

SUPLEMENTO ESPECIAL

CONGRESO

GRANADA

gourmet 2023



ILUSTRACIÓN:
SILVIA MIRANDA BOUSSIDAN

ORGANIZA:

IDEAL

PATROCINAN:



COLABORAN:



PARTICIPAN:



SABOR GRANADA ES ALTA COCINA



SABOR GRANADA
saborgranada.es



Diputación
de Granada
Avanzamos junt@s

ÍNDICE

-Programa de actividades en el escenario polivalente	4
-Programa de los talleres	6
-Saluda del Alcalde	8
-Diputación promueve la alta cocina granadina	10
-Programa de actividades de Cervezas Alhambra	12
-Todo lo que no te puedes perder este fin de semana	4
-Talleres para todos los gustos y edades	20
-El arte de saborear sin prisa	22
-Chechu González y sus escabeches	24
-Comidas con encanto	26
-Royal Bliss	32
-Diego Gallegos	34
-Daniel Peinado	36
-Edu Torres	38
-Gastrobares	40
-Fogones granaínos	50
-Tendencias gastronómicas	60
-Turismo gastronómico	62



PALADARES EXIGENTES
Carácter La Malicia
EL AUTENTICO CAFÉ, CAFÉ

La MALICIA
CAFÉ, CAFÉ

ESCENARIO POLIVALENTE



JORNADA PROFESIONAL VIERNES MAÑANA

- 11:30h. Txema Urda. Chef científico especializado en fermentaciones
- 12:30h. Edu Torres. El maestro de los arroces
- 13:30h. Merche Lara. La diva de la gastronomía líquida

VIERNES TARDE

- 17:00h. Final en directo de Fogones granainos

SÁBADO MAÑANA

- 11:30h. Subasta de pescado. Compra directamente en la lonja
- 12:30h. Diego Gallegos. Sollo Restaurante. Showcooking de platos de Sollo, elaborados con peces de río e introducción a su concepto de sostenibilidad.
- 13:30h. Rafa Arroyo. A bocados por Granada

SÁBADO TARDE

- 16:30h. Dani Peinado, chef del AOVE. La cocina del virgen extra
- 17:30h. Raúl Sierra. Sostenibilidad, producto de cercanía y excelencia, el nuevo camino de Atelier
- 18:30h. Cata VIP. La importancia de la 1925 y su relación con la provincia, Beer Sommelier Juan Miguel López-Gil Moya
- 19:30h. Cata grandes Vinos de España

DOMINGO

- 11:30h. Pizza mundo sin gluten. Pizzería Tradizione Italiana
- 12:30h. Cata grandes vinos de España
- 13:30h. Chechu González. Escabeches Modernos



“CONOCE EL SABOR ÚNICO DE LA TARTA DE LA MADRE DE CRIS.
UNA TARTA DE QUESO DE TRADICIÓN FAMILIAR,
HECHA POR MANOS ARTESANAS”



PLAZA DE LA PESCADERÍA, 7

HAZ TU PEDIDO POR TELÉFONO 658 649 167

WWW.LATARTADELAMADREDECRIS.COM

SIGUENOS EN  



GRANADA



**Si lo tienes todo
no te pierdes nada**



GRANADA
CARD BONO
TURÍSTICO



TALLERES



VIERNES 10-03-23

HORA

12:30 13:15

13:30 14:15

16:00 16:45

17:00 17:45

18:00 18:45

TALLER

PATATAS QUE CUIDAN TU NEGOCIO (PATATAS LAMB WESTON)

LA COCINA INTELIGENTE, LA SOLUCIÓN INTEGRAL PARA LA
REGENERACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMNETOS (JANBY)

COCA-COLA HOSTELEROS

TALLER DE CORTES ORIGINALES DE FRUTA

CATA BODEGAS MUÑANA

SABADO 11-03-23

HORA

11:30 12:15

12:30 13:15

13:30 14:15

16:00 16:45

17:00 17:45

18:00 18:45

TALLER

TALLER ACEITINA

PATATAS QUE CUIDAN TU NEGOCIO (PATATAS LAMB WESTON)

ARROCES BEAUTIFOOD

COCA-COLA PÚBLICO GENERAL

CATA DE ACEITE CONDE DE BENALÚA

TALLER DE DULCES BONACHERA

DOMINGO 12-03-23

HORA

11:30 12:15

12:30 13:15

13:30 14:15

TALLER

TALLER DE ACEITINA

ARROCES BEAUTIFOOD

RECETAS CON CERVEZA ALHAMBRA.

ANDRÉS CARDENAS DE MANIGUA



**Granada
De Dulce**
Francisco Arenas

Un dulce para cada ocasión...

Catering - Hoteles - Restaurantes - Cafeterías

958 50 11 18 · granadadedulce.com ·  



PUBLICIDAD

SI ESTÁS BUSCANDO UN BANCO QUE PIENSE EN TI.



Que crea en ti, te conozca.
Conecte contigo y te abra sus
puertas. Entienda de dónde
vienes y te acompañe a
donde vas.

Si estás buscando un banco
que se adapte a ti...

UNICAJABANCO.ES



 **Unicaja Banco**

SALUDA

FRANCISCO CUENCA Alcalde de Granada

GRANADA GOURMET, EL MARIDAJE PERFECTO

Como alcalde de Granada, no puedo menos que agradecer al periódico IDEAL el esfuerzo que cada año realiza para congregar los mejores sabores de esta tierra elaborados por nuestros más prestigiosos chefs

GRANADA

R.C. El anuncio de una nueva edición del congreso culinario Granada Gourmet, que organiza el periódico IDEAL y que esta primavera recupera su formato presencial, es sin duda una magnífica noticia para nuestro sector hostelero, para la difusión y el prestigio de nuestra oferta culinaria única y peculiar y para la atracción y consolidación de un modelo de turismo gastronómico sostenible y de calidad.

Como alcalde de Granada, no puedo menos que agradecer al periódico IDEAL el esfuerzo que cada año realiza para congregar los mejores sabores de esta tierra elaborados por nuestros más prestigiosos chefs, en lo que ya se ha consolidado como una gran cita gastronómica de prestigio y referencia.

El objetivo de atraer a Granada un turismo de calidad y de aumentar el número de pernотaciones en nuestra ciudad -un reto en el que este Ayuntamiento está especialmente volcado- va necesariamente unido no solo a una riqueza patrimonial que nos hace únicos en el mundo, sino a otros dos atractivos que debemos también impulsar, como son la cultura y la gastronomía. Por eso agradezco especialmente a IDEAL que ponga a disposición de Granada el prestigio de una empresa con profunda implantación en nuestra sociedad y que muestre una vez más cómo la colaboración público-privada es la mejor herramienta para la proyección de Granada.

Hace apenas dos meses, este Ayuntamiento mostró al mundo a través de FITUR un maridaje perfecto entre dos mundos en los que Granada es un referente: la música y la gastronomía. Con una riqueza patrimonial única en el mundo, con una economía que avanza de la mano de su Universidad hacia un cambio de modelo productivo basado



Francisco Cuenca.

en la ciencia, la tecnología y la innovación o con una de las mejores y más variadas agendas culturales del sur de Europa, Granada pone en valor también la excelencia de los productos que llegan nuestras mesas elaborados por una nueva generación de cocineros y cocineras que está sabiendo combinar la tradición de nuestros platos con las más

acertadas propuestas de investigación e innovación.

En esta línea de lograr un turismo sostenible en la que estamos empeñados, una buena gastronomía y una potente agenda cultural son dos atractivos que debemos potenciar especialmente. En FITUR mostramos al mundo el potencial que tiene Granada a la hora de atraer tu-

ristas con un objetivo claro y definido: demostrarles que Granada es una ciudad inagotable, con infinitas posibilidades, y hacer así que vengan para temporadas más largas y que pernотen durante más tiempo. Esta es la manera de romper la estacionalidad y de aprovechar la diversidad y la riqueza que tiene Granada y su provincia. Hemos de-

Este Ayuntamiento mostró al mundo a través de FITUR un maridaje perfecto entre música y gastronomía

'Granada Gourmet' es un ejemplo de colaboración público-privada, remamos en la misma dirección

mostrado que, junto a la riqueza patrimonial, cultural y científica de una sociedad viva, joven, variada y solidaria, Granada ofrece también, como otro de sus atractivos, una gastronomía con profundas raíces autóctonas aderezadas con influencia nazarí, andaluza y mediterránea, que deben quedar plasmadas en nuestras creaciones culinarias.

Agradezco pues al periódico IDEAL, una empresa de comunicación implantada en el ADN de la sociedad granadina, su sensibilidad y su implicación en todo lo que tiene que ver con el avance y el desarrollo económico y social de nuestra ciudad y nuestra provincia. Un año más, y tras la enorme crisis que la pandemia supuso para el sector hostelero y para la economía de muchas familias granadinas, el periódico IDEAL da una nueva muestra de su firme y decidido apoyo a la hostelería y a la economía de esta ciudad.

Me he referido en numerosas ocasiones a la efectividad que somos capaces de alcanzar las instituciones y los colectivos sociales y empresariales cuando trabajamos juntos y coordinadamente en beneficio de Granada, y afirmo ahora que el 'Granada Gourmet' es sin duda un ejemplo esa colaboración público-privada que nos hace remar en la misma dirección, la que nos lleve al prestigio y la proyección de Granada.

No me queda sino reiterar mi agradecimiento al periódico IDEAL e invitar a la ciudadanía a que participe en las actividades programadas dentro de esta Granada Gourmet 2023 que este año recupera su formato presencial y que, estoy seguro, volverá a ser un éxito.



Cumplimos
60 Años
1963 • 2023

IMPULSANDO EL ÉXITO DE LA HOSTELERÍA DURANTE 60 AÑOS Y LIDERANDO EL CAMINO

En Pilsa, llevamos más de 60 años siendo la opción número uno en el mercado internacional gracias a nuestra inigualable trayectoria de éxito. Nos enorgullece ser la empresa elegida por los grandes profesionales de la hostelería en todo el mundo.

Fundada en 1963, hemos consolidado nuestra posición como líderes en la fabricación y distribución de equipamiento para negocios hosteleros. Desde entonces, hemos estado al frente en proyectos de innovación.

Si estás buscando un equipamiento a medida para tu negocio hostelero, no dudes en ponerte en contacto con nosotros. ¡En Pilsa, te aseguramos la excelencia y calidad que mereces!

SEDE CENTRAL Y FÁBRICA
C/Camino Bajo 10, Armilla (Granada)
T. +34 958 570 200 · info@pilsa.com

EUROPA · CARIBE · PACÍFICO · EMIRATOS · ÁFRICA · ÍNDICO

Pilsa
hostelería técnica **360°** hospitality solutions

COMPROMISO

Sabor Granada lleva al espacio propiciado por Granada Gourmet una amplia agenda de actividades

DIPUTACIÓN PROMUEVE LA ALTA COCINA GRANADINA BASADA EN LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA

La Diputación de Granada ha asumido el reto de liderar una estrategia de posicionamiento de la provincia como territorio referente para la alta cocina. Y se ha comprometido a hacerlo con Sabor Granada

GRANADA

N.A. Granada es una provincia con una variedad climática, paisajística, cultural y patrimonial que la diferencia de otros territorios. Granada es playa, nieve, sierra y vega. Es tradición y es vanguardia. Esta realidad se traduce en una diversidad de productos agroalimentarios que nos distingue. Mientras otras provincias presumen de identificarse con un solo producto estrella, Granada puede presumir de una multitud de productos selectos y de calidad.

La riqueza culinaria de Granada es incuestionable. Sus productos, por su calidad y originalidad, están preparados para competir en la alta cocina. Mango, aguacate, chirimoya, espárragos, alcachofas, habas... Son productos de la tierra que pueden ser utilizados en los menús más elaborados.

La Diputación de Granada ha asumido el reto de liderar una estrategia de posicionamiento de la provincia como territorio referente para la alta cocina. Y se ha comprometido a hacerlo a través Sabor Granada, una marca consolidada que sigue creciendo y cosechando éxitos. De hecho, el Patronato Provincial de Turismo, junto a Sabor Granada, está abordando una planificación de acciones que sitúen a Granada como destino gastronómico basado en los productos que nos diferencian de otros competidores.

Como muestra de esta apuesta, la Diputación ha presentado en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) una guía gastronómica en formato digital. El objetivo es contribuir a mejorar el conocimiento y promoción nacional e internacional de los magníficos productos agroalimentarios de la provincia, incrementar su comercia-



José Entrena, segundo por la izquierda, en una presentación de productos de Sabor Granada.

lización y consumo, e incluirlos en la experiencia turística de las personas que visitan la provincia.

La guía está ya disponible en español e inglés en la web guia-gastronomica.saborgranada.es. Es interactiva y facilita a los usuarios el conocimiento de la oferta gastronómica y turística de la provincia de una manera sencilla, intuitiva y entretenida. Esta herramienta digital presenta Granada como un destino de gran potencial e interés gastronómico, estructurado en siete comarcas, cada una con sus propios productos y peculiaridades culinarias: Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Geoparque, Granada y Vega, Montes Orientales, Poniente y Sierra Nevada.

Esta estrategia es posible, también, gracias a la excelencia en la producción de frutas y hortalizas en nuestra provincia. La innovación, variedad y calidad que aportan las empresas y cooperativas granadinas contribuyen de una forma decidida a que todo el sector hostelero provincial pueda emplear en su cocina materias primas de máxima calidad y de cercanía, ayudando así a que los sa-



La Diputación ha presentado en FITUR una guía gastronómica en formato digital

Esta herramienta está estructurada en siete comarcas, cada una con sus propios productos y peculiaridades culinarias

bores y texturas de los platos alcanzen las más altas cotas. La fusión del trabajo de excelencia en todos los sectores hará posible que nuestra provincia alcance la proyección que merece en el competitivo mundo de la gastronomía.

En esta ocasión, Sabor Granada, de la mano de la Diputación, lleva al espacio propiciado por Granada Gourmet una amplia agenda de actividades que pondrán de relieve la alta calidad de la gastronomía de nuestra provincia para que los asistentes a este foro lo puedan apreciar de primera mano.

Para ello, se realizarán tres exhibiciones de cocina en vivo de la mano de los restaurantes Arriaga, Cala y María de la O. Ellos pondrán de relieve las excelencias del cordero granadino, la sabrosa huerta de la Vega, los exclusivos espárragos trigueros, la deliciosa quisquilla, el exquisito esturión y, por supuesto, los distintivos productos subtropicales.

Junto a las exhibiciones protagonizadas por los restauradores, tendrán su propio espacio las demostraciones a cargo de empresas adheridas a Sabor Granada como Jamones Muñoz, Ginevia, Arkilakis, Los Pastoreros, Ibergelato, Peñagallo, Veggins, San Roque, Al Punto y Coma, Amazonia Fine Food y la Denominación de Origen del Aceite de Poniente.

Todos ellos contribuirán a consolidar la excelencia como uno de los valores de marca de la gastronomía granadina que promueve la Diputación a través de Sabor Granada.



MERCAGRANADA

www.mercagranada.es



MERCAGRANADA
www.mercagranada.es

JUNTOS CREAMOS
UN COMERCIO
DE CALIDAD



Programación

CERVEZAS ALHAMBRA

CONGRESO
GRANADA
gourmet

PALACIO DE CONGRESOS
DE GRANADA
DEL 10 AL 12 DE MARZO

VIERNES, 10 DE MARZO

16:30h CATA CON MARIDAJE: Bocado de "Croqueta de atún de almadraba con mahonesa picante", elaborado por **Rosa Macías**, de Bar FM, maridado con *Alhambra Singular* por el beer sommelier Manuel Córdoba. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal.

17:30h CATA CON MARIDAJE: Bocado "Wellington de lomo San Pascual y bigarrade de grosellas" elaborado por **José Miguel Magín**, de Qubba Gastrobar, maridado con *Alhambra Reserva 1925* por el beer sommelier Manuel Córdoba. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal.

19:30h FINAL del programa FOGONES GRANADINOS en la que desvelaremos el ganador.

SÁBADO, 11 DE MARZO

12:00h PRESENTACIÓN de la nueva edición de Las Numeradas de Cervezas Alhambra. Tras conocer en primicia los detalles sobre este lanzamiento dedicado a Granada, los chefs de tres restaurantes granadinos (**Chechu González** -restaurante María de la O-, **Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda** -restaurante Al punto y Coma- y **Lola Marín** -restaurante Damasqueros), con la ayuda del beer sommelier **Juan Miguel López-Gil**, se encargarán de recomendar el maridaje perfecto para cada una de las tres cervezas presentadas.

16:30h TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA. Beer sommelier: **Manuel Córdoba**. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal

18:00h CONCURSO GASTROTABERNAS participantes en el Congreso.

18:30h PONENCIA "La importancia de la 1925 y su relación con la provincia", impartida por el **beer sommelier Juan Miguel López-Gil**. Degustación de Alhambra Reserva MINI 1925. ZONA POLIVALENTE DEL CONGRESO.

19:30h DEGUSTACIÓN plato de la final de Fogones Granadinos presentado por el ganador del concurso y por los miembros del jurado **Rafael Arroyo**, del restaurante El Claustro, y **Paco Belmonte**, de Taberna Belmonte. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal

DOMINGO, 12 DE MARZO

12:00h CATA de Vermut Bendito. Beer sommelier: **Manuel Córdoba**. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal

12:30h CATA CON MARIDAJE: Bocado de "Carrillera de ternera pajuna glaseada con salsa perigord de anguila y chirivía", elaborado por **Samuel Hernández**, de restaurante Cala, maridado con *Alhambra Reserva 1925* por el beer sommelier Manuel Córdoba. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal.

13:00h CATA CON MARIDAJE: Bocado de "Buñuelito de calamar en su tinta, alioli de pimiento del padrón y ralladura de lima", elaborado por **Ángel Garrido**, de restaurante Alarique, maridado con *Alhambra Reserva Roja* por el beer sommelier Manuel Córdoba. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal

13:30h CATA de Numeradas Serie Granada. Beer sommelier: **Manuel Córdoba**. Reserva tu plaza en Oferplan/gourmet by ideal

14:00h RECETA. **Andrés Cárdenas**, chef del restaurante Manigua, elabora la receta "Rabo de toro con reducción de Alhambra Reserva Roja y lombarda agridulce". ZONA DE TALLERES DEL CONGRESO. Reserva tu plaza en: Oferplan/gourmet by ideal.





ROYAL
BLISS[®]



TÓNICA PREMIUM Sin Azúcar

llena de matices

INSPIRÁTE CON UNA
GAMA SORPRENDENTE



PROPUESTAS. El escenario polivalente del congreso Granada Gourmet contará con una programación de excepción cargada de actividades durante todo el fin de semana

Gastronomía, ponencias y fogones en un programa espectacular y variado

GRANADA

C.S. El Congreso Granada Gourmet de IDEAL siempre se ha caracterizado por ser el mayor punto de reunión a nivel gastronómico del sur de España. Una cita ineludible en el calendario de los mejores chefs de país y también de los amantes de la buena comida que cada año cuenta con un programa más completo que el anterior. Y este 2023 no iba a ser una excepción, ya que a parte de los menús con encanto de los que se podrán disfrutar en el Palacio de Congresos y de los múltiples talleres que se darán durante el fin de semana, desde el viernes habrá una gran cantidad de ponencias y actividades con algunos de los profesionales más destacados de la hostelería.

