

II Premios Volcanic Xperience: Canarias consolida su apuesta histórica por el producto local

El Espacio Mutua Tinerfeña de La Laguna fue escenario, este 4 de diciembre, de algo más que una entrega de premios. Allí, el **Gobierno de Canarias**, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria y la empresa pública **GMR Canarias**, puso cifras, rostros y proyecto común a una idea que lleva años repitiéndose en discursos y foros: el producto local no es sólo una etiqueta en la carta ni un reclamo turístico, sino una política estructural que atraviesa al sector primario, a la gastronomía, al turismo, a la industria y a la educación.



Los **II Premios Volcanic Xperience** han servido para cerrar el balance anual de la estrategia **Crece Juntos**, que en 2025 ha incrementado sus acciones un 171%, hasta alcanzar 415 intervenciones en todas las islas y consolidar 359 operaciones de exportación de **producciones canarias** hacia mercados nacionales e internacionales. En el escenario, productores, cocineros, una aerolínea, un club deportivo y un proyecto vitivinícola de **El Hierro** dibujaron un mapa claro: cuando el sector primario se conecta con quienes cocinan, transportan, comunican y consumen, el territorio deja de ser un eslogan para convertirse en una cadena de valor real, medible y con futuro para quienes viven de la tierra y del mar.

Crece Juntos: cuando la política pública llega al plato

Crece Juntos nació como una estrategia para conectar mundos que, durante demasiado tiempo, caminaron en paralelo: agricultores, ganaderos y pescadores por un lado; hoteles, restaurantes, industria agroalimentaria, centros educativos y operadores turísticos por otro. En 2025, este programa ha dado un salto cuantitativo y cualitativo: el incremento del 171% en sus acciones y las 415 intervenciones registradas en todas las islas hablan de una red cada vez más tupida de acciones formativas, encuentros profesionales, misiones comerciales, acompañamiento técnico y promoción específica del producto local.



Detrás de esos números hay realidades muy concretas: cartas que incorporan quesos y vinos de denominaciones de origen canarias, acuerdos estables entre productores y cadenas hoteleras, pequeños obradores que consiguen sacar sus elaboraciones fuera del Archipiélago y jóvenes que descubren, en un taller o una visita guiada, que el campo y la pesca también pueden ser una opción profesional digna.

El consejero **Narvay Quintero** lo resumió subrayando que se están generando “oportunidades reales” y proyectando “la calidad de lo nuestro mucho más allá de las islas”, reforzando el peso del sector primario en la economía local. Traducido al lenguaje de la gastronomía, significa algo muy sencillo: **si hoy un comensal se encuentra en la misma mesa un queso de Gran Canaria, un vino de El Hierro y un aceite de Tenerife, no es casualidad ni moda pasajera; es la consecuencia de una estrategia que ha decidido tratar al producto local como política de Estado y no como recurso decorativo.**

Volcanic Xperience 2025: un mapa de alianzas en torno al producto local

Los **Premios Volcanic Xperience**, la marca que da visibilidad a Crecer Juntos, funcionan como una fotografía de las nuevas alianzas que sostienen al producto local cuando abandona la finca, la quesería o la lonja. En esta segunda edición, el galardón a **Binter** reconoce el papel de la aerolínea como conector territorial, llevando producciones canarias a otros destinos y convirtiendo cada vuelo en una oportunidad para contar qué se cultiva, qué se elabora y qué se cocina en las islas.







El reconocimiento al agricultor **Sergio Rodríguez, “Nito”**, pone nombre y apellido a una realidad que suele quedarse en el anonimato: **pequeños productores** que innovan, diversifican

cultivos, apuestan por la venta de proximidad y construyen, día a día, el relato de una agricultura que quiere seguir viva. Las queseras de **Gran Canaria**, con mención especial a **Quesería Naroy**, representan a una generación que ha sabido unir oficio, certificaciones de calidad y narrativa de territorio, elevando el queso canario de producto cotidiano a emblema gastronómico.



El restaurante El Moral, en Villaverde (Fuerteventura), aporta la mirada de la cocina que trabaja con kilómetro cero real: carnes de cabra y cabrito, legumbres y productos de temporada que

cuentan Fuerteventura desde el plato, con una propuesta que ha consolidado su prestigio basándose en la cocina canaria tradicional y el uso de ingredientes frescos de la isla.



Y el **CD Tenerife Femenino**, convertido en embajador del producto local gracias a su acuerdo con **GMR**, recuerda que el territorio también se defiende desde el deporte: cada vez que el equipo salta al campo, también lo hacen las marcas y los productores que lo acompañan en su equipación y en su relato.

Dinamiza Rural: 46 municipios pequeños haciéndose grandes desde el territorio

La otra gran pieza presentada en La Laguna fue **Dinamiza Rural**, un programa que pone foco allí donde muchas veces se pierden los titulares: los 46 municipios canarios de menos de 10.000

habitantes. Lanzado en 2025 bajo el paraguas de **Crece Juntos**, este proyecto cierra su primer año con alrededor de un centenar de acciones y 123 proyectos ejecutados, centrados en formación especializada, promoción del producto local y dinamización colectiva.

Hablamos de ferias, jornadas, circuitos de venta directa, experiencias enogastronómicas, planes de relevo generacional y propuestas que buscan algo muy concreto: que la gente no se vea obligada a abandonar su municipio para encontrar oportunidades, que el conocimiento agroganadero no se pierda y que la identidad rural de Canarias no quede reducida a postal para visitantes.

erience
s del
tro y













Dentro de esta línea se concedió el primer **Premio a la Mejor Propuesta Dinamiza Rural 2025** al proyecto **‘Vinos con Estrella’**, en La Frontera (El Hierro), que ha sabido convertir un **paisaje vitivinícola** marcado por el **origen volcánico** en un valor cultural, económico y turístico, combinando tradición, innovación y experiencias que conectan al visitante con el territorio copa en mano.

Ese tipo de iniciativas apuntan hacia un modelo en el que el vino, el queso, la carne o la verdura no son sólo productos; son excusas para generar encuentros, economía circular y orgullo de pertenencia en zonas donde cada nueva empresa, cada nueva actividad y cada nuevo relevo cuentan.

Una Canarias que se explica a través de lo que produce

Si algo dejan claro los **II Premios Volcanic Xperience** es que Canarias está empezando a explicarse –hacia dentro y hacia fuera– a través de lo que produce, y no sólo a través de sus paisajes o de sus infraestructuras turísticas. Las palabras del consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, definiendo estos galardones como una **“declaración de intenciones”** resumen el momento: se trata de reconocer públicamente a quienes han entendido el sector primario como fuente de riqueza, modo de vida y horizonte de sostenibilidad, y de recordar que sin agricultores, ganaderos, pescadores y transformadores no hay relato gastronómico creíble ni destino turístico que se sostenga en el tiempo.

La combinación de Crecer Juntos y Dinamiza Rural dibuja una hoja de ruta en la que la exportación convive con la venta de cercanía, el restaurante de

referencia comparte protagonismo con la pequeña quesería de medianías y una aerolínea o un club de fútbol pueden convertirse en altavoces inesperados del producto local.

El reto, a partir de ahora, será mantener el ritmo, medir impactos más allá de las cifras, escuchar a los protagonistas del campo y del mar y seguir afinando una estrategia que ya ha demostrado que, cuando se coordina bien, consigue que la agricultura, la ganadería y la pesca vuelvan al centro de la conversación económica y gastronómica.

Desde Canariasgourmet.es seguiremos atentos a cómo estas políticas se traducen en platos, cartas, mercados y experiencias que, al final, son el lugar donde el discurso institucional se encuentra con algo tan sencillo –y tan serio– como lo que llega a la mesa del comensal.

Quesos Villarejo, calidad, tradición e innovación

Entrevista a Diego Álvarez, director comercial de Quesos Villarejo

Por Ángel Marqués, periodista

Hablar de **Quesos Villarejo** es hablar de un legado lácteo que ha sabido unir tradición artesanal y visión contemporánea. En un sector donde la identidad del territorio y la excelencia técnica marcan la diferencia, la figura de Diego Álvarez se ha convertido en una referencia ineludible. Desde **Villarejo de Fuentes**, en pleno corazón de Cuenca, la quesería ha logrado

posicionarse como una de las más reconocidas dentro y fuera de España, impulsada por una filosofía que apuesta por la calidad, el origen y la innovación continua.

Diego, heredero y a la vez renovador del proyecto familiar, ha conseguido elevar la marca Villarejo a un nivel donde conviven la autenticidad rural, el respeto por la materia prima y un exigente trabajo técnico que ha dado como resultado una colección de quesos premiados y apreciados por profesionales y consumidores. Su compromiso con el producto y su visión estratégica han hecho de la quesería un modelo de crecimiento sostenible basado en la calidad y en una narrativa que pone en valor el territorio.



En esta entrevista, conversamos con él sobre el presente y futuro del queso artesanal español, los desafíos del sector agroalimentario y el papel que desempeña Villarejo en la valorización del queso manchego y de los quesos de autor. Una mirada cercana, honesta y llena de conocimiento.

Diego Álvarez, director comercial de Quesos Villarejo, en primer lugar le planteo:

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta el 2025 para el sector del queso?

Diego Álvarez. – El 2025 se presenta con grandes retos, pero también con muchas oportunidades para quienes apostamos por la calidad. El consumidor es cada vez más exigente y busca productos auténticos, con historia y con sabor. Eso nos obliga a ser constantes, innovadores y a comunicar mejor todo lo que hay detrás de un buen queso artesano.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Diego Álvarez. – Cada vez mayor. Se nota un cambio de mentalidad y una mayor valoración del producto artesanal, sobre todo entre quienes buscan una alimentación más consciente. Aprecian el origen, la forma de elaboración y el respeto por la tradición.



Ángel Marqués. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Diego Álvarez. – Un papel clave. Son prescriptoras, forman e informan al cliente final y permiten descubrir variedades que no se encuentran en la gran distribución. Para nosotros, son aliados estratégicos que valoran el trabajo bien hecho y la autenticidad de nuestros productos.

Ángel Marqués. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Diego Álvarez. – Vengo del mundo comercial, pero en otros sectores. Siempre he trabajado en ventas y atención al cliente, pero fue al incorporarme al proyecto familiar cuando descubrí el enorme potencial del mundo del queso. Empecé a conocerlo desde dentro, a valorar todo el trabajo que hay detrás y me atrapó por completo. Desde entonces, me he volcado en cuerpo y alma para dar a conocer lo que hacemos y llevarlo lo más lejos posible.

Ángel Marqués. – ¿Y qué te llevó a dar ese paso?

Diego Álvarez. – Sobre todo, el orgullo por lo que hacemos. Ver cómo se transforma la leche en un producto tan vivo y tan noble como el queso, con tanto potencial, me hizo querer formar parte activa del proyecto. Sentí que podía aportar mucho desde mi experiencia en ventas, exportación y estrategia de marca.



