

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Entre Goles y Sabores: Explorando La Dualidad entre Fútbol y  
Gastronomía en la Identidad Sociocultural**

**Joel Jesua Viscarra Arellano  
Jonnathan Alexander Daza Salazar**

**Gastronomía**

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

Quito, 10 de mayo de 2024

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Hospitalidad**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Entre Goles y Sabores: Explorando la Dualidad entre el Fútbol y  
Gastronomía en la Identidad Sociocultural**

**Joel Jesua Viscarra Arellano**

**Jonnathan Alexander Daza Salazar**

**Nombre del profesor, Título académico  
profesional ISSM**

**Emilio Dalmau, Cocinero y pastelero**

Quito, 10 de mayo de 2024

## © 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: Joel Jesua Viscarra Arellano

Código: 00322902

Cédula de identidad: 1720405842

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2024

Nombres y apellidos: Jonnathan Alexander Daza Salazar

Código: 00320733

Cédula de identidad: 1720209830

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2024

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

A través de esta investigación, se busca resaltar la arraigada presencia de la influencia entre el fútbol y la gastronomía regional en las ciudades de Europa. Este estudio aborda una amplia gama de áreas fundamentales, tales como la comida europea, historia, pasión y tradiciones asociadas a cada platillo característico. Mediante el análisis de la gastronomía europea se propone examinar los factores que conforman su cultura, centrándonos en la esencia de sus productos y elaboraciones para la creación de un menú de cuatro tiempos. De esta manera, se pretende comprender el origen, desarrollo y vista general de la conexión entre el fútbol y la gastronomía a cargo de profesionales en el área de gastronomía, hospitalidad y turismo que abordan temáticas similares.

**Palabras clave:** Gastronomía. Fútbol, historia, cultura, Europa, comida regional, fusión, pasión.

## ABSTRACT

Through this research we seek to highlight the deep-rooted presence of the influence between soccer and regional gastronomy in European cities. This study addresses a wide range of fundamental areas, such as European food, history, passion and traditions associated with each characteristic dish. Through the analysis of European gastronomy, we propose to examine the factors that make up its culture, focusing on the essence of its products and elevations for the creation of a four-course menu. In this way, it is intended to understand the origin, development and general overview of the connection between soccer and gastronomy by professionals in the field of gastronomy, hospitality and tourism who deal with similar topics.

**Key words:** Gastronomy, football, history, culture, europe, regional food, fusion, passion.

## TABLA DE CONTENIDO

<b><i>Introducción</i></b> .....	<b>8</b>
<b><i>Desarrollo del Tema</i></b> .....	<b>10</b>
<b>Vinculación entre la gastronomía y el fútbol</b> .....	<b>10</b>
<b>Historia gastronómica</b> .....	<b>11</b>
Italia.....	11
Francia .....	13
España.....	14
Inglaterra .....	16
<b>Fútbol en las cuatro ciudades de europa</b> .....	<b>17</b>
Derbi Della Capitale.....	18
Derbi Du Rhône.....	19
Derbi Barcelonés .....	20
Derbi de Manchester .....	20
<b>Productos regionales de las ciudades</b> .....	<b>22</b>
Lazio.....	22
Marsella .....	23
Cataluña.....	24
Manchester.....	25
<b>Creación de un menú basado en la fusión entre fútbol y gastronomía</b> .....	<b>26</b>
Entrada Tibia – El Toque Italiano (Pulpo a la parrilla).....	27
Entrada Caliente – L ‘Élégance á la Française (Sopa bullabesa).....	28
Plato fuerte – Esencia Española (Secreto de cerdo) .....	29
Postre – Dulce Brisa de Manchester - (tarta dulce).....	30
<b>Técnicas utilizadas en la creación del menú</b> .....	<b>32</b>
Gelificación.....	32
Sous vide .....	32
Espumas .....	32
Marinado.....	33
Encurtidos .....	33
Fritura .....	34
<b>Recomendaciones</b> .....	<b>34</b>
<b><i>Conclusiones</i></b> .....	<b>36</b>
<b><i>Referencias bibliográficas</i></b> .....	<b>37</b>
<b><i>Anexos:</i></b> .....	<b>40</b>
<b>Anexo A: Entrada Tibia (El Toque Italiano)</b> .....	<b>40</b>
<b>Anexo B: Entrada Caliente - (L ‘Élégance à la Française)</b> .....	<b>41</b>
<b>Anexo C: Plato Fuerte - (Esencia Española)</b> .....	<b>42</b>
<b>Anexo D: Postre – (Brisa de Manchester)</b> .....	<b>43</b>
<b>Anexo E: Jueces de la Degustación</b> .....	<b>44</b>
<b>Anexo G: Recetario del menú</b> .....	<b>45</b>

## INTRODUCCIÓN

En el transcurso de los años, se ha percibido y documentado una conexión intensa entre el fútbol y la gastronomía, una relación que sobrepasa las fronteras del estadio y se entrelazan con las experiencias de cada individuo alrededor de todo el mundo. Tanto es así, que la comida que se presenta en restaurantes cercanos o puestos fuera del estadio se hacen de gran popularidad y de gran presencia por las personas que buscan como finalidad degustar algún platillo típico o poco común que transmita pasión y sentimientos. Siendo el panorama de la pasión que se vive cuando se unifica la comida y el fútbol en una sola mesa, con reuniones pequeñas, carne asada, mariscos, unión familiar y demás. Demostrando su particularidad e historia que se cuenta detrás de cada ciudad regional donde se vive el derbi futbolístico a través de sabores únicos. En esta travesía, la comida y el fútbol se han diversificado con cambios a gran escala, además que comparten una serie de elementos que los une de manera intrínseca: pasión, identidad, tradición, celebración, cultura y competencia, son algunos elementos que unifican a los individuos. Dentro de este contexto apasionado, los derbis futbolísticos, encuentros cargados de emoción y rivalidad entre equipos locales, actúan como puntos cruciales de esta relación simbiótica entre el deporte y la gastronomía. En estos momentos decisivos, la comida regional se convierte en un componente esencial del ambiente festivo que rodea a los partidos, realizando la experiencia con sabores únicos y tradicionales que reflejan la identidad culinaria de cada comunidad.

Para el inicio de la presente investigación se debe definir la “pasión” que usualmente se lo asocia como el principal sentimiento que brinda la comida y un derbi futbolístico. Meneses, (2008) define que un ¡Gooooooooo! es considerado una de las palabras que más deseas decir dentro de un juego de fútbol o una comida fuera o dentro del cancha, además que se lo asocia



a la pasión que se siente por ver a tu equipo ganar, que por décadas ha sido un deporte que se ha convertido en el más popular de todo el mundo (p.103). Una de las mayores ventajas del fútbol es que su popularidad se la debe a su propio público sin excepción alguna. La extensión que tiene la comida regional vinculada con el fútbol dentro de la ciudad es una de las características que más impacta. A través del presente trabajo de investigación se realizará una revisión general de la importancia de la comida dentro del ámbito futbolístico y, sobre todo, el valor que representa los productos de la zona. De igual forma, se considerará la vinculación de la vida cotidiana, comunidades y naciones con el fútbol y la gastronomía. Esta investigación servirá para entender el origen, desarrollo y visión general que suele vivirse en un derbi futbolístico como máximo exponente de esta relación.

## DESARROLLO DEL TEMA

### **Vinculación entre la gastronomía y el fútbol**

En el extenso universo gastronómico, se despliegan una variedad de estilos culinarios que, al igual que en el mundo del fútbol, están llenos de cultura, historia y tradición. Cada plato y equipo de fútbol, tienen una expresión única que refleja la identidad de una población y su propio lugar en el mundo. Así como los aficionados del fútbol se reúnen en torno a un partido para experimentar la emoción, pasión y conexión con su equipo; los comensales se unen en una mesa para saborear cada producto de la región, transportándose a sentimientos o lugares específicos de la infancia o de algún recuerdo que transmita y comparta con la pasión que se siente al rato de jugar un partido de fútbol.

El campo de unión que existe entre la gastronomía y el fútbol es muy amplio, lo cual se debe a que comparten un enfoque investigativo que tiende a ser interdisciplinario de una manera u otra. Al explorar las interacciones culturales que existen dentro de los dos mundos, se puede analizar que en el momento que surgen partidos en cualquier parte del mundo, empieza a abrir una brecha en el cual las personas pueden llegar a consumir o experimentar por primera vez la comida de un lugar propio o ajeno a ellos completamente; esta situación provoca intercambios de sabores y prácticas culinarias con nuevas experiencias de por medio. Pues así lo afirma Rodas, de cómo el amor a la gastronomía y al fútbol conectan generando nuevas relaciones nacionales como internacionales, la misma que nos permite conocer sobre diferentes aspectos que pueden surgir a través de un mismo sentir, por lo que siempre están presentes el aspecto cultural y gastronómico de un lugar (2024). Es decir, que las prácticas alimentarias se asocian a la experiencia de ver y participar en eventos futbolísticos, lo cual genera que la comida y la bebida se conviertan en elementos de la sociabilidad y la construcción de la comunidad de

aficionados. Del mismo modo, se puede determinar que los estadios y los entornos deportivos han formado un espacio para la innovación gastronómica, ofreciendo una variedad de opciones culinarias que van más allá de lo convencional, dejando de ser los platos típicos del estadio, siendo la razón de que estas tendencias influyen dan en las expectativas y preferencias de los consumidores fuera del contexto deportivo.

### **Historia gastronómica**

Para analizar la relación entre fútbol y gastronomía, se han seleccionado 4 de los derbis más importantes de la historia, el de Italia – Deri Della Capitale, el de Francia – Derbi Du Rhône, el de España – Derbi Barcelonés y el de Inglaterra – Derbi de Manchester.

Así pues, en primer lugar, se comenzará analizando la historia gastronómica de estos 4 países para poder comprender mejor el papel de la gastronomía y la pasión que está puede generar.

