

Mundo Consciente, Gredos: un retiro espiritual donde comer saludable, ecológico y sabroso

Nutrir nuestro cuerpo de manera consciente, saludable y equilibrada

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

En plena Sierra de **Gredos**, a dos horas de Madrid, se encuentra Mundo Consciente (<https://mundoconsciente.es/>) : un centro de retiros espirituales y crecimiento personal al que las personas acuden a aumentar su bienestar, reducir el estrés y la ansiedad, mejorar sus relaciones, o sencillamente, disfrutar de unos días de descanso en plena naturaleza.

En esta búsqueda de un mayor bienestar, la alimentación (<https://mundoconsciente.es/actividades-mundo-consciente/alimentacion-consciente/>) es un factor fundamental y yo he tenido la suerte de poder experimentarlo.

Cuando llegué al retiro pude vivir como para alcanzar un bienestar integral, hay que usar todas las herramientas para ello, y por eso en Mundo Consciente, además de las actividades de yoga, meditación, biodanza y de las excursiones por la naturaleza, le dan tanta importancia a una alimentación consciente, a la calidad y frescura de los productos y la forma de cocinarlos.



La alimentación en este retiro se basa en que las personas tengan un mayor bienestar físico, mental y espiritual nutriendo su cuerpo de manera saludable y equilibrada con **ingredientes frescos** y de calidad, tácticas de cocción saludables, con un muy bajo contenido en gluten y con opciones vegetarianas y veganas.

Comida casera y productos frescos de primera calidad

En Mundo Consciente utilizan **alimentos naturales**, frescos, integrales y ecológicos para preparar sus platos. Priorizan los productos de su propia huerta, y si no, de la zona, son de temporada y están en su punto de maduración óptima, para así disfrutar al máximo de su sabor y nutrientes. Además, es **comida casera**, preparada en el momento y con técnicas de **cocción saludables**. Todos sus **menús** están pensados para que sean fáciles de digerir y no causar digestiones pesadas y aportar energía para todo el día.

En el **desayuno** disfrutamos de una amplísima variedad de **frutas, zumo antioxidante, frutos secos, leches vegetales, infusiones y té, avena, algarroba...** Para las [comidas](#) y cenas siempre hay un **buffet** de ensaladas con una gran variedad de **verduras frescas** y un plato caliente: desde pescado fresco no criado en piscifactorías o legumbres hasta arroces y pastas integrales o huevos ecológicos. En las cenas, además del **buffet de ensaladas**, una crema de verduras recién hecha y otro plato caliente.



La última sorpresa de la **oferta gastronómica** de este retiro fue la **Kombucha casera**: una bebida probiótica y alcalinizante que mejora la digestión, equilibra el pH del cuerpo, reduce la acidez y fortalece el sistema inmunológico.

Alimentación consciente: comer ecológico, sano y sabroso es posible

Existen numerosos mitos en torno a los retiros espirituales, entre ellos la creencia de que la **alimentación** es insuficiente, carece de variedad o que una dieta sin **carne** implica pasar hambre.









Pues bien, he podido disfrutar desde un **bacalao con su vinagreta** y verduras salteadas hasta un plato de espaguetis de **arroz integral** sin gluten con un pesto casero delicioso y todo esto, mientras estaba mejorando mi salud intestinal y reduciendo el colesterol, los niveles de azúcar, el riesgo de enfermedades crónicas, y un largo etcétera.

Así que después de mi experiencia, puedo confirmar que ese mito no es cierto y Mundo Consciente es el ejemplo viviente de ello.

Este fin de semana he podido vivir e integrar el impacto directo de **la alimentación** no solo en nuestra salud física, sino también en nuestra energía vital (ya que la digestión es uno de los procesos en los que el cuerpo invierte una gran cantidad de energía), en nuestra mente, nuestras emociones y nuestro estado de ánimo (por ejemplo, los alimentos procesados generan mayores picos de azúcar y eso influye en el sistema nervioso y en cómo nos sentimos y cómo pensamos).

Un recuerdo inolvidable – Martín Berasategui en Tenerife 29 agosto 2012

Desde **Canariasgourmet!**, nuestro viaje por la historia de la **gastronomía en Canarias** se enriquece con momentos que han marcado un antes y un después en el panorama culinario. En esta ocasión, en la sección **Objetivo 8** – nuestra hemeroteca que recopila 18 años de pasión por el **periodismo gastronómico** – queremos revivir el emocionante día **29 de agosto de 2012**, cuando el reconocido **chef Martín Berasategui** visitó Tenerife.

Una visit que siempre se espera en Tenerife

El sur de **Tenerife** se vistió de gala en aquella fecha tan

señalada, cuando **Martín Berasategui**, uno de los referentes de la **alta cocina española**, puso rumbo a su emblemático **restaurante MB**, situado en el lujoso **Hotel Abama**. Su llegada no solo atrajo a amantes de la [buena mesa](#), sino que también fue un hito que consolidó la imagen de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.

Un día lleno de sabor y emociones

Desde el primer instante, la atmósfera en el **Hotel Abama** se impregnó de la energía y el carisma que siempre ha caracterizado a **Martín Berasategui**. Su visita fue una verdadera celebración de la cocina de vanguardia, donde el talento, la creatividad y el compromiso con la excelencia se hicieron presentes en cada detalle. Los comensales y el equipo del restaurante vivieron una jornada cargada de emociones, donde cada plato se convirtió en una auténtica obra de **arte culinaria**.

Durante esa jornada, tuvimos el privilegio de documentar cada instante. Las fotografías que capturamos en ese día especial nos transportan de nuevo a esos momentos de inspiración y sabor.



















La herencia de 18 años de pasión gastronómica

En **Canariasgourmet!**, cada evento y cada plato cuentan una historia. Nuestra labor durante estos 18 años ha sido recoger, narrar y producir eventos y medios de comunicación dejando una muy importante cantidad de esos [episodios](#) que enriquecen la **cultura gastronómica de Canarias**. La visita de **Martín Berasategui** a Tenerife fue, sin duda, uno de esos hitos que

nos recuerdan la importancia de la innovación, la calidad y el compromiso con la excelencia en la cocina.

Este recuerdo no solo es un homenaje a un día emblemático, sino también una invitación a seguir explorando el fascinante mundo de **la gastronomía**. Queremos que te sientas parte de esta comunidad apasionada, donde cada historia, cada evento y cada imagen son un testimonio vivo del arte culinario.

¡Revive el momento!

