

Lácteos, en nuestra mesa

La gastronomía influye en gran medida en la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Cuatro de cada diez españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una **dieta equilibrada** y saludable.

Lácteos

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía . La [materia prima](#), la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro milenario patrimonio culinario.

UMA Restaurante de Barcelona

Por su parte, ***Iker Erauzkin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes*** , encargados del regentar este [espacio gastronómico](#) barcelonés entienden que los productos **lácteos** son fundamentales para el desarrollo de la cocina y el recetario tradicional, su aportación es indispensable para el enriquecimiento de una [propuesta gastronómica](#) completa, variada y nutricionalmente adecuada, y nos añaden que son todos ellos imprescindibles para poder elaborar una propuesta equilibrada y rica en

matices, y todos ellos son fundamentales, mantequillas, cremas, leches, quesos, etc.



Iker Erazukin El chef del UMA Restaurante de Barcelona, y su mujer la periodista y sumiller Anna Yébenes

Y nuestro restaurante nunca falta mantequilla y leche. Para esta pareja de profesionales de la gastronomía los productos **lácteos** son la base insustituible de infinidad de elaboraciones, entendemos que “no porque el mercado y los nuevos productos alternativos no lo permitan sino porque su aportación no tiene sustituto.

Y utilizamos siempre productos con el mínimo tratamiento industrial, nada que influya en la calidad del producto o trastorne las cualidades organolépticas de base. el justo tratamiento necesario para su consumo y conservación. Los productos lácteos comercializados en grandes superficies son en su gran mayoría un despropósito a la calidad el producto”.

Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center, nos declara que “desde mi punto de vista, más allá de la “pura necesidad nutricional”, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía.



Jorge Bretón, Chef y Profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque Culinary Center

Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varia considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor...Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos.

Los productos dan valor al territorio y a su cultura

Y nos amplía diciendo que “principalmente estos productos dan valor al territorio y a su cultura; geolocaliza la gastronomía, a la vez que habla de aquellos condicionantes por los cuales las elaboraciones se han hecho así; podríamos poner como ejemplo la diferencia entre un queso del sur, con su sistema de conservación que soporta el calor mientras se madura, frente a un queso del norte, que requiere mayor humedad en su elaboración”.



Y nos que señala que “si hablamos desde la técnica y como concepto, los quesos; si hablamos desde el sabor, los lácteos en la repostería. Diría que los quesos, por sus características organolépticas y culturales, la leche, por su capacidad para crear salsas, y la nata y la mantequilla por su funcionalidad y textura”.

Además de poner en valor los productos de un territorio, como ya he mencionado, desde el aspecto organoléptico, en los lácteos confieren multitud de matices y sabores que enriquecen nuestros platos.

En cuanto a su valor nutricional, tienen un gran aporte de calcio, y la capacidad para consumir grasa, gracias a sus azúcares.

Por otro lado, si entramos en la funcionalidad culinaria, muchos lácteos también poseen capacidad alcalina (para blanquear otros ingredientes y elaboraciones), y grandes facultades emulsionantes, ligantes y espesantes.

Finalmente, por su vida útil, que nada tiene que envidiar a otros productos frescos, ya que existen una gran cantidad de productos lácteos capaces de perdurar en el tiempo, como son los quesos madurados, las natas, las mantequillas, los sueros... (Productos que fueron fruto de intentar conservar la leche).

Como consumidor mi criterio primordial es el sabor, la textura y el origen, valorando siempre el tipo de producción y su cercanía con el territorio); y como cocinero, además de esas, siempre me guío por la técnica que vaya a utilizar en las elaboraciones para escoger un producto u otro, priorizando su calidad.

Restaurante Amelia de San Sebastián

Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia de San Sebastián, considera “ que cada uno puede proponer su idea de cocina, pero seguramente con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura que no sería posible hacer sin ellos. Creo que la cocina es rica de recetas con productos lácteos como nata, mantequilla etc.



Giacomo Zani, chef ejecutivo del Restaurante Amelia con los productos lácteos hay posibilidad de crear mucho más sabores y textura

De todas maneras, se nota que es una cocina mas mediterránea con prevalencia del uso del aceite de oliva que es también de optima calidad. Los productos lácteos que más me gusta

utilizar son los quesos y la mantequilla, este último es la que más utilizo pues es el producto más sabroso y versátil para mí, ya que se pueden utilizar para los vegetales, carne y pescado; tienen una mayor cantidad de grasa seguramente, pero sin excederse creo que en alguna preparación no pueden faltar.

Como criterio para elegir el producto creo que la cosa mejor es tener claro en mente que plato, sabores y textura un cocinero quiere obtener y después empezar a pensar como llegar al resultado mejor. Como en todas las cosas la calidad se paga y claramente mejor es la calidad y mejor puede ser el resultado final del producto.

Restaurante “es Racó D’Artá

José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca, nos ilustra diciendo que “si comes leche, yogurt y queso ricos en calcio y potasio te pueden ayudar al control de tu presión arterial. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa.

Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macro nutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)



José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante “es Racó D’Artá. Palma de Mallorca. La leche y los productos lácteos (yogur, kéfir, queso y requesón) se clasifican como fuentes de proteína completa

Dentro de los productos lácteos mis preferencias son la leche de oveja; nata 35%; mantequilla de oveja; kéfir y el yogurt de cabra. Mi apuesta es cada vez evitar el uso de los productos lácteos derivados de la vaca e intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular.

Para mi es importante el consumo de productos lácteos en todos los grupos de edad, ya que aportan componentes nutricionales básicos que contribuyen a una dieta equilibrada.

La leche cruda de buena calidad no debe contener residuos ni sedimentos; no debe ser insípida ni tener color y olor

anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias químicas (por ejemplo, antibióticos y detergentes), y debe tener una composición y acidez normales.

La calidad de la leche cruda es el principal factor determinante de la calidad de los productos lácteos. No es posible obtener productos lácteos de buena calidad sino de leche cruda de buena calidad.

“El Chile Verde pone picante al Puerto de La Cruz”

¡El sabor auténtico de México llegará al Puerto de la Cruz el próximo 12 de julio con la apertura de la segunda taquería “El Chile Verde” en Tenerife!

Con gran entusiasmo y pasión por la cocina mexicana, **Romina Sánchez Sánchez**, originaria de **Guadalajara**, ha decidido expandir su exitosa taquería y traer una **experiencia gastronómica** única a esta encantadora ciudad del norte de Tenerife, como lo es Puerto de La Cruz.

Después de varios años de éxito en su primer local en Santa Úrsula, Romina ha decidido dar el siguiente paso y abrir un segundo **Chile Verde** en el Puerto de la Cruz. Conocida por sus habilidades culinarias excepcionales y su amor por los sabores auténticos de México, Romina se ha convertido en un nombre

reconocido en el ámbito gastronómico local.

El nuevo Chile Verde

La nueva taquería de “El Chile Verde” ha sido cuidadosamente diseñada para reflejar la calidez y el encanto de México. Los clientes serán recibidos en un ambiente acogedor, decorado con elementos típicos mexicanos, colores vibrantes y pinturas echas a mano tradicionales.

El espacio está pensado para brindar una experiencia inmersiva que transportará a los comensales directamente a las calles de México.

Pero lo que realmente hará destacar a “El Chile Verde” es su auténtica y tradicional cocina mexicana. Romina se ha dedicado a preservar y compartir las recetas auténticas de cada región de México, evitando cualquier connotación Tex-Mex, aquí las tortillas y los nachos se cocinan como México manda, nada industrializado en este sentido les llegará a la mesa.



Romina Sánchez

Utilizando ingredientes frescos, de la zona y de alta calidad, cada propuesta en el menú, que refleja la tradicional taquería mexicana, será una verdadera muestra de la [riqueza culinaria mexicana](#) de la que no hay que olvidar que es **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**.

Desde los clásicos tacos y burritos hasta los sabrosos tamales y enchiladas o los ya tradicionales 'fuera de carta', estarán dando de paladear a los felices comensales y, ¿por que no? ese postre tan solicitado, Pan de Elote.



Los comensales podrán disfrutar de una amplia variedad de platillos tradicionales, cada uno cuidadosamente preparado siguiendo las técnicas auténticas de la cocina mexicana.

Cada bocado será una explosión de sabores, una experiencia que transportará directamente a México y permitirá apreciar la diversidad y la autenticidad de la cocina regional.

La inauguración del nuevo restaurante taquería “El Chile Verde” promete ser un evento emocionante, con la asistencia de amigos y locales, amantes de la comida mexicana y residentes entusiastas.

Romina Sánchez Sánchez expresó su gratitud hacia la comunidad por su apoyo y prometió seguir ofreciendo autenticidad y calidad en cada plato que salga de su cocina en compañía de su equipo que cada vez crece más y se hace más cercano a todos sus comensales.

Si estás buscando una experiencia culinaria única que te transporte a través de tu paladar directamente a México, no puedes dejar de visitar “El Chile Verde” en el Puerto de la Cruz a partir del 12 de julio.



Juan José



Itzel



Griselda

Prepárate para deleitar tus sentidos con los auténticos sabores mexicanos y sumergirte en la pasión y el amor que [Romina](#) su equipo y su familia ha puesto en cada detalle de su nuevo restaurante taquería.

Las reservas se harán única y exclusivamente vía telefónica.

Prepárate para satisfacer tus sentidos con los sabores genuinos de la gastronomía mexicana y sumergirte en la pasión y dedicación que Romina y su equipo ha depositado en cada detalle de su flamante taquería.

Nueva dirección: Calle Dr. Celestino Cobiella Zaera. Puerto de La Cruz

Teléfonos de reservas: Santa Úrsula 722 316 950 – Puerto de La Cruz 634 185 918

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de

Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores,

que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en Donde Mario

Donde Mario es un restaurante con mucha solera y con mucha historia. Abrió sus puertas, en una primera etapa, en 2001 con un **estilo de cocina española y canaria de mercado**. En noviembre de 2021 adoptó su actual concepto de cocina fresca, vanguardista y honesta.

Con anterioridad, el local había sido un empaquetado de plátanos, después un bodegón y, por último, un restaurante de lujo entre 1988 y 1993.

El Restaurante “Donde Mario” dispone de una amplia gama de vinos canarios y de otras denominaciones de origen, que cuenta con viñedos y bodega propia conocida como “Terral 205”. Asimismo, elaboran el pan artesano **“Mario Bakes”, con harinas ecológicas molidas a piedra** y disponen de huertos en los que cultivan parte de los productos frescos de utilizan en su cocina.



