

N. 8 MAYO 2024
Revista Quincenal

ESPAÑAM[®]

20
24
ESPAÑAM[®]

REVISTA DE GASTRORESPONSABILIDAD

“La excelencia no es un acto, es un hábito”



TIEMPO DE ELECCIONES

SUMARIO

COMPRAR EN
EL BARRIO **PAG. 04**

LA CRISIS DEL BARRIO Y EL
DESAFÍO DE LA IDENTIDAD
DE LOS MISMOS **PAG. 08**

GRANDES
SUPERFICIES **PAG. 10**

EXPLORANDO LA ENTROPÍA
CULINARIA: LA COMPLEJIDAD
DETRÁS DE LA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA **PAG. 12**

EL BUNKER DE LA RESERVA:
MISTELA BARONÍA
DE TURIS **PAG. 16**

COCINA KMO FRENTE
A 5ª GAMA **PAG. 18**

LA VERDAD DE
LAS FRESAS **PAG. 20**

PREMIO ESPAÑAM A LA
MEJOR RECETA KMO **PAG. 22**

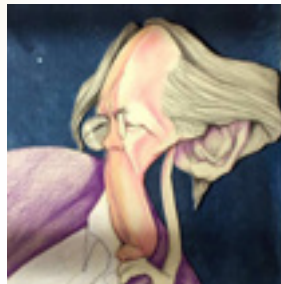
EL BAR DEL
BARRIO **PAG. 26**

QUÉ SIGNIFICA
PROGASTUR **PAG. 28**

LAS PRIORIDADES
DE ESPAÑA **PAG. 30**



ELECCIONES CATALANAS



Las elecciones catalanas suelen ser un termómetro crucial para medir las tensiones y las dinámicas políticas no solo dentro de Cataluña, sino también en el contexto más amplio de la política española.

La ausencia de una mayoría clara en las elecciones del día 12 para formar gobierno introduce un escenario de incertidumbre y negociación que tiene repercusiones significativas tanto en la economía como en el equilibrio interterritorial de España.

Primero, la falta de una mayoría estable en el Parlament de Cataluña puede llevar a un periodo prolongado de negociaciones políticas. Esta incertidumbre puede afectar negativamente la confianza de los inversores y el clima empresarial en Cataluña, que es una de las regiones económicas más dinámicas de España. Los mercados financieros y los actores económicos tienden a reaccionar negativamente ante la incertidumbre política, lo que podría reflejarse en una disminución de la inversión extranjera directa y local, así como en una ralentización de las iniciativas económicas internas.

En segundo lugar, una situación de gobierno débil o en minoría podría dificultar la implementación de políticas económicas coherentes y efectivas. Cataluña, como motor económico de España, necesita un gobierno estable que pueda ejecutar políticas económicas con visión de futuro. La ausencia de un gobierno fuerte puede traducirse en una parálisis en la toma de decisiones, afectando así a proyectos críticos de infraestructura y a la gestión de servicios públicos esenciales, lo que podría empeorar la calidad de vida y la competitividad económica de la región.

Además, la política catalana tiene una influencia considerable en la política nacional. La incapacidad para formar un gobierno estable en Cataluña podría exacerbar las tensiones entre los gobiernos central y autonómico, especialmente en temas sensibles como la financiación autonómica y la gestión de competencias. Esto podría llevar a un deterioro en el equilibrio interterritorial, ya que otras comunidades autónomas podrían percibir un trato preferente o desigual, inflamando así las tensiones regionalistas en otras partes del país.

Finalmente, en el contexto más amplio de la política española, un Parlament fragmentado podría impulsar una agenda más radical en algunos partidos, especialmente aquellos que promueven la independencia o mayor autonomía para Cataluña. Esto podría llevar a un aumento de la retórica secesionista, poniendo en riesgo la estabilidad política nacional y complicando las relaciones con la Unión Europea y otros actores internacionales.

La ausencia de una mayoría clara en las elecciones catalanas representa un desafío significativo para la estabilidad política y económica de Cataluña y por extensión de España. La formación de un gobierno que pueda gobernar de manera efectiva y coherente será crucial para mitigar los riesgos económicos y políticos asociados a un parlamento fragmentado.

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.

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

Por Adela Forner



COMPRAR EN EL BARRIO

“

En las tiendas de barrio, los vendedores suelen conocer a sus clientes por nombre, entienden sus preferencias y necesidades, y pueden ofrecer recomendaciones personalizadas

Comprar en el barrio, más allá de ser una práctica de conveniencia, es fundamental para fomentar una comunicación más humana y directa entre comerciantes y clientes. Las tiendas de barrio ofrecen una experiencia única donde el trato personalizado y el conocimiento profundo de los productos se combinan para crear una relación de confianza y cercanía. Este tipo de comercio refuerza el tejido social de la comunidad y promueve una economía más sostenible y arraigada en lo local.

En las tiendas de barrio, los vendedores suelen conocer a sus clientes por nombre, entienden sus preferencias y necesidades, y pueden ofrecer recomendaciones personalizadas que difícilmente se encuentran en las grandes superficies. Esta atención detallada no solo mejora la experiencia de compra, sino que también eleva la calidad del servicio, adaptándolo a las expectativas y requerimientos individuales de cada consumidor.

