



NOTICIAS DE LA  
ACADEMIA por  
*Francisco Saúco*

## Acometiendo los trabajos y proyectos del presente 2022

----- página 2



RECETAS CON  
HISTORIA  
por *Alba Baranda*

## Patatera, el embutido sencillo pero exquisito

----- página 4



NUESTRAS  
DOP E IGP por  
*Francisco Rivero*

## DOP Cereza del Jerte

La Cereza de Extremadura da trabajo entre 4.000 y 4.500 familias. Se produce en tres valles

----- página 6



EL GASTRÓNOMO  
VIAJERO por  
*J. Antonio Narro*

## Una carn-i-xulla menorquina para llevar a casa

Se trata de uno de los embutidos más emblemáticos, y más antiguos, de Menorca. Afirman que su origen...

----- página 8



EL VINO DEL MES  
por *Isabel Mijares*

## Torremayor 2019

Bodegas Viña Santa Marina  
Mérida, Badajoz

----- página 10



GASTRONOMÍA  
& CIENCIA  
por *M<sup>a</sup> Victoria Gil*

## Las cosas claras y el chocolate espeso

¿A quién no se le ha antojado alguna vez un trozo de chocolate para tomar con el café tras el almuerzo? ¿Quién...

----- página 12



CON LA FIRMA DE  
*Fernando Valbuena*

## El frite de Don Pedro Polo

Pedro Polo o Galdós, ¿quién fue antes? Más cierto es que Don Pedro Polo fue criatura, al menos literaria, de Galdós. Como todas...

----- página 14



HOY HABLAMOS  
DE... por  
*Jorge Gruart*

## Líderes mundiales en el material del futuro (parte III)

----- página 16



ARMONÍAS  
por *Rafael Anson*

## Libros gastronómicos para niños

La gastronomía no entiende de género ni de edad. Por eso, como en...

----- página 18



## NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Después de celebrada la anual Junta General Ordinaria, en la que quedaron aprobadas las cuentas generales y la actuaciones de la Junta Directiva durante el pasado año 2021, se establecieron los proyectos y trabajos que debían acometerse por nuestra Academia durante 2022 (todos ellos detallados en el número anterior del Atril), dándose comienzo a su desarrollo sin demora de tiempo.

Es ahora, a penas ha transcurrido un mes, cuando queremos deciros cómo se han empezado a poner en marcha todos y cada uno de ellos.

Para **nuestra Gaceta -y nuestra Web-**, el consejo de redacción de la primera está estudiando la forma de colaboración más activa y efectiva de los Académicos. Así, estamos creando una sección donde figurarán artículos coordinados por ellos. En cuanto a nuestra website, se han arbitrado los medios para que la misma tenga una actualización mensual.

El **Seminario Permanente de Gastronomía UEX-AEXG**, que en colaboración con la Universidad lleva ya dos años impartándose, ha renovado su Dirección, recayendo su organización y desarrollo en nuestra Académica y profesora de la Universidad, Julia Marín, quien ha comenzado ya a diseñar el programa. En él abordará aunar criterios de tecnicismo, encanto y especificidad, lo que incidirá sin duda en el aumento progresivo de sus participantes.

Para el capítulo de **Catadores de la Academia**, se están programando los cursos de formación pertinentes; se comunicará fecha y hora de los mismos para cada una de las secciones, así como las personas que los impartirán.



El Valle del Jerte en Cáceres, da la bienvenida a cada Primavera con el manto blanco de sus Cerezos en flor

Igualmente ya se han programado las **Catas Presenciales** en la sede de la Academia; el periodo de inscripción arrancará el día 15 de marzo, celebrándose siempre los primeros miércoles de cada mes.

Hemos mantenido los primeros contactos con el Presidente de la **CONFRARIA GASTRONOMICA DO ALENTEJO**, entidad similar en Portugal a nuestra Academia en España, estudiando propuestas transfronterizas con el fin de desarrollar y dar a conocer las gastronomía de y en ambas regiones, con proyectos apoyados por Europa.

Ya se ha terminado la titulación que tendrán los **"Sillones" de la Academia** que serán ocupados por cada Académico, procediéndose de inmediato a su asignación y expedición de los Diplomas nominativos de su pertenencia.

