

Jesús Camacho refuerza la marca Donaire en Madrid Fusión

El chef del Restaurante Donaire presentó diferentes creaciones culinarias en los stands de Turismo de Tenerife y Binter

El Restaurante Donaire formó parte de Madrid Fusión de la mano de su chef, Jesús Camacho. Durante su participación en esta cita gastronómica, intervino en los stands de [Turismo de Tenerife](#) y el de la aerolínea Binter, donde compartió su pasión por la cocina local destacando la riqueza culinaria de las islas y presentando platos con el producto local como protagonista, especialmente, la miel de Tenerife.



El Chef Jesús Camacho de Donaire durante su ponencia.

Camacho formó parte de la mesa redonda organizada por Turismo de Tenerife con apicultores de la isla, donde se analizaron los vínculos entre la [apicultura y la gastronomía](#). En medio de la conversación, los asistentes disfrutaron de una pequeña tapa de Jesús que consistió en una tartaleta de manitas de cochino negro con miel de aguacate.

En el almuerzo, representando al hotel GF Victoria, destacó con sus exquisitos postres. Presentó un

prepostre con diferentes texturas de miel y toques cítricos y terminó con un postre a base gofio endulzado en miel, queso de pimentón y chocolate con leche.

En el stand de Binter, Jesús Camacho compartió su ruta ideal de 24 horas en Tenerife; desde un desayuno en Makika en La Laguna, hasta una visita a la boutique Relieve en el Puerto de la Cruz, un almuerzo en el restaurante Haydée en La Orotava concluyendo con una experiencia gastronómica única en el Restaurante Donaire.

Durante este recorrido, resaltó la [filosofía](#) del restaurante gastronómico de GF Victoria, haciendo hincapié en la importancia de apostar por “la pureza y la frescura del producto local para realzar su sabor en cada plato”.

La presencia de la marca Donaire de la mano de Jesús Camacho en Madrid Fusión fue un verdadero festín para los sentidos destacando la riqueza culinaria de Tenerife.