Un programa que comenzará el viernes y que durará hasta el domingo con el que se podrá disfrutar de hasta 14 actividades diferentes como la ponencia de Txema Urda y sus fermentados, gastronomía líquida con Merche Lara, la gran final de Fogones Granadinos, una cata de Cervezas Alhambra con la 1925 como protagonista o una cita con escabeches modernos de la mano de Chechu González, entre muchas otras.

Jornada del viernes

La programación de este espacio polivalente de Granada Gourmet dará comienzo el viernes a las 11:30



Público en la zona de expositores.

horas con 'Orgánico', de Txema Urda. En este caso, el chef de Tus Fermentados ofrecerá un recorrido por las civilizaciones antiguas, culturas clásicas y la edad media a través de la gastronomía y la fermentación con la elaboración de platos como gachas minutas, gurullos, calabaza o una royal de foia.

Una hora más tarde, a las 12:30, será el turno de Edu Torres, 'El maestro de los arroces'. El chef valenciano ofrecerá una clase maestra sobre el arroz en la que explicará, según sus propias palabras, a hacer «un arroz perfecto». Una cita en la que hablará del arroz valenciano

pero también de los productos locales como el aceite de oliva granadino y otros alimentos de kilómetro 0, una ocasión ideal para «hablar sobre el arroz y la gran importancia que tiene en la paella, que al final es la gran bandera española».

A las 13:30 será el turno de la gastronomía líquida con Merche Lara, que ofrecerá una ponencia sobre coctelería en la que mostrará cómo elaborar una carta de coctelería y cómo ejecutarla en función del modelo de negocio, así como las funciones que debe asumir un 'bartender' para un servicio correcto. Además de elaborar varios cócteles de-



Ambiente en los gastrobares.



Momento de una cata de vino.

lante del público que asista a la cita. Para finalizar la programación del viernes, este espacio acogerá la celebración en directo de la gran final de Fogones Granadinos por la tarde, a partir de las 17:00 horas.

Programación del sábado

El sábado llegará cargado de actividades desde por la mañana. A las 11:30 horas habrá una subasta de pescado con compra directamente en la lonja a la que proseguirá, a partir de las 12:30, un 'showcooking' de platos del Restaurante Sollo elaborado con peces de río de la

mano del chef Diego Gallegos. Justo después será el turno de Rafael Arroyo, que ofrecerá a través del menú degustación del Restaurante El Claustro una ruta histórico-geográfica por la provincia de Granada. «Visitaremos diferentes localidades y sus platos con elaboraciones tradicionales y de nueva creación», detalla el cocinero, que cuenta que habrá alguna sorpresa para el público durante su ponencia, además de disfrutar de manjares de Granada como la quisquilla o el remoión, entre muchos otros. «Será un viaje por Granada que terminará en la Alhambra, una representación del menú



+34 858 104 096
 @laesquinitaargentina
 laesquinitaargentina@gmail.com

La Esquinita
 ARGENTINA

Pruebános
 Albayzín



Power your world. IONIQ 5.

100% eléctrico.

¿Qué es tu mundo para ti? Si es aquello por lo que vives. Si tu mundo es tu familia, los tuyos y los mínimos detalles de cada día, Hyundai IONIQ 5 llega para hacer que puedas disfrutar aun más de tu mundo. Con él tendrás una autonomía extraordinaria: hasta 686km. Además, su batería es capaz de pasar del 10% al 80%, en tan solo 18 minutos. Y, si utilizas el cargador ultrarrápido, con tan solo 5 minutos de carga, podrás recorrer 100 km. Pero hay más, Hyundai IONIQ 5 cambiará tu mundo y ayudará a mejorar el de todos. Su tecnología 100% eléctrica, su recarga parcial con paneles solares en el techo y el uso de materiales reciclados y sostenibles, lo convierten en un coche único en el cuidado del planeta. Potencia tu mundo con Hyundai IONIQ 5.

En Hyundai ya estamos trabajando para eliminar la huella de carbono.
Gama 100% eléctrica en Europa en 2035

Sport Automoción
Av. Andalucía, Km 432. Granada



5 AÑOS **Garantía**
sin límite de km

8 AÑOS **Garantía de**
Batería

Hyundai IONIQ 5: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 0 durante el uso. Consumo eléctrico (Wh/km): 167 (batería 58 kWh) – 190 (batería 73 kWh). Autonomía en uso combinado (km)*: 384 (batería 58 kWh) – 481 (batería 73kWh). Autonomía en ciudad (km)*: 587 (batería 58 kWh) – 686 (batería 73kWh). Valores de consumos y emisiones obtenidos según el nuevo ciclo de homologación WLTP.

*La autonomía real estará condicionada por el estilo de conducción, las condiciones climáticas, el estado de la carretera y la utilización del aire acondicionado o calefacción. La garantía comercial de 5 años sin límite de kilometraje y la de 8 años o 160.000 km. (lo que antes suceda) para la batería de alto voltaje, ofrecidas por Hyundai Motor España S.L.U a sus clientes finales, es sólo aplicable a los vehículos Hyundai vendidos originalmente por la red oficial de Hyundai, según los términos y condiciones del pasaporte de servicio. Modelo visualizado: IONIQ 5 Energy. Consulta las condiciones de oferta en la red de concesionarios Hyundai o en www.hyundai.es



La última edición del Congreso Gourmet que se pudo disfrutar en vivo tuvo lugar en el año 2019, antes de la pandemia. IDEAL

de este año en El Claustro que podrán descubrir todos los asistentes en directo», señala Rafael Arroyo.

Por la tarde la programación no se queda atrás, ni mucho menos. A partir de las 16:30 horas dará comienzo 'La cocina del virgen extra', de la mano de Daniel Peinado, chef del AOVE. El aceite de oliva virgen extra es un ingrediente estrella

de la gastronomía española y mediterránea, sin embargo, no todos los cocineros lo utilizan. El cocinero ofrecerá un recorrido gastronómico a través de recetas con AOVE con platos en frío, calientes y en pastelería. A las 17.30 será el turno de Raúl Sierra, chef de Atelier Casa de Comidas, que protagonizará la ponencia 'Sostenibilidad,

producto de cercanía y excelencia. El nuevo camino de Atelier', en la que explicará el nuevo camino que quiere emprender con su restaurante.

Después llegará el momento de la cerveza y el vino. Primero con una cata VIP sobre la importancia de la cerveza 1925 de Cervezas Alhambra y su relación con la provin-

El cocinero ofrecerá un recorrido gastronómico a través de recetas con AOVE con platos en frío, calientes y en pastelería

cia de la mano del Beer Sommelier Juan Miguel López-Gil, que hablará sobre los orígenes de una de las variedades de cerveza más especiales de todo el mundo. «La cerveza 1925 guarda una gran vinculación con Granada y, a parte de eso, es espectacular. Ofreceremos una cata para que la gente pueda disfrutar de un producto que es de diez», detalla el Beer Sommelier. Y justo después, a las 19:30 horas, será el turno de la cata 'Vinos del Mediterráneo', que correrá a cargo de Julián Hermoso, miembro de la Asociación de Sumilleres de Granada. Durante todo el fin de semana, además, se podrá disfrutar de una barra de vinos abierta al público en la que siempre habrá un miembro de la Asociación de Sumilleres de Granada para asesorar y resolver dudas de los asistentes que lo deseen, además de la posibilidad de disfrutar de una amplia variedad de vino.

Actividades del domingo

El último día del Congreso Gourmet de IDEAL será el domingo. En este caso la cita dará comienzo a las 11:30 horas con la pizza como

protagonista, en concreto con una ponencia protagonizada por la Pizzería Tradizione Italiana en la que se hablará de las pizzas con y sin gluten. A medio día, a las 12:30 horas, el vino volverá a tomar el protagonismo con la cata 'Crianza y vida del vino', que será impartida por Montse Mengíbar, miembro de la Asociación de Sumilleres de Granada. En ella explicará la influencia de la crianza en los vinos y cómo puede cambiar o evolucionar un vino dependiendo del tipo de crianza al que se le someta.

La última actividad del espacio polivalente del Congreso Granada Gourmet tendrá lugar a las 13:30 horas con 'Escabeches Modernos', que correrá a cargo de Chechu González, del Restaurante María de la O. Una elaboración de gran peso para el restaurante, que se caracteriza siempre por sus fondos, salsas y escabeches, que servirá para mostrar como el chef elabora cuatro platos: tres fríos y uno caliente. «Queremos mostrar cómo cocinamos en directo para que la gente conozca nuestra filosofía y cómo trabajamos los escabeches. Es una elaboración muy nuestra y siempre le hemos dado protagonismo», explica Chechu, que consiguió llegar hasta la final del concurso de escabeches de Madrid Fusión, donde consiguió alzarse con el tercer puesto. Con la ponencia de María de la O dará final otra edición más de Granada Gourmet, una cita pensada para dejarse llevar a través del paladar.





Oferplan

te damos la visibilidad que necesitas

Somos una plataforma de venta con dto con una red de más de 20.000 usuarios en Granada, Jaén y Almería

¿Tienes una empresa y quieres que se conozca?

¿Quieres aumentar clientes y ventas?

¿Tienes un producto exclusivo?

DATOS DE CONTACTO: **958 809 809** (Opción 5 de 9h a 14h) O EN www.oferplan.com



EL SABOR DE LA VICTORIA



Amarga y Pica ficha por el Gourmet de la Roja

El aceite de los que aman la vida, la emoción y el carácter de nuestra selección española.

AMARGA Y PICA

amargaypica.com

BENALÚA

Gourmet

BY IDEAL



**DIFRUTA DE LOS MEJORES MENUS CON ENCANTO
EN EL CONGRESO GOURMET
CONSÍGUELO EN OFERPLAN.ES**

**PLAZAS
LIMITADA**



Antonio Lorenzo

Restaurante Le Bistrot by El Conjuero

viernes 10 de marzo 21h



Rafa Arroyo

Restaurante El Claustro

domingo 12 de marzo 14:30h



Cechu González

Restaurantes Mª de la O

sábado 11 de marzo 21h



Gourmet

BY IDEAL

**LOS MEJORES PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN
GOURMET AL MEJOR PRECIO EN NUESTRO STAND**

**VISITANOS EN EL CONGRESO GRANADA GOURMET
PALACIO DE CONGRESOS DE GRANADA**

Peña
Gallo
GOURMET



VegginS.
natural food

by*CURRO PREMIUM[©]

DULCES
Zafra

**ALMA
DE LUNA**

CentroSur

OCIO. Desde el viernes habrá una gran cantidad de actividades para todos los públicos con los que llevar la cocina otro nivel

Talleres para disfrutar al máximo de la gastronomía

GRANADA

A.F. El Congreso Granada Gourmet regresa este fin de semana a Granada, una cita que tendrá lugar de nuevo en el Palacio de Congresos de la ciudad. Como siempre, no faltarán los platos más deliciosos ni los chefs más reputados. Habrá catas, degustaciones, menús con encanto, ponencias... Y también talleres. Porque, entre muchas otras cosas, Granada Gourmet también es desde hace años el mejor lugar para aprender de cocina y elevar a la gastronomía a un nivel más alto.

Los talleres se prolongarán durante todo el fin de semana, con actividades tanto el viernes, como el sábado y el domingo. Para comenzar, el viernes Carlos Caballero, chef corporativo de Pilsa, protagonizará dos talleres: 'Patatas que cuidan tu negocio', a las 12:30 horas, y 'La cocina inteligente, la solución integral para la regeneración y cocción de alimentos', a las 13:30 horas.

El primero de los talleres busca ofrecer soluciones para los negocios dedicados a la restauración a través de Patatas Lamb Weston, una empresa líder en el sector de la patata especializada en ofrecer un cuidado especial al producto desde el inicio hasta el final de su producción. «Aquí presentaremos diferentes cortes de patata, incluso una patata que aguanta más de 30 minutos caliente», señala Carlos. Mientras que el segundo taller guarda relación con la producción en cocina, operaciones automatizadas en hostelería y reducción de la merma, en definitiva, cómo puede mejorar el control de un negocio a través de una pantalla o el teléfono móvil.

Ya por la tarde, a las 17:45 ho-

ras, tendrá lugar el taller de cortes originales de fruta, que correrá a cargo de Frutas Molina. «Lo que ofreceremos es lo que ya hacemos con muchos colegios: un taller de fruta en el que mostrará a los más pequeños la importancia de consumir este producto», señala José Antonio Molina, propietario de la frutería, que añade que también mostrará la vinculación de la fruta con el deporte. Los talleres del viernes finalizan con una cata de Bodegas Muñana que da inicio a las 18:00 horas.

Talleres del sábado

El sábado los talleres comienzan desde por la mañana. A las 11:30 horas se celebrará el taller para niños 'Aceitina'. Y poco después, a las 12:30 horas, Carlos Caballero volverá a ofrecer el taller 'Patatas que cuidan tu negocio'. No será la única actividad del día para el chef ejecutivo de Pilsa Educa, ya que a las 13:30 horas protagonizará 'Arroces beautiful', un taller en el que mostrará cómo elaborar arroces de última generación sin secretos y con fondos naturales para profesionales. «Haremos arroces secos y melosos de alta calidad con procesos rápidos y sencillos», explica Caballero.

Ya por la tarde será el turno de un total de tres nuevos talleres. El primero de ellos será el de Coca-Cola, dirigido al público general con inicio a las 16:00 horas. A este le seguirá una cata de aceite Conde de Benalúa que dará comienzo a las 17:00 horas. Y para finalizar la programación de talleres del sábado quedará el Taller de Dulces Bonachera, en el que los más pequeños podrán aprender a hacer roscos de Loja. «Vamos a enseñar a los niños a hacer roscos



Carlos Caballero.

de Loja y a que aprendan cuál es la historia de este producto artesano. Podrán tocar el merengue, trabajar con bizcochos y con una manga con crema, además de comerse después el roscón», cuenta María Dolores Rodríguez, propietaria del Obrador Bonachera.

Programación del domingo

De cara al domingo la programación se reduce, ya que los talleres

finalizarán a primera hora de la tarde. En este caso el primero de los talleres estará dirigido a los niños con la repetición del Taller de Aceitina a las 11:30 horas. Más tarde, a las 12:30, Carlos Caballero volverá a ofrecer su clase maestra sobre arroces con el taller 'Arroces Beautiful'. Mientras que para cerrar los talleres de Granada Gourmet quedará una de las citas más importantes del congreso: el taller de recetas con Cerveza Alham-

bra, que correrá a cargo de los chefs del restaurante La Manigua. En este caso, tal y como explica el cocinero del restaurante Andrés Cárdenas, cocinarán un rabo de toro a baja temperatura con una reducción de su jugo y de Alhambra Reserva Roja. «Esta receta habitualmente la hacemos con chocolate pero la Alhambra Roja es espectacular para dar ese toque de amargor que va tan bien con el rabo de toro», detalla Cárdenas.

Quesos Artesanos

Elaborada con leche de vaca cruda y pasteurizada de modo tradicional sin aditivos

GRANJA MARAVILLAS

Granja Maravillas - Camino del purchil, s/n Callejón del Rey, 4 - Tlf: 699591634

Leche fresca

Yogur Natural

Síguenos en :

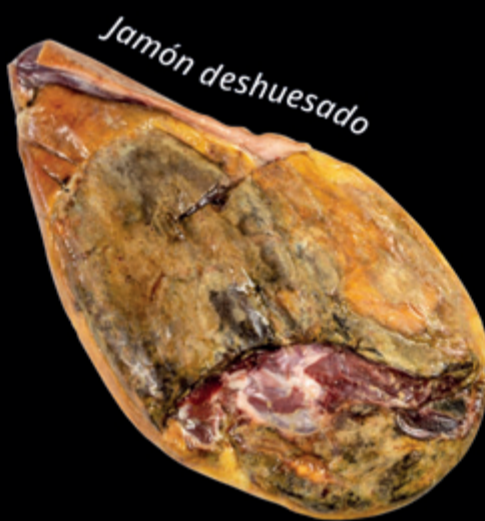
#granjamaravillas

escalona

El mejor jamón serrano de Granada

La línea de **Jamones Escalona reducida en sal**, ha sido reconocida por la *Fundación Española del Corazón*.

Un 25% menos de sal en relación a los productos de su misma categoría.

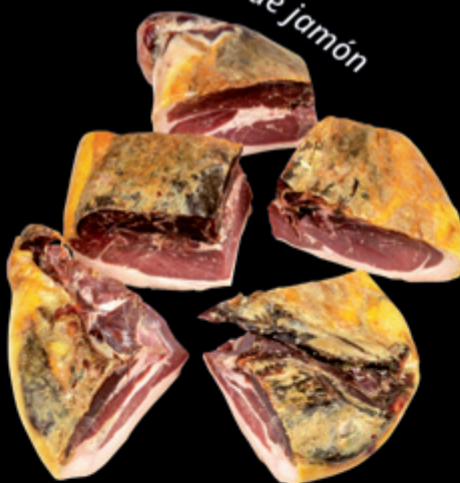


Jamón deshuesado

Lonchas de jamón de 100 y 500 g



Tacos de jamón



jamonesescalona.com



| 958 454 102 |



NOVEDAD

Esta plataforma es un punto de encuentro para Chefs Estrella Michelin, hosteleros locales, productores y consumidores

EL ARTE DE SABOREAR SIN PRISA

Cervezas Alhambra evoluciona su territorio gastro con una nueva plataforma de comunicación

GRANADA

R.C. De un primer vistazo, un plato es capaz de hacernos la boca agua. Una sensación parecida es la que vamos a tener con 'Saborea Sin Prisa', la nueva plataforma de contenidos gastronómicos de Cervezas Alhambra.

Un punto de encuentro para Chefs Estrella Michelin, hosteleros locales, productores y por supuesto, consumidores.

La plataforma nace con un nombre que lleva el espíritu Sin Prisa de la marca.

Al fin y al cabo, está en la naturaleza de saborear el hacerlo sin prisa. Y seguirá teniendo como referencia los tres pilares en los que se basa su gastronomía: el Origen como inicio de todo proceso, la Materia Prima como valor diferencial de cada plato y la Creación Contemporánea, como innovación en la cocina. Los contenidos de la plataforma elaborarán un menú compensado entre eventos y mercados gastronómicos, rutas con mucho sabor y creaciones de primer nivel para que todo el mundo pueda saborear sin prisa.

Descúbrelo muy pronto.



Creación contemporánea.



Materia prima.



Origen.

GRANADA GOURMET 2023



DISFRUTA MOTRIL



DISFRUTA EL PUERTO

REPERTORIO DE SABOR



Chechu González en el balcón de María de la O.



Alcachofa de la Vega.



Bogavante a la brasa con escabeche de manzana lácteo.



Bogavante a la brasa con escabeche de manzana lácteo.



Puchero de hinojos y papada.



Jabalí en escabeche templado con ostra.



Bonito estofado con tomate y alcaparra.