Ángel Marqués. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Diego Álvarez. – La autenticidad. Que sea fiel a su origen, a la leche con la que se elabora, al entorno donde madura. Y, por supuesto, que tenga una textura y un sabor que te hagan volver a por más.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacarías del mundo del queso?

Diego Álvarez. – Su capacidad de emocionar. Detrás de cada queso hay una historia, una tierra, una forma de entender la vida. Y eso lo convierte en mucho más que un alimento. Es cultura, es tradición y también es innovación.

Ángel Marqués. – ¿Y ahora, cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Diego Álvarez. – Seguir internacionalizando la marca, abrir nuevos mercados y potenciar la parte experiencial: catas, visitas, maridajes. Queremos que la gente viva el queso, no solo que lo consuma. También queremos seguir innovando sin perder nuestras raíces, como hemos hecho con el curado con miel y orégano o el curado en cerveza con pimienta.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía de vuestra quesería?

Diego Álvarez. – Trabajar con respeto al producto y a la tradición, pero con mirada contemporánea. Apostamos por la leche de oveja de nuestro entorno, por métodos artesanales y por un enfoque sostenible en todo el proceso. Elaboramos con cuajo vegetal, porque creemos en una forma de hacer queso más natural y accesible para todos, también para quienes siguen una dieta vegetariana.

Ángel Marqués. – Háblame de las referencias de tu

quesería: elaboración, variedad, tratamiento, condiciones, etc.

Diego Álvarez. – En Quesos Villarejo elaboramos exclusivamente con leche cruda de oveja, cuajo vegetal y corteza natural. Tenemos desde quesos tiernos hasta curados de más de 12 meses, y trabajamos tanto con la Denominación de Origen Queso Manchego como con especialidades propias.

Entre ellas, me gusta destacar dos referencias muy representativas de nuestra personalidad:

– El curado con miel y orégano, cuya corteza está pensada para comerse y aporta un contraste delicioso entre lo dulce, lo herbal y lo lácteo. Es nuestro queso referencia, ya que ha sido galardonado cuatro veces como mejor queso del mundo y cuenta con más de 40 premios internacionales.







– El curado en cerveza con pimienta, una novedad con mucha personalidad, que reúne intensidad, complejidad aromática y un punto picante muy elegante. Es nuestra nueva referencia y

hemos hecho una fuerte apuesta por este sabor. Son quesos que no solo destacan por su sabor, sino por su carácter.

Ángel Marqués. – Cuéntame las características de las muestras de quesos que me has enviado: su textura, sabor, aroma, tipo de leche, proceso de elaboración y tiempo de maduración.

Diego Álvarez. – Todas las muestras están elaboradas con leche cruda de oveja y cuajo vegetal, siguiendo un proceso artesanal y maduración en corteza natural.

La textura varía según la maduración: los más jóvenes son más cremosos y mantecosos, mientras que los más curados presentan una textura firme, compacta e incluso con pequeños cristales que denotan un afinado prolongado.

En cuanto al sabor, son quesos intensos, equilibrados y persistentes. Se destaca especialmente el retrogusto agradable que dejan, incluso en las variedades más potentes, lo que invita a seguir comiendo y disfrutando cada bocado.

Son quesos pensados para disfrutarse con calma, que transmiten el carácter de la leche, del entorno y del oficio quesero.

Agenda Gastronómica Canariasgourmet! del 28 al 30 noviembre

La **Agenda Gastronómica** de este fin de semana del **28 al 30 de noviembre de 2025** Canarias se llena de planes para quienes viven la gastronomía con pasión: **ferias de tapas y vinos,**

fiestas de San Andrés, rutas de tapas en pueblos con encanto, festivales del vino nuevo, producto local en las cumbres. Una agenda a la altura de los lectores de **Canariasgourmet**, el periódico digital especializado en gastronomía de Canarias y el mundo.□

Tenerife: capital, sur y norte a bocados

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos · Santa Cruz

El **Parque La Granja** se convierte este sábado en uno de los epicentros gastro del archipiélago con la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos 2025**. Más de treinta propuestas de cocina local y una amplia representación de bodegas tinerfeñas servirán tapas y vinos por copas en un formato de paseo gastronómico bajo los árboles, con música en directo y ambiente de romería urbana hasta medianoche.

□



SANTACRUZ
El corazón de Tenerife

Feria
GASTRONÓMICA
DE TAPAS Y VINOS

del distrito SALUD-LA SALLE

Parque La Granja. Horario: de 18:00 a 00:00 horas

29 de noviembre

#DeGastronomiaDistritosSC

Disfruta en los distritos
santacruzcomercio.com/feria-gastronomica-de-tapas-y-vinos

Santa Cruz de Tenerife
ayuntamiento SOCIEDAD
EL DESARROLLO Santa Cruz de Tenerife
ayuntamiento SALUD-LA SALLE

- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, de **18:00 a 00:00 h.**□
- Dónde: Parque La Granja, distrito Salud–La Salle, Santa

Cruz de Tenerife.☐

- Info pública:☐

- Ficha en Lagenda: [Programación](#)☐

Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025 · El gran cierre

En el sur, Adeje pone el broche de oro a la XVI edición de **Degusta.me** con el “**Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025**”, el evento que actúa como gran cierre de unas semanas dedicadas a la gastronomía local. La Calle Grande y la Plaza de España se llenan de barras, degustaciones y propuestas de los restaurantes del municipio, con música en vivo y ambiente de verbena gastronómica hasta la madrugada.

☐

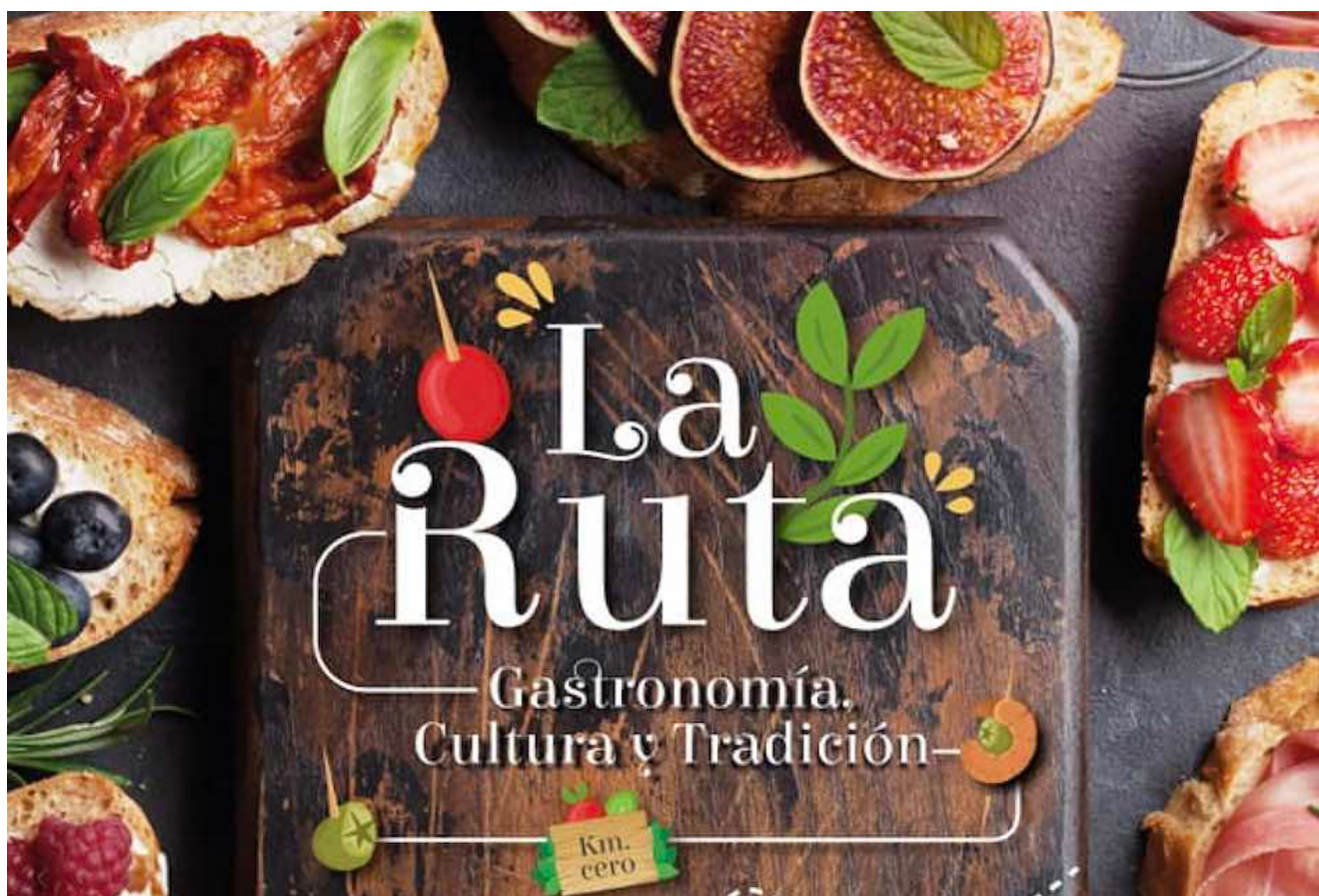


- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, aprox. **16:00 a 01:00 h.**☐
- Dónde: Casco histórico de Adeje (Calle Grande y Plaza de España).☐
- Info pública:
 - Evento en agenda: [Informacion](#)☐☐

Ruta de la tapa “La Ruta” · Nordeste de La Laguna

Para quienes prefieren el formato exploración pausada, la **ruta de la tapa “La Ruta”** recorre la **Comarca Nordeste de La Laguna** –Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo– con 24 establecimientos que unen gastronomía, cultura y tradición. Cada local [propone](#) una tapa a **3,50 €**, perfecta para ir encadenando bares entre costa y medianías durante varias semanas.

□



- **Cuándo:** del **29 de noviembre al 22 de diciembre** (activa todo el fin de semana).□
- **Zonas:** Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo (La Laguna).□
- **Info pública:**
 - Web del Ayuntamiento de La Laguna: [AytoLaLaguna](#)

The Champions Burger – Island Edition · Tenerife

[@ChampionsBurger](#)

Santa Cruz de Tenerife se prepara para recibir uno de los encuentros gastronómicos más populares del país. Del 27 de noviembre al 8 de diciembre de 2025, la Explanada del Parque Marítimo César Manrique será el escenario de **The Champions Burger**, un festival que reúne a algunas de las mejores hamburgueserías de España en un formato abierto, dinámico y pensado para disfrutar al aire libre. La entrada será gratuita y el horario se dividirá entre tardes-noches entre semana (18:00 a 00:00 h) y jornadas completas de fin de semana, desde las 12:00 del mediodía hasta medianoche.



