

Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Al mando del chef Pedro Nel Restrepo, el establecimiento capitalino ha logrado situarse como ganador del premio “Lo Mejor de lo Mejor” gracias a “las excepcionales reseñas y calificaciones que, por norma común y de forma constante, recibe de los visitantes”.

“Enhorabuena por el merecido premio. Lo Mejor de lo Mejor de Travellers'Choice que ha conseguido. Cada año reconocemos los restaurantes favoritos de los clientes alrededor del mundo en función de las opiniones y puntuaciones recopiladas. Sus opiniones e historias compartidas le ayudaron a asegurarse esta victoria”.

Es parte del mensaje que recibió el chef Pedro Nel Restrepo con el que Tripadvisor le comunicó esta semana que formaba ya parte de “The Best of the Best” Travellers'Choice 2023. Un reconocimiento del todo relevante teniendo en cuenta el volumen de usuarios de la marca y alto grado de influencia

mundial entre los usuarios de la restauración.

En dicha misiva, se comunica al jefe de cocina colombiano-chicharrero que se ha clasificado entre el uno por ciento de los mejores restaurantes de todo el planeta. Estos galardones subrayan la excelencia de los destinos, hoteles, restaurantes y actividades que destacan como las favoritas de los viajeros; todo ello está basado escrupulosamente en las reseñas y opiniones recopiladas de comensales de todo el mundo en Tripadvisor durante un período de doce meses.



El chef Pedro Nel Restrepo

Al recibir la noticia, Pedro Nel Restrepo aseveró que “la alegría es inmensa, como resulta lógico, pero también reconozco que constituye la causa-efecto de un trabajo muy

riguroso de todo el equipo de Cocina y Sala, hasta el punto de ser puntillosos en nuestra labor de agradar y ofrecer una grata experiencia a los comensales. De hecho, este galardón internacional sirve de combustible para no desviarnos ni un milímetro de nuestros objetivos, en los que no se renuncia nunca a una alta calidad”.

“Es un honor y privilegio-puntualizó- haber recibido este premio tan especial y agradecerlo, sobre todo, a mi equipo y familia”.

Etéreo y el compromiso con la excelencia.

Cabe recordar que, entre otros reconocimientos, Etéreo By Pedro Nel, luce hoy un Sol de la Guía Repsol y es Recomendado por la Guía Michelin. Además, fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias de la Guía Qué Bueno.

“Lo Mejor de lo Mejor 2023” en los Travelers’ Choice, según los favoritos de los viajeros para el año 2023, se basa en un concepto fundamental.” 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...”. (sic)

“Felicitaciones a los ganadores del premio Lo Mejor de lo Mejor de Tripadvisor 2023”, afirmó John Boris, director de Crecimiento de Tripadvisor. “El resurgimiento del viaje que hemos visto durante el último año ha aumentado aún más la competencia.



Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Clasificar entre los Mejores de los Mejores demuestra que han brindado experiencias ejemplares a quienes más importan: sus huéspedes. Con expectativas cambiantes, escasez continua de mano de obra y costos en aumento, esto no es una tarea fácil y continuamente me impresiona la resistencia y la capacidad de adaptación de la industria de la hospitalidad. ¡Brindemos por otro año exitoso!".

Cinco años al alza.

El chef Pedro Nel Restrepo supervisa los ámbitos de la Cocina y la Sala, de la que es gran conocedor por experiencia propia, junto a Bibiana Sarria al frente y también en la repostería, junto a la directora Olga Esanu, que sincroniza un equipo profesional con alta formación. Además, la cocina sube peldaños de excelencia, todavía más sumando al proyecto al chef Camilo Galindo, 'mano derecha' de Pedro Nel Restrepo.

Cinco años de cocina sabrosa, sugerente y con la sutileza de una versatilidad coquinaria definitoria que han brindado la oportunidad de obtener otro galardón más para Etéreo. Por otro lado, la atención sobresaliente al público es, de forma irrenunciable, una de las máximas de este feudo culinario santacrucero.

Andrés Madrigal: La Culminación de un Viaje Culinario en ‘Per Se Bistró’, su Nuevo Restaurante en Madrid”

Si existe un cocinero a tiempo completo, ese es Madrigal. Es difícil compartir con él y que durante ese momento Andrés no busque cocinar, a veces con todo seleccionado previamente, pero a veces es el mejor improvisando sobre la marcha.

Andrés Madrigal es de esos que leen mucho que siempre está enseñando a alguien o aprendiendo de una viejita en alguna parte de un pueblo de Italia por ejemplo y puedo decir que “hubo una vez”, como anécdota en una reunión “Petit Comité” en el antiguo y ya legendario “El Duende” de Jesús Gonzáles, sin duda uno de los grandes cocineros que ha parido este archipiélago.



Pues bien, en esa ocasión Andrés cocinó un risotto en caldo del zumo que expedían muchos kilos de cebollas que estuvieron durante muchas horas de cocción, no puedo dar más datos que esos, pero eso sí, les aseguro que es uno de los más exquisitos risottos que he comido, ahora imaginen y sumen lo que cocinó Jesús Gonzáles y como estuvo el menú a la final.

Bueno luego de esta presentación vamos a conocer esos detalles de su nuevo restaurante en Madrid, “Per Se” de esos años de dar la vuelta al mundo como un “Phileas Foog” para regresar a España, a Madrid, bueno, se llevó un poquito más que 80 días, pero aquí está y vamos a hablar con él.

La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Qué experiencia adquiriste durante tu periplo de 9 años lejos de tu tierra y tu gente y cómo ha influido en tu cocina actual? Contando que cuando te fuiste ya te llevaste una gran manera de cocinar.

Andrés Madrigal. – Cómo técnicas ninguna, pero sí gratificante la manera de entender la gastronomía lejos de casa.

Canariasgourmet. – ¿Has incorporado algunos ingredientes o técnicas de todos esos lugares recorridos en sus platos? ¿cuál te parece la más interesante?

Andrés Madrigal. – Ingredientes habrá algunos sabiendo que no todo llega a España. Te pongo como ejemplo El Culantro que no es Cilantro.

Canariasgourmet! – ¿Muchos parajes recorridos en casi una década, pero siempre hay uno que te marca, que te deja huella, por todo, por la gente, por productos, por técnicas? ¿cuál fue ese lugar?

Andrés Madrigal. – Cada rincón, país recorrido, su gente ...todo deja huella. Nada se me escapó en esa etapa.