Además, comprar en el barrio implica un diálogo constante entre el comerciante y el cliente. Este intercambio de información y opiniones fortalece los lazos comunitarios y contribuye a un ambiente de cooperación y apoyo mutuo. Los comerciantes locales son a menudo residentes de la misma zona, lo que añade un nivel adicional de compromiso con su clientela y su bienestar.

La preferencia por las tiendas de barrio también puede verse como un rechazo a la despersonalización que a menudo caracteriza a las grandes cadenas. En un entorno más íntimo y familiar, los clientes se sienten valorados y respetados, lo que incentiva la lealtad

y la repetición de negocios. Esto, a su vez, ayuda a mantener la economía local vibrante y resistente, asegurando que los beneficios económicos se queden en la comunidad.

Por lo tanto, el acto de comprar en el barrio no solo satisface necesidades comerciales, sino que también actúa como un catalizador para la comunicación efectiva y el respeto mutuo, elementos esenciales para la convivencia armoniosa y el desarrollo sostenible de las comunidades locales. En última instancia, elegir el comercio de barrio es elegir una forma de vida que valora las relaciones humanas y el impacto positivo en el entorno inmediato.



LA CRISIS DE LOS BARRIOS Y EL DESAFÍO A LA IDENTIDAD DE LOS MISMOS

Por Anabel Cuesta
Socióloga

El barrio de Lavapiés en Madrid es un claro ejemplo de esta evolución

En los últimos años, los centros urbanos de ciudades como Madrid y Barcelona han experimentado una transformación significativa en su tejido comercial y residencial. Esta metamorfosis se caracteriza principalmente por el declive del comercio tradicional y la reconversión de locales comerciales en alojamientos turísticos, una tendencia que plantea serios desafíos socioeconómicos y culturales para estos barrios.

El barrio de Lavapiés en Madrid es un claro ejemplo de esta evolución. Tradicionalmente conocido por su diversidad y rica oferta de comercios locales, ha visto cómo emblemáticos establecimientos, como la zapatería 'Calzados Vinigón', que ha operado durante casi ochenta años, cierran sus puertas definitivamente. Esta situación no es un caso aislado, sino parte de un fenómeno más amplio que afecta a muchas zonas urbanas en España.

Esta reconversión de comercios en alojamientos turísticos está impulsada por varios factores. El auge del turismo, especialmente el de corta duración, ha hecho que la inversión en propiedades para alquileres vacacionales sea muy atractiva económicamente. Las plataformas en línea facilitan enormemente esta transición, ofreciendo a los propietarios una forma rentable y eficiente de gestionar estos alquileres. Sin embargo, este cambio tiene consecuencias negativas para

el tejido social y económico de los barrios. Primero, la desaparición de comercios tradicionales erosiona la diversidad de servicios disponibles para los residentes locales y reduce la viabilidad de las comunidades comerciales establecidas. Además, la conversión de locales comerciales en alojamientos turísticos suele llevar a un aumento en los precios de alquiler y venta de propiedades en la zona, lo que puede resultar en un proceso de gentrificación que desplaza a los residentes de menor ingreso.

A nivel cultural, la pérdida de comercios emblemáticos y la proliferación de alojamientos turísticos puede diluir la identidad única de los barrios, transformándolos en zonas que, aunque populares entre los turistas, pierden su carácter y conexión con la historia local.

Frente a estos desafíos, es crucial que las autoridades locales implementen políticas que equilibren las necesidades de desarrollo económico con la preservación del carácter comunitario y comercial de los barrios. Esto podría incluir regulaciones más estrictas sobre la conversión de locales comerciales, incentivos para la preservación de negocios tradicionales, y una planificación urbana que priorice el bienestar a largo plazo de los residentes sobre los beneficios económicos inmediatos del turismo.



GRANDES SUPERFICIES

A red shopping cart filled with various groceries, including bags of chips, a large orange bottle, and other packaged goods. The cart is positioned in a supermarket aisle with shelves of products visible in the background. The lighting is bright, typical of a retail environment.

En un mundo cada vez más globalizado y automatizado, la atención al cliente en las grandes superficies comerciales ha experimentado un declive notable

Por Isabel Garcia
Periodista



En un mundo cada vez más globalizado y automatizado, la atención al cliente en las grandes superficies comerciales ha experimentado un declive notable, reemplazando el trato humano por una experiencia cada vez más impersonal y deshumanizada. Este fenómeno no solo afecta la percepción de los clientes sino que también influye directamente en la lealtad hacia las marcas y la preferencia de los consumidores por alternativas más cercanas y personales, como las tiendas de barrio.

Un claro ejemplo de esta situación se presentó recientemente en El Corte Inglés de Valencia, donde un cliente, al enfrentar un problema con la lectura del ticket de aparcamiento, experimentó una notable falta de eficiencia y cali-

dez en el servicio. A pesar de la presencia de nueve empleados en el área de atención al cliente, solo dos estaban efectivamente atendiendo al público, mientras que el resto parecía desinteresado en las necesidades de los clientes, quienes debían esperar largos periodos para ser atendidos.

