

Agenda Canariasgourmet! (25–26 de octubre): queso, vino, agroecología y un viernes de tapas

Agenda Canariasgourmet!. – Este fin de semana, **Canarias** despliega una ruta sabrosa y con identidad. Entre ferias que huelen a queso recién cortado, vinos del norte que se beben con pausa y talleres que conectan a las familias con el origen de los alimentos, la agenda invita a moverse sin prisa entre plazas, mercados y cocinas abiertas. Además, el [viernes 24](#) llega con un aperitivo perfecto en Telde, para quienes gustan de empezar antes el recorrido.

Viernes 24 · Gran Canaria – Telde en modo “pre-fiesta”

Catas y tapas en La Casa Condal y Plaza de San Juan. Once locales presentarán **tapas creativas** maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**. Habrá **música en vivo** (Aseres y Son del Caney), opciones **sin gluten** y **acceso gratuito con inscripción previa**. Una noche pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.



VINOS TAPAS CULTURA

2025

NOCHE DE CATA Y MARIDAJE

Inscripción: turismo@telde.es

CASA CONDAL

20:00 H

16/10

GRAN NOCHE DE VINOS,

TAPAS Y CULTURA

PLAZA DE SAN JUAN

20:30 H

17/10

CAMINATA MUSICAL Y NATURAL

EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

BARRANCO DE LOS CERNÍCALOS

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

19/10

RUTA GUIADA A TRAVÉS DE SENDEROS,
ACANTILADOS Y PLAYAS DE LA COSTA TELDENSE

SENDERO LITORAL DE TELDE

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

25/10

JORNADAS DE PATRIMONIO

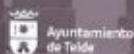
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

CASA CONDAL

Inscripción: info@arkeos.es

DEL 06 / 11

AL 09 / 11



COLABORA



Sábado 25 y domingo 26 · Tenerife – Los Realejos, Cheese & More Lover Fest

[@Cheese&More](#)

El universo quesero toma la plaza con *showcookings* de chefs locales, catas de vino y dulces con acento isleño: desde el barraquito-tarta hasta helados con queso lagunero. Se proponen talleres infantiles, maridajes y música en vivo. Una experiencia para descubrir estilos, maduraciones y afinados, mientras los [vinos](#) del norte dialogan con cada bocado.



Viernes 24 · Tenerife – La Laguna, II Feria de Agroecología

Entre las actividades más esperadas destaca la **proyección del documental “Cabeza, corazón y manos”**, una obra dirigida por Astrid (Inspiration 4 Action AIVeIAI Intermedia Producciones) que se presentará el **viernes 24 de octubre**. La película profundiza en la relación entre las personas y la tierra, ofreciendo una mirada sensible al equilibrio entre conocimiento, emoción y sostenibilidad.

Esta cita cinematográfica complementa un programa que incluye **talleres de gofio, cine agrícola, rutas agroecológicas,**

degustaciones y animaciones familiares, en una iniciativa que convierte a La Laguna en el epicentro de la conciencia medioambiental y la cultura rural de Canarias. Charla coloquio y clausura de la feria

Volvemos con ala

La Laguna Agroecológica

II Feria de Agroecología

rutas, ferias, documentales y mucho más.

Consulta todo el programa en

www.agroecologica.lalaguna.es



Canarias, un territorio que se saborea

El fin de semana canario arranca en **Gran Canaria**, donde **Telde** se pone en modo “pre-fiesta” con una noche de **catas y tapas** en la **Casa Condal y la Plaza de San Juan**. Once locales ofrecerán propuestas creativas maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**, en un ambiente animado por la música en vivo de *Aseres y Son del Caney*. Con opciones sin gluten y acceso gratuito mediante inscripción previa, será una velada pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.

Desde ahí, el sabor se traslada a **Tenerife**, que se divide entre el norte festivo de **Los Realejos**, con su **Cheese & More Lovers Fest**, y la mirada consciente de **La Laguna**, sede de la **II Feria de Agroecología**. Dos encuentros que, aunque distintos, comparten un mismo mensaje: la defensa del producto local, la sostenibilidad y el orgullo de cocinar desde la raíz.

Entre quesos artesanos, vinos volcánicos, talleres, documentales y música, las islas ofrecen un recorrido que combina placer y reflexión. Porque en Canarias, la gastronomía no es solo disfrute: es territorio, identidad y futuro. Este fin de semana, los sabores del archipiélago invitan a brindar por quienes cultivan, cocinan y comparten. Canarias se saborea, se celebra y se reconoce en su propia mesa.

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores

que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

HORNOS DE CAL DE EL CHARCO
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra
Gaiteros / Parrandas Canarias

