

Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos

La Asamblea del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), tiene nuevo presidente quien coloca que, sostenibilidad y salud serán los mayores retos por asumir.

Mauricio González Gordon ya como presidente de CEEV quiere abordar los principales retos del sector, entre los que destaca la «sostenibilidad» y el «etiquetado sanitario».

González Gordon declara que, la responsabilidad ejecutiva del [CEEV](#) recae sobre la Comisión del organismo. Su rol es de «representación», «coordinación e impulso», aun así, tendrá un plan ha desarrollar en los próximos 4 o 5 años.

Sostenibilidad y todo lo que implica.

[González Gordon](#) dice, el CEEV concentra más del 90 % de las exportaciones europeas de vino.

Esta dimensión que requiere ser sostenible «en sus tres vertientes: medioambiental, social y económica».

La sostenibilidad es uno de los capítulos más importantes para el sector. Muchas empresas ya lo están haciendo y están tomando iniciativas para reducir su huella de carbono, sus emisiones y su utilización de agua y desde las distintas federaciones se están desarrollando certificaciones para reconocer esas iniciativas y comunicarlas al consumidor.

«A veces ocurre que el consumidor no percibe al sector del vino como un sector contaminante o con incidencia en ese

sentido », recalca el presidente.

Muchos de los productores europeos están bajo una indicación geográfica.

Esto les imposibilita cualquier tipo de traslado, ellos, tienen que cultivar en la misma zona y esto obliga a que sea sostenible.

Salud

Otro aspecto importante y que va al unísono con la sostenibilidad, es la salud.

González Gordon, tras la importante y muy reciente votación del Parlamento Europeo, sobre el informe que propone en el etiquetado del vino colocar mensajes con la misma orientación, de las del tabaco para alertar que el consumo del producto puede causar cáncer.

Este etiquetado fue rechazado y se cambió por mensajes sobre el consumo moderado además de los riesgos del consumo abusivo.



Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos. Foto: Faro de Vigo

En su opinión son los más importantes y en los que el CEEV ya viene trabajando «desde hace tiempo».

Otro aspecto, pero que también tiene que ver con el etiquetado sanitario, es el de la digitalización. Las bodegas para el próximo año deberán tener una etiquetas electrónicas que puedan ser leídas en todos los idiomas de la Unión Europea.

Estas de la información comercial del producto, deberán llevar el mensaje sobre el consumo moderado.

«Es un cambio relevante para el sector y tenemos un plazo de un año y medio. Muchas empresas ya han empezado la transición», señala González-Gordon.

Tras dos años de una pandemia...Guerra

No se ha terminado una situación global de la pandemia cuando llega la guerra con Ucrania creando incertidumbre y, está ya está generando consecuencias económicas.

Entre ellas, unos 850 millones de euros que las bodegas facturaban tanto a Rusia como a Ucrania.

Todo esto sin contar el encarecimiento de las materias primas, vidrio, cartón y el alza del coste de la energía.

Antes esta situación, González Gordon propone trasladar a las autoridades europeas la importancia de darle más apoyo a los acuerdos comerciales con terceros países.

Mantener programa de apoyo a la promoción, ya que Europa importa una muy buena parte de su producción.

González Gordon termina diciendo que el vino tiene «el desafío permanente de actualizarnos y rejuvenecernos» para «atraer a nuevos consumidores para que conozcan uno de los productos más representativos de la cultura europea y de cada una de sus zonas.

El Puchero

El puchero, este plato típico de las [islas Canarias](#), encuentra su origen en la multiculturalidad que ha tenido el archipiélago. Con influencias ibéricas que, según los entendidos tiene que ver con los potajes portugueses. Hoy día, dejó de ser un plato humilde para convertirse en un plato popular y típico en las celebraciones y fiestas.

El puchero o [cocido canario](#), se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Sus verduras las componen la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña de millo.

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Puchero

Ingredientes:

4 raciones

- 250 g de carne de res
- 250 g de carne de cochino
- 100 g de garbanzos
- 100 g de cebolla
- 75 g de tomate de salsa
- 1 col pequeña
- 400 g de calabaza
- 300 g de zanahoria
- 100 g de habichuelas
- 1 piña de millo
- 300 g de papas medianas
- 2 calabacines o bubangos
- 300 g de batata
- 2 dientes de ajo

Pimentón dulce
Pimienta negra en grano
Hebras de azafrán
1 clavo
Sal gorda

Además

Escaldón de gofio

El día anterior

Dejar los garbanzos en remojo y la carne de cochino (si es salada) a desalar en abundante agua fría.