Este incidente es representativo de una tendencia preocupante en el sector retail: la despersonalización del servicio al cliente. En contraste, las tiendas de barrio mantienen una relación más cercana y personal con sus clientes, lo que no solo mejora la experiencia de compra sino que también fomenta un vínculo comunitario más fuerte.

Para abordar esta problemática, las grandes superficies po-

drían beneficiarse de la implementación de estrategias que prioricen la humanización del servicio al cliente. La capacitación del personal para mejorar sus habilidades de comunicación y empatía es fundamental. Además, implementar tecnología de forma que complemente y no reemplace la interacción humana podría mejorar significativamente la eficiencia sin sacrificar la calidad del servicio.

Otra medida efectiva podría ser la introducción de sistemas de feedback en tiempo real, permitiendo a los clientes expresar su satisfacción o insatisfacción de manera inmediata, lo que a su vez proporciona a la empresa la oportunidad de ajustar sus servicios de manera proactiva.

Mientras que las grandes superficies ofrecen conveniencia y precios competitivos, no deben perder de vista la importancia del servicio al cliente. Recuperar el “latido de la vida” en el servicio al cliente no solo es esencial para satisfacer y retener a los consumidores, sino que también es crucial para construir una marca respetada y valorada en el mercado altamente competitivo de hoy.



La atención al cliente en las grandes superficies comerciales ha experimentado un declive notable, reemplazando el trato humano por una experiencia cada vez más impersonal

Explorando la Entropía Culinaria: La Complejidad Detrás de la Experiencia Gastronómica.

Por Sebastián Grimalt



En el mundo de la cocina, la creatividad y la innovación son ingredientes esenciales para la creación de platos memorables. Sin embargo, detrás de la aparente armonía de sabores y presentación visual se encuentra un concepto fascinante que a menudo pasa desapercibido: la entropía culinaria.

Este concepto, derivado de la física y la teoría de sistemas, ofrece una perspectiva única para entender la complejidad y la diversidad en la cocina contemporánea. En la física, la entropía se define como una medida del desorden o la aleatoriedad en

un sistema. Se relaciona estrechamente con la cantidad de energía que no puede utilizarse para realizar trabajo. Cuanto mayor es la entropía, más caótico es el sistema y menos energía utilizable está presente. Sin embargo, en el contexto culinario, la entropía adquiere matices adicionales.

El concepto de entropía, originado en la física como principio de la termodinámica, ha sido aplicado por analogía en las ciencias sociales para describir la tendencia natural de los sistemas sociales hacia la desorganización y el caos. Esta

aplicación ha despertado el interés de políticos, analistas y politólogos debido a su utilidad para explicar, pronosticar y comprender algunas expresiones de las conductas electorales y políticas.

En el contexto de las ciencias sociales, la entropía se utiliza como una herramienta conceptual para comprender cómo los sistemas sociales evolucionan y cambian con el tiempo. Al igual que en la física, donde la entropía representa la medida del desorden o la falta de información en un sistema, en las ciencias sociales se utiliza para

examinar la complejidad y la dinámica de los sistemas sociales. Kenneth D. Bailey es conocido por su trabajo en sociología y ciencia de sistemas, donde abogó por enfoques multi e interdisciplinarios para comprender la complejidad de la sociedad contemporánea. En este contexto, propuso la utilización de la entropía como una categoría útil para analizar y comprender los fenómenos sociales emergentes.

Veamos cómo este enfoque podría mejorar y ampliar nuestra comprensión de la sociedad:

La sociedad contemporánea es cada vez más compleja, con interacciones entre diversos sistemas y actores sociales. La entropía puede proporcionar un marco teórico para entender esta complejidad, considerando cómo se desarrollan y evolucionan los sistemas sociales a lo largo del tiempo. La entropía puede ser útil para analizar el cambio social y la dinámica de sistemas sociales. Puede ayudar a identificar patrones emergentes, tendencias de desarrollo y posibles puntos de inflexión en la evolución de la sociedad.

La sociedad contemporánea está marcada por la incertidumbre y la ambigüedad, con cambios rápidos y discontinuidades en múltiples niveles. La entropía puede ser utilizada para entender cómo los sistemas sociales gestionan la incertidumbre y se adaptan a los cambios, así como para identificar posibles fuentes de desorden y disfunción. Al integrar conceptos interdisciplinarios, el enfoque de la entropía fomenta la colaboración entre diversas



La sociedad contemporánea está marcada por la incertidumbre y la ambigüedad, con cambios rápidos y discontinuidades en múltiples niveles. La entropía puede ser utilizada para entender cómo los sistemas sociales gestionan la incertidumbre y se adaptan a los cambios, así como para identificar posibles fuentes de desorden y disfunción





disciplinas para abordar los desafíos sociales contemporáneos de manera más efectiva.

Por lo que, en el análisis de la gastronomía nos puede ofrecer la posibilidad de mejorar y ampliar nuestra comprensión de la gastronomía contemporánea al proporcionar un marco teórico para entender la complejidad técnica, el cambio global de la producción y el consumo, la incertidumbre de la evolución gastronómica y la necesidad de enfoques interdisciplinarios para abordar los desafíos emergentes.

