

David Arauz y Diego Schattenhofer firman una cena a cuatro manos en Taste 1973 (Tenerife)

[@1973Taste.restaurante](#)

El próximo **sábado 21 de febrero de 2026**, **Taste 1973** (1 estrella MICHELIN) -ubicado en el [Hotel Villa Cortés](#), en **Playa de las Américas (Arona, Tenerife)**– pone fecha a una de esas noches que no se repiten ni aunque el comensal lo suplique con cara de “solo un pase más”.

[@DavidArauz](#)

El chef madrileño **David Arauz** y el director creativo del restaurante, **Diego Schattenhofer**, protagonizan una **cena a cuatro manos** integrada en **TOP DINNER'S 2026 by Frimancha**, planteada como experiencia única: una sola velada, **plazas muy limitadas** y un menú degustación concebido para existir -literalmente- **solo esa noche**. La propuesta se anuncia bajo el concepto “**Caminos convergentes**”, y en la práctica eso se traduce en algo muy concreto: dos equipos que se alinean para construir una narrativa gastronómica coherente, con ritmo y sentido, donde la sala también juega su partido (sin aspavientos, pero con precisión).



En otras palabras, no es el clásico “chef invitado” que aterriza, firma un par de pases y vuelve a despegar: aquí se ha trabajado como se trabaja una función de teatro, con ensayo, ajuste fino y una

idea de conjunto que busca que el comensal perciba una sola voz, aunque detrás haya dos miradas.

Lo interesante, además, está en el cruce de lenguajes. Schattenhofer ha convertido Taste 1973 en un laboratorio sostenido sobre **producto canario**, territorio y técnica contemporánea, con una lectura atlántica muy reconocible dentro del panorama de la alta cocina en [Tenerife](#). Arauz, por su parte, llega con el oficio de un **itamae** que ha construido su prestigio desde la **precisión**, el respeto al producto y una cultura de detalle milimétrico: lidera **Zuara Sushi (Madrid)** y su trayectoria se ha desarrollado en casas clave de cocina japonesa en España.

Ese contraste -Atlántico y volcán por un lado; filo técnico, pulso urbano y mirada nipona por el otro- no se presenta como choque, sino como suma: se ha planteado un diálogo en el que ambos conservan identidad, aunque el listón de exigencia se comparte y el resultado se somete a una misma lógica de coherencia.

Por eso, la cena se ha comunicado como un relato completo, con pases que se sostienen entre sí y con una sala que debe estar sincronizada al segundo, porque en un cuatro manos de este nivel lo que no se coordina, se nota (y en alta cocina, se nota mucho).

El **Atlántico** actúa como hilo conductor del menú degustación, entendido no solo como paisaje, sino como **despensa, cultura y memoria**. Desde esa premisa, el foco se coloca en el **producto canario y local**, con especial atención a la riqueza del océano que rodea Tenerife y condiciona especies, texturas y sabores.

La idea que se transmite -y que encaja bien con el momento que vive la isla- es que Canarias ya no se queda en el “qué buen género”: también se reivindica el **cómo** y el **por qué**, es decir, la capacidad de construir discursos culinarios complejos desde el territorio, abiertos al diálogo con cocinas de fuera sin perder acento.



Chef Diego Schattenhofer

Y ahí aparece la gracia del formato efímero: lo que se come esa noche no se “reprograma” para otra fecha ni se recicla como especial de temporada; se ha diseñado para suceder una vez, con una versión concreta del encuentro entre ambos chefs y con el comensal como único testigo real del resultado final. Si te gusta la alta cocina cuando se pone seria (y a la vez divertida), esta es de las citas que justifican la palabra “evento” sin necesidad de fuegos artificiales.

En lo práctico, el menú se ofrece a **189 € por persona**, e **incluye maridaje, agua, café e IGIC**; un precio que no solo paga la parte líquida, sino también la logística y el nivel de ejecución que exige una cena a cuatro manos en un restaurante

de esta categoría.

Las reservas se recomiendan con antelación, porque aquí no hay plan B: no se ha anunciado segunda fecha ni pases paralelos, y el propio planteamiento del servicio empuja a limitar el aforo para sostener el detalle.

