

La isla de Tenerife: De las Profundidades del Mar a las Alturas de las Medianías

Una cumbre gastronómica que resalta la riqueza de Tenerife

La isla de **Tenerife** cautivó paladares y conquistó corazones en la prestigiosa cumbre gastronómica **San Sebastián Gastronomika 2024**. Tras una primera jornada dedicada a los **tesoros del mar**, que atrajo a más de 300 personas a sus actividades y registró más de 2.100 degustaciones en el **Túnel del Vino**, la segunda jornada ha puesto el foco en los productos de las **medianías**, con el **gofio**, los **quesos** y los **mojos** como protagonistas indiscutibles.

Destacando la versatilidad de los productos tinerfeños

Lope Afonso, vicepresidente y consejero de **Turismo** del Cabildo, ha destacado la versatilidad de la propuesta tinerfeña: “Hemos realizado un recorrido delicioso por nuestras medianías, resaltando el vigor de nuestros productos, especialmente nuestros **quesos**, que son capaces de competir en cualquier ámbito internacional”.

Esta afirmación no es gratuita; la calidad de los **quesos canarios** ha sido reconocida en múltiples certámenes internacionales en los últimos años.



Un stand icónico: “Isla con alma”

El stand de **Tenerife**, bajo el lema “Isla con alma”, se ha convertido en un punto de encuentro ineludible para los asistentes. **Dimple Melwani**, consejera delegada de **Turismo de Tenerife**, ha subrayado cómo los visitantes “valoran y aprecian el carácter de la isla como destino gastronómico de primer nivel”. Esta percepción refuerza la estrategia de **Tenerife** de posicionarse no solo como un destino de sol y playa, sino como un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Actividades que realzan la cultura gastronómica

La jornada comenzó con el ya famoso ‘**Barraquito meeting point**’, una muestra de cómo la tradición cafetera de la isla puede convertirse en un elemento de networking gastronómico. El taller de **gofio**, alimento ancestral canario, demostró la versatilidad de este producto, mientras que la cata magistral

de **quesos**, dirigida por la experta **Zebina Hernández** y el chef **Juan Carlos Clemente**, puso de manifiesto la riqueza quesera de la isla.

Vinos de Tenerife: joyas enológicas en auge

La cata de **Vinos de Tenerife**, centrada en esta ocasión en el oeste de la isla, presentó joyas enológicas como el **D.O. Abona**, **Pagos de Reverón Rosa Jazmín 2023** y el **Mountain Wine, Listán Blanco & Malvasía 2022**, entre otros. Estos vinos, que reflejan la diversidad de microclimas de Tenerife, están ganando reconocimiento internacional y se posicionan como embajadores de la calidad vitivinícola canaria.



Un almuerzo que celebra la gastronomía local

El almuerzo, a cargo del chef **Alberto Margallo** del restaurante

San Sebastián 57 de Santa Cruz de Tenerife, fue un homenaje a las fértiles medianías de la isla. Los platos, maridados con vinos como el **Atrevino Blanco 2022** y el **La Baldesa Listán Negro**, demostraron la perfecta simbiosis entre la cocina tradicional y la innovación gastronómica que caracteriza a la nueva generación de chefs tinerfeños.

El turismo de tabernas: una propuesta única

Un momento destacado fue la participación de Tenerife en el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, donde se abordó el 'Turismo de tabernas'. **Francisco Belín**, periodista tinerfeño y experto en la cultura del **guachinche**, moderó una ponencia que puso en valor este formato hostelero único, estrechamente vinculado a la tradición vitivinícola de la isla.

Reconocimiento de chefs de renombre

La presencia de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no ha pasado desapercibida para las grandes figuras de la cocina mundial. Chefs de la talla de **Martín Berasategui**, **Andoni Luis Adúriz**, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch** (del **Disfrutar**, recientemente nombrado **Mejor Restaurante del Mundo 2024**), **Elena Arzak** y **Joan Roca**, entre otros, han visitado el stand de la isla, reconociendo el potencial gastronómico de **Tenerife**.



Cocina tinerfeña en un certamen de prestigio

Además, el chef **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** (La Orotava), galardonado con una estrella **Michelin**, participó en el **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, demostrando que la cocina tinerfeña está a la altura de los mejores restaurantes del país.





Tenerife: un destino gastronómico de primer nivel mundial

La participación de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no solo está sirviendo para promocionar sus productos y su cocina, sino que también está consolidando la imagen de la isla como un destino gastronómico de primer nivel mundial. La combinación de tradición e innovación, junto con la calidad y diversidad de sus productos, desde el mar hasta las medianías, está posicionando a **Tenerife** en el mapa de los destinos imprescindibles para los amantes de la buena mesa.