Fachada en Santa Úrsula del restaurante Donde Mario

El precio medio oscila entre 35 y 40 euros por persona, con opción de menú degustación por un precio de 60 euros, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. El restaurante cierra los martes, miércoles y jueves y en breve ofrecerán la posibilidad de tomar un brunch los sábados y domingos, siendo muy recomendable hacer reserva.

Donde Mario, fue fundado por el mítico y ya fallecido Mario Torres Hernández, y en la actualidad regentado y dirigido por sus hijos

Mario y Fabián y por su sobrino Raúl, los tres con amplia formación en varios países del mundo, Inglaterra, Italia, Perú, México o Estados Unidos. Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia

Al frente de los fogones, Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia en varios restaurantes alrededor del mundo, venezolano de nacimiento, vivió en Estados Unidos, hasta que después de prestar sus servicios en restaurantes de máximo prestigio en varios países, aterrizó en nuestra bendita tierra y recaló en este emblemático establecimiento con una cocina diferente a otros restaurantes de la zona, cuya carta tiene efectos adictivos, porque cuando se prueban alguno de sus platos, se crea el deseo de volver para degustar otras de sus propuestas.



Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia Chef Restaurante Donde Mario

Y al frente de la sala, Daniel, con amplia experiencia en varios restaurantes, trabajó a las órdenes de Mario Torres (padre) en Donde Mario, tiene la gran virtud de transmitir a sus clientes tal grado de profesionalidad y de hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Donde Mario

La bienvenida corrió a cargo de Fabián Torres dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que nos explicó la evolución histórica del restaurante, así como la situación actual y las perspectivas futuras, que están llevando a cabo a través del **“Grupo Tripicotea”**, compuesto por los Restaurantes **“Donde Mario”**, **“La Bodeguita de Enfrente”** y **“El Calderito de la Abuela”**, para terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller y coctelero, Javier Encino.



Antonio Pérez Viera y Fabian Torres

Cerró la presentación **Fabián Torres**, agradeciéndonos la elección de uno de sus restaurantes para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.











A medida que los 35 [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.

Menú elegido:

Croquetas de jamón ibérico de la dehesa de Extremadura.

**Ensalada verde con tartar de remolacha y manzanas.
Cebollas a la francesa gratinadas
con queso majorero.**

Steak tartar con brioche volcánico, hecho en casa.
Pollo a la canasta con salsa tártara, pico de gallo y limón quemado.
Costillar de res.
Postre: Tiramisú.
Pan casero de masa madre,
agua, caña y café o infusión.



Donde Mario Croquetas



Donde Mario Ensalada verde



Donde Mario Cebollas a la francesa



Donde Mario Steak tartar



Donde Mario Pollo a la canasta



Donde Mario Tiramisú



Donde Mario Costillar de res

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 “Donde Mario” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

En el momento de los postres, la magia hizo que se uniera el brindis, dirigido por Gonzalo, por el cumpleaños de nuestro compañero Fernando, con un brindis al cielo, en señal de nuestro más cariñoso recuerdo del compañero Eduardo Molina, recientemente fallecido, con el convencimiento de que, desde su privilegiada atalaya, está encantado de vernos seguir disfrutando del buen comer, que a él tanto le gustaba.

“Donde Mario”, que está situado en la Ctra. Provincial, 199, en la Cuesta la Villa (Santa Úrsula).

Teléfonos: 922 304 585 E-mail: info@dondemario.net Web: <https://tripicotea.com/>

Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Por: [Doctor Arquitecto Eduardo Martín del Toro](#)

Movilidad reducida. En el interés de no limitar el acceso de nuestros clientes y en el afán de la no discriminación de las personas con **movilidad reducida**, los locales de restauración

deben encontrarse adaptado para las **características especiales** que necesitan este tipo de usuarios.

Pero no sólo nuestro interés comercial de acoger al mayor número de **clientes** o de cumplir con el deber ético de no discriminar a nadie, nos debe empujar a realizar las modificaciones necesarias en nuestros locales para hacerlos accesibles, el *“Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social”* exige que para el 4 de diciembre de 2017 - dentro de escasamente 10 meses- todos los edificios existentes -y por tanto los locales que contengan- han de realizar las obras y actuaciones que resulten necesarias para garantizar los [ajustes razonables](#) en materia de accesibilidad universal.

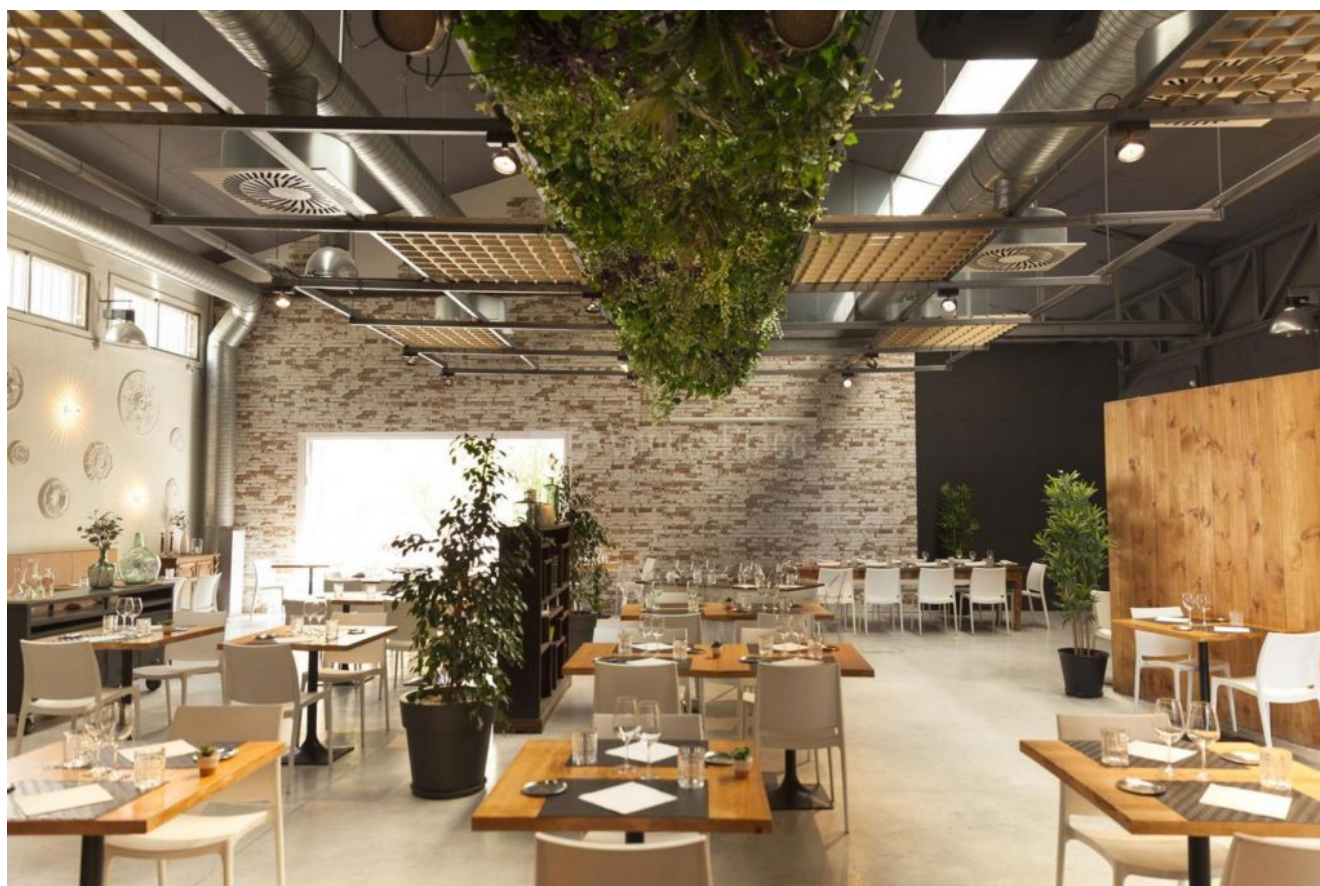
Por tanto, a partir de la mencionada fecha, si nuestro restaurante no se encuentra adaptado, no sólo estaremos obligados a tomar las medidas necesarias para mejorar su accesibilidad, sino que además nos arriesgaremos a ser sancionados por el incumplimiento de la normativa vigente a nivel nacional.

¿Cuáles son las medidas que han de tomarse y qué se entiende por ajustes razonables?

Será necesario adecuar los locales a la normativa vigente, mediante la creación de un itinerario accesible a todos los servicios del local y con actuaciones como puede ser: La instalación de ascensores, salva escaleras, rampas u otros dispositivos de accesibilidad, incluyendo los adaptados a las necesidades de personas con discapacidad sensorial, la instalación de elementos de información o de aviso tales como señales luminosas o sonoras que permitan la orientación en el uso de escaleras y ascensores, la adaptación de las puertas de

paso y de los aseos para hacerlos accesibles, con la correspondiente señalización de elementos accesibles en función de su [localización](#).

Es decir, se han de tomar las medidas de adecuación del local para facilitar la accesibilidad universal de forma eficaz, segura y práctica, sin que supongan una carga desproporcionada y que faciliten la accesibilidad o participación de una persona con discapacidad en igualdad de condiciones que el resto de los ciudadanos.



Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Pero conseguir esta adaptación no es fácil, más cuando contamos con un establecimiento ya en funcionamiento, con un espacio limitado y un diseño funcional definido, razón por la cual el legislador prevé una flexibilidad en los parámetros normativos, permitiendo, por ejemplo, aumentar la pendiente de las rampas o reducir el ancho de los accesos con respecto a lo exigible en caso de que se tratara de un nuevo local, siempre

-claro está- hasta unos límites marcados.

Por otro lado, para determinar si una carga es o no proporcionada se tendrán en cuenta los costes de la medida, los efectos discriminatorios que su no adopción podría representar, la estructura y características de la persona o entidad que haya de ponerla en práctica y la posibilidad que tengan aquéllas de conseguir financiación oficial o cualquier otra ayuda.

