

Godello del Bierzo Emilio Moro, todo arte tiene su origen

La bodega vallisoletana comienza un recorrido a sus comienzos para participar con la tradición de sus vinos del Bierzo. Bodegas Emilio Moro suelta pasado, presente y futuro en la nueva imagen de sus godello adquiriendo como consecuencia un busto de la historia del Bierzo.

Por Ángel Marqués

Esta bodega familiar pionera en el sector vitivinícola español Moro con más de 100 años de historia que, con dedicación y entrega al mundo del vino, centra sus esfuerzos en crear **vinos que respiren su esencia** siendo **fieles a sus orígenes y apoyándose en la innovación**.

Máxima que cumplen añada tras añada gracias a su vínculo con la tierra, su conocimiento adquirido fruto de la experiencia y el profundo respeto por todo lo que envuelve al sector, así lo apuntaba en la presentación, Paloma Gutiérrez Urbón, Responsable de Marca y Comunicación de la bodega.

Por su parte la **directora general de esta mítica bodega Patricia Sánchez** Moro, puso en solfa **la pasión** de su familia en la entrega en cuerpo y alma al mundo del vino. La tierra siempre ha sido y es su mayor activo, de ella nacen y a ella le deben su historia.



Con esta nueva imagen, Polvorete, El Zarzal y La Revelía, representan la gente, la orografía y la identidad del valle berciano

Por eso, **cada uno de sus vinos transmite el alma del terroir y la más pura esencia de sus dos bodegas** ubicadas en las denominaciones de origen, D.O. Ribera del Duero y D.O. Bierzo, siempre con planteamientos innovadores y sostenibles del negocio, con vistas hacia futuro con nuevos proyectos en el mundo del vino.

Con la frase y slogan **“Todo arte tiene su origen y los vinos de Emilio Moro, también”**, queremos rendir homenaje, a sus orígenes [compartiendo su historia](#). Para ello, hemos conseguido **parar el tiempo y unir pasado y futuro** en perfecta coherencia y armonía, obteniendo como resultado **la nueva imagen de sus tres godellos** a través de la honestidad con ellos mismos y con sus orígenes, señalo en su intervención. En este acto de la presentación también estuvo presente Fabiola Moro.

Nueva imagen y añada

Con esta nueva imagen, **Polvorete, El Zarzal y La Revelía**, representan **la gente, la orografía y la identidad del valle berciano. La unión perfecta entre la tradición** heredada de sus antepasados y la particularidad del **terroir de la zona**, trabajado con el máximo respeto a una variedad única, la godello.

A través de **un viaje a la esencia berciana**, parte del equipo ha descubierto algunas de las huellas que los pobladores de la zona dejaron hace miles de años en forma de [pinturas rupestres](#) y que hoy recogen como demostración de su maravilloso paso por esta esta tierra tan especial.

Este testimonio, encontrado en las paredes de la Cueva del Moro, situada a pocos kilómetros de la bodega que tienen en el Bierzo, les ha permitido viajar a los orígenes de esta tierra y conocer la singularidad berciana representada en su paisaje, sus viñedos y, por supuesto, en sus vinos.

Basado en este legado se han extraído algunas de las figuras que nuestros antepasados representaron y que, increíblemente, han sobrevivido al paso del tiempo hasta hoy. Miles de años después, la misma tierra sigue dando frutos y la conexión con aquellas generaciones ancestrales permanece.

Una conexión que desde la bodega continúan haciendo de la tierra, el centro del origen de su inspiración, dando lugar a nuevas añadas cargadas de personalidad. **La magia de adentrarse en la historia y el arte de enamorarse de los vinos de esta legendaria bodega.**







El enólogo y Director Técnico en Bodegas Emilio Moro, nos comento con todo tipo de detalles las nuevas añadas de sus

godello que, **manteniendo su esencia, han logrado convertirse en tres vinos de referencia en nuestro país.** La familia Moro persigue la perfección de sus vinos y estas nuevas añadas son la prueba de su esfuerzo para lograrlo, contando para su elaboración con uvas de una calidad inmejorable.