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

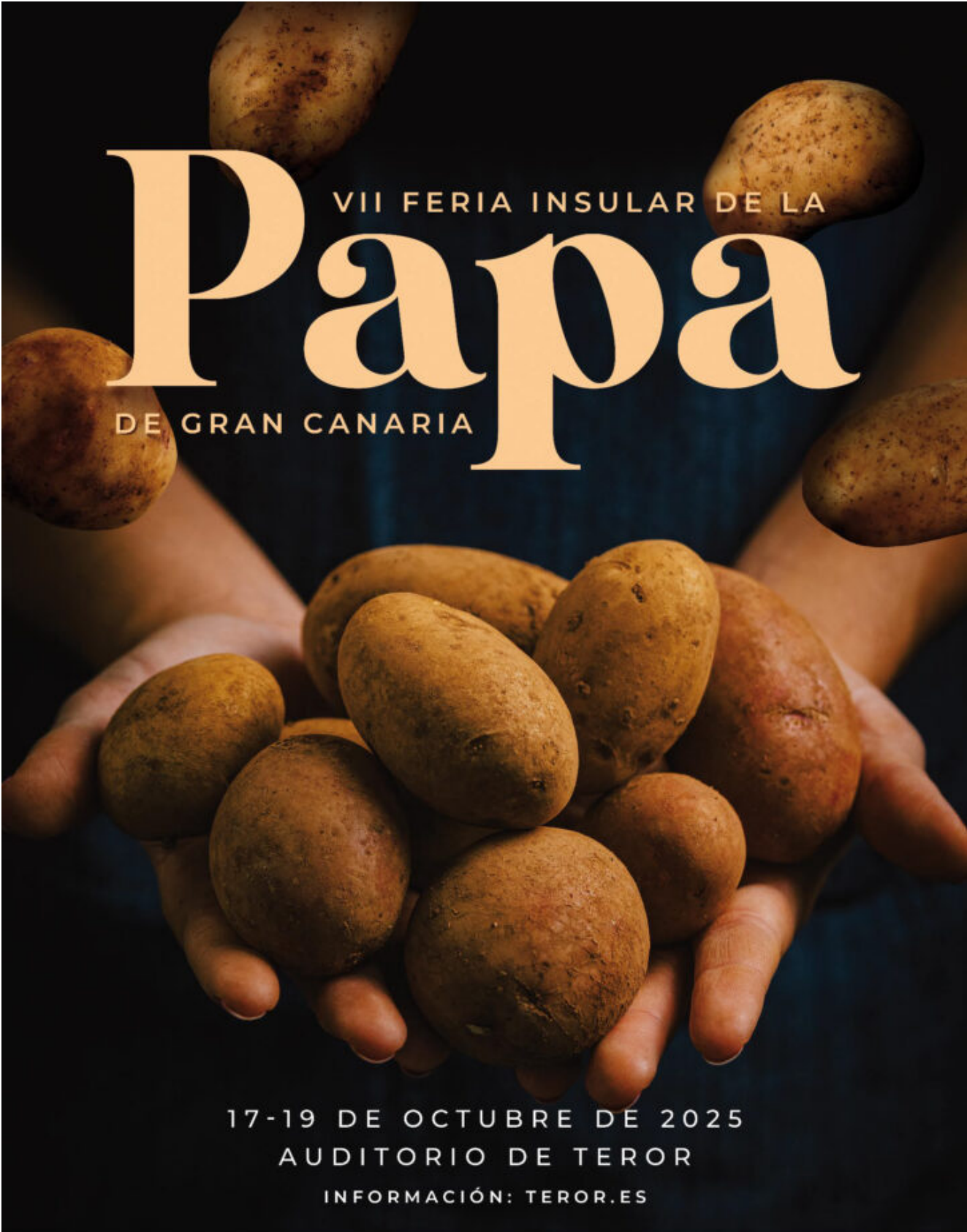
Pedro Afonso





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025
AUDITORIO DE TEROR
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

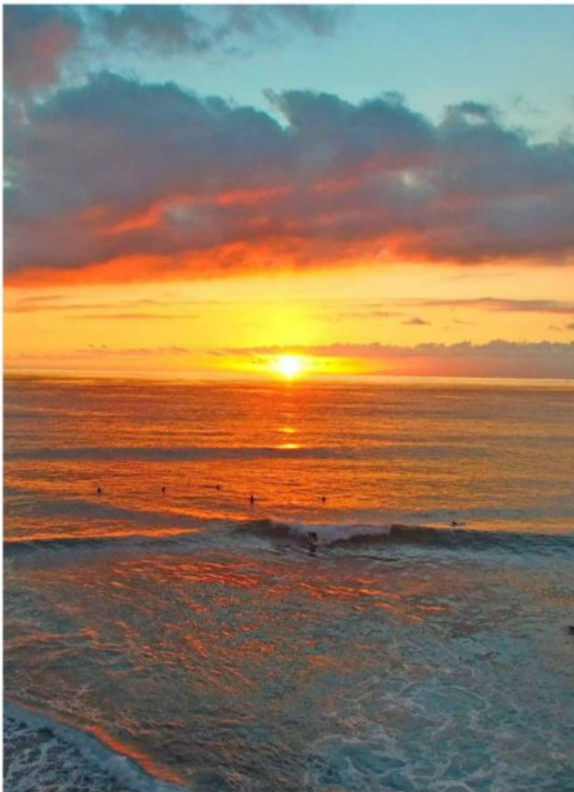


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el

vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación

Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones ganaderas**, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia **“Crecer Juntos”** y bajo la marca **“Volcanic Xperience”**, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

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

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

Por **Canariasgourmet.es**

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

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

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

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

las medianías.



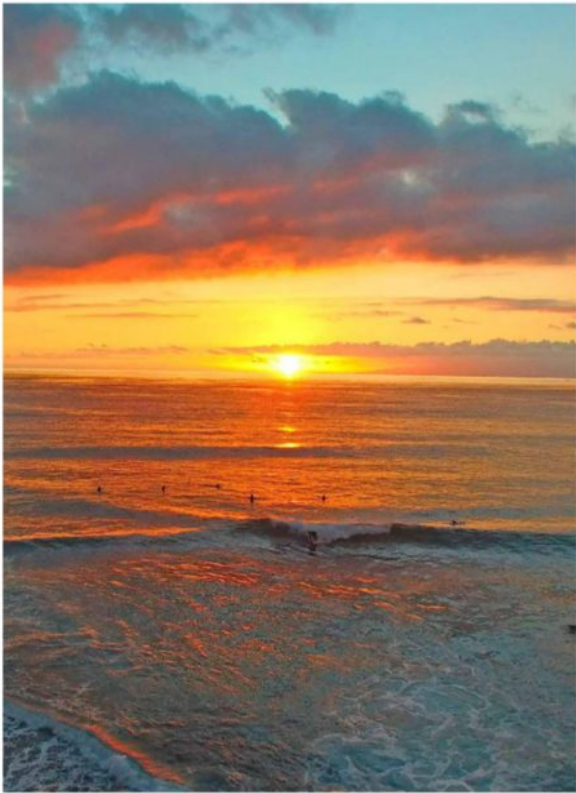
Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también un espejo del territorio.**

