

La cocina nórdica desembarca en el Salón Gourmets con lo mejor de sus mares

La cocina nórdica vuelve a demostrar su singularidad y excelencia en el [Salón Gourmets](#), la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa. En su edición número 38, que tendrá lugar del 7 al **10 de abril de 2025** en Ifema **Madrid**, Noruega se presenta con un despliegue de productos marinos de primera categoría, reafirmando su liderazgo en sostenibilidad y calidad gastronómica.

SALÓN GOURMETS

Desde 1976 / Since 1976

Gourmets



Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa

El martes 8 de abril, en el escenario **Foro Gourmets** (Pabellón 3), el prestigioso chef **Íñigo Urrechu** será el encargado de demostrar la versatilidad de cuatro joyas del **Mar de Noruega**. Con un showcooking diseñado para sorprender a los asistentes, preparará recetas que realzan las cualidades de especies icónicas procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos, donde la pesca y la acuicultura sostenible son pilares fundamentales.

Los tesoros del Mar de Noruega

Entre los productos estrella que se presentarán destaca el skrei, un bacalao ártico que, tras recorrer más de 1.000 km desde el Mar de Barents, desarrolla una textura firme y unas lascas tersas que lo convierten en el bacalao gourmet por excelencia. Acompañándolo estarán el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego, tres exponentes del marisco más exquisito que conquistaron las mejores mesas del mundo. Por supuesto, no faltará el emblemático salmón noruego, cuya crianza en aguas frías y cristalinas ha permitido a Noruega posicionarse como el segundo mayor exportador de mariscos a nivel global.



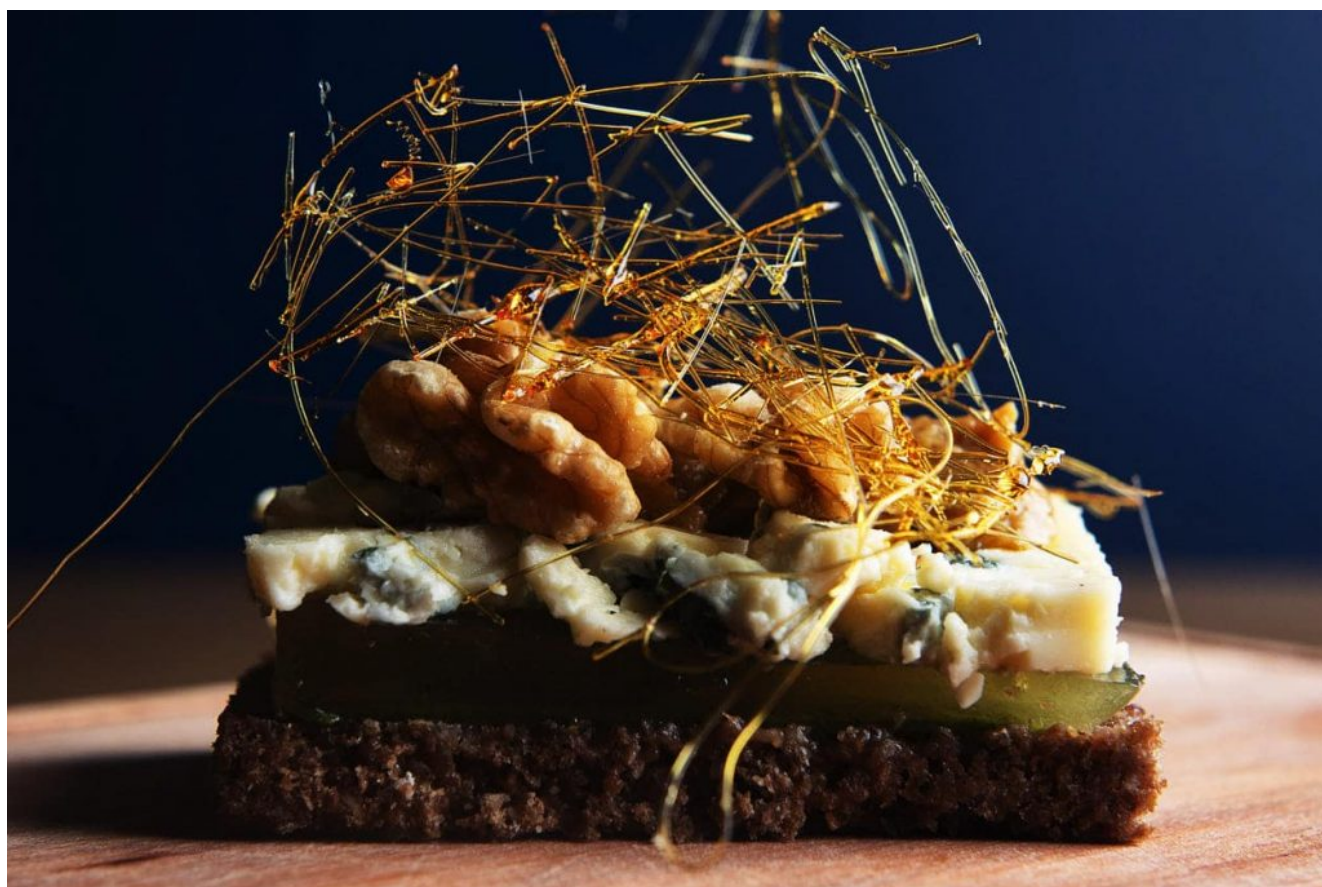
Bacalao de Noruega

La cocina nórdica y su apuesta por la sostenibilidad

Mar de Noruega, la entidad que promueve estos productos a nivel internacional, no solo destaca por la calidad de sus productos, sino también por su firme compromiso con la sostenibilidad. En un sector donde la sobrepesca y el impacto ambiental son preocupaciones crecientes, **Noruega** ha logrado establecer un modelo de producción responsable que protege los ecosistemas marinos y apoya a las comunidades locales. Este enfoque, basado en la trazabilidad y el respeto por el medioambiente, es clave para garantizar la continuidad de especies tan valiosas.

Salón Gourmets: un escaparate imprescindible para la alta gastronomía

El **Salón Gourmets** se ha consolidado como el evento de referencia en el sector de la alimentación premium. Con cada edición, la feria atrae a chefs de renombre, compradores internacionales y apasionados de la gastronomía que buscan descubrir las tendencias y productos más innovadores del mercado. Este año, el evento bate récords, superando con creces las cifras de su mejor edición hasta la fecha, la de 2023.



La presencia de Noruega y **la cocina nórdica** en Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa en este espacio es una muestra de cómo los productos del **Mar de Noruega** han conquistado el sector gourmet, convirtiéndose en ingredientes imprescindibles para los grandes restauradores. En este sentido, la participación de **chefs** como **Íñigo Urrechu** no solo resalta la calidad de estos productos, sino también su versatilidad en la **alta cocina**.

Un día dedicado a la excelencia nórdica

El “Día de Noruega” en el Salón Gourmets promete ser una cita ineludible para los amantes del buen producto. Desde las 10:00 hasta las 19:00 horas del 8 de abril, el Foro Gourmets será el epicentro de una experiencia sensorial en la que la tradición y la innovación culinaria se darán la mano. Entre degustaciones, ponencias y demostraciones en vivo, los asistentes podrán conocer de primera mano por qué el Mar de Noruega es sinónimo de calidad y sostenibilidad.





Con su participación en el **Salón Gourmets**, Noruega reafirma su posición como referente gastronómico y demuestra que la excelencia también se encuentra en las profundidades de sus mares.

El placer de la mala educación

La **gastronomía** es un espectáculo de los sentidos, un rito lleno de normas, costumbres y etiquetas que dictan cómo debemos comportarnos en la mesa. Pero, **¿qué pasa cuando el verdadero el placer se esconde en esos pequeños actos de ‘mala educación’ que nos enseñaron a evitar?** Rebañar el plato, chuparse los dedos o incluso dejar escapar un discreto **eructo** tras una comida copiosa son gestos que, lejos de ser descorteses, revelan una entrega sincera al placer de comer.

El placer primario: comer como instinto

Antes de que existieran las reglas de etiqueta, el ser humano comía con las manos, sorbía ruidosamente y compartía los **alimentos** sin más formalidad que el apetito. Comer era una necesidad, pero también un acto de supervivencia y comunión. En muchas sociedades antiguas, compartir un **plato** y **comer** con las manos era una señal de confianza y fraternidad. Aún hoy, en muchas culturas, el uso de las manos sigue siendo parte esencial de la **experiencia gastronómica**.





En Marruecos, la India o Etiopía, se considera que tocar los alimentos mejora la conexión con **la comida** y resalta sus sabores. En Japón, el sushi tradicional se **come** con las manos, mientras que, en **México**, una tortilla puede servir como cubierto y plato al mismo [tiempo](#). Entonces, ¿por qué, en algunos círculos, se sigue viendo con desdén el acto de prescindir de los cubiertos cuando la ocasión lo amerita? ¿No

es, acaso, una forma de redescubrir el placer más primitivo de la comida?

