



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

CONTENIDO

Conferencia "Impacto del Sector Turismo en la Economía Nicaragüense"	1
Misión Comercial Cámara de Comercio e Industria de Madrid	2
Feria de la Hispanidad	2
Conferencia "Avances del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea" después de la 5ta. Ronda de Negociación.	3
Presentación del "Plan de Gobierno Municipal" Candidato a la Alcaldía Lic. Eduardo Montealegre	3
Presentación del Proyecto COFIDES	4
Cuatro restaurantes Españoles entre los 10 mejores del mundo.	5
Un aceite para cada ocasión	6 - 8

“Impacto del Sector Turismo en la Economía Nicaragüense”



El 18 de Septiembre del 2008 la Cámara Oficial Española realizó en sus instalaciones la conferencia **El Impacto del Sector Turismo en la Economía**

Nicaragüense, ofrecida por el Sr. D. Mario Salinas, Presidente Ejecutivo de Intur, le acompañaron a presidir el evento Sra. Dña. Lucy Valenti Presidenta de la Cámara Nacional de Turismo y Sr. D. Antonio Lacayo Presidente en funciones de nuestra Cámara.

Entre los asistentes se destacó la participación entusiasta de inversionistas del sector, así como gerentes de hoteles y restaurantes del país.



Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cablenet.com.ni
camaco.esnic@cablenet.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

Misión Comercial Cámara Española de Madrid



Los días 1 y 2 de octubre recibimos la visita de una misión multisectorial de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, entre los sectores que nos visitaron tenemos Energía, Consultoría, Equipos Médicos, Accesorios para vehículos, Promoción inmobiliaria, Software empresarial, entre otros.

Cada uno de los miembros de la misión sostuvo un promedio de 5 entrevistas con empresarios nicaragüenses obteniendo resultados positivos en el sector inmobiliario, energía y equipos médicos.

Feria de la Hispanidad



En el marco de la celebración de la **Hispanidad**, se realizó en conjunto con Galerías Santo Domingo la **Feria de la Hispanidad** en la plaza central, entre las empresas participantes tenemos: Literato, Ocal, Galatea, El Figón Español, Villasa, Papel Arte, Disnisa, Hispamer, Enoteca. El público pudo observar y adquirir los productos importados desde España.

En cuanto a las presentaciones culturales se contó con la participación del Ballet Español del profesor Frank Larios quien ofreció bailes flamencos, jotas y sardanas a los asistentes.

También fue destacada la intervención de la Escuela de Marimba Flavio Galo, quienes interpretaron música nicaragüense y latinoamericana. Además se contó con la participación del ballet folklórico de Jinotepe quienes ofrecieron al público piezas nicaragüenses.



Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cablenet.com.ni
camaco.esnic@cablenet.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

"Avances del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea" después de la 5ta. Ronda de Negociación

El día 15 de octubre se llevó a cabo la conferencia sobre los Avances del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea, presidida por la Ilma. Sra. Dña. Rosario Bernal Ministra Consejera de la Embajada de España en Nicaragua, el Sr. D. Nicolás Bulte, Jefe de la Sección de Asuntos Políticos, Comerciales y Prensa, Delegación de la Comisión Europea en Nicaragua, Sr. D. Oscar Alemán, representante de Upanic, y la Sra. Dña. Sonia Somarriba, Directora General de comercio Exterior del Mific.

Los asistentes pudieron obtener valiosa información sobre las conversaciones y logros de esta negociación.



"Plan de Gobierno Municipal" Por el candidato a la Alcaldía Lic. Eduardo Montealegre



La Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua invitó a todos los candidatos a la Alcaldía de Managua a exponer ante el auditorio de la Cámara el Plan de Gobierno Municipal que tenían previsto a desarrollar.

El día 22 de octubre el candidato Eduardo Montealegre expuso ante socios y empresarios en general el contenido de su Plan de Gobierno. La actividad estuvo presidida por el Ilmo. Sr. D. Miguel García-Herraiz Roobaert, Cónsul de la Embajada de España en Nicaragua y el Presidente de esta Cámara Sr. D. José Escalante.

Restaurante La Marsellaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camacoec@cablenet.com.ni
camacoescnic@cablenet.com.ni
Web: www.camacoescnic.com.ni



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

Instrumentos Financieros y Líneas que COFIDES gestiona aplicables a Centroamérica



El día 3 de diciembre la Cámara Oficial Española contó con la visita de la Sra. Dña. Remedios Romeo García, Presidenta de la Compañía Española de Financiación del Desarrollo, COFIDES, S. A. quien ofreció una conferencia sobre “**Instrumentos Financieros y Líneas que COFIDES gestiona aplicables a Centroamérica**”.

A la actividad acudieron el Ilmo. Sr. D. Enrique Fontana Llopis, Consejero Económico y Comercial de España para Nicaragua, el Sr. D. José Adan Aguerri, Presidente de Cosep, la Junta Directiva de la Cámara Española. El evento contó con la cobertura de prensa escrita radial y televisiva del país.

