

REVISTA DE GASTRORESPONSABILIDAD

Tenía miedo a equivocarme, y me equivoqué.
Un miedo menos.



Sebastian Grimalt, Embajador KM0 de Baleares, hace entrega de la certificación de MUNICIPIO KM0 al Ajuntament de Sòller.

SUMARIO

ANÁLISIS Y
REFLEXIONES **PAG. 04**

UN VIAJE POR
LA CULTURA CHURRERA
DE ESPAÑA **PAG. 06**

¿QUE ES MÁS POPULAR,
EL GAZPACHO O
LA PAELLA? **PAG. 08**

EL BÚNKER DE LA RESERVA:
EXALTACIÓN DE LOS
QUESOS ARTESANALES
DE FUENTE LÁZARO **PAG. 10**

LA COCINA DE KMO
REPRESENTA MUCHO MÁS
QUE UNA SIMPLE
TENDENCIA
GASTRONÓMICA **PAG. 14**

LOS MEJORES QUESOS
DE ESPAÑA: PARTE 1 **PAG. 16**

ANÁLISIS DE LA GESTIÓN
DE INCENDIOS **PAG. 18**

EL ECOSISTEMA
PROGASTUR **PAG. 20**

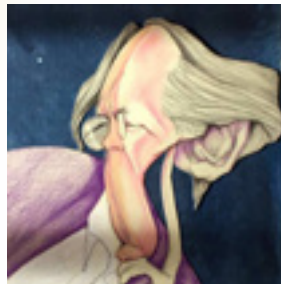
EL PASTEL DE ARROZ, EL PAS-
TEL BILBAÍNO QUE NO LLEVA
ARROZ **PAG. 22**

LA CRISIS DEL MODELO
DEL "TODO INCLUIDO" **PAG. 24**

UN DÍA HISTÓRICO
PARA EL AYUNTAMIENTO
DE SOLLER - SABOREANDO
MALLORCA **PAG. 28**



ANÁLISIS Y REFLEXIONES



El mes de abril ha sido testigo de una serie de eventos que han impactado significativamente en el panorama nacional, especialmente en lo que concierne a la gestión del recurso hídrico y la dinámica política del país

En primer lugar, el reciente aumento de las precipitaciones ha proporcionado un alivio temporal a la preocupante sequía que afectaba a diversas regiones de España. Este fenómeno ha generado la oportunidad de replantear estrategias y políticas en relación con la gestión del agua, considerando la diversidad de opiniones y enfoques presentes en las distintas comunidades autónomas del país.

Es importante destacar que la planificación del futuro hídrico del país requiere una visión integral y coordinada que tenga en cuenta las particularidades geográficas, climáticas y socioeconómicas de cada región. En este sentido, resulta crucial promover un diálogo constructivo entre los diferentes actores involucrados, incluyendo a los gobiernos regionales, los expertos en recursos hídricos, las comunidades locales y la sociedad civil en general.

Sin embargo, es lamentable observar que, en muchas ocasiones, las prioridades políticas parecen estar más orientadas hacia la búsqueda de réditos electorales inmediatos que hacia la adopción de medidas efectivas y sostenibles en materia de gestión del agua. Esta tendencia refleja la necesidad de un cambio de enfoque en la toma de decisiones políticas, priorizando el interés general sobre los intereses partidistas o individuales.

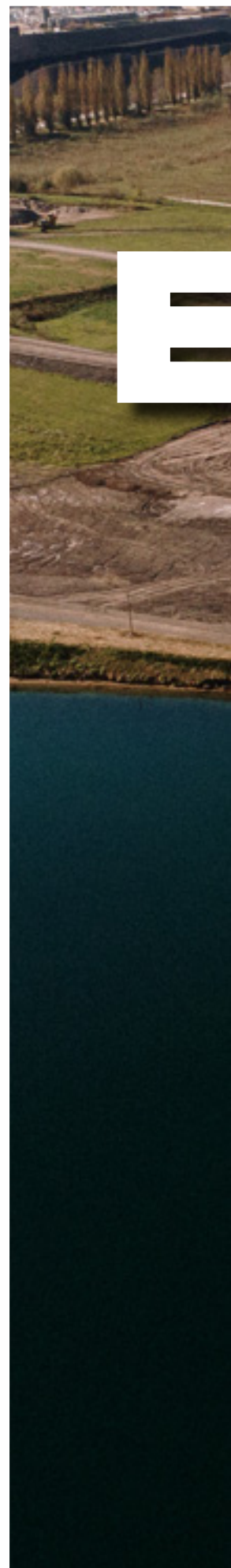
En cuanto a la gestión gubernamental, es necesario abordar de manera crítica el funcionamiento de las instituciones y la

eficacia de las políticas implementadas. La reciente ausencia temporal del presidente Sánchez, así como la aparente inacción o falta de resultados concretos en ciertos ámbitos de la administración, plantean interrogantes sobre la capacidad del gobierno para enfrentar los desafíos actuales y cumplir con las expectativas de la ciudadanía.

Por otro lado, es alentador observar iniciativas como el proyecto de Municipios Km0, impulsado por localidades como Sóller en Mallorca y San Clemente en Cuenca. Este tipo de programas fomenta la producción y consumo de productos locales, promoviendo la economía circular y contribuyendo al desarrollo sostenible de las comunidades. La participación activa de los municipios en la revitalización de los productos locales refleja un compromiso con la autonomía y el desarrollo económico a nivel local.

En cuanto a nuestro papel como medio de comunicación, nos complace anunciar que a partir de este número hemos decidido adoptar una periodicidad quincenal. Esta decisión responde a la demanda de nuestros lectores, quienes han expresado su interés en contar con una mayor frecuencia de publicación. Nos comprometemos a continuar brindando contenidos de calidad, basados en la #gastroresponsabilidad y orientados a informar, educar y promover el debate constructivo en torno a temas relevantes para la sociedad.

Carlos Gimeno
CEO KM0 SlowFood



ES

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 :
kmzero@icloud.com

Por Javier Mezquida



UN VIAJE POR LA CULTURA CHURRERA DE ESPAÑA

“

Más allá de Madrid y Sevilla, la pasión churrera se extiende por toda España, con cada región aportando su toque distintivo a esta delicia frita.