Rebañar el plato: el elogio del deseo

¿Cuántas veces hemos estado frente a una salsa sublime y, con la educación pesando en nuestros hombros, hemos dejado el plato sin apurar hasta la última gota? Rebañar el plato con un trozo de pan es un gesto casi instintivo, un tributo al cocinero que ha logrado que no queramos desperdiciar ni un solo rastro de su creación. En España, esta práctica no solo es común, sino que incluso tiene su propio nombre: “hacer la barquita” o “hacer sopas” en algunas regiones.

Se trata de un hábito que, más que falta de educación, es una reverencia al buen comer. No hay mayor halago para un guiso, un **sofrito** o una [salsa](#) bien hecha que ver el **plato** reluciente al final de la comida. En el País Vasco, la tradición del ‘txotx’ en las sidrerías invita a mojar pan en la salsa del **bacalao al pil-pil**, mientras que, en **Andalucía**, las tapas con salsas espesas casi exigen un buen trozo de pan para limpiarlas.





En Cataluña, el 'pa amb tomàquet' no solo acompaña, sino que también se usa para absorber los jugos de carnes y embutidos. La buena comida merece ser disfrutada hasta **el último bocado**, y **rebañar el plato** es simplemente la forma más sincera de decir: **"esto estaba delicioso"**.

Chuparse los dedos: más allá del protocolo

Pollo frito, costillas a la barbacoa, gambas al ajillo... Hay platos que fueron diseñados para ser disfrutados con las manos. Y si la comida ha sido un festín de sabores, lo más natural es que los dedos conserven parte de esa magia. En algunas gastronomías, como la tailandesa o la mexicana, el contacto directo con los alimentos es parte fundamental del disfrute. ¿Es realmente una falta de educación? ¿O más bien un elogio involuntario al chef?

El eructo como aplauso en algunas culturas

Mientras en Occidente un eructo en la mesa puede causar miradas de desaprobación, en lugares como China o ciertas regiones de Medio Oriente, se interpreta como una señal de satisfacción. Es una forma de decir "he comido bien, estoy lleno y agradecido".

Mongolia, por ejemplo, eructar después de una comida es una muestra de cortesía hacia el anfitrión, indicando que el menú ha sido abundante y satisfactoria. En algunas comunidades beduinas, donde la hospitalidad es una virtud sagrada, un eructo tras la comida refuerza la idea de que el huésped ha sido bien atendido.



La India, aunque no es una costumbre extendida, no se ve con tanto desagrado como en Occidente, y en algunas familias rurales puede ser interpretado como un gesto natural. Incluso en Japón, aunque no es tan común, los sonidos al sorber la sopa ramen tienen una connotación similar: demostrar que se está disfrutando de la comida sin inhibiciones. Este contraste nos recuerda que la etiqueta no es universal, y que lo que en un lugar es de mal gusto, en otro puede ser un elogio culinario.

El equilibrio entre goce y etiqueta

La buena educación en la mesa no debería estar reñida con el placer sincero de la comida. Si bien el contexto y la compañía importan, no podemos negar que algunos de estos gestos son tan auténticos como la gastronomía misma. Quizás la clave no esté en reprimirlos, sino en ejecutarlos con cierto arte y complicidad. Después de todo, ¿no es la buena comida un placer que merece ser disfrutado sin remordimientos?

Las mujeres que transforman la gastronomía en Latinoamérica: El legado de Laura Hernández Espinosa y FunLeo

La **gastronomía** latinoamericana es un crisol de tradiciones, **sabores** y conocimientos ancestrales que han sobrevivido gracias a la transmisión generacional y el compromiso de guardianas y guardianes del saber culinario. En este escenario, el papel de la **mujer** ha sido fundamental, no solo como transmisora de técnicas e ingredientes, sino también como líder en la transformación y revalorización de la identidad **gastronómica** de la región.

Laura Hernández Espinosa

Una de esas figuras clave es [Laura Hernández Espinosa](#), quien desde su labor como sommelier y a través de la Fundación FunLeo ha trabajado para preservar y exaltar la biodiversidad de **Colombia** a través de bebidas innovadoras que cuentan historias de **territorios** y comunidades.





Un giro inesperado hacia la gastronomía

La historia de Laura Hernández Espinosa no sigue el camino tradicional de una profesional de la gastronomía. Su formación en ciencias políticas la llevó a desarrollar una carrera en misiones diplomáticas, pero su verdadera pasión la dirigió hacia el mundo del vino y [la mixología](#). Formada como sommelier en **Buenos Aires**, Argentina, y con experiencia en países como India y Francia, **Laura Hernández Espinosa** encontró en la gastronomía un espacio donde podía fusionar sus intereses en el desarrollo social y la sostenibilidad.



Foto: 50 Best Restaurants

Al regresar a Colombia, se unió al **restaurante Leo**, fundado en 2007 por su madre, la **chef Leonor Espinosa**. Pero su visión fue más allá del simple maridaje de vinos con la gastronomía de alta cocina. Su enfoque se convirtió en una exploración profunda de los ecosistemas colombianos, con el fin de integrar en la mixología ingredientes autóctonos y destilados que reflejaran la diversidad del país.



FunLeo: La gastronomía como herramienta de desarrollo

Más allá de su trabajo en el restaurante, Hernández Espinosa asumió la dirección de FunLeo entre 2009 y 2020, una organización sin ánimo de lucro dedicada a la recuperación y promoción del conocimiento gastronómico ancestral de [comunidades indígenas](#) y afrocolombianas. A través de este proyecto, ha logrado establecer un puente entre la tradición y la modernidad, apoyando a pequeños productores en la investigación y comercialización de especies biológicas que de

otro modo podrían perderse en el tiempo.

Uno de los proyectos más destacados de FunLeo es la recopilación y utilización de ingredientes endémicos para la creación de destilados únicos, muchos de ellos elaborados en colaboración con comunidades locales. Esta iniciativa no solo rescata el patrimonio culinario, sino que también ofrece oportunidades económicas a regiones históricamente marginadas.

FunLeo trabaja con comunidades afrodescendientes e indígenas para recuperar técnicas ancestrales de fermentación y destilación, incorporando ingredientes silvestres que han sido parte de sus tradiciones durante siglos. Estos ingredientes, como el corozo, el copoazú o el biche, han sido redescubiertos y utilizados en bebidas innovadoras que han llamado la atención tanto en el ámbito nacional como internacional.



Foto: 50 best Restaurants

El enfoque de la fundación no solo se limita a la producción de destilados, sino que también involucra la educación y formación de las comunidades en procesos sostenibles que les

permitan generar ingresos de manera autónoma. Gracias a esta iniciativa, pequeños productores han podido acceder a mercados más amplios, valorando su conocimiento y asegurando la preservación de sus saberes para futuras generaciones. FunLeo también colabora en la documentación de estas prácticas, asegurando que el conocimiento gastronómico no se pierda y que las nuevas generaciones puedan continuar con la tradición de manera digna y rentable.

Uno de los proyectos más destacados de FunLeo es la recopilación y utilización de ingredientes endémicos para la creación de destilados únicos, muchos de ellos elaborados en colaboración con comunidades locales. Esta iniciativa no solo rescata el patrimonio culinario, sino que también ofrece oportunidades económicas a regiones históricamente marginadas.

La Sala de Laura: Una revolución líquida en la coctelería

En 2021, el restaurante Leo reabrió sus puertas con una nueva propuesta: La Sala de Laura, un bar de autor que rápidamente se posicionó en la lista de los 50 Mejores Bares del Mundo. Su propuesta líquida, basada en el concepto de “Territorio”, utiliza siete destilados que representan los diferentes ecosistemas de Colombia. Cinco de ellos son creaciones de Hernández Espinosa y dos provienen de comunidades étnicas, resaltando la importancia de la colaboración con los guardianes de la biodiversidad.

En el universo líquido de La Sala de Laura, los recuerdos de vida y las creaciones nacidas de la curiosidad y la responsabilidad hacia la bioculturalidad de Colombia se entrelazan. Este espacio

único en el mundo ofrece degustaciones de cócteles de innovación colombiana, conceptualizados dentro del marco de la riqueza cultural y natural del país.

También se presenta **Territorio Ciclobioma**, una línea de destilados inspirados en ecosistemas como el bosque seco tropical, el páramo y el bosque húmedo. Además, La Sala de Laura se distingue por su selección de bebidas fermentadas locales, creadas por comunidades con ingredientes indígenas como hoja de coca, borojó y naidí, junto con bebidas emblemáticas como la Tomaseca y una innovadora propuesta de vermouths en versiones caribeño, Andino y Salvaje.



