

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Experiencia Euro-Estacional

**Noah Guillermo Eisenmenger Solís
Tábata Rafaella Suárez Sánchez**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía

Quito, 19 de mayo de 2023

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Experiencia Euro-Estacional

Noah Guillermo Eisenmenger Solís

Tábata Rafaella Suarez Sánchez

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas, M.Sc.
Administración Culinaria e Innovación**

Quito, 19 de mayo de 2023

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Noah Guillermo Eisenmenger Solís

Código: 00208478

Cédula de identidad: 1718385634

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2023

Nombres y apellidos: Tábata Rafaela Suarez Sánchez

Código: 00207296

Cédula de identidad: 1721746632

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2023

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El trabajo actual pretende introducir y transportar a los lectores por una exposición cultural-gastronómica de España, Italia, Francia y Suiza, cada uno en una temporada estacional respectiva, específicamente el Verano en España, Primavera en Italia, Otoño en Francia y para culminar, el Invierno en Suiza. La representación cultural se diversifica en los siguientes puntos: una descripción de la estación respectiva en el país, un conjunto de costumbres culturales de la temporada, ingredientes que se producen en el país dentro de la temporada específica y platos típicos de cada país.

El objetivo final del trabajo es proporcionar de una herramienta de conocimiento para la realización de un menú de degustación que personifique una experiencia cultural, gastronómica geográfica y estacional para todos los que deseen consumirlo. A su vez se espera que el lector, mediante la lectura, disfrute de un pequeño viaje hacia los países mencionados junto con un entendimiento de cómo estos países y su gastronomía son influenciados por las estaciones y el clima.

Palabras clave: España, Italia, Francia, Suiza, Verano, Primavera, Otoño, Invierno, Gastronomía, Cultura.

ABSTRACT

The current work aims to introduce and transport readers through a cultural and gastronomic exhibition of Spain, Italy, France, and Switzerland, each in one respective seasonal period. Specifically, it explores Summer in Spain, Spring in Italy, Autumn in France, and, to conclude, Winter in Switzerland. The cultural representation is diversified through the following points: a description of the respective season in each country, a set of cultural customs for that season, ingredients produced in the country during the specific season, and typical dishes from each country.

The ultimate goal of this work is to provide a knowledge tool for creating a tasting menu that embodies a cultural, geographical, and seasonal gastronomic experience for all those who wish to enjoy it. Furthermore, it is expected that the reader, through reading, will embark on a small journey to the mentioned countries, gaining an understanding of how these countries and their cuisine are influenced by the seasons and climate.

Keywords: Spain, Italy, France, Switzerland, Summer, Spring, Autumn, Winter, Gastronomy, Culture.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	8
Descripcion del verano en España	10
Festividades típicas	12
Orígenes, características e influencia de la gastronomía Española	13
Productos de temporada	14
Platos de verano en España.....	16
Descripcion de la primavera en Italia	18
Festividades típicas	19
Orígenes, características e influencia de la gastronomía Italiana.....	20
Productos de temporada	22
Platos de primavera en Italia	24
Descripción de otoño en Francia.....	24
Festividades típicas	26
Orígenes, características e influencia de la gastronomía Francesa	28
Productos de temporada	29
Platos de otoño en Francia.....	31
Descripción de invierno en Suiza	32
Festividades típicas	33
Orígenes, características e influencia de la gastronomía Suiza	35
Productos de temporada	36
Platos de invierno en Suiza	37
Conclusiones.....	38
Referencias bibliograficas.....	40
Anexo A: Receta Verano en España	45
Anexo B: Imágen Verano en España	47
Anexo C: Receta Primavera en Italia	48
Anexo D: Imágen Primavera en Italia	50
Anexo E: Receta Otoño en Francia	51
Anexo F: Imágen Otoño en Francia	54
Anexo G: Receta Invierno en Suiza.....	55
Anexo H: Imágen Invierno en Suiza.....	58
52Anexo I: Jueces de degustación	59

INTRODUCCIÓN

Hoy en día se vive en un mundo que es gobernado por la globalización y uno de los factores más interesantes de este hecho es que se puede disfrutar de una gran diversidad cultural y el poder descubrir y explorar esta gran diversidad se convierte en un tesoro invaluable, ya que se descubre la belleza, riqueza y particularidad de los países.

La gastronomía es una de las maneras más auténticas en la que cada país puede expresar su singularidad, historia, identidad cultural y también se convierte en un medio por el cual se puede conocer y tener una experiencia más profunda en cada país y sus respectivas regiones.

El siguiente estudio se dedicará a la comprensión y análisis de como España, Italia, Francia y Suiza se expresan por medio de su gastronomía incluyendo el factor de las cuatro estaciones: verano, primavera, otoño e invierno; para esto, se van a estudiar festivales, su cultura, orígenes e influencias gastronómicas y platos que resaltan en estas temporadas.

Este viaje emprenderá desde España en verano donde se podrá tener la idea de la frescura del océano, el calor en la playa, un sol intenso y colores vibrantes llenos de vida; en esta temporada se van a explorar las delicias culinarias más populares que llenan de vida a establecimientos y hogares españoles desde gazpachos hasta paellas con productos frescos del mar. El viaje continuará por Italia con su alegre primavera floreciendo y llenando de color los paisajes donde los productos frescos estarán en todos los mercados llenando de vida a una gastronomía sencilla pero que ha ganado por sus méritos con platos como el risotto primaveral o ensaladas y pastas llenas de productos frescos. Mas adelante, se transporta a Francia con un paisaje cálido y dorado, se va a experimentar una cocina clásica acompañada de quesos, pan y vino. Finalmente, se llega al frío invernal de Suiza, una cocina que ha sido fuertemente influenciada por sus países vecinos, pero adornando sus delicias culinarias con su originalidad presentando fondues o su famoso chocolate.

Este estudio tiene el propósito de presentar los cuatro países con las cuatro estaciones que fueron asignadas para demostrar el papel tan importante que juega la gastronomía en la identidad cultural de cada país a parte de reflejar el impacto de como el clima va haciendo que se vayan adaptando y plasmando su creatividad con los productos que se pueden conseguir junto a las tradiciones que algunas regiones pueden aportar a su enriquecimiento cultural. Es importante recalcar la importancia de preservar y valorar la diversidad culinaria en un mundo que día a día se vuelve más globalizado.

Se trata de fomentar el respeto por las tradiciones reconociendo cuan importantes son para preservar la identidad cultural de los países y fortaleciendo lazos entre comunidades. También intenta resaltar la estrecha relación entre la gastronomía y las estaciones europeas conjuntamente, sembrando curiosidad e interés en el lector para promover el turismo gastronómico, tomar en cuenta la importancia de la sostenibilidad cuando se trata de cultivar con alimentos, el trato con el suelo y el intercambio cultural. A lo largo de las siguientes páginas se estudiará a estos países y estaciones, descubriendo su riqueza culinaria, artística y creativa siendo un fiel reflejo de los países y tradiciones empezando por el caluroso verano en España.

Descripción del verano en España

El verano en España es una estación caracterizada por una variedad de fenómenos climáticos y culturales que afectan a la vida de la sociedad española. Es una época de altas temperaturas y largos días soleados que, combinados con la escasez de lluvias, hacen que la vegetación y el suelo se sequen notablemente. Esto incide en los productos de temporada que se pueden encontrar. Además, esta situación climática, unida a la tradicionalmente baja actividad laboral y escolar en verano, ha propiciado el desarrollo de numerosas prácticas culturales y sociales que forman parte del imaginario colectivo de la sociedad española.

Turismo de sol y playa, fiestas populares, deportes náuticos, gastronomía de verano, siesta, chiringuito y terrazas son solo algunos de los elementos que componen el verano español. El turismo de sol y playa es la principal actividad económica en España durante el verano (García, 2019), especialmente en las regiones de la costa Mediterránea y Atlántica. Las playas se están convirtiendo en un auténtico lugar de socialización y relax, y en un lugar de encuentro tanto para turistas como para locales. Además, los festivales populares a menudo ocurren en esta época del año es otro factor importante de la cultura española en el verano. Estas celebraciones incluyen fiestas tradicionales de clientes habituales para vacaciones famosas en San Fermines en Pamplona. Los deportes acuáticos como el surf, el windsurf y el kitesurf son muy populares en España en verano debido a las favorables condiciones climáticas y de viento. Además, como menciona Martín (2017) la cocina de verano es una parte integral de la cultura española en esta época del año. Platos como la paella, el gazpacho o el salmorejo se encuentran entre los platos más representativos de la cocina veraniega española.

Por otro lado, según Gutierrez y Martinez (2020) la siesta, la costumbre de hacer una pequeña siesta después de cenar, es una tradición veraniega arraigada en la cultura española. Este hecho

se debe en parte a las altas temperaturas que dificultan las actividades al aire libre durante la hora central del día.

Como punto importante, los chiringuitos y las terrazas “paraísos al aire libre” (Rodríguez, 2019) son puntos de encuentro veraniegos muy populares en España. Estos lugares ofrecen bebidas, comida y música en un ambiente relajado al aire libre, lo que los convierte en el lugar perfecto para disfrutar de un verano español. En definitiva, el verano en España es una estación caracterizada por un amplio abanico de actividades sociales y culturales que forman parte del imaginario general de la sociedad española.

Clima y temperatura

España, ubicado en la península Ibérica, cuenta con cambios de clima a lo largo de todo el año. Según una investigación conducida la Universidad de Málaga;

En general, España se caracteriza por un clima muy variado y cambiante. A lo largo de un año, las condiciones climáticas pueden cambiar de forma importante, pero también lo hacen de un año para otro. La situación geográfica de la península influye en la presencia de condiciones extremas durante periodos de tiempo a veces prolongados, como ocurre con las sequías que pueden abarcar varios años. Ello, por ejemplo, ha dado lugar a una histórica preocupación para paliar sus efectos en las cosechas y el consumo humano, de modo que fueron numerosas las obras hidráulicas. Pero también el clima de España tiene efectos positivos en la actividad económica, especialmente, la turística. (2023, p.4)

Es decir, la constancia en el clima español no es lo dominante. Influyen muchos factores mucho más allá del cambio de estación, puesto que también se ve afectado por la geografía, corrientes de aire y corrientes marítimas provenientes del norte y sur del globo. Esto, por supuesto, tiene una incidencia en la agricultura y cosechas de la región.

Pero si tenemos que hablar del verano español, se puede decir que la alta presión prevalece con aire cálido subtropical, sol intenso, temperatura alta y pocas precipitaciones. Por lo general, las masas de aire del Sahara provienen del sur con olas de calor y smog. Las altas temperaturas pueden conducir al sobrecalentamiento del suelo, lo que da lugar a tormentas de verano. (UMA, 2023). El verano comprende los meses de junio hasta septiembre, y el clima en estos meses oscila entre los 13°C y 32°C. De hecho, según el portavoz de la Agencia Estatal Española de Meteorología, Rubén del Campo el verano del año 2022 fue el más seco registrado en años, puesto que “solo fueron más secos, por este orden, desde octubre hasta julio, 2004-2005, 1998-1999 y 2011-2012” (2022)

Festividades típicas

El clima de verano en España da apertura a que tanto turistas nacionales como internacionales encuentren un sinfín de actividades y festividades a celebrar en torno al sol, la playa y la buena comida. La Tomatina, una de las fiestas veraniegas más populares de España, se celebra en la localidad valenciana de Buñol. Esta es una pelea de tomates que tiene lugar el último miércoles de agosto, justo en las últimas semanas del verano y atrae a miles de visitantes cada año. Según Jiménez-Ruiz (2017), La Tomatina ha evolucionado de una simple pelea de tomates entre amigos a un evento turístico de gran envergadura, resaltando la importancia de este alimento traído desde Latinoamérica para los españoles.

