

MÉXICO ESPAÑA VENEZUELA



QUANTUM'S
Gastronomica.

NOVIEMBRE 2025

LA COCINA: UN VIAJE QUE NOS UNE A TRAVÉS DEL SABOR:

Abre estas páginas y prepárate para un viaje. No es un viaje marcado por fronteras, sino por la memoria del paladar, el sonido de una cuchara en un tazón y el aroma de la tierra recién cosechada. En esta edición especial, celebramos la gastronomía como un lenguaje universal, un hilo invisible que conecta la sobriedad de la alta cocina europea con la vibrante autenticidad de las tradiciones mexicanas.

Hemos destilado para ti una colección de momentos culinarios que definen la excelencia actual. Desde los laboratorios creativos de los chef repostero y especialista en chocolate ingenioso, que convierte el azúcar y la mantequilla en obras de arte efímeras, hasta el rigor y la inspiración de los chef español con multigalarardonado, cuya técnica impecable es referencia mundial.

Junto a ellos, destacamos a la vanguardia de México: un grupo de chefs que, con un profundo respeto por sus raíces, están redefiniendo la alta cocina a nivel global. Su maestría en la nixtamalización, la fermentación y la reinterpretación de técnicas ancestrales les ha ganado un lugar privilegiado en las listas de prestigio y el aplauso internacional.

Viajamos al corazón de la tradición con un homenaje al Centro Riojano en Madrid, un bastión de la cultura y la mesa que resguarda la esencia de una región. Y, en un brindis por el futuro, exploramos el compromiso con la tierra en una bodega de vino ecológico, al tiempo que asistimos al esperado lanzamiento de un tequila que promete redefinir el espíritu de México.

este viaje nos lleva a recorrer Baja California de norte a Sur con una edición que culmina con un evento gastronómico que es pura celebración. Un crisol de mar y desierto que se traduce en una cocina fresca, atrevida y llena de historias que esperan ser contadas, bocado a bocado.

Quiénes son estos protagonistas, qué los inspira y cómo están cambiando el panorama global es una historia que apenas comienza aquí. Te invitamos a avanzar por las páginas siguientes para descubrir sus nombres, sus técnicas y sus menús.

Tómate tu tiempo. Disfruta de la lectura, déjate inspirar por estos talentos y, sobre todo, recuerda que la mejor comida es aquella que se comparte. Bienvenido a la mesa.

EL NÓMADA DEL SABOR

Andrés Madrigal.



LA BRÚJULA QUE SIEMPRE APUNTA A LA SAZÓN DE UNA HISTORIA.

Para abrir boca a este especial gastronómico te traigo la historia de un chef irreverente y apasionado con quien tuve la oportunidad de entrevistar en una hermosa hacienda ubicada en el Sur de España. El chef Andrés Madrugal, una persona alegre, cercano y con mil historias para compartir que han sumado más sabor a cada uno de sus platos, nos abrió las puertas de su mundo. Acompáñame a descubrir la historia detrás del multi galardonado Chef que cuenta con múltiples estrellas michelin, soles repsol, autor del libro la cocina de andrés madrugal, El nombre de Andrés Madrugal brilla con luz propia en la alta cocina internacional, cimentando su reputación no solo como un chef excepcional sino también como un autor galardonado y un mentor incansable de nuevas generaciones. Su trayectoria es una fusión perfecta entre la creatividad de los fogones y la pasión por la enseñanza. Desde el año 2000, su primer libro, "La cocina de Andrés Madrugal" (El Pais-Aguilar), capturó la atención del mundo, siendo inmediatamente reconocido con el premio al mejor libro escrito por un chef en el Salón Internacional del Libro de Cocina de Perigueux. Este éxito literario continuó con obras notables como "Placeres de Alcoba" (Punto de lectura, Madrid 2002) y "Cocinar con sentidos" (El tercer nombre, Madrid 2009), consolidando su voz como una de las más influyentes en el sector. La dedicación de Madrugal a la transmisión del conocimiento es tan profunda como su arte culinario; colabora activamente con diversas escuelas de cocina internacionales, desde la Culinary Art School en Tijuana hasta la Escuela Internacional de Artes Culinarias Culinary en Chile. Históricamente, sus propias cocinas han sido laboratorios de prácticas que han nutrido el talento de estudiantes de todo el mundo. Actualmente, ejerce su liderazgo y vocación pedagógica como director gastronómico y docente en el espacio culinario 'Kitchen Club' de Madrid. Su experiencia y perspectiva son altamente valoradas, llevándolo a participar regularmente en los foros más prestigiosos de la gastronomía y el vino, incluyendo Madrid Fusión y la feria Alimentaria de Barcelona. Andrés Madrugal es, en esencia, un embajador de la excelencia culinaria, cuya influencia se extiende desde los congresos más selectos hasta la formación de los futuros líderes de la gastronomía mundial.

este artículo especial para nuestro suplemento gastronómico internacional, usted es un coleccionista de kilómetros y de sabores. Si su vida fuese un plato, ¿qué base llevaría y cuál sería ese elemento 'topo' que lo hace inesperado y único?

A.M. (Piensa un momento y mira al cielo andaluz) Mi base, sin duda, sería un buen fondo oscuro, un demi-glace lento y paciente; es decir, la soledad del aprendizaje. Mucho tiempo en la cocina, en la biblioteca, observando. Pero el elemento 'topo', el que explota y te obliga a cambiar la cuchara, sería la pimienta cayena de la memoria. Esos picos inesperados que te recuerdan un sabor de la infancia o un encuentro fugaz en Asia, que irrumpen en un plato clásico y le dan esa patada de vida. Mi cocina es ese fondo oscuro con un toque de locura viajera.

RQ. Hablando de esa irreverencia que lo caracteriza, ¿cuál es el ingrediente que, a su juicio, está sobrevalorado en la alta cocina actual y con cuál le gustaría reemplazarlo por su honestidad?

A.M. El ingrediente más sobrevalorado es la técnica por la técnica. La espuma que no sabe a nada, el esferificado sin alma. Se valora más el cómo se hizo que el por qué y el cuánto sabor tiene. Lo reemplazaría por la sencillez de un buen tomate de la huerta, madurado al sol y apenas aderezado con un aceite de oliva excelente. Ahí hay más verdad, más arte y más valentía que en cualquier plato de diez pasos. La honestidad es el sabor más caro.

RQ. Uno de sus proyectos más personales es Per Sè Bistró. Tras tantos galardones y estrellas en su carrera, ¿cómo define el concepto, los sabores que busca transmitir allí y qué metas tiene con este espacio más íntimo?

A.M. Pér Se Bistró, para mí, una vuelta a la esencia, a la cocina de producto sin fuegos artificiales. El concepto es simple: un lugar donde la gente puede comer bien, a gusto y a diario, sin la pompa de la alta cocina, pero con la misma calidad de materia prima y el mismo cariño en la ejecución.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez

En cuanto a los galardones... (se encoge de hombros) Per Sé Bistró, mi única estrella es la sonrisa del cliente satisfecho. Buscamos el premio del boca a boca. Los sabores son directos, honestos, con un guiño a mis viajes, sí, pero anclados en la cocina de mercado española. Queremos que sepa a lo que es: una merluza inmejorable, unas albóndigas con soul, un postre que te recuerde a tu abuela.

La meta es clara: democratizar el buen gusto. Probar que se puede hacer una cocina emocionante y de altísimo nivel sin la necesidad de tener manteles de lino y un ejército de camareros. Es mi manera de decir: "¡La buena cocina es para todos, todos los días!".

P: Ha vivido un "exilio" culinario en Panamá y ha viajado por el mundo. ¿Cuál es la mayor lección que le ha dado una cocina ajena a la española, una que transformó su manera de entender el fuego?

lección no la dio una técnica, sino un sentimiento. En el trópico aprendí la alegría de la urgencia. En España somos metódicos. Allí, el producto es tan efímero por el clima que te obliga a ser veloz, intuitivo y a respetar el tiempo perfecto. Me enseñaron que el fuego no es solo una herramienta para cocer, sino un espíritu que transforma sin esperar. El fuego panameño me hizo más instintivo y menos cerebral. Me enseñó a confiar en el primer golpe de sabor.

P: Si el paladar fuese un sentido musical, ¿su menú sería una sinfonía clásica, un heavy metal o un jazz de improvisación? ¿Y cuál sería la nota discordante que siempre incluye?

R: Sería un Jazz de improvisación. Con una base muy sólida de blues (la tradición), pero con solos de saxofón absolutamente libres y salvajes (mis invenciones). Mis platos tienen armonía, pero siempre hay un momento en que el cocinero se levanta y hace un solo inesperado. La nota discordante que siempre incluyo es la acidez. Una acidez brillante, limpia, que despierte la lengua y rompa la grasa. Es mi manera de decir: "Eh, sigue atento, esto no es solo comida, es una conversación!"

P: Usted ha dicho que las historias dan sabor. En esta hermosa hacienda, en este sur de España, ¿cuál es la historia que está cocinando ahora mismo y que aún no ha servido en un plato?

R: La historia que estoy cocinando ahora es la del tiempo suspendido. Aquí el sol es diferente y el silencio habla. Estoy buscando la manera de capturar el aroma de la siesta, el sabor de la cal y el polvo del camino, todo con ingredientes que la gente ya conoce. Es la historia de cómo la lentitud de esta tierra puede generar una explosión de sabor en un bocado de cinco segundos. Todavía no sé cómo se llamará el plato, pero sé que sabrá a la quietud, a un secreto contado en voz baja.

El chef Andrés Madrugal, el Nómada del Sabor, nos confirma que la excelencia en la cocina se mide en la intensidad de las historias que el chef se atreve a contar. Su paso por esta hacienda no es un punto de llegada, sino una nueva escala en su inagotable viaje por el alma del gusto.

Incluir esta conversación con el Chef Andrés Madrugal es un privilegio que nos deja con un apetito renovado por la vanguardia y la pasión culinaria. Agradecemos profundamente su tiempo y la generosidad con la que ha compartido su visión y su trayectoria.

Extendemos nuestro sincero reconocimiento a Hacienda El Rosalejo, por abrirnos sus maravillosas puertas y brindarnos su excepcional hospitalidad, creando el ambiente perfecto para el desarrollo de esta entrevista.

Queremos agradecer especialmente a Paula Herranz por el estilismo y por vestirme para esta ocasión, aportando el toque perfecto a la presentación.

Y, finalmente, un agradecimiento esencial a Adriana y El Sevillano, cuyo inestimable apoyo y dedicación fueron fundamentales para que este encuentro pudiera realizarse con éxito. ¡Gracias a todos por hacer de esta una experiencia memorable!



Entrevista y fotografías por: Wendy Gómez

MIGUEL ÁNGEL GUERRERO

El Arquitecto de una Identidad Culinaria



A DOS DÉCADAS Y MEDIA DE SU CREACIÓN, ANALIZAMOS CÓMO LA FUSIÓN BAJA MED REDEFINIÓ LA IDENTIDAD DEL NOROESTE MEXICANO Y CONSOLIDÓ AL CHEF GUERRERO COMO EMBAJADOR DEL SABOR LOCAL.

Miguel Ángel Guerrero no es solo un chef; es el arquitecto de la cocina Baja Med, un movimiento que no solo transformó la gastronomía de Baja California, sino que le otorgó una identidad reconocible en el mapa mundial. Su trayectoria es el reflejo de un cocinero audaz, profundamente arraigado a su tierra y con una visión que ha desafiado y enriquecido la tradición.

