GRANDES PRODUCTOS

FOOD NEWS

Nº2 Abril 2017

En este número participan:

- Álvaro Hernando
- Tomás Franco
- Adrián Fernández
- David Ruipérez
- Margarita Llamas
- Mónica Uriel
- Mar Luna Villacañas
- Sonia Iglesias
- Germà Alcayde Pascual
- Javier Ojeda González-Posada
- Santiago Llinares

Grandes Productos - FOOD NEWS Nº2
www.grandesproductos.com
2017 Abril
Director:
Santiago Llinares
Diseño y maquetación:
Javier Quiroz
www.jquiroz.com

GRANDES PRODUCTOS
FOOD NEWS

Jamón y embutido
El Ibérico, ¡vaya lío! **05**

Aceite y vinagre
El tomate y el aceite de oliva virgen extra te quieren..... **8**

Postres y chocolate
Del haba a la tableta..... **12**

Café, té e infusiones
Arábica vs Robusta..... **15**
Arábica vs Robusta..... **17**

Carne
La maduración, un factor clave para potenciar el sabor y la ternura de la carne..... **20**

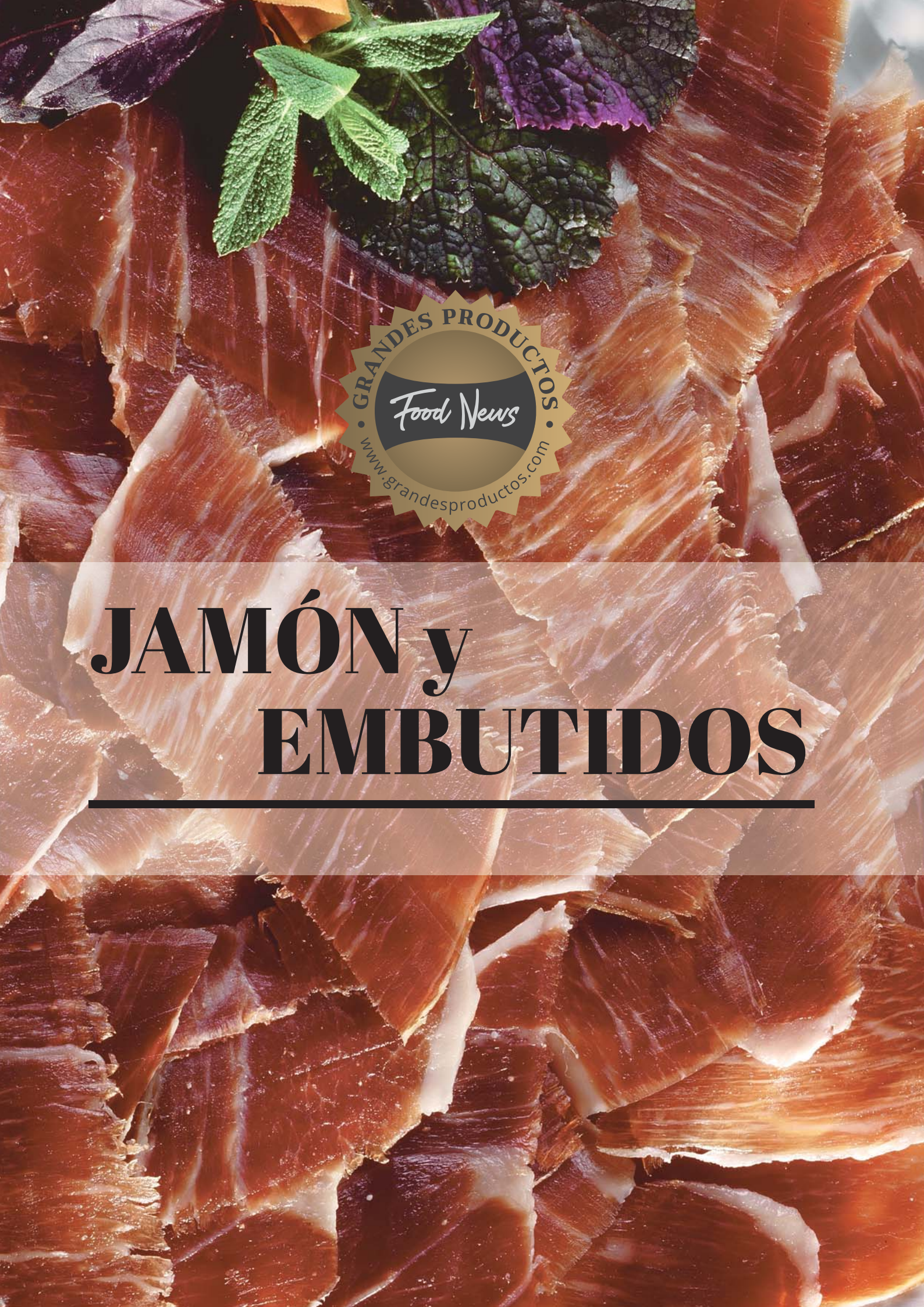
Pescado y marisco
La acuicultura, la pesca del presente..... **23**

Vinos
Las cinco D.O. de vinos de Galicia **29**

Bebidas
La chufa de Valencia, el superalimento de moda..... **35**

Especias y hierbas
¿Cuántas clases de pimientas podemos encontrar?..... **33**

Turismo gastronómico
Nueva Zelanda: agrícola por naturaleza..... **37**


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

El ibérico, ¡vaya lío!

Una simple revisión visual sobre prefijadas regiones corporales de muy contrastada valoración comercial es suficiente para que se decreten como hembras 100% Ibéricas

Escribe **Santiago Llinares |**
Director Grandes Productos
www.grandesproductos.com

La normativa sectorial permite denominar y etiquetar como producto ibérico a todas aquellas piezas que provengan de la canal de un animal con al menos el 50% de porcentaje genético correspondiente a esta autóctona y diferenciada raza porcina pues se legaliza el cruce reproductivo entre hembras 100% ibéricas y machos en todo o en parte de la raza norteamericana duroc.

Por la misma norma se determina que las hembras manejadas en estos cruces, además de acreditar el máximo grado de pureza genética, deberán figurar inscritas en el exclusivo **Libro Genealógico** de la raza porcina ibérica.

Para la verificación y la legitimación del pedigrí de estos reproductores, en 1987 el **Ministerio de Agricultura** acudió a la **Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico** (*Aeceriber*), empresa asentada en la localidad de **Zafra** (*Badajoz*), que desde ese año monopoliza también de manera oficial la posterior inscripción en el citado archivo censal.

Esta entidad, colaboradora de la administración, figura reconocida como asociación ganadera de raza pura y entre sus principales objetivos está "*la defensa del cerdo ibérico puro y garantizar la certificación de la pureza racial de todos los reproductores inscritos en el Libro Genealógico*".

Desde hace un tiempo Aeceriber ha saltado al primer plano de la actualidad informativa al haber sido cuestionados los métodos que emplea para realizar estas peritaciones, puesto que para garantizar la máxima pureza genética de 431.000 madres reproductoras incorporadas al Libro Genealógico (abarcan el 80% del censo totalizado) sólo emplea el ojo humano. Una simple revisión visual sobre prefijadas regiones corporales de muy contrastada valoración comercial es suficiente para que Aeceriber decrete como hembras 100% ibéricas a estas reproductoras. Para agravar aún más dicha circunstancia no disponen de progenitores conocidos y tampoco son sometidas a análisis de su ADN genético en un manifiesto caso de agravio comparativo, por cuanto para todos los machos –*sin excepción*– ambos requisitos son de obligado cumplimiento.

El reconocimiento de estas artificiosas tipificaciones raciales figura contenido en un comunicado de prensa emitido por la propia Aeceriber, donde de un modo inequívoco se asegura que "*pertenecer como hembra reproductora a la sección aneja del Libro Genealógico de la raza porcina ibérica no garantiza en ningún caso una pureza racial al 100%. Las hembras incorporadas al Libro Genealógico en el registro auxiliar no se consideran en ningún caso hembras 100% ibéricas o hembras de raza pura (sólo aquellas pertenecientes a la sección principal y cuyos padres y abuelos estén inscritos o registrados en el Libro Genealógico de la misma raza)*".

Este módulo auxiliar, que entró en funcionamiento dos décadas después de la creación del primitivo archivo censal, vulnera las normas comunitarias que estipulan que en todos los Libros Genealógicos de las razas ganaderas domesticas se deben mencionar los ascendientes (parentesco directo) de los animales allí registrados.