El chef Andrés Madrigal (antes)



El chef Andrés Madrigal (después)

Canariasgourmet! – ¿Cómo te defines hoy día como cocinero, ya con unos cuantos años más, ¿56 no? ¿Cómo describes esa madurez como cocinero con respecto al Andrés de cuándo te fuiste?

Andrés Madrigal. – Sigo siendo el mismo; Soy Curioso.

Canariasgourmet! – Bueno, hablemos de “Per Se”, vuelves a por todas ¿cuéntanos que nos vamos a encontrar en tu nuevo restaurante?

Andrés Madrigal. – ¡Vuelvo feliz!! Vuelvo con ganas de rellenar un sentimiento abandonado ya que me fui un poco desilusionado de España.

Nuestra carta se basará en 3 actos gastronómicos.

El primero serán 14 platos a la carta.

El segundo: Sin Latitud . 8 tiempos equilibrados homenaje a cada viaje de Andrés por diferentes países, diferentes latitudes cómo está foro que veis.

El tercero: Ganas, Apetito o Hambre. 12 tiempos afinados homenaje a La Gran Cocina Española y a nuestro querido Iñaky Camba.

Canariasgourmet! – ¿Esperas recuperar la estrella con la nueva apuesta culinaria?

Andrés Madrigal. – No busco Estrella, realmente no busco, solo quiero cocinar y volver a retomar un vino que deje a la mitad.

Canariasgourmet! – ¿Háblanos de tu Jefe de sala? ¿tienes alguna idea en particular para esta parte tan importante de un buen restaurante como es el servicio?

Andrés Madrigal. – De momento me toca ayudar a mi jefe de sala a qué conecte con mi ilusión y mis ganas. Después será él quien haga llegar a los clientes Esa “vibra”.



Lubina, recaudó verde, rouille y papa pomodoro by Andrés Madrigal



Pulpo, revolcona , papaya y ajichombo by Andrés Madrigal



**Ceviche de lenguado, maracuya, coco y tomate de árbol by
Andrés Madrigal**

**Canariasgourmet! ¿Cuáles son tus
ingredientes favoritos para trabajar en
la cocina hoy día? ¿Qué hay de nuevo que
no te puede faltar?**

**Andrés Madrigal. – Soy muy de Mar, de verduras y poco de
chuletón ...**

Canariasgourmet! Tenemos entendido que la vajilla es un es todo un trabajo artesanal diseñado especialmente para Per Se Bistró

Andrés Madrigal. – En cuanto a la vajilla de Per Se Bistró, te cuento que hay una persona súper talentosa detrás, Valle García. En su taller, Historias de Tierra (www.historiasdetierra.es), ha hecho nada más y nada menos que 500 piezas. El trabajo que hace es increíble y cada una de esas piezas tiene ese toque perfecto para encajar con la cocina de Per Se Bistró.



Valle García Historias de Tierra

Canariasgourmet! – Cuando supiste que ya era inminente Per Se ¿fue cuando empezaste a pensar en la carta o ya la traías pensada de esos años de viajes?

Andrés Madrigal. – Todo empezó en marzo cuando decidí dejar mis colaboraciones con otros restaurantes. Ya no cocino para nadie, solo cocino en **Per Se Bistró** y eso me ha quitado años jejejeje



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para "Per Se Bistró"

Canariasgourmet! – Si comparamos con la

música en cada disco el artista y el productor tienden a saber cuál será la pista del éxito, en tu caso, ¿Cuál será el plato que dará de que hablar en esta nueva carta?

Andrés Madrigal. – Como en la música, el éxito lo decide el público.

Canariasgourmet! – Eres una fusión ambulante –risas- sabes dónde están tus raíces y donde convergen con todo lo nuevo adquirido?

Andrés Madrigal. – Déjame saborear este proyecto y en unos meses me vuelves a preguntar jejejeje.

Canariasgourmet! – ¿Una de tus cualidades a parte de las culinarias, sé que es la coctelería vas a tener algunos cocteles creados por ti o que hayas tropezados con ellos en alguna parte para incluirlos en la carta de bebidas?

Andrés Madrigal. – No, en **Per Se Bistró** solo habrá clásicos. En esta casa y como buen bistró, el vino en cualquiera de sus expresiones es el protagonista, por lo que en coctelería solo tendremos 10 de los más conocidos y nada más.

Canariasgourmet! – Ya para terminar, háganos del equipo en general que te

acompaña en esta oportunidad en Per Se

Andrés Madrigal. – Gente joven, muy profesional y algunos de ellos repiten conmigo después de muchos años.

Canariasmagourmet! – Gracias por recibirnos y gracias por seguir haciendo esa cocina tan maravillosa que siempre has hecho suerte amigo mío...mucho mierda!

Aday Martín: Un año de preparación para volver a Sueca con la mejor paella

Sueca se encuentra en el corazón de la **región valenciana**, un pueblo impregnado de la esencia más auténtica de la cocina mediterránea. Desde hace décadas, **Sueca** ha sido el epicentro del arte culinario gracias al **Concurso Internacional de Paella Valenciana**, una competencia de renombre internacional que exalta el inconfundible sabor de esta icónica receta. El primer concurso de paellas en **Sueca** se celebró en el año 1961.

Desde entonces, el certamen se ha convertido en una tradición muy importante en la localidad y ha ganado renombre a nivel nacional e internacional. Cada año, chefs y amantes de la gastronomía se reúnen en **Sueca** para participar en este evento tan destacado. Este certamen ha sido un escenario donde la creatividad y la tradición se fusionan en cada plato.

Las normas del concurso son estrictas y requieren un nivel de habilidad culinaria excepcional. Cada participante se enfrenta

al desafío de elaborar una paella que cumpla con los más altos estándares de autenticidad y sabor, utilizando ingredientes frescos y locales.

La competencia es una verdadera prueba de maestría, donde cada detalle, desde la elección del arroz hasta el punto exacto de cocción, es crucial para alcanzar la perfección paellera.



Sueca Concurso Internacional de Paella Valenciana

En esta edición, destaca la participación de **Aday Martín**, el único representante canario en la contienda, quien vuelve por

segunda vez para deslumbrar con su destreza paellera. Su presencia no solo enriquece el certamen, sino que también subraya la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria.

Acompáñanos en esta entrevista para descubrir la historia y motivaciones que impulsan a Aday Martín a llevar el sabor de las **Islas Canarias** a este escenario de talla mundial.