En consecuencia, y previo a la realización de estas actuaciones, hay que evaluar la viabilidad de las mismas desde varios puntos de vistas: situación del estado actual del local en relación al nivel de satisfacción de las condiciones básicas de accesibilidad, las características técnicas del local -dimensiones, forma, estructura- de cara a proponer las acciones más apropiadas, el carácter proporcionado o no de la carga económica de las medidas de adecuación y la posibilidades de obtener ayudas, subvenciones o cualquier otro tipo de financiación.



Dado que este proceso -que precisa de un proyecto de adaptación- es de una gran complejidad, y que una solución inadecuada, además de ser costosa, puede provocar efectos indeseados, incluso contrarios al previsto, provocando situaciones de empeoramiento de la accesibilidad de ciertos colectivos (recordad que a pesar de que cuando hablamos de mejora de la accesibilidad siempre pensamos en primer lugar en personas en silla de ruedas, existen muchos otros problemas de **movilidad** con diferentes necesidades, como los discapacitados visuales, las personas mayores o los discapacitados psíquicos, entre otros), se hace imprescindible contar para dicho encargo con un profesional técnico altamente capacitado y cualificado para dicha encomienda.

Bodegas Marba: La joya enológica de Canarias, aplaudida por sus prestigiosos premios

Bodegas Marba se encuentra ubicada en el pintoresco municipio de **Tegueste**, en el norte de Tenerife. Fundada en 1993, hace ya más de dos décadas, esta **bodega** ha dejado una huella significativa en la escena vinícola local, nacional e internacional.

Domingo Martín su fundador, no es solo un hombre de vino, sino también un excelente ser humano y maravilloso padre de familia. A logrado transmitir esta calidez que le caracteriza mediante referencias amorosas a sus vinos y empresa.



Marba Tinto

Este ha sido y es su sueño, hacer vinos de alta calidad y vamos que lo logró, actualmente es una de las bodegas canarias con más premios y reconocimientos en los más importantes concursos vinícolas del mundo del vino.

Trayectoria y Filosofía de Bodegas Marba

Desde sus inicios, **Bodegas Marba** ha mantenido una filosofía centrada en la calidad, la pasión por el vino y el respeto por la tierra.



Embotellado en Bodegas Marba

“Actualmente, Bodegas Marba se distingue por la valiosa experiencia acumulada a lo largo de los años, nuestro dedicado cuidado del viñedo y el uso de tecnología enológica de vanguardia. Además, nos enorgullece contar con el riguroso control y la certificación del Consejo Regulador de origen Tacoronte-Acentejo, lo que brinda a nuestros consumidores la garantía que buscan.”

Sus referencias, Capricho tinto seco, Baboso Negro, tinto Maceración Carbónica, tinto tradicional, el Marba rosado, el cual es una verdadera joya en este tipo de vinos de tan complicada elaboración. También en rosado tendríamos el Hugo, un rosado afrutado delicioso, Listan Negro 80% y 20 % Varietal.

Blanco Afrutado semi dulce

Este es el vino que cuenta con una gran aceptación por parte

del público, es un vino que gusta a todos los paladares, se puede decir, que es el preferido del público canario.

Blanco Barrica fermentado en barrica para hacerle honor a su nombre, un vino elegante en boca, complejo y muy resistente.



El principal objetivo de [Domingo Martín](#), ha sido producir vinos excepcionales que reflejen la esencia única del terruño de Tegueste.

Con viñedos situados en las laderas volcánicas del norte de la isla, la bodega se beneficia de un microclima favorable además de suelos volcánicos ricos en minerales, lo que confiere a sus vinos un carácter distintivo.

Premios y Reconocimientos Bodegas Marba

La dedicación y la calidad constante han llevado a Bodegas Marba a recibir numerosos premios y reconocimientos en el mundo del vino. En lo que va de año, la bodega ha sido honrada con algunos de los premios más destacados:

- **Tinto Maceración Carbónica**

- Baco de Oro

- **Tinto Barrica**

- Oro Concurso Internacional de Lyon 2023

- Plata Concurso Internacional CINVE 2023

- Bacchus Oro Concurso Internacional Bacchus 2023

- Gran Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Rosado**

- Gran Oro Vinespaña 2023

- Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Hugo**

- Plata Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023

- Gran Oro Concurso Nacional Pequeñas Do's

- **Blanco Barrica**

- Zarcillo de Plata, Zarcillo 2023, The Iberian Wine Awards

- Bacchus Oro Concurso Internacional Bacchus 2023

- Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Baco de Oro**

- **Blanco Afrutado**

- Oro Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023
- ORO Concurso Internacional de Lyon 2023
- **Marba tinto maceración carbónica 2022 y Hugo rosado afrutado 2022**
- Medalla de ORO en el 29 Concurso Ibérico de Vinos Ciudad de Córdoba Premios Mezquita.

Cronología de un concurso

En los concursos nacionales e internacionales de vinos, la selección y evaluación de los vinos es un proceso minucioso y estricto.

Se reúne un panel de expertos enólogos, sommeliers y catadores profesionales altamente capacitados, quienes llevan a cabo una degustación a ciegas de las muestras presentadas.

Esto significa que los jueces no conocen la marca ni el origen de los vinos, lo que garantiza una evaluación imparcial basada únicamente en la calidad y características organolépticas de cada vino.



—
2023

Concours
International
de **LYON**

**OR
GOLD**











Durante la cata, se analizan diversos aspectos, como el color, aroma, sabor, estructura y equilibrio del vino.

Cada vino es evaluado de manera individual y se comparan entre sí para determinar su excelencia y distinción. Además, se siguen pautas y criterios establecidos para asegurar una

evaluación objetiva y precisa.

Los concursos de vinos son una plataforma importante para promover la [calidad y el talento](#) de las bodegas, así como para brindar a los consumidores una referencia confiable al elegir vinos.

Los premios y reconocimientos obtenidos en estos concursos son un testimonio del arduo trabajo y la dedicación de las bodegas, así como de su habilidad para producir vinos de alta calidad.

El proceso de los concursos de vino

Inscripción y entrega de muestras: Las bodegas interesadas en participar en un concurso de vinos deben inscribirse y enviar sus muestras según las especificaciones establecidas por el organizador del concurso.



Esto incluye proporcionar información sobre la categoría del

vino, como el tipo de uva, el año de cosecha, el método de elaboración, entre otros detalles relevantes.

Preparación para la cata a ciegas: Las muestras de vino se presentan de forma anónima a los jueces.

Se les asigna un [número o código](#) para mantener en secreto la identidad del productor o la bodega. Esto asegura que la evaluación se base únicamente en las características organolépticas del vino y no en la reputación de la marca.

Degustación a ciegas

Durante la cata a ciegas, los jueces prueban los vinos sin conocer su origen. Esto se hace para evitar cualquier sesgo o influencia externa en la evaluación. Los vinos se sirven en copas sin etiquetas y los jueces evalúan cada muestra de manera individual.

Evaluación de los vinos

Los jueces evalúan los vinos utilizando una serie de criterios establecidos, como la apariencia, el aroma, el sabor, la estructura y el equilibrio.

Cada uno de estos aspectos se considera cuidadosamente, y los jueces pueden tomar notas y puntuaciones para cada vino.

Deliberación y otorgamiento de premios

Una vez que se completa la cata a ciegas y los jueces han evaluado todas las muestras, se lleva a cabo una deliberación para determinar los vinos ganadores.

Esto implica revisar las puntuaciones, discutir los aspectos destacados de cada vino y llegar a un consenso sobre los premios que se otorgarán en diferentes categorías.



Domingo Martín fundador de Bodegas Marba

Domingo Martín de Bodegas Marba, nos ha declarado que, “nos enorgullece participar en estos concursos y someter nuestros vinos al escrutinio de expertos.” Continúa, “apreciamos el rigor y la imparcialidad de estos procesos, ya que nos permiten medirnos con otros productores y demostrar la excelencia de nuestros vinos.” Para acabar con, “seguiremos participando en concursos nacionales e internacionales, y nos comprometemos a mantener los más altos estándares de calidad en cada una de nuestras creaciones.”

La cima de la Gastronomía: Explorando los cinco Mejores Restaurantes del Mundo 2023

Sumérgete en el fascinante mundo de la alta gastronomía y descubre los cinco [mejores restaurantes del mundo](#) según la prestigiosa lista [The World's 50 Best Restaurants 2023](#). En una ceremonia de entrega de premios realizada en la **Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia** el 20 de junio, destacados chefs, medios especializados y amantes de la comida se reunieron para honrar la excelencia culinaria en su máximo esplendor.

En este recorrido, exploraremos qué distingue a estos cinco restaurantes como los mejores del mundo. Nos sumergiremos en la vanguardia de la gastronomía y descubriremos las creaciones culinarias más emblemáticas de cada lugar. Desde técnicas innovadoras hasta ingredientes de primera calidad, revelaremos los secretos detrás de cada plato excepcional.

Cada uno de estos cinco mejores restaurantes del mundo ofrece una experiencia culinaria única en la cual se fusionan tradición e innovación en cada bocado. Nos adentraremos en un universo de sabores exquisitos y texturas sorprendentes, y comprenderemos por qué estos lugares son destinos imperdibles para los amantes de la buena comida.

Central: explorando los sabores y alturas de la alta gastronomía peruana

Central, ubicado en **Lima (Perú)**, ocupa el primer puesto en la lista de los cinco mejores restaurantes del mundo. Su historia comenzó en 2008, cuando **Virgilio Martínez** abrió el restaurante

con la visión de crear una experiencia culinaria excepcional basada en ingredientes y técnicas peruanas. **Pía León** se unió al proyecto en 2009 y, posteriormente, se convirtió en la chef y esposa de **Martínez**, sentando las bases de lo que se convertiría en la experiencia **Central**.









Para **Martínez y León**, **Central** es un trabajo de amor, impulsado por su profunda pasión por la despensa peruana. Incluso la hermana de **Martínez**, **Malena**, se unió al equipo para encabezar **Mater Iniciativa**, el brazo de investigación del restaurante. Juntos, viajan por todo **Perú**, se reúnen con productores, prueban ingredientes inusuales y exploran nuevas formas de presentarlos en sus platos.

La propuesta de **Central** se basa en la altitud, ya que el menú lleva a los comensales a través de 15 ecosistemas peruanos diferentes, clasificados por altitud. Cada propuesta refleja el origen de sus ingredientes, desde las profundidades del **Océano Pacífico** hasta las alturas de los **Andes**. Desde **Valle Seco** hasta **Agua Amazónica**, cada experiencia culinaria en **Central** es un viaje sensorial por los sabores únicos de **Perú**.

