

Salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil.

[By Chef Andrés Madrigal](#)

Hoy les traigo una receta que es un verdadero deleite para los sentidos: un salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil. Este plato es una explosión de sabores y colores que seguro cautivará a todos en la mesa.

Para comenzar, utilizamos camarones [frescos y jugosos](#); pueden ser langostinos o camarones más pequeños, siempre crudos y limpios. El aceite de oliva es nuestro aliado para conseguir una cocción perfecta y agregar ese toque mediterráneo que tanto nos gusta.

La mantequilla de ajo es la estrella que aporta una rica cremosidad y un aroma inconfundible. La combinación con el ajo picado no solo realza el sabor de los camarones, sino que crea una base sutilmente picante y profundamente aromática.

Incorporamos chiles italiano de tres colores: rojo, verde y amarillo. Estos no solo añaden un pop vibrante de color, sino que cada uno aporta un matiz diferente de picor y dulzura, lo que hace que cada bocado sea una nueva experiencia.

El perejil fresco, o cilantro si prefieres un toque más audaz, agrega esa frescura herbácea esencial, mientras que la cayena molida introduce un calor suave que se [balancea](#) con la acidez

y la fragancia de la lima, cuyo zumo y cáscara utilizamos para dar ese brillo final que eleva el plato a otro nivel.

Y claro, no podemos olvidar la sazón de sal y pimienta negra recién molida, que ajustamos al gusto para ensalzar todos estos maravillosos ingredientes. Este salteado no solo es increíblemente sabroso, sino también un plato colorido y festivo que es perfecto para compartir. Así que, imanos a la obra y a disfrutar de esta maravillosa creación culinaria!

- 12 langostinos 0 24 pequeños camarones crudos descascarados y desvenados 30gr de aceite de oliva
- 90gr de mantequilla
- 1 chile rojo, verde y amarillo sin semillas tipo italiano finamente picado
- 5 dientes de ajo finamente picado
- 12g de hojas de perejil plano picado o cilantro
- 1 pizca de cayena molida
- El zumo y cáscara de 1 lima
- Sal y pimienta negra recién molida

Lava los camarones y séquelos en toallas de papel. Caliente el aceite con 30gr de mantequilla en una sartén de fondo de hierro a fuego medio. Cuando la mantequilla está espumando, depositar los camarones y saltear 4 minutos.

Retire los camarones de la sartén y dejarlos a un lado. Añadir la mantequilla restante, chile, ajo, la cayena y perejil a la sartén. Cuando la mantequilla está espumando, poner los camarones en la sartén y cocinar 1 a 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar unas gotas de jugo de lima y espolvorear con la cáscara de limón, luego servir inmediatamente.

Gastronomía en el espacio: ¿qué comen los astronautas?

Cuando pensamos en la exploración espacial, solemos imaginar cohetes deslumbrantes, trajes espaciales avanzados y la vasta oscuridad del cosmos. Rara vez consideramos un aspecto crucial de la vida fuera de nuestro planeta: la comida.

¿Cómo se alimentan los astronautas en el **espacio**? Este artículo te lleva a explorar en el fascinante mundo de la gastronomía espacial, un terreno donde la ciencia y la nutrición se encuentran con los desafíos únicos de la microgravedad.

Los primeros días: Comida en tubos y cubos

Los orígenes de la gastronomía espacial no se caracterizaban por su calidad culinaria, en 1969, cuando Neil Armstrong y Buzz Aldrin dieron sus primeros pasos por la luna, la comida que llevaban era simple y utilitaria: carne de res y verduras deshidratadas.

Está venía empaquetada en unos tubos diseñados para permitir el consumo en gravedad cero, carecía de cualquier lujo o sabor, podríamos decir que era la nutrición reducida a su expresión más básica, lo cual es un claro reflejo de los desafíos tecnológicos y prioridades de la época.







Pero no podemos decir que estos fueron los inicios culinarios en el espacio, la primera persona en comer en el **espacio** (y el primer humano en llegar allí) fue el soviético Yuri Alekseyevich Gagarin, quién orbitó la Tierra a bordo del Vostok 1 en 1961.

¿Su menú? Carne de res y pasta de hígado exprimida de un tubo, esto acompañado de una salsa de chocolate como postre, como [pueden ver](#) por aquel entonces preferían centrar los esfuerzos en la carrera espacial, y no tanto en si lo que comerían nuestros exploradores espaciales sería de su agrado.

La evolución de la comida Espacial: Sabores mejorados y variedad

De aquellos días pioneros a la actualidad, podemos decir que la gastronomía espacial ha evolucionado significativamente. La NASA ha expandido su menú para poder incluir una mayor

variedad de platos, que ahora no ofrecen solo una nutrición adecuada, sino también algo de consuelo a los astronautas que pasan tanto tiempo en unas condiciones completamente adversas para el cuerpo humano y alejados de sus hogares.

Desde huevos revueltos y camarones con salsa de cóctel, hasta pollo al curry y pudín de arroz con pasas, así de drástico ha sido el cambio de la comida espacial, que poco ya tiene que ver con los que comieron los primeros astronautas. Este amplio espectro de sabores ahora disponible en el espacio, mimetiza la diversidad encontrada en la Tierra, mejorando también la moral de los tripulantes espaciales.









Otra de las evoluciones más significativas de la alimentación espacial fueron la introducción de comodidades como agua caliente y utensilios reales, esta innovación se dio durante la misión Apolo 11, marcando una era donde comer en el espacio se volvió más cercano a comer en casa, pudiendo los astronautas disfrutar de su comida de manera más familiar.

También debemos hablar de la optimización nutricional y del embalaje, que empezó con el programa Gemini, se adoptaron técnicas como la deshidratación y el sellado en bolsas de plástico, lo que mejoró la conservación y la facilidad de consumo, así como ayudó a personalizar las dietas para poder adaptarse a un entorno de microgravedad.