Os seguimos recordando que la Junta Directiva está siempre abierta a la recepción de nuevas ideas que puedan ser aportadas por Académicos y Amigos de la Academia,



y que sin duda nos engrandecerán.

**Francisco Saúco**

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía

Website de la Confraria Gastronómica do Alentejo



## Patatera, el embutido sencillo pero exquisito

El pasado 1 de marzo tuvo lugar en **Malpartida de Cáceres**, después de un año sin celebrarse por la pandemia, la **Pedida de la Patatera**. Se trata de un evento tan típico, tan nuestro, que es Fiesta de Interés Turístico Regional desde el año 2016. Y no es para menos. Cualquiera que haya estado sabe que ese día, en Malpartida, la diversión, la gastronomía y el folclore están asegurados.

En esta fiesta, que se celebra todos los martes de Carnaval en la localidad cacereña, se rememora la pedida que realizaban los quintos a finales del siglo XIX antes del comienzo de la Cuaresma. Había necesidad y escasez, por lo que iban casa por casa, demandando algo que llevarse al hato. La mayoría de familias solo podían aportar patatera, debido a su carácter sencillo y económico.

Su sencillez no le quita valor, ya que es un bocado exquisito y versátil. Se come en rodajas si está algo curada, o untada si está cruda. Y la hay dulce o picante (en función del pimentón que se le eche). Además, casa muy bien con muchos alimentos. Dicen que un chorrito de miel la eleva a las nubes y que el mejor maridaje es un vino de pitarra. Aunque eso se lo dejamos a nuestra experta, doña Isabel Mijares.

Aquí les dejamos su **receta**, aunque, como todos los platos populares, son del pueblo, por lo que cada casa le aporta su toque y su gracia.

Las proporciones son las siguientes: 50% de patata, 40% de grasa y carne de cerdo picada y el 10% restante será el que le dé la personalidad: ajo, sal y pimentón de La Vera. Con estos tres ingredientes se aliña la grasa y el magro, mientras las patatas cuecen peladas aparte. Después, se amasa todo junto en una artesa y se rellena la tripa (normalmente de vaca). Pasadas un par de semanas, ya podemos degustarla.

Buen provecho y ¡viva la patatera!

## Alba Baranda





## NUESTRAS DOP E IGP



## DOP Cereza del Jerte

La Cereza de Extremadura da trabajo entre 4.000 y 4.500 familias. Se produce en tres valles cercanos: El Ambroz, el Jerte y La Vera. Este cultivo procede de los árabes, pero entre los siglos XIX y XX se propagó la enfermedad de la tinta o el carbón de los castaños que hundió el cultivo de su fruto y los extremeños de esta parte de la provincia de Cáceres decidieron plantar los cerezos, consiguiendo con ello una enorme riqueza agrícola.

### Producción

La Denominación de Origen Protegida certifica, desde 1996, unos 7 millones de kilos anuales de Picota del Valle del Jerte, a los que hay que añadir entre 23 a 28 millones más de kilos de cerezas no certificadas. El 50 por ciento se dedica a la exportación y los nuestros principales clientes son el Reino Unido, Alemania y los Países Nórdicos. El Consejo Regulador de Denominación de Origen "Cerezas del Jerte" se encuentra en la localidad de Navaconcejo.

El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor: *"...verás también todo género de cerezas, que ni Persia las tiene mejores. Cerezas de un gusto y tamaño extraordinario, rojas, negras y de un color intermedio parecido al vino"*.

## Zona geográfica

La zona donde se producen las cerezas protegidas en la Denominación de Origen se encuentra en la montaña al sur de Gredos, con unas características geográficas, culturales y paisajísticas homogéneas. Bien es verdad que las fincas son pequeñas, una media de algo más de hectárea y media por explotación, formadas en pequeños bancales. Allí se producen unas excelentes cerezas, que además cuentan con unas exigencias especiales de calidad promulgadas por la Unión Europea desde marzo de 2012.

## Consejo Regulador

Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte" son: las cuatro variedades tipo "Picota", es decir, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, y la variedad de cereza Navalinda.