También, en pleno verano, se celebra la Feria de Abril de Sevilla. Esta es una de las fiestas de verano más importantes de España. Ramos-Pérez (2017) explora el origen, desarrollo y refuerzo de esta fiesta como evento turístico. La feria de abril tiene lugar en el recinto ferial de Sevilla e incluye una semana de música, baile y diversión. Según el autor, la Feria de Abril es una de las fiestas más representativas de la cultura española y atrae a turistas de todo el mundo.

Turismo

España durante el verano es el destino perfecto para el turismo tipo leisure de sol y playa. De hecho, según el Instituto Nacional de Estadística INE la cantidad de turista que visitan tierras españolas durante junio, julio, agosto y septiembre puede fácilmente los 28 millones (2019) Además, según la misma fuente, las ciudades que más turistas reciben son Andalucía, Cataluña y toda la comunidad Valenciana.

Orígenes, características e influencias de la gastronomía Española

La riqueza y la diversidad son dos factores predominantes en la cocina española, producto de su historia milenaria y de la influencia de diferentes culturas. Los orígenes de la cocina española se remontan a la época romana, cuando se instaura la cocina mediterránea, caracterizada por el uso del aceite de oliva, el pan, el vino y los productos frescos de la península y el mar (Montanari, 2013). A lo largo de la historia, la cocina española se ha visto influenciada por diferentes culturas, como la árabe, la judía y la gitana, que han dejado su huella en la cocina española (Campo, 2019). Una de las primeras y más conocidas influencias es la de la cultura romana, de la cual se impregnaron preparaciones como la tripa de pescado y las famosas gachas a base de avena o arroz. Posteriormente, se dio la que es probablemente la más grande influencia en la gastronomía española. Como menciona Dorado en su investigación de Historia De La Gastronomía Española, La Antesala De la Gastronomía Latinoamericana Actual;

Será en el siglo XV, que España entrará de lleno en una nueva etapa en su cultura gastronómica, dándole a la cocina una nueva caracterización, puesto que el descubrimiento de América en 1492 hizo que la culinaria española tome nuevos rumbos con la incorporación ingredientes, producto de este nuevo contexto ecológico, como ser la patata, el maíz, el tomate, el pimiento, los ajíes, así como el cacao y la vainilla. (2014, p.4)

Es decir, con la conquista española a nivel Latinoamérica, se observó la incorporación a la gastronomía española de la mayoría de los ingredientes característicos e infaltables de los platos ibéricos. Se puede decir entonces que la gastronomía latinoamericana incidió en la española y viceversa, puesto que existió un intercambio no solo de cultura y bienes materiales sino también de tradiciones, ingredientes, sabores y recetas. A manera de ejemplo, un alimento latinoamericano muy utilizado en la cocina española es el pimentón, que apareció a mediados del siglo XVII como condimento del chorizo, el primer aperitivo servido en la cocina andaluza.

Otro producto de México es el tomate, que se utilizó por primera vez en Castilla. (Dorado et al, p. 6, 2014) En 1608 aparecen referencias a la presencia de tomates y pepinos en las ensaladas. Entre las clases más altas, la ingesta de chocolate fue ciertamente un manjar durante el último cuarto del siglo XVII y durante todo el siglo XVIII. Los más adinerados, refinados y el clero de España lo bebía con azúcar como desayunos y meriendas. Todo esto empezó desde España, y luego se extendió a otras cortes europeas.

Productos de temporada

Al contar España con diferentes estaciones, por ende, cuenta con distintos productos que resaltan según la estación. A estos se les denomina Productos de Temporada, los cuales conservan todo su valor nutricional, así como una textura, apariencia, frescura y sabor más consistentes que los productos que no son de temporada, lo que significa que son de mayor calidad en el momento de la cosecha. Estos productos se dividen en;

Frutas

Entre los alimentos de verano más populares en España se encuentran las frutas como el melocotón, la ciruela, el albaricoque, el melón y la sandía son perfectas para preparar refrescantes ensaladas. Una de las frutas más reconocidas en España es el melón, de hecho Santos menciona que "el melón es una fruta muy apreciada en verano en España, donde se

consume principalmente como postre o en ensaladas" (2018, p. 72). Los albaricoques, por su parte, son una fruta de temporada en España, recolectada de mayo a agosto. Los albaricoques son ricos en fibra, vitamina A y antioxidantes, y tienen propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas. Adicionalmente, su sabor dulce y suave lo hace ideal para postres o como complemento de batidos y batidos. Todas las frutas de temporada en España son utilizadas con el fin de combatir el incesante calor del verano y refrescar un poco las tardes.

Verduras

Uno de los mayores potenciadores de los distintos platillos españoles de verano, son el uso adecuado de las verduras frescas y de temporada. Las verduras de temporada más populares en España durante el verano incluyen tomates, berenjenas, pimientos, calabacín, judías verdes y pepinos. Estas verduras se distinguen por su frescura, intenso sabor y aroma y por ser una buena fuente de importantes nutrientes esenciales como vitaminas, minerales y fibra. Todas estas verduras y productos de temporada pueden fácilmente encontrarse en los mercados distribuidos por toda la península Ibérica. De hecho, Fusté Forné et al (2020) menciona en su investigación que "los turistas vienen en verano. De Francia, Bélgica, Alemania... están más acostumbrados al mercado. El mercado siempre ha sido un centro de juntarse la gente. Vaig a fer mercat. Un punto de reunión" (párr. 6)

Mariscos

El verano es la época perfecta para consumir mariscos y pescados frescos en toda la costa española. Según Cambados, un reconocido y longevo restaurante gallego en Sevilla, los mejores pescados y mariscos durante las fechas de julio, agosto y septiembre son el Bonito, el Fletán, el Jurel, la Merluza, el Mero, las Anguilas, el Salmón, la Trucha, la Gamba gris, el Bogavante y la Langosta roja así como los Langostinos. (2022, párr 3 – 8) Aunque muchos de estos productos de mar pueden ser consumidos durante todo el año, no cabe duda que la mejor

temporada es durante los meses que comprende el verano español. El Mero es un caso especial, puesto que a pesar de que es consumible todo el año, debido a la poca población existente en la actualidad se ha restringido su consumo al ser considerada una especie protegida en las aguas españolas.

Aceites

Es imposible hablar del verano en España sin mencionar el mundialmente conocido aceite de oliva. Al ser uno de los aceites más saludables y nutritivos del mundo, este esencial de la dieta mediterránea es un producto protagonista en la temporada veraniega española. Se usa como base para un centenar de platos y recetas de extrema popularidad. Según Alamillos, la primera cosecha de los olivos para la elaboración del aceite se da durante los meses de junio y julio. Sin embargo, debido a las fuertes olas de calor propias de la estación, que pueden llegar a convertirse en sequías, suele ocurrir que, como describen se “han diezmando la producción y hecho saltar las alarmas de una posible escasez de aceite de oliva en las estanterías de los supermercados” (2022, párr. 7)

Platos de verano en España

Una vez mencionados todos los ingredientes anteriores ricos en vitaminas, sabores, aromas y frescura de la región española, se puede comenzar a hablar de los diferentes y deliciosos platos que se pueden idear con tales ingredientes.

Dicho esto, podemos afirmar sin temor a dudas que la variedad de platos existentes en España durante el verano es abismal. Según J.E (2022), periodista gastronómico de Información en España, los platos más consumidos durante esta temporada son; Melón con jamón, Paella, Pisto, Pulpo a la gallega, Tortilla de patatas, Escalivada, Fartón, Gazpacho, Salmorejo y el infaltable Ajoblanco, del cual profundizaremos en sus orígenes e historia.

Se dice que esta sopa blanca ha sido durante mucho tiempo opacada por el gazpacho y el salmorejo, pero en los últimos años ha empezado a ganar fuerza y posición dentro de las más altas cocinas de gastronomía. Existen varias teorías sobre sus orígenes, pero la más aceptada por el público general es la misma que con casi todas las recetas españolas populares; que probablemente se originó en al-Andaluz como una mezcla de lo que la gente tenía a mano, es decir, pan rallado, ajo, aceite de oliva, vinagre, sal, agua y almendras. (M José, 2022, párr. 6) Sin embargo, estas últimas fueron añadidas a la receta como un giro inesperado años después de su creación, puesto que, como menciona Duarte;

En la época de Al-Ándalus se puso en valor un alimento que ya los fenicios habían descubierto en Asia siglos atrás: las almendras. Introducidas en el Mediterráneo por los romanos, no fue hasta que los árabes trajeron su cultura culinaria que las almendras comenzaron a tener un papel más importante en la cocina de la península. Fue aquella mezcla entre el salmorium y la proliferación de los almendros en España lo que dio lugar al primer ajoblanco (2022, párr. 5)

Esta no es sino otra prueba del hecho de que la cocina española es una mezcla mega diversa de cocina de todo el mundo, otorgándole sabores, texturas y aromas únicos, puesto que el Ajoblanco no tendría ese sabor característico de no ser por las introducidas almendras. No fue sino hasta mucho tiempo después, que Cristóbal Colón llevó hasta la península Ibérica nuevas verduras y hortalizas que el Ajoblanco dio origen a nuevas sopas frías. Pero en sí, las distintas versiones que se pueden encontrar de este emblemático platillo son inmensas, especialmente cuando se habla de regionalidad y de provincias en el territorio español. Esto sucede por la adición o extracción de ingredientes o de platillos acompañantes al Ajoblanco.

Descripción de la primavera en Italia

Esta estación en Italia se caracteriza por sus cambios constantes lo que ha dado paso a que haya la expresión popular “Marzo è pazzo!” la cual en español se traduce a “¡Marzo es una locura!”. De acuerdo a Lombardi (2022), esta frase se sustenta en los cambios constantes del clima a lo largo de la estación la cual usualmente va a durar desde marzo hasta mayo. En esta temporada el entorno italiano tomará colores muy vivos y se podrá disfrutar de paisajes pintorescos, esta estación en Italia es marcada por su característico aire de renovación.

Uno de los aspectos más notables de la primavera italiana es el florecimiento de las flores en el país lo cual dota que los campos, jardines y parques vistan de colores vivos y despidiendo aromas frescos; esto se da por la vernalización, un fenómeno de transformación: en invierno por lo general hay poca luz solar y las temperaturas son bajas y es por esto que las células de las plantas se van a congelar impidiendo su crecimiento y en algunos casos puede dañar a la planta o semilla; con la llegada de la primavera, implica que la semillas y plantas podrán recibir más luz solar y temperaturas más cálidas lo cual permitirá que estas puedan crecer y florecer.

También se toma en cuenta el factor horario: en marzo los relojes en Europa adelantan una hora. Esto se traduce a que se tendrán días más largos ya que hay más horas de luz solar, esta va a durar aproximadamente 12 horas desde el inicio de marzo, empezando en el centro y sur del país, la nieve se va derritiendo, van a haber lluvias con cambios constantes de temperatura. El norte por lo general va a ser un poco más frío en comparación al resto del país. Además, la popular expresión “Marzo è pazzo!” con referencia a Marzo, se deriva de Marte, el dios de la guerra en la mitología romana caracterizado por ser corto de temperamento y muy irascible lo cual ha llevado a que los locales asocien la inestabilidad emocional de este dios con la inestabilidad climática que se vive en esta temporada, con fuertes ráfagas de viento y cambios repentinos de temperatura. En abril, se comienza a hacer mucho más evidente la estación y

muchos pueblos italianos empezarán sus festividades, la temperatura suele ser un poco más cálida en todo el país y cabe notar que en el sur puede estar llegando hasta los 24 grados centígrados. Mayo se convierte en uno de los meses más turísticos ya que se puede disfrutar de temperaturas cálidas debido a su cercanía con el verano y al mismo tiempo que los paisajes continúan cubiertos de flores.