#### *Italia*

Según el libro “*Áreas gastronómicas: las gastronomía del siglo XXI: una visión técnica del nuevo escenario comercial*” escrito por Gularte, Italia adoptó la tradición de la pasta desde la Edad Media, siendo sus primeras pastas consumidas sólo con hierbas, sin embargo, con el pasar de los años, la cultura de cada región italiana optó por mezclarlo con otros ingredientes como la carne, verduras, salsas, entre otras (2011, p. 27). Es por esta razón, que desde los inicios Italia experimentó un renacimiento cultural y gastronómico, convirtiéndose en un centro de refinamiento culinario que dio origen a platos sofisticados y bien elaborados que hoy en día perduran en el país. De tal manera que en la antigüedad, los romanos mantenían una dieta basada en ingredientes simples pero muy sabrosos, como el aceite de oliva, pan, vino, legumbres, etc. No obstante, con la expansión del imperio romano grandes chefs como Bortolome Scappi dejaron un legado influyente en la gastronomía europea, y es a partir del

Renacimiento donde se marcó el inicio de la cocina renacentista caracterizada por la combinación armoniosa de los sabores y texturas en la presentación de los platos.

El aspecto distintivo de la identidad culinaria de la Italia moderna, refleja y abarca las características geográficas, climáticas y culturales de la localidad. Siendo el norte donde predominan platos como la polenta y el risotto, y en el sur los sabores mediterráneos con platos como la pasta y la pizza. Dado a su predominio histórico, hoy en día la cocina Italiana tiene un reconocimiento mundial debido a su calidad, diversidad y autenticidad. Siendo los valores tradicionales y la frescura de los ingredientes el fundamento de su gastronomía que atrae a comensales a nivel mundial.

Por otra parte, Massimo Bottura, nacido en 1962, es ampliamente reconocido como uno de los mejores chef de Italia y del mundo entero. Su restaurante Osteria Francescana, ubicado en la idílica ciudad de Módena, ha sido galardonado en múltiples ocasiones con tres estrellas Michelin, la máxima distinción de la guía gastronómica más prestigiosa. Distinguiendo a Bottura su capacidad para reinventar la cocina tradicional italiana con un enfoque vanguardista y creativo, fusionando los sabores ancestrales con técnicas innovadoras. Además, sus platos son cuidadosamente creados para mantener la esencia y el arte culinario que se presenta, pues los ingredientes que usa son de máxima calidad y los presenta con una estética impecable. Desde sus icónicas “Cedrazos” hasta sus audaces interpretaciones del emblemático plato boloñés “Tortellini en caldo”, es así que cada creación de Bottura es un homenaje a la rica herencia gastronómica italiana, pero con un toque moderno y sofisticado que cautiva a los paladares más exigentes. Es por esta razón, que su pasión por la excelencia y su constante búsqueda de la perfección lo han consagrado como un verdadero maestro de la cocina italiana contemporánea.

## *Francia*

Francia ha sido un actor fundamental en la evolución de la gastronomía mundial desde la época medieval hasta lo que se conoce hoy en día, destacando como una de las más prestigiosas y sofisticadas del mundo. Iniciando desde la Edad Media, la preservación y el refinamiento de las técnicas culinarias estaba en manos de los monjes en los monasterios. Tal hecho llevó al establecimiento de las bases de la cocina francesa a la moderna, donde se hicieron los primeros usos de las hierbas aromáticas, la elaboración de salsas y la clasificación de los cortes de carne. Siendo el renacimiento lo que marcó el florecimiento de dicha cocina ante la clasificación y el inicio de los tipos de cortes reales a través de los centros de refinamiento gastronómico.

Por otro lado, en la nobleza se creaban platos elaborados y sofisticados, que además de deleitar el paladar, cumplían el fin de impresionar visualmente, dando paso a la creación de las técnicas, que dan indicio a la cocina francesa contemporánea. Durante el siglo XVII, el reinado de Luis XIV posicionó a Francia como líder de la gastronomía Europea, generando la fundación de en 1735 de la Academia Real de Gastronomía, donde se llevaron a cabo la publicación de los libros, *“Le Cuisinier François”* de François Pierre La Varenne, quien fue el encargado de sentar las bases para la codificación y la difusión de las técnicas francesas a todas partes del mundo.

La aparición de Auguste Escoffier en el siglo XIX provocó una ola de innovación y refinamiento, con la creación de la cocina clásica francesa y la organización de las brigadas de cocina en los restaurantes. La importancia a nivel mundial de la historia gastronómica francesa radica en lo que se conoce como la “alta cocina” francesa, que se caracteriza por su refinamiento, técnica, atención al detalle. Tomando en cuenta los ingredientes, provenientes de la misma Francia y la zona costera que llegan a todas partes del país. “Coastal areas are rightly renowned for their fish and shellfish, but fish is enjoyed all over France, and a great deal of effort is spent in making sure that fresh fish is available in markets throughout the country”

(Clements, C. 1995, p.87)asegurándose de generar un esparcimiento homogéneo de las bases en mariscos, pescado, etc., perfeccionándose con el pasar de los años en todos los rincones de Francia, y esparciendo platos emblemáticos alrededor del mundo.

Asimismo, Alain Ducasse, nació en 1956 en Orthez, desde ese entonces ha sido considerado el mejor chef de Francia y uno de los más influyentes del mundo. Dejando una huella imborrable en la alta cocina con su enfoque innovador y su búsqueda incesante de la perfección. Con múltiples restaurantes galardonados con estrellas Michelin, Ducasse ha elevado la gastronomía francesa a nuevas alturas, combinando técnicas clásicas con toques modernos y un profundo respeto por los ingredientes. De esta manera, se destaca su restaurante insignia, Alain Ducasse au Plaza Athénée en París, el cual es un templo de la cocina contemporánea, famoso por su enfoque en la “*Naturalité*”, que destaca productos frescos, saludables y sostenibles. Igualmente Ducasse no solo es un maestro culinario, sino también un mentor y visionario que ha formado a innumerables chefs y ha establecido una red global de restaurantes que reflejan su pasión por la excelencia e innovación.

### *España*

Por otra parte, la gastronomía española se distingue por el uso de los ingredientes frescos y locales, así como por la variedad de técnicas culinarias empleadas. Es así como lo afirma Martínez, A.A. & Poyatos, M.D. F, “Hasta hace apenas una década, el interés por la gastronomía en España ha sido escaso, centrándose la mayoría de la producción editorial en recetarios y noticias muchas veces de ámbito regional y local.” (2015). Basándose en el uso de conservación como es el caso de los encurtidos y escabeches, los cuales realzan el sabor de diversos platos y hace que esta técnica sea fundamental para preservar los productos por un período largo de tiempo. Es decir, que desde la antigüedad la gastronomía española se enfocó en la variedad de productos agrícolas y ganaderos, sin embargo, con la llegada de los árabes en

la Edad Media la cocina española cambiaría radicalmente, debido la introducción de nuevos ingredientes como el arroz, azúcar, especias, al igual que nuevas técnicas de cultivo y riego para sus productos. Además, este tipo de cocina tiene como particularidad su simplicidad y el uso constante de ingredientes por temporada, lo cuál genera un amplio uso de métodos en cuanto a cocción, como es la fritura, guiso y parrilla.

En cuanto a la llegada de Ferran Adrià y Joan Roca, pioneros de la cocina molecular, ha sido un hilo relevante que ha elevado la cocina española a la vanguardia mundial, teniendo un enfoque único por la creatividad culinaria, la cual ha ido evolucionando, de tal manera que los platos tradicionales y convencionales tengan un giro innovador. En efecto, su crecimiento ha generado un impacto radical, desafiando los límites de la imaginación gastronómica con nuevas texturas, presentaciones y sabores; ocasionado experiencias culinarias que trascienden de lo ordinario y encienden los sentidos del comensal. Es por esta razón, que España hoy en día se ha posicionado como un referente mundial de la alta cocina que ha inspirado a una nueva generación de chefs, cocineros y amantes de la cocina.

Es así que en el ámbito de la gastronomía española, Martín Berasategui se destaca como uno de los mejores chef del país y una figura de renombre internacional. Nacido en San Sebastián en 1960, Berasategui se ha formado y ha alcanzado un estatus legendario, esto se debe gracias a su habilidad de unificar la innovación y tradición culinaria. Por otra parte, sus restaurantes Lasarte y Oria, hoy en día son galardonados con tres estrellas y una estrella Michelin, siendo un testimonio de su maestría culinaria y su incansable búsqueda de la perfección. Berasategui es conocido por su meticulosa atención al detalle y su pasión por los ingredientes locales de la más alta calidad, los cuales transforma en platos que sorprenden y deleitan a los comensales. Además, su capacidad para inspirar y formar a nuevas generaciones de chefs no se ha quedado atrás, consolidado su legado como un pilar fundamental de la gastronomía contemporánea y

vanguardista. Teniendo su enfoque creativo y su dedicación a la excelencia han hecho que Martín sea un verdadero ícono de la cocina española.

### *Inglaterra*

Por la parte de Inglaterra se puede identificar una influencia de diversas culturas y períodos históricos. Dando por hecho que la gastronomía inglesa ha ido evolucionado desde sus raíces medievales hasta lograr una mezcla entre tradiciones locales y extranjeras, es así que durante el período de la restauración inglesa del siglo XVII, se ha destacado la influencia francesa y el tránsito de ingredientes exóticos que ha existido a través del comercio, por lo que ha marcado una introducción de especias al país. Es por esta razón, que algunos fundamentos incluyen el uso de ingredientes por temporada y de forma local, obteniendo un estilo de comida casera y confortable, como la carne, cordero, aves y verduras, el cual forma parte de los elementos claves dentro cocina tradicional de la antigua Inglaterra. Asimismo, gracias a ello, la inspiración en la mejora de técnicas culinarias han desarrollado un nivel más avanzado, es así como se relata el informe de Rodrigo:

“La taberna inglesa de finales del siglo XVIII, cuyos cocineros se enorgullecen de sus platos y que, al igual que los más refinados chefs de la corte, a menudo publicaban sus recetas en obras culinarias como fue el caso de John Farley” (Rodríguez, 2014, p, 152).