Comer en microgravedad: Un reto logístico y sensorial

Hacer casi cualquier cosa en microgravedad es un reto, incluso para los muy entrenados astronautas, y el poder alimentarse no iba a ser la excepción, tratar de comer mientras tu comida simplemente flota por todos lados o ahogarte por unos pocos segundos con burbujas de agua flotante que es incapaz de quedarse quieta en un recipiente, son algunas de las dificultades que tiene que pasar un astronauta para poder alimentarse con normalidad.





Más de uno habréis visto videos de astronautas teniendo problemas para comer o beber en el espacio, y es que ciertamente no ha de ser una tarea muy intuitiva. La condición de microgravedad puede dar lugar a situaciones muy divertidas desde luego, al final es lo más [parecido a nadar](#) por el aire

que puede existir, pero también presenta problemas tan absurdos como ser capaz de beber sin que se te escape tu agua de la boca, esto nos explica por qué la necesidad de unos envases tan característicos y seguros para los alimentos y bebidas que acompañarán a nuestros exploradores espaciales, pues si no fuera así estos podrían tener serios problemas para alimentarse con normalidad.

Cultivando comida en el espacio: Hacia la autosuficiencia

La posibilidad de cultivar alimentos en el **espacio** es quizás la revolución más emocionante y beneficiosa para la alimentación espacial. Experimentos con cultivos de lechugas, fresas y papas no solo pronostican un futuro de dietas más frescas y nutritivas para los astronautas, sino que también abre las puertas a una autonomía alimentaria en el espacio, lo que podría ayudar significativamente en misiones de larga duración o en la implementación de colonias espaciales.



SPACE FOOD

SYSTEMS LABORATORY

NASA-JSC



Solo hay que pensarlo por un momento, si pudiéramos diseñar granjas espaciales, ¿dónde estaría el límite? ¿dónde pondremos el freno? Definitivamente esto podría abrirnos las puertas a una colonización del espacio por nuestra parte, el tener una fuente autosuficiente de alimentos en el espacio podría ser uno de los mayores logros de la alimentación espacial, así como de nuestra expansión por el mismo.

Con proyectos como la estación espacial en órbita lunar, que incluye prototipos de jardines espaciales, la NASA está pavimentando el camino hacia una mayor sostenibilidad en el espacio. Estos avances prometen reducir la dependencia de los suministros terrestres, así como mejorar la calidad de vida de los astronautas, permitiendo a éstos llevar a cabo misiones más profundas y duraderas del espacio.

Descubiertos los finalistas del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2024 – Gran Premio Binter

La jornada de competición se celebrará el miércoles, 22 de mayo, en el escenario “Cabildo de Tenerife” del Recinto Ferial de Tenerife

En esta edición 2024, el 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as contará con alumnado de cuatro islas: Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Tenerife

La novena edición del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024, que se celebra anualmente, ha llegado a un momento crucial con la selección de los finalistas para el destacado Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros – Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”. Este prestigioso evento, que se llevará a cabo el próximo [22 de mayo](#) en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, promete ser una vitrina de la alta competencia y la creatividad culinaria emergente en el archipiélago.



Salón Gastronómico de Canarias. Concursantes 2023

Selección rigurosa por un distinguido comité

La elección de los finalistas fue llevada a cabo por un comité de selección compuesto por reconocidos chefs de ambas provincias de Canarias, quienes se encargaron de evaluar minuciosamente las inscripciones, currículos y recetas presentadas por los [jóvenes aspirantes](#). Tras un debate enérgico y consensuado, el comité seleccionó a cinco finalistas y dos reservas, asegurando así la continuidad y el nivel competitivo del campeonato en caso de cualquier imprevisto.

Los finalistas

Los cinco talentosos jóvenes que han sido elegidos para disputar el título este año son:

- **María del Carmen Cortés Umpiérrez** de CIFP Jandía, Fuerteventura, acompañada por su ayudante Ayrton Alonso Granado.
- **Alejandro De la Cruz Acosta** de CIFP Virgen de La Candelaria, Tenerife, con Javier García Herrera como ayudante.
- **María Dolores Delgado Camacho** de CIFP Zonzamas, Lanzarote, asistida por Luisa María Monteiro De Sousa.
- **Alejandro Espinar Tortosa** del Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife (HECANSA), Lanzarote, con Yuset Bernardo Díaz-Méndez como ayudante.
- **Luis Miguel Freitas Armas** de CIFP Virgen de las Nieves, La Palma, y su ayudante Yeremi René Rodríguez Moreno.

Un evento de gran relevancia

El evento, promovido y organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., cuenta con el apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Este año, la isla de La Graciosa será la “Isla Invitada” oficial al Salón Gastronómico de Canarias, ofreciendo una oportunidad única para destacar los sabores y la cultura de esta pintoresca localidad.



Ceremonia de premiación

La competencia culminará con una ceremonia de entrega de premios que se celebrará el mismo día del evento a las 14:30 horas, donde se coronará al ganador del Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”.

Para más detalles sobre el evento, los finalistas o cualquier consulta relacionada, por favor contacte a: **Contacto de prensa:** Manuela Girona Teléfono: 656 920 063 E-Mail: info@gastrocanarias.com

Visite nuestro sitio web para más información:
<https://salongastronomicodecanarias.com>

Este evento es muy relevante para los jóvenes ya que, no solo celebra la excelencia y la innovación en la gastronomía canaria, sino que también impulsa la carrera de jóvenes chefs prometedores en un entorno competitivo y profesional.

The World's 50 Best Restaurants: La cúspide gastronómica

El más alto reconocimiento en la gastronomía internacional, honrando la excelencia culinaria a nivel mundial

La lista **The World's 50 Best Restaurants** es una de las más prestigiosas en la industria gastronómica internacional. Creada en 2002 por la revista británica **Restaurant**, se basa en las opiniones y experiencias de más de 1.000 expertos internacionales en [gastronomía](#). La lista y los premios son organizados y compilados por **William Reed**, una empresa de medios del **Reino Unido** que posee la misma empresa de medios que la revista **Restaurant**.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony

El proceso de selección es riguroso y transparente. La lista se basa en los votos de la Academia The World's 50 Best Restaurants, compuesta por 1.080 expertos internacionales con un equilibrio de género del 50/50.

