

El desayuno saludable y con producto local centra el VII Peque Chef Saludable, el taller de cocina solidario de Ashotel y Cruz Roja

La asesora de eventos gastronómicos Cris Hernández fue la encargada de capitanejar en esta ocasión a los más pequeños

Unos 20 niñas y niños participaron esta tarde en la séptima edición de '**Peque Chef Solidario**', el taller infantil de cocina saludable que organiza **Ashotel** junto a **Cruz Roja Española** en el hotel **Iberostar Heritage Grand Mencey**, establecimiento que colabora con esta iniciativa. La séptima edición de este evento solidario contó como conductora con **Cris Hernández**, asesora de **eventos gastronómicos**. Los pequeños aprendieron a preparar varias recetas de desayunos, elaboradas con productos de cercanía y de calidad.

Cris Hernández, con más de 15 años como organizadora de **eventos gastronómicos y cursos de cocina**, es también presentadora de concursos culinarios y colaboradora de medios especializados en gastronomía. Además de la propietaria de **Sabela Bar & Food Market**, un local especializado en desayunos en el que se apuesta por lo artesano y en el que el producto local es una realidad, es la creadora de **Le Good Market**, un evento que potencia los productores y artesanos locales y de kilómetro 0, nacido en 2015 en Santa Cruz de Tenerife.



El sándwich mixto canario a lo Sabela; tosta de aguacate, pata asada y mango; zumo de frutas tropicales y torrijas fueron las recetas que prepararon en pequeños equipos estos aprendices de chef, niños y niñas de entre 7 y 12 años.

Cris Hernández explica su preparación: “Elaboramos este pequeño *brunch* basado en un mixto canario al que le quitamos el clásico jamón y queso de siempre y lo sustituimos por queso de cabra palmero ahumado con **chorizo de Teror** en un pan **brioche artesano**; también estamos con un batido de leche de **avena con plátano**, canela, arándanos y con un tono divertido; continuamos con una tosta de aguacate, mango y pata asada en la que los niños y niñas van a desarrollar su imaginación y con una base y unas indicaciones sencillas vamos a animarlos a que cada uno lo decore a su estilo; finalmente, elaboramos una **torrija**, en vez de frita, a la plancha, empapada en leche, con huevo y frutas frescas, algo divertido para que luego se lo preparen a sus padres en casa”.



“No solo es importante que desde pequeños sepamos cocinar para valernos por nosotros mismos, sino que sepamos nutricionalmente hablando qué es lo que **comemos**, de dónde vienen los productos, cómo se elaboran... en definitiva, preocuparnos por lo que nos llevamos a la boca, que va a determinar en gran medida nuestra salud”, añade Cris Hernández, quien este año tuvo como ayudantes de cocina a varios voluntarios de Cruz Roja.

La vicepresidenta de Ashotel en el área metropolitana, Myriam Ortega, y la directora provincial del área de Conocimiento de Empleo de Cruz Roja en Santa Cruz de Tenerife, Verónica Díaz Navarro, fueron las encargadas de dar la bienvenida a los participantes al taller.

La vicepresidenta de **Ashotel** explicó el triple objetivo que

tiene Peque Chef: “En primer lugar, contribuir a que los más pequeños aprendan, en un ambiente divertido, a preparar recetas sencillas y saludables y, a ser posible, con productos locales; en segundo lugar, a poner en valor las figuras profesionales del **chef, cocinero, ayudante de cocina**, profesiones clave en la **industria hotelera**; y finalmente, ayudar a una causa solidaria, el Sorteo del Oro, cuyos beneficios se destinan a proyectos y fines sociales, promovidos por Cruz Roja Española”.



Por su parte, la responsable de Cruz Roja mostró su creencia “en el poder transformador de la solidaridad que une a nuestra sociedad”. Díaz recordó que gracias al apoyo de iniciativas como esta, en colaboración con **Ashotel**, “podemos continuar con nuestras importantes labores humanitaria hacia la ciudadanía canaria” y añadió su agradecimiento “a todas las personas participantes que hacen posible este evento, contribuyendo de manera tangible a mejorar la vida de quienes más lo necesitan”.

Este año, durante el tiempo en que los pequeños participantes del taller se afanaban en aprender cómo hacer ese **brunch** saludable, sus progenitores pudieron asistir a una cata de quesos canarios comentada, a cargo de **Zebina Hernández**, secretaria técnica de la **Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de la Universidad de La Laguna (ULL)**, máster en **Producción y Elaboración de Productos Lácteos** por la UNESCO y consultora externa en productos gastronómicos de calidad.



Hernández abordó en una primera parte el valor de los **quesos canarios** con denominación de origen, explicó las diferencias de algunas **ganaderías y las leches** específicas que se producen para la elaboración de **quesos** y finalmente, en la [parte práctica](#), comentó varios quesos, que los padres y madres pudieron degustar, al tiempo que conocían también otros productos derivados de la leche, como el **requesón**, así como otros de elaboración local como **aceite** o **miel**.

‘**Peque Chef Solidario**’ es una acción de Responsabilidad [Corporativa de Ashotel](#) que nace del convenio suscrito en 2016 con **Cruz Roja Española** y tiene un cariz solidario a través del precio de inscripción de cada niño y niña, 25 euros, a cambio

de los que se les entrega a sus padres varios boletos del Sorteo de Oro de la Cruz Roja, que se celebra en julio.

Canarias luce un puñado de nuevos soletes a las puertas del verano

La ciudad de Lorca, en **Murcia**, ha acogido la presentación de los nuevos [Soletes](#) que concede la **Guía Repsol** a las puertas del verano, un distintivo que reconoce a esos [establecimientos gastronómicos](#) que destacan por una esencia auténtica y también por su buen precio.

Soletes de Canarias

La directora de la Guía Repsol, María Ritter, enfatizó el valor de estos galardones que considera representan una herramienta esencial para quienes desean explorar la riqueza que ofrece la gastronomía local en cualquier rincón de España.



Maria Ritter Directora Guía Repsol en Repsol

Canarias se ha visto valorada con un buen puñado de [distinciones](#). Así, en el apartado de bares figuran **Manuela Jimena y Midway** (Las Palmas de Gran Canaria), **Sombras del Nublo** (Tejeda) y **La Tapita Los Jose's** (Maspalomas); **Bodega Santa Bárbara**, (Teguise) en Lanzarote; **Castro** (Granadilla), **Padilla** (Las Zocas, San Miguel), **Cielo de Monkey y Bloom Bar & Brunch** (Adeje) y **La Mareta** (Los Cristianos, Arona) en Tenerife.

Por lo que se refiere a las cafeterías reciben un Solete los siguientes establecimientos: **L'ete Bistró y Daria's Bakery Bistró** (Adeje) por Tenerife; **Antípoda Café** (Arrecife, Lanzarote);

La Casa Abajo (Frontera, El Hierro); **La Paneteca** (Lajares, Fuerteventura) y **La Marilería** (Breña Alta, La Palma).





En el capítulo de **cocina Fast Food** lucen esta distinción de soletes, **Amaki Sushi** y. **Bufare Food Café**. (Las Palmas de Gran Canaria); **El Baifo Street Food** (Santa Cruz de La Palma); **Beers**

La Laguna (Tenerife) y **Nanis Burger** (Frontera, El Hierro).