Te invitamos a degustar en nuestra hemeroteca de **Objetivo 8** y a disfrutar de las fotografías que relatan la visita de **Martín Berasategui** a su **restaurante MB**. Esperamos que, al igual que nosotros, sientas la emoción y el entusiasmo de aquel 29 de agosto de 2012, un día que reafirmó el compromiso de Canariasgourmet! con la excelencia y la **pasión gastronómica**.

El Corte Inglés celebra los sabores de Extremadura en una deliciosa aventura culinaria, también en Canarias

Extremadura llega a Canarias: Semana Gastronómica en El Corte Inglés

El inconfundible aroma de las **migas extremeñas** y el sabor intenso del **jamón ibérico** inundan las cafeterías de **El Corte Inglés** en toda España, incluyendo las **Islas Canarias**. Desde ayer y hasta el próximo 2 de marzo, [los paladares](#) más

exigentes tienen una cita ineludible con la auténtica **gastronomía extremeña**, en una experiencia sensorial que promete despertar todos los sentidos.



Una Carta que Rinde Homenaje a Extremadura

Las 64 cafeterías de la cadena se han transformado en embajadoras de los **sabores de Extremadura**, presentando una carta especial que rinde homenaje a sus productos más emblemáticos. Entre los platos más destacados se encuentran las tradicionales **migas extremeñas**, un plato que, aunque humilde en sus ingredientes, encierra siglos de **tradición y sabor**. El pan asentado, el pimentón de la Vera y el toque crujiente de los torreznos convierten cada bocado en un viaje al corazón de la dehesa.

Sabores de la Dehesa: Cordero, Presa Ibérica y Queso Tradicional

La propuesta gastronómica no se detiene aquí. Los comensales podrán disfrutar de un frite de cordero –conocido también como

caldereta extremeña—, donde la carne tierna y jugosa se impregna de un sofrito que exalta su sabor natural.



Para los amantes del arroz, el arroz con **presa ibérica** se presenta como una opción irresistible. La combinación de este corte selecto de **cerdo ibérico**, conocido por su infiltración de grasa que potencia su jugosidad, junto con un **arroz** que absorbe todos los jugos y aromas, promete conquistar incluso a los paladares más exigentes.



Y para culminar esta **experiencia culinaria**, no puede faltar el postre. La tarta elaborada con la Torta del Casar es una auténtica delicia que resalta la cremosidad y el sabor intenso de este queso de pasta blanda, protegido por una **Denominación de Origen Protegida** (DOP) que garantiza su calidad y autenticidad.

Vinos Extremeños: El Maridaje Perfecto

Toda experiencia gastronómica necesita un buen acompañante, y en esta ocasión, los vinos de **Bodegas HABLA** han sido los elegidos. Con su “Habla Del Silencio”, un tinto con notas de fruta roja madura, cacao y especias, y el “Habla De Ti”, un blanco afrutado y refrescante, los comensales podrán maridar a la perfección cada plato. Estos **vinos** reflejan la esencia del **terroir extremeño**, donde la viticultura ecológica y la innovación van de la mano.





Extremadura en Cada Bocado y en Cada Detalle

Esta iniciativa no es solo un festín para el paladar, sino también un homenaje a los productores locales que mantienen vivas las tradiciones culinarias de la [región](#). Entre las marcas colaboradoras destacan La Chinata, con su pimentón de la Vera, Vega Selección, que ofrece embutidos y jamones de una calidad excepcional, y las mencionadas Bodegas HABLA, que apuestan por la [viticultura](#) sostenible.

El compromiso de El Corte Inglés con la gastronomía regional española se refleja en eventos como este, que permiten a los clientes viajar con el paladar sin salir de su ciudad.

Canarias y su Cita con los Sabores Extremeños

En las Islas Canarias, esta experiencia culinaria puede disfrutarse en las cafeterías de El Corte Inglés ubicadas en:

- **Siete Palmas:** Avda. Pintor Felo Monzón, 46, Las Palmas de Gran Canaria.
- **Tres de Mayo:** Avda. Tres de Mayo, 7, Santa Cruz de Tenerife.
- **José Mesa y López:** Avda. José Mesa y López, 18, Las Palmas de Gran Canaria.

Estos establecimientos, conocidos por su compromiso con la calidad y el servicio, ofrecen ahora una oportunidad única para que residentes y visitantes de las islas degusten **la auténtica cocina extremeña** sin necesidad de cruzar el Atlántico.

Extremadura para Llevar: El Sabor en Casa

Para quienes deseen prolongar el placer de esta experiencia, las recetas estarán disponibles en el área de platos preparados de **El Corte Inglés**. Así, es posible llevar a casa un pedacito de [Extremadura](#) y disfrutarlo en la comodidad del hogar.

La Semana Gastronómica de Extremadura no solo acerca a los canarios y al resto de españoles a una **cocina** llena de

historia, sino que también reivindica el papel de los **productos regionales** en la **gastronomía** nacional. Porque cada plato cuenta una historia, y en esta ocasión, esa historia sabe a pan, a cordero, a jamón ibérico y a queso de **Torta del Casar**. Una invitación a descubrir Extremadura bocado a bocado.

Tenerife reafirma su presencia en Madrid Fusión 2025 con récord de visitantes

La edición 2025 de Madrid Fusión vuelve a romper su techo en esta edición y alcanza 26.104 visitantes

Tenerife reafirma su rol como patrocinador principal de **Madrid Fusión 25**, una vez más, fue el punto focal **gastronómico** del congreso, gracias a su enorme stand con tres espacios diferenciados y un total de 340 m2, el más grande hasta la fecha.

El lunes, el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, inauguró la primera cata del Wine Edition, la de “Vinos de Tenerife, vinos de altura”, y el “Túnel del Vino de Tenerife”, que a lo largo de los tres días de congreso atendió y dio a catar 42 vinos de las seis DO de la Isla con más de 3.000 catas ofrecidas.

“Se ha vuelto a ponerse de manifiesto la atracción que

Tenerife y su gastronomía ejercen en todos quienes tienen la oportunidad de conocerla, gracias a la propuesta única que, en el caso de Madrid Fusión 2025, ha sorprendido por su variedad y calidad”.

