

¿Cocinando en casa? ¿o quinta gama?

La llamada “**quinta gama**”, o **platos** preparados -platos listos o casi listos para calentar y **emplatar** al gusto añadiéndole el toque personal- ya es algo exageradamente habitual en los restaurantes de toda **Europa** y, también en **España**, sobre todo por algunas preparaciones que son muy de “**nuestra cocina**”; como las **croquetas**, **tortillas**, **asados** como el **cochinillo** o **cerdo**, **estofados** y **guisos** de larga y lenta cocción como el **rabo de toro** o las **carrilleras**, los **callos**, **fabada**, etc. etc.

Mi opinión sobre el uso de la **quinta gama** en **restaurantes** profesionales ha ido cambiando y suavizándose con el tiempo, sobre todo por el cambio de las circunstancias de ayer y hoy. Antes no me parecía nada bien y, era [muy estricto](#) con esto, pero hoy ya no.







Los tiempos han cambiado y muchos de estos **platos** hoy en día tienen un nivelazo que en mi opinión supera a la capacitación de la mayoría del personal de locales donde se sirven hoy **comidas**, sean locales de nivel sencillo, medio o de alto nivel (incluidos algunos -bastantes- locales con estrellas, soles o premiados y de solera)

Hoy en día pienso que usar **quinta gama** no lo veo tan mal, para mí esto no es un problema en sí mismo, porque primero que nada siendo objetivo profesionalmente tengo que defender la calidad sensacional de muchos de estos **platos de quinta gama**, que ya quisieran la mayoría de casas de **comidas, restaurantes, bares y cafeterías** o **catering** prepararlos así de bien; así de **deliciosos** y así de bien ejecutados técnicamente siempre con en el mismo punto de textura, color, **sazón** y **sabor**...Les pongo un notable alto y en algunos casos un sobresaliente.

Además, estas empresas elaboradoras en teoría respetan escrupulosamente todos

los procesos y normas higiénicas así como la correcta manipulación y conservación de los ingredientes y plato final.

El problema para mí es una cuestión de **ética profesional**, y personal, pues la mayoría de profesionales hoy en día usan o se valen de apoyo de la **quinta gama** en sus locales, en mayor o menor medida, pero son muy pocos los que lo reconocen, la mayoría no solo no lo reconocen, sino que además hacen los **platos** suyos como “**hechos en casa**”, o “**recetas de la abuela**”. Esto no es ético y censuro a quien lo haga...si tus **croquetas** o **carrilleras** son de **quinta gama** dilo, no digas que las haces en tu **cocina**.





La principal razon para este auge del uso y proliferación de empresas de **la quinta gama** es que los tiempos cambian que es una barbaridad!, y el principal problema de **los restaurantes** de hoy en dia es la falta de **personal de cocina** y de sala cualificado,que además esten implicados en proyectos de

emprendedores o de empresas que quieran o necesitan trabajar bajo mucha presión full time casi todos los días del año; sábados, domingos, haciendo turnos largos, muchas veces turnos partidos y noches, Fines de Año y Navidad, días de la madre y del padre, cumpleaños y aniversarios familiares, etc, etc.

Todo ello por un sueldo no demasiado bueno, esa es la realidad y quien no reconozca esto está en un mundo paralelo. En este punto debo añadir los elevados costes de las nóminas y demás gastos de explotación y encima de todo esto los elevados impuestos que se pagan que dejan márgenes netos demasiado estrechos. Pero de fuera nadie ve todo esto.

Obviamente la razón primera para quienes deciden usar **quinta gama** es la altísima calidad **culinaria** de muchos de estos platos, unido a su exacto control de costes y **escandallaje** por ración junto a la buena conservación y excelente forma de almacenaje hasta su uso.

Estos **platos** nos ahorran muchísimo tiempo de **cocinados** y costes colaterales como gas y electricidad, maquinarias caras, y sobre todo **personal cualificado** que escasea como el agua en el desierto.

Obviamente estos **platos** no son baratos y lo que ahorramos por un lado lo pagamos en la compra. Pero aun siendo muy caros los locales los compran porque la inmensa mayoría de **cocinas** que hoy en día están abiertas al público no tienen ni el nivel tecnológico necesario en sus **cocinas**, ni el equipo humano necesario, ni la cualificación de estos, y mucho me temo que tampoco la **sensibilidad culinaria** y creatividad para poder **cocinar** con éxito y calidad la mayoría de estos **platos**, que no

son fáciles, y algunos de los que si son capaces de hacerlos estan en muchos casos usando estos productos por lo dicho con anterioridad, e incluso algunos cerrando sus **restaurantes** al publico por insostenibles y reconvirtiéndose en **cocinas centrales de quinta gama** y entrando en este sector del negocio que no trabaja cara al público.

Hoy en dia se ha conseguido hacer unos **productos de calidad** capaces de llegar a cualquier tipo de **restaurante**. Sumemos a ello el ahorro de costes, y el poder prescindir de personal especializado, son algunas de las múltiples ventajas que tiene **la gastronomía de quinta gama** para muchos de los empresarios actuales, pero todos no piensan igual. Además, independientemente del tamaño de la **cocina** y del local, se puede ofrecer una carta amplia y variada.

Hay quienes solo trabajan con quinta gama y ni siquiera ven necesario que el establecimiento tenga salida de humos, solo se requiere hornos y/o microondas de ultima generación para calentar los alimentos y buen criterio para servirlos.

Los **restaurantes** cada vez usan más de **la quinta gama**, sobre todo los que ahorran procesos laboriosos, costes altos, y sobre todo porque son **platos fáciles** de reconstituirlo o terminarlos sin que se pasen de punto de **cocción** al recalentarlos, esto ocurre por ejemplo con platos de super moda en casi todos los locales como son **las carrilleras** (del bichito que sean) , **los canelones, lasañas**, o el afamado **rabo de toro**, incluso ahora tambien vemos mucho los **asados** como **cerdo y cochinillo asados a baja temperatura y deshuesados en forma de planchas**.





Y es que ya hay **quinta gama** de casi todo; encontramos **salsas**, **vinagretas**, **arroces**, **carnes** o **pescados**, y sobre todo esos productos que ya nadie **cocina** en su **restaurante**...**las croquetas**, que las hay de todos los sabores inimaginables, que sin duda estas son de **la quinta gama** más solicitados porque las **croquetas** son muy laboriosas se necesita muy buena mano y mucho tiempo para hacerlas perfectas de **cremosas** y **bien rebozadas** y las probabilidades de que no te salgan bien son muy altas.

Mi maestro y buen amigo Luis Irizar me decía; "**las croquetas**

perfectas deben ser tan cremosas que tiene que costar envolverlas y, de tamaño pequeño para que frian enseguida en abundante AOVE caliente”, y remataba; “Se sirven sobre plato con blonda de papel de respostería adsorbente y se comen con los dedos!”

También encontramos en este reglón alimentario toda clase de **postres y platos de alta cocina**, incluso productos crudos pero listos para **plancha** o meter al **horno**, aunque este sería más bien **cuarta gama**, como **empaquetados al vacío** y **congelados de tartares de carne o pescados, ceviches racionados, carpaccios y tiraditos**, todos solo a falta de terminar al gusto de cada quien.





Y como no, nuestra joya gastronomica; el jamón ibérico, ya no más cortar jamon y se acaban las mermas y cortes terribles, ahora los tenemos cortado a cuchillo o a maquina, y envasado en sobres e incluso en presentaciones con la forma redondeada

del plato al que lo vamos a pasar para servir, supuestamente cortado a cuchillo en el restaurante, cuando no es así.

La UE estudia obligar a informar al consumidor de manera exacta del uso de **platos de quinta gama** en las **cartas de restaurantes**, y el primer país en ponerse a legislar al respecto ha sido **Francia**, que se ha llegado a plantear una ley que obligaría a los **restaurantes** a informar al consumidor de qué **platos** y/o **guarniciones**, **postres**, etc no se **cocinan** en el local, sino que vienen ya preparados de **quinta gama**.

De momento se ha retirado el primer borrador del texto legal, debido a la presión del influyente sector de la **hostelería en Francia**, muy descontento con la medida que les deja muy mal frente a su publico porque no quieren reconocer su uso (**¡tremenda hipocresía!**).

Pero **Francia** insiste en que; “no le importaría que se apruebe esta norma en **España** y resto de países de la UE, porque ellos apuestan por la ética profesional del sector empezando por sus estrictas y afamadas **escuelas de cocina y hosteleria**, y por la preservación de la alta cocina francesa y la tradicional siempre elaboradas en las propias **cocinas** de cada quien, y no fomentará el uso de **cocina industrial** de **quinta gama** por mucha calidad que tenga y aunque no tenga aditivos ni conservantes”.

Yo apuesto por Francia, es decir; que usen la quinta gama quienes quieran, pero que no lo oculten, que sean sinceros y permitan que sea el cliente quien decida libremente si acepta o no esos platos en

un restaurante, pero para ello los clientes y el público deben estar debidamente informados.

Dicho todo lo anterior, y al margen de la “defensa” que hecho (en parte) de **la quinta gama**, sobre todo por la excelencia de muchos de estos **platos** y, por todo lo narrado anteriormente, aclaro mi posición personal:

QUIEN QUIERA USAR QUINTA GAMA EN SU RESTAURANTE QUE LA USE, PERO QUE NO MIENTAN AL CLIENTE DICIENDO QUE SON PLATOS PROPIOS COCINADOS EN SU COCINA.

Ademas, afirmo que yo siempre iré a aquellos **restaurantes** o **casas de comida** (sencillos o de alta **cocina**) donde a pesar de todo se haga el esfuerzo de **cocinar** en la casa todo lo que sirvan en sus mesas, y juro solemnemente que en mi **restaurante** de próxima apertura no tendremos nunca **quinta gama**, sea **dulce o salada**, todo lo que se ofrezca será hecho en nuestra cocina, y para poder operar con racionalidad y sentido comun tendremos solo pocos **platos** que cambiaran casi a diario según el mercado y la estacionalidad...

PORQUE YO AMO COCINAR Y QUIERO QUE EN MI CASA MIS COMENSALES COMAN LO QUE LES PREPARE YO, Y NO OTROS.

Erika Sanz: una nueva etapa en Etéreo by Pedro Nel

El mundo de la **gastronomía** en Tenerife comienza el año con una noticia que refuerza su panorama: la incorporación de **Erika Sanz** como sumiller al equipo del **restaurante Etéreo by Pedro Nel**, un espacio con dos **Soles Repsol** y el reconocimiento de la

Guía Michelin que se posiciona como uno de los pilares **culinarios** de la capital santacrucera.

