

12º Aniversario de Los Amigos Canarios del Buen Comer

[Por Antonio Pérez Viera](#)

9 de junio de 2024, es un día muy especial para Los Amigos Canarios del Buen Comer, porque estamos cumpliendo nuestros primeros 12 años de existencia, motivo por el cual nos felicitamos muy efusivamente.

Han sido 12 años de mucha dedicación, en tiempo y en esfuerzo, para que todo saliera a “pedir de boca”.

El primer restaurante visitado fue La Enredadera en Tegueste, justamente el 9 de junio de 2012, al que fuimos sólo 8 amigos. El [segundo](#) fue la Tasquita de Carol en Valle Guerra al que fuimos 9 y así sucesivamente, hasta ahora, que **somos 50 miembros fijos y 17 en lista de espera.**

Nos satisface dejar constancia de que los **Amigos Canarios del Buen Comer**, en sus 90 visitas, hemos inyectado en el sector de la restauración algo más de 76.000 euros (12.645.000 de las antiguas pesetas).

Los Amigos Canarios del Buen Comer somos un grupo de amantes de la buena mesa que nos encanta deleitar nuestros paladares, visitando, una vez al mes, restaurantes con encanto, para disfrutar de sus mejores propuestas, valorando y

calificando, tanto la calidad como el servicio y las instalaciones, para divulgar nuestra opinión entre familiares, amigos y seguidores.

El resultado de las calificaciones lo publicamos en nuestras páginas en Facebook, “Amigos Canarios del Buen Comer”, “Donde Comer bien en Tenerife”, en “Instagram”, en “Linkedin”, en TikTok, en la Revista Gastronómica Canariasgourmet, o en cualquier otro medio, a través de una nota de prensa, en la que publicamos los datos básicos del restaurante: dirección, teléfonos, correo electrónico, etc., su historia, su estilo, tipo de cocina, el historial del propietario, del chef y del jefe de sala, y el menú degustado, para concluir con la valoración global del restaurante. Al final de cada año entregamos un premio, a los dos restaurantes mejor calificados, a lo que damos la máxima difusión.







En el transcurso de la visita, cada uno de los comensales, a

medida que va degustando cada plato, va plasmando por escrito su opinión y asignando una nota, que nos sirve de base para la nota que publicamos en los medios arriba indicados, [acompañada](#) de un amplio reportaje fotográfico, no solo de los platos, sino de las instalaciones, del propietario y de los comensales.

Sin habérselo propuesto, **nuestras páginas en las redes sociales, se han convertido en un auténtico referente para muchísimas personas** que las visitan, la mayoría como medio para decidir a donde dirigirse para disfrutar de una comida con encanto.

La Entrevista Antonio Pérez Viera

Canariasgourmet!. – ¿Qué te inspiró a crear Amigos Canarios del Buen Comer hace 12 años, y cómo ha evolucionado la idea desde su concepción inicial?

Antonio Pérez Viera. – Para encontrar la inspiración hay que remontarse a finales de los años 80 del siglo pasado, cuando un grupo de 6 amigos del buen comer nos reuníamos una vez al mes en el Restaurante El Drago, en aquella época de la mano de Carlos Gamonal padre, quién nos atendía a nosotros solos por la tarde, en la bodeguita subterránea, y nos preparaba un menú degustación fuera de carta, distinto en cada ocasión, todo ello acompañado de los mejores vinos.

Entre plato y plato, y disfrutando de lindo, no faltaba el debate entre los comensales, resaltando las principales características de cada uno de los sabores, olores y texturas de cada una de las propuestas de nuestro amigo Carlos.



Richard Etherington chef de la Arrocería Gurea recibe la calificación de mano de Antonio Viera

Y para dejar evidencia de las opiniones de los participantes, levantábamos acta utilizando una servilleta de papel del propio restaurante. Qué pena no haber hecho fotografías de los platos, ni conservar las originales actas. Las redes sociales ni existían ni se les esperaba.