LA CREATIVIDAD DE CHECHU GONZÁLEZ ABRE CAMINOS GASTRONÓMICOS CON SUS ESCABECHES

A través de sus salsas ácidas, calientes y frías, con productos del mar, la huerta y la montaña, explora otras maneras de cocinar

GRANADA

C.S. El festival de vinagres, frutas, verduras y especias que componen la base de la cocina de Chechu González se convierte en una suerte de sabores ácidos, cítricos, dulces y picantes que dotan de gran personalidad la propuesta de este granadino que dejó la batería por los fogones y representa un elemento disruptivo en el escenario gastronómico por su manera de hacer los escabeches y los fondos.

Todo su proceso creativo empieza con las salsas ácidas, que derivan en fondos, no siempre escabechados -aunque son su predilección- a los que incorpora verduras, carnes, pescados y mariscos de temporada y materias primas de cercanía, para convertirlos en platos fríos o calientes. Andalucía por bandera, y tributos a su Granada natal, si bien

no se limita porque le gusta viajar a cualquier lugar con ingredientes y técnicas dispares buscando el disfrute del comensal.

A Chechu, el menor de 9 hermanos, desde chico le encandilaban los guisos de su madre. La música fue su primera dedicación profesional, como baterista, pero años después decidió volcarse en los pucheros. Formado en la Escuela de Hostelería de Granada, y tras su paso en restaurantes como Suculent (Barcelona), Kokotxa (San Sebastián) y Compartir (Gerona), realizó un Máster sobre Técnica, Producto y Creatividad en el Basque Culinary Center (San Sebastián) que supuso un giro en su carrera y en su visión personal de la cocina.

Desde hace 5 años, está al frente de María de la O, restaurante ubicado en un precioso palacete del siglo XIX con vistas a Albai-

Estilo elegante y con elaboraciones repletas de matices es la propuesta culinaria de Chechu González

cín. A este coqueto lugar, recomendado por la Guía Repsol y por la Guía Michelin, ya son muchos los que se acercan a descubrir los originales platos del cocinero, como la Caballa marinada, escabeche de zanahoria, legumbres aliñadas y salsa de cúrcuma, finalista en el Concurso de Escabeches de Madrid Fusión.

Estilo elegante y con elaboraciones repletas de matices, su propuesta culinaria, muy alejada de la ciudad donde impera la cultura de la tapa gratuita, mira a la tradición y a su tierra. Ejemplo de ello son las Gachas típicas de la Alpujarra, que las hace con pulpo e hinojo marino y polvo de pimiento verde; la Sopa Sevillana en homenaje al bar más antiguo de Granada; las Puntillas a la Andaluza, sabayón aireado de tinta y salsa de caracoles; o el Puchero de hinojos a la granadina y papada de cerdo ibérico.

En su repertorio también tienen cabida las salmueras y los guisos de la infancia que le preparaba su madre, como el lomo de jabalí escabechado con verduras, zanahorias y distintos vinagres, terminado con una emulsión templada que añade a las ostras a la brasa. Un moderno

mar y montaña en la línea de otros tantos de los que ha incorporado a la carta actual.

Siente debilidad por los escabeches, convertidos en un buque insignia, y por los fondos, a partir de los cuales confecciona un abanico de contrastes sápidos tan provocadores como sorprendentes que conforman la base de sus platos, en los que no faltan un buen aceite de oliva extra, el pimentón, las hierbas aromáticas, el ajo y hasta una veintena de vinagres distintos (vinagre de frambuesa, de arroz, de Jerez, de vino blanco, de manzana y de granada, y un largo etcétera)

Un mosaico de ingredientes equilibradamente combinados e infinidad de matices se concentran en su icónico Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos; Escabeche de aceituna gordal y lubina Aquanaria o el Escabe-

che de Calabaza en texturas, mejillón de roca y erizo.

En el producto de cercanía que tanto valora, Chechu se decanta por las alcachofas de la Vega, el pulpo y la quisquilla de Motril, pescado del mar de Alborán y esturión de Riofrío. Y en el apartado cárnico, encontramos un Canelón de cordero, Molleja moruna, Castañeta Ibérica y Chirivía en Texturas o Pluma de Cerdo Carbonizada y Salsa de Trufa.

Con los alimentos del mar, sigue el juego de sabores a través de un Bogavante a la brasa en su escabeche caliente, manzana y lácteo; una Urta curada en grasa 5J y sopa sevillana; y un Bonito del Sur y estofado clarificado de tomate y alcaparras. En el caso del esturión, prepara una base de hummus de lenteja beluga, salsa a la pimienta y brotes de garbanzos.

Fan Granada Club Fútbol, Chechu González sorprende con el Maíz, callos de cresta de gallo y su corteza, y con unos postres nada convencionales: Bavaroise de cebolla, avellana y sus texturas; Castaña y Naranja; Caqui y Shiso; y una piña en texturas, chocolate blanco, helado de anís y brotes de cilantro.

El restaurante granadino María de la O, recomendado por la Guía Repsol y la Guía Michelin

COMPROMISO

La entidad apoya a los profesionales con una oferta amplia de productos

UNICAJA BANCO, SIEMPRE AL LADO DE LOS HOSTELEROS

El apoyo a Granada Gourmet se enmarca en el interés de la entidad por impulsar al sector y a la economía granadina

GRANADA

C.S. Unicaja Banco es consciente de la importancia que tiene el sector de la hostelería en España y, especialmente, en Andalucía y Granada. Una relevancia que podrá verse estos días en el congreso culinario Granada Gourmet, organizado por IDEAL y que se ha convertido en el mayor evento gastronómico de la provincia granadina.

La entidad bancaria, patrocinadora de Granada Gourmet, ha mostrado desde siempre estar al lado del sector de la hostelería, a través de una contrastada trayectoria de solvencia y solidez financiera, y de diferentes líneas de cooperación con las que contribuir a su impulso. Todo ello sin olvidar la necesaria reivindicación de la calidad de los productos de Granada, apoyando así a la ganadería, la pesca y la agricultura locales.

Precisamente, Unicaja Banco apuesta por los hosteleros y por Granada, donde cuenta con una larga trayectoria de respaldo, y, por ello, se adapta a las necesidades de estos profesionales.

Y es que, para la entidad financiera, es fundamental que su catálogo de productos y servicios y sobre todo su agilidad a la hora de resolver las propuestas de estos profesionales posibiliten que puedan continuar impulsando sus negocios. De esta manera, se contribuirá al desarrollo económico de Granada y a la mayor creación de empleo.

En ese proceso de mejora y de adaptación al futuro del sector hostelero y para seguir siendo competitivos, son varios los aspectos que desempeñarán un papel fundamental, destacando, entre otros, la digitalización y la sostenibilidad.

El objetivo del sector hostelero es trabajar para ser más eficientes y resilientes en el futuro, siempre con el foco puesto en ofrecer una experiencia de cliente más satisfactoria. Para ello, la innovación será una palanca de transformación clave, sin olvidar

nunca, eso sí, el buen hacer de los profesionales y la calidad de los productos de la tierra.

Como entidad financiera de proximidad, Unicaja Banco quiere acompañar a estos profesionales en ese camino y trabajar junto con el sector para desempeñar un papel relevante en el impulso del desarrollo económico territorial.

Oferta amplia y especializada

Ese apoyo a la actividad empresarial se concreta en una amplia y especializada línea de productos y servicios financieros que Unicaja Banco ofrece a este colectivo en condiciones ventajosas, tanto a través de su canal digital como de sus oficinas. En este sentido, la entidad ha reforzado el acceso al catálogo de servicios en su banca digital con el objetivo de facilitar la gestión del día a día de la actividad de los hosteleros.

El propósito de Unicaja Banco no es otro que ofrecer y crear oportunidades para sus clientes y, para ello, muestra su firme compromiso de ayuda a estos



profesionales para que sean más competitivos, proporcionándoles el mejor asesoramiento, productos innovadores y una amplia oferta.

Precisamente, Unicaja Banco se distingue por su alto grado de arraigo, cercanía, confianza y conocimiento de su clientela y de los territorios en los que opera, por su implicación en su prosperidad, y por su vínculo e identificación con la población, dado su interés por identificar y atender de forma inclusiva y sostenible las necesidades financieras y sociales que muestran sus habitantes, todo ello con el apoyo que proporciona la proximidad física de su red de oficinas.

Unicaja Banco se caracteriza por su modelo de banca universal y de negocio sostenible orientado al negocio minorista, bajo una gestión prudente de su es-

trategia comercial y de su perfil de riesgo, socialmente responsable, que sitúa la calidad, la innovación y la transformación digital en un lugar prioritario, e incorpora la tecnología mejorando el servicio del cliente y la eficiencia de la entidad.

Entre los objetivos de su actividad, se encuentran la generación de confianza y la creación de valor a largo plazo para sus accionistas y otros colectivos, mejorando los niveles de eficiencia, y el apoyo a todos los sectores económicos de su ámbito de actuación, situando a la clientela en el centro de su estrategia comercial, con una cartera de productos y servicios amplia, diversificada, competitiva, de calidad y que aporta valor al cliente.

Apuesta por Granada

En suma, el objetivo de Unicaja Banco es proporcionar al sector hostelero de la provincia de Granada una atención personalizada, con productos y servicios financieros que se adapten a sus necesidades específicas, y, de este modo, aportar valor añadido a sus negocios.

El objetivo final no es otro que la mejora de la competitividad de uno de los sectores más importantes de España, como se refleja en Granada Gourmet, donde los asistentes pueden disfrutar estos días de un gran abanico de experiencias gastronómicas.

La entidad, patrocinadora de Granada Gourmet, acompaña a los hosteleros en su adaptación al futuro

Unicaja Banco se distingue por arraigo, cercanía, confianza y conocimiento de su clientela



La cercanía es una seña de identidad de esta entidad. I.C.

MENÚS CON ENCANTO

ANTONIO LORENZO. El chef del restaurante Conjuro y Bistro, presenta su 'Menú con encanto', una propuesta gastronómica que refleja la esencia de Granada

Un espectacular conjuro entre el mar y la montaña

GRANADA

C.S. La gastronomía granadina poco o nada tiene que envidiar a cualquier otra. Su costa destaca por la calidad del pescado y del marisco y su tierra ofrece una amplia variedad de productos de primera categoría. Esa es la esencia de Granada, un espectacular conjunto entre el mar y la montaña que Le Bistró by El Conjuro no ha dudado en reivindicar en su 'Menú con encanto'.

Ubicado en la calle Martínez Campos, este restaurante de primer nivel presenta una oferta basada en su cocina, que apuesta por el mar y la montaña. El cliente puede disfrutar de un pescado de la zona de la bahía, quisquilla, calamar... De hecho, el calamar es el protagonista de uno de los platos de este menú: 'Calamares encebollados'. «Es un plato muy chulo, que sí te recuerda un poco a lo que representa su nombre, pero, en realidad, la textura es totalmente diferente, el emplatado también...», cuenta el chef de Le Bistró, Antonio Lorenzo.

Otra de las propuestas es una versión salada de una torrija, empapada en caldo, frita de manera tradicional con huevo y aceite, y acompañada de un tartar de quisquilla con trufa negra. Una auténtica explosión de sabores para el paladar. Y es que la quisquilla es un producto muy nuestro, muy de nuestra costa, de nuestra Granada. Por eso, es la estrella también del que, según Lorenzo, es el plato insignia del restaurante. «Hemos diseñado un fondo de salsa verde con espinaca y alga codium. Licuamos y ponemos las quisquillas en una mantequilla tostada a 45 grados -explica el chef-. Va prácticamente crudo».

Igual que tira el mar, tira la tie-



Antonio Lorenzo.



Combina la calidad del pescado y del marisco con la amplia variedad de productos de interior



rra. Por eso, Le Bistró by El Conjuro ofrece una versión del plato alpujarreño -atentos- dulce. «Visualmente parece un huevo, pero cuando lo rompes, se puede ver que la



yema es de miel. Lo acompañamos con almendras, higos y una galleta de tomillo», aclara Lorenzo. También destaca una molleja de corazón de ternera con salsa



de pimienta verde y ortiguillas fritas. «Mezclando siempre mar y montaña», subraya el chef, convencido de que «es el momento de arriesgar un poco, de lucirse».



ALMA DE LUNA
FUNDACIÓN

NUESTRO ACEITE ES
SALUD + SOLIDARIDAD

Destinamos el 100% de los beneficios a proyectos solidarios y de investigación, relacionados con la infancia.



**QUEREMOS UNA SOCIEDAD
MÁS SANA Y FUERTE**
(Física y emocionalmente)

605 164 164
ACEITEALMADELUNA.ES



COLABORA
CON NOSOTROS



UNIÓN

LA FEDERACIÓN DE HOSTELERÍA, DE LA MANO DEL SECTOR E IDEAL

Gregorio García, el presidente de la Federación, aprovecha para reflexionar sobre el momento del sector

GRANADA

R.I. Desde 1982, la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada agrupa a una amplia representación del sector para contribuir a su mejora y potenciación. Fruto de ese trabajo es la participación y colaboración en eventos como Granada Gourmet.

Gregorio García, el presidente de la Federación, aprovecha para reflexionar sobre el momento del sector, que sigue siendo complicado: Granada sigue por detrás de otras provincias en la recuperación. Lo corroboran datos del INE según los cuáles, se ha recuperado un 80% del turismo nacional y un 63% de los turistas internacionales. A eso hay que unirle los costes disparados y la devolución de los

préstamos del ICO.

García incide en una dificultad sobrevenida: «Es un problema muy serio. Si los turistas no llegan es por la falta de infraestructuras. El resto de provincias se ha recuperado casi al 100%. En el caso de Granada, los datos son dramáticos». De ahí que, de cara al futuro tanto de la hostelería como del sector turístico, García reclame un análisis pormenorizado de la situación y la implicación de las instituciones para corregir esta tendencia.

En este sentido, eventos como este Granada Gourmet que organiza IDEAL son muy importantes y beneficiosos para el sector. «Es una apuesta más de IDEAL por la hostelería, la restauración y la gastronomía que

valoramos muy positivamente porque incentiva al sector», explica Gregorio García. Y es que desde la Federación agradecen el apoyo que brinda al sector, pero recuerdan que «el destino Granada tiene muchas necesidades. Hay que plantearse por qué no llegan los turistas. Las instituciones tendrán que decir algo».

El representante de los hosteleros granadinos anima a sus compañeros a seguir esforzándose por ser los mejores y recuerda algunos de los servicios que ofrece la Federación, como la atención personalizada, directa y confidencial a las empresas, servicios jurídicos, gestión antes las distintas administraciones y representación y asistencia de todos los asociados, como las gestiones de ocupación de vía pública.

La Federación sirve como vehículo de canalización de los asuntos de las empresas en beneficio del bien común y para la activación de actividades y eventos que redunden en beneficio



Gregorio García.

de los asociados.

La Federación colabora en la tramitación de expedientes de alta, baja o modificación y asesora en materia de higiene y manipulación de alimentos. Se implica en cuestiones de formación a medida con participación en planes agrupados de formación y realiza imprescindibles labo-

res de comunicación sobre noticias del sector en beneficio de sus asociados.

Además, ejerce la representación y asistencia a promociones a nivel corporativo y de las empresas en particular y suscribe convenios con empresas proveedoras de servicios y productos para las empresas asociadas.

La Federación agrupa a una amplia representación del sector para contribuir a su mejora y potenciación



Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada

Cerca de todos. Al servicios de todos.



Gestión y Servicio

- Atención directa, personalizada y confidencial a las empresas.
- Servicios jurídicos.
- Todo tipo de gestiones ante la Administración Local, Provincial, Autonómica y Central (entre ellas la tramitación de expedientes de apertura, baja y modificación).
- Representación y asistencia a cada uno de los asociados ante sus respectivos municipios de todas las gestiones que les pudieran afectar.
- Canalización de los asuntos empresariales de los asociados en beneficio del interés general.
- Activación de iniciativas/jornadas y eventos empresariales encaminados a que las empresas asociadas, y los sectores turístico y hostelero, en general, se beneficien de los mismos.
- Gestión de Ocupación de Vía Pública, ante el Ayuntamiento de Granada o cualquier otro Ayuntamiento de la provincia, con el objetivo de que todas las empresas hagan uso de este importante recurso en que se han convertido las terrazas de los establecimientos.
- Gestión de formación a medida. Participación en planes agrupados de formación.
- Emisión de circulares informativas con la actualidad del sector (a nivel normativo, comercial, etc.).
- Información y asesoramiento de ayudas y subvenciones.
- Asesoramiento y representación ante las entidades de propiedad intelectual. (SGAE, ASGEDI, AISGE)
- Representación y asistencia a promociones, a nivel corporativo y de las empresas de forma particular.
- Servicios en diferentes campos de actuación derivados de la pertenencia a organizaciones empresariales supraprovinciales.
- Convenios con empresas proveedoras de servicios y productos para nuestras empresas.

Federación Provincial  Empresas
HOSTELERÍA TURISMO
Granada

WeloveGranada



Asociación Provincial de Empresas de Turismo Activo y Servicios Turísticos de Granada. • Asociación de Turismo Altiplano de Granada. • Asociación de Hosteleros de la Costa Tropical. Asociación Provincial de Hospedaje. • Asociación Provincial de Restaurantes, Cafeterías y Bares. • Asociación Provincial de Campings. • Asociación Provincial de Agencias de Viaje. Asociación Provincial de Guías. • Asociación Provincial de Servicios Turísticos. • Asociación Provincial de Discotecas y Salas de Fiesta. • Asociación Provincial de Pubs. Asociación Comarcal de Hostelería y Turismo del Altiplano. • Asociación Comarcal de Hostelería de Motril.

C/ Rey Abu Said, 9 - Bajo. 18006 Granada +Info 958 126 390 www.hosteleriadegradada.es federacion@hosteleriadegradada.es

RAFAEL ARROYO. El jefe de cocina de este restaurante, asegura que «Granada está muy presente» en su 'Menú con encanto'

Disfruta de un exquisito viaje por la provincia con la propuesta de El Claustro

GRANADA

S.B. Riofrío, la Costa Tropical, la Alpujarra, el Altiplano y la Sierra de Segura son algunas de las paradas de la experiencia gastronómica más exquisita que se puede disfrutar en El Claustro, uno de los restaurantes más reputados de la capital granadina. Se encuentra en el interior del Hotel Palacio de Santa Paula y su chef, Rafael Arroyo, asegura que «Granada está muy presente».

Así es su 'Menú con encanto', puramente granadino. Tras un año trabajando en su diseño, los clientes de El Claustro por fin lo pueden degustar. ¿Lo más curioso? La carta que nace de los fogones dirigidos por Arroyo no se divide en entrantes, primeros, segundos y postres. «Nuestro estilo es un viaje histórico-geográfico por la provincia. Hacemos paradas en localizaciones y tiempos para recordar al cliente cuál es nuestra his-

toria, de dónde venimos», cuenta el chef.

