte de algunas empresas agropecuarias, que buscan proyectar una imagen de compromiso ambiental sin implementar cambios significativos en sus operaciones, representa otra faceta problemática de este modelo. Esta estrategia de maquillaje verde no solo es engañosa para los consumidores, sino que también desvía la atención de la ne-

cesidad urgente de transitar hacia sistemas de producción más sostenibles y responsables con el entorno y la sociedad.

Para revertir esta tendencia, es imperativo que el sector agrícola y ganadero en España abrace los principios de la economía circular, integrando prácticas que promuevan la biodiversidad, la regeneración del suelo y el uso eficiente de los recursos. Esto incluye el fomento de la ganadería extensiva, la diversificación de cultivos, el manejo integrado de plagas y el reciclaje de materia orgánica. Un enfoque más holístico y sostenible no solo es viable desde el punto de vista ambiental, sino que también puede ser económicamente rentable, al reducir dependencias, minimizar riesgos y abrir nuevas oportunidades en mercados que valoran la sostenibilidad y la responsabilidad social.

La transición hacia un modelo agrícola y ganadero más sostenible y responsable en España requiere de una reevaluación crítica de las prácticas lineales predominantes. Es crucial adoptar enfoques que armonicen con los principios de la economía circular, garantizando así la viabilidad a largo plazo de la agricultura y la ganadería, y contribuyendo de manera significativa a la sostenibilidad ambiental, económica y social.



EL VINO DE RIBERA DEL DUERO

Por Adolfo Miravet
Ingeniero De Montes
CEO de Espadan Corks

La Denominación de Origen (DO) Ribera del Duero, ubicada en la región de Castilla y León, España, es reconocida internacionalmente por la producción de vinos de alta calidad, particularmente tintos, elaborados mayoritariamente con la variedad de uva Tempranillo. Esta región vitivinícola se distingue por su clima continental extremo y suelos arcilloso-calcareos, factores que contribuyen significativamente a la concentración de aromas y sabores en sus vinos, dotándolos de una identidad única y una complejidad que los ha posicionado en el panorama vinícola mundial.





Una de las prácticas tradicionales en la vinificación que la Ribera del Duero mantiene es el uso del corcho como material de cierre para sus botellas. La elección del corcho, y en particular del corcho español, no es arbitraria, sino que responde a criterios técnicos y sostenibles que favorecen la conservación y evolución óptima del vino. El corcho, material 100% natural, renovable y biodegradable, procedente de la corteza del alcornoque, ofrece propiedades únicas: es impermeable a líquidos pero permeable a gases, lo que permite una microoxigenación controlada del vino, esencial para su maduración y desarrollo de complejidad aromática y gustativa.

España, siendo el país con la mayor superficie de alcornoques del mundo, garantiza una fuente de corcho de excelente calidad. El uso de corcho español en la Ribera del Duero no solo apoya la economía local y promueve prácticas de manejo forestal sostenible, sino que también asegura una compatibilidad perfecta con los altos estándares de calidad de sus vinos. Esta sinergia entre el vino y su cierre de corcho se traduce en una mejor expresión del terroir y una experiencia degustativa superior, respetando al mismo tiempo la tradición y la biodiversidad.

La elección del corcho español por parte de los productores de la Ribera del Duero es un reflejo de su compromiso con la calidad, la sostenibilidad y la preservación de la herencia vinícola española. Este enfoque no solo beneficia al producto final, sino que también contribuye al mantenimiento de los ecosistemas de alcornoques, cerrando un círculo virtuoso que enlaza la naturaleza, la cultura y la ciencia enológica.

En cada botella que descorchas, hay detrás de ese sencillito y modesto tapón recién extraído una cultura genuinamente mediterránea milenaria, pero además, los bosques con mayor biodiversidad de Europa, los alcornoques.”

Vino y corcho español hacen un excelente maridaje.



La elección del corcho español por parte de los productores de la Ribera del Duero es un reflejo de su compromiso con la calidad

IN MEM



En el corazón de Valencia, un trágico suceso ha unido a una comunidad en duelo y solidaridad. La reciente catástrofe del incendio en una finca en el barrio de Campanar no sólo ha cobrado la vida de diez almas valientes, sino que también ha dejado a más de 500 personas enfrentándose a la devastadora realidad de haberlo perdido todo. Este inmenso dolor, sin embargo, ha revelado la inquebrantable fuerza y compasión de una ciudad dispuesta a levantarse de entre las cenizas.