Para difundir la buena imagen de este producto extremeño, los municipios del Valle del Jerte apoyaron la creación en el mes de marzo de la Fiesta del Cerezo en Flor y, puedo informar, con orgullo, que en su día como vicepresidente de la Federación Española de Periodistas de Turismo apoyé esta fiesta, junto a otros compañeros, con reportajes en España y en el extranjero, lo que sirvió -según las normas vigentes- para que fuera declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

## Francisco Rivero

Académico de la AEXG.  
Doctor en Turismo.  
Cronista Oficial de Las Brozas





# EL GASTRÓNOMO VIAJERO

J. Antonio Narro



## Una “carn-i-xulla” menorquina para llevar a casa

La car-i-xulla o carn-i-xua es uno de los embutidos emblemáticos, y más antiguos, de Menorca. Afirman que su origen se remonta a épocas en las que el imperio romano dominaba esta isla.

Elaborado a base de carne magra cruda de cerdo y tocino triturados (con el aderezo de sal, pimienta negra y especias) e introducidos en una tripa de cerdo para curarse durante un tiempo, logra un sabor muy característico que, en algunos detalles, recuerda mucho a un salchichón o a un fuet. Las hay de todo tipo, industriales o totalmente artesanales elaboradas por los payeses.

Su nombre es todo un titular sobre cuáles son sus ingredientes. **Carn-i-xulla**, que traducido al castellano significa carne y tocino.

Su singularidad, y ser un símbolo culinario de estas tierras, hace que se esté estudiando la posibilidad de otorgarle una Indicación Geográfica Protegida. Los trabajos en este sentido, me aseguran, ya han comenzado.

Desde luego, ha sido uno de los grandes descubrimientos gastronómicos de mi reciente viaje a este paradisíaco destino balear y una compra segura para regalar a familia y amigos. Por cierto, las envasan perfectamente al vacío para seguridad del viajero en la maleta.

Conocía productos y elaboraciones típicas menorquinas como la caldereta de langosta, el queso Mahón-Menorca, el calamar relleno o la clásica oliaigua. En cambio, nada sabía de la Carn-i-xulla, por lo que la grata sorpresa con este embutido fue mayor.

Conviene recordar que este año 2022 Menorca ha sido declarada Región Europea de la Gastronomía por el Instituto Internacional de la Gastronomía, la Cultura, las Artes y el Turismo (IGCAT). La isla dedicará decenas de actividades durante este año relacionadas con este reconocimiento, convirtiéndose en un reclamo culinario de primer nivel.

Un argumento más, unido a todos los ya conocidos, para viajar a Menorca.

*J. Antonio Narro*

Académico de la AEXG



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
MENORCA AWARDED 2022





EL VINO DEL MES

*Isabel Mijares*



## Torremayor 2019

### Bodegas Viña Santa Marina

Seguimos recorriendo Extremadura a través de sus vinos y también de sus cambios más recientes.

**Torremayor 2019** es un vino elaborado en Bodegas Viña Santa Marina, una bodega que lleva ya muchos años funcionando y que a la vez, y desde no hace mucho tiempo, ha sufrido profundos cambios.

Bodega con Viñedo muy cerca de Mérida que fue fundada por un bodeguero de familia en el vino de toda la vida, **D. Álvaro de Alvear**, con un estupendo viñedo y casa-bodega de buenas instalaciones. Lugar ideal para el Enoturismo.

A la muerte de Álvaro de Alvear, jóvenes sobrinos han seguido la tradición de la casa aportando un nuevo y joven espíritu al proyecto.

Llegar a Santa Marina es llegar a tu casa, o a casa de un gran amigo. La estética de las viñas, el cortijo y sobre todo la familiar acogida, son realmente un atractivo para el visitante.

Se trata de una cuidada bodega con buena tecnología y mejor trabajo, un equipo joven y la idea, desde siempre, de hacer vinos innovadores y a la vez fieles a la zona en que crecieron las viñas.

**TORREMAYOR 2019** es a la vez un vino de ya larga existencia y un tinto con nuevo estilo.

Hecho con Tempranillo 100%, con una moderada extracción y una crianza de más de 12 meses, en la que el roble francés y el roble americano se expresan complementando, sin cambiar su carácter. Un vino tinto original.

 **Se viste** con un vestido intenso que se conserva aún joven en la lógica evolución.

 **Aroma** complejo en el que predominan las notas frutales y especiadas con una noble madera que acompaña bien al conjunto.

