GRANDES PRODUCTOS

FOOD NEWS

Nº3 Mayo 2017

En este número participan:

- Álvaro Hernando
- Tomás Franco
- Adrián Fernández
- David Ruipérez
- Noelia Perlacia
- Miriam López
- Don José Linares
- Doña MªTeresa Rodríguez
- Alfonso Clemente
- Javier Alonso Ponga
- Margarita Llamas
- Caty Cabrera
- Santiago Llinares

Grandes Productos - FOOD NEWS Nº3
www.grandesproductos.com
2017 Mayo
Director:
Santiago Llinares
Diseño y maquetación:
Javier Quiroz
www.jquiroz.com

GRANDES PRODUCTOS
FOOD NEWS

Jamón y embutido
¿Cómo se identifica un Pata negra? **05**

Cereales y legumbres
Lenteja Tierra de campos **09**

Frutas y verduras
El aguacate **12**

Postres y chocolate
El cacao, un alimento divino **16**

Café
Campeonatos Baristas **19**

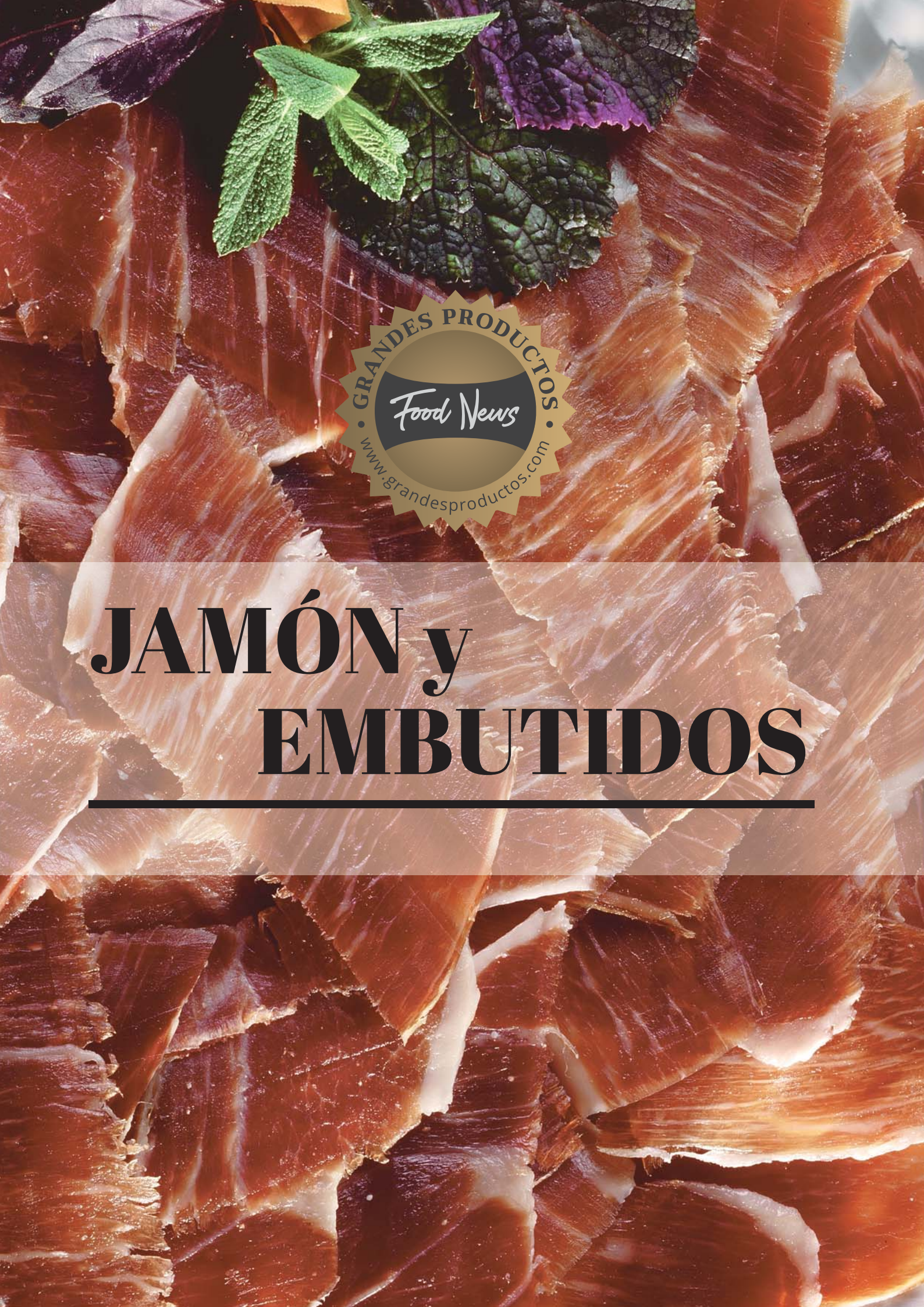
Carne
La nueva IGP Vaca y Buey de Galicia ya es una realidad **22**
Cordero británico con Sello de Calidad..... **24**

Pescado y marisco
Plancton Marino:Sabor a mar al alcance de todos **27**

Vinos
Los vinos de Castilla y León I..... **30**

Especias y hierbas
El pimentón de Murcia.... **33**

ESPECIAL:
Salón de Gourmets
Lo que le espera a tu paladar **38**


GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
JAMÓN y
EMBUTIDOS

¿Cómo se identifica un Pata Negra?

Al único que se le puede denominar legalmente Pata Negra, es el porcentaje minoritario de todo el sector

Escribe **Miriam López | www.jamonlovers.es**
Fotografías cedidas por Jamón Lovers

Cuando hablamos de Pata Negra todos pensamos en un jamón de máxima calidad y solo con escuchar este término irremediablemente se nos hace la boca agua. En el anterior artículo de marzo ya os expliqué los diferentes tipos de jamón ibérico que hay y sus diferencias. Tenemos que tener claro que no todo el jamón ibérico es igual. Pata Negra solo corresponde al Jamón de Bellota 100% Ibérico, el de máxima calidad, es decir, jamones que provie-

nen de animales de raza 100% ibérica y que durante el periodo de Montanera (octubre – marzo) han sido alimentados en libertad en la dehesa a través de bellotas, pastos y recursos propios de este ecosistema. No es ninguno de los otros ocho tipos de jamones que entran dentro de la clasificación del ibérico según la norma de 2014.

Claramente el Jamón de Bellota 100% Ibérico, la joya de nuestra gastronomía y al único que se le puede denominar legalmente Pata Negra, es el porcentaje minoritario de todo el sector. Tan solo representa un 6,19% sobre el total, lo que lo convierte en un producto mucho más exclusivo.

Hoy os voy a dar algunas pistas para identificar un jamón de Pata Negra. Tras salir la última norma del ibérico se han hecho cambios en el etiquetado de los jamones que nos aportarán información a simple vista y nos pueden ayudar a identificarlo. Lo primero que debemos mirar es:

1.- El precinto que lleve el jamón: El precinto es una brida que todos los jamones llevan y que en el caso del Jamón de Bellota 100% Ibérico debe cumplir con los siguientes aspectos:

- **Debe ser de color negro.** El resto de colores son para otra tipología de jamones.
- Debe llevar el logotipo de **ASICI** (*Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico*)
- O el de una **Denominación de Origen Protegida** (*Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jabugo* o *Los Pedroches*). Según la Denominación de Origen el precinto debe ser solo el de la denominación o puede llevar ambos, el de la **DOP** y el de **ASICI**.

