

La nueva generación gastronómica canaria brilla con luz propia

El reciente reconocimiento de **Soles Repsol** y **cuatro estrellas Michelin más para Canarias** marca un hito que sigue y seguirá resonando en el panorama culinario del archipiélago. Este logro evidencia la evolución de una generación que toma el relevo de aquellos restaurantes emblemáticos que sentaron las bases de la **alta cocina canaria**.

Nombres como **El Duende**, **El Silbo Gomero**, **Amaranto** o **El Mesón El Drago** evocan recuerdos de una época dorada. A ellos se suma **La Gañanía**, liderada por **Pedro Rodríguez Dios**, uno de los pioneros en integrar técnicas de pastelería en **platos salados**. Otros talentos foráneos, como **Ángel Palacios**, quien dejó su huella en Gran Canaria antes de llevar su [cocina](#) a otras latitudes, **Pau Bermejo** o el mismo **Andrés Madrigal**, que brilló como **chef** en el recordado **Restaurante Humboldt** de **La Orotava**, también forman parte de esta rica historia culinaria.

Todos ellos y muchos más han dejado un legado que, en este caso, destaca especialmente en **Tenerife**, pero juntos marcaron una época y abrieron los caminos actuales para toda Canarias.











Hoy, **la nueva generación** que pisa el escenario **gastronómico** no solo está a la altura, sino que redefine el estándar. Muchos de ellos trabajan con un enfoque claro en el **producto local**, resaltando los sabores que identifican la **cultura y las tradiciones** de **Canarias**, con propuestas atrevidas e **innovadoras**, pero siempre fieles a la esencia de la región, fusionando lo contemporáneo con las **raíces isleñas**.

Niki Pavanelli: la estrella que tardó en llegar

Es imposible hablar del presente sin recordar el camino recorrido por chefs como **Niki Pavanelli**. Conocí a este apasionado cocinero hace más de 15 años, cuando [trabajaba](#) como segundo o ayudante en un **restaurante** italiano del **Hotel Botánico**, en **Puerto de la Cruz**.

Desde el primer momento, destacó por su ambición, sus ganas de triunfar y su energía arrolladora por, por así decirlo, por la

cocina. En una época donde muchos jóvenes veían la profesión de **chef** como un reflejo de los realities de televisión, **Pavanelli** ya había entendido el valor del esfuerzo de cada vez mejorar más y además, la constancia ese **ingrediente** tan importante en cualquier profesión



Chef Niki Pavanelli

Su pasión lo llevó a recorrer diversas **regiones** y **países**, adquiriendo experiencia y desarrollando su estilo único. Finalmente, encontró su lugar en **Tenerife**, donde estableció **Il Bocconcino Restaurante**, lleva poco tiempo consolidándose como un referente de la **gastronomía italiana en Canarias**.

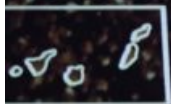
El reconocimiento de la estrella Michelin y de los Soles Repsol que Pavanelli ha recibido no solo es un triunfo personal, sino también un homenaje a la dedicación y al amor por la cocina que ha demostrado a lo largo de su carrera.

Il Bocconcino restaurant encierra mucho más que técnica y sabor, aquí hay una alta cocina que se demuestra en cada plato y cada servicio: es una ventana a las raíces italianas de su creador, enriquecidas con la influencia de la tierra canaria que ahora llama hogar y, además, con las intensas horas de vuelo del chef en la gastronomía.



il bocconcino
progressive italian restaurant

ANARIAS



IL BOCCONCINO BY ROYAL HIDEAWAY

Niki Pavanelli

Adele













Pavanelli encierra la pasión de un **cocinero** comprometido con la excelencia, preocupado por la calidad de cada uno de los **productos** y preparaciones que conforman su carta y atento al más mínimo detalle en su **cocina** y su equipo.

Su gastronomía no se puede describir de otra forma que no sea alquimia, magia y mucha sazón, conceptos que definen la experiencia de alta cocina que se sirve en Il Bocconcino, un restaurante situado en un entorno privilegiado, en un hotel digno de reyes.

Aunque **la estrella Michelin** y **los Soles Repsol** llegaron más tarde de lo esperado, el logro ha valido la pena. Y sabemos que este **chef** ítalo-canario no se detendrá hasta conquistar una segunda y una tercera **estrella.**, así que, **Niki Pavanelli** recibe las más sinceras felicitaciones y a por más **Estrellas** y más **Soles**...bravo!