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

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

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

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



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

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

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

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

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

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



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

Cómo asistir

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

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

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

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

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

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

Polar Premium: la estrategia

venezolana que conquista Madrid a sorbos de oro

En el competitivo mundo cervecero europeo, donde la tradición germana y la sofisticación belga dominan el relato, [Empresas Polar](#), el gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España con una jugada maestra. Lo ha hecho de la manera más sensata y elegante: con una cerveza que habla el lenguaje del consumidor europeo sin perder su acento caribeño. Así nace **Polar Premium**, una lager elaborada en España para el mercado internacional, que simboliza la madurez de una marca que aprendió a evolucionar sin olvidar sus raíces.



Instalaciones de Empresas Polar Madrid

Del maíz al lúpulo: la llegada de Polar a

España

La historia de esta expansión no comenzó en un bar ni en una mesa de cata, sino en un proyecto logístico de envergadura. Polar instaló su filial **Alimentos Polar España S.L.** en **Rivas-Vaciamadrid**, un centro de distribución de 4.500 m² que hoy abastece a toda Europa, África, Asia y Oceanía. Desde allí, la marca coordina la exportación de su emblemática harina P.A.N., la cerveza Polar Pilsen, la malta Maltín Polar y ahora su nueva joya: la **Polar Premium**.



El gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España

El movimiento estratégico va más allá de la simple exportación. Polar ha entendido que, para mantenerse relevante, debe **producir localmente**. En España, ha incorporado líneas de productos adaptados al mercado europeo, como congelados y refrigerados, y ha adquirido el 80 % de la empresa **Antojos Araguaney**, una de las mayores productoras de [alimentos venezolanos](#) del país. Este paso les dio acceso a fábricas, saber hacer local y, sobre todo, legitimidad industrial en el entorno europeo.

El siguiente paso era inevitable: llevar al consumidor europeo una cerveza con la que pudiera identificarse. Y así lo hizo.

Polar Premium: una cerveza hecha en España, pensada para el mundo

Presentada oficialmente en **Madrid el 2 de octubre**, en un evento de cata celebrado en el **Hotel Gran Hyatt**, la Polar Premium debutó ante prensa especializada, distribuidores y gastrónomos. El **maestro cervecero Carlos de Lima**, figura clave del desarrollo sensorial de la marca, fue el encargado de conducir la cata comparativa entre la clásica **Polar Pilsen** y la nueva **Premium**, destacando los matices que separan ambas cervezas: la primera, fresca y ligera, símbolo del trópico; la segunda, madura, equilibrada y gastronómica, diseñada para acompañar comidas y maridar con personalidad.



Madura, equilibrada y gastronómica

Durante la presentación, la Polar Pilsen se sirvió junto a jamón ibérico –resaltando su ligereza y frescura–, mientras que la Premium se acompañó de morcilla de Burgos, un maridaje potente que puso de relieve su estructura y carácter.

Ficha de cata

- **Estilo:** Lager premium
- **Alcohol:** 6,0 % vol.
- **Amargor:** 24 IBU
- **Color:** Ámbar dorado intenso
- **Espuma:** Blanca, persistente, cremosa
- **Cuerpo:** Medio, con buena integración entre malta y lúpulo
- **Notas aromáticas:** Herbales, resinosas y tostadas
- **Final:** Limpio, ligeramente seco, con retrogusto equilibrado

En boca, la Polar Premium sorprende por su **equilibrio entre frescura y carácter**. No es una cerveza pesada ni tampoco una lager de paso. Su gasificación fina y su cuerpo moderado permiten disfrutarla tanto sola como en maridajes más complejos. Su perfil recuerda, de alguna forma, al refinamiento de las Helles bávaras, pero con un dejo tropical que delata su origen emocional



Andrés Añez director general de la región Eurasia para las empresas Polar

Una estrategia de marketing que habla el idioma del consumidor europeo

Polar no ha llegado a España a competir por precio, sino por **identidad y posicionamiento**. La estrategia es clara: convertir su marca en un símbolo global del **saber hacer latinoamericano**, pero con estándares europeos de producción y calidad. En vez de limitarse a vender nostalgia a la comunidad venezolana –su público natural–, busca conquistar a un consumidor cosmopolita que valora la autenticidad y la calidad de producto.

El lanzamiento de Polar Premium va acompañado de una renovación visual de la clásica Polar Pilsen, que adopta una estética más limpia y moderna, manteniendo su iconografía del oso blanco, pero con un aire más contemporáneo. El mensaje es directo: tradición y modernidad pueden coexistir en la misma botella.

La compañía entiende que el mercado europeo, especialmente el español, está en un momento donde el consumidor aprecia el relato detrás del producto. Por eso, la marca ha optado por una comunicación que mezcla **orgullo de origen y sofisticación internacional**. Ya no se trata solo de una cerveza venezolana; es una cerveza global, nacida en el Caribe, pero elaborada en el corazón de Europa.

Análisis del mercado objetivo

España es un mercado cervecero maduro, pero también **en constante búsqueda de nuevas experiencias sensoriales**. Las cervezas artesanales y premium han crecido a doble dígito en los últimos años, y el consumidor medio se ha vuelto más exigente en cuanto a origen, proceso y perfil de sabor. Polar ha sabido leer esa oportunidad: ofrece una cerveza con **imagen premium, precio competitivo y sabor diferenciador**.

