

Erika Sanz: una nueva etapa en Etéreo by Pedro Nel

El mundo de la **gastronomía** en Tenerife comienza el año con una noticia que refuerza su panorama: la incorporación de **Erika Sanz** como sumiller al equipo del **restaurante Etéreo by Pedro Nel**, un espacio con dos **Soles Repsol** y el reconocimiento de la **Guía Michelin** que se posiciona como uno de los pilares **culinarios** de la capital santacrucera.

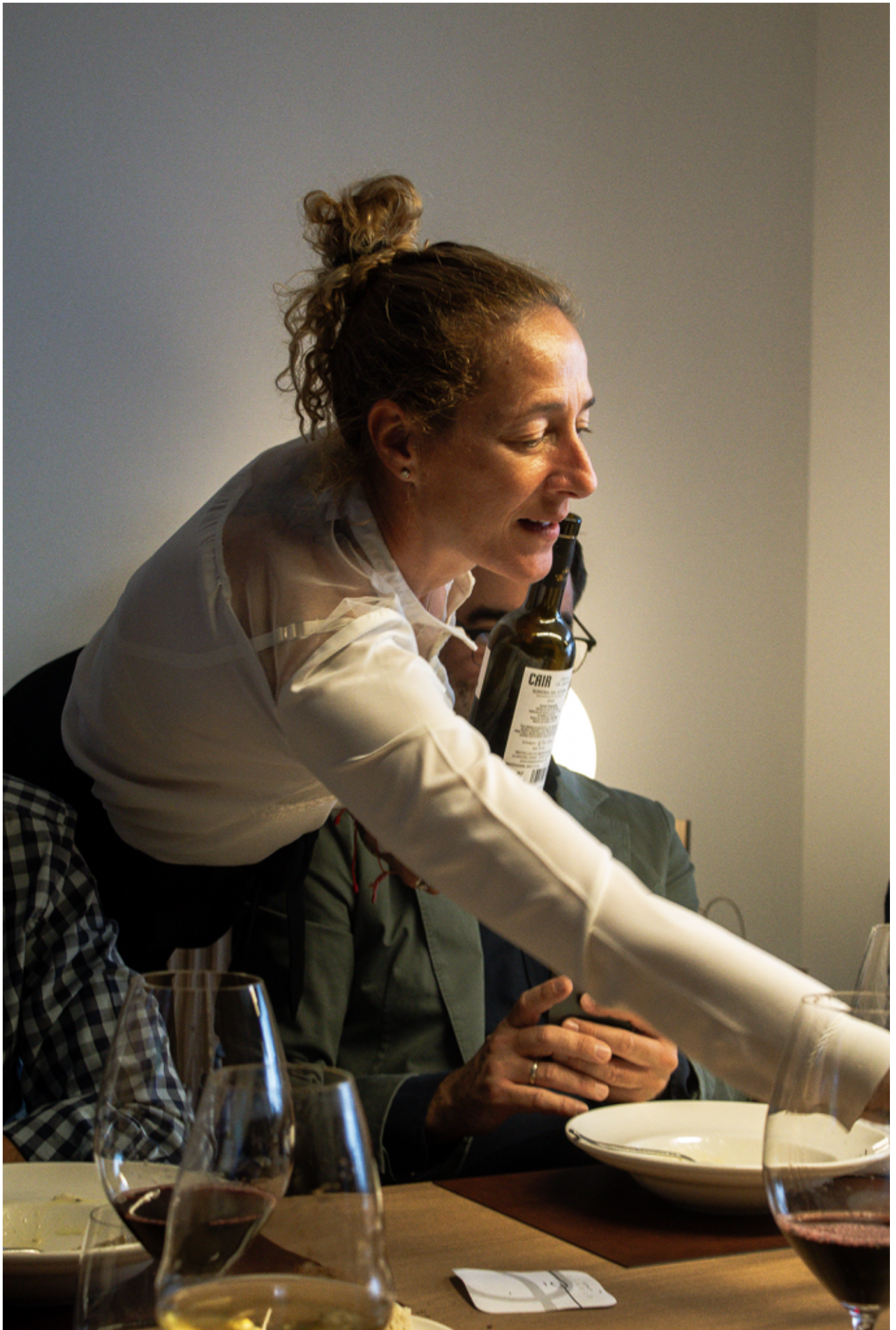


Este anuncio, casi al estilo de un fichaje deportivo, ha sido recibido con entusiasmo por el **chef Pedro Nel Restrepo**, quien confía plenamente en Sanz para liderar la **bodega** del

restaurante, que alberga más de 300 referencias cuidadosamente seleccionadas. La llegada de Sanz no solo promete elevar la **experiencia del comensal**, sino que también resalta el papel esencial que desempeñan los **sumilleres** en la **alta gastronomía**.

Una relación forjada en la confianza

La relación entre **Pedro Nel y Erika Sanz** no es nueva. Amigos y antiguos colegas, su vínculo profesional y personal ha sido clave en esta decisión. “Pedro y yo nos conocemos desde hace más de dos décadas y hemos trabajado juntos en varias ocasiones. Esta nueva etapa es el resultado de un análisis pausado y meditado, un paso que me llena de ilusión”, comenta Sanz.





Tras una temporada de descanso, Sanz decidió regresar a los fogones del **vino** con una propuesta que no solo respeta su trayectoria, sino que también la reta a continuar creciendo. La **sumiller** señala que esta oportunidad llegó en el momento adecuado: “Pasar la Navidad junto a mi madre, algo que no hacía en años, me permitió reflexionar y tomar esta decisión con la tranquilidad que merecía”.

La importancia de la sumillería en la experiencia gastronómica

Para Sanz, la figura del **sumiller** en un restaurante como **Etéreo** es insustituible. “La sumillería no es un lujo, es una necesidad. Elegir el **vino** adecuado puede transformar una comida en una experiencia memorable, mientras que una mala elección puede opacar incluso la **cocina** más brillante. Nuestra labor es ser ese puente perfecto entre la **cocina** y la **mesa**”.



Un aspecto que la entusiasma particularmente es la calidad del

equipamiento en **Etéreo**, como las copas que considera ideales para resaltar las virtudes de cada vino. “Estoy enamorada del cuidado que se pone en cada detalle. Este nivel de exigencia es el tipo de reto que me motiva a dar lo mejor de mí”.

El trabajo en equipo: clave del éxito

Erika Sanz formará un tándem con **Olga Esanu**, directora de sala, en lo que promete ser una de las duplas más sólidas de la **alta gastronomía** tinerfeña. “Olga es una profesional extraordinaria y una persona encantadora. Esa complicidad que ya empezamos a construir será fundamental para garantizar una experiencia impecable a los clientes”.



Sanz también destaca la propuesta **culinaria** liderada por el **chef Pedro Nel** y ejecutada en **cocina** por **Camilo Galindo**: “Las **carnes**, los **pescados**, los **quesos**, y hasta los **destilados** tienen un nivel impresionante. Poder trabajar **maridajes** a este nivel es todo un privilegio”.

Inspiración para las nuevas generaciones

Con una mirada hacia el futuro, **Erika Sanz** invita a los jóvenes interesados en el mundo del **vino** a comprometerse con pasión, pero también con disciplina. “Ser **sumiller** implica un aprendizaje constante. Hay que **catar**, visitar **bodegas**, aprender de los clientes y entender que nuestro papel va más allá del **vino**: abarca **quesos, cervezas, cafés, destilados...** Todo lo que enriquece la experiencia del **comensal**”.

La sumiller concluye con una reflexión que encapsula su filosofía: “Somos responsables de contribuir a la felicidad de quienes confían en nuestra mesa. Ese es un reto hermoso y lleno de posibilidades”.

La incorporación de Erika Sanz marca un punto de inflexión para **Etéreo by Pedro Nel**, consolidando su reputación como un referente no solo en **la gastronomía**, sino también en el cuidado integral de la experiencia del cliente. Con su incorporación, queda claro que 2025 será un año de nuevos logros para este icónico **restaurante**.

Antes de su presentación oficial, hemos tenido la oportunidad de conversar con **Erika Sanz**. A continuación, compartimos una breve entrevista que nos permite conocer más de cerca a la **sumiller** y descubrir detalles sobre su visión y su trayectoria.”

Entrevista Erika Sanz

Canariasgourmet! – Tu trayectoria

profesional es muy amplia y reconocida. ¿Qué te motivó a aceptar este nuevo reto en Etéreo by Pedro Nel?

Erika Sanz: Lo que me motivó a aceptar este reto fue el conjunto de elementos que hacen único a **Etéreo by Pedro Nel**: el equipo humano, la excepcional **bodega**, la **cocina** y las instalaciones. Cada detalle está diseñado para alcanzar la excelencia, y formar parte de este proyecto es una oportunidad que no podía dejar pasar.

Canariasgourmet! – La relación entre el chef Pedro Nel y tú parece muy cercana. ¿Cómo ha influido esa confianza mutua en la decisión de formar parte de su equipo?

Erika Sanz: Pedro y yo nos conocemos desde hace 24 años, y hemos tenido la oportunidad de trabajar juntos en dos ocasiones. La amistad y la confianza que hemos construido a lo largo de este tiempo han sido determinantes para tomar esta decisión. Compartimos una visión común del trabajo basada en la ilusión, la constancia, la búsqueda de la calidad y el respeto por el producto, lo que hace que esta colaboración sea aún más especial.

Canariasgourmet! – Manejar una bodega con más de 300 referencias debe ser un desafío apasionante. ¿Cómo planeas abordar esta responsabilidad y qué filosofía quieres transmitir a través de la selección de vinos?

Erika Sanz: Sin duda, gestionar una **bodega** con más de 300 **referencias** es un desafío apasionante y, al mismo tiempo, muy

divertido. Para mí, contar con una carta de vinos tan amplia es como para un niño estar en una tienda de juguetes.

El **vino** es mi gran pasión, y tengo la fortuna de dedicarme a lo que amo. Además, disfruto enormemente al guiar a nuestra clientela en un viaje sensorial único, donde pueden descubrir nuevos horizontes sin necesidad de levantarse de la silla



Canariasgourmet! – Hoy en día, la figura del sumiller parece vivir un renacimiento en Canarias. ¿Qué crees que ha cambiado en la percepción del cliente sobre vuestra labor y cómo se puede seguir potenciando este rol?

