

Desayuno de prensa y jornada mexicana con Lucy Noriega en Etéreo: Santa Cruz abrió la puerta a Guanajuato

Etéreo, ese consulado gastronómico donde la ciudad se piensa a través de la mesa

[@EtereoRestaurante](#)

En Santa Cruz de Tenerife hay un lugar donde la ciudad se piensa a través de la mesa. Ese lugar es [Etéreo by Pedro Nel](#), convertido ya en un auténtico consulado gastronómico del archipiélago: un espacio donde la alta cocina dialoga con identidad, territorio y cultura. Y esta vez, ese diálogo llegó desde México, de la mano de **Lucy Noriega**, una de las voces más sólidas de la cocina contemporánea de Guanajuato.

La propuesta no fue un simple menú degustación en Tenerife. Fue una jornada que posiciona a la capital tinerfeña como punto de encuentro para cocineros internacionales y experiencias que enriquecen la oferta gastronómica local. Etéreo cumple así un papel decisivo en la proyección culinaria de Santa Cruz y en la forma en que Canarias se conecta con la gastronomía mundial.

Un desayuno de prensa que reúne ciudad, sabor y oficio

El día comenzó con un desayuno de prensa cuidadosamente preparado por el equipo de sala, liderado por **Olga Esanu**, cuyo trabajo afinado sostiene el ritmo de Etéreo con una naturalidad admirable. A la cita acudieron periodistas gastronómicos, amigos de la casa y figuras relevantes del

sector, pero hubo una presencia que marcó un matiz especial:
el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, D. José Manuel Bermúdez.





Su asistencia confirma que la gastronomía ha dejado de ser un asunto decorativo para convertirse en parte de la estrategia cultural y económica de la ciudad. Cuando un [alcalde](#) se acerca para escuchar a una chef internacional hablar de territorio, memoria y producto, el mensaje es claro: **Santa Cruz apuesta por la gastronomía como elemento de identidad.**

La atmósfera fue cercana, amable, con ese pulso que tienen los encuentros donde se cocina el futuro de una ciudad sin necesidad de discursos formales. Cava rosé, conversación distendida y los primeros bocados marcaban el tono del encuentro.

Reencuentro con una voz mexicana que cocina desde la memoria

[@ChefLucyNoriega](#)

A Lucy Noriega ya la conocíamos. Días antes habíamos tenido el

placer de entrevistarla, una conversación íntima donde quedó claro su nivel profesional, pero sobre todo su humanidad. Reencontrarnos en Etéreo fue natural.





Nos saludamos como quien reconoce una sensibilidad afín. Pudimos hablar de esos detalles que solo se comparten entre quienes hemos vivido la gastronomía desde dentro: los

sacrificios silenciosos, la presión que no se cuenta, las emociones que un plato puede sostener, las dudas, las alegrías, el oficio. Lucy es una mujer luminosa, cercana, firme y generosa. De esas personas que honran la cocina porque la viven desde el origen.

Y eso se notó en cada palabra... y en cada plato.













Su trayectoria –del **Ritz-Carlton** a proyectos internacionales,
pasando por el reconocimiento como **Embajadora de la**

Gastronomía de Guanajuato— no pesa, fluye. La técnica está, pero nunca aplasta. Lo que emociona es la manera en que hace dialogar ingredientes, paisaje y memoria.

El menú mexicano que llevó Guanajuato a Tenerife

El menú degustación presentado en Etéreo fue un viaje a través de **la gastronomía mexicana contemporánea**, interpretada desde la raíz. Un recorrido de ocho pases que convirtió a Santa Cruz en un pequeño enclave de Guanajuato por unas horas.

Brocheta de huauzontle con tempura



**Crocante, aromática, acompañada de alioli de chile cascabel.
Un inicio que marca intención.**

**Aguachile de flores con carrillada de
cerdo**



Fresco, profundo, equilibrado. El chinicuil y la raíz chilcuahue amplían el mapa del sabor.

Tostadita prehispánica



Insectos, chicharrón, aguacate y chile morita. México explicado sin clichés.

Gordita de requesón y huitlacoche



Un homenaje al maíz, al campo y a esa cocina que respira tradición sin quedarse en el pasado.