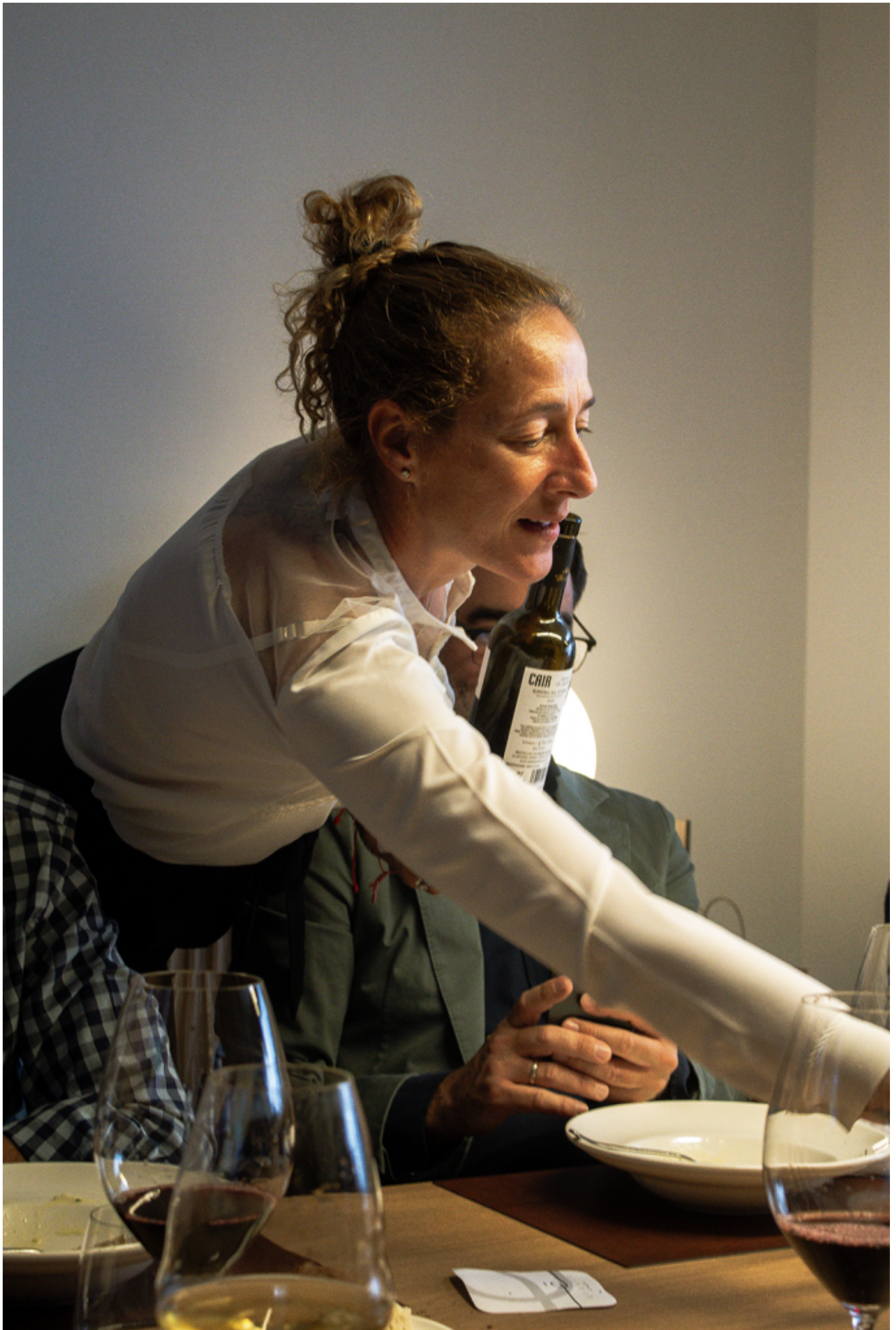


Este anuncio, casi al estilo de un fichaje deportivo, ha sido recibido con entusiasmo por el **chef Pedro Nel Restrepo**, quien confía plenamente en Sanz para liderar la **bodega** del **restaurante**, que alberga más de 300 referencias cuidadosamente seleccionadas. La llegada de Sanz no solo promete elevar la **experiencia del comensal**, sino que también resalta el papel esencial que desempeñan los **sumilleres** en la **alta gastronomía**.

Una relación forjada en la confianza

La relación entre **Pedro Nel** y **Erika Sanz** no es nueva. Amigos y

antiguos colegas, su vínculo profesional y personal ha sido clave en esta decisión. “Pedro y yo nos conocemos desde hace más de dos décadas y hemos trabajado juntos en varias ocasiones. Esta nueva etapa es el resultado de un análisis pausado y meditado, un paso que me llena de ilusión”, comenta Sanz.





Tras una temporada de descanso, Sanz decidió regresar a los fogones del **vino** con una propuesta que no solo respeta su trayectoria, sino que también la reta a continuar creciendo. La **sumiller** señala que esta oportunidad llegó en el momento adecuado: “Pasar la Navidad junto a mi madre, algo que no hacía en años, me permitió reflexionar y tomar esta decisión con la tranquilidad que merecía”.

La importancia de la sumillería en la experiencia gastronómica

Para Sanz, la figura del **sumiller** en un restaurante como **Etéreo** es insustituible. “La sumillería no es un lujo, es una necesidad. Elegir el **vino** adecuado puede transformar una comida en una experiencia memorable, mientras que una mala elección puede opacar incluso la **cocina** más brillante. Nuestra labor es ser ese puente perfecto entre la **cocina** y la **mesa**”.



Un aspecto que la entusiasma particularmente es la calidad del

equipamiento en **Etéreo**, como las copas que considera ideales para resaltar las virtudes de cada vino. “Estoy enamorada del cuidado que se pone en cada detalle. Este nivel de exigencia es el tipo de reto que me motiva a dar lo mejor de mí”.

El trabajo en equipo: clave del éxito

Erika Sanz formará un tándem con **Olga Esanu**, directora de sala, en lo que promete ser una de las duplas más sólidas de la **alta gastronomía** tinerfeña. “Olga es una profesional extraordinaria y una persona encantadora. Esa complicidad que ya empezamos a construir será fundamental para garantizar una experiencia impecable a los clientes”.



Sanz también destaca la propuesta **culinaria** liderada por el **chef Pedro Nel** y ejecutada en **cocina** por **Camilo Galindo**: “Las **carnes**, los **pescados**, los **quesos**, y hasta los **destilados** tienen un nivel impresionante. Poder trabajar **maridajes** a este nivel es todo un privilegio”.

Inspiración para las nuevas generaciones

Con una mirada hacia el futuro, **Erika Sanz** invita a los jóvenes interesados en el mundo del **vino** a comprometerse con pasión, pero también con disciplina. “Ser **sumiller** implica un aprendizaje constante. Hay que **catar**, visitar **bodegas**, aprender de los clientes y entender que nuestro papel va más allá del **vino**: abarca **quesos, cervezas, cafés, destilados...** Todo lo que enriquece la experiencia del **comensal**”.

La sumiller concluye con una reflexión que encapsula su filosofía: “Somos responsables de contribuir a la felicidad de quienes confían en nuestra mesa. Ese es un reto hermoso y lleno de posibilidades”.

La incorporación de Erika Sanz marca un punto de inflexión para **Etéreo by Pedro Nel**, consolidando su reputación como un referente no solo en **la gastronomía**, sino también en el cuidado integral de la experiencia del cliente. Con su incorporación, queda claro que 2025 será un año de nuevos logros para este icónico **restaurante**.

Antes de su presentación oficial, hemos tenido la oportunidad de conversar con **Erika Sanz**. A continuación, compartimos una breve entrevista que nos permite conocer más de cerca a la **sumiller** y descubrir detalles sobre su visión y su trayectoria.”

Entrevista Erika Sanz

Canariasgourmet! – Tu trayectoria

profesional es muy amplia y reconocida. ¿Qué te motivó a aceptar este nuevo reto en Etéreo by Pedro Nel?

Erika Sanz: Lo que me motivó a aceptar este reto fue el conjunto de elementos que hacen único a **Etéreo by Pedro Nel**: el equipo humano, la excepcional **bodega**, la **cocina** y las instalaciones. Cada detalle está diseñado para alcanzar la excelencia, y formar parte de este proyecto es una oportunidad que no podía dejar pasar.

Canariasgourmet! – La relación entre el chef Pedro Nel y tú parece muy cercana. ¿Cómo ha influido esa confianza mutua en la decisión de formar parte de su equipo?

Erika Sanz: Pedro y yo nos conocemos desde hace 24 años, y hemos tenido la oportunidad de trabajar juntos en dos ocasiones. La amistad y la confianza que hemos construido a lo largo de este tiempo han sido determinantes para tomar esta decisión. Compartimos una visión común del trabajo basada en la ilusión, la constancia, la búsqueda de la calidad y el respeto por el producto, lo que hace que esta colaboración sea aún más especial.

Canariasgourmet! – Manejar una bodega con más de 300 referencias debe ser un desafío apasionante. ¿Cómo planeas abordar esta responsabilidad y qué filosofía quieres transmitir a través de la selección de vinos?

Erika Sanz: Sin duda, gestionar una **bodega** con más de 300 **referencias** es un desafío apasionante y, al mismo tiempo, muy

divertido. Para mí, contar con una carta de vinos tan amplia es como para un niño estar en una tienda de juguetes.

El **vino** es mi gran pasión, y tengo la fortuna de dedicarme a lo que amo. Además, disfruto enormemente al guiar a nuestra clientela en un viaje sensorial único, donde pueden descubrir nuevos horizontes sin necesidad de levantarse de la silla



Canariasgourmet! – Hoy en día, la figura del sumiller parece vivir un renacimiento en Canarias. ¿Qué crees que ha cambiado en la percepción del cliente sobre vuestra labor y cómo se puede seguir potenciando este rol?

Erika Sanz: Este renacimiento es el resultado de años de trabajo y dedicación. Ha sido un reto lograr que los clientes

se animen a explorar más allá de los vinos de siempre o de las zonas que ya conocen. Sin embargo, cuando se dejan asesorar, les abrimos las puertas a un universo fascinante: variedades, métodos de elaboración, añadas, regiones, temperaturas de servicio... Es un viaje sin retorno, porque una vez que descubren la diversidad y riqueza del mundo del vino, su perspectiva cambia para siempre.

Canariasgourmet! – Has destacado la importancia del trabajo en equipo con Olga Esanu, directora de sala. ¿Qué esperas de esta colaboración y cómo crees que afectará a la experiencia del comensal?

