

Ajoblanco, gazpacho y salmorejo, los refrescos del verano

Como tantos otros platos de la cocina popular, acaso por considerarlos groseros, sobre las llamadas sopas frías (ajoblanco, gazpacho, salmorejo) no existe unanimidad en cuanto a su lugar de nacimiento ni tampoco en qué momento concreto pasaron a ocupar parte habitual de nuestra dieta. Y aunque su paternidad es algo incierta, la reivindican desde [romanos](#) hasta árabes, ya parece plenamente aceptado que su raíz es andaluza.

Lo cierto es que la receta original no llevaba hortalizas ni verduras de ningún tipo y estaba compuesta únicamente por agua, aceite y vinagre, aunque a veces se añadían ajos o almendras, y que consumían los jornaleros en el [campo](#), posteriormente en las fábricas, para soportar las duras y largas jornadas de trabajo.



No sería hasta el siglo XVI cuando comenzaron a incorporarse productos de la otra orilla Atlántico como el pimiento y el tomate, tomando ese sabor que hoy conocemos. Y fue allá por el siglo XIX cuando la burguesía se rindió a su sabor y aceptó sentarlo a la mesa.

La que se considera primera referencia escrita sobre el gazpacho aparece en el libro 'Tesoro de la Lengua Castellana o española, obra de Sebastián de Covarrubias y Orozco, editado en 1611. También lo cita, un siglo y medio más tarde el repostero real, de los reyes Felipe V y Fernando VI, Juan de la Mata, en su libro editado en 1786, titulado 'Arte de repostería'.

La RAE definió el gazpacho en la primera edición de su diccionario, en 1739, como un “género de sopa o menestra que se hace con pan hecho pedazos, aceite, vinagre,

ajos y otros ingredientes conforme al gusto de cada uno". Se elaboraba sin verduras y era la comida de "pobres y segadores".

Con todo, en esta familia se advierten ligeras diferencias. El milenario ajoblanco, por ejemplo, combina ingredientes modestos y humildes como el ajo, el aceite de oliva y el vinagre, así como el uso de pan y almendras, una amalgama que subraya la fusión de legados culinarios árabes y romanos en suelo español.



El **gazpacho** es una sopa fría que apenas tiene espesor, con una textura que permite tomarlo bebido, mientras que el **salmorejo**, producto de una emulsión, se acerca más a una salsa. Lo habitual es que el gazpacho incluya dentro de su propia **sopa** unos trocitos cortados de **pimiento, cebolla o picatostes**, también dados de pepino. En el caso del **salmorejo** lo más **normal es incluir huevo duro** picado junto a **jamón serrano** en

tacos y bañado con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Todos ellos representan, sin duda, algunos de los tesoros de la gastronomía española. Sencilla, modesta, esta sopa fría es el plato perfecto para disfrutar durante el verano, ya sea en su versión más clásica, como también en las más variadas, innovadoras y atrevidas interpretaciones.

A continuación, algunas propuestas para ir abriendo boca y sofocar el ambiente de bochorno:

El Ajoblanco de **El Coto**. Chary, la cocinera de este restaurante santacrucero, prepara este plato remojando la miga de pan con agua, para a continuación escurrirla y llevarla a la batidora, añadiéndole nueces de macadamia, que le dan una **textura más cremosa, ajo y vinagre** al gusto, incorporando un poco más de **agua fría y aceite de oliva extra**. Una vez la batidora ha hecho su trabajo, el paso final consiste en coronarlo con un tartar de **gamba roja**. Y a comern. (Calle Domingo Pérez Minik, 13, Santa Cruz de Tenerife).

En **San Sebastián 57**, Gazpacho de higo pico. El **chef Alberto González Margallo** echa mano de matices dulces y la acidez inconfundible del **vinagre macho**, yo además de la untuosidad de la **arbequina volcánica**, aceite muy especial que envuelve el paladar: máxima canariedad en una cucharada.



San Sebastián 57, Gazpacho de higo pico

Este **gazpacho** con **gamba canaria**, en forma de tartar, se adereza con el mismo aceite que se utiliza para el gazpacho, actuando así hilo conductor del plato que se remata con un toque ligero de picante y soja. (**Avenida de San Sebastián, 57, Santa Cruz de Tenerife**).

Sin gluten en el **Bahía**. En esta casa, tanto el gazpacho como el salmorejo -que están presentes en el menú durante todo el año, gracias a las benignas temperaturas- son obra de Ana, una malagueña de raíz que en estos casos le toma el relevo a Ramón, el cocinero titular. La elaboración y productos cumplen los preceptos de la ortodoxia, pero con el singular detalle de que ambos platos se elaboran sin gluten, convirtiéndose así en aptos para personas con intolerancias. Un primor. (**Avenida de Anaga, 7, Santa Cruz de Tenerife**).

Salmorejo marinerero en **La Gastrotienda**. La mano de María José

consigue cautivar y sorprender a paladares más diversos con un **salmorejo al estilo tradicional**, pero al que incorpora su jeito personal. Así, en vez de rematarlo con jamón y huevo duro, como marcan los cánones, opta por un sabroso conjunto de pulpo, langostino y salicornia, el espárrago del mar. (**Avenida Embajador Alberto de Armas, local 2, La Laguna**).



Salmorejo mariner La Gastrotienda

Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo. A partir de ingredientes como tomate, ajo, cebolla blanca. **vinagre de Jerez**, **aceite de oliva**, **pimientos rojo y verde**, más pan

blanco, opcionalmente sin gluten, en este restaurante se combinan con distintas frutas, tales como sandía, fresas o manzana verde y se termina con taquitos de jamón. La mesa está servida. **(Calle de San Francisco, 38, Santa Cruz de Tenerife).**



Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo

Nielsen brinda **salmorejo de mango**. El cocinero danés saca a relucir técnica y una buena dosis de creatividad para ofrecer a su clientela un **Salmorejo de mango**, exótica y **sabrosa fruta** que combina con tomate maduro, ajos pequeños, sal, vinagre de Jerez, del bueno, más aceite de oliva virgen. El resultado final, un refrescante placer. **(Callejón del Combate, 9, Santa**

Cruz de Tenerife).



Nielsen Salmorejo de mango

La Fula GastroMar apuesta por el clasicismo. El chef Nacho Solana rinde culto a la cocina tradicional elaborando un salmorejo a base de tomates maduros, pan. aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y sal, rematado con virutas de jamón ibérico, tomateros **Cherry confitados** y un chorrito de aceite. El sabor frente a la innovación. (**Calle Vía Interior Cueva Bermeja, Santa Cruz de Tenerife**).



La Fula GastroMar Salmorejo a base de tomates maduros
PanzaBurro y su **Gazpacho Multivitamínico**. En este local
apuestan por una fórmula que denominan antioxidante. La

apuesta, un **Gazpacho de remolacha**, tomate canario del Sur madurado en mata, cremoso de mango y un delicioso toque de miel de retama. (**Calle Méndez Nuñez, 20, Santa Cruz de Tenerife**).

Verano en Dreamliving Tenerife: un refugio de lujo y naturaleza

Hospedarse en las exclusivas villas de Dreamliving Tenerife durante el verano es la realización del sueño de unas vacaciones idealizadas. Aquí podrás desconectar completamente y dejar atrás el estrés de la vida cotidiana.

Tenerife, la isla más grande de las **Canarias**, es un destino ideal para el verano gracias a su clima cálido y soleado durante todo el año. Las playas de arena negra y dorada, como las de **Playa Jardín** y **Playa de las Teresitas**, ofrecen el lugar perfecto para relajarse y disfrutar del mar.

