

Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

La bodega prevé una producción de ‘Yaiza’ blanco seco de unas 15.000 botellas en su primer embotellado

Bodegas Vega de Yuco prevé concluir la actual recogida de uva en Lanzarote en estos próximos días. Aunque aún queda algo de uva por entrar en la bodega, confirma que “las cifras de producción de uva este año serán algo menores que las de la última cosecha de 2021”.

En vendimia, la bodega recogió uva de más de 250 viticultores de la isla, de las variedades Malvasía Volcánica, Listan Negro de Lanzarote, Diego y Moscatel, principalmente, con las que elaborará sus nuevos vinos.

Vendimia

Fruto de esta presente vendimia, que arrancó a principios del mes de julio en algunas zonas de la isla, por la pequeña ola de calor que precipitó unos días la recogida y maduración de la uva, la bodega ya cuenta con su primer vino embotellado de Malvasía Volcánica de la presente campaña de 2022.

El blanco seco ‘Esencia Yaiza’ vuelve a ser el primer vino de Bodegas Vega de Yuco de este año que saldrá a la venta, para el [mercado canario](#), antes de la festividad insular de Nuestra Señora de Los Dolores, patrona de la isla de Lanzarote.

Como viene siendo tradición para la bodega, su intención es volver a agradecerle a la Virgen de Los Volcanes el resultado

y calidad de la uva obtenida en la presente vendimia.

Comercialización y distribución

Concretamente, desde este lunes, 5 de septiembre, se está empezando a comercializar y a distribuir en la isla de Lanzarote y progresivamente se irá incorporando en el resto de islas y mercados con los que trabaja actualmente la bodega.

De este primer vino embotellado prevé tener una producción estimada de unas

15.000 botellas de Esencia Yaiza (Malvasía Volcánica blanco seco).



Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

FICHA DE CATA | Esencia Yaiza 2022

El monovarietal de Malvasía Volcánica Esencia Yaiza es un blanco seco que representa la expresión más genuina de la viticultura artesanal de Lanzarote.

Al llegar a la bodega la Malvasía Volcánica, procedente de diferentes parcelas de la isla, pasa por la mesa de selección de la uva donde de manera artesanal se seleccionan solo los mejores racimos.

Después, la Malvasía Volcánica seleccionada es [fermentada](#) en depósitos de acero mediante técnicas de maceración en frío, produciendo un vino altamente expresivo que se caracteriza por su frescura y gran personalidad aromática.

Cata

Este vino es de color amarillo pálido, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende por su frescura con toques y aromas frutales característicos de la Malvasía Volcánica de Lanzarote.

Poco a poco va evolucionando hacia un ensamblaje de frutas de pulpa blanca y tropicales, como melón fresco, con final a notas de cítricos y azahar.



Bodegas Vega de Yuco

Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es muy suave y ligera. Se muestra fresco y vivo. Un vino con acidez equilibrada que invita a su disfrute nuevamente en el paladar y que gusta a la práctica totalidad de las personas que lo prueban.

Cabe recordar que este vino cosechó en 2021 varios reconocimientos como la medalla de oro Agrocanarias, la plata de los premios Bacchus y medalla de bronce en los prestigiosos e internacionales Decanter, últimos títulos que se suman a su palmarés desde su nacimiento en el año 2005.

La Feria Agrocanarias reúne en La Gomera a 18 expositores empresariales y gastronómicos

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y diferentes autoridades regionales e insulares, inauguraron hoy, jueves 1 de septiembre, la Feria Agrocanarias

Desde el 1 de septiembre y hasta el domingo 4, cuenta con 18 expositores, de los cuales 13 son comerciales o empresariales y 5 gastronómicos. Asimismo, un total de 28 proveedores participarán en el [market](#), donde los visitantes podrán adquirir diferentes productos, entre ellos, los galardonados en los Premios Agrocanarias.

La Feria Agrocanarias

La Feria Agrocanarias se presentó en la mañana de hoy como una plataforma de contacto entre clientes y proveedores para generar nuevas oportunidades de negocio en un formato que facilita la interactuación entre los operadores para promocionar y vender el producto canario a los visitantes de forma directa.

El consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita, destacó que la Feria Agrocanarias es un evento fundamental para “acercarnos al consumidor y mostrarle todo lo bueno que hacemos en Canarias, que es mucho y de una calidad

incuestionable”.



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes durante la inauguración de la Feria Agrocanarias

Asimismo, señaló que este evento “visibiliza y realza la producción canaria de calidad que aporta valor añadido a la excelencia de nuestra gastronomía, con lo que permitimos a los productores, empresarios y profesionales del sector agroalimentario reforzar sus lazos mientras acercamos a la población y al turismo la excelencia del producto local”.