Con ese objetivo, la propuesta de este reconocido establecimiento parte de la etapa árabe con unas 'Tapas por Al-Andalus'. Según Arroyo, la idea de incluir la tapa es reivindicar su forma de verla: «pequeños bocados que se cogen con la mano y se comen en dos bocados máximo». Llegamos así a la siguiente parada: Sierra de la Contraviesa. En esta ocasión, El Claustro propone una 'Mazamorra de almendras crudas y tostadas' que no dejará indiferente a nadie.

«Hacemos paradas en localizaciones y tiempos para recordar al cliente cuál es nuestra historia»

El viaje continúa a través de la Costa Tropical con una 'Lubina con gurullos y crema de coquinas'. El aclamado cocinero subraya que este plato tiene una intención muy clara, que es poner en valor los gurullos, un producto típico que, según él, "se está perdiendo". No se puede decir lo mismo del cordero segureño, insignia de la provincia y protagonista del siguiente destino: el Altiplano granadino. Arroyo apuesta aquí por una 'Paletilla guisada con cuscús de coliflor y azafrán'.

Para finalizar esta experiencia gastronómica por todo lo alto, llegamos a 'Los Jardines del Generallife', un postre de chocolate y té del que Arroyo se siente especialmente orgulloso por haber logrado que sea «muy visual». «Ha sido mucho trabajo, todo el menú. Ensayo, error, ensayo, error... -confiesa-. Soy muy friki de la cocina y de la historia. Buscar inspiración por toda la provincia es mi obsesión».



CHECHU GONZÁLEZ. Este restaurante estrena propuesta gastronómica con dos escabeches, cuatro platos salados y un postre

Lo bonito de María de la O, en su nuevo 'Menú con encanto'



GRANADA

S.B. Si hay algo que caracteriza a la cocina del restaurante María de la O son, sin duda, los fondos, caldos, salsas y escabeches. Por eso, su jefe de cocina, el reconocido chef Chechu González, ha querido trasladar «lo bonito» de su esencia a su nuevo 'Menú con encanto'. La propuesta se desarrolla en siete pasos, empezando con dos escabeches, pasando por cuatro platos salados y terminando con un postre de primera.

«Yo diseño todos los platos a partir de ahí. Elaboro una salsa, por ejemplo, y después decido qué productos la van a acompañar. No al revés», explica González, que siempre intenta usar productos de la tierra, especialmente de Granada y de Andalucía, aunque tampoco se cierra a otras opciones. Así, María de la O presenta, en primer lugar, un 'Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos', seguido de un 'Escabeche de aceituna gordal y lubina', especialmen-

te requeridos por sus clientes desde que, hace tres años, quedó tercero en el Concurso Nacional de Escabeches de Madrid Fusión.

Este 'Menú con encanto' demuestra la apuesta de González por los productos típicos granadinos con una 'Alcachofa de la Vega, café de París y foie a la parrilla', así como con su propia versión del 'Puchero de hinojos a la granadina y papada de ibérico'. Pero María de la O da un paso más allá y aprovecha la oportunidad para rendir homenaje al histórico restaurante Sevilla, que en su momento fue el más antiguo de la ciudad, con un 'Urta curada en grasa 5J y sopa sevillana'.

Y, como las referencias al pasado árabe del territorio tampoco podían faltar, la propuesta gastronómica del chef incluye también un plato que invita a recordar nuestra historia: una 'Molleja moruna ternera, yogur y pepino'. Aunque la guinda del pastel es, sin ninguna duda, 'Piña, anís y chocolate blanco', un postre muy especial pensado para los verdaderos amantes del dulce, que este fin de semana podrán encontrar a Chechu González en Granada Gourmet. «Disfruto mucho de este evento porque los clientes pueden hacerme preguntas, sugerencias... -apunta-. Es un contacto más cercano y queremos conocer su opinión».

Este 'Menú con encanto' demuestra la apuesta de González por los productos típicos granadinos

M
BODEGAS
MUÑANA

*Con aires
de altura*



***Bodegas Muñana,
La excelencia y el buen hacer
de nuestra tierra.***

RAÚL SIERRA. El chef de este prestigioso restaurante apuesta por el poder de la naturaleza y los productos que ofrece en cada estación

Atelier Casa de Comidas, una cocina de contrastes gustativos



GRANADA

S.B. Una filosofía digna de admirar es la de Atelier Casa de Comidas, un restaurante sencillo y contemporáneo -ubicado en la calle Sos del Rey Católico de Granada capital-, que basa todas sus elaboraciones en los alimentos que, según la estación, proporciona la madre naturaleza. Es casa de comidas, sí, pero también es casa de todos. «Queremos que se encuentren cómodas todas las personas que vienen a nuestra casa y la hagan suya», reza la página web.

La apuesta por los productos de temporada se ha convertido en una verdadera seña de identidad de este establecimiento, que lleva desde el año 2017 (cuando aún se encontraba en su antigua localización, en el Callejón del Ángel) en las manos del reputado cocinero Raúl Sierra. Según él, la carta y los menús del Atelier nacen de una cocina de «contrastes gustativos», con lo que se pretende compartir una oferta «dinámica y

diferente». Lleno de contrastes se presenta, cómo no, su nuevo 'Menú con encanto'.

Para esta ocasión, el chef ha apostado por un total de cinco elaboraciones que ponen en valor la calidad de algunos productos típicos de la provincia, como la alcachofa o la vaca pajuna, autóctona de la región. Presenta así, en primer lugar, una 'Alcachofa con jamón ibérico y ortiguilla', a la que sigue una interesante propuesta marina: 'Vieira curada con salsa Albert, raifort, rábanos fermentados y menta'. En esta línea, lo mejor del mar y la montaña unen fuerzas en los 'Callos de bacalao guisados en un jugo de tendones de vaca pajuna, setas en escabeche de piparras, lengua de vaca pajuna y cebolleta'.

Por otro lado, este menú especial del restaurante Atelier incluye 'Lomo de ciervo reposado en aceite de botánicos con endivia a la naranja, praliné de anchoas y pepino agrídulce', un auténtico contraste de sabores que tanto caracteriza a Sierra. Además, la propuesta se cierra con su propia versión de la famosa tarta 'París brest', elaborada con salsifis, avellana y vino Palo Cortado. Todo inspirado en la estación, utilizando los productos que proporciona la naturaleza en su mejor momento. «Lo tratamos con el máximo respeto y cariño -asegura el chef-. Queremos sacar de él el máximo sabor».

La apuesta por los productos de temporada se ha convertido en una verdadera seña de identidad de este restaurante

ES MEJOR LEER ALGO
A MENUDO, QUE
ESCUCHAR SOBRE
ELLO MIL VECES.

**¡QUE NO TE
LO CUENTEN!**

LA SUSCRIPCIÓN DE IDEAL LE PERMITE:

- ✓ Estar informado en su domicilio habitual o lugar de vacaciones, le acompañamos.
- ✓ Desde casa o en el kiosko, elija cómo recibirlo.
- ✓ Decida cuándo. Si se ausenta durante un tiempo, le esperamos.
- ✓ Posibilidad de cancelaciones temporales.
- ✓ La experiencia de comunicación completa, acceso gratuito a IDEAL+ y KIOSKO Y MÁS (PDF).
- ✓ La actualidad a su alcance.
- ✓ Descuento 10% adicional en compras en OFERPLAN.
- ✓ Acceso a las ventajas de nuestro CLUB: sorteos, eventos, descuentos.



IDEAL

KIOSKO LAS TITAS

TRADICIÓN EXQUISITA

Ubicado en un entorno único de la ciudad de Granada, encontramos este local emblemático. **Kiosko Las Titas** ofrece, además de su restaurante interior, una amplia terraza a la orilla del río rodeada por los Jardines del Genil. Un espacio donde disfrutar de unas maravillosas vistas y de una gastronomía mediterránea con especialidades de la cocina granadina.



PASEO DE LA BOMBA, GRANADA | T 958 120 019

NUEVAS EXPERIENCIAS



ROYAL BLISS, NUEVAS PROPUESTAS PARA PALADARES INQUIETOS

Creatividad, versatilidad y sofisticación van de la mano de esta novedosa propuesta que permite personalizar tus bebidas

GRANADA

C.S. La nueva gama de tónicas de inspiración premium de Royal Bliss cuenta con 8 variedades. Los días están llenos de obligaciones. Vivimos en un mundo en el que vamos corriendo a todos lados. Pasamos demasiado tiempo preocupados por casi todo, conectados a las responsabilidades diarias y desconectados de lo que importa: disfrutar de aquellos momentos que nos hacen sentir vivos.

Es hora de priorizar algo tan importante que siempre se olvida: a uno mismo. Por eso tu felicidad, tus pasiones y tu alegría son lo primero, y queremos recordártelo.

Inspírate, desconecta y conéctate a la vida. Mira esa puesta de sol, termina de pintar ese cuadro, queda con tus amigos...

Royal Bliss te acompaña a experimentar todas esas experiencias, y a despertar tus sentidos con su amplia colección de delicadas bebidas efervescentes, mezcladas con notas de sabores frutales, cítricos y productos botánicos.

Te acompaña en tus mejores momentos, cuando terminas de trabajar y puedes dedicar todo el tiempo para ti y cuando sales a divertirse. Podrás descubrir sensaciones únicas a través de su gran variedad de mixers. Mezcla con el sabor de la tónica contemporánea, o atrévete a mezclar con sabores cítricos o aromáticos para potenciar tu combinado, sea cual sea tu sabor quieren que brindes por la vida y por lo que más te gusta.

Te acompaña en tus mejores momentos, cuando terminas de trabajar y puedes dedicar todo el tiempo para ti y cuando sales a divertirse. Podrás descubrir sensaciones únicas a través de su gran variedad de mixers. Mezcla con el sabor de la tónica contemporánea, o atrévete a mezclar con sabores cítricos o aromáticos para potenciar tu combinado, sea cual sea tu sabor quieren que brindes por la vida y por lo que más te gusta.

Apoyo

Royal Bliss se ha convertido en patrocinador de las distinciones de los Restaurantes Recomendados Guía Michelin España y Portugal

2023. Estos restaurantes recomendados podrán lucir este distintivo en sus locales, que se irá entregando durante el año 2023.

Royal Bliss te invita a salir de tu zona de confort y experimentar las sensaciones más extraordinarias. Su gama está repleta de combinados premium refrescantes y equilibrados, con un toque moderno para disfrutar de una sobremesa, un tardeo inolvidable o unas copas con los amigos.

Royal Bliss invita a salir de tu zona de confort y experimentar las sensaciones más extraordinarias

ROYAL BLISS

Entre sus variedades se encuentran Vibrant Yuzu Tonic Water, una tónica clásica reinventada, con una refrescante sensación cítrica, notas amargas e intensas y toques exóticos (también en versión Zero azúcar); Bohemian Berry Sensation, repleta de sabores aromáticos de frutos rojos; Expressive Orange, que reinventa la naranja por sus matices cítricos; Ironic Lemon, con un intenso sabor a limón; Irreverent Ginger Ale, que tiene un perfil refrescante, más dulce y equilibrado; Creative Tonic Water, que destaca por su giro moderno; y Elegant Soda, que se transforma en un sofisticado y armonioso combinado. Pueden disfrutarse solos o combinados con ginebra, vodka o cualquier variedad de destilados, te prometemos que merecerá la pena.





Gluten
FREE

**PIZZA
PER
TUTTI**

TÚ, CÓMETE EL MUNDO

Nosotros le quitamos el gluten

LA PRIMERA
PIZZERÍA
EN GRANADA
CON LOCAL
EXCLUSIVO
SIN GLUTEN



HAZ TU PEDIDO MÁS FÁCIL

Escanea nuestro QR

o accede a www.pizzeriatradizioneitaliana.com

C/ Calderón de la barca 2-Local12 La Zubia-Granada

624 83 97 87

EVENTO GASTRONÓMICO. El chef y propietario de Sollo Restaurante en Fuengirola, cuenta con una Estrella Michelin, Estrella Verde de la Guía Michelin y dos Soles Repsol

Diego Gallegos, chef invitado en Granada Gourmet

GRANADA

S.S. Este fin de semana el Palacio de Congresos de Granada acoge una cita muy especial: Granada Gourmet, el evento gastronómico más importante de la provincia. Durante tres días, cocineros y expertos del sector, tanto granadinos como de otros lugares, compartirán sus conocimientos y debatirán sobre la realidad y las necesidades de esta emocionante profesión. Entre ellos, se encuentra el chef brasileño Diego Gallegos, propietario de Sollo Restaurante, en Higuerón Resort.

No es la primera vez que Gallegos acude como chef invitado a Granada Gourmet, pero asegura hacerlo con la misma ilusión de siempre. «Una vez más, es un auténtico placer poder llevar un poco de la cocina de Málaga a Granada. Además, este año vamos a presentar especies diferentes que estamos cultivando y también nuevos platos con el esturión como protagonista», apunta. Porque sí, en su restaurante, el esturión es el plato principal y todos los pescados que ofertan son de río y cultivados por ellos mismos, algo que requiere, indudablemente, un esfuerzo añadido.

Pero la palabra 'esfuerzo' nunca ha sido un obstáculo para este reconocido cocinero, fiel creyente de que «sin formación, no hay nada». En su caso, estudió primero en la Escuela de Hostelería de Churriana 'Jacaranda' y, posteriormente, en la prestigiosa escuela malagueña 'La Cónsula'. En 2013, abrió en Benalmádena su primer local, Sollo, con un concepto muy minimalista, ya que sólo se podía reservar para un máximo de diez comensales. Dos años después, se trasladó al Hotel Reserva

de Higuerón, donde hoy continúa al mando de los fogones.

Por otro lado, y como mera curiosidad, Gallegos es un gran amante del cine. Su trayectoria incluye también la producción de dos interesantes cortometrajes: el primero, 'Sollo', que reivindica los sabores de la cocina tradicional andaluza, introduciendo peces de río como el esturión para reemplazar al cerdo; y el segundo, 'Eres lo que comes', que expone el concepto de su gastronomía, basada en la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

A día de hoy, el éxito de Diego Gallegos es incuestionable. Una Estrella Michelin, dos Soles Repsol y una Estrella Michelin Verde avalan su destreza en la cocina. Lo que pocos saben, sin embargo, es que su reputación como cocinero de primer nivel tiene como origen sus antiguos planes de ser abogado. Así es. Él estaba estudiando Derecho en Madrid cuando decidió irse a la playa a trabajar para ganar algo de dinero. «Empecé en la hostelería allá por el año 2006. Entonces me entró el gusanillo y quise formarme como cocinero», explica el brasileño, que está convencido de que la única manera de haber llegado a donde está es estudiando.

«Al igual que hay que estudiar para ser ingeniero o médico, hay que estudiar para ser cocinero. Hay que formarse como en cualquier trabajo, si no, no sabrás llevarlo», asegura. Según él, no hay más clave que esa. Su compromiso por estar constantemente adquiriendo conocimientos acerca del mundo de la cocina y la gastronomía se reflejan hoy en todos sus logros. Por eso, tiene muy claro que Sollo Restaurante es



Diego Gallegos.



Sollo Restaurante.



el «resultado del conocimiento, de un buen trabajo, de estar todos los días intentándolo hacer bien y mejorando».

Su restaurante es muy minimalista, con capacidad para atender a catorce personas como máximo. Se trata de ofrecer una atención muy personalizada, muy íntima y tranquila. «Queremos que los comensales disfruten, que se vayan contentos, satisfechos, y para eso no hay más opción que trabajar en bue-

nas condiciones», afirma Gallegos, que, además de jefe de cocina en Sollo Restaurante, también es asesor gastronómico e investigador de Caviar de Riofrío. Precisamente por eso, es un gran conocedor del esturión, la trucha y las algas de río, aunque actualmente está más centrado en la producción sostenible de anguila y tilapia. ¿Su objetivo? Conseguir caviar de esta última.

Con todos estos proyectos y objetivos en mente, Diego Gallegos re-

gres a Granada para presentar sus innovadoras propuestas gastronómicas y, por qué no, disfrutar una vez más de la gastronomía granadina. Y es que la ciudad nazarí es «muy especial» para él. Aquí, vivió durante casi cuatro años mientras trabajaba en un restaurante, siempre disfruta de las tapas con una buena cerveza y nunca puede marcharse sin comer su plato típico favorito: la famosa tortilla del Sacromonte. ¡Qué aproveche!

Generando riqueza en el mundo rural

Los Monteros
Espinachos Triqueros
Delgaditos

Centro Sur, S.Coop.And.
Ctra. de la Estación, s/n. - 18360 Huétor Tájar (Granada) España
Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22
info@centro-sur.es - www.centro-sur.es

EUROPEAN UNION
CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



Un enclave donde sentir



Avda. Doctor Olóriz, 25
Bajos Plaza de Toros

www.restauranteelcoso.es

620 434 283

958 296 461

CALIDAD. Ofrecerá consejos y trucos de cómo utilizarlo para que preserve sus propiedades saludables

‘El chef del AOVE’ trae a Granada Gourmet su apuesta por el uso de este producto en la cocina

GRANADA

S.S. El aceite de oliva virgen extra es parte del día a día en la alimentación de los españoles e ingrediente estrella de la dieta mediterránea. Forma parte de muchos platos de nuestro menú cotidiano, aunque generalmente en frío, si bien su utilización en ciertos platos calientes y hasta en postres es menos usual, pero ofrece muchas posibilidades y hay mucho aún por investigar en ese campo a nivel culinario.

Para echar más luz sobre el asunto llegará al Congreso Granada Gourmet Daniel García Peinado, más conocido como ‘El chef del AOVE’, con una larga experiencia en el ámbito culinario y un extenso bagaje en la investigación sobre este producto tan típico andaluz, del que se ha convertido en un verdadero embajador. Peinado ha paseado sus conocimientos por las universidades estadounidenses más prestigiosas, como Harvard o Yale, y ha cocinado incluso para el ex presidente Barack Obama y los miembros del Congreso de ese país. Además, no solo integra sino que ha sido nombrado capitán de la Selección Española de Cocina profesional, que representa al país en el circuito de alta cocina de competición de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs.

Este es solo un somero resumen del currículum de este cocinero malagueño que llegará a Granada para exponer en qué consiste su cocina, basada en el aceite de oliva virgen extra, y ofrecerá consejos y trucos de cómo utilizarlo en la alta gastronomía para que preserve sus propiedades saludables. Explicará cómo se cata un aceite y también su empleo en gran cantidad de recetas.

García Peinado señala que «hay muy pocos cocineros que utilizan el aceite de oliva en la cocina», y si bien admite que este producto es muy habitual en la cocina tradicional, «está muy presente en frío, pero muy poco en caliente y en paste-



Daniel Peinado.



Este chef ha participado en el concurso Fogones Granaíños.

lería». Por lo tanto, realizará un recorrido gastronómico por recetas elaboradas en las tres modalidades.

Como ejemplo de plato caliente elaborado con AOVE refiere una es-

pecialidad propia, un guiso de alubias con carrillada ibérica acompañada con un vino de la tierra, como puede ser un amontillado o un Pedro Ximénez. En lo que respecta a la pastelería, avanza que «vamos

el mundo se pone por bandera de la dieta mediterránea, pero no lo usan ni le dan importancia en la cocina. Si tu les dices a muchos cocineros que frían con aceite de oliva, se echan las manos a la cabeza». Algo que echa de menos, por ejemplo, en los chiringuitos de su Málaga natal.