Para reservar se ha indicado el correo 1973@villacortes.com y el teléfono **+34 922 757 700**. Y un apunte útil: si vas, ve con la mentalidad correcta; no es una cena “para probar cosas”, sino una cena para vivir una historia gastronómica de principio a fin, con el Atlántico como brújula y con Tenerife -una vez más- como escenario de alta cocina con voz propia.

Datos rápidos (sin inventar nada)

- **Fecha:** sábado, 21 de febrero de 2026
- **Hora:** 20:00 h
- **Lugar:** Taste 1973 (Hotel Villa Cortés), Playa de las Américas, Arona, Tenerife
- **Precio:** 189 € p.p. (maridaje, agua, café e IGIC incluidos)
- **Reservas:** 1973@villacortes.com | +34 922 757 700

Una Gala Michelin con el

corazón en Valencia y sin pistas sobre los premiados

La solidaridad con Valencia, azotada por la cruel tragedia que provocó la DANA, será indudable protagonista en **la gala Michelin**, la fiesta de **cocineros** y **cocineras** que se viste de largo este martes en el Auditorio y **Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia**, la huerta de Europa, a partir de las 17:30 hora **canaria** y retransmitida en [directo](#) por el canal de **Youtube** y en **Facebook Live**.

La maestra de ceremonias será la periodista y presentadora de televisión y radio Ainhoa Arbizu y como ingrediente para sazonar la cita, el evento vibrará al ritmo de la música en directo de la banda murciana de rock indie Arde Bogotá.



Ainhoa Arbizu

Asimismo, un grupo de profesionales **murcianos** capitaneados por **González-Conejero**, **chef** del dos estrellas **La Cabaña Buenavista**, elaborará el menú de la cena, maridada con una selección de **vinos** de las denominaciones de origen **Jumilla**, **Bullas** y **Yecla** a cargo de **Luis Gutiérrez**, único **catador** del equipo de **Robert Parker** para **España**.



Lo cierto es que como ya sucediera en los días previos de la pasada edición de la **Gala Michelin**, desde la **guía roja** mantienen con firmeza la estrategia del silencio, un mutismo total y absoluto, sin filtrar ningún tipo de pista sobre los nombres de **los restaurantes** que resultarán premiados para de esta manera asegurarse el factor sorpresa del directo. Y aunque a priori nadie sabe nada, en algunos mentideros **gastronómicos** ya se rumorea que este año no se [coronará](#) ningún nuevo **tres estrellas**, rompiendo así la actitud generosa manifestada en las dos últimas ediciones, cuando se designaron

cuatro triestrellados, dos por cada año.

Para el resto de categorías se abre todo un abanico de posibilidades y probabilidades. **Canarias** cuenta con **dos biestrellados**, ambos en **Tenerife**: **El Rincón de Juan Carlos y M.B. Abama**, que salvo mayúscula sorpresa mantendrán intactos sus brillos.





Y si bien el verdadero valor está en mantenerse, el entusiasmo empuja a creer que el **Archipiélago** puede elevar algún **restaurante** más a este [prestigioso nivel](#), porque condiciones y talento no faltan, como es el caso de **NUB**, que con **Fer Fuentes** y **Andrea Bernardi** en los fogones luce una **estrella** y aspira a otra en esta otra **Gala Michelin**.

¿Tres nuevas estrellas para Tenerife?

Hasta 31 restaurantes estrenaron su primera **estrella** la pasada edición de la **Gala Michelin**, una categoría siempre abierta y donde la guía suele permitirse ciertas licencias. **Canarias** cuenta actualmente con ocho representantes en este escalón, un número que bien podría incrementarse con tan solo escoger algunas propuestas entre la valiosa bolsa de los **Bib Gourmand** y recomendados isleños.

Eso sin descartar la siempre habitual sorpresa, la de ese tapado que no figura en las quinielas y rompe con todos los pronósticos. Los rumores apuntan a que el Archipiélago podría sumar hasta cuatro tres nuevas estrellas que distinguirán a otros tres restaurantes de Tenerife, dos en el Sur y uno en el Norte, más otro en la isla de Lanzarote, un pronóstico que de cristalizar refrendaría aún más el liderazgo de Tenerife en el mapa gastronómico canario.