Hoy, nos unimos en un solemne in memoriam para

honrar a las víctimas de esta tragedia, cuyas vidas se apagaron demasiado pronto bajo la sombra del monstruo de hormigón. Sus recuerdos perviven en el corazón de aquellos que los amaron, recordándonos la fragilidad de nuestra existencia y el valor incalculable de cada momento compartido.

En medio de la desolación, hemos sido testigos de un extraordinario despliegue de humanidad y empatía. A los valientes bomberos, quienes, con determinación y coraje, se adentraron en el infierno para salvar vidas, les debemos

nuestra eterna gratitud. Su heroísmo trasciende palabras, y su sacrificio nunca será olvidado.

A la Policía, a los CFSE, a la Unidad Militar de Emergencias (UME), cuya eficiencia y profesionalismo han sido un faro de esperanza en estos oscuros momentos, extendemos nuestro más sincero agradecimiento. Su incansable labor ha sido crucial en los esfuerzos de recuperación y asistencia a las víctimas.

Los sanitarios, esos ángeles de la guarda que con sus manos curan y reconfortan, han

MEMORIAM



demostrado una vez más la nobleza de su vocación. Gracias a su dedicación, muchos han encontrado consuelo y esperanza en medio del caos.

No podemos olvidar a los taxistas y voluntarios de Protección Civil, cuya generosidad y solidaridad han facilitado el camino hacia la recuperación. Su disposición a servir, a menudo poniendo las necesidades de los demás por delante de las suyas, es un testimonio del espíritu comunitario que define a Valencia.

En estos momentos de desesperación, las Fallas, con su luz

y color, han sido un símbolo de resistencia y renovación. La comunidad fallera, extendiendo su apoyo y amor, nos recuerda que incluso en las mayores tragedias, podemos encontrar belleza y esperanza.

A todas las almas compasivas que han ofrecido su apoyo, su tiempo y sus recursos, nuestro más profundo agradecimiento. Vuestra solidaridad y empatía son el tejido que nos une, recordándonos que, incluso en los momentos más oscuros, no estamos solos.

Este in memoriam es un tributo no solo a los que hemos

perdido, sino también a la indomable espíritu de aquellos que, en medio del dolor, eligen la esperanza. Que la memoria de esta tragedia sirva como un recordatorio perpetuo de nuestra capacidad para superar la adversidad juntos, reconstruyendo no solo nuestras estructuras, sino también nuestros corazones.

Valencia, en tu momento más sombrío, has demostrado una luz brillante de humanidad. Que el amor y la solidaridad que has exhibido en estos tiempos de prueba perduren, forjando un futuro más fuerte y unido para todos nosotros.



AMORES QUE MATAN

Por Sancho Plancha

“

Este enfoque menoscaba la viabilidad de los productores locales

En el vasto y complejo universo de la gastronomía española, existe un héroe no tan cantado, un tesoro escondido entre mantas de grasa y crujientes capas doradas: el torrezno. Este manjar, que podría considerarse el primo de undécima fila de la paella valenciana en términos de reconocimiento culinario, guarda en su confección secretos tan celosamente guardados como la receta de la Coca-Cola, o al menos eso nos gusta pensar a aquellos que nos deleitamos en su sabor.

Pero, ¡oh desdicha! No todos los torreznos nacen iguales, y no todas las experiencias al degustarlos terminan en ovaciones de pie. Permítanme narrarles una experiencia que tuve en un bar de carretera en Teruel, donde me encontré cara a cara con un torrezno que más bien parecía una porra destinada a ser sumergida en chocolate caliente. Un torrezno de tales dimensiones y textura que bien podría haber servido de arma en un motín medieval, o al menos para de-

fenderse de un ataque sorpresa de hambre feroz.

El lugar prometía una experiencia auténtica, de esas que te hacen creer que vas a descubrir el santo grial de la cocina casera española. Pero, como en todas las grandes historias de desilusión, lo que encontré fue un torrezno que asesinó, sin piedad alguna, mi ilusión por encontrar algo genuino. En ese momento, comprendí que hay bares y restaurantes que no solo matan la ilusión, sino que ejecutan a sangre fría la esperanza de disfrutar de la autenticidad.

Este torrezno, lejos de ser la delicada y equilibrada obra de arte que debería ser, se presentó ante mí con la sutileza de un elefante en una tienda

de porcelana. Su capa de grasa, lejos de ser un velo sedoso que esconde el codiciado crujido, era más bien un edredón bajo el cual se ocultaba un secreto que nadie quería descubrir. El sabor, que debería haber sido un himno a la gloria de la cocina tradicional española, se parecía más a una nota discordante en una sinfonía de Beethoven.