Pasados los años, las reuniones mensuales se fueron distanciando en el tiempo, hasta su desaparición. No obstante, yo me quedé con la ilusión de poner en marcha otro grupo, que además de disfrutar del buen comer, diera a conocer públicamente, a través de las redes sociales y de cualquier

otro medio de comunicación, la existencia de restaurantes con encanto, de sus menús más representativos, de los curriculum de sus chefs y de sus jefes de sala, de la calidad de sus instalaciones, etc. Y esos fueron los pilares que propiciaron la fundación de “Los Amigos Canarios del Buen Comer” el 9 de junio de 2012.

Canariasgourmet!. – Desde los primeros 8 amigos en La Enredadera hasta los 50 miembros actuales, ¿cuáles han sido los mayores desafíos que has enfrentado en el crecimiento de este grupo?

Antonio Pérez Viera. – Incrementar el número de miembros del grupo nunca fue un objetivo. El crecimiento paulatino fue puramente casual y circunstancial, entre familiares y amigos.

En la actualidad, además de los 50 miembros “fijos” tenemos otros 17 en “lista de espera”, lo que significa que somos un grupo muy atractivo para los que nos gusta el buen Comer.

Hemos puesto el límite de 50, de los que suelen acudir a las comidas mensuales una media de 35 comensales, basándonos en el aforo máximo de muchos de los restaurantes que visitamos, que de ser superior nos limitaría el acceso a determinados establecimientos.







Los Amigos Canarios del Buen Comer

Canariasgourmet!. – Con más de 76.000 euros invertidos en el sector de la restauración, ¿cómo crees que ha influido Amigos Canarios del Buen Comer en la gastronomía local de Tenerife?

Antonio Pérez Viera. – Objetivamente, 76.000 euros no es una cifra significativa en el cómputo general del sector de la restauración de Tenerife, pero no deja de ser un dato estadístico, que nos aporta una referencia, puramente testimonial de la actividad del grupo en sus 12 años de existencia.

Canariasgourmet!. -¿Podrías explicarnos

más sobre los criterios que utilizan para evaluar los restaurantes y cómo aseguran la objetividad en sus valoraciones?

Antonio Pérez Viera. – Cada comensal, al sentarse a la mesa de cada una de las visitas que realizamos a restaurantes, se encuentra con una plantilla, que debe cumplimentar, en la que se relacionan todos los platos y los vinos concertados con la dirección de los establecimientos, en la que debe valorar, de forma personal y discreta, la puntuación que considere oportuna, del uno al diez, incorporando, asimismo, un breve comentario con su opinión personal. También debe opinar y valorar las instalaciones y la calidad del servicio.

La media de todas las valoraciones de cada comensal es el que establece la puntuación general del restaurante, que divulgamos entre nuestros seguidores.

Canariasgourmet!. – La presencia en redes sociales es una parte fundamental de su divulgación. ¿Cómo manejan la interacción con sus seguidores y qué impacto ha tenido en la popularidad del grupo?

Antonio Pérez Viera. – A la vista de las estadísticas que nos aportan las redes sociales, tenemos la certeza de que llegamos a muchos amantes del buen comer, lo que nos ratifican los responsables de los restaurantes que hemos visitado, que, después de la divulgación de nuestras visitas, observan un importante incremento en las reservas.

El hecho de premiar a final de año a los tres restaurantes mejor valorados, con su corresponde anuncio en los medios, da un aliciente adicional tanto a los restaurantes como a nuevos clientes, que los visitan confiando en nuestras sugerencias.

Canariasgourmet!. – Al celebrar el 12º aniversario de Amigos Canarios del Buen Comer, ¿cuáles son tus planes y objetivos para el futuro del grupo?

Antonio Pérez Viera. – Estamos tan contentos y satisfechos con nuestra forma de organizarnos tanto interior como exteriormente, que lo que pretendemos en el futuro, es mantener el prestigio, que modestamente, creo que tenemos, tanto en el sector de la restauración, como en nuestros seguidores, para que nos sigan considerando una fuente fiable, a la hora de elegir un buen restaurante.