De esta forma, las críticas históricas sobre la cocina inglesa han pasado a ser nulas debido a que en su actualidad se ha producido un resurgir de las artes culinarias, teniendo un enfoque en la modernización de uso de nuevos ingredientes, enfocándose en la alta calidad del producto local y experimentación de técnicas avanzadas para la mejora de los sabores globales; provocando un reconocimiento a nivel nacional e internacional.

Como es el caso de Gordon Ramsay, nacido en Escocia en 1966, se destaca como el mejor chef de Inglaterra y una figura icónica en la escena gastronómica mundial. Ramsay ha dejado una



marca imborrable en la cocina británica y más allá, gracias a su talento culinario y a su personalidad carismática lo ha llevado a lo más grande. Con una impresionante colección de estrellas Michelin y numerosos programas de televisión exitosos, Ramsay ha demostrado ser un líder indiscutible en la industria gastronómica. Es por esa razón que su cuidadosa atención a la calidad de los ingredientes y su habilidad para crear platos innovadores han conquistado los paladares más exigentes. Además, su compromiso con la excelencia y su capacidad de enseñar y aprender lo ha convertido en una verdadera leyenda de la cocina inglesa y una influencia perdurable en el mundo culinario.

### **Fútbol en las cuatro ciudades de Europa**

Como segunda instancia, se debe considerar los derbis futbolísticos como el principal atractivo y unificador entre personas y gastronomía. Es así que estos son encuentros deportivos entre equipos de fútbol que tradicionalmente son rivales, que se encuentran en la misma región o ciudad. Siendo partidos sumamente competitivos, los cuales a menudo generan una gran pasión entre aficionados de ambos equipos, unificando la pasión y sentimientos por la comida y el fútbol. Sin embargo, la rivalidad siempre va a estar presente y esta se puede basar en varios factores como: historia, tradición, cultura y geografía.

Es así que la conexión entre los derbis futbolísticos y la gastronomía han estado presentes desde siglos atrás, radicados desde el aspecto cultural y social. Es por esta razón, que los aficionados aprovechan la ocasión de un derbi para reunirse con familiares y amigos, sea en un estadio, casa o establecimiento. Como estipula Hugues, el fútbol es arte, “como un soneto”, el simple hecho de llevar el balón con los pies es un artificio, no es algo natural, pues este deporte transmite emoción y sentimiento, que no solo está en la evolución de un acto instintivo sino que es algo artístico, el cual es visto en la ceremonia de cada partido y reglamento que se da a

partir de los ingleses en el siglo XIX de los modelos griegos y romanos (2020, p. 622-623). Por lo que, se analiza que los derbis tiene una fuerte vinculación con la gastronomía, pues esta toma relevancia vinculando la experiencia de un partido y una buena comida.

### *Derbi Della Capitale*

El Derbi della Capitale es uno de los partidos más importantes de Italia, éste se lleva a cabo entre 2 equipos de Roma como son Associazione Sportiva Roma y la Società Sportiva Lazio. El origen de esta rivalidad se remonta desde principios del siglo XX. Por un lado, la Associazione Sportiva Roma fue creada bajo la iniciativa del fascismo italiano, con la finalidad de unificar todos los equipos de la ciudad y competir con los clubes más grandes como son AC Milan y Juventus, los equipos los cuales se anexaron fueron el Foot Ball Club di Roma, el Alba Audace y el la Società di Ginnastica e Scherma Fortitudo, su uniforme rojo y amarillo se inspiró en la legión romana, se le llegó a apodar los Soldados de Musolini. Este club se creó con los valores del partido Fascista Italiano, según Manuel Vázquez “*El Partido Fascista creó al club, el club es para el pueblo, el pueblo es para el régimen*” (2022). Determinando una influencia política y cultural, donde la identidad nacional y la percepción de cada individuo de la sociedad Italiana se ha visto comparada con diferentes regímenes de la época. Por otro lado, la Società Sportiva Lazio, inicialmente fue creada como un club de atletismo en 1900, con el pasar del tiempo se incluyó otras disciplinas deportivas entre ellas el Fútbol, fue el único equipo de la ciudad de Roma que rechazó la anexión propuesta por el partido Fascista de Benito Mussolini. La rivalidad entre AS Roma y SS Lazio ha sido influenciada desde sus inicios por factores extradeportivos como la situación sociopolítica de la ciudad de Roma, que se encuentra dividida por el río Tíber, al Norte se asocia a la SS Lazio y en la parte sur del río a la AS Roma.

Este derbi significa mucho más que un enfrentamiento entre dos clubes de una misma ciudad, representa desde su inicio una lucha contra el régimen que en aquel momento gobernaba Italia como es el Partido Fascista. Actualmente es uno de los Derbis más importantes dentro de Italia.

### *Derbi Du Rhône*

El "Derby du Rhône" entre l' Olympique Lyonnais y el AS Saint-Étienne es mucho más que un enfrentamiento deportivo; es una batalla que refleja la identidad regional y la pasión por el fútbol en la región de Auvernia-Ródano-Alpes en Francia. Este derbi, también conocido como el "Derbi del Ródano", tiene sus raíces en la cercanía geográfica de las ciudades de Lyon y Saint-Étienne, y ha evolucionado a lo largo de más de medio siglo de intensa competencia.

La rivalidad entre ambos clubes se remonta a décadas atrás, con el AS Saint-Étienne dominando el fútbol francés en las décadas de 1960 y 1970, mientras que el Olympique Lyonnais luchaba por establecerse como un competidor de élite. Sin embargo, a partir de la década de 2000, el equilibrio de poder comenzó a cambiar a favor del Olympique Lyonnais, que experimentó un ascenso meteórico gracias a una gestión sólida y éxito en el campo (Pérez, 2023).

Los enfrentamientos entre estos dos equipos están marcados por una intensidad palpable tanto dentro como fuera del campo. Los partidos son cargados de emoción y rivalidad, con jugadores y aficionados demostrando un compromiso feroz con sus colores. Sin embargo, esta pasión a menudo ha dado lugar a incidentes y controversias que han alimentado aún más la rivalidad entre ambos clubes.

El Derbi du Rhône, por tanto, trasciende los límites del terreno de juego para convertirse en un evento que une a toda una región en torno a su amor por el fútbol. Con su rica historia, competitividad intensa y el fervoroso apoyo de los aficionados, este derbi continúa siendo uno

de los más emblemáticos y emocionantes del fútbol francés, manteniendo viva la llama de la pasión futbolística en Auvernia-Ródano-Alpes.

### *Derbi Barcelonés*

El Derbi Barcelonés, es el principal partido dentro de Cataluña en este se enfrentan el Fútbol Club Barcelona y Reial Club Deportivo Espanyol de Barcelona, esta rivalidad se remonta a la fundación de ambos clubes a finales del siglo XIX y principios del XX. El Reial Club Deportivo Espanyol de Barcelona fue fundado el 28 de Octubre de 1900 por un grupo de estudiantes de la Universidad de Barcelona con la finalidad de practicar deportes como son el atletismo y el fútbol. Por otro lado el Fútbol Club Barcelona fue fundado el 29 de Noviembre de 1899 por un grupo de futbolistas catalanes, suizos y británicos.

Este derbi, además de la competencia deportiva se ha visto influenciada a lo largo de la historia por factores sociopolíticos, especialmente en la época del Franquismo en España, cuando el FC Barcelona se convirtió en un símbolo de resistencia al régimen autoritario y defendió la identidad catalana y su lengua. Según FC Barcelona “Josep Suñol fue asesinado cerca de Madrid por unos militares franquistas” (sf), quien en ese entonces fue presidente del Club, lo que ocasionó momentos difíciles para Barcelona.

Un hito importante en la historia del Derbi Barcelonés es la creación del Camp Nou, el estadio del FC Barcelona en el año 1957. En este estadio se han vivido numerosos enfrentamientos entre ambos clubes. El Derbi Catalan es mucho más que un enfrentamiento entre clubes de una misma ciudad, es un reflejo de la identidad y la pasión de una ciudad dividida por el fútbol.

### *Derbi de Manchester*

El "Derbi de Manchester" es un enfrentamiento futbolístico legendario que ha capturado la atención del mundo del fútbol durante más de un siglo. Este choque épico enfrenta al

Manchester United y al Manchester City, dos de los clubes más prominentes de Inglaterra. Conocido también como el "Derbi del Noroeste" o el "Derbi de Mánchester", este enfrentamiento está marcado por una historia rica en pasión y competitividad.

La rivalidad se remonta a finales del siglo XIX, cuando ambos clubes fueron fundados en la ciudad de Manchester. El Manchester United, originariamente conocido como Newton Heath LYR Football Club, nació en 1878, mientras que el Manchester City, entonces llamado St. Mark's (West Gorton), fue fundado en 1880. Desde entonces, estos equipos han competido ferozmente por la supremacía local y nacional.

La llegada de Sir Alex Ferguson al Manchester United en 1986 marcó un hito significativo en la historia del derbi. Según Marsall “El presidente me preguntó si quería ir, y le dije que sí. Nunca había trabajado en Inglaterra, por eso creo que esto fue una prueba para mí. Estaban penúltimos en la liga y mi principal intención era sacarlos campeones” (2023). Bajo su dirección, el United floreció y se convirtió en uno de los clubes más exitosos del mundo, dominando tanto en la liga nacional como en la escena europea. Mientras tanto, el Manchester City atravesó períodos de altibajos, aunque esto cambió con su resurgimiento a principios del siglo XXI, impulsado por inversiones masivas de nuevos propietarios.

Este resurgimiento del Manchester City intensificó la rivalidad entre los dos clubes, desafiando la tradicional supremacía del Manchester United. Los enfrentamientos entre ellos son eventos cargados de emoción y drama, donde los resultados pueden cambiar en cualquier momento. La rivalidad no solo se limita al campo de juego, sino que también se refleja en la pasión de los aficionados y en la narrativa histórica de ambos clubes.

