GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Alimentos primigenios para una inclusión gastronómica

Actualidad Empresarial | 12/09/2024 | 00:00

Como ha influido la cocina de El duende del Fuego en la gastronomía global.

La cocina inclusiva del duende del fuego ha influido en la gastronomía global al establecer un modelo pionero que combina sostenibilidad, salud y accesibilidad para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Este enfoque ha sido reconocido por su capacidad de ofrecer una experiencia gastronómica sin restricciones, utilizando productos locales y ecológicos.

El restaurante ha demostrado que es posible crear platos innovadores y de calidad sin excluir a ningún comensal, convirtiéndose en un referente para aquellos que buscan una cocina saludable y diversa.

Es un restaurante notable por su enfoque único hacia la gastronomía inclusiva especialmente diseñado para personas con alergia e intolerancia alimentaria fundado por el chef Pedro Hernández este establecimiento se destaca por ofrecer una carta que es 95% libre de alérgeno lo que le permite que a todos los comensales independientes de sus restricciones dietéticas alimenticias puedan disfrutar de una comida o de una velada

Características únicas

La cocina inclusiva se ha convertido en un referente al priorizar la accesibilidad, su menú está diseñado para que personas con diversas alergias intolerancias puedan elegir entre las múltiples opciones sin preocuparse por la contaminación cruzada.

Compromiso con los productos locales, el restaurante se adhiere al concepto de kilómetro cero utilizando ingredientes locales y ecológico en su producción local lo que no solo se apoya en los agricultores y productores de la región, sino que también garantiza la frescura y la calidad de los alimentos.

El reconocimiento ha recibido varios premios incluyendo ser el único restaurante de España finalista de la ruta del buen pan destacando por su pan artesanal y su compromiso con la gastronomía saludable además ha sido galardonada con la certificación km 0 y un

reconocimiento de los premios que Bueno Canaria a su trayectoria de diez años con este modelo inclusivo y sostenible adaptado a personas con alegría y e intolerancia alimentaria.

La filosofía de Hernández es proporcionar una experiencia culinaria que no solo sea deliciosa sino que también segura y accesible para todos comer.

«Comemos todos los días, pero, cuando salimos fuera de casa la comida, se transforma en un acto social y las personas con alergia o intolerancia no pueden realizado en igualdad de condiciones«.

En resumen el duende del fuego no solo un restaurante sino un modelo de como la gastronomía pueda adaptarse para ser inclusivo y responsable porque por lo que lo convierte en un lugar único en el mundo.

¿Cómo ha conseguido Pedro Hernández llegar al modelo del duende del fuego?

Pedro Hernández acumuló muchos años de experiencia trabajando como cocinero en diferentes restaurantes del extranjero incluyendo países como Suiza Alemania Andorra Inglaterra sur de Francia y en la península Ibérica, esta experiencia internacional le permitió adquirir conocimientos y técnicas diversas que luego aplicaría en su propio proyecto visión innovadora.

Visión innovadora

En 2014 Pedro decidió abrir la Palma y crear su proyecto gastronómico muy personal basado en las ideas que había desarrollado durante sus años de trabajo, su visión se centró en dos pilares fundamentales la inclusividad gastronómica: desarrolló un modelo donde el 95% los platos tan libres de alérgeno comunes permitiendo de personas con alergia e intolerancia pueden elegir libremente a la carta.

Adaptabilidad y mejora continuada

Pedro ha demostrado flexibilidad y la capacidad de adaptación constantemente buscando nuevas formas de incorporar productos locales para buscar platos innovadores que cumplan con sus criterios estrictos de calidad que él impuso en su sistema.

El éxito del Duende del fuego se basa en la combinación del empeño por perseverar con una idea de Pedro por la cocina y su compromiso por la inclusividad y la sostenibilidad y su constante búsqueda de la excelencia gastronómica.

Como es de afinada la carta del duende del fuego

La carta es excepcionalmente afinada y cuidadosamente elaborada algunos aspectos destacables de su oferta gastronómica son:

Adaptación a intolerancias y alergia aproximadamente el 95% su carta está adaptada para personas con intolerancias y alergia alimentaria esto incluye opciones sin gluten sin lactosa sin huevo y sin otros alérgenos lo que hace que el restaurante sea muy inclusivo.

Enfoque en los productos locales se centra en utilizar productos de proximidad y en el entorno por eso no solo garantiza la frescura de los ingredientes, sino también apoya la economía local.

Innovación de ingredientes la carta incorpora tanto ingredientes tradicionales que tenemos todos los días como otros olvidados y también unos nuevos en el mercado como son el vinagre de humebosi el té verde matcha o la espirulina.

Sabores intensos a pesar de las adaptaciones para intolerancia el duende del Fuego ha logrado mantener una cocina con mucho sabor.

La técnica de la masa madre en la elaboración del pan se utiliza para asegurar una fermentación uniforme y precisa. Este mismo principio se aplica a la preparación de carnes, como cuando se cocina una carne a 60 grados durante 3 días. En este proceso, alrededor del 30% la carne se convierte en caldo, que luego se reduce a baja temperatura y se gelifica al baño maría. La siguiente cocción de carne se hace con el caldo anterior guardado carne del mismo tipo que se vaya a hacer después de repetir la técnica una veintena de veces los siguientes caldos que tienen son los sabores humanos mami del mismo tipo de carne del mismo corte de esa carne con la misma técnica de cocción para mantener el sabor intacto de sacar carne.