Festividades típicas

Al ser una estación que representa la renovación y refleja la alegría desde la naturaleza, en Italia, la gente se prepara para representar el espíritu primaveral y celebrar su llegada, a continuación, se mencionaran algunas de las fiestas más tradicionales que resaltan en esta estación:

Lo Sposalizio dell'albero: esta fiesta se celebra en Vetralla en el mes de mayo y se traduce a "La boda de los árboles". Esta fiesta se celebra decorando bosques con guirnaldas, jinetes cabalgando y ofreciendo ramos de flores, la plantación de nuevos árboles y plantas. Esta celebración refleja a una ceremonia y fiesta nupcial con autoridades y testigos. La fiesta tiene su origen en épocas medievales cuando la ceremonia tenía el objetivo de que se reafirme la propiedad del bosque Monte Fogliano y la ermita a los Vetralllesi.

Infiorata di Genzano: se trata de un festival realizado una vez al año en la ciudad de Genzano. Esta fiesta se centra en la creación de diseños llenos de color con flores, semillas y pétalos; la idea del festival es cubrir las calles enfocados en una avenida principal. Se cree que los orígenes de este festival se remontan al siglo XVIII, para esta época ya se tenía la tradición de preparar las alfombras para el Corpus Christi y Genzano adoptó esta tradición; actualmente el festival dura tres días y se planea hacer la exhibición el día después de la fiesta del Corpus Christi.

Festa dei Ceri: esta fiesta se considera una de las más antiguas de Italia en Gubbio el 15 de mayo. Al ser una celebración muy antigua, se le atribuye principalmente dos orígenes: el

primero y más común es una procesión en la que se transportan tres Ceri (estructuras de madera que pesan alrededor de cuatro quintales cada una) las cuales llevan encima las imágenes de San Ubaldo el protector de masones y patrono de la ciudad, San Giorgio el protector de comerciantes y artesanos y San Antonio Abate el protector de estudiantes y agricultores. Las figuras se pasan por las calles del centro de la ciudad a la Basílica de San Ubaldo. Hay una carrera entre la gente que lleva los Ceri y da paso a una ceremonia a medio día en la cual los Ceri van a circular tres veces alrededor de la plaza. El otro posible origen es que la ceremonia tuvo su origen en honor a la diosa Ceres, ella por lo general se le asocia con la primavera, agricultura y buena cosecha. Herbert M. Bower, un antropólogo de Inglaterra quien estudio sobre cultos rendidos a esta diosa romana mencionados en el Tavole Eugubine (una serie de siete tabletas de bronce que contienen prácticas de rituales principalmente de sacrificios y purificación en caso de eventos adversos, para días festivos o momentos específicos en el calendario en honor a Ceres (Tavole Eugubine - Palazzo Dei Consoli Gubbio, 2021)) y concluye que de acuerdo a sus hipótesis, los Ceri han llegado a ser parte de una evidencia de ritual ancestral la cual en su momento fue muy difundida llamado el culto al Espíritu del Árbol; esta teoría ha sido ampliamente aceptada por muchos antropólogos, lingüistas y grupos contrarios al clericalismo (La Storia | Famiglia Dei Ceraioli Di San Giorgio, 2016).

Orígenes, características e influencia de la gastronomía italiana

La gastronomía italiana ha sido influenciada a lo largo de su historia por distintas civilizaciones que en un momento de su historia habitaron en la región. A continuación, se van a destacar cuatro factores que han jugado un papel muy importante en el desarrollo de la gastronomía italiana:

Herencia romana: los orígenes de la cocina italiana se remontan a la época del imperio Romano el cual en un momento de su historia fue capaz de abarcar Europa enfocado especialmente en

la cuenca del mediterráneo, el norte de África y Asia menor mejor conocido como el cercano Oriente o Medio Oriente; a medida que el imperio seguía creciendo, muchos ingredientes y especias se fueron incorporando a su cocina tradicional. Los platos del imperio Romano se caracterizaban por ser exóticos y familiares y entre los productos básicos se puede encontrar el pan, aceite de oliva, quesos y vino y también hubo la experimentación con diferentes tipos de carnes como la carne de avestruz, animales de cacería asados o incluso nuevas salsas de pescado. En el año 800 A.C. alrededor de la conquista de los etruscos se sitúan lo inicios de uno de los alimentos más reconocidos de Italia, la pasta, esto se evidencio en una antigua tumba etrusca en la cual se representa la elaboración de la pasta con harina con agua y utilizando algunos instrumentos como rodillos para estirlarla y cortadores.

Herencia árabe: Según Ruocco (2014), se ha reconocido que la influencia árabe ha tenido un impacto importante en la gastronomía italiana principalmente con especias y hierbas como, por ejemplo, la albahaca, azafrán, cilantro, comino, canela, jazmín o hierbabuena y también e el uso de frutos secos como los piñones o almendras.

Tradiciones regionales: se conoce que en Italia cada una de sus regiones tiene características y platos tradicionales que van a ayudar que se distingan entre regiones; de acuerdo a Riley (2007) hay sabores y productos que serán distintivos entre regiones:

- En el norte de Italia, es muy común el uso de productos derivados de lácteos entre esos principalmente se encuentra la mantequilla o el Parmigiano-Reggiano y el consumo de carnes como el Cotechino o el Ossobuco. Entre los platos más conocidos de esta región están el risotto, polenta, torta di mele (una tarta de manzana) y la bagna cauda.

- En el centro de Italia puede caracterizarse por tener una variedad un poco más amplia en sus tradiciones y características culinarias y entre las más importantes están platos como chuleta a la Fiorentina (bistecca allá Fiorentina) o la sopa de verduras con pan (ribollita) se

tendrán sabores y características de la trufa negra como en la preparación Cacio e Pepe o en Lacio con la Carbonara.

- Hacia el sur, la gastronomía tendrá tendencias más mediterráneas por lo que la comida será dotada de sabores y aromas fuertes acompañado de ingredientes frescos. En esta sección se puede encontrar la pizza alla Sorrentina o pizza napolitana. Hacia Sicilia se encontrarán platos como los cannoli, caponata o Pasta con Sarde.

- Finalmente, en las islas especialmente por Cerdeña se destacarán platos con cordero como el porceddu y el uso de queso pecorino. Por la región de Sicilatambien se encontrarán platos con influencia árabe como la cassata siciliana o el couscous de pescado.

Estas son algunas de las tradiciones culinarias que pueden ser generalizadas de acuerdo a la región, pero cabe notar que en todo el país van a haber distinciones más específicas con platos clásicos de sus ciudades.

Productos de temporada

De acuerdo con el libro de The Italian Food Guide (Touring Club of Italy, 2002) en primavera hay 6 productos principales que pueden ser característicos de esta temporada; a parte de estos productos cabe recalcar que el maracuyá y la claudia también son frutos muy populares:

- Espárragos: estos tallos suelen ser muy valorados y consumidos durante la primavera, usualmente se encuentran dos variedades: espárragos blancos y los clásicos verdes; suelen ser muy versátiles por lo que se pueden encontrar en una gran variedad de platos como pasta, ensaladas o risotto.

- Alcachofa: Este producto a parte de tener muchos años de historia con la gastronomía italiana; se cree que inicialmente fue descubierta por los árabes de ahí, fue introducida en Francia por Catalina de Medicis quien disfrutaba comer los corazones de alcachofa y en la edad

media y se popularizó el consumo de esta en Italia en el siglo XV. Este vegetal también es muy popular en esta temporada y será el protagonista en algunos platos como por ejemplo el popular carciofoli allá romana (alcachofa a la romana) este vegetal se consume crudo o cocido.

- Alverja: estas pequeñas leguminosas en esta temporada suelen estar acompañando a risottos, ensaladas, pastas o acompañando a carnes o proteínas. Cuando todavía se le considera tierna, pueden ser consumidas frescas y crudas proporcionando una leguminosa jugosa y dulce pero también pueden servirse crudas.

- Habas: este producto fresco suele ser muy cotizado en el mercado primaveral italiano al igual que las alverjas se pueden consumir crudas y tiernas acompañando ensaladas o también cocidas en platos como pasta con fave e pancetta o de acompañamiento en forma de pure.

- Rúcula: esta hoja por lo general aportara a ensaladas y preparaciones sabores ligeramente amargos y un poco picantes. Por lo general a esta hoja se le vera en pizzas, ensaladas o en algunos casos acompañando los aderezos.

- Fresas: se conoce que en primavera estas jugosas frutas van a estar en su mejor estado para ser consumidas; por lo general estas frutas están en tartas, ensaladas, helados y jugos.

- Maracuyá: A pesar de no ser una fruta tradicional italiana, debido a la globalización durante esta temporada puede ser bastante popular su consumo principalmente en postres o en algunas salsas.

- Claudia: la variedad ciruela claudia es originaria de la región de Emilia Romania; es reconocida por su sabor jugoso y dulce con ligeras notas de acidez y por lo general se usa en postre, licores y mermeladas.

Cabe recalcar que estos productos solo son algunos de los muchos ejemplos de todos los productos que son producidos y consumidos localmente en esta temporada.

Platos de primavera en Italia

En primavera al ser una estación que brinda muchos productos en su mejor estado para el consumo da paso a que se creen una gran variedad de recetas con estos productos; entre estos productos se pueden mencionar a los siguientes platos de acuerdo al libro *The Silver Spoon*:

- Risotto primavera: este plato clásico suele combinar una gran variedad de productos como las arvejas, espárragos, alcachofas y habas para poder resaltar los sabores tan distinguidos de la primavera.
- Pesto genovés: En primavera, la albahaca suele estar en su mejor momento para ser consumida fresca por lo que esta receta suele ser muy popular en hogares italianos.

Descripción de otoño en Francia

Para empezar, Francia es un país ubicado en el continente europeo, que comparte fronteras con España, Andorra, Bélgica, Luxemburgo, Alemania, Suiza, Italia, el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico. (Francia Diplomacia, 2021) Los colores cambiantes son la característica principal del otoño, la caída de las hojas y el clima fresco. En esa época del año, Francia se convierte en un paraíso y el lugar perfecto para visitar y disfrutar de todo lo que el otoño tiene para ofrecer. Desde el clima, los eventos turísticos, hasta la gastronomía. El otoño en Francia comprende desde el día 21 de septiembre hasta el 21 de diciembre, en un total de tres meses.

Una de las principales razones por las que el otoño es una gran época del año en Francia es la comida. En esta época del año, las manzanas, peras y uvas abundan para los productores locales de todo el territorio francés. Estos productos, de los cuales hablaremos más adelante, son empleados por expertos cocineros y chefs para crear platillos autóctonos de la región. Por ejemplo, manzanas y peras de la región de Normandía son la inspiración para la emblemática Tarte Tatin, una tarta de manzana caramelizada. Además, el otoño es justamente la temporada

de caza, por lo que muchos restaurantes sirven animales salvajes como venado, jabalí y faisán, carnes que requieren de una correcta preparación.

Francia es un destino turístico de tal magnitud que todo el año recibe una gran afluencia de turistas, y esta temporada no es la excepción. Según Narros et al (2019) las temporadas más altas para el turismo externo en Francia son durante el verano y la primavera, sin embargo, durante el otoño y el invierno se mueve mucho el turismo interno (p. 17) Esto incita a que haya varias festividades en pequeñas localidades de Francia.

Las actividades más importantes de Francia durante el otoño son las fiestas de luces de Lyon, las ferias de caza a lo largo de todo el territorio, el festival internacional de Jardines de Chaumont-sur-loire, el festival de fotografía les recontres d'arles y, durante el 2023, la Copa del Mundo de Rugby. (Explore Frances, 2023) Otra de las actividades más importantes durante esta época son las distintas cosechas de uvas que se celebran en las regiones vitivinícola de Burdeos y Borgoña, de las cuales profundizaremos más adelante.

