

“Re Descubrir”: la campaña del ICCA que convierte Agrocanarias en una experiencia sensorial

[@GobdeCanarias](#)

“Re Descubrir”: la nueva mirada del Gobierno de Canarias hacia los sabores del territorio

Una campaña del [ICCA](#) que transforma los Concursos Agrocanarias en una experiencia emocional y sensorial

Redescubrir no es volver atrás. Es mirar con otros ojos aquello que siempre ha estado delante de nosotros: el aroma del aceite joven, el eco salino que deja la brisa atlántica en las sales marinas, la textura viva de un queso que huele a pasto y volcanes. Con esa premisa nace **“Re Descubrir”**, la nueva campaña del Instituto [Canario de Calidad Agroalimentaria \(ICCA\)](#) para poner en valor los Concursos Agrocanarias y, sobre todo, el alma de quienes dan forma a los productos que definen el paisaje gustativo del Archipiélago.



Canarias sabe
PREMIOS CANARIOS DE CALIDAD AGROPECUARIA



2026

CONCURSOS AGROCANARIAS

La iniciativa, impulsada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, se despliega en redes sociales con un mensaje tan claro como inspirador: participar en los certámenes es también celebrar el vínculo entre el territorio y su gente. Detrás de cada botella, cada corte o cada cristal de sal, late una historia de oficio y de identidad.

Un viaje por los sentidos y las islas

El director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explica que la campaña pretende generar una conexión emocional con los productos canarios a través de una experiencia sensorial que

invite a redescubrirlos con gratitud y orgullo. No se trata solo de competir o ganar medallas; se trata de reconocer el valor de lo auténtico. Los **Concursos Agrocanarias** de 2026 recorrerán una vez más las islas, tejiendo un calendario que se asemeja a un mapa del sabor:

- La Gomera abrirá la ruta los días 18 y 19 de marzo con el certamen de aceite de oliva virgen extra.
- El Hierro y Tenerife serán el escenario del concurso de vinos y una jornada técnica para enólogos.
- Gran Canaria acogerá la competición de sidras, mientras que La Palma reunirá los mejores quesos del año.

Finalmente, **Lanzarote** cerrará este circuito con el concurso de sal marina, un homenaje a la pureza atlántica. Este año, el tradicional concurso de gofio dejará paso a unas jornadas de productores y una feria monográfica en verano, un guiño emocional a uno de los sabores más arraigados de la mesa canaria.





La calidad como narrativa

En cada edición, los productos se enfrentan al veredicto de un panel de catadores que catan a ciegas, dejando que hablen los sentidos, no los nombres. Los ganadores obtienen el sello Agrocanarias, una medalla que se convierte en símbolo de

confianza y origen. Con ella, las marcas canarias viajan a ferias, eventos y promociones, llevando consigo una historia compartida de calidad y territorio. Más que un premio, es una narrativa viva: la de un archipiélago que se reconoce a sí mismo en el sabor de su tierra.

El diseño como emoción

La campaña “Re Descubrir” respira creatividad desde su identidad visual. Inspirada en la orografía de las islas, su propuesta gráfica mezcla tonos suaves que evocan la tierra, el mar y el aire, con texturas orgánicas que invitan a tocar, oler y recordar. Es un ejercicio estético que une lo sensorial con lo emocional, transformando el [marketing](#) en una forma de homenaje.

Porque redescubrir no es solo mirar de nuevo los productos canarios; es reconectar con lo que somos, con los saberes que nos alimentan y con las manos que hacen posible que la tradición tenga futuro.

“Re Descubrir” es, al final, una invitación a volver a sentir Canarias... una cata interior del territorio.

Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022

La marca Gofio Gomero, gofio ideal 5, elaborado con trigo, millo, cebada, avena y garbanzo por

Rayco Herrera Chávez, ha sido elegido mejor gofio del archipiélago en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias.

El Gofio Gomero se alzó también con la Gran Medalla de Oro y el Mejor Gofio de la Cata Infantil.

Gofio Gomero el mejor gofio de Canarias 2022, así lo anunciaron en la en Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, tras el fallo del jurado de una edición que contó con la presentación de 86 muestras de 19 molinos de las islas.

Distinciones

En cuanto a las distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2022 recayó en la marca Molinería Pérez Gil, de Gran Canaria; el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2022 para Gofio La Piña-Gofio de Millo, de Gran Canaria.

Gran Medalla de Oro y Mejor Gofio de Grano Local 2022 fue a parar a Molino de Fuego, con gofio de millo, Gran Canaria, elaborado por Santiago Rocha Amador; y el Mejor Gofio de la Cata de Mayores Agrocanarias 2022 para La Molina, gofio de millo, de Lanzarote, elaborado por La Molina de José María Gil.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó que “el gofio es uno de nuestros productos más identitarios y muy versátiles en la gastronomía tradicional y en la moderna, con muchos chefs que se han ido especializando en elaboraciones novedosas con el gofio.

Tenemos 36 molinas en activo en Canarias, sin contar con las que se utilizan como museos etnográficos, y la mitad de las molinas son artesanales con producciones de menos de 50.000 kilos al año.

“Es un sector pequeño pero muy dinámico y que genera riqueza en el sector agroindustrial del archipiélago”.

Por último, recordó que el objetivo principal de este concurso es “valorizar nuestros productos, como el gofio, que es el más solicitado en nuestro canal de venta online Canarian Market, probablemente por la cantidad de residentes canarios en el

exterior, por lo que es una buena forma de comercializar nuestros productos fuera de Canarias”.

El concurso del mejor gofio

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, explicó los detalles del concurso, así como el proceso de evaluación de las 35 muestras que pasaron a la final, de las cuales 11 fueron gofio elaborado a base de millo, 8 de trigo, 6 de trigo y millo, y 10 de otros cereales y leguminosas.



Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022. La consejera Alicia Vanoostende y el director del ICCA, Basilio Pérez

“Tenemos un producto diferenciado con una proyección muy potente que debemos impulsar para su consumo, como ya hacemos desde el programa Eco comedores de Canarias que promueve el ICCA, donde se apoya su consumo en los centros escolares que participan en el programa, incluyéndolo como un elemento de complemento nutricional del menú”, apuntó.