*El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso***

Afonso añade que este evento es “una cita obligada para la Isla, en la que de nuevo hemos mostrado todo el potencial que encierra nuestra gastronomía, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chefs, y del [trabajo duro](#) de nuestros productores. Hemos sido patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que **“Tenerife ha vuelto a brillar en esta 23 edición de Madrid Fusión, con la exquisita variedad de sus productos locales, sus vinos de las seis D.O. y el excelente talento profesional de la isla, del que nos sentimos profundamente orgullosos por su implicación, profesionalidad y pasión para garantizar tres días de éxito en este congreso de gastronomía de referencia mundial”.**



“La gastronomía es un producto transversal que enriquece la oferta turística de la isla y constituye una palanca clave para atraer al turismo internacional e impacta positivamente en la experiencia del viajero. La mejor promoción de Tenerife se consigue poniendo en valor y mostrando nuestras señas de identidad, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica local es una parte esencial de la experiencia turística y de esta forma contribuir directamente con nuestra economía local”, concluye Melwani.



El stand-restaurante (340 metros cuadrados) de Tenerife Despierta Emociones, llenó todas sus actividades (con lista de espera en muchos casos) de los tres días, e incluyó, diariamente, desayunos de barraquito y repostería artesana, almuerzos tematizados en el territorio, talleres y un gran despliegue de vinos de las seis DO de la isla.

El stand, diseñado en un espectacular formato de inmersión audiovisual, consiguió que cada actividad se mimetizara en las distintas geografías de **la isla**, y contó con grandes **restaurantes** y reconocidos **chefs** de todo **la Isla**, además de los productos más significativos de **Tenerife** (vinos, mieles, gofio, frutas exóticas, carnes autóctonas, quesos, vinos de

Tenerife, papas bonitas...).

El espacio recibió, en total, a más de 1.300 profesionales del sector (asistentes a las actividades), más visitantes generales, que fueron atendidos personalmente por el vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso**, el consejero **Valentín González** (Sector Primario), la CEO de Turismo, **Dimple Melwani** y el equipo del **Cabildo de Tenerife**.



El gran stand-restaurant de Tenerife y el Túnel del Vino recibieron también a grandes chefs y celebridades a **Joan Roca**, **Susi Díaz**, **Nandu Jubany**, **Quique Dacosta**, **Pedro Subijana**, **Xesc Reina**, **Benjamín Lana** (director general de MF y Vocento Gastronomía), **María Ritter** (directora de Guía Repsol) o **Daniela Maia** (Secretaria de Turismo de Rio de Janeiro); y medios como **Expansión**, **El Mundo**, **TVE**, **Radio Televisión Canaria**, **Diario Sur**, **El Español**, **OK Diario**, **Actual Gastro**, **Elle**, **7caníbales** o **RNE** entre muchos otros.



Chef Joan Roca



Quique Dacosta



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Tenerife vivió grandes momentos con las dos ponencias: la magistral de Diego Schattenhofer (1973 Taste), con su desarrollo práctico del estudio que ha realizado con científicos sobre la maduración enzimática marina, y la de Jesús Camacho (Donaire), sobre la incierta frontera entre lo salado y lo dulce.



Chef Diego Schattenhofer

Además, el jurado decidió otorgar el **Premio al Mejor Mojo de**

Tenerife, a José Alberro Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con **Vinos de Tenerife** a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.



Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Alberro Díaz, de El Sitio, en La Palma

El Túnel del Vino de Tenerife, (75 metros cuadrados) con referencias de la seis DO de la Isla, batió otro récord en Madrid Fusión 25: más de 3.000 catas personalizadas a grandes sumilleres, periodistas y distribuidores nacionales e internacionales.

La primera cata del [congreso](#), la de los Vinos de Tenerife –“Vinos de Tenerife, Vinos de altura”), inaugurada por el

vicepresidente del Cabildo, **Lope Afonso**, contó con en **vinos** de altísimo nivel internacional: Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias); Los Tintos: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo); Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava); Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora); Los Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona); Los Loros la bota de mateo (Güímar); Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias).

La edición de 2025, en la que **Tenerife** ha sido de nuevo Patrocinador Principal, con la ampliación de metros cuadrados en el stand y con el **Túnel del Vino**, con la participación de grandes **chefs** y con el concurso de los distintos municipios de la Isla, ha marcado para **Tenerife**, con las excelentes cifras y con la calidad y diversidad de su programa, su posición en la escena mundial como gran destino **gastronómico** y cultural.

Un viaje en imágenes por el Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife

La magia de la **gastronomía** canaria alcanza su máxima expresión en el **Festival del Patudo Canario** y los **Vinos de Tenerife**, un evento que celebra nuestras tradiciones con creatividad y pasión. Este álbum captura los momentos más memorables de una cita que une al **mar y la tierra** en un festín de sabores y emociones.

La historia comienza con una **cena** excepcional en **El Mesón El Drago**, un rincón emblemático donde el pasado y el presente culinario de **Canarias** se fusionan. Allí, entre platos cuidadosamente elaborados por **chefs** como **Pedro Rodríguez Dios**,

Jorge Bosch, Manuel Berriel, Juan Carlos Curpa además de, el **Jefe de cocina** de esa noche y anfitrión, **Carlos Gamonal**, y a esto hay que sumarle **el maridaje** con los **vinos** de las **Denominaciones de Origen de Tenerife**, y así se da el primer bocado de un festival que siempre promete **deleitar paladares** y exaltar **sentidos**.

En estas imágenes, cada detalle toma protagonismo: el '**Ronqueo del Patudo**', la **feria de tapas**, los **Shows Cookings** reuniendo la creatividad de **chefs** de renombre, las **catas guiadas** que descubren los secretos de los **vinos locales**, y la magia de un **maridaje** que celebra la identidad **canaria**. Todo ello con **el patudo**, el majestuoso **atún rojo**, como el [gran protagonista](#), mostrando cómo la sostenibilidad y la tradición pueden convertirse en **innovación culinaria**.

Este álbum es un registro visual: es un homenaje a **las raíces** y **la innovación** de nuestra **gastronomía**, un recorrido por las texturas, colores y momentos que hacen de este **festival** una experiencia única. Bienvenidos a [revivir](#), a través de estas páginas, el espíritu de un evento que cada año pone en alto el nombre de **Canarias**.





















2025, la edición más revolucionaria de Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Con más de **250 ponentes** procedentes de **25 nacionalidades**, la vigesimotercera edición de [Madrid Fusión](#) en el epicentro del mundo, iniciado hace 30 años. Grandes nombres de la **cocina** de esos últimos 30 años subirán al escenario del congreso, desde **Ferran y Albert Adrià a Gastón Acurio**, pasando por **Dabiz Muñoz** o figuras internacionales como **Massimo Bottura y Yoshihiro Narisawa**.