A todo esto, quién sabe si **Gofio**, el icónico restaurante de **cocina canaria en Madrid**, liderado por el tándem que forman **Safe Cruz** y **Aída González**, recuperará ahora desde su nueva ubicación aquella estrella que perdió en el año 2023 y que bien se merece rescatar.



Sin la repercusión mediática de las famosas **estrellas**, el listado de **Bib Gourmands** y **Recomendados** también representa un reconocimiento al trabajo y la profesionalidad de esos **restaurantes** que ofrecen opciones más asequibles pero siempre dentro de los márgenes de una **cocina** de calidad, y en el **Archipiélago** existen sobrados ejemplos.

Además, **la guía francesa** seguirá poniendo un acento especial sobre el concepto de la **sostenibilidad** a través de la **Estrella Verde**, distinción que reconoce a establecimientos y **chefs** particularmente comprometidos con la **gastronomía** sostenible y el futuro del planeta, y que en **Canarias** cuenta con un brillante representante: **Muxgo**, el proyecto que abandera **Borja Marrero** desde **Las Palmas**.

La revolución de las mujeres

Aunque la cuestión de género, por el escaso número de **mujeres galardonadas**, es un asunto sobre el que la guía nunca se había pronunciado abiertamente, ahora en cambio parece haber asumido

su papel como actor destacado, un claro intento de darle la vuelta a las cosas y que deja la impresión del anuncio de un incipiente cambio de tendencia.

De hecho, Michelin ha lamentado públicamente que no existan más cocineras con estrella -entendiendo eso sí que se conceden a los restaurantes- y ha apostado por llevar el espinoso tema a una mesa de debate que bajo el título ‘Mujer & Excelencia Culinaria’ se celebró hace unos días en la ciudad de Cartagena.

En los establecimientos de **alta cocina** de las **Islas** ofician un buen puñado de mujeres -no tantas como sería lo ideal- como el caso de la **chilena Fer Fuentes**, de **NUB**, que rompió el techo de cristal con su primera **estrella**, galardón que la ha llevado a ser considerada entre las mujeres más influyentes de su país y a formar parte del jurado del programa televisivo **Top Chef Vip Chile**.







También tocó el **cielo la lagunera Aída González** alma gemela de **Safe Cruz** en **el Gofio** original, en el barrio madrileño de los poetas, o la herreña **Icíar Pérez** en su etapa en las cocinas de **Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel Santa Catalina de Las Palmas, y de unos meses a esta parte en **Moral**, en la capital tinerfeña, con un original proyecto personal que comparte junto a su pareja **Juan Carlos Pérez-Alcalde** y que apunta muy buenas maneras.

Otro valor en femenino lo personifica **Diana Marcelino Bermúdez**, jefa de cocina en **El Secreto de Chimiche** y ponente

en diferentes ediciones de **Gastronomika** y **Madrid Fusión**, incansable en el rescate y la reinterpretación de los productos y la **cocina canaria**.



También **Jenisse Ferrari**, venezolana afincada en **Gran Canaria**,

donde hace diez años abrió el restaurante **Qué Leche!** para situarlo entre las propuestas **culinarias** más reconocidas a partir de un concepto de **cocina internacional** y desde la filosofía de compartir.











Una lista que crece

La lista bien podría incorporar nombres como los de la sabia gomera **Efigenia Borges** y sus **potajes de berros**(Casa Efigenia); la incombustible **Lola García** (La cocina de Dolores); los aires peruanos de **Rosalía Díaz** (qapaq) y **Leidy García** (Aroma & Sabor); la sabrosa cocina tradicional de **Chary Peón** (El Coto de Antonio); la finura con vistas a la mar de **Maribel** (Taberna Girón); el concepto universal de **María José Padrón** (La Gastro Tienda); la raíz marinera de **Lorena Machin** (Casa Juan); la propuesta de fusión de **Teresa Moon** (El Bento japonés); el espíritu viajero de **Marina Tudanca** (La Solana)... ç

Y tantas otras **cocineras**, algunas sin la visibilidad de sus compañeras, pero que aportan el inestimable acento femenino a la **gastronomía** hecha en las **Islas**.

Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022

La Guía Michelin España y Portugal 2022, presentada este martes en Valencia, no incluye ningún nuevo triestrellado, pero cuatro restaurantes españoles consiguen la segunda estrella y 27 la primera, además de que 41 logran el distintivo Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio.

[Efeagro](#)

En el caso de Portugal, las [novedades](#) se reducen a los cinco que debutan con una y a los dos que reciben el sello [Bib Gourmand](#), y Andorra luce una primera estrella.

Éste es el listado de las nuevas estrellas de la [Guía Michelin España](#) y Portugal 2022.



Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022. EFEAGRO/Kai Försterling

ESPAÑA

Dos estrellas:

San Sebastián (País Vasco) – Amelia by Paulo Airaudo

Madrid (Comunidad de Madrid) – Smoked Room

Mallorca/Canyamel (Islas Baleares) – Voro

Toledo (Castilla-La Mancha) – Iván Cerdeño

Una estrella:

Alcossebre (Comunidad Valenciana) – Atalaya

Barcelona (Cataluña) – Atempo

Castroverde de Campos (Castilla y León) – Lera

Dénia (Comunidad Valenciana) – Peix & Brases

Dima (País Vasco) – Garena

Gran Canaria/Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias) –
Poemas by Hermanos Padrón

Haro (La Rioja) – Nublo

Ibiza (Islas Baleares) – La Gaia

Madrid (Comunidad de Madrid) – Deessa

Madrid (Comunidad de Madrid) – Quimbaya

Mallorca/Palma (Islas Baleares) – Zaranda

Marbella (Andalucía) – Nintai
Miranda de Ebro (Castilla y León) – Alejandro Serrano
Ribadesella (Principado de Asturias) – Ayalga
Sagunt (Comunidad Valenciana) – Arrels
Salamanca (Castilla y León) – Ment by Óscar Calleja
Santander (Cantabria) – Casona del Judío
Santander (Cantabria) – El Serbal
Santiago de Compostela (Galicia) – Auga e Sal
Sevilla (Andalucía) – Cañabota
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – Nub
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – El Rincón de Juan Carlos
Torre de Juan Abad (Castilla-La Mancha) – Coto de Quevedo
Valencia (Comunidad Valenciana) – Fierro
Valencia (Comunidad Valenciana) – Kaido Sushi Bar
Valencia (Comunidad Valenciana) – Lienzo
Zarza de Granadilla (Extremadura) – Versátil

PORTUGAL

Una estrella:

Lagos (Algarve) – Al Sud
Lisboa – Cura
Porto – Vila Foz
Reguengos de Monsaraz (Alto Alentejo) – Esporao
Tavira (Algarve) – A ver Tavira

ANDORRA

Una estrella:

Soldeu – Ibaya

Salazones Garre, tradición e

innovación

Por Ángel Marqués Ávila. – Periodista

Esta empresa se funda en 1983, se trata de un negocio familiar que elabora salazones artesanales de pescado, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.

Para profundizar más en esta empresa de salazones, hemos mantenido la siguiente entrevista con la gerente de [Salazones Garre](#), Ana Garre.

Esta empresa se funda en 1983, se trata de un negocio familiar que elabora salazones artesanales de pescado, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.



Ana Garre, gerente de Salazones Garre

Esta joven directiva nos dice que recientemente, *“nuestra mojama de atún recibió en Bruselas el **Premio Superior Taste Award 2020** con una doble medalla de oro.*

*Ésta es la certificación independiente centrada en el sabor más reconocida a nivel mundial que entrega el International Taste Institute al realizar una evaluación de productos por cata a ciegas con un jurado compuesto por reconocidos **Chefs** con estrella **Michelin** y los sumilleres más prestigiosos del mundo. **Somos parte de los 1001 sabores de la gastronomía murciana y la difundimos en todo el mundo”.***

Ángel Marqués Ávila .- Ana Garre ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector?