Foto: 50 Best Restaurants

La coctelería de La Sala de Laura no solo es una experiencia sensorial, sino también una narrativa en sí misma. Cada cóctel cuenta la historia de un lugar, de sus ingredientes y de las manos que los han cultivado. De esta manera, Hernández Espinosa ha logrado consolidar un modelo en el que la

gastronomía y la sostenibilidad van de la mano, posicionando a Colombia en la escena internacional de la mixología.

El liderazgo femenino en la gastronomía latinoamericana

El reconocimiento de Laura Hernández Espinosa como Mejor Sommelier de América Latina en 2024 con el premio Beronia, no es solo un logro individual, sino un reflejo del creciente liderazgo femenino en la gastronomía de la región. Desde las cocineras tradicionales hasta las chefs de alta cocina, las mujeres han sido protagonistas en la construcción de una identidad culinaria sólida, basada en el respeto por los ingredientes, las técnicas ancestrales y la sostenibilidad.

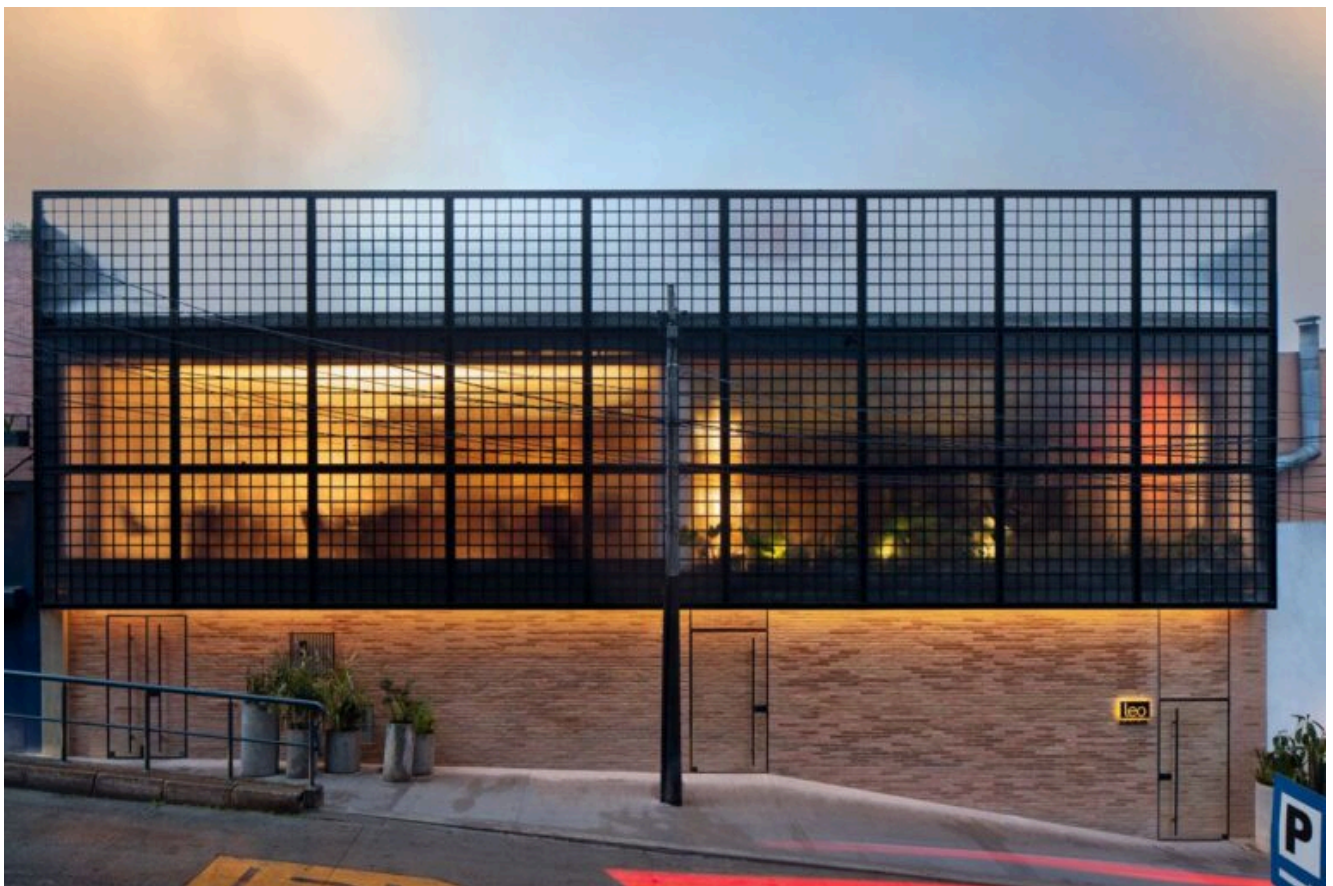


Foto: 50 Best Restaurants

La labor de figuras como Hernández Espinosa demuestra que la gastronomía no es solo una cuestión de creatividad y técnica, sino también una poderosa herramienta de transformación social y económica. A través de su trabajo, ha logrado poner en valor

la riqueza natural de Colombia, generar oportunidades para comunidades vulnerables y redefinir el papel del sommelier en un contexto donde el maridaje no solo acompaña platos, sino también historias y territorios.

En un continente donde la cocina es una manifestación de identidad y resistencia, el trabajo de Laura Hernández Espinosa y FunLeo nos recuerda que cada ingrediente tiene una historia, y que las mujeres son las narradoras imprescindibles de esta evolución gastronómica.

Stop desperdicio de alimentos...Aprovechar hasta “la última migaja”

En una cocina responsable se aprovecha hasta... la última migaja

Todos hemos oído en ocasiones frases populares como: **“arrebañó el plato hasta la última migaja”** o **“aprovechar hasta la última migaja”**, entre otras. Estos dichos populares hacen referencia, de manera literal, a no dejar nada, a no desaprovechar nada, a no tirar nada, es decir, a aprovecharlo todo... ¡hasta la última migaja!

Yo, hoy, quiero usar esta frase como título de este texto que trata sobre el desperdicio y las pérdidas de alimentos. Cada año, la friolera de 1.500 millones de toneladas de [alimentos](#) termina en la basura en todo el mundo.



¿Cómo es posible que suceda esto? ¿Qué impacto tiene en nuestro medio ambiente? ¿Cómo es posible conciliar la existencia de ONGs dedicadas a la recolección de alimentos en Occidente con una “cultura” del derroche y del desperdicio que se da sobre todo en el llamado primer mundo?

Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), alrededor de 1.500 millones de toneladas de alimentos acaban cada año en la basura en todo el mundo. Esta espeluznante cifra se corresponde con una pérdida de alrededor de un tercio de todos los alimentos producidos para el consumo humano.

Según la **Unión Europea**, cada año pagamos decenas de millones por tirar o deshacernos de desperdicios alimentarios o,

simplemente, de alimentos caducados, ya sea por una fecha que atiende a una norma, por una cuestión de “estética” [alimentaria](#) o incluso por mal uso. Pero resulta que los Estados miembros de la UE están obligados a medir **el desperdicio de alimentos** generado cada año. ¿Se hace esto? Y, si es que sí, ¿cómo se actúa? Se puede suponer que estas cifras seguirán aumentando.

Independientemente de las cifras actuales, una cosa es segura: tiramos demasiada comida a la basura; demasiado rápido y con demasiada frecuencia. Hay empresas, grandes como cadenas de hoteles o de restaurantes, que realizan “**basuras contables**”: un responsable de la cadena, normalmente de control de calidad o gerente de zona, aparece en el local de manera sorpresiva y, en compañía de un responsable del local inspeccionado, revisan con guantes el contenido de los cubos de basura antes de ser retirados por los servicios de recogida, se contabiliza todo y se elabora un informe.



Esto les permite controlar las normas y estándares de **cocina**

de la compañía y, por supuesto, la calidad del trabajo que los operarios de ese punto están realizando respecto al aprovechamiento correcto de los alimentos, evitando el derroche o mal uso de estos, porque, desgraciadamente, como a los operarios no le afecta al bolsillo propio, suelen desperdiciar demasiado.

Un ejemplo: en los grandes hoteles, cuando se recogen los bufés y en banquetes, no se puede imaginar la cantidad de comida que sobra, comida en perfecto estado, pero que normalmente acaba en la basura, a veces por las mismas normas de sanidad que no permiten el retorno a cocina de los alimentos expuestos en los bufés y no usados, y, por supuesto, también por la manera inapropiada de comer en los bufés de los propios usuarios, quienes “comen más por los ojos que por la boca”, como decía mi madre.