Polvorete 2022

Es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora la bodega vallisoletana del Bierzo. Con aromas de frutas blancas y ligeras notas cítricas características de la variedad, Polvorete es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.

El Zarzal 2022

Un godello que, cuando lo pruebas, te atrapa. Fresco, con una acidez equilibrada, es un vino con vocación varietal, que respeta la identidad de la variedad, pero que no renuncia a la frescura. En cuanto a los aromas, se aprecian los matices de fruta blanca madura y fruta de hueso, que armoniza con la mineralidad y los aromas melosos en nariz gracias a su crianza sobre lías en fudres de roble francés.

La Revelía 2021 es el vino más **sutil, sugerente y complejo** de la gama de blancos de la bodega del Bierzo, que representa la más pura expresión de la variedad godello, con una crianza sobre lías en barrica que aporta cuerpo y untuosidad. Un vino que en copa gana en intensidad y complejidad, desarrollando notas de flores blancas y frutos secos, donde la mineralidad aparece de fondo aportando singularidad y personalidad al conjunto.

El Bierzo, una nueva oportunidad para contar su historia

El Bierzo, esa inabarcable comarca leonesa que esconde un patrimonio natural e histórico tan particular como propio, ha permitido que, Bodegas Emilio Moro se adentre en sus orígenes para ver con perspectiva dónde quieren estar.

En 2013, tras una larga trayectoria en Ribera del Duero, la bodega vallisoletana emprende un emocionante viaje hacia una variedad, la godello, y una zona, El Bierzo. Tres años después, en 2016, ya elaboraban dos vinos, El Zarzal y La Revelia, y en 2019, nace Polvorete.

Diez años después, El Bierzo ha logrado posicionarse en el **mapa nacional como una de las zonas de referencia de elaboración de vinos blancos de la variedad Godello**. Hoy en día, el proyecto de Bodegas Emilio Moro cuenta ya con una bodega propia, tres referencias en el mercado y con 60 hectáreas de viñedo propio.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

El pasado sábado, 30 de septiembre de 2023, 31 Amigos Canarios del Buen Comer,

realizamos nuestra octagésima tercera (83ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca Pimienta Negra”, que está situado en la calle Ismael Domínguez, 153, en la casa más antigua de Tacoronte que data de 1.600 y catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC), que dispone de distintas estancias así como, de una terraza ideal para catas de vinos, conciertos, cuentacuentos o cualquier otro tipo de celebraciones.

La “Tasca Pimienta Negra” es un restaurante diferente y con mucho encanto, que abrió sus puertas hace 12 años, que se caracteriza por su estilo clásico y por su decoración única y mágica, que varía según la época del año, como, por ejemplo, en Halloween, en Navidad o en San Valentín, y que sorprende a todo el que lo visita.











Dispone de una amplia carta de platos elaborados con productos de primerísima calidad. Sus especialidades son: la Tosta Frutti di Mare, las albóndigas de pescado, la ensalada de piña asada con aguacate, los langostinos crujientes, etc.

Tasca Pimienta Negra

El Restaurante “**Tasca Pimienta Negra**” dispone de una [amplia bodega](#) con más de 100 referencias de vinos de distintas denominaciones de origen, con especial atención a los vinos canarios

El precio medio oscila entre 30 y 35 euros por persona, 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 lunes y los martes todo el día, así como, los domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.











Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

Al frente de los fogones, **Samuel González Khoury**, es un excelente profesional, que desde niño aprendió los secretos de cocina de las expertas manos de su madre y de su abuela, hasta que se introdujo en el mundo de la restauración trabajando en varios restaurantes y hoteles, para finalmente decidir montar su propio establecimiento.

Maestro en la cocina tradicional, aunque con lo que disfruta de verdad es investigando, creando y reinventando platos, para deleitar

el paladar de su amplia clientela.

La bienvenida corrió a cargo de **Samuel**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó los orígenes y la evolución del restaurante, para, terminar explicándonos los distintos platos y los vinos del menú seleccionado, [agradeciéndonos la elección](#) de su restaurante para realizar otra 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.



Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos. Tasca Pimienta Negra



Pan. Tasca Pimienta Negra



Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo. Tasca Pimienta Negra



Sándwich de berenjenas con crema de setas. Tasca Pimienta Negra



Solomillo de cerdo con virutas de foie. Tasca Pimienta Negra



Surtido especial. Tasca Pimienta Negra

A medida que los **31 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.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos.
- Escacho de batata con almogrote gomero y reducción de Pedro Ximénez.
- Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo.

- Sándwich de berenjenas con crema de setas.
- Solomillo de cerdo con virutas de foie.
- Postre: Surtido especial.

Maridaje



Vino blanco "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.



Vino tinto “Madriguera” de Bodegas Arráez de Valencia.

Agua, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,09 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante es un establecimiento muy recomendable para visitar.

La Finca Oscar Buchard: Cuna de los Vinos Terral 205 y Legado de la familia Torres

En lo profundo de la campiña, en La Orotava, se encuentra la pintoresca Finca, un rincón de verdor y tradición en manos de los visionarios hermanos Torres.

La Finca Oscar Buchard más que un **simple terreno**, es el epicentro de su visión **culinaria y vinícola**, donde cada producto cultivado se convierte en una obra maestra en sus renombrados restaurantes.

Este **idílico enclave** no solo es testigo de cosechas, sino de historias y tributos, y se erige como un monumento al padre y fundador de esta dinastía gastronómica, Mario Torres.



Don Mario Torres

Se respira vida desde su núcleo, albergando un mosaico de cultivos meticulosamente seleccionados. Entre las hileras de verduras frescas y aromáticas hierbas, se encuentra el alma de la finca: las vides que dan vida a los afamados vinos Terral 205.

**Cada racimo, acariciado por el sol
y acunado por la brisa, es un
testimonio de la dedicación de la**

familia Torres a la excelencia enológica.

Este año, la finca ha sido bendecida con una cosecha excepcional. Las uvas, saturadas de sabor y matiz, prometen una añada que cautivará los paladares más exigentes. La combinación de las condiciones climáticas idóneas y la experiencia acumulada de los viticultores ha culminado en una cosecha que promete superar todas las expectativas.

Pero la verdadera joya de la corona está a punto de emerger: el lanzamiento de una nueva referencia de vino, un tributo conmovedor a Mario Torres. Este vino, que lleva impreso el alma y la esencia del fundador, promete ser una experiencia sensorial única.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

Cada sorbo será un paseo por los recuerdos y la pasión que inspiró a la familia Torres a convertir su sueño en realidad.

El artífice actual de estos excepcionales vinos es el bodeguero y enólogo Julian Robayna, un amigo y compañero de mil batallas de Mario Torres. A lo largo de los años, han compartieron el proceso de producción de vinos en equipo, realizando experimentos y explorando nuevas técnicas.



El bodeguero y enólogo Julian Robayna

Desde vinos generosos hasta orujos y maceraciones carbónicas, su colaboración ha sido fundamental en la diversificación de la oferta de la finca.

Los vinos Terral 205 no son solo productos de la tierra, son el resultado de un proceso artesanal que abraza la tradición y la innovación. Cada [uva](#) es seleccionada con el mismo cuidado con el que se elegiría una gema preciosa, y cada paso del proceso de vinificación es [ejecutado](#) con maestría y pericia.







2007

TERRAL
205

TINTO
8 - MESES EN BARRICA

El resultado es una sinfonía de sabores y aromas que dan testimonio del amor que los hermanos Torres tienen por su arte.

El legado de Mario Torres se entrelaza en cada rincón de la finca. Sus enseñanzas y su espíritu persisten en cada cosecha, en cada botella de Terral 205. Su visión y pasión por la excelencia culinaria y vinícola continúan guiando a sus hijos en su búsqueda de la perfección.

Los vinos Terral 205 son mucho más que productos de la tierra y la vid. Son testimonios vivos de una familia dedicada a llevar la excelencia a cada plato y a cada copa. Es la culminación de años de arduo trabajo, de amor por la tierra y respeto por las tradiciones.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

En la Finca, la tierra y la familia se entrelazan en una danza

eterna, dando vida a vinos que son mucho más que una bebida; son una experiencia, un homenaje y un legado. Sorbo a sorbo es una celebración de la pasión y el compromiso de los hermanos Torres, y una promesa de que el futuro de la finca y de los vinos Terral 205 será tan brillante como su glorioso pasado.

