

Es el trabajo con señas de excelencia lo que debe marcar la senda del éxito

En las islas Canarias, tras unos 15 o 16 años, pasamos de lo inesperado a esperar la gala para saber quiénes serán los nuevos restaurantes en ganar estrellas Michelin del archipiélago.

Y es que hay que reconocer la importancia que se le da y que, en muchos casos, mejor dicho, en su gran mayoría lograr el [codiciado](#) reconocimiento por un restaurante, no solo significa la gratificación de un trabajo bien hecho, sino aclarar el futuro tanto en lo profesional, como en lo económico.

Si algo ha cambiado en este tiempo, y hablamos de más de una década, es que ya no se percibe el “amiguismo” que rodeaba al hecho de poder lograr una estrella Michelin en Canarias y eso es un factor de progreso real.

Estrellas Michelin...

Siempre he dicho y así lo [mantengo](#), que las estrellas de Martín Berasategui en Tenerife son de alguna manera territorial, que tienen un gran peso es indudable su valor e importancia para el sector gastronómico canario.

Pero a todos se nos abrió el apetito de tener estrellas al 100% canario eso fue indudable y ese apetito hizo que nuevas camadas de cocineros se dieran a la tarea de conseguirlas.



Los Chefs Paolo Casagrande y Martín Berasategui cuando recibieron la primera estrella en el MB Tenerife en el 2015

En el 2015 llega esa primera estrella a Tenerife MB de Martín Berasategui y se abrieron las puertas, esto colocó a Tenerife en el mapa gastronómico que, aunque con mucha anterioridad la tuvieron el Restaurante El Patio y el siempre muy especial Restaurante teguestero, El Mesón El Drago, es la del MB la que hace que se vuelva a hablar del archipiélago a nivel gastronómico mucho más allá de la tradición.

Es importante el recordar la historia para poder darle más valor al presente.

Los jóvenes, esas nuevas propuestas

Ahora es el momento de que de una vez por todas se le dé y se le reconozca la importancia que tiene el sector gastronómico en el desarrollo de unas islas como Canarias.

Los gobiernos deben abrirse con un apoyo contundente a todo el sector, no solo son negocios que venden comida, estos jóvenes cocineros y empresarios están dando importancia a las raíces, a la producción sostenible, creando nuevos panoramas llamando

la atención de un público a nivel mundial que en nuestro caso se convierte en más turistas visitándonos.

Crece, crece y crece

La familia Padrón, Adrian Bosch y Eduardo Domínguez, Abraham Ortega y el pastelero Áser Martín y Borja Marrero son el presente de un futuro prometedor si se trabaja y se hacen las cosas en equipo.

Tenemos la oportunidad de crecer de manera correcta, progresiva, productiva si se oyen a los sectores, si deponemos diferencias políticas, sobre todo.



El chef Abraham Ortega y el pastelero Áser Martín en Tabaiba Gran Canaria

ESTRELLAS



Novedad

SAN-HÔ

Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Canarias



**ADRIÁN BOSCH y
EDUARDO DOMÍNGUEZ**

La restauración y la gastronomía en general, son una parte muy importante del buen desarrollo de una región, no solo en lo económico; la gastronomía es cultura, es historia, es la familia unidad, es mucho más que gente vendiendo comida, es agricultura, pesca, ganadería es educación.

Hemos querido desde la redacción hacer algo más que felicitar y repetir la misma noticia, lo que en música podemos llamar “variaciones sobre un mismo tema”.



El chef Borja Marrero de Muxgo al momento de recibir su Estrella Verde

Hemos querido hacerles llegar a todos los protagonistas de este excelente momento que se vive en Canarias, un momento que nos habla de un gran futuro en gastronomía, cierto real donde queda demostrado a través del trabajo de estos jóvenes cocineros, que los premios ni los reconocimientos se compran.



Los hermanos Padrón en la gala al recibir la segunda estrella Michelin para el Rincón de Juan Carlos

Es el trabajo con señas de excelencia lo que debe marcar la senda del éxito, así que nuestras más sinceras felicitaciones a todos los ganadores y las gracias por demostrar que el buen trabajo siempre será reconocido sin palancas ni amiguismo.

...y que sigan triunfando.