Su posicionamiento apunta a tres segmentos:

- 1. Comunidad latinoamericana** residente en Europa, que encuentra en Polar un vínculo emocional.
- 2. Consumidores europeos curiosos**, abiertos a probar cervezas con identidad y relato.
- 3. Restaurantes y espacios gastronómicos**, donde la Polar

Premium puede desempeñar un papel protagonista en maridajes y catas.

Metas y proyección

Con su nueva base operativa en Madrid, Polar busca **convertirse en una referencia de producto latinoamericano de alta calidad en Europa**. La compañía proyecta consolidar su distribución en los principales mercados europeos y expandir su línea de bebidas hacia formatos más gastronómicos, incluyendo colaboraciones con chefs y sommeliers.



Además, su enfoque en innovación es claro: el centro de I+D de Madrid trabaja en el desarrollo de nuevos sabores, técnicas de fermentación y propuestas adaptadas a las tendencias del mercado europeo, donde la sostenibilidad, la calidad y la experiencia son las claves.

Entre la emoción y la estrategia

Polar Premium es más que una cerveza: es una declaración de intenciones. Representa la madurez de una marca que aprendió a

trascender fronteras sin perder su esencia. Su llegada a España no solo es un paso comercial; es también un gesto cultural. Una forma de decir que lo latinoamericano puede dialogar de igual a igual con lo europeo, sin complejos ni concesiones.

En un mercado cada vez más saturado de propuestas efímeras, Polar ha optado por la vía más difícil –y más auténtica–: la del producto bien hecho, la historia bien contada y el sabor que deja huella.

Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, **33 [Amigos Canarios del Buen Comer](#)** celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un

ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha,

en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono 34 619 16 04 77 o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)





Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

GMR Canarias: el sistema circulatorio del producto local

[@GMR Canarias](#)

En el cuerpo vivo de la gastronomía canaria, [GMR Canarias](#) cumple una función vital: la de sistema circulatorio. Mientras los productores –el corazón– bombean trabajo, tierra y saberes al paisaje, es esta empresa pública la que garantiza que ese latido llegue a los fogones, a las mesas y, finalmente, al comensal. Sin ella, mucho de lo que nace en el campo, en el mar o en los obradores artesanales se quedaría en el anonimato.



GMR (Gestión del Medio Rural de Canarias) no vende titulares, pero mueve kilos de mango en La Gomera, impulsa quesos premiados desde El Hierro y distribuye papas antiguas, vinos volcánicos o pescados locales a hoteles, colegios y hospitales. Lo hace como una [herramienta](#) operativa del

Gobierno de Canarias, adscrita a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria**. Pero, sobre todo, lo hace como engranaje silencioso de un sistema que necesita eficiencia, identidad y músculo logístico para no quedarse atrás

Una empresa pública con propósito: proteger lo que es de aquí

Desde sus inicios, GMR ha tenido una misión clara: **garantizar el acceso justo del producto canario a los canales de distribución**, evitando que el esfuerzo de los pequeños productores naufrague en la burocracia, la descoordinación o los sobrecostes que impone la insularidad.



En otras palabras, permite que lo que nace cerca, llegue también cerca. Que lo que se cultiva con manos locales no necesite salir de las islas para volver transformado. Que el producto local compita no solo por su calidad, sino también por su disponibilidad y trazabilidad.

Desde el empaquetado hasta la entrega, pasando por la logística en frío o seco, la organización de pedidos

institucionales y el acompañamiento a cooperativas, GMR se encarga de que **la calidad de lo canario no se pierda por el camino.**

Volcanic Xperience: una marca que narra el territorio

En ese mismo impulso nace **Volcanic Xperience**, la marca paraguas impulsada por GMR para proyectar el relato gastronómico de las islas con una narrativa coherente y atractiva. No se trata de un simple logotipo. Es una plataforma de visibilidad y promoción que conecta productores, chefs, instituciones, consumidores y viajeros.



Volcanic Xperience se integra dentro de la estrategia “**Crece Juntos**”, un programa que busca alinear al sector turístico con el agroalimentario. El objetivo es que el visitante que llega a Canarias no solo disfrute del sol y la playa, sino que también conozca, saboree y valore lo que se cultiva, cría y elabora aquí.

Esta marca ha sido protagonista en **FITUR, Madrid Fusión, Salón Gourmets, GastroCanarias** y otras citas clave del calendario gastronómico nacional. Desde showcookings a catas, desde campañas institucionales hasta acuerdos con aerolíneas como Binter, **Volcanic Xperience pone a Canarias en el mapa como**