Un dato que he podido medir personalmente: en una boda para unas 300 personas puede generarse un sobrante de comida que, debidamente reciclado, podría darse de comer a unas 200 personas con un **menú** diferente, pero realmente rico, si se hace con creatividad y buen hacer profesional, siguiendo la filosofía de una madre de familia numerosa que aprovecha todo y no tira nada; sin embargo, todos estos alimentos acaban en la basura como desperdicio.

Si esto les parece escandaloso, mejor no les cuento lo que se tira a la basura en un supermercado.

No voy a enrollarme en darles un montón de datos técnicos y estadísticas de los diferentes organismos y autoridades que controlan –o deberían controlar– este tema, que no deja de ser una falta de solidaridad y de ética propia de las sociedades y culturas consumistas occidentales; solo diré que, ética y ecológicamente, todo esto es un desastre.



Si a esto añadimos el desperdicio que se hace del agua potable en las casas, ya sería un escándalo de locos, un insulto a los millones de personas que en otras partes del mundo no tienen agua para beber o para disolver la leche en polvo que les mandamos desde Occidente... ¡qué hipocresía!

¡Todos contra el desperdicio de alimentos!...

Podemos y debemos hacer algo para atajar este derroche de alimentos y de agua, y yo me permito dar algunos consejos y trucos adecuados para poner en práctica a diario, para que no tengas que tirar tanta comida. Esto no solo es bueno para el medio ambiente, sino también para el bolsillo, y es un deber ético con los más necesitados.

Algunos consejos prácticos:

- No hacer grandes compras en cadenas de supermercados; es preferible comprar frecuentemente a nivel local/regional

- y siempre de manera estacional (productos de temporada).
- Consumir menos carnes y más productos de origen vegetal.
 - Compra solo lo que vayas a comer en los próximos 2-3 días.
 - No vayas a comprar nunca con hambre.
 - Realiza listas de compras ordenadas en lugar de compras descoordinadas.
 - Organiza bien el frigorífico, el congelador y la despensa: así tendrás siempre una visión general de lo que realmente se necesita y evitarás compras “inútiles”.
 - Protege el pan y los productos horneados para que no se sequen; por ejemplo, guárdalos en un paño de lino o en una caja de pan. Para hogares pequeños, conviene congelar media barra de pan.
 - La leyenda en envases de “consumir preferentemente antes de” no significa que, después de esa fecha, el alimento sea incomible: utiliza la fecha de caducidad solo como guía; al final, la nariz, la boca y los ojos deciden si el producto aún es comestible o no.
 - Piensa y organiza los menús de la semana, incluyendo los reciclados; por ejemplo, si el lunes haces pollo al horno, otro día puedes preparar sándwich de pollo con ensalada, croquetas de pollo o incluso canelones de pollo.
 - Calcula bien las raciones para intentar llegar al objetivo de “desperdicio cero”.

Haz felices a tus familiares, vecinos, amigos o compañeros de trabajo con los “sobrantes” de tu cocina... imagina que mañana llevas a la oficina unas croquetas de pollo o una tortilla de verduras para desayunar con tus compañeros... irico!

Finalmente, debemos cuidar de almacenar correctamente los alimentos; esto es imprescindible para alargar la vida útil de nuestros productos. A algunos alimentos les gusta la oscuridad, a otros la claridad, a algunos les gusta lo fresco y a otros lo cálido.

Un truco sencillo para determinar el lugar correcto para almacenar alimentos es recordar de dónde provienen originalmente y controlar si las bacterias se forman rápidamente. Ejemplo: las papas crecen en el suelo y prefieren un ambiente fresco y oscuro. A los limones no les importa, en lo más mínimo, el calor.

Los productos animales que han sido procesados siempre deben almacenarse en un recipiente hermético y ponerse en frío, preferiblemente a 1 grado en lugar de 5; para ello, debes cuidar que tu nevera enfríe correctamente y mantenerla lo más fría posible. Cuida bien el almacenaje de tu nevera; si la llenas demasiado y no hay circulación del aire, entonces no enfriará bien y se estropearán los alimentos.

Aconsejo la compra de un pequeño aparato de vacío doméstico para hacer pequeños paquetes y conservar por más tiempo, y de mejor calidad, los alimentos. ¡Es muy eficaz!

Debemos hacer una clara diferencia entre sobras y desperdicios. Los restos de comida merecen ser reutilizados o embolsados y congelados. Si sobra mucho del almuerzo, nada más fácil que congelarlo en porciones o volver a comerlo al día siguiente.

A menudo se requiere un poco de creatividad para utilizar inteligentemente los restos de comida y combinarlos con otros alimentos para crear un plato nuevo. Y si la creatividad queda en un segundo plano, aplica la máxima: “demasiado bueno para

tirar a la basura”.

Desde este momento me comprometo a compartir, en breve, con todos los lectores de [Canariasgourmet](#)! una serie de recetas sencillas para darles una segunda vuelta a los alimentos y aprovechar los sobrantes de manera sugerente y deliciosa.

Todas provienen de un recetario que realicé hace unos años por encargo de varios organismos de Perú: Ministerio de Sanidad, Ministerio de la Producción, Ayuntamiento de Lima, Ministerio de Agricultura y Riegos, entre otros.



En este proyecto demostramos a los colegios y a muchas familias en Lima que, organizando bien las compras, almacenando correctamente y diseñando los menús con sentido común, se puede ahorrar hasta un 30-40% en el presupuesto familiar, y un 25% en los comedores escolares y, además, comiendo rico y diferente, todo ello cocinando con la cabeza, la imaginación, el bolsillo y el corazón... “Darle una segunda oportunidad a los alimentos es darle un respiro al planeta”.

- El desperdicio de alimentos nos afecta a todos... ¡dejemos de tirar alimentos!
- ¡Digamos adiós al derroche de alimentos!... es una práctica carente de ética.
- “El desperdicio de alimentos es tan funesto como la tragedia del hambre.”
- Son palabras del Papa Francisco en el mensaje enviado a la Asamblea de la FAO, en el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

El Santo Padre proclama que: “El alimento desechado es una afrenta para los pobres.”

