

Casual Food de Alta Gastronomía... muy canalla

El Casual Food y sus nuevas tendencias

Este término, Casual Food, bastante acogido dentro del público en general, viene a representar hoy día una de las tendencias gastronómicas que llegó, no solo para quedarse, sino para ir evolucionando hacia una muy buena opción para degustar platos “canallas” en manos de buenos cocineros a precios asequibles.

En Santa Úrsula y el Puerto de La Cruz, está por ejemplo **Omelet Meeting Point**, esta marca liderada por **Isaura Pacheco**, quien cuenta con la asesoría culinaria del **Chef Pau Bermejo**, es un buen ejemplo de nuestro preámbulo.

Omelet ya cuenta con dos locales y, para diferencia de muchas otras cafetería-restaurantes que ofrecen este tipo de propuesta, cada local cuenta con una carta muy diferente, pero eso sí, el mismo sentido de calidad con una cocina bastante creativa.



Foto: Chef Asesor Pau Bermejo. Casual Food de Alta Gastronomía... sumamente canalla

Si por ejemplo vas al local de **Puerto de La Cruz**, puedes degustar un *“Chilli Crab sobre wofres”*, cosa que les puedo garantizar, no pasará desapercibido en sus paladares.

Pero si te quedas en el local de Santa Úrsula, una hamburguesa de *“Cochino Negro”* es imposible no probarla.



Isaura Pacheco y su premio 2021 del reto del Bocata

Además, no podemos dejar de mencionar que Omelet Meeting Point ha sido la ganadora de los dos últimos ***“Reto del Bocata de Santa Úrsula”***, evento anual que se realiza en todo el municipio tinerfeño en busca del mejor bocata del año.

El primero con un “Ximo” valenciano y el Segundo con la *“Cochinita Pibil”*, realmente emociona ver año a año ese sentido de superación, creatividad y buena competitividad.

Casual Food una propuesta con el carácter de la Alta Gastronomía

En Santa Cruz, La Fula es una opción de ***“Casual Food”*** que destaca entre las mejores. Aquí nos encontramos con una cocina cuidada pero [divertida](#) y con muchos rasgos de alta gastronomía, su Chef Ignacio Solana, tiene una propuesta marinera con un producto fresco de mercado.



Chef Ignacio Solana

La Fula es un sitio para todo tipo de gustos donde la creatividad y la buena cocina, hace el atractivo de la apuesta

del **Chef Ignacio (Nacho) Solana**.

El mismo chef nos comenta que *“cada vez más, la alta cocina o cocina de autor -como la quieran llamar-, se acerca a lugares más económicos con propuestas más desenfadadas, un “Casual Food” con un puntito gastro, con mucho detalle en la presentación y contrastes buscando salir de lo habitual.*

Creo que esa es la línea que está siguiendo la gente, hay un público cada vez más exigente, más conocedor.

Ignacio Solana

“Te puedo decir que, entre los platos más demandados en La Fula, está la “Ensaladilla de batata con caballa y mayonesa espumada de mojo rojo” y si hablamos de postres, difícilmente la gente deja de pedir es el “Chocolate Frito”.



















“Definitivamente hoy día hay que saber interpretar el gusto de los comensales, lo que demandan y combinarlo con lo que se ajusta a los bolsillos, esto si buscas tener éxito, no se puede cocinar para complacer egos. Los restaurantes del tipo que sea, son un negocio y como tal deben funcionar y dar buenos frutos”, añade el chef en una conversación con este

medio.

Un público que se reorienta

El Chef Nacho Solana, concluye, “la evolución del **food** ies esta!, la gente está buscando buenos sitios con buenos precios y que puedan comer por unos 30,00 € con vino o a lo mejor, poco menos con cerveza, disfrutando de platos diferentes con un puntito de gastronomía más cuidada y claro, con calidad”.

“No puedo dejar de mencionar – sigue el Chef Solana- La gente va a querer seguir saliendo a comer, por lo que este tipo de concepto, es el más interesante para la **gastronomía**”.

Las 'empanaditas' de Pedro Nel

Siguiendo en Santa Cruz, hay fenómenos [culinarios](#) que suceden a lo mejor de manera inesperada y espontánea, pero eso sí, con un éxito absoluto, y esto lo digo hablando de las “Empanaditas de Pedro Nel” en el muy distinguido restaurante Etéreo.







La primera mordida que puede darle a una de estas 'traviesas' maravillas gastronómicas, inmediatamente me transportó a Latinoamérica, llevándome a esos mercados de los pueblos andinos, en esas carreteras en forma de serpentina donde están esos locales o chiringuitos a pie de la vía para asombrarte tanto en la amabilidad de la gente como en la sazón de sus fogones.

