

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.

Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

By Niki Pavanelli

Seguro de sí mismo, 100% italiano de nacimiento y 100% canario por su amor a nuestra isla. **Niki Pavanelli**, nacido en Bolonia, desembarca en Tenerife para poner en valor la importancia de la esencia de la [cocina italiana](#) hace ya más de 15 años, tras formarse en diferentes proyectos en Italia y alrededor del mundo. En 2018 toma las riendas de Il Bocconcino by Royal Hideaway.

Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azúcar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

Preparación

En una cacerola ponemos la nata, el azúcar, la vaina de vainilla a fuego lento.

Por otro lado, [limpiamos](#) el aguacate, sacamos la pulpa y la agregamos en un bol con la leche y finalmente trituramos hasta obtener una crema.

Colamos la crema en otro bol, y vertemos, colando e incorporando poco a poco la nata aromatizada al resto del compuesto.

A este punto agregamos a la mezcla las hojas de gelatina y volvemos a llevar a semi ebullición.

Nuestra pannacotta está lista para ponerla en los moldes , yo personalmente utilizo la misma cascara del medio aguacate y la aprovecho por el emplatado final ; dejamos reposar en la nevera.

A este punto pelamos el higo pico y pasamos la pulpa por un colador hasta obtener la pulpa sin pepita.

La ponemos en una cacerola y cuando este casi hirviendo agregamos el agar agar, hervimos un par de minuto y colamos en molde de media esfera. Los reservaremos en el congelador hasta que no estén bien congelado.

Preparamos por otro lado el baño del bon bon con la manteca de cacao y le vamos dando un color marrón muy claro utilizando el cacao amargo en polvo. Cuando esté listo y bien incorporado el cacao con la manteca, sacados la media esfera, las pinchamos

en la parte plana al centro con una aguja muy fina y procedemos a bañar los bon bon . Enfriamos y reservamos. (muy importante la temperatura de la manteca).

Pasión & Tradición

A este punto tenemos ya los dos elementos y preparaciones principales hecha y procedemos al emplatado.

[Ahumamos](#) al momento delante al cliente con su hoja de aguacate.



Niki Pavanelli

Domínguez

“Colección

Castellana Adelantado”

Baboso

El

Nueva referencia en el mercado

DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN saca **nueva referencia** “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Colección Domínguez: vinos de parcela que no se [elaboran](#) todos los años.

Sólo en aquellos en los que la parcela o una **variedad** en concreto presenta cualidades diferenciadoras que nos da facilidad para realizar vinificaciones especiales.

Colección Castellana Baboso

Domínguez Colección Castellana Baboso es un **vino de crianza**, que procede en su totalidad de la parcela de **El Adelantado**.

Situada a unos 500 msnm, dentro del **municipio de Tacoronte**.

Pretende ser un vino de guarda, con buena evolución en botella, que refleja la personalidad de las variedades utilizadas en su elaboración: 50% **Baboso Negro** y 50% **Castellana Negra**.



La **uva** fue seleccionada y recogida [cuidadosamente](#) por variedades para su posterior vinificación. Después del **estrujado y despalillado** el **mosto** fermentó con **levaduras indígenas** en depósitos inoxidables de 1.000 litros, durante veinte días.

La crianza se realizó por variedad en barricas de 600 litros de roble francés, durante doce meses.

Trascurrido este tiempo se procedió al **coupage** de ambos **vinos** en un depósito de **acero inoxidable**, donde permaneció cinco meses hasta su posterior **embotellado** en marzo de 2020.



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Con gran ilusión aparece ahora en el **mercado** esta nueva referencia esperando que consiga la aceptación de los **consumidores**, ya que, se suma a la gama de vinos una referencia atractiva por las variedades que la componen.

De venta en bodega (C/ Calvario, 79. Tacoronte) y a través de nuestro distribuidor oficial: Pedro Duque Canarias (922 67 00 06).