> «*La factura la soporta actualmente un desinformado y manipulado consumidor(...)*»

La admitida falta de garantía de pureza genética de casi todo el censo de las madres reproductoras de la raza ibérica pone al descubierto un fraude de calidad alimentaria, ya que las piezas cárnicas obtenidas de la canal de un ejemplar nacido mediante un selectivo cruce reproductivo entre estas hembras "*ibéricas*" y sementales de la norteamericana raza duroc jamás llegarán a poseer el porcentaje del 50% de raza ibérica –*cuantía mínima requerida para poder utilizar la ventajosa denominación racial y comercial de ibérico*– como certifican sus etiquetas.

Grandesproductos.com se ha puesto en contacto con Aeceriber pero han declinado hacer nuevas declaraciones sobre este tema.

La factura la soporta actualmente un desinformado y manipulado consumidor, que de manera contrastada paga un sobreprecio por un jamón que, en muchos casos, ha sido obtenido de un animal que **no pertenece a la raza ibérica**. Es un fraude, pero el que verdaderamente pagará la factura y las consecuencias de esta descabellada y arbitraria normativa será el sector y la marca ibérico. La recuperación del prestigio será más costosa en tiempo y dinero.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
ACEITE y
VINAGRES

El tomate y el aceite de oliva virgen extra te quieren

El tomate posee propiedades antioxidantes y actúa protegiendo a las células humanas del estrés oxidativo

Escribe **Mar Luna Villacañas |**
Directora escuela Europea de cata
www.escuelaeuropeadecata.com

El licopeno es un pigmento vegetal, soluble en grasas, que aporta el color rojo característico a los tomates, sandías y en menor cantidad a otras frutas y verduras. Pertenece a la familia de los carotenoides como el β-caroteno (presente en los aceites de oliva virgen extra de calidad), sustancias que no sintetiza el cuerpo humano, sino que lo hacen los vegetales y algunos microorganismos, debiendo tomar éstos en la alimentación como micronutrientes.

«La cantidad de licopeno en los tomates de ensalada está alrededor de 3000 µg/100g(...)»

Fuentes del licopeno

En el tomate maduro, el carotenoide mayoritario es el licopeno, que lo contiene aproximadamente en un 83%, el β-caroteno se encuentra entre un 3-7%, y también están presente el γ-caroteno, que al igual que el β-caroteno tiene actividad provitamínica A, fitoeno, fitoflueno, etc. El contenido en licopeno aumenta con la maduración de los tomates y puede presentar grandes variaciones según la variedad, condiciones del cultivo como el tipo de suelo y clima, tipo de almacenamiento, etc. La cantidad de licopeno en los tomates de ensalada está alrededor de 3000 µg/100g y en los de "tipo pera" es más de diez veces esa cifra. De forma general, el contenido de licopeno es menor en los tomates cultivados en invernadero en cualquier estación que en los tomates producidos al aire libre durante el verano. El contenido de licopeno es también menor en frutos que se recolectan verdes y maduran en almacén en comparación con los frutos madurados en la tomatera.

La facilidad con la que incorporamos el licopeno a nuestro organismo, es decir, su biodisponibilidad, es diferente según la forma en que lo consumamos. Así por ejemplo cuando se toma con aceite (de oliva virgen extra o virgen) se facilita su absorción. Las investigaciones confirman que la absorción intestinal del licopeno es mucho mejor (hasta 2,5 veces más) si se consume cuando se calienta, como las salsas, que como fruta natural o zumo, debido a que el licopeno se absorbe mejor a través de las grasas y aceites por su liposolubilidad y a que, con temperaturas altas, se rompen las paredes celulares del fruto, que son las que dificultan la absorción del licopeno. El licopeno se encuentra presente en el organismo humano tanto en sangre, en cantidad de 30 µg/dl, como en tejidos, distribuyéndose de forma variable. El licopeno es el carotenoide predominante en la composición de los tejidos humanos, concentrándose especialmente en la próstata, lo que podría explicar su fuerte acción preventiva en la aparición de cáncer de próstata.

Mecanismo de acción del licopeno

El licopeno posee propiedades antioxidantes y actúa protegiendo a las células humanas del estrés oxidativo, producido por la acción de los radicales libres, que son uno de los principales responsables de las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y el envejecimiento. Además, actúa modulando las moléculas responsables de la regulación del ciclo celular y produciendo una regresión de ciertas lesiones cancerosas y de próstata. No se conocen exactamente las bases biológicas ni fisicoquímicas de estas propiedades, pero parecen directamente relacionadas con el elevado poder antioxidante del licopeno, mucho más que otros antioxidantes como la vitamina E o el β-caroteno. Un gran número de procesos cancerígenos y degenerativos están asociados a daños oxidativos sobre el genoma y los mecanismos genéticos de control de la proliferación y diferenciación celular. El licopeno actuaría como un potente neutralizador de radicales libres (óxido y peróxido) atenuando los daños oxidativos sobre los tejidos.

«También existen evidencias científicas de que previene el síndrome de degeneración macular(...)»

Beneficios del licopeno

Cada vez existen más estudios epidemiológicos que sugieren que el consumo de licopeno tiene un efecto beneficioso sobre la salud humana, reduciendo notablemente la incidencia de las patologías cancerosas, sobre todo de pulmón, próstata y tracto digestivo, cardiovasculares y del envejecimiento. También existen evidencias científicas de que previene el síndrome de degeneración macular, principal causa de ceguera en la gente mayor de 65 años.

Un estudio realizado por investigadores de la Universidad de Harvard J Natl Cancer Inst. 2002 Mar 6;94(5):391-8 reveló que el consumo de licopeno redujo en un 45% las posibilidades de desarrollar cáncer de próstata en una población de 48.000 sujetos que tenían en su dieta por lo menos 10 raciones semanales de tomate o subproductos de éste. La investigación duró seis años. Otras investigaciones descubrieron que el licopeno también reduce los niveles de colesterol en forma de lipoproteína de baja densidad (LDL), por lo que la ingesta de tomates reduce la incidencia de enfermedades cardiovasculares.

Los primeros estudios se centraron en los beneficios que aportaban en la prevención de ciertos cánceres, mostraban que aquellas personas que lo consumían con frecuencia estaban menos expuestas a cánceres que afectaban al sistema digestivo y al reproductor tales como el de colon y de próstata.

Otros posteriores demostraron las propiedades del antienvejecimiento del licopeno. Un ejemplo es el llevado a cabo con un grupo de 90 monjas, en el sur de Italia, con edades comprendidas entre los 77 y los 98 años. Aquellas con índices mayores de licopeno en la sangre tenían una mayor agilidad a la hora de realizar todo tipo de actividades.

Se estima que en España, a partir de frutas y hortalizas frescas, la cantidad de licopeno consumido es de aproximadamente 1,3 mg/persona/día.

El hecho de que existan muchas pruebas que muestran que el licopeno contenido en nuestra dieta es beneficioso para nuestra salud no quiere decir que si lo ingerimos de forma aislada en forma de pastillas o cápsulas vaya a mejorar nuestra salud o podamos evitar ciertas enfermedades. Lo que sí se puede recomendar es aumentar su ingesta a partir de las frutas y hortalizas.

El licopeno mancha instantáneamente cualquier superficie medianamente porosa, incluyendo la mayoría de los plásticos como los “taper”. Mientras que las manchas de tomate se pueden limpiar con facilidad de las telas (cuando las manchas aún están frescas), los plásticos manchados desafían todos los esfuerzos para quitar el licopeno con agua caliente, jabones o detergentes (aunque los productos blanqueadores lo destruyen). Los plásticos son especialmente susceptibles de ser manchados si son calentados, sufren arañazos, mojados en aceite, o atacados por ácidos (como los encontrados en los tomates).

POSTRES y CHOCOLATE

Del haba a la tableta

El tostado es un paso muy importante ya que es cuando los precursores del sabor reaccionan y empieza a desarrollar el sabor a chocolate.