En 2018, **Martínez y León** trasladaron **Central** a un amplio edificio en el barrio limeño de **Barranco**, conocido como **Casa Tupac**. Con un gran jardín, un centro de investigación, el restaurante **Kjolle** de **León** y su hogar familiar, **Casa Tupac** se

convirtió en un oasis de calma y hospitalidad, donde los sabores deliciosos se combinan con una atención meticulosa.











Central hizo su primera aparición en la lista **The World's 50 Best Restaurants** en 2013, en el puesto número 50, y desde entonces su influencia ha ido creciendo constantemente. Diez años después, se convirtió en el primer restaurante sudamericano en recibir el prestigioso título de **The World's Best Restaurant**, patrocinado por **S.Pellegrino & Acqua Panna**.

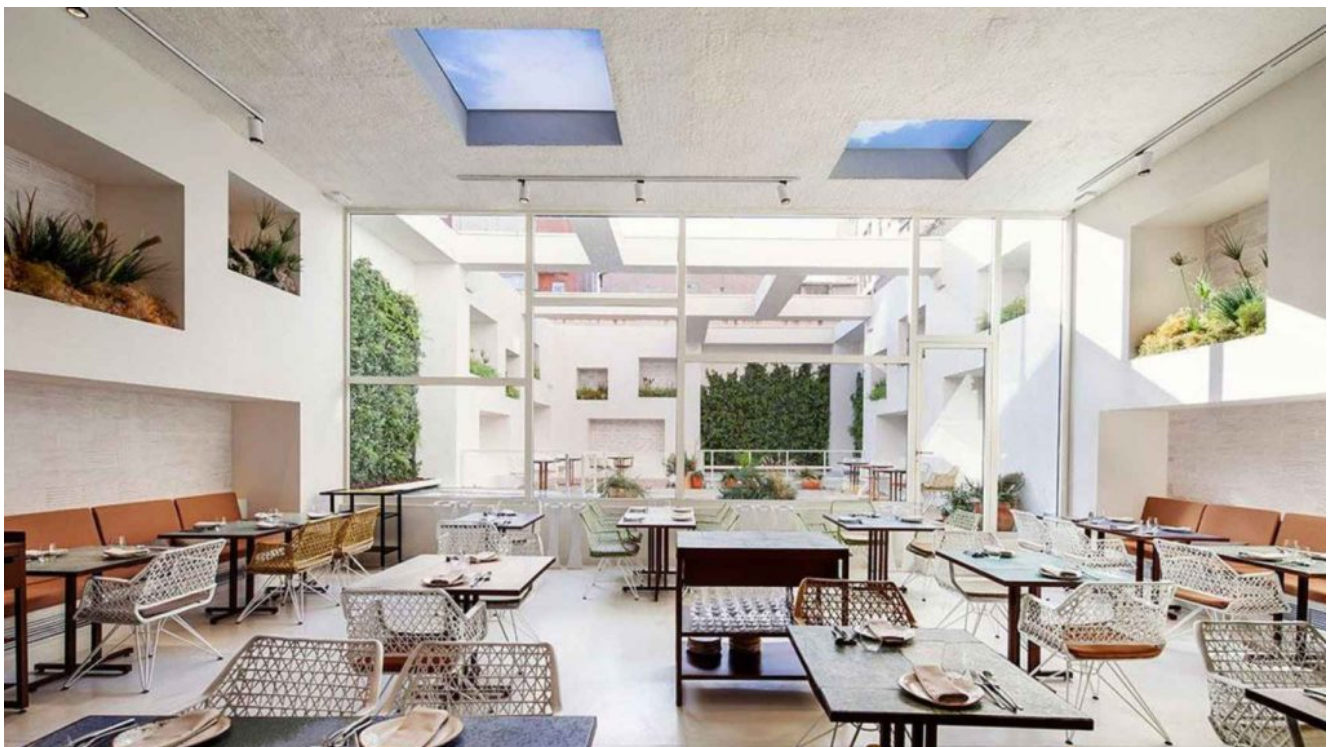
En los últimos años, **Martínez y León** han llevado los sabores peruanos a nivel mundial, abriendo una serie de restaurantes en diferentes lugares. Primero fue **Mil**, ubicado en las alturas de las montañas cerca de **Cusco**. Luego vinieron **Olluco** en **Moscú** y **Maz** en **Tokio**. En 2023, inauguraron su más reciente aventura culinaria: **Estero**, en **Riviera Maya, México**. Cada uno de estos restaurantes combina productos peruanos y locales para crear experiencias culinarias únicas.

Disfrutar: una experiencia gastronómica sorprendente en

Barcelona

Detrás de su discreta fachada, **Disfrutar** en **Barcelona** se eleva como uno de los restaurantes más destacados y experienciales del mundo. Su entrada, una puerta delgada, conduce directamente más allá de la cocina y revela un espacioso comedor principal. Aquí, el ambiente bullicioso y la impresionante variedad de vajilla e instrumentos de servicio que adornan las mesas indican que esta experiencia culinaria de cuatro horas será mucho más que una simple comida.

Los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, quienes se conocieron mientras trabajaban en el icónico **El Bulli** entre 1996 y 1998, dieron vida a **Disfrutar** con una misión clara: crear platos que sorprendan y deleiten al mismo tiempo, desafiando las ideas preconcebidas de la alta cocina tradicional.













La creación colectiva de los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, produce platos que sorprenden y deleitan a partes iguales, utilizando técnicas modernas e ingredientes vírgenes que desafían los prejuicios tradicionales de la buena mesa, dando como resultado una de las **experiencias culinarias más inmersivas del mundo**.

El menú de **Disfrutar** se renueva periódicamente, presentando platos nuevos e innovadores que se encuentran en la vanguardia del pensamiento gastronómico mundial. Comenzando con el **"Panchino"**, una rosquilla rellena de caviar y queso crema que

compite por el título del plato más decadente del mundo, las sorpresas continúan con un bocadillo de helado de gazpacho perfumado con vinagre y un pesto multiesférico modernista con pistachos y anguila. La experiencia culmina con **“Fear: The Prawn”**, donde se presenta un charco de hielo seco frente al comensal, quien debe pescar a ciegas en el vapor con las manos desnudas para capturar y disfrutar de los crustáceos perfectamente cocinados.









OLYMPUS DIGITAL CAMERA





El impresionante espacio de **Disfrutar**, ubicado en el distrito del **Eixample** de **Barcelona**, cuenta con techos abovedados de doble altura y paredes de vidrio a lo largo de uno de sus lados, brindando una sensación de amplitud y luminosidad. Este ambiente elegante podría ser fácilmente confundido con una galería de arte moderno, complementando a la perfección los platos creativos y vanguardistas que salen de la cocina.

Desde su apertura en 2014, **Castro**, **Xatruch** y **Casañas** han ascendido rápidamente en la lista de **los 50 mejores restaurantes del mundo**. En 2018, alcanzaron el puesto número

18 y se llevaron el premio **Highest New Entry**. Desde entonces, su trayectoria ha sido una ascensión constante hacia la cima de la lista. En 2023, **Disfrutar** alcanzó un histórico segundo puesto, asegurando su posición como el mejor restaurante de Europa y consolidando su lugar entre los establecimientos gastronómicos más destacados a nivel mundial.

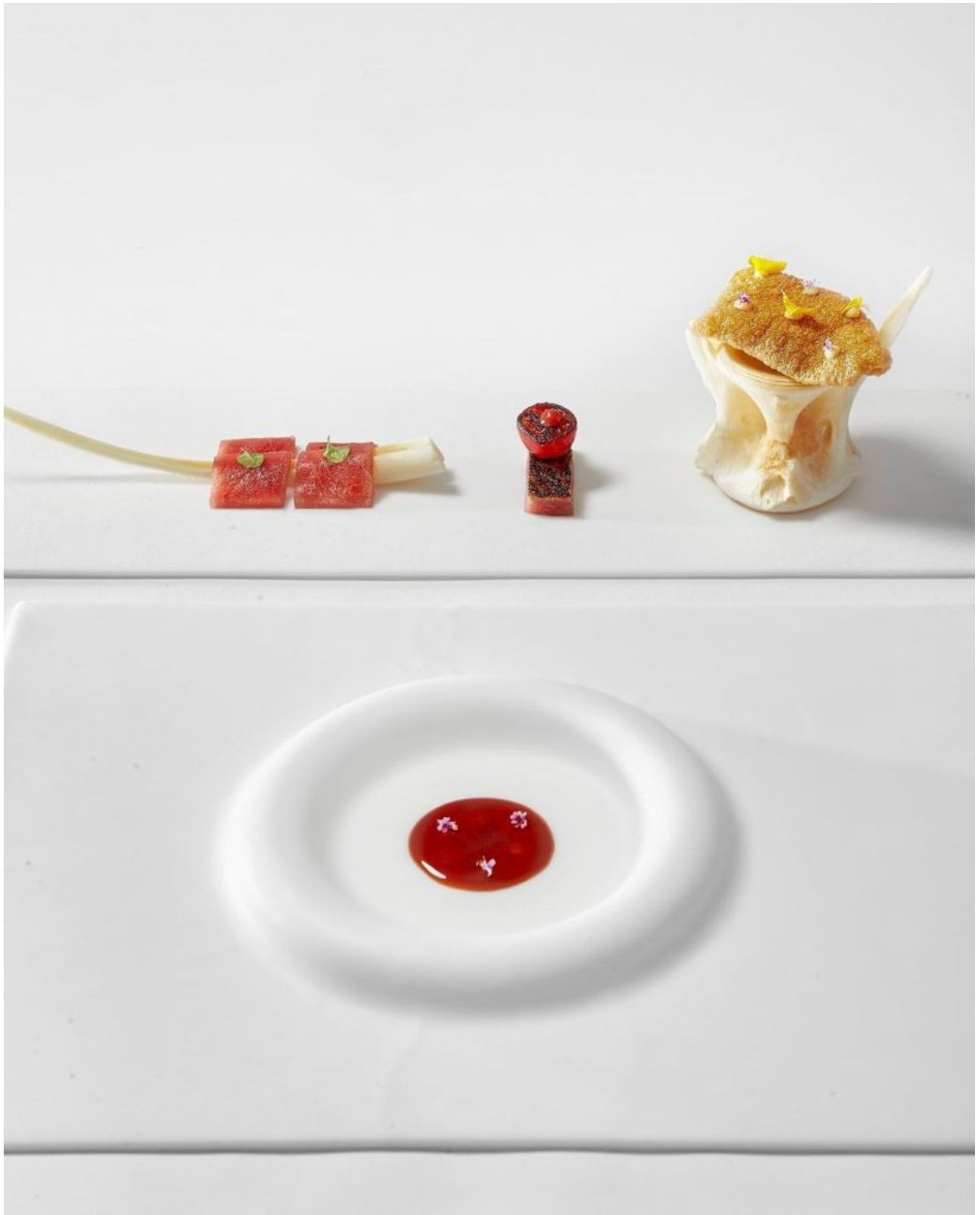
DiverX0: Un festín hedonista en el tercer Mejor Restaurante del Mundo

DiverX0, ubicado en **Madrid**, ocupa el tercer lugar en la lista de los mejores restaurantes del mundo. Su chef, **Dabiz Muñoz**, se deleita empujando los límites gastronómicos y su menú de 12 platos es una clara muestra de ello. **DiverX0** es un destino culinario que ofrece una experiencia gastronómica fuera de lo común, donde la creatividad y la audacia culinaria se combinan para crear platos excepcionales y sorprendentes.