El mundo del **vino** seguirá presente en el congreso de la mano de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain** con temáticas diversas entre las que destacan los **vinos volcánicos** y los **blancos** de guarda mientras que el **pan** gana protagonismo en **Madrid Fusión Pastry** con la presencia de **Richard, Hart**, revolucionario de la **panadería artesanal**.

La IA será el eje vertebrador de Madrid Fusión Dreams y se abordará tanto desde una perspectiva futurista como con la vista puesta en la creación de nuevos productos o como herramienta para una mejor nutrición.

Con el lema 'Revolucionarios' para su temática principal, hoy se ha presentado oficialmente la XXIII edición del **Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España**, que se celebrará **27, 28 y 29** de enero en el Pabellón 14.0 y 14.1 de IFEMA y que marca el arranque del año

gastronómico a nivel mundial.



En esta edición **Madrid Fusión** acogerá en su tema principal un sincero e inclusivo tributo a un movimiento que fue [pionero](#) en poner a la **gastronomía** en lo más alto, encabezado por **Ferrán y Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui**, se sumarán jóvenes de menos de 30 años que también se consideran revolucionarios.

Seis espacios para entender la cocina reinante

“Un programa excepcional en un circo de seis pistas simultáneas”. Así define el fundador y presidente de **Madrid Fusión** José Carlos Capel la próxima edición de **Madrid Fusión**, quien tuvo la suerte de vivir en primera persona la semilla de estos revolucionarios.

“A partir de las Olimpiadas, en el año 1992 había un loco que empezaba a hacer cosas extrañas en la cocina. Era **Ferrán Adrià**, y le siguieron **cocineros** en distintos puntos de **España** que también hacían cosas inéditas que rompían moldes. Eran **cocineros hippies** sin apenas recursos que armaron una revolución, con contrarrevolución incluida, que como una enorme onda expansiva cambió la forma de entender **la cocina** en

todo el mundo”.

El presidente del congreso resume el programa de este año con esta frase “francamente bueno” de Madrid Fusión Alimentos de España 2025, que alojará en sus seis espacios formativos interesantes ponencias, debates y showcookings protagonizados por ponentes de primer nivel internacional.

“Albert Raurich nos explicará qué es el sushi; **Gastón Acurio y Dabiz Muñoz** harán ceviches a cuatro manos; disfrutaremos de los chefs de **Disfrutar**, el **restaurante número uno del mundo**; **Ferran Adrià** nos hablará del sistema creativo, y conoceremos diversas aplicaciones de la **IA en la cocina**, como la que el **chef Eneko Atxa** y el asesor de la **NASA Eneko Axpe** han desarrollado para que un restaurante consiga satisfacer a sus clientes y a la vez ser rentable con un precio cubierto de 18 euros”, avanzaba.



Destacaba también el homenaje que cuatro reputados cocineros harán a **Ruperto de Nola** al cumplirse 500 años de la edición de su libro de cocina, “elaborando recetas como el caldo destilado para dolientes que interpretará **Joan Roca**, la lamprea en pan de **Pepe Solla**, el pulso **cocido** sin agua de **Nacho Manzano** o los escabeches de **Iván Cerdeño**. Así demostraremos que entonces se cocinaba con una modernidad exultante”.

Destacaba también la importante presencia internacional, con chefs como Katsuhito Inoue y sus 72 estaciones, y la sorprendente ponencia que protagonizará la firma textil Inditex, “para mostrar la excepcional cocina sostenible que ofrece en su comedor de Arteixo, que si

estuviera abierto al público la Michelin le daría 18 estrellas verdes”.

Madrid Fusión acoge también un año más la mejor experiencia para los amantes del **vino** con la quinta edición de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain**, durante la cual podrán asistir a una una variedad de **catas**, sesiones teóricas y **maridajes innovadores**.



Catas magistrales con enfoque en **vinos volcánicos**, **blancos de guarda** y **rosados** del mundo, así como sesiones teóricas sobre construcción de marca, storytelling y la revolución de la **fermentación**, o **maridajes** de máxima actualidad que incluyen **vinos naturales** y opciones sin alcohol, son algunos de los puntos fuertes del programa de este escenario del **vino**.

Entre los ponentes destacados de esta quinta edición de **The Wine Edition Wines from Spain** se encuentran elaboradores, reconocidos **sumilleres**, **chefs con estrella Michelin** y expertos en **vino** de renombre internacional, como **Raúl Pérez**, **Henrietta**

Lovell (Rare Tea Company), **Sarah Jane Evans MW**, **Beth Willard** (Co-Chair – Decanter World Wine Awards), **Jonatan García Lima** (Suertes del Marqués), **Angeliki Karakosta** (Bodega Hatzidaki, Santorini) o **António Maçanita** (Portugal).



Asimismo, también repetirán presencias habituales de este encuentro como **Ferran Centelles** (ex sumiller de elBulli), **Mohamed Benabdallah** (sumiller de Etxebarri*), **Agustín Trapero** (ex sumiller Four Seasons Madrid), **James Henry** (Le Doyenné Saint -Vrain*), **Pilar Caverio** o **Hugo Muñoz** (Ugo Chan*).