Aday Martín: La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser el único canario compitiendo por el título de mejor arrocerero del mundo en el Concurso Internacional de Paella Valenciana?

Aday Martín. – Los sentimientos son varios, pero sobre todo estoy orgulloso de representar a mi tierra por segundo año consecutivo, otro es de mucha satisfacción y no es para menos, es un premio que por el solo hecho de estar ahí, uno dice de corazón que ha valido la pena tantas horas de trabajo y esos muchos días de estar alejado de mi familia, además de todo el esfuerzo y las ganas que pongo en cada paella que hago, esto para tratar de siempre estar entre los mejores.

También me siento muy motivado por qué volveré a estar en la [meca](#) (**Valencia – Sueca**) junto a todos esos maestros arroceros, mis mentores, críticos gastronómicos, agricultores etc., etc. ... muchos sentimientos encontrados como te dije.

Sueca la primera nominación

Canariasgourmet! – ¿Qué te inspiró a

dedicarte a la cocina y, en particular, a la elaboración de paellas?

Aday Martín. – En primer lugar mi madre es mi [primera inspiración](#). Desde que tengo uso de consciencia solo tengo recuerdos de mi madre dentro de sus cocinas aprendiendo de ella cada receta, siempre en los fogones hasta día de hoy.



Aday Martín: Este año ha sido una preparación total para volver a Sueca

En las paellas me inspiró una marisquería familiar muy conocida en Tenerife y sus productos, **Nicomedes**. Después vino **“Como en Casa”** realizando videos elaborando 18 arroces a la vez, una carta con más de 15 arroces diferentes todos con mucha calidad de productos y elaboración, seguido viene **“La Basílica”** en **Candelaria** donde hacemos una cocina en el comedor un showcooking diario con 15 fuegos y es donde llega la primera nominación.

Canariasgourmet! – Cuéntanos sobre la evolución de tu técnica y estilo en la preparación de paellas a lo largo de los años.

Aday Martín. – Pues primero planto las bases con los fumet y los caldos que me enseñó mi madre, luego viene **Nicomedes**, y te puedo asegurar que lo que encuentra un cocinero ahí es un producto del mar con una calidad increíble. Empiezo a tener cada vez más contacto con el que es mi padre gastronómico hoy en día, **Pedro Pacheco** de **“La Casa del Turrón”** y es él quien pone en mis manos por primera vez los granos de **Rafael Mañéz** de ciudad de **Sueca**, para mí uno de los mejores granos de arroz del mundo.

Con los años empiezo a fijarme y a diferenciar cada una de las variedades que utilizo según el arroz que vaya a cocinar y, al estar en contacto diario con **Pedro Pacheco**, esto se ha convertido en toda una pasión y aún más cuando hablo a diario con **Rafa**, nuestro agricultor.



Tengo que mencionar que luego vienen los mentores tales como **Adolfo Cuquerella** y me sigo fijando en ellos, en sus trabajos aun ahora cuando tengo contactos con maestros arroceros a los que admiraba a la distancia y hoy en día son amigos o compañeros todos ellos que son referentes allá en tierras valencianas como **Vicente Rioja, Carlos Otaola, Amadeo** ... Estos me ha enseñado a darle importancia al agua que utilizamos , cuál es la altura a la que cocinamos incluso detalles como el tiempo que hace para utilizar unas técnicas u otras, la selección de un grano u otro y así día a día aprendiendo de los mejores.

Canariasgourmet! – ¿Cómo te has preparado para enfrentar a otros grandes restaurantes en este prestigioso concurso?

Aday Martín. – Pues todo este año ha sido una preparación, empezamos haciendo la primera jornada del arroz en “**La Cueva de Nemesio**” donde juntamos a 76 profesionales en un menú con 3 arroces diferentes y 3 variedades distintas con la visita de **Rafa Mañéz** a la isla y con su discurso sobre los granos, lo que hace para cultivarlo y además, contó todo sobre los campos de **La Albufera**. Después, con la visita de **Adolfo Cuquerella**, también fueron 4 días intensos haciendo 4 menús con 4 arroces diferentes en almuerzo y cenas tipo “**showcooking**” a diario, para mí, uno de los maestros más grandes que se puede encontrar en **Valencia**.

Pasando página llega primer “**Sumrice Festival**” con **Hotel Barceló** de la mano de **Carlos Otaola** asesor de todos los restaurantes **Arrozantes**, otro maestro, tengo una gran suerte de poder haber estado a su lado en este evento, el cual fue todo un éxito.



Luego llegan muchos de los participantes del concurso del año pasado a **Nemesio** de todas partes de **España** y de **Europa** intercambiando con ellos consejos, ideas y técnicas ... y así, hasta que llego el ahora y estamos desde hace más de un mes en el **Hotel Villa Cortés** trabajando con el grano que se va a utilizar haciendo muchas paellas con el equipo de **Bechs Club de Villa Cortés** al lado de un genio como **Diego Schattenhofer**, un cocinero que siempre busca la manera de hacer cosas diferentes y de marcar la diferencia así que, para mí es un orgullo hacer la presentación junto alguien tan grande como él en este hotel los días previos a la final del domingo día 10 de Septiembre.

Canariasgourmet! – Mencionaste a tu amigo y compañero de batallas, Tanausú Camacho Hernández. ¿Cómo ha sido trabajar junto a él y cómo han influido en su estilo culinario mutuamente?

Aday Martín. – Este año no tengo la suerte de que pueda venir conmigo. El año pasado hicimos un gran trabajo por qué me llegó en volandas, pero en este evento todo se hace a leña de naranjo y los pasos de fuerza de fuego para mí es lo más importante y difícil, él es un gran especialista con la brasa y me llevo en volandas dándome una gran seguridad con el fuego.

Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir algunos detalles sobre los ingredientes canarios que planeas incorporar en tu paella para mostrar la riqueza gastronómica de tu tierra?

Aday Martín. – Bueno, eso ya lo muestro aquí en la tierra todos los días con mi arroz de secreto Ibérico con fondo de

cochino negro y setas de mercado kilómetros 0. También podemos hablar del arroz negro de pulpo con fondo de cherne canario o ¿por qué no? el de lomo de vieja, así como el de gamba canaria que hacemos en el **0a Bechs Club**.