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

El árbol del cacao se llama Theobroma y crece en zonas tropicales con una altitud entre 400 y 1250 metros. Necesita luz y sombra al 50% y una humedad alrededor del 70%. Es un árbol muy exquisito y precisa una temperatura mínima de 18º y máxima de 32º. Se deduce, pues, que no se puede cultivar en cualquier sitio

Su fruto, el haba, que crece directamente del tronco, lo da dos veces al año, de noviembre a

«El grano no debe tener más del 8% de humedad(...)»

enero y de mayo a julio, obsequiándonos con un espectáculo de color -*blancos, amarillos, rojos y todos sus tonos*-.

Dependiendo de su forma, el haba recibe varios nombres: calabacillo, angoleto, amelonado o cundeamor. Dentro de él se encuentran nuestros verdaderos protagonistas, los granos de cacao recubiertos de una pulpa blanca que se puede comer, es muy dulce y sabe a vainilla y miel.

Una vez que recogemos las habas por medio de un machete las amontonamos en la tierra y las trasladamos para comenzar el proceso que convertirá el cacao en chocolate.

Comenzamos con la fermentación, poniendo las semillas en unas cajas perforadas recubiertas de hojas de plátano que serán las que aporten las bacterias. Este proceso dura entre tres y siete días permitiendo que el cacao quede libre de la pulpa blanca y engorde, además de reducir el sabor amargo de la semilla.

El siguiente paso es el secado, poniendo las semillas al sol durante el día y recogiéndolas durante la noche, para que no coja humedad. Es un trabajo que requiere mucho cuidado y atención pues el grano no debe tener más del 8% de humedad.

Posteriormente se envasan para enviar a los países de destino, donde las tuestan y descascarillan.

El tostado es un paso muy importante ya que es cuando los precursores del sabor reaccionan y empieza a desarrollar el sabor a chocolate. Se comenzaron a formar durante la fermentación.

Después de tostadas, se les quita la piel y se van rompiendo, se tritura y se forma una masa que se llama "grue", que pasa a una maquina donde estará entre dos y tres días en constante movimiento para hacer una masa fina, a la que se le añade azúcar, la cantidad de leche, en polvo, que deba llevar y otros aditivos

Otro proceso muy importante es el templado del chocolate, que es un proceso para hacer la mezcla homogénea y conseguir la textura deseada, ya que la manteca de cacao tiene cristales inestables que funden a temperaturas diferentes

Tiene 3 etapas: fundición, descenso y remonte. Dependiendo del tipo de chocolate (blanco, negro o con leche) tiene distintas temperaturas.

¿Cómo saber si está bien templado? Por el brillo, el color homogéneo, el crack potente y limpio (el sonido al partir el chocolate) y la textura homogénea, que no hace "migitas".

>> Secado de las semillas de cacao

CAFÉ, TÉ e INFUSIONES

Arábica vs Robusta

Arábica

Robusta

Si hablamos de cafés de calidad, solamente podremos hablar de Arábicas. Si bien se están produciendo cosechas de Robustas bastante decentes

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

En esta ocasión voy a hablaros de las dos especies botánicas que más se consumen y más se comercializan en el mundo, Arábica y Robusta, para que sepamos diferenciarlas, sobre todo en el momento de degustar un café. Hay otras especies botánicas, pero apenas se comercializan y no merece la pena hablar de ellas.

Por un lado, tenemos los cafés **Arábicas**, cultivados entre los 900 y 2000 msnm (metros sobre el nivel del mar) y que representan

el 70% de la producción mundial de café. Es una planta muy delicada que sufre bastantes plagas y enfermedades, por lo que su cultivo es más complejo que los **Robustas**. Su índice de cafeína es de entre 0.8 y 1,4 %, muy poquita cafeína. Tiene un cuerpo justo y produce una crema en espresso color avellana, elástica y brillante. Su sabor es dulce como cualquier fruta, y tiene que tener su puntito de acidez, y cuanto más alto se cultive, mas acidez tendrá. Apreciaremos sabores muy agradables como frutas, chocolate, vainilla, canela, toffee, etc y así hasta ¡1200 matices organolépticos!

>> Granos de Café en la planta

Por otro lado, tenemos los cafés Robustas, cultivados a partir de los 400 msnm y que representan el 25% de la producción mundial. Esta planta, y de ahí su nombre, es mucho más resistente a las plagas y enfermedades debido a su cantidad de cafeína (su defensa natural), por lo que su cultivo es más sencillo y más barato que los Arábicas. Su índice de cafeína es de entre el 1,8 y 2,4 %, el triple que un Arábica. En estos cafés encontraremos, visualmente, mucho más cuerpo y crema que en los Arábicas, pero una vez en boca nos quedará bastante plano. Su crema es mucho más densa, pero menos elástica que los Arábicas y se vuelve más "gomosa" cuando reposa. En aroma encontraremos aromas más bastos a tierra, madera, cereal, maíz tostado, etc. Y sabores también más bastos, una acidez nula, y debido a la alta cantidad de cafeína que tienen (la cafeína es muy amarga), aquí sí que encontraremos un café muy amargo que no nos estimulará el dulce ni el ácido por ninguna parte.

«Si eres consumidor exige cafés 100% Arábica(...)»

Si hablamos de cafés de calidad, solamente podremos hablar de Arábicas. Si bien se están produciendo cosechas de Robustas bastante decentes, lo que llega al consumidor en España son granos de Robustas de muy baja calidad.

Estos dos tipos de grano se pueden encontrar mezclados para conseguir un perfil de taza determinado, pero el hecho de incorporar el grano Robusta a un Arábica hará que muchos matices positivos del Arábica desaparezcan.

Por lo tanto, si eres un profesional de hostelería y estás leyendo esto, apuesta por los cafés 100% Arábica en tu establecimiento y disfruta de la experiencia. Y si quieres que tus clientes repitan tu café, asegúrate que les das la menor cantidad de cafeína posible para que se puedan tomar muchas más tazas. Y si eres consumidor, exige cafés 100 % Arábica en el bar, cafetería o restaurante para que disfrutes el café en todo su esplendor y repitas, repitas y repitas ¡sin miedo a que te quite el sueño!

Todo esto no sirve de nada si el barista no pone todo su conocimiento y pasión en la elaboración. Hablaremos de ello más adelante.

¡Hasta la próxima!
Be Happy! Be Coffee!

Los secretos del té

"Detrás de cada taza de té se esconde un gran compromiso de calidad y trabajo humano"

Escribe **Sonia Iglesias |**
Tea Sommelier
www.temmelier.com

Conocido por sus múltiples beneficios para nuestra salud. Una bebida preparada con agua caliente y unas pocas hojas de té. Pero, ¿Qué más conocemos del Té?

Os cuento un breve resumen de mi experiencia en la cual os sentiréis identificados y os enseñaré la formula correcta de tomar el té.

Pasamos mucho tiempo en el trabajo o estudiando, en mi caso en la oficina delante de un ordenador. Cuando sentía que los ojos me

pesaban y el nivel de concentración disminuía acudía a mi taza de té. El efecto en mi cuerpo despeja mi mente, puedo mantenerme despierta y enfocada por más tiempo. Me doy cuenta que necesito una taza de té por su sabor agradable y el efecto que me ayuda a sentirme bien.

Un día cualquiera decidí emprender mi propio camino relacionado en el mundo del té. Quería saber más sobre el té, entenderlo, disfrutarlo y difundir su gran cultura.

Esta es mi filosofía: "No es imprescindible tener experiencia en todo lo que se haga pero sí es recomendable en aquello que queremos desarrollar".

Para lograr este objetivo me ha costado muchas horas de estudio, investigación, viajes y una experiencia inolvidable en Sri Lanka.

«Cuenta la leyenda china que el té fue descubierto por el emperador(...)»

¿Qué es el té?
El té proviene de la planta Camelia Sinensis, las hojas de la planta se cosechan y trasladan a fábrica para su proceso de elaboración.

Origen del té
Existen muchas leyendas en torno al descubrimiento del té.

Cuenta la leyenda china que el té fue descubierto por el emperador Seng Nung unos 3.000 años antes de Cristo. El emperador descansaba bajo la sombra de un árbol. Encendieron una hoguera para calentar agua, el calor del fuego secó algunas hojas de las largas ramas del árbol. De repente una brisa de aire arrancó varias hojas que cayeron en el agua caliente. El emperador probó la bebida y quedó encantado por su aroma, sabor y el efecto terapéutico. Investigaron sobre dicho arbusto y empezaron a cultivar té.

