

Paisajes al Plato: el territorio de Tenerife convertido en arte comestible

Una experiencia sensorial que une gastronomía, paisaje y conciencia de identidad

Por **Canariasgourmet.es**

Hay proyectos que nacen desde la estrategia y otros que emergen desde la emoción. *Paisajes al Plato* pertenece a esta segunda estirpe: la de las ideas que logran poner de acuerdo al [territorio](#), la cocina y la mirada. No se trata únicamente de cocinar, sino de **traducir la belleza natural de Tenerife en lenguaje culinario**, y hacerlo con la misma sensibilidad con la que un artista pinta, fotografía o escribe sobre su tierra.

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

En el **Palacio de Carta**, en pleno corazón de Santa Cruz, se celebrará una exposición fotográfica que explorará el diálogo entre el paisaje y la creación gastronómica. **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz**, entre otros chefs, han desarrollado platos inspirados en los paisajes más representativos de Tenerife: los tonos cenizos del Teide, los verdes profundos de Anaga, el brillo salino del litoral o el juego de sombras de

las medianías.



Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también un espejo del territorio.**

La exposición, sin embargo, no se queda en lo estético. Funciona como punto de partida para reflexionar sobre el papel del cocinero contemporáneo en la construcción del relato de un destino. El plato, entendido como soporte artístico y comunicativo, es también una herramienta de sensibilización cultural.

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una

cena experiencial liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la **diversidad paisajística del municipio lagunero**, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

Durante la velada, los comensales no solo degustarán sabores, sino que participarán en una narrativa en la que cada plato actúa como una pincelada dentro de un cuadro mayor: el de una isla que se piensa a sí misma a través del sabor.

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

<https://www.paisajesalplato.com/>El proyecto *Paisajes al Plato* responde a una tendencia internacional que Canarias empieza a asumir con madurez: la de **un turismo gastronómico vinculado a la sostenibilidad y la experiencia vivencial**.

Ya no basta con mostrar el destino; hay que hacerlo sentir, saborear y entender. La cocina se convierte así en un lenguaje de interpretación del paisaje, en un puente entre lo tangible y lo emocional.

Esta segunda fase del proyecto da continuidad a una primera centrada en la creación de platos inspirados en imágenes del territorio. Ahora, con las experiencias abiertas al público y a los profesionales, el objetivo se amplía: **posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia internacional, pero con alma local.**



Más allá de la promoción, la propuesta plantea un modelo de desarrollo que prioriza el producto de kilómetro cero, la creatividad sostenible y la puesta en valor del paisaje como recurso cultural y económico. En un mundo donde la homogeneidad amenaza con borrar los acentos, iniciativas como esta devuelven a la cocina su papel como guardiana de identidad.

Cómo asistir

El acceso a los eventos de *Paisajes al Plato* será gratuito hasta completar aforo, previa inscripción.

- **Exposición fotográfica:** Palacio de Carta (Santa Cruz de Tenerife), desde las 10:00 horas.
- **Cena experiencial:** Eco Hotel Costa Mágica (San Cristóbal de La Laguna), a partir de las 19:30 horas.

Las reservas para la cena deberán realizarse de manera anticipada a través del correo info@paisajesalplato.com o en la web oficial del proyecto www.paisajesalplato.com

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

La gastronomía de Tenerife ha demostrado en los últimos años su capacidad para reinventarse sin perder raíces. *Paisajes al Plato* se inserta en ese movimiento que busca tender puentes entre el campo y la mesa, entre el cocinero y el productor, entre la mirada del visitante y el sentir del habitante.

El resultado es una experiencia que trasciende la simple degustación: un ejercicio de observación y respeto. Porque, al final, **comer bien también puede ser una forma de cuidar lo que somos.**