

Jóvenes talentos de la cocina canaria: cinco historias que darán sabor a la gran final de GastroCanarias 2025

Jóvenes talentos. Mientras el calendario avanza hacia el esperado 21 de mayo, en el que se celebrará la décima edición del Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – **Gran Premio Binter** “La Cocina en Verde”, los ojos del mundo culinario canario ya se posan sobre cinco nombres llamados a marcar un antes y un después. Más allá de un certamen, esta final representa un escaparate de talento fresco, creatividad sin moldes y vocación firme.



Cinco alumnos, cinco historias que nacen entre fogones, que se tejen en aulas donde la pasión se aprende pero también se hereda. Ellos no solo aspiran a ganar. También sueñan con representar a Canarias en la próxima edición del prestigioso [San Pellegrino Young Chef Academy Competition](#), el considerado Campeonato Mundial de Jóvenes Chefs. Un premio que ya ha

cambiado vidas y que ahora parece estar al alcance de quienes han decidido darle un sabor distinto al futuro.



Jóvenes talentos

Saylem Cuevas García (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Con una mirada tranquila y un enfoque decidido, Saylem representa a esa nueva generación de cocineros que creen en la cocina como un acto de equilibrio. De la mano de su ayudante Óscar Vega Ferrera, ambos del Hotel Escuela HECANSA, Saylem ha demostrado que la técnica y la sensibilidad no son conceptos opuestos, sino aliados. Su cocina, se rumorea, se basa en sabores vegetales expresivos y texturas suaves, una promesa ideal para un certamen que rinde homenaje a “La Cocina en Verde”.

Alejandro Francisco López (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal el aroma del mercado y el pulso urbano de Las Palmas de Gran Canaria parecen impregnar la propuesta de Alejandro, un joven cuya creatividad es tan feroz como su dominio técnico. Con Yeray Sarmiento García como ayudante, Alejandro llega a esta final con la seguridad de quien entiende que la gastronomía es también una forma de contar quiénes somos. Su cocina podría definirse como directa, valiente y con guiños a la tradición reimaginada.

Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves

Desde la isla bonita llega Daniel, con **Dailos Jorge Pérez** como escudero. Su formación en **La Palma** parece haber impregnado su estilo con una mirada más introspectiva, donde el producto de cercanía y la memoria gustativa tienen un peso crucial. En cada plato, Daniel tiende puentes entre la emoción y la técnica, una combinación que suele seducir tanto al jurado como al público.



Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves



Dailos Jorge Pérez

Anthony Leandro Justiniano Monte (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Procedente también de [HECANSA](#), Anthony es, según sus profesores, meticoloso hasta el detalle. Junto a **Daniel Lozano Velaz**, su ayudante, Anthony ha demostrado en los entrenamientos una capacidad extraordinaria para la ejecución precisa, la gestión del tiempo y el trabajo en equipo. Dicen que es un estratega culinario: sabe lo que el jurado busca sin dejar de ser fiel a su sello personal.

Bryan del Cristo Rodríguez Ortiz (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal

Bryan, con el apoyo de **Nast Pulido Suárez**, representa esa vertiente energética y audaz de la nueva cocina canaria. Con un estilo que roza lo [performativo](#) y una sensibilidad clara hacia el emplatado, Bryan no solo cocina: también comunica. Su presencia en la final aporta una dosis de entusiasmo e innovación que, sin duda, hará que su propuesta no pase desapercibida.

Este año, la final se desarrollará dentro del marco del **10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025**, con el patrocinio principal de Binter y el respaldo de instituciones como el **Cabildo de Tenerife**, el **Gobierno de Canarias** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**. Aunque el evento promete espectáculo y emoción, es innegable que lo más valioso será ver cómo estos jóvenes talentos transforman una “**Caja Sorpresa**” de 30 ingredientes en una declaración gastronómica.

En apenas 90 minutos, cada finalista dispondrá de una única oportunidad para conquistar al jurado y al público. Pero lo que verdaderamente está en juego va más allá del premio económico: **es el honor de representar a toda Canarias en el mayor escenario mundial de cocina joven.**

Porque en estos fogones no solo se cocina. Se esculpe futuro, se amasa ilusión y se sirve identidad.