El chef subraya que hay más de 260 variedades de aceituna, cada una de las cuales tiene un sabor característico, y procura utilizar todos los tipos de aceite. Entre los de mejor calidad destaca los andaluces, incluidos algunos granadinos, «por el tipo de clima y por el estrés hídrico que suelen tener»; pero también pondera a otros del resto de España como el Cornicabra de Toledo, e incluso de fuera, como uno de la isla griega de Corfú.

Peinado espera que su paso por el Congreso Granada Gourmet sirva «para fomentar aún más el consumo del virgen extra en la cocina, que la gente se vaya con un buen sabor de boca y que realmente vean la cocina de este aceite como una alternativa de futuro». Remarca en ese sentido que «la tendencia de hoy día es la salud, no sé si por el COVID, pero la gente cada vez sabe más de gastronomía y de cocina, le importa mucho más nutrirse que comer, menos el deleite y más lo que ocurre en su cuerpo con la comida, y eso te lo va a dar la mejor grasa que hay para cocinar a nivel mundial, que es el aceite de oliva». Por tanto, «la tendencia nos está marcando cuáles son las nuevas pautas de los cocineros».

Con esta ponencia, el chef malagueño anhela «despertar a las nuevas generaciones», reconociendo de antemano que le será difícil convencer a los cocineros más antiguos, «que son más cabezones que ná». Y es que al aceite de oliva virgen extra «lo tenemos muy cerca, y si a nosotros una botella nos cuesta 10, 15 o 20 euros, a los estadounidenses les cuesta 50, y a eso hay que darle valor».

Daniel García Peinado, más conocido como ‘El chef del AOVE’, cuenta con una larga experiencia en el ámbito culinario

a recordar el mundo de nuestras abuelas, que realizaban mucha fritura de pastelería antigua», por lo que se detendrá en un bizcocho de yogur frito en virgen extra. En este caso prevé utilizar un picual o un lucio de Granada, que marcarán notablemente su sabor.

La ya dilatada trayectoria de Daniel García Peinado experimentando con el aceite de oliva virgen extra le ha supuesto la etiqueta de ‘El chef del AOVE’, que lleva con agrado porque «te diferencia de los demás cocineros». Ello le permite poner en valor un producto que «todo



MARKETING Y COMUNICACIÓN DIGITAL



MARKETING INTEGRAL PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Nuestras herramientas

20 Años de experiencia

Líderes en gestión de contenidos

Servicio integral de Marketing Digital

Gestión de portales E-Commerce de más de 32.000.000€

Desarrollo de experiencias nacionales e internacionales

Pertencemos a IDEAL, el medio líder de Andalucía

Servicios

- Diseño de Menús & Carteles
- Video
- Posicionamiento en Google Maps
- Gestión de TripAdvisor
- Diseño de Páginas Web
- Posicionamiento Web
- Redes Sociales
- Organización Eventos
- Prensa
- Publicidad

Solicita presupuesto sin compromiso

info@cmacomunicacion.com
cmacomunicacion.com

LA CHULAPA



BAR DE TAPAS - RACIONES - VINO TECA - DESAYUNOS - VERMÚ
DE MADRID AL CIELO

¡MADRID EN
LA ZUBIA!

Calle Salvador Dalí,
4, Zubia, Granada

TLF: 622 62 28 05



INVITADO. El chef valenciano Edu Torres participa en el Congreso Granada Gourmet

Arroces valencianos con sabores locales

GRANADA

S.S. Más allá de sus orígenes o recetas ancestrales, un plato puede adoptar las formas más diversas y adaptarse a los lugares donde se elabora, empleando productos propios que no solo serán más fáciles de conseguir, sino que conciliarán mejor con los sabores locales. Eso es lo que hace el chef valenciano Edu Torres en sus viajes por el mundo para difundir el arroz, y así lo hará también en el Congreso Granada Gourmet, elaborándolo con productos de kilómetro cero. Además, explicará cómo hacer un «arroz perfecto» aplicando técnicas de ejecución modernas.

Experto en este cereal, Torres lo elabora él mismo en su centenario Molino Roca, que funciona desde principios del siglo XX. Allí siembra variedades de semilla pura, muchas veces a demanda de los propios cocineros, y vende de forma directa a prestigiosos restaurantes, algunos con tres estrellas Michelin.

«Una paella es un recipiente donde hacemos el arroz, y dentro de ella intentamos acoplarnos a acoger el producto local con nuestro arroz valenciano e intentar hacerlo lo mejor posible», asevera el chef. De esta forma, utilizará aceite de oliva granadino y otros productos de kilómetro cero que se decidirán en el momento, entre los que probablemente esté el cerdo ibérico. Todo ello servirá de excusa para «poner en valor el producto local y hablar sobre el arroz y la gran importancia que tiene en la paella, que al final es la gran bandera española».

Durante su participación en el Congreso, Edu Torres hablará del pulido del arroz, de la tasa de impureza que tiene a la hora de trabajar o de los traumas que pueden tener los cocineros cuando no está bien elaborado en el molino. Sobre esto, explica que «siempre han trabajado con costumbres aprendidas del cocinero antiguo, y no ha habido evolución en la cocina. Ahora, con las elaboraciones que hacemos en los molinos, hay muchas técnicas que aplican que no se deben de hacer y eso les trastorna a la hora de hacer un arroz, les van cambiando los 'timings', y de todo eso vamos a hablar».



Edu Torres cultiva el arroz que utiliza en sus recetas.



El chef valenciano resalta que «antes el arroz se marcaba para disipar el almidón, pero ahora ya no, y vamos a emplear las nuevas técnicas para poder hacer un arroz sobre una paella, pero del siglo XXI». Además de no marcarlo, otras recomendaciones son «trabajar con tiempos, todo medido como lo hacen los pasteleros, hacer 'mise en place' bien preparados o hacer caldos que estén infusionados y no muy cargados». Todo ello, añade, «nos lleva a hacer un arroz perfecto en las cocinas», que quedarán con al dente y con una textura perlada.

El lema del experto es «menos es más, e intentar no poner a la suera ni Nutella en el arroz, pues hay gente que te pone guisantes, concha, clóchinas, almejas, gambas, gambones, cigalas...». El glutamato o AVECrem tampoco es bien valorado. En definitiva, hay que «intentar hacer un arroz que sepa a arroz y que tenga un vector de sabor definido, que no sepa a tomate ni a otra cosa que no sea el arroz en sí. Un arroz con carabineros que sepa a carabineros, pero no a otra cosa». En definitiva, «el éxito de la restauración es hacer siempre el mismo arroz, y que cuando un cliente vaya a un restaurante y repita se coma el mismo arroz».

Experto en este cereal, Torres lo elabora él mismo en su centenario Molino Roca, de principios del siglo XX

En el Congreso explicará cómo hacer un «arroz perfecto» aplicando técnicas de ejecución modernas

«Si seguimos estas técnicas de ejecución, conseguiremos crecer un 30 por ciento en restaurantes, porque los arroces salen siempre perfectos. Es la gran mala fama que tenemos en España, que dónde te puedes comer un buen arroz», explica el cocinero, y destaca que de este modo se acabará lo de decir «me he comido un arroz malísimo, que estaba pasado o estaba salado». Al final, puntualiza, «el trabajo nuestro es formar a los chavales, a los nuevos cocineros, intentando quitar esas costumbres antiguas aprendidas y que entiendan cómo se saca un buen arroz, sobre todo con disciplina y con todo medido, que hasta ahora no se estaba haciendo».

Con el objetivo de inculcar este aprendizaje, Edu Torres viaja «100.000 kilómetros al año». Por ejemplo, acaba de llegar de Riad, la capital de Arabia Saudí, donde realizó una experiencia similar, aunque en su caso elaboró una paella utilizando carne de camello, que mezcló con los arroces, azafranes y aceites de oliva españoles. En una actividad que consistió en dar formación a toda la cadena Ritz, utilizó carnes de nuestro país como vaca madurada, aunque también buscó poner en valor «el producto local que es el camello, pues para ellos el conejo es una mascota». Esta línea se sigue en diferentes lugares, de forma que «si nos vamos a Cádiz empleamos la corvina, uno de los pescados que más sacan ellos».



Polígono Tecnológico de Ogijares
Calle León, 4

DULCES **Zafra**

dulceszafra.com
666 14 13 27



“Historia, Tradición y Vanguardia”
En El Claustro Restaurante
queremos ofrecer un viaje
histórico geográfico y culinario por
la provincia de Granada a través
de nuestra nueva carta. Haciendo
de ella una experiencia única
en la que se encuentra el pasado con
el futuro en forma de auténtica

Gastronomía granadina



el
claustro

Gran Via de Colon 31, Granada
restaurant.palaciosantapaula@autographhotels.com
+34 958 805 740
IG [el_claustro_restaurante](#)

BUEN AMBIENTE. La oferta gastronómica está aderezada con un trato exquisito, cálido y cercano

La Chulapa, un pedacito de Madrid en el corazón de La Zubia

GRANADA

C.S. La Chulapa es un viaje de ida y vuelta que conecta La Zubia con lo mejor de la restauración madrileña, esa en la que saben tirar la cerveza Mahou como nadie y en cuya barra las patatas bravas tienen un papel preponderante. Y todo ello aderezado con un trato exquisito, cálido y cercano. Muy profesional.

La Chulapa abrió en abril de 2021 cuando Ángel, madrileño de nacimiento pero de ascendencia de La Zubia se volvió para el sur con una notable experiencia a sus espaldas. Aquí optó por especializarse en un modelo de taberna muy madrileña en la que la cerveza de barril tiene la espuma justa. Entre las especialidades de la casa: los torreznos al estilo de Soria y la oreja a la plancha, manjar de dioses, los que todo el mundo pide; el cochifrito con pimientos de Padrón y, por supuesto, los callos a la madrileña, que nunca pueden faltar. En una palabra: todo lo necesario para sentirse en el Foro, como un gato a punto de presenciar un partido de Cham-



pions o que acaba de salir del museo del Prado.

Los minibocatas de calamares te llevan a la Plaza Mayor y mención especial para las patatas bravas, otra de las especialidades de la casa, con la particularidad de que su sal-

La propuesta gastronómica es muy castiza, con platos muy sugerentes de todos los rincones del país



Tienen una asombrosa variedad, y calidad, de conservas de toda la vida de anchoas, zamburiñas, mejillones...

sa no se hace ni con tomate ni añadiéndole picante. «Utilizamos la receta clásica de Docamar y nuestra salsa se hace con pimentón de la Vera ahumado y caldo», explican desde La Chulapa.

Más productos que caracterizan la propuesta gastronómica de La Chulapa: la papada de cerdo ibérico, el lacón y la cecina de León como entrantes y embutidos. Tienen una asombrosa variedad, y calidad, de conservas de toda la vida: anchoas de Santoña, zamburiñas de Cambados, mejillones de las Rías Baixas y berberechos de Vilagarcía de Arousa. Las carnes rojas del País Vasco y, de la tierra, el lagarto y el secreto, muy demandados.

Y que no se nos olvide el auténtico y magnífico cocido madrileño, tal y como lo sirven y comen en la capital de España. Ya lo dice su carta: de Madrid al cielo. Y es cierto, allí se flota. Si la cerveza bien tirada es una tentación, atención a las más de 80 referencias de vinos, que todas ellas se pueden pedir para copeo, incluyendo algunas de Granada.

Para amantes de la buena gastronomía, las terrazas amables y las barras con encanto, historia y tradición, en La Chulapa encontrarán el mejor ambiente, con una clientela entre los cuarenta años de edad de promedio y, hay que insistir, un trato amable y profesional.

CARLOS RAMOS. Arroces de autor con todos los clásicos más conocidos y otros diferentes, no solo de mar, sino también de montaña

Arrozante, con todo el sabor de los arroces valencianos



GRANADA

M.P. Arrozante abre sus puertas anexo al hotel Barceló Granada Congress, con entrada propia des-

de la calle, y consigue generar en el comensal toda una experiencia en torno al arroz. En su apertura, hace ya cuatro años, conta-

ron con el asesoramiento de dos de los mejores maestros arroceros de nuestro país: Carlos Otaola, del Restaurante Otaola de Se-

villa; y José Luis Chaparro, del Restaurante Casa Chaparro de Valencia, cuyos establecimientos han recibido prestigiosos premios gastronómicos a nivel nacional e internacional.

En su carta hay una amplia variedad de arroces, paellas y fideuás, con más de 20 propuestas diferentes. Para los entrantes, Arrozante apuesta por los productos de cercanía y kilómetro 0, productos de mercado que aprovechan la riqueza gastronómica de nuestra tierra.

Hay que destacar que Barceló tiene sus propias plantaciones de arroz, de la modalidad bombita, en la albufera de Valencia, lo que permite potenciar la identidad de los arroces basada en el sabor de cada uno. Y un detalle que será muy apreciado por los comensales: la parte de 'showcooking' que debe tener una buena paella, mostrada al cliente y servida en el comedor al modo tradicional. Un comedor cuya decoración está ambientada en el mar Mediterráneo a través de los colores y las formas y materiales utilizados para dotar de una atmósfera muy agradable a todo el local.

Tanto el jefe de cocina, Carlos Ramos como el segundo, Bernardo Oliva, son cocineros de reconocido prestigio y de cara a Granada Gourmet van a presentar dos entrantes y dos tipos de arroz diferentes, el clásico seño-

En su carta hay una amplia variedad de arroces, paellas y fideuás, con más de 20 propuestas diferentes

ret, con el marisco limpio y pelado, para que sea todo disfrutar; y el siempre sabroso y vistoso arroz negro con la tinta del calamar.

Como decíamos, Arrozante es una arrocería de autor en la que propuestas como el arroz de pato, boletus y foie o el meloso de rabo de toro son una auténtica gozada. Y como curiosidad la paella roja de carabineros que sorprende por su espectacular color rojo, particularmente instagramable además de exquisita.

Igualmente muy bien acogidos los arroces con verduras, tanto el que las combina con costillas como el más puramente vegetariano. Y atención a las fideuás, un plato exquisito al que sacan el mejor partido en Arrozante. Las hay clásica, la negra y una con verduras de temporada.

El arroz es uno de los alimentos más sanos y naturales que tenemos a nuestro alcance y en Arrozante lo elevan a la categoría de arte en todas y cada una de sus variedades.

BURGERS & SALADS

MOSTAZAGREEN

100% LOCAL



COMIDA LOCAL
mostazagreenburger.com
#SINFILTROS



LAS BURGERS SE COMEN CON ESTILO

RESTAURANTES

C/Jáudenes, Pl. de la alhondiga 1
Av. Federico García Lorca 16

¡SÍGUENOS!

@mostazagreen.com

¡VISÍTANOS!

www.mostazagreen.com



NICOLÁS SÁNCHEZ. Dueño y fundador de este establecimiento que ha revolucionado la oferta gastronómica granadina

Mostaza Green, la hamburguesa hecha arte

GRANADA

C.S. Es una de las grandes hamburgueserías gourmet de Granada, pero no solo eso. Mostaza Green ofrece una experiencia única en el mundo de las hamburguesas, pero también cuida con esmero las ensaladas. Su propósito: «hacer platos dentro de una burger con nuestra carne de vaca madurada 100% natural sin conservantes ni colorantes ni otros aditivos», explica su dueño y fundador, Nicolás Sánchez Chica. Hablamos de un establecimiento joven, singular y atrevido donde, entre su amplia oferta, tienen una hamburguesa muy granadina. Se trata de una alpujarreña hecha con carne de cerdo y masa de chorizo, pimiento verde y tomate, «un plato alpujarreño entre dos panes cristal de Alfacer», la define Nicolás, que vio que las ensaladas y las hamburguesas eran tendencia por ahí fuera y apostó por ellas en su tierra. La clave: «producto de calidad, servicio esmerado y buena imagen».

Ahora mismo hay en torno a doce propuestas en la carta de Mostaza Green. Cada mes hay una nueva y diferente. En marzo está La Caprichosa, hecha con pan brioche, 180 gramos de carne madurada, queso



gouda envejecido, queso cheddar madurado, tartar de salchichón, pimiento caramelizado y salsa ligera de mostaza de Dijon.

Cada medio año, las hamburguesas más top y que más han gustado a la clientela pasan a un apartado especial de la carta habitual. Ni-

colás tiene claro que se puede innovar a través de las hamburguesas. Y traer comidas del mundo. «Por ejemplo, la Crunchy Chicken: contramollo de pollo marinado y frito con costra de cereales, crema de queso Idiazábal, pepinillo, col al pimentón y salsa ligera de tomate y mostaza. Y la



Cada mes hay una propuesta nueva y diferente. En este mes de marzo se trata de La Caprichosa

burger vegana, cada vez más demandada, a base de pasta hecha de lentejas y garbanzos, pimiento rojo y verde, cebolla, espinacas y harina de arroz y que incluye calabacín a la plancha, lechuga batavia, tomate en rodajas y aros de cebolla pochada.

Otro de los puntos fuertes de Mostaza Green es el esmerado servicio, casi a modo de coreografía, de forma que, desde que el cliente se sienta a la mesa pasan cosas. No hay tiempos muertos ni esperas. Ojo a sus entrantes: patatas bravas, nachos, alitas de pollo, crunchy cheese o las famosas Patatas Mostaza Green, de exótica inspiración. Ofrecen menú del día y menú infantil y sus ensaladas ofrecen sabrosas combinaciones con alimentos sanos y naturales como la quinoa, el arroz, la col o el salmón.

La bebida por excelencia para acompañar a la hamburguesa sigue siendo el refresco. «Y algo de cerveza», señala Nicolás. Además de su céntrico local en la calle Jáudenes, en plena Alhóndiga, hace unos meses que Mostaza Green abrió sucursal en Avda. Federico García Lorca, 16; en la zona de Albayda que tan buena oferta gastronómica está citando.

FEDERICO FEDERICI. El gerente de este negocio tiene claro que la clave está en su apuesta por la calidad

Pizzería Tradizione Italiana, la auténtica y genuina pizza



GRANADA

M.P. Pizzería Tradizione Italiana responde a su nombre y ofrece la auténtica, genuina e inigualable pizza italiana en Granada. La pizza

hecha con corteza fina, para potenciar todo el sabor. Cuenta con varios locales, uno en el barrio granadino de Bola de Oro, donde también ha abierto uno especializado

en productos sin gluten y el otro, en La Zubia. Su fuerte, los pedidos a domicilio, que apenas dispone de unos pocos sitios para comer 'in situ'.

Abrió sus puertas hace tres años y rápidamente se colocó entre los más valorados en TripAdvisor por su buen hacer y la calidad de sus pizzas y hoy vende miles de pizzas a la semana, todas ellas extraordinariamente acogidas por el público.

El gerente de Pizzería Tradizione Italiana, Federico Federici, tiene claro que la clave está en su apuesta por la calidad: «Traemos todos los productos de Italia. La mozzarella viene del sur, el speck del norte... Tenemos nuestros proveedores en cada región y todo es de primera calidad». Y lo mismo en cuanto a la elaboración, pues «utilizamos masa madre dejándola fermentar un mínimo de 72 horas, y elaboramos nuestros productos pensando en la salud de los clientes. Por ejemplo, compramos la sal directamente en las salinas de La Malahá».