Erika Sanz: Este renacimiento es el resultado de años de trabajo y dedicación. Ha sido un reto lograr que los clientes

se animen a explorar más allá de los vinos de siempre o de las zonas que ya conocen. Sin embargo, cuando se dejan asesorar, les abrimos las puertas a un universo fascinante: variedades, métodos de elaboración, añadas, regiones, temperaturas de servicio... Es un viaje sin retorno, porque una vez que descubren la diversidad y riqueza del mundo del vino, su perspectiva cambia para siempre.

Canariasgourmet! – Has destacado la importancia del trabajo en equipo con Olga Esanu, directora de sala. ¿Qué esperas de esta colaboración y cómo crees que afectará a la experiencia del comensal?

Erika Sanz: El trabajo en equipo es esencial, y Olga es una directora de sala excepcional. Estoy convencida de que juntas formaremos el tándem perfecto. Su profesionalismo y su dedicación han sido factores clave en mi decisión de unirme al equipo, ya que la admiro profundamente. Nuestra prioridad será siempre ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable al cliente, cuidando cada detalle para que se sienta especial en cada visita.



Canariasgourmet! – En tu opinión, ¿cuál es el papel del sumiller en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante del nivel de Etéreo?

Erika Sanz: Para mí, el papel del sumiller es fundamental en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante como Etéreo. Nuestra labor comienza asesorando al cliente para elegir el vino ideal, teniendo en cuenta sus gustos y los platos que va a disfrutar, incluyendo el postre.

Encontrar ese maridaje perfecto es clave para realzar cada detalle de la experiencia. Sin embargo, con una bodega tan amplia, el reto está en guiar al cliente más allá de lo conocido, invitándolo a explorar nuevas referencias que enriquezcan su vivencia gastronómica.

Canariasgourmet! – Para las nuevas generaciones que sueñan con convertirse en sumilleres, ¿qué cualidades crees que son imprescindibles para destacar en esta profesión?

Erika Sanz: Para destacar como sumiller, lo más importante es tener una pasión genuina por el vino y la gastronomía. Es una profesión cada vez más valorada, que ofrece la oportunidad de vivir una labor maravillosa y adentrarse en un mundo donde el aprendizaje nunca termina.

Además, brinda la oportunidad de conocer a personas increíbles, compartir momentos únicos y descubrir historias fascinantes detrás de cada **botella**. Personalmente, disfruto

mucho visitando **bodegas** y, sobre todo, **viñedos**, porque cada visita me enseña algo nuevo sobre el trabajo, la dedicación y el amor que hay detrás de cada etiqueta.

Canariasgourmet! – La propuesta culinaria de Etéreo destaca por su innovación y calidad. ¿Cómo afrontas el reto de crear maridajes que estén a la altura de platos tan excepcionales?

Erika Sanz: ¡Estoy emocionada, como una niña con zapatos nuevos! Contar con una bodega tan increíble y un producto de **máxima calidad**, desde las **carnes** y los **pescados** hasta el **carro de quesos** y cada **plato de la carta**, es todo un privilegio.

El reto de crear **maridajes** que estén a la altura de esta propuesta **culinaria** no solo me motiva, sino que también me llena de ilusión. Estoy segura de que será un proceso apasionante y, sobre todo, muy divertido.

Mario Torres acerca los sabores navideños al verano

Justo en el comienzo de la frontera de Santa Úrsula a tiro de unas cuantas escaleras, nos vamos a encontrar con un

pequeño pero gran obrador de artesanías de la masa madre, Mario Bakes, un obrador de pan y bollería artesanal en el norte de Tenerife. Este maestro panadero encuentra pasión por la calidad y la innovación en su taller y así lo deja ver en todas sus producciones.

Mario Torres, ha forjado su reputación con un gran trabajo y, además, colaborando y aprendiendo con los mejores panaderos de España y perfeccionando técnicas que garantizan la excelencia en cada producto que sale de su obrador.



Mario Torres y el maestro panadero Florindo Fierro

Con un enfoque meticuloso en la **selección de ingredientes** y una dedicación a mantener la autenticidad artesanal, **Mario Bakes** se está distinguiendo, por decirlo de alguna manera, por ofrecer **panettones de alta repostería** incluso en los meses más inusuales, como julio. **¿Y por qué esperar dice Mario Torres?**

Bueno, y ¿qué mejor manera de descubrir los secretos detrás de estos panettones veraniegos que hablar directamente con el maestro panadero, Mario Torres?

Mario Torres La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Cómo decidiste introducir panettones durante el verano en Mario Bakes, considerando la tradición de este dulce en épocas festivas?

Mario Torres. – Pensando en mejorar la **futura campaña 2024** de panettone hemos decidido que la mejor manera es simplemente ponernos a trabajar en ellos. Es verdad que ni somos italianos y que no es la mejor **época del año**, pero siendo el **producto** más complejo de la **panadería** si quieres hacer algo excepcional tenemos que someternos a todas las situaciones. Tipos de **panettone**, cantidades, probar amasados en diferentes **amasadoras**. Estas pruebas no serían posible en plena campaña por eso lo hacemos ahora. ¿¿¿La venta de panettone en julio no es buena, pero quien se resiste a una torrija hecha con un panettone???

Canariasgourmet. – Háblanos sobre los ingredientes que utilizas para elaborar los panettones. ¿Cómo seleccionas y combinas estos ingredientes para crear sabores únicos?

Mario Torres. – El **panettone** es muy muy difícil si lo haces con **masa madre** y de forma tradicional. Primero es imposible hacerlo si no tienes una comunidad de **micro organismos** que se componen de bacterias de tipo láctico y [levaduras salvajes](#). Esta **masa madre** debe ser refrescada según el método milanés 3 veces al día. Refresco 1,2,3 con unas ratios que varían y el

baño para quitar acidez.

La **masa madre** es el **principal ingrediente** y luego viene todo lo demás que no es poco. Esto nos lleva a la formulación que es compleja en sí mismo y aquí hay que tener en cuenta medidas universales de **hidratación** y **azúcar** que determinarán HU y CU que conseguirán la hidratación necesaria para una miga suave filante y algodonosa y por otro lado la cantidad de azúcar para crear la presión osmótica y matar las bacterias innecesarias y dejar vivas las que nos interesan, ¿te das cuenta de lo complejo de este producto?



Es pura ciencia. Requiere de estar todos los días con el medidor de ph acidez para las masas y mil cosas más. Están los otros **ingredientes** como las pasas aromatizadas en vinos generosos, la vainilla de verdad y los cítricos confitados generalmente **naranjas mandarinas, bergamota, cedro** etc. hasta

conseguir 70 grados brix con un refractómetro.

Nuestro **panettone** es especial porque usamos **mandarinas** de nuestra finca y porque usamos los mejores ingredientes. La **harina indispensable** en cualquier elaboración debe tener unos parámetros de fuerza entre 350 y 450 w y unos índices de caída muy justos para no demorar mucho la **fermentación**.





Canariasgourmet. – ¿Qué técnicas específicas empleas para asegurar la

calidad y la autenticidad artesanal de los panettones de chocolate y tradicional?

Mario Torres. – La diferencia entre el **panettone tradicional** y el de **chocolate** o **choccottone** se basa en el chocolate en sí. En ambos casos, necesitamos un primo impasto, que es una parte de la masa madre, **harina, agua, azúcar, yema de huevo y mantequilla**. Creamos la red de gluten y vamos añadiendo el agua con mitad del azúcar y seguimos con los ingredientes grasos terminando siempre con la mantequilla.

Esta **masa fermentará** unas 12 a 14 horas hasta cuadruplicar su volumen lo cual nos dirá el vigor de nuestra masa. Es en el segundo impasto donde diferenciamos el tradicional del chocolate y la diferencia está en que uno lleva **cítricos confitados y pasas** y el chocolate **cobertura de chocolate negro** y con **leche y ganache de chocolate**. Es verdad que se reformula la cantidad de mantequilla y yema dado que los parámetros de grasas tienen que estar en equilibrio y el chocolate tiene grasa también.

Canariasgourmet. – ¿Cuáles son los mayores retos que enfrentas al producir panettones durante el verano, y cómo los superas?

Mario Torres. – Los retos de hacer **panettone** en **verano** es luchar contra la **cultura local** que es poco entendida en este sentido y la época del año y el precio del **panettone** que es elevado dado su trabajo. Un **panettone** es el resultado de 3 días de trabajo.

Día 1 se hace el primo impasto y se

fermenta toda la noche. Día dos se hace el segundo impasto se divide se preforma, forma y se fermenta a veces hasta 20 horas. Día 3 se hornea y se pincha, cuelga y se embolsa cuando finalmente esta frio.

Un **panettone** necesita días para expresar su punto de maduración. La complejidad de sabores se consigue a los pocos días. Pierde en ternura, es verdad, pero gana en complejidad. Un **panettone** de kilo siempre es mejor que uno de 500 grs, igual que el vino en formato mayor **madura** mejor y se mantiene más tierno.

Un **panettone** de kilo en Europa está en torno a los 50€ y esto representa un reto en nuestra comunidad. Pero mi ilusión no es venderlos a kilos sino disfrutar del reto que supone hacer algo verdaderamente **único, mágico complejo pero maravilloso**. Disfrutar de la transformación de un **pan** es una gozada, pero de un **panettone** es hipnotizante.

Canariasgourmet. – ¿Cómo influye la experiencia vivida con los mejores panaderos y reposteros de España en la creación y perfeccionamiento de tus panettones?

Mario Torres. – Si quieres ser bueno tienes que invertir en buenos medios y establecer procesos de elaboración que son posibles cuando pasas tiempo aprendiendo con **grandes profesionales** y observas los equipos que tienen y el **diseño de los obradores desde los hornos, amasadoras, cámaras de fermentación en directo en retardo**.

Es importante cuidar de la integridad física de los trabajadores invirtiendo en carros y carretillas para mover

material pesado de forma eficiente, pero sobre todo el conocimiento es vital por ello me he dedicado aprender con los mejores. En panes de alta hidratación; he aprendido con **Juan Luis Estévez, Leo Corbo, Arturo Blanco, Beatriz Echeverria, Ana Bellsolla**. En bollería he aprendido con el actual campeón de España; el tinerfeño **Diego Marín de la Rosa** afincado en Vigo.

También aprendí con un **MOF Mathieu Atzenhoffer** que ostenta la mayor distinción francesa como especialista en la materia. También he tenido a un campeón del mundo como docente como Jordi Morera. Y para terminar esta lista de maestros cabe destacar el gran **Thomas Chambelland del Ecole International de Boulangerie en Provenza Francia**. Aquí aprendí teoría y práctica del panettone y derivados de masas enriquecidas como es el brioche y sub productos del mismo.