La academia está dividida en 27 regiones separadas en todo el mundo, cada una con su propio panel de votación de 40 miembros, incluido un presidente para dirigirlo. Al menos el 25% de los panelistas de cada región cambian cada año. El panel en cada región está compuesto por escritores y críticos gastronómicos, chefs, propietarios de restaurantes y comensales viajeros, cada uno de los cuales tiene 10 votos.

Los votantes de la academia son independientes y no están afiliados a ningún restaurante o marca. No hay criterios

específicos para votar, y los votantes pueden elegir cualquier restaurante en el mundo, siempre y cuando hayan comido allí en los últimos 18 meses. Los votos se [recopilan](#) y se verifican de forma independiente por **Deloitte**, una de las firmas de contabilidad más grandes del mundo.



Valencia 2023

El jurado de 50 Best Restaurants está compuesto por expertos en la industria gastronómica internacional, incluyendo chefs, críticos gastronómicos, escritores y propietarios de restaurantes. Estos profesionales tienen la importante responsabilidad de supervisar el proceso de votación anual, asegurando que la lista sea justa y transparente. Además, son ellos quienes seleccionan a los ganadores de los premios especiales, como el Premio al Mejor Chef del Mundo y el Premio a la Mejor Cocina del Mundo.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception



En los últimos años, la lista se ha expandido para incluir listas regionales, como **Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina** y **Los 50 Mejores Restaurantes de Asia**, para mostrar la diversidad y riqueza de la gastronomía diferentes regiones. La lista también ha lanzado iniciativas para promover la sostenibilidad y la responsabilidad social en la industria alimentaria.

Impulsando la gastronomía mundial

50 Best Restaurants ha sido fundamental para poner en el mapa destinos gastronómicos menos conocidos, como **Perú**, que ha ocupado consistentemente altas posiciones en la lista en los últimos años. La lista también ha sido una plataforma para reconocer talentos emergentes en el mundo de la gastronomía. Muchos chefs que han sido destacados en la lista han llegado a convertirse en estrellas culinarias internacionales.

Valencia se lleno de la más alta gastronomía

En la ceremonia de premiación de **Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo de 2023**, celebrada en **Valencia, España**, el restaurante **Central de Lima, Perú**, fue elegido como el mejor del mundo. Este reconocimiento refleja la excelencia y la innovación en la cocina global, y es un hito importante para la gastronomía peruana.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony

El restaurante **Central** es conocido por su enfoque único en la exploración de los ecosistemas peruanos y la utilización de ingredientes locales y de temporada. La ceremonia de premiación de 2023 en **Valencia** también destacó la fuerte presencia de **España** en la lista, con tres restaurantes españoles en el top 5: **Disfrutar** en el segundo puesto, **DiverXO** en el tercero y **Asador Etxebarri** en el cuarto. Además, el mejor sumiller del mundo también es español, **Miguel Ángel Millán** de **DiverXO**.

La próxima ceremonia, programada para junio en Las Vegas, promete continuar con esta tradición, expandiendo el diálogo sobre las nuevas dimensiones de la cocina contemporánea y reafirmando su rol como guía indispensable para los amantes de la gastronomía, las bebidas y los viajes.

The World's 50 Best Restaurants definitivamente revela los mejores restaurantes y chefs internacionales, además de ser un termómetro de las tendencias culinarias más vanguardistas. Los eventos asociados ofrecen la oportunidad de conocer de cerca a figuras emblemáticas de la cocina y de degustar sabores que están marcando el futuro gastronómico.

Salón Gourmets 2024: Una Celebración de la Diversidad

Gastronómica en Madrid

La 37ª edición del Salón Gourmets, la feria más importante de Europa dedicada a los productos gourmet y de alta gama, abrirá sus hoy en Madrid.

Con más de 2.000 expositores y más de 55.000 productos, el salón se presenta como una oportunidad única para descubrir la diversidad de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.

Salón Gourmets 2024 contará con la participación de Marruecos como país invitado y Andalucía como comunidad invitada, lo que añadirá un toque de diversidad cultural y gastronómica al evento. Marruecos ocupará un espacio de más de 300 metros cuadrados y presentará demostraciones de su cocina y los más significativos productos de la cocina halal. Por su parte, Andalucía estará presente en el pabellón 5 del recinto ferial de Ifema y presentará su sello de calidad 'Gusto del Sur'.

Poder contar con la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, permitirá a los visitantes descubrir las últimas tendencias y novedades en productos gourmet y de alta gama. Además, se contará con espacios específicos como el 'Túnel del Vino', el 'Túnel de AOVE', el 'Túnel de Queso' o un área de innovación, donde se presentarán las últimas tecnologías y tendencias en el sector.

Salón Gourmets 2024 espera atraer a más de [100.000 visitantes profesionales](#), de los cuales 16.000 procederán de 85 países. El salón también espera generar un volumen de negocio de 200 millones de euros, lo que demuestra su importancia y

relevancia en el sector gastronómico y de las bebidas de alta gama.

Canarias despliega sus sabores y aromas autóctonos en el Salón Gourmet

El **Salón Gourmets 2024** celebra la gastronomía de las Islas Canarias en el Plató Gourmets del pabellón 3, donde se despliegan sabores y aromas locales a través de una serie de show cookings y ponencias. La jornada inicia con una fusión culinaria entre Canarias y Perú, a cargo de Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz, quienes integran ingredientes canarios con la cocina peruana.