DiverX0 no es solo un restaurante, es un lienzo para la creatividad del chef. **Muñoz** lleva a los comensales en un viaje culinario que desafía las expectativas y los sumerge en una experiencia gastronómica única. En 2021, ingresó directamente al puesto número 20 en la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** y rápidamente escaló al puesto número 4 en 2022. Ahora, en el tercer lugar, se posiciona entre los más destacados del panorama culinario global.













El menú degustación de **DiverXO** consta de 12 platos teatrales que deleitan los sentidos. Desde las **tapas X0** de pulpito asado con esencia de jamón hasta los bombones de mochi con dulce de leche al estilo tailandés y lima, cada bocado es una experiencia sensorial. Las influencias asiáticas están presentes en todo el menú, desde el yakisoba de pepino de mar hasta el vindaloo de cabeza de langosta, cada creación del chef español es un verdadero festín hedonista.

La trayectoria del chef **Muñoz** está marcada por su inspiración en el chef **Abraham García de Viridiana**, donde solía cenar en su infancia. Comenzó su carrera en las cocinas de **Madrid** y luego se trasladó a **Londres**, donde trabajó en reconocidos restaurantes como **Hakkasan**, **Nobu**, **Nahm** y **Locanda Locatelli**. Regresó a **España** en 2007 para abrir **DiverXO**, donde a los 33 años se convirtió en la segunda persona más joven en ganar **tres estrellas Michelin**.

Al visitar **DiverXO**, los comensales no pueden dejar de notar el tema recurrente del cerdo volador presente en el restaurante,

desde obras de arte extravagantes hasta tapices e incluso en la vajilla. Estas criaturas porcinas simbolizan la ambición de **Muñoz** y son una respuesta a la duda que su padre expresó cuando era niño, cuando dijo que algún día tendría un restaurante con gente haciendo cola en la esquina. Su padre respondió: “**claro, y los cerdos pueden volar**”. Sin embargo, **Muñoz** ha demostrado que se puede lograr lo imposible.

Asador Etxebarri: parrilla maestra en el cuarto mejor restaurante del mundo

Ubicado en el tranquilo pueblo de **Atxondo** en el **País Vasco**, ocupa el cuarto lugar en la lista de los **mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante de destino es conocido por su enfoque en la parrilla, donde el chef y propietario **Víctor Arguinzoniz** utiliza las llamas para realzar los sabores de los ingredientes.

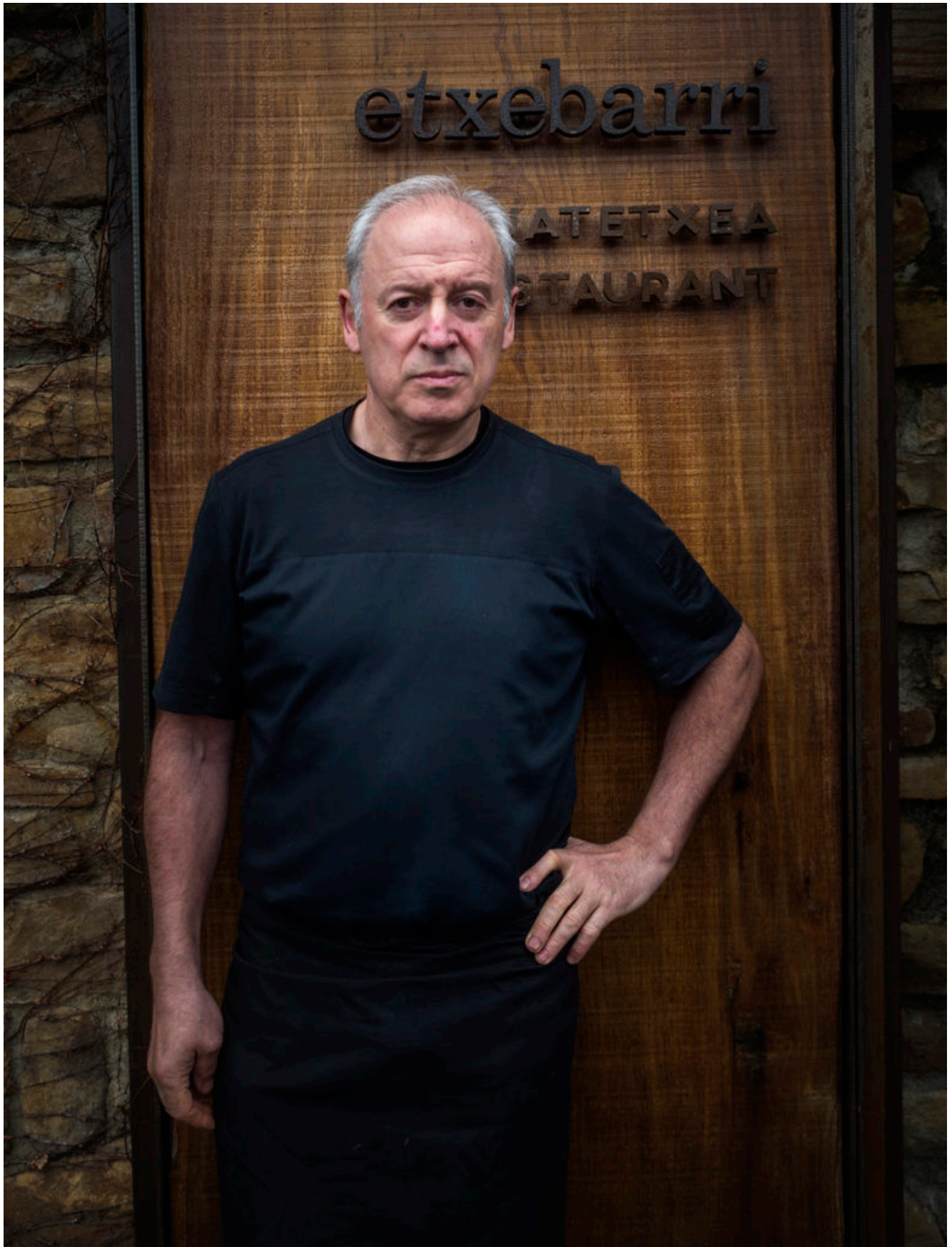
Lo que hace especial al **Asador Etxebarri** es su ubicación pintoresca en un pueblo rodeado de montañas y vegetación, atrayendo a amantes de la gastronomía de todo el mundo. Los gastrónomos viajan para experimentar la magia de **Víctor Arguinzoniz**, quien convierte ingredientes simples como la leche y la carne de res, en platos memorables con la ayuda de su parrilla.











OLYMPUS DIGITAL CAMERA







La habilidad de **Arguinzoniz** en la parrilla es excepcional. En su pequeña cocina, equipada con parrillas hechas a medida, el chef crea una variedad de platos elegantes donde los ingredientes son los protagonistas. Aquí no hay técnicas de gastronomía molecular; una deliciosa gamba roja de **Palamós** se asa a la parrilla y se sirve sola, mientras que la mozzarella de búfala del chef se coloca sobre una rodaja del tomate más jugoso. Todo en el menú pasa por la parrilla, desde las tostadas de boquerones hasta el helado de leche con remolacha que cierra la comida.

El menú degustación es la mejor manera de disfrutar de la oferta del **Asador Etxebarri**. Con alrededor de 14 platos que se sirven en el espacioso comedor con vistas a la plaza del pueblo, los comensales disfrutan del chorizo casero de **Arguinzoniz** y de delicias de temporada, como las gulas y los guisantes vascos similares al caviar. El plato estrella del espectáculo es una jugosa chuleta de res, que puede parecer abrumadora al final de la degustación, pero su textura

suculenta y sabor extraordinario hacen que los comensales no puedan resistirse a dejar el plato limpio.

Arguinzoniz, uno de los chefs más queridos de la industria, tiene un trasfondo humilde. Creció cerca de donde ahora se encuentra el restaurante, en una casa sin electricidad ni gas, donde su madre y abuela cocinaban en la chimenea. Durante más de 30 años, ha cultivado su amor por la cocina a la parrilla y se mantiene modesto a pesar de recibir elogios como el **Chefs' Choice Award** y ver al **Asador Etxebarri** posicionado consistentemente en los primeros puestos de la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** año tras año.

Alchemist: una experiencia gastronómica transformadora en copenhagen

Alchemist, ubicado en **Copenhagen**, ocupa el quinto lugar en la lista de **los mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única que va más allá de simplemente comer, guiando a los comensales a través de múltiples **"actos"** en un viaje teatral. El jefe de cocina y autor intelectual, **Rasmus Munk**, es el responsable de esta experiencia extraordinaria.

Alchemist se encuentra en **Refshaleøen**, una parte remota de **Copenhagen** conocida por sus edificios industriales y un antiguo astillero famoso. Para ingresar, los comensales deben atravesar unas puertas de bronce de dos toneladas de peso con decoraciones místicas que recuerdan a **Narnia** o la **Tierra Media**. Una vez dentro, comienza el espectáculo.