Ojo porque hay fabricantes que producen fuera de norma o de DOP y que **usan el color negro** en sus precintos buscando la confusión del consumidor

- **Debe llevar la mención** sobre el tipo de jamón que es, en este caso: **Bellota 100% Ibérico**

2.- La etiqueta que lleve el jamón: Además de llevar un precinto como hemos explicado antes, tiene que ir acompañado por **una vitola o etiqueta de venta**. Tenemos que diferenciar entre precinto y etiqueta ya que no es lo mismo. Esta etiqueta o vitola debe indicar:

- **El tipo de producto:** Jamón o Paleta
- **El tipo de alimentación:** Bellota
- **La raza:** 100% Ibérico
- También debe aparecer el **nombre de la empresa que lo ha certificado**

En el caso de los jamones de DOP, el etiquetado además deberá incluir el sello o logotipo de **color amarillo y rojo** que identifica un producto con Denominación de Origen Protegida.

3.- El sello MAPA o fecha de entrada en sal: Por ley todos los elaboradores de jamón tienen que indicar en cada jamón la fecha en la que la pieza ha entrado en sal. Tienen varias maneras de incluirlo, una de las más conocidas en el sector es a través de un sello marcado a tinta o a fuego en la misma pieza que se denomina sello MAPA. También pueden incluirlo en una etiqueta. Este sello nos indica la semana y año en la que el jamón ha entrado en sal, por lo tanto en el momento que ha comenzado su curación.

«La norma establece para los jamones de bellota 100% ibéricos una curación mínima de 20 meses(...)»

Normalmente las piezas que entran en sal desde **la semana 52** (diciembre) **hasta la 14** (marzo) son piezas que suelen provenir de cerdos que han estado en montanera alimentados de bellotas y hierbas durante la última época de engorde antes de su sacrificio

En esta imagen podemos ver la cifra de un jamón que ha entrado en sal la semana 05 (corresponde al mes de enero) del año 2017. En este caso, largos meses de curación le esperan hasta que podamos degustarlo. Dentro de esta semana podríamos deducir que el animal ha sido alimentado con bellotas, podemos mirar el precinto y la vitola para confirmar este dato y para asegurarnos si es de raza 100% ibérica. **Para ser considerado Pata Negra** debe cumplir con ambos requisitos: **haber sido alimentado con bellotas y pastos naturales en dehesa y provenir de un animal 100% ibérico**.

Para considerar un jamón de bellota, la norma establece que el animal tiene que entrar en montanera del 1 de octubre al 15 de diciembre, estableciendo además su periodo de sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

4.- La curación de la pieza: La norma establece para los jamones de bellota 100% ibéricos una curación mínima de 20 meses para jamones de menos de 7 kilos y 24 para piezas iguales o mayores de 7 kilos. Ningún producto podrá ser considerado Pata Negra con una curación menor. A través del sello MAPA podemos ver también la curación del producto

5.- El peso de las piezas: La norma establece que para los productos de bellota 100% ibéricos el peso será de igual o mayor a 5,75 kilos. No podremos encontrar piezas de peso inferior. Para el resto de jamones ibéricos se establece un peso que sea igual o mayor a 7 kilos

Además de todos estos aspectos que deben cumplirse, los jamones Pata Negra tienen también una serie de características organolépticas como la fluidez del tocino, el aspecto del magro o sus aromas y sabores tan característicos. Os recomiendo que antes de que compréis una pieza echéis un vistazo a todos los puntos que hemos visto antes.

Antes de finalizar me gustaría deciros que no es normal encontrar en los puntos de venta jamones de bellota 100% ibéricos por debajo de los 300 euros. Los precios medios suelen oscilar entre los 400 y los 600 euros, dependiendo de pesos y demás. Aún así, teniendo en cuenta todo lo que llevan por detrás, son jamones que deberían costar el doble. Recordad que nadie da duros a pesetas y os animo a que exijáis a la hora de comprar. También os recomiendo que si queréis disfrutar de una buena pieza de jamón vayáis a tiendas especializadas o sitios de confianza donde la persona que os atienda tenga conocimientos para asesoraros en función de lo que estéis buscando. No todos los Pata Negra son exactamente iguales, tenéis que tener en cuenta que es un producto artesanal y que cada elaborador lo hace a su manera. La selección del producto, curaciones y su conservación son también muy importantes a la hora de dar con un buen jamón.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CEREALES y
LEGUMBRES

Lenteja Tierra de Campos

Únicamente los envases que llevan la contraetiqueta del Consejo Regulador garantizan la procedencia de la lenteja Tierra de Campos

Escriben **Alfonso clemente |**
Presidente Asociación Española de leguminosas
Javier Alonso Ponga |
Director Técnico de la IGP Lenteja Tierra de Campos

La lenteja Tierra de Campos es una lenteja de pequeño diámetro entre 3.4-4,5 mm, mantecosa y muy fina al paladar. Su cubierta, que no se pierde durante su cocción, es de color marrón o pardo con punteaduras en negro, siendo el color del cotiledón amarillo. Su riqueza proteica (23 %), bajo contenido en grasa y elevados niveles de fibra (11 %), vitaminas y minerales hacen de la lenteja de Tierra de Campos un plato necesario en una dieta equi-

librada. Su facilidad de conservación la hacen adecuada para su consumo durante todo el año, formando parte de guisos tradicionales con carnes y verduras, pero también pueden formar parte de ensaladas, cremas, humus, hamburguesas y cualquier plato que te puedas imaginar.

«Tras su recolección, las lentejas se seleccionan y envasan con los más modernos métodos(...)»

Bajo el distintivo europeo de **Indicación Geográfica Protegidas** (*IGP*), se cultiva la lenteja Tierra de Campos en la comarca natural del mismo nombre, enclavada en las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. Su entorno geoclimático, la naturaleza de sus suelos y el buen hacer de los agricultores hacen a la lenteja Tierra de Campos una legumbre de excelente calidad. La siembra suele realizarse entre enero y marzo, siendo su cosecha en el mes de julio. Tras su recolección, las lentejas se seleccionan y envasan con los más modernos métodos, asegurándose que lleguen al consumidor a través de supermercados y centros de distribución con su máxima calidad. Desde el reconocimiento de Lenteja Tierra de Campos como IGP en 2005, la superficie de cultivo se ha incrementado desde las 600 hectáreas hasta las más de 4.000 hectáreas que se han sembrado en la campaña 2017. En el año 2016 se recogieron 3.800 toneladas de lentejas, si bien esto supone una pequeña cantidad respecto a las 70.000 toneladas de lentejas que se consumen en España. Encontrará la Lenteja de Tierra de Campos, con calidad avalada por el Consejo Regulador, en envases de medio, uno y cinco kilos, así como en forma de producto precocinado. Únicamente los envases que llevan la contraetiqueta del Consejo Regulador garantizan la procedencia de la lenteja Tierra de Campos.

Con objeto de promover el conocimiento y consumo de esta legumbre de calidad, el Consejo Regulador Lenteja Tierra de Campos realiza diversas iniciativas. Entre ellas destaca **El Día de la Lenteja Tierra de Campos**, que se celebra el segundo viernes de marzo, en el que Lenteja Tierra de Campos es protagonista de las cartas y menús de más de 120 restaurantes de todo el territorio nacional, haciéndose promociones en distintos puntos de venta. La actividad **Lentejas los viernes**, que rememora el consumo de esta legumbre los viernes por el Ingenioso Hidalgo D. Quijote, así como el **Concurso de microrrelatos Lenteja de Tierra de Campos**, son otras actividades ligadas a esta legumbre de calidad.

Para más información, visite la página web: **www.lentejadetierradecampos.es**

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
FRUTAS y
VERDURAS

El aguactate

La variedad predominante en el Mundo es el Hass, originario de California y de origen Guatemalteco-Mexicano, es cremoso y con sabor exquisito

Escriben **Don José Linares |**
Presidente de la asociación Española de tropicales
Doña MªTeresa Rodríguez |
Bióloga de la asociación Española de tropicales
www.asociaciontropicales.com

De la familia de las Laureacea y de especie persea americana el árbol del aguacate es una planta de origen de México, Guatemala y las Antillas que puede alcanzar hasta los 30 m de altura, su tronco es derecho, de corteza lisa; verde clara cuando son jóvenes y gris cuando son adultos.