Le sigue una exposición sobre la pesca de túnidos y su influencia en la cocina canaria por chefs como Adrián Bosch y Abraham Ortega. También se destacan el gofio y la lubina del Atlántico, acompañados de vinos seleccionados. El evento culmina con una cata de vinos volcánicos, guiada por Mertixell Falgueras e Himar González, ofreciendo una experiencia tanto educativa como sensorial.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)



Chef Abraham Ortega



Chef Adrián Bosch



Mertixell Falgueras



Himar González



Sandra Armas

La presencia de Canarias en eventos gastronómicos destacados como el Salón Gourmets refleja la diversidad y riqueza culinaria del [archipiélago](#) en su totalidad. No se trata solo de la participación de islas individuales como Gran Canaria o Tenerife, sino de una representación integrada que pone de relieve la variedad gastronómica de las islas.

Un ejemplo destacado es la participación de los vinos de Tacoronte-Acentejo, una denominación de origen de Tenerife, que juegan un papel prominente en la 37ª edición del Salón Gourmet en Madrid, demostrando la estima y el reconocimiento que alcanzan los productos canarios en eventos de prestigio.

Salón Gourmet 2024: la cima de la promoción culinaria

El Salón Gourmets es una oportunidad única para descubrir y disfrutar de los mejores productos gastronómicos y bebidas de alta calidad, y para conocer a los productores y empresarios que trabajan en este sector. Además, el salón es una plataforma para promover la sostenibilidad y la calidad en la gastronomía y las bebidas, y para fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los profesionales del sector.

Con la participación de Marruecos y Andalucía como país y comunidad invitados, respectivamente, y la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, el salón ofrece una experiencia única e inolvidable para todos los amantes de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.

Guerra en el paraíso: el levantamiento de Sakura contra el dictador del paladar

Antes de sumergirnos en la narrativa que se desarrolla en las vibrantes costas de [Isla Solaz](#) y los pasillos del emblemático [restaurante Sakura](#), es importante aclarar que esta historia, sus personajes y los eventos que se describen son completamente ficticios. **“Cualquier parecido con personas reales (vivas o muertas) o con hechos reales es pura coincidencia”.**

Había una vez en **Isla Solaz**, un lugar donde el mar susurraba historias antiguas y la brisa llevaba aromas de tierras lejanas, un restaurante que era más que un simple lugar para comer. **Sakura**, nombre que resonaba entre los locales como un canto de orgullo, era un santuario de la gastronomía japonesa, un templo donde los sabores del **Japón** distante eran adorados y celebrados. Para los habitantes de la isla, este no era solo un lugar donde alimentarse; era un pedazo de su corazón cultural, un puente que conectaba su presente con las tradiciones del pasado.

Era en este ambiente de respeto y devoción donde un crítico gastronómico, conocido por su lengua tan filosa como los cuchillos de los chefs que criticaba, decidió anclar su mirada crítica. Este octogenario, armado con décadas de experiencia y un paladar que había dictaminado el destino de muchos restaurantes, se preparaba para poner a prueba a **Sakura**. Sin embargo, lo que él no sabía era que estaba a punto de enfrentarse a algo más grande que sus propias palabras; estaba a punto de desafiar el espíritu de toda una comunidad que valoraba y protegía su herencia culinaria como el tesoro más

preciado.

Entre el lujo y el desdén: un crítico frente a la esencia de Sakura



Hospedado en la opulencia y atendido con deferencia por el personal de **Sakura**, se esperaba que este crítico envejecido, pero todavía venerado en algunos círculos por su severidad, ofreciera una valoración justa y constructiva. No obstante, lo que se desplegó fue un espectáculo de arrogancia y menosprecio por los meticulosos esfuerzos del equipo de **Sakura**.

Desde el momento en que se sirvió el primer plato, un **atún macerado acompañado de aguacate y papaya**, hasta el último bocado de un **surtido de sashimi**, él desató un torrente de críticas implacables. Cada comentario destilaba desdén; ni el trabajo artesanal detrás de cada corte, ni la audacia en la fusión de sabores recibieron el menor reconocimiento. En su dictamen, **Sakura** había degenerado de bastión de autenticidad a una **mera caricatura de la cocina japonesa**, un lugar condenado

por servir arroz gomoso y mochi de yuzu con cobertura tan dura como piedra.

El artículo que redactó no fue simplemente una crítica; fue un obituario cruel para la reputación meticulosamente forjada de **Sakura**. Una vez publicado en una prominente revista gastronómica, su impacto fue tanto inmediato como devastador. Pero en lugar de someterse a la visión cínica de este crítico, la comunidad de **Isla de Solaz** se erigió en ferviente defensa de su querido restaurante.

La voz de una isla: comunidad y resiliencia frente a la crítica



Los habitantes de la isla, bien versados en pasión que **Sakura** vertía en cada plato, comenzaron a relatar sus propias historias y vivencias en el restaurante. A través de las redes sociales y plataformas de reseñas, compartieron cómo **Sakura** había sido el escenario de momentos significativos en sus vidas, desde jubilosas celebraciones de cumpleaños, hasta serenas cenas que reconfortaban sus almas.

Esto generó una ola de apoyo que no solo neutralizó la crítica del crítico, sino que también atrajo a nuevos visitantes, ávidos de experimentar la auténtica esencia de **Sakura**. La respuesta comunitaria demostró que, a veces, la voz de un crítico, por muy respetado que fuera en el pasado, no puede silenciar el coro unido de miles que conocen y viven la verdad.

Mientras tanto, el crítico, enfrentándose al rechazo, no solo de los propietarios del restaurante sino de toda la isla, experimentó por primera vez en su extensa carrera, el ser marginado y no deseado. Este final de su visita marcó una lección humillante: su pluma, aunque todavía afilada, ya no tenía la autoridad para dictar los gustos y preferencias de una comunidad entera.

Sakura, por su parte, continuó floreciendo, fortalecido por el fervor de su gente, mientras el crítico debía contemplar la posibilidad de que tal vez, había llegado el momento de retirar su cuaderno de notas y aceptar que los paladares y los corazones de la gente de **Solaz**, no necesitaban su aprobación para discernir lo sublime.