En resumen, el Derbi de Manchester es mucho más que un simple partido de fútbol; es una representación de la pasión y rivalidad arraigada en una ciudad con una rica tradición futbolística. Con su historia vibrante, intensidad competitiva y ferviente apoyo de los

aficionados, este derbi continúa siendo uno de los encuentros más emocionantes y destacados en el mundo del fútbol.

### **Productos regionales de las ciudades**

En el contexto europeo se halla una exquisita variedad de productos regionales, desde los más complejos hasta los más sencillos. Es por esta razón, que el enfoque se direcciona en las siguientes regiones: Lazio, Marsella, Cataluña y Manchester, que por su autenticidad en sus productos las hacen únicas en sus países Italia, Francia, España e Inglaterra.

#### ***Lazio***

La región de Lazio se encuentra situada en el centro de Italia, capital de Roma, con una ubicación privilegiada, que ha permitido que su gastronomía se enriquezca gracias a la influencia del antiguo Imperio Romano. La cocina de Lazio por años ha sido una joya culinaria que ha perdurado a través del tiempo, convirtiéndose en un atractivo para las personas interesadas en los productos locales, es por esta razón que su importancia no solo radica en la riqueza de sus platillos, sino también en sus raíces culturales y herencia histórica regional. Para esta autenticidad culinaria es necesario que los restaurantes tengan en cuenta esta tradición italiana que se basa en condiciones geográficas, agrícolas y climáticas. De esta forma en el libro *Italian Food*, David menciona “las provincias de Lombardía, Piamonte, Véneto, Toscana, Umbría, Emilia, Parma y Lazio, abundan los restaurantes que sirven especialidades regionales locales” (1963, p. 21). Lo que forma una contribución en la identidad culinaria italiana a nivel internacional, por eso los chefs y restaurantes de renombre a nivel mundial han decidido reinterpretar los sabores y técnicas culinarias de la región de Lazio, colocándolos en un nivel de excelencia gastronómica.

La importancia de los productos de Lazio se distingue por una extraordinaria variedad, debido a los frutos del mar, verduras y carnes de primera calidad. Su mar Tirreno brinda una abundancia de pescados y mariscos frescos que son la esencia de sus platillos más icónicos. Además, de la presencia de anchoas, calamares, pulpo, almejas y mejillones que forman parte fundamental del diario de los pescadores de la zona. Es por esta razón, que los ingredientes de Lazio, como los quesos artesanales, vinos de denominación de origen e ingredientes frescos del mar y tierra, son el origen de la calidad y tradición italiana, realzando el prestigio gastronómico mundial.

### *Marsella*

Para ahondar, La región de Marsella, situada en el sur de Francia, destaca como uno de los principales puertos del Mar Mediterraneo, atrayendo una diversidad de embarcaciones internacionales y consolidando su reputación como una ciudad cosmopolita. Adams destaca que “he French regard eating as one of life's great pleasures, something which is there to be enjoyed but which should also be treated with respect” (1991, p. 7). resaltando una amplia gama gastronómica que ofrece la ciudad, donde fusionan los sabores de la cocina provenzal y la influencia mediterránea, destacando el uso generoso de hierbas aromáticas, como es el tomillo y el romero. Por lo que esta combinación única de sabores y tradiciones culinarias otorga a Marsella una oferta gastronómica distintiva y deliciosa.

En el Mediterráneo existen varias especies marítimas con las cuales se permite la creación de diferentes platos, tomando en cuenta la buena selección de pesca, para ofrecer resultados de calidad. La pesca y mariscos que suelen ser parte de este grupo son: langostinos, mejillones, almejas y camarones, róbalo, lenguado, anchoa y mero. Por otro lado los productos vegetales no se quedan atrás a la hora de hablar de calidad; su textura y sabor reflejan un buen proceso de cuidado y transparencia a la hora de producir estos alimentos, ya que tener una correcta

atención mientras crecen y florecen, hará que exista una calidad de excelencia en productos. como por ejemplo: ajo, hinojo, tomates, laurel, cebolla, perejil, berenjena y calabacín.

### *Cataluña*

Cataluña, una región en el noreste de España con Barcelona como capital, es reconocida por su exquisita gastronomía mediterránea. La cocina catalana se distingue por el uso generoso de aceite de oliva, hortalizas frescas y productos del mar. Entre los platos más representativos se encuentra la escalivada, una ensalada de verduras asadas como berenjena, pimiento y cebolla, aliñada con aceite de oliva. La calçotada, una celebración gastronómica donde se consumen calçots (cebolletas asadas), es una tradición arraigada. La butifarra, una longaniza catalana, es un ingrediente clave en diversos guisos y arroces. Los pescados y mariscos son protagonistas, como el suquet de peix (guiso de pescado) y las gambas a la plancha. El “pa amb tomàquet”, pan untado con tomate maduro, es un acompañamiento sencillo pero delicioso.

Además, Cataluña es famosa por sus vinos de alta calidad, como el Priorat y el Penedès, que realzan los sabores de la cocina catalana. La región también se destaca por una amplia variedad de productos regionales que reflejan su diversidad geográfica y cultural. Cataluña produce embutidos famosos como la butifarra, el fuet y el jamón ibérico de bellota. También ofrece una variedad de quesos, desde los suaves y cremosos quesos de leche de vaca hasta los más intensos quesos de leche de cabra, como el Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya y el Queso de l'Empordà. Los olivares que se extienden por las colinas y valles de Cataluña producen algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra de España, utilizados ampliamente en la cocina local, desde ensaladas hasta sofritos y aliños. En conjunto, estos productos regionales representan la diversidad y la riqueza culinaria de Cataluña, reflejando la conexión profunda entre la gastronomía local, la cultura y el paisaje. Su producción y consumo no solo enriquecen la



experiencia culinaria, sino que también contribuyen a la preservación de las tradiciones locales y al desarrollo económico de la región (Ortiz, 2011).

### *Manchester*

Manchester, situada en el noroeste de Inglaterra, es conocida por su escena culinaria, la cual refleja su historia industrial y diversidad cultural. La ciudad ha forjado una sólida tradición gastronómica que combina platos clásicos británicos con influencias de todo el mundo. Según Douglas “Inglaterra, el mayor crecimiento durante los años sesenta y setenta se dió en las comidas consumidas en las horas de trabajo, en cantinas para el personal de la empresa y otros sitios” (1995).

En primer lugar, la región de Manchester es famosa por su tradición cárnica, especialmente en lo que respecta a la carne de res y cordero. Cortes de alta calidad como el roast beef, el steak and kidney pie y el Lancashire hotpot son platos emblemáticos que resaltan la excelencia de la carne local. Aunque no es tan reconocida como otras regiones del Reino Unido en cuanto a producción de queso, Manchester y sus alrededores cuentan con una selección de quesos locales, como el Lancashire cheese. Este queso suave y cremoso es un ingrediente clave en platos tradicionales como el “*Lancashire cheese and onion pie*”.

A pesar de no estar en la costa, Manchester tiene acceso a una amplia variedad de pescados y mariscos frescos gracias a su proximidad a las costas de Liverpool y otros puertos. Platos populares incluyen fish and chips, fish pie y cockles, mostrando la influencia de la cultura marítima en la gastronomía local. La panadería es una parte integral de la escena culinaria de Manchester, con una amplia variedad de panes y pasteles locales. Los muffins de Manchester, conocidos como "Manchester muffins" o "muffin barm", son un ejemplo popular de pan local que se sirve con una variedad de rellenos como tocino o salchichas.

Además, Manchester es famosa por su tradición cervecera, con una serie de cervecerías artesanales que producen una amplia gama de cervezas locales. La ciudad tiene una rica historia en destilación, con una creciente escena de coctelería que ofrece bebidas innovadoras y creativas. Aunque Manchester no es conocida por su producción agrícola a gran escala, la región tiene una variedad de frutas que se cultivan localmente y que contribuyen a la rica escena culinaria de la ciudad y sus alrededores. Manzanas, fresas, frutas de bayas, ciruelas, grosellas y ribes son solo algunas de las frutas que prosperan en las condiciones climáticas del noroeste de Inglaterra y que se utilizan en una variedad de recetas locales.

### **Creación de un menú basado en la fusión entre fútbol y gastronomía**

Tal como se ha señalado con anterioridad la cocina europea se ha caracterizado por su diversidad y riqueza culinaria, resultado de la influencia histórica, geográfica y tradiciones culturales que han estado presentes en cada región, destacando técnicas de cocción refinadas. Es así, que Europa es el segundo continente más pequeño de los todos los existentes, teniendo como límites geográficos el mar mediterránea al sur, océano ártico al norte, el océano atlántico al oeste y por último el mar Caspio al sureste. Eso quiere decir que el continente al estar influenciado por océanos hace que el clima varíe debido a sus diferentes corrientes, además que el impacto se determina en la forma de vida e incluso en el tema cultural como la comida que se consume día a día. Esto se debe a sus 4 estaciones las cuales provocan un disponibilidad de productos frescos y de temporada (Rojas López, 2021, p. 11).

Por esta razón, se ha decidido crear un menú basado en el concepto presente ejecutado con una variedad de investigaciones. Demostrando que la vinculación y unión que existe entre el fútbol y la gastronomía ha estado presente desde siglos atrás, de modo que el menú tenga productos

regionales que cuenten una historia a través de cada plato y se siente reflejado en las ciudades de Europa. Los platos que componen el menú se describen a continuación:

### **Entrada Tibia – El Toque Italiano (Pulpo a la parrilla)**

De acuerdo con el libro *Cocina Italiana* por Requena Peláez expresa que, la cocina de Lacio suele tener un carácter etrusco, es decir sencilla y telúrica; es por esta razón que el principal legado gastronómico que dejó la antigua Roma tiene que ver, no tanto la manera en la que se come, sino cómo se come. En síntesis, los romanos aún siguen amando la abundancia de sus platos y la reunión que se tiene en torno de las mesas (2012, p. 18). Por lo que desde siglos atrás, durante sus derbis, los aficionados se suelen reunir en bares, puestos callejeros y restaurantes de Roma donde se disfrutaba de una rica tradición culinaria. Algunos de sus platos más icónicos que se encuentran antes y después del partido, suelen ser la pizza, alcachofas, pasta carbonara y ciertos mariscos de por medio.