Hemos analizado cuatro con-

ceptos gastronómicos, especialmente en la cocina, en los que es aplicable el concepto de entropía a la gastronomía, una forma de mirar como la organización y el desorden se relacionan con la cocina y la comida, una de las partes esenciales del universo gastronómico. Es decir, el análisis sobre como la entropía afecta al universo culinario.

El primer análisis se aplica a la complejidad de los platos. Un plato muy elaborado, con múltiples ingredientes y técnicas culinarias, tiene una alta entropía en comparación con un

plato simple con pocos ingredientes y preparación mínima. Pero no toda complejidad en la elaboración de un plato implica una alta entropía, veamos como: un plato complejo puede estar

perfectamente organizado y equilibrado, con cada ingrediente y técnica contribuyendo de manera armoniosa al conjunto. Sin embargo, a medida que se agregan más elementos al plato, existe un mayor potencial de desorden si no se manejan correctamente. La habilidad del chef para mantener el equilibrio y la coherencia en un pla-

to complejo puede determinar si su entropía se percibe como positiva (riqueza y variedad) o negativa (confusión y desorden).

En segundo lugar, la entropía es aplicable a la degradación de los alimentos. Desde el punto de vista de la termodinámica, la entropía se puede relacionar con la degradación de los alimentos. Los alimentos frescos y bien conservados tienen una baja entropía, ya que están en un estado ordenado y con alta energía. Mientras que los alimentos descompuestos o pasados podrían tener una alta entropía, ya que están en un estado desordenado y de baja energía.

Continuando con el tercer análisis, lo aplicamos a la organización de la cocina. Ésta puede ser vista a través del prisma de la entropía, debido a que dependiendo de la organización o desorganización puede provocar una baja o alta entropía; una cocina bien organizada, donde cada utensilio, ingrediente y área de trabajo está en su lugar, producirá una baja entropía. Por otro lado, una cocina desordenada y caótica podría tener una alta entropía.

Y el último análisis culinario relacionado con la entropía que hemos analizado, es la creatividad culinaria. La innovación

y la creatividad culinaria se basa en la experimentación con nuevos ingredientes, técnicas y combinaciones, esto provocará un aumento en la entropía al introducir nuevas formas de desorden en la práctica gastronómica tradicional. Platos complejos pueden ofrecer una variedad de sabores, texturas y aromas que estimulan los sentidos de manera intensa y variada, lo que aumenta la entropía en términos de información sensorial. Por otro lado, platos simples pueden ofrecer una experiencia más sencilla y directa, con una entropía sensorial más baja.

Y, ¿en qué nos ayuda toda esta información en la elaboración culinaria contemporánea?



La entropía culinaria ofrece una lente útil para analizar la complejidad, la diversidad y la armonía en la cocina. Al considerar factores como la variedad de ingredientes, técnicas de preparación, equilibrio de sabores y creatividad

culinaria, podemos entender mejor cómo se desarrollan y evolucionan los platos para crear experiencias gastronómicas memorables.

La entropía culinaria es mucho más que un simple caos; es la fuerza que impulsa la creatividad y la innovación en la cocina. Desde la selección de ingredientes hasta la presentación final, cada etapa del proceso culinario está impregnada de un delicado equilibrio entre el orden y el desorden. En última instancia, la

belleza de la cocina radica en su capacidad para transformar el caos en arte, elevando los simples ingredientes a nuevas alturas de sabor y sofisticación. En este mundo culinario, la entropía es tanto una fuerza liberadora como una disciplina, donde el caos y el control se fusionan en una danza deliciosa de creatividad y sabor.

EL BÚNKER DE LA RESERVA

Gonzalo Gimeno



Mistela Baronía de Turis

Enclavada en el vibrante corazón del Mediterráneo, Baronía de Turís se destaca como una bodega emblemática, cuya dedicación y pasión por la elaboración de vinos dulces se refleja en cada gota de mistela que produce. Este licor de vino, venerado tanto por su técnica ancestral como por su perfil organoléptico excepcional, es una verdadera joya en la corona de la viticultura mediterránea. La mistela, elaborada a partir de mosto que apenas ha comenzado a fermentar, se enriquece con alcohol vínico, deteniendo así la fermentación y conservando la dulzura natural de las uvas maduras al sol.



**MISTELA MOSCATEL
Selección**

**Muscats du Monde
Medalla de Oro 2022**

Somos centenarios

Baronía de Turís no solo mantiene viva la tradición, sino que también la celebra con cada botella. La mistela es más que un vino; es un elixir que captura la esencia de la artesanía vitivinícola y el patrimonio cultural de la región. Con su sabor dulce y envolvente y su cuerpo robusto, cada sorbo de mistela ofrece un viaje sensorial a través del tiempo, donde la historia y la modernidad se encuentran en un equilibrio perfecto.