Reconocimiento la calidad y originalidad de su carta ha sido reconocida por diversos organismos como restaurada del restaurante ha sido incluido en la guía Repsol y ha recibido distinciones como mejor gastrobar de Canarias 2019 con mejor restaurante de cocina saludable de Canarias y el último es un reconocimiento de la guía que bueno por diez años de trabajo con una carta a un modelo de cocina inclusiva.

Formato picar y compartir la carta está diseñada para fomentar una experiencia gastronómica social y relajada.

En resumen la carta del duende del Fuego es altamente afinada combinando innovación tradición adaptación a necesidades dietéticas especiales y un fuerte compromiso con los productos locales todo ello sin sacrificar el sabor.

Como se definiría la carta del duende del fuego en el contexto actual

La carta del duende del fuego se puede definir en él contesta a cómo una propuesta gastronómica innovadora e inclusiva caracterizada por los siguientes aspectos:

Cocina conceptual readaptada

Ha desarrollado un concepto único llamado cocina conceptual redactada esta aproximación combina la tradición culinaria con técnicas innovadoras para crear platos diferenciados que mantiene una conexión con sus raíces.

Enfoque en alergia e intolerancias alimentarias

Un aspecto distintivo del en el duende del Fuego es su dedicación a atender a personas con alergias intolerancias alimentarias su carta está diseñada para que prácticamente cualquier persona independientemente de sus restricciones dietéticas o alimentarias pueda disfrutar de una amplia variedad de platos.

Productos locales de calidad

La carta se basa en el uso de productos locales de La Palma incluyendo frutas verduras carnes y pescado seas hincapié en ingredientes de alta calidad y con certificaciones de origen.

Accesibilidad y variedad

A pesar de su enfoque de alta en la alta cocina el duende del fuego se fuerza por mantener precios asequibles acercando a la gastronomía de autor a un público más amplio la carta ofrece una amplia variedad de opciones platos principales y postres adaptados al mercado actual.

Compromiso con la sostenibilidad

El restaurante utiliza productos ecológicos de origen certificado demostrando un compromiso en la sostenibilidad y en la calidad de los ingredientes.

Experiencia gastronómica inclusiva

La carta está diseñada para que grupo para que grupos con diversas necesidades dietéticas puedan compartir una experiencia culinaria juntos algo poco común en los restaurantes convencionales en resumen la carta del duende del fuego representa una propuesta

gastronómica moderna que combina innovación inclusividad y respeto por los productos locales adaptándose a las necesidades y tendencias en el contexto alimentario actual.

Como ha contribuido la filosofía del duende del fuego a cambiar la forma de percibir la alimentación

La filosofía de la alimentación global a través de su enfoque innovador y sostenible aunque su impacto directo es principalmente local su filosofía y práctica sirven como un modelo inspirador para la industria agro gastronómica mundial.

Principales contribuciones

Cocina inclusiva y saludable el duende del Fuego ha desarrollado una propuesta culinaria que inclusiva para personas con alergia intolerancia alimentaria su carta está adaptada al 95% estas necesidades de tétrica especiales permitiendo prácticamente todos puedan disfrutar de una experiencia gastronómica sin restricciones.

Compromiso con la sostenibilidad el restaurante ha adoptado un enfoque de kilómetros cero utilizando productos locales y ecológicos de La Palma esta práctica no solo apoya los agricultores locales, sino que también reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos.

Innovación en la cocina el propietario y chef ha creado una cocina conceptual redactada que se centra en el uso de no más de tres ingredientes por plato este enfoque minimalista que resalta los sabores naturales de los alimentos y promueve una cocina más pura y auténtica.

Impacto en la filosofía alimentaria global

Modelo de cocina eco sin alérgeno el duende del Fuego ha demostrado que es posible crear una cocina de alta calidad que sea completamente ecológica y libertad alérgena este enfoque radical sirve como ejemplo para otros restaurantes de todo el mundo mostrando que la inclusividad dietética y la sostenibilidad pueden coexistir con la experiencia y con la excelencia culinaria.

Promoción de alimentos primigenios

El restaurante ha introducido un concepto de alimento primigenio que se centra en ingredientes primitivos o naturales esta filosofía promueve una vuelta a los orígenes de la alimentación destacando la importancia de los alimentos no procesados y su valor nutricional.

Educación y concienciación a través de su enfoque único el dónde el fuego está educando a sus

clientes y en la industria gastronómica sobre la importancia de una alimentación sostenible y saludable e inclusiva su éxito demuestra que existe una demanda para este tipo de cocina que lo podrían inspirar cambios similares en otros lugares.

Aunque el duende del Fuego es un restaurante local su filosofía y práctica tienen el potencial de influir en la industria gastronómica global al demostrar que es posible crear una cocina de alta calidad que sea sostenible saludable e inclusiva está estableciendo un nuevo estándar para los restaurantes de todo el mundo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/247802-alimentos-primigenios-para-una-inclusion-gastronomica.htm