En cuanto a las refrescantes **heladerías** se premia a **Chelado** (Las Palmas de Gran Canaria); **La Gelateria by Royal Hideaway** (Adeje) y **Picacho** (El Médano, Granadilla) en **Tenerife**, además de **Secretos del Sur** (Corralejo, Fuerteventura), **Helados Taburiente** (Breña Alta, La Palma) y **Helathlon** (Matagorda, Lanzarote).

Los **restaurantes galardonados** con los **soletes** 2024 son: **Bochinche La Lechuza** y **Triciclo** (Las Palmas de Gran Canaria); **El Campesino** (Barlovento) y **El Americano El Paso** (Santa Cruz de La Palma); **Ikarus** (Teguise) y **Lays** (Las Puntas) en Lanzarote; **La Pimienta** (La Matanza), **El Empaquetado** (Granadilla), **Guachinche Lala** (La Perdoma), **Lena** (San Andrés); **Terrazas del Sauzal** (El Sauzal), **Chamachete** (Tijoco Bajo) y **Bodegón Guachinche Cas Toñito** (Valle de San Lorenzo), en **Tenerife**.









Las **terrazas canarias** incluidas en esta lista de la **Guía Repsol** son: **Guachinche Aguadora** (El Mocanal), **Kiosko La Maceta** (La Frontera) y **El Rincón** (La Restinga) en El Hierro; **Blue Marlin Ibiza Sky Lounge** Gran Canaria (Meloneras) en Gran Canaria; **La Gaviota** (Barlovento) y **La Marmota** (Tazacorte) en Las Palma, y **El Pirata** (El Médano, Granadilla) en **Tenerife**.

Por último, las **vinotecas** reconocidas con un **Solete** son: **Vinófilos Triana** (Las Palmas de Gran Canaria), **Vinatería Albillo** (Santa Cruz de La Palma) y **El Gusto por El Vino** (Santa Cruz de Tenerife).

Cachopo, milanesa y otros empanados: sabrosa familia

Las primeras noticias conocidas sobre el **cachopo** asturiano o cachopu las recoge el doctor **Gaspar Casal**, a principios del siglo XVIII. Posteriormente, en El libro de cocina publicado por la gastronoma **Adela Garrido** en 1938, el plato apareció bajo la denominación de [filete a la asturiana](#). Como señala el crítico gastronómico **José Ignacio Gracia Noriega**, “el cachopo era un plato antiguo y de sobra conocido por la burguesía asturiana desde comienzos del siglo XX”.

El Bar Pelayo y la popularización del cachopo

Por su parte, el gastrónomo **Eduardo Méndez Riestra** sostiene que los cachopos se conocieron gracias al desaparecido **Bar Pelayo**, en la ciudad de **Oviedo**. Corrían los años 40 del siglo pasado cuando la cocinera de este restaurante, de nombre **Olvido Álvarez**, popularizó el famoso filetón. Dos décadas después, **Enedina Rodríguez**, hermana del propietario, lo difundió aún más y así fue calando a partir de los años 60 en otros locales del Principado y de ahí al mundo.



Bar Pelayo, en la ciudad de Oviedo

El boom del cachopo en la era moderna

Aunque el cachopo siempre ha sido un plato reconocible, sencillo y sabroso, el boom le llegaría cuando a partir de 2012 la llamada **Guía del Cachopo** comenzó a celebrar su célebre concurso para seleccionar los mejores. Este concurso evalúa cachopos en categorías nacional e internacional, y también en cada comunidad autónoma, incluyendo modalidades veganas, celíaco y de pescado. Los participantes deben demostrar ante un jurado especializado las virtudes de este plato estrella de la **cocina asturiana** en aspectos como la calidad de la carne, el empanado, la guarnición, la presentación y la originalidad del plato.



Variaciones y rellenos del cachopo

En su **Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias** (Ediciones Trea), **Méndez Riestra** explica el término **cachopo**, que la RAE define como “tronco seco y hueco de árbol”, relacionándolo con su característica primordial: el relleno. Tradicionalmente, el cachopo se rellena con queso, jamón y espárragos, pero las variaciones actuales incluyen morcilla de arroz y pimientos del piquillo, dulce de manzana y queso de Cabrales, o chosco (embutido) de Tineo y queso de cabra. Originalmente, el plato se pasaba inicialmente por la sartén y

se remataba en la cazuela con una guarnición salseada de arbeyos (guisantes), champiñones y pimienta morrón.

Lo cierto es que la carne empanados siempre ha tenido una cierta mala fama entre las gentes de la restauración y es así porque se cuestiona, de manera general, que se preparan con carne de escasa categoría, por la baja calidad del aceite que se utiliza en su elaboración y también porque se suele servir demasiado graso.

La receta del cachopo, que representa un ejemplo más de la cocina de aprovechamiento, provoca cierto debate en cuanto a su paternidad. Lo que para muchos es un plato de culto y tradicional del Principado, para otros no es más que un simple bocado de batalla y los hay que hasta lo comparan con otros similares, y es que la familia es amplia y además muy sabrosa.

El wienerschnitzel, un sencillo escalope de carne de ternera, es el plato más conocido de la gastronomía austríaca. Más hacia el Este, otras recetas guardan bastante parecido, como el **schabowy**, típico de Polonia, o el **pozharsky**, de origen ruso. En el caso del plato polaco se utiliza carne de cerdo, que a veces se sustituye por una buena carne de ternera, que se enharina, se pasa por huevo y se empana.

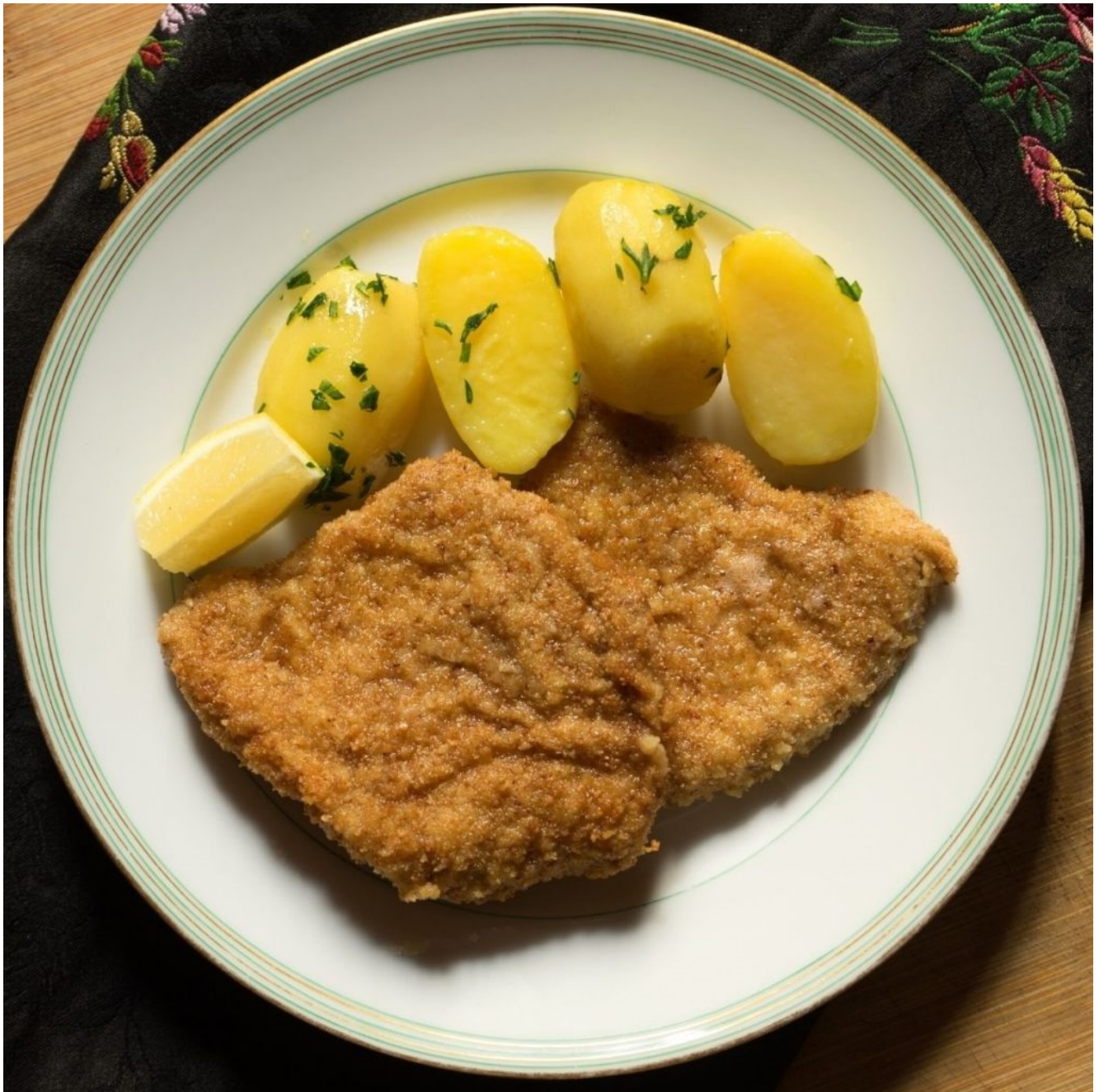
La cotoletta alla milanese se elabora también con una buena carne de ternera, que se enharina, se pasa por huevo y se empana.