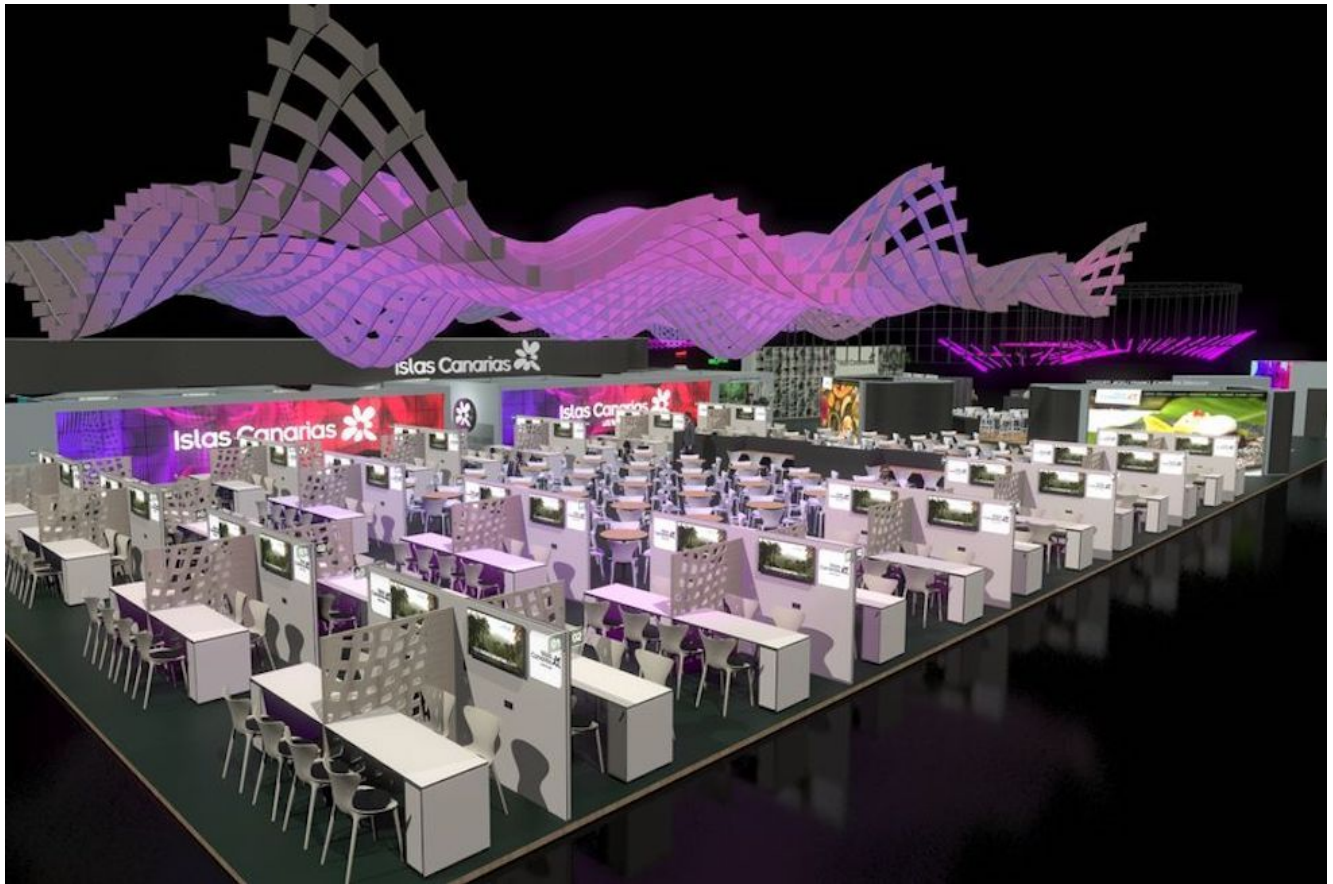
destino gastronómico con identidad propia.



Stand de Canarias en Fitur 2023



Stand de Canarias en Fitur 2024



Stand de Canarias en Fitur 2025

Resultados tangibles: de los campos a las cartas

Más allá de los discursos, la gestión de GMR y Volcanic Xperience se traduce en resultados medibles. Entre los logros recientes destacan:

- **300.000 personas alcanzadas** a través de campañas promocionales en 2023-2024.
- Más de **200 productores locales incorporados** a sus circuitos comerciales.
- **Acuerdo con Binter** para incluir productos canarios en los vuelos, llevando el sabor del territorio a bordo.
- Presencia y apoyo en certámenes como los **Premios Nacionales de Gastronomía Diario de Avisos**, el **Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.**, o festivales como **Cine de La Orotava**, donde incluso se otorgó el **Premio**

Volcanic Xperience al mejor cortometraje canario.



Productos canarios en los vuelos de Binter

Además, ha permitido la **comercialización organizada de cultivos locales** como el mango gomero, y ha facilitado eventos como la Feria de la Tapa Herreña o los mercados itinerantes en centros urbanos, uniendo al productor con el consumidor en un entorno de cercanía real.

Una red que sostiene la soberanía alimentaria

Hablar de GMR es hablar de soberanía alimentaria. De la capacidad de Canarias para sostenerse sobre su propio paisaje productivo, sin depender exclusivamente de lo que llega en contenedores desde el exterior. En un momento en el que el mundo mira hacia la producción local como eje estratégico, el modelo canario necesita estructuras como GMR para consolidar ese futuro.





Por eso, además de distribuir, esta entidad también **forma, asesora, comunica y acompaña**. Es parte de un ecosistema más amplio que incluye universidades, centros de innovación, DOPs, IGP's y hasta colectivos sociales. En ese diálogo se define el futuro del producto canario: con raíces, con relato y con redes de distribución que funcionen.

Un engranaje imprescindible... aunque invisible

En definitiva, **GMR Canarias no es la portada del plato, pero sí la carretera por donde llegó el ingrediente principal**. Es el sistema que, sin hacer ruido, conecta al agricultor de medianías con el menú degustación de un restaurante con estrella; al pescador artesanal con el comedor escolar; al productor de gofio con las vitrinas de una feria internacional.

¡AGRICULTOR!



GMR Canarias

**SE OFRECE A
COMERCIALIZAR
SUS PRODUCTOS**



GMR Canarias pone a disposición de los productores canarios del sector primario la posibilidad de comercializar de forma planificada.

Publicamos los precios de compra en nuestra web todos los días.

Le invitamos a adscribirse mediante una sencilla homologación.

Infórmese en www.gmrcanarias.com o en el teléfono 620 21 73 81 



Bajo la dirección actual de **Juan Antonio Alonso Barreto** y el

respaldo de un equipo directivo comprometido con el territorio, GMR ha sabido afianzar su papel como estructura vertebradora del producto local. Una gestión que ha combinado operatividad, visión institucional y sensibilidad con los sectores productivos que sostienen el paisaje alimentario del archipiélago.

Sin GMR, buena parte del producto local no estaría hoy en el mapa. Con ella, no solo se garantiza su presencia, sino también su permanencia y su evolución.