Esta actividad ha permitido que numerosos proyectos de empresarios nicaragüenses hayan sido sometidos a las consideraciones de los financieros que COFIDES ofrece.

Esperamos que algunos de ellos logren ser seleccionados para proceder a la financiación.



Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cablenet.com.ni
camaco.esnic@cablenet.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



Cuatro restaurantes españoles, entre los diez mejores del mundo según 'Restaurant Magazine'



La prestigiosa revista *Restaurant Magazine* ha publicado la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo en 2009. Los resultados se han obtenido a partir de los 4.185 votos depositados por 837 críticos gastronómicos, cocineros, restauradores y otros expertos del sector.

La meca culinaria de Ferrán Adrià, El Bulli, repite el puesto alcanzado el año pasado como el mejor restaurante del mundo, mientras que The Fat Duck, del *chef* británico Heston Blumenthal, se posiciona en segundo lugar a pesar del escándalo surgido hace unos meses por la intoxicación de varios centenares de personas tras comer en el conocido establecimiento.

Además de El Bulli, el listado se hace eco de la buena salud de la cocina española con otros tres representantes de nuestro país: Mugaritz, El Celler de Can Roca y Arzak. La mayor sorpresa ha sido la aparición en este *top 10* de El Celler de Can Roca, que el año anterior se encontraba en el puesto número 26. Los otros restaurantes españoles de la lista mantienen posiciones.

Un aceite para cada ocasión

Sr. D. Santiago Botas
Experto en Promoción Internacional del Aceite



La diversidad de aromas y sabores entre los aceites de oliva de calidad virgen extra es, actualmente, extraordinaria, desde aceites muy suaves y dulces a otros con más cuerpo y notas de amargor y picor de distintas intensidades. Elegir el aceite más adecuado para cada plato representa una actividad novedosa y fascinante para cualquier paladar inquieto.

Partiendo de la base de que esta materia es enormemente subjetiva, fui sentando con el tiempo mi propia regla básica. Consiste en seleccionar el aceite que mejor realce e integre el sabor de los ingredientes de cada plato, pero sin imponerse a ellos.

Una forma práctica de aproximarse a esta cuestión consiste en clasificar los aceites de oliva virgen extra en tres tipos, que podríamos denominar A, B y C. Esta división se basa en sencillos criterios organolépticos, es decir, en percepciones básicas del olor y sabor de los aceites que están al alcance de cualquier aficionado o consumidor interesado.

Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cablenet.com.ni
camaco.esnic@cablenet.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

Un aceite para cada ocasión

Sr. D. Santiago Botas

Experto en Promoción Internacional del Aceite



Esta sencilla clasificación es aplicable a todos los aceites de oliva virgen extra con independencia de que estén elaborados con una u otra variedad de aceituna o con varias de ellas; aunque como veremos, también podremos establecer cierta correlación entre estos tipos y los aceites elaborados con algunas de las variedades de aceituna más populares cultivadas en España.

Aceites tipo A. Estos serían los aceites más suaves, ligeros y delicados. Su olor nos recuerda a las aceitunas o a otras frutas maduras, o a los frutos secos; en boca son fundamentalmente dulces, con una ligerísima o casi imperceptible sensación de amargor y generalmente poco o algo picantes. Estos aceites no deben confundirse con los aceites planos o apagados, que han perdido o visto disminuidos sus atributos por el paso del tiempo y que es mejor utilizar para cocinar o freír.

Aceites tipo B. Serían los situados entre ambos extremos, esta tipología intermedia es la más amplia y diversa.. Su olor, de intensidad variable, puede recordarnos a las aceitunas entre verdes y maduras, y en ellos podremos encontrar igualmente notas de otras frutas verdes o maduras, como la manzana, la pera, el plátano o el aguacate, y también notas vegetales, tomate, alcachofa, cardo, o incluso florales. En boca resultarían dulces a la entrada, seguido de un amargor ligero o medio y una sensación de picor que puede tener diferentes intensidades.

Con todo, los aceites elaborados con las variedades Arbequina o Empeltre, por ejemplo, corresponderán casi con seguridad al tipo A o B, y del mismo modo los aceites obtenidos de las variedades Picual, Cornicabra u Hojiblanca serán normalmente aceites del tipo B o C, raramente del tipo A. inspiraciones profundas.

Aceites tipo C. A este tipo pertenecen los aceites situados en el extremo opuesto, son los aceites con más cuerpo y carácter. Su olor, generalmente intenso, evoca al de las aceitunas verdes, frecuentemente encontraremos también otras notas verdes predominantes que nos recuerdan a la hierba recién cortada, a las hojas, al tomate, a otros vegetales, o a ciertas hierbas aromáticas; en boca pueden ser algo dulces a la entrada, pero las sensaciones de amargor y picor están siempre bien definidas, además pueden ser algo astringentes, sobre todo a principios de campaña.