En la rica y diversa gastronomía española, los churros ocupan un lugar destacado como uno de los manjares más apreciados y debatidos. Marc Muñoz, de la pastelería Canal en Barcelona, articula magistralmente la dicotomía churrera del país: al norte, churros estriados con chocolate, al sur, churros de rueda con café. Pero, como en toda gran familia gastronómica, cada variante de churro tiene su propio encanto y lugar en el corazón de los españoles. Comenzando por la bulliciosa capital, Madrid, nos sumergimos en la dualidad churrera que de-

fine a la ciudad. Aquí, los churros estriados se conocen como porras, y aunque en el sur se asocian con una masa más gruesa, en Madrid el término abarca ambos tipos. Abraham Rivera, experto en gastronomía, nos lleva a la esencia misma de la experiencia churrera: las churrerías de barrio. Para muchos, los domingos son sagrados para hacer cola, llevarse a casa una porra o unos churros y disfrutarlos con el periódico de la mañana. Rivera nos aconseja con sabiduría que, si optamos por disfrutar de churros fuera de casa, lo mejor es buscar un bar que

los prepare en el lugar. Nombres como Troy y Muñiz destacan en su lista de recomendaciones, y su preferencia personal recae en los churros, los cuales sumerge en un reconfortante café con leche caliente, rechazando de plano la tentación del chocolate.

Al sur, en la soleada Sevilla, la cultura churrera toma matices propios. Aquí, los churros de rueda se conocen cariñosamente como "calentitos", mientras que los estriados reciben el apodo de "churros de papa". Pedir churros en Andalucía implica entender las sutilezas del lenguaje local; en los bares, se solicitan por raciones, y en las churrerías, se piden en dinero. Una tercera opción es adquirirlos en un kiosco y disfrutarlos en las mesas de un bar cercano, sumergiéndose así en una experiencia churrera que combina lo mejor de ambos mundos.

Pero más allá de Madrid y Sevilla, la pasión churrera se extiende por toda España, con cada región aportando su toque distintivo a esta delicia frita. Desde los churros con chocolate espeso de Barcelona hasta los tejeringos crujientes de Andalucía Oriental, cada variante encuentra su lugar en el paladar y en el corazón de los españoles.

En la búsqueda de los mejores churros, es crucial tener en cuenta la importancia de la calidad y la autenticidad. Los churros traídos de otro obrador pueden no alcanzar la excelencia deseada, por lo que optar por establecimientos que los preparen en el lugar es clave para una experiencia churrera verdaderamente satisfactoria.

Los churros en España son mucho más que un simple manjar frito; son un símbolo de tradición, variedad y pasión gastronómica. Ya sea en el bullicioso centro de Madrid, en las soleadas calles de Sevilla o en cualquier rincón del país, los churros nos invitan a saborear la diversidad y la riqueza de la cultura culinaria española en cada crujiente bocado.



¿QUE ES MÁS POPULAR, EL GAZPACHO O LA PAELLA?

Por Alicia Cardenas

****Análisis Técnico de la Popularidad
de la Paella en Redes Sociales****

En el ámbito de la investigación de la percepción de la comida en las redes sociales, es fundamental comprender los factores que influyen en la popularidad y reconocimiento de platos específicos. En este estudio, nos enfocamos en analizar la prominencia de la paella como el plato español por excelencia, utilizando datos recopilados por Thuisbezorgd.nl, una plataforma de entrega de alimentos en los Países Bajos.

El estudio se basa en el análisis de grandes volúmenes de datos recopilados de Instagram, una de las principales plataformas de redes sociales para compartir contenido visual. Utilizando técnicas avanzadas de procesamiento de datos y análisis estadístico, se examinaron las menciones y compartidos de imágenes relacionadas con la paella y el gazpacho, dos platos emblemáticos de la gastronomía española.

Los datos revelaron que la paella valenciana es el plato español más mencionado y compartido en Instagram, con más de 3.325.532 menciones en hashtags en el momento del estudio. Este hallazgo indica una alta asociación y reconocimiento internacional de la paella como un símbolo representativo de la cocina española.

Para comprender mejor este fenómeno, se llevaron a cabo análisis de sentimiento en los comentarios y descripciones de las publicaciones relacionadas con la paella. Se encontró que la

paella evoca emociones positivas y asociaciones con la cultura española, como la alegría, la celebración y la tradición. Estas emociones positivas contribuyen a su popularidad y reconocimiento en las redes sociales.

Además, se realizaron comparaciones entre la paella y el gazpacho en términos de menciones y compartidos en Instagram. Aunque el gazpacho es también un plato conocido y apreciado dentro y fuera de España, se observó una clara disparidad en la popularidad entre ambos platos, con la paella superando significativamente al gazpacho en términos de menciones y compartidos.

Este estudio también destacó la importancia del uso de hashtags específicos para aumentar la visibilidad y el alcance de las publicaciones relacionadas con la paella. Hashtags como #paella, #paellavalenciana y #spanish-food fueron identificados como los más utilizados y efectivos para promover contenido relacionado con la paella en Instagram.

Los resultados de este estudio respaldan la afirmación de que la paella es considerada como el plato español por excelencia en términos de reconocimiento internacional y popularidad en las redes sociales. Este análisis técnico proporciona información valiosa sobre los factores que influyen en la percepción y difusión de la comida en el entorno digital, así como las estrategias efectivas para promover platos específicos en las redes sociales.



EL BÚNKER DE LA RESERVA

Gonzalo Gimeno

A wedge of cheese with a herb crust on a burlap background. The cheese is cut into a triangular shape, showing a white interior and a dark, textured crust. The background is a coarse, brown fabric.

**Exaltación de los Quesos
Artesanales de Fuente Lázaro:
Tradición y Sabor de la Mancha
Baja, en Campo Rus.**



En el corazón de la Mancha Baja, en Campo Rus, donde los vastos horizontes se funden con un cielo intensamente azul, se encuentra una joya gastronómica que encarna el espíritu y la tradición de una región: los quesos artesanales de Fuente Lázaro. Este producto excepcional no solo representa el legado culinario de La Mancha, sino que también ofrece una experiencia sensorial única, avalada por su certificación Local Score y Km0, y amparada por la prestigiosa marca ESPAÑAM.