Durante casi dos semanas, el público podrá recorrer los distintos food trucks

y stands participantes, probar sus propuestas gourmet y votar su favorita escaneando un código QR.

Es una cita que combina ambiente urbano, sabores innovadores y esa informalidad que convierte cualquier paseo en un plan gastronómico distinto. Una oportunidad para descubrir estilos de hamburguesa, técnicas, panes, salsas y combinaciones que rara vez coinciden en un mismo espacio, todo con la bahía de Santa Cruz como telón de fondo.

San Andrés: vino nuevo, castañas y tablas

El último fin de semana de noviembre llega marcado por las fiestas de **San Andrés**, donde el vino nuevo y las castañas asadas son protagonistas junto a tradiciones únicas como las tablas y los cacharros. En el norte de Tenerife se concentran varios de los rituales más reconocibles para cualquier amante del territorio y sus vinos.□

Fiesta del vino y las castañas 2025 – Por San Andrés

Qué: celebración en torno al vino nuevo, con caminata opcional, comida y una noche dedicada a “tapar las barricas y estrenar el vino nuevo” maridado con castañas.

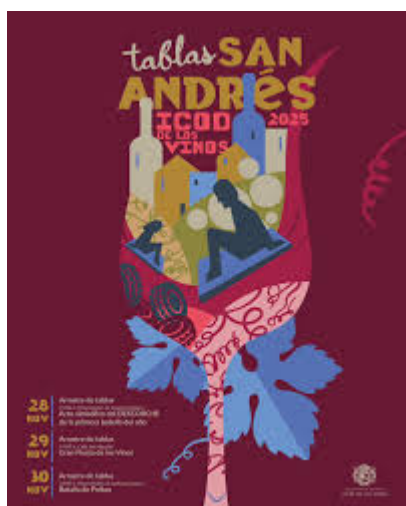


□Este año cambiamos de escenario y de municipio. La cita se traslada a El Rosario, concretamente a La Esperanza, donde nos recibirá el [Restaurante El Chismoso](#) (922 28 42 50), situado junto al mercadillo, en la carretera general que sube a Las Cañadas. El encuentro será el sábado 29 de noviembre, a las 14:00 horas. Info pública: [□Vinos&Castañas](#)

[@RestElChismoso](#)

Tablas de San Andrés y Fiesta de los Vinos – Icod de los Vinos

Se
tr
a
t
a
de
un
pr
og
ra
ma
qu



e
se
ex
ti
en
de
du
ra
nt
e
va
ri
os
dí
as
y
qu
e
re
ún
e
al
gu
no
s
de
lo
s
ri
tu
al
es
má
s
em
bl
em

át
ic
os
de
Ic
od
de
lo
s
Vi
no
s:
el
de
sc
or
ch
e
in
st
it
uc
io
na
l,
el
ar
ra
st
re
de
ta
bl
as
po
r
la

s
ca
ll
es
y,
co
mo
gr
an
ci
ta
,
la
Fi
es
ta
de
lo
s
Vi
no
s
el
vi
er
ne
s
29
po
r
la
ta
rd
e-
no
ch
e.

Bo
de
ga
s
lo
ca
le
s,
ta
pa
s
en
la
ca
ll
e
y
un
am
bi
en
te
qu
e
me
zc
la
tr
ad
ic
ión
n,
vé
rt
ig
o
y

ce
le
br
ac
ió
n
co
nv
ie
rt
en
es
ta
fe
ch
a
en
un
pu
nt
o
de
en
cu
en
tr
o
pa
ra
qu
ie
ne
s
si
en
te
n

no
vi
em
br
e
co
mo
el
me
s
de
l
vi
no
nu
ev
o.
□
In
fo
pú
bl
ic
a:
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad
a
en
:

[@T](#)
[ab](#)
[al](#)
[as](#)
[Sa](#)
[nA](#)
[nd](#)
[re](#)
[s](#)

Fiestas de San Andrés 2025 – La Guancha

La
Gu
an
ch
a
ma
nt
ie
ne
vi
va
s
un
as
de
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s



má
s
qu
er
id
as
de
l
no
rt
e:
vi
no
nu
ev
o,
ta
pa
s
qu
e
ha
bl
an
de
l
te
rr
it
or
io
,
mú
si
ca
po
pu

la
r
y
es
e
am
bi
en
te
de
pu
eb
lo
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
ri
nc
ón
en
un
a
pe
qu
eña
a
ce
le
br
ac
ió

n.
Du
ra
nt
e
to
do
el
fi
n
de
se
ma
na
,
la
s
ca
ll
es
re
cu
pe
ra
n
el
pu
ls
o
fe
st
iv
o
de
Sa
n
An

dr
és
co
n
ac
ti
vi
da
de
s
qu
e
me
zc
la
n
me
mo
ri
a,
ga
st
ro
no
mí
a
y
pa
rt
ic
ip
ac
ió
n
ve
ci
na

l.
Pa
ra
qu
ie
ne
s
qu
ie
ra
n
or
ga
ni
za
r
la
vi
si
ta
o
co
no
ce
r
el
pr
og
ra
ma
co
mp
le
to
,
la
fi

ch
a
de
l
ev
en
to
es
tá
di
sp
on
ib
le
en
La
ge
nd
a,
do
nd
e
se
re
co
ge
la
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad

a
y
lo
s
ho
ra
ri
os
.
In
fo
rm
ac
ió
n:
[La](#)
[ge](#)
[nd](#)
[a](#)

Lanzarote: brindar con el vino nuevo

Festival del Descorche 2025 · Tías

En
La
nz
ar
ot
e,
el
mu
ni
ci
pi
o
de
Tí
as
ce
le
br
a
el
Fe
st
iv
al
de
l
De
sc
or
ch
e
20
25
,
un
a
no



ch
e
de
di
ca
da
al
vi
no
nu
ev
o
y
a
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s
qu
e
lo
ha
n
ac
om
pa
ña
do
ge
ne
ra
ci
ón

tr
as
ge
ne
ra
ci
ón

.
**La
pr
op
ue
st
a
re
ún
e
mú
si
ca
en
di
re
ct
o,
ca
ta
s
de
vi
no
y
qu
es
o
ca
na**

ri
o
y
un
am
bi
en
te
fe
st
iv
o
qu
e
in
vi
ta
a
di
sf
ru
ta
r
si
n
pr
is
as
.
Es
un
a
ce
le
br
ac
ió

n
qu
e
po
ne
en
va
lo
r
el
pr
od
uc
to
lo
ca
l
y
la
id
en
ti
da
d
vi
ti
vi
ní
co
la
de
la
is
la
,
co
n

es
e
pa
is
aj
e
vo
lc
án
ic
o
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
co
pa
en
un
re
co
rd
at
or
io
de
su
or
ig
en
.
In

fo
rm
ac
ió
n:
[Oc](#)
[io](#)
[La](#)
[nz](#)
[ar](#)
[ot](#)
[e](#)

Gastro – Saborea Teror • Ruta de pinchos y tapas

La villa de Teror se transforma en una pequeña capital foodie con Gastro – Saborea Teror, una ruta de pinchos y tapas que suma concurso gastronómico y música itinerante en directo. Los establecimientos participantes preparan creaciones específicas para la ocasión, servidas a precios ajustados y con un formato que arranca el viernes en horario partido y continúa el sábado en clave de auténtico maratón gastronómico. Es uno de esos planes donde el pueblo entero parece cocinar al mismo tiempo.



Feria del Tomate • La Aldea de San Nicolás

En el oeste de la isla, **La Aldea de San Nicolás** celebra una nueva edición de la **Feria del Tomate**, dedicada a uno de sus productos agrícolas más emblemáticos. El programa incluye catas, aulas, talleres, showcookings, música y actividades divulgativas sobre la historia y la actualidad del tomate en el municipio.

Feria del 2025 La Aldea de San Nicolás tomate

28
29

noviembre



Jornada Técnica - Viernes, 28 de noviembre
Centro de Mayores - 18:00 a 21:00 horas

1. Charlas: En torno a la calidad diferencial y la diversificación de productos.
2. Mesa Redonda: Microexperiencias.
3. Gastro Coctelería: 'Tomate Soul' (Tahiche Puig).
4. Show Cooking: 'El tomate en la cocina' (Saylem Cuevas y José Vasco).
5. Degustación: cóctel + cocina.

Feria del Tomate - Sábado, 29 de noviembre
Plaza de La Alameda 10:00 a 16:00 horas

- Zona 1. Aula 1. Arte: 'Colores y sabores en el tomate'.
Zona 2. Aula 2. Salud: 'El tomate, un tesoro rojo para la salud' (Zuleyka Briceño).
Zona 3. Aula 3. La Aldea: 'La Aldea, Despensa de Sabores' (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).
Zona 4. Aula 4. Cocina infantil: 'Pizza y volován' (Andrés Borges).
Zona 5. Aula 5. Show Cooking: '4 elaboraciones del tomate' (Kilian Norbedo, Saylem Cuevas y Regina Ojeda).
Zona 6. Aula 6. Gastro Coctelería (Tahiche Puig).
Zona 7. Food Truck. (Valaba Vaderuta).
Zona 8. Música: Guarasón, Hirai y Pedro Manuel Afonso.
Zona 9. Expositores. 'Lairaga Tropical' (Agrícola del Norte).
Zona 10. El universo del tomate (Cooperativa Coagrisan).
Zona 11. Puntos de Venta. Sector Primario.



▪ Cuándo: 28 y 29 de noviembre. □

- Dónde: La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria.□
- Info pública:
- Noticia y programa: [Feria](#)

Con este recorrido queda claro que el último fin de semana de noviembre llega cargado de planes para abrir el apetito y movernos por las islas con sentido. Ahora toca elegir, salir y disfrutar del territorio con la misma pasión con la que lo contamos.

Y, como siempre, aquí estaremos: afinando la agenda, descubriendo nuevos sabores y preparando la que llegará la próxima semana. No hace falta buscarla demasiado... te la serviremos justo donde te gusta leerla.

El Hierro pone en valor su patrimonio gastronómico con la ‘Feria del Cordero en Familia’

[@FeriadelCordero](#)

El Hierro. – Con esta jornada, organizada por la [Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria](#), con la colaboración de **Gobierno de Canarias**, a través de **GMR Canarias** y su marca **Volcanic Xperience**, y de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, se busca poner en valor esta raza autóctona y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla.

La Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El

Hierro (ACROC), el Gobierno de Canarias y los Ayuntamientos de Valverde y El Pinar presentaron este viernes, 21 de noviembre, la 'Feria del Cordero en Familia', una iniciativa destinada a poner en valor la raza autóctona de oveja canaria y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla, así como promover su consumo entre la población local y los visitantes.