En **Sueca**, todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional valenciana de **Sueca** que tiene unos 400 años y que además es la única receta valenciana certificada con sus ingredientes principales que son pollo, conejo y caracoles luego la verdura, habichuelas y garrafón, aceite, tomate rallado, pimentón, azafrán y agua.

Canariasgourmet! – Después de años de esfuerzo y dedicación, ¿cómo describirías la emoción de haber sido seleccionado para competir en este concurso?

Aday Martín. – Pues de tranquilidad, sobre todo por qué como dije antes, ir ya es un premio, sabes que has hecho las cosas bien y son unos días de tranquilidad como que todo está hecho,

es algo así, por describirlo de alguna forma, como el fin de año de los que cocinamos arroces.

Vuelvo a **Sueca** para seguir mejorando, para seguir conociendo gente de este mundo vuelves para reencontrarte con amigos y sientes un alivio te lo aseguro, de saber que estás ahí como digo y no me canso de repetirlo estar ahí ya te hace ganador.

Canariasgourmet! – Has mencionado la importancia de conocer la historia, cultura y tradición del arroz. ¿Cómo has integrado estos elementos en tu enfoque culinario?

Aday Martín. – Pues como te decía mi viaje a **Sueca** no es solo para concursar es para estar cerca al campo, visitar a mi agricultor, seguir escuchando atento todo sobre este mundo, la cosecha, como se siembra, los problemas del día a día, ir a comer a restaurantes de referencia como ves, todo cúmulo de vivencias que hace que vayas creciendo como persona y profesional, añadiendo pasos al momento de cocinar un arroz o quitando cosas que hacías, te hace mirar el agua con una nueva importancia, te obliga a ejercer una selección al detalle del tipo de granos o de verduras, la combinación de sabores y todo esto que te nombre anteriormente.



Todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional Valenciana de Ciudad de Sueca

Canariasgourmet! – ¿Podrías contarnos una anécdota memorable relacionada con la preparación de paellas que haya dejado una huella en tu carrera?

Aday Martín. – No sé si memorable, pero la del primer concurso del año pasado nunca la olvidaré, fueron varios días sin mi familia para luego viajar a **México**, iba estar si mi hija más de 20 días, estaba por primera vez en **Sueca** y delante de 12 mil valencianos haciendo una paella a leña. Salí muy contento con el resultado y se la dedique a una persona que quiero mucho y que estaba pasando por un mal momento de una enfermedad y no olvidare las camisas que nos pusimos al final con la frase que se escribió y que yo dije en el vídeo donde le dedicaba el paso por **Sueca** y está paella **“Va por ti Tini”**. Con suerte y emoción para mí este año me va a acompañar estos días allá lo que era un deseo y algo casi imposible un año después es realidad.

Canariasgourmet! – Como representante de Canarias en un concurso internacional, ¿cómo planeas destacar y hacer que tu paella sea única en medio de la competencia?

Aday Martín. – Pues como el año pasado, siguiendo los pasos originales como son de una paella y que me encanta hacer lo voy a disfrutar, ese momento, ese día y el ambiente que se vive el aire que se respira. Voy a disfrutar cada paso de la paella, ese es el truco.

Canariasgourmet! – Además del título, ¿qué esperas lograr a través de tu participación en este concurso y qué mensaje te gustaría transmitir a los cocineros canarios?

Aday Martín. – “Bueno, yo creo que el mayor logro, y ya lo he conseguido, es la divulgación de la paella Valenciana y la cultura del arroz aquí en Tenerife. La formación que he podido proporcionar a muchas personas en la isla y la influencia que ejerzo en su manera de hacer un arroz, así como los numerosos restaurantes que incluyen en sus cartas mis recetas y mi estilo para prepararlos.

En pocos años, cada vez son más los locales que se animan a incluir arroces en sus menús, y están cada vez más de moda en Tenerife. Creo que también he tenido algo que ver en eso.

Mi estilo consiste en trabajarlos con productos locales en la medida de lo posible, creando una carta que se adecue al pueblo y al producto que tengamos a mano. Allá donde voy, comienzo hablando de los arroces que preparo y del producto que tenemos aquí, y termino hablando del clima, la altura, nuestra posición geográfica, los vientos alisios e incluso de nuestra historia, de quiénes han pasado por nuestra tierra y de cómo ha influido Canarias siendo un puente entre América y Europa en la gastronomía.

A los jóvenes siempre va mi mensaje (yo lo soy, pero ya no tanto), lo importante es que tengan fe, que trabajen con pasión en la cocina, que se levanten cada día a hacer mejor lo que haces, a conocer más, a rodearse de los mejores, crear contactos de profesionales que no tengan miedo de dar pasos en su carrera, si es para mejorar o salir de situaciones que lo tienen estancado, pues bienvenida la oportunidad.

De cada error que cometan, quédense con lo positivo y aprendan

a no volver a fallar, por lo menos no con el mismo error, proyéctense en una sola idea, el poder de atracción existe 'créanlo', querer es poder. se los dice uno que no tiene estudios y nunca tuvo un plan B, pero eso sí, siempre fiel a mis ideas.

Sabores Anónimos: Los Héroes del Silencio en Tenerife

En la mágica tierra de [Tenerife](#), donde el **Atlántico** acaricia las playas de arena negra y los volcanes se alzan majestuosos hacia el cielo azul, vivía un joven llamado [Tinerfe](#). Su nombre resonaba con la historia ancestral de la isla, un tributo a los antiguos [Menceyes](#) que habían gobernado con sabiduría y valentía. Su madre, con orgullo en sus ojos, lo llamó así en honor a aquellos [héroes del silencio](#) que habían dejado una huella indeleble en la tierra que ella tanto amaba. Aunque **Tinerfe** no se veía a sí mismo como un **rey o líder**, encontraba su pasión en algo que, a primera vista, parecía más prosaico, algo que había descubierto de su madre y su abuela : [la pasión por la cocina tradicional](#).

Honrando la tradición y la creatividad en Tenerife



Desde su infancia, **Tinerfe** había sentido un amor profundo por los **sabores y aromas** que su tierra natal ofrecía. Creció escuchando las historias que su madre le contaba sobre los **héroes** que habían dado forma a la historia de **Tenerife**, y supo desde temprano, que quería hacer su parte para honrar ese legado ["La Tradición"](#). A medida que recorría los caminos empedrados y los paisajes exuberantes de la isla sin querer ser **"Influencer"**, **Tinerfe** descubrió que los nombres de los cocineros que tejían los hilos invisibles de una red de tradición y creatividad.