Un Viaje Sensorial en Cada Bocado

Los quesos de Fuente Lázaro son fruto de un meticuloso proceso artesanal que comienza en los pastos manchegos, donde las ovejas se alimentan de la flora autóctona, dotando a la leche de un perfil de sabor inigualable.

Esta leche, rica en matices y texturas, es transformada por manos expertas que utilizan técnicas transmitidas a través de generaciones. El resultado es un queso con un carácter atrevido y un bouquet que evoca la esencia pura del campo manchego.

Sostenibilidad y Proximidad: Compromiso con el Territorio

El compromiso de Quesería Fuente Lázaro con la sostenibilidad y la proximidad es ejemplar. Cada queso es un testimonio de la filosofía Km0, promoviendo el consumo de productos locales que no solo reducen la huella de carbono, sino que también fortalecen la economía regional. Este enfoque no solo garantiza la frescura y la calidad del producto, sino que también refuerza la relación entre el productor y el consumidor,

ofreciendo una transparencia total en el proceso de producción.

Calidad Certificada: Un Sello de Excelencia

La certificación Local Score que ostentan los quesos de Fuente Lázaro es un reflejo de su calidad superior y de su producción responsable. Este sello asegura que cada queso no solo cumple con los estándares más altos de calidad, sino que también contribuye positivamente al entorno local.



Los quesos de Fuente Lázaro son fruto de un meticuloso proceso artesanal que comienza en los pastos manchegos



Una Experiencia Emocional: Más que un Queso

Degustar un queso de Fuente Lázaro es embarcarse en una experiencia emocional que trasciende lo culinario. Es sentir la pasión de los queseros que, día tras día, dedican su vida a perfeccionar un arte que define la cultura de una región. Es apreciar cada matiz en el sabor, desde notas ligeramente ácidas hasta toques profundamente terrosos, que juntos crean una armonía perfecta en el paladar. Es, en última instancia, participar en la perpetuación de una tradición que define la identidad manchega.

Impacto Cultural y Gastronómico

Los quesos de Fuente Lázaro no solo son un deleite para los sentidos, sino también un pilar en la cocina manchega. Su versatilidad los hace ideales tanto para ser disfrutados solos, como acompañados de una copa de vino de la región, o como parte de sofisticados platos que buscan resaltar los sabores autóctonos. La influencia de estos quesos trasciende lo local, invitando a chefs de todo el mundo a explorar las posibilidades culinarias que ofrecen. Los quesos artesanales de Fuente Lázaro son más que un pro-

ducto; son la expresión de un territorio, el reflejo de un compromiso con la calidad y la sostenibilidad, y una ventana a la rica tradición cultural de la Mancha Baja. Al elegir estos quesos, no solo se disfruta de un sabor excepcional, sino que también se apoya una forma de vida que valora la tierra y sus frutos. En cada rueda de queso de Fuente Lázaro, se encapsula un pedazo de la historia y el corazón de La Mancha, ofreciendo al mundo un tesoro culinario para ser saboreado, celebrado y compartido.



La cocina de KM0 representa mucho más que una simple tendencia gastronómica

Pedro Hdez Castillo
El Duende del Fuego
Chef
La Palma



La gastroresponsabilidad en la cocina contemporánea ha evolucionado hacia un enfoque más consciente y sostenible, donde la utilización de productos kilómetro cero, de proximidad, se ha convertido en un pilar fundamental. El chef valenciano Camarena, junto con colegas de renombre como Susi Díaz y Pepe Rodríguez, están liderando esta transformación culinaria hacia una mayor conexión con el entorno y una menor huella ambiental.

En el contexto de la gastronomía actual, la noción de utilizar ingredientes locales no solo se percibe como una tendencia, sino como una necesidad imperativa. Esta evolución es una respuesta a los desafíos ambientales y sociales que enfrentamos, como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la crisis alimentaria mundial. Por lo tanto, la cocina de kilómetro cero ya no es simplemente una opción estilística, sino una práctica vital para la preservación de nuestro planeta y nuestra salud.

La adopción de esta filosofía gastronómica implica un compromiso profundo con la comunidad local y los productores agrícolas. Al optar por ingredientes de proximidad, se fomenta el apoyo a la economía local, se reducen las emisiones de carbono asociadas al transporte de alimentos y se promueve la conservación de la biodiversidad regional. Además, al trabajar con productos frescos y de temporada, se garantiza una mayor calidad y sabor en los platos, lo que enriquece la experiencia gastronómica del comensal.

Sin embargo, la implementación exitosa de una cocina

de kilómetro cero no se limita únicamente a la selección de ingredientes, sino que abarca todo el proceso culinario, desde la producción hasta el consumo. Esto implica una reevaluación de las prácticas agrícolas y alimentarias, así como una mayor colaboración entre chefs, agricultores y consumidores.

En este sentido, el papel de los chefs como agentes de cambio es fundamental. Además de ser creadores de exquisitos platos, tienen la responsabilidad de educar y concienciar a sus clientes sobre la importancia de una alimentación responsable y sostenible. A través de la promoción de menús basados en productos locales y la incorporación de técnicas de cocina sostenible, pueden inspirar a otros a seguir su ejemplo y contribuir a la construcción de un sistema alimentario más justo y equitativo.

La necesidad de relanzar una nueva cocina basada en la recuperación de platos y productos locales no solo responde a consideraciones medioambientales, sino también culturales y sociales. Al valorar y preservar las tradiciones culinarias locales, se fortalece la identidad cultural de una región y se promueve el respeto por la diversidad gastronómica. Además, al fomentar la inclusión de ingredientes autóctonos en la cocina contemporánea, se abren nuevas oportunidades para la innovación y la creatividad culinaria.



La cocina de KM0 representa mucho más que una simple tendencia gastronómica; es un compromiso con la sostenibilidad, la comunidad y la preservación de la cultura culinaria. Los chefs como Camarena, Susi Díaz y Pepe Rodríguez están liderando este movimiento hacia un futuro más consciente y responsable, donde la gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma y el planeta.