EL NACIMIENTO DE UNA FUSIÓN ÚNICA:

Para el paladar avezado, el nombre de Miguel Ángel Guerrero resuena con la promesa de la cocina honesta y fronteriza. Este maestro culinario no solo es un chef, sino el creador registrado y máximo exponente del concepto Bájamed, un movimiento que redefinió la identidad gastronómica de Baja California, fusionando magistralmente la despensa del Pacífico con la herencia mediterránea y la precisión oriental.

La esencia de su cocina se destila en una filosofía de vida pura: la relación directa y artesanal con el ingrediente. Esta conexión es el núcleo de su documental "Expedición Baja". La cinta es una inmersión épica, donde el Chef recorre 2,700 kilómetros en motocicleta a lo largo de la península. Es un viaje de 24 días de caza, pesca y buceo, un acto de profundo respeto por el ecosistema que culmina en banquetes espontáneos. El filme, presentado en foros internacionales como el Museo Mingei de San Diego, es un testimonio de la frescura inigualable que caracteriza a la Baja Med.

Guerrero ha trascendido la cocina para convertirse en un embajador cultural. Su trabajo ha sido destacado en proyectos audiovisuales como "Cocinando la Baja" para TV Azteca Baja California, llevando la filosofía del campo a la pantalla. A nivel global, su impacto es innegable. Ha representado a México en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, España, y sus giras lo han llevado a ciudades clave en Estados Unidos, Canadá y países orientales como Japón y China, demostrando el alcance global de su fusión.

El compromiso del Chef con la península se subraya en su alianza con Grupo Guaycura. Esta colaboración va más allá de un simple evento, funcionando como una alianza estratégica para la integración y promoción gastronómica de las dos Baja Californias. El Grupo Guaycura se ha consolidado como el anfitrión y socio ideal, proporcionando el marco para el Festival Culinario BajaMed, que celebra la riqueza de la cocina local. Por siete años consecutivos, este evento ha servido como el magno broche de oro para el cierre de las giras gastronómicas del Chef, resaltando la sostenibilidad, la pesca en Punta Lobos y la calidad de los productos locales.

A 25 años de haber sembrado la semilla de la Baja Med, el legado de Miguel Ángel Guerrero es innegable. Su influencia ha trascendido, convirtiéndolo en mentor e inspirador de la generación actual de chefs de la región. Recientemente, esta trayectoria histórica fue celebrada con una cena conmemorativa que sirvió como broche de oro al cierre de la séptima edición de una gira gastronómica por la Baja. El lugar elegido, el Restaurante El Mirador en Todos Santos (propiedad de Guaycura), fue el escenario perfecto: un sitio donde la tradición de ver el atardecer sobre el Pacífico (sellado con el toque de campana) enmarca una cocina que mira hacia el futuro, sin olvidar sus raíces. La presencia de chefs invitados y la sinfonía de cinco tiempos maridados con vinos del Valle de Guadalupe y Coahuila, demostraron que la Baja Med es una cocina viva, evolucionando constantemente, pero firmemente anclada en la visión pionera de Miguel Ángel Guerrero. Y para deleite de los comensales, pronto se espera que abra las puertas de su primer restaurante en La Paz, Baja California Sur, marcando el inicio de un nuevo capítulo culinario para la capital del estado.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez



25 AÑOS DE FUSIÓN Y FUEGO: CRÓNICA DE UNA NOCHE HISTÓRICA EN EL MIRADOR VIEW.

¡La Clausura de Oro: 25 Años de Baja Med en El Mirador

A 25 años de haber sembrado la semilla de la Baja Med, el legado de Miguel Ángel Guerrero es innegable. Su influencia ha trascendido, convirtiéndolo en mentor e inspirador de la generación actual de chefs de la región. Era inevitable que la celebración de este cuarto de siglo estuviera a la altura de su trayectoria.

La Baja Med, esa cocina que logró casar la frescura del producto local mexicano con la técnica y el rigor del Mediterráneo, está de fiesta. El Chef Guerrero no solo creó un estilo, sino una identidad gastronómica para toda la península, y para honrar este camino, reunió a un equipo de élite en el escenario más espectacular de la Baja Sur.

El broche de oro de esta celebración histórica se colocó en un lugar con el alma de Baja California: el Restaurante El Mirador en Todos Santos, el punto exacto donde, tras siete exitosas ediciones, se cierra esta gira conmemorativa, reafirmando la alianza estratégica con Grupo Guaycura para la integración culinaria de la península.

Un Escenario Mágico en el Paraíso

El evento dio inicio puntualmente a las 6:00 PM, bañado por un clima inmejorablemente agradable. El Restaurante El Mirador, conocido por su icónico ritual vespertino, fue el escenario perfecto. La tradición dicta que los comensales se reúnen para admirar el majestuoso atardecer sobre el Pacífico, y al momento en que el sol se oculta por completo, se hace sonar la campana, señalando el inicio de la magia de la noche.

Los invitados fueron recibidos con una clásica Margarita en las rocas, el prelude perfecto para una velada de alta cocina. La decoración de las mesas reflejaba un estilo marcadamente mediterráneo: la calidez de las velas se mezclaba con el frescor de los limones y la elegancia de la música Jazz en vivo, creando un ambiente íntimo y sofisticado. La presencia de chefs invitados y la sinfonía de cinco tiempos maridados con vinos del Valle de Guadalupe y Coahuila demostraron que la Baja Med es una cocina viva, evolucionando constantemente, pero firmemente anclada en la visión pionera de Miguel Ángel Guerrero.

A continuación, revivimos cada momento y cada sabor de la cena conmemorativa que sirvió de clausura a la séptima edición de esta gira histórica. Presentamos los cinco tiempos que conformaron la sinfonía culinaria de la noche, maridados con etiquetas de prestigio que honraron la trayectoria del Chef y el legado de la Baja Med.

Reseña y fotografía por: Wendy Gómez



EL EQUIPO DE LUJO: *Una Fusión de Talentos:*



EL DREAM TEAM CONMEMORATIVO: TALENTOS ALIADOS:

Para honrar el legado de la Baja Med, el Chef Miguel Ángel Guerrero contó con el apoyo de un grupo de talentosos chefs que representan la diversidad, el rigor técnico y la visión de futuro de la gastronomía regional y nacional.

El Chef Carlos Marín, anfitrión en El Mirador View (parte de Grupo Guaycura), fue el maestro de ceremonias culinarias, asegurando que la experiencia en sala estuviera a la altura de la épica del menú.

Este fue el equipo estelar que firmó la sinfonía de cinco tiempos:

- Chef Anfitrión: Carlos Marín (El Mirador View, Todos Santos): El pilar de la experiencia en Todos Santos. Aportó una visión global y audaz, garantizando que el terroir y la espectacular locación se integraran perfectamente al flujo de la cena.
- Talento de La Paz: Luis Cota (La Paz): Un talento local que inyecta la autenticidad y la frescura indiscutible de La Paz en cada plato, enlazando el sur con el resto de la península.
- Sólida Técnica: Alberto Collarte (Chef Ejecutivo del Banyan Tree, Valle de Guadalupe): Reconocido por su sólida técnica y su habilidad para fusionar texturas y conceptos, aportando el rigor de la alta cocina del Valle a la celebración.
- Maestro del Pacífico: Carlos Valdez (Sonora): Un experto en el manejo del producto del mar. Como exponente de la cocina moderna del Pacífico, su presencia enriqueció el diálogo entre las cocinas costeras del noroeste de México.
-

El éxito logístico de la noche fue garantizado por la dedicación del Equipo de Cocina del Restaurante Anfitrión El Mirador View y el Equipo de Cocineros de BajaMed, pilares fundamentales que permitieron que la visión de Guerrero se materializara a la perfección.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez

UNA SINFONÍA DE 5 TIEMPOS.

Una vez cerrada la noche y con el ambiente ideal de anticipación, la atención se centró en el estrado. El anfitrión, Chef Miguel Ángel Guerrero, tomó la palabra no solo para dar la bienvenida, sino para presentar la cena como una narrativa, un recorrido por la propia historia. El silencio se hizo en el Mirador mientras el Chef presentaba la obra de la noche: una sinfonía de cuatro tiempos diseñada meticulosamente para evocar la trayectoria y la evolución del movimiento Baja Med. Ante los ojos de sus mentores y colegas, Guerrero abrió el telón a un menú que prometía no solo sabores, sino la memoria de 25 años de una revolución culinaria.



PRIMER TIEMPO CHEF PABLO MARÍN:

Ravioli cremoso de queso de cabra, pepita de calabaza, reducción balsámica, espejo de pistache y brócolo. Maridado con Desert Wine Rosado del Valle de Santo Domingo.



SEGUNDO TIEMPO, EQUIPO BAJA MED:

Ceviche de lentejas con chicharrón de pescado. Maridado con Matua Marlborough, maridado con Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda.



TERCER TIEMPO, CHEF CARLOS VALDEZ:

Fideuá con camarón, caracol, aliolide atún aleta azul ahumado. maridado con Armonía, Casa Madero 3V Blend del Valle de Parras, Coahuila.



CUARTO TIEMPO, CHEF MIGUEL ÁNGEL GUERRERO:

Tamal Baja Med de Venado Cola prieta (de la caza del chef) con papada de cerdo crujiente. maridado con Château Camou Merlot del Valle de Guadalupe.



QUINTO TIEMPO (POSTRE) CHEF JOSELYM BALDERAS:

Mousse de manzana con núcleo de limón amarillo sobre bizcocho de nuez con acabado de espejo.

SABOR INOLVIDABLE: LOS PLATOS ESTRELLA QUE DEMOSTRARON QUE LA REVOLUCIÓN SIGUE VIVA.

El segundo tiempo fue una sorpresa memorable: un ceviche de lentejas con chicharrón de pescado que desafió nuestras expectativas. La combinación de la textura terrosa de la legumbre con la acidez cítrica y el toque crujiente del chicharrón demostró la audacia y el nivel de innovación que sigue vivo en la cocina Baja Med.

El cierre dulce, a cargo de la Chef Joselym Balderas, fue el perfecto contrapunto: una elegante Mousse de manzana con núcleo de limón amarillo que aportó ligereza y frescura, culminando la experiencia con un postre de alta pastelería.

Esta cena no fue solo una degustación, fue un homenaje al sabor, a la tradición reformulada y a los 25 años de una cocina que ya es patrimonio de la península.

No podríamos cerrar esta crónica sin un sincero agradecimiento a quienes hicieron posible que la magia de este 25 aniversario se sintiera en cada detalle. Nuestra profunda gratitud se dirige a todo el equipo de El Mirador View por su inmejorable hospitalidad, por abrirnos las puertas de su espectacular resort y por todas las atenciones recibidas, elementos que fueron cruciales para crear nuestro contenido exitosamente. Un agradecimiento muy especial a Yolanda Contreras por su invaluable apoyo y dedicación. Gracias a su esfuerzo, pudimos capturar la esencia de esta cena histórica.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez

G&H

GOMEZ & HILMAN

HOME APPLIANCES

C. Valerio Gonzalez #714, San José del Cabo, B. C. S.

info@gomezhilman.com c (624) 142 1359

gomezhilman.com

San José Del Cabo Baja California Sur, México.



"FRENTE AL MAR DE CORTÉS: NACE MALAS LENGUAS, EL TEQUILA CON ALMA DE LA PAZ"

Malas Lenguas

by Suky Treviño.



MALAS LENGUAS: LA VISIÓN DE SUKY TREVIÑO DESEMBARCA EN LA PAZ CON UN TEQUILA FRENTE AL MAR DE CORTÉS

Detrás de la etiqueta de Malas Lenguas se encuentra la visión audaz de Suky Treviño, fundadora de la marca con profundas raíces en Baja California Sur. La trayectoria de Suky es el reflejo de la dedicación a un proyecto que buscó fusionar la tradición de la destilación de Jalisco con el espíritu cosmopolita y el lujo tranquilo de la costa de La Paz. Para la fundadora, el tequila no es solo una bebida premium; es un catalizador de historias y celebraciones, una filosofía que ha cultivado con la intención de redefinir la experiencia del agave bajo el sol inigualable de Baja California Sur.