La mistela de Baronía de Turís se ha convertido en un elemento imprescindible en toda celebración. Desde reuniones familiares hasta grandes festividades, su presencia es sinónimo de alegría y buen gusto. Es un vino que invita a la celebración de los momentos más dulces de la vida, brindando con cada copa una experiencia inolvidable. Los

sabores intensos y el aroma penetrante de la mistela evocan recuerdos de tierras soleadas y brisas marinas, haciendo de cada ocasión un instante mágico y memorable.

Además, la mistela es un símbolo de hospitalidad. En cada hogar que la acoge, representa una cálida bienvenida a los invitados, ofreciendo un gesto de generosidad y una muestra de la rica tradición culinaria del Mediterráneo. Este licor no solo deleita el paladar, sino que también fortalece los lazos entre seres queridos, convirtiéndose en un puente entre generaciones y entre culturas.

Baronía de Turís, con su compromiso con la calidad y su respeto por la tradición, asegura que cada botella de mistela sea un reflejo fiel del arte vinícola. La dedicación de la

bodega al mantenimiento de altos estándares en la elaboración de su mistela garantiza que el legado de este exquisito vino perdure. Con cada año que pasa, Baronía de Turís no solo perpetúa la historia del vino dulce en la región, sino que también innova y perfecciona este arte, asegurando que la mistela siga siendo un tesoro apreciado y deseado por los paladares más exigentes.



Baronía de Turís y su mistela son mucho más que una bodega y un vino; son custodios de una historia rica, un arte venerado y una cultura vibrante que continúa floreciendo en el corazón del Mediterráneo.

COCINA KMO FRENTE A 5^a GAMA

Pedro Hdez Castillo
El Duende del Fuego
CHEF
DUENDE DEL FUEGO (La Palma)



Desde la perspectiva de un chef comprometido con los valores de la cocina tradicional y el uso de productos locales, la emergencia de la quinta gama en el panorama gastronómico actual presenta tanto desafíos como oportunidades para reafirmar la importancia de la autenticidad culinaria y la responsabilidad gastronómica. La quinta gama, que comprende alimentos cocinados a baja temperatura y envasados en atmósferas controladas, busca ofrecer conveniencia mante-

niendo el sabor, nutrientes y propiedades originales de los alimentos. Sin embargo, esta tecnología, aunque innovadora, a menudo no puede capturar la esencia completa de la cocina que se realiza con ingredientes frescos y locales.

Como defensores de la cocina con productos tradicionales y de kilómetro cero, es crucial destacar la superioridad de la calidad organoléptica —la cual abarca sabor, aroma, textura y apariencia— de los platos que

preparamos. Los alimentos locales no solo son más frescos, sino que su consumo apoya la economía circular, reduciendo el impacto ambiental asociado al transporte de ingredientes de largas distancias y fomentando la biodiversidad de la región.

El auge de los alimentos de quinta gama refleja una tendencia hacia la conveniencia que, aunque atractiva, a menudo resulta en una experiencia gastronómica que puede ser

percibida como impersonal y, en ocasiones, mediocre. A pesar de ser vendidos a precios elevados, estos productos no siempre satisfacen las expectativas de clientes que buscan una verdadera experiencia culinaria, rica en historia y sabor.

En contraposición, la cocina tradicional ofrece una narrativa rica y un enlace directo con la cultura y la historia de una región. Cada plato preparado con ingredientes locales y técnicas heredadas no solo sirve comida en la mesa, sino que también cuenta una historia, conectando al comensal con el origen y la tradición de cada bocado. Este tipo de cocina resurge con fuerza como una declaración de principios en contra de la estandarización del gusto y la pérdida de la identidad culinaria.

Como chefs, tenemos la responsabilidad de educar a nuestros clientes sobre los beneficios de consumir productos locales y de temporada. Es imperativo demostrar que la verdadera calidad se encuentra en la frescura y el origen ético de los ingredientes, y que la cocina realizada con pasión y respeto por la tradición puede ofrecer experiencias gastronómicas mucho más ricas y satisfactorias que cualquier alternativa procesada.

Por todo esto, la cocina tradicional no solo es una elección culinaria; es una postura ética que prioriza la sostenibilidad, la economía local y la riqueza de nuestras culturas. Frente a la conveniencia de la quinta gama, reivindicamos el valor inigualable de lo auténtico y lo local en nuestra gastronomía.

“

Como defensores de la cocina con productos tradicionales y de kilómetro cero, es crucial destacar la superioridad de la calidad organoléptica –la cual abarca sabor, aroma, textura y apariencia– de los platos que preparamos.



LA VERDAD DE LAS FRESAS

Por Iñigo Crespo
Agricultor. Técnico agrícola

Las fresas, esos frutos rojos que despiertan el apetito con su mera presencia, han sido un símbolo de la primavera y el buen tiempo a lo largo de la historia. Para muchos, evocan recuerdos nostálgicos de días soleados y sabores intensamente dulces. Sin embargo, en la actualidad, estos frutos enfrentan cambios significativos debido al cambio climático, la modernización de las técnicas agrícolas y la globalización de la cadena alimentaria.





Estos factores han llevado a que muchos consumidores se cuestionen: ¿Por qué las fresas ya no saben como antes? ¿Se ha extendido su temporada más allá de mayo? ¿Qué tipo de fruta estamos consumiendo realmente?