Erika Sanz: El trabajo en equipo es esencial, y Olga es una directora de sala excepcional. Estoy convencida de que juntas formaremos el tándem perfecto. Su profesionalismo y su dedicación han sido factores clave en mi decisión de unirme al equipo, ya que la admiro profundamente. Nuestra prioridad será siempre ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable al cliente, cuidando cada detalle para que se sienta especial en cada visita.



Canariasgourmet! – En tu opinión, ¿cuál es el papel del sumiller en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante del nivel de Etéreo?

Erika Sanz: Para mí, el papel del sumiller es fundamental en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante como Etéreo. Nuestra labor comienza asesorando al cliente para elegir el vino ideal, teniendo en cuenta sus gustos y los platos que va a disfrutar, incluyendo el postre.

Encontrar ese maridaje perfecto es clave para realzar cada detalle de la experiencia. Sin embargo, con una bodega tan amplia, el reto está en guiar al cliente más allá de lo conocido, invitándolo a explorar nuevas referencias que enriquezcan su vivencia gastronómica.

Canariasgourmet! – Para las nuevas generaciones que sueñan con convertirse en sumilleres, ¿qué cualidades crees que son imprescindibles para destacar en esta profesión?

Erika Sanz: Para destacar como sumiller, lo más importante es tener una pasión genuina por el vino y la gastronomía. Es una profesión cada vez más valorada, que ofrece la oportunidad de vivir una labor maravillosa y adentrarse en un mundo donde el aprendizaje nunca termina.

Además, brinda la oportunidad de conocer a personas increíbles, compartir momentos únicos y descubrir historias fascinantes detrás de cada **botella**. Personalmente, disfruto

mucho visitando **bodegas** y, sobre todo, **viñedos**, porque cada visita me enseña algo nuevo sobre el trabajo, la dedicación y el amor que hay detrás de cada etiqueta.

Canariasgourmet! – La propuesta culinaria de Etéreo destaca por su innovación y calidad. ¿Cómo afrontas el reto de crear maridajes que estén a la altura de platos tan excepcionales?

Erika Sanz: ¡Estoy emocionada, como una niña con zapatos nuevos! Contar con una bodega tan increíble y un producto de **máxima calidad**, desde las **carnes** y los **pescados** hasta el **carro de quesos** y cada **plato de la carta**, es todo un privilegio.

El reto de crear **maridajes** que estén a la altura de esta propuesta **culinaria** no solo me motiva, sino que también me llena de ilusión. Estoy segura de que será un proceso apasionante y, sobre todo, muy divertido.

En Nielsen también se come con los ojos

Las primeras impresiones de quien entra en un **restaurante** están ligadas a una sucesión de percepciones inmediatas, esos estímulos que a primera vista son capaces de provocar los colores, la intensidad de la luz, el diseño del mobiliario, su distribución, los elementos decorativos...

Un espacio así concebido representa una **carta de presentación** para la clientela, a partir de la conjunción de una serie de

imágenes, de flashes, que buscan generar una atmósfera entre agradable y cómoda previa a la **degustación de los platos**, y que también está construida por sensaciones inducidas, esas que se basan en el conocimiento del comportamiento humano, unas técnicas sobradamente estudiadas por profesionales que aplican sutiles fórmulas para la composición de ambientes.

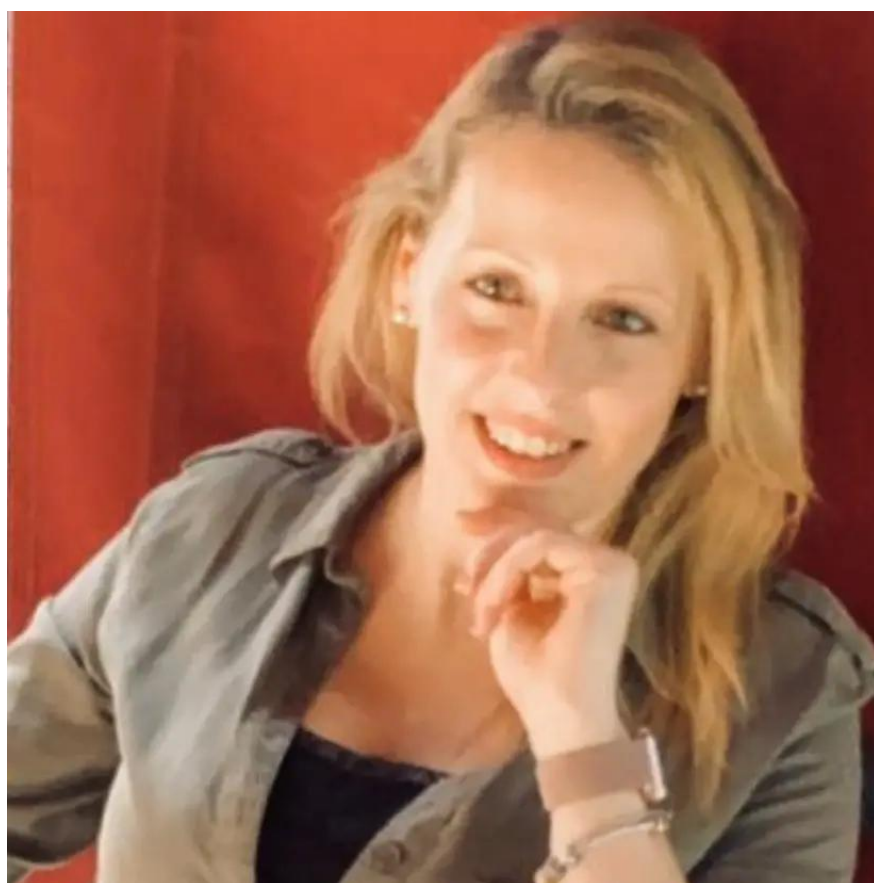


El hecho de diseñar la personalidad de un local a partir de valores estéticos permite, al menos, ir preparando al comensal para el momento especial del encuentro **gastronómico**, evocando emociones que se suman a las que son propias de la experiencia culinaria.

En el caso de la pintura no solo añaden color y textura a las paredes. La fuerza de un cuadro, cualquiera que sea su formato y estilo, no supone un simple

recurso para cubrir vacíos -eso que llaman horror vacuú- sino el deseo de despertar cierto interés y que no haya mirada que se resista, tan solo por pura curiosidad, a recorrer, aunque sea de reojo o con un rápido vistazo sus formas y colores.

Incluso que alguien pueda ir más allá y se plantee interpretaciones subjetivas y hasta intente desentrañar sus significados para, llegados a este punto, formularse la cuestión inevitable: descubrir la autoría de la obra.



Hace unos meses, **Pilar Acosta** -pareja del [chef Danny Nielsen](#) y responsable del servicio de sala en este restaurante santacrucero- decidió darles una nueva vida a sus cuadros, sacarlos de su entorno doméstico y colgarlos en las paredes del local, sin otra intención que añadir unas notas de color,

un ornamento al local y un pedacito de su [corazón](#), con lo que ya desde entonces su yo interior quedaba expuesto a la vista y también al juicio público.

Con todo, la sorpresa superó sus temores iniciales desde el momento en el que la clientela, entre quienes se encuentran expertos y amantes del arte, elogiaron sus pinturas, y más aún cuando la animaron a poner la obra a la venta, como consecuencia del interés, de las emociones que habían suscitado los cuadros.

Pilar recuerda que, siendo niña, en su **Garachico** natal, mientras la pandilla disfrutaba jugando en la calle ella prefería la intimidad de su habitación, aquel lugar donde se sumergía en un particular mundo de colores, creando sus propias fantasías infantiles: “Era un impulso pasional”, dice.

Y confiesa que aquello se fue convirtiendo en una actitud, una forma de abstraerse, un paréntesis en su tránsito vital ajeno al tiempo y al espacio convencionales. El acto de pintar lo considera terapéutico y en este sentido comenta que siempre le ha procurado una sensación balsámica, de “paz y tranquilidad”. Lo cierto es que en sus creaciones no existe un proceso creativo concebido desde principios teóricos -ella no ha cursado estudios de arte-, sino la pura condición de una autodidacta emocional.









En el fondo sigue siendo aquella niña que se empapa las manos con la acuarela, convertida ella misma en una paleta, que a través del tacto de sus dedos su alma de artista se funde y penetra en el lienzo, jugando a mezclar los colores, explorar las formas sin límites, las tonalidades cambiantes de la mar o el cielo, definir texturas terrosas y ya pincel en mano perfilar detalles con el propósito de “desafiar la percepción y estimular la imaginación”, proclama Pilar.

Salvador Dalí sostenía que “cocinar y pintar son artes afines” y, no en vano, el blanco del lienzo también está presente en la desnudez del plato. Así, desde el mismo soporte conceptual, entendiendo como arte cualquier actividad realizada por el ser humano con una finalidad comunicativa, **Pilar y Danny** establecen un diálogo creativo, convirtiendo el **restaurante Nielsen** en un espacio donde la pintura y la **gastronomía** se manifiestan para contar historias y mostrar algo original, distinto, para deleitar y emocionar en la búsqueda de su

ideal de belleza.

Duke abre en la Casa del Duque con una fusión mediterránea y japonesa

El pasado 26 de diciembre de 2024, Santa Cruz de Tenerife fue testigo del nacimiento de [DUKE](#), un restaurante que promete redefinir la escena culinaria con una innovadora propuesta que fusiona lo mejor de las cocinas mediterránea y japonesa.

Gastro Run Run

En el corazón de la ciudad, DUKE se presenta como un espacio donde tradición y vanguardia se encuentran para ofrecer una experiencia gastronómica única.



Chef Bernabé Gutiérrez Saavedra

La esencia de **DUKE** radica en la armonía entre dos **mundos culinarios** excepcionales. La frescura y delicadeza de la **cocina japonesa** se entrelazan con los **sabores intensos** y vibrantes de la **dieta mediterránea**, dando lugar a platos [sorprendentes](#) diseñados para deleitar los **paladares** más exigentes.

Desde sashimis de primera calidad hasta arroces impregnados de sutiles notas de dashi y pescados frescos, cada creación

refleja la maestría y pasión de un equipo de chefs liderados por Bernabé Gutiérrez, cuya visión aporta un enfoque innovador a esta fusión cultural.

El **restaurante**, cuidadosamente diseñado con un estilo minimalista y acogedor, captura la esencia de ambas culturas. Sus interiores combinan detalles contemporáneos con inspiración **japonesa**, creando el ambiente perfecto para cenas íntimas, celebraciones especiales o reuniones de negocios.