El puchero

En un caldero amplio y a fuego suave, hacer los garbanzos y las carnes holgadamente cubiertos de agua, eliminando las espumas que se forma en la superficie.

Seguidamente, añadir la piña de millo cortada en cuatro trozos junto al tomate y la cebolla cortada finamente.

Pasados unos minutos, agregar un majado realizado con los ajos, el clavo, la pimienta negra, pimentón, azafrán (eliminándole previamente la humedad) y sal gorda.

Cuando las carnes estén tiernas, ir incorporando las verduras de forma paulatina de mayor a menor dureza para que todas tengan su punto de cocción idóneo al terminar el puchero.



El puchero

Acabado y presentación

Disponer en un plato los ingredientes del puchero de forma ordenada. Acompañar con escaldón de gofio.

La leche de camella

Durante miles de años la leche de camella ha sido un alimento esencial para culturas nómadas. En las primeras travesías por el desierto, ha sido la leche de camella el principal sustento alimenticio para estos viajeros.

La producción de este producto ha visto su crecimiento en Estados Unidos, así como en Australia.

Fuerteventura se suma a este crecimiento de la leche de camella con la empresa Dromemilk Camel Farm, un proyecto que se inició hace 30 años en Fuerteventura.

Esta iniciativa vio sus inicios con cuatro camellos. En la actualidad sobrepasan los 400 animales, colocando a Dromemilk Camel Farm como la mayor granja camellar en Europa.

Gracias a esto, España se colocará como el primer país en producir y llevar al mercado la Leche de camella.

“Nuestra familia creo esta reserva para rescatar y proteger la raza del camello canario, que está en peligro de extinción. Actualmente, nos hemos convertido en el principal productor de esta leche en toda Europa”, ha declarado Guacimara Cabrera, directora del proyecto.



La leche de camella

Camello peligro de extinción

En el 2002 solo quedaban 4 ejemplares en España y mil en el resto del planeta. Esto hizo que el Gobierno de España y la Unión Europea lo declararan *“raza en peligro de extinción”*.

Esto motivó a la directora gerente para que, con su equipo emprendieran una investigación con diferentes universidades de España, tales como las de Madrid, Barcelona y Arabia Saudí.

Esto con el propósito de examinar en profundidad las propiedades de la leche de este animal.

Esta minuciosa investigación, demostró que la leche de camella, contiene una molécula similar a la de la insulina, lo que aflora que el tomar esta leche, puede reducir el azúcar en la sangre.

También resulta que no tiene lactosa, lo que la convierte en un producto ideal para las personas intolerantes a la lactosa, además es muy baja en grasa.

Ya con estas premisas, en el año 2011 se creó el proyecto piloto y poder ver los resultados de elaborar este lácteo.

Calidad y características

El producto es ecológico. Al no alimentarse la camella de pasto, la leche tiene un color más claro y un sabor realmente inesperado para quienes la prueban por primera vez.

Entre las metas que la empresa se ha propuesto, una de ellas, es lograr que no sea reconocida en el mercado como un producto gourmet. Hay mercados donde se vende a un precio que alcanza hasta los ochenta euros.

Se está trabajando para poder hacerla más asequible para que las propiedades y beneficios que tiene esta leche de camella

llegue a más personas.

Este producto cuenta con una gran proyección debido a la capacidad de adaptación del camello a las condiciones climáticas aun siendo extremas.

Estas cualidades del producto dan para que entre los proyectos que la empresa Dromemilk Camel Farm se plantea en futuro, este también la fabricación de productos derivados tales como, yogures o chocolate.

Conejo Asado con su Salmorejo

Conejo Asado con su Salmorejo

El salmorejo es un plato tradicional de Andalucía. En su elaboración, la miga de pan se convierte en hilo conductor del aceite de oliva, el ajo, tomates y la sal.

Debido a su consistencia, en muchas ocasiones va acompañando como salsa a diferentes géneros, sobre todo cárnicos.

El origen humilde de este plato es notorio para su época, hablamos del siglo XIX y es ya en el siglo veinte, cuando se empieza a popularizar fuera de Andalucía y es en esta época, cuando se le agrega el último ingrediente a la receta original, el tomate.