Tamalito con mole ancestral

ETÉREO
by Pedro Nol



Suave, elegante, impecable. Un plato que demuestra por qué México es un país de salsas y tiempos largos.

Chamorro laqueado con aguamiel y chapulín



Potente, dulce, ácido. Un pase que conecta técnica contemporánea y sabor profundo.

Paletitas de tequila y membrillo



Prepostre divertido, fresco, inesperado. Un puente antes del cierre.

Postre Catrina



Bizcocho de romero, helado de chocolate de metate, guirlache y

pitaya. México sin exceso de azúcar, pensado desde el equilibrio.

Cuando los mariachis entraron, la sala se convirtió en México

No fue un recurso folclórico. Fue una presencia emocional. Los mariachis entraron con la misma naturalidad con la que Lucy habla de su tierra. Y por unos minutos, entre risas y miradas, Santa Cruz de Tenerife se sintió parte de una celebración genuina, íntima, viva.



Etéreo, un lugar donde la gastronomía construye ciudad

Lo ocurrido aquí no es casualidad. Etéreo se ha convertido en un espacio donde la gastronomía de Canarias se abre al mundo sin perder su identidad. Un punto donde la ciudad conversa, se reconoce y se proyecta. Las jornadas de Lucy Noriega refuerzan

esa idea: Santa Cruz es un destino gastronómico emergente, con criterio, con ambición y, sobre todo, con proyectos que hablan desde la autenticidad.

Ojalá sigan llegando cocineros de esta talla.

Ojalá la ciudad siga respondiendo.

Ojalá más mesas sirvan para construir relaciones que se queden en la memoria. Porque cuando la gastronomía se hace así –con verdad, técnica y humanidad–, no solo alimenta: transforma.

“Suertes del Marqués: Entrevista con Jonatan García, el Maestro del Vino en la Selecta Edición de Wine & Spirits”

En la selecta edición de Wine & Spirits de este año, se destaca un grupo exclusivo de bodegas de élite que han alcanzado el pináculo del mundo del vino. Entre estas joyas vinícolas se encuentra Suertes del Marqués, una bodega que ha logrado no solo asegurarse un lugar en esta prestigiosa lista, sino también compartir el reconocimiento con otras

destacadas productoras a nivel mundial.

Este logro es un testimonio del compromiso y la maestría que definen la esencia de Suertes del Marqués y nos brinda la oportunidad única de explorar su historia y filosofía a través de la visión de su destacado elaborador y administrador, Jonatan García.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¡Enhorabuena por el reconocimiento de Wine & Spirits como una de las cien mejores bodegas del mundo en 2023! ¿Qué significado tiene para usted y para la bodega este honor?

Jonatan García. – Muy felices porque significa una consolidación en dicho listado en el cual hemos entrado en 4 de los últimos 5 años. Nos hace pensar que estamos haciendo las cosas bien y en empezar a convertirnos en un clásico y no en una bodega de únicamente “moda”.



Jonatan García

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués es la única bodega de Canarias en este listado tan prestigioso. ¿Cómo ha impactado este reconocimiento en la visibilidad y reputación de la bodega a nivel regional, nacional e internacional?

Jonatan García. – Hace que el público nos mire quizás de otra manera, sobre todo en el mercado regional, ya que al compartir con bodegas tan reconocidas hacen del listado una publicación bastante fiable. Aparte nos ha abierto y sigue abriendo mercados en el exterior.



Canariasgourmet! – Comparten este honor con algunas de las bodegas más renombradas a nivel mundial. ¿Cómo se siente al estar en la misma categoría que nombres tan icónicos como Vega Sicilia o

Champagne Bollinger?

Jonatan García. – Es increíble para nosotros ya que muchas de estas bodegas son centenarias y están en lo más alto de la consideración del mundo del vino. Estar con ellos es un orgullo.

Canariasgourmet! – La bodega fue fundada en 2006 y desde entonces ha tenido una trayectoria llena de éxitos. ¿Cuál considera que ha sido el factor clave en el éxito de Suertes del Marqués en estos 17 años?

