La Brújula del Gastronauta

EDICIÓN DEL DÍA · 18/11/2026

www.labrujuladelgastronauta.com



LO MÁS LEÍDO · 123 LECTURAS

EN EL CATALEJO

Amas da Terra: un proyecto gallego que une a mujeres en defensa de la tradición culinaria

11:18

La chef Lucía Freitas impulsa Amas da Terra, un espacio de encuentro para artesanas y cocineras gallegas que preservan la esencia de su territorio y promueven su rica gastronomía.

EN LA EDICIÓN DE HOY



EN EL CATALEJO

Degustación gratuita del “Peixe da Lonxa da Coruña” en el mercado de Monte Alto

120 lecturas



EN EL CATALEJO

Los pintxos ganadores del certamen ‘Pelota en mano’ 2026 en Pamplona destacan por su creatividad y tradición

100 lecturas



EN EL CATALEJO

‘Con Cúrcuma’ explora la cocina canaria en Bruselas

99 lecturas



EN EL CATALEJO

Oviedo acoge el XXVI Encuentro Nacional de Amigos de la Capa Española con 400 participantes

95 lecturas



EN EL CATALEJO

Las XXXV Jornadas Gastronómicas del Pote de Turón celebran la tradición asturiana

94 lecturas



EN EL CATALEJO

El arte de encurtir: una técnica milenaria que detiene el tiempo en la cocina

93 lecturas

CONTENIDO COMPLETO · EDICIÓN DEL DÍA

01 EN EL CATALEJO

Amas da Terra: un proyecto gallego que une a mujeres en defensa de la tradición culinaria

11:18 · 123 lecturas

La chef Lucía Freitas impulsa Amas da Terra, un espacio de encuentro para artesanas y cocineras gallegas que preservan la esencia de su territorio y promueven su rica gastronomía.



Amas da Terra se erige como un faro en la gastronomía gallega, liderado por la chef Lucía Freitas. Este proyecto se ha convertido en un punto de encuentro esencial para artesanas, cocineras y profesionales que, a través de sus oficios tradicionales, protegen la esencia vital de Galicia.

Las mujeres involucradas en Amas da Terra no solo destacan por su destreza en la cocina, sino también por su compromiso con la preservación de las señas de identidad de su región. En un momento en que la gastronomía gallega cobra protagonismo en el mapa culinario, estas profesionales tejen redes que fortalecen la tradición y la innovación en el sector.

La iniciativa no solo celebra la rica herencia gastronómica de Galicia, sino que también busca empoderar a las mujeres que forman parte de este ecosistema, asegurando que sus conocimientos y habilidades sean reconocidos y valorados en el presente y el futuro.

02 EN EL CATALEJO

Degustación gratuita del “Peixe da Lonxa da Coruña” en el mercado de Monte Alto

15:54 · 120 lecturas

El sábado 21, de 12:00 a 14:00 horas, el mercado municipal de Monte Alto será el escenario de una degustación gratuita que destaca el producto local del mar, promoviendo la gastronomía de A Coruña.



El mercado de Monte Alto se prepara para recibir a los amantes de la gastronomía local con una degustación gratuita del “Peixe da Lonxa da Coruña”, programada para el sábado 21 de noviembre, entre las 12:00 y las 14:00 horas. Esta iniciativa tiene como objetivo poner en valor el producto local y revitalizar la vida de los mercados en la ciudad, fomentando el consumo y el acercamiento con la comunidad.

La degustación contará con la colaboración de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro y la Asociación de Empresarios de Hostelería de A Coruña, quienes presentarán un menú que incluye recetas elaboradas con género local. Entre los platos destacados se encuentran:

- Rillette de jarda con aceite de hierbas frescas y anacardios.
- Fabada marina de pota de lonja.
- Quinto de pescado y marisco con capuchino de algas.
- Mejillón tigre, uniellas y kumquat.
- Falso risotto de pulpo y furikake de Nori.

La alcaldesa de A Coruña, Inés Rey, ha subrayado la importancia de estas iniciativas: «La puesta en valor de nuestra red de mercados municipales y de sus productos extraordinarios es una apuesta por el tejido comercial local y por el consumo de proximidad. Es algo que necesita implicación y pedagogía, y con iniciativas como esta los clientes y clientas son más conscientes de la suerte que tiene A Coruña de tener tantos y tan buenos productos de calidad».

03 EN EL CATALEJO

Los pintxos ganadores del certamen ‘Pelota en mano’ 2026 en Pamplona destacan por su creatividad y tradición

13:36 · 100 lecturas

El certamen ‘Pelota en mano / Pilota zure esku’ 2026 ha premiado al pintxo Bola de tartar de atún picante y ajoblanco del Bang Bang Bar y al Rebolote del Haziaberri, reconocidos por su calidad y originalidad.