EL NACER DE UNA LEYENDA: UNA CELEBRACIÓN INOLVIDABLE:

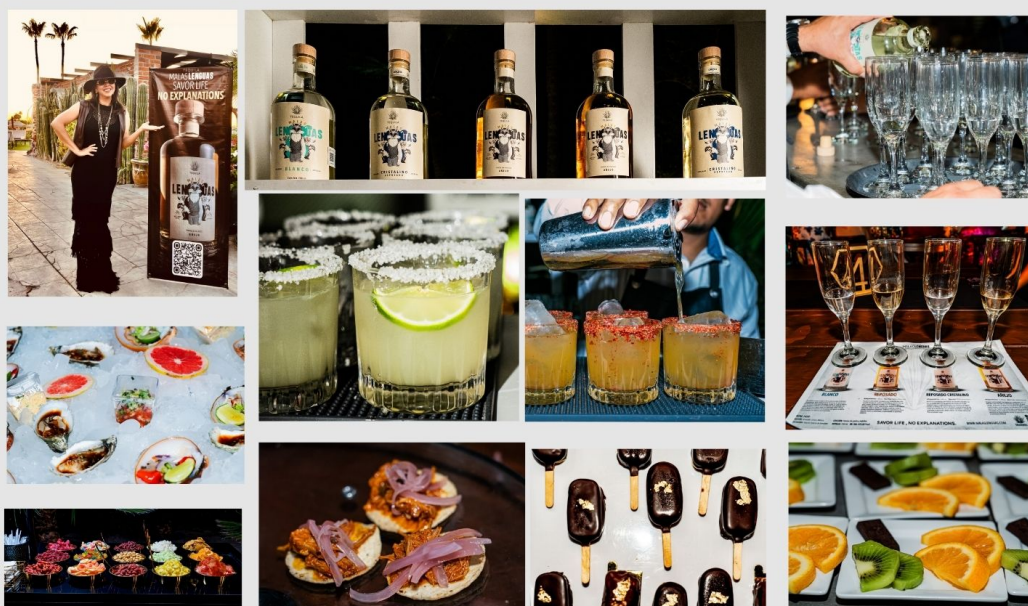
El 23 de octubre, justo cuando el sol pintaba el cielo de La Paz con los intensos colores del atardecer, esa visión cobró vida con el lanzamiento oficial de Malas Lenguas Tequila.

El evento tuvo lugar en el espectacular salón Azula, cuya arquitectura inspirada en la rústica elegancia de una hacienda se complementó a la perfección con el escenario natural. Los invitados fueron recibidos en una explanada al aire libre que ofrecía una vista inigualable del Mar de Cortés, justo en el momento mágico en que el sol se sumergía en el horizonte.

La atmósfera, ya de por sí mágica, fue realzada por una exquisita propuesta gastronómica. Un elegante barco de pesca artesanal, transformado en un epicentro de sabores, ofrecía una variedad de frescos aperitivos del mar dispuestos sobre hielo, rindiendo un tributo visual a la riqueza marina. Los asistentes disfrutaron de Margaritas de Malas Lenguas —ejemplos perfectos de la versatilidad del tequila—, junto a una curada selección de snacks y postres.

La velada alcanzó su punto álgido con la intervención de una distinguida sommelier. Con el telón de fondo de la noche estrellada y la suave cadencia de música lounge que garantizaba el tono elegante, los invitados participaron en una cata guiada de las cuatro presentaciones de Malas Lenguas lanzadas esa noche. Fue un recorrido sensorial que elevó el evento a un nivel superior, sellando el nacimiento de una marca que promete redefinir la experiencia del tequila.

El impecable lanzamiento demostró que la visión de Suky Treviño ha cobrado vida. Para conocer más sobre los desafíos de crear una marca de este calibre desde La Paz, su filosofía de maridaje y sus planes para expandir el espíritu de celebración de Malas Lenguas, tuvimos el privilegio de conversar en exclusiva con su fundadora. A continuación, descubran la historia y el alma detrás de cada botella.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez

ENTREVISTA:

RQ. El evento de lanzamiento se celebró frente al Mar de Cortés, justo al atardecer en La Paz. ¿Cómo busca Malas Lenguas que este "nacimiento" simbólico se refleje en la identidad y el mercado local de la península?

S.T. Malas Lenguas nació frente al mar porque entendemos que la libertad —como el océano— no se encierra en botellas. El atardecer en La Paz fue más que un escenario: fue una declaración. Queremos que este punto de partida simbolice nuestra manera de ver la vida, sin filtros ni fronteras. Así como el Mar de Cortés une culturas y estilos, Malas Lenguas busca conectar con la Baja desde su espíritu abierto, su amor por el disfrute y su capacidad de celebrar sin reglas.

RQ. La Baja Sur se caracteriza por un estilo de vida de celebración, libertad y turismo de lujo. ¿De qué manera la filosofía de Malas Lenguas complementa y resuena con el espíritu y la atmósfera de lugares como La Paz y Los Cabos?

S.T. Baja comparte el mismo ADN que Malas Lenguas: autenticidad, hedonismo elegante y esa rebeldía de quien no necesita permiso para disfrutar. Nuestro tequila no busca pertenecer a un molde, sino acompañar momentos reales —una sobremesa frente al mar, un atardecer con amigos o una cena que termina en confesiones. En Los Cabos y La Paz, el lujo se vive desde la experiencia, y eso es exactamente lo que representamos: un tequila premium que no se presume.

RQ. En el lanzamiento se rindió un homenaje a la riqueza marina de BCS. ¿Cómo se asegurará la marca de mantener esta sinergia con la gastronomía costera y el marisco, a pesar de provenir de Jalisco?

S.T. Malas Lenguas es un tequila que entiende el mar como un territorio de sabor, no de distancia. Nuestra visión es colaborar con chefs locales y propuestas gastronómicas de la región para integrar el tequila en maridajes marinos: desde ostiones frescos con nuestro Blanco, hasta ceviches reinterpretados con notas de agave. El mar y el agave tienen algo en común: ambos nacen de condiciones extremas y producen resultados extraordinarios.

RQ. MARIDAJE Y EXPERIENCIA CULINARIA:

Dada la riqueza de mariscos frescos disponibles en BCS, ¿qué expresión recomiendan como maridaje ideal para platillos crudos o sellados?

S.T. El Malas Lenguas Blanco es la elección natural: fresco, con notas herbales y un final limpio que resalta la mineralidad de ostiones, callo de hacha o atún sellado. Su perfil nítido y elegante realza la textura del marisco sin dominarlo, dejando que ambos sabores conversen con libertad.

RQ. El Pescado Zarandeado y otros asados a la leña son un clásico en la región. ¿Cómo las notas del Reposado complementan el sabor ahumado?

S.T. El Reposado de Malas Lenguas tiene cuerpo y una complejidad que combina madera suave, vainilla y especias. Al enfrentarse a un pescado zarandeado o a un camarón al carbón, crea un diálogo perfecto entre lo dulce y lo ahumado. Es un maridaje de carácter: ambos comparten esa sensación de fuego y sinceridad que define nuestra marca.

RQ. Para la alta cocina que maneja cortes, moles o postres complejos, ¿qué atributos del Añejo lo hacen ideal para maridaje?

S.T. El Añejo es el lado más introspectivo de Malas Lenguas. Su reposo prolongado aporta notas de cacao, miel y frutos secos que equilibran platillos complejos. Funciona tanto por afinidad (con moles especiados) como por contraste (con postres salados o chocolates amargos). Es un tequila que no busca complacer, sino provocar el paladar.

RQ. VERSATILIDAD EN COCTELERÍA Y COCINA:

Más allá de la Margarita, ¿qué cocteles exclusivos se pueden crear con el Malas Lenguas Blanco?

S.T. Nuestro mixólogo lo llama El Rumor Blanco: tequila Malas Lenguas Blanco, jugo de lima, albahaca fresca y un toque de jengibre. Refrescante, inesperado y perfecto para el clima de Baja. También recomendamos La Lengua del Mar: con pepino, sal marina y espuma de toronja. Una mezcla elegante que captura el espíritu costero con un giro provocador.

RQ. ¿Pueden compartir una técnica culinaria donde el tequila Malas Lenguas aporte valor al platillo?

S.T. El Malas Lenguas Reposado es ideal para deglazar mariscos o marinar camarones y pulpo. Su madera ligera y notas de caramelo potencian el umami natural del marisco sin opacarlo. En repostería, unas gotas de Añejo elevan postres con chocolate o plátano caramelizado: da ese toque adulto y rebelde que transforma lo dulce en memorable.

RQ. ¿Cuál es el mensaje principal que Malas Lenguas quiere transmitir a los consumidores y chefs de Baja California Sur?

S.T. Que la autenticidad siempre sabe mejor. Malas Lenguas no busca seguir recetas, sino inspirar experiencias. Queremos invitar a los chefs y amantes del buen vivir de la Baja a disfrutar sin justificaciones, a maridar sin miedo y a dejar que el tequila hable por sí solo. Porque al final, como decimos nosotros: Todo inicia con una botella... y una buena conversación.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez

Agradecemos sinceramente a Suky Treviño y a todo el equipo de Malas Lenguas por la invitación y por la hospitalidad al ser parte del nacimiento de esta nueva leyenda. Su compromiso con la calidad premium y la identidad regional augura un gran futuro para la marca. Con un producto que encapsula tan elegantemente el espíritu de Baja California Sur, les felicitamos por este éxito rotundo. La noche fue mágica y la cámara capturó a cada uno de nuestros distinguidos invitados. Si no te ves en las fotos de la galería de inicio, haz click en el enlace para navegar por el álbum completo y encontrar tu foto de esta inolvidable celebración de Malas Lenguas frente al Mar de Cortés.



Reseña y fotografía por: Wendy Gómez

COUNTDOWN TO
2026



Puerto Banús, Andalucía, España.

New Year's Eve

Grupo Gaucho

The place to be this festive season

**Discover our exclusive
group menus and New Year's Eve menus...**

Grupo Gaucho, descubre nuestros exclusivos menús para grupos y parejas.

PiCa | SEAFOOD

picubanus.com
+34 605 14 54 85

El Gaucho de Bavós
Argentinian Grill

gauchobanus.com
+34 685 45 96 97

lalala
Puerto Banús

lalalabanus.com
+34 640 377 646



EL "ROCKSTAR" DEL CHOCOLATE

Ángel Betancourt.



El Sabor de la Memoria:

POSTRES SIN REGLAS QUE CUENTAN LA HISTORIA DE UN ROCKSTAR DEL CHOCOLATE.

Ángel Betancurt no es solo un chocolatier; es un artista, un innovador y, para muchos, el "Rockstar del Cacao". Originario de Venezuela, cuna de uno de los mejores cacaos del mundo, su vida es una sinfonía de sabores y culturas. Con una sólida formación en Le Cordon Bleu en Ottawa, perfeccionamiento en cocinas de élite en España, Francia y Las Bahamas, Ángel ha desarrollado una Alta Pastelería con Alma Latina.