Los mejores quesos de España: parte 1

Por El Cataquesos

Los quesos son uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española, y cada año se celebran concursos y certámenes para destacar los mejores quesos del país. En esta ocasión, GourmetQuesos ha llevado a cabo la elección de los mejores quesos nacionales, valorando aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras presentadas.

A continuación, detallamos los quesos ganadores por categoría:

1. ****Vaca joven**:**

- Barral DOP Queixo Tetilla, Queixería Barral, Arzúa (A Coruña)
- Dajosefa, Fermentos Galegos, Chantada (Lugo)
- Anzuxao DOP Queixo Tetilla, Lácteos Anzuxao, Lalín (Pontevedra)

2. ****Vaca curado**:**

- Don Nicolás, Finca de Uga, Puerto del Carmen - Lanzarote (Las Palmas)
- Señorío de Cameros Añejo, Lácteos Martínez, Haro (La Rioja)
- Mourelo, Quintián, O Páramo (Lugo)

3. ****Cabra joven leche cruda**:**

- Musgo Lavado, Elvira García, El Barraco (Ávila)
- Musgo de Capra, Elvira García, El Barraco (Ávila)
- Gorullo, Quesos Edén, Marjaliza (Toledo)

4. ****Cabra joven leche pasteurizada**:**

- Tío Resti al Romero, Especialidades Lácteas - Grupo TGT, Caravaca de la Cruz (Murcia)
- Tronco Rebollín, Agrovaldés Cooperativa, La Espina (Asturias)
- Farcell de Cabra, Formatgeria Cal Music, El Mujal - Navás (Barcelona)

5. ****Cabra curado leche cruda**:**

- Carmeli, Quesos Edén, Marjaliza (Toledo)
- El Zénit, La Zarcillera, Zarcilla de Ramos (Murcia)
- Flor del Torcal, Campyserr, Antequera (Málaga)

6. ****Cabra curado leche pasteurizada**:**


- Granja El Moro Curado, Lázaro Alfaro, Figarol (Navarra)
- Payoyo Cabra Curado, Queso Payoyo, Villaluenga del Rosario (Cádiz)
- Corcuera Cabra Curado Pimentón, Quesos Corcuera, La Puebla de Montalbán (Toledo)

7. ****Mezcla semicurado**:**

- Pajarete Semicurado de Cabra y Oveja, Lopicom, Villamartín (Cádiz)
- El Bosqueño Mezcla Semicurado, Quesos El Bosqueño, El Bosque (Cádiz)
- Selectum Semicurado Pimentón, Grupo Ganaderos de Fuerteventura, Puerto Del Rosario - Fuerteventura (Las Palmas)

8. ****Mezcla curado**:**

- Payoyo Mezcla Curado en Romero, Queso Payoyo, Villaluenga del Rosario (Cádiz)
- Entrepinares Reserva, Grupo Entrepinares, Valladolid
- Valle de San Juan Ibérico Añejo, Valle de San Juan, Palencia

A top-down view of a wooden board filled with an assortment of Spanish cheeses and nuts. The cheeses include a wedge of orange cheddar, a wedge of blue cheese, a wedge of white cheese, a wedge of cheese with a green rind, a wedge of cheese with a brown rind, and a round of cheese with a white rind. There are also several wedges of cheese with different textures and colors. The nuts include walnuts, almonds, and hazelnuts. The background is a dark wooden surface.

Estos son solo algunos ejemplos de los magníficos quesos que se producen en España, cada uno con su propia personalidad y características distintivas. Desde los quesos de vaca hasta los de cabra, pasando por las mezclas y los quesos de oveja, la variedad y calidad de la oferta quesera española es inigualable. Sin duda, un verdadero tesoro gastronómico que merece ser disfrutado y apreciado tanto a nivel nacional como internacional.



Análisis Técnico de los Desafíos Socioecológicos en la Gestión de Grandes Incendios

Por Adolfo Miravet
CEO de Espadán Corks
Ingeniero de Montes

Introducción

El presente documento examina críticamente los desafíos enfrentados por las regiones mediterráneas debido a la transformación radical de los paisajes agrarios en bosques densos, un fenómeno acelerado por el éxodo rural acaecido en la segunda mitad del siglo XX. Este análisis se enfoca en la creciente frecuencia y magnitud de los Grandes Incendios Forestales (GIFs), cuya gestión ha desbordado los sistemas de control existentes, y propone una reevaluación de las políticas de manejo de tierras y prevención de incendios.

Contexto Histórico y Actual

Históricamente, el paisaje mediterráneo estaba caracterizado por un mosaico agroforestal, un equilibrio entre

áreas cultivadas y bosques gestionados. Sin embargo, la retracción de las actividades agrarias ha llevado a una expansión sin precedentes de los bosques, con la biomasa forestal alcanzando niveles no vistos desde el Neolítico. La falta de gestión adecuada de estas áreas ha incrementado significativamente el riesgo y severidad de los GIFs.

Consecuencias del Cambio Paisajístico

1. ****Biodiversidad y Sostenibilidad Económica:**** La sustitución de sistemas agroforestales por bosques densos y monoespecíficos ha resultado en pérdidas de biodiversidad y la desestabilización de las cadenas económicas locales que tradicionalmente dependían del equilibrio agroforestal.

2. ****Incremento de la Frecuencia y Magnitud de GIFs:**** Los GIFs son cada vez más comunes y devastadores, emergiendo como mecanismos de ajuste natural ante el exceso de biomasa acumulada. Estos eventos superan regularmente la capacidad de extinción, exacerbados por el cambio climático y la acumulación de material combustible debido a la falta de gestión forestal.

3. ****Efectos Sociales y Políticos:**** El abandono rural y la prevalencia de una cultura urbana han llevado a una desconexión con las dinámicas del territorio rural y a respuestas políticas inadecuadas, oscilando entre la sobreprotección y la destrucción indirecta del paisaje.

Análisis de la Gestión de Incendios

El enfoque tradicional hacia los GIFs se ha centrado predominantemente en la extinción, un método que, aunque necesario, ha demostrado ser insuficiente y a veces contraproducente. La “paradoja de la extinción” sugiere que mientras más incendios se extingan, más material combustible se acumula, incrementando el riesgo de futuros GIFs más grandes y incontrolables.