¿El secreto de su confección? Más bien parecía un misterio que nadie quería resolver, un enigma envuelto en capas de grasa y desilusión. En ese bar de carretera, comprendí que, al igual que con la paella valenciana, el verdadero arte de preparar un torrezno auténtico es algo que no todos pueden o quieren entender. Es una danza delicada entre gra-

sa y fuego, un equilibrio que, cuando se logra, puede elevar este humilde bocado a la categoría de obra maestra.

Así que, queridos lectores, la próxima vez que se encuentren frente a un torrezno, recuerden que detrás de ese aparentemente simple trozo de cerdo, hay una historia de tradición, secreto y, a veces, desilusión. Pero no pierdan la esperanza, porque cuando encuentren el torrezno perfecto, sabrán que valió la pena la búsqueda. Y si por casualidad se topan con un torrezno que parezca listo para un baño de chocolate caliente, recuerden: hay bares y restaurantes que matan, pero también hay torreznos que hacen que la vida valga la pena.



CAIGA QUIEN CAIGA

Por Rafael de Juan. Economista



En un episodio digno de una telenovela de bajo presupuesto, pero con el dramatismo de una tragedia griega, la Audiencia Nacional ha sacudido el mundo de los supermercados y ha dejado a Mercadona, el gigante de Juan Roig, en una posición más incómoda que un vegetariano en una barbacoa. La acusación es tan jugosa como una chuleta de cerdo en oferta: Mercadona ha sido sorprendido comprando leche a Covap e Iparlat por debajo del coste, algo así como encontrar a Robin Hood robando a los pobres para dárselo a los ricos.

Los juzgados centrales de lo contencioso, en un acto que podría confundirse fácilmente

con un intento de hacer justicia, han rechazado el recurso de Mercadona contra dos multas impuestas por la AICA por incumplir la Ley de Cadena Alimentaria. Mercadona, en su defensa, ha afirmado que siempre cumplió con sus proveedores, una afirmación tan creíble como prometer que un político bajará los impuestos en campaña electoral.

Este caso pone en relieve una práctica tan antigua como el arte de vender promesas incumplibles: los grandes siempre pueden comprar a precios por debajo del coste, dejando al comercio local en una posición tan desventajosa como la de un esgrimista armado con un palillo frente a un tan-

que. La consecuencia de estas prácticas es que si los grandes pagan mal, agricultores y ganaderos se encontrarán en una situación más apretada que los pantalones después de Navidad, sin opción a sobrevivir, justificando así las importaciones de otros países en una versión muy retorcida de lo que algunos llaman "economía circular", pero que en realidad es más bien dumping.

Este escenario está arruinando al pequeño comercio y cancelando su existencia, incrementando la cuota de poder de los ya poderosos y hundiendo a los barrios en una desesperación más profunda que la de un fanático del fútbol cuyo equipo está perdiendo.

do 5-0 en el minuto 89. Y lo peor de todo es que los políticos, en lugar de actuar como los héroes que se supone que deben ser, están aplaudiendo desde las gradas, en una demostración de apoyo tan sincero como el de un aplauso

grabado en una sitcom de los años 90. En este mar de ironías y despropósitos, el mensaje es claro: es hora de defender al sector primario y al barrio, esos héroes anónimos que, a pesar de las adversidades, continúan produciendo

y vendiendo productos más auténticos que las promesas de cambio en un año electoral. Porque al final del día, lo que realmente importa es que podamos disfrutar de una leche que no tenga el sabor amargo de la injusticia.



LA GASTRONOMÍA DE CLASE

EL LIMÓN SERRANO

Por Amparo Mollá



En el panteón de desayunos que desafían la convención y probablemente el buen juicio, el Limón Serrano se erige como un coloso, una oda a la audacia culinaria salmantina que podría hacer palidecer a cualquier English breakfast con su extravagante abrazo de cítricos, chorizo, huevos, y, por supuesto, la omnipresente naranja. ¿Es acaso una genialidad surgida en un momento de lucidez post-fiesta, o un desafío lanzado a los británicos, con una Mahou en mano, en un alarde de superioridad culinaria matutina? La respuesta, amigos míos, es aún más fascinante.