A pesar de sus orígenes humildes, **Tinerfe** no permitió que eso lo limitara. Su amor por la buena mesa lo llevó a explorar cada rincón de la isla, donde descubrió a cocineros apasionados y talentosos que, con cada creación gastronómica, rendían homenaje a **la rica herencia de Tenerife**. Disfrutaba, no solo de los platos que creaban, sino también de la historia que cada uno contaba, una historia de la isla misma.



El tiempo pasó, y muchos de esos cocineros comenzaron a ganar renombre, llevando los sabores de **Tenerife** más allá de las costas de la isla. **Tinerfe** observaba con orgullo sus logros,

sus victorias en concursos nacionales de renombre y su presencia en los medios de comunicación. Pero, como en toda historia, el destino tenía giros inesperados. Los nombres que solían resonar en cada hogar y restaurante, comenzaron a desvanecerse gradualmente. Las luces brillantes y las cámaras, se desplazaron hacia otras historias, y esos sabores de su isla, que creía auténticos, quedaron en silencio.

La hipocresía en tiempos de desastre en Tenerife









Pasaron los años, y un día, **las redes sociales se encendieron** con imágenes desgarradoras: **un incendio forestal devastador** estaba consumiendo los **tesoros naturales de Tenerife**. Era uno de los peores desastres en décadas, y la isla se encontraba al borde de la desesperación y la tristeza. Y en medio del caos y la devastación, los nombres de aquellos cocineros que habían sido olvidados comenzaron a resurgir. Sus perfiles en redes sociales mostraban actos de solidaridad con bellas imágenes y ayuda desinteresada para alimentar a las familias que el fuego le había arrebatado todo.

Tinerfe contempló esas publicaciones con un sentimiento agri dulce. **La ira y la frustración lo invadieron** al ver cómo la tragedia había despertado a esos cocineros, quienes ahora parecían mostrar su labor con un brillo de orgullo en las redes sociales. En ese momento, se sintió traicionado, como si estos cocineros solo estuvieran dispuestos a alzar la voz cuando la tragedia impulsaba sus números de seguidores. Sus palabras resonaron en su mente: “¿Resucitan ahora? ¿Creen que su caridad publicitaria puede silenciar las voces de los héroes del Silencio?”

Porque, para **Tinerfe**, los verdaderos **héroes** eran aquellos que habían estado presentes desde el principio, aquellos que no necesitaban focos para hacer lo correcto. Eran los que habían trabajado en silencio, los que habían compartido su amor por la cocina y la cultura local sin buscar reconocimiento. Eran los que habían sido compasivos mucho antes de que la tragedia los forzara a serlo.

Honrando a los héroes del silencio en Tenerife



En medio de su decepción y enojo, **Tinerfe miró hacia el futuro**. Sabía que había algo que podía hacer para honrar a los verdaderos **Héroes del Silencio**, aquellos cuyas acciones habían hablado más fuerte que cualquier palabra. Decidió que continuaría explorando **los rincones de Tenerife** en busca de cocineros talentosos y apasionados, no por fama o reconocimiento, sino por el amor a su isla y su cultura. Quería contar sus historias, las que habían estado ahí desde siempre, sin necesidad de ser reconocida.

Con determinación en sus ojos, *Tinerfe* se embarcó en un nuevo

capítulo de su viaje. Sabía que la verdadera grandeza residía en el compromiso constante, en el apoyo incondicional y en el amor genuino por su tierra. A través de sus palabras y acciones, esperaba resaltar la importancia de esos héroes anónimos que, día tras día, contribuían a mantener viva la esencia de Tenerife y apagar el fuego, de nuestra tierra y de nuestras almas. Porque, al final del día, ser un **héroe** significaba mucho más que solo aparecer en momentos de tragedia; significaba estar presente en cada paso del camino, sin importar las circunstancias.

Silencio resiliente: El legado de Tenerife



En las noches estrelladas de **Tenerife**, mientras el viento susurraba las historias de la isla, **Tinerfe** continuó su búsqueda. Su determinación no se apagó, y su pasión por honrar a los héroes del Silencio solo creció con el tiempo. Sabía que la auténtica grandeza, no necesita aplausos, sino un compromiso constante. Y así, mientras exploraba cada rincón de su amada isla, **Tinerfe** se convirtió en el narrador de historias que recordarían a los héroes olvidados, los que cocinaban con amor y compasión, no por reconocimiento, sino por el **amor a Tenerife y su gente**.

Moraleja



La historia de **Tinerfe y los Héroes del Silencio** nos recuerda la nobleza de actuar sin esperar reconocimiento. Así como reza la frase proverbial **“Que tu mano izquierda no sepa lo que hace la derecha”**, la historia de **Tinerfe** nos insta a practicar la compasión y la generosidad en silencio, sin buscar elogios. La autenticidad de los actos desinteresados brilla cuando se realiza desde el corazón, sin necesidad de focos o reconocimientos. En un mundo centrado en la visibilidad de la vanidad, este proverbio nos desafía a ser héroes anónimos,

cuyas acciones hablan más fuerte que las palabras.

Madrid Fusión 2024, “Donde todo comienza”

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición.

Por Ángel Marqués Ávila

Consolidada como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, **Madrid Fusión Alimentos de España** volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.

Este año el lema será [‘Donde todo comienza’ / ‘Where it All Begins’](#). Durante las dos últimas décadas, Madrid Fusión ha sido el punto de partida, el lugar donde se origina y da inicio la excelencia culinaria. El epicentro donde el talento emergente, el conocimiento y la innovación se encuentran. Un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden.



Para celebrar juntos las más de dos décadas de Madrid Fusión, **el lunes 29 de enero por la noche** la organización prepara una **gran fiesta exclusiva** en la que se reunirá a la gran familia de la cocina. Un encuentro que unirá gastronomía y música al término de la primera de las jornadas.

Madrid Fusión Alimentos de España

La [Fiesta de Madrid Fusión](#) será uno de los grandes momentos de una cumbre gastronómica que en su próxima edición reforzará aún más los contenidos experienciales y ofrecerá nuevos espacios formativos con el objetivo de seguir mostrando la **vanguardia culinaria**, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios) con demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional y presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias.

Cada año, durante la celebración de Madrid Fusión Alimentos de España, Madrid se convierte en la capital mundial de la gastronomía.

