

Maestros Culinarios

M/C



ILUSTRACIÓN: SILVIA MIRANDA BOUSSIDAN

COLABORAN:



ORGANIZA:





Diputación
de Granada



GRANADA

Mil y una

*Hay una Granada milenaria
que nos sumerge en su legado*

*Podrás venir una y mil veces
y siempre habrá una Granada
por descubrir*

turgranada.es

Maestros Culinarios
M/C

ÍNDICE

- 03- Crónica de la gala
- 04- Ganador del certamen
- 06- Sabor Granada
- 08- Apoyo municipal
- 10- Abades Catering
- 12- Cervezas Alhambra
- 14- Mercagranada
- 16- Federación de Hostelería
- 18- Rafa Arroyo y David Perea
- 19- Enrique Martín y José Miguel Magín
- 20- Fernando Arjona e Ismael Delgado
- 21- Raúl Campillo y Sergio Lara
- 22- Lola Marín y Juanpe Ortiz
- 23- Debate
- 24- Agradecimiento y zoom fotográfico

CUARTA EDICIÓN. Este certamen gastronómico organizado por IDEAL se desarrolló el pasado lunes en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada

La hostelería granadina acude a la cita anual con Maestros Culinarios

GRANADA

A.F. La hostelería y restauración de Granada vivieron en el Centro de Formación Profesional una de las jornadas gastronómicas más importantes del año con la celebración de Maestros Culinarios, el certamen organizado por IDEAL y patrocinado por Cervezas Alhambra. Un concurso que este 2023 vivía su cuarta edición y que, una vez más, fue un éxito rotundo.

La velada comenzó en torno a las 20:00 horas, momento en el que Luis Guijarro, director comercial de IDEAL, dio la bienvenida a los participantes del certamen y a todos los asistentes. «El objetivo de Maestros Culinarios es dar a conocer cómo es la gastronomía granadina. El nivel es tremendamente bueno y debemos potenciarlo porque es uno de los grandes atractivos de la provincia», dijo Guijarro, que añadió que «si al entorno de Granada le sumas el nivel de su hostelería, para qué queremos más».

Tras él habló Juan Ramón Ferreira, cuarto teniente de alcalde del Ayuntamiento de Granada, que aprovechó la ocasión para «felicitarse a IDEAL por el apoyo que da a la hostelería». «Me consta el esfuerzo que hacen los hosteleros para abrir cada mañana y dar un gran servicio, son una parte fundamental de la imagen de la ciudad. Solo puedo darles las gracias y pedirles que sigan haciendo el trabajo tan bien como lo hacen», añadió Ferrerria. Por su parte, Marta Nievas, vicepresidenta segunda y diputada de Turismo y Patrimonio de la Diputación de Granada, reconoció la importancia que tie-



David Matas, Gregorio García, Marta Nievas, Pablo Sánchez, Juan Ramón Ferreira, Antonio Díaz, Luis Guijarro y José Moral.

ne el sector gastronómico para toda la provincia. «Debemos unir fuerza entre administraciones y el sector. Granada es diversa, maravillosa y tiene que reforzar el turismo de la mano de la gastronomía», aseguró.

Para finalizar el acto de bienvenida al evento tomó la palabra Gregorio García, presidente de la Federación de Hostelería y Turismo de Granada. «Gracias a IDEAL por este magnífico evento y a La Inmaculada por acogernos. La gastronomía es turismo y el turismo es muy importante para Granada, todos estamos vinculados a él», comenzó Gregorio, que agregó que el sector cuenta con «muy buenos profesionales» en la provincia que permiten que Granada vaya «hacia adelante». «Les animamos a seguir tra-



Ambiente en el patio del Centro de Formación La Inmaculada.

bajando, a que cada día muestren nuestros productos y la marca Granada. Hay que seguir trabajando por Granada, por la gastronomía y por el turismo. Si seguimos por este camino vamos a llegar muy lejos»,

finalizó.

Tras el acto de bienvenida, tanto los participantes en el certamen como cerca de un centenar de asistentes pudieron disfrutar de varios platos elaborados por algu-

nos de los mejores chefs de la ciudad maridados con diferentes variedades de Cervezas Alhambra. José Miguel Magín ofreció su receta 'Entre naranjos y olivos', plato que definió como una interpretación personal del remojón granadino y que ofreció maridado con una Alhambra Reserva 1925. Más tarde fue el turno de Chechu González, que ofreció un 'Estofado de lengua de vaca en brioche, holandesa de su jugo y perlas de vinagre de Jerez', un delicioso bocado que en esta ocasión estuvo maridado con una Alhambra Reserva Roja. El último plato maridado fue el 'Turrón de chocolate y té de la Alhambra', un postre que corrió a cargo del chef Rafael Arroyo y se sirvió acompañado por una Alhambra Numerada Rosas para poner punto final a un cóctel cargado de bocados increíbles. De hecho, los platos ofrecidos pusieron en valor la gran calidad que poseen los productos de Granada, así como la versatilidad de las diferentes especialidades de Cervezas Alhambra.

Tras disfrutar de los bocados elaborados por los chefs granadinos en los jardines del Centro de Formación Profesional La Inmaculada, Maestros Culinarios encaraba su recta final, el momento en el que se daría a conocer quién sería el vencedor de la nueva edición de la cita gastronómica organizada por IDEAL y patrocinada por Cervezas Alhambra. Una velada que, además de para elegir al chef más popular de la provincia de 2023, sirvió para mostrar el gran momento que vive el sector de la hostelería.



www.esparragodehuetortajar.com



GANADOR. El cocinero del Restaurante El Gallo, ubicado en el municipio de Nívar, fue el vencedor de la cuarta edición de Maestros Culinarios

Pablo Sánchez, coronado como el chef más popular de Granada

GRANADA

A.F. La gran final de Maestros Culinarios celebrada en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada fue una cita mayúscula para la hostelería y restauración de Granada. Una velada en la que los participantes en el certamen organizado por IDEAL y patrocinado por Cervezas Alhambra, pudieron disfrutar de la riqueza gastronómica de la provincia. Sin embargo, más allá de pasar una noche inolvidable, desde el inicio de la velada todo el mundo se preguntaba lo mismo: ¿quién sería el ganador de la misma?

En esta ocasión fueron 20 los chefs que se midieron por ser elegidos Maestro Culinario de 2023 por votación popular: Cristóbal Gómez (La Chulapa), Fernando Arjona (La Finca), José Vallejo (Los Naranjos), Sergio Lara (Asador de la Reina), Rosa Macías (Bar FM), Chechu González (María de la O), Ángel Garrido (Alarique), Samuel Hernández (Cala), Rafael Arroyo (El

Claustro), Marcos Pedraza (Ruta del Veleta), Raúl Sierra (Atelier Casa de Comidas), Antonio Lorenzo (El Conjuero), Juan Pedro Ortiz (Faralá), Ismael Delgado (Portal Bajo I), Diego Higuera (La Cantina de Diego), Sergio González (Firmvn), Pablo Sánchez (El Gallo), Paco Robles (Torre de Alquería) y Rosa Jiménez (Boabdil).

Una veintena de grandes cocineros de los que solo uno de ellos se proclamaría vencedor del certamen. Un honor que este año recayó en Pablo Sánchez, del Restaurante El Gallo, ubicado en el municipio de Nívar, al pie de la Sierra de Huétor. Un lugar en el que Pablo Sánchez continúa, más de 40 años después,

con el negocio familiar que pusieron en marcha en 1980 Antonio 'El Gallo' y Ana. El cocinero granadino ha sabido mantener intacto el espíritu tradicional del restaurante, sin eliminar ninguno de sus clásicos de la carta. Sin embargo, sí que ha agregado nuevas elaboraciones como el cochinillo, las mollejas, la careta o

las crestas de gallo a la brasa, entre muchas otras, que han ayudado al restaurante a conseguir aumentar su popularidad.

David Matas, jefe de ventas de Cervezas Alhambra, fue el encargado de dar el trofeo que designaba a un emocionado Pablo Sánchez como Maestro Culinario de 2023.

«Muchas gracias por el premio, la verdad es que no me lo esperaba. Me lo llevo para Nívar y lo pondré allí en lo más alto», comentó el chef tras recibir el galardón, unas palabras a las que el público reaccionó con aplausos para el designado en el certamen como el cocinero más popular de toda Granada.



Pablo Sánchez con el premio.

Pablo Sánchez es el chef del Restaurante El Gallo, ubicado en el municipio de Nívar



Cervezas Alhambra tuvo un obsequio con el ganador.



Ambiente durante la velada.