La milanesa argentina es heredera del plato italiano, receta que llevaron los migrantes trasalpinos hasta América Latina. En Argentina es tremendamente popular y se aplica a cualquier preparación que incluya el empanado.

Tonkatsu japonés. Ton significa cerdo y katsu chuleta. En este plato, el protagonismo se lo lleva el cerdo y no la ternera, pero por lo demás su preparación es casi idéntica al resto de empanados.

El francés cordon bleu (cordón azul) se prepara tradicionalmente con carne de ternera, pero ha evolucionado hasta encontrarlo de pechugas de pollo o de otros tipos de carne. Su relleno tradicional es de jamón cocido y queso, manteniendo la ortodoxia de harina, huevo y pan rallado.

El sanjacobó, todo un clásico de la gastronomía española, es un empanado de jamón cocido y queso, rebozado y posteriormente frito. De él se apunta que se servía en albergues y posadas durante el Camino de Santiago a los peregrinos. Razón por la que también tiene ese nombre, ya que Jacobo y Santiago (al igual que Yago y Jaime) derivan del hebreo Yakov.



El wienerschnitzel



La cotoletta alla milanese



La Milanesa argentina



El Flamenquín



El cordon Bleu francés

El flamenquín. Las recetas originales incluyen carne de cerdo, más barata y más frecuente que la de ternera o vaca. Su paternidad se la disputan entre la localidad cordobesa de Bujalance y la jienense de Andújar, donde se arguye que se creó el flamenquín en el año 1939 en el bar Madrid-Sevilla y que de ahí saltaría a Bujalance. Una teoría sostiene que se les llama así por su similitud con el flamenco, que abunda en las orillas del Guadalquivir, por esa rigidez y porte. Otras derivan del color tostado y rubio que tiene este frito, que se asemejaría a los colonos flamencos que llegaron durante el reinado de Carlos III para repoblar Sierra Morena.

La universalidad de este plato también tiene su reflejo en Canarias. Pero antes de lanzarse a esta aventura gastronómica hay que dejar un buen hueco en el estómago.

Cachopos destacados en Canarias

En Canarias, diversos restaurantes ofrecen versiones destacadas del cachopo:



Cachopo Wine & Cheese



Cachopo Fogón Cho Edu



Milanesa argentina en Taberna Puerto Libre

- **Mesón Restaurante Don Pelayo**, calle Benavides, 30, Santa Cruz de Tenerife (tfnos.: 922 27 11 59/ 922 2419 66/ 646

021 510) brinda un cachopo como manda la ortodoxia, según los cánones de dos asturianos que veneran a la Virgen de Covadonga: Vicente y José. A lo largo y lo ancho un fino empanado para una carne de ternera, de la parte de la bola, de primera calidad e ideal para este plato, cómo también el relleno de queso de vaca, que se funde manteniendo su suavidad sin llegar a derretirse, jugosa, como también el jamón ibérico. De guarnición, unas papas fritas.

- **Wine & Cheese**, calle San Francisco, 28. Santa Cruz de Tenerife (tfno.: 654 132 558). Chema Vicente, de origen leonés y vecino de Asturias, es un apasionado defensor de la cocina tradicional. El cachopo que sirven en este local se prepara a partir de solomillo de vaca, además de jamón, un queso suave y una farsa de espinacas y boletus, y frito en la sartén, nada de freidora industrial.
- **Fogón Cho Edu Restaurante**, Enlace Autopista-La Hidalga, TF-281, número 35, junto a El Volcán, en Arafo (tfno.: [685 543 910](tel:685543910)), se muy estar orgulloso de su cachopo de carne de ternera asturiana y relleno de jamón ibérico, queso especial para fundir, jamón ahumado, crema de setas y Cabrales, con una guarnición de papas fritas y pimientos de piquillo.
- **Taberna El Txupinazo**, en la calle Berna, s/n, de Los Cristianos, Arona (tfno.: [648 004 877](tel:648004877) – [822 143 789](tel:822143789)) cocina un cachopo de carne de ternera con un relleno de paleta de jamón curada, queso Idiazabal, queso Ronkari azul y queso semicurado, acompañado por una guarnición de papas panaderas y pimientos.
- **Taberna Iruña**, Paseo Cándido García San Juan, 2 (junto al Casino Playa Las Arenas), Costa Adeje, (tfno.: [922 535 485](tel:922535485)) también repite el cachopo de ternera con un relleno de paleta de jamón curada, queso Idiazabal, queso Ronkari azul no y queso semicurado, acompañado por una guarnición de papas panaderas y pimientos.
- **Tasca La Comarca**, Camino San Miguel de Geneto, 147, La

Laguna (tfno.: 922 24 04 89), donde tienen en carta un cachopo, el plato más demandado, elaborado con carne de ternera bien empanada que envuelve un relleno de jamón de recebo y un queso semicurado, y como guarnición papas fritas y pimientos.