Asistir y aprender teoría es parte del desarrollo del profesional pero igualmente importante es sentir el obrador y reproducir los procesos vitales de un lugar tan único como una panadería que trabaja con cultivos microbiológicos.

Canariasgourmet. – Qué características particulares destacarías de los panettones de chocolate y tradicional que los diferencian de otros disponibles en el mercado?

Mario Torres. – Al final el panettone es como un plato en una carta de un restaurante y tiene que ser diferente. Al final todos hacen lo mismo y esto no puede ser. Se pone de moda el NY roll, el cubo hojaldrado, la tarta de queso y todos hacen lo mismo porque la tendencia la marcan los grandes: Cedric Grolet, Pierre Hermes, Antoine Bachour por citar alguno de los grandes. Nosotros hemos creado la línea: “volcanic bread” y ya veo mucho pan con carbono activo hasta croissants.

Con el panettone haremos cosas únicas más adelante pero primero tenemos que dominar lo básico y hacerlo muy bien, pero vendrán cosas muy chulas. Ya hicimos uno de praline de gofio. Nuestros panettones son diferentes del resto porque nuestra masa madre es única.

Mario Torres

Nuestra comunidad de bacterias y levaduras es la de un campeón del mundo que me traje de Francia y esto en si hace que nuestro panettone, nuestros brioches, nuestros panes de hamburguesas, nuestras fougasse dulces sean especiales. Luego están los demás ingredientes si usamos una harina del molino de Colagne francesa, Pichard o Dalla Giovanna italiano para panettone. Te arriesgas a comprar la mejor mantequilla, haces tus confitados. Aplicas ciencia conocimiento y lo haces con amor y te saldrá el mejor panettone del mundo.

Canariasgourmet. – ¿Cómo ha sido la

respuesta de los clientes ante la decisión de ofrecer panettones durante una temporada no tradicional como el verano?

Mario Torres. – La gente ha reaccionado muy bien porque quien lo ha probado a flipado con el panettone. Por su ternura, su estructura filante que solo se consigue gracias a un proceso químico, y biológico que producen las bacterias minoritarias los dextranos: responsables de retardar la retrogradación de los almidones y la estructura filante cuando pellizcas la miga del panettone.

Creo que en la medida que sigamos haciendo y potenciando algo muy especial, la gente al probarlo y entender de que va esto valorará esto y estará más dispuestos a consumir este producto estrella.

Canariasgourmet. – Dado que tienes una oferta limitada de tipos de panettones, ¿cómo desarrollas nuevas ideas y sabores para mantener el interés y la innovación en todos tus productos?

La oferta de los panettone estará siempre ligada a la temporalidad y a ciertos festejos como puede ser san Valentín o Halloween donde podemos jugar con colores sabores y texturas. La creatividad se trabaja y aparece [cuando menos](#) te das cuenta. Puede ser trabajando en el obrador, sobre la bici en el gym o cocinando y te vienen combinaciones interesantes. El único factor limitante es el tiempo dado que formular un panettone es una tarea compleja en la que hay que hacer números y luego llevarlo a la práctica y a través de ensayar y errar daremos con la tecla, pero que no sea por las inquietudes que tenemos.

Alexis García, galardonado como el Mejor Maestro Artesano Pastelero de España

Alexis García, un apasionado de la pastelería nacido y criado en Tenerife, “chicharrero al 100%” ha sido galardonado como el [Mejor Maestro Artesano Pastelero de España](#) en el prestigioso **certamen nacional** celebrado recientemente. Este reconocimiento corona una trayectoria marcada por la dedicación, la innovación y el compromiso con la excelencia en el arte de la repostería.

Pasión desde temprana edad

[Alexis](#), desde muy pequeño, destacó con un talento innato para la pastelería. Formado en las mejores escuelas culinarias del país, perfeccionó sus habilidades bajo la tutela de maestros reconocidos internacionalmente. Su especial búsqueda por descubrir sabores únicos, la presentación y el diseño impecable en sus creaciones lo han llevado a destacar en cada uno de los proyectos que ha emprendido, y esto solo pasa cuando se trabaja desde la pasión.

Una pastelería en Tenerife

Tras años de experiencia en renombrados establecimientos, **Alexis** decidió abrir su propia pastelería **100% Hojaldre** en Tenerife. Sus creaciones, que combinan técnicas tradicionales con toques de vanguardia, han sido elogiadas por su sabor, textura y elegancia. Su pastelería ha logrado cautivar a clientes y críticos por igual dando paso a una reconocida reputación que hoy queda confirmada con este reconocimiento

obtenido. Para **Canarias** se ha convertido en un embajador de la excelencia en pastelería y para **Tenerife**, todo un ejemplo a seguir por nuevas generaciones.







Mejor Maestro Artesano Pastelero de España



Ahora, este reconocimiento nacional como **Mejor Maestro Artesano Pastelero de España** viene a confirmar el talento y la dedicación de **Alexis García**. “Es un honor inmenso recibir este premio. Representa el fruto de años de trabajo duro, de perfeccionar cada detalle y de buscar la excelencia en cada

uno de mis postres. Quiero dedicárselo a mi equipo, a mi familia y a todos los que me han apoyado en este camino", expresó emocionado el galardonado.

Orgullo para la comunidad

Este logro no solo enorgullece a **Alexis** y a su equipo, sino también a toda la comunidad tinerfeña y canaria.

*"Alexis es un embajador de nuestra gastronomía en el ámbito nacional. Su triunfo demuestra que en Canarias contamos con talentos de primer nivel, capaces de competir y destacar en los más altos niveles de la pastelería española", comentó el presidente de la **Asociación de Pasteleros de Tenerife**.*

Con este premio, **Alexis García** se convierte en un referente para las nuevas generaciones de pasteleros de **Tenerife** y de todo el archipiélago canario. Su historia es un ejemplo de cómo la pasión, el trabajo y la dedicación pueden llevar a alcanzar las más altas cimas en el mundo de la repostería.

Sobre Alexis García

Alexis García es un maestro pastelero nacido en Tenerife en 1985. Formado en las mejores escuelas culinarias de España, ha trabajado en prestigiosos establecimientos nacionales e internacionales. En 2020 abrió su propia pastelería en Tenerife, donde ha cosechado numerosos elogios por la calidad y originalidad de sus creaciones. Recientemente ha sido galardonado como el Mejor Maestro Artesano Pastelero de España en un certamen nacional.

El Chef Pedro Nel Restrepo: “El Premio Diario de Avisos cierra la portada del libro que empezamos a escribir hace muchos años”.

Por Francisco Belín

El [chef Pedro Nel Restrepo Osorio](#) y todo su equipo no podían ocultar su emoción al conocer, este domingo día 23 de junio, que el establecimiento santacrucero ha sido considerado Mejor Restaurante de los 39 Premios Nacionales “Diario de Avisos”, tal y como apareció publicado en el citado periódico tinerfeño junto al resto de galardonados.

La Entrevista

Fran Belín. – Cuando se enteró que uno de los premios más admirados -Mejor Restaurante de Diario de Avisos- recayó en Etéreo By Pedro Nel tras ser anunciado, tal y como ocurre cada año, al publicarse la relación de galardonados en el rotativo, ¿cuál fue la primera reacción? Aunque suene a topicazo periodístico.

Pedro Nel. – Esto no se nos pasaba por la mente pero hoy es toda una realidad. Creo que es un reconocimiento de los más importantes en el [mundo gastronómico](#) al que se puede aspirar;

en su momento, tuve la oportunidad de conocer a Manuel Iglesias, el fundador de los Premios hoy de ámbito Nacional.

Recuerdo entonces con cariño que me pidió que le explicara qué era eso de una tasca con nivel, que era el formato con el que empecé a trabajar hace muchos años. En mi respuesta hubo mucho de lo que continúa siendo lo que en buena parte rige en el actual Etéreo: elaborar una cocina sencilla pero con un nivel de distinción, una Sala comprometida y vinos y destilados de excelencia.





Después de tantos años nos encontramos con esta noticia, una sorpresa que nos aporta otro sello más de calidad a nuestro trabajo diario y que reconoce el esfuerzo y la dedicación.

Hemos estado unas veces arriba y otras abajo, y conocemos muchas facetas del ámbito gastronómico y la hostelería. Por supuesto que nuestro equipo está más que feliz con este logro.

Fran Belín. – Cada premio es un escalón más, como los Dos Soles Repsol obtenidos este año, y cada uno trasmite un significado especial.

Pedro Nel. – Sin duda e igual de especial es mi agradecimiento hacia esos Premios Nacionales que rozan los 40 años de existencia. Esta gran hazaña para nosotros cierra la portada de un libro que empezamos a escribir hace muchísimos años. Se ha escrito parte de esa historia y este galardón inmenso viene a darle el nombre a ese libro con origen en un cocinero humilde que con perseverancia y la de las personas que le han rodeado viene a completar el título de esa obra vital. Estimo que este reconocimiento está al más alto nivel y recibirlo constituye un orgullo, tal como si recibes la Estrella Michelin o el Sol Repsol.

Fran Belín. – Los premios cosechados hasta hoy suponen un acicate para mantener el nivel. Recibir el Mejor Restaurante “Diario de Avisos” qué va a traer a Etéreo.

Pedro Nel. – Independientemente de cuál sea el reconocimiento, nunca bajamos ni bajaremos la guardia. Lo que está en el currículum ahí figura pero en ningún caso se puede vivir de ello al día siguiente. Estos éxitos del grupo humano vienen a reforzar esos lazos del trabajo colaborativo que afianzamos junto a la estrategia que tiene el compromiso, como ya comenté, de base fundamental.