Jonatan García. – Creo que fue el volcarnos en las variedades locales, sistemas de conducción de la viña tradicionales, salirnos del concepto de seco, afrutado, tinto roble... y el trabajo en viñedo y bodega sin herbicidas, sistémicos y fermentaciones espontáneas.

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués exporta entre el 90 y el 95% de su producción de vinos. ¿Cuáles son los mercados internacionales más importantes para la bodega y qué estrategias han implementado para ingresar en mercados tan competitivos como Francia e Italia?

Jonatan García. – Nuestros mercados más importantes en cuanto a volumen serían EEUU, Alemania, Canadá y sin olvidar Península ya que es considerado mercado de exportación al pasar por aduanas. Por prestigio el posicionamiento que nos da Reino Unido.



El Cordón Trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.

A Francia e Italia hemos llegado por el interés de los importadores hacia nuestros vinos. Realmente fueron ellos los que nos buscaron. Son mercados complicados de entrar ya que los países productores de vino suelen estar menos abiertos a incluir vinos de fuera, y menos de regiones tan desconocidas como la nuestra en aquellos momentos.

Canariasgourmet! – Es impresionante que todos los procesos en la bodega sean realizados manualmente, desde el trabajo en el viñedo hasta la vendimia. ¿Qué inspiró esta elección y cómo crees que afecta a la calidad y carácter de sus vinos?

Jonatan García. – En Canarias el trabajo manual es el único que podemos realizar. No disponemos de grandes extensiones con lo que la maquinaria no sería útil. Sin hablar de la orografía que es imposible para el empleo de máquinas. Calidad

obviamente ya que la mano que lo trabaja es la más fiable para detectar si la uva es válida para hacer buen vino o no. En cambio una máquina no distinguiría.



Variedades autóctonas y por el uso de sistemas de conducción tradicionales

Canariasgourmet! – Al evitar el uso de tratamientos sistémicos en el viñedo y optar solo por productos naturales en caso de enfermedades, están adoptando un enfoque más sostenible y ecológico. ¿Qué ventajas crees que esto aporta tanto al medio ambiente como a la calidad de los vinos?

Jonatan García. – No usar herbicidas nos ayuda a la aireación del suelo, a retener el agua de la lluvia, a mantener más frescor en el viñedo en posibles olas de calor y a crear una competencia que permita una mejor maduración y consecuentemente mejores parámetros en la uva y posterior vino. Los tratamientos químicos para enfermedades considero que, aparte de ser perjudiciales para la salud ya que dejan

restos en la propia uva, no protegen más que los naturales. Es más importante el momento en que se trata que con que se hace.

Canariasgourmet! – Actualmente, cuentan con 19 referencias de vino diferentes. ¿Qué características únicas y variedades ofrece Suertes del Marqués a sus clientes?

Jonatan García. – Son vinos distintos entre sí, enfocados a orientaciones, suelos y altitudes. Cada uno tiene sus peculiaridades y representan al lugar y variedad de donde provienen. Son vinos frescos y con mucha pureza.

Canariasgourmet! – La demanda exterior es tan alta que han decidido no buscar nuevos mercados debido a la limitación de la producción. ¿Cómo han manejado este crecimiento y cuáles son los desafíos asociados con la alta demanda?











Jonatan García. – Muchos vinos se venden por cupos asignados y ha sido la manera de manejar ese crecimiento. Aparte hemos podido mejorar los precios de bodega con la consecuente rentabilidad para posterior reinversión en la empresa.

Canariasgourmet! – ¿Cómo seleccionan las parcelas y barricas específicas para los distintos vinos de la bodega? ¿Qué

criterios guían esta decisión?

Jonatan García. – Al elaborar desde hace muchos años parcela por parcela hemos podido darnos cuenta de cuáles son las que mejor potencial tienen para salir como vino de parcela única.

Canariasgourmet! – Los fudres de Roble Francés y los depósitos de acero inoxidable son componentes clave en el proceso de crianza y ensamblaje. ¿Podrías explicar cómo estos elementos contribuyen a la elaboración final de los vinos?

Jonatan García. – Serían concretamente el Hormigón y el Roble. Los usamos tanto en fermentación como en crianza y afinan de manera increíble nuestros vinos. Depende también la elección de tonelería, ya que en el mercado no todas se adaptan al perfil de vinos que realizamos.