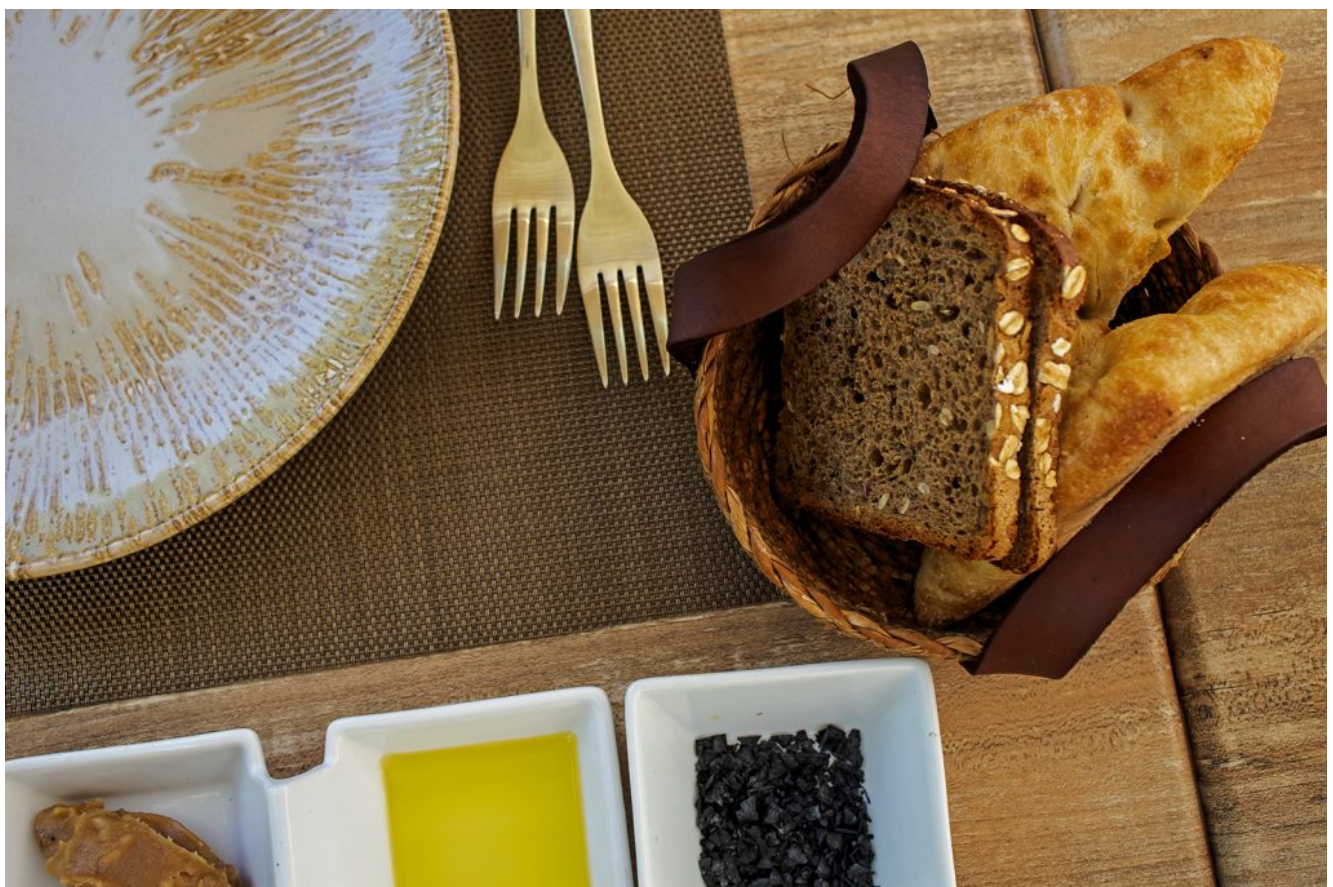
Fuente: VATICAN NEWS

Flamboyán by Aday Estévez

Actualmente, **El restaurante Flamboyán** se ha convertido en uno de mis restaurantes favoritos. Su cocina destaca por una creatividad que no pierde de vista el producto y el recetario local. El **Chef Aday Estévez** ha logrado una fusión sincera y muy fina al paladar, fiel reflejo de la filosofía del restaurante: **autenticidad, humildad y pasión**. Esta misma esencia se siente en su equipo, donde la amabilidad y profesionalismo van de la mano.

Aday, con su mirada sincera y joven, transmite esa ilusión de quien tiene grandes metas, pero siempre desde la humildad. Su propuesta **gastronómica** se disfruta aún más gracias al entorno privilegiado en el que se encuentra este [restaurante](#): rodeado de naturaleza, donde la tranquilidad y el sosiego acompañan cada bocado.





¡Un bienvenida excelente!

Este **chef tinerfeño** cuenta con una sólida formación en **gastronomía**, habiendo pasado por reconocidas cocinas de la

isla antes de liderar el proyecto del **restaurante Flamboyán**. Su inquietud por experimentar con sabores internacionales, sin perder el arraigo a su tierra, ha sido clave en su éxito. Además, su compromiso con el producto local y las prácticas sostenibles lo sitúan como una de las **jóvenes promesas de la cocina canaria**.

La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Qué te inspiró a crear el concepto gastronómico de Flamboyán?

Aday Estévez. – Tras cerca de nueve años gestionando la gastronomía del hotel, sumado a otras experiencias como la de catering de eventos. Había llegado el momento de emprender algo que siempre había tenido en la cabeza.

Comentando la idea con mi director, **Lorenzo Moreno**, allá por 2022 llegamos al consenso de por qué no hacerlo desde dentro del complejo y nos pusimos manos a la obra.

Canariasgourmet. – Aday, tu cocina ha ganado reconocimiento por su equilibrio entre innovación y tradición. ¿Cómo describes el proceso creativo detrás de cada plato?

Aday Estévez. – Creo que es sencillo, intentamos indagar en los recuerdos de los platos que comíamos en casa desde críos. Desde este punto comienza la magia donde tanto el equipo de cocina como el de sala exponemos nuestras ideas y vamos dando forma a los platos.

También nos hemos apoyado en recetas antiguas que se van perdiendo con el paso de los tiempos donde finalmente logramos

adaptar a nuestro concepto.

Canariasgourmet. – El recetario local es una pieza clave en tu propuesta. ¿Qué ingredientes o elaboraciones canarias consideras imprescindibles en tu menú?

Aday Estévez. – No sabría decirte algún ingrediente en específico, pero creo que toda cocina con amor por los buenos fondos necesita la cebolla y el ajo. Sin estos elementos sería muy difícil. Por otro lado, tenemos elementos como el millo o la miel de palma que también están muy presentes en varias de las elaboraciones que tenemos actualmente en carta

Canariasgourmet. – Tu experiencia abarca desde cocina hotelera hasta catering para bodas. ¿Cómo equilibra la cocina de volumen con la creación de experiencias gastronómicas más íntimas y personalizadas?

Aday Estévez. – Tener ambas experiencias a mis espaldas ayuda a tener una visión mucho más amplia. La cocina de buffet es una cocina que te debe entrar por la vista, si no te entra por el ojo no te apetecerá tocar ese plato, quizás este aspecto ayuda a tener una visión mucho más amplia y atractiva del emplatado. En cambio, el haber gestionado varios años catering de bodas y eventos ayuda mucho a todo el sistema de coste y rentabilidad de los platos, en este tipo de servicios para ser 100% rentables no debe haber margen de error.

Canariasgourmet. – Su formación en

Revenue Management es poco común entre chefs. ¿Cómo aplica estos conocimientos para optimizar tanto la rentabilidad como la calidad gastronómica en su cocina?

Aday Estévez. – En mi opinión es algo esencial. Hay muchos factores a tener en cuenta a la hora de gestionar un restaurante y este tipo de formaciones son idóneas. Llevar un control exhaustivo no solo del coste, sino también [rentabilidad](#), sostenibilidad, factores como ser atractivos en carta, poder analizar, detectar y cambiar platos que, aunque nuestro nivel de coste y rentabilidad sean buenos, saber detectar que es el momento idóneo de quitarlo ya que esté no este teniendo el éxito esperado frente a otro que nuestro margen de beneficio sea menor, pero el éxito sea superior. Estos pueden ser algunos de los detalles, aunque engloba mucho más.

Canariasgourmet. ¿Cuál consideras que es el plato estrella de tu carta y qué historia esconde detrás?

Aday Estévez. – Es difícil desde mi posición decantarse por alguno, esta pregunta es mejor preguntar a los comensales. Por historia y cariño tenemos varios que si es verdad que arrastran algo especial. “el consomé de los domingos” Este plato nos hace recordar ese caldo de nuestras abuelas (a mí en concreto a mi abuela Marina) el cual es típico en algunas casas del norte de la isla. Ese caldo de pollo o gallina clarito con su atadito de hierbabuena que te hacia renacer un domingo en la mañana.







Nosotros hemos adaptado esta receta-recuerdo presentándola como un consomé concentrado y reducido de gallina, un atadito de hierbabuena, un picadillo de verdura en el fondo y acompañado de un pan de bono en forma de mini bollo. Este consomé es servido en mesa por nuestros chicos en sala.

Canariasgourmet. – Flamboyán se encuentra dentro del Parque Vacacional Edén, un enclave que respira naturaleza. ¿De qué manera este entorno influye en tu concepto de hospitalidad?

Aday Estévez. – Desde el primer momento que nos pusimos a crear el proyecto tenía claro donde teníamos que ubicarlo. Anteriormente era una zona destinada hacia campamentos infantiles de verano. Rodeados de jardines, un manantial precioso y un árbol flamboyán que jamás he visto uno igual de grande.

Una vez establecidos allí y con el proyecto en marcha, el éxito ha sido total. Reservar con antelación mejora significativamente la experiencia; en algunas ocasiones, hemos tenido mesas reservadas desde las 14:00.









Canariasgourmet. – ¿Qué importancia le das al equipo humano que te acompaña en sala y cocina?

Aday Estévez. – No hay nada más importante dentro del restaurante que ellos. Sin ellos este restaurante no sería posible, sería otra cosa. Desde el equipo de cocina: Daniel Guillén, Edgar González y Rayco Martín y desde el equipo de sala: Roimy y Shirley. Cada uno de ellos aporta al restaurante su granito de pasión lo cual que hace que todo sea aún mejor. Es un grupo humano de los que ya no hay.

Desgraciadamente cada vez cuesta más encontrar profesionales de verdad, gente que se impliquen con un proyecto y que lo sientan como suyo. Yo, hoy por hoy puedo decir que me siento afortunado de estar rodeado del equipo que formamos.

Del Boca a Boca al Influencer Marketing: La Revolución del Marketing Gastronómico en Canarias

En un mundo globalizado y digital, el **marketing gastronómico** ha sufrido una transformación radical en **Canarias**, donde la tradición del **boca a boca** y las reseñas en **periódicos locales** ha dado paso a una nueva era dominada por el **influencer marketing** y el **contenido digital**.

Históricamente, en un entorno de cercanía y confianza entre vecinos, el éxito de un **restaurante** se cimentaba en [recomendaciones](#) personales y en el respaldo de **artículos gratuitos** en secciones **gastronómicas** diarias de periódicos, donde, en ocasiones, la generosidad de ofrecer comida a cambio de publicidad generaba un efecto positivo inmediato.



Sin embargo, la irrupción de las redes sociales y el auge de influencers han redefinido por completo la forma de conectar con el público, exigiendo estrategias más dinámicas y segmentadas.