En la antigüedad y actualidad, el ambiente gastronómico que se da en los alrededores del estadio, suelen estar llenos de establecimientos que ofrecen una variedad de opciones culinarias para los aficionados que van a presenciar el partido, y el más frecuente son las trattorias que ofrecen comida tradicional llena de sabor y textura, la cual refleja la riqueza culinaria de la ciudad. Igualmente, al darse este tipo de derbi futbolístico, se organizan eventos especiales, como es la degustación de platos romanos clásicos, concursos de cocina entre aficionados y cenas en casas o restaurantes con menú inspirado del chef.

Inspirándonos en la cultura futbolera del Derby Della Capitale (A.S. Lazio vs A.S. Roma) de las calles romanas, a las afueras del Estadio Olímpico, creamos un plato llamado “el toque italiano”. Este plato se basa en un pulpo a la parrilla, limoneta de salvia y albahaca, mayonesa de tapenade de aceitunas negras, gel de pimiento rojo, aceite de pimentón dulce, pickles de rábano, espárragos laminados y finalmente chips de papas. Cada elemento ha sido

meticulosamente seleccionado para crear una combinación de sabores y texturas únicas en el plato (**Anexo A**).

### **Entrada Caliente – L ‘Élégance á la Française (Sopa bullabesa)**

Como segunda entrada se optó por una deliciosa “sopa de mariscos”, donde su origen se relata en la región de Marsella, ubicada en uno de los puertos más importantes de todo el mediterráneo del sur de Francia. Pues, la legendaria sopa de pescado marsellana tiene una historia mucho más humilde de la que se cuenta a nivel internacional. Así lo afirma Villegas, et al., “originalmente, era una comida típica de los pescadores provenzales y se preparaba en fuegos abiertos, con un gran surtido de pescados pequeños, imposibles de vender en los mercados” (2005, p. 152). Al ser un plato muy tradicional de la ciudad, los aficionados y locales suelen tener como prioridad degustar de este platillo, sin embargo, en este derbi futbolístico no suele ser un plato común para muchos, a pesar de eso a los alrededores del Groupama Stadium y Stade Geoffroy-Guichard existe una variedad gastronómica auténtica de la región, donde se puede encontrar este tipo de comida.

El ingrediente principal de esta preparación es el pescado, el tomate y el caldo, los cuales son fundamentales para lograr obtener la mística bullabesa, la que radica una dificultad de preparación fuera de su hogar, en Marsella. Incluso, se estipula que una buena versión de esta sopa, debe incluir al menos siete clases de pescado local y ciertos mariscos extras (Villegas, et al., 2005). Además, el color característico de la sopa se debe gracias al azafrán y a su gran cantidad de vegetales y mariscos, está es la razón de que las personas de localidad y aficionados puedan disfrutar de un excelente platillo francés en que el que se disputa dos equipos de fútbol europeo.

Uno de los eventos deportivos más relevantes para la ciudad de Marsella es el Derby Du Rhone, el clásico entre Olympique Lyonnais y AS Saint-Étienne. Así mismo uno de los platos más

tradicionales es la Sopa Bullabesa, por eso se eligió como plato base. En la interpretación de este plato hemos decidido mantener los ingredientes característicos y sobrellevarlos a un nivel más alto. Manteniendo intacta la sopa o caldo de la bullabesa, el cual es el alma de esta preparación. En contraste con el resto de acompañantes, se decidió darle un pequeño giro y elevarlos en técnicas, texturas y sabor. Siendo el Róbalo la pesca de elección, que se decidió cocinarlo con vino blanco, mantequilla y tomillo fresco para darle una textura suave y un sentimiento de permanencia del sur de Francia. Los mejillones fueron cocinados y desglasados con el caldo bullabesa y mantequilla, para aportar una cremosidad al plato. Por la parte de los camarones, se intensificó el sazonado para luego llevarlo a la parrilla y darle ese toque característico del quemado. La renombrada salsa de rouille, fue incorporada en la preparación como una espuma de rouille que resaltaría y aprovecharía su sabor peculiar de la zona. Finalmente, se convirtió el clásico pan que se sirve con la sopa en un touil de tinta de calamar que contribuyó con un toque de crocancia al plato y al paladar (**Anexo B**).

### **Plato fuerte – Esencia Española (Secreto de cerdo)**

En cuanto al plato fuerte se buscó caracterizar al cerdo como proteína principal, la cual puede ser encontrada en cualquier calle de la región de Cataluña, Barcelona. Peláez afirma que gracias a la influencia de la cocina provenzal el uso de legumbres, cerdo y derivados era más frecuente con el paso del tiempo. De igual forma, en la cocina de las comarcas comenzaron a prevalecer los asados, donde el humo y olor atraen a los aficionados de fútbol a probar estas delicias (2010, p, 15). Como tal, no existe una historia en concreto de cómo nace el plato que nosotros buscamos representar, sin embargo, gracias a la época medieval es que la ciudad de Barcelona se puede enriquecer de productos y el local pudo crear platillos espléndidos de la gastronomía catalana. Por lo tanto, los alrededores del Camp Nou y RCDE Stadium ofrecen una gama de platos tradicionales hasta opciones más vanguardistas. Lo que genera una tradición culinaria única en

la región de Cataluña, pues el uso de ingredientes locales hace que sus platillos sean auténticos. Por ese motivo, durante el derbi futbolístico es que las personas aprovechan para degustar algo nuevo y temático de la ciudad, como es el cerdo acompañado de buenas salsas, carbohidratos y cerveza.

El partido de fútbol entre el FC Barcelona y RCD Espanyol, es el clásico futbolístico de la ciudad de Barcelona más conocido como el derbi barcelonés. Es así, que para preparar un cerdo a la parrilla, lo que realmente se necesita es un buen marinado y aliado de vegetales y salsas. En el caso del menú “Esencia Española” se decidió como primera instancia seleccionar la proteína que en nuestro caso fue el secreto de cerdo, ya que como el concepto del menú es fusión entre fútbol y gastronomía tenía sentido escoger al animal que más relevancia tiene en España. Realizando un marinado de pimentón español, azúcar y sal, por una hora y cuarto, luego se cocinó con la técnica de sous vide para luego sellarlo a la parrilla. Adicionalmente, se realizó un guiso de setas a base de aceite de trufa, fondo de res y rabo y mantequilla. Para darle intensidad, agresividad y amargor al plato. Además, se acompañó con un cremoso de cebolla caramelizada, crema de acelga que aportaría frescura y color. La salsa de tuétano ahumado sería el boom para resaltar el producto local. El milhojas de manzana verde y nabo generaría acidez y frescura. Por último, no podía faltar el gel de naranja que cortaría el alto nivel de grasa que se tenía (**Anexo C**).

### **Postre – Dulce Brisa de Manchester - (tarta dulce)**

A 328 kilómetros desde Brighton se encuentra Manchester, dónde la gastronomía no suele ser el fuerte de este lugar. Sin embargo, con el pasar de los siglos, Yustos estipula que el puente culinario con el Reino Unido, ha tomado prestigio de ser solo una zona de pasado minero a ser una tradición culinaria (2022). De este modo, uno de los platos característicos de alta demanda y oferta a sido por mucho tiempo la tarta de manchester, la cual consiste en: masa sable clásica

de harina, vainilla, azúcar, huevos y mantequilla, mermelada de frambuesa, crema pastelera y coco rallado. Siendo un plato icónico para la región de Manchester.

En los alrededores del Old Trafford y del Etihad Stadium, se puede ver una diversidad de establecimientos gastronómicos que ofrecen postres muy tradicionales, donde se ve reflejada la diversidad multicultural y pasión por el fútbol. Si bien, el coco no es un ingrediente de la zona local, las personas suelen importarlo debido a su importancia en uno de sus platos principales, como es: Manchester Tart. El consumo del coco está extendido en casi todas las regiones de Inglaterra, pues es fundamental para el consumo hogareños por diversas razones. En primer lugar, su versatilidad culinaria lo convierte en un ingrediente indispensable en una amplia gama de platos, tanto dulces como salados. Desde postres como tartas y pasteles hasta platos como curries y guisos, el coco agrega un sabor único y exótico a la cocina británica. Además, su valor nutricional es notable, ya que es una excelente fuente de grasas saludables, fibra, vitaminas y minerales. La disponibilidad global del coco en supermercados y tiendas de alimentación en todo el país también contribuye a su consumo extendido.

La rivalidad entre el Manchester City y Manchester United, es más conocida, entre aquellos fanáticos del fútbol, como el derbi de Manchester. Es por este motivo, que nosotros nos hemos inspirado en la clásica tarta de Manchester para la creación de nuestro postre de menú, intensificando algunos detalles con técnicas culinarias. El postre cuenta con un sorbete de limón, mousse de dulce de leche, crumble de especias (menta, salvia y tomillo), gelatina de frambuesa y finalmente una espuma de coco para darle la frescura al plato (**Anexo D**).

## **Técnicas utilizadas en la creación del menú**

### ***Gelificación***

Dentro de la cocina molecular se considera la gelificación como una técnica que consiste en transformar líquidos en geles firmes mediante el uso de agentes gelificantes, como es la gelatina, agar-agar, pectina y alginato; los cuales tiene sus propias características y aplicaciones específicas para la creación de texturas y presentación de platos tanto salados como dulces. Es decir, que la gelificación se encarga de estabilizar las emulsiones o soluciones líquidas y esto se debe gracias a las partículas que ligan los productos para así experimentar una gama de texturas, añadiendo complejidad a los platos (Llerena, 2020, p. 21).

### ***Sous vide***

La técnica de sous vide consiste en cocinar alimentos sellados al vacío en bolsas plásticas con una temperatura controlada y constante bajo un baño de agua caliente durante un tiempo prolongado y preciso, lo que genera una textura y sabor consistente de los alimentos. Pues, gracias a esta técnica de vacío se pueden utilizar una diversidad de productos alimenticios, como verduras, carnes rojas, blancas, mariscos, entre otros. Además, al sellar los alimentos al vacío, sirven como método de conservación y preservación de los sabores naturales y jugos, lo que conduce a platos más tiernos y sabrosos. Según Kilabarda, los métodos de cocción de sous vide generalmente son más bajos que las temperaturas de cocción convencionales, es por esa razón, que se conservan los nutrientes y los sabores de los alimentos (2018, p.39).