Clima y temperatura

Como es conocido, otoño es una de las temporadas del año más fría. No comparte la calidez del verano y la primavera, pero tampoco llega a ser un frío tan atroz como las heladas y nevadas de invierno. El color del fuego es el que caracteriza a esta época del año, y debido a la alta cantidad de nubes, las farolas pasan encendidas más tiempo en las calles de ciudades emblemáticas como París. Según la Oficina de Turismo Oficial Paris (2023) “los días se acortan, pero hay una maravillosa explosión de colores. Es la vuelta a la vida cultural. En otoño tiene su propio festival y los grandes salones atraen a las masas”. (párr. 5)

Las temperaturas durante estas fechas oscilan entre los 12.7°C y los 21.1°C. De hecho, hay entidades que se encargan de registrar las temperaturas durante todo el año en Francia y su incidencia en la agricultura y la población en general. Según Ventures (2023)

La temporada templada dura 2,9 meses, del 13 de junio al 10 de septiembre, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 22 °C. El mes más cálido del año en París es julio, con una temperatura máxima promedio de 25 °C y mínima de 15 °C. La temporada fresca dura 3,7 meses, del 16 de noviembre al 7 de marzo, y la temperatura máxima promedio diaria es menos de 10 °C. El mes más frío del año en París es enero, con una temperatura mínima promedio de 2 °C y máxima de 7 °C. (párr. 5)

Además, París es una zona de circulación restringida, con el fin de reducir el impacto ambiental de los gases dañinos de los automóviles y mantener limpio el aire de la ciudad. Lo que busca, a largo plazo, dejar de incidir en un cambio climático demasiado impactante.

Festividades típicas

Como se mencionó anteriormente, a pesar de que el otoño no es la temporada de afluencia turística más alta, sí se pueden encontrar varias festividades que se llevan a cabo únicamente durante estas fechas. El otoño es conocido por ser tiempo de recolección y caza, así que varias de estas festividades giran en torno a la cosecha. Por ejemplo, la Vendimia o mejor conocida como la Proclamación de la Cosecha de Uvas en Saint Emillion, Languedoc-Rousillon, Montpellier, Aviñón y Carcasona (Tomás, 2022, párr. 2)

Estas celebraciones, que hoy en día tienen lugar en distintas partes del territorio francés, tuvieron sus orígenes como fiestas esporádicas y espontáneas que se celebraba en pequeños pueblos y regiones de trabajo rural e industrialización vitivinícola.

Según Pachecho (2003, p.4) aquí participaban tanto trabajadores como administrativos que tenían relación con la industria del vino. Llevaban las cosechas hacia los puntos de reunión gracias a la poca distancia que existía de un lugar al otro, entre el viñedo y la bodega. Desde entonces han estado muy cerca de donde se cultivan las vides. Este evento espontáneo fue el

que inició con los grandes y pequeños festivales de cosechas que hasta hoy en día aún se celebran cantando, comiendo y bailando todo el día. (párr. 2)

También está Le Toussaint es una fiesta que se celebra el 1 de noviembre en Francia y muchos otros países de habla francesa. Le Toussaint es la versión corta de “Tout le Saint” que traducido al español es Todos Los Santos. La gente acude a los cementerios para llevar flores y velas a las tumbas de sus seres queridos, usan este día para honrar a los muertos y recordar a los que han fallecido.

Según Braemar (2017), Toussaint inició como una fiesta de índole católica. Esta fiesta es una parte importante de la cultura francesa y brinda la oportunidad de recordar a los muertos. Además de visitar los cementerios, muchas personas asisten a misas especiales y rezan por sus seres queridos.

Por último, no se puede no hablar de la fiesta de la gastronomía en Francia. Al ser este un país tan importante a nivel gastronómico, resalta a estratos internacionales por su cocina y siempre se encuentra liderando las nuevas tendencias culinarias. A pesar de que esta fiesta tuvo su primera edición apenas en el mes de noviembre del año 2010, ha tenido una acogida impresionante a nivel internacional. Según López (2014);

Esta fiesta tiene una dimensión plural: económica, social, turística y cultural. Su éxito se confirma año tras año. En 2014 generó 9.291 eventos por toda Francia y 232 iniciativas en el extranjero. Más de 1.800.000 visitantes y en la última edición participaron cerca de 280.000 profesionales. (p. 38, párr.5)

La primera edición se celebró debido a la mención de la gastronomía de Francia como Patrimonio Mundial Inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO. Es un festival muy importante para la industria de la gastronomía puesto que se convierte en un punto primario de networking e intercambio de ideas entre reconocidos chefs y restauranteros de todas partes del

mundo. Es un movimiento estratégico por parte de Francia, puesto que ayuda a inyectar turistas durante el mes más bajo de afluencia y al mismo tiempo publicitan todavía más su gastronomía local, exaltando las delicias del otoño.

También se celebran varias actividades de caza en distintas partes del territorio francés, sin embargo, de este tema se hablará más adelante.

Turismo

Según Statista, durante el 2019 llegaron más de 72 millones de turistas internacionales a Francia por motivo de ocio y vacaciones (2022) En promedio, se estima que, de esa totalidad de turistas, unos 13 millones son los que viajan hacia el destino europeo específicamente para la temporada de otoño por diferentes motivos.

Orígenes, características e influencias de la gastronomía Francesa

La cocina francesa es la más famosa a nivel internacional. Está constantemente siendo calificada como de alto nivel y renombre. Muchos de los platillos, técnicas y conceptos de la gastronomía a nivel global utilizan términos franceses. A lo largo de los años, la gastronomía francesa se ha mantenido leal a sí misma y se ha logrado expandir por todo el mundo sin perder su prestigio. Jaubert menciona en su libro *Le patrimoine alimentaire français* que;

Los orígenes de la gastronomía francesa se remontan a la Edad Media, cuando las técnicas culinarias se fueron desarrollando en los monasterios y castillos de la nobleza. Durante el Renacimiento y la Ilustración, la gastronomía francesa experimentó un auge gracias a la aparición de las primeras guías culinarias y a la profesionalización de los chefs (2008)

A pesar de que no fue la primera gastronomía en empezar a desarrollarse, sin duda es la que alcanzó más auge con el paso del tiempo. Según de Alva (2019, p.80) estuvo fuertemente ligada a la gastronomía Italia, más que nada por el intercambio cultural que existía entre los nobles que llegaban a casarse o salían de Francia para desposarse y luego regresaban. Un buen par de ejemplos son Catalina y María de Médicis.

Luego, en el siglo XIX la gastronomía francesa sufrió un inmenso cambio. No es posible no mencionar a Auguste Escoffier, también conocido como el Rey de Los Chefs, considerado uno de los padres de la buena mesa francesa y uno de los chefs más influyentes de la historia. (Escoffier, 1935) Descrito de esta manera constantemente en su biografía publicada tras su fallecimiento en 1935.

Colaboró con César Ritz en el Hotel Ritz de París, donde desarrolló el concepto de cocina de hostelería contemporánea y brindó servicios de alta calidad. Escoffier revolucionó la cocina francesa con sus innovaciones en la organización y gestión de la cocina, creando menús estructurados y sistematizando las técnicas de cocción (James, 2002) Con esto logró que la gastronomía accesible para todos.

Productos de temporada

Durante el otoño francés se dejan de lado la frescura de las frutas y verduras de primavera y verano, y empiezan los dulces sabores y cálidos colores de nuevos productos. Estos comprenden frutas, verduras, mariscos y carnes de caza

Frutas

Entre los más consumidos por el país francófono están; las calabazas, la manzana, la pera, el membrillo, la ciruela, la castaña, la nuez. Estas son una parte importante de la gastronomía

francesa, y se utilizan primordialmente en platos dulces y de postres. Por ejemplo, la manzana suele utilizarse con frecuencia en tartas, compotas y pasteles, además de sidra.

Verduras (y setas)

Se ve una abundancia de champiñones, boletus, chanterelles, col rizada, coliflor, nabo, remolacha, pimientos. Existe una tradición muy ligada a las setas dentro de Francia, cuenta Revol-Maurel que “en todos los bosques de Francia, la gente se pone las botas para ir a recoger setas... también se cultivan setas. Algunos remontan esta tradición a Luis XIV.” (2022)

Mariscos

En el caso de los mariscos, la que más resalta es la Vieira. Sucede que en Francia la pesca y recolección de la vieira está limitada únicamente entre el mes de octubre a inicios de año, por lo que es común encontrarlas durante el otoño en los mercados. Para Francia, la captura de las vieiras representa más del 6% de pesca nacional, por lo que es un mercado muy importante para la zona Pesquera francesa (Euronews, 2018)

Carnes de caza

La caza es una actividad destacable de varias partes de Europa, especialmente en Francia. Según Soriano (2023) este tipo de caza incluye carnes como jabalí, cerdo y bovinos. Además, existen diversas prácticas turísticas dentro de Francia que invitan e incentivan esta actividad. Como se menciona en CAYCAM, una organización dedicada al turismo de caza europeo, en esta época, se pueden encontrar en los bosques de Ile-de-Francia y el Valle del Loira diferentes animales de carne roja para caza. (2022) Además, también se pueden encontrar aves como tordos y palomas.

Platos de Otoño en Francia

Como se mencionó anteriormente, los sabores dulces, fuertes y colores cálidos son los que reinan en Francia durante los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre. Se pueden encontrar platillos como la sopa de calabaza, Cassoulet, Choucroute garnie, Tarta de Manzana, Ratatouille, Cordero Asado, Pato con Naranjas, pero sin duda el más emblemático de todos es la carne de jabalí de caza.

La historia y la tradición de la caza de jabalí se remonta a la edad media, en los estratos más altos de la nobleza francesa a manera de deporte y en el pueblo francés como medio de alimentación. Garrido (2009) entiende la caza como un estado de primitividad, la cual está definida por un espacio y tiempo específico, en la cual el cazador y el animal asumen roles, que desde el punto de vista antropológico genera status y mayor masculinidad al cazador que sale exitoso (p. 4) Por esta misma razón es que la caza se volvió tan popular en ese tiempo y sigue llamando la atención incluso ahora.

El Jabalí cuenta con un sabor muy peculiar y distintivo, según Krondl esto se debe a la natural alimentación que llevan los jabalíes salvajes, puesto que ingieren todo tipo de frutos y raíces del bosque. Esto permite que la carne de jabalí tenga un alto índice de proteínas, siendo un corte extremadamente saludable puesto que además es bajo en grasas (2007)

Así, a lo largo de los años el jabalí se ha convertido en un ingrediente primordial de la gastronomía francesa, especialmente en platos como el civet de jabalí, que es un guiso elaborado con carne de jabalí la cual es cocida a fuego lento por varias horas junto con vino tinto y especias.

En otras palabras, el jabalí es apreciado en la cocina francesa por su rico sabor y textura firme. Según Krondel (2007), la carne de jabalí ha sido un ingrediente habitual en la cocina europea desde la Edad Media y se utiliza principalmente para elaborar guisos y guisos.

En Francia, la civeta de jabalí es uno de los platos de jabalí más populares. Este guiso se elabora guisando carne con vino tinto y especias, lo que le da un sabor delicioso único. Además de la civeta de jabalí, la carne de jabalí también se utiliza para elaborar patés y salsas de terrina, así como para condimentar platos de pasta y risotto. Según Brunel (2007), el jabalí es una opción popular para los platos de otoño e invierno debido a su rico y cálido sabor que combina bien con platos calientes.

Descripción de invierno en Suiza

Esta temporada se extiende desde principios de diciembre hasta marzo. De acuerdo a Smith (2018), el invierno en Suiza se caracteriza por la armonía y sincronización entre las temperaturas extremas, la diversión que se encuentra en deportes extremos en la nieve y la calidez en cabañas acogedoras. En invierno, las temperaturas van a caer bajo cero, los días serán más cortos. Es popular el descanso y relajación de turistas y residentes bajo lámparas de calor.