En ese sentido, haber abierto un local especialmente dedicado a la clientela con intolerancias y/o alergias al gluten es un paso más en el compromiso con las necesidades de cada vez más personas en nuestras sociedades. «Creo que hemos hecho en Granada algo que no se había hecho antes», dice Federico con orgullo.

Pizzería Tradizione Italiana se dedica especialmente a la pizza, con más de setenta variedades en su amplia propuesta gastronómica. Tiene las clásicas Margarita, Napolitana, Diábola picante gracias a su aceite de oliva o la Capricciosa o la

Ofrecen más de setenta variedades en su amplia propuesta gastronómica de pizzas, junto con pasta y lasaña

popular Carbonara, con tomate, mozzarella, nata, bacon, huevo y champiñones. También otras más locales, como la llamada Bola de oro con tomate, mozzarella, jamón, pollo, maíz y aceitunas negras; o la Granada: tomate, mozzarella, alcachofas y anchoas

Pizzería Tradizione Italiana también elabora algunas pastas escogidas, como sus igualmente famosas lasañas, la vegetariana y de carne a la boloñesa. Federici subraya que «todo es casero, la carne se prepara con doce horas de cocción a fuego lento. Queda muy tierna».

Federico Federecci es un maestro pizzero llegado a Granada hace unos seis años desde Bérgamo –al norte de Italia, cerca de Milán– apuesta también por la renovación constante y cada cuatro o cinco meses cambia la carta. Las variedades tradicionales siempre están ahí, pero de vez en cuando sorprende con curiosidades como por ejemplo la Boccapizza de burrata, mortadela de trufa y pomodoro seco y una pizza Bérgamo fantástica que se podrá degustar en Granada Gourmet.



OLÉ

mis croquetas



Nos vemos
en el Congreso
**Granada
Gourmet**
Zona Gastrobares

olemiscroquetas.com

CALIDAD Y SERVICIO. A sus excelentes productos se suma un lugar privilegiado como es la Plaza de Toros de Granada

El Coso: sabor, historia y tradición

GRANADA

C.S. De pocos establecimientos como de El Coso se puede decir aquello de 'marco incomparable'. Situado en plena Monumental de Frascuelo, la plaza de toros de Granada, hablamos de uno de los grandes restaurantes de Granada en el que su contenido gastronómico está a la altura del espacio en el que se encastra.

Efectivamente, como ello mismos explican, El Coso es un lugar único que invita a entrar y tomar asiento: mientras el ambiente te seduce, su cocina está en marcha para ofrecerte unos platos de una calidad excepcional y todo ello en un lugar privilegiado como es la Plaza de Toros de Granada, que mantiene la grandeza de una construcción neomudéjar que data de 1928, en la que el comensal sentirá cómo viaja en el tiempo. Un lugar idóneo para disfrutar de una experiencia culinaria.

El Coso hay diferentes espacios y ambientes para que la clientela se encuentre en su salsa tanto si busca tapear de una manera más informal en sus grandes barriles



convertidos en mesa alta, disfrutar del buen tiempo en su terraza exterior o comer a mesa y mantel en cualquiera de sus salones. Destaca un clasicismo no exento de vanguardia.

Otro de los aspectos por el que



La carta de El Coso es muy completa y variada, cargada de sentido



destaca El Coso es por el impecable servicio y la esmerada atención de su equipo de sala, al que nunca faltará una sonrisa, siempre atento al detalle.

La carta de El Coso es muy completa y variada, cargada de senti-

do. De entre todos los entrantes, con su amplia variedad de croquetas, destaca una pastela moruna muy evocadora y su selección de quesos granadinos. Para amantes del cuchareo, máxima atención a sus guisos y cacerolas, entre ellos, el proverbial rabo de toro, obligatorio por estar donde estamos, además de los arroces. Para los amantes del pescado hay varias opciones, del pulpo a la brasa al bacalao gratinado, pasando por la paradada al jósper con mantequilla especiada o los taquitos de lubina a la gaditana y pico de gallo.

Y para los más carniceros, una de las joyas de la casa: secreto de castaña al horno de carbón de encina con puré de calabaza y naranja con setas, además de otras carnes a la brasa: solomillos, entrecots y una soberbia hamburguesa. ¡Y ojo a sus verduras a la parrilla! Para rematar, tartas y helados como la de queso payoyo o la de chocolate amargo con mermelada de naranja y unas sugestivas frivolidades dulces para compartir que harán las delicias de los comensales.

En Granada Gourmet se podrá disfrutar de algunos de esos platos definitorios de El Coso, como su ensaladilla rusa o la carrillera de cerdo, una ocasión estupenda para descubrir sus secretos en el corazón de Granada.

COCINA Y ARQUITECTURA. Este edificio Art Nouveau es el corazón gastronómico de la ciudad y en un lugar único para ver y ser vistos en la sociedad granadina

Las Titas, el arte culinario en la ribera del Genil

GRANADA

C.S. El quiosco Las Titas es un local estilo Art Nouveau ubicado en el Paseo del Salón y el Paseo de la Bomba de Granada, frente a la Fuente de Los Leones y el río Genil. Es uno de los espacios imprescindibles de la capital nazarí; es el corazón gastronómico de los granadinos y en un lugar único para ver y ser vistos en la sociedad granadina.

El edificio, construido en su mayor parte con ventanales de cristal, elemento recurrente del Art Nouveau, cuenta con piezas de forja, como los espectaculares pasamanos, o una gran lámpara de lágrimas de cristal. Las espaciosas vidrieras permiten observar la fuente de los cuatro leones y el jardín romántico. Pura característica del estilo Art Nouveau que asume la naturaleza como representación máxima del progreso.

El marcado carácter del espacio permite convertirlo en un referente de la cultura de Granada, y son frecuentes sus actividades culturales como conciertos, exposiciones, presentaciones de libros, entre otras.

Hoy, al igual que en sus comienzos, Las Titas es uno de los espacios más frecuentados por los granadinos y visitantes. La excelente



gastronomía que ofrece el restaurante, junto a la historia y la arquitectura del espacio, lo convierten en un escenario espectacular donde disfrutar del arte, tanto espacial, arquitectónico y por supuesto, gastronómico.

La carta del quiosco Las Titas se

compone de unas entradas a base de ibéricos como: jamón, caña de lomo, salchichón y otros, además de una deliciosa entrada de tomate «pata negra» con alcachofas casa Rufino y anchoas OO.

En este particular y clásico enclave granadino se puede degustar el

lomo de orza con paprika y maldón, producto de Loja, en el Poniente. Otro plato fundamental es la ensaladilla rusa de langostinos con piquillo y melva.

El edificio modernista que acoge Las Titas, es un espacio básico para el encuentro tradicional de los gra-

La excelente gastronomía que ofrece el restaurante, junto a la historia y la arquitectura del espacio, son las claves del éxito

nadinos, para ello nada mejor que 'nuestra verbena de canapés' y surtido de fríos, donde se puede disfrutar de una selección de ahumados y embutidos.

Como plato principal, el quiosco Las Titas, ofrece una amplia gama de carnes tanto de buey como de vaca. Piezas como el entrecote, el solomillo, la presa o el chuletón, se puede degustar a la parrilla, o si se prefiere, estofadas. De esta manera se puede encontrar: carrilleras dulces al brandy de Jerez. Por el contrario en pescados, no puede faltar el bacalao a la vizcaína o con tomate.

Para terminar, en los postres, Las Titas ofrecen un buen surtido de helados italianos o una amplia selección de tartas de Cristina. Uno de los espacios imprescindibles de la Granada de siempre donde siempre es un placer pasar unas agradables horas.

CALAHONDA
★  ★

EL CONJURO

SINCE 1989

AVDA. GERANIOS, 6
CALAHONDA - GRANADA
+34 958 623 104
@ELCONJUROREST
WWW.ELCONJURORESTAURANTE.COM



le bistró...

BY EL CONJURO

MARTÍNEZ CAMPOS 8 - GRANADA
+34 958 536 029
WWW.ELCONJURORESTAURANTE.COM
@LEBISTROBYELCONJURO



DECORACIÓN ATREVIDA. Este restaurante cuenta con varios espacios para que todos los clientes disfruten de la experiencia

Guapa y Rabiosa, donde hay que estar



GRANADA

C.S. Es uno de los sitios de moda de Granada. Situado en Albolote, a escasa distancia de la parada del Metro, Guapa y Rabiosa hace honor a su nombre gracias a una decoración que no deja indiferente a quien visita el establecimiento, a una carta muy sugerente y a un esmerado, cálido y profesional servicio en sala.

Guapa y Rabiosa cuenta con varios espacios para que todos los clientes disfruten de la experiencia. Está la zona de restaurante, la más amplia y completa, que

propone aperitivo del chef y un servicio exclusivo y también la zona dedicada a gastrobar, en la que compartir platos de forma distendida es una inmejorable opción. Además, cuenta con soleada y agradable terraza para solazarse y ver la vida pasar en la mejor compañía. Atención a su oferta en cafés y copas que convierten a este local en un espacio polivalente.

La propuesta gastronómica de Guapa y Rabiosa parte de una cocina nisei, esa excitante fusión de lo mejor de Japón y del Perú, con

sushi y tiraditos en la carta. Hay nigiris, uramakis, makis y los hot roll variados. Sus ensaladas son una obra de arte, muy instagramables. En sus entrantes, clásicos como las croquetas y tablas de jamón y queso o atún de alma-

draba. Máxima atención a sus hamburguesas gourmet.

Entre sus platos principales mucho producto de mercado, el más fresco y de mayor calidad, con el marisco y los pescados del día como bandera. El bogavante con

ajos o el arroz mantecado, por ejemplo. Para los más 'carnívoros', hasta once variedades de carnes maduradas cocinadas al carbón. Por ejemplo, un soberbio buey con más de 300 días de maduración o el delicioso canelón de vaca madurada. Y el magret de pato laqueado.

Para los postres, ojo a su explosión de chocolate en texturas o, si prefieren una opción más fresca, la ensalada de frutas de temporada. Tarta de queso con cabra y una novedosa muerte de chocolate vegano.

A todo ello hay que sumar una bien surtida bodega y el proverbial trato del personal de Guapa y Rabiosa, uno de los servicios más esmerados del sector. Para vivir y disfrutar de una auténtica experiencia gastronómica de primer nivel.

A Granada Gourmet llevan lo que podríamos definir como un póker ganador. Una mano imbatible que permitirá a la clientela hacerse una idea de lo mucho y bueno de Guapa y Rabiosa. Por ejemplo, el pollo rabioso empanado con quicos y maceración 24 horas en soja y ponzu. Un tataki de carne de vaca con 45 días de maduración, unas excitantes croquetas de leche de cabra con jamón ibérico y su ya famoso tartar picante de atún rojo de almadraba, con su wakame y sus hilillos de chile.

SABOR ÚNICO. Una empresa 100% granadina que conquista cada vez más paladares

Olé mis croquetas, hechas con leche fresca del día



GRANADA

M.P. La historia de Olé mis croquetas arranca en 1988, cuando nace Cárnicas Genil, una empresa especializada en la elaboración, produc-

ción y comercialización de productos cárnicos de primera categoría. Una empresa 100% granadina que desde su nacimiento en Huétor Tájar, se dedicó al despiece y fabri-

cación de embutidos artesanales y venta de carnes selectas de ternera, cerdo, conejo, pavo, pollo, cordero y cabrito. Además se especializaron en preparados para

tapas en los bares, sirviendo sus productos tanto al sector de la restauración como a las tiendas gourmet.

A partir de los años de la crisis económica, con el bajonazo del sector cárnico, tocó reinventarse, renovarse a través de nuevas alternativas. Y así nació Olé mis croquetas, que fabrica el popular bocado siguiendo las recetas tradicionales de toda la vida. Croquetas de hasta 26 sabores distintos realizadas con leche fresca del día y, lo más difícil, con bechamel en caliente, harina, margarina y aceite de oliva virgen. Recogen las célebres recetas de nuestras madres y abuelas y a través de su textura Olé mis croquetas consigue que al degustarlas nos transportemos a nuestra niñez, nuestro hogar, la forma tradicional en que se hacían en casa. Tradición combinada con investigación, desarrollo e innovación para ofrecer croquetas únicas y diferentes.

En Olé mis croquetas llegan a hacer entre los 1200 a 1500 kilos de croquetas diarios, además de otros productos como flamenquines, San Jacobos o cachopos que distribuyen por toda España, a través de grandes superficies y con presencia habitual en foros gastronómicos y citas como Alimentaria. Además, a través de su web www.olemicroquetas.com venden tanto al sector de la restauración como a particulares.

El objetivo de Olé mis croquetas

Tradición combinada con investigación, desarrollo e innovación para ofrecer croquetas únicas y diferentes

es despertar los cinco sentidos, empezando por vista y su color agradable y tamaños adecuados. Al tacto, textura suave y bechamel cremosa. En nariz, el olfato nos presenta aromas de la huerta, el mar o la granja. El oído, tan importante, nos permite escuchar cómo cruje el sésamo en el paladar. Y, por supuesto, el gusto. Ese que nos hace disfrutar de una sensación inigualable con sabores puramente artesanales.

Así las cosas, entre las croquetas que ofrece la empresa granadina, que emplea productos de primera calidad y naturales que garanticen un sabor y textura excelente, las hay con sabores tradicionales de granja como las más famosas, las de pollo y jamón o solo las de jamón. Las de puchero o las de rabo de toro y, para los más queseros, también hay varias, como las de la huerta, sabores marinos y las dulces, que Olé mis croquetas las ofrece de chocolate y de torrija, muy apropiadas ahora que empieza a adivinarse la Semana Santa en el horizonte.

AITOR POZUELO



NOS VEMOS EN EL CONGRESO GRANADA GOURMET

Asador
Casa
Aitor

☎ 643 503 006


Aitor Pozuelo
catering

☎ 667 722 883

San Remo

☎ 958 266 260



GUAPA Y RABIOSA
RESTAURANT COFFEE & CULINARY FOOD & BEVERAGE

☎ 858 125 253

VÍCTOR RODRÍGUEZ Y MERTXI MIRANDA. En su establecimiento de la zona de La Caleta se respira un aire muy literario

Al punto y coma, donde se come de fábula

GRANADA

C.S. Es uno de los restaurantes gastronómicos con más personalidad de Granada. La que le imprimen Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda, cabeza visible de un proyecto ya plenamente asentado en la Granada más rabelosamente contemporánea y en el que también desempeña un papel muy importante José Trujillo.

En su establecimiento de la zona de La Caleta se respira un aire muy literario con una propuesta gastronómica de mucha altura. Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda cuentan historias a través de una cocina personal, libre y repleta de fantasía. Ambos pueden presumir de tener una gran técnica y de dispensar muy buen trato al producto.

Entre sus propuestas, una tortillita de camarones que te transporta a Casa Balbino de Sanlúcar. Mil y un camaroncitos ligados por una masa fina, dorada y muy crujiente. La tienen en su menú especial dedicado al V centenario de la primera vuelta al mundo que celebraron el pasado año por todo lo alto. Y ojo a ese otro menú compuesto por platos con nombre de cuento.

En la carta diaria, el salmorejo de manzana verde, cilantro, mojama y aceituna negra le da un toque muy original al plato tradicional y ojo a su embutido marino, que fue una de las grandes revelaciones en Madrid Fusión.

En Al punto y coma también destacan sus arroces y el guiso de rabo de toro, así como las alcachofas. Para los amantes de la quisquilla, su ravioli del gran marisco motrileño con elixir de sus cabezas es obligatorio y son expertos en el tratamiento del atún. Los más carniceros no deben perderse platos como el lingote de cordero y foie con cuscús vegetal y el tatín de cochinillo y nabos caramelizados.

Y para los postres, Mertxi y Víctor juegan con sabores tropicales como la papaya en forma de panacotta, el pastel de limón y yuca, la haba de cacao o la más tradicional tarta de queso.

En los últimos meses, Al punto y coma ha puesto en marcha una potente barra gastronómica en la que cada fin de semana ofrecen una amplia batería de propuestas con el mercado como protagonista para disfrutar con una cerveza o un vino.



Es uno de los restaurantes con más personalidad de la ciudad por su novedosa oferta culinaria

De cara a Granada Gourmet, llevan al congreso una representación muy interesante de su carta

De cara a Granada Gourmet, Al punto y coma lleva al Palacio de Congresos una representación muy interesante de su carta que sirve para conocer sus diferentes especialidades. Así las cosas, el comensal tendrá ocasión de disfrutar de la ensaladilla de carabineros y lima, los boquerones fritos al Tío Pepe, la oreja frita y adobada, los tacos de cochinita pibil y, además, un guiso diferente cada día, ahora que todavía estamos en tiempo de cuhareo.



Asprodibe

Donde Tú Estás

LA COOPERATIVA LÍDER DE LOS

DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN

PARA LA HOSTELERÍA

+26.000

Clientes en hostelería.

+2.500

Referencias de primeras marcas y marcas exclusivas.

+200

Distribuidores en Andalucía.



Encuentra el tuyo en www.asprodibe.es



958 454 218
C/ Real, 102 · Valderrubio · Granada
comunicacion@asprodibe.es





20 AÑOS JUNTOS
EN LA BUENA MESA.
GRACIAS POR CONFIAR
EN NOSOTROS.

MIGUEL GONZÁLEZ. El primer eliminado de Fogones Granaínos, conquistó en el casting a Rafael Arroyo con su 'Puchero de habichuelas verdes'

«Esta vez he ido a disfrutar; ahora, quiero una segunda edición para ir a ganar»

GRANADA

S.B. «Soy un cocinillas y soy de Granada, reunía todos los requisitos para entrar en el concurso», se presenta Miguel González, amante de la cocina que en cuanto supo de la existencia de Fogones Granaínos no dudó en apuntarse. En el casting, su 'Puchero de habichuelas verdes' conquistó al chef de El Claustro, Rafael Arroyo, aunque su destreza pareció no ser suficiente para llegar a la final.

Primer eliminado del programa, Miguel tiene claro su objetivo: «Esta vez he ido a disfrutar. Ahora, quiero una segunda edición para ir a ganar». Según él, estaba en el equipo «más fuerte» y eso no le ha beneficiado mucho. Por eso, insiste en que haya una repesca: «No puede ser que nos quedemos fuera en la primera ronda y no podamos volver a competir». Aun así, está «muy contento» con la experiencia, que le ha permitido co-

nocer el mundo de la televisión desde dentro.

«Cuando estaba grabando, no pensaba que el resultado fuera a ser tan bueno» confiesa Miguel. Tampoco han faltado anécdotas: «En Huéscar, la luz se nos iba 70 veces», recuerda entre risas. Aunque lo más emocionante ha sido el apoyo de sus amigos, que le enviaban fotos viéndole cocinar, y salir en Ideal. «A los que somos suscriptores vernos en el pe-



Miguel González.

riódico varias veces también nos hace mucha ilusión», asegura.