Sus hojas son persistentes, ovaladas de color verde oscura.

Sus frutos tienen forma de pera llegando a pesar de 250gr hasta los 2 Kg. El color de la piel, dependiendo de la variedad y grado de madurez, es verde oscuro y en ocasiones morado oscuro o casi negro; y sus flores son una preciosidad.

«Gracias a la cantidad de variedades que existe en el mercado podemos consumir aguacate todo el año(...)»

Gracias a la cantidad de variedades que existe en el mercado podemos consumir aguacate todo el año, aunque los mejores meses para consumir aguacates van desde Enero a Mayo.

La variedad predominante en el Mundo es el Hass, originario de California y de origen Guatemalteco-Mexicano, es cremoso y con sabor exquisito, tiene la piel arrugada y cuando madura toma un color oscuro morado o marrón. Supone un 85% del consumo en Europa.

Cuando quiero saber si un aguacate está a punto para ser consumido y esté delicioso lo que hago es cogerlo y presionar un poco sobre la piel; si ésta cede es que está listo para comerse.

En España existen algunos árboles de aguacates desde hace más de 300 años, pero su desarrollo comercial se inició hace unos 50 años, siendo en los últimos 35 años cuando se plantaron la mayoría de las fincas comerciales.

El consumo en Europa en los últimos 10 años ha crecido del orden del 20 o 25% por año, con lo que necesitamos aumentar nuestras producciones para no seguir perdiendo cuota de mercado. Al principio representábamos un 30% del consumo total en Europa y en los últimos años hemos descendido hasta representar el 10% del consumo.

La pregunta es cómo podríamos aumentar las producciones en España y la respuesta es con más dotaciones de agua en las zonas productoras, en las que podríamos doblar o triplicar las producciones, puesto que hay buenas tierras improductivas. Tenemos clima idóneo, empresarios dispuestos a invertir y personal cualificado, y sólo nos falta concienciar a nuestras administraciones para que con unas pequeñas inversiones se aproveche un 5% del agua que se vierte al mar en nuestras zonas, sin perjudicar las dotaciones ecológicas que sean necesarias. Es un clamor del sector, por estar dejando escapar una riqueza que es única en Europa.

Propiedades del aguacate

1.-VITAMINAS: 10 vitaminas que mejoran nuestro sistema inmunológico, vitaminas tales como **vitaminas A, C, D, E** que actúan como antioxidantes favoreciendo el antienvejecimiento. **Vitamina K**, **Provitamina A** en forma de betacaroteno y varias del grupo **B *(B6)***, en especial ácido fólico muy beneficiosas para el colesterol.

2.-MINERALES: Fósforo y **Magnesio** para nuestro sistema nervioso, **Calcio** para nuestros huesos, **Hierro** para la anemia y cansancio. **Potasio** que mejora la actividad muscular, ¿Sabíais que para obtener el potasio de un solo aguacate, tendríamos que comernos 2 o 3 plátanos, también controla los niveles de presión arterial. Zinc estupendo regenerador celular. Silicio para uñas, piel y pelo buenísimo favoreciendo la síntesis de colágeno.

3.- FIBRA, PROTEÍNAS, ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES (*Omega 3.6 y 9)* y aunque el aguacate aporta muchas calorías, son calorías procedentes de grasa monoinsaturada, necesaria para todo el organismo y en especial para el corazón.

Estas grasas monoinsaturadas, debido a un compuesto llamado beta-sitosterol, reducen niveles de colesterol en sangre. Estos ácidos grasos ayudan a subir el colesterol bueno (LDL) y reducir el malo (HDL). También regulan los niveles de azúcar en sangre.

«el aguacate puede ayudarnos a controlar nuestros niveles de colesterol(...)»

Según un estudio publicado por la asociación Americana del corazón, el aguacate puede ayudarnos a controlar nuestros niveles de colesterol. Se hizo un estudio y el grupo de personas que consumían un aguacate al día dentro de una dieta moderada en grasa consiguieron mejores marcadores del colesterol LDL del colesterol total y de triglicéridos que los otros dos grupos que participaron en el estudio (uno con una dieta moderada en grasa pero sin aguacate y el otro con una dieta baja en grasa)

Este fruto lo utilizan muchos dietistas en sus programas de bajada de peso ya que si se consume de forma moderada, al contener una gran cantidad de grasas vegetales(la mayoría de ellas buenas) nos hará sentir saciados durante más tiempo

POSTRES y CHOCOLATE

El cacao, un alimento divino

La garantía para poder disfrutar de todos estos nutrientes es consumir entre 10 y 30 gramos de chocolate bueno, con al menos 80% de cacao

Escribe **Margarita Llamas | www.catasdechocolate.com**

Cacao, alimento de dioses, según las leyendas mayas y aztecas el cacao era un alimento divino y muchos de sus rituales sagrados se hacían alrededor de esta planta. Además era el árbol más bello del paraíso de los aztecas.

¿Conoces sus propiedades nutricionales?

Además de las grasas que provienen de la manteca de cacao, contiene carbohidratos y proteínas y, en menor proporción, minerales como el magnesio (que interviene en procesos

del sistema inmune), fósforo (ayuda a la formación de los huesos), potasio (permite mantener el equilibrio del agua en el organismo) y teobromina, que produce efectos similares a los de la cafeína, es decir, estimula el sistema nervioso central y le confiere el típico sabor amargo del chocolate.

«Los mayas utilizaban el cacao como medicina(...)»

También tiene flavonoides, moléculas que pertenecen a los polifenoles y nos aportan sustancias que producen las plantas y se encuentran en los alimentos. Tienen acción antioxidante y son potencialmente benéficos para la salud porque reducen el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares y cáncer

¿Qué son los flavonoides? Responsables del gran colorido de las plantas, son un conjunto de moléculas que pertenecen a los polifenoles e incluyen más de 5,000 compuestos. Son pigmentos vegetales que se encuentran principalmente en frutas, vegetales, flores, vino tinto y té verde.

Los flavonoides tienen grandes cantidades de antioxidantes, ayudado a prevenir la caries, la gripe, mejora la salud de las arterias y combate el envejecimiento mediante la prevención y reparación del daño celular.

Alrededor del 10- 20% del peso del cacao son flavonoides. Entre ellos, los más abundantes en el chocolate son las catequinas, moléculas con propiedades medicinales reconocidas como anticancerígenos, antiartríticas, antiagregantes e inmunoestimulantes.

Los mayas utilizaban el cacao como medicina, con distintos usos: relajante, estimulante, para la longevidad... La manteca del cacao se usaba como pomada para curar heridas.

La garantía para poder disfrutar de todos estos nutrientes es consumir entre 10 y 30 gramos de chocolate bueno, con al menos 80% de cacao.

CAFÉ, TÉ e INFUSIONES

Campeonatos Baristas

Todos los ganadores de cada modalidad tendrán la oportunidad, y la responsabilidad, de representar a España en los campeonatos del mundo

Escribe **Adrián Fernández |** Barista y ganador de Mejor Barista 2014

En este articulo me gustaría hablaros de los **campeonatos Baristas** aprovechando la proximidad de los campeonatos de España de **SCA** (*Specialty Coffee Asociation*) que se celebrarán en Pontevedra este mismo mes de mayo del 11 al 14. Habrá campeonatos *Barista, Cata, Brewers, Latte Art* y *Coffee in good Spirits* (Combinados con alcohol y base de café). Sin duda, una fiesta del café anual donde se reúnen todos los profesionales del mundo del

café para disfrutar de unas estupendas jornadas rodeados de amigos apasionados.