También esta estación se distingue por su belleza escénica dando paso a que la gente pueda realizar actividades al aire libre, en la mayor parte del país, las condiciones climáticas permiten que haya una gran cantidad de estaciones para realizar deportes de invierno. Por lo general las temperaturas van a variar dependiendo de la región y la altura. Smith (2018) relata que, en los Alpes Suizos y otras áreas montañosas, las temperaturas pueden llegar por debajo de los cero grados mientras que en las regiones más bajas o en las ciudades, las temperaturas pueden variar entre los diez y cero grados.

La nieve va a ser un factor característico que va a estar presente en esta temporada sin importar mucho si está en un lugar alto o bajo pues la mayor parte del país durante esta estación va a estar cubierta por el manto blanco de la nieve.

Este manto propiciara paisajes muy llamativos y entre los deportes de invierno que los turistas y locales pueden practicar, entre ellos está snowboard, trineo y esquí, el país también cuenta con pistas que se adaptan a todos: hay pistas tanto para principiantes como para aquellas personas que tienen mucha más experiencia; las infraestructuras también son modernas facilitando el acceso a las montañas.

Festividades típicas

Esta temporada también será caracterizada por algunos festivales, Tourismus (n.d) relata que uno de los primeros festejos invernales es L'Escalade, un festejo conmemorando la victoria de Ginebra contra Francia; del 11 al 12 de diciembre, la ciudad de Ginebra fue asaltada por tropas de Saboya a orden del Duque quien perdió a Ginebra como su colonia. A partir del siguiente año, es decir 1603 Ginebra celebra su victoria contra Saboya: las calles suizas se llenarán de desfiles, en estos desfiles los implicados recorren con antorchas y trajes acorde a la época, figuras icónicas como Mère Royaume quien vertió su sopa sobre un soldado saboyano que trato de trepar la muralla serán muy importantes en el desfile; también habrán declaraciones de libertad lideras por un heraldo cabalgando y finalmente cuando se llega a la catedral, los participantes cantan canciones patrióticas a parte de todo el desfile, habrá la oportunidad de disfrutar de chocolate en varias presentaciones: en barra, bombones, fondue o en bebidas. Por lo general las ciudades de Zúrich, Berna y Lucerna van a ser muy concurridas.

Es muy popular que las últimas semanas del mes de noviembre los mercados tradicionales sean muy concurridos; por lo general estos mercados van a ofrecer regalos, decoraciones, luces aparte de stands con golosinas y no podrá faltar el chocolate caliente el mercado más conocido es el mercado de Montreux. Este mercado se ubica en las orillas del lago Lerman es decir hacia el lado oeste del país limitandi con Francia y cerca a este, en el Castillo de Chillon la navidad será celebrada con tradiciones y un aspecto medieval. El mercado de Navidad, de acuerdo a

(López, 2022), se compone de 150 stands de madera donde se puede adquirir artesanías, adornos navideños y una gran diversidad de regalos y souvenirs; en muchas de estos stands se puede disfrutar o adquirir varias especialidades suizas en especial los raclettes o sus clásicas salchichas acompañados de vino especiado (Glühwein) o cerveza artesanal. Este mercado también cuenta con una carpa con mesas y sillas donde los visitantes puedan descansar y comer.

En Caux, se puede ir al Pueblo de Navidad. Para llegar a este pueblo se puede llegar por tren o en carro. Al llegar se pueden ver cajas lujosas y colegios de elite y el pueblo está a su lado. La Navidad será la temática más importante del lugar por lo que este lugar se convierte en un sitio inolvidable, este pueblo tiene obras teatrales, muñecos electrónicos que cantan y bailan cuando los turistas aplastan un botón cerca de su vitrina, tiendas donde se pueden adquirir manualidades o también hacerlas, cabe recalcar que hay talleres de manualidades con Santa Claus, bosques mágicos y varias zonas de juegos.

En la montaña Rochers -de-Naye está situado el Hogar de Santa Claus. Para llegar a este pueblo hay que ir en un tren bastante estrecho donde se puede contemplar de un blanco paisaje y al llegar a la cima de la montaña espera la casa de Santa Claus donde se puede conocer su habitación y un gran túnel a su despacho pero antes, llegan a una sala donde habrán maquilladores esperando a niños para pintar sus caras con temáticas navideñas y al final podrán pasar a visitar a Santa Claus con quien podrán llevarse una foto de souvenir con chocolates, un peluche y un recuerdo.

En enero, Grindelwald se prepara para ofrecer a reconocidos artistas de todas las partes del mundo para World Snow Festival. Aquí los artistas crearán esculturas e imágenes con bloques de nieve y la mayoría serán de tres metros de altura aproximadamente. Según (Wsf, 2023), este es uno de los festivales más emocionantes, este festival inicio en 1983 por una escultura tallada de por artistas japoneses de Heidi. Las esculturas actualmente se califican en varias etapas:

originalidad, habilidad y actualidad aparte de que también hay un porcentaje de la calificación basado en opinión pública.

Orígenes, características e influencia de la gastronomía Suiza

Se sabe que un factor que tiene un papel muy importante en la gastronomía de Suiza es la fusión de sabores y culturas los cuales llevaron a que haya un intercambio en recetas, ingredientes, sabores y técnicas; a continuación, se detallaran algunos de los orígenes y culturas que más han influenciado en el país:

Tourismus (n.d.) relata que la gastronomía suiza se ha visto influenciada por Italia, Francia y Alemania. Al ser un país que no tiene un acceso directo al mar, y condiciones climáticas considerablemente distintas a las de sus países vecinos, tuvo la necesidad de tener una evolución en su agricultura y gastronomía lo cual ha permitido que este país pueda presentar sus creaciones únicas. Una proporción importante de la gastronomía Suiza se ha basado en la creatividad para poder desarrollar preparaciones de otros países para sustituir uno o más ingredientes. La cocina Suiza se basa en productos naturales y básicos con métodos simples de cocina acompañados e creatividad.

Es muy popular el uso de lácteos en esta gastronomía principalmente porque hay una alta producción de las mismas aparte de que es una cocina que se ha visto muy influenciada por otros tipos de cocina también. Al tener una influencia bastante importante de la gastronomía francesa, en la región franco hablante van a tener una gastronomía similar a la clásica francesa haciendo énfasis a las salsas, masas e ingredientes frescos. En la región que tiene a los alemanes se destaca por las carnes, lácteos y papas. Finalmente, en la región que tiene una influencia importante se caracteriza por platos tradicionales del lugar un poco adaptados a las limitaciones a ciertos productos por las temperaturas, aquí es recurrente los risottos, pastas y el alto consumo de aceite de oliva.

Como se había mencionado Suiza es conocida por sus quesos principalmente el queso Gruyere, Emmental y Appenzelleer; también es tradicional el fondue ya sea de queso o chocolate y el raclette, rösti que es una tortilla hecha con papa rallada y con relación a su repostería están las galletas Brunli que son galletas especiadas de chocolate con naranja y su pan Lächerli que lleva frutos secos como almendras y cascara de naranja y limón caramelizadas o los pasteles a base de merengue que se llaman Luxemburgerli.

Actualmente, de acuerdo a Tourismus (n.d.) en su artículo de Gastronomía Sostenible, la sostenibilidad también está jugando un papel muy importante en la gastronomía de Suiza tomando varias facetas desde ahorros de energía hasta la selección de sus productos después de haber realizado un cauteloso análisis. En Suiza es importante la conciencia con el medio ambiente por lo que se considera un factor muy importante el trato que se da al suelo donde se van a cultivar frutas y verduras lo cual también ha dado para que se genere una tendencia para restaurantes con productos orgánicos.

Productos de temporada

Durante el invierno en Suiza hay algunos productos que pueden ser considerablemente apreciados dado a que crecen bien en temperaturas bajas. Entre ellos esta:

- Verduras de raíz o tubérculos: estos alimentos al ser muy versátiles tendrán un papel muy importante en hogares y establecimientos Suizos, de los productos que pertenecen a esta categoría que más resaltan son las zanahorias, papa, remolacha o nabo y estarán presentes en sopas, purés guisos, ensaladas, cacerolas y tortillas.
- Los hongos también van a ser muy cotizados y muchas variedades van a crecer en esta temporada.

- Hay frutas que a pesar de que no tienen una producción muy alta seguirán en los mercados, entre estas están las manzanas, cítricos y peras. Cabe recalcar que es bastante común el consumo de mermeladas y frutas en conserva aparte de frutos secos como las nueces y almendras.
- Pesca fresca: en suiza es muy popular el consumo de pescados de agua dulce como la trucha.

La disponibilidad de estos productos va a variar entre regiones debido a la extensión del país y a las condiciones climáticas que cada área va a tener sin embargo estos productos son algunos de los más consumidos en esta temporada.

Platos de invierno en Suiza

Los platos de invierno en Suiza se pueden caracterizar por ser platos cálidos que traen una sensación de confort a quien pueda degustar de estas delicias culinarias. El fondue de queso es uno de sus platos más populares, en invierno muchos restaurantes especializados en fondue abren sus puertas cerca de bosques y pequeñas ciudades y tienen por lo general reservas hasta febrero. Por lo general está elaborado con queso gruyere o en otros casos mezclas con queso Emmental o Vacherin Fribourgeois. Generalmente se sirven en ollas de hierro con colores vibrantes como el rojo. Otra creación suiza es el raclette; por lo general este se disfruta en restaurantes en montañas con vistas al paisaje nevado de Suiza donde se tienen ruedas de queso listas para ser derretidas y acompañar a papas, pan, carnes y verduras. Otro plato muy común es el conocido Rosti donde las papas serán ralladas y cocidas en mantequilla estas versátiles tortillas por lo general pueden ir con productos sencillos como los huevos o incluso con carnes o salchichas.

CONCLUSIONES

La investigación fue utilizada como una herramienta de conocimiento para la culminación del menú final, que es la representación de una armonía entre la cultura, alimentación, estaciones y los países que son expuestos. Esta conceptualización se realiza a través de los colores, texturas, aromas, ingredientes y algunas recetas específicas en cada uno de los platos.

Para comenzar, como representación del verano en España se puede apreciar el uso de la sopa fría de ajoblanco, la cual es una receta típicamente consumida en la temporada de verano en el país, a su vez se simboliza una playa veraniega, utilizando el pankó para concebir como la arena de la playa y el ajoblanco frío para personificar la frescura del mar, se utilizó a su vez perlas de uva y vino tinto para exponer una clásica bebida veraniega española como es la sangría.

Por otro lado, la primavera en Italia al ser una época de diversidad de colores y aromas, se procuró aprovecharlos al máximo visualmente en el plato, donde se utilizaron tortellini para asemejar la figura de una flor, con un punto de gel que simbolizaba el pistilo de la flor y todo espolvoreado de una tierra de prosciutto que hace memoria al polen de las flores. El punto de gel de frutos amarillos constaba de ingredientes y aromas de primavera, como son la Claudia y el Maracuyá, los cuales aportaban de aroma, acidez y color al plato. Los colores de primavera representados son el verde, en los tortellini; el amarillo, en el gel de frutas y el rojo, en la tierra de prosciutto.

Pasando a la temporada de otoño, se encuentra un plato más conservador francés, que pretende transportar al comensal hacia un otoño de cacería clásica en el país, con una proteína de caza como es el jabalí, que en este caso se concibió a través del cerdo, acompañado con vegetales y un puré de calabaza aromatizada para recordar la comida hogareña, todos los ingredientes de este plato son comúnmente encontrados en esta

temporada, como son los hongos, calabaza, cerdo, rábanos, zanahorias, etc. Además, se aprovechan los colores rojizos, amarillos y cafés alrededor de toda la receta. Para concluir con la receta, se decora con un bastón de hojaldre, que al crujir pretende hacer memorar al comensal el crujir de las hojas de otoño al caminar.

