



**El chef Diego Schattenhofer (1973 Taste, Hotel Villa Cortés, Tenerife) y la doctora Marichu Fresno (ICIA) recrean por primera vez el “queso” aborigen canario**

*Este “queso” de cabra insólito se elabora mediante un proceso de fermentación láctica natural, una metodología que prescinde del uso de cuajo animal*

*Además, están también trabajando en penicillium propio y coagulantes vegetales como el látex de la higuera, emulando ancestrales técnicas griegas y romanas*



Diego Schattenhofer

## Innovación gastronómica con raíces guanches

El chef **Diego Schattenhofer** (1973 Taste, hotel Villa Cortés, Tenerife) y la doctora **Marichu Fresno**, del Instituto Canario de Investigaciones Agrícolas (ICIA), se hallan inmersos en un fascinador proyecto histórico, de investigación e innovación que ha redescubierto el “queso” (derivado lácteo) aborígen canario tal como lo elaboraban ancestralmente los guanches.

Esta colaboración, sin precedentes, representa un virtuoso puente entre la ciencia y la gastronomía canaria, una emocionante travesía para **revivir las tradiciones culinarias de los aborígenes canarios**.

El proyecto se centra en el estudio y la reinterpretación del “**queso aborígen canario**”, una minuciosa investigación para comprender y honrar los métodos de elaboración de alimentos de los antiguos canarios, que parte de los antiguos estudios personales del Dr. Diego Cuscoy, con un enfoque contemporáneo, reeditados por el chef Diego Schattenhofer y la doctora Marichu Fresno, con la atenta mirada del célebre investigador **Juan Capote**, a fin de definir y distinguir este remoto derivado lácteo de los quesos convencionales.



Este queso se caracteriza por su proceso de **fermentación láctica natural**, una metodología que prescinde del uso de cuajo animal, un agente coagulante comúnmente utilizado en la elaboración de quesos. La cuajada resultante de este proceso es prensada y fermenta, lo que aporta una textura y sabor únicos al producto final. Y lo que hace aún más especial a este “queso” es que su prensado se realiza entre una matriz de hierbas locales, incorporando así la biodiversidad de las Islas Canarias en su perfil aromático.

Esta práctica no solo refleja una técnica singular de preservación alimentaria heredada de los antiguos

canarios, sino que también subraya **la conexión profunda con el entorno natural de la región**, demostrando cómo la tradición y la innovación pueden entrelazarse para revivir y enriquecer el patrimonio culinario canario.

Al centrarse en el “queso aborigen canario”, Schattenhofer y Fresno no sólo buscan redescubrir y honrar las técnicas ancestrales de elaboración de alimentos de los aborígenes canarios, sino también expandir el horizonte de la gastronomía regional mediante experimentaciones audaces y novedosas (**en la foto, Juan Capote, Diego Schattenhofer y Marichu Fresno**).

### **Investigación paralela: coagulantes vegetales y *penicillium propio***

Otra de las áreas clave de la innovación de este gran proyecto colaborativo es la experimentación con coagulantes vegetales, una alternativa al cuajo animal comúnmente utilizado en la elaboración de quesos. Esta búsqueda de coagulantes de origen vegetal no solo es un gesto hacia prácticas más sostenibles y éticas en la producción de alimentos, sino que también abre **nuevas posibilidades en términos de sabores y texturas**, alineándose con las tendencias globales hacia dietas más basadas en plantas.

En este sentido, se ha elaborado **un queso a partir del látex de higuera** siguiendo procesos descritos por los antiguos griegos y romanos, obteniendo - en estas pruebas preliminares- unos quesos singulares con matices vegetales a higo maduro. Para completar esta experiencia, y siguiendo el ejemplo del queso de media flor, se combinó el coagulante vegetal del látex con un cuajo dando un resultado muy interesante.

Esta experiencia abre un esperanzador escenario para obtener **quesos singulares y personalizados**. En todos los casos se utilizó leche de las excepcionales razas caprinas autóctonas de Canarias.



Primeras pruebas de los quesos.

Además, estas investigaciones se han complementado con el **desarrollo de cepas propias de *penicillium*** para la maduración de los quesos como otra faceta innovadora del proyecto. Al cultivar y utilizar sus propias cepas de moho, el equipo no solo puede controlar mejor los perfiles de sabor y la calidad del producto final, sino también asegurar una singularidad que distinga su queso como una opción diferente para los consumidores.

Esta personalización del proceso de fermentación ayuda a **la creación de productos que son verdaderamente únicos**, reflejando las características específicas del *terroir* canario.

Estas inéditas iniciativas no solo son testimonio de la fusión entre la ciencia y la gastronomía, sino que también demuestran **un compromiso con la preservación del patrimonio culinario a través de la innovación**. Al hacerlo, el proyecto ofrece un modelo de cómo la gastronomía puede evolucionar, respetando sus raíces mientras abraza el futuro, y sugiere un camino a seguir para otras regiones y culturas que buscan revitalizar sus tradiciones culinarias en un mundo cambiante.



El equipo de investigación.

### Un tributo a la herencia canaria

Más que una simple recreación de técnicas alimenticias, este proyecto es un homenaje a la rica historia culinaria de las Islas Canarias y una prospección hacia su futuro gastronómico. Con este esfuerzo se pretende **poner en valor el papel del cabrero** en la sociedad aborigen y reconocer el trabajo de los

actuales como herederos de este legado y patrimonio, no solo alimentario, sino también cultural.

La unión de chefs y científicos, por fin, subraya la importancia de la colaboración interdisciplinaria en la preservación e innovación del patrimonio culinario, ofreciendo un modelo para futuras exploraciones en el campo de la gastronomía.

### 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, Marichu Fresno y Alexandr 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 extrema de pescados, investigación sobre los procesos enzimáticos en los pescados para su aplicación en gastronomía, el desarrollo de la pesca de la gamba y el carabinero de Tenerife...

Su último *hit* ha sido el lanzamiento, junto a Scentmate, de **los primeros y rupturistas perfumes comestibles y emocionales del mundo** (Madrid Fusión 2024).

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 consiguió el primer Sol Repsol**

**En 2023 consiguió la primera Estrella 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

**Carro de quesos:** 70 tipos de todo Canarias (incluidos quesos propios)

**Bodega:** Canarias / nacionales/ internacionales

**Parking:** gratuito para clientes