Más allá de la crítica: humanidad y ética en el arte de juzgar



Esta confrontación entre un crítico despiadado y una comunidad unida, subraya una verdad fundamental que a menudo se olvida en las ráfagas de juicios severos: detrás de cada restaurante hay personas reales, vidas dedicadas y pasiones vertidas en cada plato servido. La crítica, mientras es una herramienta poderosa para guiar y mejorar, nunca debe perder de vista el respeto humano básico ni olvidar la delicadeza requerida al manejar los sueños y esfuerzos de otros.

Por muy influyente que sea un crítico, si un plato o un lugar no es de su agrado, a veces el acto más considerado e igualmente elocuente, puede ser simplemente pasar por alto en lugar de dismantelar públicamente. Optar por no escribir sobre ello puede ser una crítica en sí misma, una que permite a los demás formar sus propias opiniones sin el peso de un prejuicio negativo.

Además, la actitud del crítico hacia la isla, viéndola más como una fuente de ingresos que como una comunidad rica en cultura y tradición, revela no solo una falta de tacto, sino un profundo irrespeto hacia aquellos que han encontrado en **Sakura** y en su isla, un hogar para su herencia y sus aspiraciones. Este episodio, aunque doloroso, sirve como un

recordatorio vital de que la crítica debe ser ejercida con ética y compasión, siempre consciente del impacto humano que conlleva.

“Innovación y Tradición: Cómo el Grupo Tripicotea y Canatec 35 Elevan la Experiencia Gastronómica”

En este vibrante mundo de la gastronomía, donde la creatividad se encuentra con la tradición, hay un aspecto que a menudo queda en la sombra, pero es crucial para el éxito de cualquier restaurante: la higiene y la sanidad alimentaria.

Este no es solo un requisito legal, sino una promesa de calidad y seguridad para los clientes. Aunque muchos establecimientos se esfuerzan por cumplir con estas normativas, son pocos los que van más allá de lo básico, especialmente en el caso de los restaurantes más pequeños y locales. Aquí es donde figuras como las de Mario y Fabian Torres, del grupo Tripicotea y empresas como Canatec 35 se destacan, elevando el estándar de lo que esperamos de nuestra experiencia culinaria.



Los hermanos Mario y Fabián Torres

Los hermanos Torres, son y han sido visionarios en el ámbito de la seguridad alimentaria, Mario quien ha integrado a su extenso conocimiento en microbiología su pasión por la hospitalidad en la creación de ambientes de comedores seguros y atractivos en los restaurantes del grupo Tripicotea: Calderito de La Abuela, La Bodeguita de Enfrente y Donde Mario. A través de la implementación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), estos establecimientos no solo cumplen con los estándares de higiene, sino que establecen un nuevo referente para la industria.



El Calderito de La Abuela



La Bodeguita de Enfrente



Restaurante Donde Mario

El APPCC, un enfoque preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, analiza meticulosamente cada paso del proceso de producción de alimentos, desde la recepción hasta el servicio, identificando posibles riesgos y estableciendo puntos críticos de control.

Este sistema no es nuevo en grandes cadenas alimentarias, pero su adopción por parte de restaurantes independientes como los del grupo santaurulero demuestra un compromiso excepcional con la calidad y la seguridad del cliente.

Sin embargo, este esfuerzo no estaría completo sin las rigurosas auditorías trimestrales llevadas a cabo por Canatec 35, una entidad dedicada a la asesoría y auditoría en higiene y seguridad alimentaria.

Canatec 35 es más que un consultor; es un socio estratégico para los restaurantes, garantizando que mantengan los más altos estándares a través de evaluaciones constantes y retroalimentación detallada. Su trabajo asegura que los [restaurantes](#) no solo cumplan con las regulaciones al momento de la inspección, sino que mantengan prácticas óptimas de manera sostenida.



¿Qué significa esto para los clientes de estos restaurantes? Paz mental. Cuando un restaurante invierte en medidas de seguridad alimentaria de alto nivel, como las proporcionadas por Canatec 35, está invirtiendo en sus clientes. Esto se traduce en una experiencia culinaria no solo deliciosa sino segura, donde el único riesgo es querer volver por más. Así lo comentan Mario Torres y Fabian Torres.

Esta iniciativa del grupo y la colaboración con Canatec 35 no solo destacan por su excepcional atención a la seguridad alimentaria sino también por servir de inspiración para otros restauradores.

En un sector a menudo marcado por la competencia feroz y los márgenes estrechos, el compromiso con la higiene y la seguridad alimentaria es un testimonio del respeto por los

clientes y la pasión por la gastronomía.



En última instancia, este enfoque no solo beneficia a los comensales, sino que eleva toda la industria, estableciendo un estándar de excelencia y cuidado que todos deberíamos esperar y exigir en nuestras experiencias gastronómicas.

Salón Gourmets: Canarias señalará el camino turístico a través de la gastronomía

El Salón Gourmets se engalana con los sabores y aromas de las Islas Canarias en el Plató Gourmets del pabellón 3,

ofreciendo una jornada repleta de show cookings y ponencias que celebran la rica gastronomía canaria.

Salón Gourmets, la jornada arranca con un puente culinario entre las [Islas Canarias](#) y Perú, de la mano de Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq), fusionando la innovación de la cocina peruana con los ingredientes locales canarios.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)

Le sigue una inmersión en la tradición pesquera de los túnidos, guiada por el pescador Yeray Ramos y chefs de renombre como Adrián Bosh y Abraham Ortega, quienes prometen una exploración de la evolución culinaria canaria.



Chef Adrián Bosch



Chef Abraham Ortega

El gofio, tesoro gastronómico de las islas, se presenta en su

faceta más dulce con Carmen Noda y Alexis García, maridado con vinos selectos de Sandra Armas. La tarde continúa con un enfoque en la versatilidad de la lubina del Atlántico, destacando su calidad y posibilidades en la cocina gourmet.



Alexis García, “Mejor Pastelero de España 2024”



Sandra Armas

El cierre perfecto lo ofrece una cata de vinos volcánicos, llevando a los asistentes a un viaje por los paisajes volcánicos canarios de la mano del sumiller Mertixell Falgueras e Himar González, en una experiencia que promete ser tan educativa como sensorial.