Barricas de Roble

Canariasgourmet! – Estados Unidos es su

principal mercado en el exterior. ¿Qué crees que ha contribuido al éxito de los vinos de Suertes del Marqués en el mercado estadounidense?

Jonatan García. – Es uno de los principales y creo que como en el resto, el elaborar buenos vinos con variedades autóctonas, viñedos a pie franco muy viejos y sistemas de conducción de la viña desconocidos.

Canariasgourmet! – ¿Qué papel juega la innovación en la bodega? ¿Han introducido alguna técnica o tecnología reciente que haya tenido un impacto significativo en la calidad de sus vinos?

Jonatan García. – Realmente somos bastante clásicos en la elaboración con lo que tecnología la necesaria. Creo que es más el cuidado en bodega lo que nos ha ayudado en la calidad que cualquier pequeña introducción tecnológica realizada.

Canariasgourmet! –¿Tienen algún plan o proyecto futuro para la bodega que estén particularmente entusiasmados de compartir?

Jonatan García. – Seguir plantando viñedos ya que es el futuro. Cada año se siguen perdiendo viñedos y es paradójicamente cuanto más éxito y mas rentable esta siendo para bodegas y viticultores el sector del vino y viñedo.

Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Nueva acción gastronómica, 20 y 21 de febrero, con el chef de Don Giovanni (Andréa Tumbarello)

El restaurante santacrucero propone un extenso viaje gustativo por el país transalpino con maridajes a cargo de El Gusto por El Vino.

Con la inspiración fundamentada en un extenso “Giro d’Italia” gastronómico, el restaurante Etéreo By Pedro Nel (un Sol Repsol, Recomendado Guía Michelin) recibe en otra de sus jornadas a Simone Millico, jefe de cocina de Don Giovanni (Madrid), algo más que la mano derecha del prestigioso Andréa Tumbarello.



Chef Andrea Tumbarello Don Giovanni (Madrid)

El espacio culinario santacrucero desplegará esta jornada -ya con fecha cerrada- los próximos lunes y martes 20 y 21 de febrero, en sesiones de almuerzo y cena, y el menú degustación abarcará buena parte de la geografía del país transalpino (*Nord, centro, sud e Isole*) armonizado con excelentes referencias vitícolas de El Gusto por el Vino.

Cabe destacar que Pedro Nel reedita esta experiencia de elegante esencia italiana con su colega y amigo Simone Millico, pues éste ya dedicó en agosto de 2020 propuestas de su repertorio culinario en otra acción culinaria que cosechó elogios de comensales y periodistas gastronómicos, entre ellos los del crítico nacional Eufrasio Sánchez.



Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Con la incorporación de Camilo Galindo, todo un baluarte en la cocina, y la solvencia en la Sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora), Pedro Nel y su equipo al completo han estado preparando minuciosamente este potente acontecimiento

coquinario en la capital tinerfeña, “nada fácil de sincronizar –aclara-, pues son incontables los elementos de logística y de todo tipo para que estas jornadas, como otras anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un marcado recuerdo”.

2020 propuestas







De partida, valga presentar del menú uno de los iconos del restaurante Don Giovanni -que anuncia apertura en Barcelona-: el huevo millesime con trufa negra, entre los aperitivos que irá armonizado con El Zarzal Fermentado en barrica (Godello).

La amplia secuencia gastronómica recorre Italia con estas excelencias:

Menú 20 y 21 de febrero 2023

- **Aperitivo**

- Carpaccio de pulpo, Nduja y tierra de aceitunas negras (crudo, representando al **Sur**)

- **Pasta**

- Culurgiones con caldo ligado de almejas y limón (**Isla: Cerdeña**)

- **Maridaje: La Revelia (Godello)*

- **Risotto**

- Risotto alla Milanese con tuétano (**Norte**)

- **Maridaje: Emilio Moro (Tinto Fino)*

- **Carne**

- Carrillera de ternera al Chianti con pochas encurtidas a

la menta (**Centro**)

▪ **Postre**

- Mini cannolo siciliano y miñardice de trufa y avellana de Piemonte; selección Andréa Tumbarello (**Isla: Sicilia**)
- **Maridaje Malleolus (Tinto Fino)*

Hay que recordar que Andréa Tumbarello, además de ser embajador de su país natal en España, es conocido por pujar fuerte en la tradicional subasta de la trufa en cada edición del Congreso Internacional Madrid Fusión, un elemento que estará presente en las jornadas de Etéreo.