- **Taberna Puerto Libre**, calle Carmen Monteverde, 50, Santa Cruz de Tenerife (tfno.: 693 541 163), local regentado por el argentino Luis Guilmezian, brinda a sus clientes un plato de la culminaría de su país: la milanesa, plato que prepara con una pieza de carne de ternera, lomo bajo, que empana y a la que añade una salsa de tomate de albahaca, abundante queso mozzarella y su correspondiente guarnición de papas fritas.
- **Restaurante Grill Sabor**, Carretera Los Castillos, Arucas, Gran Canaria. (tfno.: 634 72 80 00) ofrece un cachopo de ternera gallega, pero singular, con un relleno a base de sobrasada, jamón serrano, queso ahumado canario y miel de caña.
- **Pablo's Ecoburgers**, calle General Vives, 54, El Puerto, Las Palmas de Gran Canaria (tfno.: [928 27 86 99](tel:928278699)), brinda un cachopo a partir de una carne molida de chuletón de frisona asturiana, relleno de tomate de ojo de buey y queso cheddar (ahumado bajo campana) y una guarnición de papas fritas con mostaza y ketchup.
- **Puerto Astur**, en calle Secretario Artiles, nº 49, Las Palmas de Gran Canaria (tfno.: [828 131 298](tel:828131298)), presenta dos opciones. Un cachopo de carne de solomillo de ternera asturiana, relleno de chorizo de Teror y queso gouda y una guarnición de crujiente de papa con cebolla de puerro y otro de merluza asturiana, relleno de langostino salvaje con salsa kimchi y jambal, con una guarnición de crujiente de papa con cebolla de puerro.
- **Bar Restaurante Asturias**, Mancomunidad nº 5, Local 3 B, Arrecife, Lanzarote (tfno.: [928 599 883](tel:928599883)) sirve un cachopo de carne de ternera, relleno de jamón serrano y queso ahumado de cabra, con guarnición de papas fritas, salsa de queso Cabrales y pimientos asados al ajo.

Alexis García, galardonado como el Mejor Maestro Artesano Pastelero de España

Alexis García, un apasionado de la pastelería nacido y criado en Tenerife, “chicharrero al 100%” ha sido galardonado como el [Mejor Maestro Artesano Pastelero de España](#) en el prestigioso **certamen nacional** celebrado recientemente. Este reconocimiento corona una trayectoria marcada por la dedicación, la innovación y el compromiso con la excelencia en el arte de la repostería.

Pasión desde temprana edad

[Alexis](#), desde muy pequeño, destacó con un talento innato para la pastelería. Formado en las mejores escuelas culinarias del país, perfeccionó sus habilidades bajo la tutela de maestros reconocidos internacionalmente. Su especial búsqueda por descubrir sabores únicos, la presentación y el diseño impecable en sus creaciones lo han llevado a destacar en cada uno de los proyectos que ha emprendido, y esto solo pasa cuando se trabaja desde la pasión.

Una pastelería en Tenerife

Tras años de experiencia en renombrados establecimientos, **Alexis** decidió abrir su propia pastelería **100% Hojaldre** en Tenerife. Sus creaciones, que combinan técnicas tradicionales con toques de vanguardia, han sido elogiadas por su sabor, textura y elegancia. Su pastelería ha logrado cautivar a clientes y críticos por igual dando paso a una reconocida reputación que hoy queda confirmada con este reconocimiento

obtenido. Para **Canarias** se ha convertido en un embajador de la excelencia en pastelería y para **Tenerife**, todo un ejemplo a seguir por nuevas generaciones.







Mejor Maestro Artesano Pastelero de España



Ahora, este reconocimiento nacional como **Mejor Maestro Artesano Pastelero de España** viene a confirmar el talento y la dedicación de **Alexis García**. “Es un honor inmenso recibir este premio. Representa el fruto de años de trabajo duro, de perfeccionar cada detalle y de buscar la excelencia en cada

uno de mis postres. Quiero dedicárselo a mi equipo, a mi familia y a todos los que me han apoyado en este camino”, expresó emocionado el galardonado.

Orgullo para la comunidad

Este logro no solo enorgullece a **Alexis** y a su equipo, sino también a toda la comunidad tinerfeña y canaria.

*“Alexis es un embajador de nuestra gastronomía en el ámbito nacional. Su triunfo demuestra que en Canarias contamos con talentos de primer nivel, capaces de competir y destacar en los más altos niveles de la pastelería española”, comentó el presidente de la **Asociación de Pasteleros de Tenerife**.*

Con este premio, **Alexis García** se convierte en un referente para las nuevas generaciones de pasteleros de **Tenerife** y de todo el archipiélago canario. Su historia es un ejemplo de cómo la pasión, el trabajo y la dedicación pueden llevar a alcanzar las más altas cimas en el mundo de la repostería.

Sobre Alexis García

Alexis García es un maestro pastelero nacido en Tenerife en 1985. Formado en las mejores escuelas culinarias de España, ha trabajado en prestigiosos establecimientos nacionales e internacionales. En 2020 abrió su propia pastelería en Tenerife, donde ha cosechado numerosos elogios por la calidad y originalidad de sus creaciones. Recientemente ha sido galardonado como el Mejor Maestro Artesano Pastelero de España en un certamen nacional.

Coca-Cola acerca sus avances en digitalización y sostenibilidad al Ayuntamiento de Tacoronte

[Coca-Cola](#), la fábrica, que cuenta con una plantilla de 258 personas es un ejemplo de eficiencia y ha aplicado medidas como la digitalización de operaciones, carretillas guiadas por láser, la optimización del flujo de carga de camiones o el consumo optimizado de agua, logrando reducir en un 20,4%, desde 2019, sus emisiones.

La planta de [Coca-Cola](#) en Tacoronte, ubicada en el núcleo de Los Naranjeros, ha recibido la visita de la alcaldesa de Tacoronte, Sandra Izquierdo, y los tenientes de alcalde José Caro, Tarsis Morales, Eduardo Dávila y Yaiza Díaz, para conocer sus instalaciones y la estrategia de digitalización y sostenibilidad que la compañía está desarrollando actualmente.

La directora de la planta, Alicia Olie, y el jefe de Comunicación, Asuntos Públicos y Sostenibilidad Canarias, Víctor Morales, mostraron a la representación municipal los avances y proyectos en curso que posicionan a la fábrica como un referente en innovación y responsabilidad ambiental. También participaron en la visita el gerente de comercial de Canarias, Jesús Illana; la responsable de Recursos Humanos Canarias, Marcia Delgado y el gestor de Comunicación, Asuntos

Durante el recorrido la delegación municipal pudo conocer la historia y evolución de la fábrica y de Coca-Cola. La comitiva exploró los diferentes departamentos que integran la sede, donde conocieron las iniciativas y procesos implementados para mejorar la eficiencia y reducir su impacto en el medio ambiente.

La planta de **Coca-Cola** en Tacoronte, inaugurada el 19 de noviembre de 1997, emplea hoy a 258 personas. La instalación abarca una superficie de 36.000 m² construidos y cuenta con un manantial propio, el [pozo Kristal](#), que suministra agua para la producción.



Actualmente, la planta cuenta con cinco líneas de producción: PET, vidrio retornable, latas, bag-in-box y KEG para hostelería. Se caracteriza por su gran flexibilidad para servir al mercado canario y tiene una capacidad de almacenamiento de 12.000 pallets, 11 muelles y una velocidad de carga de 50 camiones al día.

Innovación y sostenibilidad

La **innovación y la sostenibilidad** son pilares fundamentales de la planta de **Coca-Cola** en Tacoronte. En los últimos años, se han implementado diversos proyectos para mejorar la operativa y avanzar en la gestión sostenible. El **Proyecto Integrum** ha desarrollado una aplicación para la gestión del área de Calidad. Con MLean, se han digitalizado las operaciones de planta y almacén mediante el uso de tablets y carretillas guiadas por láser (LGV). Mientras que el proyecto Transporeon optimiza la gestión del flujo de carga de camiones en almacenes.