 **En boca** ligero y fresco al ataque, potente y carnoso en el paso de boca, que resulta atractivo y fácil. Su graduación alcohólica, rica, está en perfecto equilibrio con la Acidez y el Cuerpo. El posgusto es orgulloso y largo.

**Idóneo para acompañar** una caldereta extremeña o un frite, unas migas con torreznos o bien un queso semicurado o curado. También acompañará bien a embutidos y platos de cuchara.

Concluyendo, se trata de un vino elegante, potente y sincero.

**Consejo:** ganará con un par de años más, pero ya está para tomar.

## *Isabel Mijares*

Académica de la AEXG · Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola  
Académica de número de la Real Academia de Gastronomía  
Hija Predilecta de Mérida





## Las cosas claras y el chocolate espeso

¿A quién no se le ha antojado alguna vez **un trozo de chocolate** para tomar con el café tras el almuerzo?

¿Quién no ha echado mano de una tableta en un momento de bajón? ¿Alguna vez se ha sentido culpable tras comerlo?

A pesar de su mala fama por la ganancia de peso que conlleva su ingesta, así como por su alto contenido en lípidos, existe una **gran cantidad de beneficios** asociados al chocolate. Conozcamos, pues, un poco acerca de este alimento tan popular cuyo ingrediente básico, como es sabido, es el cacao que se obtiene a partir de los frutos del árbol *Theobroma cacao* L. y, de paso, veamos si la Ciencia respalda nuestros hábitos.

El cacao puro, sin mezclar con azúcares, tiene componentes muy beneficiosos para la salud. Las sustancias mayoritarias que encontramos en su composición son cafeína, teobromina, feniletilamina, anandamida, polifenoles, lípidos, proteínas, calcio, fósforo y vitamina B1, entre otros.

La **anandamida** es una sustancia que se relaciona con la sensación de bienestar. Su nombre proviene del antiguo sánscrito, donde ananda significa felicidad suprema, paz interior, alegría. Por otra parte, la **feniletilamina** es un estimulante y antidepresivo natural, conocido como la “droga del amor”, capaz de acelerarnos el pulso tanto como nuestro romanticismo, a la vez de aumentar nuestra capacidad de atención y mantenernos en alerta.

A la acción estimulante de la feniletilamina contribuyen la teobromina y la cafeína. Los efectos de la teobromina en el organismo, además de generar placer, son parecidos a los que produce la cafeína como estimulante natural del sistema nervioso, pero con menor intensidad que ésta.

Finalmente, el cacao, dependiendo de su origen y de otros factores, contiene una importante cantidad de **polifenoles**, compuestos a los que en las dos últimas décadas se le han atribuido efectos muy beneficiosos para la salud por sus actividades antioxidantes, antitumorales, antiinflamatorias y antiateroscleróticas. De entre esta familia de compuestos, los que se encuentran en mayor abundancia en el cacao natural son los flavonoides. Es importante conocer que los polifenoles son extremadamente sensibles a las altas temperaturas, por ello, si se quiere consumir chocolate preservando sus propiedades, lo recomendable es hacerlo en frío o a temperatura ambiente. Además, los polifenoles, junto con otras moléculas, también son responsables de la sensación de astringencia característica del cacao, así como de su amargor, ambos atributos especialmente notables en el cacao de pureza superior al 90%.

Así pues, siempre que el chocolate se consuma con moderación y se escojan aquellos que contengan, al menos, un 70% de cacao o superior, se puede considerar un alimento saludable y ligeramente euforizante.