En toda Latinoamérica, en cada recoveco seguro que tu paladar se llevará agradables sorpresas.

Pero en el caso de estas exquisitas empanadas, se puede decir

que fue amor a primera vista, no hay nada de desperdicio en cada bocado que le puedas dar, la masa crujiente en su punto, un guiso de relleno que explota de sabores y la buena sazón del Chef Pedro Nel en boca, estos manjares colombianos les aseguro que son de vicio.

Además, es el entrante perfecto para luego degustar la exquisita carta de este restaurante capitalino que nunca deja de sorprender.

La gastronomía sobreviviente de las crisis

No se puede dudar, ni por un momento, que la pandemia creó un nuevo panorama en la restauración, nuevos hábitos, nuevos perfiles en los comensales, delivery, tele trabajo, las terrazas se hicieron imprescindibles, la sala tuvo que reaprender y madurar para dar servicio, los escandallos necesitaron revisión permanente.

Las subidas de precios del género y pagos impositivos en los momentos más difíciles, hicieron que se encendiera en muchos restauradores esa chispa de creatividad, tesón y claro, un análisis de cómo y con qué poder mantenerse y generar volúmenes para poder continuar con sus empresas.

De buena madera han sido, no solo los restauradores de España, en todo el mundo hubo un llamado de supervivencia y este fue bien atendido, en la mayoría de los casos. Si vemos el lado positivo de las cosas, hemos ganado una restauración más adulta, con los pies en la tierra, creando y buscando poder satisfacer paladares y bolsillos, razón demás para que propuestas como **Street Food** o **Casual Food** vean la evolución hacia una **Alta Gastronomía sumamente canalla**.

Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022

La marca Gofio Gomero, gofio ideal 5, elaborado con trigo, millo, cebada, avena y garbanzo por Rayco Herrera Chávez, ha sido elegido mejor gofio del archipiélago en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias.

El Gofio Gomero se alzó también con la Gran Medalla de Oro y el Mejor Gofio de la Cata Infantil.

Gofio Gomero el mejor gofio de Canarias 2022, así lo anunciaron en la en Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, tras el fallo del jurado de una edición que contó con la presentación de 86 muestras de 19 molinos de las islas.

Distinciones

En cuanto a las distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2022 recayó en la marca Molinería Pérez Gil, de Gran Canaria; el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2022 para Gofio La Piña-Gofio de Millo, de Gran Canaria.

Gran Medalla de Oro y Mejor Gofio de Grano Local 2022 fue a parar a Molino de Fuego, con gofio de millo, Gran Canaria, elaborado por Santiago Rocha Amador; y el Mejor Gofio de la Cata de Mayores Agrocanarias 2022 para La Molina, gofio de millo, de Lanzarote, elaborado por La Molina de José María

Gil.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó que “el gofio es uno de nuestros productos más identitarios y muy versátiles en la gastronomía tradicional y en la moderna, con muchos chefs que se han ido especializando en elaboraciones novedosas con el gofio.

Tenemos 36 molinas en activo en Canarias, sin contar con las que se utilizan como museos etnográficos, y la mitad de las molinas son artesanales con producciones de menos de 50.000 kilos al año.

“Es un sector pequeño pero muy dinámico y que genera riqueza en el sector agroindustrial del archipiélago”.

Por último, recordó que el objetivo principal de este concurso es “valorizar nuestros productos, como el gofio, que es el más solicitado en nuestro canal de venta online Canarian Market,

probablemente por la cantidad de residentes canarios en el exterior, por lo que es una buena forma de comercializar nuestros productos fuera de Canarias”.

El concurso del mejor gofio

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, explicó los detalles del concurso, así como el proceso de evaluación de las 35 muestras que pasaron a la final, de las cuales 11 fueron gofio elaborado a base de millo, 8 de trigo, 6 de trigo y millo, y 10 de otros cereales y leguminosas.



Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022. La consejera Alicia Vanoostende y el director del ICCA, Basilio Pérez

“Tenemos un producto diferenciado con una proyección muy potente que debemos impulsar para su consumo, como ya hacemos desde el programa Eco comedores de Canarias que promueve el ICCA, donde se apoya su consumo en los centros escolares que participan en el programa, incluyéndolo como un elemento de

complemento nutricional del menú”, apuntó.

El cambio climático, los viñedos y el vino

Las Islas canarias han dejado este año un registro para la historia de la viticultura

Los efectos del cambio climático ya pasan de ser una “Leyenda Urbana” a dejar registros de su existencia en los viñedos del mundo entero.

Canarias realiza la primera cosecha de uva del [hemisferio](#) norte, esto a causa de las altas temperaturas en los últimos tres meses que han hecho que se adelante la recogida de la [uva](#) en los viñedos.