En materia de sostenibilidad, **Coca-Cola** se ha comprometido a alcanzar la neutralidad de carbono en 2040, con un objetivo intermedio de reducir un 30% sus **emisiones** en toda la cadena de valor para 2030, en comparación con 2019. Según el informe de **sostenibilidad** de 2022, la planta de Tenerife logró un porcentaje de disminución de las emisiones de GEI del 20,4% respecto a 2019.

Una planta en evolución permanente

Por otro lado, ya en 1997, sobre los terrenos exteriores de la parcela de 53.600 metros cuadrados en la que se ubica la planta, se inició un proyecto de recuperación forestal de especies autóctonas. **Coca-Cola** puso en marcha esta iniciativa que tenía como objetivo la **integración** de la ya desaparecida **vegetación autóctona** debido a la presión agrícola y urbanística.



Este **jardín sostenible**, a día de hoy, ha logrado aumentar la diversidad florística de 30 a 50 especies autóctonas **canarias**, regenerar y consolidar seis ambientes de unidades de **vegetación** potencial, e integrar polinizadores y aves en los ambientes de **vegetación**, entre otras cosas. Es un ejemplo de **acción integradora** con el entorno respetando las tres dimensiones de la sostenibilidad: la ambiental, la económica y la social.

Además, la fábrica de Tacoronte hace llegar el 100% de sus aguas residuales a la depuradora de **Valle de Guerra**. La planta ha puesto en marcha una serie de medidas para ahorrar el agua que utiliza para sus **procesos industriales**, como por ejemplo optimizar el consumo de aclarado final de la pasteurizadora, hacer un seguimiento y control del funcionamiento de la ósmosis inversa con el sistema ROTEC y optimizar el uso del software de control de consumos de agua de las torres de refrigeración.

El Chef Pedro Nel Restrepo: “El Premio Diario de Avisos cierra la portada del libro que empezamos a escribir hace muchos años”.

Por Francisco Belín

El [chef Pedro Nel Restrepo Osorio](#) y todo su equipo no podían ocultar su emoción al conocer, este domingo día 23 de junio, que el establecimiento santacrucero ha sido considerado Mejor Restaurante de los 39 Premios Nacionales “Diario de Avisos”, tal y como apareció publicado en el citado periódico tinerfeño junto al resto de galardonados.

La Entrevista

Fran Belín. – Cuando se enteró que uno de los premios más admirados -Mejor Restaurante de Diario de Avisos- recayó en Etéreo By Pedro Nel tras ser anunciado, tal y como ocurre cada año, al publicarse la relación de galardonados en el rotativo, ¿cuál fue la primera reacción? Aunque suene a topicazo

periodístico.

Pedro Nel. – Esto no se nos pasaba por la mente pero hoy es toda una realidad. Creo que es un reconocimiento de los más importantes en el [mundo gastronómico](#) al que se puede aspirar; en su momento, tuve la oportunidad de conocer a Manuel Iglesias, el fundador de los Premios hoy de ámbito Nacional.

Recuerdo entonces con cariño que me pidió que le explicara qué era eso de una tasca con nivel, que era el formato con el que empecé a trabajar hace muchos años. En mi respuesta hubo mucho de lo que continúa siendo lo que en buena parte rige en el actual Etéreo: elaborar una cocina sencilla pero con un nivel de distinción, una Sala comprometida y vinos y destilados de excelencia.





Después de tantos años nos encontramos con esta noticia, una sorpresa que nos aporta otro sello más de calidad a nuestro trabajo diario y que reconoce el esfuerzo y la dedicación.

Hemos estado unas veces arriba y otras abajo, y conocemos muchas facetas del ámbito gastronómico y la hostelería. Por supuesto que nuestro equipo está más que feliz con este logro.

Fran Belín. – Cada premio es un escalón más, como los Dos Soles Repsol obtenidos este año, y cada uno trasmite un significado especial.

Pedro Nel. – Sin duda e igual de especial es mi agradecimiento hacia esos Premios Nacionales que rozan los 40 años de existencia. Esta gran hazaña para nosotros cierra la portada de un libro que empezamos a escribir hace muchísimos años. Se ha escrito parte de esa historia y este galardón inmenso viene a darle el nombre a ese libro con origen en un cocinero humilde que con perseverancia y la de las personas que le han rodeado viene a completar el título de esa obra vital. Estimo que este reconocimiento está al más alto nivel y recibirlo constituye un orgullo, tal como si recibes la Estrella Michelin o el Sol Repsol.

Fran Belín. – Los premios cosechados hasta hoy suponen un acicate para mantener el nivel. Recibir el Mejor Restaurante “Diario de Avisos” qué va a traer a Etéreo.

Pedro Nel. – Independientemente de cuál sea el reconocimiento, nunca bajamos ni bajaremos la guardia. Lo que está en el currículum ahí figura pero en ningún caso se puede vivir de ello al día siguiente. Estos éxitos del grupo humano vienen a reforzar esos lazos del trabajo colaborativo que afianzamos junto a la estrategia que tiene el compromiso, como ya comenté, de base fundamental.