DUKE será un viaje culinario donde el sabor, la creatividad y la cultura se unen en cada plato, ofreciendo a sus comensales una experiencia inolvidable.

Los churros se saborean en Santa Cruz desde finales del siglo XIX

Eso de que **los churros** vinieron de China y que fueron españoles y portugueses quienes los introdujeron en **Europa** no es ni más ni menos que un cuento chino; cosas del mal uso de un recurso como el **corta-pega**, de la manía de copiar y reproducir textos sin contrastarlos, una pésima práctica que provoca el crecimiento imparable de tanta **noticia falsa** y más aún cuando alguien decide insertar este tipo de escritos en la **Wikipedia**, la llamada enciclopedia libre.

Como viene sucediendo de un tiempo a esta

parte, y cada vez más asiduamente, las redes sociales se alimentan de un sinfín de bulos gastronómicos que se encargan de engordar esa pléyade de influencers, tiktores e instagramers y a su vez reproducen como churros su legión de 'followers'. Pero no son los únicos.

También algunos de esos medios de comunicación hasta ahora considerados serios y veraces, adalides del **periodismo ortodoxo**, han sucumbido sin el más mínimo rubor al negocio de atrapar **clicks** a cualquier precio, participando activamente de esta rueda del engaño.



Y si bien es verdad que, dicho de manera algo jocosa, ahora casi todo nos llega desde China, lo cierto es que un churro no deja de ser una masa escaldada, como los buñuelos, por lo que su proceso de elaboración se daría probablemente ya desde la antigüedad y en más de un lugar de forma simultánea y espontánea, sin vinculación alguna, lo que en la ciencia histórica se conoce como paralelismo cultural.

Tal y como afirma Biscayenne, seudónimo de la investigadora **Ana Vega Pérez**, el origen del **churro** como tal habría que localizarlo en **Madrid**, a mediados del siglo XIX, y fue a medida que se ampliaba su consumo [cuando](#) se extendió por la **geografía española**, adoptando unas características distintas como la forma, la elaboración e incluso hasta el propio nombre.

¿Churros o porras?

La voz **churro** fue introducida en el Diccionario de la RAE en 1884, definiéndose como un “**frito alargado con forma de cohombro**”, en alusión a su similitud con un tipo de pepino. En múltiples lugares de **España** también se les llama “**tejeringos**” y “**jeringos**”, dado que para elaborarlos se utilizaba una jeringuilla que después se denominó **churrera**. La receta tradicional los presenta como “**churros finos, estriados y crujientes que, a diferencia de las porras, están fermentados, por lo que no tienen miga**”.

El **churro**, explica la entrada actual del diccionario de la RAE, “es una fruta de sartén, de la misma **masa** que se usa para

los **buñuelos** y de forma cilíndrica estriada”, mientras de la porra se dice que “es semejante al **churro**, pero más gruesa”.



Los **churros**, por tanto, tienen forma de argolla o lazo, un grosor fino y una **masa** densa, mientras que **las porras** se fríen en forma de grandes espirales que después se trocean, y son más gruesas y esponjosas por el contenido de aire en su interior. En **Canarias** se conoce indistintamente con el nombre de **churro** tanto a la masa en forma de argolla y con estrías como también a la alargada, la denominada **porra**.

Los churros: Masa de harina, agua y sal

Un artículo publicado en el diario La Prensa el 30 de mayo de 1912, en la sección **Lo que se come en Santa Cruz** y bajo el título **La industria churrera**, arroja interesantes datos sobre el origen del despacho de **churros** en la **capital tinerfeña**, a partir de la básica fórmula de una masa de **harina, agua y sal** sumergida en abundante **aceite**.

Así, según se desprende del relato, el comienzo de esta industria en **Santa Cruz** habría que situarlo a finales del siglo XIX, entre los años 1896 y 1897, momento en el que un peninsular de nombre Vicente desembarcó en la ciudad y

alquiló uno de los cuatro kioskos ubicado en la Plaza del Teatro, propiedad del Ayuntamiento, donde montó su **chiringuito churrero**.



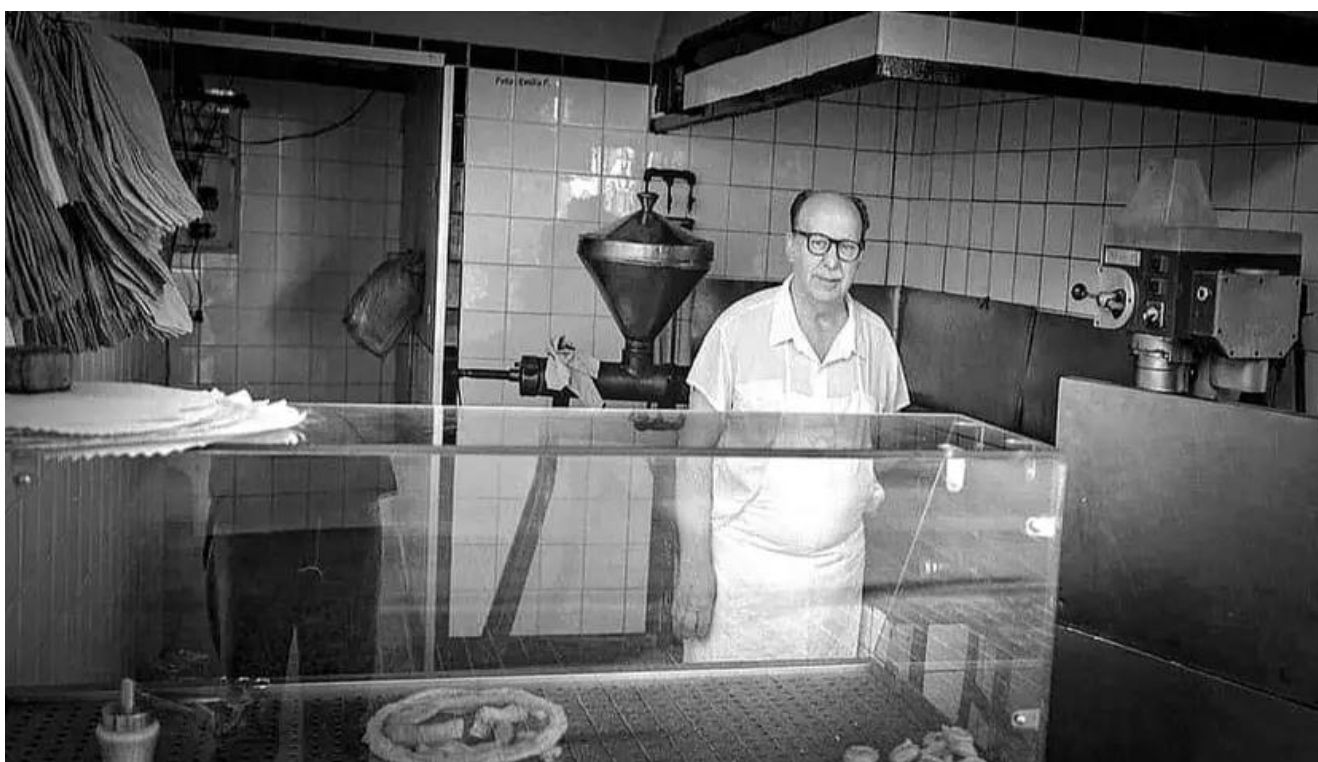
A Vicente le costó lo suyo que el público capitalino se acostumbrara al nuevo producto y, sobre todo, convencer a la gente de que se llevara a la boca aquella **“serpiente de masa dorada”**, pero finalmente y con empeño lo logró. Eso sí, muy a su pesar pronto le saldrían imitadores, como el caso de una tal Juana, también peninsular, que empezó a **freír buñuelos** y hacerle la competencia.

El siguiente protagonista de esta espiral fue un tal Pepe el Sevillano, a quien le dio también por meterse en harina y

churrear, si bien acabaría cambiando la fritanga por el oficio de sereno. La secuencia la continuaría Marcos, quien se estableció en la calle Miraflores y mantuvo el negocio con la ayuda femenina de su compañera Mery.

Mientras tanto, la relación de protagonistas se iba extendiendo como **el aceite** con la presencia de otro Pepe, éste conocido con el apodo de El Gallego, que se instaló en la **plaza de Weyler** y al que se sumó un viejecito, de quien se desconoce su nombre, que oficiaría en los Cuatro Caminos hasta su fallecimiento.

La serie prosiguió con un individuo del que se dice “empezó a molestar a los transeúntes con el olor dañino del aceite hirviendo”, sin especificar nombre ni lugar, añadiéndose al listado de este particular gremio un tal **Nemesio el Gomero**, en una época que conoció también el efímero paso de un personaje que freía **masas** en el muelle y otro que lo hacía en la plaza de **San Telmo**.



De tal relación se concluye que en el año 1912 mantenían vivo el oficio de **churrero** en la capital, de una parte, Pepe el Gallego, quien había mudado su tenderete desde la **plaza de Weyler** a la calle de Santo Domingo, además de Nemesio el Gomero y Marcos el Moro, ambos con puestos rivales en la calle de Miraflores.

Al gusto de la sociedad chicharrera

En el arranque del siglo XX aquellas novedosas **masas fritas** ya habían calado entre los gustos de la **sociedad chicharrera**, circunstancia de la que se hace eco la prensa. En marzo de 1910, el cafetín propiedad de José Martínez Durán, ubicado hasta entonces en la plaza de Weyler y donde ya servían churros, se traslada a la calle Candelaria número 7, esquina a Santo Domingo.

En septiembre de aquel mismo año, el Café de Cruz Ibáñez, instalado en la trasera de la plaza del Mercado (**la Recova vieja**), hacía saber a su clientela que recuperaba “**los deliciosos churros madrileños, acompañados además de café con leche y chocolate**”, y un mes después, en octubre, se abría al público el cafetín El Progreso en la calle Miraflores, número 6, proponiendo “**exquisitos churros y un buen café**”.

Por aquellos años, la presencia de esta masa frita en diferentes actos y actividades sociales se convirtió en una constante: los churros ya se habían popularizado.



Así, en una fiesta convocada por el **Club Tinerfeño** en el mes de junio de 1909, con motivo de la verbena de San Juan, sus organizadores anunciaban que habría puestos de **churros** “como en años anteriores” y lo mismo sucedería con ocasión de citas como las **Fiestas de Mayo**, las verbenas del Carmen y del Ateneo, los festejos en la Alameda de la Libertad, en la Plaza del Príncipe o en las celebraciones de barrios como El Toscal o también el de los Hoteles, entre otros tantos.