La última estación por representar es el invierno, que en el caso respectivo transporta a Suiza, un país muy reconocido por su potencial para vacacionar en invierno o hacer deportes de riesgo, en este caso se buscó utilizar algunas recetas típicas como las galletas Brunli, y los Meringues, y como característico del país no podía faltar el uso del chocolate y queso, que fueron utilizados para hacer fondue y helado respectivamente, a su vez se buscó un juego de temperatura utilizando el fondue caliente para inspirar una sensación cálida y acogedora después del frío y textura gélida e invernal del helado de queso Gruyer. Todo este plato fue concebido con la idea de mostrar un paisaje abstracto de los Alpes, con los meringues y helado como nevados, el crumble de cacao como la vegetación, las galletas Brunli como la urbanización zonal y por último el fondue de chocolate para mimetizar los lagos helados encontrados en los Alpes suizos.

Es así como el menú resulta en un producto de la investigación realizada, que logra transmitir al comensal que lo consume parte de la cultura de cada uno de los cuatro países, junto con una experiencia sensorial a través de las cuatro estaciones, que lamentablemente no son posibles de experimentar físicamente en Ecuador.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abroad, I. T. (2023). Spring in Italy: A trusted guide to 20 best places to visit and things to do. Italian Trip Abroad. <https://italiantripabroad.it/Blog/italy-in-spring/>
- Alamillos, A. (2022, September 9). “Compra lo que puedas ahora”: un verano funesto diezma la producción de aceite de oliva. Elconfidencial.com; El Confidencial. https://www.elconfidencial.com/espana/2022-09-09/verano-funesto-diezma-produccion-aceite-de-oliva_3487721/
- ASALE, R., & RAE. (2022). Diccionario de la lengua española RAE - ASALE. “Diccionario de La Lengua Española” - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/salmorejo>
- Bremard, B. (2017). L'automne en France: des festivités pour tous les goûts. Le Figaro. Recuperado de <https://www.lefigaro.fr/voyages/2017/09/22/30003-20170922ARTFIG00372-l-automne-en-france-des-festivites-pour-tous-les-gouts.php>
- Cambados. (2022, July 25). Pescados y mariscos de temporada que no pueden faltar en tu mesa. Restaurantecambados.com. <https://www.restaurantecambados.com/pescados-y-mariscos-de-esta-temporada-estival/>
- Campo, R. (2019). La cocina española. Historia y evolución. Anagrama.
- Carluccio, A. & Carluccio, P. (2006), *Ingredientes, Productos y Recetas de la Cocina Italiana*, Editorial Blume
- CAYCAM - Caza en FRANCIA. (2023). Cazaycazadores.es. <https://www.cazaycazadores.es/europa/caza-en-francia/>
- de Alva, C. I. G. (2019). Historia de la gastronomía.
- Del Campo. (2022). El verano de 2022 en España, el más cálido en más del siglo. La RepúblicaEC. <https://www.larepublica.ec/blog/2022/08/19/verano-2022-espana-podria-calido-mas-siglo/>
- Dorado, A. Z., Castaños, R. S., & Saracho, M. F. (2014). HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA, LA ANTESALA DE LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA ACTUAL (siglo III ac al siglo XVIII dc). Journal Boliviano de Ciencias, 10(30), 14-19.
- Duarte, M (2022, May 31). El ajoblanco: la sopa fría que dio origen al gazpacho. Viajes.nationalgeographic.com.es; Viajes National Geographic. https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/ajoblanco-sopa-fria-que-dio-origen-gazpacho_18251
- Eden, J. (2023, April 3). Spring in Italy: Top Cultural Festivals and Events - Local italians. Local Italians. <https://localitalians.com/expats-in-italy/spring-in-italy-festivals/>
- Escoffier, A. (1935). Auguste Escoffier. Children, 1000(1878).

- Euronews (2018) Las vieiras, la tercera captura más importante de Francia y Reino Unido. Euronews; Euronews.com. <https://es.euronews.com/2018/08/30/las-vieiras-la-tercera-captura-mas-importante-de-francia-y-reino-unido>
- Explore France (2023). Eventos en París y en toda Francia | France.fr. France.fr. <https://www.france.fr/es/ahora-en-francia>
- Francia Diplomacia. (2021). 25 curiosidades sobre Francia, Latinoamérica y el Caribe que tal vez desconozca. Francia Diplomacia - Ministerio Para Europa Y de Asuntos Exteriores; Francia Diplomacia. <https://www.diplomatie.gouv.fr/es/fichas-de-paises/america/semana-de-america-latina-y-el-caribe/25-curiosidades-sobre-francia-latinoamerica-y-el-caribe-que-tal-vez-desconozca/>
- Fusté Forné, F., Medina, F. X., & Mundet i Cerdan, L. (2020). La Proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de Geografía Norte Grande*, 76, 213–231. <https://doi.org/10.4067/s0718-34022020000200213>
- Galanti, B. M. (1950). LO « SPOSALIZIO DELL' ALBERO » A MONTEFOGLIANO (Viterbo). *Lares*, 16, 68–71. <http://www.jstor.org/stable/26238490>
- García, A. (2019). El turismo de sol y playa en España. *Revista de Investigación Turística*, 25(2), 35-49.
- Garrido, R. S. (2009). La caza desde la antropología social y cultural: una aproximación al estado de la cuestión. *Antropología Experimental*, (9).
- Gutiérrez, E., & Martínez, J. (2018). La cultura de la siesta en España: origen, evolución y características. *Revista de Antropología Social*, 27(1), 89-104.
- Italia.It. (2022). Gubbio y la Fiesta de los “Ceri.” Italia.it. <https://www.italia.it/es/umbria/que-hacer/la-festa-dei-ceri-a-gubbio>
- J.E. (2022, July 5). Las 10 comidas típicas de España perfectas para el verano. Información. <https://www.informacion.es/ocio/gastronomia/2022/07/05/10-comidas-tipicas-espana-perfectas-54676552.html>
- James, K. (2002). *Escoffier: The king of chefs*. A&C Black.
- Jaubert, M. (2008). *Le patrimoine alimentaire français*. Editions du Chêne.
- Jiménez-Ruiz, I. (2017). La Tomatina: the evolution of a Spanish fiesta. *Current Issues in Tourism*, 20(7), 701-718. <https://doi.org/10.1080/13683500.2015.1135216>
- Kronld, M (2007). *The Taste of Conquest: The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice*
- La storia | Famiglia dei Ceraioli di San Giorgio. (2016). <http://www.cerodisangiorgio.it/la-storia/>

- La Tagliatella. (n.d.). <https://www.latagliatella.es/blog/viaja-la-primavera-italiana-traves-de-sus-fiestas-mas-tipicas>
- Lombardi, M. (2022). Marzo è pazzo: storia del proverbio. Jammway.it. <https://www.jammway.it/marzo-e-pazzo-storia-del-proverbio/>
- López, E. (2015). Turismo gastronómico de los departamentos y regiones de Ultramar como complemento del turismo de naturaleza.
- López, S. C. (2022, November 19). Mercadillo de Navidad de Montreux. Vacaciones Por Europa. <https://www.vacacionesporeuropa.com/mercado-navidad-montreux.html>
- M, José. (2022, November 10). Receta del clásico ajoblanco: el padre de todos los gazpachos. Directoalpaladar.com; Directo al Paladar. <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-sopas-y-cremas/ajoblanco>
- Martín, R. (2017). La gastronomía estival en España: evolución y tendencias actuales. *Revista de Estudios Gastronómicos*, 12(2), 45-61.
- Montanari, M. (2013). *La comida como cultura*. Alianza Editorial.
- Mora, J., & Rodríguez, M. (2020). Las fiestas populares en España: análisis histórico y antropológico. *Revista de Antropología Cultural*, 18(2), 67-84.
- Narros, M., Tutelado, A., & Calvo, P. (2016). ANÁLISIS DEL TURISMO NACIONAL FRANCÉS: LOS TURISTAS FRANCESES. <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/18018/TFG-N.419.pdf?sequence=1>
- Pacheco, M. (2003). Nacimiento de la Fiesta Nacional de la Vendimia: polifonía de lo popular y lo culto.
- Paris. (2023). Tiempo y clima en París - Oficina de turismo de París - Oficina de turismo de Paris. <https://es.parisinfo.com/paris-practico/preparar-su-estancia-en-paris/tiempo-y-clima>
- Phaidon Press. (2005). *The Silver Spoon*. Phaidon Press. <https://archive.org/details/silverspoon00newy/page/1216/mode/1up>
- Ramos-Pérez, J. A. (2017). La Feria de Abril de Sevilla: origen, evolución y consolidación como fiesta turística. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 15(3), 691-708. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2017.15.048>
- Revol-Maurel, C. (2022, August 17). 12 productos de temporada para saborear este otoño en Francia. [France.fr; France FR. https://www.france.fr/es/actualidad/lista/productos-temporada-otono-francia](https://www.france.fr/es/actualidad/lista/productos-temporada-otono-francia)
- Riley, G. (2005). *The Oxford companion to Italian food*. Oxford University Press Inc.
- Rubín, M. J. (2015, July 2). La cocina italiana por regiones. *Sobre Italia*. <https://sobreitalia.com/2008/08/26/la-cocina-italiana-por-regiones/>

- Ruocco, Á. (2014, September 17). El gran aporte árabe a la gastronomía mundial. El Observador. <https://www.elobservador.com.uy/nota/el-gran-aporte-arabe-a-la-gastronomia-mundial-2014917000>
- Salmi, N. A. (2022a). From Fondue To Raclette, the Coziest Winter Foods Come From Switzerland. Matador Network. <https://matadornetwork.com/read/coziest-winter-foods-switzerland/>
- Sánchez, P. (2018). Los chiringuitos y las terrazas en España: una perspectiva antropológica. *Revista de Estudios Sociales*, 22(1), 57-72.
- Santos, M. (2018). Frutas y verduras de temporada. *Lectio*.
- Smith, E. (2018). La mejor época para visitar Suiza: una guía temporada por temporada. Oyster.com. <https://www.oyster.com/es/articles/best-time-to-visit-switzerland/>
- Soriano, A (2023). La carne de caza: clasificaciOn y controles sanitarios. <Http://Www.euroganaderia.eu>. https://www.euroganaderia.eu/carne-de-caza/reportajes/la-carne-de-caza-clasificacion-y-controles-sanitarios_561_6_893_0_1_in.html
- Statista. (2022). Llegada de turistas a Francia por ocio y vacaciones | Statista; Statista. <https://es.statista.com/estadisticas/1015134/cifra-anual-de-llegadas-de-turistas-internacionales-por-motivos-de-ocio-y-vacaciones-a-francia/>
- Tavole Eugubine - Palazzo dei Consoli Gubbio. (2021, September 10). Palazzo Dei Consoli Gubbio. <https://www.palazzodeiconsoli.it/tavole-eugubine/>
- Tcalo, & Tcalo. (2022). Cuando viajar a Italia – Mejor época para visitar Italia – Clima en Italia | Conociendo Italia. Conociendo Italia | Guía Turística De Italia, Roma, Milán, Venecia. <https://www.conociendoitalia.com/cuando-viajar-italia-mes/>
- The Festa dei Ceri - a folk, secular and religious event that involves all of Umbria. (n.d.). Cuore Verde D'Italia. <https://www.umbriatourism.it/en/-/the-festa-dei-ceri-in-gubbio>
- Tomàs, A. (2022, September 7). Cinco fiestas de la vendimia para escaparse a Francia este otoño. *La Vanguardia*; *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/magazine/buena-vida/20220907/8491447/disfrutar-vendimia-francia-5-fiestas-te-puedes-perder.html>
- Toscana, C. (2019, August 31). The Cultural Influences on Italian Cuisine - Cucina Toscana. *Cucina Toscana*. <https://toscanaslc.com/blog/the-cultural-influences-on-italian-cuisine/#:~:text=Dishes%20of%20the%20Roman%20Empire,fish%20sauces%2C%20and%20roasted%20game.>
- Touring Club of Italy. (2002). *The Italian Food Guide: The Ultimate Guide to the Regional Foods of Italy* (F. Soletti, Ed.). Touring Club of Italy.
- Tourismus, S. (n.d.-a). Cocina típica suiza | Suiza Turismo. Suiza Turismo. <https://www.myswitzerland.com/es/planificacion/sobre-suiza/costumbres-y-tradiciones/platos-tipicos-de-la-cocina-del-pais/>