En España tenemos dos asociaciones que organizan campeonatos a nivel nacional, **Forum Cultural del Café** y **SCAE** (*Specialty Coffee Asociation España*), si bien en los últimos años se han organizado campeonatos a nivel nacional de **Aeropress**, una modalidad en la que lo *"único"* que hay que hacer es preparar una taza de café con ese método, *Aeropress*. En estos momentos, aún siguen celebrándose las rondas regionales clasificatorias para la final nacional que se celebrará en Barcelona próximamente.

Los campeonatos Baristas se celebran en España desde hace aproximadamente 12 años, siendo cada vez mas exigentes con los participantes y cada vez mas seguidos por el público profesional y general.

En la modalidad "*Forum*" se celebran competiciones regionales en las que el ganador pasa a la final nacional que se celebra en el marco de la Feria Hostelco los años que se organiza, y los años intermedios se busca una sede organizadora, pudiendo ser cualquier lugar del territorio nacional.

En esta modalidad se trata de elaborar cuatro espresso, dos capuccinos y dos bebidas de especialidad con base de café, bien con alcohol o sin alcohol. T**odo ello en 16 minutos** y siguiendo una estricta normativa técnica y sensorial. Esta modalidad es la que más participantes suma durante todo el año antes de las finales (unos 200 participantes), a las que llegan los ganadores de cada Comunidad Autónoma.

En la ultima edición de los Forum se presentaron nuevos campeonatos como los de Cata, Aeropress, y Coctelería con Café, resultando ser un éxito de participación y que seguramente irán sumando participantes en posteriores ediciones.

En la modalidad **SCA BARISTA** se trata de elaborar cuatro espresso, cuatro capuccinos y cuatro bebidas de especialidad sin alcohol, siguiendo tambien una estricta rutina técnica e intentando sorprender a los jueces con todo el potencial organoléptico de cada elaboración. En esta modalidad se organizan rondas clasificatorias para la final durante los días previos y de forma consecutiva dentro del mismo evento.

«Los campeonatos Baristas se celebran en España desde hace aproximadamente 12 años(...)»

En este evento se celebrarán los campeonatos de **CUP TASTER** (cata), donde de una forma muy dinámica los competidores tienen que demostrar toda su sensibilidad olfativa y gustativa para identificar las tazas. Este campeonato sin duda es uno de los mas divertidos de ver en directo.

Tambien se celebrará el campeonato de **BREWERS** (café filtrado), donde los competidores tienen que elaborar bebidas de café con métodos alternativos al espresso.

En el **Campeonato de Latte Art** el barista demuestra sus dotes con la jarra de leche haciendo dibujos increíbles dentro de un tiempo limitado, y cada día uno se sorprende más con las creaciones imposibles que pueden llegar a hacer.

Y por último el **COFFEE IN GOOD SPIRIT** (combinados con alcohol), donde los baristas tienen que elaborar cocteles con las bebidas disponibles y dos Irish Coffee. Es también un espectáculo ver a los baristas trabajar en directo combinando la coctelería con el café.

Todos los ganadores de cada modalidad tendrán la oportunidad, y la responsabilidad, de representar a España en los campeonatos del mundo.

Desde aquí os recomiendo que si tenéis la oportunidad de acercaros a ver un campeonato barista, no la dejéis pasar, pues disfrutareis de un espectáculo diferente y sorprendente. Y si sois profesionales de este mundo os animo a que participéis ya que lo mejor de estos campeonatos es que si no ganas, ¡APRENDES!

¡Hasta la próxima!
Be Happy!, Be Coffee!

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CARNES

La nueva IGP Vaca y Buey de Galicia ya es una realidad

La historia de la carne gallega escribe un nuevo capítulo con una nueva Indicación Geográfica Protegida, la de Vaca y Buey de Galicia

Escribe **David Ruipérez |**
Periodista y autor del Carnívoro Feliz
www.elcarnivorofeliz.com

El reconocido chef donostiarra Martín Berasategui, con ocho estrellas Michelin en su haber, ha asegurado recientemente en el programa *Hora 25* de la **Cadena SER** *–mientras compartía micrófono con los autores del libro* ***El Carnívoro Feliz***- que la mejor carne de vacuno es la de Galicia. Con la excelencia de las carnes que se crían su tierra, el País Vasco, donde la txuleta *–el chuletón-* es santificado, a algunos puede sorprenderles

que el cocinero mire al noroeste de España cuando tiene que servir platos de carne en sus restaurantes. Está claro que el norte es buen sitio para la cría del ganado vacuno, allá donde las familias veneraban a los bueyes que les proporcionaban alimento con su trabajo y les trataban como a un miembro más de la familia. De hecho, en Galicia se produce carne desde hace **3.700 años**. El manto verde del suelo siempre bien regado por las nubes y otras condiciones de vida generan el escenario perfecto para que Galicia se haya convertido en el referente de la carne de ternera.

«Esta carne deberá ser madurada y se presentará refrigerada para cumplir con las normas de la IGP(...)»

La **Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega** está reconocida en Europa desde hace un par de décadas y abarca a las principales razas de ganado vacuno existentes en Galicia: *rojiza gallega, morenas gallegas, asturiana de los valles, limusina, rojiza de Aquitania, pardo alpina* y *frisona* siempre y cuando los animales nazcan, se críen, engorden, se sacrifiquen y desguacen en esta comunidad.

Pero tras esta andadura, la historia de la carne gallega escribe un nuevo capítulo con una nueva Indicación Geográfica Protegida, la de Vaca y Buey de Galicia, que hace apenas unas semanas fue reconocida tras publicarse en el **Diario Oficial de Galicia** (*DOG*) la orden de la Consellería de Medio Rural por la que se adopta la decisión favorable en relación con su inscripción. A través de esta decisión, el sello de calidad queda aprobado a nivel nacional y podrá empezar a comercializarse una vez se logre la protección nacional transitoria. Y de forma paralela, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente tramitará la solicitud de inscripción a la Comisión europea y que alcance también este reconocimiento a nivel comunitario.

La **IGP** ampara la carne fresca y casquería procedentes de vacas y bueyes de Galicia, que se comercializa en todo tipo de cortes y pertenezcan a las principales razas de ganado vacuno existentes en Galicia y cumplan las mismas normas que sigue Ternera Gallega y el resto de IGP de España. Con el sello de calidad se intenta de paso poner un poco de orden en la masiva y **fraudulenta denominación** y etiquetado como carne, buey o vaca "*gallego*" o "*gallega*" que exhiben muchas carnes con distintas procedencias.

Esta carne deberá ser madurada y se presentará refrigerada para cumplir con las normas de la IGP, **sin que pueda ser congelada en ningún momento** a lo largo del proceso de obtención y comercialización. Las vacas deberán ser hembras que hayan tenido, como mínimo, una gestación antes del sacrificio; mientras que los bueyes serán machos castrados con menos de un año de vida y que superen los 48 meses de edad al sacrificio.

Según el **Consejo Regulador de Ternera Gallega**, a medio plazo, se prevé que se acojan a esta IGP cerca de 10.000 explotaciones ganaderas, se certifiquen en torno a 30.000 canales y se comercialicen más de 10.000 toneladas de carne de vacuno mayor de calidad.

Cordero británico con Sello de Calidad

Además de la tradicional pierna (que en el caso del cordero británico puede ofrecer hasta siete cortes diversos obtenidos de una única pieza) y de las conocidas chuletillas, el cordero británico ofrece variedad de cortes

Escribe **Noelia Perlacia |**
AHDB Beef & Lamb
www.carnivorosgourmet.es

Para muchos consumidores el cordero es la más sabrosa de todas las carnes. Sin embargo, muchos desconocen la variedad de cortes y la experiencia de sabor y terneza que ofrecen y por ello conviene insistir en un nuevo enfoque, innovador y original, que fomente el consumo del cordero, tanto en los hogares, como en los restaurantes.