Ingredientes

Para 4 raciones

1 conejo mediano

El adobo:

3 dientes de ajo
rama de tomillo
Sal gruesa
c.c de pimentón dulce
200 ml de aceite de oliva 1 c.c. de cominos
50 ml de vinagre de vino
100 ml de vino blanco

Salmorejo:

Las vísceras del conejo
4 dientes de ajo
42 C.C. de cominos
Brizna de tomillo
3 ramas de perejil
Sal gruesa
1 c.c. de pimentón dulce
1/2 pimienta palmera
El aceite, vinagre y vino del adobo

Además:

Papas pequeñas de color
Rama de tomillo

Conejo Asado con su Salmorejo

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Despiezar el conejo.

Hidratar la [pimienta palmera](#) sin las semillas durante 2 horas en agua templada y extraer su carne raspando la parte interior con la hoja de un cuchillo.

El adobo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente, se le agregará el perejil finamente picado, el pimentón y machacar

nuevamente. Diluir el majado con los ingredientes líquidos. Macerar el conejo en este adobo durante unas 10 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, colar el adobo y desechar los ingredientes sólidos, limpiar el conejo de los ingredientes del adobo para evitar que se quemen durante el asado.

El salmorejo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente agregar el perejil finamente picado, el pimentón, las vísceras fritas, la carne de la pimienta palmera y machacar nuevamente.

Diluir el majado con el líquido del adobo reservando una décima parte para el asado. Hervir a fuego muy suave durante unos 15 minutos.

Poner a punto de salpimentado.

Terminación y presentación:

Asar el conejo en el horno a 200° hasta estar cocinado, (unos 18 minutos aprox.) rociándolo con el adobo reservado periódicamente.

Sacar el conejo de la placa del asado y mantener en lugar templado, calentar el salmorejo en la placa del asado junto al jugo del asado.

Colocar distintas partes del conejo en el plato y salsear con el salmorejo cortado con el jugo del asado. Acompañar de papas de color guisadas y decorar con rama de tomillo.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborigen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo

1 c.s de semillas de cilantro

4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano

1 rama de tomillo en rama

1 hoja de laurel

Aceite de oliva virgen

12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo

150 g de cebolla

75 g de puerro

50 g de zanahoria

50 g tomate de salsa

1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro
Agua
2 copas de vino blanco
Sal
Pimienta negra
1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria
150 g de habichuelas
100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta
1 c.s de azúcar
1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además:

Rama de romero
Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 34 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama

de romero.

Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

Dabiz Muñoz, ha sido galardonado como El Mejor Cocinero en los Premios Gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid.

El Chef Dabiz Muñoz ha sido elegido por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid como el Mejor Cocinero.

El chef madrileño ha impregnado un estilo de cocina en sus propuestas y formatos. Muñoz ha logrado reconocimiento y éxito en cada una de sus [proyectos](#) a base de cocina de calidad.



Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

El galardón del El Mejor Restaurante, recayó en el Corral de

Moreira, regentado por los hermanos Juan Manuel y Armando del Rey.

Los hermanos del Rey junto al chef bilbaíno David García han sabido llevar a muy buenos niveles la gastronomía del ya reconocido restaurante.

El premio a la mejor pastelería fue para Casa Mira, una pastelería y turronería que su fundación data del año 1842 y que llegó a ser proveedor de la Casa Real.



La sumiller Cristina de la Calle

La sumillería también encontró su [mejor representante](#) en Cristina de la Calle, quien en la actualidad oficia en Taberna Verdejo.

El Grupo La Ancha se llevó su reconocimiento a la Labor Empresarial, este grupo cuenta con locales tanto en Madrid como en Barcelona.



El Chef Pedro Larumbe

Pilar Salas de la Agencia Efe ha obtenido el galardón al Mejor Periodista Gastronómico y al cocinero Pedro Larumbe se le ha reconocido su trayectoria en la que entre otras cosas, pionero en llevar el huerto de Navarra a Madrid.

Por su parte el Grupo Mahou San Miguel recibió el premio a la promoción de la cultura y la gastronomía madrileña. El premio al producto madrileño ha recaído en Loa 77, AOVE ecológico de Oleum Laguna.

Grupo Pescaderías Coruñesas se llevó los honores de **Innovación Gastronómica**. Benjamín Urdiain, el primer cocinero español en recibir tres estrellas Michelin en el restaurante Zalacaín fue quien le entregó el premio a Dabiz Muñoz, llevándose un fuerte aplauso.