Este chef tomó la técnica rigurosa de la escuela francesa y le inyectó la pasión y los ingredientes vibrantes de América. Tras brillar como Executive Pastry Chef en hoteles de lujo en Baja California, dio el salto empresarial con Materia Pastry Boutique en San José del Cabo, México. Este espacio es su templo, donde cada postre es una historia que rinde homenaje a dos tierras: su corazón venezolano late al ritmo de ingredientes mexicanos como el garambullo, el maracuyá, el chocolate chiapaneco y el toque audaz del mezcal. Su filosofía, plasmada en su libro *Materia Dulce: Postres Emplatados sin Reglas*, es clara: desafiar límites, honrar las raíces y crear experiencias que apelan a las emociones.

Prepárense para descubrir el lado más íntimo y sorprendente de este maestro, quien nos revela cómo el sacrificio y el amor real al oficio lo han llevado a ser un referente global, fusionando el lujo del fine dining con la calidez de su tierra natal.



FUSIÓN DE CULTURAS: *Caracas, Paris y Cabo.*

RQ_ EL CACAO Y EL TERROIR:

Venezuela es famosa por su cacao, y ahora trabajas con chocolate chiapaneco en México. ¿Cómo compara el terroir y el carácter de estos dos cacaos hermanos? ¿Qué le debe tu paladar a cada uno?

A.B. El cacao es mi primer amor, es un estudio diario un verdadero amor desde pequeño. No me gusta compararlos porque ambos son muy buenos cada uno con sus características el Venezolano mas primitivo de fino aroma y su complejidad de sabores con notas desde lo floral, frutales hasta las notas de nuez. y el Cacao Mexicano muy ancestral y con una diversidad inmensa y con un pasado muy ligado a lo esotérico, un alimento sagrado un regalo de los dioses, utilizado en ceremonias religiosas y rituales.

RQ_ MATERIA PASTRY BOUTIQUE:

Abrir tu propio negocio en San José del Cabo fue un salto tras una carrera en hoteles de lujo. ¿Qué libertades creativas te ofrece tener tu propia boutique? ¿Cuál es el postre en Materia que mejor representa esta fusión de México y la Pastelería Francesa?

A.B. Me veo en la vida tomando riesgos, arriesgate si resulta sera un camino maravilloso y si no te dejara una enseñanza inmensa la cual te preparara para tu siguiente sueño. En Materia tenemos un postre que fue elaborado para el día de muertos y el cual decidimos dejarlo todo el año debido a su popularidad el cual se llama LA CALACA, Genoise de Tajin, Mousse de Chocolate Blanco, Cremoso de Tamarindo y Chamoy de tamarindo y chile de árbol. (A mi parecer el cruce perfecto entre Mexico y Francia)

RQ_ LOS INGREDIENTES VIAJEROS:

Utilizas ingredientes mexicanos como el garambullo o el mezcal con técnicas francesas. ¿Cómo es el proceso de darle un "acento" latino a una estructura de alta pastelería clásica?

A.B. La pastelería en mi modo de vida, todo mi día a día esta volcado en inspirarme a crear nuevos sabores, cada mercado callejero, cada país, cada libro, cada restaurante, cada memoria que tengo me ayudan y me aportan a crear nuevos postres todo esto sin perder mi identidad latina.

RQ_ EL LEGADO DE LOS MENTORES:

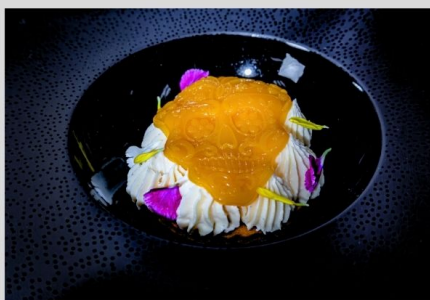
Te formaste con maestros como Carles Mampel y Jean Georges Vongerichten. ¿Cuál es la lección más importante que aprendiste en Europa que te fue indispensable para triunfar en Baja California?

A.B. HUMILDAD tan sencillo y complicado como la humildad en esta carrera tan llena de egos.

RQ_ EL ARTISTA EN EL ESCENARIO (Y DETRÁS DE ÉL):

El "Rockstar" del Chocolate: Tu energía es contagiosa, y a menudo se te describe así ¿Cómo se siente llevar esa vitalidad al mundo de la alta pastelería? ¿Hay alguna similitud entre el proceso creativo de un postre y una jam session musical?

A.B. Ja, ja, ja, ja, gracias mil gracias creo que ayuda que soy feliz y afortunado de poder trabajar en lo que considero mi pasión y eso se refleja. La música siempre a estado muy ligada a mi procesos creativos y siempre me acompañan en el y mi gusto musical es tan variado como mi gusto gastronómico desde: U2, Jamiroquai, Sting, Juan Luis Guerra, Rawayana, Esperanza Spalding hasta Guaco y Bob Marley.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez

DE CHEF DE ÉLITE A EMPRESARIO: EL SACRIFICIO Y LA GLORIA DE ÁNGEL BETANCURT EN SAN JOSÉ DEL CABO.

RQ_EL ERROR CREATIVO:

¿Alguna vez un "fallo" en la cocina se convirtió en tu mayor éxito o en una idea revolucionaria? Cuéntanos la historia de ese postre que nació de la imperfección.

A.B. No que recuerde ummmmmm.

RQ_UN POSTRE CON NOMBRE PROPIO:

Si tuvieras que elegir una de tus creaciones que mejor te represente como persona y como artista —el Ángel Betancourt comestible—, ¿cuál sería y qué historia o emoción personal esconde?

A.B. Varios por ejemplo El pineapple Upside down por el reto de hacer un postre tan clásico y de casa a pasarlo a ser un postre elegante y muy creativo. O el Calendario Azteca el cual describe algo que defiendo mucho que es la creatividad con COHERENCIA E INVESTIGACION.

RQ_EL ARTE QUE INSPIRA:

¿Existe alguna pieza musical, un lugar en el mundo o una forma de arte que te sirva de musa para una nueva creación? ¿Cómo se traduce esa inspiración en un sabor o una textura?

A.B. La naturaleza, las culturas, los mercados locales, las obras de arte, el fondo del mar, los postres tradicionales son todos parte de mi inspiración. El futuro dulce y las reflexiones Personales.

RQ_EL CONSEJERO AUDAZ:

Tu consejo a las nuevas generaciones es: "Antes de estudiar cocina, vive la cocina". ¿Qué sacrificio implica esa "vida" y por qué es más valiosa que el conocimiento teórico inicial?

A.B. Totalmente mi primer consejo siempre es vive y suda el calor de la cocina por un tiempo antes de dedicarte 100% a esto porque son muchos sacrificios y muchas horas y no es una carrera para todos no solo se necesita talento también se necesita pasión, humildad, disponibilidad y disciplina.

RQ. La Proyección Internacional: Como venezolano triunfando en México, y con presencia global, ¿cómo crees que la pastelería latina debe posicionarse en la escena mundial en los próximos cinco años? Somos países muy alegres que hasta lo cual se refleja en nuestra música, nuestros bailes, nuestra manera de celebrar, nuestras coloridas banderas y nuestros sabores. Todo eso se debe seguir reflejándose en nuestra pastelería para seguir destacando.

RQ_EL SUEÑO AÚN NO REALIZADO:

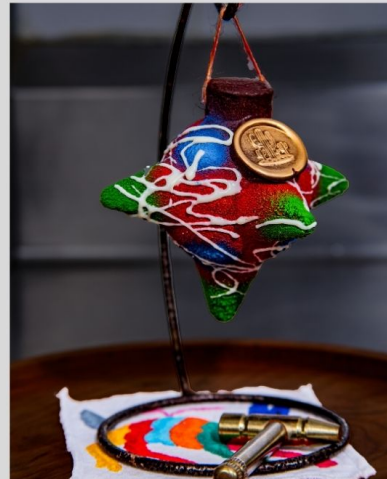
Hay un concepto, un sabor o un ferri que aún ronda tu mente y que no has logrado materializar. ¿Qué es ese "sueño dulce" que esperas conquistar en el futuro?

A.B. A corto plazo el lanzamiento de mi segundo libro y a largo plazo ser chef global de una marca importante.

RQ. Si tuvieras que definir tu propósito en la vida con una frase que involucre al chocolate, ¿cuál sería?

A.B. Mi misión es usar el chocolate para...

"EL CHOCOLATE NO ES UN INGREDIENTE! EL CHOCOLATE ES UNA RECETA! Y HAY MIL RECETAS PARA SER FELIZ SOLO HAY QUE ENCONTRAN LA QUE TE FUNCIONE A TI.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez

UNA DULCE COLABORACIÓN: GRACIAS A ONE&ONLY PALMILLA Y AL EQUIPO DEL 'ROCKSTAR DEL CACAO'.

No podríamos concluir este reportaje sin antes agradecer a quienes hicieron posible este encuentro.

Un agradecimiento sincero a One&Only Palmilla, Cabo San Lucas, por su generosidad y por abrirnos las puertas de su maravilloso resort. Su inigualable hospitalidad y el espectacular escenario fueron clave para el desarrollo exitoso de esta entrevista.

Nuestra gratitud se extiende al talentoso equipo del chef repostero y chocolatier Ángel Betancurt por su excepcional colaboración, su arte y su creatividad.

Y, por último, un reconocimiento muy especial a nuestro asistente, Ramón González, por su inestimable apoyo incondicional a lo largo de este proyecto. ¡Gracias a todos por hacer de esta experiencia un recuerdo inolvidable!



wendy gómez

LIFESTYLE PHOTOGRAPHY

Fotografía gastronómica.

www.wendygomezprofesionalphotographer.com

Baja California Sur, México.



@food_photography_bcsmx



@espamexstudio@icloud.com



EL BIOQUÍMICO QUE CONVIRTIÓ UN CENTRO
CENTENARIO EN LA EMBAJADA GLOBAL DEL RIOJA

José Antonio Rupérez.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez



El Centro Riojano de Madrid es mucho más que una asociación regional; fundado en 1901, es el corazón riojano en la capital, una auténtica embajada cultural, gastronómica e histórica de La Rioja. Ubicado estratégicamente en la calle Serrano, en el barrio de Salamanca, ha sido durante más de 120 años el principal escaparate de la cultura, la tradición y, por supuesto, la inigualable gastronomía riojana, ofreciendo especialidades como la menestra de verduras o las chuletillas al sarmiento. Es un punto de encuentro que une a riojanos residentes y madrileños amantes de esta tierra.

Al frente de esta institución se encuentra José Antonio Rupérez Caño (Haro, La Rioja), un líder cuya trayectoria fusiona la ciencia y la pasión. Licenciado en Biología y Bioquímica, y con un Máster en Biotecnología y un MBA en Enología, Rupérez aporta una visión técnica y empresarial al mundo cultural. Tras incorporarse a la Junta Directiva en 2015, fue elegido presidente en 2018 (y reelegido posteriormente), asumiendo el reto de modernizar el centro sin perder su esencia centenaria. Es un experto en vinos, miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), y un impulsor incansable de la cultura enológica, destacando por la creación de las Catas Internacionales del Centro Riojano junto a Embajadas, elevando el prestigio del vino de Rioja a un nivel diplomático. En esta entrevista, Rupérez nos desvelará cómo ha logrado mantener viva la llama de La Rioja en Madrid y su visión para el futuro de esta prestigiosa "casa".

CIENCIA, PASIÓN Y LIDERAZGO

RQ. Del Laboratorio al Centro: Con una formación sólida en Bioquímica y Enología, ¿cómo influye su visión científica y empresarial en la gestión de una institución cultural y social tan histórica como el Centro Riojano?