El cordero británico con Sello de Calidad ofrece unas características particulares, que lo

diferencian por su versatilidad frente a otros tipos de cordero, siendo por ello una gran oportunidad para el consumidor. Gracias a su diversidad y a su calidad gustativa, esta carne se está convirtiendo en un producto demandado por chefs que buscan la diferenciación.

El sistema de **producción de ovino** en el Reino Unido se basa en una alimentación de pastos durante la mayor parte de la vida de los animales, siendo sacrificados a pesos superiores que en España, entre cinco y seis meses de edad, debido a los modernos **programas de genética cárnica**.

Las diferentes características productivas (peso, raza y tipo de alimentación) inciden en la composición y propiedades sensoriales de la carne y las últimas técnicas productivas y genéticas han conseguido que la carne no tenga la misma composición de ácidos grasos, por lo que **su sabor es más suave y su textura más tierna y jugosa**.

El mayor tamaño de los animales sacrificados hace que los cortes sean diferentes a los más conocidos, **con el objetivo de maximizar la canal y ofrecer nuevos y atractivos productos al mercado**, llegando a obtener más de *150 cortes* diversos.

Además de la tradicional pierna (que en el caso del cordero británico puede ofrecer hasta siete cortes diversos obtenidos de una única pieza) y de las conocidas chuletillas, el cordero británico ofrece variedad de cortes para asado y estofado, filetes, costillares en diferentes modalidades, chuletas diversas, etc. llegando al máximo aprovechamiento mediante la carne picada o la casquería. Todo un mundo de opciones para ofrecer un extraordinario valor culinario.

Otro de los aspectos clave es la seguridad que ofrece el **Sello de Calidad**. Este programa, único en el Reino Unido, ofrece una garantía en toda la cadena de producción y suministro, con total transparencia, para que el consumidor sepa que la carne cumple con los más altos estándares de calidad. Todas las empresas que forman parte del Sello de Calidad son sometidas a auditorías independientes, que incluyen la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el bienestar animal. Los productores, mataderos, carniceros y distribuidores deben cumplir con las normas establecidas, de forma que se garantice el origen de los animales, sus características y especificaciones de canales, el transporte, la calidad alimenticia, maduración, envasado, etc.

«Todas las empresas que forman parte del Sello de Calidad son sometidas a auditorías independientes(...)»

Todos estos aspectos hacen del cordero británico con Sello de Calidad un producto diferente, versátil, natural y sano, que ofrece confianza gracias a su calidad y consistencia y que se posiciona como *Premium* debido a su sabor atractivo, su terneza, jugosidad y la gran variedad de cortes que ofrece para la innovación gastronómica.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
PESCADO y
MARISCOS

Plancton Marino: Sabor a mar al alcance de todos

Un alimento único y una auténtica revolución en la cocina que se puede utilizar para aportar sabores y aromas a mariscos y pescados

Escribe **Caty Cabrera |**
Fitoplancton Marino
www.fitoplanctonmarino.com

Plancton Marino Veta la Palma® es un potenciador del sabor a mar. Un alimento único y una auténtica revolución en la cocina que se puede utilizar para aportar sabores y aromas a mariscos y pescados en la elaboración de distintas recetas.

Su amor por el mar y la constante búsqueda de nuevos sabores para su cocina hicieron que el Chef del Mar, Ángel León (2 estrellas Michelin por Aponiente), comenzara a inves-

tigar el mundo de las microalgas marinas. Y es ahí, precisamente en ese momento, cuando la empresa Fitoplancton Marino se cruzó en su camino y comenzaron a trabajar en este innovador producto: **Plancton Marino Veta La Palma®**.

Hace más de catorce años desde que Fitoplancton Marino, S.L. empezó con el cultivo de microalgas marinas o fitoplancton para diversos sectores como la dermocosmética o la acuariología. Pero es desde hace 8 años, cuando Fitoplancton Marino empezó a trabajar con el fin de conseguir un objetivo: la autorización de un producto liofilizado de microalgas para la gastronomía.

Un reto que surgió gracias a la alianza de **Fitoplancton Marino** y el **Chef del Mar**.

Este fue el origen de un trabajo conjunto para desarrollar un nuevo alimento que sirviera como potenciador de sabor a mar. Un reto que se alcanzó en marzo de 2014, con la obtención de un "*Novel Food*" en Europa que autoriza en exclusividad a Fitoplancton Marino para el cultivo y comercialización de Plancton Marino en Europa.

Su color es verde intenso, de apariencia consistente.

Su intensidad aromática es muy alta y con gran sabor a mar. Además, es un producto **100% natural y vegetal**, apto para el consumo de personas con alergia a pescados y mariscos. **Celiacos**, **vegetarianos** o **veganos** también pueden consumir sin problema Plancton Marino.

Con sólo una sutil cantidad, Plancton Marino aporta también importantes propiedades saludables, ya que cuenta con minerales esenciales como el hierro, calcio, fósforo, yodo, magnesio o potasio. Además, contiene ácidos grasos omega 3 y 6, y un elevado contenido en vitaminas B12, C y E. Su composición también presenta otros compuestos antioxidantes, responsables de neutralizar los radicales libres que dañan nuestras células.

«Su intensidad aromática es muy alta y con gran sabor a mar(...)»

Este innovador producto se cultiva en las instalaciones de Fitoplancton Marino SL ubicadas en El Puerto de Santa María (Cádiz). Se trata de una planta de biotecnología o "huertos marinos" donde se reproducen las condiciones para el cultivo de las microalgas marinas que se dan en la finca Veta la Palma, un enclave de biosostenibilidad situado en pleno corazón del Parque Natural de Doñana.

Plancton Marino está disponible en formatos de 250g, 100g, 50g y 15g. y puede ser utilizado en preparaciones muy sencillas, como una mahonesa, hasta otras un poco más complejas como una espuma, por ejemplo.

Bares, gastrobares, restaurantes y estrellas Michelin tienen en su carta creaciones con plancton marino. También van llegando poco a poco a tiendas gourmet y están ultimando los detalles de su propia tienda online.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
BERGEN
HELSINGBORG
GLASGOW
RIO - JANEIRO
BRISTOL
HAARLEM
GLASGOW
BERGEN

VINOS

Los vinos de Castilla y León I

Ribera del Duero

En la D.O Ribera del Duero el frío es intenso y retrasa el brote de la vid, y los cambios bruscos entre el día y la noche estivales provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración

Escribe **Álvaro Hernando |** Sommelier Internacional

Castilla y León es una comunidad autónoma muy extensa, con 10 denominaciones de origen y cuatro zonas más con vinos de calidad reconocida, con mucha riqueza en su viticultura y enología.

En este artículo repasaremos cuatro D.O importantes en la zona para aproximarnos a su territorio y entender cómo son estas cuatro zonas.

Viñas D.O Toro

D.O Ribera del Duero

Creada en 1982. Se ubica siguiendo el curso del río Duero desde Soria hasta Valladolid y ocupa actualmente 21.841 hectáreas de viñedo.

Sus variedades en blancas son Albillo pero las más importantes son tintas, preferentemente Tinta del País (93%), y sus variedades autorizadas Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha, Malbec.

Su climatología es continental con veranos secos e inviernos largos y rigurosos con acusadas oscilaciones térmicas. A lo largo de las estaciones su precipitación es moderada o baja (400 – 600 mm de lluvia al año). El relieve oscila entre lomas inter fluviales con cotas de 911 m. y valles de 750 - 850 m.

«Sus vinos rosados están realizados con un mínimo del 50% de variedades de uva autorizada (...)»

En la D.O Ribera del Duero el frío es intenso y retrasa el brote de la vid, y los cambios bruscos entre el día y la noche estivales provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración.

Sus vinos rosados están realizados con un mínimo del 50% de variedades de uva autorizada y el resto de Garnacha y Albillo.