Ana Garre . – Este año nos plantea el desafío de continuar trabajando a pesar de los cierres, restricciones y reaperturas que ocasiona la pandemia de la COVID-19, además del impacto económico negativo que se arrastra desde el pasado año. Tenemos confianza en el que el control de la pandemia es el principal motor que nos puede acercar, paso a paso, a recuperar la estabilidad.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar salazones artesanales?

Ana Garre . – El consumidor español valora mucho la calidad de los salazones artesanales y estos productos se disfrutaban habitualmente en la mesa ya sea en aperitivos, ensaladas, pasta, pizza y arroces. Con el paso de los años, comprobamos que los salazones han conquistado a chefs de gran prestigio y esto ha permitido que se utilicen en muchas más elaboraciones que las tablas de picoteo o las ensaladas, que eran las tradicionales.



Salazones Garre, fundada en 1983, se trata de un negocio familiar

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de producto?

Ana Garre . – Juegan un papel muy importante ya que ofrecen a los clientes una **experiencia delicatessen** con productos que son parte del ADN de nuestra gastronomía, que recuperan secretos de la cocina tradicional, que son muy flexibles y pueden emplearse en numerosas elaboraciones y que aportan el sabor del mar a los platos, lo que distingue las elaboraciones tanto del chef como del cocinillas que las emplean.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cómo llegaste al mundo de las salazones?

Ana Garre . – Salazones Garre S.L., es una empresa familiar, fundada por mis padres en el año 1983. Por esta razón, desde pequeña me enseñaron la tradición de las salazones de pescado que es tan importante en las costas de nuestra región de Murcia.



Copa de garum, langostinos frescos y wakame

Ángel Marqués Ávila .- ¿Y qué te llevo a involucrarte en este negocio?

Ana Garre . – Trabajar con mis padres y mis hermanos, viajar con mi padre a ferias y a seleccionar producto para comprar en el exterior, no sólo fue imprescindible para aprender sino también, para plantearme el enfocar mi formación y mi máster

como ADE en la elaboración artesanal de salazones para que el sueño de mis padres siga creciendo y se disfrute en la mesa de todos aquellos que desean saborear el mar en sus platos.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena salazón?

Ana Garre . – En el caso de la **mojama de atún** tiene que ser agradable al olfato, en boca tiene que tener **puro sabor umami** y lo ideal es que esté **al punto de sal**. Un error importante es que el consumidor tenga sensación de sed y recuerde lo salada que estaba la mojama tiempo después de haberla consumido.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué destacaríais del mundo de la salazón?

Ana Garre . – Es un mundo apasionante que tiene un poso cultural milenario en sus procesos de elaboración y en el concepto del producto que se elabora. Unos productos artesanales provenientes del mar que, en el Mundo Antiguo, se difundieron en todo el Imperio romano y actualmente conquistan los paladares más exquisitos gracias al aporte de **umami** que brindan a los platos en los que se emplean.



Viajar con mi padre a ferias y a seleccionar producto para comprar en el exterior, no sólo fue imprescindible para aprender

Ángel Marqués Ávila .- Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Ana Garre . – A pesar del año tan especial que llevamos debido a la pandemia, seguimos avanzando en varios frentes que

son muy ilusionantes. Como ejemplo, os podemos decir que acompañaremos a Murcia en su capitalidad gastronómica española 2021 como patrocinadores y que hemos iniciado una línea de investigación de nuevo producto que nos llevará un año de trabajo y que nos tiene muy ilusionados.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Ana Garre . – La filosofía de Salazones Garre se fundamenta en tres pilares:

- **1. seleccionar el mejor producto proveniente de pesca sostenible certificada con sello azul de MSC para proteger la salud de mares y océanos**
- **2. elaborar salazones respetando la técnica artesanal milenaria que nos legaron fenicios y romanos, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.**
- **3. apostar por la innovación para desarrollar nuevos productos que sean una seña de identidad de nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional**

Ángel Marqués Ávila .- Dime la gama de productos que elaboráis

Ana Garre . – En Salazones Garre elaboramos salazones de pescado “premium ” que se venden en los mercados nacional e internacional: mojama de atún; bonito salado y seco, caballa salada y seca, huevas de pescado (mújol, maruca, bacalao, merluza y atún), bottarga y una versión de autor del GARVM. Para ello, respetamos la tradición artesanal milenaria que legaron fenicios y romanos en la costa del levante murciano, un proceso que realizamos observando las más rigurosas normas de seguridad alimentaria, lo que indica nuestra certificación en **IFS Food**. Además, somos una empresa responsable y ponemos en marcha los cambios necesarios para proteger al medio ambiente. Por esta razón, nuestros productos llevan el [sello azul MSC](#) al elaborarlos con pescado obtenido por pesca

sostenible certificada, lo que asegura que contribuimos a proteger la salud de mares y océanos.

Nuestros salazones son productos naturales que elaboramos con la sal marina procedente de las Salinas de San Pedro del Pinatar como único conservante y el año pasado, han sido distinguidos con el **Premio Artesanía de Alimentación 2019** otorgado por Artesanía de la región de Murcia que premia la trayectoria de la empresa y la exquisita calidad de los productos que elaboramos, una seña de identidad de la gastronomía del Mar Menor y la región de Murcia.



Nueva línea de productos gourmet que elaboramos con pescado de pesca sostenible certificada

También reconoce nuestro interés en los procesos de I+D+I para desarrollar nuevos productos artesanales que transmitan a las nuevas generaciones de consumidores el valor de los salazones como alimento saludable y su aporte de umami, brindando a los

platos la salinidad y la fuerza del auténtico sabor del Mar. Recientemente, nuestra mojama de atún recibió en Bruselas el **Premio Superior Taste Award 2020** con una doble medalla de oro.

Ésta es la certificación independiente centrada en el sabor más reconocida a nivel mundial que entrega el International Taste Institute al realizar una evaluación de productos por cata a ciegas con un jurado compuesto por reconocidos Chefs con estrella Michelin y los sumilleres más prestigiosos del mundo.

En septiembre de 2020, presentamos una nueva línea de productos gourmet que elaboramos con pescado de pesca sostenible certificada, con AOVE ecológico y envasados en un packaging reciclable y eco-friendly. Los productos que forman la nueva Línea Garre Millennials son **una manera divertida y simple para poner el sabor del Mar en todos tus platos**, ya sean entrantes, ensaladas, tostas, pasta, pizza, arroces, platos de cuchara, de carne y de pescado.

Unos productos que promueven la alimentación saludable ya que están elaborados al punto de sal –con menor salinidad que las salazones tradicionales-, poseen bajas calorías y aportan una cantidad importante de proteínas, omega 3 y otras grasas saludables, y no contienen carbohidratos.



En esta nueva línea, podemos destacar las bottargas que se elaboran con huevas de pescado secas y ralladas, un manjar descripto inicialmente por los egipcios, pero los fenicios lo difundieron por todo el arco del Mediterráneo y en la Antigua

Roma, se convirtió en un producto de lujo junto con el GARVM.

Las bottargas pueden emplearse como sustitutos de la sal para dar sabor intenso a mar a ensaladas, aperitivos, cocas, tortillas, tapas, pinchos, cremas, salmorejo, pasta, paella y pizzas. Tenemos la **bottarga de sabor suave** que se elabora con hueva de mújol rallada, la **bottarga de sabor intenso** que se elabora con hueva de maruca rallada y la **bottarga de sabor extremo** que se elabora con hueva de atún rallada.

¿Cuál es vuestro buque insignia?

Sin ninguna duda, la **mojama de atún**, porque debe cumplir los siguientes requisitos: seleccionar un buen atún de pesca sostenible certificada, realizar el corte adecuado ya que de ello depende la textura de la barra de mojama, aplicar la cantidad correcta de sal -que en nuestro caso, proviene de las Salinas de San Pedro del Pinatar- y finalmente, el secado en su punto justo para completar su elaboración. Todo ello requiere mucho conocimiento para obtener un producto de calidad PREMIUM.