Propuestas para un Manejo Proactivo del Paisaje

1. ****Prevención antes que Extinción:**** Adoptar un enfoque más proactivo que reactive, enfocándose en la prevención de incendios mediante la gestión de la biomasa y la reintroducción de prácticas agroforestales tradicionales.

2. ****Políticas de Manejo Integrado:**** Desarrollar políticas que integren la conservación con la actividad económica rural, promoviendo prácticas sostenibles que reduzcan el riesgo de incendios y fomenten la biodiversidad.

3. ****Educación y Concienciación:**** Implementar programas de educación y concienciación para reconectar a las poblaciones urbanas con las realidades del manejo rural y forestal, desmitificando percepciones erróneas sobre los incendios y sus causas.

4. ****Investigación y Tecnología:**** Invertir en investigación para mejorar las técnicas de prevención y control de incendios, incluyendo el uso de tecnología avanzada para la detección temprana y el manejo eficiente de recursos.

“

A modo de conclusión:

La transformación de los paisajes mediterráneos y el aumento resultante en la frecuencia y severidad de los GIFs requieren una reevaluación urgente y profunda de las políticas de gestión de tierras y prevención de incendios. Solo mediante un enfoque integrado que combine gestión proactiva, educación, política, y tecnología podremos mitigar los efectos adversos de esta dinámica y asegurar

EL ECOSISTEMA PROGASTUR

(producto, gastronomía y turismo), un modelo de turismo de calidad.

Por Javier Bierzo
Profesor

****Un Nuevo Paradigma en el Turismo Rural: Impulsando el Desarrollo Económico en el Interior de España a través de la certificación TURISMAS****

El turismo rural ha experimentado una transformación radical en los últimos años en España. Alejándose del tradicional modelo de sol y playa, se ha abierto paso un enfoque más diversificado y comprometido con el desarrollo económico de las regiones interiores del país. En este contexto, sur-

ge TURISMAS con el referencial PROGASTUR, un ecosistema integral que fusiona producto, gastronomía y turismo para generar sinergias y potenciar el crecimiento económico sostenible en la España rural.

****1. Producto: Diversificación y Valorización de los Recursos Locales****

En el corazón de PROGASTUR yace la premisa de aprovechar los recursos locales de manera sostenible y responsable. Esto implica una diversificación de la oferta turística, que va más allá de los típicos destinos de sol y playa, para incorporar la riqueza cultural, natural y gastronómica del interior de España. Desde pueblos pintorescos hasta reservas naturales protegidas, el producto turístico de PROGASTUR abarca una amplia gama de experiencias auténticas y enriquecedoras.

****2. Gastronomía: Motor de Experiencias y Desarrollo Local****

La gastronomía desempeña un papel fundamental en la propuesta de valor de PROGASTUR.





PROGASTUR representa un nuevo paradigma en el turismo rural, impulsando el desarrollo económico y la valorización de las regiones interiores de España. A través de una visión integral y estratégica, este ecosistema promueve un turismo de calidad, responsable y sostenible, que beneficia tanto a los visitantes como a las comunidades locales. Con el esquema TURISMAS como guía, España se posiciona como un referente en la creación de modelos turísticos innovadores y socialmente comprometidos.

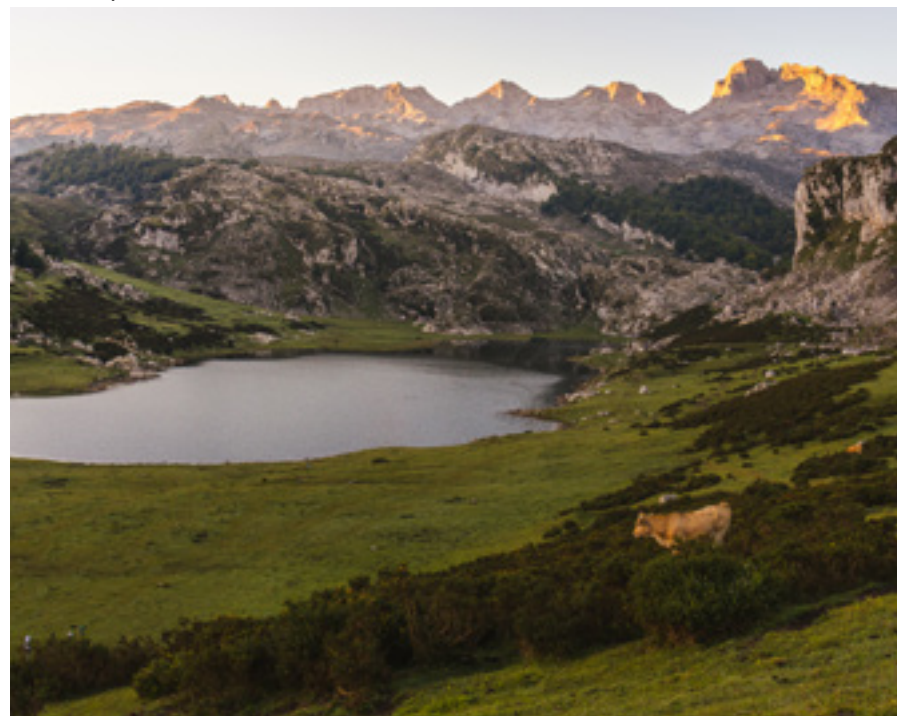
Más que simplemente alimentación, se trata de una experiencia sensorial que refleja la identidad y la historia de cada región. A través de la promoción de la cocina local y los productos de proximidad, PROGASTUR no solo enriquece la experiencia del turista, sino que también impulsa la economía local al fomentar la producción y el consumo de alimentos regionales.

****3. Turismo: Experiencias Auténticas y Sostenibles****

La clave del éxito de PROGASTUR radica en ofrecer experiencias turísticas

auténticas y sostenibles. Esto implica un enfoque holístico que integra la conservación del patrimonio cultural y natural, el respeto por las comunidades locales y la promoción de prácticas turísticas responsables. A través de actividades como senderismo, enoturismo, turismo cultural y agroturismo, PROGASTUR busca conectar al visitante con la esencia misma del territorio, promoviendo así un turismo de calidad y de largo plazo.