J.A.R. Tanto en el trabajo, como en la vida personal de cada uno, guiamos nuestras actuaciones por conjunto de factores, de experiencias, de formaciones. El haber estudiado dos carreras científicas como es la licenciatura en Biología primero y la licenciatura en Bioquímica posteriormente, en una Universidad de prestigio como es la de Salamanca, me ha proporcionado una forma de pensar crítica, de observación, de análisis, esenciales para aplicar en cualquier desempeño laboral de un alto grado. La formación en el MBA de enología, me proporcionó además los conocimientos propiamente vinícolas, los propios de la gestión, administración y dirección de empresas. Todos ellos, junto con los valores que cada uno de nosotros llevamos de serie, tanto a nivel educativo o de cultura general, han hecho conformar la base necesaria para aplicar en las labores de la presidencia y dirección del Centro Riojano de Madrid.

EL LEGADO DE HARO:



Nuestra entidad no deja de ser una empresa, con una cultura particular, una historia más que centenaria, en la que hay que aplicar unos procesos y procedimientos para garantizar el éxito. Hay un aspecto que siempre intento desarrollar en la gestión diaria de nuestra institución, un concepto muy típico de la visión científica que adquirí hace años en la facultad, como es la mejora continua de los procesos, y así, aumentar la eficiencia y calidad de la organización, y conseguir adaptarla a los nuevos tiempos, eso sí, sin perder nuestra esencia riojana y los valores que tenemos arraigados desde hace 124 años.

RQ. Nacido en Haro, la Capital del Rioja, su pasión por el vino se forjó desde niño. ¿Cuál es el recuerdo más vívido de su infancia en las bodegas que todavía hoy le guía como presidente y experto en vinos?



J.A.R. Nacer en Haro fue un auténtico privilegio. Mis primeros recuerdos están ligados a las visitas con mi padre a las bodegas de la ciudad. Allí empecé a interiorizar hace más de 30 años los aromas del vino, la penumbra de los calados centenarios, como fue la primera vez que visité Bodegas López de Heredia, y como no, el respeto casi sagrado con que se trabajaba cada barrica. Aquellas experiencias despertaron en mí una pasión que, sigue a día de hoy.

Pero si me tengo que quedar con el recuerdo más vívido, es uno general. Desde muy pequeño idealicé el Barrio de la Estación de Haro, un enclave único que aglutina a la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo. Creo que como muy afortunados en Haro teniendo esta parte tan importante de la historia del vino. Recuerdo también el tren que tomaba hacia Salamanca, en la misma estación donde hace décadas se cargaban los vinos con destino a Francia. Para mí, este lugar sigue siendo un símbolo de tradición, excelencia y esfuerzo colectivo, valores que hoy intento aplicar en mi labor como presidente del Centro Riojano de Madrid.



RQ. La Presidencia: Asumió el cargo en 2018. ¿Cuál fue el mayor desafío que identificó al inicio de su mandato y cuál considera que es la mayor contribución que ha hecho al Centro Riojano hasta la fecha?



J.A.R. Asumí la Presidencia del Centro Riojano de Madrid en 2018 con una visión clara: impulsar su evolución sin renunciar a su profunda esencia. El mayor desafío que identifiqué al comienzo de mi mandato fue la necesidad de revitalizar la entidad, aportándole aires modernos, nuevas perspectivas y actividades con más alma. Era fundamental rejuvenecerla, abrirla a las nuevas generaciones y fomentar un espíritu dinámico y participativo. Hoy puedo afirmar que la mayor contribución de mi gestión ha sido convertir al Centro Riojano en un espacio vivo, abierto a todos, abierto al mundo y proyectado al futuro, manteniendo intacta su identidad riojana y su singularidad histórica y arraigada desde su fundación en 1901.



UNA CASA CON ALMA:



RQ. El Centro Riojano tiene más de 120 años. Si las paredes de la sede de la calle Serrano pudieran hablar, ¿cuál cree que sería la historia más importante que contarían sobre el papel de La Rioja en Madrid?



Si las paredes del Centro Riojano hablaran, narrarían pequeñas y a la vez grandes historias en los 124 años de vida en la capital de España. Cada presidente aportaría su capítulo. La historia que destacaría yo sobre el papel de La Rioja en Madrid versaría a través del vino, una de nuestras mejores cartas de presentación. Un momento especialmente significativo fue la "Primera cata de embajadores del Centro Riojano", donde logramos reunir a 14 representantes diplomáticos, entre embajadores y consejeros. Aquella cita tuvo un objetivo claro: difundir la cultura, los valores y la excelencia riojana ante las máximas autoridades internacionales en Madrid, consolidando nuestro papel como puente institucional y cultural.



RQ. El Vino como Embajador Cultural: Usted impulsó las Catas Internacionales con Embajadas. ¿Qué poder diplomático tiene el vino de Rioja? ¿Hay alguna anécdota o maridaje cultural que recuerde especialmente de estos encuentros internacionales?



J.A.R. El vino de Rioja es un auténtico embajador entre culturas. Su prestigio lo ha convertido en protagonista de conversaciones y negociaciones diplomáticas. En numerosas recepciones internacionales en España, he podido comprobar en primera persona que, incluso cuando las embajadas del país anfitrión representan a países productores, el vino presente en las mismas es vino de Rioja.

Eso demuestra su poder simbólico y su capacidad para tender puentes entre países y regiones.

Una anécdota inolvidable de los encuentros internacionales del Centro Riojano de Madrid fue en la XI Cata Internacional, que organizamos junto a la Embajada de Bulgaria y donde contamos con la presencia de Su Majestad Simeón II de Bulgaria. Su asistencia generó un enorme interés, tanto como los vinos que catamos, creando un encuentro memorable entre tradición, historia y viticultura.





EL DESAFÍO DE LA JUVENTUD:

RQ. Una institución centenaria corre el riesgo de volverse obsoleta. ¿Qué estrategias está implementando para que el Centro Riojano atraiga y represente a las nuevas generaciones de riojanos y amantes de La Rioja en Madrid?

J.A.R. Como presidente del Centro Riojano de Madrid, soy plenamente consciente de que una institución con más de un siglo de historia solo puede seguir siendo relevante si sabe dialogar a la vez con el presente y, sobre todo, con el futuro. Uno de nuestros mayores desafíos ha sido el poder conectar con la juventud riojana y con todos aquellos que sienten amor por La Rioja y desean vivirla e Madrid.

Para ello, estamos impulsando una programación viva, participativa y orientada a las nuevas generaciones. Organizamos actividades dinámicas como bailes de gala, con concurso a la mejor pareja bailadora. También celebramos los carnavales. Por otra parte, tenemos jornadas de introducción al mundo del vino pensadas especialmente para jóvenes. Fomentamos asimismo el emprendimiento y la colaboración profesional con encuentros y sesiones de networking para jóvenes empresarios riojanos y de carácter nacional.

El deporte es otro pilar fundamental, donde contamos con equipo de fútbol propio que juega en una liga de empresas en la capital. En el área deportiva, promovemos carreras solidarias en Madrid, donde se apuntan los socios más noveles.



MÁS ALLÁ DE LA GASTRONOMÍA:

RQ. Aunque la gastronomía es un pilar (menestra, chuletillas), ¿cómo promueve el Centro otros aspectos de La Rioja, como su historia, su arte o su "viticultura heroica"?

En el Centro Riojano de Madrid el exponente gastronómico es continuo gracias al restaurante ubicado en la primera planta de nuestra sede y abierto a todos los públicos. Pero nuestra misión va más allá, y radica en proyectar toda la esencia de La Rioja, y lo hacemos con una intensa actividad cultural. Organizamos del orden de 250 a 300 actos al año dedicados a difundir nuestra identidad. A través de conferencias con ponentes de todos los tipos, divulgamos la historia y el pensamiento riojano, y cualquier tema que se precie. Mientras en nuestro Salón Gonzalo de Berceo acogemos exposiciones artísticas de pintura, escultura y fotografía, donde creadores riojanos, nacionales o internacionales, encuentran un espacio de proyección. La viticultura, auténtico emblema riojano, ocupa un lugar central: organizamos catas, encuentros enológicos y conferencias donde rendimos homenaje al esfuerzo de nuestras bodegas, de sus viticultores y al carácter único de nuestros vinos. Así mantenemos viva y en expansión la cultura de nuestra región en pleno corazón de la milla de oro de Madrid.

No podríamos concluir esta entrevista sin expresar nuestro más sincero agradecimiento al Centro Riojano de Madrid por abrirnos sus puertas.

Nuestro reconocimiento es especialmente para su presidente, Don José Antonio Rupérez Caño, por la enorme amabilidad y el tiempo dedicado. Ha sido un verdadero privilegio recorrer cada rincón de esta histórica institución de su mano y escuchar de primera fuente la riqueza de su historia y su vital labor en la capital. Su pasión por la Rioja y por el Centro es, sin duda, inspiradora.

Finalmente, queremos extender nuestro agradecimiento a Marianely, cuyo apoyo y dedicación detrás de cámaras fueron fundamentales para la exitosa generación de contenido de este artículo.

¡Gracias por la hospitalidad y por compartirnos su legado!



EL VINO es Cultura:

RQ. Usted afirma que *“el vino es cultura, la cultura del vino”*; En un mundo en constante cambio, ¿cómo debe evolucionar el relato de la Denominación de Origen Calificada Rioja para seguir siendo un referente global?

J.A.R. Para que la D.O. Ca Rioja mantenga su liderazgo global, el relato de su trayectoria debe evolucionar desde el respeto absoluto al legado que nos ha hecho grandes: defender nuestra autenticidad, preservar la identidad territorial y garantizar, con firmeza, la excelencia y exigencia que siempre han distinguido a nuestros vinos, amparados por la primera y más antigua denominación de origen vinícola de España. Al mismo tiempo, debemos proyectarnos con ambición hacia el exterior, reforzando nuestra presencia en mercados internacionales, sin permitir que la marca diluya su prestigio. A su vez, es fundamental recuperar mayor protagonismo y valor en el consumidor nacional, recordando a este mercado y a sus consumidores, que Rioja es sinónimo de emoción, calidad e historia. Este propósito debemos hacerlo integrando nuestra riqueza cultural, patrimonial y gastronómica, e impulsando aún más el enoturismo en los límites que la comprenden. Rioja no es solo un vino: es un territorio, una experiencia y un legado vivo, y por ese motivo instituciones como el Centro Riojano de Madrid tenemos que ser auténticos embajadores de la marca Rioja y de la promoción de sus vinos.

RQ. Adelante: Si tuviera que describir el Centro Riojano en los próximos cuatro años con una sola palabra, ¿cuál sería y por qué?

J.A.R. La palabra sería consolidación. Estos últimos cuatro años han sido de gran éxito y de una intensa promoción de La Rioja en Madrid, habiéndose situado el Centro Riojano como referente cultural, social y enológico. Hemos abierto puertas, sumado talento joven y reforzado nuestro papel como embajada viva de nuestra tierra. Mirando adelante, el compromiso tiene que ser mantener como mínimo todo lo alcanzado, consolidando los logros y asegurando que esta energía continúe. En nuestro deber está el preservar la excelencia conseguida, profundizar en las alianzas creadas y seguir creciendo con paso firme, identidad clara y visión moderna, para que el Centro Riojano siga siendo orgullo de todos los riojanos en la capital de España.

RQ. Un Brindis Personal: Para cerrar, si tuviera que elegir un solo vino para celebrar la trayectoria del Centro Riojano y el espíritu riojano, ¿cuál elegiría y a quién se lo dedicaría?

J.A.R. Si tuviera que elegir un vino para celebrar la trayectoria del Centro Riojano en los casi ya 125 años de existencia, escogería uno de nuestros cinco vinos institucionales. Son referencias de Rioja que han sido seleccionados en cata a ciegas por expertos del mundo enológico, tras una licitación que promovimos entre las bodegas riojanas. Este brindis lo dedicaría a todos los socios del Centro Riojano, a mis compañeros de la Junta de Gobierno, a mi familia, a las personas con mayor o menor cercanía que me acompañan y apoyan en esta apasionante singladura, a nuestro medio Rioja digital TV, y por supuesto, a todos los riojanos, porque La Rioja y sus gentes son el motor de nuestra labor diaria de promoción y difusión constante de esta tierra que tanto sentimos.