Para los más aventureros, el **Parque Nacional del Teide**, con su impresionante volcán y la montaña más alta de España, es un sitio imprescindible para el senderismo y la exploración. Aquí, se pueden vivir aventuras inolvidables en un clima que ofrece un contraste único: mientras disfrutas de temperaturas frescas, el cálido sol de Tenerife acaricia tu rostro durante todo el año.



La Orotava: historia y encanto

La Orotava se transforma en verano, ofreciendo una vibrante mezcla de cultura y naturaleza. Este municipio es conocido por sus actividades estivales, que llenan las calles de música y baile, y por sus jardines y parques que florecen, creando el [escenario](#) perfecto para paseos relajantes. Además, los mercadillos de productos locales presentan artesanías y frutos de la región, perfectos para quienes buscan llevarse un recuerdo auténtico de sus vacaciones.



Privacidad y confort en La Orotava

Ubicado en La Orotava, **Dreamliving Tenerife** destaca por su arquitectura y amplios espacios, diseñados para ofrecer la máxima privacidad y confort a sus huéspedes. Imagina despertar con vistas al Teide o al Atlántico, disfrutando de un clima perfecto durante todo el año, donde el fondo no es más que la música de la naturaleza que envuelve cada una de las villas.









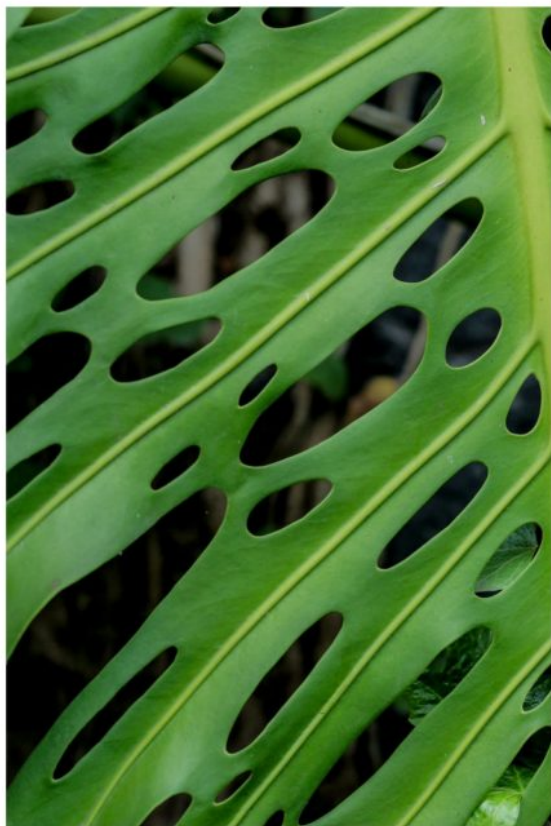


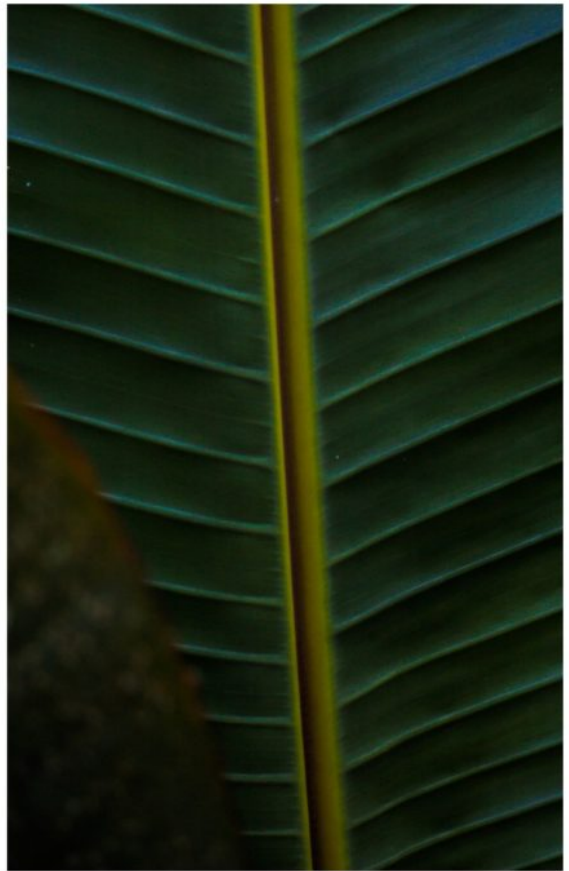


Un entorno botánico exuberante

Todo el entorno de Dreamliving está rodeado de una exuberante botánica, cuidadosamente seleccionada para crear un oasis de tranquilidad y belleza natural. Los jardines y áreas comunes están llenos de plantas autóctonas y exóticas, que florecen en un espectáculo de colores y aromas durante todo el año. Este entorno botánico añade frescura y vitalidad, proporcionando un espacio perfecto para disfrutar del paisaje y conectarse con la naturaleza. La meticulosa selección de plantas asegura en

el diseño del paisajismo, una experiencia visual y sensorial inigualable en cada rincón del complejo.





Piscina con vista panorámica

Una de las piscinas ofrece una vista panorámica de 180 grados al océano y al Teide, creando el escenario perfecto para relajarse y disfrutar del sol de Tenerife. Diseñadas para complementar el paisaje natural y arquitectónico, las piscinas crean un espacio armonioso y sereno donde los huéspedes pueden desconectar completamente, dueños absolutos de su espacio personal.



De Dreamliving Tenerife

Dreamliving Tenerife es un exclusivo complejo de villas ubicado en La Orotava, diseñado para ofrecer una experiencia de lujo y privacidad inigualables. Cada villa se destaca por su arquitectura moderna y elegantes espacios interiores, con vistas espectaculares al Teide y al Atlántico. El entorno natural, cuidadosamente seleccionado, rodea a los huéspedes con una exuberante botánica, creando un oasis de tranquilidad y belleza. Con un compromiso con el confort y la excelencia, Dreamliving garantiza una estancia memorable en el corazón de Tenerife. Para reservas e información, visita <http://dreamliving.ch/> info@dreamliving.ch (+34) 638 38 77 38 (+41) 79 607 69 91

El Mercado Inglés, clave para los Vinos Canarios

El mercado inglés ha sido históricamente uno de los más importantes para el sector vitivinícola de las Islas Canarias.

El Mercado Inglés, con una larga tradición de exportación que se remonta al siglo XVII, cuando los vinos malvasía canarios eran los más exportados a Inglaterra desde España, el Reino Unido se ha consolidado como un destino clave para los vinos canarios.

En el siglo XVII, el 65,62% de los vinos que llegaban al puerto de Londres provenían de Tenerife y La Palma, mientras que en 1670 los vinos canarios suponían el 65,62% del total de

importaciones de vino en el Reino Unido. Autores como William Shakespeare hacían referencia a los vinos canarios en esta época, como en Enrique IV, donde Mistress Quickly dice: “Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario, un vino maravilloso y penetrante que perfuma la sangre antes de que se pueda decir: ¿qué es esto?”.



Grabado del siglo XVII del ataque del almirante Van der Does a Gran Canaria.

Sin embargo, a principios del siglo XVIII, el vino canario suponía solo el 10% del volumen total de vinos exportados a Inglaterra, siendo desplazado por los vinos andaluces, sobre todo el sherry de Jerez. Según los expertos, esto se debió probablemente a un cambio en los gustos de la sociedad inglesa, así como a factores como los costes de producción, transporte y distribución del vino canario.

El Mercado Inglés en la actualidad

Hoy en día, el Reino Unido sigue siendo un mercado clave para los vinos canarios, gracias a su interés por productos de alta calidad y características únicas. Según el estudio del ICEX sobre el mercado del vino en el Reino Unido, las ventas de vino español en el país se mantienen estables, con un crecimiento en las ventas de vino espumoso.