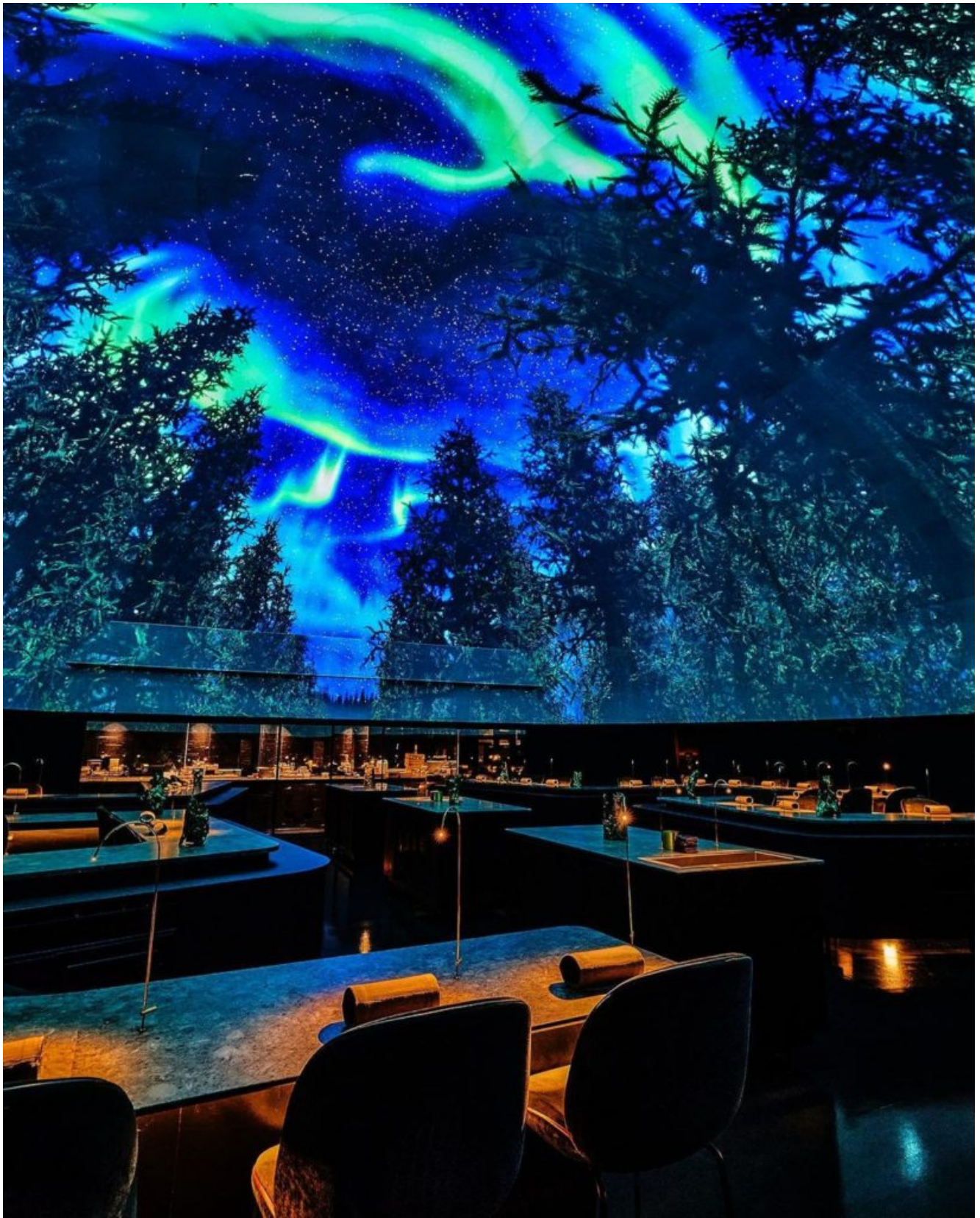


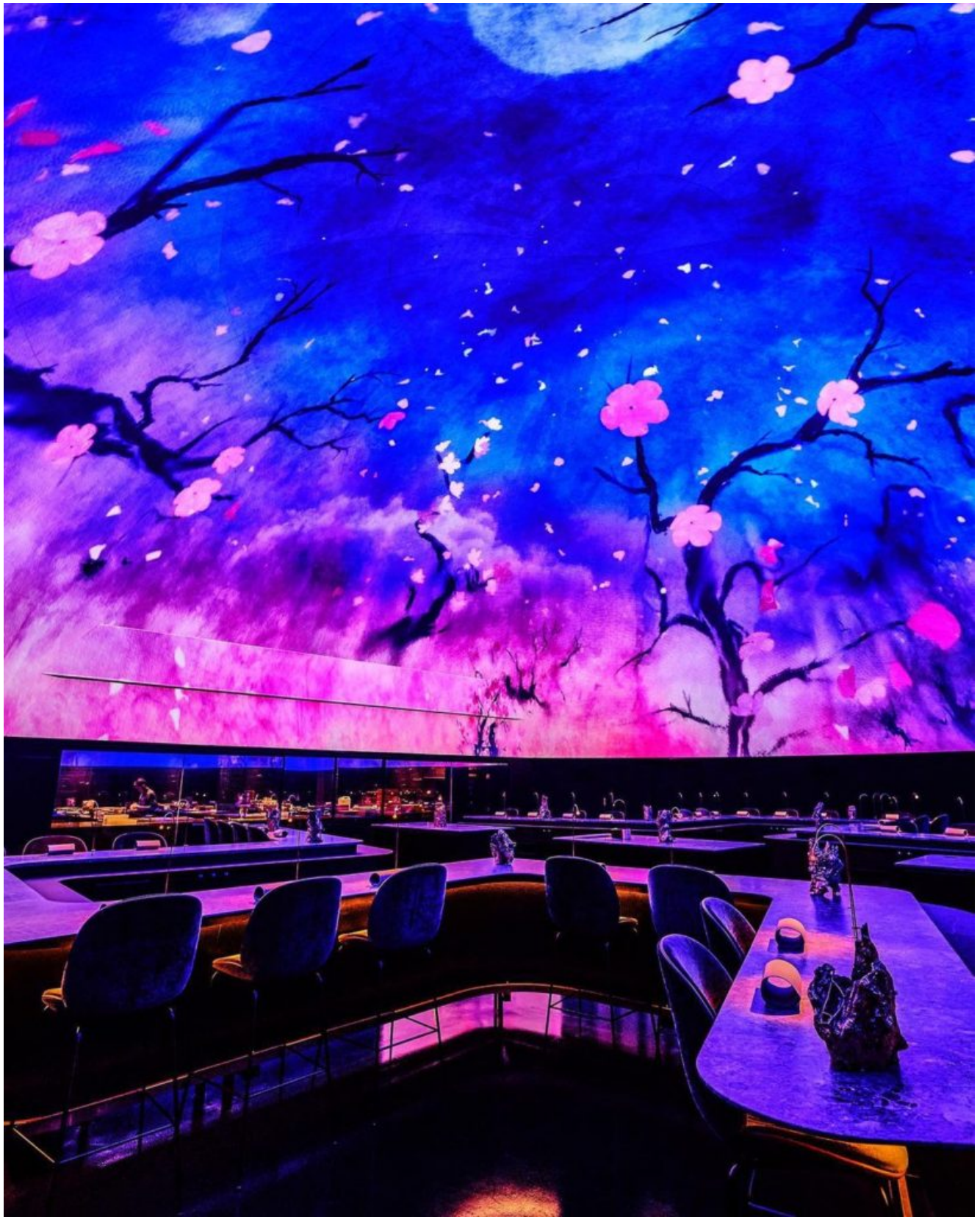


















La experiencia en **Alchemist** se divide en varios “actos” que llevan a los invitados a través de diferentes lugares, arte y artesanía extraordinaria. Es la realización del sueño de **Rasmus Munk** de crear una experiencia gastronómica holística. Sin revelar demasiado, se puede garantizar que la experiencia será diferente a cualquier otra en un restaurante tradicional.

Aunque **Alchemist** se destaca por su espectáculo, la cocina del restaurante se basa en técnicas clásicas, investigación moderna y la búsqueda obsesiva del chef **Munk** por los mejores ingredientes. Los platos son creativos y están diseñados para

impresionar y despertar el niño interior de los comensales. Puedes esperar disfrutar de una variedad de exquisiteces, como diferentes tipos de caviar, mariscos de calidad y pichón envejecido en cera de abejas.

Además del aspecto teatral, los platos en **Alchemist** tienen un mensaje más profundo. El restaurante utiliza su plataforma para crear conciencia sobre temas como la contaminación o el trabajo infantil en la industria del chocolate. Aunque los comensales no están obligados a participar en conferencias durante la cena, si están interesados, hay muchas oportunidades para aprender y reflexionar.

A pesar de su popularidad y las largas listas de espera, **Rasmus Munk** no se duerme en los laureles. Utiliza la atención que recibe para recaudar fondos y apoyar causas benéficas, como proporcionar alimentos a las personas sin hogar en **Copenhague** o crear soluciones de agua limpia en **África**. **Munk** es un hombre con una misión más allá de la cocina.

Mérito: La Exquisita Fusión de las Cocinas peruana y venezolana por el Chef Luis Martínez

En el mundo de la gastronomía, algunos chefs logran trascender los límites de la

tradición culinaria y crear fusiones que cautivan los paladares.

Merito comienza su historia. El Chef Luis Martínez ha llegado a Perú después de hacer su carrera culinaria en La Casserole du Chef, donde adquirió las bases sólidas de la cocina.

Durante un tiempo estuvo en [DiverX0](#), aquí, Martínez pudo experimentar y ver de primera mano, la innovación y la fusión de sabores que caracterizan la cocina de Muñoz, lo que despertó su pasión por crear combinaciones únicas y sorprendentes.

Motivado por su experiencia en este restaurante Tri Estrellado español y su amor por la gastronomía latinoamericana, Martínez decidió trasladarse a Perú para continuar su desarrollo culinario.

Allí tuvo la oportunidad de trabajar en Central, dirigido por el chef Virgilio Martínez, donde profundizó su conocimiento de los productos autóctonos peruanos y las técnicas culinarias locales.

El camino para llegar a Mérito

El propio chef Martínez ha declarado a la prensa especializada que:

Al finalizar mi curso de cocina, uno de los requisitos era realizar pasantías y esa fue la puerta que me llevó a vivir una increíble aventura culinaria.”

Volé a Europa y realicé una pasantía en el renombrado

restaurante Martín Berasategui, una experiencia que me encantó y que dejó una profunda impresión en mí.

Después de regresar a Venezuela y trabajar allí durante unos años, decidí ampliar mis horizontes y viajar a París en 2011, donde me sumergí en un curso de seis meses para seguir perfeccionando mis habilidades culinarias.