“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.

Andrés Madrigal: La Culminación de un Viaje Culinario en ‘Per Se Bistró’, su Nuevo Restaurante en Madrid”

Si existe un cocinero a tiempo completo, ese es Madrigal. Es difícil compartir con él y que durante ese momento Andrés no busque cocinar, a veces con todo seleccionado previamente, pero a veces es el mejor improvisando sobre la marcha.

Andrés Madrigal es de esos que leen mucho que siempre está enseñando a alguien o aprendiendo de una viejita en alguna parte de un pueblo de Italia por ejemplo y puedo decir que “hubo una vez”, como anécdota en una reunión “Petit Comité” en el antiguo y ya legendario “El Duende” de Jesús Gonzáles, sin duda uno de los grandes cocineros que ha parido este archipiélago.



Pues bien, en esa ocasión Andrés cocinó un risotto en caldo del zumo que expedían muchos kilos de cebollas que estuvieron durante muchas horas de cocción, no puedo dar más datos que esos, pero eso sí, les aseguro que es uno de los más exquisitos risottos que he comido, ahora imaginen y sumen lo que cocinó Jesús Gonzáles y como estuvo el menú a la final.

Bueno luego de esta presentación vamos a conocer esos detalles de su nuevo restaurante en Madrid, “Per Se” de esos años de dar la vuelta al mundo como un “Phileas Foog” para regresar a España, a Madrid, bueno, se llevó un poquito más que 80 días, pero aquí está y vamos a hablar con él.

La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Qué experiencia adquiriste durante tu periplo de 9 años lejos de tu tierra y tu gente y cómo ha influido en tu cocina actual? Contando que cuando te fuiste ya te llevaste una gran manera de cocinar.

Andrés Madrigal. – Cómo técnicas ninguna, pero si gratificante la manera de entender la gastronomía lejos de casa.

Canariasgourmet. – ¿Has incorporado algunos ingredientes o técnicas de todos esos lugares recorridos en sus platos? ¿cuál te parece la más interesante?

Andrés Madrigal. – Ingredientes habrá algunos sabiendo que no todo llega a España. Te pongo como ejemplo El Culantro que no es Cilantro.

Canariasgourmet! – ¿Muchos parajes recorridos en casi una década, pero siempre hay uno que te marca, que te deja huella, por todo, por la gente, por productos, por técnicas? ¿cuál fue ese lugar?

Andrés Madrigal. – Cada rincón, país recorrido, su gente ...todo deja huella. Nada se me escapo en esa etapa.



El chef Andrés Madrigal (antes)



El chef Andrés Madrigal (después)

Canariasgourmet! – ¿Cómo te defines hoy día como cocinero, ya con unos cuantos años más, ¿56 no? ¿Cómo describes esa madurez como cocinero con respecto al Andrés de cuándo te fuiste?

Andrés Madrigal. – Sigo siendo el mismo; Soy Curioso.

Canariasgourmet! – Bueno, hablemos de “Per Se”, vuelves a por todas ¿cuéntanos que nos vamos a encontrar en tu nuevo restaurante?

Andrés Madrigal. – ¡Vuelvo feliz!! Vuelvo con ganas de rellenar un sentimiento abandonado ya que me fui un poco desilusionado de España.

Nuestra carta se basará en 3 actos gastronómicos.

El primero serán 14 platos a la carta.

El segundo: Sin Latitud . 8 tiempos equilibrados homenaje a cada viaje de Andrés por diferentes países, diferentes latitudes cómo está foro que veis.

El tercero: Ganas, Apetito o Hambre. 12 tiempos afinados homenaje a La Gran Cocina Española y a nuestro querido Iñaky Camba.

Canariasgourmet! – ¿Esperas recuperar la estrella con la nueva apuesta culinaria?

Andrés Madrigal. – No busco Estrella, realmente no busco, solo quiero cocinar y volver a retomar un vino que deje a la mitad.