Sus vinos tintos tienen un mínimo del 75% de Tinta del País sola, y en caso de mezclarse con el Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec no deberá ser inferior al 95%. En consecuencia, la Garnacha, al igual que la variedad Albillo, no se puede utilizar en más del 5%.

Los tintos jóvenes no tienen permanencia en barrica, o si lo tienen están menos de 12 meses, y pueden llegar al mercado pocos meses después de la vendimia.

Los tintos de crianza han permanecido un mínimo 12 meses en barrica de roble y se comercializan con posterioridad al 1 de octubre del segundo año tras la vendimia.

Los tintos de reserva tienen 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella cumpliendo un mínimo de 12 meses de barrica, llegando al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

En lo referente a los tintos de gran reserva permanecen 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo como mínimo 24 meses de barrica y saliendo al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

D.O Toro

Esta denominación de origen fue creada en 1987, está situada en el sureste de Zamora y suroeste de Valladolid y tiene una extensión de 5.800 has de viñedo.

Sus variedades en blancas autorizadas son Malvasía, Verdejo y en tintas tinta de Toro y las preferentes Garnacha y Cabernet Sauvignon.

Su clima es continental y extremado con

Viñas D.O Rueda

«Sus vinos están elaborados principalmente con Tinta de Toro, un mínimo del 75%(...)»

influencias atlánticas de carácter árido con precipitaciones 350-400 mm/año.

Sus viñedos están situados entre 600- 750 metros de altura. Los suelos son calcáreos al norte y más aluviales según nos acercamos al Duero.

Sus vinos están elaborados principalmente con Tinta de Toro, un mínimo del 75%, y luego coupages (mezclas) con Garnacha y Cabernet Sauvignon. Se suelen elaborar vinos con maceración carbónica (encubado de racimos enteros) vinos fragantes, frescos y aromáticos y se empiezan a comercializar a partir de noviembre del mismo año de vendimia.

Tenemos vinos jóvenes sin barrica, tintos de crianza con dos años como mínimo antes de ponerlos a la venta (6 meses como mínimo en roble), tintos de reserva con tres años como mínimo antes de salir a la venta (12 meses como mínimo en roble) y tintos gran reserva con 5 años como mínimo antes de la venta (18 meses como mínimo en roble).

Se elaboran pocos vinos blancos y rosados, los blancos principalmente con Malvasía (también vinos dulces) y con variedad Verdejo. Los rosados se suelen elaborar con Garnacha.

D.O Rueda

La denominación de origen se fundó en 1980 y esta integrada por 74 municipios, 53 en Valladolid, 17 en Segovia y 4 en Ávila. Tiene una extensión de algo más de 11.000 Has.

Las variedades que se cultivan son en blancas Verdejo (44%), Viura (17%), Palomino fino (13%), Sauvignon blanc y en variedades tintas Tinta del país, Cabernet Sauvignon, garnacha y Merlot.

Su climatología es claramente continental y los viñedos se encuentran entre 700 y 800 metros de altitud.

Los terrenos típicos donde se asientan los mejores viñedos de la D.O. Rueda se denominan cascajosos. El carácter de la D.O Rueda queda definido por tres elementos: la uva verdejo, el clima continental y los suelos cascajosos.

Sus vinos son un 85% mínimo de variedad verdejo, aunque frecuentemente es *mono-varietal.* El color del vino de Rueda es *amarillo-pajizo*, con gran potencial aromático y muy elegante en nariz , aromas frutales con matices anisados y a hinojo. Con cuerpo y estructura al paladar, con gran frutuosidad, así como un toque ligeramente amargo característico de la variedad, estos vinos blancos son secos y con una graduación mínima de 11,5 º.

Podemos distinguir entre cuatro variedades de Rueda:

Rueda

Elaborado con un mínimo del 50% de verdejo, las características del verdejo están más diluidas por la presencia de otras variedades. Son vinos frescos, florales y suaves, y su graduación mínima de 11 º.

Viñas D.O Cigales

Rueda sauvignon
Con un 85% mínimo de variedad sauvignon blanc tienen un gran intensidad aromática y recuerdos a frutas tropicales características. Su paso por la boca es agradable y posee un largo post-gusto. Su graduación mínima es de 11 º.

Rueda Espumoso
Se obtiene según un método tradicional de segunda fermentación en botella y periodo de crianza en botella no inferior a nueve meses. En esta elaboración se desarrolla un gran potencial de frutosidad y delicadeza. Secos o semi-secos se elaboraran con un mínimo del 50% de uva Verdejo y si son brut o brut nature se elaboran con un mínimo del 85%de uva Verdejo. Su graduación mínima es de 11,5 º.

Rueda Dorado
Es un vino de licor seco obtenido por crianza oxidativa. Debe permanecer en roble al menos dos años antes de su comercialización, y tiene un graduación superior a 15º.

Desde el 5 de agosto del 2008 elabora vinos tintos y rosados en la D.O Rueda en categorías de joven, crianza, reserva y gran reserva con predominio de Tinta del país.

D.O Cigales

Esta denominación de origen fue fundada en 1991. Está situada en el corazón de Castilla, al norte de la provincia de Valladolid, y la forman 10 municipios de Valladolid y uno de Palencia.

Se cultivan variedades blancas Verdejo y albillo y están autorizadas Viura y Sauvignon blanc. En tintas las preferentes son Tinta del país, Garnacha y las autorizadas Cabernet Sauvignon y Merlot.

Su climatología es continental con irregularidad de pluviométrica y fuerte sequía estival. Sus inviernos son crudos y prolongados con heladas y nieblas.

Sus viñedos se encuentran localizados a una altura media de 760 metros y sus suelos son arcillosos, con gran cantidad de rocas y con poca materia orgánica.

Sus vinos son mezcla de variedades blancas y tintas con un mínimo del 50% de las preferentes.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
ESPECIAS y
HIERBAS

El pimentón de Murcia

Se trata de una de las especias más utilizadas en todo el mundo por aportar color, aroma y sabor

Escribe **Tomás Franco Martínez |** Autor de Manual para Especias

De forma genérica decimos que **el pimentón es el producto obtenido de la molienda de los frutos maduros y secos del pimiento** *"Capsicum annuum"*. A partir de aquí, es fácil reconocer el pimentón como un polvo de color rojo y aroma característico. Se trata de una de las especias más utilizadas en todo el mundo por aportar color, aroma y sabor a infinidad de platos.

El pimiento originario de las regiones tropicales de **Sudamérica** se ha adaptado perfectamente a las zonas templadas de prácticamente cualquier lugar del mundo por lo que, en teoría, es posible cultivarlo y molerlo casi en cualquier sitio. Pero justo aquí acaban las similitudes. El hecho diferencial de los distintos pimentones empieza en la variedad y el cultivo de cada uno de ellos, el proceso de secado y la forma de molienda, lo que da lugar a pimentones muy diferentes.

«La variedad típica de la región de Murcia es el pimiento redondo, denominado "ñora"(...)»

En el artículo de este mes nos vamos a centrar en el **Pimentón de Murcia** para descubrir ese proceso diferencial que da lugar a un producto exclusivo, de una gran calidad y muy apreciado en todos los lugares del mundo.

- **La variedad típica de la región de Murcia es el pimiento redondo**, denominado *"ñora"*. Pero también se utilizan otras variedades de pimientos alargados y abombados de distintos tamaños.

- Al principio de la primavera las semillas seleccionadas se siembran en semilleros, donde crecerán durante unos dos meses, hasta alcanzar el tamaño y desarrollo suficiente.

- Los campos se preparan para recibir a las plantas con largos caballones cubiertos de plástico y una manguera de riego por goteo.

- Las plantas se siembran mediante instrumentos metálicos que perforan el plástico y la tierra, depositando la planta en su posición ideal.