### ***Espumas***

Es una técnica innovadora proveniente de España que ha revolucionado la cocina desde los años 80s, ganando popularidad debido al fácil uso y tipo de preparación. Con la llegada del



Chef Ferran Adrià la cocina molecular surge por primera vez en el mundo, generando este tipo de técnica, la cual consiste en crear una mezcla aireada que resulta en una textura ligera y esponjosa, esto se da gracias a la introducción de la herramienta llamada sifón. Es así, que Marc Calabuig se encarga de crear las cargas de óxido nitroso, para mejorar la textura de los ingredientes, pues la intención de crear espumas versátiles es añadir una dimensión estética a los platos (This, 2006).

### ***Marinado***

Según Salazar, “gracias al marinado es posible mejorar la textura, incrementar o potenciar el sabor y disminuir la pérdida de jugosidad durante la cocción de la carne” (2004, p. 10). Es decir, que esta técnica culinaria implica sumergir una proteína animal en un mezcla líquida aromatizada, adobada o marinada, durante un período de tiempo determinado, que ha estado presente a lo largo de los años en la humanidad. El marinado muchas veces suele incluir una combinación de ingredientes como sal, azúcar, aceite de oliva, vinagre, jugo de naranja, hierbas, especias y condimentos, generando un sabor adicional al ingrediente, además que ayuda a preservar los alimentos por un tiempo más prolongado.

### ***Encurtidos***

Los encurtidos es una práctica ancestral de conservación de alimentos que ha evolucionado de ser un simple método de preservación a delicadas opciones culinarias. Consiste en sumergir los vegetales u hortalizas como zanahorias, cebollas, brócoli, pepino, espárragos, en una solución de vinagre, sal y especias. Lo que genera una prolongación de vida útil del ingrediente y logra realzar su sabor y textura; transformando sus características organolépticas. Encontrando un lugar en la gastronomía local y global, pues los encurtidos añaden un toque de acidez y frescura para el correcto contraste entre las preparaciones de hoy en día (Rubio, 2011).

La manera correcta de preservación de los encurtidos es en envases herméticos para cortar posibles bacterias, además, que hoy en día se los guarda en bolsas de vacío para impregnar un mayor sabor, sin embargo, desde siglos atrás los encurtidos han sido un método de fácil uso.

### ***Fritura***

Esta técnica culinaria se refiere al acto de cocinar ciertos tipos alimentos sumergiéndose en aceite caliente (180° - 200°C), formando una corteza uniforme alrededor del producto. En efecto, este proceso no solo transfiere a los alimentos una textura crujiente y dorada, sino que también realza los sabores; esto se debe al sellado de los jugos y caramelización de azúcares presentes en el mismo. Es por esa razón que la fritura ha encontrado un lugar en la cocina de varias culturas alrededor del mundo, sin embargo, es un técnica que requiere de habilidad y atención al proceso para garantizar una cocción adecuada y se evite el exceso de absorción de aceite, lo que podría afectar negativamente al producto realizado (Marchesino, et al., 2020, p. 43).

### **Recomendaciones**

Dada la relevancia y profundidad de análisis proporcionada en esta investigación basada en la fusión entre fútbol y gastronomía, se recomienda explorar la experiencia completa al asistir a los estadios y descubrir los diversos restaurantes cercanos, de esta manera poder hacer un estudio más cercano a la realidad sobre la combinación del aspecto deportivo y culinario que no solo enriquece la vivencia del aficionado, sino que también vincula la gastronomía como disfrute de los partidos.

Igualmente es importante ahondar que la existencia de diversos puestos gastronómicos cercanos al estadio no son iguales, puesto que algunos serán de ámbito callejero y otros de locales más formales. Lo que puede llegar a generar un impacto positivo sobre los aficionados

o personas naturales que visitan estos lugares, sin embargo, se debe tomar en cuenta que un derbi futbolístico puede fomentar la intensidad y agresividad en el entorno, provocado un disminución de ventas de comida, por ende, se podrá analizar una mejor forma de que el aficionado disfrute del ámbito gastronómico y futbolístico.

Es importante que una de las recomendaciones esté enfocada en el tipo de comida que se vende dentro del estadio y fuera del mismo, puesto que existen regulaciones de higiene que pueden ser pasadas de antemano. Por lo tanto, es crucial que exista una correcta capacitación de manejo de alimentos enfocada más en la comida rápida que se ofrece en los estadios. Teniendo en cuenta que los encargados de esto deberán ser autoridades del régimen alimenticio.

## CONCLUSIONES

El trayecto general de la venta de comida en las calles de Europa suele ser una experiencia global. La fusión entre el fútbol y la gastronomía es un fenómeno que se encuentra en constante evolución. Desde las calles de Italia, Francia, España e Inglaterra, emergen sabores que reflejan la diversidad culinaria de las regiones dadas y su pasión por el deporte rey. Es crucial fomentar, apreciar y difundir esta fusión, ya que representa la esencia misma de la cultura y tradiciones locales, llevando consigo un legado que trasciende fronteras.

Es esencial reconocer la presencia de la comida tradicional en bares, tabernas y trattorias ubicadas cerca de los estadios de los derbis presentes. En esta investigación, se ha observado cómo restaurantes, tanto cercanos como distantes de estas zonas, buscan replicar y reinventar estos platos típicos, mejorándolos según sus propios gustos y preferencias. Este fenómeno no solo resalta la influencia del fútbol en la gastronomía local, sino que también la capacidad de la comida regional para trascender fronteras y convertirse en un símbolo de identidad cultural, reflejando la continua evolución de la tradición dinámica de la cocina, alimentada por pasión al deporte y deseo de explorar nuevos sabores y experiencias culinarias.

En conclusión, la fusión entre el fútbol y la gastronomía representa la unificación de historia y cultura, destacando la importancia de promover una difusión más enfocada en las técnicas culinarias. La pelota futbolera no solo es un símbolo de competencia, sino también de viaje y exploración, acompañado un recorrido que atraviesa diversas técnicas, experiencias, cultural, relaciones y religiones. Sin embargo, la información sobre la comida europea que se encuentra en los alrededores de los estadios suele limitarse a simples artículos de revistas, cuando en realidad se podría fomentar una interacción más profunda de medios de estudio, detallando el origen y otros elementos propios de cada región.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adams, J. (1991). *France and its cuisine*. Mallard Press
- Clements, C. (1995). *The french recipe cookbook*. SMITHMARK.
- David, E. 1913-. (1963). *Italian food*. Penguin Books.
- Domínguez Yustos, S. (2022). A mesa con Jane Austen: cocina y la alimentación en sus novelas.
- Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, 171-198.
- FC Barcelona. (sf). 1930-39. Luchando contra la historia.
- Gularte, H. (2011). <i>Áreas gastronómicas : la gastronomía del siglo XXI: una visión técnica del nuevo escenario comercial</i>. Editorial Nobuko. <https://www-digitaliapublishing-com.ezbiblio.usfq.edu.ec/a/34235>
- Hugues, F. J. S. (2020). El fútbol según Gustavo Bueno. *Encuentros en Catay*, 622-627.
- Jimenez Salazar, V. (2004). *Efecto del marinador y métodos de marinado en el rendimiento de diferentes cortes de carne*. Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”, División de Ciencia Animal. Recuperado de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/335/58515s.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kilibarda, N. (2018). *The safety and quality of sous vide Food*. Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade. Recuperado de la siguiente página web: [https://journalmeattechnology.com/index.php/meat\\_technology/article/view/2018.59](https://journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/2018.59).  
1.5/64

- Llerana, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*. Trabajo de Integración / Universidad San Francisco de Quito. Recuperado de la siguiente página web: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf>
- Marchesino, M. A., López, P. L., Guerberoff, G. K., & Olmedo, R. H. (2020). Los procesos de fritura y su relación con los valores nutricionales y la inocuidad: una visión integral desde la seguridad alimentaria. *Nexo Agroalimentario*, 8(15), 3- 16. Recuperado de <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/nexoagro/article/view/28927/29910>
- Marshall, A. (2023). ENTREVISTA EXCLUSIVA A SIR ALEX.
- Martínez, A. A., & Poyatos, M. D. F. (2015). La gastronomía en la prensa española del siglo XIX/Gastronomy in the Spanish Press during the 19th century. *Estudios Sobre El Mensaje Periodístico*, 21(1), 17-33. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-gastronomía-en-prensa-española-del-siglo-xix/docview/1713913191/se-2>
- Meneses, J. A. C. (2008). El futbol nos une: socialización, ritual e identidad en torno al futbol. *Culturales*, 4(8), 101-140.
- Ortiz, I. (2011). *Cocina española*. Todolibro Ediciones.
- Pérex, J. (2023). El Derbi de Ródano: Una Historia de Rivalidad y Pasión en el Fútbol Frances. *Fútbol Internacional*, 25(3), 42-47.
- Requena Peláez, J. M. (2010). *Cocina mediterránea - incluye contenido multimedia*. ICB Editores. <https://www-digitaliapublishing-com.ezbiblio.usfq.edu.ec/a/109321>
- Requena Peláez, J. M. (2012). *Cocina italiana (2ª. Edición)*. Editorial ICB. <https://www-digitaliapublishing-com.ezbiblio.usfq.edu.ec/a/109320>

- Rodas Montoya, J. C. (2024, Mar 07). Fútbol y arte (II) (Fútbol paradójico). *CE Noticias Financieras* <https://www.proquest.com/wire-feeds/fútbol-y-arte-ii-paradójico/docview/2954115973/se-2>
- Rodríguez, J. M. D. (2024). El género literario gastronómico en Gran Bretaña en la primera mitad del siglo XIX. *Historia Contemporánea*, (48).
- Rojas López, V. I. (2021). *Identité : un verano en Europa*. Tesis (Licenciada en Arte Culinario), Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo; Quito, Ecuador, 2021.
- Rubio Fernández, R. C. (2011). *Preelaboración y conservación de vegetales y setas (UF0063)*. IC Editorial.
- This, Hervé., & DeBevirose, M. B. (2006). *Molecular gastronomy : exporing the science of flavor*. Columbia University Press.
- Vázquez, M. (2022). AS Roma Hija del Francisco Italiano.
- Vila, A. (2004). Cocina Catalana: Maestria en evolución. Mural <https://www.proquest.com/newspapers/cocina-catalana-maestria-en-evolucion/docview/373844322/se-2>
- Villegas, M., Randell, S., Halsey, K., & Jones, C. L. (2005). *El sabor de... Francia*. Everest.