Puerto de Liverpool

Además, el consumidor británico busca cada vez más productos “Premium”, lo que beneficia a los vinos canarios de alta calidad. Está claro que el mercado inglés ha sido históricamente y sigue siendo un destino clave para los vinos canarios, gracias a su larga tradición de exportación y a la demanda sostenida de productos de alta calidad y características únicas. A pesar de los altibajos a lo largo de la historia, los vinos canarios siguen siendo apreciados en el

Reino Unido por su excelencia y singularidad.

Relevancia Económica y Comercial de los Vinos Canarios en el Mercado Británico

El Reino Unido se ha consolidado como uno de los principales destinos para las exportaciones de vino canario, con un peso significativo en el comercio internacional de vino español. Según datos del ICEX, en 2023 las exportaciones de vino español al Reino Unido alcanzaron los 249,5 millones de euros, con un volumen de 83 millones de litros. Estas cifras destacan la relevancia económica y comercial del mercado británico para los vinos canarios, que representan una parte importante de estas exportaciones.

Los vinos canarios, conocidos por sus variedades autóctonas como el Listán Negro, Listán Blanco, Malvasía y Negramoll, así como por su terroir volcánico único, han encontrado en el Reino Unido un mercado ávido y receptivo. Los consumidores británicos, conocidos por su apreciación por los productos de alta calidad y características distintivas, han acogido con entusiasmo la oferta de vinos canarios, que se adapta perfectamente a sus gustos y expectativas.







Además, el Reino Unido es un mercado maduro y sofisticado, con una larga tradición en el consumo de vino. Según el informe del ICEX, el consumo per cápita de vino en el Reino Unido alcanzó los 22,5 litros en 2023, situándose entre los más altos de Europa. Esta demanda sostenida y creciente ha beneficiado a los vinos canarios, que han sabido posicionarse

como una alternativa atractiva y diferenciada en un mercado altamente competitivo.

Las bodegas canarias han realizado un esfuerzo significativo en la promoción y difusión de sus vinos en el Reino Unido, participando en ferias y eventos especializados, como la London Wine Fair, y estableciendo alianzas estratégicas con importadores y distribuidores locales.

Estas acciones han contribuido a aumentar la visibilidad y el reconocimiento de los vinos canarios en el mercado británico, consolidando su posición como una oferta de calidad y exclusividad. En resumen, el Reino Unido representa un mercado clave para las exportaciones de vino canario, con un peso económico y comercial significativo.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

La calidad y singularidad de los vinos canarios, junto con la receptividad de los consumidores británicos y las estrategias de promoción de las bodegas, han permitido a los vinos de las Islas Canarias posicionarse como una alternativa atractiva y diferenciada en el mercado del vino del Reino Unido.

Según datos recientes, en 2023 las exportaciones de vino español al Reino Unido alcanzaron los 249,5 millones de euros, con un volumen de 83 millones de litros. Estas cifras destacan la importancia económica y comercial del

mercado británico para los vinos canarios.

Sin embargo, en términos de volumen, el Reino Unido ha representado solo el cuarto destino para las exportaciones españolas en 2023, por detrás de Alemania, Estados Unidos y Francia. En valor, el Reino Unido es el segundo mayor importador de vino del mundo después de Estados Unidos. Otros mercados como Alemania y Rusia también han ganado importancia para las exportaciones de vino español en los últimos años. Las exportaciones dirigidas a Rusia han despuntado en 2023, duplicando las registradas en el mismo periodo de 2022.

A pesar de estos cambios en las dinámicas comerciales, el Reino Unido sigue siendo un mercado clave para los vinos canarios, que se benefician de su terroir volcánico y variedades autóctonas únicas. La demanda de productos de alta calidad y características distintivas por parte de los consumidores británicos ha contribuido a mantener la presencia y el interés por los vinos canarios en este mercado.

Las nuevas regulaciones e imposiciones derivadas del Brexit han introducido desafíos significativos para las exportaciones de vino al Reino Unido. Estos cambios incluyen modificaciones en el régimen impositivo y regulaciones aduaneras más estrictas, lo que ha impactado en el proceso de exportación de vino canario a este mercado crucial. Las bodegas canarias se han visto obligadas a adaptarse a estas nuevas normativas para mantener su presencia y operaciones comerciales en el Reino Unido.

Las estrategias de adaptación y mitigación implementadas por las bodegas incluyen el fortalecimiento de las relaciones comerciales existentes y la exploración de nuevos mercados para diversificar su base de consumidores. Estas medidas buscan contrarrestar los efectos de las nuevas regulaciones y aranceles impuestos tras el Brexit, permitiendo a las bodegas canarias mantener su presencia y competitividad en un entorno comercial cambiante y desafiante.

Il Papagallo del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden ofrece una experiencia gastronómica única en su espectacular terraza

El restaurante Il Papagallo ha reabierto su espectacular terraza. El restaurante italiano del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden prepara un menú especial de reapertura.

Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única en el que se une el auténtico sabor de la comida italiana con unas [vistas espectaculares](#) al mar en su amplia terraza. Todo esto acompañado del clima privilegiado de la primavera canaria.

Los clientes que acudan a **Il Papagallo** desde hoy hasta el 16

de junio podrán acceder a su menú especial, compuesto por una carta llena de platos únicos con ingredientes frescos de la más alta calidad. El menú incluye 3 opciones de entrante y plato principal, a lo que suma su delicioso tiramisú.

El restaurante Palmera Real también tendrá importantes novedades

El restaurante Palmera Real, que destaca por su espectacular terraza rodeada de naturaleza junto a la amplia piscina del hotel, prepara un almuerzo especial para el **Día de Canarias**. El menú permite disfrutar del auténtico sabor de la [cocina del archipiélago](#) en un entorno idílico a la sombra de las palmeras. Un plan fantástico para disfrutar de esta festividad.



Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única
Asimismo, por tan solo 45 euros, el **restaurante Palmera Real**

ofrece una opción ideal de almuerzo con su menú ejecutivo con una amplia selección de entrantes y platos principales compuestos por ingredientes frescos de la mejor calidad. Todo esto acompañado del cálido sol y el canto de los pájaros proveniente de los hermosos jardines tropicales del hotel.

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden cuenta con 4 restaurantes de una calidad sublime que hacen de este establecimiento de gran lujo una alternativa perfecta para amantes de la gastronomía que quieren disfrutar de un viaje culinario único por la cocina asiática, mediterránea y local.



Restaurante Palmera Real

Su atractiva propuesta gastronómica, unida a la excelencia de sus habitaciones, el nombrado en 6 ocasiones como mejor spa de hotel de Europa y el Mediterráneo, y otros muchos atractivos, han hecho merecedor al **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** de un sinfín de reconocimientos internacionales.

Backstage Cena Magistral: Un recorrido por los detalles que hacen la diferencia en una cena

Chefs de renombre, productos de calidad, un personal de sala insuperable

Los mejores vinos de la Denominación de Origen de Abona harán el maridaje canario

El Backstage del próximo 26 de mayo, en el restaurante Etéreo, galardonado con dos Soles de la Guía Repsol, hará que se transforme en el epicentro de una experiencia gastronómica sin precedentes. Los renombrados chefs Andrés Madrigal y Pedro Nel serán las estrellas de la noche. Pero ellos, estarán respaldados por un elenco de profesionales y productos que elevarán cada detalle a la perfección. Esta combinación garantizará una noche realmente inolvidable.