El Aceite de Oliva Virgen Extra de GRANADA

Montes de Granada Consejo Regulador Denominación de Origen

Busca el sello original

Europa invierte en las zonas rurales

UNIÓN EUROPEA

Junta de Andalucía

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SABOR GRANADA

EL 80% DE LOS TURISTAS QUE VISITAN GRANADA
CONSIDERA NUESTRA GASTRONOMÍA BUENA O MUY BUENA

Sabor Granada tiene como principal objetivo que los productos agroalimentarios granadinos sean reconocidos y lleguen a todas las mesas

GRANADA

C.S. La cocina granadina está de moda. Desde la más tradicional, a la más innovadora. La gastronomía se ha convertido en un elemento fundamental de la oferta turística de Granada. Cada vez viajamos más y sentimos una mayor atracción por comer cuando salimos. En muy pocos años, la gastronomía ha pasado de ser un atractivo turístico complementario para los visitantes de Granada a convertirse, por sí mismo, en un motivo para conocer nuestra provincia. A ello ha contribuido que el prestigio de la cocina española se ha situado al mismo nivel de la italiana e incluso la francesa y ha dado lugar a segmentos como el gastro-turismo, el enoturismo y el agroturismo.

La diputada provincial de Turismo y Patrimonio, Marta Nievas, explica que «Granada es partícipe de esta evolución y, poco a poco, la gastronomía va ganando peso entre las actividades que más turistas atraen a la provincia. Según el Observatorio Turístico que elaboramos en el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación, la restauración granadina es uno de los factores que mejor valoran los visitantes durante su estancia: el 80% la considera muy buena o buena. Es algo de lo que tenemos que estar orgullosos y trabajar para seguir mejorando».

Según Turespaña, alrededor del 15% del total de las personas que nos visitan, además de comer, realizan actividades específicas de turismo gastronómico. Se trata, por lo tanto, de un elemento dinamizador de la economía con un notable impacto en el sector.

Las tapas son, sin duda, una de las principales señas de identidad de la gastronomía granadina y una de los atractivos turísticos que dejan huella en la memoria del visitante. «Pero la cocina en miniatura no debe eclipsar la cocina con mayúsculas que se elabora en toda la provincia, ya sea la tradicional y muy sabrosa que guisan merenderos, ventas y chiringuitos, como la que se concibe en los restaurantes que tratan, sin renunciar a las raíces, de modernizar y ele-



Marta Nievas y Antonio Díaz. A.A.



var el nivel de la culinaria local», argumenta la diputada.

Los cocineros de la provincia cuentan como aliados con unos extraordinarios productos. Muchos de ellos están amparados con Denominación de Origen, como los aceites de oliva del Poniente y Los Montes, los vinos de todas las comarcas y la miel y la chirimoya de la Costa Tropical.

Otros han logrado la Indicación Geográfica Protegida; son joyas como el cordero segureño, el espárrago de Huétor Tájar, el jamón de Trevélez y el pan de Alfacar. A ello se suman productos que, sin estar protegidos, dan un evidente valor añadido a nuestra gastronomía: el caviar de Riofrío, los mangos y aguacates del litoral, la quisquilla y pescados

de Motril, el agua de Lanjarón, la cerveza Alhambra, el ron, la repostería conventual, la torta real, los piononos de Santa Fe...

Marta Nievas asegura que «el compromiso de la Diputación con la gastronomía de nuestra provincia se manifiesta claramente en la marca Sabor Granada, con el magnífico trabajo que desarrolla el diputado Antonio Díaz y todo su equipo desde el área de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo. Sabor Granada engloba actualmente 250 empresas adheridas con casi un millar de diferentes productos agroalimentarios, dando apoyo a la industria agroalimentaria, a los productores locales, a las empresas que los elaboran o comercializan, así como a los establecimientos de hostelería y restauración que los incorporan a su oferta gastronómica».

Comer en Granada es un lujo: pescados y mariscos, guisos y pucheros, frutas y verduras, vinos y cervezas... Una experiencia siempre gozosa y reconfortante. En dar a conocer su calidad y variedad trabaja cada día la marca Sabor Granada, cuyo principal objetivo es que los productos agroalimentarios originarios de Granada sean reconocidos y lleguen a todas las mesas.

«El sector agroalimentario es vital para muchos municipios, pero en la mayoría de casos es muy desconocido entre los propios granadinos, por eso es nuestra obligación apoyarlo y difundirlo. Nuestro objetivo es que los nuestros alimentos sean conocidos y consumidos aquí y que también puedan abrirse mercado en España e incluso el extranjero», indica la diputada de Turismo.

«En la Diputación y en el Patronato Provincial de Turismo estamos convencidos de que, en efecto, la gastronomía es en sí misma un gran producto turístico y es necesario potenciarla e innovar en ella», ratifica Marta Nievas. «Por ello, quiero dar la enhorabuena al diario Ideal por su iniciativa Maestros Culinarios, que este año llega a su cuarta edición. Una idea que aspira a dar visibilidad al enorme y esforzado trabajo que día a día realizan los profesionales que están al frente de los fogones de los bares y restaurantes de la provincia de Granada. Vaya por delante mi felicitación a los finalistas de este año, por el altísimo nivel de sus cocinas y su contribución a mejorar la calidad de nuestra gastronomía y la satisfacción de los turistas que nos visitan», ha subrayado la diputada.

La Diputación de Granada es la impulsora de esta marca de identidad territorial

*Ahora
todos quieren ser
como nosotros
siempre
hemos sido.*

Caja Rural Granada
FIELES A NUESTRAS RAÍCES



Cercanía



Sostenibilidad



Responsabilidad
Social



Empatía

COMPROMISO

La experiencia gastronómica deja una gran huella en los visitantes

EL AYUNTAMIENTO «VA DE LA MANO» DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Juan Ramón Ferreira, concejal de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Granada, asistió a la Gala de Maestros Culinarios

GRANADA

C.S. El pasado lunes coincidiendo con el día de descanso de la mayoría de los profesionales del sector de la hostelería se celebró la Gala de Maestros Culinarios en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada al que asistió por primera vez el concejal Juan Ramón Ferreira. «Esta velada ha sido francamente sorprendente en lo positivo, me parece fenomenal que IDEAL haya tenido la sensibilidad y el acierto de poner el foco en el mundo de la hostelería y en el mundo de la restauración y hacerlo aún más visible de lo que ya es para todos. Los felicito por esta cuarta edición».

Así mismo elogió al centro anfitrión, «el lugar elegido es un gran desconocido para muchos granadinos y creo que es un sitio perfecto por su diseño arquitectónico».

Como responsable del área de Turismo destacó el papel fundamental de la hostelería y mostró su apoyo. «Nosotros manejamos un término que es la cogobernanza. Yo quiero ser una persona que vaya de la mano del sector que



Juan Ramón Ferreira. IDEAL

está representado de manera formal en su Federación y en sus asociaciones y también en las personas que tienen una visión innovadora y que tienen proyectos. Compartimos el objetivo común de dar una buena imagen y traer turistas de primer nivel».

En sus encuentros con repre-

«Me parece fenomenal que IDEAL haya tenido la sensibilidad y el acierto de poner el foco en la hostelería»

sentantes del sector todos le exponen la necesidad de mejorar la conectividad de la ciudad. «Es una ciudad de primera línea y sus comunicaciones no lo son por lo tanto hay que mejorar eso».

Estos próximos meses Granada va a ser la sede de importantes eventos. «Tenemos por delan-

te una oferta cultural abrumadora y una serie de eventos como la principal la cumbre europea o la Magna que van a ser una oportunidad inmejorable de difusión para nuestra ciudad».

De cara al futuro Ferreira apuesta por el futuro, «Confío en que vienen meses y años que van a ser muy favorables, primero porque la ciudad tiene un atractivo mundial, es una ciudad que juega en la primera división de las grandes ciudades; segundo porque tenemos grandes restauradores de los cuales tenemos aquí una buena muestra; y tercero porque nuestro papel desde el Ayuntamiento es mimar la ciudad, que esté cuidada y atendida».

La experiencia gastronómica deja una gran huella en los visitantes. «Todo suma, nuestros monumentos, la limpieza, el transporte, la gastronomía... Nuestro objetivo es que sea muy satisfactoria y se vayan con muy buen sabor de boca. Vamos a trabajar con todas las instituciones y los profesionales para conseguirlo».

En los últimos años se ha notado la evolución de la oferta. Granada está en el camino de la excelencia. Recientemente La Finca ha obtenido la primera Estrella «y estoy seguro que vendrán más porque tenemos productos de primera calidad y profesionales de primer nivel. Aspiramos a mejorar en todas las facetas. Vamos a colaborar sin crear problemas, sino ayudando a que las cosas vayan bien».