En los primeros años, los **influencers** surgieron de manera espontánea, compartiendo **experiencias gastronómicas** de forma auténtica.

- **Fase inicial (2008-2015):** Bloggers y youtubers con opiniones personales y contenido espontáneo.
- **Consolidación (2015-2020):** Auge de Instagram y TikTok, mayor producción de contenido patrocinado, agencias de representación.
- **Actualmente (2020-2024):** Saturación del mercado, pérdida de credibilidad por exceso de publicidad, nacimiento de los “nano” y “microinfluencers” como figuras más

confiables.

Con el tiempo, estos **creadores de contenido** se han convertido en piezas fundamentales dentro de las **estrategias de marketing digital**, y las marcas han optado por colaborar con **micro y nano influencers**, capaces de establecer conexiones más genuinas y dirigidas a audiencias específicas.



Esta evolución ha permitido una segmentación precisa, adaptándose a un **mercado saturado** que demanda mensajes relevantes y personalizados, y demostrando que la publicidad digital no solo se trata de presencia, sino de [generar impacto](#) real.

Foodies vs. Periodistas Gastronómicos

El **foodie** es un apasionado de la **gastronomía** que la explora desde un punto de vista sensorial y visual. No necesita

formación ni rigor periodístico, sino que busca compartir experiencias con su comunidad. En contraste, **el periodista gastronómico** investiga, contextualiza y analiza **la gastronomía** con profundidad.

- Foodies: Visuales, inmediatos, subjetivos, centrados en redes sociales.
- Periodistas **gastronómicos**: Análisis, historia, contexto cultural, ética profesional.

El problema radica en que muchos foodies han sido tomados como referentes, desplazando la labor periodística y banalizando el **discurso gastronómico**.

¿Qué pasó con la crítica gastronómica?

La vieja **crítica gastronómica** tenía un peso incuestionable. Críticos como **François Simon** en **Francia** o **Rafael García Santos** en España eran temidos y respetados. Con la llegada de las redes sociales, su figura se diluyó en un mar de opiniones y contenido superficial.



Desafíos actuales:

- Desaparición de medios impresos dedicados exclusivamente a la gastronomía.
- Dependencia de la publicidad en medios digitales.
- Falta de rigor en muchas reseñas online.
- Anonimato ausente: muchos críticos ahora son figuras públicas.

Hoy, la crítica gastronómica lucha por reinventarse y encontrar un modelo sostenible frente a la inmediatez de las redes.

En este escenario digital también se ha puesto de manifiesto una clara división en el **ecosistema gastronómico**: la diferencia entre **foodies y periodistas gastronómicos**. Por un lado, **los foodies** se caracterizan por su inmediatez y subjetividad, compartiendo vivencias a través de **redes sociales** y, en muchos casos, limitándose a replicar plantillas automatizadas utilizando un **iPhone** y su cámara.

Por otro lado, los **periodistas gastronómicos**, formados en el rigor y la investigación, aportan análisis profundos, contexto cultural e histórico a sus críticas. La clave está en diferenciar a aquellos que generan contenido con criterio y originalidad de quienes se limitan a seguir tendencias sin aportar valor real; es esta capacidad para analizar y comunicar una experiencia culinaria de manera única lo que distingue a un verdadero **influencer gastronómico** de un simple entusiasta.

Desplazamiento del gasto tradicional

Históricamente, la publicidad se centraba en medios con estructuras físicas definidas (televisión, radio, prensa), pero la irrupción de las redes sociales ha permitido a las marcas llegar a las audiencias de forma directa y personalizada.

Reasignación presupuestaria:

Las marcas están destinando cada vez más recursos a campañas digitales e influencer marketing, disminuyendo la inversión en medios tradicionales.

La búsqueda de autenticidad y credibilidad

El auge de influencers y la democratización de la crítica han reconfigurado la percepción del consumidor.

- **Desafío de la saturación:** Con tantas voces en el entorno digital, la autenticidad se ha vuelto un valor esencial. Las marcas deben ser cuidadosas en la elección de colaboradores, priorizando aquellos con credibilidad real para evitar la percepción de **publicidad forzada**.
- **Segmentación y microinfluencers:** La tendencia se mueve hacia figuras con audiencias más pequeñas, pero altamente comprometidas, lo que permite a las marcas dirigirse de forma más precisa y con un mensaje más genuino.

Adaptación a la inmediatez y el cambio constante

La publicidad, al ser una industria “sin chimenea”, es inherentemente flexible y puede reinventarse con rapidez.

- Estrategias en tiempo real: La capacidad de adaptar campañas en función de la retroalimentación inmediata del público y de las tendencias virales es fundamental.
- Nuevas métricas: El éxito publicitario ya no se mide únicamente en alcance o frecuencia, sino en la interacción, el engagement y la autenticidad del mensaje.
- Innovación en narrativa y storytelling
- El cambio de paradigma ha forzado a la industria a evolucionar en la forma de contar historias y conectar con el consumidor.
- Narrativas colaborativas: La publicidad actual se basa en conversaciones y experiencias compartidas, alejándose del mensaje unidireccional de antaño.
- Integración de contenido y valor añadido: La creación de contenido relevante y de calidad, que aporte información o entretenimiento real, se ha convertido en la clave para captar la atención en un mercado saturado.

El aumento de tantos restaurantes ha ralentizado el Boca a Boca

Mientras tanto, la estrategia tradicional del **boca a boca** ha visto mermar su eficacia. La competencia creciente y la homogeneidad de menús en muchos establecimientos dificultan que las recomendaciones espontáneas marquen la diferencia.

Además, la práctica de ofrecer comida a cambio de reseñas, aunque sigue presente, ha generado dudas sobre la objetividad de las críticas, lo que resalta la necesidad de invertir en publicidad digital.



Los empresarios, muchas veces influenciados por la “cercanía de pueblo”, han sido reacios a asignar un porcentaje adecuado de inversión en campañas modernas, prefiriendo medios tradicionales que, en la actualidad, son percibidos con menor calidad por el público.

En definitiva, la transformación del **marketing gastronómico** en Canarias refleja el cambio global en la manera de **comunicar** y percibir las **experiencias culinarias**. La evolución del influencer, junto con la diferenciación entre **foodies** y **periodistas gastronómicos**, ha marcado un antes y un después en la conexión con el consumidor.



Así, tanto la autenticidad de las recomendaciones como la **innovación** en el **marketing digital** se han convertido en pilares esenciales para destacar en un mercado cada vez más competitivo. Este nuevo paradigma no solo desafía las prácticas tradicionales, sino que también abre la puerta a un futuro en el que la calidad del contenido y la inversión estratégica en publicidad determinarán el éxito de cada negocio gastronómico en el archipiélago canario.

La publicidad global—una industria sin estructuras físicas rígidas—ha tenido que reinventarse frente a la era digital, dejando atrás modelos tradicionales para adoptar la agilidad, la segmentación y la autenticidad que exigen las audiencias actuales.

Ahora solo resta esperar que continúe la evolución, no solo en el **marketing digital** con una representación profesional clara y real, sino también en el **periodismo gastronómico** y en la casi inexistente **crítica gastronómica**.

Cielo, Mar & Tierra 2012: una noche donde la gastronomía se elevó a lo sublime

La historia de la gastronomía en Canarias está marcada y escrita por momentos que trascienden el tiempo. Entre ellos, la sexta edición del evento **Cielo, Mar & Tierra** en el **Royal Sun** de Los Gigantes, celebrada en octubre de 2012, dejó una huella imborrable. Hoy, desde la hemeroteca de Canariasgourmet.es, rescatamos aquellas imágenes y recuerdos que dan testimonio de una noche donde los sabores, el talento y la creatividad se fusionaron para ofrecer una experiencia única.

En aquella ocasión, Paco Roncero, uno de los chefs más influyentes de la alta cocina española, fue el invitado de honor. Con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, su presencia elevó aún más el prestigio del encuentro.

Cielo, Mar & Tierra 2012

Acompañado de talentos locales como **Braulio Simancas** (Las Aguas, Gran Hotel Bahía del Duque) y **Rubén Cabrera** (La Cúpula, Hotel Jardines de Nivaria), diseñó un menú degustación que deslumbró a los comensales. También formaron parte del evento el joven cocinero **Marlon Carmona**, encargado de los snacks de bienvenida, y el repostero **Roberto González**, quien sorprendió con una bomba de Bailey's sobre **tierra volcánica** bañada de

ácidos rojos hirviendo y una original hamburguesa dulce con zumo de piña asada de Buenavista.

Los platos fueron una muestra del virtuosismo **culinario** de cada **chef**: desde la **Moluscada** y el **Falso risotto de calamares con un toque tai de Roncero**, hasta [creaciones](#) de inspiración isleña como el **cordero lechal macerado en adobo tradicional de pimienta palmera de Simancas** o el **trampantojo de foie-gras con mosto especial de listán negro y miel de acacia de Cabrera**. Todo ello maridado con vinos cuidadosamente seleccionados, como el **Unzu Labores Verdejo 2012** del **Grupo Chivite**.