Fue durante mi tiempo en [París](#) que uno de mis profesores me recomendó hacer prácticas en un restaurante en Burdeos, una oportunidad que acepté con entusiasmo.

Fue allí donde tuve la fortuna de aprender muchísimo y

adquirir conocimientos invaluableles sobre la gastronomía francesa.

Después de terminar mi tiempo en Burdeos, tuve la oportunidad de realizar mis prácticas de verano en DiverXO, un prestigioso restaurante en Madrid.

Durante esa temporada, se celebró el [Madrid Fusión](#), un evento culinario que siempre había soñado con asistir. Fue en ese evento donde tuve un encuentro memorable con el reconocido [chef Virgilio Martínez](#), quien me abrió los ojos a la riqueza y diversidad de la cocina peruana.

Nuestro encuentro despertó en mí una profunda curiosidad por descubrir más sobre la cocina peruana y me llevó a tomar la decisión de viajar a Perú.



Mérito un trabajo impecable que le valido la posición 11 en la lista de 50 Best Restaurants

Con la oportunidad de realizar prácticas en Central, el restaurante emblemático de Virgilio Martínez, no dudé en embarcarme en esta nueva aventura.

Mi trayectoria ha sido impulsada por mi constante búsqueda de

conocimiento y mi deseo de explorar diferentes culturas culinarias.

Cada experiencia y cada persona que he conocido en el camino ha dejado una huella en mi desarrollo como chef.

Ahora, en Mérito, tengo la maravillosa oportunidad de fusionar los sabores de la cocina peruana y venezolana, creando platos que reflejan mi pasión por la gastronomía y que rinden homenaje a mis raíces y a las influencias que he adquirido a lo largo de mi carrera.”

MERITO











Martínez expresa con mucha pasión que fue al trabajar con Virgilio Martínez que entendió que en Perú le quedaban muchos detalles por saber y aprender sobre los productos de la región que lógicamente no conocía.

“Quiero que los platos en Mérito intriguen, cuestionen, emocionen, generen curiosidad, miedo y sorpresa. Quiero que el público quiera probarlo y disfrute al saborearlo”.

El proceso de encontrar la identidad ha sido muy instintivo, me cuelgo de las ideas de las ideas que van apareciendo y confió mucho en mi intuición.

Hay muchas manos y personas creativas involucradas en este

proceso de creación- para la vajilla, el diseño interior del local, la elección de la música, etc, definitivamente todo suma, con coherencia y de forma armoniosa. Al logra el resultado final.

Con este bagaje de experiencia y su enfoque innovador, Luis Martínez decidió abrir “Mérito” en el corazón del barrio de moda de Barranco en Lima.

El restaurante Mérito, ubicado en el vibrante barrio de Barranco en Lima, ofrece una experiencia culinaria excepcional.

“En Mérito se busca dar protagonismo a productos originarios de la región latinoamericana”.

Esto ha dado como resultado una propuesta culinaria con mucha identidad, textura, sabor y color. Insumos como el maíz, la papa, el olluco, el yacón, el plátano y el sachatomate se combina en manera armoniosa, respetando siempre sus propios sabores.









“Mérito tiene mucho de lo que yo veo y absorbo en lugares que visito en la región. La propuesta es una suerte de representación de [mis experiencias](#) personales en la que se siente principalmente un fusión peruano-venezolana, esto por la ubicación del restaurante y mis raíces”

Una carta que dará mucho que paladear

El menú de Mérito ofrece una amplia variedad de platos que

representan la fusión de las cocinas peruana y venezolana. Entre las creaciones destacadas se encuentran:

“Ceviche de Pulpo y Ají Amarillo”

Un ceviche donde el pulpo se marina en un ají amarillo cremoso, dándole un toque [venezolano](#), sirviéndose además con camote y maíz peruano.

“Arepa de Cuy al Horno”

Una reinterpretación de la clásica arepa venezolana, rellena de cuy al horno con un toque de ají panca y acompañada de una salsa de rocoto y huacatay.

“Causa Rellena de Pato Confitado”

La causa peruana se reinventa con un relleno de pato confitado, logrando una combinación de sabores suaves y jugosos, acompañada de una salsa de ají amarillo.

“Tiradito de Chupe de Camarones”

Inspirado en la tradicional sopa peruana de camarones, este plato presenta camarones frescos cortados en láminas finas y marinados en una mezcla de [ají amarillo](#) y limón, servidos con una crema de maíz.

“Pachamanca Criolla con Asado Negro”

Un homenaje a la pachamanca peruana y al asado negro venezolano. En este plato, se combinan las carnes de res y cerdo, cocinándose lentamente en un horno de tierra con hierbas aromáticas, para luego servir las con una reducción de vino tinto.

Estos son solo algunos ejemplos de los deliciosos platos que se pueden encontrar en el menú de Mérito pero tenemos que acotar que el chef tiene una carta muy cambiante y siempre

trata de sorprender con su preparaciones y con sus presentaciones las cuales hay que decirlo son realmente obras de arte.

El chef Luis Martínez ha logrado consolidar su sueño de fusionar la cocina peruana y venezolana en su ya muy reconocido restaurante Mérito.

Con una trayectoria marcada por experiencias culinarias de primer orden ha adquirido un conocimiento invaluable de productos peruanos y ha desarrollado un estilo culinario único y lleno de identidad.

Mérito se ha convertido en un destino culinario imperdible, donde los comensales pueden disfrutar de una propuesta gastronómica excepcional que combina sabores, texturas y colores en armonía.

Sin duda, el chef Luis Martínez está dejando su huella en la escena culinaria peruana y mundial sigue deleitando a los paladares más exigentes con su creatividad y pasión por la cocina.

Esa nostalgia de la ‘buena’ gastronomía

Desde los primeros días de su infancia, Dácil descubrió su pasión por la [gastronomía](#) y se entregó por completo a su arte.

Durante años, perfeccionó sus habilidades culinarias, experimentando con sabores, texturas y técnicas, hasta que finalmente logró convertirse en una reconocida **chef de alta cocina**.

Pero a medida que alcanzaba el éxito, **Dácil** comenzó a sentir un peso cada vez mayor en sus hombros. Aquella sensación de satisfacción que solía experimentar al cocinar para otros se había desvanecido lentamente. Ahora, mantener un **restaurante de alto standing** parecía cansar no solo su cuerpo, sino también su mente.

Observando los fogones de su cocina, se preguntaba dónde había quedado aquel espíritu inicial de **cocinar para hacer feliz a los demás**. Ahora, todo parecía centrarse en alimentar los egos de los comensales y satisfacer sus exigencias extravagantes. Los clientes no solo buscaban un plato exquisito, sino también una experiencia que les permitiera presumir de su exclusividad en redes sociales.



Dácil se sentía atrapada en un círculo vicioso de expectativas cada vez más altas. El estrés de tener que reinventar constantemente **historias comestibles**, de crear nuevas combinaciones de sabores y presentaciones innovadoras, la estaba agotando. Ya no podía disfrutar plenamente de su pasión porque se había convertido en una carrera contra el reloj, una búsqueda constante por mantenerse a la vanguardia de las tendencias gastronómicas **iuna esclava de emociones vanales!**.

En su interior, anhelaba volver a las raíces de la cocina, a la esencia de compartir una buena comida con seres queridos, a la sencillez de un plato bien preparado que despertara

emociones genuinas. Recordaba con [nostalgia](#) los días en los que cocinaba para hacer felices a otros, sin importar si eran conocidos o extraños.

Raíces: Redescubriendo la cocina con pasión y sencillez



Todo empieza en las raíces, en aquellos momentos en los que nuestras abuelas se encontraban en la cocina. ¿Por qué cocinaban ellas? La respuesta era simple: solo para hacernos felices. En aquellos tiempos, solo existía la voluntad de

brindar amor a través de la cocina.

Dácil recordaba las tardes en las que su abuela se ponía el delantal y se sumergía en el [arte de cocinar](#). No importaba si era un plato tradicional o una receta inventada, siempre había una sonrisa en su rostro mientras preparaba cada ingrediente con amor y dedicación. No se trataba de impresionar a nadie, sino de hacer que todos se sintieran especiales y satisfechos.

Así que decidió dar un paso atrás y reflexionar sobre lo que realmente le apasionaba. Abandonó el restaurante de alto standing y se embarcó en un viaje personal en busca de su verdadera voz culinaria.

Un viaje gastronómico hacia la conexión emocional



Con esta chispa de inspiración, decidió embarcarse en una misión para recuperar la filosofía de antes. Quería devolverle a la cocina su propósito original: brindar la oportunidad de hacer felices a otros a través de la comida. Dejó de lado las exigencias y las modas pasajeras, y se centró en lo que realmente importaba: el sabor, la calidad y la conexión emocional que se podía transmitir a través de cada plato.

Abrió un pequeño restaurante en un barrio humilde, lejos de la pomposidad de la alta cocina. Allí, se rodeó de un equipo de cocineros apasionados que compartían su visión. Juntos, exploraron las recetas tradicionales y las reinterpretaron con

un toque personal, siempre manteniendo la esencia de aquellos sabores que evocaban la [nostalgia](#) de tiempos más simples.

En su nuevo restaurante, **Dácil** recibía a sus comensales con una sonrisa genuina y una hospitalidad cálida. Se preocupaba por conocer las historias y los gustos de cada uno, buscando crear una experiencia personalizada para cada cliente. Ya no se trataba solo de platos exquisitos, sino de brindar un momento de felicidad y conexión a través de su cocina.

La reputación de **Dácil** se extendió rápidamente, pero esta vez era diferente. No eran los críticos los que hablaban de su cocina, sino las personas corrientes que encontraban en su restaurante un refugio de autenticidad y calidez. **Cada bocado era un viaje en el tiempo, un recordatorio de esos momentos felices compartidos alrededor de una mesa familiar.**

Dácil había encontrado su propósito en la cocina: ser una guardiana de la tradición, una portadora de la alegría y el amor que se transmitían a través de la comida. Ya no se trataba de alimentar egos o de estar constantemente a la vanguardia de las tendencias, sino de tocar los corazones de quienes se sentaban a su mesa.

Cocina Sostenible: Repensando el camino de la Alta Gastronomía



Y así, entre ollas y sartenes, recuperó la esencia perdida de la cocina. Demostró que no era necesario estar en un restaurante de alto standing para crear momentos inolvidables. Solo se necesitaba pasión, autenticidad y la voluntad de hacer felices a otros, tal como lo habían hecho nuestras abuelas en tiempos pasados.