**ANEXOS:****Anexo A:** Entrada Tibia (El Toque Italiano)

*Ilustración 1: Fotografía realizada por Sebastián Argüello, 2024.*



**Anexo B:** Entrada Caliente - (L 'Élégance à la Française)



*Ilustración 2: Fotografía realizada por Sebastián Argüello, 2024.*

**Anexo C: Plato Fuerte - (Esencia Española)**

*Ilustración 3: Fotografía realizada por Sebastián Argüello, 2024.*

**Anexo D:** Postre – (Brisa de Manchester)

*Ilustración 4: Fotografía realizada por Sebastián Argüello, 2024.*

**Anexo E:** Jueces de la Degustación

- Sebastián Navas
- Damián Ramia
- Mario Jiménez
- Ana Lobato
- Chef Nestor Toapanta
- Emilio Dalmau
- Maria Gracia Torres

## Anexo G: Recetario del menú

# Pulpo a la Parrilla

**Realizado por:** Joel Viscarra y Alex Daza

**Tipo:** Entrada Tibia

**Porciones:** 10 pax

### Ingredientes:

#### Pulpo a la parrilla:

1,000 kg Pulpo  
750 gr Vino tinto  
20 gr Clavo de olor  
20 gr Laurel  
20 gr Pimienta  
80 gr Sal  
40 gr Perejil

#### Aceite de pimentón:

750 gr Aceite de oliva  
100 gr Pimentón Español  
5 gr Sal

#### Gel de pimienta rojo:

650 gr Pimiento rojo  
85 gr Fondo de res y rabo  
6 gr Agar agar

#### Fondo de res y rabo:

2,000 kg Huesos de res  
1,500 kg Huesos de rabo  
600 gr Zanahoria  
600 gr Cebolla perla  
600 gr Cebolla paiteña  
600 gr Puerro  
600 gr Vino tinto  
400 gr Garbanzo

#### Chips de papa:

600 gr Papa chola  
200 gr Aceite girasol  
2 gr Sal

### Preparación:

#### Pulpo a la parrilla:

En una olla grande, se calienta el agua con el vino tinto, las hojas de perejil, laurel, primienta, calvo de olor y sal.

Una vez que el agua alcanza el punto de ebullición, se agrega el pulpo y se cocina durante 1 hora y 20 minutos. Luego, se apaga el fuego y se deja reposar el pulpo en el líquido caliente durante otros 20 minutos.

Después de este tiempo, se retira el pulpo del fuego y se prepara un baño maría inverso. Esto implica colocar el pulpo en un recipiente con agua fría o con hielo para detener el proceso de cocción.

Una vez que el pulpo se ha enfriado lo suficiente, reservarlo y sellarlo a la parrilla.

#### Aceite de pimentón:

Se pesan todos los ingredientes en una olla y ponen a calentar a fuego bajo, permitiendo que se infundan los sabores.

Se deja que la mezcla se filtre y se reserva en un biberón para su uso posterior.

#### Gel de pimienta rojo:

Tatemar los pimientos y reservarlo en un bowl, para poder sacar la piel quemada.

En un recipiente, se ponen los pimientos cortados con un poco de fondo de res y rabo y se tritura hasta obtener una sola emulsión.

En una olla, colocar toda la mezcla e incorporar el agar agar, para llevarlo a ebullición, reservarlo en una lata.

Luego, colocar la mezcla de la lata en un jarra y triturar y colarlo.

#### Fondo de res y rabo:

En una lata se colocan los huesos de res y rabo con un poco de aceite, y se tuestan hasta que adquieran un buen color; luego se retiran del horno y se reserva.

En otra lata se ponen los vegetales y se doran nuevamente.

Una vez retirado todo de las latas, se añade el vino tinto y se flambea, para luego verterlo e la olla.

Posteriormente, en una olla grande se colocan todos los ingredientes tostados, excepto el garbanzo.

Se añade agua hasta que sobrepase los ingredientes, y se deja cocinar durante unas 16 a 24 horas. A mitad de la cocción, o al principio, se agrega el garbanzo.

**Limoneta de salvia y albahaca:**

300 gr Limón Meyer  
 90 gr Aceite de oliva  
 60 gr Albahaca  
 30 gr Salvia seca  
 80 gr Almíbar de naranja  
 10 gr Sal  
 3 gr Pimienta

**Mayonesa de tapenade de****aceitunas negras:**

300 gr Aceitunas Kalamata  
 60 gr Alcaparras  
 24 gr Ajo  
 500 gr Mayonesa  
 12 gr Sal  
 3 gr Pimienta  
 160 gr Aceite de oliva

**Pickle de rábano:**

300 gr Vinagre  
 250 gr Azúcar  
 100 gr Agua  
 50 gr Alga kombu  
 500 gr Rábano

**Espárragos laminados:**

400 gr Espárragos  
 150 gr Vinagre  
 15 gr Sal

**Chips de papa:**

Se pelan todas las papas y con la ayuda de una mandolina se sacan cortes regulares.  
 Las láminas de papa previamente cortadas se fríen a gusto de cada uno y se les añade sal.

**Limoneta de salvia y albahaca:**

En un bowl o recipiente se incorpora el zumo de limón, albahaca, salvia seca, almíbar de naranja, aceite de oliva, sal y pimienta, y se tritura hasta obtener una emulsión adecuada. Si la mezcla se va un poco líquida, se puede añadir un gramo de xantana.

**Mayonesa de tapenade de aceitunas negras:**

Se coloca una cabeza entera de ajo con papel aluminio y se lleva al horno por unos 10 a 12 min.  
 En un recipiente, se pesan las aceitunas, alcaparras, ajo previamente asado, aceite de oliva, pimienta y sal, y se trituran hasta obtener una mezcla homogénea.  
 Luego, en otro bowl, se mezcla el tapenade con la mayonesa hasta lograr una emulsión uniforme.

**Pickle de rábano:**

En una olla, se coloca azúcar, agua, vinagre y se llevan a ebullición para obtener un almíbar simple.  
 Después, se incorpora alga kombu al almíbar y se deja que se infusione.  
 Se añaden los rábanos previamente cortados en brunoise a la mezcla y se deja que se encurtan.

**Espárragos laminados:**

Se laminan los espárragos y se cortan según el gusto de cada uno.  
 Se sumergen en vinagre con sal.

# Sopa Bullabesa

**Realizado por:** Joel Viscarra y Alex Daza

**Tipo:** Entrada Caliente

**Porciones:** 10 pax

## Ingredientes:

### Sopa Bullabesa:

1,000 kg Huesos de pescado  
400 gr Cáscaras de camarón  
300 gr Cabezas de langostino  
80 gr Laurel  
5 gr Azafrán  
150 gr Coñac  
50 gr Anisado  
500 gr Zanahoria  
300 gr Vino blanco  
650 gr Tomate  
90 gr Pimienta  
120 gr Sal  
300 gr Pasta de tomate

### Róbalo:

500 gr Róbalo  
20 gr Sal  
5 gr Pimienta  
30 gr Vino blanco o rose  
5 gr Tomillo

### Camarones:

400 gr Camarones  
80 gr Mostaza  
20 gr Pimentón Español  
20 gr Sal  
9 gr Pimienta

### Mejillones:

30 UND Mejillones  
4 gr Sal

### Espuma de rouille:

320 gr Papa chola

## Preparación:

### Sopa Bullabesa:

En una lata, se ponen los huesos de pescado con un chorro de aceite para dorarlos en el horno.  
En una olla, se colocan las cáscaras de camarón y las cabezas de langostino y se doran hasta que cambien de color.  
Luego se añaden todos los vegetales previamente tostados en el horno junto con las cáscaras y cabezas, se sofríen un poco más e se incorpora la pasta de tomate, para después unificarlo con agua hasta que todo esté cubierto.  
Después de 45 minutos, se sacan los huesos de pescado y se deja cocinar la sopa con el tomate hasta que tome color y sabor.  
Luego se tritura toda la sopa con las cáscaras, cabezas y vegetales hasta alcanzar el espesor deseado.  
Por último, se añade el azafrán y dejar cocinar.

### Robálao:

Se porcina el pescado aproximadamente en 50 gr por persona y se sazona con sal y pimienta al gusto.  
Al cabo de un tiempo de cocción, se agrega vino blanco o rosado y una hoja de tomillo fresco.

### Camarones:

Se sazona el camarón y se deja reservados unas cuantas horas para que adquieran mejor sabor.  
Luego se ponen a la parrilla y sellarlo muy bien.

### Mejillones:

Se sacan del caparazón y se sazonan con sal y un poco de pimienta.  
Después de un tiempo de cocción, se cocinan con la sopa bullabesa y trozos de mantequilla.

### Espuma de rouille:

En una olla, se cocina la papa chola hasta que este sobrecosida para poder hacer un puré.  
Luego, en otra olla se coloca la crema de leche, pimentón español, leche entera y aceite de oliva, se calienta bien y se junta con la papa.  
Se hace una sola mezcla y se procura que no esté muy espesa.  
Toda la mezcla se coloca en un sifón y se agregan 2 cargas o 1, dependiendo de su capacidad.

