

Pedro Nel Restrepo: una receta de raíces, fuego y reconocimiento

La nominación de Pedro Nel Restrepo como **“Mejor Chef Colombiano en el Exterior”** en los **Premios La Barra 2025** no solo honra su trayectoria y relevancia en **Tenerife**, también se enmarca en un contexto de excelencia que a lo largo de los años ha visto desfilan a grandes referentes de la **cocina colombiana** y latinoamericana.



Durante dos décadas, los **Premios La Barra** han reconocido a **chefs y restauradores internacionales** que han impulsado la imagen y prestigio de **Colombia** fuera de sus fronteras, convirtiendo cada nominación en una oportunidad de celebrar el talento, el mestizaje y las conexiones culturales.

La categoría **“Mejor Chef Colombiano en el Exterior”** ha distinguido en años recientes a cocineros que, como Pedro Nel Restrepo, han sabido llevar la esencia y

los sabores del país al mundo, posicionando a Colombia en escenarios gastronómicos exigentes y cosmopolitas.

Nombres como **Leonor Espinosa**, Mejor Chef Femenina de América Latina en Latin America's 50 Best Restaurants, **Diego Panesso** quien ha ganado varios premios La Barra (se habla de 7 a 9 distinciones) en categorías como "Mejor Restaurante", "Mejor Chef", "Mejor Servicio", "Mejor Diseño" y "Mejor Chef de la Región del Eje Cafetero, **José Domingo Castillo** y **William López Flórez** también han sido reconocidos en otras ediciones por su labor incansable y su aporte a la cocina nacional e internacional, demostrando que cada premio es un catalizador de inspiración para nuevas generaciones. Estas figuras, al igual que **Pedro Nel**, han proyectado la **cultura culinaria colombiana** y han establecido nuevos estándares de creatividad, sostenibilidad y respeto por el producto.



Leonor Espinosa, Mejor Chef Femenina de América Latina en Latin America's 50 Best Restaurants



Diego Panesso quien ha ganado varios premios La Barra

En este selecto grupo de galardonados internacionales, **Pedro Nel Restrepo** representa ahora a **Tenerife**, reivindicando el potencial del mestizaje gastronómico y el valor de la cocina del territorio canario. Su propuesta en **Etéreo**, respaldada por la crítica europea y reconocida con **Soles Repsol** y la recomendación de la **Guía Michelin**, simboliza la fusión entre tradición isleña y **creatividad latinoamericana**. La nominación de Pedro Nel es el espejo de lo que significa desafiar fronteras: es Tenerife mirando hacia Colombia y Colombia dejando huella en Canarias.

Así, la edición de 2025 de los Premios La Barra celebra no solo el logro de un chef excepcional, sino la vigencia y profundización de un reconocimiento que ha contribuido durante años a elevar el nivel de la cocina internacional, consolidando redes de influencia y dando protagonismo a quienes creen en el poder transformador de la gastronomía.



La nominación de Pedro Nel Restrepo como “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” en los Premios La Barra 2025 es un hito significativo tanto para él como para la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y su comunidad gastronómica. Ganar este prestigioso premio sería un logro que no solo destacaría su talento y dedicación, sino que también revitalizaría el espíritu y la inspiración de todo el staff de restaurantes y cocineros de la ciudad, quienes ven en su ejemplo el camino hacia la excelencia y el reconocimiento internacional.



Chef Pedro Nel Restrepo





La nominación de Pedro Nel Restrepo como “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” en los Premios La Barra 2025 representa mucho más que un logro personal: es una victoria simbólica para toda la comunidad gastronómica de Santa Cruz de Tenerife.

Su candidatura encarna el esfuerzo colectivo de una ciudad que, en los últimos años, ha empezado a mirar de frente al panorama internacional con propuestas cada vez más sólidas, diversas y ambiciosas. Obtener este galardón validaría una trayectoria construida a base de disciplina, sensibilidad y visión, y serviría además como impulso emocional para el personal de cocina y sala que, día a día, sostiene el latido de los restaurantes locales. Ver a uno de los suyos alcanzar ese nivel de reconocimiento proyecta una esperanza real: la excelencia no es exclusiva de las grandes capitales, también

se cocina en las islas.



El Chef Pedro Nel y su equipo en Etéreo restaurante

Para **Pedro Nel** y su equipo en **Etéreo**, el premio significaría la culminación de una década marcada por la coherencia, el respeto por el producto y la voluntad de tender puentes entre culturas culinarias. Su propuesta –avalada por **Soles Repsol**, la recomendación de la **Guía Michelin** y una clientela fiel– ha sabido convertir la identidad en valor diferencial, haciendo de la fusión entre Colombia y Canarias una narrativa con alma.

Un reconocimiento de esta magnitud pondría en el mapa internacional no solo a **Etéreo**, sino a toda una isla que comienza a entender que su cocina es también su mejor carta de presentación al mundo. Y en ese mundo, cada vez más exigente y atento, un premio como este no solo celebraría a un chef, sino a un territorio que, como Tenerife, ha decidido tomarse la gastronomía en serio. Por eso, este año, todos los caminos del sabor deberían conducir a **Pedro Nel**.