Real Magic®



MERCAGRANADA

www.mercagranada.es



MERCAGRANADA
www.mercagranada.es

JUNTOS CREAMOS
UN COMERCIO
DE CALIDAD



FUSIÓN



ABADES CATERING: CÓMO DISFRUTAR «EXQUISITAMENTE» DE LA GASTRONOMÍA DE UN CHEF ESTRELLA MICHELIN

Alejandro Sánchez, chef de Abades Catering: «Los menús los confecciono con productos de temporada y lo que propone el mercado»

GRANADA

C.S. Su devoción por la gastronomía le llegó por obligación. Con 16 años no quería estudiar y sus padres lo pusieron a trabajar de camarero en la barra de su restaurante. Una tarea que le parecía monótona que le llevó a interesarse por el mundo de los vinos y sus estudios de sumiller en la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, donde comenzó a trabajar en el restaurante La Broche con Sergi Arola. Este fue el momento en el que Alejandro Sánchez descubre la cocina, su verdadera vocación.

Sánchez, cuenta con más de 20 años de experiencia trabajando en prestigiosos restaurantes. Su paso por cocinas de diferentes partes del mundo, tales

como Hong Kong o México, le ha permitido desarrollar una gastronomía propia basada en la fusión de distintas técnicas culinarias en las que prima el sabor de las materias primas. Gracias a su restaurante almeriense: Alejandro, es Estrella Michelin en los periodos 2009 al 2012 y desde el año 2014 al 2022.

Pero Alejandro Sánchez es también experto en la gestión de grandes eventos. Combina su pasión por la gastronomía con la habilidad para gestionar eventos con un gran volumen de comensales y tras pasar gran parte de su carrera fuera de nuestro país, entre Hong Kong y México, vuelve a España, incorporándose al equipo de Abades Catering.

En Abades Catering, Alejandro Sánchez coordina el gran volumen de trabajo que genera el servicio: pedidos, creación de equipos... Estar al frente de todo esto requiere de una gran capacidad de organización; una planificación exhaustiva, aunque siempre hay que dar cabida a la improvisación. «Los trabajos se plantean con 15 días de antelación, pero a pocos días de la fecha de la ce-

lebración del evento siempre surgen cambios en el número de comensales, por ejemplo», comenta Sánchez.

Para la confección de los menús de Abades Catering, Alejandro Sánchez, hace una exhaustiva selección de productos de temporada y tiene en cuenta la oferta del mercado. Con estas premisas va creando nuevas recetas que satisfagan la exigencia de los clientes. «Yo siempre he trabajado con productos de temporada y con la oferta de pescados frescos disponibles en las lonjas de pescado más cercanas a mi lugar de trabajo. Con el volumen que tenemos en Abades Catering, adaptamos esta oferta a las exigencias de nuestro día a día», señala el chef Alejandro Sánchez.

Junto a la garantía de éxito que supone que un chef estrella Michelin como Alejandro Sánchez, prepare la oferta gastronómica; Abades Catering, presenta otros atractivos como son el catálogo de espacios exclusivos y singulares con los que cuenta y la adaptación del servicio a las necesidades de los clientes.

Aunque Abades Catering pue-

de ofrecer sus servicios en cualquier lugar de la geografía nacional, presenta un directorio de escenarios difícilmente superable: El Camborio, Huerta del Sello, La Marquesa, La Azucarera o Mirador Playa Granada, el Parque de las Ciencias o el Palacio de Congresos de Granada, donde Abades es restaurador oficial, son sólo algunos de estos lugares que complementa la excepcional oferta gastronómica que propone Alejandro Sánchez con la arquitectura neoclásica, espectaculares vistas a la Alhambra y el Generalife, el mar, el diseño industrial o los palacios nazaríes.

Para Alejandro Sánchez, el espacio donde se va a desarrollar el evento es fundamental. «Si consideramos el menú como actor protagonista, el escenario don-

Sánchez cuenta con más de 20 años de experiencia trabajando en prestigiosos restaurantes

ALEJANDRO SÁNCHEZ

Formación:

1997-1998. Formación Sumiller. Cámara de Comercio de Madrid

1997-1998. Máster en Enología y Viticultura. The Vine and Wine House. Madrid

1998-1999. Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina.

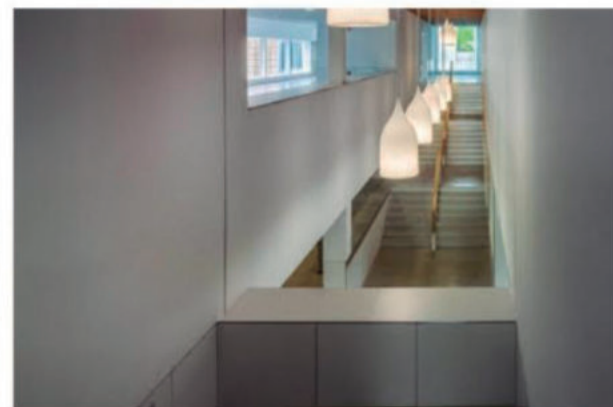
Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar, Barcelona, Spain

de se va a desarrollar la obra cobra una importancia capital», según Sánchez. Espacios históricos en los que está presente Abades Catering como el Palacio de los Córdoba, el Carmen de los Mártires, el Palacio Quinta Alegre u otros relacionados con la cultura como el Pabellón de las Artes, o el congresual como Casa Zayas, definen, en palabras del chef, de una forma u otra el resultado final gastronómico.

Pertenecer a una de las empresas líderes de hostelería y hotelería de Andalucía garantiza, también, que un gran equipo profesional compuesto de montadores, metes, camareros, chefs, decoradores y un equipo de material técnico de última generación, aseguran junto a un chef estrella Michelin como Alejandro Sánchez, el éxito del evento.



Centro de Formación Profesional LA INMACULADA



Últimas plazas curso 23/24
¡ Llama al 958 18 52 74 !



Técnico Superior en DIRECCIÓN de COCINA
Técnico en COCINA y GASTRONOMÍA
Técnico Superior en EDUCACIÓN INFANTIL

GASTRONOMÍA

Para Cervezas Alhambra la gastronomía surge desde la maestría, el esfuerzo, la dedicación, el conocimiento y el respeto por el or

TIEMPO PARA SABOREAR: CÓMO DISF



Cervezas Alhambra comparte “El arte de saborear sin prisa”, un decálogo sobre su forma de entender la gastronomía de forma pausada y saboreando cada matiz

GRANADA

C.S. Nuestro día a día está marcado por un ritmo de vida frenético. La falta de tiempo para la familia, los amigos, comer o incluso dormir, nos tiene condicionados. Por eso, en un mundo cada vez más acelerado y orientado hacia la gratificación instantánea, existe un movimiento que busca rescatar los placeres simples y

Existe un movimiento que busca rescatar los placeres simples y auténticos de la vida: Slow Food

auténticos de la vida: Slow Food. Este movimiento que surgió en 1989 busca contrarrestar los ritmos de vida acelerados y combatir el desinterés general sobre lo que consumimos, así como su procedencia.

La gastronomía, mejor a fuego lento

Como dice el refrán “las prisas no son buenas consejeras” y hay momentos en los que es necesario parar. Muchas veces en la rutina diaria, dedicamos 15 minutos a comer (¡y demos gracias!), y no estamos saboreando, ni disfrutando del acto de comer. La gastronomía necesita pausa, necesita que se saboreen los matices y acompañarla de un buen maridaje. Y eso solo se puede conseguir con tiempo.

Para Cervezas Alhambra la gastronomía surge desde la maestría, el esfuerzo, la dedicación, el conocimiento y el respeto por el origen. Y es que, como señalan desde la marca, nada que merezca la pena se hace deprisa. Por eso, para Cervezas Alhambra el principal ingrediente a la hora de abordar la gastronomía es el tiem-

po: tiempo para conocer de dónde surgen las ideas de cada creación, tiempo para preocuparse por escoger los mejores ingredientes y tiempo para innovar cada día en la manera de hacer las cosas. Porque las mejores cosas requieren su tiempo, y porque está en la naturaleza de saborear el hacerlo sin prisa.

Esta forma de entender la gastronomía es un arte y una invitación a disfrutar con tiempo, de forma pausada y saboreando cada matiz. Para extender su visión sobre ello, Cervezas Alhambra en conjunto con diferentes colaboradores de la marca, como chefs, hosteleros, catadores profesionales, críticos, personalidades de la industria,... han elaborado un decálogo llamado “El arte de saborear sin prisa” con diez puntos

Para Cervezas Alhambra el principal ingrediente a la hora de abordar la gastronomía es el tiempo

con su visión sobre la gastronomía enfocada en origen, materia prima y creación contemporánea.

Es hora de empezar a disfrutar de los placeres de la vida, ¿lo aplicarás en tu día a día?

Decálogo de Cervezas Alhambra: El arte de saborear sin prisa.