****TURISMAS: Un Esquema Integral para el Desarrollo del Turismo Rural****



El esquema TURISMAS, desarrollado en el marco de PROGASTUR, proporciona un marco conceptual para abordar los desafíos y oportunidades del turismo rural de manera integral y sistémica. Este esquema se desglosa en los siguientes componentes:

- ****T****: Transformación del modelo turístico tradicional hacia uno más diversificado y sostenible.
- ****U****: Uso sostenible de los recursos naturales y culturales, garantizando su conservación a largo plazo.
- ****R****: Respaldo y promoción de la gastronomía local como elemento diferenciador y motor de desarrollo.
- ****I****: Impulso a la innovación y la creatividad en la oferta turística, adaptándose a las nuevas demandas del mercado.
- ****S****: Sostenibilidad económica, social y ambiental como pilar fundamental del desarrollo turístico.
- ****M****: Mejora de la calidad y la competitividad del destino a través de la profesionalización y la capacitación.
- ****A****: Atracción de inversiones y financiamiento para el desarrollo de infraestructuras y servicios turísticos.
- ****S****: Sinergias entre los diferentes actores del sector público y privado, promoviendo la colaboración y el trabajo en red.

EL PASTEL DE ARROZ, EL PASTEL BILBAÍNO QUE NO LLEVA ARROZ

Por Adela Forner



El pastel de arroz de Bilbao es un excelente ejemplo de cómo la evolución culinaria y los intercambios culturales pueden influir en la gastronomía tradicional. Originalmente concebido con una base de crema de arroz, el pastel ha sufrido transformaciones significativas a lo largo de los años que reflejan tanto cambios en las preferencias de los consumidores como adaptaciones a ingredientes más accesibles o prácticos.

Desde un punto de vista técnico, el cambio de una base de arroz espeso a una crema pastelera más tradicional compuesta de harina, huevo, leche, mantequilla y azúcar, es notable. Este cambio no solo simplifica el proceso de producción, sino que también altera la textura y el sabor del producto final. La crema pastelera ofrece una consistencia más ligera y una suavidad que complementa eficazmente

la base de hojaldre, conocida por su textura crujiente y su capacidad para mantener una estructura firme a pesar del relleno húmedo.

El uso del hojaldre como base es una elección acertada desde un punto de vista técnico, ya que proporciona una agradable contraposición textural con la suave crema pastelera. Además, el hojaldre tiene la capacidad de absorber la

humedad de la crema sin volverse demasiado blando, lo que es crucial para mantener la integridad estructural del pastel durante el horneado y la manipulación posterior.

Sin embargo, la simplificación del relleno también puede considerarse una pérdida desde el punto de vista de la autenticidad y la complejidad del sabor. El sabor único que podría haber proporcionado la crema de arroz original se sustituye por una crema pastelera más genérica, aunque deliciosa. Esto puede verse como un alejamiento de la riqueza

histórica y cultural original del dulce, aunque también refleja un enfoque pragmático y moderno en la repostería contemporánea.

El pastel de arroz bilbaíno es un ejemplo fascinante de cómo los platos pueden evolucionar y adaptarse a lo largo del tiempo, manteniendo su relevancia y disfrute en un contexto cambiante. La adaptación del relleno no solo demuestra una evolución técnica en términos de producción y preferencia de sabores, sino que también ilustra una historia más amplia de cambio y adaptación en la gastronomía vasca.

“

El uso del hojaldre como base es una elección acertada desde un punto de vista técnico, ya que proporciona una agradable contraposición textural con la suave crema pastelera



LA CRISIS DEL MODELO DEL “TODO INCLUIDO”

Por José R. Ramos
Consultor turístico

El fenómeno del “todo incluido” en la industria turística ha traído consigo una serie de implicaciones, tanto positivas como negativas, para el sector gastronómico, especialmente en un país como España, donde la cocina es parte integral de la identidad y el atractivo turístico nacional. Sin embargo, como se destaca en el texto, este modelo de negocio está enfrentando una crisis significativa debido a la calidad cuestionable de los alimentos que se ofrecen bajo este régimen, lo que pone en riesgo la reputación del país como destino culinario de alta calidad.





La gastronomía de un lugar es un reflejo de su cultura, historia y recursos naturales, y España es mundialmente reconocida por su diversidad y excelencia en este ámbito. Platos icónicos como la paella, el jamón ibérico y la tortilla española atraen a millones de visitantes cada año, buscando una experiencia auténtica. Sin embargo, la práctica de ofrecer menús de bajo costo y baja calidad en los paquetes turísticos de “todo incluido” parece socavar esta rica herencia culinaria.

La crítica central de mi análisis es que el compromiso de algunos operadores con la economía circular en los productos alimenticios utilizados por muchos hoteles y restaurantes dirigidos al turismo es insuficiente. Esto sugiere que hay una desconexión entre el uso de recursos locales sostenibles y las prácticas de adquisición de estos establecimientos, que a menudo optan por ingredientes más baratos y de menor calidad para reducir costos. Esta estrategia no solo afecta la calidad de la experiencia gastronómica, sino que también impacta negativamente en la economía local, ya que se desincentiva la producción local de alimentos y se reduce el apoyo a los agricultores y productores locales.

Otro aspecto preocupante es el efecto de estas prácticas en la reputación de España como destino turístico. El turismo es un componente vital de la eco-

nomía española, y la experiencia culinaria es un factor clave en la satisfacción y el retorno de los visitantes. Al comprometer la calidad de los alimentos, los operadores de turismo de “todo incluido” pueden estar ahorrando costos a corto plazo, pero están potencialmente minando la sostenibilidad a largo plazo del turismo en España.

Desde un punto de vista gastronómico, la solución a esta crisis no es trivial. Requiere un compromiso colectivo de los stakeholders del sector turístico, incluidos hoteleros, restauradores y operadores turísticos, para priorizar la calidad y la autenticidad en sus ofertas culinarias. Esto podría implicar una revisión de las estrategias de compra para incluir más productos locales y de temporada, lo que no solo mejoraría la calidad de la comida, sino que también apoyaría la economía local y promovería la sostenibilidad.