- Durante los siguientes meses las plantas crecen. Las pequeñas flores blancas, insertadas en las axilas, aparecen en julio. Más tarde se forman unas bayas semicartilaginosas de color verde, que crecen rápidamente.

- Poco a poco los frutos maduran adquiriendo su típico color rojo brillante. En septiembre los frutos alcanzan su tamaño máximo y el punto óptimo de maduración.

- Hacia final de septiembre se recolectan los pimientos a mano, cuidadosamente, seleccionando los mejor madurados. Se depositan en grandes cestos y se trasladan al secadero.
En las instalaciones del secadero previamente se hace el lavado y seleccionado, eliminando toda la materia vegetal extraña.

- El secado se realiza en hornos de aire caliente, alimentados con combustible natural (*corteza de almendra*). Al pimiento seco obtenido se le denomina "***cáscara***".

- La cáscara se coloca en sacos para su traslado a las instalaciones de molienda. En ellas inicialmente se hace un triturado en molinos de martillos hasta tamaño pequeño, y seguidamente el producto triturado pasa a los molinos de piedras.

- El pimentón tiene que pasar varias veces por los molinos de piedras **hasta obtener el grado de finura deseado**.

- **Ya hemos llegado al final del proceso.** El pimentón se envasa y distribuye para llegar a nuestra cocina y nuestra mesa con todo su color, aroma e inconfundible sabor.

ESPECIAL
Salón de Gourmets

MADRID

LO QUE LE ESPERA A TU PALADAR

ESPECIAL SALÓN DE GOURMETS

La afluencia de 93.000 profesionales (un 15% superior al año anterior), los 1.600 expositores, los 40.000 productos y las 1.300 novedades reflejan el dinamismo e importancia del sector.

31 SALÓN DE GOURMETS

Sólo profesionales / Only professionals

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER

International Fine Food and Beverages Fair

ufi Member

GRUPO GOURMETS

www.salondegourmets.com

Escribe **Santiago Llinares**
Director Grandes Productos

En el 31 Salón de Gourmets celebrado en Madrid del 24 al 27 de abril se ha confirmado el gran peso que siguen teniendo los vinos, los aceites, los quesos y el jamón, y al mismo tiempo han destacado el aumento de productos elaborados con trufa, las conservas y las carnes de alta calidad, así como la relevancia cada vez mayor de los productos ecológicos y el auge de las cervezas artesanales.

La afluencia de **93.000 profesionales** (un 15% superior al año anterior), los **1.600 expositores**, los **40.000 productos** y las **1.300 novedades** reflejan el dinamismo e importancia del sector.

Dentro de todas las novedades destacamos algunas de ellas que, por su importancia e innovación, creemos que merecen atención.

HUEVO A BAJA TEMPERATURA

De igual forma que podemos degustar los huevos a baja temperatura en restaurantes, Granja Campoamor nos presenta los **huevos a baja temperatura para comer en casa**. Con tan solo cuatro minutos de cocción en agua podremos disfrutar de este producto que se lanzará al mercado en sólo algunas semanas en presentaciones de media docena para el gran público y una duración de entre 10 y 15 días.

La empresa gallega Granja Campoamor produce con la última tecnología este innovador producto teniendo como base huevos de gallinas alimentadas con los mejores cereales y leguminosas.

VERMUT SIN ALCOHOL

Por fin se puede beber un buen vermut sin alcohol 0,0 y sin azúcar, una buena alternativa para todos los que quieren disfrutar de una bebida refrescante y sin gas a la hora del vermut. Ideal para conductores, diabéticos y embarazadas sin perder el sabor de esta bebida elaborada con plantas aromáticas y siguiendo la receta original del italiano Maximiliano Ferrari. El Vermut Rogano es una marca de bodegas Rivero de Prado del Rey (Cádiz), que después de varios años de investigación nos presenta esta buena alternativa.

>> **pajitas comestibles de Sorbos**

SORBER Y COMER

Una gran novedad del mundo de la coctelería es la aparición de las primera pajitas comestibles. Las presenta la empresa Sorbos, ubicada en Montornés del Valles (Barcelona). El inventor del producto, Víctor Sánchez, explica a Grandesproductos que la idea le surgió cuando estaba trabajando como coctelero. Buscó la formula ayudado por la universidad de Barcelona y tardaron algo más de tres años en conseguirlo. La pajita está fabricada con azúcar glas, glicerina y gelatina. La pajita absorbe el sabor del coctel pero no deja ningún tipo de sabor a la bebida. Actualmente existen sabores de fresa, lima, limón, jengibre, canela, manzana verde y sabor neutro. También las serigrafian con la marca del cliente. El producto ya está patentado mundialmente y las ventas mensuales ya superan las 850.000 pajitas. El producto se puede comprar en su tienda online.

MERMELADAS PARA QUESOS

La creatividad en el mundo de las mermeladas es infinita. En este caso nos encontramos con cinco mermeladas pensadas para maridar con quesos con e**l objetivo de que no le quiten el protagonismo al queso, sino que realcen y potencien sus características organolépticas**. Son la mermelada de manzana Golden caramelizada con pistachos tiernos y canela para acompañar quesos de pasta dura, la de higos negros con nueces de macadamia y pimienta de Jamaica para quesos azules, la de melocotón con bayas de Goji y cardamomo para quesos de pasta blanda, la de uva negra y almendras de Mallorca para quesos de pasta blanda y corteza lavada, y la mermelada de frambuesas con pétalos de rosa y pimienta de Sichuan para maridar con quesos frescos y tiernos. Ya se pueden degustar estas mermeladas elaboradas por la empresa Can Bech en Fontanilles (Girona).

REDESCUBRIENDO LA SAL

Os invitamos a descubrir tres tipos de sal de la mano de Laybé, una empresa familiar ubicada en Novelda (Alicante), que nos presentan la **sal ahumada de Sierra Nevada producida de forma artesana**l, la sal azul de Persia de un color blanco, pero con presencia de toques azules que le dan un toque muy característico, y, por último, la sal piramidal de Chipre con dicha forma, que es excelente para acompañar carnes.

SUPER CREMAS

La empresa Asturiana Neo algae especializada en el cultivo de microalgas creó recientemente Vesana superfoods con el objetivo de hacer llegar **cremas y elaborados con superalimentos**. Ahora presentan sus cremas de verduras con estos superalimentos que, aunque muchos ya son conocidos, a veces nos cuesta incorporar en nuestra dieta. Así han elaborado cinco tipos de cremas: calabaza con chía, verduras con spirulina, remolacha con maca, tomate con leche de coco y vichysoisse con chlorella. Cada una de ellas posee diferentes propiedades beneficiosas para el organismo. Actualmente ya las están comercializando en muchos lugares de España, buscan distribuidores y se pueden comprar en su propia tienda online.

>>Cremas Vesana superfoods

FRUTA PARA CÓCTELES

La fruta es un complemento para un buen coctel. En este caso la empresa Botanic and Fruits de Vic (Barcelona), dedicada a la comercialización de botánicos y elaboración de 16 frutas deshidratadas, nos presenta su nuevo producto. Es la **lima deshidratada para coctelería**, una lima de alta calidad que no ennegrece con el paso de las horas y permite mantener su calidad, su aroma intenso y su sabor durante todo el año. Es ideal para gintonics y todo tipo de combinados, y se presenta también en sobres monodosis.

>>Aceitunas con algas

CERVEZA CON TRUFA

Descubrir nuevas cervezas artesanales es habitual en nuestro panorama gastronómico. Pues bien, ya podemos degustar la cerveza artesanal con trufa, **una stout de alta fermentación sin pasteurizar y filtrada con el sabor de la maceración de la trufa natural**, sin ningún aditivo. La empresa especializada en trufas, la Trufería de Teruel, que la ha presentado, nos contó que "nos ha costado mucho conseguirla. Llevábamos tiempo probando". Y es que el equilibrio entre dos productos con tanta personalidad no es fácil, pero aquí está para poder degustarla.