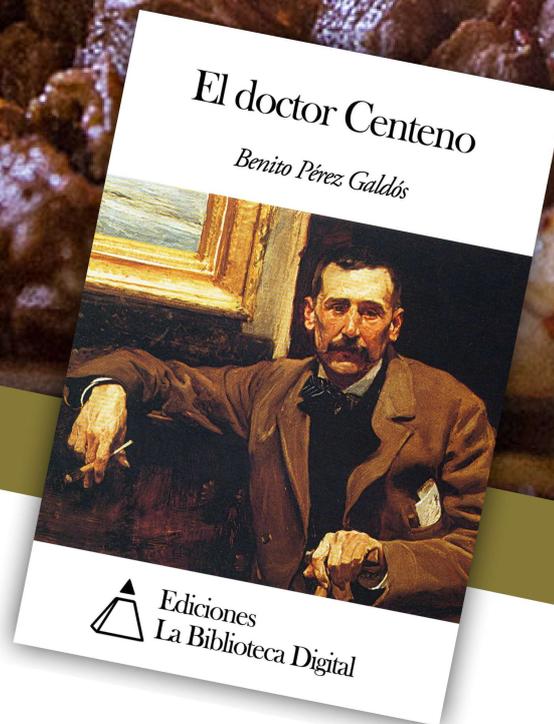
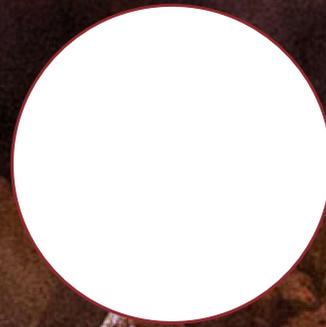
## *M<sup>a</sup> Victoria Gil Álvarez*

Profesora Titular de Química Orgánica  
Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura





CON LA FIRMA DE  
*Fernando Valbuena*



## El frite de Don Pedro Polo

Pedro Polo o Galdós, ¿quién fue antes? Más cierto es que Don Pedro Polo fue criatura, al menos literaria, de Galdós. Como todas las suyas, retrato más o menos certero de las gentes que le iban saliendo al paso en aquel Madrid del XIX. El tal Pedro Polo era, en el caletre de Galdós, natural de Medellín, de segundo apellido Cortés, como Hernán, del cual resulta contrapunto desbaratado. Sin tierras que conquistar, arrumbado en su propia mezquindad, no pasa de cura falsario, dómine cruel y mísero de una gavilla de niños desdichados.

Don Benito Pérez Galdós se sirve del extremeño para aberrar de la escuela de su tiempo. El cura, más hígado que corazón, más dado a los capones y los palmetazos que a la bondad, al final resulta, para inri, fornicador sacrílego. Además de maestro era también capellán de monjas, las mercedarias calzadas de San Fernando, cargo que cada 29 de junio, coincidiendo con su onomástica, le llenaba la despensa de felices viandas. También sus discípulos, o mejor dicho, los padres de sus discípulos, menos torturados que aquellos, solían obsequiarle con largueza.