1. No es comer por comer.

Porque no es lo mismo comer por obligación que comer por gusto: la diferencia radica en el tiempo que se dedica a disfrutar de ese momento. Cervezas Alham-

bra aboga por detenerse en el proceso para captar los matices, los aromas y las texturas.

2. Es darle tiempo a tus sentidos para que te lleven de viaje.

El Origen en la gastronomía es un pilar fundamental para la marca granadina, cada plato debe transportar a los comensales a ese origen a través de un viaje sensorial para poner en valor el auténtico sabor de la tierra.

3. La imaginación se convier-



igen

RUTAR LA GASTRONOMÍA SIN PRISA



te en el primer bocado.

La gastronomía es también un arte que empieza a disfrutarse desde que se imagina y se concibe la idea de un plato. Es, en ese mismo instante, cuando empieza el proceso de creación hasta conseguir platos nuevos e innovadores que desemboca en el primer bocado.

4. De un vistazo se nos hace la boca agua.

El arte de saborear sin prisa comienza en el momento en el que el comensal ve el plato. Ese primer vistazo es el punto de partida hacia el disfrute gastronómico: una sola mirada es capaz de captar la atención y dar las pistas de todo lo que encierra el plato, incluso antes de probarlo.

5. Una cesta de ingredientes transformada en arte.

El respeto por la Materia Prima y los ingredientes es el punto de partida para dar forma al proceso de creación gastronómico. Entender el cocinado casi como si de un arte se tratara en el que se manipulan y combinan los ingredientes hasta conseguir el plato perfecto.

6. Del gusto al aroma, la textura y el color.

Para Cervezas Alhambra, es

importante respetar la Materia Prima en todas sus versiones: cuando surgen del cultivo de temporada, esquivan la perfección de los procesos en masa y se transforman en un plato perfecto para saborear sin prisa.

7. Cerrar los ojos para disfrutarlo aún más.

Poner todos los sentidos al servicio del gusto: solo así puede saborearse de verdad. Cerrar los ojos es entonces una herramienta para sentir, para percibir, para poner toda la atención en el paladar.

8. Rebañar el plato hasta dejarlo limpio.

Porque el arte de saborear sin prisa habla de disfrutar, sin medias tintas, del plato en su totalidad. La gastronomía es un auténtico homenaje para el comensal: algo tan delicioso que, tras probarlo, no se querrá dejar nada.

9. Hacer que un instante se alargue en el tiempo.

Para Cervezas Alhambra, la gastronomía es también esa sensación que mantener en el tiempo, en la que el sabor de los platos perdure y los clientes nuevos se sientan tan bien como se sintieron los primeros.

10. Compartir esta forma de vivir con los tuyos.

Una buena manera de celebrar y disfrutar en compañía es alrededor de un plato: un viaje auténtico desde la concepción de la idea hasta el último bocado. Una invitación a saborear y disfrutar sin prisa cada momento gastronómico, siempre rodeado de tus seres queridos.

Es hora de empezar a disfrutar de los placeres de la vida, ¿lo aplicarás en tu día a día?

DECÁLOGO de Cervezas Alhambra

EL ARTE DE SABOREAR SIN PRISA

- **1** No es comer por comer. +
- **2** Es darle tiempo a tus sentidos para que te lleven de viaje. +
- **3** La imaginación se convierte en el primer bocado. +
- **4** De un vistazo se nos hace la boca agua. +
- **5** Una cesta de ingredientes transformada en arte. +
- **6** Del gusto al aroma, la textura y el color. +
- **7** Cerrar los ojos para disfrutarlo aún más. +
- **8** Rebañar el plato hasta dejarlo limpio. +
- **9** Hacer que un instante se alargue en el tiempo. +
- **10** Compartir esta forma de vivir con los tuyos. +

SERVICIO

CALIDAD. 17 empresas especializadas en pescados y mariscos y 28 dedicadas a frutas y hortalizas

MERCAGRANADA, APUESTA PERMANENTE POR LA EXCELENCIA EN LA MATERIA PRIMA



La cercanía de las empresas y mayoristas con productos frescos y de máxima calidad, clave en su desarrollo económico

GRANADA

M.D.M. La excelencia de cualquier plato o degustación cuando nos sentamos a la mesa requiere de la máxima calidad en los productos con los que se da forma a cualquiera de las elaboraciones junto a un correcto tratamiento en su proceso de manipulación y transporte para llegar con todas las garantías a los hogares o a los establecimientos más selectos. Por ello, Mercagranada (www.mercagranada.es) ha tenido muy claro desde siempre que los ingredientes frescos y de cercanía, que ofrece a su amplia red de clientes, dentro y fuera de nuestra provincia, es la clave de su éxito y de la confianza depositada diariamente en el que es el centro logístico y de servicios especializado en alimentación más importante de Granada.

Son muchos los empresarios, comercios, restaurantes, maestros culinarios o pequeños negocios de hostelería que compiten en nuestra ciudad diariamente para satisfacer a los paladares más exigentes, como creciente es también la necesidad de mantener una alimentación sana y equilibrada en los hogares en medio de una sociedad donde la relación calidad-precio o la procedencia de lo que compramos no siempre están tan claros.

Prueba del volumen y de la capacidad adquiridos a lo largo de sus cincuenta años de historia por Mercagranada son los servicios que presta a través de cien empresas establecidas en el recinto de la Unidad Alimentaria y distribuidas en dos naves para frutas y hortalizas, una para pescado y otras dos para polivalencia y actividades complementarias. De esas empresas, 17

Es el centro logístico y de servicios especializado en alimentación más importante de Granada

están especializadas en pescados y mariscos, 28 dedican su actividad a las frutas y hortalizas y el resto ofrecen sus servicios complementarios a estancos, gestorías, cafeterías, entidad financiera e informática, entre otros.

Situación privilegiada

En un sector cada vez más competitivo por la creciente oferta de productos de importación en el mercado, la privilegiada situación de Mercagranada a medio camino entre los mayoristas y la materia prima local representa la baza más importante a la hora de asegurar toda una variedad de servicios y un trato cercano y personalizado. También para impulsar la economía local y generar empleo al abaratar costes en las transacciones, reducir la huella del carbono y evitar demoras innecesarias que repercuten negativamente en la frescura de la materia prima.

De esta forma cualidades tan importantes como el sabor, la textura o el aroma no sufren alteraciones de ningún tipo desde el kilómetro cero y, además, se tiene constancia al detalle de la procedencia exacta de los pro-

ductos. Mercagranada es una apuesta segura y por ello es cada vez mayor el número de empresas que se decantan por su am-

plia oferta de servicios. Algunas de ellas, procedentes de provincias limítrofes como Almería, Málaga, Jaén o Córdoba.

Todo para la hostelería

La proximidad y la rapidez con la que los productos locales viajan desde sus puntos de origen hasta Mercagranada juega un papel fundamental cuando se abastece con productos frescos y de máxima calidad a los establecimientos del canal HORECO (hoteles, restaurantes y catering). Por lo que respecta a la materia prima, la riqueza geográfica de la provincia granadina y sus claros contrastes repercuten positivamente en la oferta de productos autóctonos junto a otros de procedencia internacional, congelados, frutos secos o productos ya elaborados. De esa forma en Mercagranada podemos encontrar la deliciosa fruta de la Costa Tropical o de la

comarca de Guadix, pescado fresco del Puerto de Motril, frutas y verduras de la Vega granadina o las sabrosas carnes de reses que pastan a la altura del mar o muy cerca de las montañas granadinas. En toda esta logística Mercagranada puede presumir igualmente del trato dispensado a todos sus clientes a través de un equipo humano cercano y altamente preparado porque son conscientes de que la innovación, la orientación a las empresas, el compromiso con los proveedores, la excelencia y transparencia en la gestión y la responsabilidad económica, social y medioambiental son claves a la hora de reforzar su infraestructura y potenciar su constante crecimiento.



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
HOSTELERIA  TURISMO
Granada

#WeloveGranada


La Huella Verde
Federación Provincial de Empresas de
Hostelería y Turismo de Granada

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  958 126 390 www.hosteleriadegrana.es federacion@hosteleriadegrana.es

IV EDICIÓN



Gregorio García, presidente de la Federación. A.A.

FEDERACIÓN DE HOSTELERÍA. Apoyo a las iniciativas gastronómicas

«TENEMOS QUE SEGUIR TRABAJANDO PARA HACER UN SECTOR MAS ATRACTIVO PARA LOS JÓVENES, Y FACILITAR LA CONCILIACIÓN»

El presidente de la Federación de Hostelería de Granada, Gregorio García, participó en la Gala de Maestros Culinarios

GRANADA

C.S. Los representantes de la Federación de Hostelería, Gregorio García y Antonio García, asistieron un año más a la cuarta edición de Maestros Culinarios.

–¿Qué balance hacen desde la Federación de Hostelería de este último año en el sector?