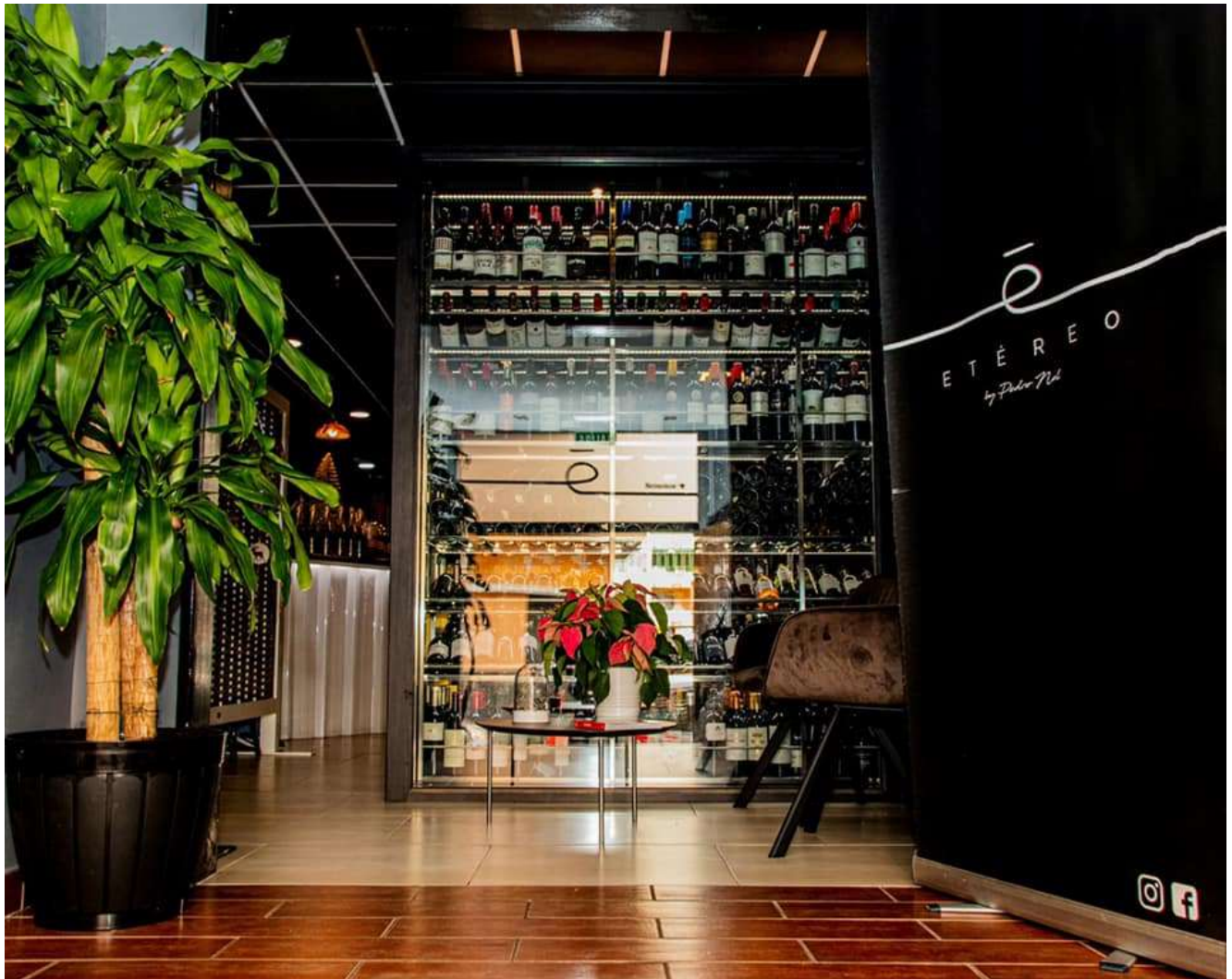


chef Pedro Nel Restrepo Osorio









Genera también, cómo no, esa ilusión especial que hay que tener en todo momento para poder llegar a las cotas de calidad que nos hemos marcado y mantener un proyecto como el de Etéreo en el que jamás nos permitirnos parar, pues siempre estamos en constante evolución.

El reconocimiento, venga de donde venga, es agradable, pero no nos esmeramos en función de que nos reconozcan, que quede claro; estoy convencido que ya el restaurante está bien reconocido. Lo relevante es que lo sea por parte de los que nos visitan y es que eso para nosotros es realmente nuestra razón de ser. De todas maneras, no se puede negar que un galardón como este nos eleva de nivel y nos lleva a jugar en otra liga de la restauración de Canarias y España.

Coctelería: Óscar Lafuente...simplemente El Mejor Bartender de Ron del Mundo

El mundo de la **coctelería** celebra un nuevo hito con el nombramiento de Óscar Lafuente como el mejor bartender con ron del mundo en 2024. Nacido hace 46 años en Soria, Óscar ha encontrado en Canarias su hogar y su inspiración durante más de una [década](#). Este talentoso y creativo bartender ha sabido destacar en un ámbito tan competitivo como es la coctelería, gracias a su pasión, dedicación y creatividad, actuando como embajador de **Ron Arehucas** y docente en los **Hoteles Escuela de Canarias**.

En el evento celebrado en el **Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos** (MEEU) durante la feria Rum&Gin Expo, Óscar se alzó con el título, superando a otros 24 aspirantes internacionales seleccionados por **The Ultimate Awards**. Esta organización es una institución de referencia internacional en la [industria del ron](#), conocida por su rigurosa selección y evaluación de talentos en el mundo de la coctelería. Ganar un premio de **The Ultimate Awards** no solo celebra la habilidad detrás de la barra, sino también la innovación, la creatividad y el impacto en la industria.

Hoy tenemos el gusto de conversar con **Óscar Lafuente** para conocer más sobre su trayectoria, sus experiencias y sus planes futuros. Desde su rol como embajador de **Ron Arehucas** hasta su labor educativa, Óscar nos comparte su visión sobre la coctelería y el camino hacia este prestigioso galardón.

Canariasgourmet. – Oscar, en primer lugar, felicitades por tu reciente galardón como el mejor bartender con ron del mundo. ¿Qué significa para ti recibir este reconocimiento, especialmente siendo, además el primer español en lograrlo?

Óscar Lafuente. – Al final, el significado de este premio es darle más valor a toda la trayectoria profesional que he llevado durante años, a todo el sacrificio, a todo mi recorrido a nivel mundial y sobre todo me enorgullece el poder haberlo traído aquí y señalar que en **España y En Canarias** tenemos grandes bartenders, tenemos productos de calidad y tanto el cliente local como internacional pueden estar seguros de que hay un producto, unas cualidades y unas características muy especiales que nos diferencian del resto del mundo.



Canariasgourmet. – Has mencionado que te presentaste con un ron de calidad como el Arehucas. ¿Qué hace a este ron tan especial para ti y cómo influyó en tu victoria?

Óscar Lafuente. – Como el propio nombre del galardón indica, soy el mejor bartender del mundo de ron y evidentemente si hablamos de ron estamos hablando de **ron Arehucas** porque para mí es un ron único, hace unos días que he cumplido 3 años trabajando con ellos y el haber podido conseguir este premio reconocido a nivel mundial, sólo en una trayectoria del mundo del ron en 3 años significa que detrás hay un equipo en

Arehucas que es brutal, me han enseñado todo lo necesario, he tratado de absorber todo y la conclusión es que es un producto de alta calidad, es un ron único como no lo hay en ningún otro lugar en el mundo y desde luego agradecerles todo el trabajo que hacen conmigo, lo que hago con ellos, lo bien que lo pasamos y lo que aprendemos; todo esto nos ha llevado al final a conseguir esta súper victoria.

Canariasgourmet. – Llevas más de una década residiendo en Canarias. ¿Cómo ha influido esta región en tu desarrollo personal y profesional?

Óscar Lafuente. – Lo primero que quiero expresar es mi agradecimiento total a toda Canarias, a todos los compañeros, amigos, bartenders, a todos los que estuvieron un minuto conmigo, que asistieron a una charla mía, que estuvieron en una ponencia o que trabajaron y disfrutaron a mi lado, porque me he sentido y me siento super agradecido por cómo me han tratado, cómo hemos congeniado, la sinergia que hemos tenido, etc.

He aprendido millones de cosas de **Canarias**, millones, estoy súper feliz de estar en estas islas y cabe señalar también que he sido un poco el puente de Canarias hacia la Península, de Canarias hacia el resto del mundo, debido en gran parte a mis innumerables viajes a todo tipo de territorio, como pueda ser Hong Kong, República Dominicana, Suecia o Londres, mis últimos viajes, aparte de viajar por toda la Península, en los que siempre intento ver cómo puedo llevar el producto de aquí para allá y cómo puedo traer técnicas, innovación o vanguardia que se está desarrollando en otros lugares.



Cuando viajo siempre voy con papel y bolígrafo, intento absorber lo máximo posible, porque creo que la formación es la base fundamental para ser un buen bartender profesional, pudiendo extrapolar esta idea a cualquier rama de cualquier profesión, por eso me parece importante el llevar y traer información para estar siempre a la última.

Canariasgourmet. – Además de ser embajador de Ron Arehucas, también

impartes docencia en los Hoteles Escuela de Canarias y colaboras en el máster de coctelería del Basque Culinary Center. ¿Cómo balanceas estas responsabilidades y qué te motiva a enseñar a otros?

Óscar Lafuente. – Soy *FreeLancer*, es decir, soy un autónomo cuyo trabajo principal es en Arehucas, pero también llevo ligado a los Hoteles Escuela de Canarias cerca de 10 años, casi desde que llegué a Canarias ya que considero que es necesario tener una buena base, cuando buscamos bartenders, si no hay nadie que los guíe, que los oriente, que les encienda un poco la chispa de esta profesión, que les haga despertar ese sentimiento, que vean la parte más bonita, que les inculque esa pasión por la coctelería, todo árbol comienza su crecimiento desde la raíz.

Si al final nosotros que somos bartenders profesionales, no cuidamos el sector desde cero luego no podemos quejarnos de que no hay barmans, de que no encontramos personal, por eso yo desde hace años me he enfocado en la formación.

Los Hoteles Escuela de Canarias HECANSA, me dieron la oportunidad de estar a su lado, que para mí es un privilegio porque creo que es una de las mejores escuelas a nivel nacional que he conocido, y tengo el privilegio de poder inculcar, introducir ese chispa, como dije antes, darles este tic a los alumnos de Restauración y Servicios, y de ahora en

adelante, os lo adelanto aquí como exclusiva, los estudiantes de Cocina tendrán una clase de coctelería como tal, incluida dentro de su módulo, dentro de sus asignaturas, que creo que será la primera escuela a nivel nacional en la que se hará durante todo el curso, no un master, no clases puntuales, sino una asignatura como tal, en la cual voy a estar yo como docente, e insisto que al final esto es lo principal, la capacitación y empezar desde cero.

Como diría un cocinero, aprendamos a hacer lentejas primero, y luego a hacer esferificaciones, y como digo yo primero conozcamos el producto que tenemos en Canarias, y luego veremos todo lo que hay por ahí, y cuando ya sepamos qué es, cómo se elabora, etcétera, empecemos a mezclar, empecemos a pasárnoslo bien, siempre y cuando entendamos que quien manda es el cliente, con un personal bien formado.