Ahora, este cocinillas de Granada seguirá trabajando en sus platos, defendiendo siempre la gastronomía

granadina, que, según él, está «muy infravalorada». «Tenemos grandes cocineros, grandes productos... -señala-. Hay que poner mucho más en valor, hay vida más allá de las tapas».

ANA MICÓ. La peligreña Ana Mico es la única participante de Fogones Granaínos por la que los tres jueces apostaron en el casting

«Es una pena que aunque un equipo lo haga bien, haya que nominar al 50% sí o sí»

GRANADA

S.B. Maestra y publicista, de Peligros y treintañera, y una gran amante de la cocina. Así es Ana Mico, la única concursante de Fogones Granaínos que en el casting enamoró a los tres jueces gracias a su 'Raviolón de pulpo'. Decidió unirse al equipo de Rafa Arroyo porque es «un chef con técnica», pero no tiene claro si acertó: «Pensé que iba a poder aprender de él. Que nadie nos dijo que fuéramos a aprender, pero creo que todos lo esperábamos».

Cuando la seleccionaron, Ana se ilu-

sionó mucho y pensó: «Qué bonito, qué buena iniciativa para promocionar nuestra gastronomía». Antes del casting, hizo muchísimas pruebas «para presentar algo que valiera la pena». Sin embargo, cree que «es una pena que aunque un equipo lo haga bien, haya que nominar al 50% sí o sí». Según ella, tendría que haber repesca y la expulsión, ser siempre consenso de los tres jueces.

Estos detalles se compensan, sin duda, con sus compañeros y todo el equipo que hay detrás. «Son todos es-

tupendos. Ruth, Paloma, Rocío... Muy cercanas, un diez. Y los compis, cada uno es de una forma, tiene una edad, unos objetivos, pero hemos aprendido mucho unos de otros y eso es lo que me llevo» apunta.

Aunque muchos no han entendido su eliminación y la veían ganadora, «a veces se gana y a veces se aprende», pero Ana no piensa despegarse de los fogones. «A mí no me ha quitado la ilusión. Igual sí por los concursos -admite-, pero no por la cocina. Eso nunca».



Ana Micó.

JUAN MIGUEL MANZANO. Aunque ha sido una buena experiencia, se le ha hecho corta; tuvo que abandonar en la primera eliminatoria

«Sigo sin entender por qué me expulsaron»

GRANADA

S.B. La aventura de Juan Miguel Manzano en Fogones Granaínos empezó con una invitación de Rafa Arroyo, que le envió las bases del concurso. El community manager de Guadix mandó el vídeo elaborando una receta y explicando por qué quería participar. Cuando supo que había sido seleccionado, le hizo mucha ilusión, pero tenía varios pro-

yectos en marcha. «Me vino fatal. Tuve que elegir», cuenta. Se lanzó a los fogones.

Juan Miguel compitió con Paco Aguilar gracias a su 'Remojón motrileño', pero su recorrido fue más corto de lo que esperaba: «Me nominaron a la primera en MercaGranada. He visto los vídeos bastantes veces y sigo sin entender por qué». En Huéscar, el accitano sin-



Juan Miguel Manzano.

tió que lo expulsaron «sin criterio». «Dijeron que mi plato estaba mejor, pero fui yo el que tuvo que irse... No soy ni más ni menos que nadie, pero considero que lo hice mejor», apunta.

Le habría gustado aprender «algo de cocina». Sin embargo, «sabes lo que sabes y con eso, haces lo que puedes», por lo que no cree que la competición «vaya sobre quién es el mejor cocinero», pero si el objetivo es vivir una experiencia diferente, «no está mal». «Por lo menos, hemos dado visibilidad a nuestros productos», celebra Juan Miguel.

Según él, Granada es una tierra rica, con «muy buenos productos tanto del mar como del campo y grandes cocineros», pero siente que hay dos grupos muy diferenciados: «los que quieren seguir con las tapas y los que quieren avanzar». ¿Su debilidad? Tortilla del Sacromonte y migas, que no dejará de comer «pase lo que pase» y, mucho menos, de cocinar.



¿MAR Y TIERRA?

0 **María**
de la 0
Elige tenerlo todo

A veces no hace falta elegir, **existe un lugar donde puedes tenerlo todo:** Restaurante, Gastrobar, Edificio destinado a Eventos, Salas Privadas para Reuniones, Terraza Chill Out, Parking Privado y mucho más...

Gastronomía con Criterio a tan solo un paso del centro de Granada

Carretera de la Sierra 13. T 958 21 60 69 - www.mariadelaogranada.com

M^a ANGUSTIAS ROMERO. Le habría gustado disfrutar más de Fogones Granadinos, pero asegura estar «muy contenta» con la experiencia

«Si hubiera una segunda edición, me apuntaría, y a otras veinte, también»

GRANADA

S.B. «Me hubiera gustado estar más tiempo en el concurso, pero la experiencia ha sido muy buena», asegura María Angustias Romero, de Armilla y toda una estrella de la cocina en YouTube. A sus 62 años, decidió vivir una aventura y se apuntó a Fogones Granadinos, donde logró una plaza en el equipo de Paco Aguilar gracias al plato que presentó en el casting: 'Bollos con conejo', típico del Altiplano granadino.

co del Altiplano granadino.

La oportunidad llegó a ella por redes sociales, donde habitualmente comparte su destreza en la cocina, algo que también ha podido hacer en Fogones Granadinos. «Lo único que me ha faltado ha sido poder aprender y que nuestro coach hubiera estado más pendiente de nosotros. No como en Masterchef, claro, pero sí que nos hubieran enseñado algunas técnicas o dado

consejos», admite María Angustias.

La prueba que menos ha disfrutado esta youtuber granadina ha sido «la de los ojos tapados», en la que tuvieron que adivinar los ingredientes de una pizza. Además, señala que el concurso resulta «demasiado corto» y que lo de tener que hacer todos la misma receta, «caótico». «Faltaban herramientas. A lo mejor estábamos los cuatro del equipo y solo había dos platos



M^a Angustias Romero.

o dos cuchillos», lamenta.

Aun así, si hubiera una segunda edición, María Angustias se apuntaría sin dudarlo «y a otras veinte, también». «La gente es estupenda, es como si hubiéramos formado una familia», celebra la de Armilla,

que recomendaría la experiencia a todo el que desee afrontar nuevos retos y aprender. Ella, por ahora, seguirá haciendo lo que más le gusta: cocinar, cocinar mucho y, sobre todo, cocinar pastela, su plato favorito.



Isabel Cano.

ISABEL CANO. Sorprendió en el casting con sus famosas 'Croquetas de jamón y pollo', que desde el primer bocado encandilaron a Yolanda

«Si no hubiera sido por mi hija, yo no habría entrado en Fogones»

GRANADA

S.B. Isabel Cano es dependienta y, aunque le encanta cocinar, no tenía pensado presentarse al concurso de Fogones Granadinos. Hasta que llegó su hija: «Mamá, me hace falta un ordenador... ¿Por qué no te presentas?». Si no hubiera sido por ella, el jurado nunca habría probado sus famosas 'Croquetas de jamón y pollo', que le aseguraron una plaza en el equipo de Yolanda.

Ella vio el anuncio en Facebook, pero creyó que solo era «algo de IDEAL para internet». «De repente, me vi dentro de un concurso», cuen-

ta Isabel. La verdad es que, para ella, no ha sido nada fácil compaginar las grabaciones del programa con su horario de trabajo. «Igual grabábamos a las once de la mañana y yo tenía que pedir permisos en la tienda -explica-. Cuando me echaron, me vino hasta bien».

Esta ha sido la «única pega» porque la gente que ha conocido ha pasado más. «Diría que todos los compañeros nos hemos llevado bastante bien y algunos ya hemos hablado para echar un cafelillo o cocinar en una casa», cuenta contenta. La experiencia ha sido muy buena para

esta granadina, aunque las cámaras... «Las cámaras imponen, eso es así. Si nos grabaran con cámara oculta a lo mejor seríamos más nosotros mismos», apunta.

Isabel es de la vieja escuela, de tortilla de patatas, boquerones, croquetas... Pensaba que el programa iba a centrarse más en comida tradicional, típica granadina, pero, según ella, «ha sido al contrario, ha sido casi todo cocina moderna». «Pero bueno, es lo que hay. Yo tengo claro que seguiré cocinando y que, por supuesto, algún día le llevaré a Paco a su taberna las croquetas que le prometí».

AURORA MOSCOSO. Para esta vecina de La Zubia y fan de la cocina molecular, encender los fogones es un «antiestrés»

«Yo no me he podido desarrollar, demostrar todo lo que sé»

GRANADA

S.B. La cocina siempre ha entrado en los planes de Aurora Moscoso, residente en La Zubia y gran aficionada a la gastronomía molecular. De hecho, asegura que su casa parece un laboratorio químico. «Me encantan los aires, las espumas... Mi día a día está lleno de responsabilidades, así que para mí la cocina es un antiestrés», explica. Por eso (y con «un poco de guasa»), se apuntó a Fogones Granadinos.

«Aprender no se aprende, eso

sí lo echo de menos. Es como si hubieran mezclado dos programas diferentes en uno. Cocinar es tomar medidas, ejecutarlas, emplear técnicas...», comparte. Aurora siente que no ha podido «desarrollarse». Según ella, elaborar las recetas por equipos no permite apreciar cómo cocina cada uno. Lo dijo Rafa en MercaGranada: no tenía ninguna razón para nominar. «Solo ven si hay compañerismo, un líder o si eres limpio, pero no demuestras todo lo que sabes», señala.

De todas maneras, Aurora es consciente de que ha tenido «mucha suerte». Su caso es especial. Se quedó a las puertas del concurso en el casting, pero ante la baja de un compañero pudo entrar en el equipo de Yolanda. «La verdad es que ha sido agradable trabajar con ella y el equipo blanco. He hecho un grupo muy bueno con ellos y, aunque cambiaría muchas cosas, me lo pasé chupi», confiesa esta zubiense.

En caso de que haya una segunda edición, Aurora propone que el



Aurora Moscoso.

programa se centre no solo en la cocina granadina y en promocionarla, sino también en sacar el máximo potencial de los concursan-

tes. «Creo que todos pensamos lo mismo -apunta-. La idea es buena, y la experiencia mejor, pero puede llegar a ser algo mucho mejor».

yelow[®]
Hostelería fácil



¿ERES PROFESIONAL? ESTA ES TU APP

Compra online de una forma
rápida, sencilla y segura.

Ahora, **más de 5.000 referencias** para tu negocio al alcance de un clic. Aprovechate de nuestro descuento para profesionales.

- 1** Con **App Yelow Pro** tendrás en tu negocio de hostelería todo lo que necesitas al alcance de tu dispositivo móvil.
- 2** Regístrate y crea tu área privada donde tendrás tu **productos favoritos** y de mayor consumo siempre a mano.
- 3** ¡Y lo mejor! **Compra siempre más barato.**



JOSÉ ANTONIO BENÍTEZ. Desde el primer programa ha demostrado su pasión por la cocina

«Yo he sido al que más han machacado; según ellos, era el rival más fuerte»

GRANADA

S.B. La de José Antonio Benítez es una realidad que todos conocemos. La gente hace piña ante el rival más fuerte y, según este vecino de Dílar, nominado en Benalúa y eliminado en Aliatar, para sus compañeros ha sido «el enemigo a batir». «Yo he sido al que más han machacado. Apenas me dejaron diez minutos para cocinar y dijeron que el formato iba a por mí», recuerda. Según el chef Nico

Chica, era «un serio aspirante a estar en la final».

«Este tío sabe, este tiene destreza...», comentaban algunos. «Claro que sé, por eso me he presentado, pero no es mi culpa tener habilidad», subraya. Convencido de que reúne los requisitos, confiesa no entender al jurado, del que ha recibido comentarios «muy técnicos, pero siempre con algún detallito más jocoso», frente a la opinión de los chefs invitados,

que «han coincidido en una muy buena valoración» hacia sus platos.

José Antonio pensó que en Fogones Granáinos podría aprender. Si hubiera una segunda edición, volvería a presentarse «si dejaran claro el sistema; si es un show, no». Aunque ha sido una «grata experiencia», especialmente por los compañeros: «En mi equipo había una calidad humana tremenda. Repartíamos tareas, yo intentaba coordinar un poco,



José Antonio Benítez.

pero siempre bajo el criterio de los cuatro», afirma.

En sus platos, siempre ha intentado destacar «algo granadino». Cree que «ese era el origen del programa, que se ha ido perdiendo». «La cocina granadina es increíble. En todos

los pueblos hay un plato típico y, aunque yo le daría un toque más moderno, se pueden hacer barbaridades -asegura José Antonio-. La próxima vez, habría que apostar más por poner en valor lo que tenemos aquí, que es impresionante».



Guadalupe Orellana.

GUADALUPE ORELLANA. Aunque su paso por Fogones Granáinos no le ha gustado mucho, recomienda «totalmente» la experiencia

«Tener que cocinar contrarreloj me ha puesto muy nerviosa»

GRANADA

S.B. Guadalupe Orellana es una auténtica aficionada al pescado. Frito, al horno, a la plancha... ¡Incluso limpiarlo! Le apasiona desde niña, cuando ayudaba a su madre en la cocina. Ahora, se reúne con sus amigos para experimentar y probar nuevas recetas. Así nació, precisamente, su famosa 'Fabada con morcilla' que tanto gustó a Paco Aguilar en el casting de Fogones Granáinos.

Originaria de Huétor Vega, se presentó al concurso pensando que sería «algo rápido» y que comunicaría al ganador por correo. «Le dije

a mi marido que me esperara en el coche, que en quince minutos estaría fuera, pero el pobre tuvo que esperarme toda la tarde», cuenta. No esperaba «el nivel al que el concurso pretendía llegar o ha llegado». Recuerda que el anuncio hablaba de «comida que haces tú en tu casa», pero cuando empezó la competición, todo cambió. «Me daba miedo no estar a la altura, soy muy exigente y mi paso no me ha gustado», confiesa. Para Guadalupe, cocinar contrarreloj ha sido estresante. «Me ha puesto muy nerviosa, no estoy acostumbrada. Una comida la pue-

des hacer en veinte minutos porque es el tiempo que requiere, no porque te lo imponga nadie», apunta. Cocinar con gente tampoco es fácil, aunque está muy contenta con su equipo.

Lo que más ha disfrutado ha sido el ambiente, el «vivir algo nuevo y diferente». Recomendaría «totalmente» la experiencia, pero cree que no estaba preparada para este tipo de programa. «Tengo una edad y lo de no saber a qué atenerme... Se lo dejo a los jóvenes -añade entre risas-. Yo seguiré cocinando para los míos».

SUSANA CORTÉS. Asegura que participar en Fogones Granáinos ha sido una experiencia «fabulosa»

«No sabía a lo que iba; de repente, estaba en un concurso»

GRANADA

S.B. Vio el vídeo promocional en Facebook y le pareció interesante. ¿Por qué no probar? A sus treinta años, Susana Cortés tiene tres hijos, es auxiliar de enfermería y lleva más de una década soñando con los fogones. Empezó a trabajar en hostelería muy joven, de camarera, en la calle Navas de Granada. Allí, le entró el gusanillo. No tiene experiencia profesional, pero es lo que más disfruta.

La 'Berenjena rellena' que presentó en el casting la llevó a competir con

Paco Aguilar, aunque ella «no sabía a lo que iba». «Todos pensábamos que solo era preparar un plato y elegir un ganador. De repente, me vi dentro de un concurso», admite Susana. La experiencia ha sido «fabulosa», pero le habría gustado llegar a la final. «Creíamos que habría repesca. Hay gente muy competitiva, pero si ganas, ganas, y si pierdes, pierdes. No hay nada que hacer, solo aprovechar la oportunidad al máximo», señala.

Su relación tanto con los jueces como con los compañeros ha sido «maravillosa» y lo que más le ha gus-

tado ha sido, sin duda, la prueba en la Escuela de Comercio Coviran, donde los aspirantes tuvieron que adivinar los ingredientes de una pizza y recrearla. «No fue nada fácil, pero sí muy emocionante», asegura.

Los platos calientes son los favoritos de esta granadina. El estofado, el guisaillo... Y, para qué mentir, los ha echado de menos durante el programa. «Supuestamente, era un concurso de cocina tradicional, pero eso no es lo que hemos hecho -cuenta-. La comida de toda la vida se está perdiendo».



Susana Cortés.

TENEMOS EL PALACIO QUE NECESITAS

¿Sabías que existe un lugar especial en **pleno centro de Granada** para que diseñes una experiencia única?

Aquí tienes el espacio perfecto para organizar congresos, ferias, convenciones, exposiciones, reuniones de empresa, presentaciones, bodas, cócteles, espectáculos o...
¡tráenos tu idea!

Salas desde **6 a 2.000 personas**, **45.000m²**, **terrazza panorámica**, hall con **luz natural**, espacios **amplios y sorprendentes**, equipación de **vanguardia**.

¿Conoces nuestra nueva web?

 **pcgr.org**

Palacio Congresos
Granada
PCGR

MARTA SOLER. Entró en Fogones Granaínos por la puerta grande con su 'Risotto de aprovechamiento', se ha convertido en una de las semifinalistas

«Soy joven para enfocar mi vida profesional, pero no descarto formarme en cocina»

GRANADA

S.B. Quién lo hubiera dicho hace unos años. Marta Soler, vecina del Zaidín, no tenía ni idea de cocinar. Hasta que no le quedó más opción. En segundo del Grado en Marketing e Investigación de Mercado en la UGR, le tocó el turno de tarde. O su madre dejaba la comida preparada el día anterior o tenía que hacerla ella misma.

«Empecé a hacer lentejas, coci-

do... Y un día mezclé arroz con verduras para salir del paso», cuenta la joven. Así nació el 'Risotto de aprovechamiento' que presentó en el casting de Fogones Granadinos y que enamoró a Yolanda Muñoz. Y no es la única. Sus amigas también adoran su comida. «Dicen que soy la madre del grupo porque siempre que hacemos una fiesta llevo algo de comer», comparte.

Al principio, esta joven de 23 años

«no estaba muy por la labor» de presentarse al concurso. Sin embargo, recomendaría la experiencia «cien por cien» y le encantaría participar en una segunda edición. Es cierto que esperaba recibir algunas pautas de cocina y aprender, pero ver trabajar en directo a los chefs invitados le ha gustado mucho.

«Con mi equipo lo he pasado muy bien y los jueces son muy apañados. De primeras, había más dis-



Marta Soler.

tancia, les tienes un poco de respeto, pero son muy cercanos», asegura la granadina, que, a día de hoy, se plantea dedicarse a la cocina.

«Soy joven para enfocar mi vida profesional, pero sí me gustaría formarme -apunta-. Aprender nunca está de más».

CONCURSO. Tras varias semanas en las que los doce participantes han ido demostrando sus cualidades culinarias mañana se celebra el duelo final

Mañana será la gran final de Fogones Granaínos

GRANADA

C.S. Llega el momento más esperado desde que comenzara este concurso el pasado mes de enero. En un primer momento el jurado compuesto por Yolanda Muñoz, Paco Aguilar y Rafa Arroyo conformaron sus respectivos equipos y a lo largo de estas últimas semanas los concursantes se han ido enfrentando a diferentes pruebas. Los dos primeros programas consistió en el casting entre todos los seleccionados y se desarrolló en la sede de Pilsa Educa. Una vez conformados los equipos arrancó la parte más dinámica de este concurso que ha llevado a los participantes por diferentes emplazamientos.

