



**Chele González, ‘Mejor Chef de Filipinas 22’, el invitado a la *jam session ‘Top Dinners 24 Frimancha’* junto a Diego Schattenhofer, el próximo 15 de junio en 1973 Taste (Tenerife)**

*Chele es también nº 69 en ‘100 Asia Best Restaurants 2022’ y ‘Chef del Año en Filipinas 2023 por la prestigiosa guía Tatler*

*Entre los platos que presentará Chele, “Kare Kare”, bombón y emulsión de gambas fermentadas; tartaleta de viera & mango, hojas de mostaza con ponzu; ceviche-kinilaw de cacao; cangrejo con emulsión de sus corales, pinakurat y dashi de shiitake & jengibre; ventresca de atún a la parrilla con aromáticos y jugo de pollo y cacao en dos pases (Chele)*

*Schattenhofer ofrecerá, entre otros, salpicón de mariscos con gelée de aguamarina; enzimático de lubina Aquanaria; variedades de nuestras papas antiguas cocidas en caldo de su propia piel; tabletón de El Hierro o sorbete de frutas tropicales con granizado de cítricos*

*La armonía de vinos propone joyas como el champagne Ayala brut nature, Trenzado Magnum 2021 Suertes del Marqués, Palo Blanco Envinate 2022, Gran Barquero palo cortado 25 años, Chateau Bouscaut 2015 Magnum grand cru classé de Graves, Arautava dulce listan blanco 2002 y Finca Valpiedra 2017*



Chele González. Diego Schattenhofer

## **Vanguardia culinaria desde el Extremo Oriente**

De Manila (Filipinas), llega el gran chef Chele González al restaurante 1973 Taste (Hotel Villa Cortés 5\*GL).

Conocido en Asia como el “Chef innovador”, su restaurante Gallery by Chele, Mejor Restaurante de Filipinas y 60 en 100 Best Restaurants Asia, por 50 Best 2022, además de ser el pasado 2023 Chef del Año por Tatler, es uno de los grandes faros gastronómicos del continente asiático, profundo conocedor de la cocina indígena filipina y su hibridación, más tarde, con la española, a la que, con sus continuos viajes por las islas, le ha conferido el brillo de las vanguardias que aprendió con Andoni Luis Aduriz, Josean Alija, Juan Mari Arzak, Ferran Adrià o los Roca.

Aplicando técnicas y sensibilidades de la cocina más avanzada, ha sido capaz de generar el corpus de la cocina filipina contemporánea utilizando los diferenciales productos e ingredientes locales, recreando un paisaje organoléptico donde subyace la exótica y mestiza historia filipina expresada y refinada con afilada modernidad.

## **Un menú inédito en España**

En este escenario creativo repleto de sabores desconocidos, Chele se traerá, junto con su segundo, el filipino Carlos Vilaflor, elaboraciones llenas de colores orientales como el “Kare Kare” (estofado filipino estofado filipino hecho de un caldo de cacahuate), bombón y emulsión de gambas fermentadas; tartaleta de viera & mango, hojas de mostaza con ponzu; ceviche-“kinilaw” (receta milenaria de pescado crudo y frutas) de cacao; cangrejo con emulsión de sus corales, “pinakurat” (especie de vinagre de coco fermentado y picante) y dashi de shiitake & jengibre; ventresca de atún a la parrilla con aromáticos y jugo de pollo y cacao en dos pases (Chele). Éste último, un postre, junto con el

“kinilaw”, es parte de las últimas investigaciones de Chele sobre el cacao, buscando todos sus sabores y texturas más allá de lo habitual.

Diego Schattenhofer, por su parte, se exhibirá con algunos de sus últimos platos einvestigaciones: salpicón de mariscos con gelée de aguamarina; enzimático de lubina Aquanaria (frutos de su reciente trabajo sobre altas maduraciones marinas); variedades de nuestras papas antiguas cocidas en caldo de su propia piel; candil con guiso de morrallas y caldo de mojo hervido; tabletón de El Hierro, sorbete de frutas tropicales con granizado de cítricos y sus celebrados petits fours.

Todo ello, con una armonía de vinos del máximo nivel: champagne Ayala brut nature, Trenzado Magnum 2021 Suertes del Marqués, Palo Blanco Envinate 2022, Gran Barquero palo cortado 25 años, Chateau Bouscaut 2015 Magnum grand cru classé de Graves, Arautava dulce listan blanco 2002 y Finca Valpiedra 2017

Ambos chefs, Chele y Diego, serán también protagonistas, a partir del domingo 16 y hasta el miércoles 19 de junio, del gran congreso **Encuentro de los mares**, que se celebrará en diversas localizaciones de Tenerife.

#### **Villa Cortés Top Dinners Frimancha '24**

Chele González & Diego Schattenhofer

**Sábado 15 de junio, 20.00 h.**

Reservas:

Tel. **922757700**

E mail: [1973@villacortes.com](mailto:1973@villacortes.com)

Top Dinners '23 está patrocinado por:



Con la colaboración



#### **Sobre "Chele" González, Gallery by Chele (Manila, Filipinas)**



Nacido en Torrelavega, España, se licenció en cocina en Arxanda, Bilbao. Trabajó en Nerua, El Bulli, Arzak, Mugaritz y El Cellar de Can Roca, entre otros grandes, años que le dieron no sólo una técnica brillante y vanguardista, sino una filosofía culinaria apasionada por

descubrir nuevos mundos respetando siempre la cultura, los productos y los sabores locales.