Momentos difíciles

Miriam Hernández presidenta de Acyre Madrid, no ha querido dejar de recordar en la 49 edición de los premios, «el momento difícil que vive la hostelería azotada por la crisis económica

de la covid y la subida de precios»

Valorando el esfuerzo del gremio para conseguir que Madrid sea «cada vez más visible en el mapa de la gastronomía mundial» divulgando además sus productos.

Chef Ángel León, la agricultura marina, una solución culinaria y climática

El Chef del mar, Ángel León, tiene en su restaurante un ejemplo de la obtención de alimentos a través de la agricultura marina y, además, la creación de excelentes platos.

El chef Ángel León ha dado junto a su equipo, una [clase magistral](#) para hacer un repaso de **recetas** y proyectos innovadores.

Este conocido [cocinero](#), plantea, y él lo ha conseguido, aprovechar el potencial de las marismas como huerta y despensa de proteínas.

Algunos ejemplos claros son, arroces con plancton, la **zostera** como **cereal del mar**, y ¿por qué no? [Verduras regadas con agua salada](#).



Cereal marino, el cultivo más sostenible del mundo

De Aponiente, su restaurante dice, que es como “*surreal*” como un centro de búsqueda de ideas para ampliar la oferta de **alimentos**. *Hay proteínas suficientes*, solo hay que cambiar la mente.

Este cocinero e investigador, ostenta tres **Estrellas Michelin** y está en la lista de los 100 Mejores restaurantes del mundo, **50 Best Restaurants**.

El chef León, está impulsando la plantación de verduras en “Navazos” o como también se le conoce, “*Cultivo desterrado*”

esto, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

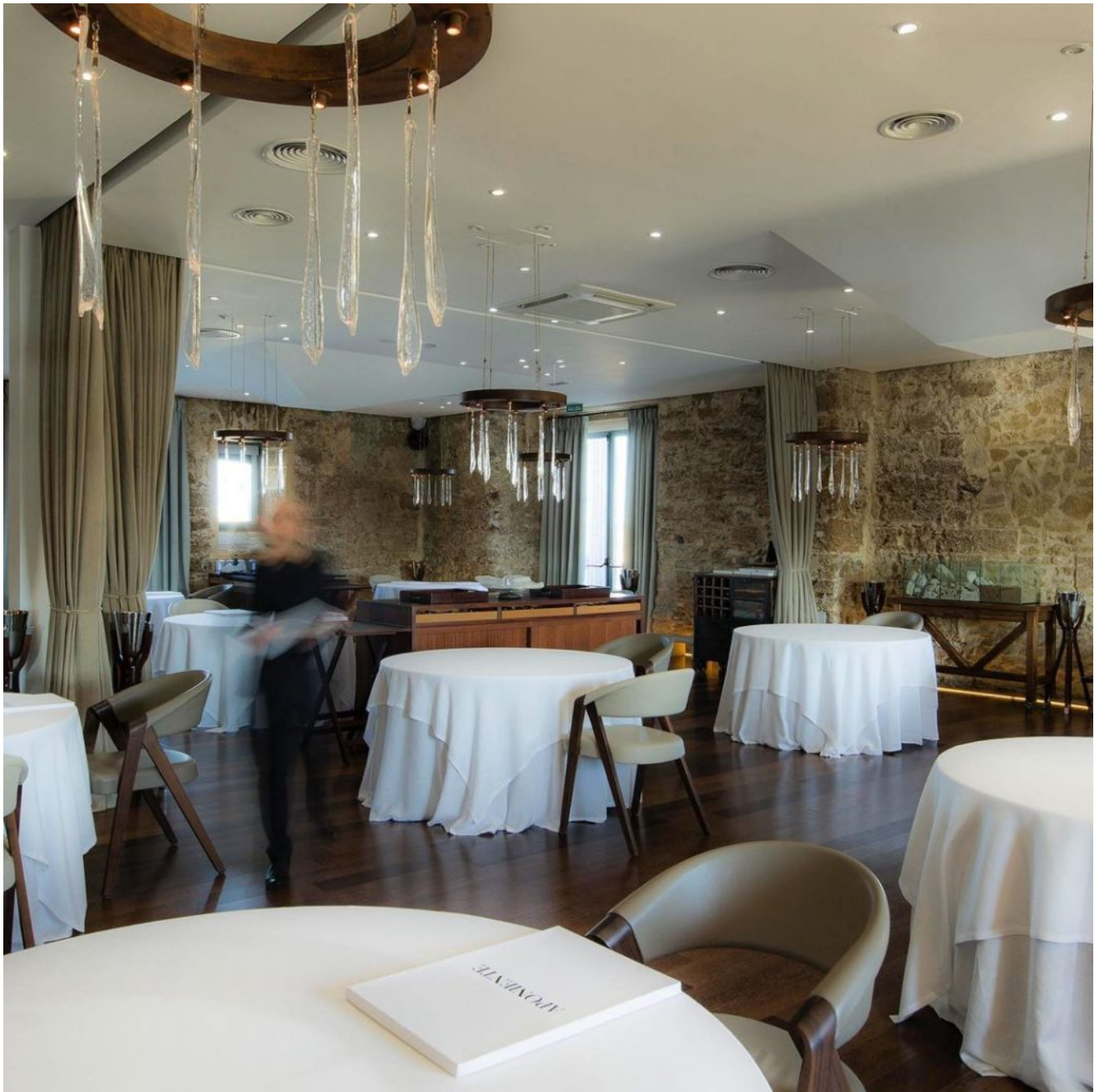
Comenta: *“Se debe aprovechar la salinidad de la desembocadura del Guadalquivir”.*