El acto contó con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, así como de la presidenta de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), Encarna Ramírez; el alcalde de Valverde, Carlos Brito; y las concejales de Turismo y de Desarrollo del Sector Primario del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González y Jaisan Morales.



La presidenta de ACROC, Encarna Ramírez, subrayó que “este encuentro, que ya celebra su tercera edición, busca fomentar el consumo de carne de cordero y recordar la importancia que tiene en la cultura gastronómica herreña”. Añadió que “la cita se ha convertido en una oportunidad para reunir a las familias

en torno a un producto local de calidad, creando un espacio de encuentro y convivencia que refuerza las tradiciones y acerca el sector primario a la ciudadanía”.

El consejero se refirió a este evento como “un ejemplo de cómo las administraciones, los agentes del sector primario, el sector de la restauración y la sociedad pueden unirse para visibilizar nuestros productos locales y garantizar la conservación de nuestras especies ganaderas autóctonas”.

“Este tipo de iniciativas no solo refuerzan la economía rural, sino que también transmiten a los consumidores y consumidoras la importancia de apostar por las producciones de proximidad, de mayor calidad y fresca, y los efectos positivos que el consumo local tiene para nuestro entorno más inmediato, contribuyendo a mantener nuestro medio rural, paisajes, tradiciones y un sector, el ganadero, estratégico en el Archipiélago”.

FIESTA DEL CORDERO EN FAMILIA

22 nov.



2025 - 3ª EDICIÓN

EL PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

12:00h. apertura

- › Presentación por parte de las autoridades
- › Entrega de agradecimientos, pequeñas esculturas diseñadas y elaboradas por don Rubén Armiche

música y entretenimiento

- › Parranda Amigos del Sur (Gran Canaria)
- › Cata de vinos
- › Cristito - Las Noches de Cristito
- › Trío Zapatista
- › Herreños Boys

gastronomía, chefs y restaurantes

- › D. Juanma García de "Restaurante Tropical"
- › Marco Ramírez, Valentín Ivanov Rodopski, Germán Ravelo y Carmen A. Granadillo Lobo de "ACROC. Asociación de Criadores"



Asimismo el alcalde de Valverde, Carlos Brito, destacó que “la Feria del Cordero en Familia demuestra que El Hierro sabe defender y poner en valor aquello que forma parte de su identidad”. Por ello, afirma que “desde el Ayuntamiento de Valverde seguiremos apoyando todas las iniciativas que

impulsen al sector primario, porque sabemos que detrás de cada productor, de cada ganadero y de cada familia, hay un esfuerzo diario que mantiene viva nuestra economía rural y nuestra idiosincrasia”.

Por su parte, la concejal de Turismo del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González, subrayó que “esta feria es una oportunidad para acercar a dos sectores esenciales, ganadería y restauración, ya que ambos son piezas clave para el desarrollo y la preservación de nuestra gastronomía y juegan un papel decisivo en el turismo y la sostenibilidad”.

En este sentido, añadió que “la conservación de nuestros paisajes y de nuestro territorio depende, en gran medida, del trabajo diario de los ganaderos y ganaderas”.

El evento, que cuenta con la colaboración de Gobierno de Canarias a través de GMR Canarias y su marca Volcanic Xperience, de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, de las cooperativas Ganaderos de El Hierro y Campo Frontera y la DOP Vinos de El Hierro, tendrá lugar este sábado, 22 de noviembre, a partir de las 12:00 horas en la plaza Matías Padrón, en El Pinar.

En su tercera edición contará con la participación de varios cocineros y cocineras, restaurantes de la isla y la asociación ACROC. Cada chef recibirá una decena de corderos junto con el material desechable necesario para su preparación, permitiendo a los asistentes degustar la carne en múltiples formas y elaboraciones.

A su vez, la jornada incluirá diferentes talleres y actuaciones musicales para el disfrute de toda la familia, conjugando la promoción gastronómica local como

motor económico y actividades culturales y de ocio.

El objetivo principal de este encuentro es sensibilizar a la población sobre la relevancia de esta raza autóctona y fomentar su consumo demostrando la versatilidad culinaria de esta producción, así como contribuir al impulso del sector ganadero de la isla.

Abama Solidaria vuelve a escena: una gala para que ningún niño con cáncer en Canarias se sienta solo

Abama. – Cuando la solidaridad se organiza alrededor de una mesa bien servida, lo que está en juego va mucho más allá de una noche agradable. El próximo 4 de diciembre, el **Restaurante Atlántico**, en la Casa Club de Abama Golf (Guía de Isora), será el escenario de la [II Gala Benéfica Abama Solidaria](#), un encuentro en el que la gastronomía se pone al servicio de una causa muy concreta: mejorar la calidad de vida de los niños y niñas con cáncer en Canarias y de sus familias.



La cita convoca a residentes de [Abama Resort Tenerife](#), colaboradoras y colaboradores habituales del complejo y representantes del tejido empresarial y social de la isla, que se reunirán en una velada donde habrá música, rifas, subastas y una idea central: transformar el confort de un resort de lujo en recursos reales para quienes atraviesan una de las situaciones más duras que puede vivir una familia.

No se trata solo de recaudar fondos, sino

de tejer una red entre quienes disfrutan del destino y quienes lo habitan, recordando que el turismo de alto nivel tiene una responsabilidad directa con la comunidad que lo rodea y con las historias que no aparecen en los folletos.

El destino de lo recaudado en esta edición tiene nombre propio: **La Casa Pipa**, un proyecto de la Fundación Canaria Pequeño Valiente que ofrecerá alojamiento a familias con niños o adolescentes con cáncer que deben desplazarse a Tenerife para recibir tratamiento. En un archipiélago fragmentado, donde vivir en otra isla puede significar varias horas de trayectos y costes añadidos, contar con un lugar seguro donde dormir, cocinar, descansar y llorar sin relojes marca la diferencia entre la supervivencia administrativa y una atención verdaderamente digna.



La presencia de **José Jerez**, presidente de la Fundación Canaria Pequeño Valiente, en la gala subraya la dimensión de este paso: no hablamos solo de “solidaridad simbólica”, sino de ladrillos, camas, electrodomésticos y acompañamiento estructurado para madres, padres y hermanos que, de repente, reorganizan su vida alrededor de una habitación de hospital. La Casa Pipa se suma así a otros proyectos de la fundación vinculados al alojamiento y al apoyo integral a familias desplazadas, una necesidad que en Canarias se siente con crudeza en cuanto hay que salir de la isla de origen para seguir un tratamiento especializado.



Detrás de este proyecto hay una trayectoria que ayuda a entender por qué Pequeño Valiente se ha convertido en un nombre familiar en el mapa del voluntariado sanitario canario. La Fundación Canaria Pequeño Valiente nació hace más de 14 años en el Hospital Materno-Infantil de Las Palmas de Gran Canaria, impulsada por padres y madres que se negaban a conformarse con ser simples acompañantes de pasillo.

Desde entonces, la entidad ha desplegado programas de apoyo psicológico, asesoramiento social, actividades de ocio,

respiro familiar y mejoras en infraestructuras hospitalarias, atendiendo cada año a decenas de nuevos casos y manteniendo el acompañamiento a muchas familias durante largos periodos de tratamiento. Solo en 2024, la fundación registra 42 nuevos casos, 96 familias atendidas desde el área social, más de 2.000 horas de voluntariado y casi 400 personas acompañadas desde el servicio de atención psicológica.

Detrás de cada cifra hay una habitación con luz fría, una conversación con el personal médico, una madrugada sin dormir y, muchas veces, un padre o una madre que han tenido que dejar su trabajo, su isla y su rutina para centrarse únicamente en que su hijo llegue al próximo control.

[@AbamaSolidaria](#)

Que una organización así cuente con el respaldo de iniciativas privadas como la de **Abama Solidaria** no es casualidad: habla de una sociedad que ha entendido que la lucha contra el cáncer infantil no se gana solo en el quirófano, sino también en el acompañamiento, la logística y el alivio económico.

Para Abama Resort Tenerife, esta gala no es un gesto aislado, sino la continuidad de un camino iniciado en plena pandemia con el programa **Abama Solidaria**, concebido para articular la implicación del complejo en proyectos sociales y medioambientales en Guía de Isora y en el conjunto del Archipiélago. En 2024, la primera gala se volcó con la ONG Mamás en Acción, consiguiendo más de 16.000 euros para impulsar su labor de acompañamiento a menores que permanecen solos durante su hospitalización y facilitar su implantación en la red hospitalaria de Tenerife.



Ese precedente marcó un listón muy claro: se puede llenar un restaurante de alto nivel, ofrecer un menú cuidado, organizar una rifa con experiencias gastro, estancias hoteleras y actividades deportivas... y, al mismo tiempo, generar un impacto medible en forma de nuevos servicios, delegaciones y coberturas para entidades del tercer sector.

La segunda edición, ahora con Pequeño Valiente como protagonista, consolida esta línea de trabajo y refuerza un mensaje incómodo pero necesario: un destino turístico de referencia no puede limitarse a garantizar experiencias memorables a sus visitantes; debe implicarse, con la misma seriedad, en la construcción de entornos más habitables para quienes viven a pocos kilómetros de sus piscinas infinitas.

La II Gala Benéfica Abama Solidaria llega, además, en un momento en el que la conversación sobre turismo responsable, impacto social y alianzas público-privadas ha dejado de ser un discurso de moda para convertirse en una exigencia

ciudadana.

Que un resort como Abama abra su agenda y su red de contactos para apoyar a una fundación que trabaja con cáncer infantil coloca el foco donde corresponde: en las vidas concretas que pueden cambiarse cuando la alta gastronomía, el empresariado local y el tercer sector se sientan en la misma mesa.

Quienes asistan a la gala del 4 de diciembre no solo disfrutarán de una noche de música, cocina y encuentros; estarán participando en la financiación de un hogar para familias que, en muchas ocasiones, no se permiten ni siquiera el lujo de imaginar una cena tranquila. Para quienes no puedan acudir, la puerta sigue abierta a través de las donaciones y los programas de colaboración que la Fundación Canaria Pequeño Valiente mantiene activos durante todo el año.

Al final, la pregunta es sencilla: si un resort puede convertir una cena en horas de psicología, noches de alojamiento y kilómetros menos de incertidumbre para una familia, ¿qué estamos esperando para que ese modelo se multiplique en otros puntos de las islas?

Aquí, la solidaridad no se mide en aplausos, sino en la capacidad de hacer que la palabra “valiente” signifique, también, saber implicarse.

Agenda Gastronómica de Canariasgourmet! Del 21 al 23

de noviembre

La gastronomía en Canarias este fin de semana no viene acompañada de focos ni fuegos artificiales, pero sí de esa cadencia que define al archipiélago: propuestas que nacen desde la verdad, pequeños encuentros que sostienen la relación entre territorio y producto, y experiencias que, sin hacer ruido, construyen cultura. Hay un [ritmo silencioso](#) en las islas, uno que se aprecia en **bodegas** que abren sus puertas, **cocinas que afinan menús y mercados** donde cada conversación vale más que cualquier campaña publicitaria.