Como diferenciarlos. Creo sinceramente que distinguir un aceite del tipo A y otro del tipo C esta al alcance de cualquier paladar con una sensibilidad media. Para analizar el olor basta con verter una pequeña cantidad en una copa de vino de bordes cerrados, calentarlo con las manos, introducir la nariz y realizar dos o tres inspiraciones profundas.

Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cable.net.com.ni
camaco.esnic@cable.net.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

Un aceite para cada ocasión

Sr. D. Santiago Botas
Experto en Promoción Internacional del Aceite



Para apreciar el sabor, debemos sorber una pequeña cantidad de aceite, y hacerlo girar en la boca dejando que se deslice a lo largo de la lengua y resbale hasta tocar la garganta. Percibiremos sucesivamente, en primer lugar el dulzor; en la punta de la lengua, después el amargor, en la parte posterior de la misma y finalmente una sensación táctil de picor en la garganta.

Como utilizarlos. Para mi gusto, los aceites de tipo A, son los ideales para combinar con alimentos con sabor ligero, delicado o dulce, vegetales como los calabacines, los guisantes o la remolacha o los quesos frescos y suaves; asimismo me parecen los más adecuados para rociar, por ejemplo, sobre un pescado blanco a la plancha o al vapor, también me encantan para elaborar mayonesas o cuando queremos sustituir la mantequilla por aceite de oliva en la elaboración de bizcochos u otros dulces.

Los aceites del tipo C me gustan especialmente para el gazpacho y el salmorejo y para las ensaladas cuando quiero compaginar sabores intensos como el ajo, la cebolla o el pimiento; me encantan para los quesos curados o para la pasta cuando solo la aderezo con ajo, aceite y queso; y también los uso para rociar sobre carnes rojas a la parrilla o sobre el cocido y otros muchos de los extraordinarios platos.

Los aceites de tipo B, son muy versátiles dado que entre ellos podemos encontrar una amplia gama de matices que se combinan muy bien con todos aquellos alimentos de sabor definido pero no extremado; me gustan para las setas y con verduras como el brécol o las alcachofas hervidas o la plancha; también para elaborar las salsas de tomate y otras salsas para la pasta por ejemplo; así como para pescados como el bacalao o el salmón o carnes como la ternera, el conejo o el pollo.

La recuperación de la cultura del aceite de oliva virgen en nuestro país se encuentra solo en sus estadios iniciales, nunca antes los consumidores españoles habían podido disfrutar de una diversidad como la existe hoy día. El buen aceite no solo es la grasa vegetal más saludable que se conoce sino un alimento excepcional capaz de proporcionar un sinfín de sensaciones y emociones, ¡ atrévanse !



Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camaco.es@cable.net.com.ni
camaco.esnic@cable.net.com.ni
Web: www.camaco.esnic.com.ni



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO



Cámara Oficial Española de Comercio de Nicaragua

Boletín Informativo II Semestre 2008

Un aceite para cada ocasión

Sr. D. Santiago Botas
Experto en Promoción Internacional del Aceite

Aceites y vinagres, una alianza perfecta



Las ensaladas y su aliño más tradicional, aceite, sal y vinagre, el aliño español por excelencia, ofrecen un campo inagotable y muy satisfactorio para experimentar múltiples combinaciones de sabores.

Me gusta casar los aceites de tipo A, con ingredientes como las lechugas, las zanahorias, el maíz o el aguacate; estos aceites, suaves y delicados, tiendo a combinarlos con vinagres de tendencia dulce o agridulce como los de Pedro Ximenez o tipo Módena, y también con los vinagres de cava.

Los aceites del tipo B, son, como ya hemos mencionado, muy versátiles, a mi me encantan con todas aquellas ensaladas donde el tomate es el ingrediente principal; también me gustan en las ensaladas de atún o mariscos. Los aceites donde predominan las nota frutales los empleo en ensaladas que incluyen frutas como las naranjas, las manzanas, las fresas o los mangos.

Par las ensaladas de hoja verde de gusto intenso como la rúcula, las espinacas o los berros, prefiero los aceites del tipo C, y también cuando empleo ingredientes de fuerte sabor como las anchoas o los quesos curados, por poner un par de ejemplo. Estos aceites con gran cuerpo maridan extraordinariamente bien con los vinagres envejecidos en barrica como los de Jerez.

Se ha discutido mucho sobre el orden por el cual se deben incorporar los ingredientes del aliño, el aceite, la sal y el vinagre; para mi lo ideal es disolver la sal en el vinagre y después agregar el aceite poco a poco, batiéndolo con la varilla o un tenedor para conseguir una textura cremosa .



Restaurante La Marseillaise 1/2c Arriba
Teléfonos: (505) 2278 9047 / 55 Fax: (505) 2278 9088
E-mail: repcion.camacoesc@cablenet.com.ni
camacoescnic@cablenet.com.ni
Web: www.camacoescnic.com.ni



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO