

El Jamón Ibérico en las Cenas Navideñas: Historia, Tradición y la Delicia del Presente

Un Origen Ancestral que Cruza Fronteras

El **jamón ibérico** tiene una historia que hunde sus raíces en la época de los fenicios y romanos, quienes introdujeron en la península ibérica técnicas de **secado** y **curación** que con el tiempo evolucionarían hasta convertirse en el **proceso artesanal** que conocemos hoy.

Durante siglos, **la cultura y la tradición de la cría y el aprovechamiento del cerdo** han permanecido vigentes en **España**, siendo en la Edad Media cuando el **jamón ibérico** empezó a adquirir prestigio y a consolidarse como un símbolo de [calidad](#). Su lugar en la **mesa navideña** va mucho más allá del placer **gastronómico**, ya que cada **loncha** representa un legado cultural que une generaciones y revive la **historia** en cada **cena**.



Una Técnica de Elaboración Cuidadosa y Única

El proceso de elaboración del **jamón ibérico** es una combinación de conocimiento y paciencia. Todo comienza con la **cría de cerdos ibéricos** en **dehesas** donde se alimentan de **bellotas**, **ingrediente** clave para obtener su **sabor distintivo**. Luego, el **jamón** pasa por un proceso de **curación** lento que puede durar entre tres y cuatro años, bajo la supervisión de **maestros jamoneros** que dominan cada etapa.

Etapas de un jamón

Después de la **salazón** inicial, en la que se cubre la **carne** de **sal marina** para deshidratarla y potenciar su sabor, el **jamón** entra en la fase de asentamiento, donde se controla la temperatura y humedad para que la sal penetre de forma gradual y uniforme.

Posteriormente, los **jamones** pasan al secadero natural, donde

temperaturas más cálidas y una deshidratación pausada permiten que **las grasas** se infiltren en la **carne**, intensificando así su **sabor y textura**. Finalmente, el proceso culmina en **bodegas frescas** y oscuras, donde el **jamón** envejece entre 12 y 36 meses.



Aquí, gracias a las enzimas naturales, el jamón adquiere los aromas complejos y el sabor profundo que lo distinguen, mientras los maestros jamoneros supervisan cada detalle para asegurar la calidad óptima de cada pieza.

Esta técnica **artesanal** y exigente es el secreto de la **textura**, **aroma** y **sabor** inconfundibles del **jamón ibérico**, cuyo prestigio se ha transmitido de [generación](#) en generación. Así, el producto final llega a las **mesas navideñas** para convertirse en protagonista de la celebración.

La importancia de un buen cortador

Un buen **jamón ibérico** no solo depende de su proceso de **curación**, sino también del **arte de un cortador** experimentado. La habilidad del **cortador** es crucial para revelar todo el potencial de cada pieza, ya que un **corte preciso**, en finas **lonchas** y con el ángulo adecuado, permite que cada **bocado** libere el **sabor**, **aroma** y **textura** en su máxima expresión.



Además, un **corte** bien ejecutado garantiza una presentación atractiva, realzando tanto la estética como la experiencia sensorial del **jamón**. La destreza del cortador convierte la **degustación** en un verdadero homenaje a esta **joya gastronómica**.”

Tradición y Valor en la Navidad Moderna

A medida que se acercan las fechas decembrinas, **el jamón ibérico** comienza a ocupar un lugar de honor en las listas de preparativos navideños. Este año, como cada año, muchas familias españolas planean dar a sus cenas un toque auténtico y exclusivo al incluir en sus mesas **jamones** de calidad. Aunque hoy día **el jamón ibérico** se puede encontrar en tiendas especializadas de todo el mundo, su valor en **España** sigue siendo especial y único.

Tres de los mejores, nuestras

recomendaciones

Arturo Sánchez

En el universo del **jamón ibérico**, algunos nombres destacan no solo por la calidad de sus productos, sino por el respeto a la **tradición** y la **innovación** que aportan al sector. **Arturo Sánchez** es un ejemplo de esta dedicación, desde hace más de un siglo, esta empresa selecciona cuidadosamente sus **cerdos** en las mejores **dehesas** de la Sierra Norte de **Sevilla** y **Extremadura**, llevándolos a sus secaderos en Guijuelo.



La localidad de Guijuelo es famosa por sus productos curados del cerdo ibérico de bellota, con una tradición chacinera desde hace más de un siglo





Con un enfoque distintivo, optan por la **doble montanera**, permitiendo que los cerdos se alimenten de **bellotas** dos temporadas seguidas, lo que potencia los [antioxidantes](#) en la carne y contribuye a un sabor complejo y una **grasa** que se deshace al contacto.

Carrasco Ibéricos

Por su parte, **Carrasco Ibéricos** representa la esencia de **Guijuelo** en cada pieza. La familia, con una trayectoria de décadas, ha sabido convertir su apellido en sinónimo de excelencia tanto en **España** como en mercados europeos y asiáticos.

Con una selección de **jamones ibéricos** puros de **bellota** que no necesitan ediciones especiales ni etiquetas diferenciadoras, la empresa entrega productos de sabor dulce, textura delicada y **aromas naturales** que evocan el campo. Este enfoque directo y transparente ha consolidado a esta marca, **Carrasco** como uno de los favoritos en la **alta restauración**, en especial en el

País Vasco.







Cinco Jotas

Esta marca insignia de **Jabugo** desde 1879, representa la **maestría y tradición** en estado puro. Solo trabajan con productos **100% ibéricos** de **bellota**, asegurando al consumidor una calidad inigualable en cada **bocado**.

Con un precio que refleja su exclusividad y el [cuidado](#) con el que se produce, **Cinco Jotas** ha conseguido una **reputación internacional** que pocos pueden igualar, fusionando la autenticidad de cada pieza con una identidad sólida y de confianza.







El jamón Ibérico...parte de lo nuestro

Cada año, a medida que se acercan las **celebraciones navideñas**, **el jamón ibérico** continúa siendo el protagonista indiscutible en las **mesas españolas y canarias**. Este manjar, que simboliza la excelencia y la tradición, invita a disfrutar de momentos especiales en compañía de seres queridos.

Ya sea como **aperitivo** o como parte de un **plato principal**, **el jamón ibérico** no solo ofrece un **sabor** inigualable, sino que también cuenta una historia rica que conecta generaciones y culturas. Con cada **loncha**, se celebra el esfuerzo de los productores que mantienen viva la herencia **gastronómica** de **España**, convirtiendo cada **cena navideña** en una experiencia **gastronómica** memorable.

Tenerife acogerá la Gala de los Soles 2025 de la Guía Repsol

Por primera vez en la historia, la **Gala de los Soles** de la **Guía Repsol** se celebrará en **Tenerife**, posicionando a la **isla**

en el escenario **gastronómico** nacional. Este lunes 28 de octubre, a las 12:30 horas, el **Salón Noble del Cabildo de Tenerife** será el espacio de una [rueda de prensa](#) especial para presentar oficialmente este logro, resultado del esfuerzo conjunto y la visión del **Cabildo de Tenerife**.

El evento contará con la presencia de figuras clave: Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife; Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo; María Ritter, directora de la Guía Repsol; y el chef Juan Carlos Padrón, de 'El Rincón de Juan Carlos' (Tres Soles Guía Repsol), quienes serán portavoces de este avance que une talento local y visión institucional.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife



Maria Ritter
Directora Guía Repsol en Repsol



Chef Juan Carlos Padrón, de 'El Rincón de Juan Carlos' (Tres



Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo

Gala de los Soles

La celebración de la **Gala** en la isla no solo realza la riqueza de la **gastronomía tinerfeña** y del **archipiélago** en general; también contribuye a atraer más visitantes a un destino que vive en gran medida del **turismo**. Para **Tenerife**, cuya identidad se nutre de la **hospitalidad** y el atractivo de su **cocina**, la llegada de un evento de esta magnitud es un impulso a su imagen y una invitación a los amantes de la [buena mesa](#) a descubrir su autenticidad.



Gracias al esfuerzo estratégico del **Cabildo de Tenerife, Canarias** sigue consolidando su presencia en el mapa **culinario** global, reforzando su [economía local](#) y fortaleciendo su prestigio como destino de referencia. Esta **rueda de prensa** marca el inicio de un camino hacia la **Gala de 2025**, dejando claro que **Tenerife** tiene el **sabor**, el talento y la capacidad para ocupar un lugar destacado en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

El Día de los Muertos: Un Viaje Gastronómico por México

El **Día de Muertos en México**, celebrado el 1 y 2 de noviembre, es más que una fiesta; es un tributo culinario y espiritual que honra a los difuntos con un banquete de sabores y

significados. Esta tradición, reconocida por la **UNESCO** como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**, es una celebración donde la gastronomía se entrelaza con la devoción, creando una experiencia sensorial tanto para los vivos como para los muertos.



El Altar: Un Puente Gastronómico entre Mundos

En el corazón de esta celebración está el **altar de muertos**, una verdadera obra de arte comestible que conecta el mundo terrenal con el más allá. Cada elemento del altar tiene un simbolismo único y un rol dentro de la gastronomía. Uno de los más icónicos es el **pan de muerto**, un delicioso pan dulce decorado con figuras que representan huesos y lágrimas. Su inconfundible aroma a azahar y anís llena los hogares, invitando a las almas a regresar. La **flor de cempasúchil**, con su vibrante color naranja y su aroma penetrante, adorna los altares y también es utilizada en infusiones y platillos especiales, ya que se cree que su fragancia guía a los espíritus de vuelta a casa.



Sabores Regionales: Un Festín de

Diversidad

Los platillos en los altares varían según la región de México. En el centro del país, destaca el **mole negro**, una salsa densa y compleja que puede llevar más de 30 ingredientes, entre ellos chiles, chocolate y especias. En **Michoacán**, las tradicionales **corundas**, tamales triangulares envueltos en hojas de maíz, son un plato infaltable. Por su parte, en **Oaxaca**, el espeso y aromático **chocolate caliente** se sirve acompañado del clásico pan de yema.



Nopales

La **bebida** es también esencial en esta celebración. El **pulque**, una bebida fermentada de agave, es ofrecido a los adultos fallecidos, mientras que el **atole**, una bebida caliente hecha a base de maíz, se prepara para los niños. En algunas regiones, el **tequila** y el **mezcal** ocupan un lugar destacado en el altar, recordando las preferencias de los seres queridos.

Hanal Pixán: La Visión Yucateca de los Muertos

En **Yucatán**, el Día de Muertos se celebra como **Hanal Pixán**, que significa “comida de las almas”. Aquí, los platos tradicionales incluyen el **mucbipollo**, un tamal gigante relleno de carne de pavo y cocido bajo tierra, una perfecta fusión de las [costumbres mayas](#) y la influencia española. Otro símbolo clave son las **calaveras de azúcar**, elaboradas con azúcar y colorantes naturales. Aunque son mayormente decorativas, estas calaveras llevan los nombres de los difuntos o de seres queridos, recordándonos la fugacidad de la vida.



Una Noche en el Cementerio: Comunión de Vivos y Muertos

En lugares como **Pátzcuaro, Michoacán**, la celebración se extiende a los cementerios. Las familias pasan la noche junto a las tumbas, compartiendo comida y bebida en un ambiente de

comuni3n. El aroma del **copal**, una resina arom1tica, se mezcla con los olores de los platillos tradicionales, creando una atm3sfera 1nica donde los vivos honran a los muertos en una celebraci3n cargada de amor y memoria.







Fotos José Garavito cortesía El Chile Verde

Más que una Fiesta: La Gastronomía que Trasciende la Vida

El **Día de Muertos en México** es una muestra de cómo la comida trasciende lo cotidiano, convirtiéndose en un vehículo de memoria, amor y **herencia cultural**. Esta festividad no solo alimenta a los vivos y honra a los **muertos**, sino que también nutre el alma de una nación que mantiene sus tradiciones vivas a través de los **sabores** que han sido transmitidos de generación en generación.

En esta celebración, **México** no solo recuerda a sus muertos, sino que los celebra con un **festín** lleno de historia y simbolismo. Mientras haya memoria y **comida** compartida, la muerte no será el final, sino una transición celebrada con los sabores y aromas más queridos.



El aguacate y esa fiebre por el saludable, codiciado y costoso 'oro verde'

Aunque el **aguacate** se conoce desde hace miles de años, la extensión de su consumo en **Europa** es bastante más reciente en el tiempo, en gran medida impulsado por valores asumidos en las sociedades modernas como su alto contenido en **nutrientes** y el hecho de que su ingesta resulta beneficiosa para **la salud**.

Estas bondades, a las que sin duda se une su **exótico sabor**,

han generado una ascendente demanda que lo ha convertido en un **cultivo** creciente y protagonista, y por asociación un producto codiciado por los amigos de lo ajeno, auténticos [saqueadores](#) de fincas y todo un quebradero de cabeza para los propios **agricultores** y la misma Guardia Civil.

Con todo, la llamada fiebre del **oro verde** también plantea un evidente dilema: su elevado requerimiento en **agua**, una circunstancia que contradice los principios del equilibrio **ecológico** y la lucha contra el **cambio climático**.

Las evidencias arqueológicas constatan su consumo en **América Central** ya desde el año 10.000 antes de la Era. Los aztecas llamaban **ahuacatl** a esta fruta, que en su idioma significa testículos de árbol, mientras los conquistadores **españoles** la bautizaron por derivación fonética con el nombre de **aguacate**.



El aguacate

También resulta probado que fue el militar e historiador español Gonzalo Fernández de Oviedo el primer europeo en **degustar** un **aguacate**, o al menos en describir por escrito su sabor, al que se refiere así en su obra **Sumario de la natural historia de las Indias de principios del siglo XVI**: “En el centro de la fruta hay una **semilla**, como una **castaña** pelada, y entre ésta y la **cáscara** está la parte que se come. Es abundante, similar a la **manteca** y de muy buen gusto”.

A pesar de tal antigüedad no sería hasta mediados del siglo XVIII y durante el XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas desembarcaron en Canarias algunos ejemplares de aguacateros, pero paradójicamente no los concebían como árboles alimenticios, sino para que proporcionaran sombra a los jardines.

El desarrollo del **aguacate** como **cultivo** comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX. En el caso del **Archipiélago** no fue hasta 1953 cuando se empezaron a realizar estudios sobre este cultivo en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava**.

Por aquel entonces, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), organismo adscrito al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), importó **cultivares** de **California** y **Florida**, algunos de los cuales constituyen la base del actual comercio en las **Islas**, contando también con **aguacates** de raza antillana, que frente a las variedades **mexicana** y **guatemalteca** ofrecen más tolerancia a las condiciones salinas propias de las **Islas**, además de una mayor resistencia a **suelos calcáreos**.

Un cultivo en auge

Si bien en los años noventa del siglo pasado la superficie dedicada a **aguacateros** disminuyó considerablemente en las **Islas**, a partir del 2010 se inició una paulatina recuperación y en la última década se ha vivido una eclosión formidable, hasta tal punto que este **fruto** ha duplicado el número de hectáreas ocupadas, casi siempre mediante la reconversión de fincas y a costa de la merma del **plátano**, **la viña** o **la papa**.



El desarrollo del aguacate como cultivo comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX

El boom del **aguacate** se ha convertido en un fenómeno socioeconómico que se asocia a los nuevos modelos de **consumo** y de vida, a los patrones de una **dieta saludable**. No obstante, es preciso señalar que quienes consumen regularmente esta preciada **fruta** tienen un nivel [socioeconómico](#) y cultural, unas **dietas** y unos **estilos de vida** que otras personas no pueden alcanzar y para quienes consumir **aguacates** representa un lujo por una simple cuestión de renta.

Esta fruta contiene una gran cantidad de grasas monoinsaturadas, fibra y otros micronutrientes, y según un estudio de la Universidad de Harvard consumir uno o dos aguacates a la semana reduce objetivamente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares entre un 15 y 20%.

Es un **producto** ideal para el **desayuno**, el **almuerzo** e incluso la **cena**; se consume naturalmente en crudo, pero también a la **brasa** o la **plancha**, y resulta apto para cualquier rango de edad. Las recetas con **aguacate** son infinitas.

Atrás quedaron los tiempos en que el **guacamole** mexicano o la salsa **guasacaca venezolana** se presentaban como su única fórmula, también aquel **cóctel** de gambas rellenando un **aguacate** entre un baño de salsa rosa, clásico **entrante** navideño y presente en los **banquetes** de boda allá por los 80. De hecho, cada vez más a menudo acompañan a unas **tostas**, son protagonistas en **ensaladas**, dan sabor a **zumos**, se funden con tartares e incluso aparecen como **ingrediente** sustancial en los **mojos**.

En el **Archipiélago** se conocen más de 20 **variedades**, aunque a nivel comercial destacan la **Hass** (piel rugosa) y la **Fuerte** (piel lisa), en menor medida la **Pinkerton**, en el mercado desde septiembre hasta junio, mientras la **Reed**, de forma redonda y más escasa, sólo se da en el periodo estival, entre junio y agosto.

La mayoría de la producción se concentra en **Tenerife** y **La Palma** (esta última isla capitaliza el 60% del global del Archipiélago), donde se dan las condiciones ideales y por tanto donde más ha crecido la superficie **cultivada**. En este

contexto, **España** se sitúa como el primer productor de aguacate de la **Unión Europea**, con el 77% de total, siendo además el primer exportador.

Alza de precios

El precio del **aguacate** en las Islas ha llegado a cuadruplicar lo que se paga en la **Península**. Esta circunstancia se da ocasionalmente, en los meses de **verano** y cuando escasea la producción, y se debe, en buena medida, al hecho de que el **Archipiélago** se rige por una orden de 12 de marzo de 1987 que establece **normas fitosanitarias** relativas a la importación, exportación y tránsito de **vegetales** con el fin de evitar **plagas**. Así, esa barrera **fitosanitaria** impide importar **aguacates** frescos, mientras que en el **mercado peninsular** conviven la producción nacional con la exterior.



El aguacate

Los números no engañan. El **aguacate** llegó a alcanzar en septiembre de 2023 unas tasas inéditas, entre los 14 y los 17 euros/kilo, muy superiores a los 3,5 euros de la media

peninsular. Además de coincidir con el **verano**, cuando la **fruta** está fuera de **temporada**, se sumaron circunstancias coyunturales como el efecto añadido de las altas temperaturas y la falta de disponibilidad de **agua** que redujeron una ya de por sí escasa **cosecha**. A comienzos de este mes de octubre, el precio rondaba los 10 euros/kilo.

Lo cierto es que desde hace unos años se venía observando una tendencia creciente. En el 2020 y el 2021, **los vientos** que azotaron la isla de **La Palma** afectaron a los **aguacateros** e incidieron en la subida de precios, dado el carácter de los **cultivos palmeros** como proveedores del **mercado** regional, inconveniente al que se sumaría además la fatal erupción. En el verano del 2022, las tarifas volvieron a dispararse, hasta el punto de que el kilo osciló entre los 13 y los 16 euros/kilo.

La codicia y el robo

En este escenario, los amigos de lo ajeno han encontrado un campo abonado, contribuyendo con sus continuados robos a encarecer aún más el valor final del producto y, sobre todo, a generar un clima de incertidumbre y desazón entre los **agricultores**. Además, tal estado de cosas ha conducido a que algunos **productores** hayan adoptado **malas praxis** en la comercialización con la recogida temprana de las **cosechas** a fin de evitar sustracciones, resintiéndose el producto.

En este sentido, la **Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias** (Asaga Canarias) advierte que comportamientos como estos ponen en riesgo el futuro del cultivo. De hecho y ante la cantidad de denuncias recibidas cuestionando la calidad del **aguacate canario** en los puntos de venta, esta organización hace un llamamiento a los agricultores para que recolecten la **fruta** en el momento óptimo de **maduración**.

Lo cierto es que los robos en fincas se han venido sucediendo sin pausa en los últimos años, provocando una evidente alarma social y poniendo en jaque el futuro de pequeños agricultores, explotaciones familiares que fían su supervivencia al buen rendimiento de las cosechas y a una óptima comercialización.

Según un informe de la **Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, Canarias** fue en 2023 la región de **España** que sufrió más **robos agrícolas**, 24,95 por cada 1.000 explotaciones, y la que logró la cifra más alta en cuanto a denuncias resueltas, con un 31% de las presentadas. Ahora bien, el año pasado también disminuyó la cifra de demandas interpuestas. Para muchos **agricultores**, la vía judicial supone una pérdida de tiempo, aducen que la justicia es lenta, y de dinero, por los costes en abogados y procuradores. Y además cuestionan su operatividad.

Durante este año y hasta principios del mes de septiembre se habían sustraído alrededor de 3.500 kilos de **aguacates**, con un valor de mercado cercano a los 14.000 euros. La Guardia Civil, a través del Equipo ROCA, había esclarecido 18 delitos de robo en fincas, principalmente en los municipios de **Tacoronte, El Sauzal, La Orotava y La Victoria**, con 14 personas encausadas, cuyas diligencias se enviaron a las autoridades judiciales.

La investigación reveló que los delincuentes han variado su modus operandi. Así, durante el día un vehículo distribuye a los delincuentes en

diferentes fincas, estos recolectan los aguacates y mediante llamadas o mensajería avisan al conductor del vehículo para que los recojan junto con el producto sustraído.

A nadie escapa que los **aguacates** robados buscan un canal de salida en el **mercado negro**. De ahí las sucesivas campañas impulsadas por el **Cabildo de Tenerife** para concienciar a la población sobre la importancia de denunciar a las autoridades los robos en fincas o la presencia de **aguacates** cuya procedencia no esté debidamente identificada, sin la preceptiva trazabilidad.

La huella hídrica, una paradoja

La revista **Renewable Agriculture and Food Systems** de la Universidad de Cambridge publicaba en septiembre de 2023 un artículo firmado por Noelia Cruz, doctora en Desarrollo Regional e ingeniera Agrícola, investigadora de la **Universidad de La Laguna** (ULL), y los profesores Juan Carlos Santana, de la ULL, y Carlos Álvarez Acosta, del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias** (ICIA) en el que se analizan los principales cultivos de **Canarias** atendiendo a su **huella hídrica** (HH), un parámetro que cuantifica la cantidad de agua necesaria para la producción de alimentos.

Según se desprende de este estudio, el cultivo de plátano consume unos 340 metros cúbicos de agua por tonelada, mientras que para los mismos parámetros el aguacate precisa nada menos que 1.741,

hasta cinco veces más.

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales cultivos con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas. Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las **temperaturas** y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, subraya en un artículo publicado en la **revista Pellagofio** de marzo de 2024 que “**el aguacate es salud para el ser humano, pero también un derroche medioambiental**”.





El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo 120.000 litros de agua, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del agua de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia:

“El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su **mitigación**”.



Doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales **cultivos** con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas.

Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las temperaturas y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo **120.000 litros de agua**, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del **agua** de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo

diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia: “El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su mitigación”.

Tenerife despliega su esencia gastronómica en San Sebastián Gastronomika 2024

Tenerife despliega para ser protagonista en uno de los **eventos gastronómicos más importantes del mundo**, **San Sebastián Gastronomika 2024**, que se celebrará del **7 al 9 de octubre** en el **Palacio Kursaal**. Este año, la isla no solo es patrocinador oficial, sino que también [presentará](#) un **stand-restaurant de 200 metros cuadrados**, un auténtico escaparate de su rica **gastronomía canaria**.

La presentación oficial de la programación, dirigida por **Lope Afonso**, vicepresidente y consejero de Turismo; **Valentín González**, consejero de Sector Primario, y **Dimple Melwani**, CEO de Turismo de Tenerife, tuvo lugar el 30 de septiembre en el salón **Noble del Cabildo de Tenerife**. Bajo el lema “Una Isla y otra Isla”, Tenerife mostrará su [variada](#) oferta gastronómica, con temáticas que exploran desde **la Isla del Mar**, pasando por **la Isla con Alma**, hasta **la Isla Exótica**.



Lope Afonso



Valentín González



Dimple Melwani



Tenerife despliega

El stand-restaurant: La inmersión sensorial en la gastronomía de Tenerife

El **stand-restaurant** será un lugar de encuentro para periodistas, empresarios y profesionales del sector que podrán sumergirse en la **diversidad gastronómica de Tenerife**. Cada día comenzará con un taller-degustación de **barraquitos**, seguido de actividades temáticas centradas en las diferentes identidades **culinarias** de la isla, como los productos del Atlántico, las tradiciones de las medianías y los cultivos tropicales.



Diego Schattenhofer



Alberto Margallo



Juan Carlos Clemente

Además, se ofrecerán almuerzos exclusivos para 30 comensales, elaborados por chefs destacados como Diego Schattenhofer, Alberto Margallo y Juan Carlos Clemente, quienes mostrarán la perfecta fusión entre la tradición y la innovación que caracteriza a la cocina tinerfeña.

El stand contará con un **Túnel del Vino**, donde los asistentes podrán degustar los mejores vinos de las **seis denominaciones de origen de Tenerife**, guiados por enólogos y sumilleres expertos. Esta oferta se completará con panes artesanales de **Mario Torres** y postres de **Jesús Camacho**, que aportarán el toque final a esta experiencia gastronómica completa.



Mario Torres



Jesús Camacho

Estrellas Michelin y competiciones culinarias de Tenerife

Uno de los momentos más esperados será la **ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón**, chefs que acumulan tres estrellas Michelin en conjunto. El miércoles, a las 11:40, los hermanos Padrón deleitarán al público del Auditorio con sus más recientes creaciones, reafirmando su posición en la élite de la **alta gastronomía**.

Por su parte, **Víctor Suárez**, chef del restaurante Haydée y poseedor de una estrella Michelin, participará en la final del **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, que se celebrará el martes a las 10:00 horas. Este concurso enfrentará a Suárez con algunos de los mejores cocineros nacionales en una reñida y emocionante competencia.

Las tabernas y vinos de Tenerife en el I Foro de Tabernas y Taberneros

La gran novedad de esta edición es el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, un espacio dedicado a la evolución de las tabernas en España. Tenerife participará activamente con sus emblemáticos **guachinches**, destacando su papel en la cultura local y su conexión con el turismo gastronómico. Además, se ofrecerán degustaciones de productos y vinos de la isla, que subrayarán el vínculo entre la **gastronomía tinerfeña** y su rica tradición.



Durante los tres días del congreso, los asistentes también podrán disfrutar de la **Gran Cata de Vinos de Tenerife**, una experiencia única para descubrir los seis grandes vinos seleccionados de las seis denominaciones de origen de la isla. Esta cata, dirigida por los consejos reguladores, se celebrará el lunes a las 16:30 en la Sala 10 del Kursaal.

Tenerife, a la vanguardia de la gastronomía mundial

En su intervención, **Lope Afonso** destacó la importancia de este evento para continuar posicionando a Tenerife como un destino turístico y gastronómico de vanguardia: “El maridaje entre el turismo, el sector primario y la gastronomía se ha consolidado como una fórmula de éxito”.

Por su parte, **Valentín González** añadió: “Nuestros productos autóctonos, como los vinos, carnes, gofio o mojos, nos distinguen a nivel internacional, y **San Sebastián Gastronomika** es el escenario ideal para mostrarlos”.

Con una propuesta que combina **tradición y modernidad**, Tenerife está lista para brillar en **San Sebastián Gastronomika 2024**, celebrando lo mejor de su **gastronomía canaria** y reafirmando su creciente relevancia en el panorama global.

“Jornadas de Agricultura Ecológica en Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad en el Debate”

Tacoronte, este **viernes 27 de septiembre**, se prepara para ser el escenario de un evento que promete marcar un antes y un después en la **agricultura ecológica canaria**. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** organiza la III edición de las **‘Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa’**, un encuentro que [celebra](#) la conexión entre la tierra y el mar, dos elementos fundamentales en la **identidad culinaria de las Islas**.



La III edición de las 'Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa'

El evento se llevará a cabo en la **emblemática Plaza de la Estación**, donde expertos del sector agrícola compartirán sus conocimientos sobre **prácticas sostenibles** y estrategias de comercialización. La jornada comenzará a las **16:00 horas** con la intervención de **Carmen Calzadilla**, coordinadora de extensión agraria del Cabildo de Tenerife. Su **charla sobre las ayudas agroecológicas para el cultivo de la papa** será una excelente introducción a los beneficios que pueden obtener los agricultores locales.

Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad

A continuación, **Ricardo Díaz**, profesor de marketing en la **Universidad de La Laguna**, explorará cómo el canal corto de comercialización puede ofrecer [nuevas oportunidades](#) para los productos locales. En un archipiélago donde la frescura y

autenticidad son esenciales, esta ponencia podría cambiar radicalmente la forma en que los agricultores llevan sus productos del campo a la mesa.

La **agricultura regenerativa** también tendrá su espacio en estas jornadas. **Eduardo Fránquiz**, consultor medioambiental, abordará cómo esta práctica no solo beneficia al medio ambiente, sino que también promueve una **nutrición más saludable**. Su enfoque nos recordará que lo que cultivamos puede impactar tanto nuestra salud como la del planeta.



Agricultura Ecológica

Finalmente, **Iván Guimerá**, técnico de dinamización local de Agroecología en **CERAI Valencia**, cerrará el ciclo con su charla sobre **alimentación saludable, sostenible y de calidad**. Su experiencia en prácticas agroecológicas aportará una perspectiva valiosa que enriquecerá el debate.

Mucho más que información

Las jornadas no solo servirán como un foro informativo, sino

también como un puente entre el conocimiento ancestral y las técnicas modernas. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** ya está implementando muchos de estos principios a través de su mercado semanal en el **Mercado Municipal La Estación**, donde cada martes ofrecen productos frescos y ecológicos directamente a los consumidores.

En un mundo donde la desconexión entre productor y consumidor es cada vez mayor, iniciativas como esta nos recuerdan la importancia de conocer el origen de nuestros alimentos. Las jornadas prometen ser inspiradoras y sentar las bases para un futuro donde la agricultura ecológica y la venta directa sean prácticas comunes.

Para los amantes de la gastronomía, este evento es una oportunidad única para comprender cómo los sabores que disfrutamos comienzan mucho antes de llegar a nuestras mesas. Cada bocado tiene su origen en la dedicación de **agricultores comprometidos** con la calidad y sostenibilidad.

La cita es este viernes 27 de septiembre, a partir de las 16:00 horas, en el bajo de la Plaza de la Estación de Tacoronte. Para todos aquellos que creen en una gastronomía que nace en la tierra y se nutre del mar, este es un evento imperdible.

“El Arroz que Alimenta la Esperanza: Una Jornada Solidaria en Tenerife”

En Santa Cruz de Tenerife, el aroma del arroz recién cocinado se mezcló con la solidaridad en una jornada inolvidable para las Islas Canarias.

El evento **“EL ARROZ”**, celebrado en los jardines del emblemático **Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey**, no solo deleitó los **paladares**, sino que también alimentó la esperanza de quienes luchan contra la **Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA)**.