Aquí tienes la selección afinada de lo que realmente merece tu tiempo, tu apetito y tu curiosidad.

En Canarias

Degusta.me Adeje – “Sabores del Viñedo”

□ *Adeje, Tenerife*

□ **Sábado 22 de noviembre**

[@AyuntamientoAdeje](#)





Adeje continúa consolidando un proyecto sensato y coherente con su territorio a través del programa [Degusta.me](https://degusta.me). Este fin de semana, la **Bodega Vera de la Fuente** recibirá a los participantes del taller “Sabores del Viñedo”, una actividad que combina paisaje, vinos y tradición.

No es solo una cata: es una conversación directa con el viñedo sureño, donde los suelos volcánicos, las variedades locales y la técnica de la bodega explican el carácter del vino canario mejor que cualquier discurso.

Una experiencia silenciosa, pausada y perfecta para quienes quieren salir del ruido y volver al origen.

Brunch + Arte en el TEA (Tenerife Espacio de las Artes)

- *Santa Cruz de Tenerife*
- **Viernes 21 – Domingo 23 de noviembre**
- De 9:00 a 14:00
- Desde 24,90 € (2 personas)

[@Brunch](#)





El evento “Brunch + Arte en el [TEA](#) (Tenerife Espacio de las Artes)” es una experiencia gastronómica y cultural en la que se combina un delicioso brunch con el acceso al museo TEA en Santa Cruz de Tenerife. En la Cafetería TEA, puedes disfrutar de un brunch para dos personas o una opción infantil que incluye acceso al museo y al Mini TEA, un espacio creativo para niños.

El brunch para adultos incluye bebidas como zumo de **naranja natural**, **café o infusiones**, y **copas de cava**. Para picar, hay **mantequilla aromatizada**, **mermeladas**, **surtido de panes artesanales**, **bollería selecta** y una **tabla de quesos y pata asada**. El plato principal se elige entre opciones como **smash croissant con aguacate y jamón ibérico**, **tortilla francesa con aguacate y tomates aliñados**, o **tosta de solomillo ibérico con queso manchego y mojo rojo**.

El momento dulce consiste en yogur con frutas de temporada, cereales y miel. En la opción infantil se ofrecen croissants mixtos, zumo, cola cao, tortitas con chocolate y macedonia de frutas.

El edificio, diseñado por Herzog & de Meuron junto a Virgilio Gutiérrez, convierte el desayuno en una pequeña experiencia cultural. La luz, los patios interiores, los silencios del espacio y la mezcla de público –familias, creativos, estudiantes, turistas curiosos– generan un ambiente distinto al del **brunch tradicional**.

Para quienes buscan un plan urbano con calma, sin sobresaltos y con un toque cultural auténtico, esta es una opción redonda. Reservas: 922 84 90 60.

Santa Cruz afina motores para Tapas & Vinos 2025

□ *Santa Cruz de Tenerife*

□ **Activación previa al gran evento del 29 de noviembre**

[@Tapas&Vinos](#)



Aunque el **gran día** será el **29**, esta semana ya se siente movimiento en las cocinas y bodegas que participarán en la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Muchos locales están probando tapas, ajustando recetas y preparando propuestas que se podrán ver (y probar) en la capital.

Recomendación CanariasGourmet!:

Si te gusta anticiparte, este es el momento para visitar tus bares y cocinas favoritas de Santa Cruz: la semana previa siempre salen a la luz esas pequeñas joyas que luego desaparecen el mismo día del evento.

I Jornadas Pan, Queso y Vino – El Tanque (Tenerife)

- **Viernes 21 de noviembre**
- *El Tanque, Tenerife*

[@PanQueso&Vino](https://twitter.com/PanQueso&Vino)



Las [I Jornadas Pan, Queso y Vino](#) llegan a su último día y lo hacen con una propuesta que resume, sin artificios, la **esencia gastronómica de Tenerife**: producto local, tradición viva y oficio. El Tanque se convierte durante esta semana en un pequeño laboratorio de memoria culinaria, donde panaderos, queseros y viticultores de la comarca muestran lo que significa trabajar con las manos, con la tierra y con un conocimiento que se transmite de generación en generación.

El viernes 21 ofrece un programa que invita a detener el ritmo: **talleres de gofio, degustaciones guiadas, encuentros con productores y catas** que permiten entender por qué el pan

artesanal, los quesos del norte y los vinos de la isla siguen marcando la identidad gastronómica de Tenerife.

Es un evento sencillo en apariencia, pero cargado de contenido simbólico: aquí no hay glamour ni espectáculo, hay territorio. Hay historia. Hay verdad.

Para quienes disfrutan del producto en su punto de origen, esta cita es una oportunidad única de escuchar a los artesanos, probar elaboraciones honestas y entender cómo un **paisaje volcánico**, una cabra, una **masa madre** o una **viña vieja** pueden contar la historia de un pueblo mejor que cualquier discurso.

Una parada imprescindible para cerrar el viernes con sabor a raíz y a oficio.

Los mercados: el verdadero termómetro gastronómico de las islas

□ *Tenerife – Gran Canaria*

□ **Todo el fin de semana**





Cuando no hay macroeventos, la agenda real está en los mercados. Este fin de semana recomendamos:

- **Mercado de La Laguna** – panadería tradicional, quesos y productos frescos.
- **Mercado del Agricultor de Tegueste** – verduras, frutas y mieles con identidad insular.
- **Mercado del Puerto (Gran Canaria)** – tapas marinas y ambiente relajado.

Pequeños movimientos que mantienen vivo el tejido gastronómico local.

Saltando el Charco (España)

Xantar 2025 – El salón que explica

Galicia

□ Ourense

□ 20–23 de noviembre

[@XantarOficial](#)



Salón Internacional de Turismo Gastronómico

[Xantar](#) vuelve un año más con su mezcla de tradición, turismo gastronómico y cocinas invitadas. No es un evento para selfies: es un encuentro serio sobre producto, territorio y cultura. Con stands de **Galicia, Portugal, Perú y Venezuela**, y showcookings de nivel técnico notable, **Xantar** se consolida como una cita obligada para quien quiere entender hacia dónde se mueve la gastronomía atlántica.

Horario de feria: De 11.00 de la mañana a 01.00 h. de la madrugada, más de 12 horas ininterrumpidas (de jueves a sábado). – De 11.00 a 18.00. (domingo) **Precio de la entrada: Gratuita.**

Bono RENFE- TREN OFICIAL

RENFE ofrece un 10% de descuento para trenes larga distancia

con origen y salida de la ciudad de Ourense durante los días de la feria y los próximos a su celebración. Para reservar el descuento llamar al 988 36 60 30 o escribir a expourense@expourense.org

Feria del Cava Valenciano – Burbuja con acento propio

□ Valencia

□ 21-23 de noviembre

[@Cava](#)



El [Mercado de Colón](#) vuelve a vestirse de gala con la **D.O. Requena** como protagonista. La **Feria del Cava** ofrece tres días de degustaciones, charlas con enólogos y tapas pensadas para acompañar burbujas serias, nacidas en altitud y con personalidad mediterránea. Una cita elegante, urbana y con sabor propio.

Este fin de semana no viene cargado de grandes anuncios, pero sí de propuestas honestas que explican mejor que cualquier campaña quiénes somos y que nos gusta cuando hablamos de gastronomía.

Hay vino para escuchar, mercados para mirar despacio, un brunch que mezcla arquitectura y sabor, y talleres que huelen a tradición. Es una agenda creada para lectores que buscan algo más que “dónde ir”: buscan entender por qué cada rincón de estas islas sabe como sabe.

Es un buen momento para apoyar a los productores, reservar en ese sitio que siempre queda pendiente y dejarse llevar por experiencias que, aunque pequeñas, construyen cultura. Porque la gastronomía canaria se disfruta así: sin prisas, con criterio y con la certeza de que cada plan deja una historia distinta.

Sal, prueba, conversa, descubre. Canarias siempre recompensa al que se mueve con apetito y curiosidad.

Lentejas milenarias y aguacates inéditos: Dos tesoros de Canarias

Las Islas Canarias son tierra de contrastes y sorpresas, también en el terreno agroalimentario. Dos cultivos sobresalen

hoy no solo por su calidad, sino por el halo de historia y pionerismo que los envuelve: las lentejas milenarias y el primer aguacate del mundo con Indicación [Geográfica Protegida \(IGP\)](#). Ambos son ejemplo de resistencia, adaptación y orgullo insular.

Lentejas canarias: semillas de dos mil años

Hablar de las **lentejas canarias** es hablar de una historia que se remonta a los orígenes mismos de la vida agrícola en el archipiélago. No se trata solo de un alimento humilde, sino de un testigo genético del pasado insular. Un **reciente estudio genético realizado por las universidades canarias** ha confirmado que estas pequeñas legumbres, encontradas en antiguos silos excavados en [roca volcánica](#), tienen **una antigüedad estimada de más de dos mil años**, lo que las convierte en uno de los cultivos más antiguos documentados del Atlántico.



Lentejas

Los hallazgos, localizados en zonas altas y áridas de Gran Canaria, no solo confirman la **sofisticación agrícola de los aborígenes canarios**, sino también su sorprendente conocimiento sobre conservación y almacenamiento. Las lentejas se guardaban en cuevas o silos herméticamente sellados con piedra y barro, donde la **temperatura estable y la humedad constante** creaban un microclima perfecto para su preservación. De ahí que las semillas halladas hoy se mantengan intactas, como si esperaran pacientemente su momento para volver a germinar.

La importancia del descubrimiento trasciende lo arqueológico. Los análisis de ADN revelan que las variedades actuales cultivadas en las islas guardan una **continuidad genética casi pura** respecto a aquellas legumbres ancestrales, lo que convierte a las lentejas canarias en un auténtico fósil vivo de la agricultura prehistórica.

Este hallazgo revaloriza el papel de Canarias como laboratorio agrícola natural, un territorio donde la biodiversidad, la resiliencia y la cultura agrícola se entrelazan desde hace milenios.

Además, la simbología que rodea a esta legumbre es profunda: en muchas culturas, las lentejas representan **la abundancia, la renovación y la humildad como virtud esencial**. En Canarias, ese simbolismo cobra una nueva dimensión, porque cada plato de lentejas conecta el presente con la raíz de una civilización que, sin herramientas modernas, ya entendía el equilibrio entre tierra, clima y alimento.

