

“Aday Martín: El Embajador Canario del Arroz Compite por la Gloria en Sueca”

Chef Canario, Representará a Canarias en el Concurso Internacional de Paella Valenciana 2024

Aday Martín, El próximo **15 de septiembre de 2024**, el chef canario se enfrentará a un desafío culinario de talla mundial: representar a las **Islas Canarias** en la **63ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca**, uno de los eventos más prestigiosos en el ámbito gastronómico. Por tercer año consecutivo, Martín será el único representante del archipiélago en un certamen que reúne a más de 20 maestros arroceros nacionales e internacionales.

Aday Martín: El Maestro Arrocerero Canario

Nacido en **La Laguna**, con más de dos décadas de experiencia culinaria, Aday Martín es un referente en la cocina de arroces en **Canarias**. Hace diez años, se especializó como **maestro arrocerero**, y desde entonces ha logrado un lugar destacado en el mundo de la **alta cocina española**. Este año competirá bajo la representación del restaurante **Atlantis**, del grupo “La Cuadra del Palmero”, portando con orgullo los sabores canarios a un escenario internacional.



Un Concurso con Ingredientes Iguales: La Alquimia Culinaria como Clave

Uno de los aspectos más fascinantes del **Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca** es que todos los chefs participantes reciben exactamente los mismos ingredientes. Esto asegura que el verdadero protagonista sea el [talento](#) de cada **cocinero**. Los ingredientes, que incluyen arroz, aceite de oliva, pollo, conejo, judías verdes, garrofón y otros elementos tradicionales de la **paella valenciana**, son entregados por la organización para garantizar la igualdad de condiciones entre todos los competidores.

Aquí es donde entra en juego la verdadera **alquimia culinaria**. Aunque los productos sean los mismos para todos, lo que marcará la diferencia será la habilidad de cada chef para transformar esos ingredientes en una obra maestra. La técnica, el [control](#) del fuego y el toque personal serán los factores decisivos que determinarán quién se lleva el prestigioso galardón.

El Concurso Internacional de Paella Valenciana: Una Cita con la Historia

El certamen nació en 1961 como parte de las celebraciones del **600 aniversario del Hallazgo de la Virgen María de Sales** en Sueca, y con los años se ha transformado en una de las principales citas gastronómicas de **España**. Desde 1990, el evento abrió sus puertas a participantes internacionales, atrayendo a cocineros de países como Japón, Estados Unidos y varias naciones europeas.



Hoy en día, el **Concurso Internacional de Paella Valenciana** es una plataforma clave para la promoción de la **paella valenciana** en el mundo, y ha sido declarado **Fiesta de Interés Turístico Nacional**. Cada edición es un escaparate para los mejores cocineros de paella, quienes siguen fielmente la receta oficial de Sueca, un estándar de oro en la elaboración de este plato icónico.

Canarias y la Alta Cocina del Arroz

Para **Aday Martín**, participar en este evento es una oportunidad para elevar la visibilidad de la **gastronomía canaria** en el ámbito internacional. Aunque las Islas Canarias son conocidas por su tradición culinaria en platos como las papas arrugadas y el mojo, Martín está decidido a demostrar que los chefs canarios también pueden destacar en la preparación de arroces.



Su presencia en el concurso será un ejemplo de cómo los sabores atlánticos pueden fusionarse con las tradiciones mediterráneas, en una celebración de la diversidad culinaria española.

Una Competencia que Promete Sorpresas

Con los ingredientes ya listos y las reglas del concurso claramente establecidas, **Aday Martín** ultima los detalles de su interpretación de la **paella valenciana**. Tanto en Canarias como en toda España, los amantes de la gastronomía esperan con interés el desenlace de esta edición. Sea cual sea el resultado, el chef lagunero ya ha logrado un importante triunfo: posicionar a **Canarias** en el mapa de la alta cocina internacional.

El próximo 15 de septiembre, todas las miradas estarán puestas

en Sueca, donde Martín buscará conquistar tanto los paladares del jurado como el corazón de los amantes de la paella.