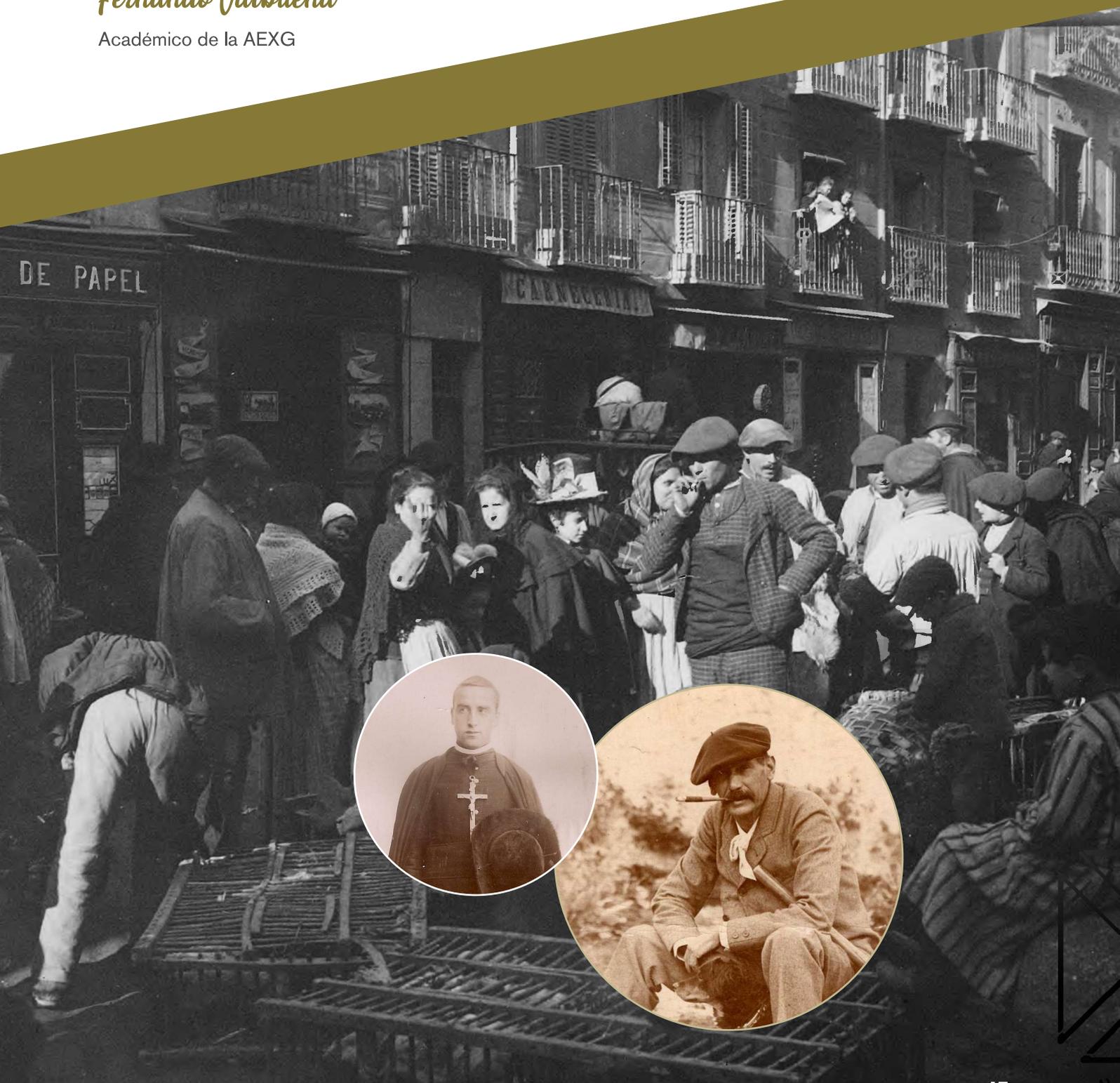
En tal fecha, **San Pedro**, y otras marcadas del calendario, convidada el metelinense a muchos de sus amigos, la mayor parte extremeños como él, y “*se hacía el frite, guiso de cordero a la extremeña, que era recibido en la mesa con exclamaciones patrióticas*”. Cual bodas de Camacho, en palabras del canario, al menos así lo cuenta en su novela “**El Doctor Centeno**”, publicada en 1883.

Recetas de frite hay muchas. Suponemos que el frite que hacía la madre del cura, **Doña Claudia**, vendría a ser una **caldereta de cordero**, en la que el cordero primero se fríe y luego cuece en agua y vino. Normalmente se le añade la asadura del propio animal, orégano, tomillo, laurel y pimentón al gusto, amén de un sofrito majado de ajo y cebolla.

No se equivocaba Don Benito, se trata de un plato de toma pan y moja. De ahí que no faltaran exclamaciones patrióticas en su loa. Que no nos falte nunca el frite. ¡Viva España! ¡Viva Galdós! ¡Viva el frite extremeño!

## *Fernando Valbuena*

Académico de la AEXG





HOY HABLAMOS DE...

Jorge Guart



Ikimobile,  
1º móvil fabricado con  
materiales de corcho



"The Cork Room"  
de Tom Dixon

Campo de fútbol de césped  
artificial con corcho en  
San Vicente de Alcántara

## Líderes mundiales en el material del futuro (parte III)

Seguimos manteniendo que el debate de los sistemas de cierre está en torno a los 20.000 millones de botellas anuales que elabora el sector bodeguero, a partir de donde se libra la batalla de los diferentes tipos a utilizar. Ratificamos que el tapón de corcho mantiene su primacía con poderosos facilitadores liderados por la portuguesa **Amorim** que mantiene una cuota de mercado del 25% y la francesa **Diam Bouchage**, del Grupo Oeneo, con la agradable referencia de fabricar en su factoría de **San Vicente de Alcántara**, con y sin pandemia, una cifra superior a los 1.000 millones de tapones.

Quedando bien claro que la utilización del corcho sigue siendo mayoritaria, con una cuota superior al 68% del mercado mundial y el 87% del mercado español, dejamos para otro momento el tema de los cierres alternativos y sus esfuerzos por convencernos con inventos a color que lo arreglan todo añadiendo la terminología "cork". Sigamos con la curiosidad de otras aplicaciones, aunque sea simplemente para seguir incidiendo en el aprovechamiento que permite el corcho, además, de ser el inigualable cierre para nuestros vinos y licores.

