

20 de octubre: el fuego que nunca se apaga

Homenaje a los chefs que hacen historia en Canarias y el mundo

Ser chef no es una profesión: es una forma de estar en el mundo. Cada 20 de octubre, el planeta celebra el **Día Internacional del Chef**, una fecha instaurada por la [World Association of Chefs Societies](#) (Worldchefs) para rendir homenaje a quienes viven entre el fuego y la creación, entre la presión del servicio y la belleza del sabor. En Canarias, esta jornada adquiere un significado profundo, porque aquí el oficio no solo alimenta, sino que **preserva identidad, territorio y memoria.**



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

Cocinar en las Islas: el arte de transformar el paisaje en sabor

En el Archipiélago Canario, la cocina no se entiende sin el territorio. Los chefs son herederos de una tradición que mezcla mar, volcán y herencia mestiza. Desde las humildes cocinas de carbón donde se guisaba el rancho o se majaban los mojos, hasta los modernos espacios donde brillan las estrellas y los soles, el alma sigue siendo la misma: **el respeto por el producto local y por la tierra que lo da.**



Chef Safe Cruz



Chef Braulio Simancas



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Chef Carlos Gamonal



Chef Seve Díaz



Chef Jonay Hernández

Hoy, nombres como **Carlos Gamonal, Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Seve Díaz o Rubén Cabrera** representan esa nueva generación que, sin renunciar a la técnica contemporánea, ha sabido mantener vivo el relato de una gastronomía que nació del esfuerzo, la humildad y la inteligencia campesina. Ellos, y muchos otros, son testimonio de que en Canarias **la cocina se hace con raíz y con conciencia.**

Los que abrieron camino y los que ya no están

Hay chefs que ya no cocinan, pero siguen vivos en cada receta, en cada discípulo y en cada gesto de respeto hacia el producto. Algunos partieron dejando tras de sí el aroma de una época donde cocinar era más vocación que espectáculo. Otros

murieron jóvenes, exhaustos de la intensidad de un oficio que exige todo y rara vez concede tregua.





El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Recordamos a los que **levantaron restaurantes cuando nadie hablaba de gastronomía como identidad**, a quienes apostaron por el pescado local cuando se prefería lo importado, o defendieron el gofio y la batata cuando sonaban “demasiado humildes”. Sin ellos, la cocina canaria no tendría hoy la fuerza que tiene. Porque cada guiso, cada mojo y cada vino servido con orgullo en estas islas lleva la herencia de quienes entendieron que **la cultura también se come.**

El oficio más hermoso y más duro del mundo

Ser chef es vivir en un equilibrio entre la inspiración y la resistencia. Es pasar más horas de pie que dormido, lidiar con el calor, la crítica, el cansancio y, aun así, tener el coraje de servir un plato con una sonrisa. La cocina es un campo de batalla donde cada servicio pone a prueba la mente, el cuerpo y el alma.

En Canarias, el reto se multiplica: la insularidad encarece el producto, limita el transporte y exige ingenio. Pero también es lo que nos hace diferentes. Aquí, **los cocineros son guardianes de una despensa atlántica única**, donde conviven los quesos de cabra de Fuerteventura, el vino de La Orotava, el cochino negro de Tenerife y el patudo canario que surca los mares.





Y, pese a todo, la competencia crece, las jornadas se alargan y la profesión se vuelve cada vez más exigente. No todos llegan al reconocimiento. Pero quienes persisten saben que el verdadero premio está en ver a alguien cerrar los ojos tras un bocado y decir: *“Esto sabe a Canarias.”*

Un brindis por ellos

Hoy, en cada cocina del Archipiélago –desde un guachinche familiar hasta un restaurante de hotel cinco estrellas– hay un chef que trabaja para que el comensal no solo coma, sino **sienta**. Para que un plato sea también una historia contada en silencio.

Este Día Internacional del Chef es para todos ellos: los que comienzan, los que enseñan, los que resisten, los que partieron y los que, pese a todo, siguen creyendo que cocinar es una forma de amor. A todos los que hacen de la cocina un acto de fe, gracias por encender el fuego cada día.