Rendimos homenaje al backstage de esa gran noche. El equipo ha hecho una selección de cada elemento con meticulosa precisión para ofrecerte una velada memorable. Desde la calidad de los ingredientes hasta la presentación impecable de cada plato, todo ha sido cuidadosamente planificado. Queremos brindarte una experiencia gastronómica excepcional en un restaurante que ya es un gusto muy placentero el poder estar al frente de sus manteles.

El arte del pan: Mario Bakes

El pan es el principio de cualquier experiencia gastronómica,

y para esta Cena Magistral, el reconocido obrador de Mario Torres, Mario Bakes, será el encargado de aportar su toque mágico.

Con su pan de masa madre artesanal, cada bocado promete ser una explosión de sabor y textura. Mario Bakes ya es muy reconocido por su dedicación al proceso artesanal, utilizando ingredientes de la más alta calidad y técnicas tradicionales que garantizan un pan con una corteza crujiente y una miga suave y aromática.



Chef y Panadero artesanal Mario Torres

Este pan no es solo un acompañamiento, sino una pieza central que complementará a la perfección cada plato del menú.

La bienvenida perfecta: Iván Gabaldón y el vermut Malvillo de la Bodega Lacasmi

La recepción de los asistentes estará marcada por la maestría de Iván Gabaldón, reconocido como el mejor cortador de Pata Canaria de Cochino Negro Canario. Su destreza y precisión en el corte del jamón ibérico serán un espectáculo en sí mismo, ofreciendo finas lonchas de jamón que se derriten en la boca y que seguro se hará uno excelente comienzo de velada.

Este primer pase será acompañado por el Vermut Malvillo Rojo de Tenerife, una exquisita creación de la Bodega Lacasmi. Elaborado con la variedad de uva canaria Listán Negro y aromatizado con Artemisia canariensis y más de 20 botánicos, este vermut ofrece una experiencia sensorial única.







Sus complejas notas herbáceas, cítricas y especiadas, junto con su equilibrado sabor y sedosa textura, realzarán el disfrute del jamón. Esta armoniosa combinación no solo dará inicio a la velada con elegancia y sabor, sino que también celebrará la rica tradición vitivinícola de la isla y complacer el buen gusto de los asistentes.

El ambiente: música en vivo de Carlos Efrén

Para completar la atmósfera de bienvenida, el joven saxofonista Carlos Efrén amenizará el inicio de la velada con música en vivo. Melodías de buen jazz que crearán un ambiente envolvente que complementará la degustación del jamón ibérico y el vermut, elevando la experiencia sensorial y preparando los paladares de los comensales para la excelencia culinaria que seguirá.



El maridaje: Una denominación y dos sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El maridaje de los vinos de Abona para esta cena excepcional ha sido meticulosamente seleccionado por los sumilleres Ángela Mori y Aldo Santilli, destacando una exquisita gama de la denominación de origen Abona.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli



FLOR
DE
GIASNA

BLANCO SELECCIÓN
PREMIUM



2021

VIÑEDO LOMO DE LAS ANIMAS

LISTAN BLANCO

Bot. N° 778





MENCEY
CHASNA

MENCEY
CHASNA
TINTO JOVEN



TR3VEJOS

Brut Nature

ESPAÑOL BLANCO

VILAFLORES - TENERIFE

Para los entrantes, se servirá Flor de Chasna Premium, un Marmajuelo que complementará perfectamente los sabores iniciales. El pescado será acompañado por Finca Vegas, un elegante Listán Blanco que realza la frescura del marisco. El plato de conejo se maridará con Pagos de Reverón Barrica, un robusto Listán Negro que aporta profundidad y complejidad al plato.

En el copón, se ofrecerá Mencey Chasna Tinto, un sofisticado Vijariego que armoniza con los matices de los [platos principales](#). Para culminar la velada, el postre estará acompañado por Altos Tr3vejos Brut Nature, un espumoso Listán Blanco que añade un toque final de elegancia y refinamiento, cerrando la noche con una experiencia sensorial inolvidable.

La orquesta de sala: Miguel Otero Prol

La dirección de sala estará a cargo de Miguel Otero Prol, galardonado como 'Mejor Sala España 2016'. Su experiencia y atención al detalle [garantizarán](#) un servicio impecable, creando una atmósfera de elegancia y profesionalismo. Junto a él estará Olga Esanu, la habitual jefa de sala del restaurante Etéreo. Este dúo de profesionales dará el todo para asegurar un servicio de sala excepcional.





Otero Prol es conocido por su [habilidad](#) para coordinar cada aspecto del servicio a la perfección. Con Esanu a su lado, los comensales se sentirán atendidos y cuidados en todo momento, asegurando una experiencia de cena memorable y un Backstage para no olvidar.

La ceremonia del café: Café orgánico VOLHOCO de La Palma

Después de una cena espectacular, la ceremonia del café será el broche de oro. Se servirá café orgánico VOLHOCO de La Palma, tostado por Jhon Fernando Ardila, barista y fundador de JR Roasters. Este café de especialidad [proviene](#) de la finca Anthea, única en la provincia por sus fermentaciones prolongadas que buscan sabores únicos y naturales.



Meticulosamente preparado y presentado por el propio Miguel Otero Prol, este café, con sus notas ricas y complejas, es el [acompañamiento](#) perfecto para cerrar la noche, ofreciendo un momento de calma y reflexión sobre la experiencia vivida.

El toque final: Petit Four de Pedro Rodríguez Dios

La última nota de la noche será proporcionada por los [Petit Four](#) del chef Pedro Rodríguez Dios. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte, combinando técnica, creatividad y sabores exquisitos.

Los Petit Four son el epílogo perfecto para una cena que promete ser memorable en todos los aspectos, dejando a los comensales con un dulce recuerdo de una velada excepcional.

La Cena Magistral en Etéreo Restaurante no es solo una oportunidad para disfrutar de la cocina de dos chefs galardonados, sino también una [celebración](#) de los detalles y los artesanos que hacen posible una experiencia gastronómica de este calibre de un equipo que difícilmente se encuentre en muchas partes, el equipo de sala de Etéreo es reconocido por todos como uno de los mejores en atención.

Desde el pan de Mario Bakes hasta los Petit Four de Pedro Rodríguez Dios, cada elemento ha sido seleccionado para crear una noche que quedará grabada en la memoria de todos los asistentes.

Del Campo a la Mesa: Chefs españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.









¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.

Como la gastronomía impulsa el Turismo

Canarias ofrece una rica paleta gastronómica tan diversa como sus paisajes.

Esta región es un crisol de culturas donde ingredientes emblemáticos del sector primario, como el cochino negro canario y el patudo canario entre muchos otros más, se combinan con productos locales como los plátanos, las papas arrugadas y el gofio.

Estos ingredientes se entrelazan con técnicas gastronómicas tanto tradicionales como innovadoras, creando platos que son una verdadera fiesta de sabores para los sentidos. Los eventos

gastronómicos de las islas no solo ponen esta evolución en valor, sino que también atraen a [visitantes](#), destacando el importante papel de la cocina canaria en el impulso al turismo regional.

La relación entre gastronomía y turismo

La gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma de la cultura y la economía de un destino turístico. En las Islas Canarias, la gastronomía actúa como un embajador cultural, atrayendo a visitantes de todo el mundo ansiosos por experimentar sus sabores únicos y autóctonos.

Este fenómeno no es accidental, es el resultado de una interconexión entre la gastronomía y el turismo, una relación que impulsa tanto la preservación de las tradiciones, como la innovación y la evolución de nuestros recetarios.



Impulsar la gastronomía canaria es clave para atraer un turismo de mayor poder económico y cultural. La creciente reputación de la cocina local, conocida por su calidad y autenticidad, está llamando la atención de viajeros

internacionales que buscan experiencias excepcionales.