EL TÉ QUE SABE A COLA

El té negro con sabor a cola *-no lleva cola, únicamente su aroma-* está dirigido a los amantes de la bebida espiritosa que no quieren ingerir sus azúcares añadidos. Se puede tomar tanto frío como caliente. Su inventor, el iraní Sohrab Dezfuli, director de Nectarán, lo hizo pensando en su hijo veinteañero, adicto a la bebida comercial, nos cuenta. Este es uno de los 600 tipos de té e infusiones de Nectarán, que lleva 30 años en España ofreciendo mezclas originales.

SIDRA DE HIELO ASTURIANA

Uno de los retos desde 2003 de Sidra Cortina se ha conseguido: elaborar una buena sidra de hielo en Asturias, una zona donde no se llegan a helar las manzanas. "Con la base de variedades de manzanas para sidra asturianas y una vez prensadas, se ha conseguido la sidra de hielo congelando el zumo y elaborando sólo la parte con más concentración de azúcares", nos comenta un responsable de la empresa. "El periodo de fermentación es algo más largo que la sidra tradicional. Además, por el alto nivel de concentración de azúcares, el grado alcohólico llega a los 12º. Para conseguir una botella de 375 cl necesitamos más de cinco kilos de manzanas". **Una sidra que invita a maridar con foie, queso, castañas confitas y almendras garrapiñadas.**

ACEITUNAS CON ALGAS

La fusión Japo-Andaluza llega de la mano de La Sabrosita, una empresa de Albaida del Aljarafe (Sevilla) que elabora sus aceitunas manzanilla fina con algas ecológicas. Empezó con aceitunas junto con alga wakame y lo ha completado con dos productos nuevos, aceitunas con alga dulse y con alga nori. Es **una buena alternativa para hacer el aperitivo o las ensaladas más divertidas y sanas** ya que las propiedades de las aceitunas y las algas nos ayudan a mejorar nuestra salud de una forma sencilla y práctica.

LA MERMELADA FRESCA

La empresa Elasun de Barbastro (Huesca) nos presenta una mermelada muy, muy fresca. Se trata de **la mermelada de limón al**

>> Ketchup de Pataca Aldomás

peppermint, su última mermelada elaborada como todas las demás de forma artesanal con ingredientes naturales, sin conservantes, colorantes ni pectinas. Entre sus elaboraciones destacan el tomate rosa de Barbastro, naranja con nueces y de vino del Somontano.

AGUA DE NIEBLA

De forma ancestral el árbol del garué recogía a más de 1.500 metros de altitud el agua de la niebla que pasaba por el parque natural del Teide, lo que permitía soportar mejor la sequía a los habitantes de la zona. Esto es lo que ahora de forma artificial se hace con redes captadoras consiguiendo **un agua de alta calidad muy equilibrada con sales minerales de las nieblas** que vienen del Atlántico y sin bicarbonatos. Un agua pura y única que se está comercializando con el nombre de Agua de niebla y de la que se están empezando a elaborar tónicas para coctelería.

POLVO DE PULPO

La empresa Mare Siccus nos ha presentado el polvo de pulpo, que sigue la tradición de la zona de Adra (Almería), paraíso de los salazones. Aquí **elaboran un pulpo seco que transforman en polvo y que se convierte en un potente producto para condimentar** y aumentar el sabor de platos y salsas. La empresa Mare Siccus comercializará en las próximas semanas este producto.

CEBOLLA NEGRA

La empresa Condeleite de Reus (Tarragona) ha presentado la cebolla negra, siguiendo la misma línea del conocido ajo negro, que también produce. Este nuevo producto se presenta en sobres de 75 gramos y nos proporciona **una cebolla con más poder antioxidante, muy dulce y que no pica. Es balsámica, con toques de café**, y se puede tomar en ayunas o incorporarlo a salsas, cremas, guisos, etc. El producto ya está disponible en su tienda online.

ACEITE DE ALMENDRA

La empresa Bioterra, de Cortes de Pelea (Badajoz), especializada en la producción y comercialización de almendras, nos presenta un aceite muy exclusivo: aceite de almendra Marcona ecológico. **Un aceite obtenido de la primera prensada en frío de almendras Marcona** con un sabor suave y con todas las propiedades de las almendras. Es realmente un aceite gourmet y premium para amenizar platos y ensaladas de forma exquisita y diferente. Se presenta en botellas de 250 ml y se puede adquirir en su web.

PRODUCTOS HÚNGAROS

Dentro de las novedades del Salón destacaban dos en el stand húngaro. **Se trata de un kétchup elaborado con un tubérculo llamado pataca** en español, tomate, aceites, vinagre y condimentos. Es un producto de la

marca Aldomás que busca distribuidor en España, al igual que la empresa Dr.Honey, que comercializa mieles de acacia y una miel con un copage de licor de hierbas muy típico en Hungría.

PATATAS FRITAS CON PIMENTÓN DE LA VERA

En el centro de la comarca de la Vera, en Extremadura, han surgido **las únicas patatas fritas artesanas del mercado con pimentón de la Vera**. Son de la empresa familiar de patatas fritas Amor, fundada hace tres años por Raúl Amor y Marta Hernández-Cano. "*Dimos con la dosificación correcta para que estas patatas atraigan tanto a los que les gusta mucho el picante como a los que prefieren que piquen poco*", explica su creador. Las patatas son 100% naturales, están hechas con aceite de Extremadura, no llevan colorantes, y toda la elaboración se realiza a mano. "*Según la patata coge más o menos aceite necesita más o menos pimentón*", dice Amor. Acompañadas por un vino tinto o una cerveza artesana se realza el sabor del pimentón.

VIRUTAS DE TERNERA AL ESTILO SUDAFRICANO CON AJO NEGRO

Los únicos elaboradores en España del Biltong, snack cárnico sudafricano, han lanzado las virutas de ternera con ajo negro en su gama gourmet. **De sabor intenso y dulce al paladar, potencia el sabor unami**, situado en el centro de la lengua, con un toque de regaliz. Simón Fusté, hijo de sudafricana, fundó en Barcelona hace dos años Sasana Biltong con el objetivo de traer a España los snacks de virutas de ternera que triunfan en Sudáfrica. Utiliza redondo de ternera del Pirineo de Gerona, que macera, especia y tras secarlo, lo corta en virutas. Ahora también acaba de sacar al mercado el Biltong de pollo, que se une a las seis variedades de virutas de ternera y ya tiene preparados otros 35 tipos, nos avanza.

>> Snack de virutas de ternera

YOGURES ECOLÓGICOS CON TROZOS DE LIMÓN

Los yogures ecológicos Casa Grande de Xanceda, que llevan el doble de leche que los convencionales, han introducido en el mercado el único yogur con trozos de cáscara de limón y el yogur de manzana al horno. Se encuentran tanto enteros como desnatados. Los yogures de esta granja familiar ecológica de Galicia solo llevan leche fresca ecológica de sus propias vacas y fruta ecológica. En 2006 lanzaron el primero, de frutas del bosque, y después llegaron los de fresas, vainilla y mango-vainilla. Consiguen la cremosidad -tienen un 6% de materia grasa- utilizando solo leche, eso sí, el doble que un yogur estándar, pues no llevan ni natas ni productos espesantes. La leche procede de vacas, como dice su responsable de ventas, Olivia Cebey, ***"muy felices ya que nos dan la mitad de leche que una convencional, pero mucho más rica y sana, y viven el doble de años"***.

Nº3 Mayo 2017

¡Volveremos el próximo mes!
Hasta entonces síguenos en
www.grandesproductos.com
y no te pierdas ninguna de las novedades
gastronómicas que traemos para ti.
¡**Gracias** por confiar en nosotros!