Cielo



Cielo





Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielov



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo



Cielo





Cielo



Cielo



Cielo















« < 1 de 2 > »

Más allá de la cena, la cita se enriqueció con una clase magistral donde Roncero compartió su visión de los “Falsos Arroces”, invitando a un viaje sensorial a través de la cocina contemporánea. Paralelamente, Braulio Simancas ofreció una ponencia sobre la **“Alta Cocina LowCost para la Hostelería Moderna”**, demostrando que la excelencia no está reñida con la accesibilidad.

Años después, revivimos este **hito gastronómico** con la misma emoción de aquella velada. Te invitamos a explorar nuestra **galería de fotos** y a disfrutar en el recuerdo de una noche en la que la gastronomía en **Tenerife** brilló con luz propia.

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

ETEREO



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**?

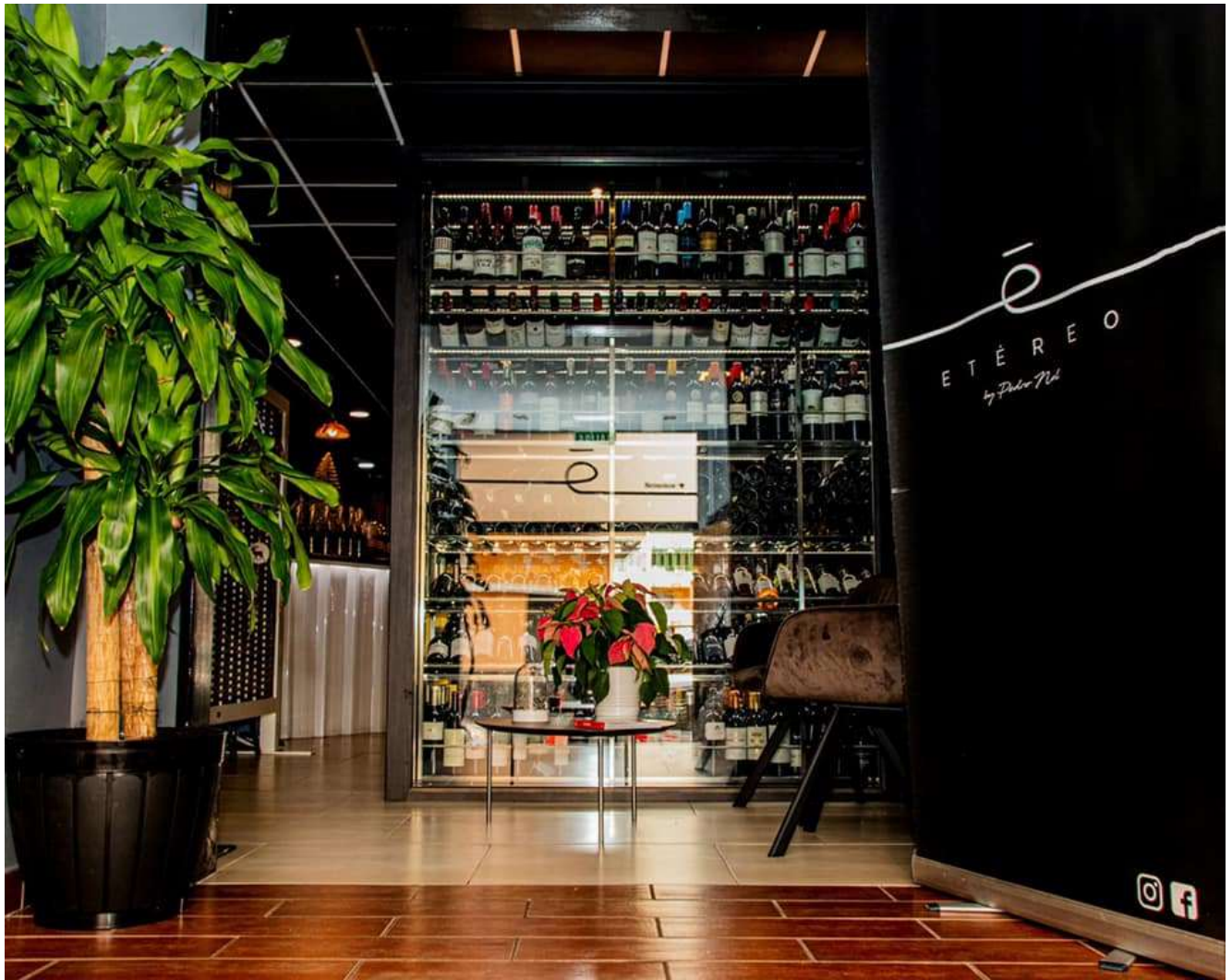
Pedro Nel. – El público en general está más educado acerca de **la gastronomía** y nosotros recibimos a muchos turistas de muy diferentes nacionalidades que salen encantados al igual que los comensales de la Isla y de Canarias.

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

Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean – Más que un libro de cocina, una visión revolucionaria

Noma, desde su apertura, ha marcado un antes y un después en la gastronomía mundial. Con [Noma](#) 2.0: Vegetable, Forest, Ocean, **René Redzepi** y su equipo nos invitan a explorar la esencia del segundo capítulo de su icónico **restaurante** en Copenhague, reflejando su evolución desde la mudanza a su nueva ubicación en 2018.

Este libro no es simplemente una recopilación de **recetas**, sino un manifiesto culinario que captura la visión estacional de **Noma**. A través de 200 platos catalogados con fotografías detalladas, **Redzepi**, junto a **Mette Brink Sørensen** y **Junichi Takahashi**, nos sumerge en un recorrido sensorial donde la naturaleza dicta el **menú**. Cada página refleja la minuciosa exploración de ingredientes locales y técnicas innovadoras que han definido la cocina de Noma en esta nueva etapa.



Noma 2.0: Un enfoque basado en la naturaleza

La filosofía de Noma 2.0 se estructura en torno a tres ciclos estacionales:

- **Vegetal:** Un homenaje a los productos frescos de la primavera y el verano, con creaciones que resaltan la pureza de los ingredientes vegetales.
- **Bosque:** Inspirado en la temporada de caza y recolección, con sabores que evocan la profundidad de la tierra y la madera.
- **Océano:** Una oda a los frutos del mar, interpretados con precisión y creatividad únicas.

Cada estación se convierte en una experiencia gastronómica transformadora, donde lo ordinario se convierte en extraordinario. Desde un simple guisante recién recolectado hasta el umami intenso de un garum de setas, el libro detalla cómo la cocina de Noma transforma ingredientes en platos inolvidables.

Una experiencia que trasciende la cocina

Más allá de la inspiración, **Noma 2.0** también ofrece la posibilidad de experimentar con algunos de los ingredientes clave del **restaurante**. El libro viene acompañado de un paquete exclusivo que incluye tres esenciales de la despensa de **Noma**:

- **Garum de setas:** Una salsa fermentada con un profundo sabor umami, perfecta para potenciar caldos, ragús o verduras salteadas.
- **Salsa picante de maíz yuzu:** Un equilibrio entre dulzura y acidez con el toque picante del habanero asado y la frescura del yuzu japonés.
- **Dashi RDX:** Un concentrado de dashi con kombu, katsuobushi, sake y setas, ideal para realzar platos con un toque de umami sofisticado.



René Redzepi: El chef que redefinió la gastronomía

Para comprender la importancia de este libro, es fundamental

hablar de **René Redzepi**, el visionario detrás de **Noma**. Con una curiosidad inagotable y un enfoque radicalmente innovador, Redzepi ha transformado la cocina nórdica en un fenómeno global. Su filosofía se basa en el respeto absoluto por el entorno, la exploración de **ingredientes locales** y la aplicación de técnicas que combinan **tradición y vanguardia**.

A lo largo de su trayectoria, ha convertido **ingredientes** antes ignorados en auténticos **tesoros culinarios**, ha impulsado el uso de **fermentaciones** como elemento clave de la **cocina moderna** y ha demostrado que la **gastronomía** puede ser una narrativa en constante evolución. Su obsesión por la estacionalidad y la [experimentación](#) ha dado lugar a un estilo único, donde cada plato cuenta una historia de lugar, tiempo y descubrimiento.

Un libro para descubrir, inspirar y experimentar

Lejos de ser un recetario tradicional, **Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean** es una invitación a entender la cocina como un reflejo del entorno, la **temporalidad y la creatividad** sin límites. Un testimonio de la evolución de uno de los **restaurantes** más influyentes del mundo y un referente imprescindible para **chefs, gastrónomos y amantes de la alta cocina**.

