

Pedro Nel Restrepo: la pasión por el mestizaje gastronómico en el corazón de Tenerife

En **canariasgourmet.es**, el periódico de referencia para los amantes de **la gastronomía** en las islas, tenemos el privilegio de sentarnos a conversar con el **chef Pedro Nel Restrepo**, alma del restaurante **Etéreo by Pedro Nel**.

Su cocina, que ha conquistado a locales y visitantes con su maestría en **la parrilla** y su respeto por el **producto canario**, no deja de [cosechar](#) reconocimientos. Dos **Soles Repsol**, una mención en la **Guía Michelin** y el cariño incondicional de sus comensales avalan su trabajo incansable.



Si algo hay que reconocer en la labor que ha desempeñado este representante de **Colombia** en Tenerife es haber convertido su **restaurante** en un punto de encuentro por excelencia. Pedro cuenta con un equipo, tanto en **cocina** como en **sala**, cuyo engranaje se percibe al sentarse en una de sus mesas y observar la fluidez del servicio. Incluso con el local a plena capacidad, acudir a esta **cita gastronómica** en **Tenerife** es siempre un auténtico placer.

Desde su Colombia natal hasta su arraigo en Tenerife, Nel encarna una visión que va más allá del plato: rescata sabores, apuesta por el producto local y fusiona su herencia latinoamericana con la riqueza del Atlántico. Con motivo de su reciente reconocimiento como uno de los 10 colombianos destacados en España y el logro del segundo Sol Repsol, hoy hablamos con un chef que, con cada creación, rinde homenaje a la tierra que lo acogió y a su pasión infinita por el buen hacer en la cocina.

La Entrevista

Canariasgourmet! . – Pedro, **Etéreo by Pedro Nel** ha alcanzado su segundo **Sol Repsol** en apenas cinco años. ¿Cómo ha evolucionado tu concepto de **cocina** desde que abriste las puertas hasta ahora?

Pedro Nel. – La evolución es como un espejo en el que se refleja la vida real, la pura y dura que amanece y aparece cada día. Por lo tanto, en esa evolución de Etéreo (Etéreo como concepto de restaurante) se concentra **honestidad y pundonor**, a partes iguales, de un grupo humano comprometido en lo que cree. Los **Dos Soles Repsol**, por ejemplo, además de otros galardones y reconocimientos claro que son agradables y son revulsivos, pero no es otra cosa que el resultado de causa-efecto. Causa-efecto de un caudal de cosas buenas a través de la envolvente secuencia de detalles que están ahí, visibles e intangibles, en la suma de pormenores y conquistas

culinarias cotidianas.

Canariasgourmet! . – La parrilla y las carnes maduradas son parte esencial de tu propuesta, pero también encontramos guiños a la **cocina colombiana**. ¿Cuál es el reto más estimulante al fusionar estas dos identidades culinarias en cada plato?

Pedro Nel. – Desde la juventud me he movido y me he motivado para formarme al máximo nivel. En la actualidad tengo la sensación de seguir al mismo ritmo. En **la cocina** y la sala, con los equipos de **Camilo Galindo** y **Olga Esanu**, respectivamente, estamos inmersos continuamente en desafíos de introducir esencias colombianas en nuestra carta y no solo una cocina: ¡es que **Colombia** tiene varias! Implica entonces ir más allá no solo en la ejecución de los platos sino de la experiencia que se llevará el cliente; claro que si no hay personalidad en lo que hacemos no habremos avanzado ni un milímetro.



Chef Pedro Nel Restrepo

En esto me he dado cuenta: la alta calidad del producto es esencial así que jamás regatearemos ni en los **productos cárnicos Premium** ni en nuestras versiones del país que me vio

nacer. Una tierra que ahora me brinda el gran honor de recibir ese galardón de estar entre las diez personalidades más prestigiosas de **España**. Cada vez que viajo a **Colombia** traigo ideas capturadas entre la gran diversidad que se vive en sus calles, **mercados y restaurantes**.

Canariasgourmet! . – Has mencionado en otras ocasiones la importancia del trabajo en equipo. ¿Qué papel juega tu equipo en la creación de **nuevos platos** y en el mantenimiento de esa calidad que te distingue?

Pedro Nel. – El equipo lo es todo. No lo digo de ‘boquilla’, por figurar o quedar bien. Sin el grupo y sin piña humana no se puede llegar ni al aprobado y en Etéreo, en esto, queremos ser matrícula de honor. Es un camino potente, de roles, perseverancia y, si me permiten, tozudez. Estamos convencidos de que **Etéreo By Pedro Nel** es algo vivo, nuestro, de nosotros; un día una u otro podemos estar cansados pero la energía la suple el conjunto y el colectivo.