–Positivo. El sector sin llegar a alcanzar los índices prepandémicos continuamos creciendo en todos los sentidos. El empresario continua con su actividad, invirtiendo en el destino con la creación de más hoteles y más plazas de 5 estrellas, con más restaurantes y con mejores servicios, es decir que el balance es positivo.

Tenemos un excelente grupo de nuevos cocineros que hacen las delicias de los paladares más exigentes, un mes de septiembre completo de eventos y un mes de octubre con un importantísimo evento como es la cumbre de jefes de Estado, donde

nuevamente pido al sector nuestra mejor posición para ofrecer nuestra mejor imagen, sabiendo que son clientes prescriptores del destino.

Sin embargo, no podemos decir lo mismo de la situación de las infraestructuras que lastran el destino y que venimos denunciando en todos los foros sin que obtengamos una respuesta favorable por parte del Estado, Granada no se merece un discriminación de tal calibre.

–En general los bares y restaurantes se ven llenos, ¿es cierta esta impresión? ¿están los hosteleros contentos?

–El sector está contento, pero hay que distinguir la situación y po-

sicionamiento de los establecimientos, la zona centro esta con alta ocupación por que septiembre y octubre son dos meses de alta ocupación en Granada hay mucho viajero y ello obviamente repercute en el segmento de la hostelería, pero Granada es mas que el centro, hay muchos establecimientos de hostelería y no todos tienen el mismo trabajo.

Pero en términos generales el empresario y el sector, como decía están satisfechos. Granada es una gran marca que atrae a muchos viajeros y nosotros estamos encantados que nos visiten.

–Una de las principales demandas del sector es la falta de profesionales, ¿qué están haciendo

desde la Federación para mejorar esta situación?

–Trabajamos con las empresas y especialmente con las escuelas de hostelería para la captación de los alumnos, es verdad que el sector, como otros muchos, sufre una falta de profesionales importante.

Desde las organizaciones empresariales y, obviamente desde la propia Federación, se trabaja para mejorar la imagen del sector y para aumentar la conciliación familiar, en definitiva, para hacerlo mas atractivo

–Los hosteleros son los embajadores de la gastronomía granadina, ¿considera que va mejorando la oferta cada año?

–Por supuesto nos consideramos embajadores de la gastronomía granadina, nos sentimos importantes porque el sector lo es y porque cada vez mas se eligen los destinos por la gastronomía.

La oferta en cantidad y Calidad no cesa de aumentar, tenemos una de las mejores plantas de servicios turísticos de toda España una de las potencias líderes mundial en el sector.

Tenemos un grupo de cocineros muy jóvenes y altamente cualificados y formados que ya nos están dando muchas alegrías y las mas importantes están por llegar, es decir al aumento de plazas de calidad en el segmento del alojamiento el sector de la gastronomía se afana para estar a la altura de lo que nos demandan nuestros viajeros.

–En Maestros Culinarios cada año vemos el gran nivel que está alcanzado la cocina granadina, ¿qué retos tiene que afrontar en el futuro el sector?

–En nuestra opinión el sector ha de seguir creciendo en calidad, tenemos que esforzarnos en ofrecer lo mejor de nosotros mismos en servicio en instalaciones en gastronomía en productos, poniendo en valor la riquísima despensa que tenemos en Granada y todos los productos de proximidad que nos hacen diferentes.

Tenemos que seguir trabajando para hacer un sector mas atractivo para los jóvenes, y sobre todo tenemos que conciliar cada mes más para que este sector tenga recursos humanos cada vez más formados y en consecuencia prestadores de servicio de primer nivel. El sector trabaja para ello y estoy seguro que lo conseguiremos.



Exquisitamente únicos

¿Te casas? En **Abades Catering** te ofrecemos espacios únicos y exclusivos junto a una cuidada gastronomía, un trato extraordinario y nuestra experiencia para ofrecerte un servicio exquisitamente perfecto

Celébralo en nuestros espacios EXCLUSIVOS:
Finca La Marquesa
El Camborio
Huerta del Sello
Mirador Playa Granada...

...o donde tú elijas.



ABADEScatering
Exquisitamente

abadescatering.com / 958 32 72 00

RAFA ARROYO. Jefe de cocina del Restaurante El Claustro

Una lubina salvaje con sopa de AOVE



GRANADA

A.F. La cuarta edición de Maestros Culinarios no habría sido posible sin la participación de los chefs de la provincia de Granada, como sucede cada año. Y es que, en el certamen gastronómico de IDEAL, los cocineros son los protagonistas. Muchos de esos maestros culinarios aprovecharon la edición de este 2023 para mostrar cómo realizaban algunas de sus recetas de mayor éxito, siendo uno de ellos Rafael Arroyo, jefe de cocina del

Restaurante El Claustro, que mostró la preparación paso a paso del plato 'Lubina salvaje con sopa de AOVE'.

Fue en las cocinas del Centro de Formación Profesional La Inmaculada donde Arroyo se puso al mando de los fogones para preparar este plato de pescado tan especial. «Es un plato muy granadino, con ingredientes de Granada, que presentamos al campeonato del mundo de platos con aceite de oliva», explicó Arroyo, que reconoció que el resul-

tado es tan espectacular que decidieron incluirlo en su menú degustación.

Para comenzar con su elaboración, el cocinero realizó un clado con almejas, vino blanco, ajo y perejil. Y una vez listo lo emulsionó con aceite de oliva virgen extra Arbequina, lo que según detalló le otorga un sabor «súper afrutado». En ese mismo caldo, antes de realizar la emulsión, aprovechó para cocer unos gurullos, que son unas

pequeñas bolas de masa hechas a mano con aceite, agua y harina.

Con todo listo, el cocinero de El Claustro detalló un nuevo paso en la receta: había que mezclar todas las elaboraciones realizadas hasta entonces con la carne de las almejas que había usado para realizar el caldo. Y después de hacerlo llegaba el momento de la lubina, que el cocinero agregaría en tacos marcados a la plancha.

Arroyo ya contaba con todos los in-

gredientes preparados, así que mostró cómo debía emplataarse esta elaboración del menú degustación de El Claustro. Primero utilizó el guiso de aceite de oliva como base para el plato y sobre él colocó la lubina con semillas de olivo deshidratadas, algo que servía para «dar un toque salino» al plato. Mientras que para finalizar la receta colocó un pequeño crujiente de pan que serviría de acompañamiento decorado con unas pequeñas hojas de zanahoria.

DAVID PEREA. Jefe de cocina y propietario de Lola Gastroespacio

Bonito semicurado, baba ganoush y vinagreta de manzana

GRANADA

A.F. Los mejores cocineros de la provincia de Granada vuelven a tener una cita este año con el certamen Maestros Culinarios, un concurso organizado por IDEAL en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada. Mismo lugar al que acudió David Perea, jefe de cocina y propietario del restaurante Lola Gastroespacio de La Zubia, para preparar una de sus recetas para el concurso.

Antes de comenzar, habló sobre su trayectoria, ya que acumulan casi una década de historia desde su apertura: «Ya llevamos 7 años abiertos, aunque parece que fue ayer va pasando el tiempo». Sus platos, siempre caracterizados por ofrecer contrastes muy equilibrados y un diseño muy cuidado y llamativo, le han servido para ser un referente en la provincia de Granada. Y en esta nueva ocasión quiso demostrar el nivel de la cocina de Lola Gastroespacio realizando un humus de berenjena que se ahuma quemando su piel.

En concreto, el cocinero preparó un bonito semicurado con tomate seco, baba ganoush, queso ahumado y vinagreta de manzana verde. «Es un plato de contrastes en el que destacan los sabores ahumados,

tostados y las notas lácteas del queso», explicó el chef, que también detalló que el bonito lo es semicurado para que mantenga la textura del crudo, que resulta más agradable, pero con el sabor típico del curado.

Con todos los ingredientes preparados, se dispuso a emplatar la elaboración. Colocó una crema de queso ahumado en el plato que fun-

cionaría como acompañamiento. Mientras que como base puso el baba ganoush, que es un humus de berenjena ahumada. Cortó el bonito en tacos para darle más volumen al plato y lo colocó sobre el baba ganoush, al igual que los tomates cherrys, el cebollino y la vinagreta de manzana. Para finalizar agregó un poco de aceite de oliva y unos trozos de cebolla encurtida.



ENRIQUE MARTÍN. Profesor de la Escuela de Hostelería La Inmaculada

Grandes clásicos de la cocina francesa

GRANADA

A.F. El Centro de Formación Profesional La Inmaculada es todo un referente en Granada en lo relativo a la formación relacionada con la hostelería y la restauración. Algo que se debe, entre muchas otras cosas, al alto nivel de sus profesores. Sobre ello no quedó duda con las recetas que preparó Enrique Martín, profesor del centro, para Maestros Culinarios, el certamen gastronómico organizado por IDEAL.

