

Fusión de sabores: el auge de la gastronomía 'glocal'

La gastronomía vive una auténtica revolución donde lo local y lo global se entrelazan para dar lugar a creaciones innovadoras que respetan las tradiciones, pero explorando nuevos horizontes. Esta tendencia, conocida como [glocal](#) (global + local), está conquistando las cocinas de todo el mundo, y **España** no es la excepción.

Desde las **Islas Canarias** hasta las ciudades más cosmopolitas de la península, los chefs españoles han adoptado la premisa de fusionar lo mejor de sus productos autóctonos con técnicas y sabores globales, creando platos modernos, creativos y, en muchos casos, sostenibles.

La **gastronomía glocal** no se limita simplemente a la incorporación de ingredientes foráneos en recetas tradicionales, se trata de una reinterpretación estudiada que respeta la identidad local y, al mismo tiempo, incorpora influencias internacionales de manera equilibrada. Así, los sabores de distintas partes del mundo se combinan con los productos autóctonos para dar lugar a una nueva propuesta culinaria que celebra la diversidad sin perder la esencia de cada territorio.



Canarias, por su ubicación geográfica y su riqueza cultural, es un claro ejemplo de este movimiento. Las Islas, que han sido históricamente un punto de encuentro de diversas culturas –entre ellas la guanche, española, africana, latinoamericana y asiática–, ofrecen un caldo de cultivo ideal para la **cocina glocal**.

Los chefs canarios están utilizando ingredientes locales, como el gofio, los pescados autóctonos o las frutas tropicales, para combinarlos con especias y técnicas de otros lugares del mundo, generando platos que fusionan lo mejor de ambas orillas.

Este mestizaje se puede ver en platos tradicionales como el **sancocho canario**, reinterpretado con toques de dashi japonés o jengibre, o en los tradicionales mojos, que se enriquecen con ingredientes de otras latitudes, como el chile mexicano o el ají peruano. Además, también experimentan con sabores globales, como el plátano canario o el maracuyá, que se mezclan con técnicas francesas o con el concepto de helados tailandeses, para crear experiencias culinarias que sorprenden

por su audacia y creatividad.

San Hô: un referente de la fusión glocal en Canarias









Uno de los ejemplos más representativos de la **fusión glocal** en **Canarias** es el [restaurante San Hô](#), ubicado en el **Royal Hideaway Corales Resort** en **Adeje, Tenerife**. Bajo la dirección del chef **Adrián Bosch**, el establecimiento ofrece una propuesta gastronómica que fusiona la cocina nikkei (peruano-japonesa)

con los sabores y productos canarios.

La combinación de técnicas japonesas y peruanas con ingredientes locales ha dado lugar a platos como el **carabinero de La Santa con beurre blanc de jengibre**, el **ramen nikkei con panceta de cochino negro y un triple caldo**, o el **homenaje al O'Toro de Patudo Canario**. Estos platos destacan por su equilibrio, donde lo global se integra perfectamente con lo local, creando una experiencia gastronómica única que pone en valor los productos de las Islas.

San Hô ha sido reconocido con una estrella en la **Guía Michelin 2024** y un **sol Repsol**, lo que refleja el éxito de su propuesta y la calidad de la cocina que ofrece. Los menús degustación, como **Esencia** y **San Hô**, exploran la fusión de sabores con una gran creatividad, mientras que el ambiente del restaurante, con vistas al océano y la posibilidad de ver en vivo el trabajo de los chefs, añade una dimensión sensorial a la experiencia.

La fusión glocal en otras regiones de España









Fuera de **Canarias**, la **tendencia glocal** también ha arraigado en otras regiones de **España**, donde la fusión de sabores locales con influencias internacionales está dando lugar a propuestas culinarias sorprendentes.

En el **País Vasco**, por ejemplo, los pintxos tradicionales se enriquecen con ingredientes mexicanos como el aguacate y el chipotle, creando combinaciones de sabor audaces y modernas. En **Andalucía**, el gazpacho se reinventa con toques tailandeses, incorporando leche de coco y cilantro, mientras que en **Galicia**, la tradición marisquera se fusiona con la cocina

nikkei, combinando mariscos locales con salsas de soja y ají.

Un ejemplo sobresaliente de esta fusión en el ámbito nacional es el chef **Ricardo Sanz**, fundador de [**Kabuki**](#), uno de los restaurantes más emblemáticos de la **cocina glocal en España**. En **Kabuki** (con locales en Madrid y Marbella), **Sanz** ha logrado combinar la precisión de la técnica japonesa con los ingredientes autóctonos de **España**, ofreciendo platos como el **tartar de atún rojo de Almadraba con aguacate** o el **sashimi de lubina con aceite de oliva virgen extra**. Su propuesta ha sido un referente en la integración de la cocina japonesa con los sabores mediterráneos y de la península, destacando la calidad de los productos locales a través de una mirada global.

La **gastronomía glocal** está marcando el futuro de la cocina española, con chefs que exploran sin miedo nuevas formas de combinar lo autóctono con lo global, creando platos que respetan y reinventan las tradiciones. Este movimiento no solo impulsa la creatividad en la cocina, sino que también fomenta un consumo más consciente y sostenible, poniendo en valor los productos locales y las tradiciones culinarias mientras se incorporan influencias de todo el mundo.