En Wellington Hotel & Spa Madrid la magia de las fiestas se convierte en una experiencia inolvidable para quienes aprecian la excelencia gastronómica y la elegancia en cada detalle. Descubre la cuidada selección de cenas navideñas, diseñada para hacer de cada velada un verdadero homenaje a la tradición y al buen gusto.

Para una Nochebuena única, déjate seducir por una propuesta que combina sabores sorprendentes y sofisticados. un exquisito Tartar de atún rojo, acompañado de la delicadeza del caviar oscietra y el frescor del lemon grass, maridados con los mejores vinos de la casa. Una experiencia que promete encender los sentidos y llenar de emoción tu velada.

Y para despedir el año con estilo, nuestra cena de gala de Nochevieja te invita a disfrutar de platos emblemáticos como el majestuoso Solomillo Rossini, junto a un irresistible buffet que celebra la Navidad, el Año Nuevo y la llegada de los Reyes Magos. En este evento especial, los Reyes Magos se unirán para sorprender a los más pequeños con regalos y alegría, haciendo que esta fecha sea un recuerdo imborrable.

Además, también ofrecemos cenas de Navidad exclusivas para empresas, donde el ambiente elegante y la exquisita cocina se conjugan para crear el marco perfecto para celebrar y estrechar lazos profesionales.

Vive una experiencia navideña sin igual en Wellington Hotel & Spa Madrid, donde cada detalle y cada sorbo de vino han sido seleccionados para brindarte unas fiestas llenas de sabor, distinción y momentos memorables. ¡Te esperamos para vivir juntos la esencia de la Navidad!



BODEGAS COMENGE

Reconstruyendo el Paladar con Silencios de Terruño.



MI VIAJE A LA CUNA DEL TEMPRANILLO: *Crónica desde Bodegas Comenge.*

La visita a Bodegas Comenge en Curiel del Duero no es solo un recorrido por un viñedo con Certificación Ecológica, sino una inmersión en una filosofía de vida. El entorno, enmarcado por los históricos castillos de Curiel y Peñafiel, ofrece un paisaje tan imponente como la calidad de sus vinos.

Fuimos recibidos por Álvaro Comenge, un anfitrión que encarna la sencillez y la pasión de su proyecto familiar. Desde el primer momento, se siente una hospitalidad genuina, no solo de Álvaro, sino de todo el personal. Es fácil notar que Álvaro es un hombre de la tierra: sencillo, accesible y con la mirada transparente de quien disfruta profundamente su trabajo.

Un detalle que define esta experiencia es su inseparable compañero de cuatro patas, quien nos acompañó en todo el recorrido. Este ambiente relajado y cercano contrasta maravillosamente con el rigor y la investigación que Bodegas Comenge aplica en cada proceso, desde la selección de su propia levadura indígena hasta el cultivo en sus viñedos, muchos de ellos centenarios.

La visita es una lección de compromiso y amor por el terruño, haciendo que la degustación final de sus vinos (como el Albillo Mayor o el "Carmen") se sienta como el veredicto más honesto y delicioso de su trabajo.

Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.



ÁLVARO COMENGE:

el rostro de Bodegas Comenge.

Bodegas Comenge es una firma que honra la tradición familiar y mira hacia el futuro con una visión ecológica e innovadora. Situada en el corazón de la Ribera del Duero, en Curiel, Álvaro no solo gestiona una bodega; continúa el legado vinícola iniciado por su padre, Jaime Comenge, e inspirado por su abuelo, el reconocido escritor de vinos Miguel Comenge.

Lejos de la imagen ostentosa, Álvaro es un profesional sencillo y apasionado que prefiere el viñedo a la oficina. Su compromiso con el terruño, la investigación y la búsqueda de la pura esencia del viñedo lo han consolidado como una figura clave en la enología moderna de la Ribera. Suele verse acompañado de su fiel perro, un recordatorio constante de la conexión y el respeto por la naturaleza que define a la bodega.

ROL Y LABOR EN LA EMPRESA FAMILIAR (EL LIDERAZGO):

Cuál es su rol específico y principal responsabilidad en Bodegas Comenge hoy en día? ¿Cuál considera que es el desafío más grande que enfrenta en su labor diaria?

Á.C. Hoy mi rol es dirigir la parte comercial de Bodegas Comenge, abrir mercados y consolidar la marca dentro y fuera de España. Pero en una bodega pequeña y familiar como la nuestra, todos estamos muy involucrados en cada aspecto: desde el viñedo hasta la acogida de los visitantes. El mayor desafío es mantener ese equilibrio entre la autenticidad del trabajo en campo y las exigencias de un mercado global cada vez más competitivo. Para lograrlo, es fundamental trabajar en paralelo con nuestro Director General y enólogo, Rafael Cuerda, que investiga constantemente cómo mejorar nuestros vinos sin perder su autenticidad.

CONTINUIDAD VS. CAMBIO:

Cuál es su rol específico y principal responsabilidad en Bodegas Comenge hoy en día? ¿Cuál considera que es el desafío más grande que enfrenta en su labor diaria?

Á.C. Mi padre, Jaime, fundó la bodega con una visión muy clara: situar la viña y el paisaje en el centro de todo. Esa filosofía sigue siendo nuestra guía, que ha sido reforzada con una apuesta más decidida por lo ecológico y por la investigación, de la mano de Rafael Cuerda. Gracias a su trabajo hemos podido seleccionar nuestras propias levaduras y explorar formas de vinificar que realzan la personalidad del viñedo. Al mismo tiempo, hemos puesto un mayor foco en la internacionalización y en abrir la bodega al visitante, porque hoy el vino no solo se bebe: también se vive y se comparte.



JAIME COMENGE.
Fundador Bodegas Comenge.



RAFAEL CUERDA
Enólogo y Director General
Bodegas Comenge.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.

BALANCE DE ROLES

RQ. La bodega tiene una base sólida gracias a su padre. ¿Qué decisiones ha implementado usted para modernizar o reorientar la filosofía de la bodega desde que tomó las riendas?

Á.C. La bodega no es una persona, es un grupo. Trabajamos muy de cerca con cada miembro del equipo, desde los que están en el campo hasta quienes reciben a los visitantes. Rafael, en su papel de enólogo, es pieza clave porque transmite al equipo la importancia de trabajar con rigor, paciencia y respeto por la uva. Cada uno, en su rol, tiene que buscar la excelencia. Todos tenemos que proyectar lo mismo: sencillez, cercanía y pasión por lo que hacemos.

RQ. UNA BODEGA ES UN EQUIPO:

¿Cómo trabaja con su personal para asegurar que la hospitalidad, la sencillez y la pasión que se perciben en la visita se extiendan a cada botella y a cada cliente?

A.C. La bodega no es una persona, es un grupo. Trabajamos muy de cerca con cada miembro del equipo, desde los que están en el campo hasta quienes reciben a los visitantes. Rafael, en su papel de enólogo, es pieza clave porque transmite al equipo la importancia de trabajar con rigor, paciencia y respeto por la uva. Cada uno, en su rol, tiene que buscar la excelencia. Todos tenemos que proyectar lo mismo: sencillez, cercanía y pasión por lo que hacemos.

RQ. PROMESA AL CONSUMIDOR:

Si pudiera resumir su labor en una frase, ¿cuál sería el mensaje central o la promesa que Álvaro Comenge quiere transmitir a través de sus vinos?

Á.C. Mi promesa es simple: cada botella de Comenge refleja honestamente nuestra tierra, nuestra viña y la investigación constante de nuestro equipo, encabezado por Rafael, para sacar lo mejor de ella sin perder su identidad.

¿Dedica más tiempo a la gestión comercial (viajes, promoción) o a la supervisión directa del viñedo y la elaboración? ¿Dónde encuentra mayor satisfacción?

A.C. Paso mucho tiempo viajando y promocionando nuestros vinos, en una bodega pequeña y familiar como la nuestra no existe una separación tan rígida: todos participamos en diferentes áreas. Lo que más satisfacción me da es estar en el campo o en la sala de fermentación con Rafael y su equipo, porque ahí nace todo. Pero también considero un privilegio viajar y conocer a gente interesante de otros países y culturas; esas experiencias enriquecen no solo a la bodega, sino también a mí personalmente.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.

LEGADO Y FILOSOFÍA (LA HISTORIA Y LOS VALORES)



Este Quiosco esta cubierto de revistas con artículos de Bodegas Comenge.



Ademas es una parada para disfrutar del vino en la temperatura perfecta.



RQ_EL LEGADO DEL BISABUELO:

Bodegas Comenge se inspira en su bisabuelo, Miguel Comenge. ¿Qué peso tiene ese legado histórico en las decisiones que se toman hoy en la bodega?

Á.C. Miguel Comenge escribió uno de los primeros tratados técnicos de viticultura en España. Ese legado nos recuerda cada día que el vino es ciencia, cultura y tradición a la vez. Esa inquietud investigadora de mi abuelo inspira también a Rafael Cuerda, que mantiene vivo ese espíritu de búsqueda, investigación y rigor técnico en cada cosecha.

SOSTENIBILIDAD Y CERTIFICACIÓN:

R.Q. Su bodega es Ecológica Certificada. ¿Fue una decisión difícil implementar esta filosofía en el clima extremo de Curiel del Duero? ¿Qué le aporta al carácter de sus vinos?

Á.C. No fue fácil apostar por la viticultura ecológica en un clima extremo como el de Curiel del Duero, pero hoy es parte esencial de nuestro carácter. Rafael ha sido clave en este proceso, ajustando cada decisión en campo y bodega para que el resultado fuera coherente: vinos auténticos, con más matices, sanos para quien los bebe y respetuosos con el bellissimo entorno que nos rodea.

EL DIFERENCIADOR:

R.Q. Ustedes trabajan con levadura indígena seleccionada. ¿Qué diferencia fundamental aporta este proceso artesanal al perfil de sabor de sus vinos en comparación con levaduras comerciales?

Á.C. levaduras autóctonas seleccionadas en nuestros viñedos son nuestra huella dactilar. Es un trabajo constante de investigación liderado por Rafael, que analiza cepa por cepa hasta aislar las levaduras propias de Comenge. Ese proceso artesanal nos da vinos más complejos, con capas aromáticas imposibles de lograr con una levadura comercial estándar.

RQ_LA REFLEXIÓN PERSONAL, EL COMPAÑERO FIEL:

Se le ve a menudo con su perro. ¿Cree que esa conexión con un ser vivo y con la naturaleza ayuda a mantener la perspectiva en un negocio de largo plazo y en la vida?

A.C. Sí, mi perro es mi sombra. Estar con él en el campo me recuerda lo esencial: que esto no va solo de cifras y mercados, sino de vivir en conexión con la naturaleza. Esa misma filosofía la compartimos con Rafael en la bodega: paciencia, respeto por los ciclos y visión a largo plazo.

RQ_EL ENTORNO HISTÓRICO:

La bodega está flanqueada por dos castillos. ¿Qué simboliza ese entorno histórico para la marca Comenge?

¿Se siente un guardián de ese paisaje?

Los castillos de Curiel y Peñafiel nos acompañan todos los días. Son testigos de siglos de historia y nos recuerdan que el vino siempre ha formado parte de la vida en esta tierra. Yo me siento un guardián de ese paisaje, y Rafael también lo entiende así: nuestros vinos tienen que dialogar con ese legado histórico y transmitirlo en cada copa.

RQ_MIRANDO AL FUTURO:

Ahora que la bodega está consolidada, ¿cuál es el próximo gran desafío u objetivo que quiere alcanzar como líder de Comenge? que la bodega está consolidada, ¿cuál es el próximo gran desafío u objetivo que quiere alcanzar como líder de Comenge?

Á.C. El gran reto es seguir creciendo sin perder autenticidad. Queremos consolidar nuestra presencia nacional e internacional y al mismo tiempo atraer más gente a la bodega, porque no hay mejor embajador que quien ha vivido la experiencia Comenge en primera persona. Para lograrlo, seguiremos apoyándonos en la investigación de Rafael, que está siempre un paso adelante en cómo mejorar la calidad de nuestros vinos sin perder la esencia que nos define.

Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.

EL PUENTE DE TINTA Y ALMA: *Comenge y la Raíz Mexicana.*



La jornada en las bodegas de Comenge, bajo el trabajo de todo el equipo, trasciende la mera degustación; se convierte en una inmersión en una filosofía. Pero para mí, el recorrido fue aún más íntimo y significativo. El lazo que une a esta marca con México se materializó al conocer no solo al sumiller e importador que representa a la marca en tierras mexicanas, Humberto Falcón, sino también a su familia. Esta conexión personal, de corazón a corazón, subraya el cariño y la dedicación con Comenge vive sus relaciones internacionales.

La culminación de nuestra visita fue un banquete que celebró esa hermandad transatlántica. Brindamos con una selección de etiquetas que narraban la historia y el terroir de la bodega. Iniciamos con la frescura y elegancia de su vino blanco, abriendo camino para el carácter único de Malkoa 2017, una expresión singular que encarna la esencia del Duero. La celebración continuó con la vivacidad del Rosado Carmen, un guiño a la alegría, para cerrar magistralmente con el profundo y estructurado tinto Familia, el vino que lleva el legado de los Comenge en cada sorbo.

Cada copa fue un brindis por la tradición, el futuro y, sobre todo, por ese lazo inquebrantable que une a Curiel de Duero con México.

Un agradecimiento especial a Álvaro Comenge, a toda la familia y al personal, incluyendo a Humberto Falcón, por las atenciones inigualables y la calidez con la que nos abrieron las puertas de su hogar vinícola. Han hecho de esta visita una experiencia verdaderamente inolvidable.

Si la lectura de estas líneas ha despertado su curiosidad, la invitación está hecha. La verdadera alma de Comenge no se describe, se vive. La familia Comenge espera a los amantes del buen vino en su hogar, en la conocida "Milla de Oro del Vino" en Curiel del Duero ubicado en la Ribera del Duero. Ven y descubre por qué esta bodega se ha convertido en una experiencia única donde la historia, el sabor y el cariño por el paladar confluyen en cada botella.

Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.



Santiago Mohedano

DE LA FRAGUA AL OLIMPO GASTRONÓMICO: "

La Revolución del "Jardinero de los Quesos.



EL ARTE EFÍMERO QUE CONQUISTÓ A LA REALEZA: *La Geometría Sensorial de las Flores de Queso*

En el mundo de la gastronomía, donde la innovación a menudo se confunde con la complejidad, Santiago Mohedano ha logrado lo imposible: reinventar la forma en que consumimos un producto milenario. Conocido como "El Jardinero de los Quesos", Santiago no es un chef convencional; es un herrero de profesión que, tras 30 años forjando metal, cambió el yunque por el rallador para esculpir aromas y texturas.

Aunque esta entrevista se realizó originalmente en 2021, cuando el proyecto apenas despegaba tras nacer en el confinamiento de 2020, la trayectoria de Santiago ha sido meteórica desde entonces. Lo que comenzó como una ingeniosa idea inspirada por un cucurucho de helado, hoy es una marca consolidada que ostenta el prestigioso sello de calidad "Luxury Spain".

En estos últimos años, "Flores de Queso" ha trascendido las fronteras de lo local para convertirse en una experiencia de lujo imprescindible. Santiago ha llevado su jardín efímero a los escenarios más exigentes, como las zonas VIP de la Fórmula 1 o los palcos del Real Madrid. Además, la marca ha alcanzado el reconocimiento internacional de la mano de la realeza: en 2024, en un exclusivo evento celebrado en Londres, Santiago tuvo una destacada participación sirviendo sus creaciones a los Príncipes de Gales, consolidando su proyecto en la cumbre del lujo gastronómico.

Su compromiso con la marca es total, manifestándose en su distintivo estilismo, que se ha convertido en una extensión de su arte y su mayor seña de identidad. Santiago viste un uniforme impecable, donde el logo de la Flor de Queso está cuidadosamente bordado e integrado en cada pieza: desde el cuello y las empuñaduras de la camisa, la parte trasera de su pantalón, y hasta en sus zapatos deportivos, creando una imagen coherente que refuerza la experiencia de lujo integral de "El Jardinero de los Quesos".

A continuación, recuperamos esta charla íntima donde descubrimos el origen de la patente, su filosofía de "comer al revés" (de la corteza al corazón) y la pasión de un hombre que nos demostró que el queso no solo se corta, sino que florece.

A continuación, recuperamos esta charla íntima donde descubrimos el origen de la patente, su filosofía de "comer al revés" (de la corteza al corazón) y la pasión de un hombre que nos demostró que el queso no solo se corta, sino que florece.



Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.



R.Q. DE HERRERO A JARDINERO:

¿Quién es la persona detrás de la revolución de las Flores de Queso?

S.M. Soy un herrero con 30 años de profesión convertido en El Jardinero de los Quesos a día de hoy. Soy una persona que disfruta con lo que hace y muy emprendedor, todo el día pensando como salirse de la norma y romper barreras mentales.

A la vez, siempre tengo un espacio para su gente mas cercana, el motor de su vida son mis dos hijas, soy una persona activa en todo momento.

R.Q. ¿Cómo se forjó la mentalidad de Santiago? ¿La ambición de ser distinto nació en la infancia, o el queso apareció por casualidad?

S.M. La verdad que de pequeño no tenia ningún sueño marcado. Me dedicaba a estudiar y hacer mucho deporte, donde siempre buscaba como hacerlo mejor para destacar y ganar en cada deporte siempre aceptando cada derrota si llegaba.

Quizás eso es lo que me ha llevado cuando he sido adolescente a pensar en que hacer en mi vida, realizar proyectos diferentes y diferenciarme de la ompetencia, donde algunos proyectos me han salido mal hasta que ha llegado un proyecto que único, diferente a todo lo que hay y que me ha cambiado la vida.

R.Q. USTED DEFINE SU TRABAJO COMO ARTE...

¿Qué implica, desde la pasión, romper barreras con un producto tan tradicional como el queso?

S.M. Es un mundo que conocia por parte materna al ser de Zamora y tener grandes quesos, pero lo justo para saber disfrutar de los quesos de manera normal en casa.

Así que la pasión ahora mismo es aprender cada día del mundo del queso y romper barreras mentales arriesgando a disfrutar con un mismo queso de mas 100 formas diferentes realizando Flores de Queso con un mismo queso. Es la gran suerte de no poder copiar a nadie con las combinaciones que realizo y seguir disfrutando cada día con cada combinación que elaboro.

¿Qué es exactamente una "Flor de Queso" y por qué esta presentación en cucurucho es una innovación comparable al Chupa-Chups?

S.M. Una Flor de Queso es una viruta de Queso dentro de un cucurucho, que es lo que esta registrado en Patentes y Marcas como registro industrial, al igual que lo fue un caramelo en un palito que durante 25 años fue algo único y se le llamo Chupa-Chups.

R.Q. HABLEMOS DE LA PATENTE.

A partir de esta presentación, realizo distintas combinaciones con emulsiones, Su jardín es un proyecto de país. ¿Cómo es el proceso de selección y maduración para elegir un queso que represente a su Comunidad Autónoma en esta 'viruta' tan delicada?

S.M. Lo mas importante es la selección de cada queso, desde el tamaño, que sea de corteza natural, hasta la maduración que es el punto principal para poder elaborar la viruta de queso para presentar en el cucurucho y vivir una experiencia única de aroma, sabor y textura al degustarlo. En España, estoy seleccionando un queso de cada una de las 17 Comunidades Autónomas que componen el país, de los que ya tengo 11 quesos seleccionados marca Flores de Queso y en busca de conseguir los 17 con su bandera de la Comunidad en cada etiqueta y poder viajar por España siempre con producto local, y cuando viajo al extranjero poder dar cultura y disfrutar con la variedad de quesos que hay en España y de diferentes tipos de leche cada uno, desde leche de oveja, cabra, vaca, y hasta de leche de burra que he conseguido realizar.

Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.

FLORES DE QUESO. EL "MOMENTO EUREKA" DE LA PANDEMIA:



RQ. ¿Cómo una tarde de agosto de 2020, gracias a una heladera y un raspador, se transformó la vida de un herrero en la de un quesero?

El comienzo fue en Agosto de 2020, cuando estábamos todos encerrados en casa por el COVID, y mi hija entro a la cocina con un cucurucho para poner una bola de helado, pero en ese momento justo estaba con el raspador de queso y realicé una viruta de queso y al introducirla en el cucurucho visualicé lo que he terminado llamando Flores de Queso. Le llamo viruta de queso porque me recuerda a mi vida de herrero cuando giro la cuchilla y me recuerda el giro de una broca cuando taladro un tubo y sale la viruta de hierro similar a la viruta de queso con la misma forma.

RQ. Usted asegura que la Flor de Queso se disfruta con los 5 sentidos. Describanos el impacto sensorial: del aroma intensificado al tacto delicado, y por qué se deshace en la boca "como un velo". De la Oveja a la Burra: ¿Qué variedades, sellos de Denominación de Origen y tipos de leche configuran el catálogo actual de Flores de Queso?

S.M. La reacción de los comensales es lo que motiva a seguir pensando combinaciones por lo que me describen con cada Flor de Queso. La forma de comerlo es de bocado, o por lo menos introducir en la boca parte del cucurucho con la emulsión casera, la viruta de queso y las gotas de aove con esencias naturales. En ese momento descubrimos como las cosas van apareciendo y desapareciendo, y volviendo a aparecer, lo que hace que sea un experiencia espectacular y única. Una Flor de Queso se come con los 5 sentidos, visualmente llama la atención, la presentación, al tacto se coge de una manera suave y con delicadeza, y no como una cuña. La parte olfativa sorprende ya que desprende mucho más aroma el mismo queso en viruta que en cuña al romper la estructura del queso. La parte gustativa cambia que si comiéramos una cuña que tenemos que masticar y aquí se deshace en la boca como si fuera un velo. La parte auditiva es cuando mordemos el cucurucho de galleta, y también como dicen los comensales que lo disfrutan al escuchar a el Jardinero de los Quesos explicar la combinación y todo lo que lleva cada Flor de Queso que preparo, ya que cada una es única.

Entrevista y fotografía por: Wendy Gómez.



RQ. ¿Qué variedades de quesos posee la firma?

S.M. Actualmente tenemos 11 quesos seleccionados con su maduración adecuada de los cuales 4 quesos tienen sello de Denominación de Origen y otros certificados de calidad de producto artesano. De los 11 quesos todos son de leche 100% y ninguno son mezcla, teniendo quesos de leche de oveja, cabra, vaca y burra. Todos los quesos son marca Flores de Queso y con la bandera de su Comunidad autónoma para dar cultura del queso de la zona.

RQ. Rompiendo Barreras Mentales: ¿Cuál es el maridaje ideal para una Flor de Queso y por qué esta presentación desafía las formas tradicionales de consumo?