Aceite bien caliente, hirviendo

El **gremio churrero** comenzaba a agitarse y el **aceite** subía de temperatura. En noviembre de 1926, el Gran Café Restaurante Colón brindaba entre otras propuestas su especialidad de **chocolate con churros**. En abril de 1927 reabrió el Café Palermo, ubicado en la plaza del **Mercado**, que bajo la dirección de Tomás Linares ya presumía en febrero de 1928 de contar con una “freiduría de estilo gaditano”.









Unos meses antes, en diciembre de 1927, el Ayuntamiento había recibido la petición de un particular solicitando se le permitiera instalar un local dedicado a confeccionar **churros**, al tiempo que Casa Lorenzo, en el Puente Zurita, anunciaba que todos los sábados ofrecería a su clientela **churros con chocolate**.

En octubre de 1932 se inauguraba **la churrería La Madrileña**, que se ubicó primero en el número 13 de la calle San Clemente para posteriormente, y con el mismo nombre, trasladarse a un local en la Rambla esquina a la actual calle de Juan Pablo II, donde se mantuvo abierta hasta la década de los 80 del pasado siglo, cuando el propietario del solar decidió derruir la casa levantada sobre un terreno que a día de hoy continúa sin solución urbanística, afeando la imagen de la ciudad en una de sus arterias principales.

Y continuando con ese momento de ebullición, en diciembre de 1934 el alcalde ordenaba tirar una caseta de madera instalada en un solar de la Rambla de Pulido que se dedicaba a la venta de **churros** sin autorización; en 1938 se abrió en la Rambla de Pulido **la churrería** Tres Cepas y en diciembre de ese mismo año se requerían los servicios de una **“persona que sepa hacer churros”**.

En la Rambla santacruzera, en el Kiosko de La Paz (antes Mascareño) y desde 1941, se servían **churros, café con leche y chocolate**, mientras en abril de 1944, una gacetilla anunciaba la venta de “una máquina moderna para fabricar **churros**”.

La familia Florido Berrocal

Fue en tiempos de la **Guerra Civil española**, en el año 1938, cuando la familia Florido, procedente de Cádiz, instaló un puesto de **churros** en un pequeño local de la plaza de la Recova vieja, junto al Café Palermo, lugar donde se forjaría una brillante generación de **churreros**, la de los hermanos Félix y Manuel Florido Berrocal, herederos directos del magisterio de

su padre.

El primero de ellos regentó el establecimiento tomando el testigo de su progenitor y lo mantuvo en plena efervescencia hasta los años 90, ayudado por su esposa, momento en el que se acogió a una merecida jubilación.







Con su retiro laboral, y sin relevo generacional, se cerraba aquella icónica churrería, en la que el aceite se calentaba por goteo de gasoil y los clientes hacían largas colas -sobre todo en las fechas señaladas de **Navidad, Fin de Año** o el **Día de Reyes**-, atraídos por el irresistible aroma y esperando pacientemente aquel cartucho canelo que encerraba esas delicias bien calientes.

En 1956, su hermano Manuel abrió las puertas de la conocida popularmente como la churrería del Mercado, en la calle San Sebastián, que tras 59 años de actividad echaba la persiana por última vez el 12 de marzo de 2015.

Se clausuraba así el romanticismo de una época marcada por el

desempeño de un oficio puramente artesanal, casi medio siglo de sabrosa historia, un tiempo que ya forma parte del imaginario de la ciudad y sus habitantes, protagonizado por **Roberto Cury**, que entró como aprendiz a la edad de 13 años, en 1957, y que con 72 le tocaba jubilarse, y Juana Evelia Díaz (Lala), que amasó 26 años en el puesto.

Antes que esta hubo una **churrería** en el cine San Sebastián, que desapareció con el derribo del edificio del cinematógrafo, y otra de vida efímera que montaron los mismos propietarios del local del **Mercado** frente al Bar Cantábrico -otro referente también desaparecido en junio del pasado año- pero solo se mantuvo dos años en activo tras hundirse el piso de **la Recova**.

Una madrugada de resaca

A pesar de los años y las ausencias, la imagen se repetirá como una foto fija en la madrugada santacrucera. Ellas, descalzas, renegando de los incómodos tacones, y ellos, zigzagueando, abrazados a la resaca, en busca del momento reconfortante, el epílogo en compañía de esa pareja indisoluble: un chocolate con churros a la vuelta de la fiesta.

Probablemente se tropezarán en las inevitables colas con esa otra gente madrugadora, que igualmente celosa de la tradición, tras una noche reposada y un reparador sueño querrá comenzar el año con buen pie.

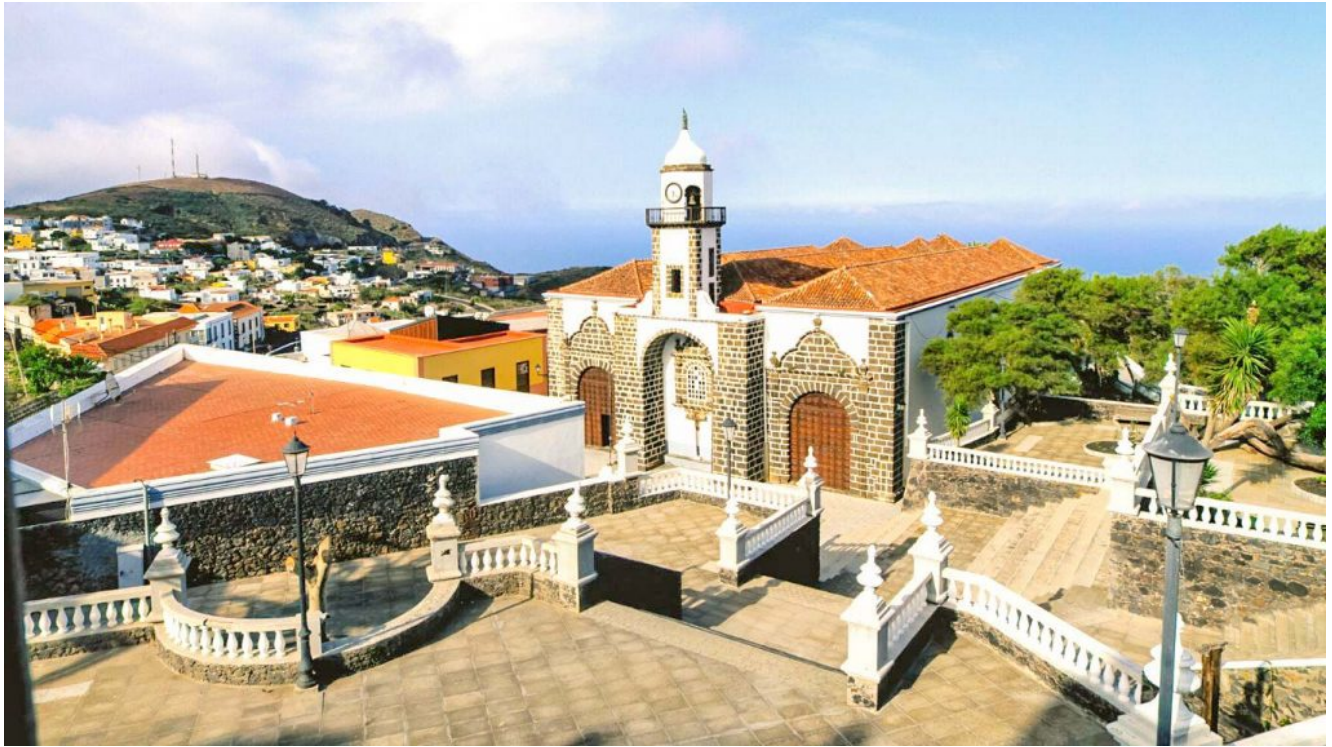
Por cierto, el chocolate ha subido un 21% en el último año, según datos del Índice de Precios de Consumo (IPC). Este aumento de precio en un producto que se asocia con la Navidad se debe principalmente al encarecimiento de las materias primas, como el cacao y el azúcar, y al incremento de los

costes de producción.

A manera de guía orientativa, estos son algunos locales que abren el primer día de 2025 en la capital chicharrera: Churrería Tradicional, calle Valentín Sanz, 3; Churrería La Competencia, calle José Hernández Alfonso, 4; Churrería Presidente, calle José Manuel Guimerá, 32, en plena Recova santacrucera; Churrería Bar Hesperides, avenida de Las Hespérides, 101; Churrería Petiazul, calle Petiazul 1 (El Sobradillo); Churrería Miguel, calle Punta de Anaga, Santa María del Mar; Churrería Masas & Más, Sabino Berthelot, 4 y Bar Churrería Sultán, Avenida Príncipes de España (Centro Comercial Yumbo).

Marcos Tavío: El chef sostenible de la gastronomía canaria desde El Hierro

Valverde, en la pequeña pero fascinante isla de El Hierro, se encuentra [8Aborigen](#), un restaurante que está transformando la manera en que se percibe la gastronomía canaria. Bajo la dirección del chef Marcos Tavío, este espacio íntimo y exclusivo ha captado la atención de una buena parte del mundo culinario, llevando la cocina sostenible y de vanguardia a un nivel completamente nuevo.



Villa de Valverde. El Hierro. Islas Canarias

Recientemente, **Tavío** ha sido reconocido en los prestigiosos [Green Awards](#), organizados por la renombrada **We're Smart Green Guide**, consolidándose como uno de los **cocineros** más **innovadores** y comprometidos con la sostenibilidad en **España**.

Este galardón internacional sitúa a **8Aborigen** entre **los mejores restaurantes vegetales del mundo**, con **cuatro rábanos verdes** de los cinco posibles, un logro sobresaliente para un proyecto que, aunque joven, está marcando una forma diferente de hacer las cosas.



Una propuesta culinaria muy especial: “Cata arqueológica” canaria

El **concepto gastronómico** de Marcos Tavío va más allá del simple acto de **comer**. Autodenominado **“indígena del siglo XXI”**, el **chef** ha diseñado un **menú** que ofrece una auténtica **“cata arqueológica”**, donde cada uno de los **14 platos** narra una historia vinculada a las **tradiciones**, el **territorio** y la identidad cultural de las **Islas Canarias**.

Este enfoque no solo deleita el paladar, sino que también educa y conecta a los

comensales con las raíces del
archipiélago.