Eso es lo grandioso y por eso nuestra estrategia común ha escalado a esta cota tan extraordinaria que hoy vivimos. Equipo es sentir que se refuerza más aún nuestra filosofía basada en los valores del trabajo y del esfuerzo.

Canariasgourmet! – Etéreo es un referente de sostenibilidad, con prácticas que buscan el máximo aprovechamiento de la materia prima. ¿Cómo influye esta filosofía en la creatividad gastronómica del restaurante?

Pedro Nel. – En la **restauración** actual ya no se puede hablar de vocación por la **sostenibilidad** o la **cocina sostenible**, sino que debe ser una obligación, sin fisuras ni medias tintas. Nosotros intentamos llegar a cotas satisfactorias de **“desperdicio cero”** y que lo marca la ética y el sentido del manejo de alimentos. Un ejemplo palpable lo tenemos en la confección de las **empanadillas de La Relinda**. Asimismo, en la administración de la energía contamos con tecnología con la que se puede calcular los mínimos para cada tipo de cocción.

CHEF INVITADO

28 FESTIVAL GOURMET
EDICIÓN INTERNATIONAL
PUERTO VALLARTA - RIVIERA NAYARIT - TEPIC

CASA
cayaco

— ē —
E T E R E O



1 SOL
Guía Repsol 2023

Disfruta del sazón de

**PEDRO
NEL**

RECOMENDADO EN LA GUÍA MICHELÍN
RECONOCIDOS CON UN SOL REPSOL

MENÚ ESPECIAL
09 AL 19 DE NOVIEMBRE

Canariasgourmet! – En tu reciente ponencia en **Madrid Fusión** hablaste de la riqueza de los productos de Anaga. ¿Qué otros ingredientes locales te gustaría seguir explorando en tu cocina?

Pedro Nel. – Parto siempre de un fundamento para mí clarísimo

e innegociable: el producto de aquí o de fuera tiene que ser de la más alta excelencia. No hay vuelta de hoja. Todo lo que quieras realizar en hostelería 'racaneando' con la materia prima es un flaco favor al esfuerzo del que estaba hablando anteriormente y restar puntos ante el cliente que viene al establecimiento a encontrar precisamente esa lustrosidad en los **géneros** y en la preparación de los mismos.

Así que siempre recurriré a lo mejor entendiendo que el producto local es importante y el foráneo refuerza al nuestro. Si esa balanza se equilibra pues lo que adquirimos en el **Mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz** junto a lo que nos viene de Península va a confluir para algo muy sabroso, que es de lo que se trata.

Canariasgourmet! – La **gastronomía canaria** ha ganado visibilidad internacional en los últimos años. ¿Qué crees que aporta Etéreo a esa proyección de Canarias como **destino gastronómico**?

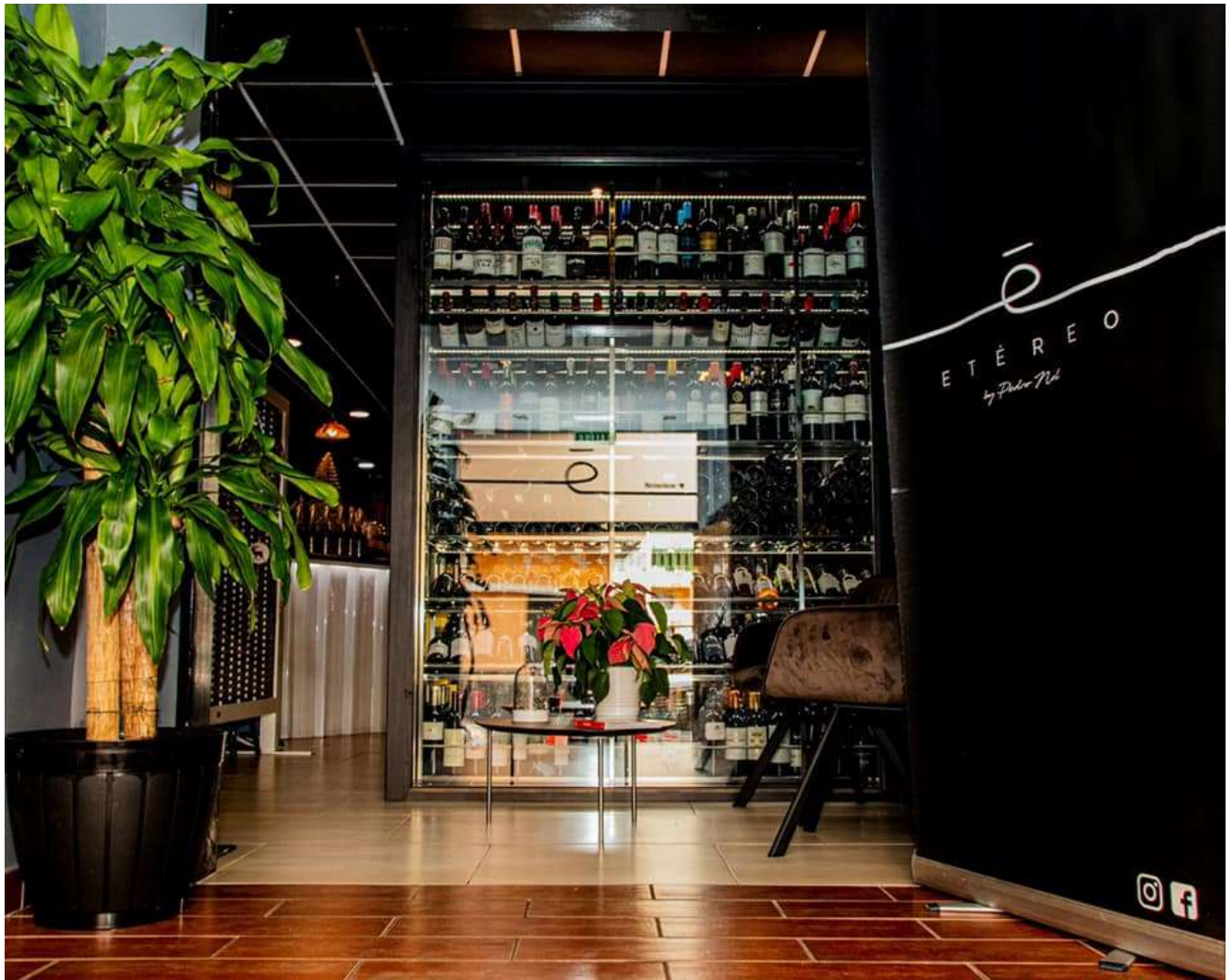
Pedro Nel. – El público en general está más educado acerca de **la gastronomía** y nosotros recibimos a muchos turistas de muy diferentes nacionalidades que salen encantados al igual que los comensales de la Isla y de Canarias.