Las lentejas canarias, pequeñas y de piel fina, son hoy el resultado de ese legado invisible que sigue alimentando al pueblo isleño, recordando que **el verdadero lujo no siempre está en lo nuevo, sino en lo que nunca se perdió.**

Adaptación y legado ancestral

Las **lentejas canarias** son una lección viva de adaptación y resistencia. Durante más de veinte siglos han sabido prosperar en un entorno donde la escasez de agua y los suelos volcánicos imponen sus propias reglas. Su éxito radica en una evolución natural guiada por la **destreza agrícola de los antiguos pobladores**, llegados desde el norte de África en torno al siglo III. Ellos aprendieron a leer el paisaje, a sembrar en

terrazas y a aprovechar la humedad nocturna, creando un sistema de cultivo perfectamente sincronizado con el clima insular.



El resultado es una legumbre que no solo sobrevivió al paso del tiempo, sino que mantuvo intacta su esencia. Los estudios genéticos recientes demuestran que el ADN de las variedades actuales conserva una **continuidad sorprendente con las de época prehispánica**, confirmando una línea de herencia casi ininterrumpida. Cada semilla encierra, por tanto, un fragmento de historia y un modelo de adaptación que hoy despierta el interés de científicos, agricultores y cocineros por igual.

Transmisión y cultivo tradicional

Durante siglos, el cultivo de la lenteja en Canarias fue un **acto silencioso de resistencia cultural**, mantenido en el ámbito doméstico cuando el mundo exterior parecía haberla

olvidado. Las verdaderas guardianas de este legado fueron las **mujeres rurales**, que seleccionaban las mejores semillas, las guardaban en pequeños saquitos de lino y las volvían a sembrar cada temporada. En muchas casas, la lenteja era parte del ajuar familiar, un símbolo de continuidad que pasaba de madres a hijas junto a las recetas y los secretos del fogón.

Cuando llegaron los conquistadores y los cultivos comerciales –como la caña, el vino o el plátano– acapararon el interés económico, la lenteja quedó relegada al autoconsumo. Pero fue precisamente esa **invisibilidad la que aseguró su supervivencia**. En los huertos familiares y las fincas escondidas del interior insular, la tradición continuó sin interrupciones, salvando de la extinción una variedad que hoy se redescubre como patrimonio genético y cultural del archipiélago.



Variedades y características

Existen diferentes variedades por isla, y su diversidad genética puede resultar vital para la mejora agrícola futura frente al cambio climático: las lentejas canarias poseen genes de resistencia y productividad en condiciones áridas, lo que despierta el interés internacional de científicos y chefs. Destaca la **“lenteja tipo Lanzarote”**, famosa pese a que hoy su variedad procede de hibridaciones con la península. Físicamente, suelen ser pequeñas, terrosas, con piel fina y sabor delicado, perfectas en potajes y platos tradicionales de la dieta insular.

El aguacate canario: pionero y exclusivo en el mundo



Pinkerton

En pleno siglo XXI, Canarias vuelve a escribir su nombre en la historia agrícola con un logro sin precedentes. El **aguacate cultivado en el archipiélago** se ha convertido en el **primero**

del mundo en obtener la **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, reconocimiento publicado oficialmente en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el **22 de abril de 2025**. Este sello europeo certifica su **origen, calidad diferenciada y arraigo territorial**, protegiendo seis variedades cultivadas en las islas: **Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen**.

El hito no solo consolida al aguacate canario como un producto de excelencia, sino que también refuerza su valor social, económico y ambiental. Desde las medianías del norte de Tenerife hasta las laderas soleadas de La Palma o los valles fértiles de Gran Canaria, cada árbol refleja la unión entre tradición agrícola y modernidad sostenible. Este fruto, de pulpa cremosa y sabor inconfundible, se ha convertido en **símbolo de identidad y orgullo insular**, elevando a Canarias al podio mundial de la agroalimentación de calidad.

Propiedades organolépticas y climáticas

El **aguacate canario** posee una personalidad gustativa que lo diferencia de cualquier otro del mundo. Su pulpa cremosa, de textura fina y color dorado verdoso, concentra una **untuosidad natural que recuerda al aceite de oliva joven**, con notas de **fruta seca, hierba fresca y un sutil matiz mineral** que revela su origen volcánico. Cada variedad aporta matices propios –desde el carácter mantecoso del *Hass* hasta la frescura herbal del *Fuerte* o la elegancia equilibrada de la *Orotava*–, lo que convierte al conjunto en un catálogo de sabores que seduce tanto a cocineros como a consumidores.



El aguacate

El secreto de esta singularidad está en el **clima templado y los suelos volcánicos del archipiélago**, donde la humedad del alisio se combina con el calor del sol atlántico. Estas condiciones permiten una **maduración lenta y homogénea**, que potencia la concentración de aceites naturales y vitaminas sin necesidad de tratamientos artificiales. Además, los cultivos, en su mayoría de pequeña escala y manejados de forma sostenible, respetan los ritmos de la tierra y preservan la biodiversidad local.

Impacto social, económico y cultural

La **Indicación Geográfica Protegida del Aguacate de Canarias** marca un punto de inflexión en la agricultura del archipiélago. Este reconocimiento europeo garantiza autenticidad, refuerza la trazabilidad del producto y brinda al pequeño agricultor una herramienta real para competir con justicia en los mercados. Detrás de cada aguacate hay una cadena de valor que comienza en el terreno volcánico y termina en la mesa, con la certeza de que la calidad nace del cuidado.

Aguacate de Canarias

NUEVA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Se caracteriza
por su pulpa
cremosa

Con un sabor
ligeramente
herbáceo con
notas a frutos
secos

Gracias a su
influencia de
los suelos
volcánicos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

El nuevo etiquetado protege el nombre “Aguacate de Canarias” y evita su uso indebido, consolidando una marca de confianza dentro y fuera del país. Su influencia ya se percibe en la restauración, en la exportación y en la economía local, donde la fruta se ha convertido en motor de desarrollo y orgullo

para el sector primario.

Ese mismo impulso de continuidad que conservó las lentejas durante dos milenios se refleja hoy en este cultivo joven y pujante. Ambos productos –antiguo y contemporáneo– comparten la misma raíz: la de una tierra que no se rinde y que ha sabido transformar la tradición en un futuro posible.

La belleza botánica de Canarias a través del objetivo

El certamen fotográfico “Apúntate al JAO” celebra su novena edición invitando a mirar, con otros ojos, el Jardín Botánico del Puerto de la Cruz y su Hijuela en La Orotava

Canarias vuelve a florecer en imágenes. El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), junto a los ayuntamientos de Puerto de la Cruz y La Orotava y la aerolínea Binter, lanza la novena edición del concurso de fotografía “[Apúntate al JAO](#)”, un homenaje visual a la riqueza vegetal y simbólica del Jardín de Aclimatación de La Orotava y su Hijuela, dos joyas vivas que resumen siglos de historia botánica y amor por la biodiversidad.

Naturaleza, arte y territorio

El concurso, que ya se ha convertido en una cita esperada por [fotógrafos](#), artistas y amantes de la naturaleza, busca captar la esencia de estos espacios emblemáticos. La temática de esta edición –“EL JAO y su Hijuela”– invita a descubrir nuevos ángulos, juegos de luz y emociones ocultas entre las palmeras centenarias, las aráceas y las moráceas que habitan estos

jardines históricos.

La participación es gratuita y se realiza en línea a través del portal oficial del ICIA (www.icia.es). Cada concursante podrá presentar hasta tres fotografías originales antes del **31 de diciembre de 2025**, siempre respetando la conservación del entorno y las normas de visita pública.

APÚNTATE AL · JOIN TO

JIA



EDICIÓN · EDITION

IX



& Higuera del Botánico

INFORMACIÓN Y BASES
FOR INQUIRES VISIT
WWW.ICIA.ES

CONCURSO FOTOGRÁFICO PHOTOGRAPHY CONTEST

**JARDÍN DE ACLIMATACIÓN DE LA OROTAVA
PUERTO DE LA CRUZ**

Plazo de presentación de imágenes del 31 de octubre al 31 de diciembre de 2025
Photographs will be accepted from October 31st to December 31st 2025



El jurado –integrado por el director del Jardín de Aclimatación, **Alfredo Reyes**, representantes municipales, de Binter y especialistas en fotografía– seleccionará **diez finalistas** que se darán a conocer el **16 de enero de 2026**. El ganador obtendrá un **viaje para dos personas a Madeira**, destino que comparte con Canarias la pasión por la flora atlántica. La entrega de premios está prevista para el **30 de enero de 2026**.

Una mirada que siembra conciencia

Para **Janira Gutiérrez**, presidenta del ICIA, este certamen es mucho más que un concurso fotográfico: “Es una manera de **divulgar la riqueza botánica del archipiélago** y fomentar el orgullo por nuestro patrimonio natural. Cada imagen es una invitación a mirar de nuevo lo que damos por cotidiano, a entender que conservar es también una forma de amar”.



Desde el **Ayuntamiento de Puerto de la Cruz**, el primer teniente de alcalde **David Hernández** subraya el valor cultural y simbólico del JA0: “No hablamos solo de un referente

científico, sino de un **espacio de identidad** que refleja el equilibrio entre el ser humano y su entorno. Este certamen une arte, ciencia y ciudadanía en una sola mirada”.

Por su parte, el alcalde de La Orotava, **Francisco Linares**, destaca la proyección internacional del concurso, “capaz de situar a ambos jardines en el mapa turístico y cultural del mundo, al tiempo que **invita a proteger un legado que pertenece a todos**”.

Dos jardines que respiran historia

El Jardín de Aclimatación de La Orotava, conocido popularmente como **Jardín Botánico del Puerto de la Cruz**, y su Hijuela, ubicada en el corazón histórico de La Orotava, son auténticos tesoros botánicos. Con más de **20.000 metros cuadrados de extensión**, albergan una de las colecciones más valiosas de plantas tropicales y subtropicales del Atlántico, entre ellas especies de **palmeras, bromelias, aráceas y moráceas** de gran rareza y belleza.

Además de su función ornamental, el Jardín desempeña una **importante labor científica**: custodia un herbario con más de **48.000 pliegos botánicos** dedicados a la flora canaria y promueve intercambios de germoplasma a nivel internacional. Su contribución a la conservación de especies endémicas y al estudio de la vegetación insular lo convierten en un laboratorio vivo de biodiversidad.

Una foto, una declaración de amor

“Apúntate al JA0” busca la emoción que provoca detenerse ante un árbol centenario o ante la textura de una hoja que ha resistido el paso del tiempo. Cada participante, con su cámara, se convierte en **cronista del verde**, en narrador de un territorio que respira memoria.

Y es que la belleza del Jardín no está solo en sus especies, sino en la historia que cuentan sus raíces, en el eco de las manos que las cuidaron y en el compromiso de quienes, con su arte, siguen haciéndolas visibles.