Geranium, el número 1 en la lista The World's 50 Best Restaurants 2022

- El restaurante **Geranium**, en Copenhague, es reconocido como **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**
- Anunciada esta noche en una ceremonia de entrega de premios en **Londres**, la lista de 2022 incluye restaurantes de 24 territorios en cinco continentes de todo el mundo y presenta a 12 restaurantes que hacen su debut y a dos que regresan
- América del Sur es reconocida como una potencia **culinaria**, con ocho restaurantes en la lista
- El **Central** de Lima fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, ocupando el puesto No.2 de la lista
- El **Pujol**, en Ciudad de México, fue reconocido como **The Best Restaurant in North America**, ocupando el No.5 de la lista
- La nueva incorporación en posición más alta de **América del Sur** es el **Mayta**, en Lima, ocupando el puesto No.32, y luego el **Oteque**, en Río de Janeiro, ubicado en el No.47
- **Jorge Vallejo**, del Quintonil, en Ciudad de México, fue elegido por sus colegas como el ganador del prestigioso premio **Estrella Damm Chefs' Choice**
- **Leonor Espinosa**, de Leo, en Bogotá, recibió, en el escenario de Londres, el premio **The World's Best Female Chef**, patrocinado por **Nude Glass**

Lo más selecto de la comunidad de restaurantes del mundo se reunió en Londres para celebrar los premios **The World's 50 Best Restaurants 2022**, patrocinados por S.Pellegrino y Acqua Panna.

La ceremonia de entrega de los premios, organizada por el [internacionalmente](#) reconocido actor y gourmet Stanley Tucci, honró la excelencia [gastronómica de 24 territorios](#) de los cinco continentes.

Para finalmente declarar a **Geranium**, de Copenhague, como **The World's Best Restaurant 2022** y **The Best Restaurant in Europe 2022**.





Geranium crear comida que despierte los

sentidos

El Geranium, liderado por el chef Rasmus Kofoed, fue elegido el restaurante No.2 en la lista de The World's 50 Best Restaurants 2021, siendo superado por el Noma, que fue promovido al salón de la fama Best of the Best.

La misión del Geranium es crear comida que despierte los sentidos, y la meticulosa cocina junto a la increíble visión del Chef Kofoed, incluyendo su reciente decisión de no servir carne, han ganado elogios y admiradores en todo el mundo.

El Geranium está en la cima junto con el Central (No.2), en Lima, y el Disfrutar (No.3), en Barcelona.



William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

William Drew, director de contenido de **The World's 50 Best Restaurants**, comenta: *"Estamos encantados de anunciar la lista*

de los **The World's 50 Best Restaurants 2022** y de reconocer al *Geranium* como el nuevo No. 1".

Rasmus Kofoed, Søren Ledet y su equipo han creado una **experiencia gastronómica** inolvidable, llevando la cocina de temporada a alturas superlativas y sirviendo platos precisos, hermosos y elegantes, que combinan arte y sabor, junto con un innovador programa de bebidas.

El *Geranium* ha consolidado su estatus de un **destino culinario** global y es un muy merecido ganador del codiciado título **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**.

*"También es muy emocionante reconocer esta lista diversa de **restaurantes** esparcidos por los cinco continentes y ver esta vibrante comunidad culinaria reunirse para celebrar en Londres".*

América del Sur

América del Sur continúa resaltando en el mundo culinario con restaurantes como el **Central**, en Lima, que ocupa el segundo puesto en la lista y fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, en un continente que presume de tener ocho restaurantes en la lista general, incluyendo la nueva incorporación, el **Mayta** (No.32), en Lima, y el **Oteque** (No.47), en Río de Janeiro.



Mitsuharu "Micha" Tsumura



Virgilio Martínez

Le sigue Asia con siete restaurantes en la lista, entre los que se incluyen las nuevas incorporaciones del **Sorn**, en Bangkok (No.39), y **La Cime**, en Osaka (No.41).

The Best Restaurant in Asia es el **Den**, en Tokio, (No.20), mientras que el **Fyn**, en Ciudad del Cabo (No.37), que debuta por primera vez en la lista, fue coronado como The Best Restaurant in Africa.

El **Pujol** (No.5), en Ciudad de México, ocupa por tercera vez el lugar The Best Restaurant in North America.

El Gin Mare Art of Hospitality Award fue entregado al **Atomix**, un restaurante en Nueva York con menú degustación y sólo 14 asientos, situados alrededor de un único mostrador en forma de U, y dirigido por el matrimonio formado por Junghyun “JP” y Ellia Park.



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur.







Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada en Marina Bay Sands, Singapur. Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra



Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra

Con JP al frente de la **cocina** y Ellia al frente de la sala, el dúo proporciona una experiencia culinaria sobresaliente, que ofrece una cocina coreana innovadora y un servicio impecable tanto para los visitantes internacionales como para los neoyorquinos.

The World's Best Pastry Chef

René Frank, del **Coda**, en Berlín, ha sido [galardonado](#) con el premio The World's Best Pastry Chef, patrocinado por Sosa. El renombrado chef pastelero dirige el primer y único restaurante especializado en postres de alta gama de Alemania.

Las creaciones innovadoras y memorables de Frank, basadas en técnicas tradicionales, han atraído a una cantidad de admiradores cada vez mayor, y han ayudado a consolidar la reputación del chef a nivel internacional.

Beronia World's Best Sommelier

Presentado como un nuevo premio para 2022, el título de **Beronia World's Best Sommelier** fue otorgado a **Josep Roca**, sumiller y copropietario de **El Celler de Can Roca**, en Girona, España.

Roca es un sumiller de renombre mundial, cuyo talento ejemplifica la excelencia en el vino y la comida, y cuya pasión es cautivadora.







El Celler de **Can Roca**, que Josep dirige con sus hermanos Joan y Jordi, ahora se encuentra en el salón de la fama **Best of the Best**, después de haber ganado el título **The World's Best Restaurant** tanto en 2013 como en 2015.

El **Uliassi** (No.12), en Senigallia, Italia, ha sido galardonado con el Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles, en reconocimiento a su cocina contemporánea, inspirada en las tradiciones de la costa adriática.

Nuevas incorporaciones

Las otras nuevas incorporaciones son: el **Alchemist** (No.18) y el **Jordnær** (No.38), ambos en Copenhague, el **The Jane** (No.23), en Amberes, él **Le Clarence** (No.28), en París, el **St Hubertus** (No.29), en San Cassiano, Italia, y el **Ikoyi** (No.49), en Londres.

El **Nobelhart & Schmutzig** (No.17) fue galardonado con el Villa Massa Highest Climber Award, después de que el restaurante de Berlín subiera 28 peldaños desde la publicación de la lista de

2021. Orgullosa de su filosofía “*vehemente local*”, el Nobelhart & Schmutzig se centra firmemente en sus productores, lo que resulta en una gran demanda de su menú exclusivo de 10 platos.

Jorge Vallejo, chef y propietario del Quintonil (No.9), en Ciudad de México, ganó el Estrella Damm Chefs’ Choice Award. Votado por sus colegas, los chefs más importantes del mundo, este premio se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El **Aponiente**, en el suroeste de España, se lleva a casa el Flor de Caña Sustainable Restaurant Award. Este premio es auditado de forma independiente por la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos que se auto proponen para el premio, en función de una amplia gama de criterios, incluyendo la responsabilidad ambiental y social.

Esa noche también se reconocieron a aquellos honrados con premios especiales que habían sido previamente anunciados.

Entre ellos estuvieron los ganadores de Champions of Change: **Dieuveil Malonga**, **Koh Seng Choon** y el dúo formado por **Olia Hercules** y **Alissa Timoshkina**, **Leonor Espinosa**, ganadora del The World’s Best Female Chef Award, patrocinado por Nude Glass, la empresaria social **Wawira Njiru**, ganadora del Icon Award y el restaurante de Marsella **AM** par **Alexandre Mazzia**, ganador del American Express One To Watch Award.

Los premios The World’s 50 Best Restaurants 2022, patrocinados por S.Pellegrino y Acqua Panna, celebrados en el histórico mercado de Old Billingsgate en la ciudad de Londres, marcaron el vigésimo año del prestigioso ranking gastronómico mundial.

El proceso de votación

En la votación de la lista de **The World's 50 Best Restaurants 2022** participan 1080 expertos internacionales de la industria de los **restaurantes** y **gourmets** bien viajados que conforman **The World's 50 Best Restaurants Academy**.

La Academia, equilibrada en cuanto al **género**, está conformada por 27 regiones diferentes de todo el mundo, cada una de las cuales está integrada por 40 miembros, incluyendo un presidente.

Ningún patrocinador del evento tiene influencia alguna sobre el proceso de votación.

La lista de **The World's 50 Best Restaurants** es adjudicada de forma independiente por la consultora de servicios profesionales Deloitte.