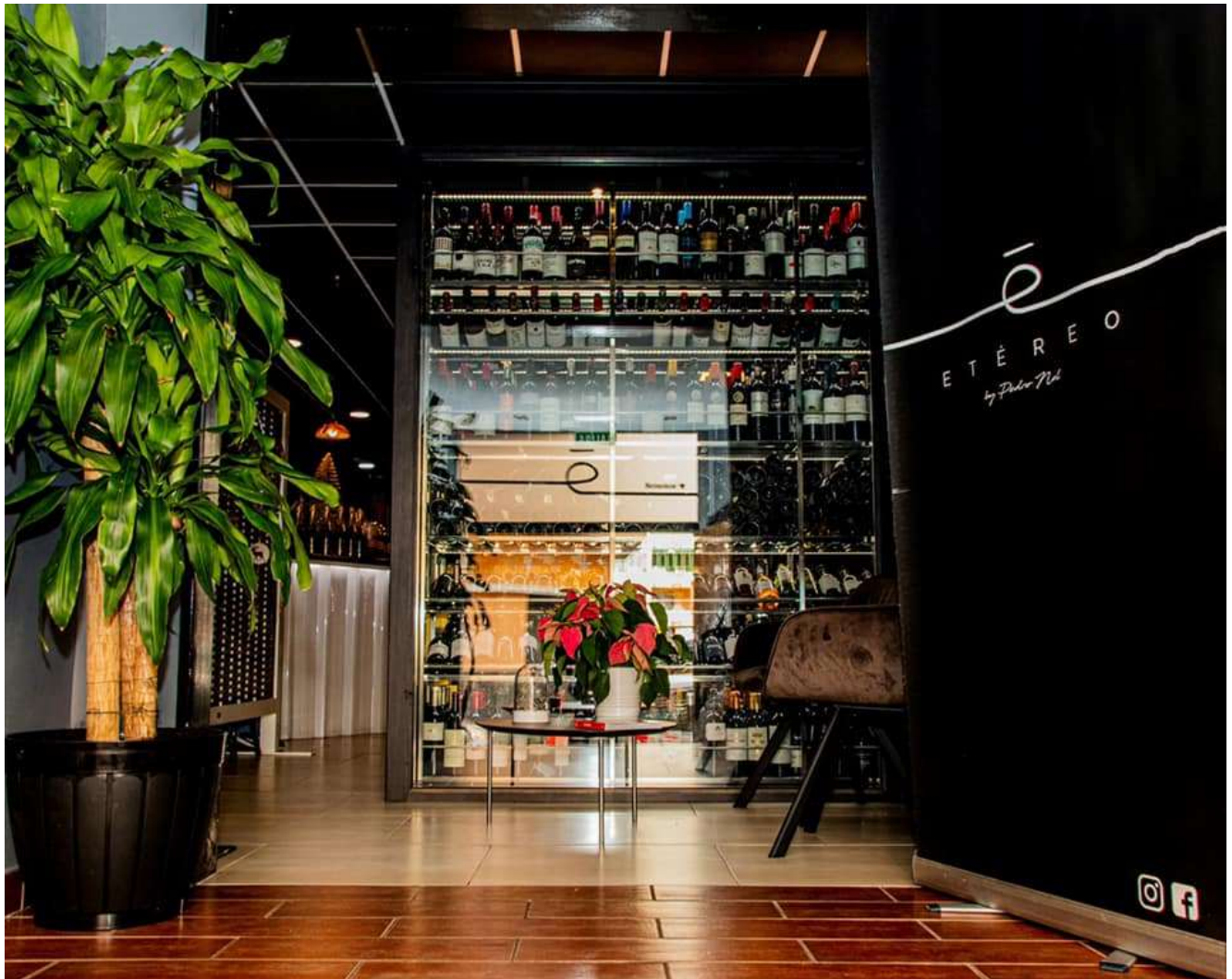


chef Pedro Nel Restrepo Osorio









Genera también, cómo no, esa ilusión especial que hay que tener en todo momento para poder llegar a las cotas de calidad que nos hemos marcado y mantener un proyecto como el de Etéreo en el que jamás nos permitirnos parar, pues siempre estamos en constante evolución.

El reconocimiento, venga de donde venga, es agradable, pero no nos esmeramos en función de que nos reconozcan, que quede claro; estoy convencido que ya el restaurante está bien reconocido. Lo relevante es que lo sea por parte de los que nos visitan y es que eso para nosotros es realmente nuestra razón de ser. De todas maneras, no se puede negar que un galardón como este nos eleva de nivel y nos lleva a jugar en otra liga de la restauración de Canarias y España.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Malaka”

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

[El Malaka](#), es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos viajes gastronómicos de las cocinas del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el *hawker*, en el *warung* o en el *yumcha*, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos, alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.

El pasado sábado, 8 de junio de 2024, **29 Amigos Canarios del Buen Comer**, realizamos nuestra octagésima octava (**90^a**) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al **“Malaka”**, que está situado en la C/ Nava y Grimón, 16, en San Cristóbal de La Laguna, con amplio aparcamiento en la trasera del restaurante y en el Laguna Gran Hotel.

Las especialidades del Restaurante **“Malaka”** son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisi-teces. Dispone de una amplia bodega con más de 60 referencias de distintas denominaciones, con especial selección de vinos canarios y algunos sherry's.



El Malaka

El precio medio oscila entre **30** y **50** euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. Cierra los lunes y los martes a mediodía, y es conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

El Malaka, sus propietarios son Jonay Armas y Leidy Liz.

Jonay Armas, es un gran cocinero de nuestra tierra, con amplia experiencia en restaurantes de estrella Michelin tanto en [Madrid](#) como en Cataluña. Primer canario en obtener dos estrellas Michelin en el restaurante “The Principal” en Hong Kong. Con dilatada experiencia, durante más de 12 años, en diversas partes de Asia, como, Indonesia, India o Hong Kong.

Leidy Liz, es también una excelente cocinera de origen uruguayo, con amplia experiencia en distintos lugares de Asia, como India, Indonesia, o Birmania.

La bienvenida corrió a cargo de **Jonay Armas**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó su brillante carrera profesional, y las características de la cocina del **Malaka**, para terminar, explicándonos los distintos pases del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos. Por su parte, **Antonio Pérez Viera**, felicitó a todos los asistentes, con motivo de estar cumpliendo los **Amigos Canarios del Comer**, sus primeros 12 años de existencia.









A medida que los **29 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



Panadum: Chutney & sambal.



Pani Puri: Papas con chat masala, cebolla morada, chutney de tamarindo



Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.



Aloo Chat: Papa, chutney de cilantro, tamarindo, yogourt, cebolla roja y granada.



Char Siu: Presa ibérica caramelizada en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado



Postre: Torrija Martabak con Kaya y Cocopandan.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Panadum: **Chutney** & sambal.
2. Pani Puri: **Papas** con chat masala, **cebolla morada**, chutney de tamarindo.
3. Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.
4. Aloo Chat: Papa, **chutney de cilantro**, tamarindo, yogourt, **cebolla roja y granada**.
5. Som Tum: **Papaya verde**, zanahoria, cacahuetes, **vinagreta de lima kéfir** y camarón crujiente.
6. Char Siu: **Presa ibérica caramelizada** en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado.
7. Postre: **Torrija** Martabak con Kaya y Cocopandan.

Maridaje

1. Vino blanco “Bento Eco” Verdejo D.O. Rueda.
2. Vino tinto “Viernes” D.O. Bierzo-Mencía.



Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,58** sobre **10**, lo que significa que el Restaurante “El Malaka” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Etéreo By Pedro Nel, Mejor Restaurante de los Premios Nacionales “Diario de Avisos”

[Etéreo By Pedro Nel](#) y su equipo al completo no podían ocultar su emoción al conocer, este domingo, día 23 de junio, que el establecimiento santacrucero ha sido considerado como Mejor Restaurante de los 39 Premios Nacionales “Diario de Avisos”, tal y como apareció publicado en el citado periódico tinerfeño junto al resto de galardonados.

Otro hito que alcanza, por tanto, el espacio gastronómico del jefe de cocina de origen colombiano y afincado que a comienzos de 2024 recogía en Cartagena la estatuilla que acredita al restaurante santacrucero con Dos Soles de la Guía Repsol.

Restrepo afirmó que “cualquier reconocimiento es un impulso para continuar perseverando en el exigente mundo de la restauración pero que, sin embargo, recibir el reconocimiento del jurado que preside el periodista José Luis Conde [supera con creces](#) cualquier expectativa y supone todo un honor para nosotros tenerlo en nuestras vitrinas”.



Etéreo By Pedro Nel

En este sentido, el chef de Etéreo puso de relieve que los avances en excelencia conseguidos hasta el momento “premian, todos y cada uno, el compromiso que desde hace más de cinco años hemos adquirido hacia la definición de una cocina amable y por y para la satisfacción de los comensales; argumentos que, creemos con firmeza, redundan en la sociedad tinerfeña”.

Etéreo By Pedro Nel

“Después de tantos años nos encontramos con esta noticia –agregó-, una sorpresa que nos aporta un sello más de calidad a nuestro trabajo diario y que reconoce el esfuerzo y la dedicación. Este gran impacto para nosotros cierra la portada de un libro que empezamos a escribir hace muchísimos años; el reconocimiento, venga de donde venga es agradable, pero no nos esmeramos en función de que nos premien pues lo relevante es la gratitud por parte de los que nos visitan, ya que eso es para nosotros realmente nuestra razón de ser”.