Restaurante Aponiente

El restaurante **Aponiente**, ha regenerado una zona abandonada en las inmediaciones al **Parque Natural de la Bahía de Cádiz**.

Esta zona cuenta con esteros adecuados para la cría de **pescados**, el ecosistema es como un spa para los peces, dice el mismo **Ángel León**.

En otro orden de ideas, el cocinero lleva un positivo mensaje de conservacionismo en su clase magistral. “El **plancton**

produce el 80 % del oxígeno que respiramos” y la marisma es el segundo hábitat con más potencial para el secuestro de carbono” así de claro son las palabras del **cocinero andaluz**.

El **chef Ángel León** cuenta con colaboradores como el Instituto de Investigación Marina (Inmar) y la fundación acuícola Ctaqua. **Rafael Monge**, uno de los proveedores, **cultiva hortalizas y plantas en navazo**, un sistema ancestral que aprovecha el **agua salada** para el riego y que también se encuentra en Huelva, el sur de **Portugal** o en **Túnez**.

El futuro del planeta depende de hombres como este cocinero, **Ángel León**, quien ha visto en la cocina, no solo la **profundidad del mar**, sino las infinitas posibilidades de **alimentación**.

Fotos: Aponiente

El vino español rompe récords de venta en EEUU y Canadá con recuperación en México

Los niveles de venta en Estados Unidos y Canadá en lo que fue el 2021, superó los registros históricos. En México, el vino español dio buenos signos de recuperación después de dos años de registros negativos. Así lo ha dejado ver el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

Hablando en cifras, en E.E.U.U. país donde también [España](#) viene con dos años de pérdidas, el valor de las exportaciones

de vino español aumentó un 30,6 % en 2021, superando un histórico de 400 millones de dólares.

El precio subió hasta llegar a los 5,11 dólares por litro, cifra que no se superaba desde el año 2014 y superior al de Australia, Argentina, Chile, Portugal, Alemania o Sudáfrica.

Ochenta millones de litros de [vino](#) fue el volumen adquirido, el segundo más alto hasta el día de hoy.

Mientras que en Canadá el vino español alcanzó sus máximos históricos, con la cifra de 39 millones de litros para hacer una facturación de 187 millones de dólares.



El vino español rompe récords de venta en EEUU y Canadá

Por primera vez España supera a Australia como cuarto vendedor en valor a Canadá. Sobre pasó los volúmenes en países como Chile y Argentina.

Ya para terminar, en México se ha podido ver un aumento de un 20,8% el volumen del vino español importado en el 2021. Con

este porcentaje superó dos años después al vino italiano como el más adquirido.

Hablando en términos de valores, España creció el doble de Italia, además, se afianzo como líder a un precio medio más alto que el de Italia y Chile, quienes son sus más cercanos competidores.

En México, la compra del vino español se elevó hasta los 20 millones de litros unos 77,2 millones de dólares, lo que representa un precio medio de 3,87 dólares por litro.

El punto más alto alcanzado desde el año 2014 siendo el precio en envasado de unos 5 dólares.

Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín, cuatro años con los fogones encendidos

Cuatro años de la aventura radial que nació con todas las ilusiones centradas en un proyecto consistente y con perspectivas de futuro.

Voces dudaban que este formato de dos horas semanales de “*Con Cúrcuma*” Radio, llenas de contenidos de calidad y que estos pudieran resistir más que un “*plato de arvejas y una cuarta de vino*”.