Reflexionando sobre su trayectoria, se planteó una pregunta crucial: **¿es sostenible el contexto actual de la [alta gastronomía](#)?** Observó cómo el mundo culinario se había convertido en una carrera de prestigio y competencia que consume la vida de los cocineros.

Los chefs luchaban por mantenerse relevantes, creando platos técnicamente complejos para impresionar a los críticos y a una clientela cada vez más exigente y reducida.

Sin embargo, este enfoque tenía un costo significativo. Los chefs se agotaban física y mentalmente, sacrificando su bienestar personal en busca de reconocimiento. Además, la búsqueda constante de ingredientes raros y exóticos afectaba la sostenibilidad ambiental y la equidad social en la cadena de suministro alimentaria.

Cocina Consciente: El arte de transformar la Gastronomía en Sostenibilidad



Si bien el arte culinario puede ser una expresión creativa y emocionante, también debe ser equilibrado y consciente de su impacto en el mundo.

La cocina no debería basarse únicamente en la capacidad de alimentar los egos y satisfacer las expectativas de unos pocos, sino en la conexión con las raíces, el **respeto por los ingredientes** y la **responsabilidad hacia el medio ambiente y la sociedad**.

Por lo tanto, ella decidió ser parte del cambio. Continuó compartiendo su amor por la cocina, pero adoptó un enfoque más

sostenible y consciente en su restaurante. Colaboró con proveedores locales y agricultores orgánicos, priorizando los ingredientes de temporada y reduciendo el desperdicio de alimentos.

También se convirtió en una defensora de la cocina tradicional y de la importancia de mantener vivas las **recetas y técnicas ancestrales**. En su nuevo enfoque, encontró una mayor satisfacción personal y un sentido de propósito. Demostró que la cocina puede ser tanto una fuente de placer culinario como un agente de cambio positivo en el mundo.

Y, a medida que más chefs y amantes de la gastronomía se sumaban a esta visión sostenible, se sembraba la esperanza de que la alta gastronomía pueda evolucionar hacia un equilibrio entre la excelencia culinaria y la responsabilidad hacia nuestro planeta y nuestra sociedad.

¡Colombia en su máxima expresión con Carlos Gaviria y Pedro Nel en las emocionantes jornadas del restaurante Etéreo!

¡Déjate llevar por una experiencia gastronómica única mientras uno de los

chefs más respetados de Colombia te sumerge en un viaje culinario a través de las distintas regiones del país!

En compañía de El Gusto por El Vino, disfrutarás de maridajes excepcionales que realzarán cada plato y despertarán tus sentidos.

Prepárate para deleitarte con sabores auténticos y descubrir los tesoros culinarios que Colombia tiene para ofrecer.

¡No te pierdas esta oportunidad de vivir una experiencia gustativa inolvidable en el restaurante Etéreo!

“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...

” Con estas palabras contundentes, Pedro Nel Restrepo nos invita a sumergirnos en una experiencia culinaria deslumbrante que ya está marcada en nuestro calendario: los próximos días 12 y 13 de junio en el restaurante Etéreo.



Pedro Nel Restrepo nos invita a sumergirnos en una experiencia culinaria

En esta ocasión, tenemos el honor de contar con la presencia de Carlos Gaviria como chef invitado. Juntos, Pedro y Carlos nos llevarán a un [viaje culinario](#) que representa la esencia de la gastronomía auténtica en su país natal.

Carlos describe esta cocina como “rica, con identidad e historia”, y sin duda nos sorprenderán con platos que reflejan lo mejor de las raíces gastronómicas.

No te pierdas esta oportunidad de disfrutar de una experiencia única en el restaurante Etéreo, donde la cocina se convierte en un lenguaje universal que une culturas y paladares.

¡Reserva tu mesa y prepárate para vivir momentos inolvidables de

sabor y tradición!

Es importante destacar que [Carlos Gaviria](#) es reconocido como uno de los grandes mentores de aquellos compatriotas que, en diferentes rincones del mundo, deleitan con los sabores auténticos de las distintas regiones de Colombia.

Como Pedro Nel Restrepo nos recuerda, “nuestra cocina no se limita exclusivamente a las arepas, sino que abarca una variedad de amasijos”.

Ahora, en la hermosa isla de Tenerife, tendrás la oportunidad de sumergirte en la sabiduría de este maestro culinario, quien es también un dedicado investigador de las tradiciones culinarias y autor de un reconocido compendio sobre las arepas que fue galardonado como el Mejor Libro Gourmand de Cocina Profesional del Mundo en China.



Autor de un reconocido compendio sobre las arepas que fue galardonado como el Mejor Libro Gourmand de Cocina Profesional del Mundo en China.

Para celebrar el quinto aniversario del restaurante en la

capital tinerfeña, Pedro Nel Restrepo presentará al ilustre invitado y el emocionante menú degustación durante un desayuno de trabajo con representantes de medios especializados, periodistas, autoridades y empresarios locales.

Este encuentro está programado para el día 9 de junio en el propio restaurante de la capital.

No te pierdas esta oportunidad de sumergirte en un encuentro culinario único, donde la excelencia gastronómica se une a la pasión por preservar las tradiciones culinarias de Colombia. ¡Reserva tu lugar y únete a nosotros en este inolvidable desayuno de trabajo!

Durante las sesiones de almuerzo y cena, estas jornadas culinarias abarcarán una amplia gama de sabores y referencias vitivinícolas seleccionadas por El Gusto por el Vino, bajo la dirección de Toño Armas.



“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...”

Como se mencionó anteriormente, esta emocionante secuencia gastronómica nos llevará a través de diferentes regiones de Colombia, presentando platos que cuentan una historia única.

A cuatro manos

Tanto el chef invitado como el anfitrión han trabajado en estrecha colaboración para ofrecer un despliegue culinario sin precedentes. Entre los platos destacados, encontramos:

Angelito y pescado: una de las más de 60 variedades de arepas colombianas. La “arepita de angelito” es un clásico de las tradiciones y celebraciones del 1 de noviembre (Día de los Santos Difuntos).

En esta ocasión, se presenta como un montadito con un pescado curado en aguardiente de remolacha, acompañado de suero (crema

agria colombiana) y hojas verdes que representan las majestuosas montañas de los Andes.

Déjate cautivar por esta fusión de sabores y tradiciones, donde cada plato cuenta una historia única y nos transporta a las maravillas culinarias de Colombia.

¡No te pierdas esta experiencia culinaria sin igual en el restaurante Etéreo!

Tamalito de berenjenas:

Un bocado que nos transporta a la Costa Caribe colombiana, específicamente a la población de Lórica. En esta región, a finales del siglo XIX, llegaron las primeras colonias provenientes de Siria y Líbano, que contribuyeron al mestizaje culinario y a la incorporación de nuevas técnicas a la cocina ancestral e indígena.



El menú degustación completo será revelado durante el encuentro informativo que se llevará a cabo este viernes 9.

Detalles cuidadosamente planificados. Como era de esperar,

esta convocatoria ha sido meticulosamente preparada con meses de antelación.

“No ha sido fácil sincronizar todo”, enfatiza el chef anfitrión, “ya que hay innumerables elementos logísticos y de todo tipo para asegurar que estas jornadas, al igual que las anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un recuerdo duradero”.

En este sentido, recordemos el impacto que tuvieron las jornadas anteriores con la experta e influencer Lucero Vílchez.

Una figura relevante y un mentor. En este caso, Restrepo se ha empeñado en traer a Tenerife a uno de los chefs más destacados de Colombia: un académico y escritor culinario de varios libros y publicaciones, investigador de la cocina, profesor universitario, consultor de restaurantes y hoteles, y colaborador gastronómico en medios de comunicación.



La cocina del chef Carlos Gaviria

Carlos Gaviria describe la cocina de Colombia como una fusión de cuatro etnias. “No podemos hablar de una sola cocina, sino de las cocinas afro, indígena, árabe y española; todas convergen, se integran y se mezclan de una manera increíble para crear una explosión de ingredientes y sabores en un país que es el segundo más biodiverso del planeta después de Brasil”.

Gaviria mira hacia México y Perú como ejemplos a seguir. “Creo que Colombia también tiene esas oportunidades y cuenta con suficientes elementos que debemos visibilizar”, afirma.

**Pedro Nel, por su parte, señala:
“No podemos dedicarnos a cocinas**

extranjerías; tenemos nuestra propia ‘denominación de origen’ y, al igual que otros colegas, tenemos la misión de transmitir y sentirnos orgullosos de ello”.

El invitado que colaborará con el equipo en las próximas jornadas de Etéreo By Pedro Nel destaca que “Colombia puede definirse con dos ideas fundamentales: una cocina de hojas y otra de arepas, elementos que funcionan como un hilo conductor en todo el país y que nos dan a conocer.

Pero eso no significa que no existan infinitas posibilidades. Al igual que un cantante se hace famoso con una canción que se repite muchas veces, debemos dar a conocer nuestra cocina”.

Etéreo By Pedro Nel, ubicado en Santa Cruz de Tenerife, continúa preparando con rigurosidad este destacado evento culinario en la capital tinerfeña, con la incorporación de Camilo Galindo, un destacado chef, y el profesionalismo en sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora).

Además de numerosos reconocimientos, Etéreo cuenta con un Sol de la Guía Repsol, una recomendación de la Guía Michelin y en 2023 fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias según la Guía Qué Bueno.

En ediciones anteriores, el prestigioso restaurante santacrucero ha recibido a reconocidos chefs como Simone

Milico (Don Giovanni, Madrid), Juan Perdomo (El Risco, Lanzarote) y la mencionada Lucero Vílchez.

Pedro Nel y su equipo completo continúan trabajando arduamente para brindar una experiencia culinaria memorable en Etéreo By Pedro Nel. Con la pasión y el compromiso de Camilo Galindo en la cocina, y la excelencia en el servicio de Viviana Sarria y Olga Esanu en la sala, el restaurante se prepara para este destacado evento culinario en la capital tinerfeña.

*Para entrevistas con Pedro Nel Restrepo y Carlos Gaviria
699645587 / pedronel.restrepo@gmail.com

Más acerca de Carlos Gaviria:
<https://www.chefcarlosgaviria.co/>

Reservas: thefork.es y RRSS

C. San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 19 41 95