Además de esto imparto una ponencia dentro del único máster universitario que existe actualmente de coctelería en toda España, que se lleva a cabo en el Basque Culinary Center liderado por mi gran amigo Patxi Troitiño, y la primera vez que me llamaron para ir, que creo que son ya 7 años, excepto la primera vez que no pude ir, he ido todos, cuando me llamaron y me dijeron Óscar, tienes que venir a impartir una ponencia de la materia que más me diferencia de otros bartenders que son técnicas de cocina adaptadas a la coctelería, todo ese mundo de los texturizantes, el nitrógeno, el hielo seco, etc. y pensé en que el Basque Culinary Center es el templo de las texturas y dije ¡vaya, voy a empezar a predicar dentro de la iglesia!.

Pero hay que tener en cuenta que al final es algo que ha calado mucho en los alumnos, al final del curso se hace una valoración de los ponentes que hemos participado y los tres mejor valorados pasan automáticamente al siguiente curso.

Hasta ahora he tenido la suerte de pasar siempre al curso siguiente, así que estoy muy contento y como he dicho antes, creo que es una apuesta muy potente por parte del Basque cursar este tipo de máster universitario, por lo que, si alguien quiere dedicarse 100% a la coctelería de verdad, a ser bartender profesional, le aconsejo que se apunte, porque creo que es el mejor y único máster que hay para ello. Yo le agradezco mucho que me dé esta oportunidad cada año para ir allí y poder desarrollar todo lo que mi cabeza está trabajando, que a veces en muchos lugares o no se entiende o no puedo lograrlo.



Canariasgourmet. – Has sido uno de los impulsores de la llamada gastronomía líquida. ¿Podrías explicarnos en qué consiste y por qué crees que es importante para la coctelería moderna?

Óscar Lafuente. – Uno de los impulsores, bueno actualmente puede que sea así, pero hay gente muy potente también. Mezclar esta gastronomía líquida surge porque siempre he tenido una gran admiración y un gran feeling por los chefs, esos cocineros que llevan años metidos en cocina y ahora están en todos los sitios, con cocinas abiertas, con salas, si hay un evento importante hay un cocinero, y es que los conocimientos de un chef son demoledores.

Cuando lo vi, cuando empecé a ser bartender, a hacer coctelería, a hacer mis primeras cartas, a formarme, a comenzar como docente, a cada lugar que iba veía que el que

estaba liderando todo esto es chef; soy muy observador y vi que la dinámica que tenía que seguir era la de los chefs, es decir, estudiar, capacitarme, conocer el producto, conocer la materia prima desde cero y dedicándole muchas horas, obviamente.

Entonces esto es lo que me llevó a tener un espacio muy potente a nivel nacional e internacional en lo que es la gastronomía líquida, unir esta fusión también. Como sabéis es raro que cada mes o cada poco tiempo no haga un cuatro manos, no haga esa sinergia con algún chef, porque sigo apostando mucho por la mezcla de la coctelería con cocina y sala ya que creo firmemente que este tridente es demoledor.

Cuando digo sala, coctelería, me refiero a baristas incluidos, reposteros incluidos y todos los profesionales que forman parte del mundo de la restauración y la hostelería. Desde que entras en un local hasta que sales de él hay que tener una percepción entera: la temperatura que hace, a qué volumen está la música, un montón de factores y todos ellos son la gastronomía líquida, no creo que consista simplemente en hacer un cóctel; con esto quiero decir que al final todo lo que implica un cóctel, la sonrisa, el intento de personalizarlo al máximo para el cliente, el servicio, etc., todo esto es gastronomía líquida.



La gastronomía líquida, desde luego, es esa parte tan moderna que hay como comentaba antes, de texturas, de aromas, de sabores, de nitro, de hielo seco, de experiencia, o sea algo que lleve al cliente a un sitio donde puedas decirle vas a estar conmigo dos horas en la sala, vas a estar conmigo una hora, pero ahora vas a ser mío, voy a hacer que a pesar de tus problemas o tus alegrías, tu cabeza se centre en esta experiencia y seas mío por completo y es por esto por lo que creo que hay que seguir impulsando la gastronomía líquida, hay que seguir dándole la publicidad que se merece, porque de verdad creo que es en el futuro donde los bartenders tenemos que centrarnos en esa concepto.

Canariasgourmet. – ¿Qué desafíos enfrentaste en The Ultimate Awards y cómo te preparaste para esta competencia tan prestigiosa?

Óscar Lafuente. – La verdad es que se reunió un grupo de expertos reconocidos a nivel mundial en el destilado de ron crearon estos premios en los que empezaron a descartar por trayectoria, por ímpetu, por conocimientos, y no sé exactamente cuántos empezaron, pero según iban descartando, nos fueron haciendo alguna prueba, tuvimos que mandar un vídeo haciendo un cóctel etc., quedé entre los 25 del mundo, entre los que solo éramos dos europeos.

¿Cómo me preparé? La verdad es que no me preparé nada, principalmente por falta de tiempo y la verdad es que desde el minuto 1 pensé que podía ganar porque me veo muy fuerte ahora mismo, como persona y como profesional, y sobre todo quería traerme aquí el título, y como decía antes, quería traerlo aquí para decir que tenemos grandes barmans y que hay que tener cuidado con España y Canarias que estamos aquí trabajando duro, y esto me hace inmensamente feliz.

Canariasgourmet. – No podemos terminar esta entrevista sin preguntarte, con tu experiencia y éxito, ¿qué consejo le darías a los bartenders que aspiran a seguir tus pasos y lograr un reconocimiento internacional?

Óscar Lafuente. – Lo primero es que te tiene que gustar, esto está más que demostrado, es decir, si no te gusta el bartender, no te gusta el trato con el público, no te gustan mil cosas, no te gusta el esfuerzo, no te gusta la limpieza, lo mejor es que no entres dentro de una barra porque lo único

que vas a hacer es molestar y enfadar a quienes te rodean.

Eso de decir he suspendido todo y me voy a trabajar al bar de abajo es lo que hay que cambiar, al final para ser un barman te tiene que gustar, tienes que tener en cuenta de que muchas veces tendrás que decidir entre el trabajo y la familia, la pareja, las amistades, porque esta profesión te exige hacer un sacrificio, que es trabajar muchas horas, fines de semana, festivos, etc. aunque por otra parte tiene una gran recompensa.

Y mi consejo es sobre todo humildad y formación. Si en una sala crees que el que más conocimientos tiene eres tú, tienes una idea equivocada, está en el sitio equivocado, necesita ir más arriba, cuando subas más, muchas veces tendrás que ir sin cobrar, tendrás que hacer muchos esfuerzos, pero, al final, ese esfuerzo que no te van a pagar es una parte de tu formación que te están dando gratis.



Es una formación gratuita que, por otro lado, no la tendrías, asistirías a un ponencia, irías a una charla de una hora de

vez en cuando y eso sería todo, sin embargo la Mise en Place, el recoger, el conocimiento detrás de ello, todo lo que ves y escuchas en Backstages, es donde aprenderás.

Parte de mi formación fue así, yendo por el mundo, yendo por toda España, yendo por todos lados, adquiriendo formación de unos y otros y puedo decirlo en voz alta, sin cobrar, pero sin cobrar económicamente, ahora bien, nutriéndome de conocimientos cobré lo que económicamente no hubiera podido afrontar, eso es muy seguro. Entonces, ¿qué les digo? Leerlos bien esto porque es muy, muy importante para que te conviertas en un gran bartender.

Canariasgourmet. – Finalmente, ¿cuáles son tus próximos proyectos y metas después de este gran logro?

Óscar Lafuente. – Sinceramente, como ya os he comentado antes, soy *FreeLancer*, es decir, aparte de ser embajador global de Ron Arehucas, trabajar como docente en las escuelas de hostelería HECANSA de Canarias, también me dedico a la formación y asesoramiento, sobre todo de grupos grandes de hostelería y cadenas hoteleras. ¿Y mis objetivos? Pues la verdad es que creo que cada día tengo un objetivo diferente.

Podríamos decir que soy una persona que constantemente está creando ideas, creando proyectos y creo que cada semana tengo una meta. Creo que tengo ganas de hacer esto esta semana y quiero llegar allí. La semana siguiente busco otra cosa, la semana siguiente busco algo.

Mi objetivo es intentar transmitir todos los conocimientos que

tengo a todo aquel que quiera escucharlos, de verdad, de forma solidaria y útil. No me gusta decir que le voy a enseñar a nadie porque creo que todos sabemos mucho, todos los que estamos en este sector, pero si a compartir y a pasar buenos momentos.

Mis proyectos siguen siendo los mismos: compartir, disfrutar, aprender y formar. Y, en resumen, todo esto es lo que transmite la palabra amistad de Óscar Lafuente

Backstage Cena Magistral: Un recorrido por los detalles que hacen la diferencia en una cena

Chefs de renombre, productos de calidad, un personal de sala insuperable

Los mejores vinos de la Denominación de Origen de Abona harán el maridaje canario

El Backstage del próximo 26 de mayo, en el restaurante Etéreo, galardonado con dos Soles de la Guía Repsol, hará que se transforme en el epicentro de una experiencia gastronómica sin precedentes. Los renombrados chefs Andrés Madrigal y Pedro Nel serán las estrellas de la noche. Pero ellos, estarán respaldados por un elenco de profesionales y productos que elevarán cada detalle a la perfección. Esta combinación garantizará una noche realmente inolvidable.



Rendimos homenaje al backstage de esa gran noche. El equipo ha hecho una selección de cada elemento con meticulosa precisión para ofrecerte una velada memorable. Desde la calidad de los ingredientes hasta la presentación impecable de cada plato, todo ha sido cuidadosamente planificado. Queremos brindarte una experiencia gastronómica excepcional en un restaurante que ya es un gusto muy placentero el poder estar al frente de sus manteles.

El arte del pan: Mario Bakes

El pan es el principio de cualquier experiencia gastronómica,

y para esta Cena Magistral, el reconocido obrador de Mario Torres, Mario Bakes, será el encargado de aportar su toque mágico.

Con su pan de masa madre artesanal, cada bocado promete ser una explosión de sabor y textura. Mario Bakes ya es muy reconocido por su dedicación al proceso artesanal, utilizando ingredientes de la más alta calidad y técnicas tradicionales que garantizan un pan con una corteza crujiente y una miga suave y aromática.