Variedades de té
Según el proceso de elaboración en fábrica dará el resultado a las siguientes variedades más consumidas:

Té blanco: el menos procesado de todos
Té verde: está fijado, proceso para evitar la oxidación
Té azul "Oolong": semi-fermentado
Té negro: 100% oxidado
Té rojo "Pu erh": post-fermentado

Propiedades para la salud
Las hojas del té contienen un 60 % de producto soluble que se transfiere a la bebida.

Los polifenoles son grupos de sustancias químicas de la planta Camelia Sinensis que actúan sobre el organismo como antioxidantes:

Catequinas: actúan como antioxidantes mucho más eficaces que la vitamina C y un 25 % más eficaz que la vitamina E.
Taninos: son los responsables de la astringencia y sabor amargo. Proporciona propiedades cicatrizantes y antidiarreicas. También puede ayudar a disminuir la absorción de colesterol.
Vitaminas: son compuestos orgánicos que funcionan como reguladores de nuestro cuerpo.
Cafeína: ayuda acelerar nuestro metabolismo, mantenernos despiertos y enfocados.
Tehanina: aminoácido anti estrés, mejora la capacidad de concentración sintiéndonos calmados al mismo tiempo.

La combinación de cafeína y tehanina solo la encontramos en el té.

Fórmula correcta de tomar el té
Preparación para una taza de té a granel

- *220 cc* de agua embotellada o filtrada.
- *3 gr* de té (una cucharada de postre)

Temperaturas del agua y minutos de infusión:

Variedad de té	Temperatura	Minutos
Té blanco	85 ºC	3-5
Té verde	80 ºC	1-2
Té azul *Oolong*	95 ºC	5
Té negro	90 ºC	3-4
Té rojo *Pu Erh*	95 ºC	1-5

¡Todo listo para disfrutar nuestra taza de té!

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
CARNES

La maduración, un factor clave para potenciar el sabor y la ternura de la carne

Existe un proceso que cada vez cobra más importancia y sobre el que los productores y los restauradores trabajan. Se trata de la maduración, crucial en piezas de vaca y buey.

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

*Fotografías cedidas por: **Restaurante Ca Joan***

Disfrutar del sabor de la carne depende de tres factores fundamentales. El primero, obviamente, es la materia prima. El cuidado en la producción, condiciones de cría o la raza del animal influye en el producto final que tendremos sobre el plato. Y también otro elemento importante es la maestría culinaria en la preparación, es decir, el manejo de las brasas y la leña. Pero entre ambos momentos existe un proceso que cada vez cobra más im-

portancia y sobre el que los productores y los restauradores trabajan para obtener la fórmula que les permita ofrecer la carne más tierna y sabrosa. Se trata de la maduración, crucial en piezas de vaca y buey.

La carne es sobre todo músculo. Músculo que se ve privado de sangre con el sacrificio del animal y que se endurece y se vuelve fibrosa a lo que también contribuye la tensión que experimenta el animal en el momento del sacrificio. Sólo pasados unos días la carne se reblandece y puede ser consumida. Esto ocurrirá más pronto o más tarde en función del tipo de carne. En las aves, por ejemplo, apenas transcurridas unas horas la carne será comestible mientras que en el ganado bovino se requieren varios días como mínimo.

Ese proceso tiene lugar en una cámara en condiciones controladas de temperatura y humedad. Pero los grandes expertos en el tratamiento de carnes excelentes están de acuerdo en que es preciso mimar la maduración e incluso personalizarla, ya no sólo por el tipo de carne, sino por factores individuales de cada animal, como la cantidad de grasa infiltrada, el tamaño, la edad, su raza e incluso su carácter, si es que se está tan cerca de los animales en vida como para apreciar estos detalles. Ese es el caso de todo un referente en la cría de bueyes como el ganadero José Gordón, propietario del restaurante leonés de "El capricho", cuya carne es reconocida como una de las mejores del mundo, que vigila cada uno de los aspectos mencionados para tener la carne en cámara el tiempo exacto para obtener la carne más sabrosa y tierna posible.

Cuando el proceso de maduración se completa con éxito se habrá producido un proceso enzimático en la carne que desnaturaliza la proteína, rompe la fibra, libera líquidos y concentra los sabores.

La carne de los bueyes de Gordón madura hasta 150 días, pero bien es cierto que sus condiciones especiales de sacrificio, con el propietario tranquilizando a la res para que esté relajado en el momento de su muerte.

En otros casos, el proceso maneja otros plazos. Por ejemplo, Joan Abril, del restaurante Ca Joan –Altea (Alicante) y Madrid- asegura que en el caso de su restaurante "tenemos tres tipos de animal: la vaca que maduramos 132 días, la vaca vieja o de trabajo 270 días y el buey 330, aunque es una cifra aproximada dependiendo de cada uno".

Los grandes amantes de la carne cada vez buscan sabores con mayores matices en los chuletones, entrecotes o solomillos y la maduración guarda las claves para excitar el paladar y que a la vez la carne sea blanda y jugosa.

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

La acuicultura, la pesca del presente

Veremos las especies que se producen, cómo se alimentan, y los métodos que se utilizan para su cultivo y los controles que se realizan

Escribe **Javier Ojeda González-Posada |** Gerente de Apromar
www.apromar.es

La acuicultura es la evolución de la pesca, de igual forma que lo es la ganadería terrestre de la caza. En España se producen 282.000 tm de productos de la acuicultura en más de 6.000 explotaciones y es el primer productor de la Unión Europea, aunque estamos muy lejos de los grandes productores asiáticos y en la posición número 22 a nivel mundial. Los españoles consumimos el 25% del pescado de origen de acuicultura. En este artículo ve-

remos las especies que se producen, cómo se alimentan, y los métodos que se utilizan para su cultivo y los controles que se realizan.

La especies producidas en España son básicamente el mejillón, la oreja de mar (abalón), la ostra y la almeja en lo que respecta a moluscos, que se cultivan básicamente en Galicia y en menor proporción en Cataluña y la Comunidad Valencia. En pescado marino destacan la dorada, la lubina y la corvina, que se cultivan en el Mediterráneo y Canarias, y el rodaballo, el besugo y el lenguado, en Galicia. En agua dulce se cultiva la trucha arco iris y aunque se cría en toda España es mayoritaria en la mitad norte. Hay que destacar también la tenca en Salamanca. En crustáceos se cultivan langostinos. No nos podemos olvidar del atún rojo que, aunque hay granjas de engorde, ya se empieza a reproducir con éxito en cautividad. Estos son principalmente nuestros cultivos en acuicultura a día de hoy pero las investigaciones están avanzando mucho y, aunque lentamente, se van incorporando otras especies.

>> Envasado de pescado de crianza

Entre las especies de acuicultura a nivel internacional destacan el langostino blanco, el salmón, la tilapia y la carpa. Por otro lado, por volumen en tm tiene especial relevancia el cultivo de algas, en especial en Asia.

El método de producción en acuicultura es muy variado, desde las bateas para los moluscos hasta las piscifactorías en tierra firme pasando por los viveros en pleno mar o cerca de la costa. Muchas especies no se reproducen y se pescan siendo pequeñas. El más importante de éstos es el mejillón, pero también lo es la anguila y el atún. La acuicultura sigue investigando para cerrar el ciclo vital y poder garantizar mejor la cantidad y la calidad. En cuanto a la sanidad, el hecho de tenerlas en cautividad además de controlar su sanidad permite que se puedan vacunar y desparasitar garantizando que estén libres de anisakis, lo que permite evitar la obligación de congelar el pescado para su consumo crudo o poco hecho.

Una dorada tarda dos años en alcanzar un tamaño de unos 600 gr y una lubina el mismo tiempo para conseguir 400 gr. La crianza es un proceso lento y con un alto riesgo para el acuicultor. **Actualmente la producción está estancada en España** por la dificultad de conseguir los permisos administrativos y cada vez se importan más pescados año tras año.

La alimentación es variada ya que los peces son mayoritariamente omnívoros, a excepción de los moluscos, que se alimentan de algas, que filtran ellas mismas el agua. A los peces se les alimenta con piensos compuestos esterilizados que siguen los controles veterinarios de igual forma que lo hacen con los animales terrestres. Esto permite tener la seguridad de saber lo que han comido durante toda la vida del animal, controlar mejor los residuos que pudieran tener y garantizar la trazabilidad. En el caso del rodaballo, la corvina y la dorada, por ejemplo, se alimentan en los primeros días de vida, cuando son larvas, de organismos vivos (plancton) y posteriormente con piensos.