«En la escuela enseñamos todo tipo de cocina y hoy quiero preparar tres versiones diferentes de platos icónicos de la cocina francesa versionados a la española», explicó Martín antes de comenzar a cocinar. Primero preparó una merluza al vapor, para lo que escaldó unas hojas de espinaca sobre las que colocó un paté a base de zanahoria y langostinos. Justo encima puso un lingote de merluza que procedió a envolver con las hojas de espinaca e introdujo todo en el horno para cocinar al vapor. Para finalizar este primer plato, el profesor agregó una salsa holandesa en sifón, un poco de crema de remolacha y unas hojas de zanahoria.

Otra de las elaboraciones que preparó el docente de La Inmaculada fue una sopa de cebolla, aunque no hizo la receta clásica, sino que hizo una versión un poco diferente. Preparó, además de la sopa, una cebolleta rellena de hongos con champiñones, boletus y shitake, además de un crujiente de queso Payoyo y una tierra comestible a base de pan de centeno, pan blanco y frutos secos. Con estos últimos ingredientes dispuestos sobre el

plato, finalizó agregando la sopa de cebolla alrededor de ellos. «Es un plato muy propio para esta época del año», explicó el profesor del Centro de Formación Profesional La Inmaculada.

Para terminar, no podía faltar el postre. En este caso, un tatin de pera que preparó haciendo láminas finas de pera que colocó casi como si de un millojas se tratase. Con las láminas preparadas y enrolladas, las introdujo en un jarabe elabora-

do a base de anís, canela, azúcar moreno y azafrán para después cocinarlas al horno. Con las láminas lisas, puso un poco de azúcar sobre ellas y las caramelizó con la ayuda

de un soplete. Además, acompañó la elaboración con una ganache de chocolate blanco y cardamomo, y coronó la elaboración con un helado de canela y turrón.



JOSÉ MIGUEL MAGÍN. Jefe de cocina de Qubba Gastrobar

De higos a brevas



GRANADA

A.F. José Miguel Magín, jefe de cocina de Qubba Gastrobar by Hotel Saray, fue el Maestro Culinario de la última edición del certamen gastronómico organizado por IDEAL. Y como no podía ser de otra forma, el cocinero granadino quiso participar en la cuarta edición del concurso aportando una de sus recetas dulces.

«Ser el ganador del año pasado me hizo muchísima ilusión. A nadie le amarga un caramelo y la verdad es que estuvo muy bien», re-

conoció Magín, que contó que fue una experiencia muy satisfactoria. Precisamente por este motivo, el chef no quiso perderse esta nueva cita con el concurso y acudió a las cocinas del Centro de Formación La Inmaculada para mostrar cómo realizar uno de sus postres: De higos a brevas.

Para comenzar, explicó que la diferencia entre brevas e higos, que provienen del mismo árbol, tiene que ver con que primero salen las brevas, que son más grandes y de color negro, y luego los higos, que son verdes y más pequeños. Y como ahora es tiempo de higos y brevas, era el mejor momento para realizar esta elaboración.

El chef inició el cocinado pelando las brevas y cortándolas en rodajas para después colocarlas so-

bre un plato. Justo por encima de ellas puso una salsa que había elaborado previamente con yema de huevo, mantequilla clarificada y azúcar, además de un poco de licor de almendras amargas. Y con la salsa ya por encima de las brevas, procedió a glasear todos los ingredientes para, justo a continuación, poner encima un helado de higos.

Para finalizar su receta el jefe de cocina de Qubba Gastrobar utilizó un poco de chocolate con almendras, que colocó estratégicamente sobre las brevas y el helado de higos. Mientras que para finalizar, agregó unas frambuesas para darle algo de color y un poco de hierbabuena para otorgar un toque verde y fresco a la elaboración.



FERNANDO ARJONA. Jefe de cocina de La Finca

Olla de San Antón con estrella Michelin

**GRANADA**

A.F. Hace casi un año el restaurante La Finca pasaba a la historia por convertirse en el primero de la historia de la provincia de Granada en conseguir una estrella Michelin. Un honor que le llegó gracias al buen trabajo de Fernando Arjona, su jefe de cocina. Un cocinero de altura que no podía faltar este año en Maestros Culinarios, la cita culinaria organizada por IDEAL. «Recibir el premio fue algo muy bonito que no se explica con palabras. Algo con lo que sueñas. Es un gran logro y una satisfacción para La Finca», comentó Fernando.

El chef aprovechó la ocasión para mostrar la elaboración paso a paso de uno de sus platos: la olla de San Antón con boquerones en vinagre. Para ello primero elaboró un puré con el propio guiso de la olla de San Antón que colocó como base para su plato. Sobre el puré puso un caldo

denso del guiso que previamente redujo durante varias horas para que cogiera «una textura y sabor contundente».

A todo esto agregó oreja de cochinitillo cocinada a baja temperatura durante 24 horas. Mientras que colocó con sutileza varios garbanzos fri-

tos para aportar textura crujiente a la elaboración. Para agregar un toque de Málaga al plato, Fernando puso una coral de boquerón en vinagre, algo que ofrece «un gran contraste de sabores». Mientras que para finalizar agregó un aire de vinagre de Jerez y un toque de hierbabuena.

ISMAEL DELGADO. Jefe de cocina de Portal El Bajo I

Una ensalada de pepino con gamba blanca

GRANADA

A.F. Durante los últimos días diferentes cocineros de la provincia de Granada han aprovechado la celebración de Maestros Culinarios, el certamen gastronómico organizado por IDEAL, para mostrar algunas de las elaboraciones que preparan habitualmente en sus restaurantes. Uno de los que no quiso dejar pasar la oportunidad de mostrar su habilidad en los fogones fue Ismael Delgado, jefe de cocina de Portal El Bajo I, que visitó

las cocinas del Centro de Formación Profesional La Inmaculada para enseñar paso a paso la preparación de uno de sus platos.

«Voy a hacer algo muy sencillo, una ensalada de pepino templada en la que se aprovecha todo el pepino», comentó antes de empezar. Primero preparó una crema con el corazón del pepino, aceite, sal y agua. Mientras que también cortó un poco de pepino en dados a los que agregó un poco de cebolleta y cebollino picado. Con estas dos

elaboraciones listas, peló cuatro gambas blancas y utilizó sus cabezas para freírlas en la sartén. Así como las propias gambas ya limpias.

Para finalizar, Ismael comenzó a emplatar su elaboración. Primero con la crema de pepino como base, sobre la que colocó la mezcla de pepino, cebollino y cebolleta. Añadió por encima las cuatro gambas blancas y finalizó con un poco del aceite en el que había salteado las cabezas de las gambas.



RAÚL CAMPILLO. Antiguo alumno del CFP La Inmaculada y ganador del XI Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu

Recetas de una promesa de alta cocina



GRANADA

A.F. El certamen Maestros Culinarios organizado por IDEAL reúne cada año a los chefs más populares y de mayor nivel de toda Granada. Y este año, entre una gran cantidad de cocineros consolidados y avalados por su trayectoria, también hay lugar para las figuras emergentes del sector. Una de ellas es Raúl Campillo, antiguo alumno del CFP La Inmaculada y ganador del XI Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu, que preparó algunas

de sus recetas con motivo del concurso.

Sobre su victoria en el certamen de Le Cordon Bleu, que tuvo lugar el pasado mes de abril, Raúl se mostró muy agradecido. Mientras que de su paso por el Centro de Formación Profesional La Inmaculada comentó que fue una etapa «dura» pero «muy recomendable» ya que «sales muy bien formado».

La primera de ellas era un aperitivo: Torta de Inés Rosales con boquerones y encurtidos. Para empe-

zar, utilizó la torta como base y colocó sobre ella unos puntitos de gel de mango de la Costa Tropical. Continuó agregando unos pequeños trozos de boquerón en vinagre, así como de piparra para aportar un toque picante. Y para finalizar puso por encima unas pocas hojas de albahaca fresca. Un plato con sabor a la costa de Granada que preparó en tan solo unos minutos.

Como segunda elaboración el chef Raúl Campillo se decantó por un postre, en concreto una tarta de



queso al revés. Según explicó, debido a lo simple de la receta se trata de un dulce perfecto para cualquier situación que se puede preparar en muy poco tiempo, tal y como mostró. Primero elaboró la parte de queso de la tarta, con una mezcla de requesón, queso crema

y azúcar glas. Y con la crema lista, procedió a emplatar la elaboración. Primero colocó una sopa de frambuesa y justo encima de ella una quenelle con la mezcla de quesos. Para terminar agregó unos trozos de galleta triturada y conformar así la tarta de queso al revés.