- Tourismus, S. (n.d.-a). Gastronomía sostenible | Suiza Turismo. Suiza Turismo.
<https://www.myswitzerland.com/es/planificacion/sobre-suiza/sostenibilidad/gastronomia-sostenible/>
- Tourismus, S. (n.d.-b). L'Escalade en Ginebra | Suiza Turismo. Suiza Turismo.
<https://www.myswitzerland.com/es/descubrir-suiza/eventos/costumbres-y-tradiciones-en-invierno-y-primavera/lescalade-en-ginebra-ge/>
- Tourismus, S. (n.d.-c). Winter, Winter holiday | Switzerland Tourism. Switzerland Tourism.
<https://www.myswitzerland.com/en/experiences/winter/>
- Turespaña. (2021). Gastronomía de España. Spain.info; Turespaña.
<https://www.spain.info/es/descubrir-espana/datos-espana-gastronomia/>
- UMA. (2023) El clima de España. <https://www.uma.es/media/tinyimages/file/CE1.pdf>
- Venture, C (2023). El clima en París, el tiempo por mes, temperatura promedio (Francia) - Weather Spark. Weatherspark.com. <https://es.weatherspark.com/y/47913/Clima-promedio-en-Par%C3%ADs-Francia-durante-todo-el-a%C3%B1o>
- World Snow Festival. (2023, May 20). Grindelwald.
<https://grindelwald.swiss/en/winter/planning-and-events/events/world-snow-festival/wsf/>

ANEXO A: RECETA VERANO EN ESPAÑA

Verano en España

Tabata Suarez y Noah

Eisenmenger

Primera entrada

- pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Ajo confitado

Ajo 13 unidades

Aceite vegetal

Subreceta 2: Ajo blanco

Ajo confitado: 0.025 Kg.

Almendra molida: 0.250 Kg.

Vinagre de vino blanco: 0.036

Lt.

Agua: 0.620 Lt.

Aceite de oliva: 0.020 Kg.

Sal: 0.010 Kg.

Leche de almendra: 0.050

Kg.

Hinojo: 0.040 Kg.

Subreceta 3: Arena de panko

Panko: 0.100 Kg.

Sal: 0.005 Kg.

Subreceta 4: Aire de pepino,

limón y hierbabuena

Pepinillo fresco: 0.250.

Preparación:

Subreceta 1: Ajo confitado

Para confitar el ajo, a fuego bajo sumergir los dientes de ajo pelados con aceite y dejar que estos se vayan cocinando por aproximadamente 40 minutos sin que el aceite llegue a hervir. Cuando el aceite este aromático y el ajo este suave, retirar del calor y conservarlo en un lugar frío y seco.

Subreceta 2: Ajo blanco

Pesar todos los ingredientes y ponerlos en un contenedor, licuar y pasar por un colador fino con un lienzo para evitar cualquier impureza. Empacar al vacío y dejar enfriar mínimo 8 horas.

Subreceta 3: Arena de Panko

Calentar un horno a 180 grados Centígrados y en una bandeja estirar el panko. Removerlo cada 10 minutos hasta que este dorado.

Subreceta 4: Aire de pepino, limón y hierbabuena

Hervir el agua y cuando esta llegue a los 100 grados Centígrados apagar, poner la hierbabuena reservando unas pocas hojas y taparla mínimo 20 minutos para que esta se infusione, aunque es de preferencia dejarla reposar por más tiempo para que se pueda extraer más sabores y aromas de la hierbabuena. Pelar, sacar las semillas y licuar el pepinillo evitando agregar mucha agua, cuando se tenga el zumo del pepino, añadir la infusión de hierbabuena, las hojas de hierbabuena que se reservaron, limón, azúcar y suero. Licuar hasta que todo esté bien incorporado

Sucro: 0.004 Kg.
 Agua: 0.250 Lt.
 Limón Meyer: 0.030 Kg.
 Azúcar: 0.010 Kg.
 Hierba buena: 0.030 Kg.

Subreceta 5: Caviar de uva negra

Uva negra: 0.150 Kg.
 Vino tinto Clos de Pirque:
 0.050 Lt.
 Agar Agar: 0.003 Kg.
 Sal: 0.001 Kg.

Subreceta 6: Atun en costra de almendra

Atun akami rojo: 1.000 Kg.
 Almendra molida: 0.150 Kg.
 Huevos: 1 unidad
 Agua: 0.050 Lt.

Subreceta 7: Cremoso de aguacate

Aguacate: 0.300 Kg.
 Limon Meyer: 0.050 Kg.
 Ácido cítrico: 0.001 Kg.
 Aceite de oliva: 0.15 Kg.

y dejar reposar por un par de horas. Con la ayuda de un aireador, se tendrá un aire estable y aromático.

Subreceta 5: Caviar de uva negra

La noche anterior poner en un contenedor alto aceite vegetal y llevarlo a la refrigeradora. Para la mezcla del caviar, empezar sacando las semillas y cualquier tallo de las uvas, después, licuarlas y cernir bien. En una olla añadir el vino tinto, sal y Agar Agar y dejar que esta se caliente y cuando comience a hervir retirarlo del fuego y verter la mezcla en una botella squeeze. Dejar reposar por unos pocos minutos la botella para no quemarse, pasado este tiempo, sacar el contenedor de aceite de la refrigeradora e ir soltando poco a poco las gotas sobre el aceite.

Nota: Tratar de llevar un ritmo regular cuando se vayan distribuyendo las gotas sobre el contenedor para evitar que se peguen y todas tengan un tamaño parejo. Para usar, enjuagar el caviar con agua fría en una cuchara esferificadora.

Subreceta 6: Atún en costra de almendra

Mezclar el huevo con el agua, poner el atún por la mezcla de huevo de ahí a la almendra hasta que este tenga una capa homogénea y llevar a un sartén a fuego medio bajo, ir cocinando evitando que el atún se cocine, pero procurando que la costra este ligeramente dorada. De preferencia dejar en la refrigeradora por dos horas hasta que la carne este un poco más firme y con un cuchillo bien afilado hacer láminas de 2 a 3 mm.

Subreceta 7: Cremoso de aguacate

Para realizar el cremoso de aguacate, pelar el aguacate, remover la semilla y ponerlo en una licuadora con el limón, ácido cítrico y aceite. Licuar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y no haya ningún grumo de preferencia tenerlo en una botella squeeze para facilitar su uso.

ANEXO B: IMÁGEN VERANO EN ESPAÑA

ANEXO C: RECETA PRIMAVERA EN ITALIA

Primavera en Italia

Realizado por: Tabata Suarez y Noah
Eisenmenger

Tipo: Segunda entrada

Porciones: - pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Pasta

Harina de trigo: 0.250 Kg.

Sémola: 0.050 Kg.

Huevos: 5 unidades

Clorofila: 0.060 Lt.

Subreceta 2: Relleno quesos y espinaca

Espinaca: 0.080 Kg.

Queso parmesano rallado:

0.030 Kg.

Queso ricotta: 0.080 Kg.

Sal: 0.002 Kg.

Tocino rebanado: 0.025 Kg.

Subreceta 3: Aceite verde

Aceite de oliva: 0.080 Kg.

Perejil liso: 0.040 Kg.

Subreceta 4: Salsa blanca

Echalotes: 0.015 Kg.

Crema de leche: 0.100 Kg.

Vino blanco Clos de Pirque:

0.035 Lt.

Preparación:

Subreceta 1: Pasta

En una mesa limpia verter la harina y sémola, hacer un hueco en el medio del volcán y poner los huevos y la clorofila. Empezar mezclando con un tenedor desde el centro hacia afuera y después amasar con las manos hasta tener una masa elástica y dejar reposar mientras está cubierta por 30 minutos. Pasado el tiempo volver a amasar y estirar la masa, cuando este esté del grosor deseado, cortar en cuadros y estará lista para el relleno.

Subreceta 2: Relleno quesos y espinaca

Retirar los tallos de la espinaca y blanquearla; para mejores resultados después de blanquearla poner en un bowl con agua y hielos y llevarla a la maquina al vacío. Cocinar el tocino hasta que este crocante y dejar enfriar. En una licuadora poner el tocino, los quesos, sal y la espinaca escurrida y triturar hasta que el tocino se vea pequeño pero que no desaparezca.

Subreceta 3: Aceite verde

Blanquear el perejil y en una licuadora licuar el aceite con el perejil teniendo cuidado que este no se oxide.

Subreceta 4: Salsa blanca

Empezar con una reducción del vino y en una sartén con aceite caliente poner la cebolla picada en brunoise y cuando este translucida añadir el vino blanco, la nuez moscada, la crema de leche y la sal. Cocinar hasta que este tenga una contextura mas espesa y sacar del fuego.

Subreceta 5: Gel cítrico

Nuez moscada: 0.001 Kg.

Sal: 0.002 Kg.

Aceite de oliva: 0.005 Kg.

Subreceta 5: Gel cítrico

Maracuyá: 0.035 Kg.

Claudia: 0.175 Kg.

Azúcar: 0.012 kg

Pectina: 0.003 Kg.

Sacar pulpa del maracuyá con la claudia y calentar la pulpa hasta que llegue a 40 grados centígrados, agregar el azúcar y al llegar a los 95 grados centígrados añadir la pectina. Seguir removiendo hasta conseguir la textura deseada esta se puede guardar en mangas o botellas squeeze.

ANEXO D: IMÁGEN PRIMAVERA EN ITALIA

ANEXO E: RECETA OTOÑO EN FRANCIA

Otoño en Francia

Realizado por: Tabata Suarez y Noah
Eisenmenger

Tipo: Plato fuerte

Porciones: - pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Pure de calabaza

Calabaza: 0.400 Kg.
Naranja Americana: 0.100 Kg.
Jengibre: 0.005 Kg.
Aceite de oliva: 0.002 Kg.
Sal: 0.002 Kg.
Ajo Confitado (el aceite):
0.015 Kg.
Funda al vacío: 1 unidad

Subreceta 2: Jus de higos

Jugo de cocción de cerdo:
0.400 Lt.
Higos almíbar: 0.150 Kg.
Mantequilla sin sal: 0.025 Kg.
Tomillo fresco: 0.005 Kg.
Romero fresco: 0.005 Kg.

Subreceta 3: Cerdo cocinado al vacío

Lomo de falda de cerdo:
1.000 Kg.
Vino tinto Clos de Pirque:
0.500 Lt.

Preparación:

Subreceta 1: Pure de calabaza

En la funda al vacío poner la calabaza pelada y picada en cubos uniformes, añadir el jugo y ralladura de naranja y jengibre pelado, sellar y cocinar en sous vide a 85 grados centígrados hasta que este suave entre 35 y 60 minutos. Cuando este listo poner en un bowl, añadir los aceites y balancear con sal los sabores y homogenizar con la ayuda de una licuadora de mano.

Subreceta 2: Jus de higos

Calentar a fuego medio una sartén, derretir la mantequilla y añadir las hierbas aromáticas hasta que comiencen a despedir sus aromas, añadir el almíbar de los higos, cocinar por unos pocos minutos hasta que los sabores estén bien incorporados y de ahí, añadir el jugo de la cocción del cerdo, removerlo y cocinar a fuego lento para que se concentren los sabores y se reduzca la mezcla. Cuando esta tenga una textura ligeramente espesa solar y ajustar sabores con sal.