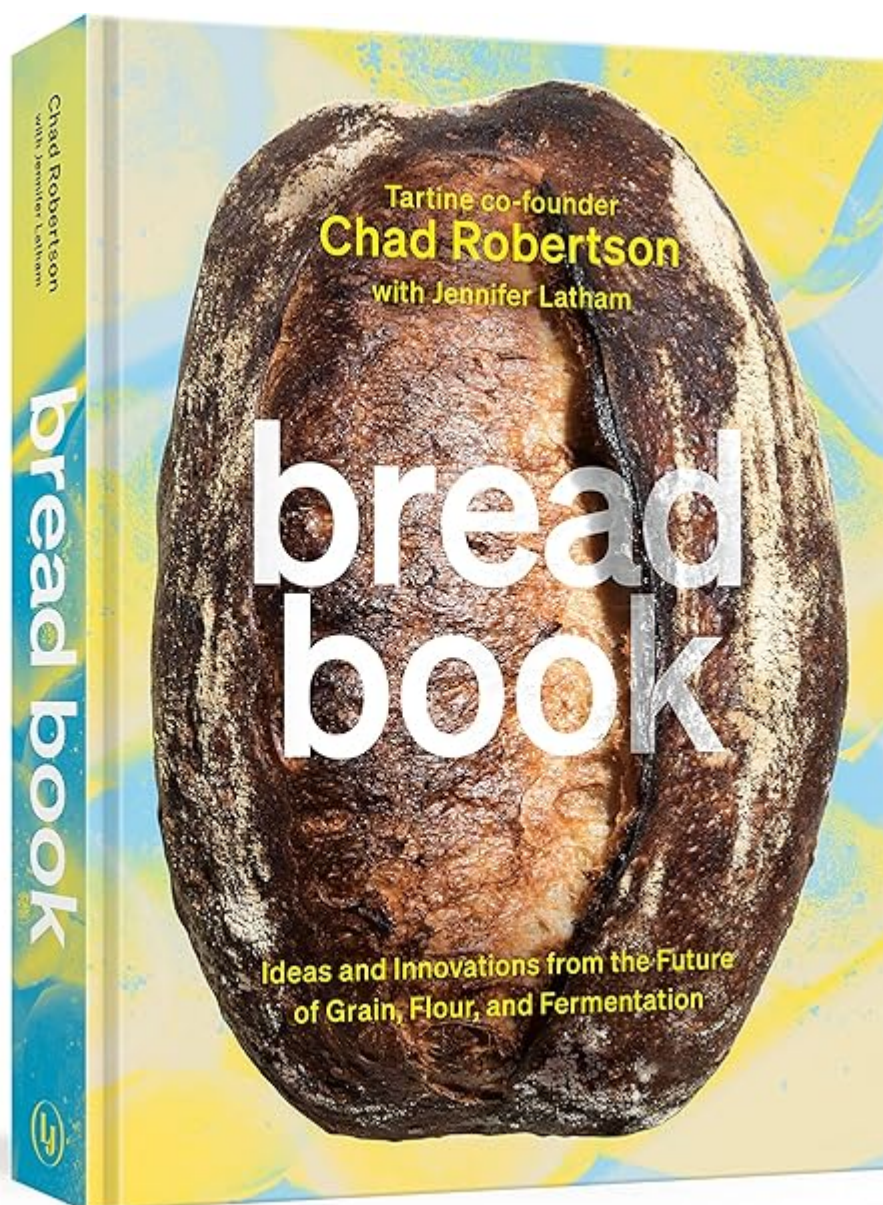
Punto para el obrador

Espacio también para el trabajo de los obradores en la tercera entrega de **Madrid Fusión Pastry**, el gran foro de **Pastelería, Panadería, Chocolate y Café** que este año lleva el patrocinio “Tu Provincia Huesca la Magia Dulce”, y que contará con la presencia de grandes figuras como **Jordi Roca, Paco Torreblanca, Jordi Butrón** o los **chocolateros Oriol Balaguer** o **Lluc Crusellas**.

Pero más allá del **dulce**, el **pan** va cogiendo protagonismo en un congreso que en esta ocasión contará con la presencia del mayor revolucionario de la **panadería artesanal**, el británico **Richard Hart**. Después de su paso por la prestigiosa **Tartine**

Bakery (San Francisco, EE.UU.), Hart se asoció con **René Redzepi** para fundar **Hart Bageri** (Copenhague). Esta panadería se ha consolidado como una de las mejores del mundo, expandiéndose a múltiples ubicaciones en la ciudad.





Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book



Tartine co-founder
Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book

Ideas and Innovations from the Future
of Grain, Flour, and Fermentation



Richard Hart

Richard Hart vendrá a Madrid Fusión a compartir su conocimiento y experiencia en la búsqueda del “pan perfecto”.

Además, durante **Madrid Fusión Alimentos de España** se celebrarán 17 concursos, entre los que brillarán especialmente el **Cocinero Revelación**, **Pastelero Revelación**, **Bartender Revelación**, **Jefe de Sala Revelación** y del **Premio Sostenibilidad Revelación**, y entran como novedad los de **Mejor steak tartar en sala**, **Mejor plato con manzana**, **Mejor cocina con perdiz** y **Mejor empanada de Galicia**. Y como región invitada estará **Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía este 2025**, “que no podía faltar en esta edición revolucionaria con un programa plagado de nombres catalanes”, argumentaba **Gemma Moliner**, jefa del área de comunicación corporativa y **gastronomía** de Prodeca, Promotora de Exportaciones Agroalimentarias de la Generalitat de Catalunya.

Como representación institucional al acto, y patrocinador principal de **Madrid Fusión con Alimentos de España**, por parte del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** también ha asistido Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, quien ha puesto el foco en el papel que **la gastronomía** ha ido adquiriendo en nuestra sociedad.

Destacaba el hecho de que “la alimentación ha pasado del sencillo acto de nutrirse a un fenómeno sociocultural que impulsa la economía. **La gastronomía** arrastra a toda la **cadena agroalimentaria**, y la excelencia que se ve representada en **Madrid Fusión** implica también la excelencia del mar, de la granja o el campo.

Pero **la gastronomía** va más allá de lo **gastronómico**, por eso desde el Ministerio defendemos nuestra historia, nuestra **dieta mediterránea**, y a nuestros **chefs**, porque sin duda son los más creativos del mundo”.

Sabiduría gastronómica

Y gracias al enorme éxito de la pasada edición, otro de los protagonistas será **Dreams #spainfoodtechnation**, el espacio que, en colaboración con ICEX, lidera la **Fundación Alícia**, entidad dedicada a la **innovación tecnológica en cocina**, a la mejora de la alimentación y a la valoración del patrimonio agroalimentario.

Precisamente **Elena Carbonell**, consejera delegada del **ICEX** explicaba que “el impulso de la prosperidad de nuestras empresas requiere la dinamización de su actividad fuera de nuestras fronteras, y eso incluye a **la gastronomía** como elemento fundamental de posicionamiento de **España** en el exterior. Por eso nuestra colaboración con **Madrid Fusión** sube la apuesta, y nos proponemos convertir también a **España** en una **Spain Food Tech Nation**”.



Elena Carbonell, consejera delegada del ICEX

La Inteligencia Artificial (IA) será uno de los ejes centrales del programa de MFDreams, abordándose a lo largo de tres jornadas desde distintas perspectivas clave para el **sector alimentario**. El primer día se ofrecerá una visión futurista, explorando cómo la IA puede transformar de manera disruptiva la cadena alimentaria.