Mertixell Falgueras



Himar González

De esta manera se resalta la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria, al mismo tiempo que se celebra su capacidad de fusionarse y evolucionar, manteniendo siempre sus [raíces](#) y su esencia.

Programa Salón Gourmets

- Expositor: Islas Canarias
- Categoría: Alimentación
- Fecha: martes, 23 de abril de 2024
- Hora: 10:00 – 19:00
- Pab: 3
- Ubicación: Plató Gourmets- 3H50

11:00 a 12:00 h

Entre Canarias y Perú Miguel Valdiviezo (Restaurante Tampu) presenta una nueva línea de cocina peruana moderna y creativa junto a Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq), una chef peruana afincada en Tenerife que ofrece todo el sabor de Perú con productos locales.

12:30 a 13:30 h

La tradición pesquera llevada a la cocina: Túnidos de Canarias: El arte de la pesca tradicional de los túnidos de Canarias, explicada por el pescador profesional Yeray Ramos, a través de la cocina de dos Estrellas Michelin de las islas capitalinas de Canarias, Adrián Bosh (Restaurante San Hô) y Abraham Ortega (Restaurante Tabaiba) presentando una cocina canaria evolutiva.

14:00 a 15:00 h

El Gofio, el momento dulce del día El momento dulce del día llega de la mano de Carmen Noda (Dulces Mimila), 3º generación

de repostería tradicional Gomera y de Alexis García (100% Hojaldre), galardonado recientemente como mejor Maestro Artesano Pastelero de España, todo ello armonizado con vinos de altura de la bodega Sandra Armas de Bodegas Bentayga.

15:30 a 16:30 h

Lubina del Atlántico- AQUANARIA Un prestigioso cocinero mostrará al público la versatilidad de este producto del mar.

17:00 a 18:00 h

Descubre los vinos volcánicos de las Islas Canarias Un recorrido por los diferentes paisajes volcánicos de las Islas Canarias a través de sus singulares vinos en una cata dirigida por periodista y sumiller Mertixell Falgueras e Himar González, meteoróloga y presentadora.

Desde Canariasgourmet! hacemos una cordial invitación a todos los amantes de la gastronomía y la cultura culinaria a descubrir los ricos sabores y la vibrante tradición de las Islas Canarias en el Salón Gourmets.

Este evento único brinda la oportunidad de explorar la diversidad de la cocina canaria, desde su rica herencia pesquera hasta su innovadora repostería y los excepcionales vinos que brotan de sus suelos volcánicos.

No pierdan la oportunidad de vivir esta experiencia sensorial, que promete deleitar el paladar, enriquecer el conocimiento y abrir el corazón a la riqueza gastronómica de las Islas Canarias.

Las Islas Canarias les espera para compartir y celebrar la extraordinaria fusión de tradición y modernidad que caracteriza a la cocina del archipiélago. ¡No falten a esta cita con el sabor y la tradición en el Salón Gourmets!

Calientan los fogones del 9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024

**En esta edición, La Graciosa será la
“Isla Invitada” oficial**

**El evento fue presentado oficialmente con
la presidencia de Narvay Quintero, Rosa
Dávila, José Manuel Bermúdez y Oswaldo
Betancort, presidente del Cabildo de
Lanzarote**

**La feria más importante del sector en
Canarias se hará realidad con 217 módulos
de stands que ocuparán más de 90
empresas.**

**Contará con más de 300 actividades, entre
las que destacan 7 campeonatos de cocina
y 5 de bebidas, todos ellos regionales.**

**Tenerife volverá a contar el próximo mes de mayo con la feria
más grande de Canarias en valores absolutos, así como la más
grande e importante dedicada al sector agroalimentario. Del 21**

al 23 de mayo, el Recinto Ferial de Tenerife albergará el 9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024.

Consolidado como uno de los eventos más importantes de [España](#) en su sector, será un año más referencia y punto de encuentro para los profesionales y los aficionados de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en nuestra Comunidad Autónoma.

El hotel Iberostar Mencey de la capital tinerfeña ha sido nuevamente el marco elegido para la presentación oficial del **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** en una multitudinaria [rueda de prensa](#) en la que la mesa presidencial estuvo ocupada por **Narvay Quintero Castañeda** (consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias), **Rosa Dávila Mamely** (presidenta del Cabildo de Tenerife), **José Manuel Bermúdez Esparza** (alcalde de Santa Cruz de Tenerife) y **Oswaldo Betancort García** (presidente del Cabildo de Lanzarote, por ser el cabildo del que depende La Graciosa, que en esta edición será la “Isla Invitada”) y el periodista **José Carlos Marrero** (coorganizador y codirector del certamen)



GastroCanarias 2024

Un año más, la denominada “Gran Nave” del Recinto Ferial de Tenerife albergará la que ya se considera como la feria más grande en valores absolutos del calendario ferial de nuestra Comunidad Autónoma y, obviamente, la mayor de un amplio sector que abarca la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración, así como las industrias agroalimentarias.

En esta edición, el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024**, pretende ser, un año más, referencia y punto de encuentro de empresas, profesionales y aficionados a este sector económico, cada día más importante y marcando tendencias.

Como viene siendo habitual desde su creación, el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** está promovido y organizado conjuntamente por la **Institución Ferial de Tenerife, S.A.U.** (empresa pública dependiente al 100% del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada **Interideas, S.L.U.** (de capital 100% canario y propietaria de la marga

GastroCanarias®.

Como en las anteriores ediciones, el Salón cuenta con el respaldo y patrocinio institucional del **Gobierno de Canarias**, el **Cabildo Insular de Tenerife** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife**, así como la colaboración de dos empresas como patrocinadores principales: **Incabe/Heineken** y la entidad financiera **Cajasiete**.