Y si alguna vez, en una carta, lees “queso curado de El Hierro”, “tomates de Guía de Isora” o “miel de palma gomera”, quizás no lo sepas, pero ese sabor también ha viajado por las arterias de este sistema. Porque en Canarias, el sabor se cultiva... y se distribuye con sentido.

Orígenes Gran Canaria: la cocina que vuelve al lugar donde todo comienza

Orígenes Gran Canaria. El congreso gastronómico insular clausura su octava edición desde la Finca Ecológica Los Olivos en Telde, dejando un mensaje claro: sin memoria no hay futuro, y sin producto no hay cocina.

En una era donde las tendencias gastronómicas se consumen con la misma rapidez con la que se viralizan, [Orígenes Gran Canaria](#) ha vuelto a demostrar que hay otro camino: más lento, más profundo y, sobre todo, más sincero. Su octava edición,

celebrada los días 29 y 30 de septiembre en la **Finca Ecológica Los Olivos**, ha reunido a cocineros, sumilleres, productores, periodistas y estudiantes para construir un relato colectivo sobre lo que realmente alimenta a una cocina: el origen.

Desde su apertura, **Orígenes** se planteó como algo más que un congreso. Fue un lugar de encuentro entre generaciones, entre quienes cultivan y quienes transforman, entre quienes educan y quienes aún están aprendiendo a mirar el territorio no solo como despensa, sino como herencia viva. El aire libre de la finca, con su suelo fértil y su vibración rural, sustituyó los [fríos](#) auditorios habituales por un entorno que respiraba autenticidad. Aquí, el conocimiento no se compartió desde la tarima: se sembró, literalmente, entre bancales.

Voces con estrella, tierra en las manos

Los ponentes que pasaron por esta edición sumaban entre todos **19 estrellas Michelin, 4 verdes y 26 soles Repsol**, pero su valor no se midió en galardones, sino en verdad. Uno de los momentos más reveladores llegó con **Germán Ortega**, chef de La Aquarela, quien abrió la jornada con una reflexión sobre la humildad del producto local: ese que no necesita artificios para emocionar. Le siguió **Randy Siles**, embajador gastronómico de Costa Rica, quien dejó una frase que aún resuena entre los asistentes: *“El carisma canario y el costarricense se parecen porque ambos vienen del alma. Cocinar aquí ha sido un privilegio humano, no solo culinario.”*

A portrait of chef Randy Siles, a man with a mustache and goatee, smiling. He is wearing a white chef's coat with a small circular logo on the left chest and a name tag on the right chest that reads "ARTESANOS Randy Siles". He has extensive tattoos on his left arm and is wearing several bracelets. The background is black.

**Randy
Siles**

Autóktono
Costa Rica

origenes | GRAN
CANARIA
me gusta



Chef Germán Ortega

También pasó por el escenario **Pedro Sánchez** (Bagá, Jaén), abogando por la belleza de lo mínimo, y **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), que nos recordó que la acidez, bien entendida, puede ser un hilo conductor emocional. **Toño Pérez**, del emblemático Atrio, cerró el encuentro con una ponencia luminosa que entrelazó gastronomía, arte y vida como un único proyecto sensitivo.

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark overalls, standing with his arms crossed against a textured wall.

Diego Guerrero

Dstage



origenes | GRAN CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran

AQUANARIA
Punto Verde de Gran Canaria

elb
BOLINOS DE BULGARIA

FRIMANCHA
CANARIAS

HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario

Coca-Cola

makro Vinófilos

MOLINO ROCA
Molino de la Roca



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

Pero no solo de fogones habló Orígenes. El congreso reafirmó el papel esencial de la **sala**, de la sumillería, de ese espacio

intangible donde el relato cobra forma. Nombres como **Cristina Navarro** (Aponiente), **Nikola Ivicic**, **Marcos Trujillo**, **Diego Tornel**, **Silvia Ruiz** o **Javier Vega** dejaron claro que una experiencia gastronómica comienza en la cocina, pero se completa en la mesa. También el vino, ese líquido que guarda memoria de suelos y lluvias, fue protagonista gracias a la cata de **Raúl Pérez**, quien propuso un viaje sensorial por los “vinos de la memoria”.



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

No faltó la conexión con el campo. Agricultores, ganaderos, queseros y apicultores participaron no como figurantes, sino como voces necesarias en el relato. Porque, como quedó claro en más de una mesa, **no hay innovación sin raíz, ni futuro sin respeto por quienes cuidan la tierra.**

Estudiantes al centro, no en la grada

Una de las imágenes más potentes de esta edición fue ver a más de **250 estudiantes de 11 centros formativos** participando activamente, tomando apuntes, preguntando, emocionándose. No

fueron público, fueron parte del programa. Si algo diferencia a Orígenes de otros congresos, es justamente esto: la convicción de que **el presente se cocina con el pasado, pero se sirve a quienes vendrán.**



orígenes

GRAN CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

Durante los dos días, cada ponencia fue más que una clase magistral. Fue una toma de postura frente a un mundo que muchas veces olvida de dónde vienen las cosas. Orígenes no se limitó a exponer técnicas o platos espectaculares. Nos habló de biodiversidad, de soberanía alimentaria, de ética profesional, de redes invisibles entre productor y cocinero, entre consumidor y paisaje. Fue, en el fondo, un congreso que sirvió para recordarnos que **la gastronomía no es solo una industria, es también un lenguaje cultural, una forma de resistencia y una manera de habitar el mundo.**

Un cierre que es un comienzo

Desde el Cabildo de Gran Canaria, la consejera **Minerva Alonso** destacó el valor del evento como herramienta de promoción, sí, pero sobre todo como instrumento de cohesión entre sectores:

primario, hostelero, educativo y turístico. Y es que si algo ha dejado claro Orígenes 2025, es que el verdadero lujo de una cocina no está en la exclusividad, sino en la pertenencia.