Esta adjudicación garantiza que la integridad y autenticidad del proceso de votación, así como la lista resultante de los **The World's 50 Best Restaurants 2022**, estén protegidos.

Best of the Best

Aquellos que se ubican en el grupo de élite de los restaurantes No.1 (enumerados a continuación) han demostrado con creces su valía y ahora serán honrados para siempre como destinos gastronómicos emblemáticos en el salón de la fama Best of the Best.



Chef Tesuya Wakuda y el chef Massimo Bottura

Los chefs y restauradores que han llevado sus restaurantes a la cima de la lista han expresado su deseo de invertir en el futuro del sector y “retribuir” al mundo de la alimentación a través de nuevos proyectos e iniciativas.

Los siguientes restaurantes han sido nombrados No.1 en la lista de **The World's 50 Best Restaurants** desde que comenzó el proyecto, por lo que no fueron elegibles para la votación en 2022 ni lo serán en un futuro:

- El Bulli (2002, 2006-2009)
- The French Laundry (2003-2004)
- The Fat Duck (2005)
- Noma – ubicación original (2010-2012, 2014)
- El Celler de Can Roca (2013, 2015)
- Osteria Francescana (2016, 2018)
- Eleven Madison Park (2017)
- Mirazur (2019)
- Noma – ubicación actual (2021)

España quiere ser destino líder a través del Plan Enogastronómico

Este plan está dirigido a la recuperación de España como «destino líder y mejorar su competitividad turística».

En un acto celebrado en la bodega Marqués de Murrieta de Logroño se ha presentado el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

Con más de 68 millones de euros contará el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico. La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, lo ha declarado a la prensa.

En un acto celebrado en la bodega Marqués de Murrieta de Logroño se ha presentado el Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.



La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto.
Foto: La Información

En la presentación también [intervinieron](#) la presidenta del Gobierno de La Rioja, Concha Andreu, y el alcalde de la capital riojana, Pablo Hermoso de Mendoza.

Plan Enogastronómico

La **gastronomía** es «una *prioridad estratégica*» en el **Plan de Recuperación** esto, por su impacto económico, social y medioambiental, pero también, porque «*lucha contra la despoblación y afronta el reto demográfico*».

España es [seleccionada](#) por un 20 por ciento de los **turistas** por su **gastronomía**, lo que supone un gasto asociado de 22.500 millones de **euros**. Este plan activará otros instrumentos tales como los **Planes de Sostenibilidad Turística en Destinos Enogastronómicos**, los que ya están en funcionamiento.



Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

Estos planes de sostenibilidad están dotados con **51,4 millones de euros** y para los cuales, se han recibido un total de 42 propuestas.

Otros **15 millones** estarán destinados para el **Programa Experiencias Turismo España**, con el que se pretende crear «redes de productos turísticos» entre comunidades, que el año pasado *«funcionó muy bien»* con el Plan del Jacobee.

La proyección internacional verá un importante reforzamiento con un programa de promoción el que contará con otros 2,2 millones de euros.

Con esta iniciativa, que forma parte del **Plan de Modernización y Competitividad del Sector Turístico**, buscando *«reforzar las experiencias turísticas en torno a la **gastronomía** y al **vino**»*, además de *«apostar por la calidad y la sostenibilidad para generar mayor valor añadido»*.

La Ministra Maroto ha expresado que parte del éxito de la

gastronomía española es contar con una **materia prima de alta calidad** gracias a la industria agroalimentaria, pero también, por el «*talento*» de los profesionales del sector, que persiguen la excelencia a través de la innovación.

La ministra de Turismo ha subrayado que, para lograr que **España** sea líder en **enogastronomía**, cuentan con «*los mejores aliados: el sector privado y las comunidades autónomas*».

Etéreo: jornadas con la gastrónoma colombiana Lucero Vílchez

El chef Pedro Nel, anima a sumarse a “esta excelente oportunidad para probar platos populares de diferentes regiones del país caribeño”

La **gastrónoma** y presentadora televisiva de **Colombia Lucero Vílchez**, una de las mujeres más influyentes en el ámbito de la comunicación especializada en [América Latina](#), estará los días 8 y 9 de agosto en el restaurante **Etéreo de Santa Cruz de Tenerife**, para desplegar, junto al **chef Pedro Nel Restrepo**, sendas jornadas –**almuerzo y cena**– que estarán inspiradas en la genuina cocina tradicional del país caribeño.