En el contexto de estas preocupaciones, es esencial entender la evolución de las fresas desde sus formas más antiguas hasta las variedades híbridas actuales. Históricamente, las fresas ya eran apreciadas en tiempos de la Roma Imperial y en la Edad Media, pero fue en el siglo XVIII cuando su cultivo se transformó radicalmente. Jean de La Quintinie, jardinero de Luis XIV, fue pionero en el cultivo de variedades mejoradas en los jardines de Versalles. La introducción de la fresa escarlata de Virginia y más tarde las variedades traídas de Chile por Antoine Amédée Frézier, marcó el inicio de la era moderna de las fresas que conocemos hoy.

Según José Miguel Mulet, catedrático de biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia y autor del libro "Comemos lo que somos", las variedades híbridas, como el fresón de Huelva, son cruciales para la agricultura moderna. Estos híbridos resultan de la combinación de fragaria virginiana y la fragaria chilensis, ofreciendo mayor producción y mejor calidad que las variedades no híbridas. Mulet destaca la importancia del vigor híbrido o heterosis, que asegura que el resultado es

superior a las plantas originales, una práctica que ya tiene más de un siglo.

En la comarca catalana del Maresme, el productor Joan Marpons cultiva tres variedades híbridas: Albión, de origen californiano, y Amandine y Charlotte, de origen francés. Conocidos localmente como maduixots, estos fresones se distinguen de las pequeñas fresas del bosque tanto por su método de cultivo ecológico y hidropónico, que minimiza el uso del agua, como por su robustez y sabor, influenciados por la tierra arcillosa y la brisa marina del área.

Para Marpons, es crucial que los consumidores reconozcan claramente la procedencia de las fresas, más allá de un código de barras o un simple etiquetado como "envasado en España". Aunque las fresas de esta región no cuentan con una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida, son indudablemente un producto de calidad vinculado a la rica historia agrícola de la Maresme desde el siglo XVIII.

Estas reflexiones sobre la evolución y el cultivo actual de las fresas invitan a una reconsideración del valor y el significado de este fruto en nuestra dieta y cultura. Mientras el mundo cambia, la conexión con nuestros alimentos y su origen sigue siendo un pilar esencial de la gastronomía y la identidad cultural.

PREMIO ESPAÑAM A LA MEJOR RECETA KMO

¡Atención, amantes de la cocina y los productos de temporada! La 1ª edición del concurso “KMO” ya está aquí, y esta vez, celebramos la frescura y el colorido de la primavera con un desafío culinario muy especial. Buscamos la mejor receta que no solo deslumbe por su sabor y presentación, sino que también celebre el espíritu de los productos kilómetro cero.

Para participar, queremos que utilices ingredientes que sean el reflejo de la primavera en tu región. Piensa en guisantes recién recolectados, alcachofas tiernas, espárragos jugosos, fresas dulces y brillantes, o pescados como sardinas y caballas, todos ellos en su máximo esplendor durante esta estación vibrante. La clave está en seleccionar productos locales que no solo garantizan frescura, sino que también apoyan a los productores de tu comunidad y minimizan el impacto ambiental debido al transporte reducido.

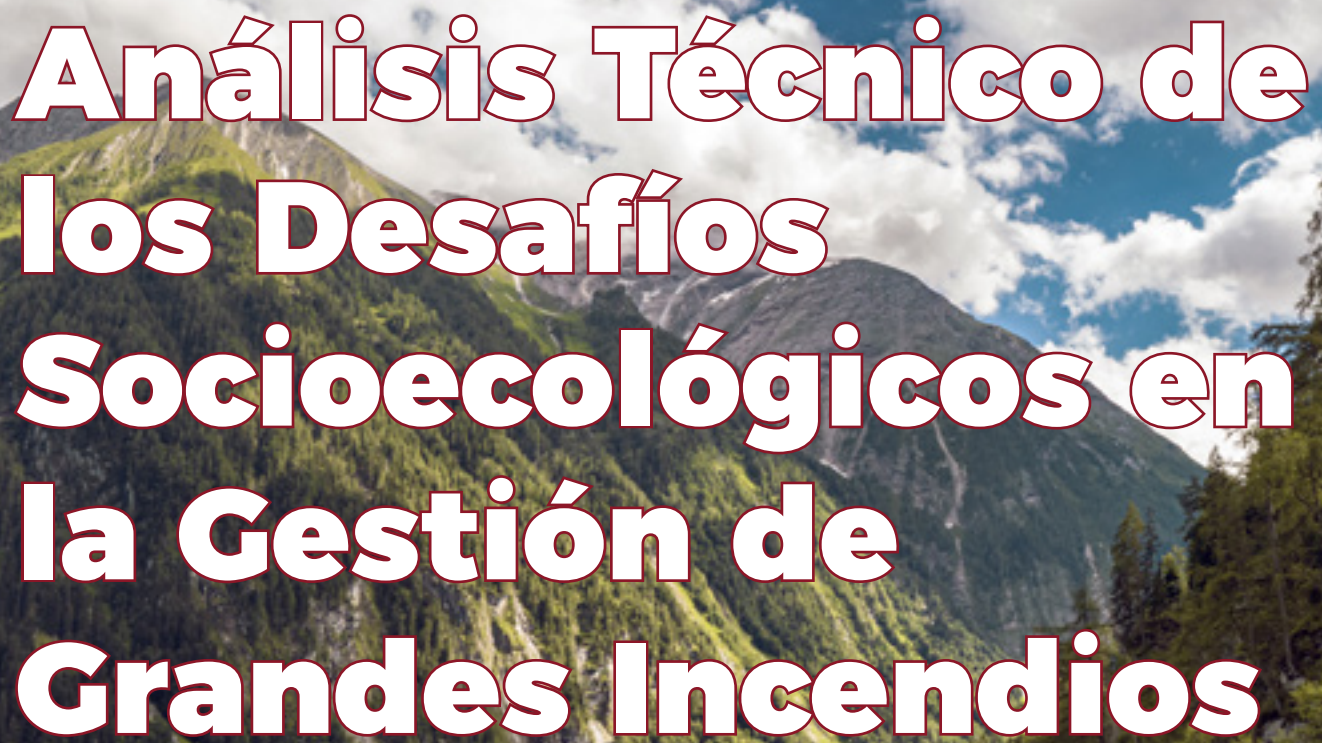
Envíanos tu receta que incorpore estos ingredientes estelares de manera creativa y deliciosa. Cuéntanos cómo cada componente se complementa y transforma en un plato que no solo es un festín para el paladar, sino también una celebración de lo que tu localidad tiene para ofrecer.