Con la acuicultura se garantiza al consumidor un precio, calidad, y sanidad altas y estables y hace posible que muchísima gente pueda aumentar su consumo de pescado. Un alimento rico en vitamina A, B y D además de poseer una composición muy interesante al tener ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga y minerales como el calcio, el selenio, el zinc, el fosforo, el yodo y el hierro. A nivel organoléptico no se observan diferencias relevantes con el pescado silvestre en todas las catas a ciegas que se realizan con profesionales del sector de la restauración.

Con el objetivo de motivar el consumo de pescado de proximidad se ha creado un sello que identifica este tipo de pescado, el llamado "*crianza de nuestros mares*".

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

VINOS

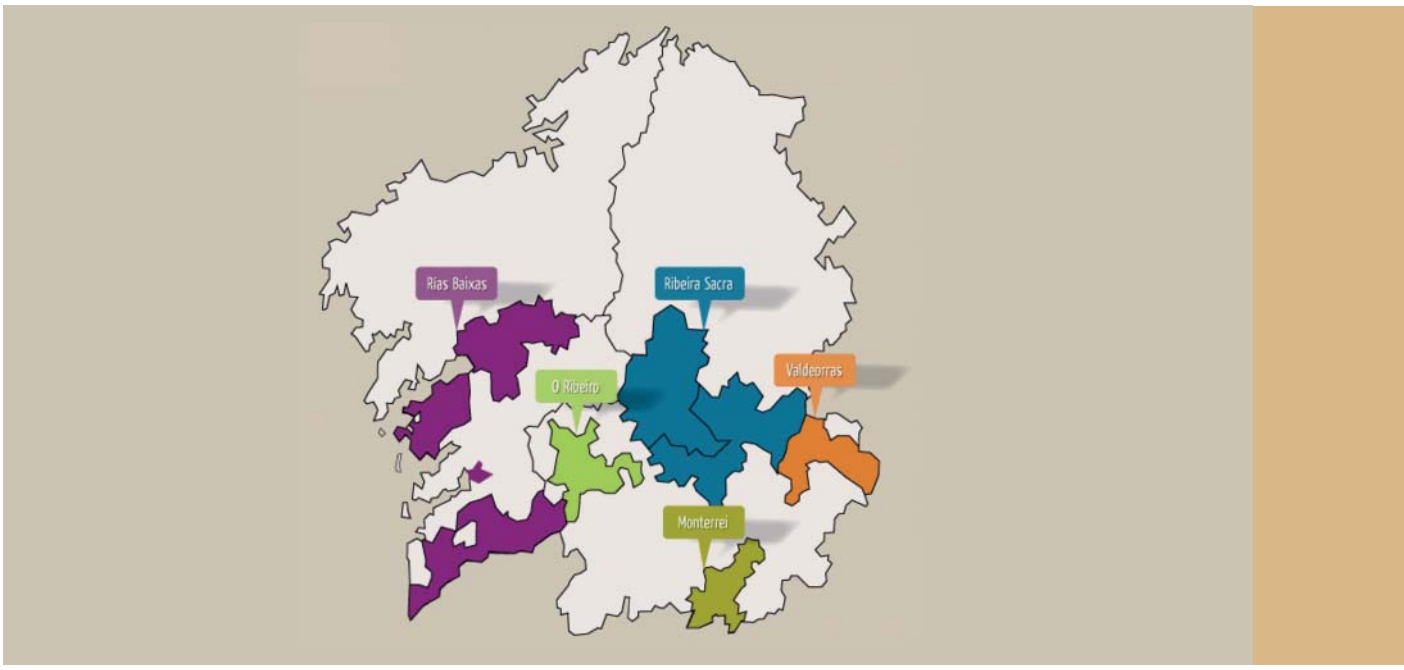
Las cinco D.O. de vinos de Galicia

En la D.O. De LA Ribera Sacra la mayor parte de los viñedos se cultiva en laderas escarpadas y en grandes pendientes por lo que las condiciones de trabajo durante la vendimia son tan extremas que les llaman viticultores alpinistas.

Escribe **Álvaro Hernando |** Sommelier Internacional

En este artículo vamos a detallar el panorama de vinos y denominaciones de origen de Galicia, una tierra donde sus vinos casan perfectamente con su riquísima gastronomía. Sin adentrarnos en una lucha de qué plato va mejor con un vino u otro y siendo de mentalidad abierta pensemos que todo producto de calidad se puede maridar con un vino de calidad.

Para las comidas más frescas se pueden maridar con blancos jóvenes, Albariño por



ejemplo, y tintos jóvenes estilo Merenzao. Con comidas más pesadas se puede maridar con blancos fermentados en barrica o con crianza sobre lías (estilo por ejemplo Godello) y tintos con crianza, como Mencía.

En Galicia existen cinco denominaciones de origen: *Rias baixas, Ribeiro, Valdeorras, Monterrei y Ribera Sacra*.

1-D.O. Rias Baixas

La D.O. Rias baixas, ubicada en la costa Atlántica y con cerca de 4 mil hectáreas, fue fundada en 1988 y con el paso de los años ha ido adquiriendo importancia. **Sus vinos blancos tienen reconocimiento nacional e internacional**. Se extiende en 6 municipios de la provincia de A Coruña y 29 de Pontevedra. Existen 5 subzonas : Val de Sales, O Rosal, Condado de Tea, Soutomaior, y Ribeira do Ulloa.

La base de sus suelos es granítico y su clima es marino por la proximidad del Atlántico, con inviernos fríos y con abundantes lluvias. La variedad principal es el Albariño, con el 96% del total, pero además están permitidas y se cultivan las siguientes variedades: en uvas blancas, Loureira blanca, treixadura, y Caiño blanco; y en variedades tintas, el Caiño tinto, Espadeiro Loreira tinta, y Sousón.

Los vinos monovarietales tipo Albariño presentan color amarillo-pajizo brillante, con irisaciones doradas y verdes. En nariz poseen aromas florales y frutales finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y potente duración medio-larga. En boca son frescos y suaves, con suficiente cuerpo y grado alcohólico, acidez equilibrada, armoniosos y amplios matices. El retrogusto es placentero, elegante y completo.

2- D.O. Ribeiro

La D.O. Ribeiro está situada en la Galicia meridional, en el borde noroccidental de la provincia de Ourense. Ocupa tres valles fluviales y cuenta con una extensión de 2.800 has aproximadamente, es de Clima Atlántico y Mediterráneo, su pluviometría anual es de 950 mm, y los suelos son de origen granítico con importante presencia de piedras y gravas que mejoran la estructura del suelo.

Los vinos son sobre todo de corte joven y **elaboran un tipo llamado enverado, elaborado con uvas vendimiadas antes de la madurez** industrial, produciendo vinos frescos con alta acidez y alcohol de 8-9 % vol.

Las variedades autorizadas en uvas tintas son Garnacha y Tempranillo, siendo preferentes Sousón, Brancellao, Caiño, Ferrón y Mencia. En uva blanca las variedades autorizadas son Palomino, Albilla, Macabeo y las preferentes son Treixadura, Torrontes, Loureira, Godello y Albariñ

«La variedad Mencía son vinos frescos afrutados, singulares y de gran calidad(...)»

3- D.O. Valdeorras

Limítrofe con la D.O. Bierzo, en Castilla y León, esta es la D.O. más oriental de Galicia. Creada en 1977, cuenta con 2.700 Has y sus zonas de producción ocupan gran parte de cuencas de los ríos Sil, Xares y Bibei. De clima más seco que el resto de Galicia y mezclándose su influencia atlántica con rasgos de continental, su temperatura media es de 11 º c y la pluviometría oscila entre 850 y 1.000 mm. Sus suelos son variados, desde pizarrosos y poco profundos, pasando por graníticos y más ricos en arena, hasta los que se asientan sobre sedimentos y terrazas donde abundan cantos rodados.

Los vinos más emblemáticos de la zona son Godello en blancos, con aroma fino, afrutado, color amarillo, dorado o pajizo y buena estructura en boca. Su graduación alcohólica es de 12,5 %. Las otras variedades preferentes son Treixadura, Doña Branca, Loureira, Albariño, Torrontes y las variedades autorizadas, Palomino fino. El Mencía en tintos es de intenso color purpura y elegante aroma afrutado, es ligero y sabroso, con buen equilibrio alcohol-acidez, apetitoso y de retrogusto intenso y prolongado. Otras variedades de tintas preferentes son Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño tinto, Espadeiro y Ferrón. Las variedades autorizadas son Grao Negro, Garnacha Tintorera y Negrada (Moratón o Juan García).