3 gr Azafrán  
140 gr Leche entera  
40 gr Aceite de oliva  
40 gr Pimentón español  
2 carga N2O  
50 gr Crema de leche  
5 gr Sal  
2 gr Pimienta

**Touil de tinta de calamar:**

5 gr Tinta de calamar  
50 gr Harina  
50 gr Clara de huevo  
7 Sal  
50 Aceite girasol

**Touil de tinta de calamar:**

Se mezclan todos los ingredientes en un bowl hasta obtener una mezcla sin grumos.

Después, se coloca la mezcla en los moldes deseados y se hornea a 160°C durante 7 minutos.



# Esencia Española

**Realizado por:** Joel Viscarra y Alex Daza

**Tipo:** Plato fuerte

**Porciones:** 10 pax

## Ingredientes:

### Secreto cerdo:

1,000 kg Secreto cerdo  
200 gr Pimentón español  
600 gr Sal parrillera  
400 gr Azúcar  
15 gr Tomillo  
50 gr Aceite de pimentón

### Crocante de morcilla:

500 gr Morcilla  
75 gr Fondo de res y rabo  
120 gr Maicena  
7 gr Levadura  
20 gr Sal  
75 gr Vodka  
9 gr Pimentón español

### Cre moso de cebolla caramelizada:

600 gr Cebolla paiteña  
600 gr Cebolla perla  
50 gr Mantequilla  
350 gr Fondo de res y rabo  
2 gr Xantana

### Crema de acelga:

1, 200 kg Acelga  
500 gr Cebolla perla  
50 gr Mantequilla  
10 gr Sal  
300 gr Fondo de res y rabo  
3 gr Xantana

### Salsa de tuétano ahumado:

400 gr Tuétano de res  
150 gr Echalots cebolla  
75 gr Mantequilla

## Preparación:

### Secreto cerdo:

En un bowl se prepara el marinado para el cerdo, mezclando el pimentón español, azúcar y sal parrillera, y se cubre completamente al cerdo por 1 hora y 14 minutos, luego se lava y se seca completamente.

Después, se coloca el cerdo en bolsas de vacío con cubos de mantequilla, laurel y pimienta, y se cocina por 3 horas en sous vide.

Una vez cocido, se porciona en dos, con un peso aproximado de 60 gramos.

### Crocante de morcilla:

Se pela o retira la membrana de la morcilla y se coloca en una olla.

Luego, se incorpora el fondo de res y sal al gusto, se deja enfriar y se vierte en un molde deseado, de preferencia que sea en forma de bolas.

Después, se prepara una tempura con los ingredientes restantes: en tres bowls se coloca uno con harina, otro con la mezcla de tempura y en el último panko. Se pasan las morcillas congeladas en ese orden y se reservan en el congelador.

### Cre moso de cebolla caramelizada:

Se cortan los dos tipos de cebolla en julianas y se colocan en una olla con mantequilla, dejando que se caramelice y tome color.

Luego, en la Thermomix, se coloca el fondo de res y rabo, la cebolla caramelizada y, por último, sal y xantana.

### Crema de acelga:

En una olla se hace un pochado con la cebolla y mantequilla, hasta lograr una semi caramelización.

En otra olla, se calienta agua para blanquear la acelga y se deja por 2 a 5 min.

Luego, se pasa la acelga a un bowl con hielo para cortar su cocción.

Una vez realizados los dos procesos, se colocan todos los ingredientes en la Thermomix, con fondo de res y rabo, acelga y pochada de cebollas, se trituran y la emulsión estaría lista.

### Salsa de tuétano ahumado:

Se coloca agua con hielo en un bowl y se deja reposar el tuétano durante al menos una hora.

Luego, se calienta el carbón y se coloca una parte de la olla, mientras que el tuétano se coloca en la otra parte que no tenga contacto con el carbón, sellándolo con papel aluminio para lograr un correcto ahumado.

120 gr Fondo res y rabo  
 250 gr Oporto  
 2 gr Xantana  
 3 gr Sal

**Guiso de setas:**

500 gr Champiñones  
 80 gr Crema de leche  
 150 gr Fondo de res y rabo  
 40 gr Echalots cebolla  
 50 gr Vino blanco  
 30 gr Mantequilla

**Gel de naranja:**

400 gr Zumo de naranja  
 200 gr Azúcar  
 5gr Pimienta dulce  
 5 gr Clavo de olor  
 6 gr Agar agar  
 200 gr Agua

**Terrina de manzana verde y nabo:**

1,000 kg Manzana verde  
 1,000 kg Nabo  
 200 gr Mantequilla  
 30 gr Sal

En otra olla se hace una pochada de cebollas hasta obtener una caramelización, luego se incorpora el vino oporto y se deja reducir.

En la Thermomix se coloca el tuétano ahumado, la pochada de cebollas, fondo de res y rabo, sal y xantana. Se procesa todo y al final se rectifican los sabores.

**Guiso de setas:**

En una olla se caramelizan las cebollas hasta que adquieran un buen color.

Una vez realizada la caramelización, se cortan en brunoise muy fina y se reservan.

Luego, en una sartén se coloca la cebolla pochada en brunoise con trozos de mantequilla, se incorporan los champiñones pelados y cortados en 4 y se doran.

Una vez dorados, se agrega el vino blanco y un chorrito de aceite de trufa.

Cuando el vino se ha reducido, se agrega el fondo de res y rabo, y la crema de leche, dejando que se incorpore bien todos los sabores.

**Gel de naranja:**

Se cuele muy bien el zumo de naranja y lo reservamos en una olla.

En otra olla se prepara un TPT simple y se reserva.

Se unifica el TPT y el zumo de naranja, se agrega el agar agar, se lleva a ebullición y se espera máximo 2 minutos.

Después de llegar a ebullición, se coloca en una bandeja pequeña y se deja reposar en el frío.

Se corta en cubos pequeños y se tritura con la ayuda de un turbo, hasta obtener un gel y una textura deseada, se cuele y se reserva en un biberón.

**Terrina de manzana verde y nabo:**

Se coloca papel cera en en la base de la gastro y se unta mantequilla noisset.

Para hacer la mantequilla noisset, se deja que llegue hasta los 140°C y se apaga.

Luego, con la ayuda de una mandolina, se sacan rodajas finas de la manzana verde y el nabo.

En la gastro del inicio se van colocando capa por capa de los ingredientes, hasta casi llegar al tope de la gastro o llevar a un conteo de capas, aproximadamente deberían ser 9 capas de cada uno.

Se cubre con papel cera y se lleva al horno a 160°C por 1 hora.

Después, se cubre con otra gastro por encima y se pone peso, se reserva por varias horas o por un día entero con peso.

Se saca del molde y se porciona según se desee.

# Dulce brisa de Manchester

**Realizado por:** Joel Viscarra y Alex Daza

**Tipo:** Postre

**Porciones:** 10 pax

## Ingredientes:

### Sobret de limón:

680 gr Azúcar  
240 gr Glucosa atomizada  
10 gr Estabilizante de sorbete  
10 gr Ralladura de limón  
120 gr Glucosa  
1,100 kg Zumo de limón  
1,800 kg Agua

### Gelatina de frambuesa:

500 gr Zumo de frambuesa  
50 gr Gelatina  
200 gr Azúcar  
2 gr Clavo de olor  
2 gr Pimienta dulce  
200 gr Agua

### Crumbel de especias (menta, tomillo y salvia):

500 gr Harina de almendra  
500 gr Harina  
500 gr Azúcar  
500 gr de Mantequilla  
20 gr Menta  
20 gr Tomillo  
20 gr Salvia seca

### Espuma de coco:

300 gr Leche de coco  
150 gr Crema de leche  
5 gr Colapez  
50 gr Azúcar  
2 Cargas de sifón

### Mousse de dulce de leche:

## Preparación:

### Sobret de limón:

En una olla, se pesa el agua, glucosa, azúcar, estabilizante de sorbete y glucosa atomizada, se calienta hasta que se incorpore bien todos los ingredientes.

En un bowl o funda de vacío, se coloca el zumo de limón y la mezcla previamente hecha, dejándola madurar por al menos un día.

Luego se pone en la mantecadora y se reserva en un bowl.

### Gelatina de frambuesa:

En una olla, se pesa el azúcar y agua y se prepara un TPT, también conocido como almíbar sencillo. Una vez llegue a ebullición, se incorpora el clavo de olor y la pimienta dulce, y se reserva en un bowl.

Luego, en un bowl, se coloca el zumo de frambuesa y se incorpora con el TPT.

Si se utiliza agar agar, se deja que la mezcla llegue a ebullición y se vierte en una lata.

Si se utiliza gelatina, se hidrata y se incorpora a la mezcla.

### Crumbel de especias (menta, tomillo y salvia):

Se pesan todos los ingredientes secos en un bowl y se mezclan bien.

Con la ayuda de una kitchenaid, se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Se coloca en una lata con silpat y se lleva al horno a 160°C, hasta que se cocine la mantequilla.

Luego se saca y se reserva en un bowl.

### Espuma de coco:

En un bowl se reserva la leche de coco.

Se calienta la crema de leche con la azúcar y un poco de la leche de coco hasta que se disuelva el azúcar.

Se incorpora el colapez previamente hidratada a la mezcla y se deja que se enfríe.

En un sifón, se coloca la mezcla cernida y, dependiendo del sifón, se colocan dos cargas o una.

### Mousse de dulce de leche:

Se semimonta una parte de la crema de leche (500gr) y se reserva en un bowl.

Se prepara una crema inglesa con leche, crema de leche (160gr), azúcar y yemas, llevándolo hasta 85°C y reservándola fuera del fuego.

Se agrega el colapez previamente hidratada en la crema inglesa, luego se cierra y se coloca en un bowl con el dulce de leche.



2,000 kg Dulce de leche  
80 gr Colapez  
160 gr Yema (huevo)  
530 gr Leche  
120 gr Azúcar  
500 gr Crema de leche  
160 gr Crema de leche  
8 gr Vaina de vainilla

Luego se incorpora esa mezcla en tres partes a la crema de leche semimontada y se procura que la temperatura baje a 38°C – 40°C.

Con una manga pastelera, se coloca# en los moldes deseados.