El ganador de nuestro concurso no solo tendrá el honor de ver su receta publicada en ESPAÑAM junto con su fotografía, sino que también recibirá un impresionante premio: un lote gourmet españoles, valorado en 200 euros. Este paquete incluye una selección de los mejores productos de productores locales, como aceite de oliva virgen extra, queso, pimientos de piquillo confitados, vino, y un exquisito corte de ternera de MUÑOPIEDRA (Ávila).

Así que, si te apasiona la cocina y quieres compartir tu talento con el mundo, ¡esta es tu oportunidad de brillar! Prepara tu mejor receta primaveral y demuestra cómo un plato puede ser una obra de arte culinaria y un homenaje a la sostenibilidad y la proximidad. Estamos emocionados de ver qué maravillas culinarias nos traerán esta temporada. ¡Suerte a todos los participantes!







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 BAR DEL BARRIO

Ese microcosmos donde se cruzan las vidas cotidianas

Por Paco Rubio

El típico bar de barrio, ese microcosmos donde se cruzan las vidas cotidianas, tiene en sus manos un potencial enorme para ser mucho más que un mero punto de encuentro social: podría convertirse en un catalizador esencial para el consumo de productos locales y el fomento de la economía circular. Sin embargo, la realidad frecuentemente cuenta otra historia, una donde los bares, posiblemente por desconocimiento o por una búsqueda incesante de la rentabilidad a corto plazo, optan por adquirir productos de dudosa procedencia en lugares como “Mercarruecos”,

en lugar de apoyar a los productores locales.

Esta práctica no solo socava la calidad de lo que se ofrece en estos establecimientos, sino que también traiciona la confianza del consumidor, que podría estar ingiriendo productos presentados engañosamente como “locales”. ¿Dónde queda entonces la autenticidad y el compromiso con la comunidad? Los bares de barrio tienen una oportunidad de oro para liderar con el ejemplo, demostrando que el verdadero valor no solo reside en la economía, sino en la calidad y la procedencia ética de los productos que sirven.

El potencial de estos bares para influir positivamente en la economía local es inmenso. Al elegir productos cultivados o fabricados en las proximidades, no solo se reduce la huella de carbono asociada al transporte de mercancías, sino que también se fortalecen las economías locales, se mantienen vivas las tradiciones agrícolas y artesanales, y se promueve la sostenibilidad ambiental. Sin embargo, este cambio requiere de una toma





Esta práctica no solo socava la calidad de lo que se ofrece en estos establecimientos, sino que también traiciona la confianza del consumidor, que podría estar ingiriendo productos presentados engañosamente como “locales”. ¿Dónde queda entonces la autenticidad y el compromiso con la comunidad? Los bares de barrio tienen una oportunidad de oro para liderar con el ejemplo.

de conciencia y un compromiso real por parte de los propietarios de los bares, quienes deben empezar a reconocer su papel como líderes en la comunidad y como defensores de un modelo de consumo responsable.

Es hora de que los bares de barrio dejen de ser vistos solo como puntos de venta y se transformen en verdaderos

promotores de la gastronomía local y sostenible. Deben asumir su papel protagonista en la reactivación y dinamización de la economía circular, siendo un ejemplo de integridad y de apoyo a la comunidad local. La transparencia en la procedencia de los productos que ofrecen y el esfuerzo consciente por promover lo local sobre lo importado no solo mejorará su reputación, sino que también

fomentará una cadena de valor que beneficia a toda la comunidad. Los bares de barrio tienen el deber no solo de servir a sus clientes, sino de servirles bien, respetando el entorno y contribuyendo a un futuro más sostenible y próspero para todos. Es tiempo de que estos establecimientos se despierten y asuman su rol como verdaderos motores de cambio en la promoción del producto local.