El Limón Serrano no es el producto de una mente embriagada de creatividad, sino una tradición venerable de las sierras de Francia y Béjar, con raíces que se hunden en la compleja historia de los judeoconversos. Su peculiar ensamble de ingredientes es un gesto de desafío culinario que se remonta a la época de la Inquisición, un acto de afirmación religiosa disfrazado de desayuno. “Mirad, comemos cerdo”, proclamaban, mientras mantenían sus prácticas judías en la clandestinidad, en un acto de rebeldía gastronómica que ha perdurado hasta nuestros días.

Pero, ¿qué nos dice esto sobre el Limón Serrano como plato? ¿Es una experiencia culinaria elevada o simplemente un desafío a las normas del desayuno establecido? Cada bocado es un viaje a través de la historia, una mezcla audaz que despierta el paladar con su contraste de sabores: la acidez del limón cortando la grasa del chorizo, los huevos ofreciendo un lienzo neutro para que estos sabores se mezclen, y las naranjas, como notas dulces que bailan en el borde de este drama culinario.

En la crítica técnica, el Limón Serrano es un recordatorio de que la cocina es tanto historia como alimento, un plato que desafía las convenciones no por el mero hecho de hacerlo, sino como una expresión de identidad y resistencia. Así que, mientras saboreamos este desayuno, no estamos simplemente comiendo; estamos participando en un acto de memoria y afirmación cultural, un desayuno que es, en todos los sentidos, revolucionariamente delicioso.

La Majestuosidad Oculta del Mirador de Zamariáin

En nuestro viaje continuo por las joyas escondidas de España, ESPAÑOLES VIAJEROS se complace en presentar un destino que, aunque menos conocido que las icónicas maravillas noruegas, ofrece una experiencia de inmersión natural única y profundamente conmovedora. Nos adentramos en el corazón de los Pirineos para descubrir el Mirador de Zamariáin, un tesoro escondido que promete emociones tan intensas como su paisaje es espectacular.

El camino hacia Zamariáin es una aventura en sí misma, serpenteando a través de campos y bosques en un preludio que no anticipa el asombroso espectáculo natural que aguarda. Este sendero, discreto y sin pretensiones, desemboca abruptamente en un paisaje que corta la respiración: un saliente rocoso titánico, emergiendo como por arte de magia de la tierra, desafiando la gravedad y el sentido común.

Este mirador, a pesar de sus similitudes con la famosa Lengua de Troll en Noruega, guarda una identidad única. La Lengua de Troll, aunque majestuosa, se ve a menudo saturada por la fama y el flujo constante de turistas. En contraste, el Mirador de Zamariáin ofrece una experiencia más íntima, un encuentro personal con la naturaleza que parece, de alguna manera, más auténtico, "como de andar por casa".

Desde esta atalaya natural, los visitantes son testigos de cómo el río Irati serpentea perezosamente entre hayedos y robledales, un espectáculo de serena belleza. El horizonte se encuentra dominado por la imponente Peña de Izaaga, una presencia majestuosa que se eleva tras un imponente muro de cumbres encadenadas, ofreciendo un contrapunto perfecto a la tranquilidad del río.

Lo que hace especial al Mirador de Zamariáin no es solo su impresionante paisaje, sino la sensación de descubrimiento, el vértigo de encontrarse suspendido sobre el vacío en una plataforma moldeada no por manos humanas, sino por el capricho de la naturaleza. Es un recordatorio de la fuerza y la belleza del mundo natural, ofreciendo una perspectiva diferente, más elevada, tanto literal como figurativamente.

En ESPAÑOLES VIAJEROS, creemos que el turismo responsable implica explorar y apreciar estos rincones menos conocidos de nuestro país, promoviendo una conexión más profunda con la naturaleza y fomentando una apreciación por la belleza en su forma más pura. El Mirador de Zamariáin representa todo esto y más, siendo un destino imprescindible para aquellos que buscan experiencias genuinas y transformadoras en el corazón de España.

ACEITE DE OLIVA

SU USO MÁS RESPONSABLE

La crítica gastronómica sobre el uso del aceite, especialmente en su formato de spray frente al embotellado tradicional, arroja luz sobre un dilema moderno en la cocina, influenciado por el aumento de los precios del aceite de oliva. Un error común entre los consumidores que optan por el aceite en spray pensando en un ahorro que, en realidad, no se materializa debido al incremento sustancial del precio por litro en estos envases



“

Un dilema moderno en la cocina, influenciado por el aumento de los precios del aceite de oliva

La conveniencia y el control de la dosificación que ofrece el aceite en spray, permitiendo un reparto homogéneo y calibrado sobre los alimentos, se presentan como ventajas destacadas. Sin embargo, el aspecto económico emerge como una desventaja crítica, con un coste notablemente superior en comparación con el aceite embotellado tradicional.