En un evento que celebra la fusión de la gastronomía y la cultura de la pelota vasca, los pintxos Bola de tartar de atún picante y ajoblanco, del Bang Bang Bar, y Rebolote, del Haziaberri, han sido galardonados en el certamen 'Pelota en mano / Pilota zure esku' 2026. El jurado, compuesto por destacados miembros del ámbito gastronómico y cultural, ha valorado la calidad y creatividad de las propuestas presentadas.

Premios y reconocimientos

El pintxo creativo del Bang Bang Bar, ubicado en la calle Campana 2, ha sorprendido al jurado con su innovadora combinación de ingredientes. La bola de tartar de atún picante y ajoblanco, presentada en una crujiente bola de pan, ha sido descrita como un plato fino y elegante, destacando su textura y sabor. Como premio, el establecimiento recibirá cuatro entradas para la final del 4 ½ que se celebrará en Bilbao, además de una comida para cuatro personas en el restaurante Bidea2.

Por su parte, el Haziaberri, situado en la calle San Nicolás 72, ha sido reconocido en la categoría tradicional por su pintxo Rebolote, una bola de bechamel en tempura, coronada con pimiento de cristal y cebolla frita. El jurado ha elogiado la cremosidad y la tempura crujiente de este plato, que también le ha valido dos entradas para la final del 4 ½ y una comida para dos en el restaurante Bidea2.

Un certamen con historia

El concurso 'Pelota en mano' no solo premia la creatividad culinaria, sino que también busca poner en valor el patrimonio histórico, cultural y social de la pelota a través de la gastronomía. Este proyecto se inscribe en el marco del programa IRUHBI PILOTA, parte de la cooperación transfronteriza entre España, Francia y Andorra.

Entre los finalistas de este año se han destacado otras propuestas innovadoras, como el Patolari de Rex Casa de Comidas y el Crujiente de patata con txistorra de La Pausa, que demuestran la rica diversidad de la oferta gastronómica de Pamplona.

'Con Cúrcuma' explora la cocina canaria en Bruselas

13:52 · 99 lecturas

El programa 'Con Cúrcuma' de La Radio Canaria se emitirá el jueves a las 21:30 horas, llevando el sabor canario a Luxemburgo con entrevistas a chefs y bodegueros.



El próximo jueves a las 21:30 horas, 'Con Cúrcuma' se embarcará en una nueva entrega que rastreará el talento gastronómico canario en la ciudad belga de Luxemburgo. Este magacín de La Radio Canaria, copresentado por José Luis Reina y Mulchand Chanrai, promete una travesía culinaria con un guiño al corazón de Europa.

Entrevistas y Sabores

En esta edición, el programa contará con la participación del chef Neftalí Luis, quien compartirá su experiencia en el Meliá Luxemburgo. "Dedicaremos el espacio de la entrevista 'A fuego lento' a charlar con el chef, permitiéndonos conocer su trayectoria y su liderazgo en la alta cocina", destaca Reina.

Encuentros Vitivinícolas

La sección 'El enófilo' ofrecerá una conversación con el bodeguero Javier Moro en la casa del canario Toño Armas, donde vinos y carnes se entrelazarán en una charla sobre la cultura vitivinícola y la buena mesa.

Un Viaje a Galicia

El mapa viajero de esta semana llevará a los oyentes a Galicia, con Mulchand Chanrai como guía para descubrir las propuestas "líquidas y de restauración" de la ciudad de Vigo.

Debate Actual

En ‘La cháchara’, se abordará la picaresca en la comercialización de productos en supermercados y restaurantes, analizando casos como las zamburiñas y los falsos cortes de cochino negro canario.

Reflexiones Gastronómicas

Como es habitual, ‘Palabra de Belín’ ofrecerá una mirada reflexiva sobre el pulso del sector, mientras que ‘Picoteo’ celebrará el octavo aniversario del restaurante “Etéreo by Pedro Nel” con una charla sobre su evolución en la propuesta carnívora y de autor en Tenerife.

Finalmente, ‘Con Cúrcuma’ cerrará con ‘A mesa puesta’, donde se visitará ‘La Hoya del Camello’ en el norte de Tenerife, y se ofrecerán consejos de ‘Nutrición y deporte’ para equilibrar la alimentación y la actividad física.

05 EN EL CATALEJO

Oviedo acoge el XXVI Encuentro Nacional de Amigos de la Capa Española con 400 participantes

18:18 · 95 lecturas

Cerca de 400 participantes de 23 asociaciones de toda España se darán cita en Oviedo para el XXVI Encuentro Nacional de Amigos de la Capa Española, un evento que destaca por su valor turístico y gastronómico.