Si vamos a encontrar un aspecto destacable de **8Aborigen** es su profundo compromiso con el producto local y la sostenibilidad. El 85% de los ingredientes que utiliza son vegetales, muchos de ellos recolectados de [manera silvestre](#) en **El Hierro**, y todos provienen de **cultivos ecológicos de la isla**. Platos como el daikon con **mojo indígena** y **puré de cebada**, o el postre de **higos con aceite y vinagre**, son una muestra de cómo la **buena cocina** puede ser sostenible sin renunciar al sabor ni a la creatividad.

Un espacio exclusivo para una experiencia diferente

8Aborígen va a más de solo ser un **restaurante**; es un **destino gastronómico** de culto. Con capacidad para solo **ocho comensales** por noche y abierto cuatro veces a la semana, la experiencia es profundamente íntima y totalmente personalizada.

Este formato permite que cada visitante no solo disfrute de la comida, sino que también capte el discurso cultural y medioambiental que Tavío desea transmitir a sus comensales.

La exclusividad del lugar no ha pasado desapercibida en el **panorama gastronómico** nacional e internacional. En 2024, el restaurante fue galardonado con un **Sol en la Guía Repsol**, un reconocimiento que reafirma su posición como uno de los referentes culinarios más destacados de **Canarias** y de España.

Sostenibilidad y vanguardia: el mensaje de Marcos Tavío

El reconocimiento por parte de la **We're Smart Green Guide** es un testimonio del impacto que **Marcos Tavío** está generando en la **industria gastronómica**. Al defender una **cocina** basada en el respeto al entorno y en la puesta en valor de los recursos locales, **Marcos Tavío** se ha convertido en un embajador de la **sostenibilidad**. Su trabajo no solo busca deleitar a los comensales, sino también inspirar a otros **chefs** y **restaurantes** a adoptar prácticas responsables.













“Este premio es un recordatorio de que la sostenibilidad y la buena cocina pueden coexistir”, afirma Tavío. Su discurso es bastante contundente en una época donde la crisis climática demanda un cambio en todos los sectores, incluida **la gastronomía**. En **8Aborígen**, la **innovación** no está reñida con la

tradición, y cada plato refleja este equilibrio.

Un futuro brillante para la gastronomía canaria

Marcos Tavío y su **restaurante** han trascendido las fronteras de **El Hierro**. Su trabajo está posicionando a las **Islas Canarias** como un referente en la **gastronomía sostenible** y de calidad, una combinación bastante difícil, pero posible.

Con cada premio y reconocimiento, se fortalece la narrativa de que es posible crear una cocina de nivel que respete el medio ambiente y celebre la identidad local y sus tradiciones.

En un mundo donde la comida rápida y la producción masiva a menudo dominan, propuestas como la de **8Aborígen** son un soplo de aire fresco. **Marcos Tavío** está enalteciendo la gastronomía canaria, está mostrando al mundo el potencial de una **cocina** que combina **sabor, tradición y sostenibilidad**. Sin duda, este **chef** “indígena del siglo XXI” seguirá marcando tendencia y dejando huella en la historia **culinaria de Canarias** y más allá.

Premios “Amigos Canarios del Buen Comer” : Un

Reconocimiento a la Excelencia Gastronómica de Tenerife

Desde hace más de una década, el grupo [Amigos Canarios del Buen Comer](#) ha recorrido los rincones de **Tenerife** en busca de **experiencias gastronómicas** memorables. Este grupo de **entusiastas gastronómicos**, apasionados por la **buena mesa**, no solo visita **restaurantes** a lo largo del año, sino que también tiene una misión especial: destacar y premiar aquellos que mejor representan el espíritu **culinario** de la **isla de Tenerife**.



Los Amigos Canarios del Buen Comer





Los Amigos Canarios del Buen Comer en Mayte 2



Richard Etherington chef de la Arrocería Gurea recibe la calificación de mano de Antonio Viera



Amigos Canarios del Buen Comer en el Donde Mario



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia



El propietario Oliver Álvarez Antonio Pérez Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico



Der. a Izq. Ricardo, el Chef Carmini Parisi y Antonio Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos Canarios del Buen Comer

Como cada año, han seleccionado a los tres mejores **restaurantes** de 2024 tras el recorrido por un amplio número de establecimientos, alcanzando en muchas ocasiones más de treinta comensales por cada visita. Conformado por más de 60 miembros activos, este grupo apasionado por la gastronomía comparte su entusiasmo en cada **restaurante** que visita, destacando proyectos que combinan **tradición**, **innovación** y autenticidad en sus propuestas.

Este reconocimiento, lejos de centrarse en las grandes estrellas internacionales, celebra la esencia de locales donde la calidad y el sabor están al alcance de

todos.

El trabajo de **Los Amigos Canarios del Buen Comer** se realiza de manera desinteresada, sin fines de lucro, con el único propósito de disfrutar y valorar la riqueza **gastronómica de Tenerife**. Para cada **restaurante** visitado, la [experiencia](#) representa no solo un día de buena facturación, sino también una oportunidad única para atender a un grupo de apasionados de la **gastronomía** local.

El objetivo principal de estas visitas es brindar una valoración clara y objetiva que reconozca el esfuerzo y la creatividad de los proyectos culinarios, destacando su contribución al panorama gastronómico de la isla.

Premios Amigos Canarios 2024

El primer lugar lo ocupa **Tasca El Vateo**, un restaurante situado en **San Cristóbal de La Laguna** que ha conquistado corazones con su atmósfera serena y su cocina de autor, llevando la **gastronomía** lagunera más allá del casco histórico.









Los Amigos Canarios del Buen Comer

“**La Tasca El Vateo**” es un pequeño **restaurante** inaugurado en febrero de 2024, decorado con mucho gusto, que ha conseguido un inseparable binomio entre tranquilidad y excelencia, ofreciendo un toque muy personal en sus propuestas **gastronómicas**, así como un servicio personalizado y exclusivo, para el deleite de su amplia clientela.

En segundo lugar, **Tasca Los Corazones**, un acogedor espacio en Tejina que resalta los **sabores locales** con dedicación y maestría, convirtiéndose en un verdadero referente en la zona.

La “**Tasca los Corazones**” es un **restaurante** con mucho encanto, que abrió sus puertas hace seis años, tiempo en el que ha conseguido convertirse en un auténtico referente en la gastronomía de la comarca nordeste, con un local sencillo pero muy acogedor y con una carta con propuestas muy sugerentes, basadas en **productos de cercanía**, tratados con mucho mimo y

maestría por su **chef Yeray Hernández Ramos**.



Ensalada de queso rulo de cabra con aliño de naranja.



Chipirones asados con chutney de piña de El Hierro y teriyaki.



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.



Las especialidades de la “Tasca los Corazones” son la carne de cabra y las costillas de cochino casero a baja temperatura, entre otras exquisiteces.

Finalmente, el tercer puesto es para el **Restaurante Malaka**, que ha logrado traer la riqueza culinaria del sudeste asiático al centro de La Laguna, ofreciendo una experiencia única que invita a compartir y disfrutar.

“El Malaka” es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos **viajes gastronómicos** de las **cocinas** del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el **hawker**, en el **warung** o en el **yumcha**, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos,

alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.



Panadum: Chutney & sambal.





Las especialidades del Restaurante “Malaka” son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisiteces.

Estos tres proyectos son un reflejo del esfuerzo, la creatividad y la pasión que posicionan a **Tenerife** como un **destino gastronómico** único. A través de este reconocimiento, “**Los Amigos Canarios del Buen Comer**” expresan su agradecimiento a todos los restaurantes visitados durante el año, cuyos equipos han contribuido con su dedicación y talento a enriquecer la **experiencia culinaria** de la **isla**.



Los **restaurantes** galardonados destacan por propuestas que combinan **tradición**, **innovación** y **autenticidad**, cualidades que han conquistado a este grupo de apasionados por **la buena mesa**. Este homenaje celebra la excelencia sin necesidad de grandes estrellas internacionales, poniendo en valor locales donde la calidad y el sabor están al alcance de todos.

Porque **comer bien** no es un lujo exclusivo, sino una **celebración** que todos los amantes de **la buena cocina** pueden disfrutar.

Una Navidad dulce al 100% con Alexis García

La ciudad de **Santa Cruz de Tenerife** y por extensión también la Isla pueden presumir de contar entre sus vecinos con nada menos que el **Mejor Maestro Artesano Pastelero de España**, el título más prestigioso que se concede en este gremio y que el adejero **Alexis García Rodríguez** conquistaba el pasado mes de febrero, liderando además las cinco pruebas a concurso.



Alexis García Mejor Maestro Artesano Pastelero de España

Este galardón vino a poner la guinda al enorme talento que atesora este artista de lo dulce y con el que vio cumplido un deseo largamente soñado, amasado y horneado durante años de dedicación, estudio, esfuerzo y pasión, al que suma el de **Pastelero Revelación** que logró en la cita de **Madrid Fusión** en

2018 o la Miga de Oro de Canarias en 2019, entre otras distinciones.

Fue allá por el año 2007 cuando Alexis García y Marlene Hernández, pareja en lo profesional y sentimental, dieron vida a su proyecto personal, un modesto obrador ubicado en el núcleo sureño de Playa San Juan al que llamaron 100% Pan y Pastelería. Y lo cierto es que ya desde bien pronto los seductores aromas impregnaron aquel lugar, al tiempo que su nombre pasaba con acento dulce de boca en boca y mientras tanto, la curiosidad y los elogios sonaban por todos los rincones de la isla e incluso trasponían fronteras.

Desde el primer día, esta pareja de **artesanos** ha defendido con honestidad un irrenunciable compromiso con la calidad, el uso de buenas **harinas** y el cuidado de unas masas reposadas, unos principios que han aplicado tanto al **pan** como a la **pastelería**, con el **chocolate** como hilo conductor, pero sin dejar de reivindicar aquellos **ingredientes** y combinaciones arraigadas culturalmente al ideario **canario**, a su condición de insulares.





Así, acaramelados, **Alexis y Marlene** crecían año tras año con el estímulo de esa **levadura** que es el amor y como por la ilusión dicen que no pasa el tiempo, en enero de 2022 se lanzaron a la aventura de abrir un nuevo obrador, esta vez en la capital tinerfeña -en la calle Antonio de Lara y Zárate, en la zona alta del Parque Bulevar- de nombre [100% Hojaldre](#). Si bien en principio lo armonizaron con la matriz de Playa San Juan, en noviembre de 2023 se vieron obligados a clausurar el entrañable local del Sur, un trance agrio.

La exquisita propuesta de 100% Hojaldre

En época **navideña** estalla el universo de lo dulce, todo ese mundo de seductoras elaboraciones que no sólo suponen una delicia para el **paladar**, sino también unos elementos cargados de simbolismo y que en el fondo representan cada año un reencuentro con los sabores de la memoria.