SERGIO LARA. Gerente del Asador de la Reina

Puerros en ajopollo con sabor a humo

GRANADA

A.F. Aunque frecuentemente se asocie la alta cocina con platos innovadores, algunas de las recetas más deliciosas que se pueden

degustar son las de platos tradicionales. Y, como no podía ser de otra forma, en Maestros Culinarios también hay lugar para la tradición. Algo de lo que no quedó duda con

la receta que preparó Sergio Lara, gerente del Asador de la Reina de La Zubia, para la cita.

En concreto se trataba de unos puerros en ajopollo con un toque

ahumado de leña de olivo, que es la que utilizan habitualmente en su restaurante. «Los puerros los preparamos en nuestro horno de leña, en una olla con un caldo de verduras que dejamos toda la noche cogiendo», y eso, según argumenta Lara, es lo que le da ese sabor tan característico a humo. Para acompañar a los puerros

también preparó un ajopollo con almendra, ajo, perejil, ñoras y un poco de pan, que mezcló utilizando un mortero. Para el emplatao colocó como base un poco del caldo de verduras con ajopollo, sobre lo que dispuso los puerros. Y para finalizar decoró con un poco de aceitunas negras deshidratadas en el horno de leña.



LOLA MARÍN. Propietaria del Restaurante Damasqueros

Un dulce con guiño a la Costa Tropical



GRANADA

A.F. Lola Marín, propietaria del Restaurante Damasqueros, es una habitual en el certamen gastronómico Maestros Culinarios. Una cita organizada por IDEAL que la chef aprovechó para mostrar en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada cómo es la elaboración de uno de los postres con el sello de Damasqueros.

«En hostelería no solo hay que mantenerse, hay que crecer porque todos los días son un examen. Hay nuevas tendencias y los gustos del consumidor cambian constantemente», comentó Lola, que explicó que iba a elaborar un postre «muy equilibrado y sorprendente» con un guiño a la Costa Tropical de Granada. Un postre, tal y

como aseguró, perfecto para acompañar a un vino blanco o un espumoso.

En concreto, se trataba de una sopa de maracuyá y guayaba con melocotón asado, bizcocho de hierbabuena y un poco de merengue. Y una vez explicó todos los ingredientes que iba a agregar a su elaboración, comenzó a emplatarla.



Primero con una sopa de maracuyá y guayaba como base, a la que la cocinera agregó unos trozos de melocotón asado. También añadió un bizcocho de hierbabuena hecho

en sifón para dar al postre textura. Y sobre todo ello puso un dulce de maracuyá, una crema de mascarpone y nata, un trozo de merengue y un aire de kéfir.

JUANPE ORTIZ. Jefe de cocina del Restaurante Faralá

Un potaje de hinojos muy diferente

GRANADA

A.F. La ciudad de Granada cuenta con numerosos restaurantes en los que disfrutar de alta cocina del máximo nivel. Uno de ellos es Faralá, donde Juanpe Ortiz ejerce como jefe de cocina. Un chef que también participó en esta nueva edición de Maestros Culinarios, el certamen gastronómico orga-

nizado por IDEAL, mostrando la preparación paso a paso de uno de los platos del menú de Faralá.

«Es un plato que tenemos en el menú, una interpretación del potaje de hinojos de Granada», comentó Juanpe, que indicó que se trata de una elaboración que ofrece en dos secuencias y en la que cambian la tradicional pringá por

parpatana de atún. Primero hacen un potaje de hinojos tradicional, con habichuelas, pringá y mucho hinojo. Con el potaje listo, cogen el caldo del mismo y lo clarifican. Mientras que por otra parte preparan a baja temperatura el atún en un aceite de jamón.

La primera secuencia de esta elaboración consiste en un plato

con un poco de crema de hinojo al fondo. Una salsa por encima elaborada con una emulsión del aceite en el que se cocinó el atún y el caldo del potaje clarificado. Y para finalizar, sobre estos ingredientes colocan el atún.

Como segunda secuencia de este plato utilizan las habichuelas y los restos del atún para ha-

cer una albóndiga. La parte externa son las habichuelas del potaje picadas, mientras que el relleno son las mermas del atún que preparan como si de un tartar se tratase. «Lo terminamos con un poco de caldo de hinojo clarificado, un poco de crema de hinojo y una rodaja de piparra», finaliza Juanpe.



PREVIA. Mesa redonda en la Cámara de Comercio de Granada con cocineros

La hostelería de Granada, a debate

GRANADA

A.F. Como cada año Maestros Culinarios, el certamen gastronómico organizado por IDEAL, organiza diferentes actividades y mesas de debate. Y la edición de este 2023 no fue una excepción, ya que la Cámara de Comercio de Granada sirvió como escenario para una mesa redonda en la que algunos de los cocineros más destacados de la provincia dieron su opinión sobre diversos temas relacionados con el sector.

Bajo moderación de Raquel Romero, la cita contó con la participación de Sergio Lara (Asador de la Reina), Lola Marín (Damasqueros), Fernando Arjona (La Finca), Álvaro Arriaga (Restaurante Arriaga), Paco Martín (Bar FM), Carlos Caballero (Pilsa Educa), Aitor Pozuelo (Grupo Aitor Pozuelo), Paco Aguilar (Taberna Belmonte), Cristóbal Gómez (La Chulapa), José Miguel Magín (Qubba Gastrobar), Chechu González (Restaurante María de la O) y Rafael Arroyo (El Claustro).

El bloque inicial del debate tuvo como tema central el presente y futuro de la hostelería y la restauración, con una situación marcada por la subida de precios y la inflación. ¿Es la restauración uno de los sectores más afectados? A esta pregunta Rafael Arroyo aseguró que la hostelería vive en crisis ante la subida de precios de la materia prima, el coste del personal y los impuestos. «Estamos en un momento complicado y no sé cuál es la solución, pero en un sector con tanto peso en el PIB podrían incentivar los sueldos para hacer la profesión más atractiva», explicó.

Por su parte, Chechu González lamentó que «al final el cliente es el que va a pagar todo» porque ellos se ven obligados a subir precios y



Sergio Lara, Lola Marín, Fernando Arjona, Álvaro Arriaga, Paco Martín, Aitor Pozuelo, Rafael Arroyo, Paco Aguilar, Cristóbal Gómez, José Miguel Magín, Carlos Caballero y Chechu González. IDEAL

los clientes no podrán ir tanto a restaurantes «porque no se lo podrán permitir». «Mientras que un supermercado puede cambiar los precios de un día para otro, un restaurante lo tiene mucho más complejo. Habría que buscar soluciones para que eso fuera más factible», añadió Carlos Caballero.

Impacto climático

El segundo bloque temático, que llevaba por título 'El impacto climático en la cocina', comenzó con Lola Marín reconociendo que el cambio climático afecta «directamente» a la hostelería. «Por ejemplo, si llueve no hay aceite y sube su precio, lo que nos afecta a todos». También se habló sobre los productos de kilómetro cero, muy de moda en la actualidad, sobre los que la cocinera comentó que a veces son más complicados de conseguir que los que llegan de más lejos. «Yo siempre digo lo mismo: a mi dame calidad y no distancia. Para mi el kilómetro cero es mi país y lo más importan-

te es tener un producto de mucha calidad», agregó Álvaro Arriaga.

Por su parte, Paco Aguilar explicó que para él el kilómetro cero es interesante si es bueno: «Han hecho algo emocional del kilómetro cero. Muchas veces esos productos nos llegan bastante más caros y no podemos soportar esos precios». Mientras que José Miguel Magín se mostró contrario a esa opinión y aseguró que él siempre es partidario de recurrir al producto cercano si este es bueno. «Si es bueno, es el que utilizo. Le doy prioridad», confirmó. Una opinión en la misma línea que la de Aitor Pozuelo, que añadió que apostar por el kilómetro cero es hacerlo «por las empresas de la ciudad».

Alergias y nuevos hábitos

La cita con los Maestros Culinarios continuó con un nuevo bloque temático sobre la incidencia de las alergias y los nuevos hábitos alimenticios en la hostelería. Al respecto, Sergio Lara reconoció que «siempre

Algunos de los cocineros más destacados de la provincia dieron su opinión sobre temas relacionados con el sector

hay alternativas» que ofrecer a los clientes. «Hay que adaptarse porque es lo que vivimos. Los clientes se tienen que adaptar un poco a nosotros, pero nosotros también a ellos». Por su parte, Fernando Arjona detalló que en La Finca siempre tienen «muy en cuenta» todos los alérgenos. «Es algo importante porque puedes poner en riesgo las vidas de las personas. Trabajar bajo reserva te permite estar más más preparado», argumentó.