La octava edición ya es historia, pero ha dejado sembradas muchas más semillas de las que se ven a simple vista. En cada conversación entre pasillos, en cada cata comentada, en cada sonrisa compartida por quienes creen en el poder del origen, hubo algo que trascendía el plato. Algo que nos recuerda, una vez más, que la cocina es un acto de amor hacia lo que fuimos y una promesa de lo que podemos llegar a ser.

Festival Famtastic presenta la ‘Cocina del futuro’, una propuesta vanguardista de Carlos Gamonal

La cita tendrá lugar el próximo 26 de septiembre en el Teatro El Sauzal

El 26 de septiembre en Teatro El Sauzal, bajo el concepto de la ‘Cocina del futuro’, el Festival Famtastic en su edición de 2025 propone un viaje culinario hacia el futuro de la mano del chef **Carlos Gamonal** (Mesón El Drago), quien presentará su innovadora propuesta en el desarrollo de una jornada que contará también con sesiones de cine y música.

La IA no es una amenaza para la gastronomía; es su aliada más poderosa.

Fantàstic explora cómo esta tecnología está transformando la cocina de maneras emocionantes:

innovación y sostenibilidad. La IA permite una personalización sin precedentes, creando menús a medida que deleitan a los comensales y, al mismo tiempo, reducen el desperdicio alimentario.



www.verdespadron.com / www.o2mg.com - www.linkedmagazine.es

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN



Con algoritmos avanzados, la IA inspira recetas innovadoras y optimiza la producción agrícola, impulsando un futuro más sostenible para todos. Para esta degustación, Carlos Gamonal se presenta en esta original iniciativa con los siguientes platos; 'Algofio 100plus', 'Snacks de frutos secos Gofiosfera', 'Foiegrasescabechado con hibiscus', 'Ensalada de superalimentos V6.7', 'Potaje de antioxidantes', 'Carne fiesta v7.1' y 'Bienmesabe de almendras con plátano y chocolate'.

La inteligencia artificial actúa como un guardián de nuestra cultura. Hace posible la digitalización masiva de recetas y técnicas tradicionales, asegurando que el legado de nuestros antepasados no se pierda. Al mismo tiempo, fomenta la creación de comunidades en línea que conectan a generaciones, permitiendo que el conocimiento fluya de los mayores a los jóvenes. La IA nos ayuda a mantener viva la llama de la tradición en el siglo XXI.

Sobre Carlos Gamonal

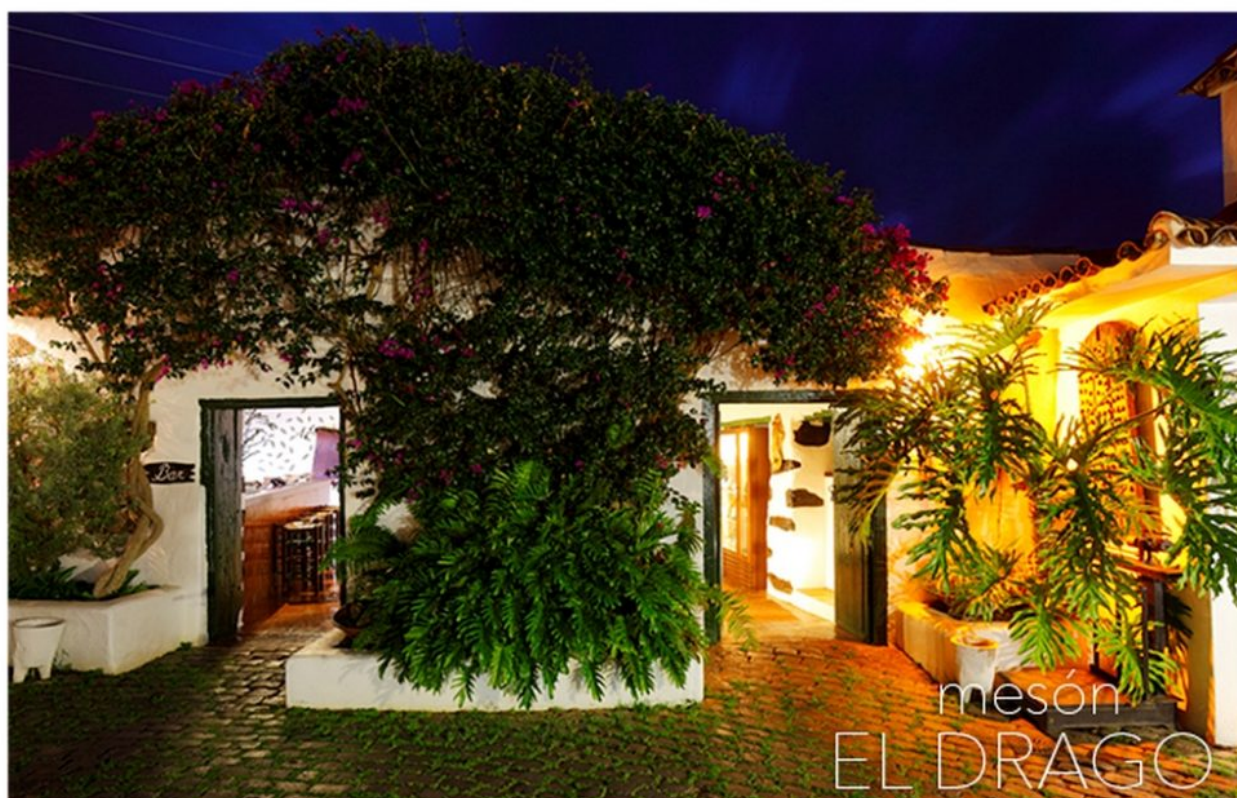
Carlos Gamonal Díaz (Tenerife, 1972) pertenece a la tercera generación de una saga familiar consagrada a la gastronomía. En 2024, su familia recibió la Mención Especial de la **Academia de Gastronomía de Tenerife**, en reconocimiento a su labor en la preservación, transmisión y reinención de recetas ancestrales.