QUÈ SIGNIFICA PROCCASTUR



El chef Paco Pérez abre una tienda de productos artesanos en su restaurante Miramar de Llançà

El chef amplía el proyecto familiar con un obrador para los vecinos y visitantes donde vende pan, bollería, confituras y 'garums'



El chef Paco Pérez posa en su nuevo espacio de panadería A mà en el restaurante Miramar de Llançà (Girona).

KIKE RINCON



MAR ROCABERT MALTAS @

Llançà · 14 MAY 2024 · 05:31

El chef Paco Pérez ha dado un paso revolucionario en su célebre restaurante Miramar de Llançà, al abrir una tienda de productos artesanos que celebra la belleza de lo local y lo sostenible. Este nuevo espacio no es solo un lugar donde se venden exquisitos panes,

bollería fresca, confituras caseras y garums elaborados con mimo; es un santuario para la economía circular y un homenaje a la tierra que nos sustenta.

Con el proyecto PROGASTUR, que une producto, gastronomía y turismo, Paco Pérez y otros visionarios de la industria están redefiniendo lo que significa comer bien. Al prescribir productos de proximidad, utilizados en los mejores restaurantes, no solo elevan la experiencia culinaria, sino que también fortalecen el tejido económico local. Este enfoque no solo impulsa las ventas de los productores locales, sino que también coloca los productos artesanos en el corazón de nuestras elecciones diarias.

Este movimiento va más allá de lo gastronómico; es un compromiso emocional con nuestra comunidad y nuestro planeta. Cada compra en esta tienda es un voto por un futuro más sostenible, donde la calidad y el cuidado se entrelazan en cada bocado. Con cada pan, cada trozo de queso y cada botella de aceite, estamos reescribiendo la historia de nuestra alimentación, celebrando cada día la riqueza de nuestra tierra y la pasión de quienes la cultivan.

LAS PRIORIDADES DE ESPAÑA

Por Carlos Gimeno



El apasionante espectáculo de las disputas electorales y los titulares sensacionalistas ofrece mucho más entretenimiento que el aburrido debate sobre cómo deberíamos alimentarnos

En el festín político de España, donde se sirven elecciones gallegas, vascas, catalanas y hasta conflictos conventuales con un toque de drama medieval, parece que los verdaderos platos fuertes de la España real quedan relegados al final del menú... o tal vez ni siquiera aparecen en la carta. Nos referimos, claro está, a esos temas menores como el modelo agrícola y ganadero, la hipertrofia de los supermercados que estrangulan al comercio local, y la promoción de los productos artesanales y del consumo de proximidad. ¿Quién tiene tiempo para trivialidades que solo afectan la vida diaria de millones de personas?

Por supuesto, el apasionante espectáculo de las disputas

electorales y los titulares sensacionalistas ofrece mucho más entretenimiento que el aburrido debate sobre cómo deberíamos alimentarnos o cómo podría España liderar con el ejemplo en sostenibilidad. ¡Qué insensatos aquellos que piensan que temas como la economía circular o la reducción de la huella de carbono merecen un hueco entre los discursos de nuestros políticos!

¿Quién necesita un modelo agrícola que asegure la supervivencia de los pequeños agricultores y ganaderos cuando podemos debatir sobre la última polémica partidista? ¿Acaso no es más emocionante ver cómo nuestros representantes se lanzan acusaciones cruzadas?

das en lugar de colaborar para crear políticas que promuevan los productos locales y artesanales?

Y sí, hablando de productos locales, ¡qué idea tan anticuada! En un mundo globalizado, ¿qué más da si los tomates vienen de a dos continentes de distancia o si las manzanas han visto más mundo que un mochilero? La logística de transportar alimentos a través de medio planeta claramente debe ser más eficiente que consumir lo que se produce en el campo vecino. Seguramente, los alimentos viajeros traen consigo historias exóticas, no solo emisiones de CO2.

En este buffet libre de despropósitos, los problemas reales de la gente parecen platos de se-

gunda categoría, destinados a ser ignorados por aquellos con el paladar puesto en las próximas elecciones. Así que, mientras nos deleitamos con el último episodio de la saga política, uno se pregunta: ¿para cuándo el debate sobre lo prioritario frente a lo meramente político? ¿Cuándo decidiremos sentarnos a la mesa para discutir seriamente sobre el modelo alimentario de España y su impacto en el planeta?

Pero claro, probablemente eso deberá esperar. Después de todo, ¿qué es más urgente que un buen escándalo político para mantener entretenido al electorado? Y ahora nos aparece el conflicto del convento de las Clarisas. Vivir para creer.

“

La logística de transportar alimentos a través de medio planeta claramente debe ser más eficiente que consumir lo que se produce en el campo vecino. Seguramente, los alimentos viajeros traen consigo historias exóticas, no solo emisiones de CO2.



2024
ESPAÑA®