Chef y Panadero artesanal Mario Torres

Este pan no es solo un acompañamiento, sino una pieza central que complementará a la perfección cada plato del menú.

La bienvenida perfecta: Iván Gabaldón y el vermut Malvillo de la Bodega Lacasmi

La recepción de los asistentes estará marcada por la maestría de Iván Gabaldón, reconocido como el mejor cortador de Pata Canaria de Cochino Negro Canario. Su destreza y precisión en el corte del jamón ibérico serán un espectáculo en sí mismo, ofreciendo finas lonchas de jamón que se derriten en la boca y que seguro se hará uno excelente comienzo de velada.

Este primer pase será acompañado por el Vermut Malvillo Rojo de Tenerife, una exquisita creación de la Bodega Lacasmi. Elaborado con la variedad de uva canaria Listán Negro y aromatizado con Artemisia canariensis y más de 20 botánicos, este vermut ofrece una experiencia sensorial única.







Sus complejas notas herbáceas, cítricas y especiadas, junto con su equilibrado sabor y sedosa textura, realzarán el disfrute del jamón. Esta armoniosa combinación no solo dará inicio a la velada con elegancia y sabor, sino que también celebrará la rica tradición vitivinícola de la isla y complacer el buen gusto de los asistentes.

El ambiente: música en vivo de Carlos Efrén

Para completar la atmósfera de bienvenida, el joven saxofonista Carlos Efrén amenizará el inicio de la velada con música en vivo. Melodías de buen jazz que crearán un ambiente envolvente que complementará la degustación del jamón ibérico y el vermut, elevando la experiencia sensorial y preparando los paladares de los comensales para la excelencia culinaria que seguirá.



El maridaje: Una denominación y dos sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El maridaje de los vinos de Abona para esta cena excepcional ha sido meticulosamente seleccionado por los sumilleres Ángela Mori y Aldo Santilli, destacando una exquisita gama de la denominación de origen Abona.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli





2021

VIÑEDO LOMO DE LAS ANIMAS

LISTAN BLANCO

Bot. N° 778





MENCEY
CHASNA

MENCEY
CHASNA
TINTO JOVEN



TR3VEJOS

Brut Nature

ESPAÑA BLANCO

VILAFLORES - TENERIFE

Para los entrantes, se servirá Flor de Chasna Premium, un Marmajuelo que complementará perfectamente los sabores iniciales. El pescado será acompañado por Finca Vegas, un elegante Listán Blanco que realza la frescura del marisco. El plato de conejo se maridará con Pagos de Reverón Barrica, un robusto Listán Negro que aporta profundidad y complejidad al plato.

En el copón, se ofrecerá Mencey Chasna Tinto, un sofisticado Vijariego que armoniza con los matices de los [platos principales](#). Para culminar la velada, el postre estará acompañado por Altos Tr3vejos Brut Nature, un espumoso Listán Blanco que añade un toque final de elegancia y refinamiento, cerrando la noche con una experiencia sensorial inolvidable.

La orquesta de sala: Miguel Otero Prol

La dirección de sala estará a cargo de Miguel Otero Prol, galardonado como 'Mejor Sala España 2016'. Su experiencia y atención al detalle [garantizarán](#) un servicio impecable, creando una atmósfera de elegancia y profesionalismo. Junto a él estará Olga Esanu, la habitual jefa de sala del restaurante Etéreo. Este dúo de profesionales dará el todo para asegurar un servicio de sala excepcional.





Otero Prol es conocido por su [habilidad](#) para coordinar cada aspecto del servicio a la perfección. Con Esanu a su lado, los comensales se sentirán atendidos y cuidados en todo momento, asegurando una experiencia de cena memorable y un Backstage para no olvidar.

La ceremonia del café: Café orgánico VOLHOCO de La Palma

Después de una cena espectacular, la ceremonia del café será el broche de oro. Se servirá café orgánico VOLHOCO de La Palma, tostado por Jhon Fernando Ardila, barista y fundador de JR Roasters. Este café de especialidad [proviene](#) de la finca Anthea, única en la provincia por sus fermentaciones prolongadas que buscan sabores únicos y naturales.



Meticulosamente preparado y presentado por el propio Miguel Otero Prol, este café, con sus notas ricas y complejas, es el [acompañamiento](#) perfecto para cerrar la noche, ofreciendo un momento de calma y reflexión sobre la experiencia vivida.

El toque final: Petit Four de Pedro Rodríguez Dios

La última nota de la noche será proporcionada por los [Petit Four](#) del chef Pedro Rodríguez Dios. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte, combinando técnica, creatividad y sabores exquisitos.

Los Petit Four son el epílogo perfecto para una cena que promete ser memorable en todos los aspectos, dejando a los comensales con un dulce recuerdo de una velada excepcional.

La Cena Magistral en Etéreo Restaurante no es solo una oportunidad para disfrutar de la cocina de dos chefs galardonados, sino también una [celebración](#) de los detalles y los artesanos que hacen posible una experiencia gastronómica de este calibre de un equipo que difícilmente se encuentre en muchas partes, el equipo de sala de Etéreo es reconocido por todos como uno de los mejores en atención.

Desde el pan de Mario Bakes hasta los Petit Four de Pedro Rodríguez Dios, cada elemento ha sido seleccionado para crear una noche que quedará grabada en la memoria de todos los asistentes.

Cena Magistral 'Sinfonías de Cielo Mar & Tierra' en Etéreo Restaurante

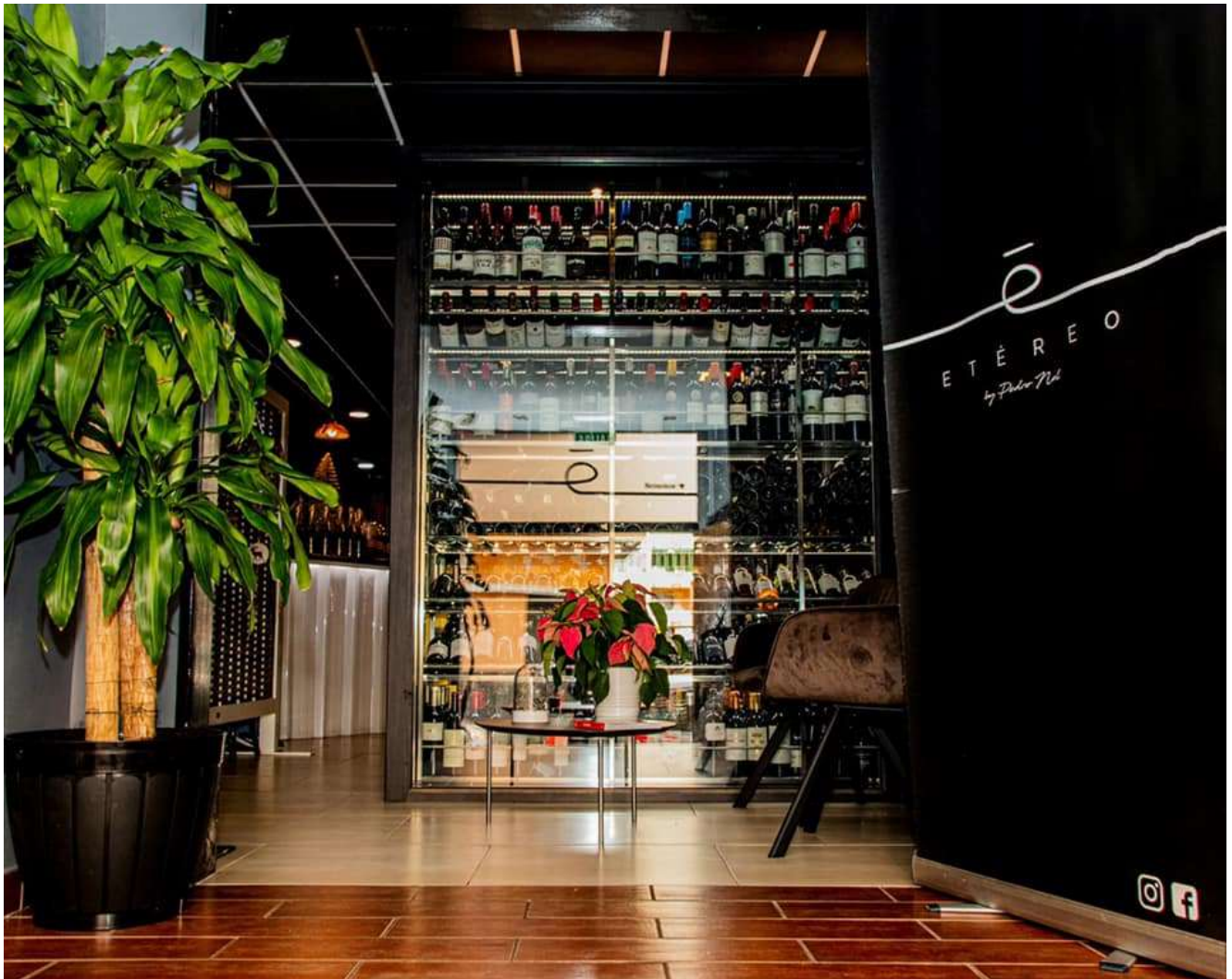
La [Cena Magistral 'Sinfonías de Cielo Mar & Tierra'](#), brinda una plataforma sin precedentes para el diálogo y la expresión gastronómica, conectando chefs de diversas especialidades y orígenes para explorar las infinitas posibilidades de la gastronomía.

Será el 26 de mayo, en el muy reconocido y reciente soleado por partida doble de la Guía Repsol, Etéreo Restaurante, cuando **Tenerife** y **Madrid** se dan la mano en una noche excepcional. Los Chefs **Pedro Nel** y **Andrés Madrigal**, ambos galardonados con un **Sol en la Guía Repsol**, cocinarán un menú degustación único e irrepetible, mostrando lo mejor de su cocina. Acompañados de vinos selectos con D.O. Abona, esta cena promete ser un hito en el calendario gastronómico.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”





Andrés Madrigal, un pilar en la transformación gastronómica de **Madrid**. Tras destacar en restaurantes icónicos como **Balzac y Alboroque**, donde fue galardonado con una estrella Michelin en 2009, Andrés regresa de un enriquecedor exilio de diez años en **Panamá**.