Se debatirá sobre las tendencias emergentes y las tecnologías que marcarán el futuro de la alimentación. La segunda jornada se centrará en la aplicación de la IA en el diseño de productos alimentarios, destacando cómo estas herramientas permiten optimizar procesos de innovación, mejorar la calidad de los productos y adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

Y el miércoles **Madrid Fusión Dreams** profundizará en el impacto

de la IA en los ámbitos de la nutrición y la salud, mostrando cómo estas tecnologías contribuyen a mejorar la **gestión de alérgenos**, la planificación de menús personalizados, la interpretación de etiquetas nutricionales o la evaluación de la sostenibilidad de **los alimentos**.

El director general de **Fundación Alícia**, **Toni Massanés**, define el espacio de Dreams “como el más mestizo y transversal, porque trata de saber qué puede hacer **la gastronomía** si mezcla todos sus conocimientos con el emprendimiento, la tecnología, la ciencia o el arte”, y avanzaba que contará con más de 60 ponentes para abordar cada día las aplicaciones de la IA en **la gastronomía**, en el diseño de nuevos **alimentos** y en **nutrición y salud**.



El objetivo, medir si somos además del más revolucionario a nivel **gastronómico**, lo somos también en biotecnología”. Entre los ponentes que se subirán al original escenario en forma de cuadrilátero de Dreams encontraremos expertos en IA, como **Cecilia Tham**, cofundadora y CEO en **Futurity Systems**; el biólogo marino **Carlos Duarte**; doctores en **nutrición** como **Serafín Murillo** o baluartes de la creatividad como varios

miembros del equipo de **elBulli Foundation**, entre ellos el mismo **Ferrán Adrià**.

Dreams Raíz Culinaria: Toledo se convierte en el epicentro del futuro gastronómico

El próximo 2 de diciembre, el histórico **Círculo del Arte de Toledo**, un majestuoso espacio ubicado en la antigua iglesia de San Vicente, será el escenario de un evento sin precedentes en la gastronomía: **Dreams Raíz Culinaria**.

Este congreso, que emerge como una extensión del icónico **Dreams de Madrid Fusión**, busca explorar el futuro de la **alimentación** desde perspectivas tan diversas como la ciencia, la tecnología y la **sostenibilidad**, todo con un enfoque especial en la valorización del **producto local**.

Dreams Raíz Culinaria

Organizado por **Vocento Gastronomía** y la **Consejería de Economía, Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha**, el encuentro promete una jornada llena de [debates](#), talleres y ponencias que abordarán temas **clave** como el papel de la **inteligencia artificial** en la **producción alimentaria**, la eficiencia energética en la **alta cocina**, la dignificación del oficio de **agricultor** y la hiperespecialización en **destinos gastronómicos verdes**.



Un programa diseñado para el mañana

Con el título **"El futuro de la alimentación y de los territorios gastronómicos"**, el congreso contará con la participación de figuras destacadas del panorama **gastronómico** y tecnológico. Entre los ponentes destacan **chefs** galardonados como:

- Xoxé Cannas (**Restaurante Pepe Vieira****, Pontevedra),
- Javier Sanz y Juan Sahuquillo (**Oba***, Casas Ibáñez, Albacete)
- Iván Cerdeño (**El Cigarral***, Toledo)
- Francisco Cárdenas (**Kadeau****, Copenhagen)

Junto a ellos, expertos de otras disciplinas complementarán la visión multidimensional de la jornada. Figuras como **David Chamorro**, director de **Food Idea Lab**; **Nuria María Arribas**,

directora de la **Organización Interprofesional Láctea** (InLac), y **Albert Duaigües**, CEO de **AgrowData**, aportarán su conocimiento sobre tecnología aplicada al **sector agroalimentario**.



La Fundación Alícia, referente mundial en **innovación culinaria**, ha sido clave en la definición conceptual y el diseño del programa, asegurando que cada [tema tratado](#) enlace creatividad, ciencia y sostenibilidad.

Talleres que desafían los límites del sabor

Uno de los momentos más esperados será el taller sobre **el gusto**, una actividad inmersiva que invita a reflexionar sobre qué nos gusta **comer** y por qué. Desde una perspectiva **científica y tecnológica**, se analizarán los mecanismos detrás del **sabor** y cómo pueden utilizarse para diseñar **alimentos** más atractivos y sostenibles en el contexto del **foodtech**.

Innovación para un planeta consciente

En un momento en el que la sobreexplotación de los **recursos naturales** pone en jaque al planeta, **Dreams Raíz Culinaria** subraya la importancia de la gastronomía como herramienta de cambio. Los consumidores son cada vez más exigentes, priorizando la salud, la **seguridad alimentaria** y la sostenibilidad en sus decisiones. Este congreso invita a

[repensar](#) cómo la tecnología y la creatividad pueden contribuir a un modelo **alimentario** más equilibrado y responsable.



Un espacio para crear el futuro

Dreams nació con la vocación de construir a través del diálogo y la colaboración interdisciplinar. En **Toledo**, esa misión se [traslada](#) a un escenario único, con un formato envolvente que incluye un cuadrilátero rodeado de gradas y una pantalla circular que promete una experiencia inmersiva para los asistentes.

Si deseas ser parte de esta conversación [transformadora](#), no olvides **reservar** tu **plaza** escribiendo a prensa@madridfusion.net. El aforo es limitado, pero **las ideas** que se gestarán en este espacio prometen ser infinitas.

Toledo no solo será un **anfitrión** de lujo, sino también un símbolo del camino hacia una **gastronomía** más consciente, innovadora y sostenible.

Para más información: Cristina Soriano Templado Tel: (34) 618 649 292 / (34) 91 310 66 70 prensa@madridfusion.net .
www.madridfusion.net

La sal marina, el oro blanco de Canarias

“Estoy en las salinas. Rebanadas de agua que se tuestan al sol”

escribió el poeta Pedro García Cabrera.

En **el Archipiélago** llegaron a existir hasta **60 salinas**, mayoritariamente en las **islas** orientales, de las que a día de hoy perviven unas pocas que se encuentran protegidas por su interés arquitectónico, declaradas **Bien de Interés Cultural** (BIC), o por su condición de **Espacio Natural**.

La Sal

Se trata de las **Salinas de Fuencaliente** en La Palma; **Bufadero en Bañaderos**, **Aruca**, Gran Canaria; **Bocacangrejo**, de la Florida y de **Arinaga** en Agüimes, Gran Canaria; de **Tenefé** en Pozo Izquierdo, Santa Lucía, Gran Canaria; del Carmen en Antigua, Fuerteventura más las de Los Agujeros en Tegüise y de Janubio en Yaiza, ambas en Lanzarote.