Jornadas con la gastronoma colombiana Lucero Vílchez

La presencia de **Vílchez** en Tenerife para esta relevante acción **gastronómica** fue confirmada por el propio jefe de cocina del establecimiento santacrucero, que tuvo la oportunidad de coincidir con la presentadora de **Teleantioquia** en un [reciente viaje](#) a **Bogotá y Medellín** para intervenir en el medio televisivo de su país natal junto a la conductora de programas como “Venga a Mi pueblo”, “Qué maravilla”, “Complicidades”, “Las Tres Gracias”, “Sabor de mi Tierra” y “La Sartén por el Mango”.

Nel y su equipo de cocina y sala de **Etéreo** -con un **Sol Repsol** y Recomendado de la Guía Michelin- avanzan que *“hay que apuntar estas fechas en el calendario porque en cada uno de los cuatro pases habrá sugerentes muestras de la coquinaria tradicional colombiana y con los matices significativos de las diferentes regiones del país”*.

Cultura e identidades culinarias

Pedro Nel subraya, asimismo, que *“aunque estaremos en plena época estival, estos recetarios que trae Lucero a la Isla se prestan para disfrutar de una ciudad, como **Santa Cruz**, que también vive con ganas el verano gastronómico”*.

Cabe destacar que el chef fue invitado del programa de esta **gastrónoma y comunicadora** formada en la Escuela Superior Mariano Moreno (Medellín), precisamente el centro académico en el que impartió la docencia el chef de Etéreo.







En la actualidad, **Lucero Vílchez** dirige su **escuela de cocina** destinada a aquellos emprendedores-as gastronómicos que pretenden **asesorar y desarrollar proyectos alrededor de la cocina** y sus diferentes áreas **profesionales**.

Dilatada trayectoria

Nacida en Lima **Perú**, hija de padre argentino y madre colombiana, la *influencer* que cocinará en tándem con **Pedro Nel** creció con los sabores de **América Latina**.

Estudió publicidad y empezó a trabajar en televisión desde muy joven y ha pasado por canales como RTP, Panamericana, América TV y Teleantioquia, siempre dirigiendo y presentando programas familiares.

*“Para cocinar en serio no basta con **cocinar** rico y divertirse –asevera la invitada a las jornadas-; hace falta*

conocimiento”.

De esta manera decidió estudiar para fortalecer sus conocimientos de publicista (IPP Lima Perú), y especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv de Lima, entre otras vertientes de la comunicación.

Canary Wine premia a Donaire por la mejor carta de vinos

El restaurante de GF Victoria recibe el premio a la Mejor Carta de Vinos en el XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias- Canary Wine

La dirección del certamen destacó de la carta la buena selección de vinos canarios, su dinamismo y su sentido didáctico

En palabras de Paula Andrea Rojas, sumiller de Restaurante Donaire, *“nuestra carta tiene una personalidad y variedad para todo tipo de paladar”*

El Restaurante Donaire recibió el premio a la Mejor Carta de Vinos en el Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por el Órgano de Gestión de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine.

Paula Andrea Rojas, sumiller del restaurante, junto a Gustavo Hernández, director de GF Victoria, fueron los encargados de recoger este [reconocimiento](#) de la mano de Javier Gila,

presidente de la **Asociación Madrileña de Sumilleres** en el evento celebrado en **Garachico**.

Denominación de Origen Islas Canarias- Canary Wine

En la 19ª edición, este [galardón](#) valora el número de referencias y a la vez, la buena selección de vinos que ostenta el restaurante. Para el jurado la carta del **Restaurante Donaïre** destaca por ser limpia y fácil de comprender. *“Es una carta muy dinámica y didáctica tanto para clientes entendidos como para los que no lo son”*, destacó Gila.



XIX Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias organizado por la Denominación de Origen Islas Canarias-Canary Wine

Una **valoración** recibida con alegría por parte de Paula Andrea Rojas porque *“es el reconocimiento al esfuerzo por ofrecer una experiencia de calidad donde apostamos por el **producto canario**, tanto en el plato como en su **maridaje**”*.