Como ya viene siendo tradicional, este año el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** contará con **La Graciosa**, como “Isla Invitada”, la cual tendrá un espacio de especial relevancia dentro del stand central de la “Gran Nave” que será ocupado por el **Cabildo Insular de Lanzarote y La Graciosa**. Asimismo, y como es habitual, serán los productos, las recetas, la cocina, los sabores y los profesionales del sector de La Graciosa quienes protagonizarán el *show-cooking* inaugural, en la mañana del primer día del certamen.

Un año más, el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** cumplirá con su vocación regional, que le ha caracterizado desde su nacimiento el año 2014, y contará entre sus expositores con la presencia oficial con stands propios de forma institucional de los siete cabildos insulares de nuestro archipiélago, destacando por sus dimensiones el del Cabildo Insular de Tenerife. Del mismo modo lo hará con stand propio el Gobierno de Canarias, el ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y algunos otros municipios tinerfeños como **Los Realejos**, **La Orotava** y **Santiago del Teide**.



Ocupando una superficie total de unos 17.000 m², el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** contará con **más de 200 módulos de stands**, que ocuparán y en los que estarán presentes **más de 90 empresas líderes** en el sector de Canarias, la península y el extranjero. Asimismo, y un año más, el certamen dispondrá de dos grandes escenarios, uno patrocinado por el **Cabildo Insular de Tenerife** y otro por la empresa **Incabe/Heineken®**.

En estos dos escenarios se desarrollarán todos los campeonatos de cocina y bebidas previstos en el marco del amplio e intenso **programa con más de 300 de actividades** a desarrollar durante los tres días de duración del evento y en el que, además de los campeonatos, se ofrecerán presentaciones y degustaciones de productos, *master-classes*, talleres, *show-cookings*, catas comentadas etc., sin olvidar las actividades a celebrar dentro de los stands.

Cabe destacar que, después del éxito obtenido en todas las ediciones anteriores, volverá a abrir sus puertas el **Aula de**

Formación GastroCanarias®- HECANSA donde, durante los tres días del certamen, se desarrollarán, con entrada libre hasta completar aforo, una serie de clases magistrales, talleres específicos de cocina, cursos de formación para estudiantes y aficionados, y un amplio y variado programa de actividades. En paralelo, el evento contará un año más con la presencia de la prestigiosa **Aula Makro**, que reunirá a grandes profesionales de la hostelería y la restauración de prestigio nacional e internacional.

Durante el transcurso del **9º Salón Gastronómico de Canarias** se llevarán a cabo 12 grandes campeonatos, 6 en el Escenario “Cabildo de Tenerife” y otros seis en el “Escenario Heineken”, en los que participarán representantes de todas las Islas.

Este año y por primera vez contaremos con la primera edición del campeonato de hamburguesas a manos de Europastry.

Como gran novedad en esta edición, hay que destacar el nacimiento de un nuevo campeonato de cocina que se denominará **1º Campeonato de Canarias de Hamburguesas – Gran Premio GastroCanarias® – EUROPASTRY®**, que contará como patrocinador principal con el prestigioso Grupo **EUROPASTRY®**, con más de 30 años de historia y líder en el sector de masas congeladas de panadería, con productos y experiencia en más de 80 países de todo el mundo, con 26 fábricas en plena producción.

Relacionados por su antigüedad y veteranía, los grandes campeonatos regionales de cocina, a desarrollar durante el 9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024, serán:

- **18º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio**

Cabildo de Tenerife (21 de mayo, durante todo el día, en el Escenario “Cabildo de Tenerife”)

- **9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** (22 de mayo por la mañana, en Escenario “Cabildo de Tenerife”) Reservado exclusivamente para el alumnado de los centros de Formación Profesional (FP) de Canarias.
- **9º Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor – Gran Premio Fred. Olsen Express** (23 de mayo por la mañana, en el Escenario Cabildo)
- **7º Campeonato de Canarias de Pastelería – Gran Premio Grupo Harinalia** (23 de mayo por la tarde, en el “Escenario Cabildo de Tenerife”)
- **5º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio Grupo Comit** (21 de mayo por la tarde, en el Escenario “Heineken”) valedero para el Campeonato del Mundo de Pizza.
- **2º Campeonato de Canarias de Tapas – Gran Premio GastroCanarias – MAKRO** (22 de mayo por la tarde, en el Escenario “Cabildo de Tenerife”)
- **1º Campeonato de Canarias de Hamburguesas GastroCanarias – Gran Premio EUROPASTRY** (22 de mayo por la tarde en el Escenario “Heineken”)

Por su parte y como también viene siendo tradicional desde el nacimiento del Salón, los campeonatos de bebidas y coctelería

se desarrollarán bajo la coordinación la **Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT)**, entidad perteneciente a la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE) y, a su vez, de la International Bartenders Association (IBA)

Todos estos campeonatos se desarrollarán el día 23 de mayo (jueves) en el Escenario “Heineken” en sesiones de mañana y, en esta edición se celebrarán los siguientes:

- **11º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – GastroCanarias® – Gran Premio Ron Diplomático.**
- **11º Campeonato de Canarias de Gin-Tonics – GastroCanarias® – Gran Premio (A determinar)**
- **9º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza (Profesionales y amateurs) GastroCanarias® – Gran Premio Heineken®**
- **9º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática – “Flairtending” – GastroCanarias – Gran Premio (A determinar)**
- **2º Campeonato de Canarias de Coctelería SIN Alcohol – GastroCanarias® – Gran Premio Royal Bliss**

Todos estos campeonatos, así como las actividades que se desarrollen en los dos grandes escenarios del **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024**, serán transmitidas en vivo y en directo vía streaming, a través de

las principales redes sociales del certamen, así como a través de su canal de YouTube.



Es importante recordar que el plazo de inscripción para los distintos campeonatos se podrá hacer online a través de la página web oficial del **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024** disponible en www.salongastronomidodecanarias.com y donde, quien lo desee, podrá encontrar toda la información, el reglamento de bases de los distintos campeonatos a desarrollar, así como los oportunos formularios de inscripción de todos y cada uno de los campeonatos. El plazo de inscripción para todos ellos quedará abierto **durante 21 días naturales**, desde el día **22 de marzo** (viernes) al día **11 de abril** (jueves) a las 15:00 horas.