Desde antiguo la sal fue un producto empleado en la industria y también utilizado en el ámbito doméstico, no sólo relacionado con el consumo directo como sazonador de alimentos, sino fundamentalmente para la preservación de carnes y pescados. De hecho, en Canarias era prácticamente el único medio que existía para conservarlos.

Se sabe que los **aborígenes isleños** ya utilizaban la sal que obtenían de los charcos formados por las mareas donde la evaporación dejaba [depósitos](#) en las rocas y que fue con la **conquista castellana**, a partir del **siglo XVI**, cuando se implantó la **cultura salinera** que se fue desarrollando en las centurias siguientes.



Foto: Facundo Cabrera





Su declive comienza en la década de los años sesenta del pasado siglo, una decadencia que no solo se explica por la pérdida del **banco pesquero canario-sahariano**, sino por factores como el cambio del modelo económico del **sector primario** al turístico, al colisionar los intereses urbanizadores de la costa con el espacio ocupado por **las salinas**, la pérdida de mano de obra y la competencia de **la sal** importada.

Actualmente, la **extracción salinera** en **Canarias** se realiza de **forma artesanal** y con muy poco volumen de producción, una

[actividad](#) orientada a ofrecer un **valor añadido** desde originales variedades aromatizadas y especiadas (**flor de sal**, **escamas de sal**), además de un atractivo **etnográfico** ligado a la **experiencia turística** a través de **museos**, **tiendas**, **espacios visitables** y **gastronomía**.

El Mesón Castellano, cuna de esa sabrosa cocina de toda la vida

Decía el genial **Josep Plá**: “No he llegado jamás a comprender por qué lo nuevo, por el mero hecho de serlo, ha de ser sistemáticamente adorable”. Y es que en estos tiempos donde lo que pone es esa indeterminada **cocina** de confusión, tantas oportunistas propuestas tipo **japo**, la interminable profusión de **pizzerías** y **hamburgueserías** franquiciadas bajo la [ilusoria](#) promoción de **carnes estilo premium** y redondas ofertas, más los ya **sempiternos chinos** de factura occidentalizada, el simple hecho de pronunciar la voz **mesón** provoca en ciertas personas un **retrogusto** a viejuno, adjetivo asociado a lugar pasado de moda y obviamente desclasado.



El Mesón Castellano

Para esas tribus de foodies, instagramers, tiktokers, influencers, gurús y ese sinfín de portavoces de extravagancias y fugaces tendencias, la cocina contemporánea se visualiza como una sucesión de imágenes por segundo, falaces suspiros de admiración y postureos varios, un mundo de modas cargado de frivolidad.

Ahora bien, “¿volverá la **revolución** de las **cucharas** y de la paciencia? Yo no tengo ninguna duda de la necesidad colectiva de buscar momentos de autenticidad en nuestras vidas digitales y veloces”, reflexiona **Benjamín Lana**, director de **Madrid Fusión** y **San Sebastián Gastronomika**.



Y es que bajo esa frenética invasión de **cocinas** de mil y una procedencias, inmersos en esta **globalización** que si bien es en sí misma heterodoxa riqueza también representa una amenaza para la realidad **culinaria**, se hace preciso defender la **gastronomía** de raíz, al menos por su valor de **patrimonio cultural**.

Por eso, que aún subsistan esos locales que mantienen viva la llama de la cocina tradicional, de guisos cocinados a fuego lento, calderos bien provistos y sabrosos fondos, y que tratan el producto respetando su esencia natural habrá que considerarlo todo un ejercicio de elogiabile resistencia, de abnegado rescate de lo clásico.

El Mesón Castellano

Un capítulo sobresaliente de este compromiso, que encierra mucho de esfuerzo humano y desempeño profesional, tiene como singular protagonista al **Mesón Castellano de Santa Cruz de Tenerife**, de un tiempo a esta parte regentado por Yurena, fiel heredera del gustoso legado de su padre, **Roberto Santana**, el eterno **Rober** -tristemente fallecido el pasado mes de diciembre-, del que su hija aprendió “la pasión por el trabajo bien hecho”, que como buen maestro la aconsejó sobre el manejo de “las distintas situaciones que se presentan a diario en este oficio” y de quien recuerda su condición de hombre callado y observador, y esa enorme virtud de “ser muy buena persona y querido por su **clientela**”, confiesa.



Durante nada menos que 50 años, **Rober** fue aquella figura insustituible y referente de este local capitalino, siempre recibiendo a la gente en la planta alta, pendiente a cada detalle y con una sincera sonrisa que disimulaba bajo su poblado bigote.

Estas habilidades, ese **olfato**, no eran producto de la

casualidad sino consecuencia de una sólida formación y es que allá por la segunda mitad del pasado siglo, en ausencia de **escuelas de cocina**, el afamado y elegante **restaurante La Riviera**, ubicado en la **Rambla santacruzera**, se convirtió en la verdadera **universidad gastronómica**.

En este local titulaban por su trabajo tanto cocineros y maitres como camareros y aprendices, quienes se diplomaban en el oficio de guisar, emplatar, atender, servir... Ahí se graduó Roberto, quien en 1974, con la Dictadura dando ya sus últimos estertores, se lanzó a encender los fogones de su proyecto personal, de su particular sueño.

Hoy, medio siglo después, se puede asegurar que, como aquel primer día, el **Mesón Castellano** sigue reivindicando los valores de un estilo irrenunciable que se advierte nada más traspasar el umbral, en la misma barra, el asiento del aperitivo, y donde la **caña** –fresca y bien tirada- o bien una copa de buen **vino** se acompañan con un **jamón ibérico de bellota** de la **DO Guijuelo**, un bocado único que se completa con otros **embutidos** de la misma familia (**lomo, salchichón o chorizo**), más el **queso manchego** de primera, esos **pimientos de Padrón fritos** con su **aceite** y una pizca de sal, todo un ejercicio de adivinanza entre suaves y **picantes**, o las siempre **chisporroteantes gambas al ajillo**.



Entre **picoteo y picoteo**, mientras los clientes van de una conversación a otra, la **Guía Repsol** les ha concedido un **Solete**, galardón que justifican así: “Situado cerca de la céntrica **Plaza Weyler** es uno de los tradicionales y longevos de **Santa Cruz**. Es un icono donde, como su nombre indica, se puede disfrutar de buena **cocina española**”.

Ya escaleras abajo se abre a la vista un comedor sobrio pero elegante, vestido de madera y bien distribuido, donde en mesas cubiertas con mantel y servilletas de lino se acomodan los cubiertos y las copas, perfectamente alineados.