Acerca de Simone Millico. (1976, Milán, Italia). Estudió en la escuela Americo Vespucci de la ciudad milanese. Empezó formación con Gualtiero Marchesi (3 estrellas Michelin) y recaló en Tenerife en 1998. Cinco años en La Trattoria (Bahía del Duque) le avalan como avanzado del “Made in Italy”.

En 2015, en la EXPO de Milán, es nombrado embajador de la gastronomía Italiana en España. Continuó sus estudios (Ciencias de la Alimentación) en la Cátedra de Ferrán Adriá en la Universidad Camilo José Cela de Madrid.

En muchas ocasiones formó parte del tándem con el mediático Roberto Capone con talleres y showcooking en congresos y foros gastronómicos.

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

Teléfono: 922 19 41 95

Reservas: thefork.es y [RRSS](#)

La Universidad Europea de Canarias, Titsa y Mac fomentan hábitos saludables a través de carteles diseñados por estudiantes

Más de 50 estudiantes del grado de Comunicación Publicitaria realizan 57 carteles informativos para promover la salud sobre el consumo de tabaco, la alimentación o la actividad física

La muestra se podrá ver del 1 al 28 de julio en el Intercambiador de Santa Cruz de Tenerife

Esta iniciativa forma parte del aprendizaje basado en retos que impulsa la institución académica en todas las etapas de la formación

Más de 50 estudiantes, de los cursos de tercero de Fotografía Publicitaria y de primero de Taller de Creatividad del grado de Comunicación Publicitaria de la [Universidad Europea de Canarias](#), han diseñado 57 carteles informativos destinados a fomentar los hábitos saludables, que permanecerán expuestos del 1 al 28 de julio en el Intercambiador de Santa Cruz de Tenerife.

Esta acción divulgativa, impulsada por [Mutua de Accidentes de Canarias](#) (MAC) y [Titsa](#), está liderada por la Universidad Europea de Canarias y dirigida por la profesora, Lucía Pitters, y en esta ocasión reúne el trabajo de estudiantes de los cursos académicos de 2019/2020 y 2020/2021.

La propuesta, que forma parte de las acciones de Responsabilidad Social Corporativa de las tres instituciones, tiene como objetivo promover la salud en relación al consumo de tabaco, la alimentación, la actividad física, el alcohol o el estrés. La iniciativa, que alcanza la cuarta edición, busca informar, sensibilizar y educar a la población infantil, juvenil y adulta respecto al cuidado de la salud; dar a conocer las ventajas de la vida saludable y ayudar a prevenir los riesgos para la salud.



La Universidad Europea de Canarias, Titsa y Mac fomentan hábitos saludables a través de carteles diseñados por estudiantes

La rectora de la Universidad Europea de Canarias, Cristiana Oliveira, señaló que “esta iniciativa, llevada a cabo junto con MAC y Titsa, es un claro ejemplo de las sinergias que impulsa nuestra institución con los actores sociales clave, lo que permite que los estudiantes participen en proyectos con empresas públicas y privadas, aportando sus conocimientos mientras aprenden haciendo”. El aprendizaje basado en retos es “clave dentro del modelo de Aprendizaje Experiencial de la Universidad”, recordó la rectora.

Asimismo, Oliveira valoró el trabajo de los estudiantes y del equipo de MAC y de Titsa que han colaborado conjuntamente para hacer realidad un proyecto “que pretende impactar positivamente en la sociedad a través de los trabajos de nuestros estudiantes y futuros profesionales, y servir de aliciente para el cuidado de la salud integral de las personas, siempre necesario, y ahora más que nunca”.