4 – D.O. Monterrei

Situada en la provincia de Ourense esta D.O. fue fundada en 1994, su clima es templado con tendencia continental con veranos calurosos y secos e inviernos fríos. Es una zona con considerables oscilaciones térmicas, de hasta 30 º durante la época de maduración. Sus suelos son de tres tipos: pizarrosos y esquistosos, idóneos durante épocas de sequía proporcionando aromas en vinos tintos; graníticos y arenosos, provenientes de la degradación de rocas graníticas, con un Ph bajo adecuado para vinos blancos; y sedimentarios complejos debido a la mezcla de materiales. Sus variedades en vinos tintos son Mencía y Merenzao estando autorizadas las de Tempranillo, Caiño tinto y Sousón. En uva blanca las preferentes son Doña Branca, Godello y Treixadura; y las autorizadas, Albariño, Branca de Monterrei, Caiño branco y Loureira.

5- D.O. Ribera Sacra

Nacida en 1996, situada entre Lugo y Ourense, sus viñedos están situados en terrazas, entre las laderas de los ríos Sil y Miño. Tiene aproximadamente 1.300 has de viñedo y se divide en cinco subzonas: Armandi, Chantada, Quiroga Bibei, Ribera de Miño y Ribera del Sil.

La mayor parte de los viñedos se cultiva en laderas escarpadas y en grandes pendientes por lo que las condiciones de trabajo durante la vendimia son tan extremas que les llaman viticultores alpinistas. Los suelos tienen acidez elevada y su composición varía de unas zonas a otras.

Posee un microclima que aporta su especial orografía, al estar protegidos de fenómenos climáticos, y consigue que sus valles alcancen una temperatura, humedad y horas de insolación distintas a cualquier otra región.

La variedad Mencía son vinos frescos afrutados, singulares y de gran calidad, en tintos también están las variedades preferentes Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño tinto, Espadeiro y Ferrón, y son autorizadas las variedades Grao Negro, Garnacha Tintorera y Negreda(Juan Garcia). En uva blanca las variedades preferentes en la D.O. son Godello, Doña Branca, Loureira, Treixadura, Albariño, Torrontes y lcomo, y la autorizada es Palomino Fino.

GRANDES PRODUCTOS
Food News
www.grandesproductos.com
BEBIDAS

La chufa de Valencia, el superalimento de moda

La chufa no contiene ni gluten ni lactosa, tiene una gran cantidad de fibra y en la piel de la chufa encontramos elevadas cantidades de suberina que actúa como prebiótico

Escribe **Germà Alcayde Pascual |**
Director del CRDO Xufa de València
www.chufadevalencia.org

Todos hemos disfrutado de un refrescante y delicioso vaso de horchata de chufa, pero probablemente muchos desconocen de dónde viene la materia prima que es la base de esta tradicional bebida vegetal. ¿Qué es la chufa?

Mucha gente piensa que la chufa es un fruto seco, confusión a la que contribuye su nombre en inglés (*tigernut*), pero en realidad es un tubérculo que necesita unas condicio-

nes climáticas y edafológicas muy especiales para su cultivo, lo que hace que en toda Europa únicamente se cultive en 19 pueblos de la huerta norte de Valencia.

Tras pasar nueve meses en el campo, la chufa de Valencia se recolecta, se lava y se lleva a secaderos especiales. Es en este punto donde se produce una de las operaciones que más influencia tiene en su calidad final: el lento y cuidadoso secado que se prolonga durante más de tres meses y que influye de forma determinante en las características únicas de la chufa de Valencia y que lo diferencia de chufas de otras procedencias.

«La chufa de Valencia se ha convertido hoy en día en un referente de salud(...)»

El resultado final es una chufa cuya calidad ha sido reconocida con la Denominación de Origen Chufa de Valencia, la máxima distinción a nivel de Calidad Agroalimentaria que ofrece la Unión Europea, una distinción que garantiza la excelencia del producto y el vínculo de esta calidad a un territorio de referencia. La chufa de Valencia es calidad, naturaleza, cultura y patrimonio.

La chufa de Valencia se ha convertido hoy en día en un referente de salud y energía en todo el mundo con múltiples propiedades beneficiosas para el organismo avaladas por diversos estudios médicos.

La chufa posee propiedades digestivas muy saludables por su alto contenido en almidón y aminoácidos. Además, es rica en minerales como el fósforo, el magnesio, el potasio y el hierro, así como en grasas insaturadas y proteínas. Asimismo, **no contiene ni gluten ni lactosa**, tiene una **gran cantidad de fibra** y en la piel de la chufa encontramos elevadas cantidades de suberina *-que actúa como prebiótico que favorece el crecimiento de la flora intestinal beneficiosa fermentativa-*, y tiene un perfil lipídico con una cantidad de **ácido oleico** (un 77%) muy similar al aceite de oliva.

Por ello su consumo está recomendado para todo tipo de personas y de cualquier edad, siendo especialmente beneficiosa:

Para madres gestantes, es interesante su consumo por el variado aporte de aminoácidos, entre los cuales hay que destacar el aporte de arginina.

Para los niños y adolescentes, la horchata de chufa o la leche de chufa por su contenido en calcio, hierro, magnesio y fósforo está muy indicada en la etapa de crecimiento. De hecho, la horchata tiene una cantidad de hierro superior a la leche de vaca.

Para los vegetarianos la bebida de chufa aporta una serie de nutrientes y en proporciones más adecuadas que otras bebidas de origen vegetal.

Para los celíacos, puesto que la chufa y sus derivados no contienen gluten.

Para los intolerantes a la lactosa, ya que no contienen lactosa.

Para los diabéticos pues la arginina, aminoácido presente en la chufa y horchata, presenta efectos secretágogos sobre la insulina, por lo que podría ser beneficioso para pacientes con diabetes de tipo II.

Para personas hipertensas la horchata es una bebida sin alcohol con baja cantidad de sodio. Además, la chufa y la horchata contienen arginina (536.5 mg/ración), un tipo de aminoácido precursor de ácido nítrico; molécula con importantes efectos vasodilatadores.

Para personas con colesterol o triglicéridos por su elevado porcentaje en ácido oleico, la chufa y alimentos derivados de ella podrían ayudar en el control del colesterol y los triglicéridos.

Así, alimentarse y cuidarse al mismo tiempo es una de las muchas ventajas que ofrece la chufa y sus derivados, como la horchata de chufa de Valencia, que se ha convertido en el superalimento de moda en todo el mundo.

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

¿Cuántas clases de pimientas podemos encontrar?

El sabor picante de las pimientas es fresco y suele desaparecer al poco tiempo, mientras que en las guindillas el sabor picante permanece.

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

Empezamos con una pregunta de difícil respuesta, realmente hay muchas clases de pimientas y en cualquier clasificación seguro que algunas se quedan fuera. Seguidamente vamos a desglosar las más importantes, pero antes considero aconsejable hablar del término "picante".

En general se tiene la tendencia a pensar en "picante" cuando se habla de especias, cosa no siempre cierta, efectivamente hay

«En las pimientas el sabor picante es debido al alcaloide "piperina"(...)»

especias muy picantes, otras poco picantes y otras nada picantes. Principalmente hay dos bloques de especias picantes: las pimientas y las cayenas o guindillas. Además de otras especias con cierto carácter picante, aunque no como atributo principal, como el jengibre, el ajo, la mostaza y la nigella.

A su vez, el aspecto picante de las pimientas y de las cayenas no es igual. En las pimientas el sabor picante es debido al alcaloide "piperina", mientras que en las cayenas es debido al alcaloide "capsaicina". El sabor picante de las pimientas es inmediato y lo percibimos en la parte central de la boca, mientras que el picor de las guindillas tarda unos segundos en aparecer y lo percibimos en el fondo de la boca y garganta. El sabor picante de las pimientas es fresco y suele desaparecer al poco tiempo, mientras que en las guindillas el sabor picante permanece mucho tiempo y es realmente ardiente.