Con una recaudación de **9.000 euros** destinados íntegramente a la asociación **TeidELA**, esta jornada demostró que la **gastronomía** es un poderoso vehículo de cambio social. Cerca de **300 comensales** disfrutaron lo mejor de la [cocina](#) arrocería canaria y nacional, en un evento que trascendió lo meramente culinario para convertirse en un acto de solidaridad colectiva.



Si llega la ELA,
responde Teidela.

El evento EL ARROZ

El evento, organizado magistralmente por **Mafivinos** y **Molino Roca**, contó con la participación de destacados **chefs** que pusieron su talento al servicio de esta noble causa. Entre los platos más aclamados, el **“Arroz de la luna”** de **Ángel León**, elaborado por **Alan Iglesias**, jefe de cocina de **Aponiente**, y **Edu Torres** de **Molino Roca**, capturó la atención de los asistentes. Este plato, que utiliza **zostera marina**, una planta acuática que produce un grano similar al **arroz**, fue una muestra de innovación y abrió un debate sobre el futuro de la **alimentación sostenible**.

La variedad de arroces fue un verdadero viaje por la geografía y la creatividad gastronómica. Desde el **arroz de costilla de atún rojo con mojo palmero** de **Rafael Cárdenas**, hasta el **arroz negro de carabineros de La Santa con alioli de algas** de **Christian Bolaños**, cada plato fue una oda a la riqueza culinaria de las islas y del resto de España.







Aday Estévez, chef del restaurante **Flamboyán** en Tenerife, representó con orgullo la cocina canaria. Su **arroz de costilla ibérica ahumada, setas y vermut rojo** fue uno de los platos más degustados del evento. Su participación, junto con la de otros chefs locales, destacó la fuerte presencia de la gastronomía canaria en esta jornada, que no solo recaudó fondos para **TeidELA**, sino que también resaltó el compromiso de la comunidad canaria con causas sociales importantes.

Solidaridad y buen humor

El humor y la solidaridad se combinaron gracias a la presencia de **David Guapo** como maestro de ceremonias, quien no solo entretuvo, sino que impulsó la participación en una rifa benéfica, demostrando que la risa y la generosidad son excelentes compañeras de mesa.

El evento **“EL ARROZ”** no solo puso en relieve la **excelencia culinaria de Canarias**, sino que también subrayó el poder de la comunidad gastronómica para unirse por causas que trascienden la cocina. La **ELA**, una enfermedad que desafía tanto a quienes la padecen como a toda la sociedad, encontró en esta jornada un aliado inesperado en forma de **granos de arroz** y solidaridad.

EL ARROZ

16 de septiembre

IBEROSTAR HERITAGE
GRAND MENCEY

LOS MEJORES ARROCEROS DE CANARIAS
UNIDOS POR UNA CAUSA

Organiza:



Colabora:



La colaboración de empresas como **Binter**, **Grupo Jesús Rodríguez** y **Dorada Especial**, entre otras, demostró que cuando el sector

privado se alinea con causas sociales, el impacto puede ser significativo. Este modelo de evento podría sentar un precedente para futuras iniciativas que combinen la **pasión por la gastronomía** con la **responsabilidad social**.

En un mundo donde la **gastronomía** a menudo se [asocia](#) con el lujo y la exclusividad, **“EL ARROZ”** ha recordado a todos los presentes que la verdadera esencia de la cocina reside en su capacidad para **unir, consolar** y, en este caso, **ofrecer esperanza**. Cada grano de arroz servido en esta jornada llevaba consigo no solo el sabor de la tierra canaria, sino también la promesa de un futuro mejor para quienes luchan contra la **ELA**.









Mientras los comensales se deleitaban con los aromas y sabores de los diversos arroces, también estaban sembrando las semillas de la esperanza para aquellos afectados por la **ELA en Canarias**. **TeidELA**, la asociación beneficiaria de esta iniciativa, podrá ahora continuar su vital labor de apoyo e investigación con renovado vigor.

“Aday Martín: El Embajador Canario del Arroz Compite por la Gloria en Sueca”

Chef Canario, Representará a Canarias en el Concurso Internacional de Paella Valenciana 2024

Aday Martín, El próximo **15 de septiembre de 2024**, el chef canario se enfrentará a un desafío culinario de talla mundial: representar a las **Islas Canarias** en la **63ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca**, uno de los eventos más prestigiosos en el ámbito gastronómico. Por tercer año consecutivo, Martín será el único representante del archipiélago en un certamen que reúne a más de 20 maestros arroceros nacionales e internacionales.

Aday Martín: El Maestro Arrocerero Canario

Nacido en **La Laguna**, con más de dos décadas de experiencia culinaria, Aday Martín es un referente en la cocina de arroces en **Canarias**. Hace diez años, se especializó como **maestro arrocerero**, y desde entonces ha logrado un lugar destacado en el mundo de la **alta cocina española**. Este año competirá bajo la representación del restaurante **Atlantis**, del grupo “La Cuadra del Palmero”, portando con orgullo los sabores canarios a un escenario internacional.



Un Concurso con Ingredientes Iguales: La Alquimia Culinaria como Clave

Uno de los aspectos más fascinantes del **Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca** es que todos los chefs participantes reciben exactamente los mismos ingredientes. Esto asegura que el verdadero protagonista sea el [talento](#) de cada **cocinero**. Los ingredientes, que incluyen arroz, aceite de oliva, pollo, conejo, judías verdes, garrofón y otros elementos tradicionales de la **paella valenciana**, son entregados por la organización para garantizar la igualdad de condiciones entre todos los competidores.