Link para adquirir el libro: [Noma 2.0](#)

9 hoteles con servicio de habitaciones por los que

merece la pena quedarse en la cama

Desde menús de caviar hasta cenas servidas en canoa, el servicio de habitaciones no sólo es cada vez más popular, sino también más elegante.

Hace no tanto, el servicio de habitaciones en los hoteles era sinónimo de lo básico: un menú limitado, ingredientes previsibles y la sensación de que el cansancio se imponía sobre la gastronomía. Sin embargo, en la actualidad, ese concepto ha dado un giro radical. Hoy, el lujo no solo se encuentra en el restaurante del hotel, sino que puede llegar hasta la puerta de tu habitación, con una experiencia gastronómica que rivaliza con la de los mejores chefs del mundo.

Desde un exquisito omakase, hasta una selección de mezze o caviar Beluga, el menú ahora abarca opciones sofisticadas y deliciosas, perfectas para quienes prefieren disfrutar de la alta cocina sin salir de su suite. Y si la comida no fuera [suficiente](#), la posibilidad de contar con un mixólogo personal o incluso un concierto privado mientras degustas tu cena, ha hecho del servicio de habitaciones un auténtico renacimiento gastronómico.

Hoteles



Entrante de sashimi en Aman New York (Imagen: Robert Rieger)

Aman New York [@amannewyork](https://www.amannewyork.com)

En consonancia con la filosofía de Aman, el establecimiento neoyorquino es un refugio relajante en una ciudad llena de energía. Sobre todo, en las suites exclusivas, donde la sutil paleta de colores, la iluminación ambiental y los baños tipo spa realzan el ambiente. Aquí, por supuesto, el servicio de habitaciones está disponible 24 horas al día, siete días a la semana, 365 días al año, entregado en su habitación con encanto y delicadeza. Evite las hamburguesas en la habitación (aunque se sirven bajo una reluciente campana) y opte por el omakase, elaborado por el chef Takuma Yonemaru. Nigiri, sashimi, tempura y sushi servidos en la intimidad de su habitación. Amén a Aman.



Suite en el Raffles Doha

Raffles Doha [@rafflesdoha](#)

¿Conoce la expresión «desayuno de campeones»? Puede que el Raffles Doha ofrezca cenas en la suite las 24 horas del día, pero es el menú matinal de nueve platos el que se lleva la medalla de oro. Túmbese sobre las crujientes sábanas de gran número de hilos mientras un mayordomo le sirve un suntuoso plato tras otro. Deléitese con favoritos qataríes como fowl medames (habas con guindilla y ajo), pastel sujuk y labneh con miel, así como tortilla ecológica, tortitas y toda la viennoiserie. Puede que no quiera volver a comer, pero con una visita al spa o un baño en la piscina infinita ya estará pensando en cenar antes de que podamos decir shakshouka.



Helados en para los más pequeños en el Hotel Four Seasons de Chicago

Four Seasons Hotel Chicago [@fischicago](https://www.fourseasons.com/chicago)

Si eres un niño de corazón o viajas con peques a cuestas, en el Four Seasons Hotel Chicago te espera un dulce capricho. Cuando las piernas de los más pequeños se cansen de explorar la Magnificent Mile, este imponente hotel de cinco estrellas tiene la solución perfecta: un carrito de helados que le preparará el helado de sus sueños en la habitación del hotel. El carrito, de rayas rojas y blancas, viene cargado de aderezos, desde ositos de gominola y mini malvaviscos hasta virutas. Los adultos también tienen su oportunidad; basta con ponerse en contacto con el conserje y preguntar por el carrito móvil de martinis.



Desayuno en el balcón de una Junior Suite del Cheval Blanc Paris (Imagen: Vincent Leroux)

Cheval Blanc Paris [@chevalblancparis](https://www.chevalblancparis.com)

¿Hay algún lugar más de ensueño que la Ciudad de la Luz? Situado a orillas del Sena, a dos pasos del Louvre, el Cheval Blanc Paris le conquistará. El Spa Dior, el frondoso jardín de la azotea y la Plénitude, tres estrellas Michelin, son increíbles, pero es el [panorama](#) del río lo que cierra el trato, con Notre Dame y la Torre Eiffel en ambas direcciones. Desde su habitación podrá contemplar el paisaje urbano en primera fila, así que aumente el romanticismo llamando a un Ambassadeur de la Carte Blanche para que le traiga los platos de la planta baja. Ya sea un desayuno francés clásico, un goûter del chef pastelero o una extravagancia gastronómica, ellos se encargarán de todo.



**La mesa del chef de H  l  ne Darozze en The Connaught, Londres
(Imagen: Jerome Galland)**

The Connaught, London [@theconnaught](https://www.theconnaught.com)

El Connaught siempre ha sido sinónimo de elegancia tranquila, ya sea en las elegant  simas suites diseñadas por David Collins, en el estelar restaurante de H  l  ne Darroze o tomando negronis en el mundialmente famoso bar. Aunque si decide cenar solo (en el piso de abajo hay bullicio a todas horas), la cena en la habitación no le decepcionará. Ofrece desayunos de todo tipo, ensaladas, marisco y filetes de wagyu durante todo el día, además de una extensa carta de vinos. Pero es la selección india y de Oriente Medio la que brilla con luz propia, con mezze fríos y calientes, okra de cordero, pollo a la mantequilla al estilo de la Vieja Delhi, daals y chana masala.



Caviar de Ariana's Persian Kitchen en Atlantis The Royal, Dubai

Atlantis The Royal, Dubai
[@atlantistheroyal](#)

Dubai es desde hace tiempo la ciudad de los superlativos: el rascacielos más alto, el centro comercial más gigantesco, una fuente danzante que bate récords. También alberga los hoteles más lujosos del planeta, con el Atlantis The Royal a la cabeza. Aquí, los tratamientos faciales con oro de 24 quilates, las sombrillas Dolce&Gabbana y las 90 -sí, 90- piscinas son la norma, por lo que no es de extrañar que pueda pedir que le lleven a su habitación lo que desee de los múltiples restaurantes y bares. Pero si lo que busca es un verdadero lujo, pida caviar del menú especial y su Beluga u Ossetra llegará en cuestión de minutos, servido con claras de huevo, alcaparras, crema agria y mucho más.



Desayuno servido en canoa tradicional en el Intercontinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa (Imagen: Tim McKenna)

Intercontinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa [@ic_boraborathalasso](https://www.intercontinental.com/boraborathalasso)

El Intercontinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa se extiende sobre una laguna de un color tan aguamarina que casi parece de neón. El complejo está rodeado de playas de color crema y bosques frondosos, mientras que las cálidas aguas rebosan de vida marina. Los días aquí se pasan bajo el agua, sobre las olas o en los despreocupados restaurantes. Si lo que quiere es ir más allá, pida servicio de habitaciones 24 horas y que se lo lleven a su villa con techo de paja en una canoa tradicional. ¿Champán y dorado fresco en su terraza privada bajo las estrellas? No es de extrañar que a esta isla la llamen la Perla del Pacífico.



Un concierto privado de un trío de la Royal Philharmonic Orchestra en el hotel The Milestone de Londres

The Milestone Hotel & Residences, London **[@milestone_hotel](https://www.milestonehotel.com)**

Situado frente al Palacio de Kensington, todo en The Milestone Hotel & Residences es majestuoso. Las habitaciones, suites y residencias están decoradas de forma individual y elaborada con ricas telas, muebles antiguos y obras de arte poco comunes. La atención al detalle también es majestuosa: un gran tazón de flores frescas y artículos de tocador de Penhaligon's por aquí, una proporción de dos a uno entre el personal y los huéspedes por allá. Viva como un rey o una reina y suba el ritmo de su cena en la suite optando por un recital privado de la Royal Philharmonic Orchestra, con un arpista solista o un trío de cuerda tocando todas sus melodías clásicas favoritas mientras come.



Desayuno con servicio de habitaciones en una suite del Waldorf Astoria Beverly Hills

Waldorf Astoria Beverly Hills
[@waldorfbeverhills](https://www.waldorfbeverlyhills.com)

Desde su apertura en 2017, el Waldorf Astoria Beverly Hills ha dado un giro pulido al lujo moderno. Piensa en tecnología punta perfectamente integrada, personal al que no hay que pedirle demasiado, incluso todoterrenos internos para llevarte por Santa Monica Boulevard. También han subido el listón con el servicio de habitaciones. Alójese en una suite de lujo y podrá disfrutar de platos mediterráneos, franceses, asiáticos, marroquíes, de Oriente Medio, mexicanos, italianos o americanos (uf) preparados al momento en su terraza privada, mientras su propio coctelero le prepara un cóctel. Si lo prefiere, puede añadir un mayordomo personal o un poco de jazz en la habitación.