SABE BIEN

Una «biblia» gastronómica mundial premia una sidra de hielo española... pero no es asturiana



NEL OLIVEIRA
REDACCIÓN





Bizi Goxo **Zapiain.eus**

Seis españoles han sido incluidos en una prestigiosa lista con los 50 jóvenes talentos que dan forma al futuro de gastronomía mundial

21 abr 2021 . Actualizado a las 05:00 h.

Comentar · 1

Seis españoles, entre los que figuran los hermanos vascos Ion y Mikel Zapiain, forman parte de los **50 Next**, una lista elaborada por los responsables de la clasificación culinaria **The World's 50 Best Restaurants**. En ella aparecen 50 jóvenes talentos que están revolucionando el universo de la cocina a nivel mundial, a través de **siete categorías:** producción, tecnología, creatividad, activismo, educación, ciencia y hostelería.

Todos y cada uno de los integrantes de esta clasificación -formada por **emprendedores de entre 20 y 35 años**- y amasan el futuro de la gastronomía mundial. Y como no podía ser de otra manera, la innovación y renovación a través de un producto

utilizada para hacer vino helado en Alemania, Austria y Canadá, esta técnica también ha sido llevada a cabo con anterioridad por varias conocidas marcas asturianas de sidra.

Los Zapiain dejaron que las manzanas errezile, una variedad rica en azúcar de maduración lenta, se congelaran mientras todavía estaban en los árboles. Gracias a sus cualidades, las manzanas pierden agua lentamente y se arrugan sin pudrirse, creando un proceso de fermentación natural. Posteriormente, al hervir el jugo de las manzanas congeladas, obtienen una sidra dulce de alto contenido alcohólico, a la que denominan «Bizi Goxo». Otro de sus productos es la «Sagardoa», recomendada para consumir a la asturiana, dejando caer el líquido desde la botella a un vaso fino para beber de una sola vez.

Otros cuatro emprendedores españoles también forman parte de esta reconocida clasificación. La joven investigadora vasca Maitane Alonso, estudiante de medicina, ha sido reconocida por la creación de una revolucionaria máquina de conservación de alimentos que ha despertado incluso el interés de la NASA. La madrileña Clara Díez, con su proyecto «Formaje», ha sido incluida por elevar el estándar de la elaboración tradicional del queso y sumergir al cliente en la cultura que lo rodea. Por su parte, Marc Coloma y Bernat Añaños, con «Heura Foods», han desarrollado una nueva generación de carne vegetal creyendo que ya no es necesario comer proteína animal cuando un productor puede brindar la misma experiencia sin las desventajas.

Archivado en: Canadá Alemania Austria NASA

Comentar · 1

Comentarios

Para comentar es necesario estar registrado en lavozdeasturias.es

Regístrate gratis Iniciar sesión

Lista de comentarios

Andaniegu
desde CASTRILLON

hace 7 meses.

Lo que merecemos Los asturianos tenemos lo que merecemos. A seguir mirando pa Madrid, pa los vinos, pal flamenco y pal toreo...

Me gusta · 1 **No me gusta · 0**

Responder

Texto a buscar... BUSCAR

REGISTRADOS

Mi perfil

Newsletters

Regístrate

CONTACTO

Cartas al director

Contacta con nosotros

REDES SOCIALES

Portada

Asturias

Oviedo

Gijón

Avilés

Actualidad

Opinión

Cultura

Global Asturias

La salud sabe bien

Viral

Asturias con R

DEPORTES

Portada deportes

Sporting 1905

Azul Carbayón

VERTICALES

In Asturias

Agora

Sabe Bien

© EDICIONES PERIÓDICAS DEL NOROESTE, S.L.U.

Camino de la Llosa 14, La Fresneda, 33429 Siero (Asturias) Inscrita en el Registro Mercantil de Asturias en el Tomo 4055, Folio 225, Hoja nº AS-45.949. CIF: B-52.512.464.

Aviso legal Política de privacidad Política de cookies Condiciones generales