El postre: un gran olvidado

El penúltimo bloque del debate de Maestros Culinarios tuvo como protagonista al postre, en ocasiones

uno de los grandes olvidados en la hostelería. «El postre es súper importante porque siempre hay hueco para comerse uno, el 90% de los clientes come postre», comentó Sergio Lara, a lo que Lola Marín agregó que posiblemente antes se «hacía de menos» a los postres porque «no había tanta formación y son platos difíciles». «El postre es muy importante, una parte clave del menú que tiene mucho trabajo detrás», dijo Cristóbal Gómez. Mientras que Fernando Arjona reconoció que se trata de un plato de gran relevancia porque «es el último recuerdo que se lleva el comensal y tiene que ser bueno». «Nosotros ahora mismo no hacemos postres, para dar algo que no sea de la mayor calidad preferimos no ofrecerlo», reconoció Paco Martín.

¿De qué te conozco?

Para finalizar el debate la moderadora Raquel Romero dio paso al último bloque, '¿De qué te conozco?', que trató sobre redes sociales, digitalización y el papel de los medios de comunicación para la hostelería, entre otras cuestiones. «Tenemos una herramienta como las redes sociales que antes no teníamos y debemos aprovechar. Aunque deberíamos ayudarnos de profesionales porque hay que saber cómo enfocar la imagen de tu negocio y no vale cualquier cosa», expuso Chechu González. Una opinión a la que se sumó Sergio Lara, que argumentó que es importante «dejar que cada uno haga su trabajo» y conseguir así acercarse «a todo el mundo» a través de las redes sociales.

«Es una herramienta imprescindible a día de hoy», opinó Álvaro Arriaga. Y es que, tal y como detalló Cristóbal Gómez, las redes sociales están «a la orden del día» y son «imprescindibles». Opinión similar a la de José Luis Magín, que expuso que «el que no está en internet no existe». «Es una herramienta que te sirve para recordar que estás ahí, para publicidad y como escaparate para la gente», dijo Rafael Arroyo.

Granada Gourmet
Jamones Ibéricos

Eventos, fiestas, reuniones privadas...

Tel. 690 328 488

¡GRACIAS!



Manuel Romero, de Jamones Ibéricos Granada Gourmet.



Frutas Molina entrega su cesta.



Los cocineros seleccionados recogen su portada personalizada de recuerdo. A.A.



fruit attraction
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

3 - 5 OCT. 2023
MADRID

VISÍTANOS STAND 9D09

YouTube f Instagram in

LO QUE NOS ALIMENTA

Es sostenible, saludable y sabroso.

AGRICULTURA
Economía Circular & Desperdicio Cero.

Es lo que proviene de una agricultura respetuosa y de calidad.
Es aquello que preserva el planeta y el futuro.
Es Cooperativa La Palma.


lapalma
granadalapalma.com

ZOOM FOTOGRÁFICO



Antonio Díaz, Marta Nuevas y Gregorio García. Alfredo Aguillar.



Mónica Rico, Lara Zammouri y Enrique Martín. A.A.



Antonio García, Marta Nuevas, Juan Ramón Ferreira, Belén Garach, Antonio Díaz, Gregorio García y José Moral. A.A



Nicolás Sanchez, Óscar Berdonés, Rafa Arroyo, Irene Peters, Sheila Corpas y Álvaro Alba. A.A



Diego Higuera, M^a José Ruiz, Fran García y Mabel Ruiz. A.A



Laura Hernández, Roberto Parejo, Abdelhadi Razzouq, Miguel Pérez Sergio Lara, Alfredo Cervilla. A.A

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





Ivana González, Sergio Lara, Rosa Maciá, Paco Martín y Daniel Lara. A.A.



Leonor Carbonell, Gracia Castro y José Antonio Rivas. A.A.



Rina Orozco y Miguel Ángel Moreno. A.A.



Leonor Carbonell, Ismael Abderrahaman, José Antonio Gutiérrez y Jorge Seco.



Cristobal Gómez, Ivonne Estévez, Rocío Valdivia y Ángel Vargas. A.A.



Trino Sánchez, Miguel Ángel Ibáñez y Josefa Enríquez. A.A.



Antonio Fullerat, Claudio Gómez, José Miguel Magín, Patrica Gijón y Gustavo Pérez. A.A.



Antonio Lorenzo, Fabián Fuentes, Brahian Bastidas, Julia Guerrero, Ismael Abderrahaman, Jens Brauckhoff y Samuel Hernández. A.A.

+34 858 104 096 ☎
 @laesquinitaargentina 📱
 laesquinitaargentina@gmail.com ✉


 La Esquinita ARGENTINA

Pruébanos
 Albayzín



Samuel Hernández y Antonio Lorenzo. A.A.



María del Mar Vallejo, José Vallejo, Álvaro Morales, Paco Robles, Paqui Román, Ana Carmen Bravo y Dori Rueda. A.A.



Ignacio Escobar, Leonor Carbonell, Mati Moreno y Marta Torres.



Rafa Arroyo, Sergio Sánchez, Paco Aguilar, Pablo Sánchez y Emilio Muñoz. A.A.



Trino Sánchez, Marisa García e Ismael Delgado. A.A.



Beatriz Pérez, Santiago Domenack, Jesús Criado y Pablo González. A.A.



Beatriz Pérez, Enrique Martín, Antonio Outeda, Juanpe Ortiz y Alberto de la Rica. A.A.

Frutas Molina
frutasmolina.es

CAMINO DE RONDA 166 GRANADA
TLF 653 84 25 18

The advertisement features a vibrant background of various fresh fruits including pineapples, avocados, lemons, papayas, watermelons, and bananas. The logo for Frutas Molina is prominently displayed on the left, and the contact information is centered below it.



Inma Rodríguez, Juanfra Rodríguez e Inma Criado. A.A.



Julián García, Manuela Cabezas, Mónica Álvarez de Morales, Aurora Valero y Emilio Ortega. A.A.



Ángel Pastor y Lucía Pérez. A.A.



Cechu González, José Luis Gamera, Alberto Expósito, Diego Higuera y Leila Mustafa. A.A.



Sergio Blaso, Lourdes Luzón, Antonio García, Loli Peña, Paulino Ortega, Puri Ortega y Antonio Fernández. A.A.



Alberto Romero, Esther Trujillos, Bea García y José Manuel Biedma. A.A.



José Antonio Jiménez, Rafael Fernández y Francisco Peinado. A.A.



Cristina Díaz, Javier Jiménez, Miguel Dorado y Alfredo Peña.

GIN-ZARÍ
DISTILLED GIN
70cl 40% vol 79cl

**‘GIN-ZARÍ,
GENUINAMENTE
GRANAÍNA’**

CONTACT: INFO@GIN-ZARI.COM
T. +34 627 425167
ALBOLOTE (GRANADA)



Daniel Ocando y Xisco García. A.A.



Jasmina García y Aitor Pozuelo. A.A.



José Nieto, Alberto de la Rica y Carmen Pérez. A.A.



Roberto Parejo, Paco Medina, Rosa Jiménez, Tania Medina y Mari Jiménez. A.A.



Samuel Hernández, Sergio Lara, Juan Ramón Ferreira, Rocío González y Jesús Lens. A.A.



Jonathan Montiel, Juan Luis Carrión y Carolina Hernández. A.A.



Antonio Sánchez, Emilio Muñoz, Paco Aguilar, Antonio Lorenzo y David Pedraza.



Carlos Caballero, Silvia Miranda, Mª Eugenia Arias y Nicolás Sánchez. A.A.



Escanea y Victoria
te contará por qué
en Consum
NOS UNE LA
SALUD.

consum
Juntos es
cooperativa

Lo que nos une

es apostar por lo **SALUDABLE**. Estas son las bases sobre las que se construye la gama de productos de Consum, que ofrece a sus socios-clientes un **surtido amplio y variado**, siempre atendiendo a sus necesidades.



Bea García, Mª Luisa Ulierte, Mª Jesús Gabaldón, Inma Criado, Luis Guijarro y José Moral.



Sergio Blaso, David Matas y Lourdes Luzón. A.A.



David Matas de Cervezas Alhambra entregó el premio al ganador de esta edición, Pablo Sánchez.



Equipo del catering de Aitor Pozuelo. A.A.



Refrescante propuesta de la Cooperati va La Palma.



Maridaje del ganador de Magín, ganador del año pasado para su maridaje con Cervezas Alhambra.



La Esquina Argentina participó con sus apreciadas empanadas.



Este delicioso turrón elaborado por Rafa Arroyo puso el broche de oro a la velada.

Torre de Alquería

Cocina de raíces en el corazón de la Vega de Granada

Especialidad en carnes y pescados a la brasa

www.torredealqueria.com

C/ Acequia, 16 (Romilla, Granada) · 722 46 85 88



Granada

SABORES MAESTROS



SIN PRISA, ES OTRA VIDA.

ALHAMBRA ESPECIAL



Alhambra Especial recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol.

 **Alhambra**