Su regreso se marca con el lanzamiento de **“Per Sé Bistró”**, un reflejo de su madurez profesional y personal. El nombre, que significa **“por sí mismo”** en latín, simboliza su independencia y culminación de una vida dedicada a la alta cocina. A los 57 años, **Andrés** toma las riendas como su propio jefe, prometiendo una nueva era de innovación culinaria



Lasagna fea de txangurro con cangrejo azul by Andrés Madrigal.
Rest Per Se



Bogavante azul, escabeche de verdura aove, ajo negro y Lemon gras by Andrés Madrigan. Rest Per Se



Lenguado, percebes, algas y mantequilla roja by Andrés Madrigal. Rest Per Se



Por su parte, **Pedro Nel** se ha hecho un nombre propio en la capital tinerfeña por su habilidad única para fusionar la rica despensa canaria con intensos toques latinos. Desde la selección de la materia prima hasta su maestría en la parrilla, cada plato que crea es un testimonio de su pasión y respeto por la cocina de mercado.









Etéreo By Pedro Nel Cena Cielo Mar & Tierra

Detalles destacados de la Cena Magistral

Para la bienvenida, **Iván Gabaldón de Gran Canaria**, reconocido como '**Mejor Cortador de Pata de Cochino Negro Canario**', estará a cargo del corte de jamón ibérico. Los asistentes podrán disfrutar de su destreza artesanal mientras degustan un exquisito **vermut de Tenerife**. Adicionalmente, un saxofonista ambientará el inicio de la noche con su música, creando una atmósfera perfecta que combina lo mejor de la música y la gastronomía. Esta bienvenida promete una velada inolvidable, enmarcada en tradición, elegancia local y un ambiente musical envolvente.



Cortador Iván Gabaldón



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

El pan artesano **Mario Bakes®**, elaborado por el chef **Mario Torres**, es una pieza central del menú. Este pan de masa madre, hecho con levaduras salvajes e ingredientes naturales y orgánicos, no solo es delicioso y saludable sino también sostenible, lleno de probióticos y prebióticos, y sirve como el acompañante perfecto para la degustación de quesos canarios. Su calidad artesanal resalta la dedicación a la tradición y la innovación en cada detalle del evento.



Mario Torres

En la orquesta de sala, disfrutaremos de la destacada dirección de **Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como '**Mejor Sala España 2016**'. A su lado, los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli** tendrán la responsabilidad de seleccionar los vinos para el maridaje, destacando una cuidadosa selección de excelentes vinos con **Denominación de Origen Abona**. Esta combinación de experiencia y conocimiento garantiza un

acompañamiento perfecto para cada plato, realzando los sabores y la experiencia gastronómica general.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El toque final de la cena lo proporcionará el Chef **Pedro Rodríguez Dios** con sus Petit Four. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte que resume la noche con una explosión de sabor y creatividad, dejando una impresión duradera en todos los asistentes.

El Menú Degustación: una celebración de sabores

RECEPCIÓN

Corte de Jamón Ibérico: A cargo de **Iván Gabaldón**, reconocido como el mejor cortador de **Pata de Cochino Negro Canario**.

Vermut de Tenerife: Acompañado de música en vivo del saxofonista **Carlos Efrén**.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Quesos Canarios y Pan Artesano de **Mario Torres**

“Agua de Tomate, Pepino y Pistacho con Mejillones Escabechados y Stracciatela” Creación de **Andrés Madrigal**, una combinación refrescante y rica en texturas.

“Tartar de vieiras, cremoso de aguacate y reducción de pimiento rojo” **Pedro Nel** muestra su habilidad para combinar sabores y texturas de manera excepcional.

“Lubina Beurre Blanc” Un delicado plato de pescado preparado por **Andrés Madrigal**, destacando su técnica refinada.

“Conejo, Topinambu, Setas, Tempranillo” Una demostración de fusión y sabores del mundo en un solo plato **Andrés Madrigal**

“Capón de ahuyama con solomillo y queso fresco” Un plato robusto y lleno de sabor, obra de **Pedro Nel**.

POSTRE

“Esponjoso de avellana, plátano con caramelo y helado de plátano” Un postre indulgente y dulce para cerrar la cena, también de **Pedro Nel**.

MARIDAJE

A cargo de los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli**, quienes han seleccionado vinos de la **D.O. Abona** para complementar cada plato magistralmente.

LA CEREMONIA DEL CAFÉ

Café Orgánico VOLHOCO La Palma meticulosamente servido y explicado por el **Jefe de Sala, Miguel Otero Prol**.

Petit Four del Chef **Pedro Rodríguez Dios**, un toque final para dejar una impresión duradera en todos los asistentes.

Un Encuentro Inolvidable

La **Cena Magistral “Sinfonías de Cielo Mar & Tierra”** no es simplemente un evento, sino una declaración de principios sobre el poder de la gastronomía para unir culturas, historias

y personas. Es una oportunidad para experimentar de primera mano cómo chefs de la talla de **Andrés Madrigal** y **Pedro Nel**, pueden transformar ingredientes locales en obras de arte comestibles, narrando historias de tradición e innovación en cada plato.

En el corazón de un encuentro magistral, yace la convicción de que la comida es mucho más que sustento; es un vehículo para el cambio, una expresión de cultura, y un medio para el desarrollo sostenible. Esta cena es un homenaje a esa visión, uniendo a personas de todos los rincones en torno a la mesa, en una celebración de la diversidad, el respeto por la tierra, y la pasión por el arte culinario.

Reservas

Fecha: 26 de mayo

Hora: 20:00 pm

Ubicación: Restaurante Etéreo

Precio Pre-Venta: 120€ (IGIC y maridaje incluidos)

Reservas:

Teléfono: 671 34 95 30

Mail: eventos@canariasgourmet.es

Marca este día en tu calendario y prepárate para una sinfonía de sabores que te llevarán en un viaje gastronómico sin precedentes.

La Crisis del Personal de

Sala en España: Desafíos y Oportunidades para la Profesionalización en el Sector Gastronómico

En España, el sector de la hostelería y la restauración enfrenta una crisis preocupante: la escasez de personal cualificado en el ámbito de sala.

Esta situación plantea desafíos significativos para la industria gastronómica, ya que el personal de sala desempeña un papel crucial en la experiencia del cliente y en la calidad del servicio. A pesar de esta problemática, parece que no se están implementando medidas efectivas para incentivar a los jóvenes a profesionalizarse en este sector tan importante para la economía y la cultura del país.

Análisis de la crisis y sus causas

La falta de interés de los jóvenes en profesionalizarse en el sector de sala puede atribuirse a diversos factores. La percepción generalizada de que se trata de un trabajo poco valorado, mal remunerado y con pocas oportunidades de crecimiento profesional, desalienta a muchos jóvenes a considerar una carrera en este campo. Además, la falta de programas de formación específicos y de reconocimiento social hacia los profesionales de sala contribuye a la escasez de talento en este ámbito.

Propuestas para incentivar la profesionalización en el sector

Para abordar esta crisis y fomentar la profesionalización en el sector de sala, es fundamental implementar medidas concretas y efectivas. Algunas propuestas incluyen:

Programas de formación y capacitación: Es crucial desarrollar programas de formación especializados que brinden a los jóvenes las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse con excelencia en el ámbito de sala. Estos programas deberían enfatizar la importancia del servicio al cliente, la gestión de eventos y la sommellerie, entre otros aspectos clave.



La Crisis del Personal de Sala en España

Promoción de la profesión: Es fundamental promover la profesión de camarero como una carrera respetable y gratificante. Campañas de concienciación, eventos educativos y colaboraciones con instituciones educativas pueden contribuir a cambiar la percepción negativa que se tiene sobre esta profesión.

Mejora de las condiciones laborales: Ofrecer salarios competitivos, oportunidades de crecimiento profesional, horarios flexibles y un ambiente laboral positivo son aspectos clave para atraer y retener talento en el sector de sala. Las empresas deben valorar y reconocer el trabajo de sus empleados, incentivando así su compromiso y lealtad.

Empezar a cambiar el presente para tener un futuro

La profesión de la sala en el sector gastronómico es un trabajo imprescindible, pero a menudo no se valora como debería. Los profesionales de la sala desempeñan el sistema circulatorio en la creación de una experiencia gastronómica completa, ya que no solo se encargan de servir los platos y las bebidas, sino que también contribuyen a la atmósfera del restaurante y al trato recibido por los clientes.

Sin embargo, la falta de profesionales de calidad y la percepción negativa de la profesión de la sala pueden afectar a la calidad del servicio y a la valoración de este trabajo. Por ello, es importante que diferentes actores intervengan para dignificar la profesión de la sala y atraer a más jóvenes a este sector.

Uno de los actores clave son los propios profesionales de la sala, que pueden mejorar su formación y habilidades para demostrar el valor de su trabajo. Los empleadores también tienen un papel importante que desempeñar al ofrecer

oportunidades de formación y desarrollo, así como condiciones de trabajo justas y atractivas.

Además, los diferentes gobiernos llámense Cabildos, Ayuntamientos, etc. pueden apoyar la profesión de la sala mediante la implementación de [políticas y regulaciones](#) que fomenten la formación y el desarrollo de los profesionales de la sala, así como la creación de condiciones de trabajo justas y equitativas y en las que los jóvenes puedan ver una profesión a desarrollar.

Por último, los consumidores también podemos contribuir a la dignificación de la profesión de la sala al reconocer y apoyar el trabajo de los profesionales de la sala y exigir servicios de alta calidad en los establecimientos de hostelería.

La dignificación de esta profesión requiere la participación y el compromiso de todos los sectores involucrados, sin dejar de nombrar a los propios profesionales de la sala, a los empleadores, los gobiernos y los consumidores. Al trabajar juntos, se podrá crear un sector gastronómico más sostenible y próspero, en el que los profesionales de la sala reciban el respeto y la recompensa que merecen por su importante contribución al éxito de la industria.

Miguel Otero Prol

Ante la creciente crisis de personal de sala en España, es fundamental explorar soluciones que aborden tanto la escasez de trabajadores cualificados como las percepciones sobre esta profesión. Para profundizar en esta problemática, recurrimos a la experiencia y visión de Miguel Otero Prol, destacado docente en el ámbito de la hostelería y reconocido por su

excepcional contribución al sector, habiendo sido galardonado con el premio a la Mejor Sala de España en 2016.



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

Con su amplia experiencia y profundo conocimiento, Miguel ofrece perspectivas valiosas sobre cómo mejorar la formación y la valoración de los profesionales de sala, esenciales para revitalizar y sostener la industria gastronómica del país.