El gerente de MAC, Javier González Ortiz, aseguró que “esta exposición, inicialmente programada en las instalaciones de MAC, pero que por la pandemia ha tenido que trasladarse al intercambiador de Santa Cruz, pone en valor varias cosas: la increíble creatividad del alumnado de Comunicación Publicitaria de la Universidad Europea de Canarias; lo importante que es concienciar a la sociedad sobre la conveniencia de mantener unos hábitos saludables; y la consolidada y productiva alianza entre Titsa, Universidad Europea y MAC, que nos permite, desde hace ya cuatro años, sacar adelante tanto esta como otras iniciativas que ponen de relieve nuestra RSC y su vinculación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible recogidos en la Agenda 2030”.



Raquel Martínez, gerente de [Titsa](#)

La gerente de [Titsa](#), Raquel Martínez, indicó que “estamos convencidos de que trabajadores más saludables es lo mismo que empresa más saludable, y es por ello que nos sumamos a este maravilloso proyecto que ayuda a dar más pasos en el cambio de actitudes y en la promoción de hábitos de vida saludable que permitan mejorar los niveles de bienestar de los trabajadores”.

¡Chef Tony Botella...al vacío!

Los días 11 y 12 de marzo, el Chef Tony Botella,

estará en el Restaurante Etéreo con dos almuerzos y cenas

Al vacío, aunque el título es todo un aprovechamiento de un juego de palabras, cuando terminen de conocer a este chef, quien desde hace más 15 años se especializó en cocinar con esta técnica, tanto que, hasta escuelas (desde principios del siglo XXI), ha tenido la genialidad de fundar, todo para que, tanto profesionales como estudiantes, desarrollen esta especial técnica.

Cocinar al vacío es ver la cocina desde otra perspectiva, una donde se busca, no solo el mayor aprovechamiento de las esencias y jugos de los géneros; sino también la posibilidad de potenciar texturas y aromas, con una oportunidad de mejorar la calidad organoléptica de algunos productos. En pocas palabras, hablamos de acentuar lo mejor de cada producto.

Cocinar al vacío

Si lo explicamos de una manera gráfica, diríamos que se introducen los alimentos en una bolsa, a la cual, vamos a vaciar todo el aire que pueda haber en su interior y luego se sellará, pasar a darle un tratamiento con diferentes temperaturas controladas, durante diferentes cantidades de tiempo, esto, puede hacerse en hornos de convección de vapor, vaporeras, baños de maría termostáticos, etc.





Esta técnica luego se combina con otras, como la brasa por ejemplo y algunos procesos para poder obtener esos maravillosos platos finales. Al cocinar dentro de la bolsa

itodo cambia como por arte de magia! el comportamiento de los ingredientes es otro muy diferente a la cocina convencional, si bien es verdad que no todo se puede cocinar al vacío, pero algunos de los procesos de determinada receta, mejorarán si se le aplica esta técnica.

Tony Botella, barcelonés; es un chef que decidió, luego de formarse en Francia, especializarse en todo lo concerniente a la técnica del vacío. Después de regentar varios restaurantes, este cocinero de 59 años, ha logrado hacerse un excelente prestigio tanto nacional como internacional, así como el reconocimiento de los profesionales de los fogones en general como uno de los grandes especialistas en la técnica de la cocina al vacío.

Chef Tony Botella en Tenerife

Una excelente noticia es la pronta visita de este reconocido chef a Tenerife, el cual, estará los días [11 y 12 de marzo](#) con dos almuerzos y dos cenas en el restaurante de otro de los grandes cocineros con que contamos en las Islas Canarias, el Chef Pedro Nel.

JORNADAS GASTRONÓMICAS **TONY BOTELLA**

10 Y 11 MARZO

Menú Degustación

55€ IGIC y Maridaje incluidos

restauranteetereo@gmail.com



E T É R E O

by Pedro Nel

¡Chef Tony Botella...al vacío!

[El restaurante Etéreo](#), de Santa Cruz de Tenerife, será el escenario donde se podrá degustar estas inigualables comidas de plazas limitadas. Este evento, sin lugar a dudas, abrirá la posibilidad de disfrutar en un marco incomparable, una propuesta como pocas veces suelen verse.

Reservas: +34 922 19 41 95 o en la página web del restaurante,
www.etereobypedronel.com