

Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Nueva acción gastronómica, 20 y 21 de febrero, con el chef de Don Giovanni (Andréa Tumbarello)

El restaurante santacrucero propone un extenso viaje gustativo por el país transalpino con maridajes a cargo de El Gusto por El Vino.

Con la inspiración fundamentada en un extenso “Giro d’Italia” gastronómico, el restaurante Etéreo By Pedro Nel (un Sol Repsol, Recomendado Guía Michelin) recibe en otra de sus jornadas a Simone Millico, jefe de cocina de Don Giovanni (Madrid), algo más que la mano derecha del prestigioso Andréa Tumbarello.



Chef Andrea Tumbarello Don Giovanni (Madrid)

El espacio culinario santacrucero desplegará esta jornada -ya con fecha cerrada- los próximos lunes y martes 20 y 21 de febrero, en sesiones de almuerzo y cena, y el menú degustación abarcará buena parte de la geografía del país transalpino (*Nord, centro, sud e Isole*) armonizado con excelentes referencias vitícolas de El Gusto por el Vino.

Cabe destacar que Pedro Nel reedita esta experiencia de elegante esencia italiana con su colega y amigo Simone Millico, pues éste ya dedicó en agosto de 2020 propuestas de su repertorio culinario en otra acción culinaria que cosechó elogios de comensales y periodistas gastronómicos, entre ellos los del crítico nacional Eufrasio Sánchez.



Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Con la incorporación de Camilo Galindo, todo un baluarte en la cocina, y la solvencia en la Sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora), Pedro Nel y su equipo al completo han estado preparando minuciosamente este potente acontecimiento

coquinario en la capital tinerfeña, “nada fácil de sincronizar –aclara-, pues son incontables los elementos de logística y de todo tipo para que estas jornadas, como otras anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un marcado recuerdo”.

2020 propuestas







De partida, valga presentar del menú uno de los iconos del restaurante Don Giovanni -que anuncia apertura en Barcelona-: el huevo millesime con trufa negra, entre los aperitivos que irá armonizado con El Zarzal Fermentado en barrica (Godello).

La amplia secuencia gastronómica recorre Italia con estas excelencias:

Menú 20 y 21 de febrero 2023

- **Aperitivo**

- Carpaccio de pulpo, Nduja y tierra de aceitunas negras (crudo, representando al **Sur**)

- **Pasta**

- Culurgiones con caldo ligado de almejas y limón (**Isla: Cerdeña**)

- **Maridaje: La Revelia (Godello)*

- **Risotto**

- Risotto alla Milanese con tuétano (**Norte**)

- **Maridaje: Emilio Moro (Tinto Fino)*

- **Carne**

- Carrillera de ternera al Chianti con pochas encurtidas a

la menta (**Centro**)

▪ **Postre**

- Mini cannolo siciliano y miñardice de trufa y avellana de Piemonte; selección Andréa Tumbarello (**Isla: Sicilia**)
- **Maridaje Malleolus (Tinto Fino)*

Hay que recordar que Andréa Tumbarello, además de ser embajador de su país natal en España, es conocido por pujar fuerte en la tradicional subasta de la trufa en cada edición del Congreso Internacional Madrid Fusión, un elemento que estará presente en las jornadas de Etéreo.

Acerca de Simone Millico. (1976, Milán, Italia). Estudió en la escuela Americo Vespucci de la ciudad milanese. Empezó formación con Gualtiero Marchesi (3 estrellas Michelin) y recaló en Tenerife en 1998. Cinco años en La Trattoria (Bahía del Duque) le avalan como avanzado del “Made in Italy”.

En 2015, en la EXPO de Milán, es nombrado embajador de la gastronomía Italiana en España. Continuó sus estudios (Ciencias de la Alimentación) en la Cátedra de Ferrán Adriá en la Universidad Camilo José Cela de Madrid.

En muchas ocasiones formó parte del tándem con el mediático Roberto Capone con talleres y showcooking en congresos y foros gastronómicos.

****C. San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife***

Teléfono: 922 19 41 95

Reservas: thefork.es y [RRSS](#)