Esta noticia ha sido difundida por los medios especializados, así como por todos los entendidos del sector vinícola en el mundo.

El gran reto en los viñedos

Los **viñedos** se elevan sobre el nivel del mar, sacando [cuenta](#) que por cada 100 metros de altitud la temperatura desciende casi un grado.

Se sigue apostando por [variedades](#) de vid modificadas genéticamente, autóctonas y de igual forma aplicando nuevos métodos para retrasar la **maduración** de la uva.



El cambio climático, los viñedos y el vino

Con el cambio [climático](#) se elevan los pH (medida de la acidez o la alcalinidad del suelo o de la uva) bajando la acidez, afectando la calidad, la estructura y la longevidad de los vinos.

En las **Islas Canarias**, las alturas de la ubicación de las diferentes fincas del cultivo, las características del suelo y claro, el tipo de método de cultivo, hace que pueda realizarse la recogida en estas fechas.

Tenerife Norte y Sur

La vendimia se realiza entre los meses de julio y octubre en toda la parte norte y entre febrero y abril en la parte sur de Tenerife.

Esta diferencia es a causa del grado de maduración de la uva, lo que condiciona el momento de iniciar las vendimias.

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

adapten al cambio climático dándoles prioridad a las variedades locales que mejor se adaptan a estas variantes condiciones climáticas.

Se trabaja con tratamientos naturales, se modifica la [poda](#) y se intenta optimizar los recursos como el agua, se usan cubiertas vegetales, agriculturas ecológicas, biodinámicas o regenerativas.



Técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se adapten al cambio climático

Darle y mantener la calidad que hoy ostenta el vino de **Canarias**, no es una tarea fácil, la tarea del agricultor y el **bodeguero** cada vez están más cerca el uno del otro.

El trabajo de los **enólogos**, invaluable, que terminan siendo los científicos del suelo y la climatología a través de la uva.

Vino Canario...distinguido

Ya podemos decir que el **vino canario** tiene una muy especial y valorada marca de distinción en el mundo entero, una clara diferenciación que nos hace únicos y diferentes a todos los demás.

Sin embargo, hay que tener presente que trabajar con la climatología como parte esencial y fundamental del proceso, es una tarea sumamente difícil.

Por los vientos que soplan, la **viticultura**, sus hombres y mujeres estarán en permanente estado de observación a todos los cambios habidos y por venir.

Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia.

La mayoría de las veces cuando escribimos sobre algún **evento de gastronomía** llámese cenas, Brunch, siempre hablamos y comentamos lo bueno que estará el menú.

Esta vez quiero que den por descontado que el menú va a estar de cielo y de tierra, de territorio, de mestizaje, de buena cocina impregnada de toda la **alquimia** que puede tener un territorio como Latinoamérica.

Hace unos cuantos años, cuando el boom de la [cocina japonesa](#) estaba en auge, le comenté a un cocinero durante una entrevista que por ahí venía la cocina latinoamericana y que esta, a diferencia de la japonesa -la cual me fascina, ojo no

confundan mis palabras- iba a tener una gran repercusión por encima de la del sol naciente.

Y le comenté que la diferencia iba a ser los registros ancestrales que tienen nuestros genes, la transculturización gastronómica de siglos de [Canarias](#) con las Antillas y el Caribe.

Encuentro de gastronomía

Así que luego de ubicarlos en situación, les debo adelantar que las próximas dos fechas del evento del Chef Pedro Nel y la también **colombiana** Lucero Vílchez, será más que una simple comida. Esta mujer 'con M en mayúsculas' a parte de una muy buena cocinera, resulta una maravillosa comunicadora que les llevará -a través del plato y la narrativa- a hacer un especial recorrido por la gastronomía de un país mágicamente sabroso ...Colombia.



Etéreo 8 y 9 de julio: la gastronomía de un país mágicamente sabroso...Colombia

Dicen que “para muestra un botón”, y es que en el desayuno que se realizó para la prensa especializada en el Restaurante Etéreo, pudimos degustar una muestra gastronómica del país caribeño en su forma más tradicional ¿el resultado? una excelente cocina como nos tiene acostumbrado el Chef Nel con el aderezo que ha puesto la Chef Lucero Vélchez, territorio.

Entre los platos del desayuno, disfrutamos de unas **“Papas rellenas en borraja y salsa hogao”** una salsa mestiza en la que más se refleja, por sus ingredientes, la unión que tiene Colombia con España.









“Buñuelos” elaborados con féculas de maíz y tradicionales en la cocina decembrina de Colombia.

“Pan de Bono” un pan inventado por un italiano que su traducción sería Pan del Bueno. De Antioquia, el eje cafetero

de Colombia, tuvimos el **“Calentao”** compuesto de *fréjoles*, arroz, salsa hogao, chicharrones y arepa colombiana.