El congreso volverá a ser **retransmitido a través de internet en directo** para poder llegar a todos los rincones del mundo. El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más interesantes que se están desarrollando en la actualidad en cocinas de los cinco continentes.

La evolución del congreso de gastronomía más grande de cuantos se celebran ha ido 'in crescendo' cada año. Los datos de la última edición, celebrada del 23 al 25 de enero de este año, batieron todos los **récords de participación**, congresistas registrados y prensa acreditada.



Tres días en los que se demostró de nuevo que en **Madrid Fusión**

Alimentos de España se habla, se debate y se muestran caminos. El público volvió a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que cerró con cifras inéditas: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216). Concursos, subastas, catas y premios. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.

Lácteos, en nuestra mesa

La gastronomía influye en gran medida en la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Cuatro de cada diez españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una **dieta equilibrada** y saludable.

Lácteos

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía . La [materia prima](#), la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de

nuestro milenario patrimonio culinario.

UMA Restaurante de Barcelona

Por su parte, ***Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes***, encargados del regentar este [espacio gastronómico](#) barcelonés entienden que los productos **lácteos** son fundamentales para el desarrollo de la cocina y el recetario tradicional, su aportación es indispensable para el enriquecimiento de una [propuesta gastronómica](#) completa, variada y nutricionalmente adecuada, y nos añaden que son todos ellos imprescindibles para poder elaborar una propuesta equilibrada y rica en matices, y todos ellos son fundamentales, mantequillas, cremas, leches, quesos, etc.



Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes

Y nuestro restaurante nunca falta mantequilla y leche. Para esta pareja de profesionales de la gastronomía los productos

lácteos son la base insustituible de infinidad de elaboraciones, entendemos que “no porque el mercado y los nuevos productos alternativos no lo permitan sino porque su aportación no tiene sustituto.

Y utilizamos siempre productos con el mínimo tratamiento industrial, nada que influya en la calidad del producto o trastorne las cualidades organolépticas de base. el justo tratamiento necesario para su consumo y conservación. Los productos lácteos comercializados en grandes superficies son en su gran mayoría un despropósito a la calidad el producto”.

Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center, nos declara que “desde mi punto de vista, más allá de la “pura necesidad nutricional”, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía.



Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varia considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor...Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos.

Los productos dan valor al territorio y a su cultura

Y nos amplía diciendo que “principalmente estos productos dan valor al territorio y a su cultura; geolocaliza la gastronomía, a la vez que habla de aquellos condicionantes por los cuales las elaboraciones se han hecho así; podríamos poner como ejemplo la diferencia entre un queso del sur, con su sistema de conservación que soporta el calor mientras se madura, frente a un queso del norte, que requiere mayor humedad en su elaboración”.



Y nos que señala que “si hablamos desde la técnica y como concepto, los quesos; si hablamos desde el sabor, los lácteos en la repostería. Diría que los quesos, por sus características organolépticas y culturales, la leche, por su capacidad para crear salsas, y la nata y la mantequilla por su funcionalidad y textura”.

Además de poner en valor los productos de un territorio, como ya he mencionado, desde el aspecto organoléptico, en los lácteos confieren multitud de matices y sabores que enriquecen nuestros platos.

En cuanto a su valor nutricional, tienen un gran aporte de calcio, y la capacidad para consumir grasa, gracias a sus azúcares.

Por otro lado, si entramos en la funcionalidad culinaria, muchos lácteos también poseen capacidad alcalina (para blanquear otros ingredientes y elaboraciones), y grandes facultades emulsionantes, ligantes y espesantes.

Finalmente, por su vida útil, que nada tiene que envidiar a otros productos frescos, ya que existen una gran cantidad de productos lácteos capaces de perdurar en el tiempo, como son los quesos madurados, las natas, las mantequillas, los sueros... (Productos que fueron fruto de intentar conservar la leche).

Como consumidor mi criterio primordial es el sabor, la textura y el origen, valorando siempre el tipo de producción y su cercanía con el territorio); y como cocinero, además de esas, siempre me guío por la técnica que vaya a utilizar en las elaboraciones para escoger un producto u otro, priorizando su calidad.

Restaurante Amelia de San Sebastián

Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia de San Sebastián, considera “ que cada uno puede proponer su idea de cocina, pero seguramente con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura que no sería posible hacer sin ellos. Creo que la cocina es rica de recetas con productos lácteos como nata, mantequilla etc.



Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura

De todas maneras, se nota que es una cocina mas mediterránea con prevalencia del uso del aceite de oliva que es también de optima calidad. Los productos lácteos que más me gusta

utilizar son los quesos y la mantequilla, este último es la que más utilizo pues es el producto más sabroso y versátil para mí, ya que se pueden utilizar para los vegetales, carne y pescado; tienen una mayor cantidad de grasa seguramente, pero sin excederse creo que en alguna preparación no pueden faltar.

Como criterio para elegir el producto creo que la cosa mejor es tener claro en mente que plato, sabores y textura un cocinero quiere obtener y después empezar a pensar como llegar al resultado mejor. Como en todas las cosas la calidad se paga y claramente mejor es la calidad y mejor puede ser el resultado final del producto.

Restaurante “es Racó D’Artá

José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca, nos ilustra diciendo que “si comes leche, yogurt y queso ricos en calcio y potasio te pueden ayudar al control de tu presión arterial. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa.

Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macro nutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)



José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa

Dentro de los productos lácteos mis preferencias son la leche de oveja; nata 35%; mantequilla de oveja; kéfir y el yogurt de cabra. Mi apuesta es cada vez evitar el uso de los productos lácteos derivados de la vaca e intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular.

Para mi es importante el consumo de productos lácteos en todos los grupos de edad, ya que aportan componentes nutricionales básicos que contribuyen a una dieta equilibrada.

La leche cruda de buena calidad no debe contener residuos ni sedimentos; no debe ser insípida ni tener color y olor

anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias químicas (por ejemplo, antibióticos y detergentes), y debe tener una composición y acidez normales.

La calidad de la leche cruda es el principal factor determinante de la calidad de los productos lácteos. No es posible obtener productos lácteos de buena calidad sino de leche cruda de buena calidad.

“El Chile Verde pone picante al Puerto de La Cruz”

¡El sabor auténtico de México llegará al Puerto de la Cruz el próximo 12 de julio con la apertura de la segunda taquería “El Chile Verde” en Tenerife!