Canariasgourmet. -¿Cómo influye la falta de personal de sala en la experiencia gastronómica de los clientes y en la sostenibilidad del sector?

Miguel Otero Prol. – La escasez de personal de sala, un problema que existía incluso antes de la pandemia y que ahora se ha intensificado, tiene un impacto significativo tanto en la experiencia gastronómica del cliente como en la sostenibilidad del sector. La falta de personal adecuadamente capacitado puede disminuir la calidad del servicio en los establecimientos, lo que a su vez reduce los estándares generales y compromete la armonía entre la calidad de la cocina y la experiencia del comensal. Un restaurante funciona como un reloj: si una de sus piezas esenciales falla, en este caso el personal de sala, la consecuencia natural es que los clientes pueden decidir no regresar y las críticas negativas probablemente se incrementarán. Esto no solo afecta la reputación del restaurante, sino que también pone en riesgo su viabilidad a largo plazo.

Canariasgourmet. – ¿Qué medidas considera necesarias para incentivar a los jóvenes a profesionalizarse en el sector de sala y mejorar su percepción como carrera respetable y gratificante?

Miguel Otero Prol. – Considero esencial dignificar y promover la profesión en el sector de sala para atraer a los jóvenes.

Como formador, mi rol no solo implica capacitar al equipo, sino también infundir una pasión por el servicio. La formación continua es clave en este proceso, y muchos establecimientos, incluyendo hoteles y restaurantes, ya están invirtiendo en formadores y asesores de sala que trabajan directamente con el personal en el día a día.

Los resultados de esta práctica son palpables, observándose mejoras significativas en la calidad del servicio, la satisfacción del cliente, las ventas y el ambiente laboral.

Además, es crucial revisar las condiciones laborales que ofrecemos. Los turnos partidos, comunes en nuestra industria, no son atractivos para el personal y deben ser reemplazados por horarios continuos siempre que sea posible. Aunque esto representa un desafío debido a las particularidades culturales y los costos asociados, los establecimientos que han implementado estas mejoras reportan un ambiente laboral más saludable y una mejor calidad de vida para sus empleados.



Restaurantes & Servicio

Canariasgourmet. – ¿Cómo puede el sector gastronómico colaborar con instituciones educativas y organismos gubernamentales para promover la formación y el desarrollo de los profesionales de sala?

Miguel Otero Prol. – El sector gastronómico ya colabora con centros educativos, aunque la actual oferta formativa no satisface plenamente la demanda del mercado. Para mejorar esta situación, se podría incrementar la integración de los estudiantes en el ambiente laboral real.

Una propuesta sería que los alumnos de [escuelas de hostelería](#) asistan a los servicios de sala en hoteles y restaurantes al menos una vez por semana como parte de sus prácticas, similar a las visitas organizadas que ya se realizan para conocer las instalaciones. Esta experiencia práctica directa es invaluable

para su formación.

Además, sería beneficioso que el gobierno apoye esta iniciativa facilitando incentivos económicos a los empresarios que acogen estudiantes en prácticas. Actualmente, muchos empresarios enfrentan el dilema de no poder costear este tipo de formación práctica debido a los gastos asociados.

Si se alivia esta carga financiera, más establecimientos podrían participar en el programa de prácticas, lo cual a su vez enriquecería la formación de los futuros profesionales de sala y ayudaría a cerrar la brecha entre la teoría y la práctica.

Armando Saldanha: Un Chef Mexicano en la Cima de Dubái

En el mundo de la gastronomía, donde la innovación y la tradición se entrelazan en un baile de sabores y aromas, el chef Armando Saldanha ha emergido como un maestro de ceremonias.

Recientemente galardonado con el prestigioso Taco de Oro Dubai 2024, Saldanha ha demostrado que la cocina mexicana tiene un lugar destacado en la

mesa global.

La organización **Cocineros MX por el Mundo** se ha establecido como una voz líder en la difusión de la gastronomía mexicana a nivel internacional. Con una presencia en más de 120 países, esta plataforma celebra y promueve la riqueza culinaria de [México](#) a través de una variedad de medios, incluyendo una revista bimestral, un podcast, una escuela de gastronomía, y una serie de premios, entre los que destaca el **Taco de Oro Dubái**.

Cocineros MX por el Mundo

Fundada por **Soledad Ornelas**, una migrante mexicana, la organización se ha convertido en un punto de encuentro para chefs mexicanos en el extranjero, ofreciendo no solo recetas adaptadas para preparar en cualquier parte del mundo, sino también historias inspiradoras y un apoyo incondicional a la comunidad mexicana global

Estos premios no solo reconocen la excelencia y la creatividad, sino que también sirven como una inspiración para chefs y entusiastas de la comida en todo el mundo. Uno de estos galardones, el **Taco de Oro Dubai 2024**, otorgado por la organización **Cocineros MX por el Mundo**, destaca por su significado especial en la promoción de la cocina mexicana a nivel global.



Entregado en una ceremonia en el **hotel Hyatt Regency de Dubái**, no es solo un reconocimiento al talento individual de chefs como **Armando Saldanha**, sino también un símbolo del impacto que la [gastronomía mexicana](#) ha tenido en la escena internacional.

Al honrar a chefs que fusionan tradición e innovación, el **Taco de Oro Dubái 2024** subraya la importancia de la diversidad cultural y la riqueza de sabores que la cocina mexicana aporta al mosaico culinario mundial.

La trayectoria de Saldanha es tan rica y variada como los platos que crea.

Desde su llegada a **Tenerife** en 1997, ha sido un pionero en la introducción de sabores mexicanos en el archipiélago canario. Con una serie de restaurantes exitosos bajo su cinturón, incluyendo **Amorcito Corazón**, **El Gato Negro** y **La Sirena**,

Saldanha ha dejado una marca indeleble en el paladar de los comensales.

Pero es en su restaurante **Amaranto** donde su visión alcanza nuevas alturas. Aquí, **Saldanha** teje una tapestría de sabores que abarca desde la brandada con mojo de cilantro hasta la carrillera ibérica con manchamanteles, mostrando una fusión perfecta entre las técnicas francesas, cocina mexicana y los ingredientes locales.

Su cocina es un testimonio incansable de dedicación y su pasión por compartir la cultura mexicana a través de su gastronomía. Este reconocimiento no solo honra a **Saldanha** como chef, sino también como embajador de la gastronomía mexicana, llevando su arte a nuevos horizontes y demostrando que la cocina es un lenguaje universal que une a las personas, sin importar sus orígenes, razas, color ni creencias.



Chef Armando Saldanha

Con este nuevo galardón, **Armando Saldanha** no solo se ha

consolidado como un nombre prominente en la escena gastronómica internacional, sino que también ha inspirado a una nueva generación de chefs que buscan explorar y celebrar la riqueza de la cocina mexicana.

Un brindis por la excelencia: Toño Rodríguez y Miguel López galardonados en la gran cita de la gastronomía

**Toño Rodríguez, la nueva estrella de la
cocina y Miguel López, el arte de servir
con distinción**

En un ambiente festivo y repleto de expectativa, la tarde del jueves se vistió de gala para honrar a los profesionales que dan vida y sabor a la [industria gastronómica](#). La edición 2024 de los prestigiosos premios “Cocinero y Camarero del Año” ha consagrado a dos talentos cuya pasión y dedicación los han elevado al pináculo del reconocimiento culinario.

Armonía en la cocina: Toño Rodríguez, un chef entre estrellas

Toño Rodríguez, la mente maestra detrás de los fogones de La Era de los Nogales en Sardás (Huesca), ha sido proclamado “Cocinero del Año 2024”. No solo ha sido reconocido por su excepcional habilidad para comandar la cocina, sino también

por su creatividad y precisión, [elementos](#) que le han permitido superar a sus competidores, incluyendo a Mario Montero de UltimAtun y Aitor López de Citrus Tancat.



Rodríguez, cuya trayectoria ya reluce como un referente de la cocina contemporánea, también ha sido galardonado con premios adicionales que resaltan su destreza en diferentes campos, desde el aperitivo más innovador con su creación de Cirio, pasando por la mejor presentación de manos de Netya Roldán, hasta llegar al dulce triunfo del mejor postre cortesía de Nocilla.

Aplausos para Mario Montero y Aitor López”

En segunda y tercera posición, respectivamente, Mario Montero de **Restaurante UltimAtun** en Jerez de la Frontera y Aitor López de **Restaurante Citrus Tancat** en Alcanar, demuestran que la cocina española está en constante ebullición. Cada región

destila su esencia y cada chef es un narrador de historias gastronómicas. Jerez y Alcanar brillan con orgullo por el reconocimiento de sus hijos, quienes con cada plato, rinden homenaje a la tierra que les vio nacer.”

Maestría en el servicio: Miguel López, la elegancia de la sala

Paralelamente, el arte del servicio ha encontrado su campeón en Miguel López, del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya), quien se ha llevado el título de “Camarero del Año”. López, que encarna la elegancia y el profesionalismo, ha sido elogiado no solo por su habilidad en el servicio de vinos, donde Ferrer Wines lo ha distinguido, sino también por su destreza en la coctelería, obteniendo reconocimientos tanto en combinados de ColaCao como en los cócteles de Juver. Además, su excelencia como barista le ha valido el premio de Mokay.



Jurados de prestigio, garantía de excelencia

El jurado, compuesto por figuras emblemáticas de la cocina y la sala, ha desempeñado su labor con la precisión y la meticulosidad que caracteriza a los grandes de la gastronomía. Chefs de la talla de Raúl Resino, Joaquín Baeza Rufete, y Álvaro Salazar, entre otros, han aportado su conocimiento y su perspectiva crítica para evaluar a los cocineros.

Mientras tanto, el panel de jueces de la sala, liderado por Antonio Chacón y completado por profesionales como Mariano Castellanos y Oscar Solana, ha garantizado un veredicto justo y con visión de futuro en el arte del servicio.



Una industria que celebra la dualidad de su arte

Estos premios subrayan la belleza de una industria que se sustenta en la dualidad de sus artes: la cocina y la sala, donde cada detalle cuenta y cada momento es una oportunidad para crear experiencias inolvidables. Rodríguez y López representan las dos caras de una moneda, cuyo valor radica en su habilidad para convertir un plato y un servicio en memorables.

Cada año, con la culminación de este evento, la gastronomía no solo celebra a sus héroes actuales, sino que también se proyecta hacia el futuro, augurando nuevas historias de éxito donde la cocina y la sala continúan su danza eterna, alimentando cuerpos y almas en dos palabras “dando inspiración”.