Además, pude degustar un excelente **Zaperoco** elaborado con café Regina, del cual, siempre lo digo, soy fanático y les aseguro que ha estado brutal de bueno como todo en Etéreo.



Este desayuno también estuvo aderezado de un excelente ambiente, de una inmejorable atención por parte de ese equipo de Etéreo además de grandes amigos, colegas y compañeros de trabajo.

Así que, les repito, asistan a degustar estas jornadas de Pedro Nel con la chef y comunicadora Lucero Vílchez con todos los sentidos abiertos, degustarán y aprenderán a conocer un país a través de su gastronomía...gran oportunidad.



Chef Lucero Vélchez luce la gastronomía de Colombia

Conoce a Lucero Vélchez

Nacida en Lima, Perú, hija de padre argentino y madre colombiana, creció acostumbrada a los sabores de América Latina. Los mejores momentos de su vida, los recuerda en la cocina y alrededor de una mesa.

Estudió publicidad y comenzó a trabajar en televisión desde muy joven. Ha pasado por canales como RTP, Panamericana, américa TV y Teleantioquia siempre dirigiendo y presentando programas familiares, ha hecho radio, teatro y hasta revistas.

- Publicista IPP Lima Perú.
 - Especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv U de Lima.
 - Técnica en Gastronomía Escuela Superior Mariano Moreno.
 - Directora y presentadora Las Tres Gracias y La Sartén por el Mango.
-

Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha informado que, el plazo para las solicitudes del “*Programa Cultiva 2022*”, para ganaderos y agricultores finalizará el próximo 16 de agosto.

Serán 491 estancias en 192 explotaciones modelos de acogida, los interesados podrán informarse consultando el catálogo con las diferentes estancias formativas en la web del ministerio.

Las mismas tendrán comienzo en el venidero mes de octubre hasta el [30 de junio](#) del próximo año.

Programa Cultiva

Este programa está diseñado y destinado para todos los **jóvenes** que por primera vez se hayan incorporado a la actividad **agraria** como responsables de explotación.

En fecha igual o posterior al 1 de enero del año 2017, y que, además, tuviesen menos de 41 años para el momento de su primera instalación.



Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

Hasta diez diferentes estancias pueden ser solicitadas en las explotaciones modelo de acogida, así sea la producción igual o distinta a la suya, pero que siempre sean de un mismo sector y esta a su vez, debe estar ubicada en una **comunidad autónoma** diferente en donde desarrollan su actividad.

La Prioridad serán los jóvenes

El Ministerio ha manifestado que, al momento de asignar las plazas, éstas se priorizarán en los jóvenes cuyas instalaciones sean las más recientes.

Así mismo a las [mujeres agricultoras y ganaderas](#) y para los que no hayan participado en ediciones anteriores del **Programa Cultiva**.

Transporte, alojamiento y manutención de los jóvenes participantes serán cubiertos por el programa, esto, todo el tiempo que dure la formación.



Este año son las asociaciones **Agrarias Asaja, UPA y Unión de Uniones**, la organización **Cooperativas Agro-alimentarias de España** **Unión de Cooperativas** y **Unión de Escuelas Familiares Agrarias (Unefa)**, han sido las encargadas de organizar las entidades colaboradoras del programa.

Quince comunidades autónomas forman la distribución de las “*estancias de acogida*” a excepción de la **Comunidad Foral de Navarra y Canarias**– y que destacan por ser puntos referentes desde la óptica de la innovación, los medios productivos, el modelo de negocio y las características sociales, ambientales y climáticas.

Los **participantes** también tendrán la oportunidad de una compensación por gastos de sustitución para la atención y gestión de su explotación por parte de una tercera persona,

han detallado desde el MAPA.

Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

By Niki Pavanelli

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

Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azúcar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

Preparación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pasión & Tradición

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

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



Niki Pavanelli

Domínguez

“Colección

Castellana Adelantado”

Baboso

El

Nueva referencia en el mercado

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

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

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

Colección Castellana Baboso

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

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

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



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

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

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



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

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

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

España quiere ser destino líder a través del Plan Enogastronómico

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

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

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

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



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

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

Plan Enogastronómico

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

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



Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

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

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

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

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

La Ministra Maroto ha expresado que parte del éxito de la

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

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

Etéreo: jornadas con la gastrónoma colombiana Lucero Vílchez

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

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



Jornadas con la gastronoma colombiana Lucero Vílchez

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

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

Cultura e identidades culinarias

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

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







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

Dilatada trayectoria

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

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

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

conocimiento”.

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

Canary Wine premia a Donaire por la mejor carta de vinos

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

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

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

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

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

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

Denominación de Origen Islas Canarias- Canary Wine

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



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

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

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

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

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

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