S.M. Todas las Flores de Queso que realizo pasan una criba previa antes de presentarlas en los eventos y cada día estoy pensando en crear una nueva con cada queso, donde predomine el queso y también el conjunto de sabor de cucurucho, de emulsión y gotas de esencias, o caviar, o virutas de oro por ejemplo. Cucuruchos también están seleccionados y utilizo sabores desde neutro, tomate, espinaca, carbon vegetal, sesamo negro y hasta cucurucho de chocolate. Las emulsiones en cada evento llevo 5 siempre que forman la palabra Q-U-E-S-O siendo desde emulsión de membrillo, hasta mango, frutos rojos, pimiento asado, manzana a la canela con txakoli, o ya las que he creado con toque picante, como tomate y kimchi, pera-wasabi-pera, frutos rojos-vermut-togarashi, piña-tamarindo-pimienta.

RQ. MIRANDO AL FUTURO (POST-2024):

Tras Londres, la F1 y el Bernabéu, ¿cuáles son los próximos destinos o grandes proyectos para expandir el jardín de Flores de Queso internacionalmente?

S.M. Pues a día de hoy el proyecto esta en constante crecimiento, solicitando tener las Flores de Queso en directo en los mejores sitios a nivel nacional en eventos como ha sido la zona VIP de la Formula 1, Open de Golf, Open de Tenis, hoteles de lujo, grandes empresas en sus eventos, palcos VIP de estadios de futbol realizando para Real Madrid y Atlético de Madrid por ejemplo. Y ahora mismo estamos en contacto para viajar a distintos paises como China, México, Panamá, Venezuela, Estados Unidos, donde también hemos registrado la marca y formato de presentación, y están interesados en comprar el uso de la marca y realizar la selección de quesos y formación para poder realizar eventos gastronómicos con este formato de presentación y dar cultura al queso.

Así que parece que este 2024 va a ser un año bonito para ampliar nuestro jardín de quesos a nivel internacional ya que la gente se sorprende muchísimo al probar las Flores de Queso en directo y vivir la experiencia.

En una mesa por ejemplo con 3 tipos de queso podemos realizar 300 Flores de Queso diferentes al momento con 5 tipos de cucurucho, 5 emulsiones y 4 combinaciones de esencias naturales.

RQ. DESPEDIDA Y AGRADECIMIENTOS:

No podemos cerrar esta edición sin expresar nuestro más profundo agradecimiento a Santiago Mohedano por habernos brindado esta experiencia sensorial única. Gracias por el despliegue exclusivo para nuestra revista, permitiéndonos ver de cerca la magia de tus herramientas y la calidad excepcional de los quesos y materiales con los que creas cada flor. Ha sido un privilegio ser testigos de cómo transformas una materia prima excelente en una obra de arte comestible.

Asimismo, queremos extender un agradecimiento muy especial a Javier Sandoval, cuyo apoyo ha sido fundamental para hacer realidad esta presentación. Y, por supuesto, gracias infinitas al restaurante peruano La Perla del Pacífico; a todo su equipo y personal por la calidez, las atenciones recibidas y por cedernos un espacio tan magnifico para este encuentro.

Como bien dice el Jardinero: "No sé cuál será la receta de la Felicidad, pero Queso lleva seguro". ¡Hasta la próxima!



Paula Rubio

SELECCIÓN

Tienda gourmet especializada en
productos ibéricos y de Quinta Gama.
Somos la quinta generación de fabricantes
de productos ibéricos en Guijuelo, Salamanca con ganadería propia.
Ofrecemos servicio de cortador de jamón y de catering.

Cursos de Cortador
Siempre seleccionando lo mejor para nuestros clientes
Servicio semanal para hostelería y restauración



www.paularubioseleccion.com



Paula Rubio

SELECCIÓN

- C/ Miguel Hernández, 4
San Pedro Alcántara (Marbella)
- Tel. +34 630 47 38 59
- paularubioseleccion_
- paularubioseleccion@gmail.com

Rotary 
Club Puerto Banús

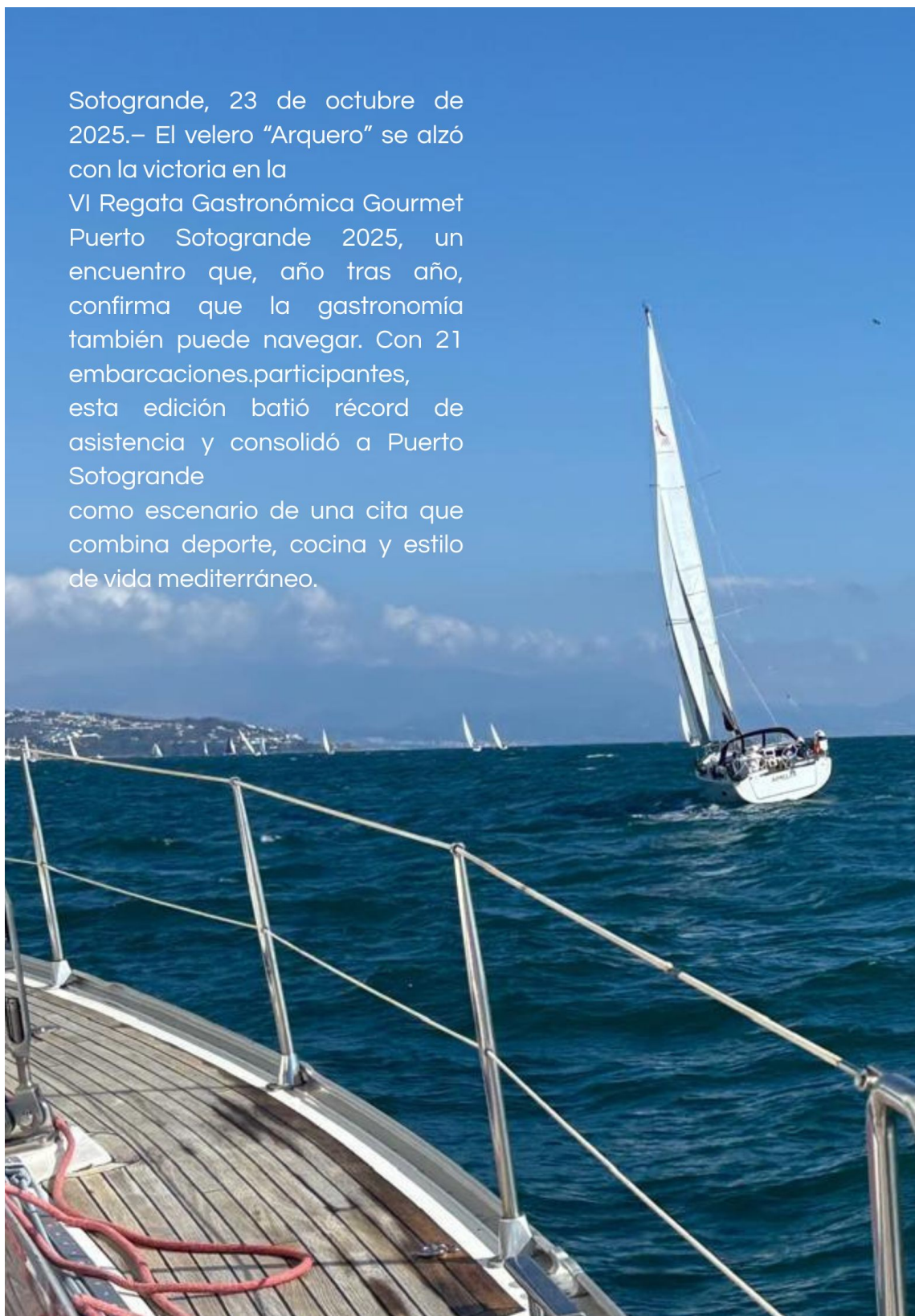
EL VELERO “ARQUERO”

saborea la victoria en la VI Regata

Gastronómica Gourmet PuertoSotogrande 2025



Sotogrande, 23 de octubre de 2025.– El velero “Arquero” se alzó con la victoria en la VI Regata Gastronómica Gourmet Puerto Sotogrande 2025, un encuentro que, año tras año, confirma que la gastronomía también puede navegar. Con 21 embarcaciones participantes, esta edición batió récord de asistencia y consolidó a Puerto Sotogrande como escenario de una cita que combina deporte, cocina y estilo de vida mediterráneo.



La jornada, bañada por un sol generoso y un viento a favor, fue un ejemplo de camaradería y talento. En el mar, "Arquero" se impuso con 199 puntos, seguido de "Helia" (195) y "Geointegral" (180). Pero la verdadera competición se vivió entre los fogones improvisados de cada cubierta, donde las tripulaciones transformaron sus barcos en cocinas flotantes. El jurado degustó tres platos que marcaron la jornada: el cocido madrileño reinterpretado de "Arquero", un guiño a la tradición con técnica y equilibrio; la choucroute del mar de "Helia", que sorprendió por su frescura y audacia; y la mazamorra de sierra y mar de "Geointegral", que unió tierra y horizonte en un mismo bocado. Cada propuesta fue una declaración de amor por el producto y la creatividad.



La entrega de premios, presidida por Eva Gil, teniente de alcalde del Ayuntamiento de San Roque, y el juez internacional Arnaldo Fernández Calderón, puso el broche a un día redondo. Los ganadores recibieron obras de Tomás Cardú y Paco Hernández, además de cheques náuticos valorados en 2.000, 1.000 y 500 euros, destinados a fomentar la práctica segura y sostenible de la navegación. Más que una regata, fue un homenaje al sabor, al viento y al espíritu marinero que hace de Sotogrande un puerto con alma propia.

Juan Borges





LuxStyle Consulting

LuxStyle es una consultoría boutique situada en Madrid, Marbella y Dublín especializada en estrategia y desarrollo de negocio en el sector de la moda y el lujo.

LuxStyle Consulting ayuda a diseñadores y artesanos a convertirse en marca. Además, organizamos eventos exclusivos gracias a nuestra agencia de Modelos, Influencers y Artistas.



CAB X RON



C A R I B B E A N & B A R B A D O S R U M
TRIPLE OAK SHERRY CASK FINISHED | NO CHILLED - NOT COLD STABILIZED
OLOROSO + BOURBON + PEDRO XIMENEZ | UNFILTERED - CASK TO THE BOTTLE

DRINK IN MODERATION, IT'S YOUR RESPONSIBILITY. 40%/70CL.

Distributed by QantimaGroup.com

¡HASTA EL PRÓXIMO BOCADO!

Con la sensación de un festín memorable, cerramos nuestro primer especial gastronómico. Esperamos sinceramente que hayan disfrutado de cada página, historia, y visión de esta edición tanto como nosotros hemos disfrutado intensamente el proceso de prepararla y llevarla hasta sus manos.


ÚNETE A NUESTRA COMUNIDAD:

Para asegurar su asiento en futuras experiencias y acceder a contenido de valor, lo invitamos a ser parte de nuestra red de conocedores. La suscripción es totalmente gratuita en nuestro sitio web. Reciba directamente en su bandeja de entrada todos nuestros reportajes, ediciones especiales y anuncios de eventos exclusivos que redefinen la alta cocina regional.

OPORTUNIDADES DE CRECIMIENTO:

A todas aquellas marcas y empresas que deseen formar parte de nuestro viaje y conectar con nuestra audiencia apasionada por la gastronomía, les recordamos que tenemos espacios publicitarios disponibles. ¡Es una excelente oportunidad para crecer juntos!

¡Gracias por acompañarnos en este viaje de sabor!
Esperamos verte en nuestra próxima edición.

 revistaquantums@gmail.com

www.revistaquantums.com

Compartir: