

La huelga de hostelería en Canarias: radiografía de un conflicto anunciado

La huelga de hostelería inminente en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, prevista para el 17 y 18 de abril, no es un episodio aislado ni una simple disputa salarial.

Es el síntoma de un modelo turístico que, pese a batir récords de visitantes y beneficios, ha dejado a sus trabajadores anclados en la precariedad y la sobrecarga laboral. Analizar cómo se ha llegado a este punto es fundamental para entender la magnitud y el trasfondo de las reivindicaciones actuales.

Análisis de la situación: del récord turístico al hartazgo laboral

Canarias cerró 2024 con más de 18 millones de turistas y una facturación histórica en el sector turístico. Sin embargo, este auge no se ha traducido en mejoras para quienes sostienen el engranaje de la hostelería. Los salarios en la provincia de Santa Cruz de Tenerife siguen siendo los más bajos de España en el sector, y la sobrecarga de trabajo es la norma: camareras de piso que limpian más de 20 habitaciones al día, camareros y ayudantes de cocina con sueldos que apenas superan los 1.000 euros netos mensuales, y jornadas extenuantes que dificultan la conciliación familiar.



**HUELGA
17 Y 18
DE ABRIL**

La raíz del conflicto está en la desconexión entre los beneficios empresariales y las condiciones laborales. Mientras los hoteles y restaurantes celebran cifras récord, los trabajadores denuncian que la riqueza generada no llega a sus nóminas. La inflación y el encarecimiento de la vida en el archipiélago han erosionado aún más su poder adquisitivo, y la falta de respuesta efectiva por parte de la patronal ha encendido la mecha del descontento.

A esto se suma la precariedad estructural: uso abusivo de contratos temporales, plantillas mínimas que disparan el ritmo de trabajo y ponen en riesgo la salud física y mental, y la imposibilidad de acceder a vivienda digna o de conciliar la vida laboral y familiar. El fracaso de las mediaciones del Gobierno de Canarias y la falta de avances en la negociación colectiva han llevado a los sindicatos a convocar una huelga que, por su alcance y respaldo, se prevé histórica.

Las reivindicaciones: mucho más que una subida salarial

- Las demandas de los trabajadores van más allá de una simple mejora económica. Exigen:
- Subida salarial del 6,25% para recuperar el poder adquisitivo perdido en los últimos años.
- Mejoras en la conciliación familiar, con turnos que

- permitan compatibilizar el trabajo con la vida personal.
- Refuerzo de plantillas para evitar la sobrecarga y garantizar la salud laboral.
 - Sustitución de bajas y adecuación de categorías profesionales a las funciones reales desempeñadas.
 - Limitación del uso de empresas de trabajo temporal y contratos precarios.
 - Reconocimiento y compensación del esfuerzo realizado durante la pandemia y la recuperación turística.

Como resume una camarera de piso: “A veces no podemos ni ir al baño porque es tiempo que perdemos para hacer la limpieza de las habitaciones. Los beneficios no llegan a los trabajadores que somos los que generamos esa ganancia”.

El acuerdo en Las Palmas: un espejo incómodo

Mientras en Santa Cruz de Tenerife [la huelga de hostelería](#) sigue en pie, en la provincia de Las Palmas (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) la situación ha tomado otro rumbo. Allí, la presión sindical y la cercanía de la Semana Santa forzaron un acuerdo considerado “histórico” por los sindicatos: una prima de 650 euros a cobrar en mayo y una subida salarial del 9% en 12 meses.

¿LO HAS VISTO?

EN LA HOSTELERIA
EN CANARIAS

YA ES HORA
DE DECIR

BASTA!

HUELGA GENERAL

17 y 18
ABRIL



JUEVES Y
VIERNES
SANTO



Panfleto repartido en la calle

Este acuerdo, fruto de intensas negociaciones, ha sido ratificado por la mayoría sindical y ha evitado el paro en una de las épocas de mayor ocupación turística. La diferencia de

trato entre provincias ha generado malestar y comparaciones inevitables: **¿por qué en Las Palmas sí y en Tenerife no?** La respuesta está en la capacidad de **presión sindical**, la disposición [negociadora](#) de la patronal y, sobre todo, en la voluntad de reconocer el esfuerzo de los trabajadores.

Provincia	Estado de la huelga	Acuerdo alcanzado	Subida salarial	Prima/Pago único
Santa Cruz de Tenerife	Sigue convocada	No hay acuerdo	Patronal: 4%	No
Las Palmas, Lanzarote, Fuerteventura	Desconvocada	Sí, entre patronal y sindicatos	9% en un año	650 €

Por qué se ha llegado a este punto

La huelga de [hostelería](#) en **Canarias** es el reflejo de un modelo turístico que ha priorizado **la rentabilidad** sobre **la dignidad laboral**. La brecha entre los beneficios **empresariales** y **los salarios**, la precariedad estructural y la falta de reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores han generado un clima de hartazgo que ha desembocado en la huelga.

La diferencia de acuerdos entre **provincias** evidencia la importancia de la presión sindical y la necesidad de una **patronal dispuesta a negociar de verdad**. Mientras en **Las Palmas** se ha reconocido la deuda con los trabajadores, en **Santa Cruz de Tenerife** la oferta sigue siendo insuficiente para quienes llevan años sosteniendo el motor económico del archipiélago.

La huelga, más allá de su impacto inmediato, pone sobre la mesa la urgencia de repensar el modelo turístico canario: uno que no solo celebre récords de visitantes, sino que garantice condiciones dignas para quienes hacen posible la experiencia de millones de turistas cada año. Porque, como recuerdan los trabajadores, “los beneficios no llegan solos: los generamos nosotros”

Hablan los expertos: vinos para la semana

En esta nueva edición de “Hablan los Expertos” se une a nosotros [Álvaro Prieto](#), un sumiller de renombre que ha dejado su huella tanto en el mundo internacional del vino como en las Islas Canarias. Su pasión y conocimiento en alta enología lo han convertido en un referente, y su paso por Canarias ha enriquecido la escena gastronómica local. Con una [visión fresca](#) y moderna, Álvaro nos invita a explorar el arte del maridaje, combinando la exquisitez del vino y la sutileza del sushi.

Durante la entrevista Forjado en la excelencia, Álvaro compartió dos recomendaciones excepcionales para maridar este plato emblemático. En primer lugar, destaca el Guigal Condrieu 2020, un vino elaborado exclusivamente con la uva Viognier en el emblemático valle del Ródano.



La bodega **Guigal**, fundada en 1946, se ha consolidado como una de las más prestigiosas de la región. Con una tradición que conjuga la innovación y el profundo respeto por el terruño, Guigal ha conseguido expresar en cada botella la esencia del Ródano. Este **Condrieu** se distingue por intensas notas a durazno y albaricoque, fusionadas con matices florales y una mineralidad que evoca la frescura de los viñedos sobre suelos calcáreos.

[@guigal](https://www.instagram.com/guigal)



La bodega Guigal

Álvaro explica que, al maridar este vino con sushi, la acidez y la elegancia inherentes al **Condrieu** actúan para potenciar la delicadeza del **pescado**, creando un equilibrio perfecto que realza tanto la complejidad del **vino** como los sutiles sabores del plato.

Tinto

[@Kistler](#)

De igual forma, el sumiller propone un excepcional Pinot Noir proveniente de la región de **Russian River**, en **California**. Esta zona es reconocida por sus microclimas únicos y el compromiso de sus bodegas con la excelencia **enológica**, lo que se traduce en tintos de gran precisión y sutileza. Los productores de Russian River han sabido aprovechar las condiciones locales para elaborar **Pinot Noir** que destacan por sus aromas a cereza y frambuesa, complementados por toques terrosos y una ligera especiación.





Los taninos suaves y la acidez equilibrada hacen que este tinto encaje de manera ideal con la frescura y diversidad de texturas del sushi. Durante la entrevista, Álvaro enfatizó que este vino no solo acompaña al plato, sino que lo potencia, permitiendo que cada sorbo y cada bocado se fundan en una experiencia sensorial sin precedentes.

La propuesta de **Álvaro Prieto** es un fiel reflejo de su compromiso con la calidad y la innovación en el maridaje. Por un lado, la [bodega Guigal](#) representa la tradición y la excelencia del norte del Ródano, donde cada botella cuenta una historia de pasión, legado y terroir. Por otro, la región de Russian River en California pone de manifiesto la capacidad de sus bodegas para combinar condiciones climáticas excepcionales con técnicas modernas, dando como resultado un Pinot Noir que

destaca por su elegancia y autenticidad.

Esta fusión de historias y terroirs se transforma en un puente que une la alta cocina japonesa y la enología de vanguardia. Con el **Guigal Condrieu 2020** y el refinado **Pinot Noir de Russian River**, cada copa se convierte en el reflejo de dos universos: el legado ancestral del Ródano y la innovación contemporánea de California, todo ello enriquecido por la experiencia y visión de **Álvaro Prieto**.

¿Te animas a brindar con estas joyas enológicas y a dejarte seducir por el arte del maridaje? Descubre cómo el compromiso y la pasión de estas bodegas pueden transformar el ritual del sushi en una experiencia inolvidable.

Placeres del Fin del Mundo: Tierra del Fuego

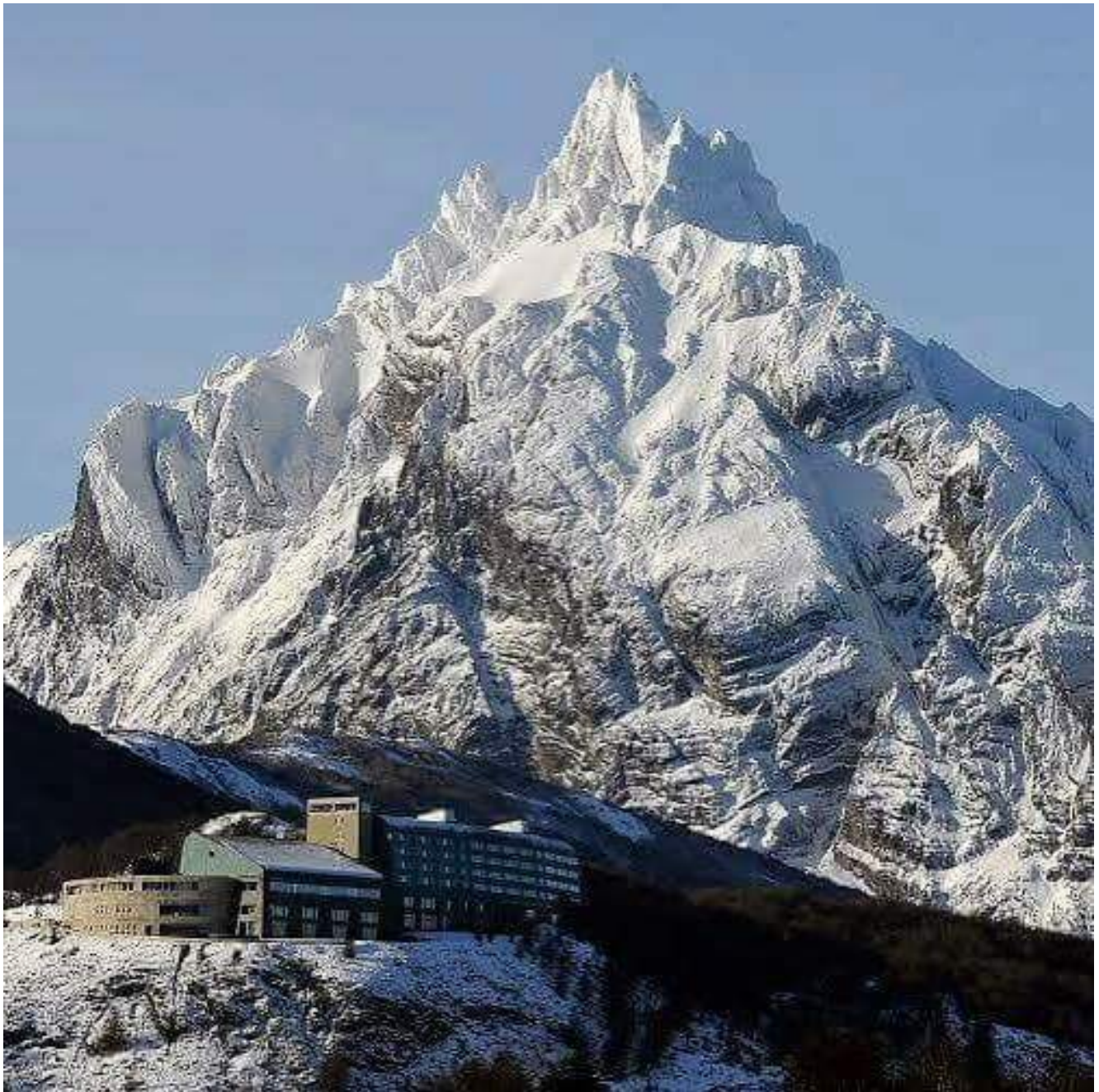
Es tiempo de expandir el espíritu y dejar que se incline hacia la lejanía para encontrarse ante la pura liberación.

Así, la imagen sobrevuela el inmenso escenario de libertad y en este artículo Placeres el Fin del Mundo mientras nos espera la audacia de vivir una experiencia mítica inigualable.

El cielo posa sobre las aguas del **Canal del Beagle** y el horizonte interroga a las miradas inquietas con sabida resignación –“¿Y más allá...”– . Entonces, arriban los navíos de tantas latitudes a constatar una y otra vez – “**es el Fin del Mundo**” –.

Ushuaia es la activa bahía en la que se percibe la atmósfera marina de viajeros de todas partes, decididos a colmar las ansias por descubrir sus atractivos naturales y los placeres

de la buena mesa. Es frecuente ver a los turistas sobrevolar miles de km por la magia de esta porción final de territorio que se ofrece en plenitud con su **cordillera de los Andes, sus mares, lagos, glaciares y bosques.**



Como el lugar ideal para combinar reposo, paseos culturales y aventura por doquier – **navegación, avistaje de flora y fauna, ski, trekking, paseos en 4x4, trineos, vuelos en avioneta, canopy o cabalgatas-** La maravilla del paseo en el **Tren Fuegoño** a través del **Parque Nacional Tierra del Fuego**, antiguo hábitat de los primeros pobladores **yámanas** logró dejarnos sin palabras.

Y a poco de andar por sus callecitas céntricas tiente una **deliciosa taza de chocolate caliente con tortas y mermeladas de frutos del bosque**. O ver las coloridas **Centollas** bracear en los escaparates de las tiendas cautivar a los comensales, que junto a la **Merluza Negra**, los **Frutos de mar** y el **Cordero** comparten el protagonismo de los menús fueguinos en el circuito gastronómico austral en compañía de afamados **Vinos Patagónicos**.

Arakur Ushuaia Resort & Spa

Sorprende el ingreso al monumental *lobby* diseñado con nobles materiales que integran el encanto de la postal de montaña que se cuelga a través de los amplios ventanales.

Imposible sustraerse ante tanta belleza visual!

El Resort cuenta con habitaciones y suites elegantes y confortables con última tecnología de sistemas de control inteligente de iluminación y climatización para la comodidad de los pasajeros.

A primera hora de la mañana es grato ver a los huéspedes disfrutar del succulento **desayuno buffet de exquisiteces típicas patagónicas** como interludio del paseo por la belleza de la **Reserva Natural del Cerro Alarken** protectora de *coihues*, *ñires* y *lengas* en la que se encuentra emplazado el lujoso **Hotel Arakur & Spa**.





Para luego, decidirse por el **Fitness Center** con aparatos de última generación mientras recrean la vista con la deslumbrante naturaleza y las muy recomendables **piscinas in & out de 2 hot tubs** de aguas del deshielo frente a la inexorable contemplación de los picos nevados. En tanto, el merecido relax y la meditación son posibles en el **Spa** con sauna, baños de vapor, jacuzzi y duchas a la espera de humeante café en el **Bar**.



Arakur se hace eco de las veleidades de sus visitantes pues entiende que el confort en un ámbito que armoniza con su entorno junto a los deleites del paladar cumple su cometido

Alexis Pouvreau *sommelier* del **Restaurante La Cravia** no oculta el entusiasmo por expresar sus preferencias en materia de *vinos y maridaje*, y brinda un recorrido a través de la distinguida **Cava** por las diversas **regiones vitivinícolas argentinas** trazando una paleta degustativa de excelencia. Su acento al hablar delata su origen francés y pronto la curiosidad nos pide sus recomendaciones.

El experto catador basa su propuesta en sorprender, casi se diría en desnaturalizar el paladar del comensal, con vinos de carácter y buen cuerpo de Bodegas Boutiques y ediciones limitadas, como un **Pinot Noir de Salta** – *viñedos más altos del*

mundo – o un **Syrah de Jujuy**.

Destaca los **Vinos Patagónicos** por su frescura, mineralidad y profundidad, producto del terruño austral que caracteriza a la región al agregar matices de identidad y un grado sobresaliente de tipicidad y singularidad que deviene en elegancia. Por supuesto, abundan sus recomendaciones de la Uva de Bandera – **Malbec** –

El Sommelier sugiere:

- Centolla parmesana, en salsa fileto y *bisque* de langostinos realzan su sabor con la fresca acidez del vino emblema de notables toques florales.
- Torrontés salteño Anko crujiente cordero fueguino a las brasas combina con sutil Cabernet Fran de Benegas Lynch cuyas notas especiadas y complejidad aromática deja notables recuerdos en la memoria sensorial





El **Lobby Bar** del Hotel invita a vivir atardeceres únicos en compañía de copas de vinos de variados cepajes y regiones vitivinícolas como la **Desgustación patagónica** de **Sauvignon Blanc**, **Cabernet Franc** y **Malbec**, muy buena opción para acercarse a la variopinta oferta de vinos. Recomendable, luego de una intensa jornada es el exclusivo **Kir Royal patagónico** de espumante, licor de Calafate y gratas melodías

de piano.

Australis Cruceros de Expedición

La extendida belleza de una geografía diseñada por los **Fiordos de Tierra del Fuego** se impone a través de los **glaciares, bosques fueguinos, flora y fauna silvestre** que el magnífico **Crucero de Expedición Australis** navega por los canales de la región más austral.

Se trata de explorar la mítica Patagonia con todos los sentidos pues la vista insiste en solazarse y el paladar propone afinar sus sensaciones

Embarcamos por la tarde en **Punta Arenas**, Chile y luego del **brindis de bienvenida** nos esperaba la confortable cabina con vista a las cumbres de montaña y aguas marinas que anticipaban el fantástico viaje. Era hora de partir, nos aguardaban recónditos lugares con historia y tantos secretos por develar *allá a lo lejos*; mientras éramos testigos de cómo la agradecida naturaleza expone su esplendor y pretende embellecer el alma.





Es un itinerario de 4 días con sucesivos desembarcos en **zodiacs** por **avistajes de aves patagónicas, pingüinos magallánicos, elefantes marinos** para luego emprender caminatas en el **bosque magallánico** y respirar la **flora austral**, aproximarse a los **glaciares** y presenciar sublimes **puestas de sol** que arrancaban nuestra admiración.

La Navegación transcurre entre los míticos **Estrecho de Magallanes** y el **Canal del Beagle**, con paso por la *Bahía Ainsworth, Islotes Tuckers, Glaciar Pía, la espléndida Avenida de los Glaciares y Bahía Wulaia* hasta arribar a **Ushuaia, Argentina**.

No sin antes agradecer la fortuna del desembarco en **Cabo de Hornos**, donde las aguas oceánicas del Pacífico y el Atlántico se entrelazan. Todo el itinerario es acompañado de guías expertos, charlas informativas e interesantes documentales ilustrativos que completan la fascinante propuesta de navegación.

Cada día prometía las bondades de la

cocina con sabores típicos chilenos del Stella Australis. El chef Rodrigo Ruiz gesta las proezas culinarias valiéndose de la rica fauna marina que conforma el elenco de platos.









AUSTRALIS®
CAPE HORN & PATAGONIA

www.australis.com



Brinda un **almuerzo buffet temático** muy variado y la **cena es a la carta** con opciones para todos los paladares, felizmente acompañados de destacados **Vinos Chilenos**; **Carmenere (variedad insignia)**, **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Pinot Noir**, **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**. Y como es de esperar, el **Bar**, encuentro de tantos viajeros del mundo, despliega una amplia carta de

licores, vinos, tragos y los atractivos **Pisco** y **Calafate sour** muy oportuna la hora de disfrutar el ocaso.

Menú Stella Australis

- **Tiradito de pulpo olivado**
- **Crema de zapallo al gruyere**
- **Plateada de vacuno, pastel de papas a la crema**
- **Ó Merluza Austral, Quinoa guisada al parmesano y salsa de Centolla a la crema**

Postre

Mousse de mantequilla de maní y Helado de Chocolat

Buffet Frío

Tartas, Ensalada de habas y camarones, ensalada verde con jamón crudo de Magallanes, Tabla de quesos chilenos, ensalada de tomates y berenjenas asadas, alcachofines, zapallitos italianos gratinados con quinoa y manzana, focaccia de cebolla y tomate, ensalada fresca de estación, ensalada de Salmón ahumado, Cebiche Nikkei, Chop suey de Cochayuyo, Wantan crocante, shot de marisco.

Buffet Caliente

Cordero magallánico, suprema de Pollo a la parmesana, costilla de Cerdo, Salmón grillé, Lasagna bolognesa, Canelones de vegetales, Gnocchi al pesto, Spaghetti con salsas a elección, Sakana al curry, Beef Shogayaki, fusión rice, Yasaitame de vegetales.

Mesón de Postres

Tiramisú, mousse de mango, cannoli de crema pastelera y manjar, torta de chocolate, flanes, helados frutales, wantan

con confitura de piña, panqueques, panacotta de Lychee, perlas de tapioca con berries, selección de frutas frescas.



Chef Jorge Monopoli

Kalma Restó

La intrépida aventura marina llegaba a su fin y nada mejor que ir a **Ushuaia** por **Kalma Restó Cocina de autor** del Chef **Jorge Monopoli** nos motivó con una cena de tono minimalista con énfasis en el producto local en un cálido ambiente que despertaba nuestra inquietud por las creaciones tan logradas de su chef. www.kalmaresto.com.ar

Menú Degustación

- Pan de Cachiyuyo, Focaccia con pimienta de Canelo & Lactonesa
- Papel de Arroz rebosado en Cachiyuyo, alioli y Caracol del Beagle –

- **Gazpacho de diente de león**
- **Centolla tibia al vapor y puré de manzanas verdes**
- **Capelleti de Centollón, extracto de vegetales pesto de Levístico (Apio de mar) c/Chaura**
- **Entraña al vacío sobre emulsión de zanahorias de primavera, brotes de alfalfa**
- **Mejillones frescos en reducción de Torrontés (vino emblema argentino)**
- **Torta tres leches, Merengue de Apio de mar & Crema helada de Dulce de leche**

En el elegante **Restaurante Gourmet Le Martial** nos recibió **Santiago Teitelman Van Kemenade**, chef régisseur quien dirige con elogios a su dedicado equipo de cocineros. Es muy generoso y si bien intenta alejarse del protagonismo es notable su impronta barroca en la confección de los platos fueguinos. Santiago resalta ante todo la importancia del cuidado del producto regional y su promoción a través de una propuesta **conceptual** de reminiscencias francesas.



La prosperidad de la tierra insiste en dar a conocer sus frutos y es algo que comprendieron muy bien jóvenes cocineros patagónicos que tienen por visión redescubrir y revalorizar los productos gastronómicos fueguinos recuperando la riqueza ancestral.

De cara al **Beagle** como quien da la bienvenida a estas remotas tierras el Museo Restaurante con Vinoteca y Pastelería de **Enrique Chasco – Ramos Generales El Almacén** – es un fragmento de historia viva que data del S XIX. Lugar de encuentro obligado de aventureros, personajes históricos e inmigrantes por la inmensa tranquilidad y la promesa del comienzo de una nueva vida. Los viejos retratos, muebles, botellones, atuendos y publicidad de otrora forman parte de este relicario de antaño en estos confines que dan cuenta de ello.



Periodistas Viajeros



La autora





Es conocido en el lugar por su menú de **sopas de vegetales**, **Cordero al oporto**, **Conejo confitado a la mostaza** y **Salmón grillado** que remata con delicias dulces de **tartas de frutos rojos** y era una verdadera tentación llevarnos **facturas recién horneadas** o ricos **alfajores de maicena con dulce de leche**.

Atraídos por el mediodía que obsequiaba un cielo azul de nubes tenues y luego de un paseo para el recuerdo por la orilla del Canal nos atrevimos a launtuosa suavidad de la **Merluza Negra** que se llevaba de maravillas con las notas tostadas de la **Roja cerveza tirada** en este legendario Almacén.- www.ramosgeneralesush.com.ar -

El deseo de compartir con familia y amigos la riqueza fueguina fue posible gracias a los productos gourmet **Ahumadero Ushuaia** - www.ahumaderoushuaia.com.ar -

AGRADECIMIENTOS

Destino Argentina – www.destinoargentina.com.ar

Instituto Fueguino de Turismo – www.infuetur.gob.ar

INFORMACION GENERAL

Casa de Tierra del Fuego – www.tierradelfuego.com.ar

Parque Nacional Tierra del Fuego –
www.parquesnacionales.gob.ar

Tren del Fin del Mundo – www.trendelfindelmundo.com.ar

City Tour Ushuaia – www.ushuaiacitytour.com

Museo del Fin del Mundo – Av. Maipú 173/465 – Ushuaia

Museo Marítimo y del Presidio de Ushuaia –
www.museomaritimo.com

Galería temática Historia Fueguina – www.historiafueguina.com

Andino Gourmet – Av. San Martín 600 – Ushuaia

Casa Olmo – Av. San Martín 87 – Ushuaia

Francisco Belín González: Una Vida Dedicada a la Gastronomía Canaria

Francisco Belín González, nuestro reconocido periodista gastronómico de Tenerife, inicia una nueva etapa en su carrera con el estreno del programa radiofónico “Con Cúrcuma” en la **Radio Televisión Canaria**. Con más de 25 años de experiencia en el ámbito gastronómico, Belín se ha convertido en una

referencia imprescindible para la promoción y difusión de la riqueza culinaria de las Islas Canarias.



Su trayectoria incluye una sección diaria en el periódico El Día durante más de siete años, su participación en programas televisivos como **AgroCanarias en Televisión Canaria** y valiosas colaboraciones como autor en la prestigiosa *Guía Repsol*. Esta amplia [experiencia](#), abarcando prensa escrita, radio y televisión, le ha permitido dejar una huella imborrable en el sector, destacándose por su compromiso y pasión por los productos locales y el **talento culinario** de la región.

“Con Cúrcuma”: Una Nueva Aventura Radiofónica

El nuevo programa **“Con Cúrcuma”** representa una evolución tanto en la carrera de Belín como en la cobertura mediática de la gastronomía canaria. Con una emisión de dos horas, este espacio, producido por Creaccion.TV, se estrenará el miércoles 19 de marzo de 2025 a las 21:00 horas en la Radio Canaria, marcando un hito en la difusión de la alta cocina isleña tras siete años en otras emisoras.

El programa se adentrará en la exploración de temas esenciales para el sector, tales como los productos de Kilómetro 0, el trabajo incansable de los productores locales y el dinamismo del Canal Horeca en el Archipiélago.

El primer programa de **“Con Cúrcuma”** se presentará en un contexto estelar, coincidiendo con la reciente Gala de los **Soles Guía Repsol 2025** en Santa Cruz de Tenerife. **Francisco Belín González** entrevistará a destacados chefs, entre ellos Juan Carlos Padrón, del restaurante *El Rincón Juan Carlos*, quien, junto a su hermano Jonathan, ha establecido un récord en España al alcanzar la [suma](#) de cinco Soles Repsol.



También se contará con la presencia de Pepe Solla, **chef** gallego de Casa Solla, reconocido por sus tres **Soles Repsol**. Además, el programa incluirá reflexiones periodísticas sobre temas culinarios a cargo de Sergio Lojendio y segmentos que pondrán el foco en productores locales, como Guacimara Cabrera, la ganadera de Fuerteventura especializada en leche de camella.

“Con Cúrcuma” no solo es un nuevo capítulo en la carrera de “Fran”, sino también un espacio que promete enriquecer el panorama **gastronómico** de **Canarias**, ofreciendo a los oyentes una visión profunda y apasionada de la alta cocina y la tradición culinaria isleña en la voz de sus protagonistas. Y como se dice en el argot teatral... ¡Mucha mierda!

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

FOOD & WINE



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.



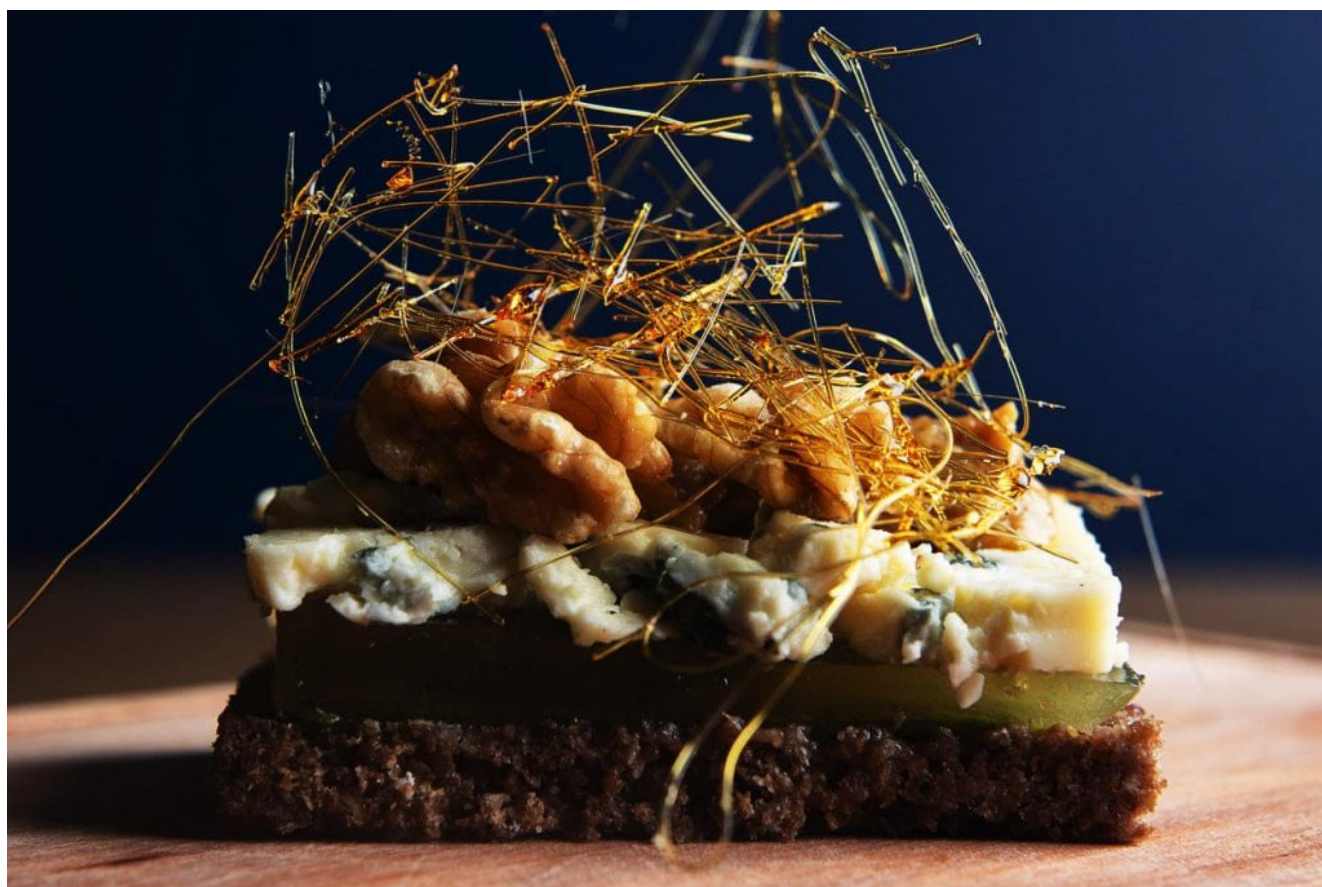
Bacalao de Noruega

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?

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**.

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**.

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

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



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

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

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

CHEF INVITADO

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

CASA
cayaco

— ē —
E T E R E O



1 SOL
Guía Repsol 2023

Disfruta del sazón de

**PEDRO
NEL**

RECOMENDADO EN LA GUÍA MICHELÍN
RECONOCIDOS CON UN SOL REPSOL

MENÚ ESPECIAL
09 AL 19 DE NOVIEMBRE

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

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

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

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

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

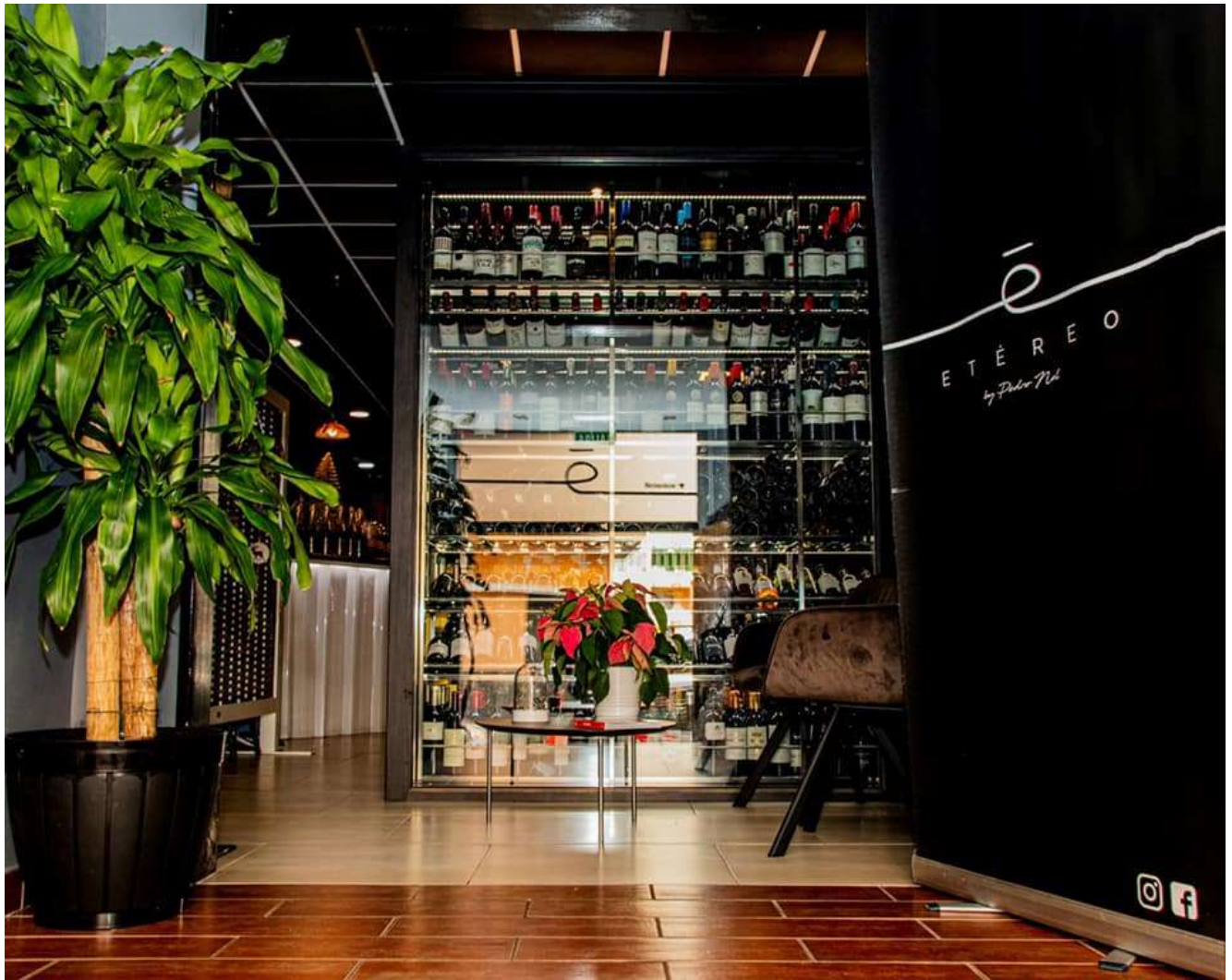
Pedro Nel. – El público en general está más educado acerca de **la gastronomía** y nosotros recibimos a muchos turistas de muy diferentes nacionalidades que salen encantados al igual que los comensales de la Isla y de Canarias.

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













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

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

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







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

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

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



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

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

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](#)

Cielo, Mar & Tierra: El punto de partida de cuatro chefs

que marcaron la gastronomía canaria

Hace catorce años, en la acogedora atmósfera de **El Silbo Gomero**, cuatro chefs de la gastronomía canaria se reunieron en un evento que, sin que ellos mismos lo sospecharan, sería el primer eslabón de trayectorias extraordinarias. **Braulio Simancas, Andrea Bernardi, Jesús González y Jonathan Padrón** se dieron cita el **5 de diciembre** en una primera **cena** organizada por la **Asociación de Gastronomía Cielo Mar & Tierra**, con una propuesta culinaria que [exploraba](#) los elementos fundamentales de la **cocina: cielo, mar y tierra**, culminando con una propuesta dulce excepcional a cargo de **Jonathan Padrón**.

En aquel momento, cada uno de ellos se encontraba en una etapa distinta de su carrera, pero todos compartían una misma inquietud: **innovar** desde la raíz, mantener viva la **tradición culinaria** con nuevas lecturas y llevar la **cocina canaria** a nuevos horizontes. Braulio, como anfitrión del evento y jefe de cocina de **El Silbo Gomero**, demostraba ya su maestría en la interpretación del mar en el plato.

4 chefs y un menú

Andrea Bernardi, con una visión vanguardista y técnicas depuradas, asumía el reto de cocinar el cielo, mientras que **Jesús González**, a quien muchos reconocemos como el punto de partida de **la nueva gastronomía canaria** desde el extinto, pero recordado **restaurante El Duende** en el Puerto de la Cruz y que, con su recién estrenada participación en **San Sebastián Gastronomika**, se encargaba de plasmar la tierra en su máxima expresión **culinaria**.

Por su parte, **Jonathan Padrón**, quien ya entonces destacaba en el ámbito de la **pastelería**, cerraba la experiencia con su dominio técnico y su visión **innovadora** de los **postres**,

anticipando la excelencia que marcaría su futuro en la **alta gastronomía**.

Hoy, catorce años después, la historia de estos cuatro **chefs** es el reflejo de la **evolución de la cocina canaria**. **Braulio Simancas** se ha consolidado como uno de los grandes referentes de la **gastronomía** insular, con un respeto absoluto por el producto local y una **cocina** que ha sabido modernizar sin perder su esencia.

Andrea Bernardi, tras su paso por diversos proyectos, ha redefinido su concepto culinario y ha encontrado su espacio en la alta cocina en **NUB**, con un sello personal que fusiona técnica y memoria gustativa.

Jesús González ha seguido explorando el recetario tradicional desde una óptica contemporánea, consolidando su posición en el panorama gastronómico y participando en eventos de prestigio nacional, además su nuevo cuartel general donde aparca su Harley Davidson se llama Restaurante Boogey en sur de Tenerife.

Jonathan Padrón, por su parte, ha llevado la **pastelería** a una nueva dimensión y, junto a su hermano **Juan Carlos Padrón**, ha consolidado **El Rincón de Juan Carlos** como un referente de la **alta gastronomía**. Actualmente, ostentan **estrellas Michelin**, **soles Repsol** y los más altos reconocimientos **gastronómicos**, con presencia en varios **restaurantes** repartidos por diferentes islas





















































A casa llena y con personalidades de la gastronomía canaria

La velada también contó con la presencia de comensales que han sido piezas clave en la evolución de **la gastronomía de Canarias**. **Clara Rodríguez**, propietaria de **Bodegas El Lomo**, aportó su visión del mundo **vitivinícola**. **Cristina Hernández**, quien ya, para ese entonces era una pionera como **influencer** gastronómica en **Tenerife** (aun la palabra no se usaba), vivió la experiencia de primera mano.

Pedro Rodríguez Dios, **chef y repostero** de renombre, también estuvo presente, así como **Francisco Belín**, periodista gastronómico con la trayectoria más extensa del archipiélago. Aquella noche en **El Silbo Gomero** no solo fue una cena; fue el punto de encuentro de cuatro visiones complementarias que, con el tiempo, han contribuido a posicionar a **Canarias** y especialmente a **Tenerife**, en el mapa **gastronómico**. Un evento que, sin duda, marcó el inicio de un camino que aún sigue trazándose con la misma pasión y el mismo compromiso con la **cocina** de verdad.