En **100% Hojaldre** no son ajenos al carácter especial de estas fechas y ofrecen por encargo una propuesta sencillamente única, irrepetible, con la que endulzar los especiales momentos de estas fiestas, avalada además por la garantía de la creatividad y la exquisita firma de un **maestro como Alexis García**.









Alexis García y Marlene Hernández



Este **obrador** brinda para las mesas de **Navidad y Nochebuena** dos versiones del **Tronco de Navidad**. Uno, de **100% vainilla**, que contiene **Madeleine de vainilla**, **creme brulee de vainilla**, **esponjoso y praliné de vainilla con almendra**, **crujiente de cacao** y **chantilly de vainilla ahumada**. El otro, **100% avellana**,

se presenta como un **Esponjoso de praliné de avellana de Piamonte, crujiente de avellana, cremoso de limón y bizcocho tierno de limón.**

Además, el **maestro pastelero** incluye dos piezas sobresalientes en su oferta, como el caso de una tarta de edición especial, de nombre **La máscara**, reconocida como **Mejor tarta de chocolate y fruta de España 2024**. Los ingredientes, **crujiente de almendra y coco, bizcocho tierno de chocolate de Madagascar, cremoso de mango, lima y vainilla de Los Silos; compota de mango, jengibre y esponjoso de chocolate negro de Madagascar.**



La Galette des Rois es un clásico de la repostería francesa

A esta joya se añade un Turrón edición

especial, el denominado Turrón escudo del guerrero, también considerado Mejor turrón de España 2024. Esta delicia está elaborada con Crujiente de pistacho, ganache de pistacho, pasta de fruta de piña herreña y flor de azahar, recubierto de chocolate tostado.

Además de su exquisitez, estas elaboraciones establecen un diálogo cultural y **gastronómico** abierto entre **Canarias y África** a partir de ese vínculo dulce que entronca las culturas tribales de aquel continente con la **raíz bereber** de los aborígenes isleños.

De cara al 5 de enero, en **100% Hojaldre** se acomodan a la ortodoxia, ofreciendo el tradicional **Roscón de Reyes** tanto en su versión clásica como rellenos de **nata, crema o chocolate**. Y una especialidad de esta casa, la **Galette de Rois**, un clásico de la **repostería francesa** que se sienta a la mesa cada mes de enero para celebrar la Epifanía, una tradición que simboliza la llegada de los **Reyes Magos**. Este gustoso postre consiste en un **hojaldre dorado** y crujiente relleno de una **cremosa mezcla** de **almendras**, llamada **frangipane**.

Panettone de masa madre natural

Con las manos en la masa, mientras extrae del horno bandejas cargadas de **panettones**, Alexis García recuerda que los conoció en Barcelona en el año 2006, realizados de manera tradicional, y subraya cómo su consumo se ha popularizado de un tiempo a esta parte. En su obrador también se sirven, pero con un detalle sustantivo: con **masa madre** natural y 72 horas de elaboración.

Y no puede evitar rememorar con un tono de nostalgia toda esa repostería popular como polvorones, pastelitos, las delicias de los conventos que dice se están perdiendo y con ello una parte de nuestra historia.







Alexis García no se considera una persona golosa, pero como cualquiera tiene sus preferencias, y más que el **chocolate** afirma que se decanta por las masas y las **harinas**, como las del panettone o un buen pan de especias. Eso sí, confiesa que no puede resistirse a una **quesadilla herreña**, su verdadera

pasión.

El nuevo año le reserva su participación como jurado técnico en la Copa Mundial de Pastelería 2025 que se celebrará en la ciudad francesa de Lyon los días 24 y 25 de enero. Y Alexis vuelve a soñar; desea estar algún día entre los participantes y aspirar a todo, y lo dice con un tono dulce, de pastelero.

Felix Food & Wine, un lugar envolvente con una cocina seductora

Cinco siglos después aún permanece vivo el debate sobre uno de los episodios capitales en la conquista militar de **Tenerife**: la derrota de las tropas castellanas a manos de los guanches, liderados por el mencey Bencomo. Muchos historiadores han transmitido este hecho de armas con el nombre de la matanza, en contraposición al episodio posterior denominado la victoria, y que sirvieron ambos para bautizar a dos lugares, hoy municipios, que se crearon en aquella comarca del norte de **Tenerife: La Matanza y La Victoria**.

En su obra La batalla de Acentejo: entre la historia y la leyenda, Francisco Javier León Álvarez analiza y estudia las principales fuentes que a lo largo del tiempo reseñaron este enfrentamiento, tratando de esclarecer su credibilidad, ya que como resultaba habitual muchos autores copiaban a los cronistas anteriores, engrandeciendo o desvirtuando aquel capítulo heredado y estableciendo verdades indocumentadas.

La sombra de la contradicción abarca desde la misma fecha de la batalla, que posiblemente tuvo lugar a finales del mes de mayo de 1494, pero siendo imposible precisar el día exacto, como también el número de contendientes participantes por uno y otro bando.

Tampoco está claro el escenario del enfrentamiento, que se repite erróneamente estuvo circunscrito al área del barranco, negando el contexto geográfico más amplio que abarcaría el cauce bajo del barranco de Acentejo y la zona costera de La Victoria y La Matanza, además de un posible camino en forma de ramal pastoril que comunicaba precisamente esa zona con otro camino a mayor altura por el cual se desplazaron los conquistadores desde La Laguna.

A esto se añade la falsa inclusión del escribano Antón Vallejo en la batalla o la afirmación de que los conquistadores utilizaron armas de fuego, en forma de espingardas y arcabuces, cuando este extremo no está siquiera demostrado.

Lo cierto es que el relato, entre real, fantasioso e inventado se ha venido recitando hasta la actualidad, convertido en leyenda triunfal para los conquistadores y en mito del alzamiento aborígen frente a la invasión europea como grito de afirmación del nacionalismo independentista.

¿Asentejo o Acentejo?

Como recoge el Diccionario de guanchismos son muchas las formas con las que aparece escrito este término en las fuentes antiguas (Acantejo, **Acentejo**, Açentejo, Asentejo, Centego, Centeio, Centejo, Çentejo, Centexo, Sentejo y Zentexo), concluyéndose que debería escribirse Asentejo, que como tal topónimo aparece repetidamente en los primitivos Acuerdos del

Cabildo de Tenerife.

Con ese nombre lo registra la primitiva cartografía del Archipiélago en los mapas de Torriani a finales del siglo XVI, y en los de Briçuela y Casola de la primera mitad del XVII, en estos como Centejo.

A mitad del siglo XIX, el Diccionario geográfico de Pascual Madoz lo define como una “rambla” que tiene su origen en los cerros que dominan el valle de los Rodeos y que desciende en dirección norte “a fertilizar los hermosos valles de Tacoronte y de Sauzal”.





Por su parte, el naturalista **Alexander von Humboldt** confiesa “no haber visto en ninguna parte un cuadro más variado, más atrayente, más armonioso, por la distribución de las masas de verdor y de las rocas”.

Una fértil comarca

Las tierras de la comarca de Acentejo se han caracterizado desde época aborígen por contar con buenos recursos naturales y un clima agradable. Tras la conquista se convirtió en una de las zonas más intensamente pobladas, si bien en los puntos dominados por un escarpado relieve y donde la costa resultaba inaccesible los colonos se vieron obligados a instalarse en las medianías.

La mayor parte de los repartimientos de tierras se entregaron a familias sin un alto nivel económico ni social, que se aplicaron en doblar el lomo en pequeñas extensiones de cultivo cuya producción se orientaba a la subsistencia, siendo el cereal el producto estrella.

En los inicios se sembró vid pero de forma preferente en las grandes haciendas hasta que se extendió, convertida en la principal actividad y en cultivo de exportación. El origen diverso de los nuevos pobladores provocó la introducción de distintas cepas, desarrollándose una gran variedad de vinos, así como de diferentes sistemas de cultivo (cordón múltiple, parral bajo, semiparral, en vaso), que desde entonces comparten espacio con cultivos tradicionales de papas, cereales, hortalizas y frutales, además de una productiva franja de castaños cercana al frondoso pinar matancero.

Felix Food & Wine espacio integral

Pues en este singular ecosistema del norte de Tenerife, en el mismo lugar donde durante años ofició Casa Juan con sus ahumados, se asienta ahora **Felix Food & Wine**, una apuesta integral que tras una cuidada remodelación acoge diferentes espacios y ambientes: casa, porche y terraza botánica.









Cualquier rincón es capaz por sí mismo de atraer la atención: ese interior en tonos cálidos con un mobiliario bien distribuido que sugiere descanso y cierto placer hedonista; el porche, desde el que con un simple giro de cabeza los ojos se llenan con la imponente silueta del **Teide** o se bañan acantilado abajo en el azul del mar, y ese canto a la vida que representan unos jardines de ensueño con ejemplares de gran porte (palmeras, dragos) y otras especies que tiñen de un plácido verdor este espacio natural, situado en una vía de nombre Acentejo, paralela a la autopista, mientras por encima de ella, atarjeas arriba y camino de la cumbre se disemina el

territorio de los guachinches.

El buen gusto de Pablo Amigó

Pablo Amigó es un tipo que atesora un gusto extraordinario, capaz de dar vida a una **cocina** seductora en un ambiente envolvente, cuajada de sabrosos guiños y con toques de una delicada paciencia. Acaso sea un ejemplo de cocinero transversal, de esos que manifiesta en cada plato quién es y lo que ha vivido, alejado de modismos y sin cortafuegos, que tan pronto brinda un bocado de raíz italiana, como atrapa aromas de las gastronomías vasca y catalana o bien reivindica la exquisita simpleza del producto local.



Pablo Amigó

Esta apuesta por una cocina honesta, donde se mezclan armoniosamente técnicas de diversas culturas, género de temporada y el aderezo de un fiel respeto por los sabores se traduce en una carta abierta a disfrutar sensaciones y descubrir nuevas experiencias.

Un sabroso menú

De inicio, un servicio variado de **panes** exclusivos para esta casa: **trilogía de gofio, espelta y nueces**, acomodados en una coqueta cesta y escoltados por un **aceite extra virgen** de mezcla **picual** y **arbequina** que prepara el **paladar** y el estómago del comensal.







La propuesta de maridaje, Magec 2023 de [Bodegas Piedra Fluida](#), **tinto ligero 50% listán negro de Santa Úrsula y otro 50% listán blanco de Los Frontones**, acompaña un aperitivo que sorprende: tabla con **embutidos de vaca (panceta, salchichón, sobrasada)**, bien curados, de sabroso paladar e intensidad gradual.