En las instalaciones de Merca-

granada los tres equipos trabajaron con ingredientes sorpresa y contaron con invitados como Mago Migue y el chef del Hotel Saray, José Miguel Magín.

La eliminación tuvo lugar en la localidad de Huéscar. El cordeiro segureño fue el gran protagonista.

Las siguientes fases de pruebas se desarrolló entre el restaurante María de la O con su cocinero Chechu González y Niños Mutantes como invitados y la eliminación fue en las instalaciones de Coviran, donde asistió el chef Raúl Rodríguez y el influencer Christian García.

Para la siguiente prueba los concursantes se trasladaron a Bena-

lúa de la Villas donde asistieron como invitados Dani Peinado, el 'chef del aceite' y Nico de la Chica, miembro de la Selección Española de Cocina. En la fase de eliminación en la Sala Aliatar participaron May Ayamonte, escritora granadina; Pilar Molina, gerente de La Tarta de la Madre de Cris, la influencer Mónica Tinmu y el escritor Jesús Lens.

La semifinal de este concurso gastronómico se realizó en la sede de Grupo La Palma en Carchuna. Los tres aspirantes tendrán que deslumbrar al jurado y Jesús Amezcua. La gran final de este concurso se vivirá mañana en el Palacio de Congresos. Ernesto y Rubén han conseguido llegar a esta reñida fi-



EQUIPO DE YOLANDA.

Javier Hernández, que fue sustituido por Aurora Moscoso, Marta Soler, José Antonio Benítez e Isabel Cano.

nal. El ganador de este concurso obtendrá un premio de 2.000 euros y una viaje a París, entre otros regalos.

Esta iniciativa puesta en marcha por IDEAL cuenta con el patrocinio de Unicaja, Cervezas Alhambra y

Mercagranada. Además de la colaboración del Ayuntamiento de Huéscar, la Tarta de la Madre de Cris, IGP del Espárrago de Huétor Tajar, Conde de Benalúa, CRDO Aceites Montes de Granada, Pilsa, Carchuna La Palma, Coviran y San Cayetano.



EQUIPO DE RAFA ARROYO.

Ana Micó, Rubén Castaño, Ernesto López y Miguel González.



EQUIPO DE PACO AGUILAR.

Mª Angustias Romero, Juan Miguel Manzano, Lupe Orellana y Susana Cortés.

AARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

**Un espacio culinario ambientado
en el mar Mediterráneo**

- Restaurante especializado en paellas y arroces
- Variedad de entrantes y postres
- Disponibilidad de menú infantil
- Muy cerca del centro de la ciudad
- Espacio para celebraciones

**Abierto
de martes a
domingos de
13h a 15:45h**

AARROZANTE
LA CASA DEL ARROZ

C. Maestro Montero, 12,
junto al hotel Barceló Granada Congress

Instagram:



Reservas:





Concursantes que participaron en Mercagranada.



Momento de las nominaciones en el restaurante María de la O.



Los invitados posan con los participantes en Coviran.



En la Cooperativa Conde de Benalúa participó el chef del AOVE, Daniel Peinado.



Finalistas que se enfrentaron en las instalaciones de la Cooperativa La Palma.



El alcalde de Huéscar, Ramón Martínez, se acercó a saludar a los concursantes.



Foto de familia en la Sala Aliatar.

EL VERDADERO ROSCO DE LOJA



BONACHERA[®]
ROSCOS DE LOJA

20 años AD Isrutario

958 320 658 650 577 041

- Avda. Rafael Pérez del Álamo, 18 bajo. 18300 Loja (Granada)
- Avda. Descubrimiento N° 6 Pol. Ind. El Manzanil I Loja (Granada)



Visita nuestro taller infantil sábado día 11 de marzo en el palacio de Congresos de Granada.

w Nordwik®

Momentos helados desde 1970



50 años* en
Boca
de todos



Nos vemos en el Congreso
Granada Gourmet (Zona de Stands)

CONGRESO
GRANADA
gourmet

NOVEDADES. Se apuesta por productos de cercanía, las ventajas nutritivas y platos tradicionales

¿Cuáles son las tendencias gastronómicas en 2023?

GRANADA

M.J.S. Las tendencias gastronómicas de este 2023 han realizado un giro hacia lo tradicional. Las causas son diversas. Entre las más destacadas está la conciencia social sobre la salud, evitando los productos que no sean de origen puramente biológico.

Esta vuelta a la cocina tradicional implica volver a las raíces culinarias de una cultura o región específica y utilizar ingredientes locales, así como técnicas culinarias tradicionales. Esto significa cocinar platos que han sido transmitidos de generación en generación y que se han convertido en un patrimonio cultural.

Como citamos anteriormente, existen varios motivos por los que algunas personas están apostando por volver a la cocina tradicional. En primer lugar, puede ser una forma de preservar las tradiciones culinarias y la cultura local. En segundo lugar, los alimentos locales y de temporada suelen ser más frescos y nutritivos que los productos importados. Además, la cocina tradicional también puede ser más sostenible, ya que utiliza ingredientes locales y no depende de técnicas de procesamiento intensivas.

Para volver a ella, es importante investigar y aprender sobre los platos y técnicas culinarias tradicionales de cada región o cultura. Esto puede implicar la búsqueda de recetas antiguas, la participación en talleres de cocina tradicional o la consulta de libros de cocina tradicional.

Algunas formas de volver a este tipo de cocina, y tendencia gastronómica serían la utilización de ingredientes locales y de temporada, aprender a cocinar platos tradicionales de la cultura o región en la que nos encontramos, o también, experimentar con técnicas culinarias tradicionales, como la fermentación o el ahumado.

El uso de utensilios de cocina tradicionales, como ollas de barro o sartenes de hierro fundido es otra de las tendencias que se están expandiendo en estos últimos años, pero especialmente en este que estamos cursando.

Cada día es más común visitar mercados locales y apoyar a productores locales, así como a artesanos de alimentos.

En general, volver a la cocina tradicional es una forma de conectarse con la cultura local y preservar la sabiduría culinaria transmitida de generación en generación.

También se observa una tendencia a la vuelta de los menús vegetarianos hacia los menús vegetarianos. En los últimos años ha habido un creciente fervor hacia los menús vegetarianos en muchos lugares del mundo. Esto se debe a varias razones, incluyendo una ma-



Productos de kilómetro 0.

yor conciencia sobre los beneficios para la salud de una dieta basada en plantas, preocupaciones ambientales y éticas en torno a la producción de carne, y una mayor disponibilidad de opciones vegetarianas en los restaurantes y supermercados.

Cada vez más personas están adoptando una dieta vegetariana o reduciendo su consumo de carne y productos animales. Algunos estudios han demostrado que las dietas vegetarianas pueden ser beneficiosas para la salud, reduciendo el riesgo de enfermedades crónicas como enfermedades del corazón, diabetes y algunos tipos de cáncer.

Además, la producción de carne es una de las principales causas de la emisión de gases de efecto invernadero y el cambio climático, así como de la deforestación y la pérdida de biodiversidad. Por esta razón, muchas personas están optando por una dieta basada en plantas como una forma de reducir su impacto ambiental.

En resumen, la tendencia hacia los menús vegetarianos es el resultado de una mayor conciencia sobre los beneficios para la salud y el medio ambiente de una dieta ba-



Las técnicas más vanguardistas conviven con lo más tradicional.

sada en plantas, así como de una mayor disponibilidad de opciones vegetarianas en los restaurantes y supermercados.

La base en la que se apoyan estos cambios de tendencias gastronómicas actuales incluyen la comida saludable, ya que hay una creciente demanda de alimentos saludables y nutritivos, incluyendo op-

ciones vegetarianas; la comida de origen local, siendo esta la comida de total origen local, también conocida como 'farm-to-table', que está ganando bastante popularidad. Los consumidores buscan alimentos frescos y locales, y los restaurantes están trabajando con proveedores locales para obtener los mejores ingredientes.

La cocina tradicional conecta con la cultura local y preserva la sabiduría culinaria de anteriores generaciones

En los últimos años ha habido un creciente fervor hacia los menús vegetarianos en todo el mundo

Otra razón de peso es la sostenibilidad, ya que hay una creciente conciencia sobre el impacto ambiental de la producción de alimentos, y muchos restaurantes están adoptando prácticas sostenibles, como la reducción del desperdicio de alimentos.

La comida tradicional, por tanto, sigue siendo popular, y muchos chefs están llevando estos sabores y técnicas a los restaurantes de alta cocina.

Otro punto a destacar son los denominados productos km 0. Estos son los alimentos que se producen y se consumen en una misma zona geográfica, sin necesidad de un transporte de larga distancia. Estos productos se han vuelto cada vez más populares debido a su frescura, calidad, sabor y su relación directa con el productor local.

El movimiento de los productos km 0 ha cobrado gran importancia en la actualidad, ya que promueve la producción local y el consumo responsable, además de reducir la huella de carbono generada por el transporte de alimentos.

Entre los productos km 0 se pueden incluir frutas y verduras de temporada, carnes, pescados, lácteos, panes, vinos, cervezas artesanales, miel y otros productos locales.

Además de apoyar la economía local y reducir la huella de carbono, consumir productos km 0 también puede tener beneficios para la salud, ya que estos alimentos suelen ser más frescos y nutritivos, al no requerir de procesos de conservación prolongados.

Se puede decir, por tanto, que los productos km 0 son todos aquellos que se producen y se consumen en una misma zona geográfica, promoviendo la producción local y el consumo responsable, reduciendo la huella de carbono generada por el transporte de alimentos y apoyando la economía local. Con lo cual, todas estas tendencias unidas potencian las economías locales y regionales, a la vez que garantizan más salud y ventajas nutritivas para los consumidores.

RESTAURANTE AL PUNTO Y COMA

UNA PUERTA A UN MUNDO DE MAGIA EN GRANADA • UN LUGAR EN EL QUE SE COME CON LOS CINCO SENTIDOS Y LAS HISTORIAS, MÚSICA Y POESÍA ACOMPAÑAN A LOS PLATOS PARA CREAR RELATOS GASTRONÓMICOS ÚNICOS



GASTRONOMÍA



GASTROCK



SABOR GRANADA





ARTE Y CULTURA


GRANADA
gourmet


Visítanos del 10 al 12 de marzo


**¡TE ESPERAMOS EN
NUESTRO STAND!**

 alpuntoycomagranada.es

 958 04 85 14

 info@alpuntoycomagranada.es

 607 47 51 04

 Avda. de Andalucía nº 2. Granada. (Frente Juzgados Caleta)



Turistas disfrutan de una comida.

EXPERIENCIA CULINARIA. Granada, Jaén y Almería pueden presumir de gran variedad de platos

Cuando la gastronomía se convierte en atractivo turístico

GRANADA

M.J.S. La región de Andalucía ya es conocida por su rica gastronomía y sus platos tradicionales. En particular, las provincias de Granada, Jaén y Almería ofrecen una gran variedad de productos locales y platos típicos que atraen a turistas de todo el mundo.

En Granada, uno de los platos más conocidos es la tortilla del Sacromonte, elaborada con sesos de cordero y cocinada en una sartén de barro. Otros platos típicos incluyen el plato alpujarreño, un guiso de patatas, pimientos y chorizo, y el salmorejo, una sopa fría de tomate similar al gazpacho. El turismo gastronómico en Granada se ha vuelto cada vez más popular, ya que ofrece un gran variado abanico de opciones culinarias.

Otros platos típicos incluyen las habas con jamón, las migas, el conejo a la granadina y el bacalao con tomate. Otro atractivo gastronómico de Granada son las tapas, que son gratuitas con la compra de una bebida en muchos bares y restaurantes. Los turistas pueden disfrutar de una gran variada carta de tapas en la mayoría de los restaurantes de la ciudad y los pueblos de la provincia.

Además de la comida, Granada también es conocida por sus vinos y bebidas típicas como el tinto de verano, el rebujito y el vino de la

región de la Alpujarra. Vino perfecto para regar cualquier plato de los anteriores.

Los turistas pueden disfrutar de diversas experiencias gastronómicas, como visitar mercados locales, participar en catas de vino, clases de cocina y tours gastronómicos guiados por la ciudad. Por lo tanto, el turismo gastronómico en Granada ofrece una gran variedad de platos típicos, tapas, vinos y bebidas, así como diversas experiencias culinarias para los turistas. Todo ello hace de Granada un destino ideal para aquellos que buscan disfrutar de la cultura gastronómica y culinaria de España en su máximo esplendor.

Si nos movemos por Jaén, la cosa no cambia. Es otro gran destino para los paladares más exquisitos y exigentes. Se trata de una ciudad que ofrece una rica gastronomía y una amplia variedad de platos tradicionales. El turismo gastronómico en Jaén es una opción cada vez más popular para los turistas que buscan una experiencia culinaria auténtica y totalmente tradicional.

Uno de los platos más famosos de Jaén es el ajo blanco, una sopa fría de almendras y ajo que se sirve con uvas. Otros platos típicos de la región incluyen el conejo en salmorejo, el guiso de patatas con chocos y el lomo de orza, carne de cerdo adobada y envasada en aceite.



Tortilla del Sacromonte.



Fritura de pescado.

Además, es también conocida por sus productos locales, como el aceite de oliva virgen extra, que se produce en la región y se utiliza en muchos platos de la gastronomía local. Otros productos locales incluyen la miel, el queso y los vinos de la región.

Si nos desplazamos a Almería, encontraremos su gastronomía mediterránea y sus platos típicos muy enlazados también con su mar mediterráneo. El turismo gastronómico en Almería es una excelente opción para los turistas que buscan experimentar la auténtica cultura culinaria española en la que se unan tierra y mar.

Entre los platos típicos de esta provincia se encuentran las gachas, un plato elaborado con harina de almendra, aceite de oliva y ajo, así como la olla de trigo, un guiso de trigo y carne de cerdo o cordero. Otros platos populares en Almería incluyen la fritada, un guiso de verduras y pescado, y los platos de arroz, como la paella y el arroz caldoso.

Almería también es conocida por sus productos locales, como los tomates, las hortalizas, los pimientos y los productos del mar, que se utilizan en muchos platos de la gastronomía local.

Los turistas que visitan Almería pueden disfrutar de una amplia y variada oferta de turismo gastronómico repleto de platos típicos, productos locales y sabores puramente mediterráneos. La esencia de la gastronomía mediterránea se encuentra en su total plenitud en estas tres provincias del sur de España. Cualquier turista que quiera tener una experiencia gastronómica enriquecedora y placentera al máximo, sabe que visitar estas tres provincias es acierto seguro.

Para ser un
profesional
de principio
a fin, **recicla**
el aceite usado.

**Hostelero,
llama al 901 100 077**

y solicita el Servicio Gratuito de
Recogida de Aceite Doméstico.

**Recogeremos tu aceite usado
garantizando su correcto
reciclaje.**



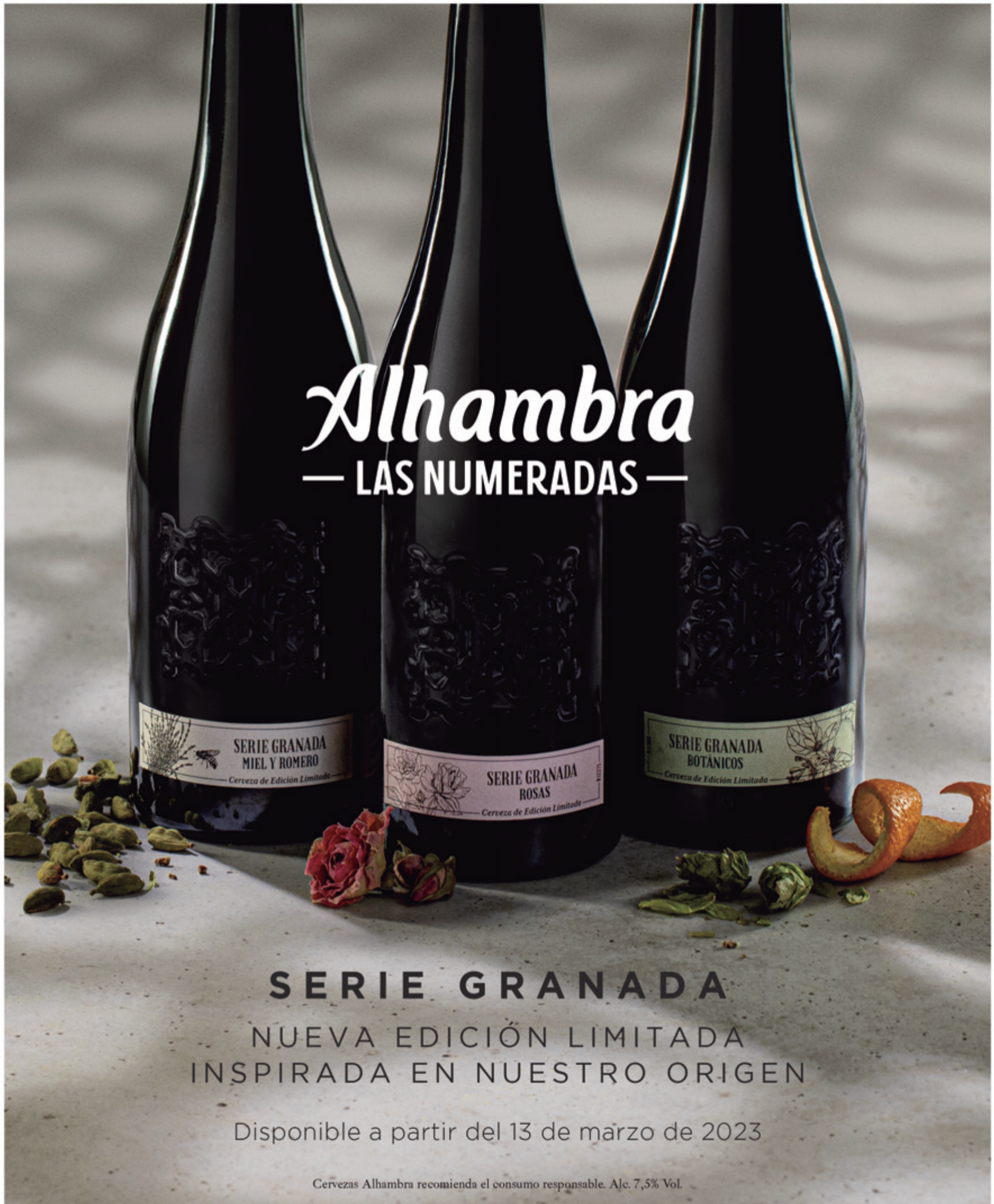
**Talleres escolares
Aceitina**

**Sábado 11 marzo .
Hora: de 11:30 a 12:15**

**Domingo 12 de marzo.
Hora de 11.30 h a 12:15 h**



inagra.es



Alhambra