Char se muda tras nueve años al abrigo de La Caleta

El biólogo evolucionista Faustino Cordón, en su libro 'Cocinar hizo al hombre', plasmó la hipótesis de que la especie humana solo pudo diferenciarse del resto de la familia de los primates cuando, una vez domesticado el fuego, pudo transformar sus alimentos en una comida más adecuada.

Abundando en esta idea, el primatólogo Richard Wrangham sostiene que nuestro éxito como especie está íntimamente ligado a la cocina, de manera que el cambio en la ingesta de piezas crudas a cocinadas habría significado el factor clave en la evolución humana: el tracto digestivo se contrajo y el cerebro creció.

El fuego significó eliminar toxinas, mejorar el **sabor**, convertir las sustancias duras en masticables, ampliar el menú de productos y, sobre todo, incrementar las **calorías** que los humanos podemos extraer de los **alimentos**, generando de esta forma la energía necesaria para desarrollar un cerebro grande y, por tanto, el estatus de sapiens.







El jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, Baba

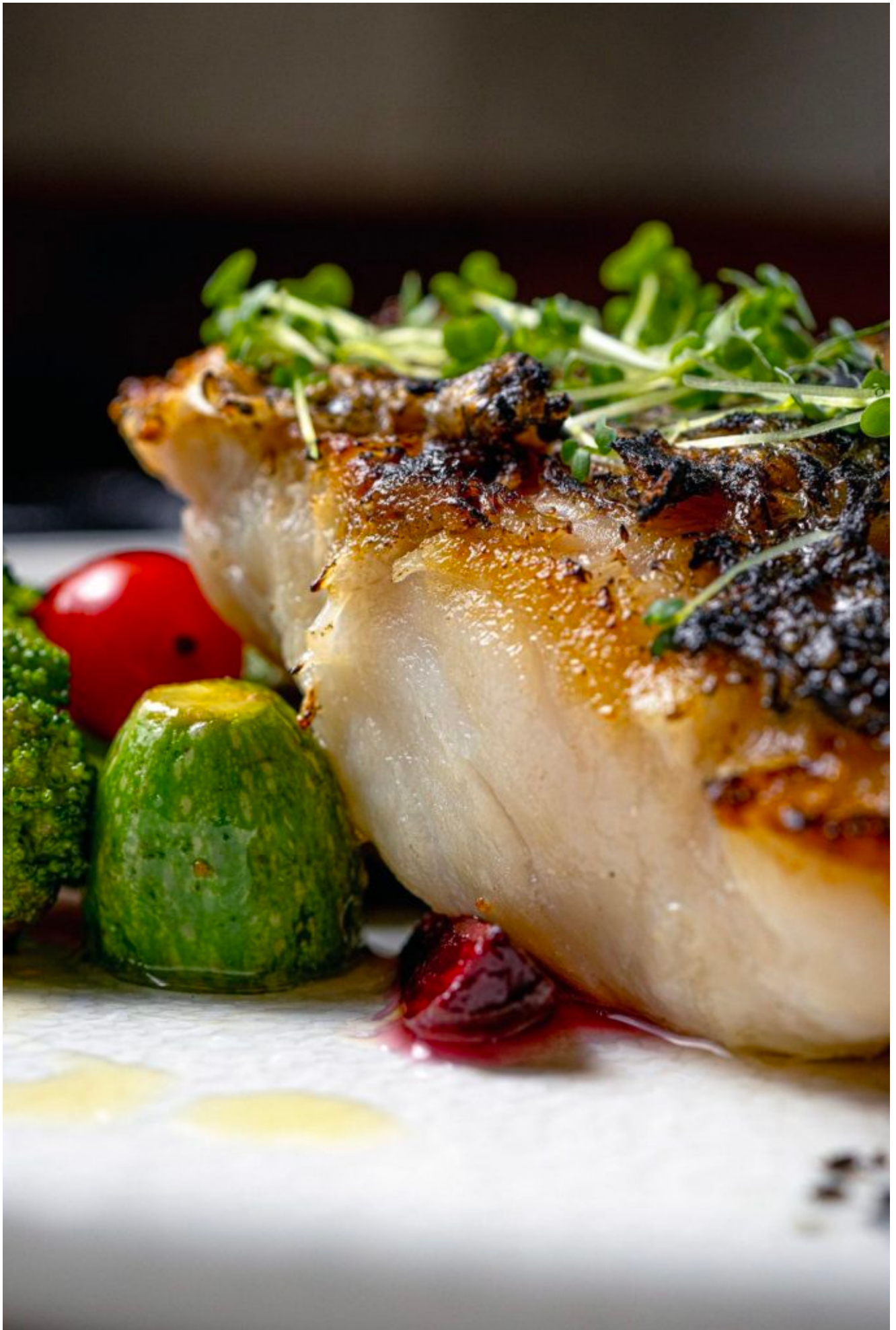
Char [Fuego y Brasas](#) también está viviendo su propia evolución. A lo largo de nueve años, anclado al abrigo del núcleo adejero de La Caleta, en la calle El Muelle, se ha convertido en un referente de exquisitas carnes, paradójicamente en un enclave de tradicional aroma marinero donde la oferta siempre se ha significado por los productos de la mar.

Ahora, este restaurante, que conforma junto a Lagarto Brasserie y Kensei el tridente gastronómico de Venture Group, anuncia que en breve se mudará a un nuevo emplazamiento, concretamente al Hotel Baobab Suites, un amplio local con

excepcionales vistas y alongado en la misma orilla de [Costa Adeje](#), en la idea de ofrecer experiencias aún mejores, continuar creciendo y proyectando sus aspiraciones, llevando entre su menaje un brillante Sol de la Guía Repsol y el premio Qué Bueno como Mejor Asador de Canarias en 2023.







Antes de celebrar alrededor de la mesa este noveno aniversario se presentó, a manera de prólogo, el fichaje de Daniel Tejera, un cocinero palmero de innato talento -en 2019 recibió el galardón de Mejor Chef Joven en GastroCanarias- quien durante su 'exilio' ofició en los fogones de Dani Garcia y regresa a las Islas para 'refrescar' la carta de Lagarto Brasserie. Como muestra, una vieira curada en sal, azúcar y zumo de lima, acompañada por un tartar de apio y manzana, y completando el conjunto un aguachile de cilantro, un bocado ligero, sugerente y multisensorial.

El equipo de [Char](#), dirigido por el jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, *Baba*, se afanó en elaborar un menú, de nombre Fuego, capaz de definir la identidad de una propuesta caracterizada por su fidelidad al producto, técnicas precisas, elegante en el emplatado y equilibrada en los pases, maridada para la ocasión con una selección de vinos de Bodega Numanthia, de la D.O. Toro, guardiana de un patrimonio único: los ancestrales viñedos de uva Tinta.

De partida, el menú ya brinda un gesto de respeto hacia un producto tan humilde como el pan, pero imprescindible, ofreciendo unas piezas de masa madre acompañadas de untuosas mantequillas. La cecina de Wagyu, madurada durante 5 años, se basta con su sabrosa y suave textura para convertirse en protagonista.

Un *must* de Char, la carne de vacuno de Luismi, llega a la mesa en forma de tartar, sobre un brioche y el guiño de un mojo rojo que lo envuelve de un particular sabor y le añade una viva nota de color. Del marisqueo en cocina surge un exquisito carabinero a la brasa, con el toque de una salsa francesa, de mantequilla y vino blanco Palo Cortado, rematado

por el siempre elegante caviar, y también desde la orilla asoma el frescor salino de un pulpo especiado, terminado a la parrilla, que acuesta su rejo sobre un puré de millo y mojo de pistacho.