La cocina de aprovechamiento se muestra en un plato -la vajilla es de Jícara, cerámica artesana obra de Pilar- a base de casquería, elaborado con orejas y manitas de cochinito y presentado en una salsa kimchi de vinagre, huevo y brotes

de rúcula.

Un cochinillo de Segovia, origen que es sinónimo de calidad y de frugal banquete, el chef aplica la pura ortodoxia: cocción a baja temperatura, demiglace con la reducción de sus huesos, un puré de batata con anís estrellado y setas cantarelas.

El canto al producto local lo protagonizan unos tomates de huerta ecológica madurados en rama (¡cuánto tiempo sin olerlos!), un sabor reencontrado que se hace sublime sobre un fondo de hierba luisa y albahaca.

Los pequeños mejillones bouchot, paradigma de la cocina belga, se bañan en un caldo de eneldo y mejorana, pero el rasgo sustancial de este plato son las modestas papas fritas, que Pablo Amigó trabaja con distintos procesos hasta conseguir una corteza crujiente y un interior cremoso: sencillamente deliciosas.

Sobre la **mesa** descansa una botella de Los Frontones, un listán blanco de altura muy goloso y frutal, que marida una particular interpretación de la universal **ensalada César**. La salsa se prepara a mano en un bol, añadiéndole cogollos y una pularda confitada con **trufa**, más un queso de **Finca de Uga** para rematar el conjunto.





El viaje a Italia, a la **cocina mediterránea**, lo abre la pasta, unos **linguini** (originales de Liguria), con botarga (huevas de mújol) **sepia**, **ajo** y **perejil**, y como final dulce un babé

napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un **almíbar de ron**.

Como final dulce un babé, postre napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un almíbar de ron y acompañado con helado de amárrela, o también una propuesta autóctona, Mousse de gofio con helado de leche de cabra.

La carta de Felix Food & Wine ofrece un sinfín de exquisiteces como foie, ostra francesa, caviar, brinda buenas carnes y pescados, y sobre todo momentos inolvidables.

Bodega propia: Piedra Fluida

Este proyecto **vitivinícola** comenzó su andadura con la vendimia del año 2018 y desde entonces ha ido escalando peldaños Hemos ido subiendo cada peldaño, año tras año, desde el nivel del mar hasta los viñedos a más de 1.687 metros de altura, actualmente **los viñedos** cultivados a mayor altitud en Europa.



El escenario donde nacen los **vinos** que elabora la **bodega** lo encontraremos en las más de 26 hectáreas de **viñedo** propio con Denominación de Origen Protegida **Islas Canarias**. En este suelo **volcánico** y nacido de temperaturas extremas se produce un vino único orgánico, ecológico y exquisito.

En la prestigiosa Guía Peñín, los vinos de Piedra Fluida superan regularmente los 90 puntos, un logro que refleja su sobresaliente calidad.

.

¿Cuántos ‘mejores restaurantes’ puede soportar el mundo?

En un pequeño rincón de la ciudad, entre luces tenues y mesas cuidadosamente decoradas, un chef observa su cocina con una mezcla de ansiedad y esperanza. ¡Hoy podría ser el día! Un inspector de ***tal guía*** llegará, y su establecimiento podría estar a punto de figurar entre los [mejores restaurantes](#) o, quizás, llevarse una estrella, un sol o alguna distinción que lo coloque en el mapa gastronómico mundial.

Ese es el sueño. O al menos, lo que se nos ha hecho creer que es el sueño. Aunque se diga que el proceso es secreto, todos saben quiénes son los inspectores, cuándo vienen y qué buscan. El brillo de las [estrellas Michelin](#), la codicia por un puesto en la lista de [The World's 50 Best Restaurants](#), las estatuas que coronan a los elegidos o ser nominado al ***Mejor en algo...*** todos esos galardones que han transformado la gastronomía en un campo de batalla donde lo que está en juego es mucho más

que el sabor: es el reconocimiento.

Sin embargo, hay algo que no se cuenta en este mundo tan resplandeciente de [premios y rankings](#). Hay algo que no se menciona cuando se entrega una placa, una mención o una estrella: ¿Qué tanto de esto está realmente cocinado a fuego lento por el talento puro y cuánto por las dinámicas de poder y dinero que envuelven el negocio?

El culto al ranking: estrellas, listas y estatuillas



El mundo de la gastronomía ha evolucionado en una competición feroz por obtener la etiqueta de **“mejor restaurante”**. Y esa búsqueda se ha convertido en una obsesión. No solo los chefs, sino también los empresarios de la restauración, las ciudades, los países, todos aspiran a una etiqueta que les garantice un flujo constante de turistas y el reconocimiento de una élite que paga por la exclusividad. No importa tanto el sabor; importa ser reconocido. Y ahí es donde las estrellas, las

estatuas, las listas se convierten en **dioses venerados**.

Es sorprendente, por no decir ridículo y agotador, la cantidad de **“mejores restaurantes”** que existen en este mundo. **The World's 50 Best Restaurants** asegura tener los mejores, pero, de alguna manera, hay otros 50 mejores en una lista local, regional o nacional, y otros tantos en diferentes rankings. ¿Cómo puede ser que el “mejor restaurante” cambie según quién ponga el sello? ¿Y cuántos “mejores” pueden realmente existir o, mejor dicho, cuántos se pueden tolerar y digerir?

Los premios han logrado algo verdaderamente extraño: han transformado la gastronomía en una carrera interminable, un desfile donde la ansia de reconocimiento ahoga, en algunos casos, la autenticidad. Los chefs se han visto obligados a moldear su arte al ritmo vertiginoso de las listas, forzando su creatividad solo para complacer el mercado y ganar visibilidad.

El negocio detrás de los premios







Aquí empieza la verdadera historia. Muy pocos se atreven a hablar de la industria que respalda estos premios. Porque lo cierto es que no todo es tan blanco y negro. Los rankings, con sus complejos criterios, rara vez son lo que parecen. En algunas ocasiones, la entrada en e una guía tiene menos que

ver con la calidad de los platos y más con las inversiones publicitarias, los acuerdos comerciales, la capacidad económica de mantener un restaurante en una zona de alto turismo, o incluso, la presión para patrocinar eventos y promocionar ciertas marcas.

Es cierto que algunos chefs pueden estar dispuestos a sacrificar parte de su arte, a cambiar una receta tradicional por una innovadora, no necesariamente porque les apasione, sino porque saben que este giro podría atraer la mirada de un crítico influyente. En un mundo donde la competencia es implacable, ¿quién no jugaría el juego si es la única forma de sobrevivir?

Sin embargo, este sistema genera una distorsión verdaderamente irónica. Los restaurantes más populares no siempre son los mejores, y los mejores no siempre son los más populares. Y lo peor de todo: en este circo, el dinero compra visibilidad. Entonces, **¿quién define realmente lo que es “mejor”?** **¿Es el cliente que paga una fortuna por una cena, o aquel que no puede permitírselo y se conforma con observar las estrellas desde lejos?** Paradójico, porque es exactamente como hemos visto siempre a las estrellas en el firmamento... inalcanzables!

La experiencia del comensal: entre el mito y la realidad



Y luego está el comensal. Ese ser lleno de expectativas, que se sienta en la mesa de un restaurante que ha sido colocado en lo más alto de una lista de los **“mejores”**, o más precisamente, entre los mejores de una guía o ranking regional.

Lo que sigue es una mezcla de asombro y, en ocasiones, frustración. La promesa de una experiencia sublime, de sabores que deberían tocar el alma, se convierte en una constante comparación con las expectativas alimentadas por las listas y las reseñas. Pero, lamentablemente, la realidad suele ser mucho menos deslumbrante.

El **“mejor restaurante”** puede no ser el mejor para todos. El lujo, la innovación, la técnica y el arte de la cocina no siempre se traducen en una experiencia memorable para todos los paladares. Algunos encuentran que lo que esperan con ansias no satisface su deseo de una comida reconfortante o, sencillamente, que la cuenta no justifica la experiencia.

Y en este juego de apariencias, de premios y logros que se acumulan en vitrinas, también hay un alto precio que pagar: el acceso. La exclusividad de estos lugares, con sus precios, en ocasiones astronómicos, hace que la mayoría de las personas

nunca puedan siquiera soñar con cruzar la puerta. Y en esa exclusividad, muchos de esos premios pierden su esencia: la gastronomía no es solo un lujo, sino un arte que debe ser accesible a todos.

Una mirada hacia el futuro









En medio de toda esta confusión, persiste una interrogante fundamental: ¿qué estamos realmente celebrando? La respuesta podría transformar el rumbo de la gastronomía. Tal vez ha llegado el momento de cuestionar lo que buscamos al salir a comer. **¿Es el “mejor restaurante” el que figura en un ranking, o el que nos emociona, nos sorprende, y nos conecta con su historia y su gente?**

La verdadera pregunta no es cuántos **“mejores restaurantes”** puede soportar el mundo, sino si somos capaces de redescubrir lo que realmente importa: la belleza de lo sencillo y lo auténtico, aquello que nos reconecta con el verdadero significado de disfrutar alrededor de una mesa, sin ataduras sociales ni protocolos impuestos. Porque al final, la verdadera excelencia no está en el reconocimiento, sino en la conexión que se crea en cada momento compartido.

Y si existiera una lista perfecta, no sería la que valore solo el prestigio, el brillo de las estrellas o la popularidad. Sería una que celebre lo auténtico, lo que cada restaurante aporta de manera única: la pasión del chef, el cuidado en los ingredientes, la historia detrás de cada plato, y, sobre todo,

la conexión humana que se genera en torno a la mesa. Una lista que no se base en premios vacíos, sino en la experiencia genuina que cada lugar ofrece.

En ella, los **“mejores”** no serían necesariamente los restaurantes de moda ni los más caros, sino aquellos que logran despertar una emoción, una memoria o un simple placer en quienes los visitan. Estarían en los rincones menos esperados, en los lugares donde la comida es más que una técnica pulida, donde el verdadero lujo está en la conexión. Estarían en mercados locales, en pequeñas pueblos, en restaurantes familiares donde se cuida cada detalle, donde se sirve con corazón y se comparte una historia.

Una lista que recuerde que la verdadera excelencia no se mide en galardones, sino en la satisfacción de quienes comparten una comida. Una utopía, tal vez, pero una que nos devuelve a la esencia de lo que la gastronomía debería ser.