

“Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife
- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia Canarias
- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino

Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

GastroCanarias 2025 no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.