La crítica se centra en la paradoja de intentar economizar mediante un producto que, por su presentación y percepción de conveniencia, termina siendo menos eficiente en términos de coste. Esta percepción errónea es desafiada por el análisis de @elcoachnutricional

en TikTok, quien resalta el significativo sobreprecio del aceite en spray, cifrado en un 60% más caro que su contraparte embotellada. Este hecho es ilustrado con la comparación de precios entre el aceite en spray de una marca específica y el aceite tradicional, evidenciando una diferencia económica sustancial que contradice la noción de ahorro.

Una solución práctica al recomendar el uso del difusor de aceite en situaciones que requieran precisión extrema en la dosificación, mientras sugiere volver al aceite de botella tradicional para necesidades culinarias que demanden cantidades mayores. La experiencia personal del experto, junto con el testimonio de sus clientes, refuerza la idea de que, aunque algunos pulverizadores pueden funcionar adecuadamente al principio, la probabilidad de fallos y la pérdida de control eventual socavan su utilidad a largo plazo.

Resaltamos la importancia de sopesar los beneficios de conveniencia y control contra las consideraciones económicas y prácticas, especialmente en un contexto de precios elevados. La recomendación de adoptar un enfoque más consciente y situacional en la elección entre aceite en spray y embotellado apunta hacia una cocina más eficiente y económicamente sostenible.





LA GASTRORESPONSABILIDAD DE LA FIESTA

Por Amparo Martín

“

Las Fallas, ese tiempo del año en que Valencia se convierte en un telón de fondo para una batalla culinaria no declarada.

En el corazón palpitante de Valencia, cuando las calles se iluminan con la algarabía de las Fallas, emerge un espectáculo culinario dividido entre dos mundos: uno auténtico, rebotante de tradición y sabor local, y otro, digamos, más inclinado hacia la conveniencia de lo rápido, lo barato y, a menudo, lo olvidable.

Ah, las Fallas, ese tiempo del año en que Valencia se convierte en un telón de fondo para una batalla culinaria no

declarada. Por un lado, tenemos la gastronomía valenciana en todo su esplendor: platos que son un homenaje a la riqueza agrícola y marítima de la región. La paella, ese lienzo de arroz que captura el sabor del mar y la huerta, cocinado con una precisión que desafía la simplicidad de sus ingredientes. Los pescados y mariscos, frescos como la brisa marina, prometen una aventura gustativa para los más valientes. Y no olvidemos los arroces, en una variedad que

haría temblar a cualquier menú de degustación.

Luego están las ensaladas, vivas con el color y la frescura de los tomates que saben a tomates, y no a esa tristeza acuosa de supermercado. Los vinos, que con cada sorbo narran una historia de sol, tierra y pasión. Y, por supuesto, el almorsaret, ese desayuno de campeones que te prepara para enfrentarte a cualquier ninot con valentía. Ah, y la sangre con cebolla, un plato que divide aguas, pero que en Valencia se sirve con un orgullo que desafía a los paladares más delicados.

Pero, esperen, hay otro lado. El lado oscuro de la fuerza, por así decirlo. Ese

rincón de la fiesta donde la gastronomía tradicional es reemplazada por lo que podríamos llamar "comida de supervivencia". Aquí, la fritanga reina suprema, en un reino de aceite reciclado y platos que juegan al escondite con cualquier atisbo de identidad culinaria. Es el dominio de lo barato, lo rápido y, francamente, lo que a veces desearías olvidar después de la primera mordida.

Esta dicotomía culinaria en las Fallas es más que una simple elección entre comer bien o mal; es un reflejo de dos maneras de vivir la fiesta. Por un lado, la oportunidad de sumergirse en la riqueza de la cocina valenciana, de honrar las

tradiciones y de deleitarse en la celebración de la tierra y sus productos. Por otro, la tentación de la conveniencia, de lo efímero, de la comida como mero combustible para seguir quemando fallas y noches.

Así que, queridos amigos, mientras las llamas de las Fallas iluminan el cielo de Valencia, recuerden que esta fiesta no es solo un espectáculo visual y emocional, sino también un viaje culinario. Y en este viaje, la elección entre la autenticidad y la conveniencia define no solo lo que llenará nuestros estómagos, sino también lo que nutrirá nuestras almas. La pregunta es, ¿de qué lado de la paella prefieren estar?



2024
ESPAÑA®