

Hablemos de Enoturismo...

La producción de Vinos en Canarias es conocida desde la antigüedad. Concretamente tenemos referencias de la misma, desde tiempos tan tempranos como son los de la conquista de las Islas Canarias allá por el Siglo XV.

Hernán Tejera Oval Gerente Clúster de Enoturismo de Canarias

A partir de ahí, las referencias históricas son constantes, destacando por ejemplo las citas de Shakespeare en algunas de sus obras refiriéndose a los **Canary Wines**, o las menciones a la presencia de nuestros vinos en episodios singulares como lo fueron la Guerra de la Independencia de los Estados Unidos de América y en la que según nos describe el investigador **Carlos Cólogan**, los vinos canarios de la fueron usados en la financiación de la guerra de las Trece Colonias contra Inglaterra en el Siglo XVIII.

Sin embargo, en este artículo hablaremos no estrictamente de vinos, sino de enoturismo, parafraseando el eslogan de la pasada feria FINE WINE 2023, “No hablemos de vino, hablemos de

enoturismo”.



Y comenzaremos por tanto, con el concepto de lo que es el enoturismo en el marco de las Islas Canarias y nada mejor para ello, que la definición consensuada entre los asistentes a las jornadas organizadas por la **Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de la Universidad de La Laguna y del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** en mayo de 2023 y que lo describe como:

“La Actividad turística, económica, sostenible y circular desarrollada en las [Islas Canarias](#), basada en un recurso constituido por el binomio vino-turismo y que se complementa con otros productos agroalimentarios y que acerca al turista a un territorio que es fragmentado, prefiloxérico, y volcánico, en un entorno agropaisajístico diferenciado y singular, que cuenta con un patrimonio particular y altamente diferenciado fruto de la tradición e idiosincrasia propias, derivadas de nuestra historia vitivinícola”.

Clúster de Enoturismo de Canarias

A Fine Wine 2023 asistió el **Clúster de Enoturismo de Canarias** en su papel de representante institucional del sector enoturístico de Canarias, con el apoyo del Instituto de Calidad Agroalimentaria de Canarias y fuimos a dicha feria como lo que somos, que no es ni más ni menos que una agrupación de empresas vinculadas por una misma [cadena de valor](#) que desarrollan sus actividades en un espacio geográfico concreto, las Islas Canarias, en torno a la actividad enoturística y con la misión de estar en todas las Islas Canarias a través de sus asociados.



Bodega Los Berrazales. Clúster de Enoturismo de Canarias

Una vez allí, en lo que es básicamente una feria de negocios, constatamos una realidad que por intuita no resultó menos dura. Prácticamente todos los [potenciales](#) clientes habían oído hablar de los diferentes vinos que produce Canarias, cultivados y procesados de manera artesana, en concordancia con el microclima y el paisaje volcánico de las islas que

aporta lugares y entornos únicos donde se pueden degustar vinos con apego a un territorio macaronésico, las Islas Canarias y que son producto, por una parte del territorio volcánico que les imprime carácter, así como de la influencia de su clima en el cultivo de las vides que les imprime sin duda de cualidades únicas en el mundo.



Pero sin embargo, pocos conocían que Canarias es un potencial destino enoturístico al que viajan aproximadamente 15 millones de turistas anuales y de los cuales apenas un 2% según fuentes del Gobierno de Canarias se interesan por la gastronomía y el enoturismo.

Sin duda, el archipiélago canario con sus aproximadamente 6000

hectáreas en cultivo de vid, presenta un enorme potencial enoturístico, lo cual desde nuestro punto de vista puede contribuir a rentabilizar este subsector de la agricultura canaria y que podría en un futuro cercano y con el suficiente apoyo institucional, apoyarse en el turismo para generar las necesarias sinergias de las que tanto el sector turismo como el primario están tan necesitados.



Hernán Tejera Oval

Ingeniero Técnico Agrícola formado en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica de la ULL, su trayectoria ha estado marcada por un compromiso inquebrantable con el sector agrícola y vitivinícola de Canarias.

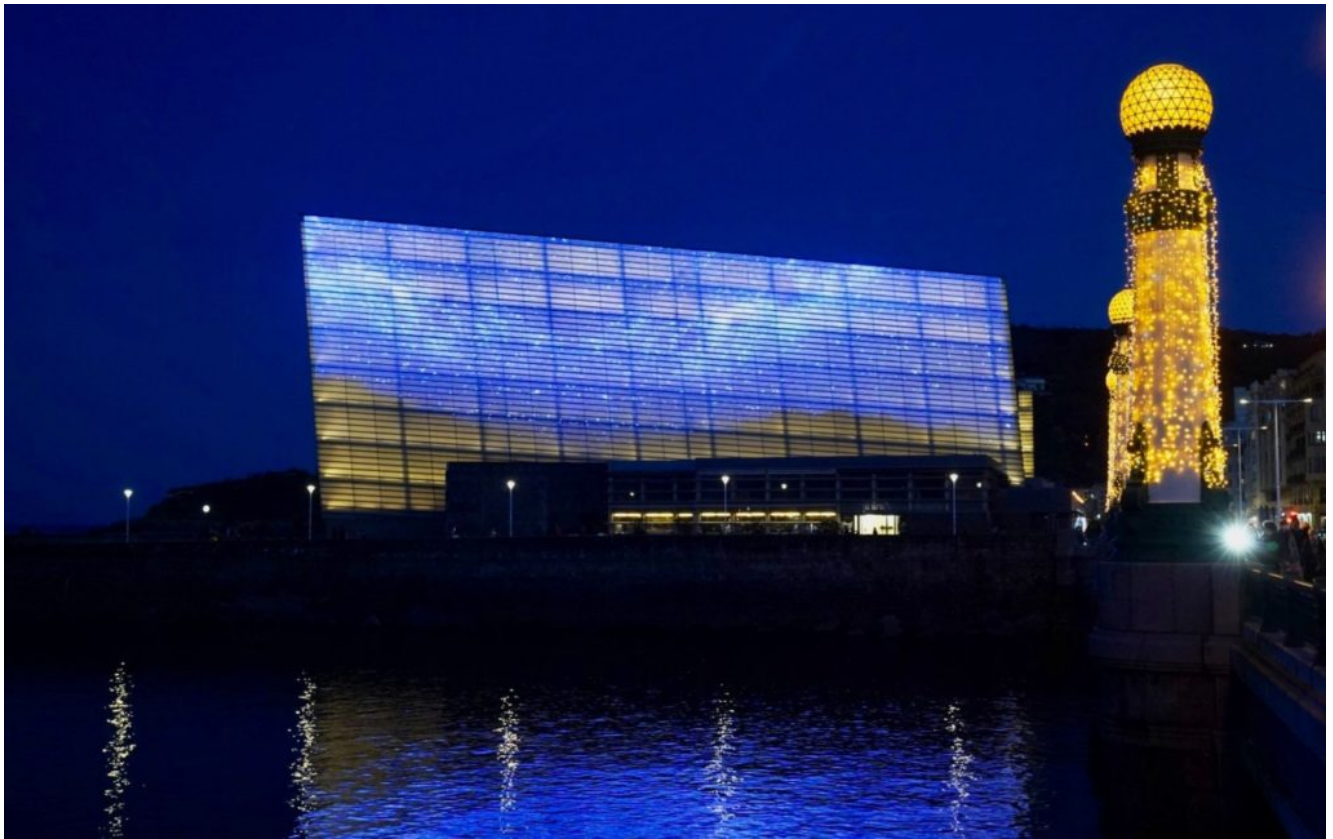
Actualmente, como Gerente del Clúster de Enoturismo de Canarias, canaliza su pasión por el vino y el turismo en un proyecto enriquecedor.

La experiencia como Secretario General de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga Canarias) ha sido fundamental en la promoción de los intereses de nuestro sector.

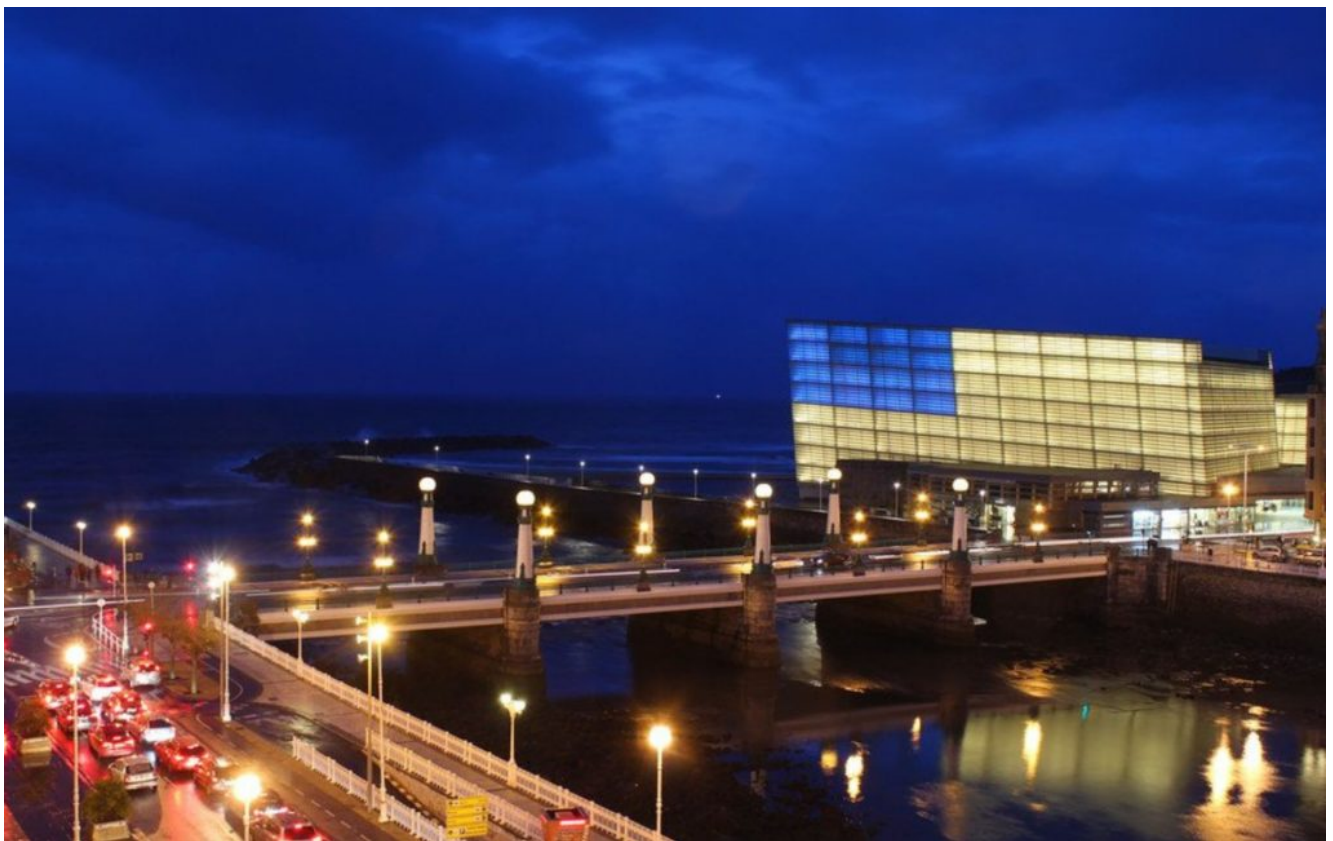
iCelebra 25 años de historia gastronómica en la 25ª edición de San Sebastián Gastronomika!