En esta apuesta por la calidad se manifestó Gustavo Hernández, quien insistió que *“tanto en Donaire como en **GF Victoria** debemos seguir el camino de la excelencia combinando valores como la cercanía y el arraigo con la sostenibilidad y la innovación”*.

Este concurso tiene el objetivo de mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los **restaurantes canarios**. Una iniciativa que pretende que clientes y consumidores se sientan informados y conozcan los mejores caldos de las once **Denominaciones de Origen**.

El **restaurante gastronómico**, situado en la cuarta planta del hotel GF Victoria, es un proyecto liderado por Francisco Expósito que destaca por su autenticidad y gran apuesta por el producto canario, un homenaje al **recetario canario** tradicional, bajo una mirada fresca y renovada.

La experiencia, la profesionalidad y la atención al detalle en la incesante búsqueda de la excelencia hacen del establecimiento un oasis de **elegancia y buen gusto**.

Un proyecto familiar, lleno de ilusión y de futuro

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal. Los hermanos Blanco son agricultores, además de ganaderos, y producen y controlan los cultivos que abastecen los pesebres de sus ovejas, ovejas que [combinan](#) la vida en el establo con el pasto en prados cercanos.

Esta cuidadísima alimentación que recibe el ganado se plasma en una leche de una calidad exquisitamente homogénea, en la que, por supuesto, se aplica y cumple de manera estricta la normativa que asegura su calidad sanitaria.

Hace ya unos años, [Pilar Blanco](#) comenzó a plantearse que había llegado el momento de encontrar su camino laboral, pero también vital. Y descubrió la respuesta en su pueblo, en sus orígenes, en su verdadero hogar.

La granja de ovejas de sus hermanos era ya una realidad en marcha. La materia prima estaba al alcance. A lo largo de dos años, Pilar estudió y puso en práctica lo aprendido para llegar a hacer realidad su proyecto.

Ilusión y de futuro

Pero la tenacidad, la constancia y la ayuda de su familia fueron las verdaderas claves para lo que iba a suceder a mediados de 2015: la quesería Praizal comenzaba a producir y a comercializar quesos artesanos elaborados a partir de leche de oveja.



La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal

Para esta maestra quesera este año 2022, nos dice *“que está cargado de muchas incertidumbres a nivel económico, por tanto, no sé como irá en este segundo semestre del año. En cuanto al sector quesero creo que estamos avanzando poco a poco, creo que cada vez se conoce más es queso artesano y en el mercado se aprecia la calidad de nuestros productos. Y que el consumidor que se acerca a las pequeñas tiendas a comprar queso busca un producto sano, de calidad y de proximidad porque cada vez valoran más estos productos, y por tanto su aceptación es muy buena”*.

Y añade que *“las tiendas especializadas en queso son las que están apostando por nosotros, directamente del productor a la tienda, nos conocen y saben transmitir nuestra pasión por el queso, por lo que forman parte de la quesería, sin ellos no se conocerían nuestro queso”*.

Ganadería propia

Nuestra leche procede de ganadería familiar propia, de ovejas de la raza assaf alimentadas y cuidadas en Jabares de los Oteros (León), me comenta Pilar Blanco.



Esta maestra quesera me dice que “estamos en un momento de auge en cuanto a la elaboración de quesos, cada día somos más queserías en toda España y eso hace que tengamos mayor visibilidad, y se conozca el queso en España como un producto de calidad”.

Toda una vida

Mi llegada al mundo del queso como consumidora llegó desde que nací, en mi casa siempre hubo queso, nos encanta el queso.

Como productora llegó porque mis hermanos tienen ovejas y en un momento de vida de cambios pensé porque no transformar la leche en queso y después de un periodo de aprendizaje el queso me atrapo', me enamoró la elaboración del queso como era todo

el proceso desde la leche hasta la maduración de queso, es increíble cada día aprendes cosas nuevas porque está en constante evolución.

El apoyo familiar

Todo esto no hubiera sido posible, sin el apoyo primero de toda mi familia, tengo mucha suerte en la vida en el aspecto familiar, el que me ayudó desde el primer momento cada uno como pudo, pero siempre ahí, eso mi impulso a formar la quesería, mi quesería, nuestra quesería.