Subreceta 3: Cerdo cocinado al vacío

Bridar el cerdo y ponerlo en la funda la vacío con el resto de ingredientes, cocinar el cerdo por 45 minutos a 65 grados centígrados. Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, porcionar en medallones entre 100 y 120 gramos y al momento del servicio terminar la cocción al grill.

Subreceta 4: Salsa de hongos

Echalotes: 0.100 Kg.
 Tomillo fresco: 0.002 Kg.
 Laurel seco: 0.002 Kg.
 Romero fresco: 0.002 Kg.
 Pimienta negra en grano:
 0.002 Kg.
 Sal: 0.005 Kg.
 Mantequilla sin sal: 0.075 Kg.
 Funda al vacío grande: 1
 unidad

Subreceta 4: Salsa de hongos

Echalotes: 0.015 Kg.
 Crema de leche: 0.100 Lt.
 Vino blanco Clos de Pirque:
 0.035 Lt.
 Nuez moscada: 0.001 Kg.
 Sal: 0.002 Kg.
 Aceite de oliva: 0.005 Kg.
 Champiñón portobello fresco:
 0.020 Kg.

Subreceta 5: Vegetales

salteados

Mini zanahoria cósmica: 0.030
 Kg.
 Rábano cósmico: 0.030 Kg.
 Mantequilla sin sal: 0.008 Kg.

Subreceta 6: Vinagreta

Vinagre de vino tinto: 0.100
 Kg.
 Chili poder: 0.030 Kg.
 Orégano seco: 0.002 Kg.
 Aceite de ajo confitado: 0.060
 Kg.

Subreceta 7: Duxelle de hongos

Empezar con una reducción del vino blanco hasta que la acidez y el alcohol sean más sutiles y en una sartén con aceite caliente poner la cebolla picada en brunoise, de ahí añadir los champiñones en rebanadas y dejar que despidan el líquido y cuando se estén comenzando a secar, añadir la reducción de vino blanco, la nuez moscada, la crema de leche y la sal. Cocinar hasta que este tenga una textura más espesa y sacar del fuego.

Subreceta 5: Vegetales salteados

Cocinar los vegetales en agua con sal hasta que estén suaves, colarlos y en una sartén con mantequilla, saltearlos acompañándolos con un poco de la vinagreta.

Subreceta 6: Vinagreta

En una botella squeeze, añadir todos los ingredientes y mezclar vigorosamente hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.

Subreceta 7: Duxelle de hongos

Sofreír la cebolla con el ajo picados finamente en aceite, de ahí, añadir los hongos que fueron rebanados, cuando los champiñones hayan despedido la mayor parte de sus líquidos añadir la mantequilla y llevar a un procesador. Esta mezcla será utilizada para hacer bastones con hojaldre previamente laminado, tendrá una capa fina de Duxelle en el centro y arriba tendrá otra capa de hojaldre, hornear a 180 grados por 12 minutos aproximadamente.

Champiñón fresco: 0.200 Kg.

Ajo pelado: 0.004 Kg.

Cebolla blanca: 0.070 Kg.

Mantequilla sin sal: 0.010

Kg.

Aceite de oliva: 0.020 Kg.

Hojaldre

ANEXO F: IMÁGEN OTOÑO EN FRANCIA



ANEXO G: RECETA INVIERNO EN SUIZA

Invierno en Suiza

Realizado por: Tabata Suarez y Noah Eisenmenger

Tipo: Postre

Porciones: - pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Brunli – galleta tradicional suiza

Almendra molida: 0.270 Kg.
 Azúcar: 0.250 Kg.
 Azúcar micro impalpable: 0.040 Kg.
 Cocoa amarga: 0.040 Kg.
 Sal: 0.002 Kg.
 Clara de huevo: 2 unidades
 Ralladura naranja americana: 1 unidad

Subreceta 2: Helado de queso gruyere

Leche entera: 0.500 Lt.
 Crema de leche: 0.086 Lt.
 Huevos: 6 unidades
 Azúcar: 0.129 Kg.
 Dextrosa monohidratada: 0.023 Kg.
 Leche en polvo: 0.034 Kg.
 Estabilizante de helado: 0.003 Kg.
 Queso gruyere: 0.120 Kg.

Subreceta 3: Fondue de chocolate

Cobertura 56%: 0.300 Kg.
 Leche entera: 0.250 Lt.
 Mantequilla sin sal: 0.040 Kg.

Preparación:

Subreceta 1: Brunli – galleta tradicional suiza

En el bowl de una Kitchen-Aid, colocar los ingredientes secos y mezclar hasta que todos estén bien incorporados, después añadir la clara de huevo y la ralladura de naranja y mezclar a velocidad media hasta que se forme una masa delicada. Envolver la masa en plástico film y llevarlo a la nevera por una hora, después estirar la masa sobre un Sil Pad. y hornear a 180 grados por 9 minutos

Subreceta 2: Helado de queso gruyere

En una olla colocar la leche con la crema de leche y en un bowl aparte colocar las yemas de huevo con el azúcar y mezclar. Cuando la leche este por hervir pasar poco a poco al bowl con las yemas, temperarlas y volver a colocar en la olla, cuando llegue a una textura más espesa y cremosa colocar el queso rallado, incorporarlo bien a la mezcla y sacarla del fuego. Cuando el queso se haya derretido, añadir el resto de ingredientes: dextrosa, leche en polvo y el estabilizante, mezclar bien, licuar y pasar por un colador fino para evitar cualquier impureza; dejar reposar por al menos 8 horas en la refrigeradora, una vez transcurrido este tiempo llevar la mezcla a la máquina para hacer helados.

Subreceta 3: Fondue de chocolate

En un bowl colocar el chocolate y en una olla hervir la leche; cuando la leche comience a hervir, verterla sobre el chocolate y con una licuadora de mano homogenizar bien la mezcla, añadir la mantequilla y mezclar hasta que todo bien incorporado y sin grumos.

Subreceta 4: Espuma de jengibre

Subreceta 4: Espuma de jengibre

Crema de leche: 0.180 Lt.
 Jengibre: 0.050 Kg.
 Xantana: 0.001 Kg.
 Azúcar: 0.025 Kg.
 Carga para sifón: 1 unidad
 Leche entera: 0.300 Lt.

Subreceta 5: Merengue

Azúcar: 0.200 Kg.
 Huevos: 3 unidades

Subreceta 6: Crumble de cacao y pimienta rosada

Pimienta rosada: 0.003 Kg.
 Cocoa en polvo amarga: 0.020 Kg.
 Harina de trigo: 0.100 Kg.
 Azúcar morena: 0.060 Kg.
 Mantequilla sin sal: 0.100 Kg.

Subreceta 7: Coulis de frambuesa

Frambuesa: 0.250 Kg.
 Azúcar: 0.120 Kg.
 Agua: 0.100 Kg.

Subreceta 5: Caramelo salado

Azúcar: 0.250 Kg.
 Sal sea flakes Maldon: 0.010

Aromatizar la leche y la crema de leche con el jengibre, después añadir el azúcar y la xantana, mezclar todo, colar y poner en un sifón con una carga y dejar reposar por al menos 8 horas.

Subreceta 5: Merengue

En un bowl de preferencia de acero colocar el azúcar con las claras, llevar a baño maría y mezclar constantemente con varillas metálicas hasta que el azúcar se disuelva, cuando no se sienta ningún grumo del azúcar, llevar a una Kitchen-Aid y comenzar a batir en velocidad media baja y subir poco a poco la velocidad hasta llegar a velocidad media alta. Para saber que el merengue ha llegado a su punto, se revisa si el merengue tiene picos estables o si al voltearlo no se cae. Cuando el merengue este liso ponerlo en una manga pastelera para un manejo y porcinamiento más sencillo. Finalmente llevar el merengue a un horno precalentado a 100 grados Centígrados por tres horas.

Subreceta 6: Crumble de cacao y pimienta rosada

Colocar todos los ingredientes en una Kitchen-Aid y mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados, cuando esté lista la masa, estirla en una lata para horno y hornear a 180 grados centígrados por 15 minutos, cuando haya transcurrido el tiempo con la ayuda de un tenedor deshacer la masa y dejar enfriar para consumir.

Subreceta 7: Coulis de frambuesa

Hacer un almibar con el azúcar y el agua, sacar el zumo de las frambuesas, colarlas y finalmente incorporar el jugo con el almibar y guardarlo en una botella squeeze.

Subreceta 8: Caramelo salado

Derretir el azúcar y cuando obtenga un color dorado claro llevarla a un Sil Pad e inmediatamente incorporar la sal. Cuando ya haya enfriado triturar todo evitando que se haga polvo. Guardar en un contenedor hermético para que no se humedezca y dure la consistencia.

Subreceta 4: Espuma de jengibre

Crema de leche: 0.180 Lt.
Jengibre: 0.050 Kg.
Xantana: 0.001 Kg.
Azúcar: 0.025 Kg.
Carga para sifón: 1 unidad
Leche entera: 0.300 Lt.

Subreceta 5: Merengue

Azúcar: 0.200 Kg.
Huevos: 3 unidades

Subreceta 6: Crumble de cacao y pimienta rosada

Pimienta rosada: 0.003 Kg.
Cocoa en polvo amarga: 0.020 Kg.
Harina de trigo: 0.100 Kg.
Azúcar morena: 0.060 Kg.
Mantequilla sin sal: 0.100 Kg.

Subreceta 7: Coulis de frambuesa

Frambuesa: 0.250 Kg.
Azúcar: 0.120 Kg.
Agua: 0.100 Kg.

Subreceta 5: Caramelo salado

Azúcar: 0.250 Kg.
Sal sea flakes Maldon: 0.010

Aromatizar la leche y la crema de leche con el jengibre, después añadir el azúcar y la xantana, mezclar todo, colar y poner en un sifón con una carga y dejar reposar por al menos 8 horas.

Subreceta 5: Merengue

En un bowl de preferencia de acero colocar el azúcar con las claras, llevar a baño maría y mezclar constantemente con varillas metálicas hasta que el azúcar se disuelva, cuando no se sienta ningún grumo del azúcar, llevar a una Kitchen-Aid y comenzar a batir en velocidad media baja y subir poco a poco la velocidad hasta llegar a velocidad media alta. Para saber que el merengue ha llegado a su punto, se revisa si el merengue tiene picos estables o si al voltearlo no se cae. Cuando el merengue este liso ponerlo en una manga pastelera para un manejo y porcinamento más sencillo. Finalmente llevar el merengue a un horno precalentado a 100 grados Centígrados por tres horas.

Subreceta 6: Crumble de cacao y pimienta rosada

Colocar todos los ingredientes en una Kitchen-Aid y mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados, cuando esté lista la masa, estirla en una lata para horno y hornear a 180 grados centígrados por 15 minutos, cuando haya transcurrido el tiempo con la ayuda de un tenedor deshacer la masa y dejar enfriar para consumir.

Subreceta 7: Coulis de frambuesa

Hacer un almibar con el azúcar y el agua, sacar el zumo de las frambuesas, colarlas y finalmente incorporar el jugo con el almibar y guardarlo en una botella squeeze.

Subreceta 8: Caramelo salado

Derretir el azúcar y cuando obtenga un color dorado claro llevarla a un Sil Pad e inmediatamente incorporar la sal. Cuando ya haya enfriado triturar todo evitando que se haga polvo. Guardar en un contenedor hermético para que no se humedezca y dure la consistencia.

ANEXO H: IMÁGEN INVIERNO EN SUIZA



ANEXO I: JUECES DE DEGUSTACIÓN

- **DAMIÁN RAMIA**

- **SEBASTIÁN NAVAS**

- **MARIO JIMÉNEZ**

- **RAFAEL VILLOTA**

- **ANTONELLA ANDRADE**

- **EMILIO DALMAU**

- **ANDRÉS TERÁN**

- **MARÍA GRACIA TORRES**