Desde un punto de vista gastronómico, la solución a esta crisis no es trivial



Otro aspecto preocupante es el efecto de estas prácticas en la reputación de España como destino turístico. El turismo es un componente vital de la economía española, y la experiencia culinaria es un factor clave en la satisfacción y el retorno de los visitantes

Además, la educación y la formación en hospitalidad y gastronomía pueden jugar un papel crucial. Capacitar a chefs y personal de servicio en el valor de la gastronomía auténtica y en técnicas que maximicen el uso de ingredientes de alta calidad podría transformar significativamente la experiencia gastronómica ofrecida bajo el modelo de “todo incluido”. En última instancia, la respuesta a la crisis del modelo de “todo incluido” en la gastronomía turística no reside solo en mejorar la calidad de los alimentos ofrecidos, sino también en redefinir la percepción de lo que este modelo puede ser. Si bien el “todo incluido” a menudo se ha asociado con la abundancia y la conveniencia a bajo costo,

reconfigurarlo para destacar la autenticidad y la sostenibilidad podría no solo restaurar la reputación de España como un destino culinario de primer nivel, sino también establecer un nuevo estándar en la industria turística global. Mientras que el modelo de “todo incluido” presenta desafíos significativos para la integridad de la experiencia gastronómica turística en España, también ofrece una oportunidad para la innovación y el cambio hacia prácticas más sostenibles y éticas en la industria turística. La clave será adoptar un enfoque holístico que valore la calidad sobre el costo y que refuerce la conexión entre turismo, gastronomía y cultura local.





UN DÍA HISTÓRICO PARA EL AYUNTAMIENTO DE SOLLER - SABOREANDO MALLORCA

“

La estrategia del modelo PROGASTUR, al promover una mayor integración entre el producto local, la gastronomía y el turismo rural, ofrece una vía prometedora para impulsar un turismo de calidad en España.

En un día histórico y lleno de emoción para el Ajuntament de Sóller, nos enorgullece anunciar que hemos sido oficialmente certificados como un municipio KM0, una distinción que subraya nuestro compromiso inquebrantable con la promoción y el apoyo al producto local. Esta acreditación no solo nos honra como embajadores del producto local de Mallorca, sino que también reafirma nuestra dedicación a las prácticas sostenibles y al fortalecimiento de nuestra economía comunitaria. Situado en el corazón de la Sie-

rra de Tramuntana, Sóller es un testimonio vivo de la riqueza natural y cultural de Mallorca. Nuestra tierra, bañada por el sol y bendecida con una fertilidad excepcional, produce algunos de los productos más exquisitos y sostenibles del mundo. Hoy, este reconocimiento KM0 celebra la belleza intrínseca de nuestro entorno y la pasión de aquellos que trabajan día tras día para cultivar y crear productos que son verdaderamente mallorquines. Ser embajadores del producto local es un título que llevamos con gran honor y

responsabilidad. Nos comprometemos a seguir fomentando la conexión entre nuestra comunidad y la tierra que nos sustenta, inspirando a otros a valorar y proteger nuestro patrimonio natural y cultural. Este logro es un paso adelante en nuestra misión de no solo ser un destino turístico de primer nivel, sino también un ejemplo brillante de sostenibilidad y amor por lo local. Celebramos este momento junto a todos los habitantes de Sóller y de Mallorca, invitándolos a seguir apoyando y participando en este viaje hacia un futuro más verde y sostenible, donde cada producto cuenta una historia, la nuestra.

UN COMENSAL MUY ESPECIAL- MIGUEL A. SALOM

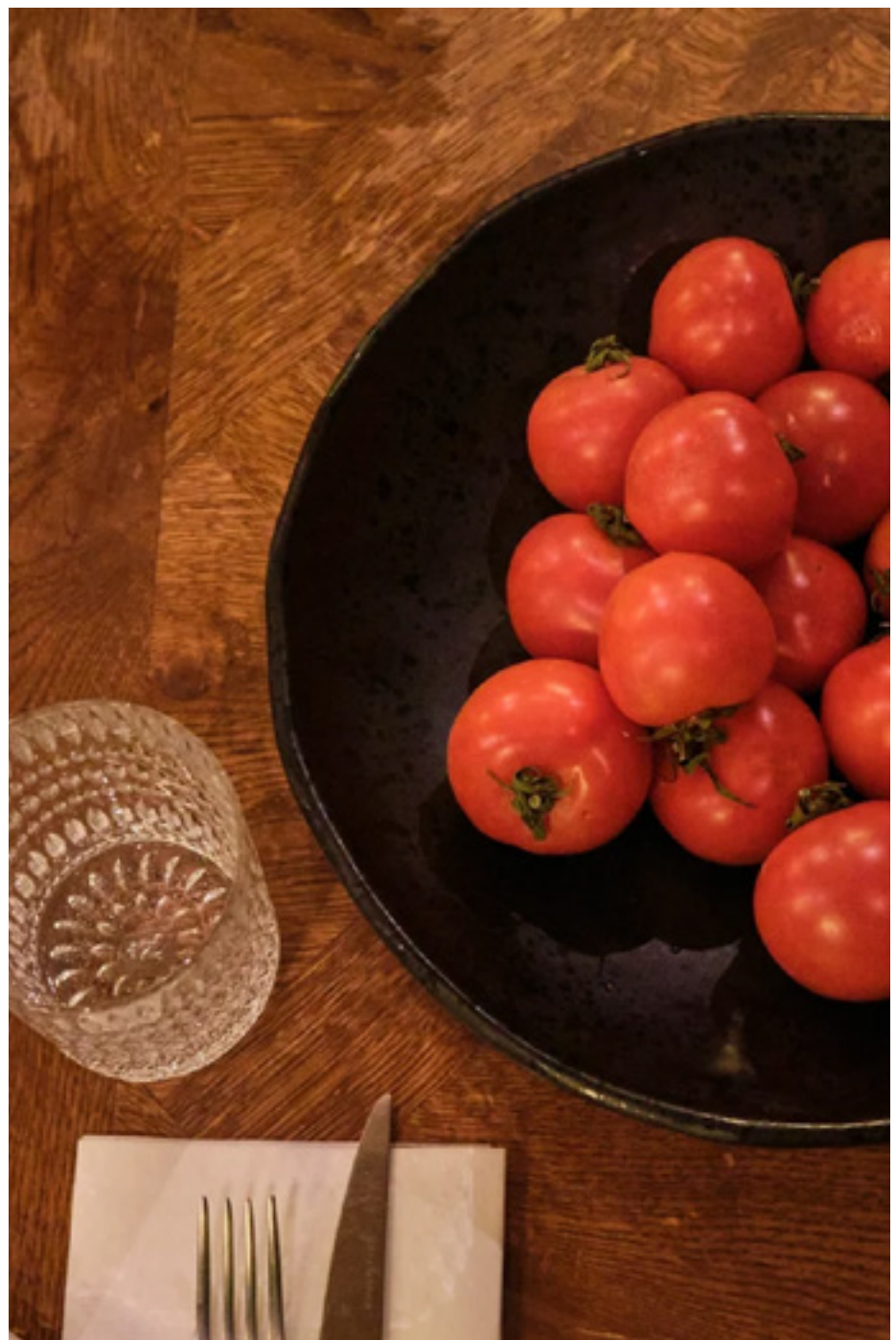
No podía faltar en un día tan significativo y tan especial una de las piezas clave que engrandecen y dan solvencia al proyecto, Don Miguel Ángel Salom, Primer Despacho de Abogados en Baleares Reconocido en Excelencia y Responsabilidad Social PALMA DE MALLORCA - En un hito sin precedentes para el sector jurídico de las Islas Baleares, el despacho de abogados dirigido por el renombrado letrado Miguel Ángel Salom ha sido galardonado con dos distinciones de alto calibre: el certificado EFQM, conforme al Modelo Europeo de Excelencia, y la acreditación según la Norma ISO 26000 de responsabilidad social. Estos reconocimientos no solo destacan su sobresaliente calidad y ética profesional, sino que también lo posicionan como el primer y único bufete de abogados en Baleares en lograr tales méritos. El