El XXVI Encuentro Nacional de Amigos de la Capa Española se celebrará en Oviedo, reuniendo a cerca de 400 participantes de 23 asociaciones de diferentes puntos de España. Este evento, que arranca este viernes, promete ser un impulso significativo para la economía y el turismo de la ciudad.

El concejal de Turismo y Congresos, Alfredo García Quintana, presentó el encuentro en una rueda de prensa, acompañado por Alfonso Jaquete, presidente de la Cofradía de Damas y Caballeros del Sabadiego de Noreña, y Tomás Reinares, cofrade de la misma. García Quintana destacó que 343 de los asistentes provienen de fuera de Asturias, y 327 se alojarán en hoteles de la ciudad, lo que subraya la importancia de este tipo de eventos para la hostelería local.

Un evento con sabor asturiano

El concejal resaltó que estos encuentros no solo atraen a visitantes, sino que también fomentan el conocimiento del patrimonio y la gastronomía de Oviedo. “Estos eventos son cruciales para activar la economía y ayudan a desestacionalizar el turismo”, afirmó.

Por su parte, Alfonso Jaquete enfatizó el significado de la capa española, no solo como prenda de vestir, sino como símbolo de identidad y elegancia. “La capa es parte de nuestro patrimonio que distintas asociaciones trabajan por conservar y difundir”, añadió.

Actividades y tradiciones

Tomás Reinares presentó el calendario de actividades del encuentro, señalando que es la primera vez que se lleva a cabo en Asturias. Además, destacó que la mayoría de las 18 cofradías gastronómicas de la región utilizan la capa como parte de su indumentaria, lo que refuerza la conexión entre la tradición y la gastronomía asturiana.

06 EN EL CATALEJO

Las XXXV Jornadas Gastronómicas del Pote de Turón celebran la tradición asturiana

10:36 · 94 lecturas

El Valle de Turón se convierte en el epicentro de la gastronomía asturiana con las XXXV Jornadas Gastronómicas del Pote, un evento que coincide con la festividad de Santa Bárbara y rinde homenaje a este emblemático plato en un entorno natural protegido.



Las XXXV Jornadas Gastronómicas del Pote de Turón se celebran del 18 al 27 de noviembre de 2026, en el corazón del Valle de Turón, un lugar que combina una rica tradición minera con una oferta culinaria excepcional. Este evento se ha consolidado como una cita imprescindible para los amantes de la gastronomía y la cultura asturiana, destacando uno de los platos más representativos de la región: el Pote Minero de Turón.

Durante estas jornadas, varios restaurantes locales se unen para ofrecer menús que resaltan la riqueza y diversidad de los ingredientes autóctonos. Participan destacados establecimientos como **Casa Ita**, **Casa Migio**, **Casa Nando**, **Centro de Mayores de Turón**, **Coimbra**, **La Caleyuca**, **Mesón de Carlos**, **Rincón de Gabi** y **Vatur**, todos comprometidos con la calidad y la tradición culinaria asturiana.

Información práctica

• **Fechas:** Desde el 18 hasta el 27 de noviembre de 2026.
• **Horario:** Todo el día.
• **Lugar:** Turón, Mieres.

Estas jornadas no solo ofrecen la oportunidad de degustar un plato emblemático, sino que también permiten disfrutar del entorno natural del Valle de Turón, un paisaje protegido que refleja la historia industrial de Asturias. Sin duda, un evento que combina gastronomía, tradición y cultura en un marco incomparable.

07 EN EL CATALEJO

El arte de encurtir: una técnica milenaria que detiene el tiempo en la cocina

07:09 · 93 lecturas

Pablo Ruiz, experto encurtidor de La Dolorosa Lab en Madrid, explora las posibilidades de encurtir diversos alimentos, innovando con vinagres como el de Jerez y vermús.



En un viaje a través del tiempo, la técnica de encurtir se remonta a hace 4.500 años, cuando se descubrió como un método eficaz para conservar alimentos. Hoy, esta práctica cobra vida en manos de **Pablo Ruiz**, un apasionado encurtidor que dirige **La Dolorosa Lab** en Madrid.

"Se puede encurtir de todo", afirma Ruiz, quien ha llevado esta técnica a nuevas alturas al experimentar con ingredientes como la **piparra**, la **aceituna manzanilla** y el **vinagre de Jerez**. Su enfoque innovador también incluye el uso de **vermús**, aportando un giro contemporáneo a una tradición ancestral.

La versatilidad del encurtido no solo permite preservar los alimentos, sino que también enriquece su sabor, convirtiéndolos en acompañamientos ideales para una amplia variedad de platos. En este sentido, Ruiz se convierte en un verdadero alquimista de la cocina, capaz de transformar ingredientes cotidianos en delicias que desafían el paso del tiempo.

La Brújula del Gastronauta — Edición 18/11/2026 · 7 noticias

https://www.labrujuladelgastronauta.com/edicion/2026-11-18