Con gran entusiasmo y pasión por la cocina mexicana, **Romina Sánchez Sánchez**, originaria de **Guadalajara**, ha decidido expandir su exitosa taquería y traer una **experiencia gastronómica** única a esta encantadora ciudad del norte de Tenerife, como lo es Puerto de La Cruz.

Después de varios años de éxito en su primer local en Santa Úrsula, Romina ha decidido dar el siguiente paso y abrir un segundo **Chile Verde** en el Puerto de la Cruz. Conocida por sus habilidades culinarias excepcionales y su amor por los sabores auténticos de México, Romina se ha convertido en un nombre

reconocido en el ámbito gastronómico local.

El nuevo Chile Verde

La nueva taquería de “El Chile Verde” ha sido cuidadosamente diseñada para reflejar la calidez y el encanto de México. Los clientes serán recibidos en un ambiente acogedor, decorado con elementos típicos mexicanos, colores vibrantes y pinturas echas a mano tradicionales.

El espacio está pensado para brindar una experiencia inmersiva que transportará a los comensales directamente a las calles de México.

Pero lo que realmente hará destacar a “El Chile Verde” es su auténtica y tradicional cocina mexicana. Romina se ha dedicado a preservar y compartir las recetas auténticas de cada región de México, evitando cualquier connotación Tex-Mex, aquí las tortillas y los nachos se cocinan como México manda, nada industrializado en este sentido les llegará a la mesa.



Romina Sánchez

Utilizando ingredientes frescos, de la zona y de alta calidad, cada propuesta en el menú, que refleja la tradicional taquería mexicana, será una verdadera muestra de la [riqueza culinaria mexicana](#) de la que no hay que olvidar que es **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**.

Desde los clásicos tacos y burritos hasta los sabrosos tamales y enchiladas o los ya tradicionales 'fuera de carta', estarán dando de paladear a los felices comensales y, ¿por que no? ese postre tan solicitado, Pan de Elote.



Los comensales podrán disfrutar de una amplia variedad de platillos tradicionales, cada uno cuidadosamente preparado siguiendo las técnicas auténticas de la cocina mexicana.

Cada bocado será una explosión de sabores, una experiencia que transportará directamente a México y permitirá apreciar la diversidad y la autenticidad de la cocina regional.

La inauguración del nuevo restaurante taquería “El Chile Verde” promete ser un evento emocionante, con la asistencia de amigos y locales, amantes de la comida mexicana y residentes entusiastas.

Romina Sánchez Sánchez expresó su gratitud hacia la comunidad por su apoyo y prometió seguir ofreciendo autenticidad y calidad en cada plato que salga de su cocina en compañía de su equipo que cada vez crece más y se hace más cercano a todos sus comensales.

Si estás buscando una experiencia culinaria única que te transporte a través de tu paladar directamente a México, no puedes dejar de visitar “El Chile Verde” en el Puerto de la Cruz a partir del 12 de julio.



Juan José



Itzel



Griselda

Prepárate para deleitar tus sentidos con los auténticos sabores mexicanos y sumergirte en la pasión y el amor que [Romina](#) su equipo y su familia ha puesto en cada detalle de su nuevo restaurante taquería.

Las reservas se harán única y exclusivamente vía telefónica.

Prepárate para satisfacer tus sentidos con los sabores genuinos de la gastronomía mexicana y sumergirte en la pasión y dedicación que Romina y su equipo ha depositado en cada detalle de su flamante taquería.

Nueva dirección: Calle Dr. Celestino Cobiella Zaera. Puerto de La Cruz

Teléfonos de reservas: Santa Úrsula 722 316 950 – Puerto de La Cruz 634 185 918

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de

Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores,

que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en Donde Mario

Donde Mario es un restaurante con mucha solera y con mucha historia. Abrió sus puertas, en una primera etapa, en 2001 con un **estilo de cocina española y canaria de mercado**. En noviembre de 2021 adoptó su actual concepto de cocina fresca, vanguardista y honesta.

Con anterioridad, el local había sido un empaquetado de plátanos, después un bodegón y, por último, un restaurante de lujo entre 1988 y 1993.

El Restaurante “Donde Mario” dispone de una amplia gama de vinos canarios y de otras denominaciones de origen, que cuenta con viñedos y bodega propia conocida como “Terral 205”. Asimismo, elaboran el pan artesano **“Mario Bakes”, con harinas ecológicas molidas a piedra** y disponen de huertos en los que cultivan parte de los productos frescos de utilizan en su cocina.



Fachada en Santa Úrsula del restaurante Donde Mario

El precio medio oscila entre 35 y 40 euros por persona, con opción de menú degustación por un precio de 60 euros, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. El restaurante cierra los martes, miércoles y jueves y en breve ofrecerán la posibilidad de tomar un brunch los sábados y domingos, siendo muy recomendable hacer reserva.

Donde Mario, fue fundado por el mítico y ya fallecido Mario Torres Hernández, y en la actualidad regentado y dirigido por sus hijos

Mario y Fabián y por su sobrino Raúl, los tres con amplia formación en varios países del mundo, Inglaterra, Italia, Perú, México o Estados Unidos. Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia

Al frente de los fogones, Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia en varios restaurantes alrededor del mundo, venezolano de nacimiento, vivió en Estados Unidos, hasta que después de prestar sus servicios en restaurantes de máximo prestigio en varios países, aterrizó en nuestra bendita tierra y recaló en este emblemático establecimiento con una cocina diferente a otros restaurantes de la zona, cuya carta tiene efectos adictivos, porque cuando se prueban alguno de sus platos, se crea el deseo de volver para degustar otras de sus propuestas.



Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia Chef Restaurante Donde Mario

Y al frente de la sala, Daniel, con amplia experiencia en varios restaurantes, trabajó a las órdenes de Mario Torres (padre) en Donde Mario, tiene la gran virtud de transmitir a sus clientes tal grado de profesionalidad y de hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Donde Mario

La bienvenida corrió a cargo de Fabián Torres dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que nos explicó la evolución histórica del restaurante, así como la situación actual y las perspectivas futuras, que están llevando a cabo a través del **“Grupo Tripicotea”**, compuesto por los Restaurantes **“Donde Mario”**, **“La Bodeguita de Enfrente”** y **“El Calderito de la Abuela”**, para terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller y coctelero, Javier Encino.



Antonio Pérez Viera y Fabian Torres

Cerró la presentación **Fabián Torres**, agradeciéndonos la elección de uno de sus restaurantes para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.