Esta edición es la segunda de las Ferias Agrocanarias impulsadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno autonómico, organizada por GMR Canarias, y que cuenta con la participación del [ICCA](#) y la colaboración del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

El horario será el jueves, día 1, de 11:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 2 y 3, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 4, de 11:00 a 21:00 horas. Más información en el enlace: <https://lagomera.feriaagrocanarias.com/>

Gambero Rosso de Marina di Gioiosa Jonica: el presente y el pasado de Riccardo Sculli

Es un ejemplo único de cómo una combinación perfecta de trabajo duro, pasión y la historia de una familia puede hacer evolucionar un proyecto de forma natural.

El restaurante **Gambero Rosso**, situado en Marina di Gioiosa Jonica (Reggio Calabria), no es un simple negocio familiar, sino que es una clara representación de una gestión concreta, capaz de equilibrar los objetivos de futuro y la fidelidad de los clientes.

Es muy difícil intentar definir el restaurante **Gambero Rosso**, y a su chef propietario Riccardo Sculli, porque parece que se trata de un pequeño y hábil bebé, que ha crecido a lo [largo](#) de más de 30 años, convirtiéndose en un adulto experto.



Restaurante Gambero Rosso presente y el pasado de Riccardo Sculli

Desde una pequeña **"trattoria"** tradicional de finales de los setenta hasta el actual restaurante con estrella Michelin, los pilares son los mismos, pero simplemente han evolucionado.

Gambero Rosso: Ingredientes y productores locales

Todo aquí habla de los ingredientes locales, de la profunda pasión de Riccardo de apoyar y seleccionar a los pequeños productores locales, con el objetivo de realizar platos que

sean un homenaje a Calabria.

Su forma de cocinar revela su conocimiento de la técnica, su cultura sobre la tradición local y alcanzar la biodiversidad de esa parte de **Calabria**.

Sus cursos son siempre un espejo de esta filosofía: una materia prima genuina, la capacidad de resaltarla y el verdadero amor del Patrón por su trabajo, su ciudad y su familia.

Así que, cada curso se convierte en una historia para contar y degustar, con el fin de entender profundamente el Gambero Rosso sí mismo: no sólo un restaurante, sino un punto de referencia para Gioisa, sus ciudadanos y para cualquier persona que llegan al sur de Calabria con el objetivo de probarlo.

Menu Degustazione



"A piedi nudi sulla sabbia"

7 portate selezionate dallo chef
A seven-course tasting menu selected by our chef

€ 95













El restaurante tiene un ambiente relajado gracias a la esencia

familiar y a su capacidad para evolucionar a lo largo de los años.

Los platos estrella conviven con los nuevos, al igual que los clientes de siempre comen junto a los que prueban el Gambero Rosso por primera vez.

Pasado y presente

Todo el mundo pudo apreciar el genuino pensamiento de Riccardo y su familia, de los trabajadores que les ayudan de [forma profesional](#), formando parte del proyecto.

La esencia del pasado se mezcla con los estudios en curso para este ejemplo poco común de ser chef y director de restaurante al mismo tiempo.

La selección de vinos completa la experiencia de los huéspedes en el Gambero Rosso, ayudando a la gente a descubrir nuevos pequeños productores de Italia y del extranjero.

El Gambero Rosso es una parada que hay que anotar en el camino a Calabria para cualquiera que quiera probar una verdadera esencia de Calabria.

El cambio climático, los viñedos y el vino

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

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

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

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

El gran reto en los viñedos

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

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



El cambio climático, los viñedos y el vino

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

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

Tenerife Norte y Sur

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

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

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

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

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



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

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

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

Vino Canario...distinguido

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

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

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

En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una [rueda de prensa](#), anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará “pausado, ilusionante y sabroso”.

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri

Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el [proyecto en general](#), albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Celler de Can Roca.



Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best

restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una *“una interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje”* a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”*.

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.

Domínguez Castellana Adelantado” **“Colección Baboso El**

Nueva referencia en el mercado

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

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

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

Colección Castellana Baboso

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

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

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



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

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

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



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

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

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

España quiere ser destino líder a través del Plan Enogastronómico

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

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

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

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



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

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

Plan Enogastronómico

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

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



Plan Nacional de Turismo Enogastronómico 2022-2023.

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

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

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

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

La Ministra Maroto ha expresado que parte del éxito de la

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

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

Etéreo: jornadas con la gastrónoma colombiana Lucero Vílchez

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

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



Jornadas con la gastronoma colombiana Lucero Vílchez

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

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

Cultura e identidades culinarias

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

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







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

Dilatada trayectoria

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

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

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

conocimiento”.

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

Canary Wine premia a Donaire por la mejor carta de vinos

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

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

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

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

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

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

Denominación de Origen Islas Canarias- Canary Wine

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



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

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

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

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

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

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