Un **chuletón De Goya**, otro corte de categoría premium, perfectamente marcado, de jugosa y tierna textura, se acompaña con una **guarnición** simple, no precisa más, de tomates, ensalada y **papas canarias**. El final dulce está a la altura: una **piña herreña** en varias texturas, más caramelo, helado, una mousse...

De fondo queda un regusto a despedida que sin embargo promete un delicioso reencuentro, entre fuego y brasas.

Comer en un guachinche y no morir en el intento

[Guachinche](#), esa parte esencial de la cultura gastronómica de **Tenerife**, conocido por ofrecer comida casera y vinos de cosecha propia en un ambiente rústico y familiar. Estos auténticos locales tienen una temporada marcada por la disponibilidad del vino producido en casa (cuatro meses). En pocas palabras, cuando se acaba el vino, hay que esperar hasta la próxima cosecha.

Sin embargo, como “la ocasión la pinta calva”, en los últimos años muchos establecimientos han adoptado el nombre de **guachinche** sin cumplir con las características tradicionales. Una gran distorsión de algo que nos podría representar en cuanto a gastronomía tradicional se refiere.

Esta clara y descarada intención busca aprovecharse de la fama

mediática y del boca a boca de las B.B.B. que siempre han disfrutado los **guachinches** entre el público local y visitante. Esto ha generado confusión y decepción, especialmente entre los turistas que buscan probar la auténtica gastronomía canaria que ofrecen estos establecimientos, y que deberían llevarse un buen recuerdo de su experiencia.







Si vienes a **Tenerife** y no comes en un **guachinche**, es como si no hubieras estado aquí. Pero ¿qué es exactamente un **guachinche** y en qué se diferencia de un bodegón canario? Si

existiera una clara diferenciación, todo ganaría cierto orden y no habría espacio para confusiones.

Guachinche...su origen

Los **guachinches** surgieron como establecimientos temporales donde los **viticultores** y sus familias vendían su vino casero de la última **cosecha**. Para acompañarlo, ofrecían unos pocos platos de cocina casera, aprovechando los productos de la cosecha y preparando comidas sencillas.

Estos establecimientos tienen un origen histórico en la cultura canaria, remontándose a la época de la conquista española en el siglo XV, cuando los campesinos y viticultores se reunían para disfrutar de su vino y comida en las zonas rurales de las islas, cerca de los viñedos y campos de cultivo.

Tradicionalmente, los **guachinches** abrían sus puertas solo durante la época de la **cosecha del vino**, ofreciendo su vino recién elaborado y unos pocos platos sencillos de la cocina tradicional canaria en un ambiente familiar y relajado.

Características originales de un guachinche

Ubicación rural: Los auténticos **guachinches** en su mayoría suelen estar situados en zonas rurales lejos de las áreas turísticas más concurridas, rodeados por los **viñedos y cultivos**. Esta ubicación es fundamental para entender la esencia de estos establecimientos, que se centran en la producción y venta de vino de su propia **cosecha**.

Carta reducida: Un auténtico **guachinche** no tendrá un menú extenso. Los platos ofrecidos suelen ser pocos (por reglamentación hasta tres platos) centrados en la **cocina casera** y tradicional canaria, elaborados por la **cocinera o cocinero** de la casa. La exclusividad de la producción propia es esencial en estos locales, ya que, no hay que olvidar que la venta del vino es su propósito principal.

Ambiente rústico: Una atmósfera sencilla, casi improvisada, con mesas de madera y decoración muy simple. Los espacios utilizados eran originalmente destinados a otros fines dentro de los quehaceres de la finca y solo se “**deberían**” abrir cuando llega la temporada del vino de la casa.

Gastronomía canaria

Para entender mejor qué esperar de un auténtico **guachinche**, es fundamental conocer algunos de los platos tradicionales que suelen ofrecerse. **Carne de cabra y de cerdo a la brasa, quesos canarios, garbanzas, ropa vieja canaria, mojo picón y mojo verde, croquetas o huevos al estampido con chorizo** son algunos de los más apreciados. Estos platos combinan ingredientes locales y de temporada con técnicas tradicionales que han pasado de generación en generación, reflejando así la riqueza de la **gastronomía canaria**.



Papas Costillas y Millo. Foto: Roger Méndez



Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito



Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito



Mojos de Tomate, Perejil, Colorado. Foto: Roger Méndez

Si hablamos de los platos más arraigados a nuestra tradición, no puede faltar un buen **escaldón**, una receta contundente que mezcla gofio con caldo de pescado o carne, acompañado de cebolla de **Guayonje**; el **puchero canario** o las infalibles **costillas con papas y piña de millo**. Estos platos son una representación de la riqueza de la **gastronomía canaria** y son fundamentales para entender la esencia de los guachinches.

El vino de la casa

En un auténtico **guachinche**, el vino es la pieza clave y la razón de su existencia. Estos **vinos de mesa**, generalmente jóvenes, son frescos y llenos de carácter, potentes y con un paso de boca especiado que los hace ideales para el maridaje. Elaborados en pequeñas fincas familiares o arrendadas, reflejan la tierra volcánica de **Tenerife** con matices muy diferentes a los vinos embotellados. El **vino** se sirve en jarras simples de quartito, media o litro, reforzando la sensación de estar en ese entorno familiar, genuino, ameno y

lleno de tradición.



Bodegones canarios

Los **bodegones canarios** son restaurantes tradicionales en toda la extensión de la palabra, estos ofrecen una amplia variedad de **platos típicos canarios**, con un enfoque más permanente y profesionalizado en comparación con los **guachinches**.

Estos restaurantes tienen características únicas, como su ubicación, su arquitectura tradicional y su decoración. Además, utilizan ingredientes locales y frescos, lo que les permite ofrecer platos típicos canarios con un sabor auténtico y fresco.



Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito





Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito







Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito

La **cocina tradicional** canaria es una de las más ricas, diferenciada y multicultural de **España**, y los **bodegones canarios** la ofrecen de manera auténtica y respetuosa con mucha tradición. El ambiente es acogedor y familiar, y el servicio es personalizado y atento. Además, ofrecen opciones para todos los gustos, incluyendo vegetarianos, veganos y personas con alergias, lo que hace que sean accesibles para una amplia variedad de clientes.

Consecuencias de la falta de control

La falta de control y la permisividad hacia los establecimientos que se autodenominan **guachinches** sin serlo, ha generado confusión entre los **turistas** y dañado la reputación de los auténticos **guachinches**, sin contar la [competencia](#) desleal hacia negocios de similares características, pero regulados. Esta normativa debe definir claramente lo que es un **guachinche** y establecer criterios estrictos para su funcionamiento, incluyendo la limitación del

número de platos en el menú, la obligación de ofrecer únicamente el vino de producción propia, tiempos de apertura, requisitos sobre la ubicación y el ambiente del establecimiento y realizar inspecciones periódicas para asegurar su cumplimiento.

Tanto el concepto como la palabra en sí, deben pasar a ser **“Patrimonio Cultural de Tenerife”** para poder preservar una tradición que narra la historia gastronómica y vitivinícola de la isla.