

Gran Canaria muestra su revolución en Madrid Fusión

[Gran Canaria](#) continúa consolidándose como un destino gastronómico de referencia. Este año, la isla volverá a estar presente en [Madrid Fusión](#), el congreso gastronómico más importante de **España**, que se celebrará del **27 al 29 de enero** en el **Ifema Feria de Madrid**. Será la octava edición consecutiva en la que **Gran Canaria** se une a este evento, y lo hace con una propuesta renovada que refleja la revolución gastronómica que ha experimentado la isla en la última década.

El congreso de este año, bajo el título '**Revolucionarios**', celebra los 30 años de la explosión de la cocina española, y en este contexto, **Gran Canaria** quiere mostrar su propia revolución culinaria, impulsada por los profesionales locales y sus productos de calidad.

Carlos Álamo, consejero de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, destaca el gran nivel alcanzado por la gastronomía de la isla, no solo en términos de técnica, sino también en lo que respecta a los productos autóctonos. "**Estamos muy contentos por la evolución de la gastronomía de Gran Canaria, y ese nivel se refleja desde la puesta en escena que realizamos en el congreso. Participamos con una gran representación de profesionales de la cocina, de la sala, y con nuestros productos kilómetro cero, que cada vez son más reconocidos y valorados**", subraya.

Un stand de 60 metros cuadrados y una experiencia inmersiva





En esta edición, la isla presentará su propuesta gastronómica desde un stand renovado de 60 metros cuadrados. El espacio estará diseñado para ofrecer una experiencia personalizada y directa al público especializado, con una gran cocina abierta como protagonista. En el stand, los asistentes podrán

disfrutar de demostraciones de cocina, catas y presentaciones a cargo de una treintena de profesionales de la gastronomía.

Entre los chefs que participarán destacan los de varios restaurantes con estrella Michelin, como **Tabaiba**, **La Aquarela**, **Los Guayres**, **Poemas by Hermanos Padrón** y **Muxgo**, que también ha sido galardonado con la **Estrella Verde Michelin**. Junto a ellos, otros restaurantes de renombre como **El Zarcillo**, **Maraca**, **Palmera Sur**, **Borneo**, **Casa Romántica**, **Catedral Bistró**, **Sábor**, **Morro Colorao** y **Berro Bistrot** aportarán su creatividad y pasión por los productos locales.

Francesca Hunt, chef del restaurante **Berro Bistró**, expresa su entusiasmo por participar en **Madrid Fusión**, a pesar de que su restaurante lleva solo cinco meses abierto. “**Nuestra propuesta se basa principalmente en la cocina vegetal y los productos de la isla. Esta oportunidad nos permitirá mostrar lo que hacemos con ingredientes tan especiales como el queso de Gran Canaria**”, comenta Hunt.

Maridajes líquidos con identidad local



El maridaje de los platos será otro de los grandes atractivos del evento, y para ello se contará con la presencia de destacados sumilleros como **Nikola Iviic (La Aquarela)**, **Diego Tornel (Meliá Paradisus)**, **Patricia Yrisarri (Vinófilos)**, **Chaxiraxi Triana (Canarywine)**, **Rafael Hurtado (Poemas by Hermanos Padrón)**, **Lavinia Cardoso (Ribera del Río Miño)**, **Borja Suárez (Sábor)** y **Alba Bernal**. Los vinos de la **Denominación de Origen Gran Canaria** serán los encargados de acompañar las creaciones culinarias, destacando la riqueza de la viticultura local.

Rafael Hurtado, jefe de sala y sumiller de **Poemas by Hermanos Padrón**, compartió su entusiasmo por la participación de la isla: “Es un placer ver cómo los vinos canarios están de moda, gracias al trabajo de jóvenes productores y enólogos que han logrado poner en valor la tipicidad de nuestros vinos. Este año, presentaremos un plato con cebolla del norte de la isla, maridado con un baboso blanco de la bodega Tamerán, un vino único que refleja lo mejor de Gran Canaria”.

Defensa de los productos locales



La apuesta por los productos autóctonos estará igualmente presente, con expertos en quesos, café, ron y destilados de **Gran Canaria**. **Isidoro Jiménez** (quesos), **Víctor Lugo** (café) y **Óscar Lafuente** (ron y destilados) serán los encargados de llevar a cabo las catas y presentaciones que permitirán a los asistentes conocer más sobre la excelencia de los productos de la isla.

La gastronomía de Gran Canaria: una revolución en marcha

Gran Canaria continúa demostrando que su gastronomía está en constante evolución, y **Madrid Fusión** se ha convertido en una plataforma esencial para mostrar al mundo lo que la isla tiene

para ofrecer. Con el respaldo de la **Cámara de Comercio de Gran Canaria**, la isla se presenta ante los profesionales más influyentes del sector con un stand que destaca no solo por su tamaño, sino por la calidad de su propuesta y la autenticidad de sus productos.

El 2025 marca un hito más en la revolución gastronómica de **Gran Canaria**, que no solo está transformando su panorama culinario, sino también posicionándose como un referente dentro del universo gastronómico español.