Con esta breve introducción sobre el "picor" pasamos a hablar de "pimientas". Las más conocidas son las que produce el árbol tropical "Piper nigrum L.", del que se obtienen tres tipos de pimientas: **pimienta verde, pimienta negra y pimienta blanca**. La pimienta verde son las bayas recogidas antes de madurar y deshidratadas, las pimienta negra son las mismas bayas recogidas al inicio de la maduración y secadas al sol, y la pimienta blanca son las mismas bayas recogidas ya maduras y sometidas a un proceso de curado para eliminar la cubierta exterior.

El sabor de la pimienta verde es fresco y suavemente picante, la pimienta negra es de sabor picante y aromático, y la pimienta blanca es de sabor refinado e intensamente picante.

La pimienta rosa no es una verdadera pimienta, son las semillas del árbol "*Schinus terebinthifolius Raddi*". No tiene nada picor y su sabor es aromático y resinoso.

La pimienta de Jamaica son los frutos del árbol "*Pimenta dioica L.*", su sabor es suavemente picante y muy aromático, recordando a una mezcla de varias especias.

La pimienta cubeba corresponde al "*Piper cubeba*" y tiene un sabor amargo, picante y aromático.

La pimienta de Etiopía corresponde al "*Xylopia aethiopica*" y su sabor es aromático, amargo y muy acre.

La pimienta de Guinea corresponde al "*Piper guineense*" y su sabor es parecido a la pimienta cubeba, aunque menos amargo y más herbáceo.

La pimienta de Java corresponde al "*Piper retrofractum*", de sabor intensamente picante, superior al de la pimienta negra.

La pimienta de Sichuán corresponde al "*Zanthoxylum piperitum*" y su sabor es picante con leves reminiscencias a limón.

La pimienta de Tasmania corresponde al "*Tasmannia lanceolata*" y su sabor es dulce y picante.

La pimienta larga corresponde al "*Piper longum*" y su sabor es similar a la pimienta negra, pero más picante.

Cerramos este escueto repaso a una docena de pimientas, quedando pendiente para el futuro profundizar más en el conocimiento de cada una.

VIÑEDOS DE YEALANDS

NUEVA ZELANDA

AGRÍCOLA POR NATURALEZA

TURISMO GASTRONÓMICO

La pureza del aire, las grandes extensiones de pasto, un suelo de origen volcánico y la dedicación de sus habitantes han hecho posible que la última tierra descubierta tenga unos vinos de fama mundial, un lúpulo excelente y la miel con más propiedades, sin olvidar su carne y el kiwi, su fruta nacional.

CAMPOS DE LAVANDA

Escribe **Mónica Uriel**
Periodista

Además de contemplar hermosos paisajes con majestuosos fiordos, géiseres, extensas playas y exuberantes bosques tropicales, **Nueva Zelanda** ofrece la posibilidad de visitar cultivos del fruto al que dio nombre, el **kiwi**, alguna de las 35 bodegas abiertas al público de su principal región vinícola, **Marlborough**, con su *sauvignon blanc* de fama mundial, degustar cervezas artesanales fabricadas con alguno de los lúpulos que desde aquí se exportan a todo el mundo y descubrir la codiciada **miel de Manuka**, proveniente del néctar de un arbusto endémico del país. Recorriendo las dos islas que forman Nueva Zelanda se puede comprobar el peso que tiene la ganadería: es uno de los principales productores mundiales de leche y hay cerca de 30 millones de ovejas en un país con 4,5 millones de habitantes. Que la agricultura es el mayor sector económico se descubre nada más llegar al aeropuerto debido a los estrictos controles que impiden introducir en el país alimentos no procesados.

>> Vacas en Nueva Zelanda

Al margen de la ganadería, el principal cultivo es la viña, cuya producción y exportación han aumentado notablemente en los últimos años, al mismo ritmo que el consumo del vino en el país. En Marlborough, al norte de la Isla del Sur, sus 148 bodegas producen el 75% del vino de todo el país en 33.700 hectáreas. Aquí la composición del suelo es de gravas y arena, y el clima es seco. Además del Sauvignon Blanc, en esta región se produce *Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer* y *Pinot Gris*. Los vinos neozelandeses se caracterizan por ser monovarietales, sencillos, de paso muy fácil en boca y más afrutados que los australianos. Las bodegas y sus viñedos se pueden recorrer en coche o autocaravana, y también dando un placentero paseo en bicicleta, pues el terreno es llano y muchas bodegas se encuentran a poca distancia entre ellas. La mayoría de ellas está en torno a Blenheim y a Renwick, como Te Whare Ra, una de las bodegas más antiguas con viñas plantadas en 1979 y que produce vinos orgánicos, un tipo de cultivo que se está volviendo cada vez más popular en Nueva Zelanda y que ya representa el 10% en Marlborough. El viticultor **Jason Flowerday** y su esposa, Anna, de la quinta generación de una familia dedicada al vino, compraron esta propiedad de 11 hectáreas en 2003. Elegida bodega del año en 2014, **Te Whare Ra** produce vinos de muy alta calidad y no comerciales. Es muy popular el *Riesling M*, muy fresco y dulce, así como el aromático Toru. También produce *Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir* y *Syrah*, variedad ésta que solo elaboran aquí cinco bodegas. Te Whare Ra ofrece visitas y degustaciones entre noviembre y marzo, mes en el que en estas latitutes se recogen las uvas. No muy lejos de aquí otra bodega que produce vinos orgánicos es **Hans Herzog**, que como curiosidad cultiva desde hace ocho años vino Tempranillo, que mantiene hasta 20 meses en barrica y del que vende 2.500 botellas al año.

> «*El* **Sauvignon Blanc**, *afrutado y fresco, ha ganado numerosos premios, así como el Pinot Noir 2014(...)*»

Además, cultiva Verdejo, la única bodega que lo hace en Nueva Zelanda, así como *Zweigelt, Grüner Veltiliner, Arneis, Montepulciano* y *Nebbiolo*. Uno de los más populares de esta bodega es el **Mistral**, mientras que la variedad Pinot Noir, que está en barrica 18 meses, fue una de los primeras plantadas. Los Herzog, de origen alemán y con tradición en el mundo del vino desde 1630 en Suiza, compraron 11 hectáreas de tierra en Marlborough con el objetivo de producir variedades que no se podían cultivar en el país europeo. De cultivo biodinámico, la poda, la recogida y demás tareas de la tierra se realizan siguiendo el calendario astrológico. Desde 2001 además de visitar la bodega se puede comer en el restaurante con vistas a un jardín de lavanda.

Un panorama único es el que ofrece en el cercano valle de **Awatere** la bodega Yealands, cuyo viñedo no solo es el más grande del país sino también el de mayor belleza, pues se extiende hasta donde comienza el agua azul del Océano Pacífico. El viñedo, de más de 1.000 hectáreas y el más cercano al mar de Nueva Zelanda, puede ser visitado en vehículo propio en un ruta autoguiada a lo largo de 7,5 kilómetros. Su propietario, Peter Yealands, estuvo seis años transformando el terreno rudo de pastoreo que encontró hasta convertirlo en 2008, concretamente el 08/08/08, en el primer viñedo sostenible en todos los niveles, por lo que ha sido reconocido con varios galardones. El viñedo cuenta además con el panel solar más grande del país. Yealands, todo un innovador, nos explica que tiene el compost más grande de Nueva Zelanda, con 50.000 toneladas cada año y que contiene cortezas de árbol, conchas de mejillón, como se puede comprobar dando un paseo por las viñas, así como algas marinas. Su composición ha hecho mejorar la fertilidad del suelo así como la retención del agua, además de reducir la necesidad de otros fertilizantes. Pero además Yealands introdujo hace dos años animales en las viñas: gallinas y cerdos, que proporcionan una forma natural de control de plagas; y ovejas, de una especie pequeña, a la altura de la rodilla, que no alcanzan a comer las uvas pero que reducen la necesidad de podar las viñas. Contemplar a las ovejas bajo las viñas junto al mar convierte este paisaje en algo único. **El vino más vendido y exportado de Yealands es el Sauvignon**, variedad que ocupa el 90% de sus viñas. El Sauvignon Blanc, afrutado y fresco, ha ganado numerosos premios, así como el Pinot Noir 2014. Un vino curioso es el Grüner Veltliner, dulce, con notas de melocotón, miel y picante.