A medida que los 35 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

Menú elegido:

Croquetas de jamón ibérico de la dehesa de Extremadura.

**Ensalada verde con tartar de remolacha y manzanas.
Cebollas a la francesa gratinadas
con queso majorero.**

Steak tartar con brioche volcánico, hecho en casa.
Pollo a la canasta con salsa tártara, pico de gallo y limón quemado.
Costillar de res.
Postre: Tiramisú.
Pan casero de masa madre,
agua, caña y café o infusión.



Donde Mario Croquetas



Donde Mario Ensalada verde



Donde Mario Cebollas a la francesa



Donde Mario Steak tartar



Donde Mario Pollo a la canasta



Donde Mario Tiramisú



Donde Mario Costillar de res

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,58 sobre 10, lo que significa que el Restaurante “Donde Mario” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

En el momento de los postres, la magia hizo que se uniera el brindis, dirigido por Gonzalo, por el cumpleaños de nuestro compañero Fernando, con un brindis al cielo, en señal de nuestro más cariñoso recuerdo del compañero Eduardo Molina, recientemente fallecido, con el convencimiento de que, desde su privilegiada atalaya, está encantado de vernos seguir disfrutando del buen comer, que a él tanto le gustaba.

“Donde Mario”, que está situado en la Ctra. Provincial, 199, en la Cuesta la Villa (Santa Úrsula).

Teléfonos: 922 304 585 E-mail: info@dondemario.net Web: <https://tripicotea.com/>

Receta de ‘Folpetti alla Veneziana’

Hoy te traemos una [receta](#) al mejor estilo veneciano que no puedes dejar de probar: los [folpetti](#), también conocidos como [pulpo almizclado](#). Este exquisito plato de marisco es una verdadera joya culinaria en la tradición veneciana. Si alguna vez has visitado una [taverna veneciana](#), seguramente los habrás

visto en el mostrador junto a otras delicias tentadoras del tamaño de un bocado.

Los **folpetti** se preparan de múltiples formas en **Venecia**: hervidos, rebozados y fritos, a la parrilla o en sartén. Son el acompañamiento perfecto para disfrutar con una copa de vino, conocida como *sombra*, como aperitivo entre comidas. A pesar de ser considerados un tesoro modesto, el **pulpo almizclado** es abundante en el **Adriático** y se puede encontrar a precios asequibles en los mercados de pescado venecianos.



Aunque la preparación y cocción del pulpo pueda parecer un proceso laborioso, una vez que lo domines, se volverá muy sencillo. Sin embargo, si prefieres ahorrarte el trabajo de limpiarlo, siempre puedes solicitar ayuda a tu pescadería de confianza.

En esta **receta**, te mostraremos cómo preparar los **folpetti** de la manera más clásica: hervidos. Pero le daremos un toque especial al pasarlos por una sartén caliente, logrando así una textura crujiente en los bordes. De esta forma, obtendrás un aperitivo sin complicaciones y lleno de sabor. Si lo deseas,

también puedes transformarlo en un plato principal añadiendo unas papas hervidas y una generosa cantidad de salsa verde.

Para los 'Folpetti alla Veneziana', necesitas:



- 750 g de pulpo baby (Octopus aegina)
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de perejil de hoja plana, finamente picado
- Sal marina fina
- Pimienta negra recién molida

¡Ahora que tienes todos los ingredientes, estás listo para comenzar a cocinar los folpetti venecianos!



1. Para limpiar el pulpo, comienza retirando los ojos y los picos. Luego, lávalos minuciosamente con agua corriente fría y sécalos suavemente con palmaditas antes de utilizarlos. Puedes adquirir pulpo previamente ablandado, o también congelarlos y luego descongelarlos (verifica que no hayan sido previamente congelados) para lograr una textura más tierna.
2. A continuación, pon agua a hervir en una olla con los granos de pimienta, las hojas de laurel y el ajo. Añade el pulpo sumergiendo cada uno por el saco durante un segundo y dejando que los tentáculos se enrosquen antes de sumergirlo por completo en el agua (lo que se llama tradicionalmente 'asustar al pulpo'). Cubre y cocina

durante 10-12 minutos, o hasta que el pulpo esté tierno (el tiempo de cocción exacto dependerá del tamaño de los pulpos). Luego, escúrrelos, desecha los aromáticos y reservalos.

3. En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté caliente, agrega el pulpo y saltéalo durante 2-3 minutos, lo suficiente como para que su piel se dore ligeramente y los extremos se enrosquen y se vuelvan crujientes. Condimenta con sal, pimienta y jugo de limón, y espolvorea con perejil antes de servir.

Siguiendo estos pasos, podrás cocinar el pulpo en casa como un ‘auténtico experto pulpeiro’



1. El origen del pulpo que consumes es importante. En general, el 85% del pulpo que se consume en nuestro país

proviene de **Marruecos** y **Mauritania**, mientras que el 15% restante es de origen gallego. Aunque se suele pensar que el pulpo gallego es superior debido a las condiciones de lucha contra las corrientes marinas y su alimentación, la realidad es que el pulpo del **norte de África** también es excelente, con una carne firme y llena de sabor.

2. La tradición de golpear el pulpo contra las piedras para ablandarlo ha evolucionado. En la actualidad, se utiliza el proceso de congelación para obtener la textura deseada. Al congelar y descongelar lentamente el pulpo en el refrigerador, conseguimos que quede en su punto perfecto para la siguiente etapa, la cocción.
3. La olla para cocer el pulpo es importante. Aunque en el pasado se utilizaban ollas de cobre, hoy en día se prefieren las grandes marmitas de acero inoxidable. Es crucial introducir el pulpo en la olla cuando el agua esté hirviendo. La cantidad de agua no debe ser excesiva, solo lo suficiente para cubrir el pulpo. En cuanto a los tiempos de cocción, a medida que se cocina más cantidad de pulpo, se necesita menos tiempo para obtener una textura perfecta, sumando el tiempo de cocción y el tiempo de reposo en el agua.
4. Para cocer grandes cantidades de pulpo, como 18 a 20 kg, se recomienda hervirlo durante 10 minutos y luego dejarlo reposar en el agua durante 30 minutos.
5. Para una cantidad de 3 kg, se sugiere cocerlo durante 15 minutos a fuego alto y luego reducir el fuego al mínimo, dejándolo reposar durante otros 20 minutos sin llegar a hervir.