Durante la charla que mantengo con Pilar Blanco me dice que para ella *“lo más importante para elegir un queso lo primero es que se apueste por un queso artesano, que se acerquen a la quesería o a la tienda y que se dejen aconsejar, tenemos una gran variedad de queso y queso para todos los momentos, si queremos un desayuno rico pues un queso fresco de oveja , si queremos una comida espectacular pues una tabla de quesos , que mejor que una muestra de todos los quesos de pasta blanda,*

semis, curados, azul y para la cena pues que mejor que un queso con membrillo” .

“El mundo del queso es compañerismo, no somos competencia, somos compañeros, cada uno de nosotros hacemos nuestro queso que es diferente a todos los demás y nos respetamos y ayudamos. Ahora a nos toca hacernos visibles y entre todos vamos a conseguir que el queso forme parte de nuestra dieta diaria”.

Nosotros seguiremos avanzando, estudiando, investigando y creando nuevas elaboraciones para que todo el mundo disfrute de nuestros quesos. Poco a poco, siempre pasito a pasito, cuidando con mucho mimo cada elaboración, acariciando el queso con cada volteo y haciendo de cada queso un tesoro.

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica Opinionated About Dining, ha hecho pública la lista de “Mejores Restaurantes de Europa 2022”.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de Björn Frantzén en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de Víctor Arguinzoniz de Axpe.



■ Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



■ Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la

lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenau (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverXO, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)
- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
- Maaemo, Oslo (Noruega)
- L'Arpège, París (Francia)
- Casa Marcial, Arriondas (España)
- Le Calandre, Rubano (Italia)
- El Celler de Can Roca, Girona (España)
- L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
- Els Casals, Sagás (España)
- Reale, Castel di Sangro (Italia)
- Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
- Piazza Duomo, Alba (Italia)
- Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
- Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
- Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)

- Noor, Córdoba (España)
- Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
- Fat Duck, Bray (Reino Unido)
- Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
- Ca l'Enric, Olot (España)
- L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
- Kei, París (Francia)
- Konstantin Filippou, Viena (Austria)
- Mirazur, Menton (Francia)
- Alkimia, Barcelona (España)
- AOC, Copenhagen (Dinamarca)
- Martín Berasategui, Lasarte (España)
- Atelier, Múnich (Alemania)
- Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
- The Jane, Antwerp (Bélgica)
- Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)

- Table, Paris (Francia)
- Steirereck, Viena (Austria)
- Restaurant Amador, Viena (Austria)
- Marzapane, Roma (Italia)
- Enigma Concept, Barcelona (España)
- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)

- La Table d'Akihiro, París (Francia)
 - AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
 - daGorini, Marsella (Francia)
 - Studio, Copenhague (Dinamarca)
 - Atrio, Cáceres (España)
 - Ikoyi, Londres (Reino Unido)
 - Oaxen, Estocolmo (Suecia)
 - Lasarte, Barcelona (España)
 - Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
 - Mugaritz, Errenteria (España)
 - Alouette, Copenhague (Dinamarca)
 - Dos Pebrots, Barcelona (España)
 - L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
 - Mraz & Sohn, Viena (Austria)
 - Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
 - Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
 - Bruut, Brujas (Bélgica)
 - BonAmb, Jávea (España)
 - Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
 - El Poblet, Valencia (España)
 - Amelia, San Sebastián (España)
 - Da Terra, Londres (Reino Unido)
 - A.T., París (Francia)
 - Olo, Helsinki (Finlandia)
 - Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
 - Neige d'Eté, París (Francia)
 - Kresios, Talese Terme (Italia)
 - Pages, París (Francia)
 - Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
 - Souvenir, Gent (Bélgica)
 - Smoked Room, Madrid (España)
-
- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
 - Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
 - Jin, París (Francia)
 - La Paix, Bruselas (Bélgica)

- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)
- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)

- Casa Perbellini, Verona (Italia)
 - Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
 - Succulent, Barcelona (España)
 - Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
 - Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
 - Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
 - Can Jubany, Calldetenes (España)
 - Jatak, Copenhagen (Dinamarca)
 - Ristorante Quadri, Venecia (Italia)
-

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de

Santa Úrsula, Auditorio Café Bar.

**Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos
¿Cómo ha sido ese recorrido?**

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en *“Honor al Pescador”* del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *“Festival del Patudo Canario”*, *“Miss Gran Spain 2021”*, *“El festival de cine fantástico de Canarias”*, *“Madrid fusión 2022”* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco y Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto

más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball, tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.