Durante más de dos décadas, [San Sebastián Gastronomika](#) Euskadi **Basque Country** ha sido el epicentro de la **gastronomía contemporánea**, un punto de encuentro para **chefs** y amantes de la comida de todo el mundo. Y ahora, en su aniversario número 25, el emblemático **Kursaal** se prepara para recibir una vez más a los protagonistas que han dejado una huella imborrable en este evento.

Pero esta edición especial no solo mirará hacia el pasado, sino también hacia el futuro. **San Sebastián Gastronomika** quiere mantenerse en la **vanguardia gastronómica**, siendo testigo y parte activa de las nuevas tendencias y caminos que se abren en el mundo culinario. Y en esta ocasión, las cocinas de **Japón** y **Estados Unidos** ocuparán un lugar destacado, ofreciendo una visión única y emocionante de sus respectivas tradiciones gastronómicas.









Desde los chefs y expertos que han sido fundamentales en las últimas dos décadas y media hasta aquellos que están tomando el relevo y marcando el rumbo hacia el futuro, todos se reunirán en el **Kursaal** para compartir conocimientos, experiencias y pasión por la gastronomía.

Si eres un apasionado de la buena comida y estás emocionado por ser parte de este evento sin precedentes, es el momento perfecto para hacer tus maletas. Mientras disfrutas de la **25ª edición de San Sebastián Gastronomika**, hemos seleccionado cuidadosamente una lista de alojamientos en **Donostia** para que tu estancia sea excepcional. Además, te recomendamos algunos lugares imperdibles para comer y visitar. Prepárate para una experiencia gastronómica inolvidable y descubre la ciudad de **San Sebastián** en todo su esplendor.

i La experiencia gastronómica

**definitiva en San Sebastián!
Descubre los hoteles más trendy
para disfrutar de San Sebastián
Gastronomika**







El [Hotel Cinema 7](#) es una opción conveniente para aquellos que asistan a **San Sebastián Gastronomika** en el **Palacio de Kursaal**, ya que se encuentra a solo 9 minutos del lugar. Este hotel temático ofrece habitaciones únicas y decoradas de manera singular, inspiradas en artistas y películas destacadas. Además de su ubicación estratégica, el hotel cuenta con comodidades modernas, como Wi-Fi gratuito y servicios de alta calidad. Después de disfrutar de **San Sebastián Gastronomika** en el **Palacio de Kursaal**, podrás regresar rápidamente al hotel para descansar y relajarte en un ambiente acogedor y temático.





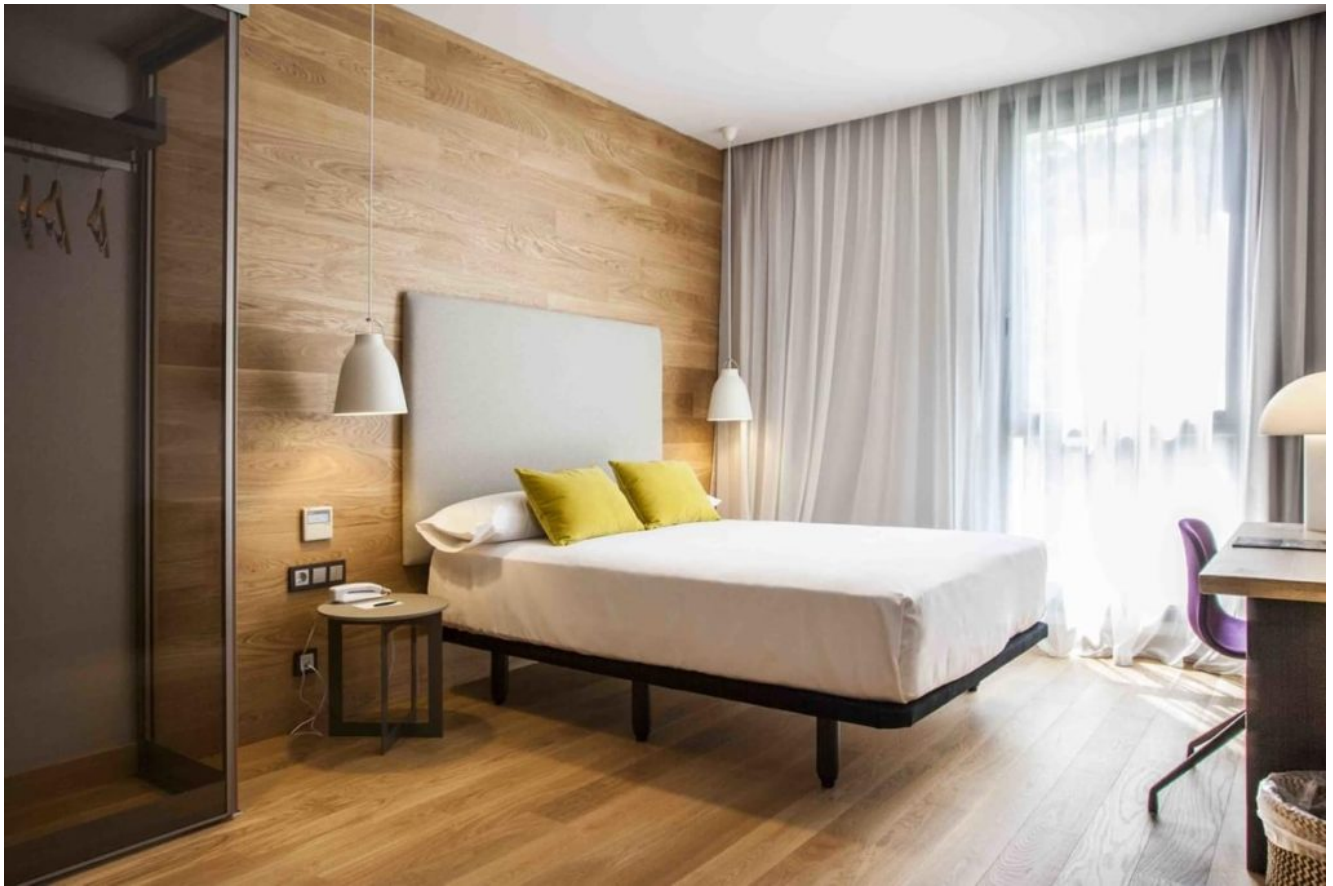


Hotel Catalonia Donosti

Por otro lado, el [Hotel Catalonia Donosti](#) es una elección perfecta para aquellos que deseen estar cerca del **Palacio de Kursaal** durante **San Sebastián Gastronomika**. Ubicado a solo 6 minutos en coche, este encantador hotel ocupa un antiguo convento con una fachada histórica y ofrece una experiencia boutique con una decoración de estilo inglés y materiales nobles. Su rooftop con terraza, piscina y solárium ofrece impresionantes vistas de **San Sebastián** y el **mar Cantábrico**. Además, el **Aldapeta Gastrobar** del hotel sirve exquisita txuleta a la brasa y una selección de vinos, para disfrutar de la gastronomía vasca.







Hotel Zenit San Sebastián

Por su parte, el [Hotel Zenit San Sebastián](#) es la elección ideal para aquellos que desean alojarse en el corazón de la ciudad. Situado en el elegante barrio de **Amara**, a solo 8 minutos del **Palacio de Kursaal**, este hotel de cuatro estrellas ofrece moderna decoración, fácil acceso y proximidad a los principales puntos de interés de **San Sebastián**. Además, cuenta con excelentes conexiones de transporte público, facilitando la exploración de la ciudad y sus alrededores.









Finalmente, el [Hotel Arrizul Catedral](#), uno de los hoteles más nuevos de **San Sebastián**, se encuentra estratégicamente ubicado en el centro de la ciudad, cerca de la imponente **Catedral del Buen Pastor**. Con una ubicación privilegiada a solo cinco minutos a pie de la famosa **playa de la Concha** y del **Palacio de Kursaal**, este hotel urbano renovado conserva su fachada original y ofrece un fácil acceso a la zona comercial, playas y vibrante escena de bares de pintxos y restaurantes.

San Sebastián en un vistazo: Los imperdibles de una escapada exprés

San Sebastián, una ciudad llena de encanto y belleza, te invita a descubrir sus lugares emblemáticos durante tu estancia. **La Playa de la Concha**, considerada una de las más hermosas de **Europa**, te brinda un escenario perfecto para relajarte y disfrutar de su impresionante belleza. Ubicada cerca del **Palacio Kursaal**, puedes aprovechar los descansos de **San Sebastián Gastronomika** para deleitarte con sus aguas

cristalinas y su suave arena. Esta playa encapsula la esencia de la ciudad y no puede faltar en tu itinerario.









El **Palacio Miramar**, situado al final de la **bahía de la Concha**, es una mansión elegante que domina **San Sebastián**. Aunque no se puede acceder al palacio, su arquitectura y jardines son dignos de admirar. Desde allí, podrás contemplar las vistas panorámicas de la bahía y sumergirte en la historia de la ciudad.

El **Casco Viejo de San Sebastián**, conocido como la **Parte Vieja**, es un lugar que debes visitar si eres amante de la gastronomía y la historia. Sus calles empedradas albergan bares emblemáticos donde puedes degustar los famosos **pintxos vascos**. Explorar este barrio te llevará a descubrir la **plaza de la Constitución** y las iglesias históricas. Realizar un tour de pintxos es una experiencia culinaria inigualable para sumergirte en la autenticidad de la ciudad.

El **Monte Urgull** es otra parada imprescindible. Revela la rica historia militar de la ciudad a través de sus antiguas fortificaciones y murallas. Además de ofrecer vistas panorámicas, este monte convertido en parque público te brinda un entorno natural fascinante con miradores para contemplar el

mar y la ciudad. No olvides visitar el imponente **Sagrado Corazón**.

Los imperdibles gastronómicos que debes probar durante tu visita

San Sebastián es famoso mundialmente por su destacada gastronomía, y en particular, por la experiencia de salir de pintxos en la ciudad, considerada una de las mejores del mundo según la guía '**Ultimate Eatlist**' de **Lonely Planet**. Aunque existen otras ciudades en **España** que ofrecen tapas excepcionales, como **Granada**, **Logroño**, **Sevilla**, **León** y los bares de moda en **Salamanca**, la magia de **San Sebastián** y sus magníficas barras de pintxos es incomparable.

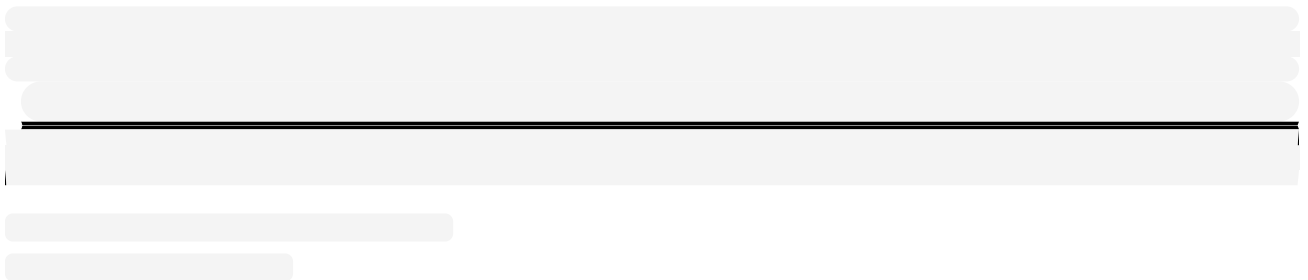
Aquí encontrarás una mezcla de propuestas tradicionales e innovadoras que reflejan la riqueza culinaria de la ciudad. Además de los reconocidos restaurantes galardonados con **estrellas Michelin**, que destacan por su excelencia y creatividad culinaria, también hay opciones tradicionales e innovadoras para aquellos que desean sorprender su paladar.

Rekondo: El clásico que nunca decepciona en San Sebastián





[Ver esta publicación en Instagram](#)

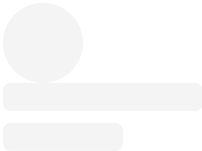


Una publicación compartida de Restaurante Rekondo (@rekondorestaurante)

Un clásico establecimiento en **San Sebastián** que nunca decepciona. Su chef, **Iñaki Arrieta**, prepara deliciosos entrantes de temporada, como pochas con morros de ternera en su salsa y espárragos a la parrilla con cola de cigala y consomé. Sin duda, uno de los platos estrella es su impresionante chuleta. Para el postre, no puedes dejar de probar el milhojas de chocolate blanco con culis de naranja y sorbete de maracuyá. Además, **Rekondo** cuenta con una bodega

única, considerada una de las mejores.

Casa Urola: Precisión culinaria y autenticidad



[Ver esta publicación en Instagram](#)



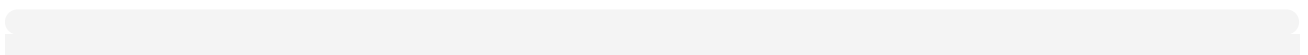
Una publicación compartida de Restaurante Casa Urola (@casaurola)

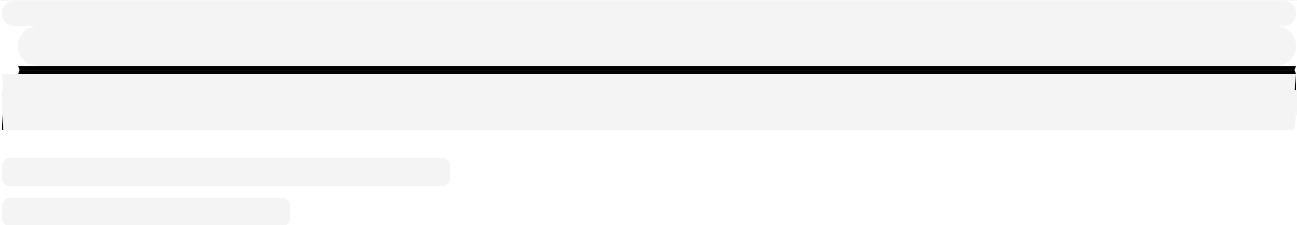
Una excelente opción para cenar. Este restaurante destaca por su identidad culinaria y la precisión en cada plato. Los anfitriones, **Pablo Loureiro** y **Begoña Arenas**, te harán sentir como en casa. En su carta encontrarás productos de temporada, como la menestra de primavera con jamón ibérico y yema de huevo, el revuelto de perretxikos hecho a baja temperatura o el guisante lágrima a la parrilla con yema de huevo, caldo de jamón y toffe de cebolleta. También ofrecen pescados, carnes y mariscos de alta calidad.

Bar Néstor: Donde encontrarás la mejor tortilla de San Sebastián



[Ver esta publicación en Instagram](#)





Una publicación compartida de Txuletas • San Sebastián (@barnestor1980)

Si quieres encontrar una tortilla legendaria, no puedes dejar de visitar el **Bar Néstor**. Su tortilla no solo es considerada la mejor de la ciudad, sino que también se encuentra entre **las mejores de España**. Prepárate para probar una tortilla jugosa y deliciosa. Ten en cuenta que la demanda es alta y debes ser rápido para disfrutarla. El **Bar Néstor** prepara solo dos tortillas al día, una a las 13:00 y otra a las 20:00. Para asegurarte de probarla, es recomendable llegar temprano y apuntarte en una lista que abren a las 12:00.

Gandarias: Taberna clásica para disfrutar de pintxos de calidad





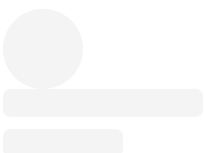
[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de Restaurante Gandarias (@casagandarias)

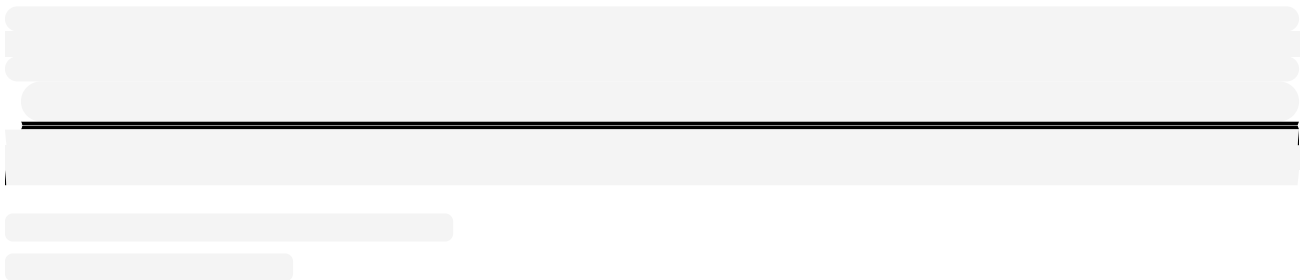
Si estás buscando una clásica taberna en **San Sebastián** para probar pintxos de calidad, no puedes dejar de visitar **Gandarias**. Aquí encontrarás una variedad de deliciosos pintxos, como la tartaleta de txangurro, los famosos txampis y las brochetas. Si prefieres probar raciones, también ofrecen opciones tentadoras, como las almejas a la marinera. **Gandarias** es conocido por ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y sus precios son accesibles, lo que lo convierte en una opción ideal para disfrutar de la cocina local.

El paraíso de los mejillones en San Sebastián





[Ver esta publicación en Instagram](#)

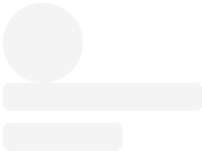


Una publicación compartida de La Mejillonera® (@cerveceriaslamejillonera)

Si eres amante de los mejillones, **La Mejillonera** es el lugar perfecto para ti. Aquí podrás disfrutar de mejillones preparados de cinco formas diferentes, cada una más deliciosa que la anterior. Este local es informal y siempre está animado, lo que demuestra su popularidad entre los lugareños y visitantes. Además de los mejillones, también te recomendamos probar las patatas bravas, que son famosas en **San Sebastián** y están deliciosas. Puedes acompañar tus platos con un **txakoli**

para completar la experiencia.

Sabores auténticos en un solo bocado



[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de ZazpiSTM (@zazpi_stm)

Zazpi Gastrobar es otro de los lugares destacados para comer en **San Sebastián**. Es conocido por su **pintxo-pote**, una tradición local que consiste en disfrutar de pintxos acompañados de una bebida a un precio especial. Uno de los pintxos más recomendados es el ravioli cremoso de rabo de toro, una deliciosa combinación de sabores y texturas que seguro te encantará. Además de la comida, **Zazpi Gastrobar** se encuentra en una zona más moderna de la ciudad, lo que te permitirá descubrir otra faceta de **San Sebastián** mientras disfrutas de su gastronomía. En general, este lugar es considerado uno de los mejores para comer en la ciudad.

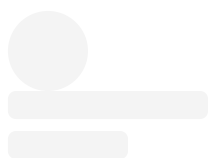
La Viña: La tarta de queso más famosa de San Sebastián



Si eres amante de las tartas de queso, no puedes dejar de probar la famosa tarta de queso de **La Viña** durante tu visita a **San Sebastián Gastronomika**. Este bar es conocido por ofrecer

una versión legendaria de este postre clásico. La tarta de queso de **La Viña** es tan popular que muchos la consideran la mejor de la ciudad. Se sirve en porciones generosas, y cada ración es bastante contundente, por lo que puede ser compartida entre dos personas. Debido a su gran demanda y fama, **La Viña** incluso comenzó a vender la tarta entera, para aquellos que deseen disfrutarla en su totalidad.

Sabores irresistibles en la entrada de la parte vieja de San Sebastián



[Ver esta publicación en Instagram](#)





Una publicación compartida de Antonio Boulevard (@antonioboulevardss)

Antonio Boulevard, la segunda ubicación del icónico **Bar Antonio**, es un lugar imperdible en la entrada de la parte vieja de **San Sebastián**. Sus propietarios, **Ramón Elizalde** y **Humberto Segura**, mantienen un enfoque en la calidad del producto y ofrecen una atención cercana. En la barra, preparan pintxos al momento, como el favorito de anchoas con mantequilla ahumada. En el comedor, destacan platos como alcachofas a la brasa con escabeche de miso blanco y espárragos blancos con crema de parmesano. Las carnes de **Joselito**, especialmente la milanesa de chuleta ibérica, son muy populares.

Una experiencia culinaria en llamas en el corazón de San Sebastián, junto al Kursaal, de la mano del renombrado chef Luis Aduriz





[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de MUKArestaurant (@mukadonostia)

Dentro del **Kursaal**, el lugar emblemático donde se celebra **San Sebastián Gastronomika**, se encuentra el restaurante **Muka**, liderado por los reconocidos chefs **Andoni Luis Aduriz** y **Bixente Arrieta**. **Muka** se destaca por su cocina personal y arraigada en la tradición vasca, con un enfoque especial en la exploración de las diferentes formas e intensidades del fuego, desde el rescoldo hasta la llama, la brasa, el humo y la ceniza. Aunque el hilo conductor de su propuesta gastronómica

es la parrilla, su enfoque es único y creativo, ofreciendo una experiencia culinaria excepcional sin salir del **Kursaal**, el epicentro de **San Sebastián Gastronomika**.

Nos vamos de Day Pass: Sumérgete en un ‘sabroso’ oasis de piscinas y disfruta al máximo de tus días de primavera

¡El verano está a la vuelta de la esquina y es hora de disfrutar de un refrescante día en la piscina! Pero, ¿por qué esperar? En primavera, reservar un [Day Pass](#) en un hotel con piscina se ha convertido en uno de los planes más emocionantes. No solo te brinda la oportunidad de disfrutar del aire libre, sino que los day pass en hoteles ofrecen mucho más que una simple piscina. Estos lugares son auténticas joyas escondidas que te garantizan diversión, incluso cuando el calor aún no es suficiente para sumergirte por completo. Imagina piscinas en la azotea con vistas impresionantes, camas balinesas para relajarte, brunch incluido, cocteles refrescantes y una oferta gastronómica deliciosa. Estos hoteles tienen todo lo que necesitas para refrescarte y pasar un tiempo increíble. Entonces, prepárate, coge tu crema solar y tu bañador, porque las piscinas más hermosas te están esperando. No hay mejor manera de anticiparse al verano y disfrutar al máximo de los días soleados.

Hard Rock Hotel Tenerife: Un destino excepcional donde el lujo se encuentra con el espíritu del rock 'n' roll para un Day Pass perfecto







[Hard Rock Hotel Tenerife](#) es mucho más que un simple hotel de cinco estrellas. Ha dejado una huella permanente en Tenerife al ofrecer una experiencia única donde el lujo se mezcla con el espíritu vibrante del rock 'n' roll. Desde el momento en

que pisas sus instalaciones, te sumerges en un mundo de música, estilo y entretenimiento.

Con una decoración inspirada en la historia del rock, habitaciones elegantes y servicios de primera clase, este hotel se ha convertido en el destino favorito para aquellos que buscan unas vacaciones verdaderamente excepcionales. Desde las impresionantes vistas al océano Atlántico desde las piscinas en la azotea hasta la deliciosa oferta gastronómica, Hard Rock Hotel Tenerife ofrece una escapada vibrante y emocionante en Playa Paraíso.

Si estás buscando huir del calor, el DayPass de Hard Rock Hotel es perfecto para ti. Tiene un precio de €40 por persona, pero este pago se convierte en un crédito completo para que lo gastes en comida y bebida en los fantásticos restaurantes y bares del Lago Pool & Beach. Además, los niños menores de 2 años entran gratis. Sumérgete en la magia de Tenerife, disfruta de las impresionantes vistas al océano Atlántico y saborea de su gran variedad gastronómica.

Deluxe Day Pass en el H10 Rubicón Palace: Una experiencia exclusiva en Lanzarote por 50 euros





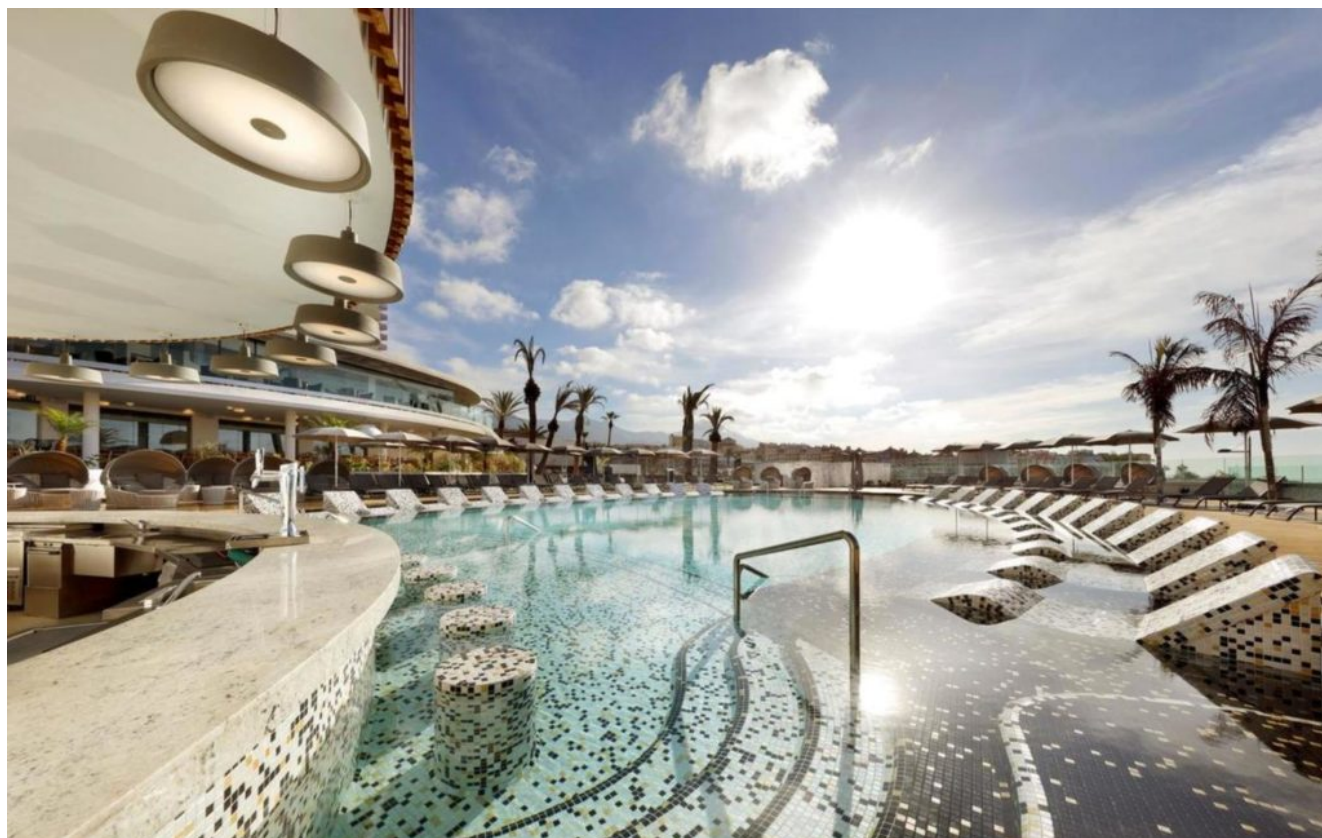


Situado en la hermosa Playa Blanca, el H10 Rubicón Palace es un emblemático resort de cinco estrellas que ha sido recientemente renovado con un interiorismo inspirado en la encantadora isla de Lanzarote.

Este hotel ofrece una experiencia excepcional con sus espectaculares piscinas y una amplia oferta gastronómica para deleitar todos los sentidos. Con el Deluxe Day Pass, podrás disfrutar de todo lo que este exclusivo hotel tiene para ofrecer.

Por tan solo 50 euros, tendrás acceso completo a la impresionante piscina con vistas al mar y disfrutarás de un servicio todo incluido para relajarte y refrescarte a tu gusto. Además, podrás saborear un delicioso almuerzo buffet en el restaurante Janubio, donde encontrarás una amplia variedad de opciones gastronómicas. El paquete incluye también acceso al solarium, snacks y bebidas ilimitadas según el menú de todo incluido en La Choza Pool Bar, toalla de piscina y conexión wifi para que puedas compartir tus momentos especiales.

Relax y deleite gastronómico en Salobre Hotel Resort & Serenity 5*: Disfruta de un día completo en la Piscina Wellness y cena buffet en Sens por solo 55 euros









Salobre Hotel Resort & Serenity 5* te brinda la oportunidad de combinar el placer culinario y el máximo relax en una experiencia que va más allá de simplemente comer y beber. Por tan solo 55 euros, podrás disfrutar de un día completo en la Piscina Wellness y una cena buffet en Sens, ubicado en el Patio Garden del hotel.

Este lugar es el punto de partida perfecto para comenzar y terminar tu día de la mejor manera posible. En Sens, podrás saborear productos naturales y frescos cuidadosamente seleccionados, todo ello en un ambiente decorado al detalle que crea una sensación de calidez y elegancia.

Pero eso no es todo. Salobre Hotel Resort & Serenity 5* es mucho más que un lugar para disfrutar de una buena comida y un ambiente relajado. Su arquitectura contemporánea y su decoración de colores cálidos se fusionan perfectamente con el paisaje canario, creando un entorno vacacional ideal para desconectar. Las terrazas escalonadas ofrecen vistas panorámicas y crean múltiples rincones y miradores, proporcionando espacios relajados para disfrutar. Además, las

camas balinesas ubicadas en lo alto de la montaña, con vistas al mar, te ofrecen el escenario perfecto para contemplar uno de los atardeceres más fotografiados de la isla.

La Palma & Teneguía Princess: ¡Un día inolvidable en el paraíso canario!





Está diseñado a imagen y semejanza de un verdadero pueblo canario, y asentado en un acantilado sobre el mar, en medio de plataneras. En su interior, este idílico hotel sobre el mar harán que te sientas como en un auténtico edén terrenal.

Su zona de piscinas y jardines tropicales, que puede considerarse verdaderamente espectacular: siete piscinas en total, entre ellas una para niños y una piscina con arena. Otro de los puntos fuertes de La Palma & Teneguía Princess es que se trata de un hotel con spa : el Aqua Princess consta de un circuito termal, varias saunas, hidromasajes y duchas de sensaciones, además de un equipo de profesionales que ofrece tratamientos de salud y belleza.

El hotel cuenta con tres restaurantes a la carta, dos de ellos con menú degustación y abiertos según demanda, y dos con bufé. En todos ellos, podrás disfrutar con cuidadas creaciones culinarias. World Day Pass es sin duda tu mejor opción para pasar tu día libre o día de vacaciones haciendo uso de sus instalaciones y servicios sin tener que pasar la noche. Vive tu experiencia DayPass en pareja, familia y amigos. Celebra con tu DayPass todo incluido una ocasión especial, aniversario, cumpleaños o un día con tus mejores amigas. Precio 55€.

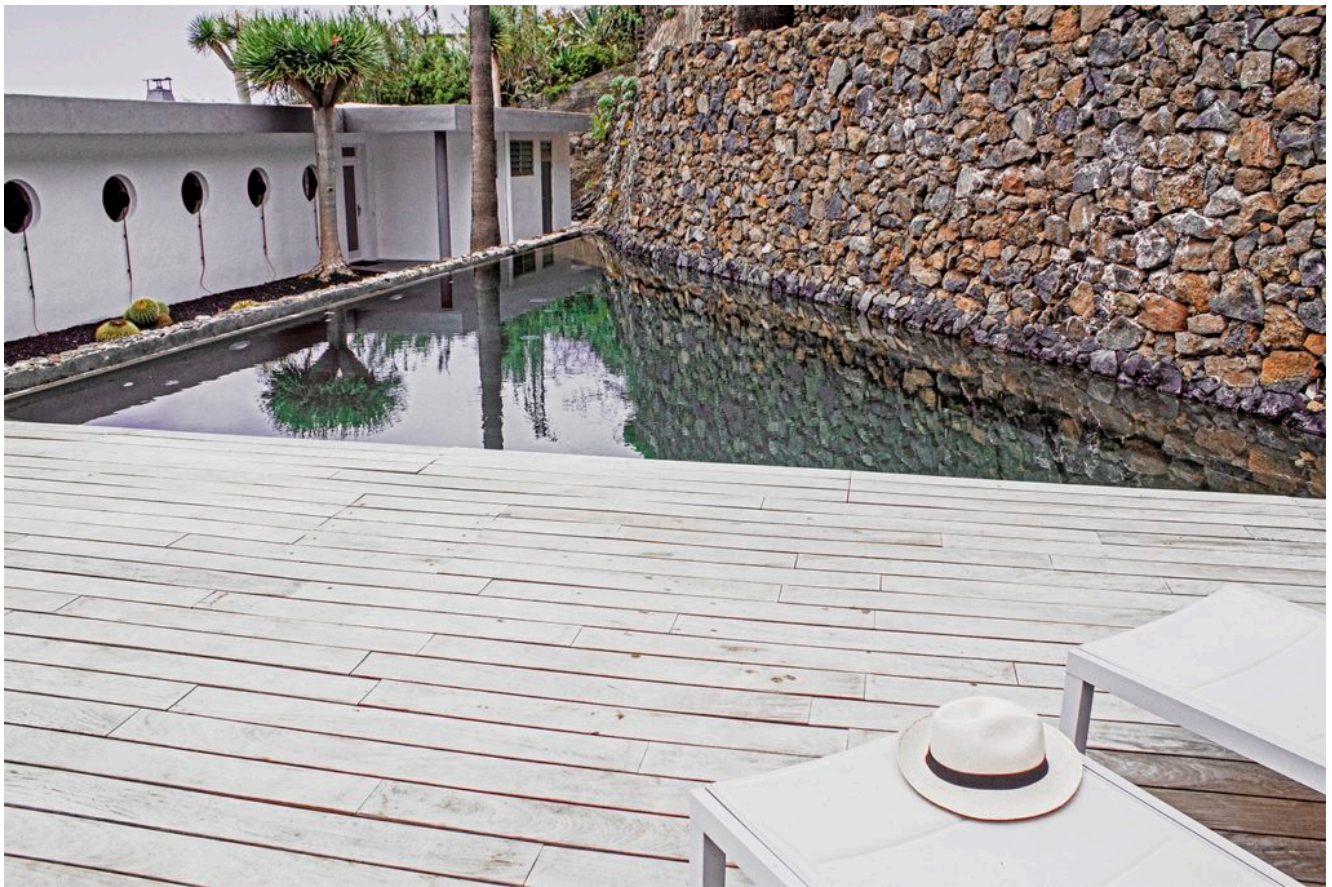
DreamLiving...un sueño hecho realidad

Hospedarse en una villa de lujo en lugar de en un hotel convencional puede ser la decisión perfecta para aquellos que buscan una escapada más íntima y personalizada.

DreamLiving, la privacidad que ofrecen estas **villas** es una de

las principales ventajas, ya que suelen estar ubicadas en lugares aislados y privados que ofrecen tranquilidad y un ambiente exclusivo.

Además, los servicios adicionales que se incluyen en una villa de lujo, como cocinas completamente equipadas, personal de limpieza y **cocineros privados**, ofrecen una mayor flexibilidad para que disfrutes de tus vacaciones de forma relajada y sin preocupaciones.



Con estas comodidades adicionales, podrás disfrutar de una atención y servicio personalizado que difícilmente encontrarás en un hotel convencional.

En este artículo, te invitamos a descubrir las **villas de lujo** que componen la oferta de **DreamLiving** y cómo estas pueden mejorar la experiencia de vacaciones para aquellos que buscan lo mejor en términos de privacidad y comodidades en un entorno privilegiado.

Descubre la exclusiva experiencia vacacional de DreamLiving en Tenerife

En la isla de Tenerife, en un rincón de La Orotava, se encuentran las Villas de DreamLiving, un lugar excepcional que ofrece una experiencia vacacional única.

Rodeado de un entorno natural espectacular, DreamLiving es un oasis de privacidad y tranquilidad en el que podrás disfrutar de unas vacaciones que van más allá de lo convencional.

Con villas lujosas y cuidadosamente diseñadas para garantizar la privacidad de los huéspedes, podrás relajarte en una piscina privada, en un sauna o simplemente disfrutar de las vistas panorámicas desde la comodidad de tu villa.











Aquí, el buen vivir es una filosofía de vida, y cada detalle está pensado para que puedas disfrutar de una estancia cómoda y relajante en medio de un paisaje natural impresionante.

En este artículo, te invitamos a descubrir todo lo que DreamLiving tiene que ofrecer y por qué es el destino ideal para aquellos que buscan una experiencia inolvidable en un entorno único.

Descubre Dream Living en La Orotava: Un Oasis Único en la Espectacular Isla de Tenerife

Las villas de DreamLiving están ubicadas en medio de un entorno natural espectacular, lo que significa que los huéspedes pueden disfrutar de la belleza del paisaje en todo momento.

Desde la terraza privada de cada villa, podrás contemplar vistas impresionantes de las montañas, el mar o el bosque.

El entorno natural también ofrece muchas oportunidades para disfrutar de actividades al aire libre, como senderismo, ciclismo, pesca y mucho más.

Una de las características más destacadas de las villas de DreamLiving es su privacidad excepcional.

Cada villa está separada por suficiente distancia para garantizar una privacidad adicional entre ellas. De esta manera, los huéspedes pueden relajarse y disfrutar de su tiempo sin preocuparse por molestar a los demás o ser molestados por otros huéspedes.

Además de la privacidad excepcional y el entorno natural espectacular, también ofrecen un servicio excepcional. El personal está disponible las 24 horas del día para ayudar con cualquier necesidad que los huéspedes puedan tener, desde reservas de restaurantes hasta recomendaciones de actividades.

Descubriendo los rincones más hermosos de Tenerife: playas,

montañas y el majestuoso Teide

Tenerife es una isla espectacular que ofrece una gran variedad de lugares hermosos por descubrir.

Desde playas idílicas hasta [paisajes montañosos](#) que contrastan con el azul del mar, y en el centro de todo ello, se encuentra el majestuoso y emblemático Teide.

Dentro de todas las opciones de alojamiento disponibles en Tenerife, La Orotava destaca como uno de los municipios más bellos del archipiélago.







En este maravilloso lugar, se encuentra Dream Living, un oasis único y diferente a todas las propuestas vacacionales convencionales.

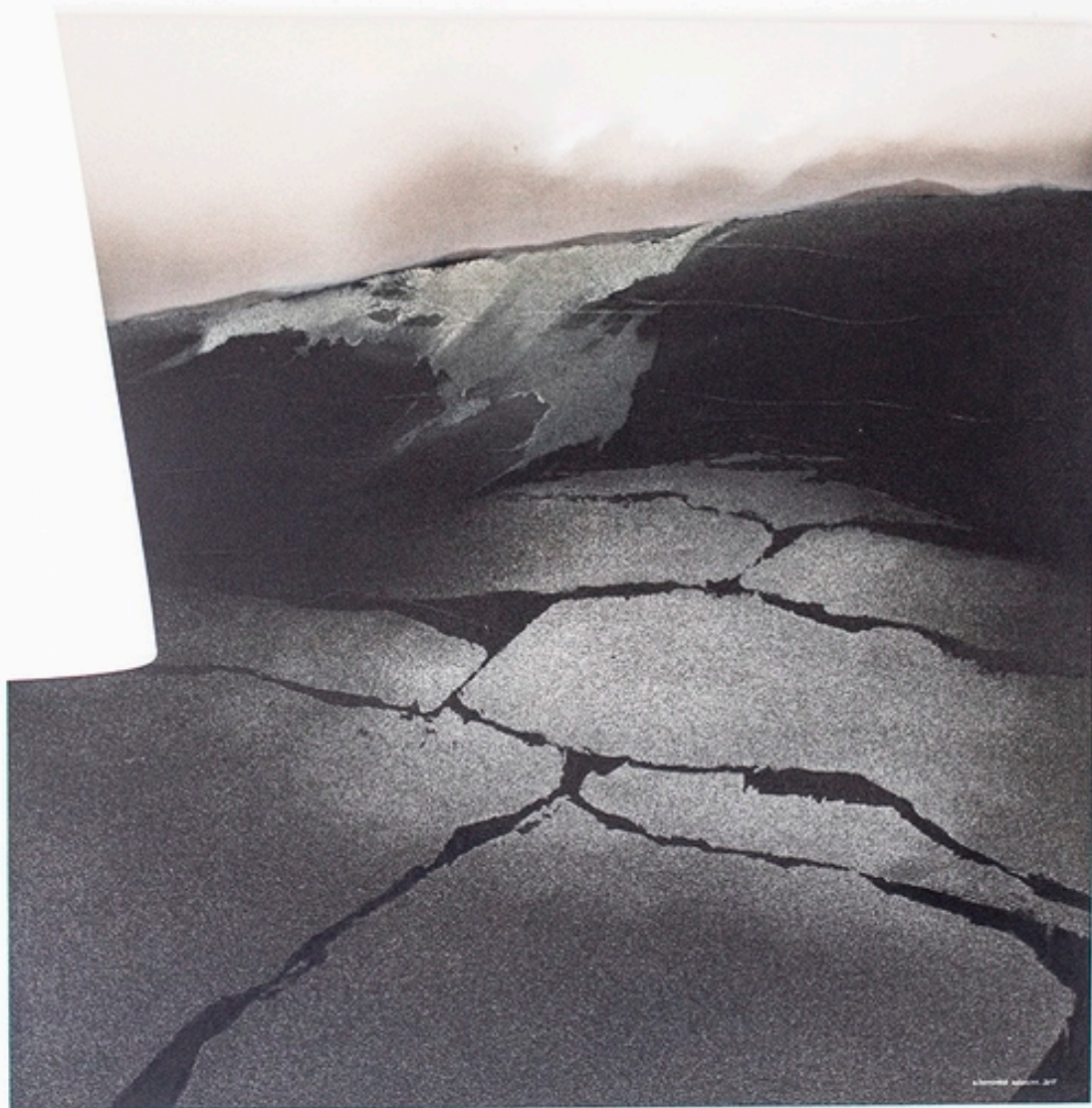
El entorno natural que rodea DreamLiving es uno de los principales atractivos de este lugar. Los huéspedes pueden disfrutar de senderos cercanos para caminar y hacer excursiones cortas, así como de actividades como el montañismo, la pesca y la exploración de la flora y fauna local. Todo esto rodeado de un paisaje natural impresionante que invita a la desconexión y a la relajación.

Un oasis de tranquilidad, arte y arquitectura: Bienvenido a DreamLiving

DreamLiving es un oasis de privacidad y tranquilidad en un entorno natural impresionante.

Los huéspedes pueden disfrutar de una [piscina privada](#) con el majestuoso Teide como telón de fondo, mientras disfrutan del sol y la serenidad. Aquí, el espacio personal es de gran importancia y nunca te sentirás invadido.

Las villas de DreamLiving son verdaderas joyas arquitectónicas, diseñadas con un gusto exquisito y un pensamiento cuidadoso en cada detalle.



La decoración minimalista y el arte que se integra perfectamente en la experiencia, te invitan al confort visual y a la relajación. Es fácil sentirse como en casa en este lugar único.

Además, el arte es una parte esencial del paisaje de DreamLiving, con obras de arte cuidadosamente seleccionadas que se integran a la perfección con la decoración y la arquitectura. Todo esto hace que te sientas rodeado de belleza y en una atmósfera que invita a la admiración y la contemplación.

El escenario perfecto para tus eventos, fotos y rodajes

La belleza no necesita palabras para ser descrita, pero cuando se trata de describir DreamLiving, la primera palabra que viene a la mente es “sencillez”.

En este oasis de privacidad y tranquilidad, la belleza se encuentra en la simplicidad de los detalles, en la cuidadosa selección de obras de arte y en la arquitectura minimalista que armoniza perfectamente con el entorno natural.

Aquí, no hay excesos ni distracciones que puedan interrumpir la conexión con uno mismo y con la naturaleza.







DreamLiving es un lugar diseñado para ayudarte a reconectarte con la esencia de la vida, para recordarte que sólo el presente es real y que la vida es una continua experiencia de vivir en el momento presente.

Pero la belleza de DreamLiving no se limita a su entorno natural y su arquitectura. También es un lugar ideal para eventos, fotos y rodajes. Sus villas son verdaderas joyas arquitectónicas que pueden ser el escenario perfecto para una sesión de fotos inolvidable o para una producción audiovisual que busque una atmósfera única y diferente.

DreamLiving un sueño que se hizo realidad

DreamLiving es mucho más que unas simples villas de vacaciones, es la materialización del sueño de Ruth Ruttiman, una apasionada del diseño, el arte y el bienestar.

Su experiencia y sus vivencias personales le llevaron a crear un espacio que va más allá de ofrecer comodidades a los huéspedes, sino que busca despertar en ellos su propio viaje interior y descubrir su riqueza y espacio interior.



Ruth Ruttiman ha sido afortunada de conocer a personas extraordinarias de diferentes campos, lo que le ha permitido encontrar su propia huella y crear **DreamImpulse** y **DreamLiving**,

un lugar donde los huéspedes pueden desconectar de la rutina y los problemas diarios para abrir su corazón y dejarse llevar por el entorno natural y la privacidad que ofrece el lugar.

—

La valenciana Dalpiot representará a España en el ‘Campionato Mondiale della Pizza’

El concurso, que reúne los mejores profesionales y pizzerías de todo el mundo, se celebrará en Parma los días 18,19 y 20 de Abril

Dalpiot, una pequeña pizzería situada en **Rocafort**, uno de los pueblos más exclusivos de España, competirá en la especialidad de Pizza Clásica en uno de los certámenes más importantes y **longevos** de este tan internacional plato.

No en vano se trata de su 30ª edición organizado por [Pizza e pasta italiana](#), cita obligada para las mejores pizzerías de todo el mundo que buscan demostrar su destreza en la elaboración de pizzas.

“Sin duda, una oportunidad única de estar rodeados de las pizzerías y pizzaiolos más importantes de los que aprender,

así como dar a conocer nuestra propuesta y gastronomía”.

La propuesta de esta pizzería valenciana es la calidad de la materia prima y, sobre todo, la masa, que, tal y como indican “es una masa diferente a la masa tradicional napolitana, donde por el proceso de fermentación, su gramaje, el espesor de masa que la hace tan fina y de bordes prominentes y crujientes” esperan pueda sorprender al jurado.



Dalpiot representará a España en el 'Campionato Mondiale della Pizza'

Respecto a la pizza en concreto trasladan: “creemos que, con la Sollana (nombre de un municipio valenciano que da nombre a una de sus pizzas) podremos aportar valor añadido por el encaje de los sabores de la sobrasada, la mezcla de quesos, la cebolla roja caramelizada y la miel de romero, así, además, podremos exportar un poquito de Valencia y de España”.

La mejor pizza

Sobre si hay algo más que haga a la pizza de Dalpiot especial y candidata a convertirse en la mejor del mundo, apuntan que “puede parecer algo trivial, pero el cariño con el que hacemos el tomate, que es natural, que lo trituramos y especiamos.

La gestión del queso, que hemos ido aprendiendo a tratarlo, incluso la gestión de productos como el jamón, el beicon, el cocinado previo de cebollas, [champiñones](#), utilizar productos de temporada como la alcachofa, el tiempo de cocción sin prisas, al igual que el de fermentación, todo ello pensamos que ayuda a tener algo diferente.



Según Global Pizza Market Report, el mercado global de la pizza está en plena expansión en el que “las pizzas especiales y gourmet se han vuelto cada vez más populares”, viéndose afectado por los nuevos hábitos de consumo, donde el Delivery tiene un papel cada vez más importante.

En este contexto, afirman desde Dalpiot que “aunque uno de nuestros valores principales es el local que cuenta con un agradable entorno natural y paisajístico, debemos acompañar a nuestros clientes y dejarles que nos encuentren en las principales plataformas como Glovo” donde la pizza “está en el top 3 de productos más buscados”.

Los 50 mejores hoteles del mundo

Es el nuevo programa de premios de 50 Best que celebra la industria hotelera – se estrenará en 2023

50 Best, la organización creadora de The World's 50 Best Restaurants y The World's 50 Best Bars, anuncia su primer lanzamiento mundial desde 2009

50 Best lanzará la lista inaugural de The World's 50 Best Hotels en septiembre de 2023, destacando experiencias en hoteles excepcionales en todo el mundo que darán forma a las aspiraciones de millones de consumidores, viajeros y hoteleros.

El lanzamiento de The World's 50 Best Hotels marcará la primera vez desde 2009 -cuando The World's 50 Best Bars hizo su debut- que 50 Best presenta un nuevo ranking global y un programa de premios, marcando la primera incursión oficial de la marca pionera en los viajes.

El lanzamiento de The World's 50 Best Hotels es un paso más en el camino de 50 Best para convertirse en el punto de referencia mundial por excelencia de las mejores experiencias de hostelería en todo el mundo, abarcando restaurantes, bares y, ahora, hoteles.



Tim Brooke-Webb, Director General de 50 Best, afirma: “En los últimos 20 años nos hemos convertido en el líder del mercado internacional a la hora de ofrecer las listas de restaurantes y bares más fiables del planeta, elaboradas por expertos.

Nos parece natural completar el círculo uniendo restaurantes, bares y hoteles. La hostelería es lo que nos apasiona y creemos que ahora es el momento perfecto para centrar la atención en los hoteles, especialmente en su reconstrucción tras los efectos de la pandemia.

Nuestro objetivo con estos premios es definir, liderar y amplificar el debate sobre el futuro de la hostelería.

Queremos crear una plataforma unificadora para los mejores hoteles del mundo y las increíbles personas que hay detrás de ellos, pero también para los consumidores amantes de los viajes, ayudándoles a elegir los mejores lugares donde alojarse”.

Mejor Hotel del Mundo 2023.

La primera lista de los 50 Mejores Hoteles del Mundo se dará a conocer en una cuenta atrás en directo, junto con una serie de premios especiales, que culminará con el anuncio del Mejor

Hotel del Mundo 2023.

La clasificación reflejará las mejores experiencias de viaje recopiladas por 580 votantes anónimos -una mezcla equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores y viajeros internacionales experimentados- encabezados por un grupo de presidentes de academias líderes del sector en nueve regiones de todo el mundo.

Cualquier hotel del mundo puede ser votado y no tiene que cumplir ningún criterio ni marcar ninguna casilla preestablecida para ser considerado. Simplemente se pregunta a los votantes por sus siete mejores experiencias hoteleras a lo largo de los dos años que dura la votación.



Mark Sansom, Director de Contenidos de The World's 50 Best Hotels, prosigue: "Creemos que existe un enorme vacío en el mercado para una clasificación de hoteles verdaderamente igualitaria.

Llevamos años planeando que nuestros premios sean lo más transparentes e inclusivos posible, consultando a expertos en

viajes para crear un sistema sólido que destaque en todo el sector, aprovechando nuestra experiencia en los ecosistemas de restaurantes y bares.

A diferencia de otros premios, la inscripción, la preselección o la asistencia son gratuitas. El resultado será una lista de las experiencias hoteleras más memorables de todo el mundo, que celebrará el inmenso talento y el trabajo duro, al tiempo que inspirará a los equipos de los hoteles a prestar el mejor servicio posible.

Ofrecerá a los consumidores ávidos de viajes una lista de buena fe de los 50 mejores establecimientos del mundo, seleccionados por un panel de expertos hoteleros de amplia experiencia”.

Academia de votación de The 50 Best

La Academia es el mecanismo utilizado para crear la lista The World’s 50 Best Hotels. Ninguno de los empleados de 50 Best ni ningún patrocinador asociado a los premios vota ni tiene influencia alguna en los resultados.

Para garantizar que los 580 votantes de la Academia representen equitativamente el panorama hotelero mundial, los Presidentes de la Academia se reparten entre nueve regiones geográficas, y cada uno de ellos es un experto en el sector de los viajes de su región, con excelentes contactos en el sector hotelero.

Cada uno de estos presidentes elige un panel de votación, garantizando una selección equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores hoteleros, viajeros de negocios y aficionados a los viajes.



Cada año se renovará un mínimo del 25% del jurado. Todos los votantes, salvo los Presidentes de la Academia, permanecerán en el anonimato para eliminar la posibilidad de grupos de presión.

Las Cátedras de la Academia por regiones son las siguientes:

Cecilia Núñez, América Latina, incluido el Caribe

Núñez es editora de Food & Travel México y reside en Ciudad de México. Presenta un programa de radio sobre viajes en América Latina y es comentarista habitual sobre hoteles y viajes en todas las plataformas mediáticas.

Danielle Demetriou, Japón y Corea del Sur

Demetriou es una escritora independiente afincada en Tokio. Vive en Japón desde 2007 y escribe sobre diseño de hoteles, arquitectura y estilo.

Isabella Sullivan, Oriente Medio y África

Sullivan es redactora de Condé Nast Traveller Middle East, con

sede en Dubai. Es sudafricana y también ha trabajado en el Reino Unido en diversas cabeceras de estilo de vida, escribiendo sobre viajes y reseñas de hoteles.

Jeninne Lee-St John, Sudeste Asiático

Lee-St John es una editora de revistas y sitios web de Washington DC que vive en Bangkok desde 2014. Es redactora jefa de Travel + Leisure Southeast Asia.

Kee Foong, China, Hong Kong, Macao y Taiwán

Anteriormente, Foong fue redactor de Discovery, la revista de a bordo de Cathay Pacific, y de LUXE City Guides. Ahora trabaja como redactor independiente para Travel + Leisure SEA, South China Morning Post y Tatler, entre otros.

Lauren Ho, Europa

Ho vive en Londres y fue editora de viajes de la revista Wallpaper* durante 14 años. Ahora es redactora colaboradora en Country & Town House y trabaja como freelance para The Telegraph, Robb Report y Condé Nast Traveller.

Michael Harden, Oceanía

Harden, residente en Melbourne, es redactor para Victoria y Tasmania de Australian Gourmet Traveller. Es autor de numerosos libros que exploran los aspectos sociales, históricos y culturales de la hostelería.

Yolanda Edwards, Estados Unidos y Canadá

Edwards es la fundadora y editora de Yolo Journal, una publicación trimestral sobre el estilo de vida en los viajes, y de un boletín semanal. Anteriormente fue directora creativa de Condé Nast Traveler US y editora ejecutiva de Martha Stewart Living.

Zinara Rathnayake, Asia Meridional

Rathnayake es una escritora independiente de viajes y gastronomía afincada en la India y Sri Lanka. Su trabajo ha aparecido en The New York Times, BBC, CNN y Saveur, entre otros.

Cómo funciona la votación

La clasificación inaugural de The World's 50 Best Hotels reflejará las mejores experiencias hoteleras a partir de los votos de 580 miembros anónimos de la Academia, seleccionados por su opinión experta sobre el panorama hotelero internacional.

Los miembros de la organización de los [50 Mejores](#) no votan ni controlan la composición de la lista; ese es el papel colectivo de la Academia votante.

Esto significa que los hoteles no pueden solicitar figurar en la lista. Ningún patrocinador influye en la lista.

Los miembros de la organización 50 Best no tienen ningún interés financiero en los hoteles clasificados. Los votantes no pueden seleccionar hoteles en los que tengan algún interés financiero.

Los Presidentes de la Academia eligen cada uno un panel de votación de su región, garantizando una selección equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores hoteleros y aficionados a los viajes.



En 2023, cada miembro de la Academia votará siete hoteles por orden de preferencia en función de las estancias experimentadas en el periodo de votación de dos años hasta abril de 2023.

La votación se realiza de forma individual y estrictamente confidencial en un sitio seguro y se mantiene confidencial antes del anuncio de la lista.

Los Presidentes de las Academias no tienen conocimiento de los votos emitidos por los votantes en sus respectivas regiones; además, no son portavoces oficiales de la marca 50 Best.

Encontrará más información sobre los Presidentes de la Academia y el funcionamiento de la votación en la página de preguntas frecuentes sobre los 50 Best aquí.

La primera lista de The World's 50 Best Hotels se anunciará en septiembre de 2023, con una gala de entrega de premios como culminación de un programa de eventos de tres días.

Para más información sobre The World's 50 Best Hotels, visite:

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa

Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofrécete el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.

Gambero Rosso de Marina di Gioiosa Jonica: el presente y el pasado de Riccardo Sculli

Es un ejemplo único de cómo una combinación perfecta de trabajo duro, pasión y la historia de una familia puede hacer evolucionar un proyecto de forma natural.

El restaurante **Gambero Rosso**, situado en Marina di Gioiosa Jonica (Reggio Calabria), no es un simple negocio familiar, sino que es una clara representación de una gestión concreta, capaz de equilibrar los objetivos de futuro y la fidelidad de los clientes.

Es muy difícil intentar definir el restaurante **Gambero Rosso**, y a su chef propietario Riccardo Sculli, porque parece que se trata de un pequeño y hábil bebé, que ha crecido a lo [largo](#) de más de 30 años, convirtiéndose en un adulto experto.



Restaurante Gambero Rosso presente y el pasado de Riccardo Sculli

Desde una pequeña **"trattoria"** tradicional de finales de los setenta hasta el actual restaurante con estrella Michelin, los pilares son los mismos, pero simplemente han evolucionado.

Gambero Rosso: Ingredientes y productores locales

Todo aquí habla de los ingredientes locales, de la profunda pasión de Riccardo de apoyar y seleccionar a los pequeños productores locales, con el objetivo de realizar platos que

sean un homenaje a Calabria.

Su forma de cocinar revela su conocimiento de la técnica, su cultura sobre la tradición local y alcanzar la biodiversidad de esa parte de **Calabria**.

Sus cursos son siempre un espejo de esta filosofía: una materia prima genuina, la capacidad de resaltarla y el verdadero amor del Patrón por su trabajo, su ciudad y su familia.

Así que, cada curso se convierte en una historia para contar y degustar, con el fin de entender profundamente el Gambero Rosso sí mismo: no sólo un restaurante, sino un punto de referencia para Gioisa, sus ciudadanos y para cualquier persona que llegan al sur de Calabria con el objetivo de probarlo.

Menu Degustazione



"A piedi nudi sulla sabbia"

7 portate selezionate dallo chef
A seven-course tasting menu selected by our chef

€ 95













El restaurante tiene un ambiente relajado gracias a la esencia

familiar y a su capacidad para evolucionar a lo largo de los años.

Los platos estrella conviven con los nuevos, al igual que los clientes de siempre comen junto a los que prueban el Gambero Rosso por primera vez.

Pasado y presente

Todo el mundo pudo apreciar el genuino pensamiento de Riccardo y su familia, de los trabajadores que les ayudan de [forma profesional](#), formando parte del proyecto.

La esencia del pasado se mezcla con los estudios en curso para este ejemplo poco común de ser chef y director de restaurante al mismo tiempo.

La selección de vinos completa la experiencia de los huéspedes en el Gambero Rosso, ayudando a la gente a descubrir nuevos pequeños productores de Italia y del extranjero.

El Gambero Rosso es una parada que hay que anotar en el camino a Calabria para cualquiera que quiera probar una verdadera esencia de Calabria.

Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

By Niki Pavanelli

Seguro de sí mismo, 100% italiano de nacimiento y 100% canario

por su amor a nuestra isla. **Niki Pavanelli**, nacido en Bolonia, desembarca en Tenerife para poner en valor la importancia de la esencia de la [cocina italiana](#) hace ya más de 15 años, tras formarse en diferentes proyectos en Italia y alrededor del mundo. En 2018 toma las riendas de Il Bocconcino by Royal Hideaway.

Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azúcar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

Preparación

En una cacerola ponemos la nata, el azúcar, la vaina de vainilla a fuego lento.

Por otro lado, [limpiamos](#) el aguacate, sacamos la pulpa y la agregamos en un bol con la leche y finalmente trituramos hasta obtener una crema.

Colamos la crema en otro bol, y vertemos, colando e incorporando poco a poco la nata aromatizada al resto del compuesto.

A este punto agregamos a la mezcla las hojas de gelatina y volvemos a llevar a semi ebullición.

Nuestra pannacotta está lista para ponerla en los moldes , yo personalmente utilizo la misma cascara del medio aguacate y la aprovecho por el emplatado final ; dejamos reposar en la nevera.

A este punto pelamos el higo pico y pasamos la pulpa por un colador hasta obtener la pulpa sin pepita.

La ponemos en una cacerola y cuando este casi hirviendo agregamos el agar agar, hervimos un par de minuto y colamos en molde de media esfera. Los reservaremos en el congelador hasta que no estén bien congelado.

Preparamos por otro lado el baño del bon bon con la manteca de cacao y le vamos dando un color marrón muy claro utilizando el cacao amargo en polvo. Cuando esté listo y bien incorporado el cacao con la manteca, sacados la media esfera, las pinchamos en la parte plana al centro con una aguja muy fina y procedemos a bañar los bon bon . Enfriamos y reservamos. (muy importante la temperatura de la manteca).

Pasión & Tradición

A este punto tenemos ya los dos elementos y preparaciones principales hecha y procedemos al emplatado.

[Ahumamos](#) al momento delante al cliente con su hoja de aguacate.



Niki Pavanelli

Tres días dedicados a la Pizza Napolitana en el Mundo

Un reinicio que después del Covid 19, ha sido una oportunidad de encuentro y debate.

Del 3 al 6 de julio se celebraron en Nápoles las Olimpiadas de la Vera Pizza Napolitana

Miles de pizzaioli llegaron a **Nápoles** desde todo el mundo para competir en diferentes categorías: **Calzone Napoletano**, **Pizza Fritta**, **Mastunicola**, **Vera Pizza Napoletana** y **Gourmet**.

La kermesse ofreció la [oportunidad](#) de conocer la importancia

de la **Pizza Napolitana** en el mundo y lo elevado que ha sido el crecimiento de los extranjeros en la elaboración de **pizzas**.

Gracias a la **Asociación de Verace Pizza Napolitana** -y a su **Presidente, Antonio Pace**— por promover la cultura por uno de los baluartes del Made in Italy.

Turquía, Polonia, Brasil, Chile y Japón son algunos de los países representados en el concurso.







Los [premios](#) fueron entregados durante la “*Pizza con las estrellas*”, la gala celebrada en el local oficial de la Asociación y conducida por **Verónica Maya**, la presentadora de televisión.

Durante la cena se ha celebrado un desafío entre 6 equipos de los patrocinadores de oro:

Denti: Pizzaiolo Marco Leone (Papè Satan, Santa Teresa di Gallura – Embajador de la Marca Cerdeña), Chef Andrea Medici (Osteria in Scandiano, Reggio Emilia)

Latteria Sorrentina: Pizzaiolo Corrado Scaglione (Enosteria Lipen Triuggio), Chef Luigi Baiano (Celestina Pasticceria, Pollena Trocchia)

Casillo: Pizzaiolo Antonio Aniello (Tenuta Paino, Paino CE – Instructor AVPN), Chef Carlo Di Cristo (Especialista del Molino Casillo)

Caputo: Pizzaiolo Gaetano Genovesi (Pizzeria Gaetano Genovesi,

Nápoles), Chef Ivan De Benedictis (Ciro Al Borgo Marinaro, Nápoles)





Ooni: Cristina Bruno, Giuliano Bronzi y Vincenzo Viscusi (Influencer, Embajador de la marca Ooni)

Bongiovanni: Pizzaioli Salvatore y Cristiano De Rinaldi (Casa De Rinaldi – Instructores AVPN), Martino Beria (Chef Vegano, Padua)

Esta es la Tabla de Medallas dividida en categorías

Verdadera pizza napolitana

- Cristiano de Rinaldi (Italia)
- Domenico Martucci (Italia)
- Marcos Roberto de Oliveira da Silva (Brasil)

Mastunicola

- Luca Di Massa (Italia)
- Gennaro Sabbarese (Italia)
- Tomasz Wolsky (Italia)

Para Gourmet

- Senol Bulut (Turquía)
- Przemyslaw Szkudlarek (Polonia)
- Francesco Pone (Italia)

Pizza Fritta

- Carmine Apetino (Italia)
- Gennaro Esposito (Italia)
- Simone Ferdinando Infusino (Italia)

Calzone Napoletano

- Raffaele Baratto (Italia)
- Dihyang Yee (Malasia)
- Marcelo Daffinito (Italia)

Fuera del cuadro de medallas, por categoría LOVERS:

- Kamil Blaszczyk (Polonia)
- Dante Malagrino (EE.UU.)
- Antonio Pascarella (Italia)

Premios especiales:

- **Alfredo Fico Jr. Premio:** Diego Santucci, el competidor más joven (17 años)
- **Viaje más largo:** Gonzalo Garay Varo (Rancagua, Chile, que ha volado 12038 km para llegar al local de la Asociación)
- **Primera mujer clasificada:** Federica Mignacca

Mecenazgo y patrocinadores:

Región de Campania, Bongiovanni, Caputo, Casillo, Denti, Ooni, Latteria Sorrentina, Ciao Pomodoro, Dallagiovanna, Di Vicino

Forni, Manna Forni, Olitalia, Unicredit, Acunto, Solania, Cirio, ITS Transport, Pagnossin, Inpact, Stefano Ferrara Forni, Esmach, Gimetal, Papernet, Napoli Caffè y KBirr.

Socios de los medios de comunicación:

France Pizza, Pizza Today, European 'Pizza e Pasta Show'.