¡4 AÑOS!

concúrcuma RADIO
Gastronomía en estado puro

La confianza, el esmero y la perseverancia han dado la razón al productor **Francisco (Paco) Almagro** (Creacción.TV) que junto al periodista gastronómico [Francisco Belín](#) y **Francisco Bastarrica** técnico de sonido, han logrado, afianzarse como programa y con una importante sintonía.

Cabe destacar, que ya en corto tiempo se arribará al programa número 200 con sus correspondientes podcasts en [elblogoferoz](#) (Ivoox, SinRadio) y redes sociales.

“Con Cúrcuma” Radio

Este apetitoso **programa** de radio ha logrado afianzarse proyectando toda la buena **gastronomía**. Entrevistas a los protagonistas de la **cocina canaria**, a productores, dando a conocer el producto local, la sostenibilidad y el destino **enogastro-turístico del Archipiélago**.



Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín

El programa especial **“Cuarto Aniversario”** cumplió con lo que se esperaba como en cada entrega semanal a lo largo de estos 4 años.

La intervención de los cocineros desde sus cocinas compartiendo todo tipo de conceptos culinarios, la elaboración de vinos, productos de cercanía, análisis y recetas.

Razón demás para para que todo el equipo de CCR y de Creacción estén de celebración.

Con numerosos proyectos en marcha

Próximamente **“Con Cúrcuma”** estará en las pantallas de los televisores, esto, como parte de los proyectos que se pondrán en marcha durante este año. Seguro que pronto tendremos más detalles de esta nueva propuesta de comunicación y de otras más de mano de **Francisco Almagro**.

Todo el equipo de producción está agradecido. *“Recibir todo ese apoyo del sector la gastronómico, de los oyentes y la confianza de los anunciantes es invaluable...Gracias”.*

Pedro Nel Restrepo, comparte la emoción Repsol...

El restaurante **Etéreo** del chef **Pedro Nel Restrepo**, obtuvo el **Sol de la Guía Repsol** para la ciudad capitalina.

Para festejar el reconocimiento, el chef reunió a periodistas gastronómicos en pequeño encuentro al que asistió el Alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez

‘Emoción’ fue el reflejo en el rostro de **Pedro Nel Restrepo**, al recoger la estatuilla en **San Sebastián**.

El chef aseguró:

“Continuamos trabajando con la misma ilusión del primer día y así lo seguiremos haciendo, aún después de hacer frente a los embistes de la pandemia”.

Santa Cruz tiene su Sol con Pedro Nel Restrepo

Por su parte, el **alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez**; también dedicó este logro a la ciudad tinerfeña.

Durante un desayuno informal, el **jefe de cocina** enumeró las claves para verse en aquel instante mágico del escenario recogiendo la estatuilla.

“Meticulosidad, constancia, fortaleza del equipo, reciclaje profesional e ilusión, todo, como el primer día”.

“Además, hacer frente con determinación a los embates de la pandemia, que casi nos hizo desistir en el empeño, son los ingredientes básicos que nos acreditan”, resaltó.







Por su parte, El alcalde, José Manuel Bermúdez, manifestó que *“desde esta semana, Santa Cruz brilla un poco más gracias al Sol de la Guía Repsol logrado por Pedro Nel”*.

Constituye todo un reconocimiento a la calidad y el trabajo de un equipo que, tiene más valor aún, por el esfuerzo realizado durante estos dos últimos años a consecuencia de la pandemia. Felicitades”.

La predilección gastronómica tiene nombre propio.

Cocina rica y siempre ajustada a la demanda gustativa de los antojos de sus clientes, Pedro Nel Restrepo hace gala de versatilidad culinaria en su Etéreo de Santa Cruz de Tenerife.





El chef domina el ámbito de la cocina y la sala, con la directora Olga Esanu al frente de ésta, y con un equipo sincronizado al más mínimo detalle.

Pedro Nel aprovechó esta ocasión tan especial para felicitar a los demás cocineros canarios que obtuvieron Soles.

El Rincón de Juan Carlos, Juan Carlos y Jonathan Padrón (Tres Soles), Adeje; **La Cúpula**, Rubén Cabrera, Adeje; **Casa Osmunda**, José Carlos Fonte, Breña Alta, La Palma,; **Tabaiba**, Abraham Ortega, y **El Embarcadero**, Matteo Pierazzoli, ambos en Las Palmas de Gran Canaria; y Villa Kamezí, Playa Blanca, Lanzarote.