Como ya viene siendo tradicional, para realizar el proceso de selección de los cocineros y cocineras finalistas para el **Campeonato Absoluto de Cocina**, así como para el **Campeonato de Jóvenes**, las personas que deseen inscribirse deberán enviar una receta de cocina (ingredientes y elaboración) que, como

curiosidad y una vez más atendiendo a la vocación regional del Salón Gastronómico de Canarias, en esta edición deberá ser una receta que tenga como ingrediente principal las populares **JAREAS DE LA GRACIOSA** por ser la “Isla Invitada”. Esta receta será utilizada **solamente** para el proceso de selección de los concursantes finalistas

Hay que recordar que, como en todas las ediciones anteriores, todas las personas que sean seleccionados como finalistas para los diferentes campeonatos, y que tengan su residencia fijada en cualquiera otra de nuestras Islas Canarias, que no sea Tenerife, dispondrán de traslado en avión con **Binter** o por barco con **Fred. Olsen Express** invitados por cuenta de la Organización, así como al alojamiento en el **Iberostar Heritage Grand Mencey**, en régimen de habitación y desayuno.

Igualmente cabe destacar que el **Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®** es un exitoso certamen cuya financiación se debe, casi en un **85%**, gracias a la decidida apuesta de la iniciativa y la inversión de carácter privado, por parte de empresas expositoras y patrocinadoras, y solo un **15%** gracias al apoyo y respaldo institucional por parte de instituciones como el Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife.



Reseñar, por último, que el **9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024**, como en sus ediciones anteriores, estará dirigido conjuntamente por **Jonay López Soto** (Director de Ferias y Eventos de la Institución Ferial de Tenerife) que se ocupará de la comercialización y montaje de la zona expositiva del evento, y por el periodista **José Carlos Marrero González** (Director General de Interideas/GastroCanarias) quien se ocupará de la programación de actividades y campeonatos. Este año, además, se incorpora la periodista **Manuela Girona Gómez**, que apoyará a la organización en el apartado de coordinación.

NOTA.- Para cualquier información adicional y/o entrevistas, rogamos tengan a bien dirigirse a **Manuela Girona** a través del correo: **info@gastrocanarias.com** o bien al móvil: **656 920 063**

La Gamba Roja de Dénia: protagonista de una edición internacional que promete deslumbrar

En la pintoresca ciudad de Dénia, donde el mar se funde con la gastronomía para crear experiencias únicas, se está gestando un evento que promete ser el epicentro culinario del año.

Con la llegada de la primavera, la ciudad de Dénia no solo se embellece con el florecer de sus paisajes, sino que también se prepara para ser anfitriona de uno de los [eventos](#) más prestigiosos en el mundo de la gastronomía: la XII edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia. Este año, el encuentro tendrá lugar el próximo martes 9 de abril, un día que promete estar marcado por la innovación, la creatividad y el sabor.



La Gamba Roja de Dénia

Este certamen, que se ha ganado un lugar de honor en el calendario gastronómico tanto nacional como [internacional](#), ha revelado ya los nombres de los ocho chefs finalistas que tendrán el honor de competir por el reconocimiento máximo en la cocina creativa con gamba roja. Los seleccionados para esta emocionante final son:

1. **Víctor Suárez**, del restaurante Haydée en La Orotava, Tenerife, llevando el talento canario a un escenario internacional.
2. **César Mogollón**, representando al restaurante Ambivium en Peñafiel, Valladolid, con su visión innovadora de la cocina.
3. **Ariel Mungia**, del restaurante Raza en Valladolid, promete sorprender con su enfoque único.
4. **Federico Guajardo**, del restaurante El Carreter en Dénia, Alicante, quien juega en casa con el sabor local.
5. **Martín Comamala**, desde el restaurante 539 Plats Forts en Puigcerdá, Gerona, aportando su toque catalán.

6. **Ignacio Carballo**, de Kitchen Club en Madrid, listo para demostrar la vanguardia de la capital.
7. **Eugenio González**, desde el restaurante Kanaloa en Marbella, aportando el sabor andaluz.
8. **Cristina Gómez**, del restaurante Fierro en Valencia, con su visión moderna de la cocina valenciana.

Estos talentosos chefs han sido elegidos por un distinguido panel de jueces, compuesto por reconocidos profesionales y expertos en gastronomía, tras una rigurosa selección de entre 64 candidatos.

La tarea no fue sencilla, dado el alto nivel de las propuestas presentadas, que destacaron por su creatividad e innovación, todas enaltecidas por el uso de la gamba roja de Dénia como ingrediente principal.

El jurado, a cargo de valorar las propuestas en esta edición, está integrado por figuras de la talla de **Carolina Álvarez, Pablo Cabezali, Igor Cubillo, Quique Dacosta**, y otros destacados miembros del panorama gastronómico nacional e internacional. Su experiencia y conocimiento serán clave para discernir qué plato logra capturar la esencia de este producto excepcional, transformándolo en una experiencia culinaria inolvidable.



La Gamba Roja de Dénia

Este concurso es la celebración de la altísima calidad de la gamba roja de Dénia, un producto que se ha convertido en un ícono gourmet del sabor y de la tradición en la cocina mediterránea. A través de este evento, Dénia refuerza su posición como un destino gastronómico de primera, y brinda a chefs consolidados y emergentes una plataforma para mostrar su habilidad, creatividad y pasión por la cocina.

La expectativa crece conforme se acerca el 9 de abril, día en que Dénia se convertirá en el punto de encuentro para aficionados, críticos y profesionales de la gastronomía, todos reunidos para ser testigos de la maestría culinaria que rodea a la gamba roja.

Será, sin duda, una jornada para recordar, marcada por el talento, la innovación y el sabor que define a la cocina española contemporánea.