Francisco Javier Hernández Arvelo, nuestro segundo Jefe de Cocina y José Manuel Quinta Piñeiro, encargado de la partida de cuarto frío. En Sala, Priscila Gamonal (Cocinera, pastelera, sumiller y jefa de sala) junto con Jaquelin Rivero Cabo, nuestra Jefa de Sala y Metre de catering, se unen para trabajar, codo con codo, consiguiendo que cocina y sala se convierta en un tándem perfecto.

Junto a su hermana Priscila, Carlos dirige el restaurante en Tegueste Mesón

El Drago, así como el prestigioso servicio de catering Gamonal Catering, donde cada evento se convierte en una expresión de su maestría para conjugar organización, sabor isleño y vanguardia culinaria.



Tras un sólido, exigente y riguroso recorrido de formación en cocinas del País Vasco, Cataluña y Francia, ha sido reconocido por reinterpretar la tradición canaria desde el producto local de cercanía. Su propuesta se nutre y florece en una rabiosa y vibrante tensión creativa entre herencia y tradición, y la moderna innovación contemporánea, situándose a la vanguardia del siglo XXI y proyectando la gastronomía canaria hacia horizontes nuevos de intensidad, memoria y descubrimiento.

El Fantàstic 2025 está patrocinado por Islas Canarias Latitud de Vida, Canary Islands Film y el Instituto de Calidad Agroalimentaria (Gobierno de Canarias), Cervezas Victoria y

Ayuntamiento Villa de La Orotava y cuenta con la colaboración de Bodegas Cumbres de Abona (DO Abona), Bodegas Arautava (DO Valle de la Orotava), Bodegas Marba (DO Tacoronte-Acentejo), SeSIFF (Seúl), Drago Gamonal, El Festivalito (La Palma), BCN Sports Film festival y el Food Film Menu-IGCAT.

10º Día de la Papa Borralla – Taborno, Anaga

AGENDA | 10º Día de la Papa Borralla – Taborno, Anaga

[@LaPapaBonita](#)

La Papa Borralla no es una simple variedad de papa. Es un tesoro agrícola, un símbolo del Macizo de Anaga y una muestra viva de cómo el sabor, la historia y la comunidad pueden convivir en un mismo plato. Por eso, cada año, Taborno le rinde homenaje en una jornada que mezcla tradición, cocina y territorio.

¿Dónde?

Plaza de Taborno, Anaga – Reserva de la Biosfera

¿Cuándo?

Sábado 20 de septiembre de 2025

Desde las 10:00 hasta las 14:00 h

10º Día de la Papa Borralla

PLAZA DE
Taborno

SÁBADO
20 DE SEPTIEMBRE

PROGRAMACIÓN

10:00 - 13:00h

Intercambio de semillas tradicionales (Red Canaria de Semillas)

10:30 - 11:30h · Taller de bombas de semillas locales (Red Canaria de Semillas)

11:30 - 12:30h · Taller de Semilleros con variedades tradicionales (Red Canaria de Semillas)

11:30 - 13:30h

Taller de cocina tradicional: Borralla, raíz de Anaga

12:00 - 13:00 h

Actuación de la Parranda de Roque Negro, coincidiendo con llegada de los grupos de senderistas participantes en las actividades programadas en el **Anaga Biofest**.

13:00 - 14:00 h

Cierre con la actuación de la Parranda Malvasía de Taganana

A partir de las 13:30 h Degustación de Papa Borralla



Te animamos a utilizar la **línea 275** de TITSA para llegar a Taborno y disfrutar de la experiencia con calma y sin preocupaciones de aparcamiento. Consulta horarios y paradas en www.titsa.com



Organizan:



**Anaga
Biofest**

Colaboran:



ENTIDADES PATROCINADORAS ANAGA BIOFEST



ENTIDADES COLABORADORAS ANAGA BIOFEST

¿Qué te espera?

Dentro del marco del Anaga Biofest, el “Día de la Papa Borralla” celebra su décima edición con una programación pensada para toda la familia, el público curioso y los amantes

de la [gastronomía](#) con raíces:

- 10:00 a 13:00 h – Intercambio de semillas tradicionales (Red Canaria de Semillas)
- 10:30 a 11:30 h – Taller de bombas de semillas locales
- 11:30 a 12:30 h – Taller de semilleros con variedades tradicionales
- 11:30 a 13:30 h – Taller de cocina tradicional: “Borralla, raíz de Anaga”
- 12:00 a 13:00 h – Actuación musical de la Parranda de Roque Negro
- 13:00 a 14:00 h – Cierre con la Parranda Malvasía de Taganana

Y desde las 13:30 h... ¡Degustación de Papa Borralla!

¿Cómo llegar?

Se recomienda el uso de la línea 275 de TITSA para subir con tranquilidad y evitar problemas de aparcamiento. Consulta horarios en www.titsa.com

Por qué no te lo puedes perder

La Papa Borralla es una variedad ancestral cultivada en las cumbres de Anaga, resistente, sabrosa y con una textura ideal para guisos y cocina tradicional. Eventos como este no solo celebran su sabor: ayudan a conservarla, a difundir su cultivo y a reunir a la comunidad en torno a un producto auténtico.



Un día para caminar, aprender, compartir y, sobre todo, saborear el paisaje de Anaga... mordisco a mordisco.

**Organiza: Anaga Biofest | Red Canaria de Semillas
| Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife**