

Cheese & More Lovers Fest: el MUNA se rinde al queso en dos días de chefs, marcas y maridajes canarios

El Museo de Naturaleza y Arqueología de Santa Cruz acoge los días 14 y 15 de marzo la cuarta edición de un festival que convierte el queso en epicentro de showcookings, catas y un market con fuerte acento local.

[@MUNA](#)

“El evento que estabas esperando”. La frase, utilizada por la propia organización, define bien el ambiente que promete la IV edición de **Cheese & More Lovers Fest**, que aterriza los próximos **14 y 15 de marzo en el MUNA de Santa Cruz de Tenerife** para celebrar el queso y su universo de maridajes. Durante dos jornadas, el museo se transformará en un espacio vivo donde chefs, queserías, reposteros, cervezas artesanas y proyectos gastronómicos se encuentran alrededor de un producto que forma parte esencial de la identidad culinaria del archipiélago.



Un festival que habla de territorio a través del queso

[Cheese&MoreFest](#)

Cheese & More Lovers Fest se consolida con cada edición como uno de los formatos más singulares de la agenda gastronómica tinerfeña. No es únicamente un festival dedicado al queso; es, sobre todo, una plataforma que utiliza este producto como [hilo conductor](#) para hablar de territorio, paisaje y sector primario. La fórmula mezcla divulgación gastronómica con ocio urbano y acerca al público general a la cultura del producto local. Tras pasar por escenarios como el Castillo de La Laguna o la Casa del Llano en Los Realejos, el proyecto da ahora un paso simbólico al instalarse en el **Museo de Naturaleza y**

Arqueología, un espacio donde la historia del archipiélago dialoga con su presente gastronómico.

El traslado a **Santa Cruz** añade además una dimensión cultural interesante: el visitante no solo acude a comer o catar, sino que entra en un contexto museístico que refuerza la narrativa de paisaje, tradición y evolución culinaria que rodea al queso canario. Esa mezcla de divulgación y entretenimiento ha sido, precisamente, uno de los rasgos que han permitido al festival consolidar un público fiel desde sus primeras ediciones.

Volcanic Xperience y el respaldo institucional

Detrás del proyecto vuelve a situarse **Volcanic Xperience**, plataforma que en los últimos años ha apostado por formatos gastronómicos de carácter divulgativo y experiencial. El festival cuenta además con el respaldo institucional del **Gobierno de Canarias**, el **Cabildo de Tenerife**, **Turismo de Tenerife** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**, junto a marcas territoriales y programas de promoción gastronómica como **Tenerife Isla Gastro** o **Degusta Santa Cruz**, que han acompañado al evento en distintas paradas del archipiélago.



El mensaje que lanza la organización es claro: el queso se convierte durante dos días en el punto de encuentro entre productores, cocineros y público. La entrada al festival es **gratuita**, aunque varias de las actividades -especialmente catas y degustaciones- requieren inscripción previa a través de los formularios habilitados en redes sociales y canales oficiales del evento.

Chefs que juegan con el queso

El ADN del programa se construye alrededor de los showcookings. En ediciones anteriores han participado nombres

que representan bien el dinamismo actual de la cocina canaria. Cocineros como **Pedro Rodríguez Dios**, **Aday Martín** o **Roberto Couto** han llevado el queso a terrenos inesperados: desde arroces creativos hasta platos de inspiración dulce o guiños culinarios más desenfadados.



Pedro Rodríguez Dios



Aday Martín



Roberto Cuoto

Ese espíritu lúdico es una de las claves del festival. El queso deja de ser únicamente un producto de tabla para convertirse en ingrediente central de propuestas contemporáneas. La cocina en directo permite al público

observar técnicas, conversar con los chefs y descubrir cómo un producto tradicional puede reinterpretarse en formatos actuales sin perder su identidad.

Queserías, dulces y un market con sabor local

Junto a los cocineros, el protagonismo recae en las queserías artesanas y en el universo dulce que gira alrededor del producto lácteo. En anteriores ediciones han participado proyectos como **Quesería Las Llanadas**, así como obradores que han explorado el potencial del queso en repostería. Ejemplos como **Varguita Cheesecake**, con su conocido “barraquito convertido en tarta”, o los trabajos de **Boutique Relieve**, **Pastelería Paula** y el equipo de **Pedro Rodríguez Postres** muestran hasta qué punto el queso puede transformarse en un ingrediente creativo dentro de la pastelería contemporánea.



La edición del [MUNA](#) mantiene esa filosofía de **market gastronómico**, donde el visitante puede probar quesos artesanos, descubrir productos vinculados al maridaje y explorar propuestas de street food inspiradas en el queso y en otros ingredientes locales. Vermuts, cervezas artesanas y vinos con denominación de origen del archipiélago completan una oferta que conecta directamente con el territorio.

Catas, maridajes y ambiente familiar

Uno de los sellos más reconocibles del festival son las **catas temáticas**, concebidas con un tono desenfadado pero con

contenido técnico. Entre las propuestas habituales aparecen sesiones como el popular **“vermuteo que te veo”**, catas a ciegas que combinan espumosos con selección de quesos o degustaciones de cervezas artesanas y vinos volcánicos. Algunas de estas experiencias están dirigidas por sumilleres y comunicadores del vino como **Belén López**, que aportan una lectura pedagógica sobre el maridaje entre queso y bebida.

Paralelamente, el festival mantiene una clara vocación familiar. Talleres infantiles, música en directo y sesiones de DJ convierten el espacio en un entorno donde el público puede pasar varias horas alternando degustaciones, showcookings y actividades. El resultado es un ambiente híbrido entre feria gastronómica y encuentro cultural, donde el queso funciona como punto de partida para hablar de tradición, creatividad culinaria y defensa del sector primario.