Allí aguardan las propuestas de **cuchara: sopas, lentejas estofadas, judías con chorizo y morcilla**; un abanico de

ensaladas -sobresaliente la de **gulas con salmón y aguacate**– y diferentes tipos de revueltos. Los **pescados** tienen su lugar, destacando **la merluza y el bacalao** en distintas elaboraciones (a la **bilbaína**, en **salsa verde**, **al horno**), además de los siempre populares **calamares a la romana** y los **chipirones**, en su **tinta** o con **cilantro**.







Pero el acento y las mayúsculas las llevan puestas las sabrosas carnes: entrecote, codillo, chuletas y chuletillas, solomillos, churrasco, rabo de buey, cordero, paletilla, de

cortes adecuados a sus características, jugosidad, óptimo balance de **carne y grasa**, precisos **puntos de cocción**, **texturas tiernas...**

El capítulo dulce lo encabeza otro clásico, **la crema catalana**, **crema pastelera** cubierta con una **capa de azúcar caramelizado** en la superficie que le da ese **contraste crujiente** que tanto gusta. También se ofrecen los míticos **huevos moles**, **Moises de chocolate** o la refrescante **papaya con naranja**.

La calidad de la bodega está plenamente asegurada. **Roberto Santana hijo**, **bodeguero integrante del Grupo Envínate** y **un enólogo de nariz privilegiada**, se ha encargado de **diseñar una equilibrada carta que cubre un amplio arco en cuanto a tipos, referencias y precios.**

Sin duda, el **Mesón Castellano** es de esos lugares que atesora **sabores con alma**. Ya desde los tiempos de la naciente democracia, años antes de que **España** se asomara a **Europa**, su **chuletón de ternera de Ávila** ha representado todo un **símbolo de clase**, un [corte de distinción](#), elaborado a **la parrilla** y con una pizca de **sal gruesa**, más su **guarnición** y el plus del ambiente y el servicio, una **carne** que ahora se ha visto desplazada por los nuevos gustos del **Angus** o el **Wagyu japonés**.

También se remonta en el tiempo el sencillo deleite de esa singular **mayonesa** de **alioli**, de factura casera, imprescindible para untar en **pan** y como parte de una gran variedad de **platos**, ya sean **ensaladas de verano** o complemento de algunas **carnes**.





La denostada **casquería** tiene en los **callos a la madrileña** uno de los valores de este **restaurante**, un plato de **estilo tabernario** que está presente en **la carta** desde los inicios,

aunque no todos los estómagos lo aceptan; bien **cocinado**, con ese **sabor intenso**, ligeramente **picante** y servido bien caliente se eleva a la categoría de **manjar**.

Con todo, y como sentenciaba el **gran crítico gastronómico Cristino Álvarez**, el recordado **Caius Apicius**: “Al final, habrá que recordar esa obviedad casi perogrullesca de que lo que interesa no es la **cocina** nueva ni la vieja, sino... **la buena cocina**”.

(Mesón Castellano, calle Callao de Lima, 4, esquina a la plaza Weyler, Santa Cruz de Tenerife; lunes, martes y domingo, de 13:00 a 16:00; jueves, viernes y sábado, de 13:00 a 16:00 y 20:00 a 24:00 horas; tfno.: 922 27 10 74).

VII Feria Saborea El Rosario con la Gastronomía de Tenerife

El Rosario, en la **isla de Tenerife**, se ha convertido en un pequeño referente de la gastronomía local, en gran parte gracias a eventos como la **VII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**. Este año, la feria fue inaugurada por destacadas figuras locales y regionales: el alcalde de El Rosario, **Escolástico Gil**; el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, **Esteban Reyes**; los consejeros del Cabildo de Tenerife, **Krysten Martín** (Comercio y Apoyo a la Empresa) y **Valentín González** (Sector Primario y Bienestar Animal); y **Juan Antonio Alonso**, director de **GMR Canarias**.



El Rosario

También asistió **María Concepción Brito**, presidenta de la Federación Canaria de Municipios (Fecam), junto a representantes de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y patrocinadores como **Montesano/Frimancha, Egatesa, El Gusto por el Vino y Dorada Especial**.



Este respaldo institucional y privado hace que destaque la importancia de El Rosario como un destino gastronómico que

apoya la economía local y fomenta la colaboración entre el sector primario y el tejido comercial del municipio.

Una Experiencia Completa: Gastronomía, Productos Locales y Entretenimiento Familiar en El Rosario

La feria tuvo lugar en **Plaza del Adelantado** y en una especialmente activa Plaza del Ayuntamiento, donde los asistentes pudieron disfrutar de una **Zona Market**, una **Ludoteca** y una **Zona Gamer**. Además, el **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** del Gobierno de Canarias organizó **catas de productos típicos** como gofios, quesos, sidras y mieles, acercando al público a los sabores icónicos de Tenerife.





Las actividades incluyeron talleres, degustaciones y demostraciones culinarias a cargo de chefs invitados de

renombre como **Braulio Simancas, Laura Suárez, Rubén Medina y Aday Martín**. Con una duración de trece horas, la feria ofreció un ambiente familiar, entretenido y enriquecedor para todos los públicos, lo que afianza a El Rosario como un punto de encuentro esencial para los amantes de la buena comida y la cultura local.

Un Municipio Comprometido con la Agricultura, la Viticultura y la Innovación Gastronómica

El Rosario es mucho más que un destino gastronómico ocasional; este municipio tinerfeño impulsa de manera activa la **agricultura** y la **viticultura**, sectores [clave para su economía](#). La feria, como muestra de este compromiso, destacó productos agrícolas y vinos locales de calidad que reflejan el carácter de las tierras canarias.

Durante el evento, se realizaron concursos como el de tortillas, en el que resultó ganador **Diego Matallanas**, y el concurso escolar de postres, donde brillaron **Nora Carrancio** (categoría de 1º a 3º de Primaria) y **Lorea Mokoroa** (categoría de 4º a 6º de Primaria). Además, el restaurante **Cuatro Caminos** se llevó el primer premio del concurso de tapas Saborea 2024 con su innovadora creación de “**Carrilleras de cerdo lacadas en miel de palma**”, una propuesta que integra tradición y creatividad.

Estos logros consolidan a El Rosario como un destino de excelencia en turismo rural y gastronómico, invitando a residentes y visitantes a descubrir la autenticidad de la cocina y el entorno de Tenerife.