-
- **Plazo:** hasta el 31 de diciembre de 2025
 - **Más información y bases:** www.icia.es
 - **Premio:** viaje para dos personas a Madeira (ida y vuelta desde Canarias)
 - **Lugares protagonistas:** Jardín de Aclimatación de La Orotava (Puerto de la Cruz) y su Hijuela (La Orotava)
-

Agenda Gastronómica Canariasgourmet! | 8 y 9 de noviembre 2025

El sabor vuelve a ser protagonista este fin de semana en Canarias

Entre ferias, rutas y experiencias únicas, las islas se llenan de aromas, música y encuentros con lo nuestro. La cocina canaria sale a la calle con propuestas para todos los gustos: del gofio y el vino a la cabra, la gran protagonista de noviembre.

Elige, reserva y celebra la gastronomía canaria.

Tenerife: tradición, tapas y una ruta con alma ganadera

VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario” – La Esperanza

[@SaboreaEl_Rosario](#)

La Esperanza vuelve a convertirse este fin de semana en el punto de encuentro del sabor canario con la celebración de la **VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**, un evento que consolida a este municipio de medianías como una de las citas más esperadas dentro del calendario culinario de Tenerife.

El sábado **8 de noviembre**, la **Plaza del Ayuntamiento de El Rosario** se llenará de vida, aromas y música en una jornada pensada para toda la familia, donde el producto local y la creatividad serán los verdaderos protagonistas.

Durante todo el día, los asistentes podrán disfrutar de **degustaciones, showcookings en directo, concursos de tapas, catas guiadas y un mercado gastronómico** donde se darán cita productores, cocineros y artesanos.

El gofio, las mieles, los quesos, los mojos y los vinos con Denominación de Origen se presentan aquí en su versión más auténtica, celebrando el vínculo entre campo, cocina y territorio.

8 Nov.2025

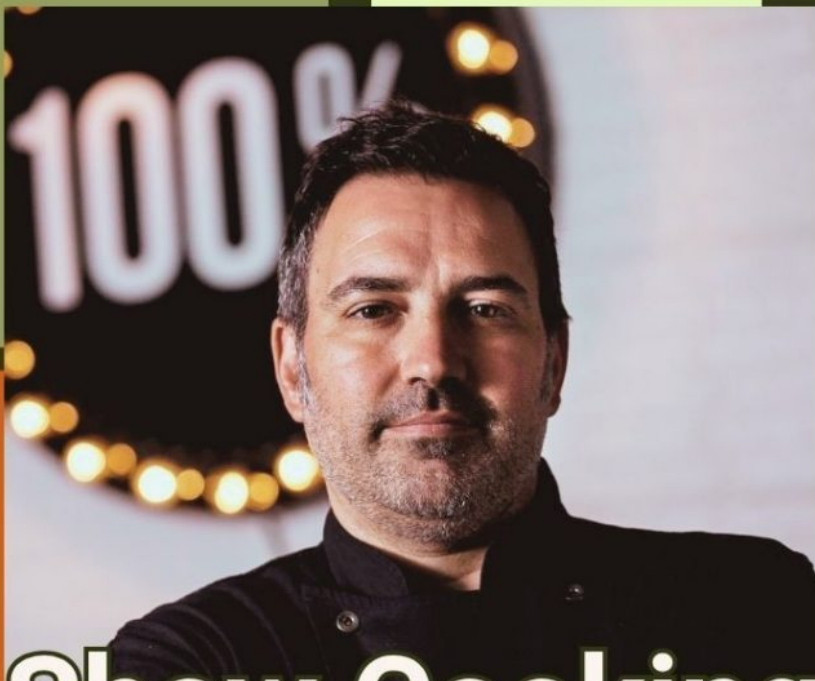


Show Cooking

Alberto González

San Sebastián 57

8 Nov.2025



Show Cooking

Alexis García

100% Hojaldre

^{8a} Feria gastronómica

08 NOVIEMBRE
2025 • Sábado

HORARIOS Y ACTIVIDADES

12:00 > 24:00

Plaza del Adelantado
(La Esperanza)

11:00 > 19:00

Plaza del Ayuntamiento
ZONA MARKET



Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Plaza del Ayuntamiento, La Esperanza

Palabras clave SEO: *Saborea El Rosario, feria gastronómica Tenerife, producto local, eventos gastronómicos Canarias*

□ [Información oficial]

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos –

Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

[@FeriaGastronómica](#)

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos – Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

El **Parque La Granja** de Santa Cruz de Tenerife se convierte, una vez más, en un punto de encuentro para los amantes del vino y la buena mesa con la celebración de la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Durante todo el fin de semana, el parque se llenará de los aromas de **más de treinta bodegas y bares** de la capital y de distintos municipios de la isla, que ofrecerán **tapas originales, vinos con Denominación de Origen, coctelería creativa y dulces locales**.



La propuesta combina **gastronomía, música y ocio al aire libre**, creando un ambiente ideal para disfrutar con amigos o en familia. Los visitantes podrán recorrer los distintos stands para degustar las elaboraciones participantes, maridar sabores y conocer de cerca la diversidad vinícola de Tenerife.

Organizada por **Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de**

Santa Cruz de Tenerife, esta cita busca fomentar el consumo de producto local y dinamizar el sector hostelero de la ciudad, convirtiéndose en una de las ferias gastronómicas más esperadas del año.

□ **Fecha:** Sábado 8 de noviembre

□ **Lugar:** Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

□ **Enlace oficial:** santacruzcomercio.com/feria-gastronomica-de-tapas-y-vinos

Ruta Gastronómica de la Cabra – San Cristóbal de La Laguna

[@RutadelaCabra](#)

Del 1 al 15 de noviembre, La Laguna celebra la carne y los quesos de cabra en una ruta que recorre tascas, guachinches y restaurantes del municipio. Cada local presenta su versión –tradicional o creativa– de un producto que forma parte de la identidad culinaria de Canarias. Habrá talleres, degustaciones y actividades paralelas que reivindican el valor del sector ganadero y quesero de la isla.

Fecha: del 1 al 15 de noviembre.



Cómo funciona: los establecimientos participantes (bares, restaurantes y cafeterías) ofrecen tapas elaboradas con carne, leche o quesos de cabra a un precio único de 4,90 € (sin bebida).

Participación y votación digital: cada tapa incluye un código QR para votar la que más te guste. Los votos permiten entrar en un sorteo (cheque-regalo de 100 € para canjear en el establecimiento ganador). Mapa y listado de locales: se puede consultar online el mapa de restaurantes participantes, ver descripción y fotografía de cada tapa. Clausura y entrega de premios: habrá un acto final de entrega de galardones al establecimiento más votado y sorteo del premio, en el Mercadillo del Agricultor de Tejina.

Más información: [@rutadelacabra](https://twitter.com/rutadelacabra)

Degusta.Me Adeje

[@DeGusta.meAdeje](https://www.degusta.me/adeje)

El sur de Tenerife se llena de sabor con una nueva edición de **Degusta.Me Adeje**, la ruta gastronómica que cada año convierte al municipio en un escaparate del talento culinario local.

Durante varios días, bares, restaurantes y hoteles de Adeje ofrecerán tapas, menús y actividades especiales que reivindican el producto de cercanía y la creatividad de los cocineros del sur de la isla.

La ruta combina **gastronomía, talleres, catas y experiencias enogastronómicas** abiertas al público, con el objetivo de acercar la cocina profesional al visitante. Cada establecimiento participante presenta una tapa o plato inspirado en ingredientes locales –desde pescados y quesos hasta frutas tropicales o miel de abeja–, acompañados de vinos con Denominación de Origen de Tenerife.



Además de las degustaciones, **Degusta.Me Adeje** ofrece **talleres y demostraciones culinarias** para todos los públicos, dirigidas por chefs y productores que comparten sus conocimientos sobre técnicas, maridajes y productos kilómetro cero. También se organizan **mercados gastronómicos y catas de vino** en distintos espacios del municipio, donde el ambiente festivo y familiar se mezcla con la calidad de la oferta culinaria.

Este evento, impulsado por el **Ayuntamiento de Adeje** a través de su área de Desarrollo Económico y Turismo, busca reforzar el posicionamiento del sur de Tenerife como un destino

gastronómico de primer nivel, donde tradición, innovación y hospitalidad se encuentran en cada bocado.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Municipios y establecimientos de Adeje, Tenerife

Enlace oficial: <https://www.adeje.es/degustame>

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Adeje

Palabras clave SEO: *Degusta.Me Adeje, ruta de tapas Tenerife, talleres de cocina Adeje*

Gran Canaria: arte, identidad y sabor local

Tapas con Arte

[@Tapas con Arte](#)

El histórico barrio marinero de **La Isleta** vuelve a llenarse de sabor, música y color con una nueva edición de **Tapas con Arte**, una ruta cultural y gastronómica que transforma sus calles en un recorrido sensorial.

Durante una noche, bares, tascas y espacios culturales abren sus puertas para ofrecer **tapas inspiradas en el arte y la identidad isleña**, acompañadas de música en vivo, exposiciones y espectáculos urbanos.

Cada parada de la ruta es una experiencia: una tapa diseñada como si fuera una pequeña obra efímera, donde los cocineros locales reinterpretan el producto canario con creatividad y respeto por la tradición. El resultado es un itinerario que combina gastronomía y cultura, con la energía característica de uno de los barrios más auténticos de Las Palmas de Gran Canaria.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

📍 **La Isleta**

PINTURA · TEATRO · GASTRONOMÍA · MÚSICA · DANZA · RUTAS GUIADAS · INSTALACIONES

8 de noviembre de 2025

CONCURSO GASTRONÓMICO: TAPAS CON ARTE

El público podrá **recorrer libremente los locales participantes**, descubrir sus propuestas culinarias y disfrutar de una velada donde el arte se sirve en formato de tapa. Las actuaciones musicales y las intervenciones artísticas en la calle convierten la experiencia en una celebración viva, que une a vecinos, visitantes y creadores bajo el mismo espíritu: disfrutar de la ciudad a través de sus sabores y sonidos.

La iniciativa, impulsada por la **Asociación de Empresarios de La Isleta** junto con el **Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria**, busca dinamizar el barrio y poner en valor el talento local, consolidando a “Tapas con Arte” como una cita imprescindible para quienes disfrutan de la gastronomía con alma y entorno.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Barrio de La Isleta, Las Palmas de Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://lpacultura.com/tapas-con-arte-la-isleta>

Palabras clave SEO: *Tapas con Arte, La Isleta, rutas*

22ª Feria del Sureste – Gran Canaria

Esa parte agrícola de Gran Canaria late con fuerza en la **22ª edición de la Feria del Sureste**, un encuentro que une a los municipios de **Ingenio, Agüimes y Santa Lucía de Tirajana** en una celebración del producto local, la artesanía y la cultura rural.

Del **8 al 10 de noviembre**, la comarca se transformará en un gran mercado al aire libre donde los visitantes podrán disfrutar de **más de 150 expositores**, showcookings en directo, degustaciones, talleres y música popular.