El tema de la moda requerirá capítulo por sus numerosas versiones, recordando aquí el reciente suceso de la diseñadora **Sandra Correia** en su empresa **PELCOR**, enfocada a paraguas y calzado con corcho, que fue requerida desde Arabia Saudí por la princesa Jawaher Abdulaziz para la confección exclusiva de 1.500 piezas... ¡Cosas verdes!

Hablando de deporte, por ejemplo, recordamos los **Juegos Olímpicos** de Pekin en 2008 en los cuales varios atletas llegaron al podio habiendo utilizado embarcaciones fabricadas en Portugal, eran los **kayaks Nelo**. Elegidos por varias selecciones nacionales hicieron que la firma consiguiera 20 medallas de las 30 que hubo en disputa. Las embarcaciones estaban fabricadas principalmente, entre otros materiales, por compuestos a base de corcho en la empresa creada en 1978, en Vila do Conde por el atleta portugués **Manuel Ramos**, que fue quien inició la fabricación de sus propios barcos para competir. Fue quien evolucionó la fabricación añadiendo el empleo del corcho junto a fibra de vidrio y carbono, resinas kevlar y epoxy, para conseguir una robustez estructural que permitiría sustituir el conocido PVC, ambientalmente negativo, acercándose mucho, dicen, a las aplicaciones de la construcción aeronáutica y evidentemente integrándose a partir de entonces en todos los kayaks de marca para la alta competición.

Sin dejar el deporte, recordamos aquí las gestiones mantenidas con un grupo alicantino, en los años 90, interesadas en granulados de corcho para césped artificial, realizadas a través del empresario Antonio de Prado, de San Vicente de

**Alcántara.** Allí se ha remodelado su campo de fútbol de tierra reconvirtiéndolo en uno de césped artificial, con corcho, siendo el único de Extremadura. Es también una de las excepciones nacionales con éste método, con un césped facilitado por la multinacional **Domo Sport Grass** que fabrica con el sello **Fifa Preferred Producer** y que contiene un relleno elástico 100% natural, a base de granulado de corcho. ¡Ahí queda eso!

Y para no dejar atrás otra “variedad” en el uso de corcho, apuntamos la iniciativa de **Ikimobile** que inaugura una fábrica de móviles en la muy corchera y cercana ciudad portuguesa de **Coruche**. Esta empresa, cuya noticia saltó por haber formateado el primer móvil con acabados de corcho, parece ser ha invertido 1,6 millones de euros para la construcción de esta fábrica de móviles en Coruche, en la Zona Industrial del Monte de la Barca, con una plantilla inicial de 36 personas.

En cuanto a la ya conocida referencia del corcho como material de decoración en general, que nos trae imborrables recuerdos de aquella nunca bien ponderada **Corchera Extremeña** y de nuestro añorado **Don José Fernández López**, se ha desarrollado el programa **InterCork** a lo largo de 12 países. En EE.UU., Nueva York fue la primera parada de un camión informativo que recorrerá las principales ciudades de Norte América promocionando el corcho y sus usos, destacando la experiencia de la diseñadora **Candice Olson** en la que se invita a visitar el camión con varios rincones de la casa y comprobar las diferentes texturas aplicadas al corcho. Boston, Montreal, Toronto, Búfalo o Washington, entre otros, son destinos de este proyecto “**Decor(k)**” con un presupuesto de 21 millones de euros con participación del 20% de la patronal portuguesa Apcor.

El vanguardista diseñador **Eric Kuster** hace tiempo hizo un singular revestimiento de corcho en las paredes del conocido Club “**Jimmy Woo**” en Amsterdam conjugando lo clásico y lo moderno y “...un toque de glamour, confort y satisfacción creando una gran mezcla de satén y cromo”. Todo un éxito (ver [erickuster.com](http://erickuster.com) por si necesitamos redecorar el yate).