De acuerdo con un estudio de la Federación de Hostelería de Canarias, el 35% de los turistas que visitan las islas lo hacen motivados por su oferta gastronómica. Este segmento de turistas tiende a gastar más en experiencias de alta calidad, incluyendo restaurantes de lujo, tours de comida y productos gourmet locales.

Este interés no solo impulsa ingresos significativos para los establecimientos y productores locales, sino que también contribuye de manera sustancial al desarrollo económico del sector turístico

Al posicionarse como un destino gastronómico de primer nivel, las Islas Canarias fortalece su imagen internacional y generan oportunidades económicas que trascienden la temporada turística convencional, promoviendo un crecimiento económico más estable y diversificado.

Esta estrategia no solo enriquece la oferta turística de las islas, sino que también afianza un modelo de turismo capaz de atraer a un mercado de mayor poder adquisitivo, interesado en la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria.

Festivales temáticos

Un festival temático en gastronomía centrado en productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario puede generar varias cifras impactantes y beneficios económicos, tanto a corto como a largo plazo. Aquí algunos ejemplos y estimaciones basadas en el potencial de estos festivales:

- 1. Incremento de Visitantes:** Festivales bien promocionados

pueden aumentar el número de visitantes de manera significativa. Por ejemplo, como si fuese una regla de tres, si un festival atrae a unos 10,000 visitantes adicionales a la región y cada uno gasta en promedio 100 euros en comida, alojamiento y actividades, esto puede traducirse en un ingreso adicional de 1 millón de euros para la economía local durante el evento.

2. **Aumento de Ventas de Productos Locales:** Durante un festival, los productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario pueden experimentar un aumento en ventas. Suponiendo que el 50% de los visitantes compren productos locales y gasten aproximadamente 30 euros cada uno, esto podría generar ventas directas de 150,000 euros en productos locales durante el festival.
3. **Promoción y Conciencia de Marca:** Un festival temático puede incrementar significativamente la conciencia de la marca de los productos locales. El impacto mediático y las promociones pueden valorarse en términos de equivalencia publicitaria, que podría alcanzar fácilmente decenas de miles de euros dependiendo de la cobertura mediática obtenida.







1. **Impacto a Largo Plazo en el Turismo:** Los festivales que logran reconocimiento y buena recepción pueden incrementar el interés turístico en la región a largo plazo. Esto puede traducirse en un aumento continuado del turismo gastronómico, lo que impulsa el alojamiento, las actividades locales y el consumo de productos durante todo el año.
2. **Efecto Multiplicador en la Economía Local:** El gasto inicial de los visitantes en el festival tiene un efecto multiplicador en la economía local. Por ejemplo, cada euro gastado en el festival puede generar entre 1,5 y 2,5 euros en la economía local debido a la circulación de ese gasto a través de diferentes sectores como alojamiento, restauración, transporte y comercio minorista.
3. **Educación y Fidelización del Consumidor:** Los festivales también educan a los consumidores sobre la calidad y el origen de los productos locales, lo que puede

incrementar la lealtad y preferencia por estos productos. Esto puede traducirse en un incremento sostenido de las ventas locales incluso después del evento.

4. **Desarrollo de Nuevas Alianzas Comerciales:** Los eventos gastronómicos frecuentemente resultan en el desarrollo de nuevas alianzas y relaciones comerciales, incluyendo oportunidades de exportación para productos locales que fueron bien recibidos durante el festival.

Estas cifras y efectos subrayan cómo un festival de temática gastronómica puede ser una inversión valiosa y estratégica para promover productos locales y fomentar el turismo y el desarrollo económico regional. La gastronomía en general, incluyendo la restauración y la producción de alimentos autóctonos, desempeña un papel fundamental en la sociedad más allá de su contribución directa al disfrute y la nutrición.







Potaje de berros, uno de los platos de cuchara típico de Canarias Foto Roger Méndez



Platos de cuchara “muy canarios” Rancho Canario. Foto Roger

La Situación Actual del Sector Gastronómico

A pesar de su valor inestimable para la preservación de la cultura, se cuenta con una inversión insuficiente en la promoción y protección de las tradiciones gastronómicas autóctonas. Esto es crucial no solo para mantener la diversidad cultural, sino también para apoyar a las economías locales que dependen de los productos distintivos de la región.

Económicamente, la gastronomía es un motor de crecimiento. Impulsa el turismo, apoya a la agricultura local y crea empleo a numerosos niveles, desde pequeños agricultores hasta chefs de renombre. Sin embargo, el sector se enfrenta desafíos significativos, como la falta de acceso a financiamiento para pequeños empresarios, cargas fiscales elevadas, y una competencia feroz que a veces impulsa a los negocios a comprometer la calidad o a adoptar prácticas laborales insostenibles para sobrevivir.



Socialmente, los restaurantes y otros espacios son lugares de encuentro comunitario y diálogo intercultural. Sin embargo, los trabajadores del sector experimentan condiciones laborales difíciles, incluyendo horarios extensos, baja remuneración y falta de seguridad laboral. Esto plantea preguntas éticas sobre el coste humano de proporcionar experiencias gastronómicas asequibles y accesibles.

Potencial Desarrollo del Sector

Para que la gastronomía de mano del turismo pueda realmente florecer como un pilar de la sociedad, es esencial abordar estos desafíos de manera integral. Se necesita un enfoque más colaborativo entre los gobiernos, la industria y las comunidades locales.

Las políticas públicas podrían enfocarse más en apoyar la sostenibilidad del sector, desde incentivos fiscales para pequeños negocios hasta inversiones en formación y educación en artes culinarias.

Es crucial fomentar un mayor reconocimiento del valor cultural y social de la gastronomía, no solo su valor económico. Esto podría incluir desde campañas de concienciación sobre la importancia de los productos locales hasta el apoyo de festivales gastronómicos que celebran la diversidad culinaria y promueven la inclusión social y atrae un nuevo turismo.

Aunque la gastronomía es indudablemente un pilar de la sociedad, las condiciones actuales bajo las cuales opera este sector no siempre permiten su máximo desarrollo o contribución. Abordar su problemática con “soluciones reales” no solo es vital para la salud del sector, sino para la salud de la sociedad en su conjunto.

La Revolución de los Vinos Naturales: Autenticidad y Sostenibilidad en Cada Copa

En la industria vinícola, una tendencia revolucionaria está tomando fuerza: los **vinos naturales**.

Lejos de ser una moda pasajera, estos vinos representan un regreso a las **raíces** más profundas de la vinificación, enfocándose en prácticas sostenibles y métodos tradicionales que respetan el **medio ambiente** y buscan la mínima intervención posible tanto en el viñedo como en la bodega. Para entender completamente el impacto de esta tendencia, primero debemos definir qué son exactamente los **vinos naturales** y cómo se diferencian de sus contrapartes convencionales.

¿Qué Son los Vinos Naturales?

Los **vinos naturales**, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención, representan una faceta purista y esencial de la vinificación. Esta filosofía se centra en la preservación de la autenticidad del producto final, asegurando que el vino exprese el verdadero carácter de sus uvas y el terroir de donde provienen. En la práctica, esto se traduce en varias prácticas específicas que diferencian notablemente a los vinos naturales de sus contrapartes más convencionales.

Primero, el rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental. Al evitar estos químicos, los viticultores no solo protegen la salud de los consumidores y

trabajadores, sino que también mantienen la integridad del ecosistema local. Este enfoque favorece el desarrollo de una biodiversidad rica que puede contribuir positivamente a la salud y resistencia natural de las vides.

En segundo lugar, en lugar de emplear conservantes artificiales como el dióxido de azufre, los productores de vinos naturales optan por cantidades mínimas o ninguna adición de estos químicos durante el embotellado.



Rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental

Aunque el dióxido de azufre puede ayudar a preservar el vino por más tiempo y estabilizarlo contra ciertas impurezas, su uso se contrapone a la filosofía de mantener el vino tan natural y no manipulado como sea posible. Al reducir su uso, los vinos pueden mostrar más variaciones y matices complejos que reflejan su origen.

Finalmente, la fermentación con levaduras autóctonas, aquellas que se encuentran de manera natural en la piel de las uvas, es

una práctica clave. A diferencia de las levaduras industriales, que pueden ser seleccionadas y añadidas para controlar y predecir los resultados de la fermentación, las levaduras autóctonas permiten una fermentación más diversa y menos predecible.

Este método fomenta un perfil de sabor más complejo y variado, lo que puede llevar a vinos con características únicas que son difíciles de replicar.

Estas prácticas no solo son fundamentales para producir un vino que sea verdaderamente natural, sino que también resaltan un compromiso con la sostenibilidad y la ecología. Los vinos naturales, por lo tanto, no solo apelan a los paladares en busca de sabores auténticos y únicos, sino también a aquellos consumidores preocupados por el impacto ambiental de sus elecciones.

El Atractivo de lo Auténtico

El atractivo de los **vinos naturales** radica en su capacidad para reflejar con fidelidad el “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas. Consumidores de todo el mundo, especialmente aquellos con una inclinación hacia productos orgánicos y ecológicos, se sienten atraídos por estos vinos que prometen una experiencia más pura y menos manipulada.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos. Estos vinos reflejan una profunda conciencia ecológica y un compromiso con prácticas sostenibles que benefician tanto al ecosistema local como al planeta en general.

Beneficios Directos sobre el Ecosistema del Viñedo

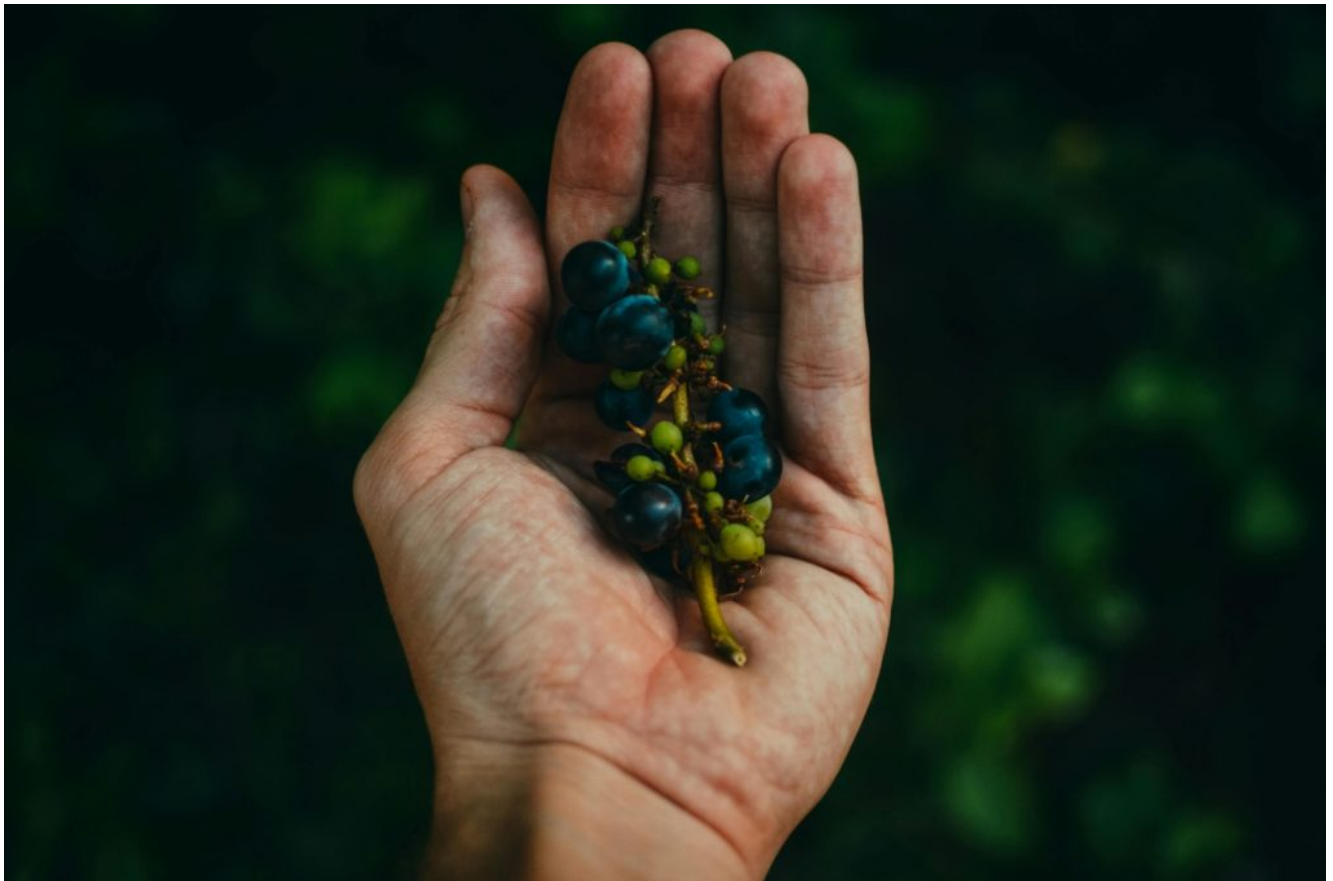
Este enfoque no solo protege la salud de los consumidores, quienes cada vez están más preocupados por los residuos químicos en sus alimentos, sino que también preserva la vida microbiana del suelo.

Un suelo rico y saludable es fundamental para el crecimiento de las vides, ya que un ecosistema terrestre robusto puede ayudar a las [plantas a absorber](#) mejor los nutrientes y a

fortalecer su resistencia contra enfermedades y plagas. Además, estos suelos saludables tienen una mayor capacidad para almacenar carbono, contribuyendo así a mitigar el cambio climático.

Conservación de la Biodiversidad

La falta de químicos promueve una mayor biodiversidad en y alrededor de los viñedos. Esto incluye no solo las especies de plantas que pueden coexistir con las vides, sino también una variedad de insectos, aves y otros animales que forman parte del equilibrio ecológico.



El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos

Esta biodiversidad es crucial para la polinización, el control natural de plagas y la creación de un hábitat saludable para todas las especies involucradas. Por ejemplo, las aves y los insectos beneficiosos ayudan a controlar las poblaciones de plagas sin necesidad de intervención química, cerrando un ciclo natural que mantiene la vitalidad del viñedo.

Reducción de la Huella de Carbono

Los vinos naturales también contribuyen a la reducción de la huella de carbono de la industria vitivinícola. Al minimizar el uso de maquinaria pesada y al reducir la dependencia de combustibles fósiles para la síntesis de agroquímicos, estos métodos disminuyen significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero. Además, [el transporte](#) y la producción más localizados de estos vinos ayudan a reducir las emisiones asociadas con la logística y el transporte de larga distancia.

Sostenibilidad a Largo Plazo

Finalmente, el enfoque holístico y sostenible de la producción de **vinos naturales** no solo preserva el medio ambiente actual, sino que también asegura la viabilidad de la viticultura para las generaciones futuras.

Al cuidar la salud del suelo y del ecosistema más amplio, los viticultores de vino natural están invirtiendo en un futuro donde la tierra continúe siendo fértil y productiva.

Estos beneficios ambientales son una piedra angular en la creciente popularidad de los vinos naturales, demostrando que es posible disfrutar de productos excepcionales mientras se cuida el planeta.



Los vinos naturales, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención

Beneficios de los Vinos Naturales

- **Autenticidad:** Los vinos naturales ofrecen una expresión pura de la uva y el terroir, sin aditivos ni manipulaciones que alteren su esencia.
- **Respeto al Medio Ambiente:** Producidos sin químicos, estos vinos promueven la salud del ecosistema vitivinícola, protegiendo la biodiversidad y la calidad del suelo.
- **Saludables:** Con una mayor concentración de polifenoles y sin aditivos químicos, los vinos naturales no solo son más seguros, sino que también aportan beneficios como mejorar la circulación y prevenir enfermedades cardiovasculares.
- **Menor Probabilidad de Resaca:** Al no contener sulfitos añadidos, son más digestivos y reducen la posibilidad de resacas.
- **Sostenibilidad y Apoyo Local:** La producción de vinos naturales fomenta prácticas sostenibles y apoya la economía de los productores locales.

El Futuro de los Vinos Naturales

A pesar de los desafíos que enfrentan, como la variabilidad entre cosechas y la susceptibilidad a defectos, el mercado de vinos naturales está en auge. Los consumidores valoran cada vez más productos que no solo son de alta calidad, sino que también son respetuosos con el medio ambiente y beneficiosos para la salud.

Con un número creciente de viticultores

que adoptan estas prácticas, y sommeliers que incorporan vinos naturales en sus selecciones, parece que estamos en el umbral de una nueva era vinícola.

Los vinos naturales no son solo una tendencia pasajera; representan un compromiso con la autenticidad y la sostenibilidad que resuena profundamente con los valores contemporáneos. Esta revolución vinícola, con su promesa de transparencia, respeto por la naturaleza y beneficios para la salud, está preparada para dejar una huella duradera en la industria y en la manera en que disfrutamos del vino.

Salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil.

[By Chef Andrés Madrigal](#)

Hoy les traigo una receta que es un verdadero deleite para los sentidos: un salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil. Este plato es una explosión de sabores y colores que seguro cautivará a todos en la mesa.

Para comenzar, utilizamos camarones [frescos y jugosos](#); pueden ser langostinos o camarones más pequeños, siempre crudos y limpios. El aceite de oliva es nuestro aliado para conseguir una cocción perfecta y agregar ese toque mediterráneo que tanto nos gusta.

La mantequilla de ajo es la estrella que aporta una rica

cremosidad y un aroma inconfundible. La combinación con el ajo picado no solo realza el sabor de los camarones, sino que crea una base sutilmente picante y profundamente aromática.

Incorporamos chiles italiano de tres colores: rojo, verde y amarillo. Estos no solo añaden un pop vibrante de color, sino que cada uno aporta un matiz diferente de picor y dulzura, lo que hace que cada bocado sea una nueva experiencia.

El perejil fresco, o cilantro si prefieres un toque más audaz, agrega esa frescura herbácea esencial, mientras que la cayena molida introduce un calor suave que se [balancea](#) con la acidez y la fragancia de la lima, cuyo zumo y cáscara utilizamos para dar ese brillo final que eleva el plato a otro nivel.

Y claro, no podemos olvidar la sazón de sal y pimienta negra recién molida, que ajustamos al gusto para ensalzar todos estos maravillosos ingredientes. Este salteado no solo es increíblemente sabroso, sino también un plato colorido y festivo que es perfecto para compartir. Así que, ¡manos a la obra y a disfrutar de esta maravillosa creación culinaria!

- 12 langostinos o 24 pequeños camarones crudos descascarados y desvenados
- 30gr de aceite de oliva
- 90gr de mantequilla
- 1 chile rojo, verde y amarillo sin semillas tipo italiano finamente picado
- 5 dientes de ajo finamente picado
- 12g de hojas de perejil plano picado o cilantro
- 1 pizca de cayena molida
- El zumo y cáscara de 1 lima
- Sal y pimienta negra recién molida

Lava los camarones y séquelos en toallas de papel. Caliente el aceite con 30gr de mantequilla en una sartén de fondo de hierro a fuego medio. Cuando la mantequilla está espumando, depositar los camarones y saltear 4 minutos.

Retire los camarones de la sartén y dejarlos a un lado. Añadir la mantequilla restante, chile, ajo, la cayena y perejil a la sartén. Cuando la mantequilla está espumando, poner los camarones en la sartén y cocinar 1 a 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar unas gotas de jugo de lima y espolvorear con la cáscara de limón, luego servir inmediatamente.

Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’ en Etéreo Restaurante

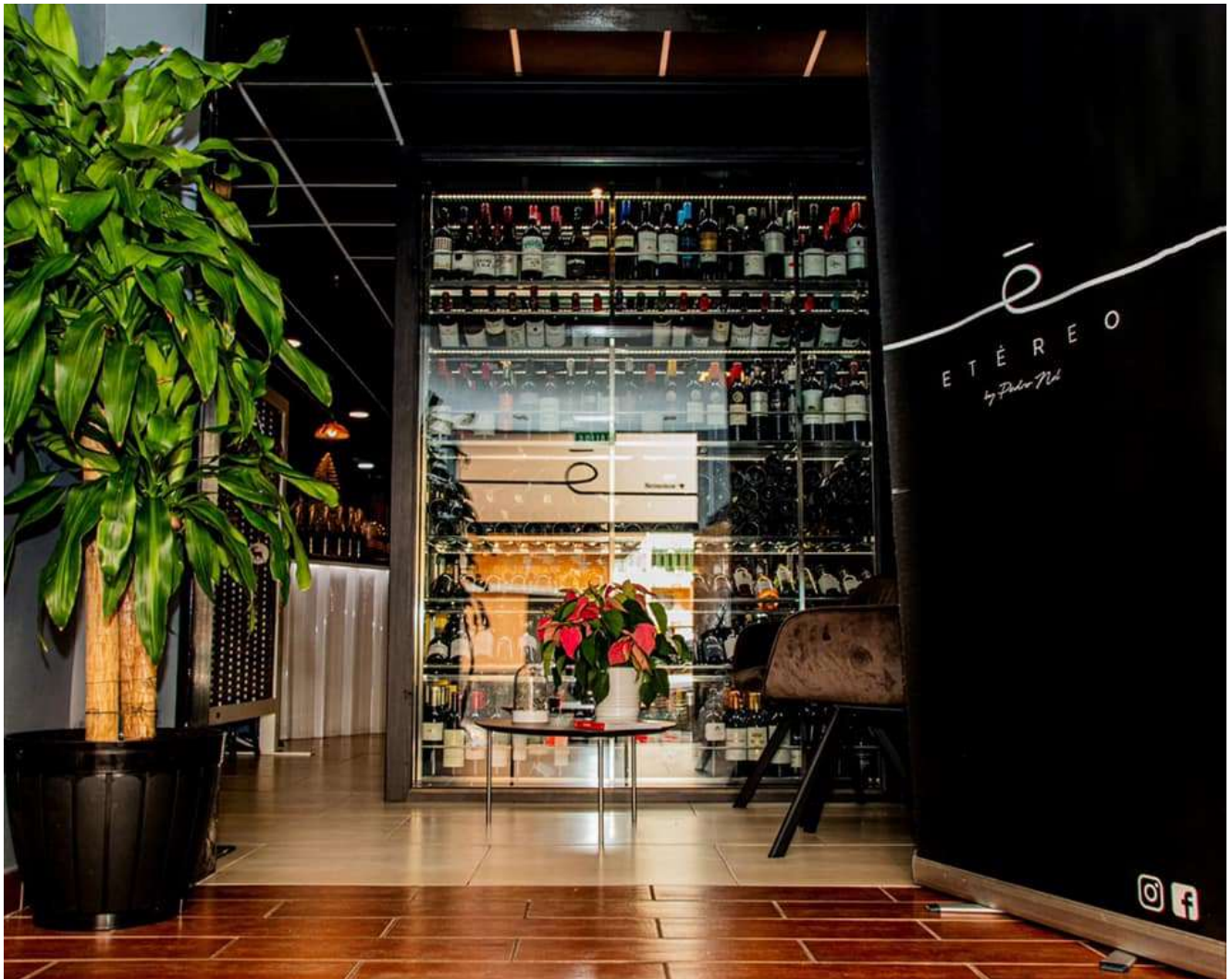
La [Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’](#), brinda una plataforma sin precedentes para el diálogo y la expresión gastronómica, conectando chefs de diversas especialidades y orígenes para explorar las infinitas posibilidades de la gastronomía.

