

Eliana Real y Mirella González: talento femenino y canario rumbo al nacional de gastronomía

La jefa de partida del restaurante La Brasserie by Pierre Résimont y su compañera logran el primer puesto en el 8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias y representarán al Archipiélago en el campeonato nacional en Mallorca.

[@BahíadelDuque](#)

San Miguel de Abona, 24 de septiembre de 2025.— En una jornada marcada por el talento emergente, el respeto al producto local y el dominio técnico, **Eliana Real y Mirella González**, ambas cocineras del prestigioso **Hotel Bahía del Duque**, se alzaron con el primer [premio](#) en el **8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias**, organizado por **ACYRE Canarias**. El evento tuvo lugar este lunes 23 de septiembre en el entorno histórico del **Museo Casa de El Capitán**, convirtiéndose en un vibrante escaparate del potencial gastronómico del Archipiélago.



La propuesta ganadora no pasó desapercibida. Con un menú que equilibraba audacia y sensibilidad, Eliana y Mirella sorprendieron al jurado con un plato de **salema, tortellini**

marino y cítricos, seguido de unas delicadas carrilleras de cochino negro con balsámico, chocolate y salsa de higos.

Dos creaciones que, lejos de apoyarse en artificios, supieron potenciar las cualidades de los productos principales, rescatando sabores intensos sin renunciar a la armonía.

“Nos inspiramos en sabores frescos y potentes, que permitieran captar la atención del jurado sin restar protagonismo al ingrediente central”, explicó Eliana, que desde hace años ha hecho del Hotel Bahía del Duque su espacio de crecimiento profesional.

Una victoria que pone en valor el oficio y la pasión

Más allá del resultado, este primer puesto representa un **impulso para la cocina femenina en Canarias**, visibilizando a nuevas voces con talento, discurso y futuro. La ejecución técnica, el uso inteligente del producto de temporada y la creatividad puesta al servicio del sabor fueron factores determinantes para alzarse con el galardón.



Como premio, representarán a Canarias en el **Certamen Nacional**

de Cocina, que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears (Mallorca). Será una nueva oportunidad para mostrar, más allá del mar, cómo se cocina desde el Atlántico.

Eliana Real, de prácticas a referente

Su historia es también la historia de muchas mujeres que, desde la constancia y la pasión, han encontrado en la cocina un camino de autorrealización. **Eliana Real** se incorporó al **Hotel Bahía del Duque** en 2016 como estudiante en prácticas. Hoy, tras casi una década de aprendizaje y crecimiento, lidera una de las partidas de **La Brasserie by Pierre Résimont**, restaurante que forma parte del universo gastronómico del hotel y que lleva el sello del chef belga **Pierre Résimont**, galardonado con dos estrellas Michelin.

En este espacio de cocina franco-belga, Eliana trabaja con la mirada puesta en el detalle, la exigencia del producto y la elegancia del sabor. Su estilo combina tradición y vanguardia, con una base técnica sólida y una sensibilidad que conecta con la emoción del comensal.

“Concebir la cocina es mezclar técnica con pasión”, señala junto a Mirella, compañera en esta gesta. Ambas destacan que este premio supone un reconocimiento al trabajo en equipo y al esfuerzo diario. “Es un impulso para seguir creando platos que sorprendan y emocionen a quienes se sientan en nuestra mesa”.

El Hotel Bahía del Duque: semillero de excelencia gastronómica

Este reconocimiento también fortalece la imagen del **Hotel**

Bahía del Duque como referente en la alta gastronomía canaria. Con una oferta culinaria diversa, comprometida con la sostenibilidad y el producto kilómetro cero, el hotel forma parte de la exclusiva colección **The Tais Hotels & Villas**, sinónimo de lujo personalizado y compromiso con la excelencia.



Desde sus inicios, Bahía del Duque ha sido un espacio que cuida la tradición al mismo tiempo que mira al futuro. A través de su equipo de cocina, compuesto por profesionales en constante formación, y gracias a su colaboración con chefs de renombre, ha consolidado una propuesta gastronómica que evoluciona sin perder su esencia. Esta victoria es prueba de ello.

Un certamen con mirada hacia el territorio

El Certamen Regional, impulsado por ACYRE Canarias, vuelve a demostrar su papel clave como plataforma de visibilización para cocineros y reposteros del Archipiélago. En esta edición, la salema y el cochino negro –dos productos de marcada

identidad local– sirvieron de base para que los participantes exploraran narrativas culinarias propias. Talleres, ponencias y showcookings completaron una jornada donde el producto, el oficio y la creatividad fueron protagonistas.