Esta feria, considerada una de las más importantes del calendario agroalimentario del archipiélago, pone en valor el trabajo de los productores, agricultores, ganaderos y pescadores del sureste grancanario, así como la vitalidad de su economía circular y sostenible.

Los asistentes encontrarán una amplia variedad de productos: desde quesos artesanos, aceites y mojos, hasta repostería tradicional, mieles, vinos y frutas tropicales, junto a piezas únicas de la mejor artesanía local.

El programa incluye además **actividades enogastronómicas**, demostraciones culinarias con chefs invitados, talleres para niños y actuaciones musicales, todo en un ambiente festivo que combina sabor, cultura y comunidad.

•FERIA DEL• SURESTE

07,08Y09
.....
NOV2025

AVDA. CARLOS V
•CARRIZAL•



www.feriadelsureste.com



La feria alterna cada año su sede entre los tres municipios, y en esta edición el epicentro será **Santa Lucía de Tirajana**, donde se instalarán los espacios gastronómicos, el escenario principal y el mercado de productores.

Organizada por la **Mancomunidad del Sureste de Gran Canaria**, la cita busca fomentar el consumo responsable, el respeto por el entorno y el orgullo de pertenencia a un territorio que ha sabido mantener vivas sus tradiciones sin renunciar a la innovación.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Santa Lucía de Tirajana, Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://mancomunidaddelsureste.es/feria-del-sureste>

Palabras clave SEO: *Feria del Sureste Gran Canaria, productos locales, eventos agroalimentarios Canarias, artesanía grancanaria, turismo gastronómico*

Cenas especiales y experiencias gourmet

Scandal Dinner Show – GF Victoria, Costa Adeje, Tenerife



Una cena espectáculo que combina gastronomía de autor y entretenimiento. Cinco platos gourmet, humor, sensualidad y

una puesta en escena de alto nivel.

Fechas: Viernes y sábado, 20:30 h

Lugar: GF Victoria, Costa Adeje

Palabras clave SEO: *cenas espectáculo Tenerife, Scandal Dinner Show, gastronomía y entretenimiento*

[\[Reserva y página oficial\]](#)

Cena Medieval – Castillo de San Miguel, Tenerife



Un banquete al estilo medieval, con caballeros, música y

espectáculo. Ideal para familias o grupos que buscan una experiencia distinta.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Castillo de San Miguel, San Miguel de Abona

Palabras clave SEO: *cena medieval Tenerife, show gastronómico familiar, turismo gastronómico Tenerife* [\[Info y reservas\]](#)

Restaurante y Lounge Bar – Casino Las Palmas, Gran Canaria

Cenas exclusivas para grupos y celebraciones en un entorno elegante. Gastronomía de autor y servicio impecable en pleno centro de la ciudad.

Lugar: Casino Las Palmas

[\[Menú y reserva\]](#)

Domingo 9 de noviembre: vino y calma entre viñedos

Gastro-visitas Santa Brígida – Gran Canaria

El vino canario se convierte en protagonista con catas, recorridos guiados y experiencias sensoriales en bodegas locales. Un plan ideal para cerrar el fin de semana disfrutando del territorio.

Lugar: Santa Brígida, Gran Canaria

Palabras clave SEO: *enoturismo Gran Canaria, catas de vino Canarias, bodegas Santa Brígida*

[\[Detalles y reservas\]](#)

Ruta de Tapas Fuerteventura

Tapas originales, música y ambiente relajado entre bares y restaurantes mayoreros. Fuerteventura celebra el fin de semana con sabor y sencillez.

Lugar: Municipios de Fuerteventura

Palabras clave SEO: *rutas gastronómicas Fuerteventura, tapas Canarias, eventos gastronómicos Fuerteventura*

[\[Mapa y detalles aquí\]](#)

Vive, comparte y celebra la gastronomía canaria

Cada evento es una oportunidad para conectar con la cultura culinaria de nuestras islas.

Comparte tu experiencia con **#AgendaGourmetCanarias** y **#CanariasGourmet**.

Granada saborea la excelencia: Paco Morales, ganador al Mejor Jefe de Cocina 2025

Granada, una cálida noche de otoño andaluz, el **Palacio de Congresos de Granada** se convirtió en el epicentro de la cocina española con la celebración de la 51ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.



Palacio de Congresos de Granada

Estos premios, que datan de 1974 cuando el primer galardonado fue el visionario **chef Juan Mari Arzak**, quien revolucionó la cocina vasca y española desde su **restaurante Arzak** en San Sebastián, representan medio siglo de pasión, innovación y orgullo por el producto y la cultura culinaria nacional. Desde entonces, la **Real Academia de Gastronomía** ha consolidado estos reconocimientos como el reflejo del talento, la tradición y la creatividad que definen la gastronomía española.□

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible.□

Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el

liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

Si hay un chef que encarna la unión del conocimiento y la emoción, ese es **Paco Morales**, ganador al **Mejor Jefe de Cocina 2025**. Desde su restaurante **Noor** (Córdoba), convertido en laboratorio gastronómico y hoy con **tres Estrellas Michelin**, Morales lleva una década explorando el legado culinario de Al-Ándalus.

Cada temporada en Noor propone un viaje histórico: rescata técnicas y productos medievales como el agua de azahar, las aceitunas o el comino, reinterpretándolos en clave contemporánea. Pero lo suyo va más allá de la cocina; es una experiencia cultural y estética que transporta al comensal.



No quiero perder la oportunidad de recordar a quien lo recibió primero, hace 50 años: **Juan Mari Arzak.**

Un pionero, un referente y, sobre todo, un ejemplo de generosidad y amor por esta profesión.



Hoy recibo en Granada
el **Premio Nacional de Gastronomía** al
Mejor Jefe de Cocina 2025.

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

Su restaurante no solo ha sido distinguido por críticos y guías, sino que también ha consolidado a Córdoba como referente mundial de la innovación patrimonial culinaria.

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

La francesa **Audrey Doré**, premiada como **Mejor Sumiller**, ha hecho del vino un puente entre el alma y la tierra. Al frente de [Viigirona by Roca](#) –la nueva aventura de los hermanos Roca en Girona–, Audrey combina precisión técnica con una sensibilidad poética que conquista tanto a productores como a clientes.



UDREYDORE



Audrey Doré

Su filosofía es clara: el vino se explica desde la emoción, no desde el tecnicismo. Con una copa en mano, logra contar historias de viñas, climas y personas, haciendo de cada maridaje una conversación entre lo humano y lo divino.□

Blas Benito y Raúl Rodríguez: Horcher, el arte del clasicismo

[@RestauranteHorcher](#)

El premio a la **Mejor Dirección de Sala** recayó en dos veteranos maestros: **Blas Benito y Raúl Rodríguez**, custodios del alma del restaurante **Horcher**, uno de los templos históricos de Madrid. En pleno siglo XXI, Horcher sigue siendo símbolo de elegancia y tradición, donde servir es un arte.



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

Ambos galardonados representan la vieja escuela del servicio impecable, el dominio del protocolo y la calidez que hace sentir al cliente en casa. Lo suyo no es solo atender mesas: es mantener viva una parte esencial del ritual gastronómico.□

David de Jorge: el humor que alimenta

[@RobinFoodTV](#)

El carismático **David de Jorge**, o “Robin Food”, fue reconocido por su trayectoria en **Comunicación Gastronómica**. Su estilo cercano, espontáneo y lleno de humor ha hecho más accesible la cocina a millones de espectadores.



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

Desde sus programas de televisión, sus libros y sus columnas, De Jorge inculca algo muy canario: el amor por el buen producto sin pretensiones. “Cocinar no debe ser una competición, sino una forma deliciosa de vivir”, repite con frecuencia. Su lenguaje es llano y sus pasiones, inmensas: los guisos lentos, el pan recién hecho y la sobremesa eterna. □

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

Profesora universitaria y escritora, **María Ángeles Pérez Samper** obtuvo el premio a **Investigación e Innovación Gastronómica**. Sus estudios sobre la alimentación en España desde la Edad Moderna hasta hoy han permitido comprender cómo la historia culinaria refleja cambios sociales, políticos y culturales.

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

“La comida es la biografía de una nación”. Este reconocimiento consagra su trabajo como puente entre la erudición académica y la mesa de cada español.□

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

Hablar de **Francisco López Canís** es hablar de la historia viva del periodismo gastronómico en España. Fundador del **Grupo Gourmets** y del icónico **Salón Gourmets**, recibe este año el premio **Toda una Vida** por haber impulsado desde los años 80 una revolución silenciosa: la de poner en valor el producto español cuando aún nadie hablaba de “gastroeconomía”.



Francisco López Canís

Su legado está en cada feria, cada publicación y cada chef que tuvo en su revista su primera mención. López Canís sembró el terreno que hoy cultivan las nuevas generaciones.□

Pilar Pascual: semilla de futuro

Con tan solo **23 años**, la salmantina **Pilar Pascual** encarna el futuro del campo español. Ingeniera agrícola y creadora de

proyectos sostenibles en torno a los productos de proximidad, recibió el **Premio Talento Joven “Alimentos de España”**.



Pascual usa las redes sociales para educar y mostrar el trabajo real de los agricultores, demostrando que la gastronomía comienza mucho antes de llegar al plato. Su mensaje es claro y poderoso: sin campo, no hay cocina.□

Granada, espejo de una España que sabe a talento

La elección de **Granada** como sede marcó un punto de inflexión: la descentralización de los premios y la voluntad de acercar la gastronomía a todos los rincones del país.



En palabras de **Luis Suárez de Lezo**, “tenemos el mejor producto, dos mares, un océano y un legado cultural que debemos seguir defendiendo”. Y esa noche, al final del banquete, España lo tuvo más claro que nunca: **la gastronomía no solo se come, se vive y se cuenta.**

□ Desde esta ventana canaria y siguiendo el espíritu alegre y apasionado de canariasgourmet.es, toca levantar la copa de Malvasía Volcánica, brindar y felicitar al universo gastronómico español. □

A los ganadores, que nos han hecho soñar y viajar con cada plato, cada copa y cada proyecto, ¡felicidades! **Paco Morales, Audrey Doré, Blas Benito, Raúl Rodríguez, David de Jorge, María Ángeles Pérez Samper, Francisco López Canís y Pilar Pascual**: su trabajo es semilla y cosecha, inspiración y futuro. Y a la **Real Academia de Gastronomía**, que lleva medio siglo invirtiendo pasión, cultura y rigor en este arte—gracias por hacer que comer en España sea siempre una celebración del

alma.

Así, desde este rincón Atlántico, nos sumamos al reconocimiento y les hacemos llegar la enhorabuena. Que siga la fiesta de la gastronomía y que cada mesa sea motivo de encuentro, diálogo y felicidad. ¡Salud y buen provecho, España!