Canariasgourmet! – ¿Háblanos de tu Jefe de sala? ¿tienes alguna idea en particular para esta parte tan importante de un buen restaurante como es el servicio?

Andrés Madrigal. – De momento me toca ayudar a mi jefe de sala a qué conecte con mi ilusión y mis ganas. Después será él quien haga llegar a los clientes Esa “vibra”.



Lubina, recaudó verde, rouille y papa pomodoro by Andrés Madrigal



Pulpo, revolcona , papaya y ajichombo by Andrés Madrigal



**Ceviche de lenguado, maracuya, coco y tomate de árbol by
Andrés Madrigal**

**Canariasgourmet! ¿Cuáles son tus
ingredientes favoritos para trabajar en
la cocina hoy día? ¿Qué hay de nuevo que
no te puede faltar?**

**Andrés Madrigal. – Soy muy de Mar, de verduras y poco de
chuletón ...**

Canariasgourmet! Tenemos entendido que la vajilla es un es todo un trabajo artesanal diseñado especialmente para Per Se Bistró

Andrés Madrigal. – En cuanto a la vajilla de Per Se Bistró, te cuento que hay una persona súper talentosa detrás, Valle García. En su taller, Historias de Tierra (www.historiasdetierra.es), ha hecho nada más y nada menos que 500 piezas. El trabajo que hace es increíble y cada una de esas piezas tiene ese toque perfecto para encajar con la cocina de Per Se Bistró.



Valle García Historias de Tierra

Canariasgourmet! – Cuando supiste que ya era inminente Per Se ¿fue cuando empezaste a pensar en la carta o ya la traías pensada de esos años de viajes?

Andrés Madrigal. – Todo empezó en marzo cuando decidí dejar mis colaboraciones con otros restaurantes. Ya no cocino para nadie, solo cocino en **Per Se Bistró** y eso me ha quitado años jejejeje



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para "Per Se Bistró"

Canariasgourmet! – Si comparamos con la

música en cada disco el artista y el productor tienden a saber cuál será la pista del éxito, en tu caso, ¿Cuál será el plato que dará de que hablar en esta nueva carta?

Andrés Madrigal. – Como en la música, el éxito lo decide el público.

Canariasgourmet! – Eres una fusión ambulante –risas- sabes dónde están tus raíces y donde convergen con todo lo nuevo adquirido?

Andrés Madrigal. – Déjame saborear este proyecto y en unos meses me vuelves a preguntar jejejeje.

Canariasgourmet! – ¿Una de tus cualidades a parte de las culinarias, sé que es la coctelería vas a tener algunos cocteles creados por ti o que hayas tropezados con ellos en alguna parte para incluirlos en la carta de bebidas?

Andrés Madrigal. – No, en **Per Se Bistró** solo habrá clásicos. En esta casa y como buen bistró, el vino en cualquiera de sus expresiones es el protagonista, por lo que en coctelería solo tendremos 10 de los más conocidos y nada más.

Canariasgourmet! – Ya para terminar, háganos del equipo en general que te

acompaña en esta oportunidad en Per Se

Andrés Madrigal. – Gente joven, muy profesional y algunos de ellos repiten conmigo después de muchos años.

Canariasgourmet! – Gracias por recibirnos y gracias por seguir haciendo esa cocina tan maravillosa que siempre has hecho suerte amigo mío...mucho mierda!

Madrid Fusión 2024, “Donde todo comienza”

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición.

Por Ángel Marqués Ávila

Consolidada como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, **Madrid Fusión Alimentos de España** volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.

Este año el lema será ['Donde todo comienza' / 'Where it All Begins'](#). Durante las dos últimas décadas, Madrid Fusión ha sido el punto de partida, el lugar donde se origina y da inicio la excelencia culinaria. El epicentro donde el talento emergente, el conocimiento y la innovación se encuentran. Un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden.



Para celebrar juntos las más de dos décadas de Madrid Fusión, **el lunes 29 de enero por la noche** la organización prepara una **gran fiesta exclusiva** en la que se reunirá a la gran familia de la cocina. Un encuentro que unirá gastronomía y música al término de la primera de las jornadas.