Tras un largo aprendizaje en toda Asia, llegó a Filipinas y sintió la llamada de una gastronomía poco conocida, pero de una asombrosa diversidad y riqueza. Tras trabajar en grandes hoteles (como el Shangri-La), creó su primer restaurante, el Gallery Vask, que más tarde rebautizó como Gallery by Chele. Restaurante aclamado como el mejor de Filipinas desde 2013, su colección de grandes premios asiáticos y mundiales es inacabable, pero valga citar los últimos: **Puesto 69 en 100 Asia Best Restaurants 2022; Mejor Restaurante de Filipinas en World's 50 Best 2022; y Chef del Año en Filipinas por la prestigiosa guía Tatler 2023.**

Conocido en el sector como "El chef innovador", su inspiración brota de los lazos personales que ha establecido con los agricultores, productores, criadores, elaboradores y comunidades con los que trabaja gracias a sus continuos viajes por todas las islas Filipinas, y de su conocimiento enciclopédico de las ancestrales tradiciones indígenas y su posterior mestizaje con la cocina española.

Chele está ahora inmerso en el desarrollo de nuevos menús en su cocina de pruebas, Stvdio Lab, su centro de creación e innovación, donde investiga con su socio culinario, Carlos Villaflor. Su último trabajo se ha focalizado en los infinitos mundos organolépticos del cacao.

Chele es también director culinario de la famosa consultora Adviche Inc.

### Sobre Diego Schattenhofer



Argentino, afincado en Canarias desde hace 20 años. Se formó en Buenos Aires, con los grandes: Joan Coll, Pablo Massey y el grupo de Francis Mallman. Ya en España ha trabajado con mitos como Martín Berasategui, Francis Paniego, Juan Pablo de Felipe o Paco Pérez.

Desde 2005 y hasta la actualidad, ha participado como congresista en Madrid

Fusión, San Sebastian Gastronomika y otros congresos. En Madrid Fusión 2011 obtuvo con el equipo multidisciplinar Astrochefs, Premio a la Mejor Innovación Tecnológica por sus 'Tapas voladoras', logrando también una distinción en los Flemish Primitives de Bélgica. Ha asombrado también en foros junto a Heston Blumenthal (Reino Unido), Dominique Persoone (Bélgica)...

Creador en Tenerife del equipo interdisciplinar Gastrosinapsis (con investigadores de diversas universidades españolas y europeas), su trabajo se dirige a la búsqueda de soluciones científicas aplicadas a la gastronomía y a la aplicación de la historia de la alimentación de los aborígenes guanches.

Entre todo ello, puesta al día de técnicas ancestrales aborígenes, la genética de la gallina y la cabra tinerfeña junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y el Pico con los investigadores Juan Capote, María Fresno y Alexandre Torres Krupij, recuperación de la fauna marina autóctona (pescados y mariscos)...

Su último trabajo de investigación es junto al científico José Manuel Pérez de La Lastra, para la creación de un alimento funcional (superalimento) basado en anticuerpos neutralizantes capaces de conferir protección frente al COVID-19 y

al virus de la gripe, a través del desarrollo de anticuerpos policlonales basados en la tecnología IgY. Y, con su nuevo I+D+i, sigue desarrollando sus estudios sobre la cabra y los quesos (con el ICIA), la maduración de pescados, el desarrollo de la pesca de la gamba y el carabinero de Tenerife...

Es chef ejecutivo de los Hoteles Europa y chef de los Taste 1973 y OA Beach Club, ambos en el Hotel Villa Cortés.

En 2022, el restaurante ganó el Premio al Mejor Restaurante Consumo Canario.

En 2023 ha conseguido el primer Sol Repsol y ser Recomendado en la Guía Michelin.

### **1973 Taste**

#### **Ficha técnica:**

**Apertura:** 4 de enero de 2019

**Propiedad:** Familia Gassmann

**Chef:** Diego Schattenhofer

**Jefe de sala:** Aníbal Morales

**Sumiller:** Aníbal Morales

**Responsable de cocina:** Diego Maderna

**Dirección:** Avenida Rafael Puig, 38 (Hotel Villa Cortés)

**Teléfono:** 922 757 700

**Web:** [www.europe-hotels.org](http://www.europe-hotels.org)

**Mail:** [1973@villacortes.com](mailto:1973@villacortes.com)

**Redes Sociales:** @1973.tasterestaurant (Instagram); @1973taste.restaurant (Facebook); @1973Taste (Twitter)

**Horario:** de 19.00 a 21.00

**Días de cierre:** domingo, lunes y martes

**Precio medio:** 100 €

**Menús:** Menú corto (90,95 €); menú largo (117 €)

**Superficie total:** 250 m<sup>2</sup>

**Capacidad:** 14 pax. Eventos: 24 pax

**Espacios:** comedor, privado

**Bodega:** Canarias / nacionales/ internacionales

**Párking:** gratuito para clientes