Y, más recientemente, el diseñador británico **Tom Dixon** desarrolló nuevas piezas de mobiliario para su **Cork Collection** exhibidas en el **London Design Festival 2021** creando el espacio “**The Cork Room**”. Sobre él manifestó que “...escogimos el tema de la materialidad donde discutimos la importancia de la elección de los materiales para el mundo del diseño. En nuestros materiales preferidos, incluidos el aluminio, el vidrio, el latón y la arcilla y nuestra pasión más reciente que es, obviamente, el corcho. Construimos una sala completa, revestimos las paredes con corcho y rellenamos el espacio con muebles de corcho, completado por muchas piezas grandes de corcho en bruto, sin procesamiento”.

“Las conversaciones mantenidas en el “**The Cork Room**”, añadió Dixon, incluyeron temas como la sostenibilidad del material a largo plazo y su producción que, de momento, son los asuntos mas actuales, urgentes e importantes en las áreas del diseño y del consumo. En fin, una materia prima que apela a todos los sentidos.”

Una materia prima que apetece y gusta a todos. Pero, isólo a nosotros nos quita el sentío!

## Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG



Interior del Kayak Nelo

De fondo: **Silver Cork**, un papel de decoración creado por Candice Olson



**Candice Olson** con una visita a sus rincones de la casa con corcho



**Jimmy Woo Club** en Amsterdam



## Libros gastronómicos para niños

La gastronomía no entiende de género ni de edad. Por eso, como en muchos otros campos, en la cocina también se están desdibujando los límites. Si antaño era este un territorio vedado para madres y abuelas, hoy en día se abren sus puertas a todos los miembros de la familia.

Especialmente la cocina se está poniendo de moda entre los más pequeños de la casa, que cada vez se animan más a remangarse y ponerse manos a la obra. Y es que la cocina siempre ha sido un lugar de ingenio y creatividad, un laboratorio de maravillosos descubrimientos. Pero ahora también se convierte en un rincón de juego, porque no hay nada mejor que aprender jugando y más si es con los padres.

Por eso, se van sumando autores al género literario infantil, que publican recetarios y libros de gastronomía pensando en los más pequeños y en la cocina en familia.

### Libros para niños

Eso han hecho Joan, Josep y Jordi Roca. En su nuevo libro “Las deliciosas aventuras de los hermanos Roca” (Planeta) comparten, a través de una obra ilustrada, sus recuerdos de la infancia, sus descubrimientos en el mundo de la cocina

y la ciencia y el día a día de uno de los mejores restaurantes del mundo, **El Celler de Can Roca**.

Xabier Gutiérrez, el jefe del laboratorio del restaurante Arzak, también dedica su última obra a los niños. **"Tiburcio, el tiburón cocinero"** (Planeta Gastro) es un libro repleto de recetas divertidas, fáciles y saludables para que los más pequeños participen en su elaboración. Está dirigido a menores de entre 2 y 12 años como una guía de iniciación a la cocina en familia.

El famoso programa televisivo **MasterChef Junior** ha lanzado libros de todas sus temporadas, que incorporan recetas, técnicas y consejos para que los más pequeños aprendan a cocinar en casa.

**"Cocina para tus hijos"** (Planeta Gastro), de Joshua David Stein, es un libro dedicado a las familias en el que grandes chefs de todo el mundo como Elena Arzak, Alex Atala, Pía León, Virgilio Martínez o Fergus Henderson ofrecen las recetas que ellos mismos preparan en casa para sus hijos, recetas de desayunos, comidas, aperitivos, cenas y "caprichos".

Y no quiero dejar de mencionar el libro **"Te cuento en la cocina"** de Ferran Adrià que, aunque es menos reciente, se cuenta entre los imprescindibles del género gastronómico infantil. Contiene no solo recetas, sino prácticamente un curso de cocina para niños mayores de 7 años, incluyendo un poco de historia, productos, técnicas de cocina, herramientas,



alimentación saludable y el conocimiento necesario para desarrollar la imaginación y la creatividad. Todo esto de la mano de Ferran Adrià junto a los personajes de Disney, Marvel, Pixar y Star Wars.

### *Rafael Ansón Oliart*

Académico Numerario de la Real Academia de Gastronomía (Presidente 1994 - 2020)

desde el  
**ATRIL**  
LA GACETA DE LA AEXG

---



ACADEMIA  
EXTREMEÑA DE  
GASTRONOMÍA

desdelatril@gmail.com

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN  
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL  
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL  
Symbolum Estudio Gráfico