certificado EFQM es un reflejo del compromiso continuo del despacho con la excelencia en la gestión y la calidad de servicio, asegurando que cada procedimiento y decisión se alinea con los estándares europeos más exigentes.

Paralelamente, la acreditación ISO 26000 subraya la dedicación del bufete a prácticas de negocio sostenibles y responsables, reafirmando su responsabilidad social corporativa.



Esta acreditación no solo nos honra como embajadores del producto local de Mallorca, sino que también reafirma nuestra dedicación a las prácticas sostenibles y al fortalecimiento de nuestra economía comunitaria.





Otro aspecto preocupante es el efecto de estas prácticas en la reputación de España como destino turístico. El turismo es un componente vital de la economía española, y la experiencia culinaria es un factor clave en la satisfacción y el retorno de los visitantes

Además, Miguel Ángel Salom es un miembro activo de Eurogreen Label Baleares, una iniciativa que promueve la economía circular en Mallorca. Este compromiso con el desarrollo sostenible se extiende a la formación de alianzas estratégicas con entidades e individuos que comparten la visión de un futuro responsable y solidario. Marcos San Fernando con más de 60 años de historia, enmarcó uno a uno los certificados dando un gran ejemplo de compromiso al km0 enmarcando a mano cada uno de ellos. “Estos reconocimientos son el resultado de años de esfuerzo y dedicación a la excelencia y la ética profesional. Nos obligan no solo a mantener nuestros es-

tándares, sino a elevarlos constantemente en beneficio de nuestros clientes y nuestra comunidad,” afirmó Miguel Ángel Salom. “Además, reafirman nuestro liderazgo en iniciativas de sostenibilidad y responsabilidad social, pilares que consideramos fundamentales para el futuro del sector legal.” El despacho de Miguel Ángel Salom continúa liderando con el ejemplo, estableciendo nuevos estándares de profesionalismo y compromiso comunitario, asegurando que su impacto trascienda las salas de juicio y contribuya a la construcción de un entorno más justo y sostenible. De la mano de Miguel Rodríguez (Gerente de Viu restaurante) se dio salida al proyecto Saboreando

Mallorca. Un reconocimiento a los chefs y restaurantes que se unen y luchan por mostrar en sus platos el sabor de Mallorca. Preparando un gran menú junto a los productos de Fet a Soller y los excelentes vinos que aportó Macia Batle al evento, todo ello elevado a una experiencia única con la excelente atención de un gran profesional, Alejandro Simón (Metre de Restaurante Viu).

AGRADECIMIENTO MUY ESPECIAL A DON MIGUEL RODRÍGUEZ.

Miguel Rodríguez es un destacado profesional del servicio con una trayectoria de más de 20 años en el ámbito de la restauración. Su experiencia incluye cinco temporadas en el prestigioso el Bulli, donde perfeccionó sus habilidades. Ha desempeñado roles clave, como jefe de sala en Azurmendi y liderando proyectos en Singapur y Perú, colaborando con figuras destacadas como Gastón Acurio.

Su profundo conocimiento del servicio de sala lo ha llevado a fundar una consultoría especializada en optimizar la experiencia del cliente y hacer sostenibles los restaurantes, tanto desde el punto de vista económico como en el cuidado y formación del personal de sala y cocina. Un bagaje que tuvimos el placer de experimentar en una de las cenas más extraordinarias que hemos podido disfrutar. Saboreando Mallorca: Un Viaje al Corazón del Sabor Local en las Islas Baleares, donde el azul del cielo se funde con el

del mar, “Saboreando Mallorca” emerge como una celebración sublime del patrimonio gastronómico local. Este movimiento no es solo una tendencia, sino un retorno a las raíces, un homenaje a la tierra y al mar que nos rodean, ofreciendo una experiencia culinaria que habla directamente al alma. “Saboreando Mallorca” representa la esencia de la cocina balear, donde cada plato servido es un mapa del terruño. Los cocineros de la isla, verdaderos custodios de su cultura, tejen historias de sabor utilizando productos de proximidad. Esta iniciativa, apoyada fervientemente por grandes empresas y prestigiosas bodegas mallorquinas, no solo enriquece el paladar, sino que fortalece la economía local y preserva el medio ambiente.



En un día histórico y lleno de emoción para el Ajuntament de Sóller, nos enorgullece anunciar que hemos sido oficialmente certificados como un municipio KM0, una distinción que subraya nuestro compromiso inquebrantable con la promoción y el apoyo al producto local.



2024
ESPAÑA®