Madrid Fusión Alimentos de España

La [Fiesta de Madrid Fusión](#) será uno de los grandes momentos de una cumbre gastronómica que en su próxima edición reforzará aún más los contenidos experienciales y ofrecerá nuevos espacios formativos con el objetivo de seguir mostrando

la **vanguardia culinaria**, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios) con demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional y presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias.

Cada año, durante la celebración de Madrid Fusión Alimentos de España, Madrid se convierte en la capital mundial de la gastronomía.

El congreso volverá a ser **retransmitido a través de internet en directo** para poder llegar a todos los rincones del mundo. El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más interesantes que se están desarrollando en la actualidad en cocinas de los cinco continentes.

La evolución del congreso de gastronomía más grande de cuantos se celebran ha ido 'in crescendo' cada año. Los datos de la última edición, celebrada del 23 al 25 de enero de este año, batieron todos los **récords de participación**, congresistas registrados y prensa acreditada.



Tres días en los que se demostró de nuevo que en **Madrid Fusión Alimentos de España** se habla, se debate y se muestran caminos. El público volvió a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que cerró con cifras inéditas: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216). Concursos, subastas, catas y premios. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.

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/>

**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.”

El vino joven aragonés "exquisito y accesible: el mejor tesoro vinícola por menos de 5 euros en España"

Esta distinguida marca ha sido merecedora del prestigioso Premio Luis Hidalgo, otorgado al vino que ha obtenido la más alta puntuación por parte del jurado, superando a los 423 vinos catados en esta edición del concurso.

Este vino joven recibe este reconocimiento para destacar la excepcional calidad y excelencia del vino, consolidándolo como una verdadera joya en el panorama vinícola.

Con la emocionante realización hace pocos días de la XXXVII edición de los Premios Baco, el prestigioso Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, organizado por la reconocida Unión Española de Catadores.



Unión Española de Catadores y el vino joven

El vino joven aragonés

El CDA Corona de Aragón Garnacha, este vino joven se destaca por su proceso de elaboración, aprovechando los valiosos viñedos centenarios en [suelos pedregosos](#) que caracterizan a la Denominación de Origen Cariñena, conocida como “El Vino que nace de las Piedras”.

Este vino persigue capturar la [frescura](#), la pureza y la fruta de la variedad Garnacha, expresando su máxima esencia. Su encanto radica en su notable facilidad de consumo, llevándolo a alzarse con el primer puesto entre más de 400 vinos participantes, provenientes de cuarenta indicaciones de origen diferentes.

Este logro resalta el alcance y reconocimiento de la 37ª edición del concurso de vinos Premios Baco, el más longevo del país, donde los vinos son evaluados de forma imparcial y objetiva por un panel de catadores exclusivamente conformado por miembros de la Unión Española de Catadores.



Esta es una de las marcas históricas y emblemáticas de Grandes Vinos, una destacada bodega líder en la Denominación de Origen

Cariñena. Este vino de renombre se distribuye exclusivamente en establecimientos de hostelería y tiendas especializadas.



“El vino joven aragonés, el mejor tesoro vinícola por menos de 5 euros en España”

En el marco del vigésimo quinto aniversario de la fundación de la [bodega](#), se ha presentado su nuevo diseño, que irradia un enfoque más moderno y pone el foco en su nuevo nombre: CDA.

Este cambio refleja la evolución y la visión vanguardista de la bodega, que continúa brindando a los amantes del vino experiencias únicas y de calidad.

CDA Corona de Aragón se erige como una de las marcas históricas y emblemáticas de Grandes Vinos, una bodega líder en la prestigiosa

Denominación de Origen Cariñena.

Su distribución se centra exclusivamente en el canal de hostelería y tiendas especializadas. En el marco del 25 aniversario de la fundación de la bodega, CDA Corona de Aragón presentó un nuevo diseño, que adopta un enfoque más moderno y destaca su nuevo nombre: CDA.



Este cambio refleja la visión vanguardista de la bodega y su posición destacada en el sector vinícola. Disfruta de la excelencia de CDA Corona de Aragón, una auténtica joya enológica que no dejará de deleitar tu paladar.

¡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 Lorica. 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