Será el 26 de mayo, en el muy reconocido y reciente soleado por partida doble de la Guía Repsol, Etéreo Restaurante, cuando **Tenerife** y **Madrid** se dan la mano en una noche excepcional. Los Chefs **Pedro Nel** y **Andrés Madrigal**, ambos galardonados con un **Sol en la Guía Repsol**, cocinarán un menú degustación único e irrepetible, mostrando lo mejor de su cocina. Acompañados de vinos selectos con D.O. Abona, esta cena promete ser un hito en el calendario gastronómico.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”





Andrés Madrigal, un pilar en la transformación gastronómica de **Madrid**. Tras destacar en restaurantes icónicos como **Balzac y Alboroque**, donde fue galardonado con una estrella Michelin en 2009, Andrés regresa de un enriquecedor exilio de diez años en **Panamá**.

Su regreso se marca con el lanzamiento de **“Per Sé Bistró”**, un reflejo de su madurez profesional y personal. El nombre, que significa **“por sí mismo”** en latín, simboliza su independencia y culminación de una vida dedicada a la alta cocina. A los 57 años, **Andrés** toma las riendas como su propio jefe, prometiendo una nueva era de innovación culinaria



Lasagna fea de txangurro con cangrejo azul by Andrés Madrigal.
Rest Per Se



Bogavante azul, escabeche de verdura aove, ajo negro y Lemon gras by Andrés Madrigan. Rest Per Se



Lenguado, percebes, algas y mantequilla roja by Andrés Madrigal. Rest Per Se



Por su parte, **Pedro Nel** se ha hecho un nombre propio en la capital tinerfeña por su habilidad única para fusionar la rica despensa canaria con intensos toques latinos. Desde la selección de la materia prima hasta su maestría en la parrilla, cada plato que crea es un testimonio de su pasión y respeto por la cocina de mercado.









Etéreo By Pedro Nel Cena Cielo Mar & Tierra

Detalles destacados de la Cena Magistral

Para la bienvenida, **Iván Gabaldón de Gran Canaria**, reconocido como '**Mejor Cortador de Pata de Cochino Negro Canario**', estará a cargo del corte de jamón ibérico. Los asistentes podrán disfrutar de su destreza artesanal mientras degustan un exquisito **vermut de Tenerife**. Adicionalmente, un saxofonista ambientará el inicio de la noche con su música, creando una atmósfera perfecta que combina lo mejor de la música y la gastronomía. Esta bienvenida promete una velada inolvidable, enmarcada en tradición, elegancia local y un ambiente musical envolvente.



Cortador Iván Gabaldón



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

El pan artesano **Mario Bakes®**, elaborado por el chef **Mario Torres**, es una pieza central del menú. Este pan de masa madre, hecho con levaduras salvajes e ingredientes naturales y orgánicos, no solo es delicioso y saludable sino también sostenible, lleno de probióticos y prebióticos, y sirve como el acompañante perfecto para la degustación de quesos canarios. Su calidad artesanal resalta la dedicación a la tradición y la innovación en cada detalle del evento.



Mario Torres

En la orquesta de sala, disfrutaremos de la destacada dirección de **Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como '**Mejor Sala España 2016**'. A su lado, los sumilleros **Angela Mori** y **Aldo Santilli** tendrán la responsabilidad de seleccionar los vinos para el maridaje, destacando una cuidadosa selección de excelentes vinos con **Denominación de Origen Abona**. Esta combinación de experiencia y conocimiento garantiza un

acompañamiento perfecto para cada plato, realzando los sabores y la experiencia gastronómica general.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El toque final de la cena lo proporcionará el Chef **Pedro Rodríguez Dios** con sus Petit Four. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte que resume la noche con una explosión de sabor y creatividad, dejando una impresión duradera en todos los asistentes.

El Menú Degustación: una celebración de sabores

RECEPCIÓN

Corte de Jamón Ibérico: A cargo de **Iván Gabaldón**, reconocido como el mejor cortador de **Pata de Cochino Negro Canario**.

Vermut de Tenerife: Acompañado de música en vivo del saxofonista **Carlos Efrén**.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Quesos Canarios y Pan Artesano de **Mario Torres**

“Agua de Tomate, Pepino y Pistacho con Mejillones Escabechados y Stracciatela” Creación de **Andrés Madrigal**, una combinación refrescante y rica en texturas.

“Tartar de vieiras, cremoso de aguacate y reducción de pimiento rojo” **Pedro Nel** muestra su habilidad para combinar sabores y texturas de manera excepcional.

“Lubina Beurre Blanc” Un delicado plato de pescado preparado por **Andrés Madrigal**, destacando su técnica refinada.

“Conejo, Topinambu, Setas, Tempranillo” Una demostración de fusión y sabores del mundo en un solo plato **Andrés Madrigal**

“Capón de ahuyama con solomillo y queso fresco” Un plato robusto y lleno de sabor, obra de **Pedro Nel**.

POSTRE

“Esponjoso de avellana, plátano con caramelo y helado de plátano” Un postre indulgente y dulce para cerrar la cena, también de **Pedro Nel**.

MARIDAJE

A cargo de los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli**, quienes han seleccionado vinos de la **D.O. Abona** para complementar cada plato magistralmente.

LA CEREMONIA DEL CAFÉ

Café Orgánico VOLHOCO La Palma meticulosamente servido y explicado por el **Jefe de Sala, Miguel Otero Prol**.

Petit Four del Chef **Pedro Rodríguez Dios**, un toque final para dejar una impresión duradera en todos los asistentes.

Un Encuentro Inolvidable

La **Cena Magistral “Sinfonías de Cielo Mar & Tierra”** no es simplemente un evento, sino una declaración de principios sobre el poder de la gastronomía para unir culturas, historias

y personas. Es una oportunidad para experimentar de primera mano cómo chefs de la talla de **Andrés Madrigal** y **Pedro Nel**, pueden transformar ingredientes locales en obras de arte comestibles, narrando historias de tradición e innovación en cada plato.

En el corazón de un encuentro magistral, yace la convicción de que la comida es mucho más que sustento; es un vehículo para el cambio, una expresión de cultura, y un medio para el desarrollo sostenible. Esta cena es un homenaje a esa visión, uniendo a personas de todos los rincones en torno a la mesa, en una celebración de la diversidad, el respeto por la tierra, y la pasión por el arte culinario.

Reservas

Fecha: 26 de mayo

Hora: 20:00 pm

Ubicación: Restaurante Etéreo

Precio Pre-Venta: 120€ (IGIC y maridaje incluidos)

Reservas:

Teléfono: 671 34 95 30

Mail: eventos@canariasgourmet.es

Marca este día en tu calendario y prepárate para una sinfonía de sabores que te llevarán en un viaje gastronómico sin precedentes.