Además del vino a los neozelandeses les gusta, y mucho, la cerveza artesanal, y existen unas 200 fábricas en el país que, al estar situado en la latitud idónea para su cultivo (40º), produce un lúpulo de alta calidad que se exporta a todo el mundo. El boom de la cerveza artesanal comenzó en Nueva Zelanda en los años 80, después disminuyó, y con el cambio de siglo volvió a llegar de forma sólida y desde entonces no ha dejado de crecer. The New Zealand Hops, la única compañía que produce lúpulo en el país, es una cooperativa situada en la isla del Sur, en Nelson. A los primeros colonizadores ingleses y alemanes de mediados del siglo XIX les gustó el clima y la tierra de esta región para los lúpulos que trajeron hasta aquí. Nuevas variedades fueron desarrolladas en los siguientes 150 años, como Motueka, Riwaka y Nelson Sauvin, y este país, que goza de uno de los aires más puros del mundo, se hizo famoso por la alta calidad de su lúpulo. Esta región, un triángulo formado entre Riwaka, Tapawera y Brightwater, produce todo el lúpulo del país. *"Antes*

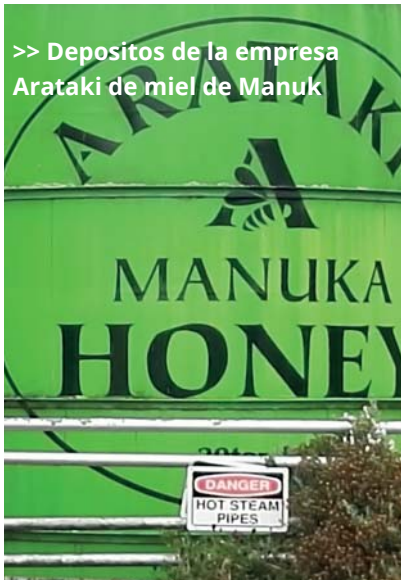
>> Cultivo de lúpulo

>>Cultivo de kiwi

>> Viñedos de Yealands

>>Flor de Manuka

>> Viñedos de Yealands



>> Depositos de la empresa Arataki de miel de Manuk

vendíamos lúpulo a Heineken y otras grandes compañías, pero ahora solo proveemos a las fábricas artesanales", nos cuenta su director, **Doug Donelan** en las instalaciones de la cooperativa. Además de recibir el lúpulo de 19 productores del país, la compañía, creada hace 160 años, tiene 15 variedades propias y cada tres años crea una diferente. El lúpulo lo vende en flor *-el 60% del volumen producido-*, en pellets y en extracto. La compañía exporta el 80% de su producción, el 30% a Estados Unidos y el 40% a Europa. La región, autodenominada la capital de Nueva Zelanda de la cerveza artesanal, ha creado una ruta por varias fábricas, **Nelson craft beer trail**, muchas de ellas de gestión familiar. La verdadera capital de Nueva Zelanda, Wellington, también tiene su propio recorrido a pie a lo largo de cervecerías artesanales en un pequeño radio. En Auckland, la ciudad más grande del país, son de visita obligada para los amantes de la cerveza artesanal **Galbraith's**, un pub de estilo inglés situado en un edifició que en 1913 albergó una librería en **Mt Eden Road**, y **Brothers beer**. Al tener un suelo volcánico el agua de Auckland, como la de todo el país, es excelente, lo que favorece la fabricación de grandes cervezas, en especial Lager y todas las de alta fermentación. En Hamilton, 124 kilómetros al sur de Auckland, se encuentra la cervecería Good George, construida en una antigua iglesia, que ofrece visitas para ver la elaboración de la cerveza en este original lugar. Como curiosidad, además de una cerveza APA, elaboran una IPA de café.

El suelo volcánico también favorece el cultivo de su fruta de fama mundial, el kiwi, en Te Puke, Tauranga, una región en la que el visitante se puede relajar dándose baños en fuentes termales rodedado de géiseres. Esta es la llamada "capital mundial del kiwi", donde se produce el 80% de los kiwis de Nueva Zelanda. Desde el cercano puerto de Tauranga salen 70 barcos entre junio y diciembre cargados de kiwis hacia todo el mundo. Esta fruta proporciona 1.000 millones de dólares al año a Nueva Zelanda, segundo productor

>> Cervecería Brothers Auckland

mundial por detrás de Italia. Originario de China, donde era conocido como melocotón del mono, en Nueva Zelanda lo llamaron grosella espinosa china. Al exportarlo en los años 50 del siglo XX a Estados Unidos, les dijeron que la fruta era maravillosa pero que tenía un mal nombre. Así que adoptaron el nombre de su ave más preciada, con el que también se llama a los habitantes del país. En Nueva Zelanda se cultivan cuatro variedades de kiwi: el verde, el que más se produce; el oro, más dulce y que no se conserva tan bien como el verde; el baby, que se come entero y es muy dulce; y el rojo, que tiene este color en su interior. En la plantación explican al visitante que el kiwi tiene que tener la planta macho y la hembra, cuatro hembras para cada planta macho, que también se poliniza. Trasladan panales hasta aquí para que haga la polinización. Como las flores no tienen nec-

«Además de comer kiwis cada día, la vasta ganadería del país permite al visitante degustar una excelente carne de cordero(...)»

tar, se les añade sirope de azucar y las abejas se quedan unos diez días para completar la polinización. Los kiwis crecen hasta mayo, mes en el que comienza la recogida. La gente local no quiere recoger kiwis así que llevan trabajadores de Malasia, Indonesia, Tailandia e Islas Fiji, que se quedan al menos durante las 10 semanas de la temporada de recogida. Cuando los kiwis se recogen no están listos para comer, sino que han alcanzado un nivel de azucar establecido. Después, los kiwis verdes pueden estar hasta nueve meses almacenados en frío. Además de comer kiwis cada día, la vasta ganadería del país permite al visitante degustar una excelente carne de cordero así como quesos de vaca elaborados a base de recetas europeas. En Kaikoura, cerca de las viñas de Marlborough, un pueblo costero al que llegan focas procedentes del mar y es posible nadar con delfines y avistar ballenas, la quesería Kaikoura Cheese ofrece quesos artesanales también hechos de cabra. A las afueras de esta localidad se encuentra un idílico jardín de lavanda, Lavendyl, por el que se puede pasear y conocer en una visita guiada el proceso de destilado de esta planta además de relajarse tomando una taza de té. Bajando por la costa, en la excéntrica Oamaru, donde el visitante se puede encontrar pinguinos caminando por las calles, está la quesería Whitestone, cuyo queso azul Vintage Windsor ganó la medalla de plata el año pasado en el World Championship Cheese Contest en Wisconsin (Estados Unidos). Desde aquí, en dirección a las fiordos de la costa del mar de Tasmania, se puede visitar cerca de Queenstown una destilería de whisky recién inaugurada, Cardrona, fundada por una mujer y posiblemente la más remota del mundo. A la espera de que el whisky termine de envejecer, actualmente produce ginebras añejas y vodka.

>> Cultivo de Kiwis

En Tauranga, junto a la plantación de kiwis, también se puede descubrir el producto estrella del país, la miel de manuka, ofrecida al visitante desde que aterriza en el aeropuerto hasta que emprende el vuelo de regreso. Adorada por los neozelandeses y los orientales, esta miel procede del polen de un arbusto de origen de Nueva Zelanda, la manuka, que florece con gran calidad en lugares sin contaminación. Además, las abejas están en riesgo de extinción en todo el planeta excepto en Australia y Nueva Zelanda. La flor de manuka, de color blanco, es el origen de ese polen. Para 500 gramos de esta miel se necesitan dos millones de flor de manuka, pues

esta flor no tiene mucho néctar. Por su alto valor, en la actualidad se llevan en helicóptero las colmenas hasta cerca de estos arbustos. La diferencia respecto a la miel común es que tiene un valor alto en un antibacteriano, el metilglyoxal. La miel se puede comprar escogiendo su nivel antibacteriano, en una escala del 5 al 30, certificado por entidades como la UMF. Esta miel es también antiinflamatoria y antioxidante, y en su origen se utiilzaba para quemaduras y picaduras; ahora también en cosmética por su poder regenerador. El centro de interpretacion de Comvita, en Tauranga, ofrece una amena explicación sobre esta miel.

>> Vacas en Nueva Zelanda pastando

fotografías: **Mónica Uriel**

Nº2 Abril 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!