Supongo que eso es una excelente señal de contribuir a esa visibilidad que comenta. En los congresos los **chefs** de todas las partes del mundo vuelcan lo que es cada rica cultura gastronómica; **el comensal viaja**, **el turista** ya no solo se centra en los monumentos; la **alta cocina** es una experiencia al alcance de más personas que prefieren saborear un plato que realizar una larga excursión, Televisión, redes sociales... Al parecer estamos ahí y no parece que por una mera casualidad.













Canariasgourmet! – Recibir el reconocimiento de la **Embajada de Colombia** es un gran honor. ¿Cómo ha sido ese viaje personal y profesional desde Colombia hasta convertirte en una figura destacada de la cocina en España?

Pedro Nel. – Se trata de vivir experiencias que a la postre son las que generan inspiración e ideas. Me encanta comer; visitar a los colegas, atender a los periodistas y comunicadores serios; calibrar qué tanto de bueno están defendiendo unas u otras cocinas por el mundo.

Eso es lo que amplía las perspectivas y no estancarse en la cocina propia y pensando que nadie nos supera, mirándonos al ombligo. Un **pato saboreado** en Nueva York puede aportar más información que empeñarse en una recta propia que no va a ningún lado por enrevesada. Todo cuenta para otear el horizonte del aprendizaje y no creer que éste ya está culminado.







Ya sea a **Burdeos** para aprender y asimilar toda la cultura del vino en **Francia** –y aplicarla en Etéreo-, ya sea a **México**, invitado por los colegas de **Puerto Vallarta** para el **festival gastronómico** que es una verdadera maravilla. La exposición ante diferentes culturas y formas de pensar me permite la comprensión de detalles que de otro modo se nos escaparían.

Canariasgourmet! – Con dos **Soles Repsol**, mención en la **Guía Michelin** y una sólida reputación, ¿cuál es el siguiente paso para **Pedro Nel** y su restaurante Etéreo?

Pedro Nel. – Nunca bajamos ni bajaremos la guardia el día después de recibir un reconocimiento. Venga de donde venga ahí figura el currículum de **Etéreo**, pero, ojo, no se vive de ello los días siguientes. Veo cómo trabaja **la cocina** y una Sala que es digna de todos los elogios.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña
Estos éxitos del grupo humano vienen a reforzar esos lazos del trabajo colaborativo que afianzamos junto a la estrategia que tiene el compromiso como base fundamental de lo que podamos lograr o no. Parece de perogrullo, pero tener lleno nuestro espacio de lunes a domingo es una gran recompensa a nuestro esfuerzo porque muy bien podríamos estar esperando clientes con los brazos cruzados.

No nos esmeramos en función de que nos reconozcan o no; estoy convencido que el restaurante no ha tocado techo, pero lo relevante es que lo sea por parte de los que nos visitan.
Pedro Nel Restrepo