Aquí es donde entra en juego la verdadera **alquimia culinaria**. Aunque los productos sean los mismos para todos, lo que marcará la diferencia será la habilidad de cada chef para transformar esos ingredientes en una obra maestra. La técnica, el [control](#) del fuego y el toque personal serán los factores decisivos que determinarán quién se lleva el prestigioso galardón.

El Concurso Internacional de Paella Valenciana: Una Cita con la Historia

El certamen nació en 1961 como parte de las celebraciones del **600 aniversario del Hallazgo de la Virgen María de Sales** en Sueca, y con los años se ha transformado en una de las principales citas gastronómicas de **España**. Desde 1990, el evento abrió sus puertas a participantes internacionales, atrayendo a cocineros de países como Japón, Estados Unidos y varias naciones europeas.



Hoy en día, el **Concurso Internacional de Paella Valenciana** es una plataforma clave para la promoción de la **paella valenciana** en el mundo, y ha sido declarado **Fiesta de Interés Turístico Nacional**. Cada edición es un escaparate para los mejores cocineros de paella, quienes siguen fielmente la receta oficial de Sueca, un estándar de oro en la elaboración de este plato icónico.

Canarias y la Alta Cocina del Arroz

Para **Aday Martín**, participar en este evento es una oportunidad para elevar la visibilidad de la **gastronomía canaria** en el ámbito internacional. Aunque las Islas Canarias son conocidas por su tradición culinaria en platos como las papas arrugadas y el mojo, Martín está decidido a demostrar que los chefs canarios también pueden destacar en la preparación de arroces.



Su presencia en el concurso será un ejemplo de cómo los sabores atlánticos pueden fusionarse con las tradiciones mediterráneas, en una celebración de la diversidad culinaria española.

Una Competencia que Promete Sorpresas

Con los ingredientes ya listos y las reglas del concurso claramente establecidas, **Aday Martín** ultima los detalles de su interpretación de la **paella valenciana**. Tanto en Canarias como en toda España, los amantes de la gastronomía esperan con interés el desenlace de esta edición. Sea cual sea el resultado, el chef lagunero ya ha logrado un importante triunfo: posicionar a **Canarias** en el mapa de la alta cocina internacional.

El próximo 15 de septiembre, todas las miradas estarán puestas

en Sueca, donde Martín buscará conquistar tanto los paladares del jurado como el corazón de los amantes de la paella.

La Gastronomía Española Conquista Japón: Éxito de Spain Fusión Tokio y Madrid Fusión Kyoto Atelier

La primera edición de Spain Fusión Tokio ha marcado un hito en la promoción internacional de la gastronomía española, destacando la excelencia de sus productos y chefs en uno de los mercados más prometedores de Asia.

Este evento, organizado por **Vocento Gastronomía** y apoyado por **ICEX España Exportación e Inversiones**, tuvo lugar en el prestigioso **hotel Conrad de Tokio**, y reunió a algunas de las figuras más destacadas de la **cocina española**, así como a autoridades del **sector gastronómico**.

El evento contó con la participación de **chefs** de renombre internacional como **Quique Dacosta**, **Andoni Luis Aduriz** y **Jordi Roca**, quienes ofrecieron ponencias sobre **productos icónicos** de la **gastronomía española**. Dacosta habló sobre la rica tradición de **las salazones** y el **atún**, mientras que **Aduriz** profundizó en la relevancia de **la miel** en la **cocina de vanguardia**. Por su parte, **Jordi Roca**, acompañado de sus sobrinos **Marc** y **Martí**

Roca, presentó una sesión sobre la importancia del **vino** en la creación culinaria de **El Celler de Can Roca**.



Chef Quique Dacosta



Andoni Luis Aduriz



Chef Joan Roca

Productos emblema de la gastronomía española

Spain Fusión Tokio puso en el centro de atención una amplia gama de **productos españoles** que captaron el interés del público japonés:

Vinos: El Master of Wine Fernando Mora lideró sesiones de cata y maridaje, destacando tanto vinos tintos como blancos, que impresionaron a los asistentes.

Jamón y productos ibéricos: Con la participación de Naoto Watanabe, representante de la Asociación Japonesa de Jamón Curado, se ofrecieron degustaciones de jamón maridadas con vinos tintos.

Aceite de oliva: Los asistentes pudieron degustar aceites de oliva de alta calidad, reafirmando la reputación de este producto como esencial en la dieta mediterránea.

Vinagres andaluces: Estos productos formaron parte integral de las catas, demostrando la versatilidad de la gastronomía española.

Conservas: También estuvieron presentes, subrayando la calidad de los productos envasados españoles.

Cava: Se anunció un próximo "Cava Meeting" en octubre, con catas exclusivas de este famoso espumoso.

Uno de los atractivos más valorados del evento fue el espacio exclusivo en el que los asistentes pudieron degustar **alimentos españoles** aún no disponibles en **Japón**. Este contacto directo entre **productores y profesionales japoneses** tiene el potencial de generar nuevas oportunidades comerciales y estrechar lazos entre ambos países.

Diplomacia del gusto y colaboración internacional

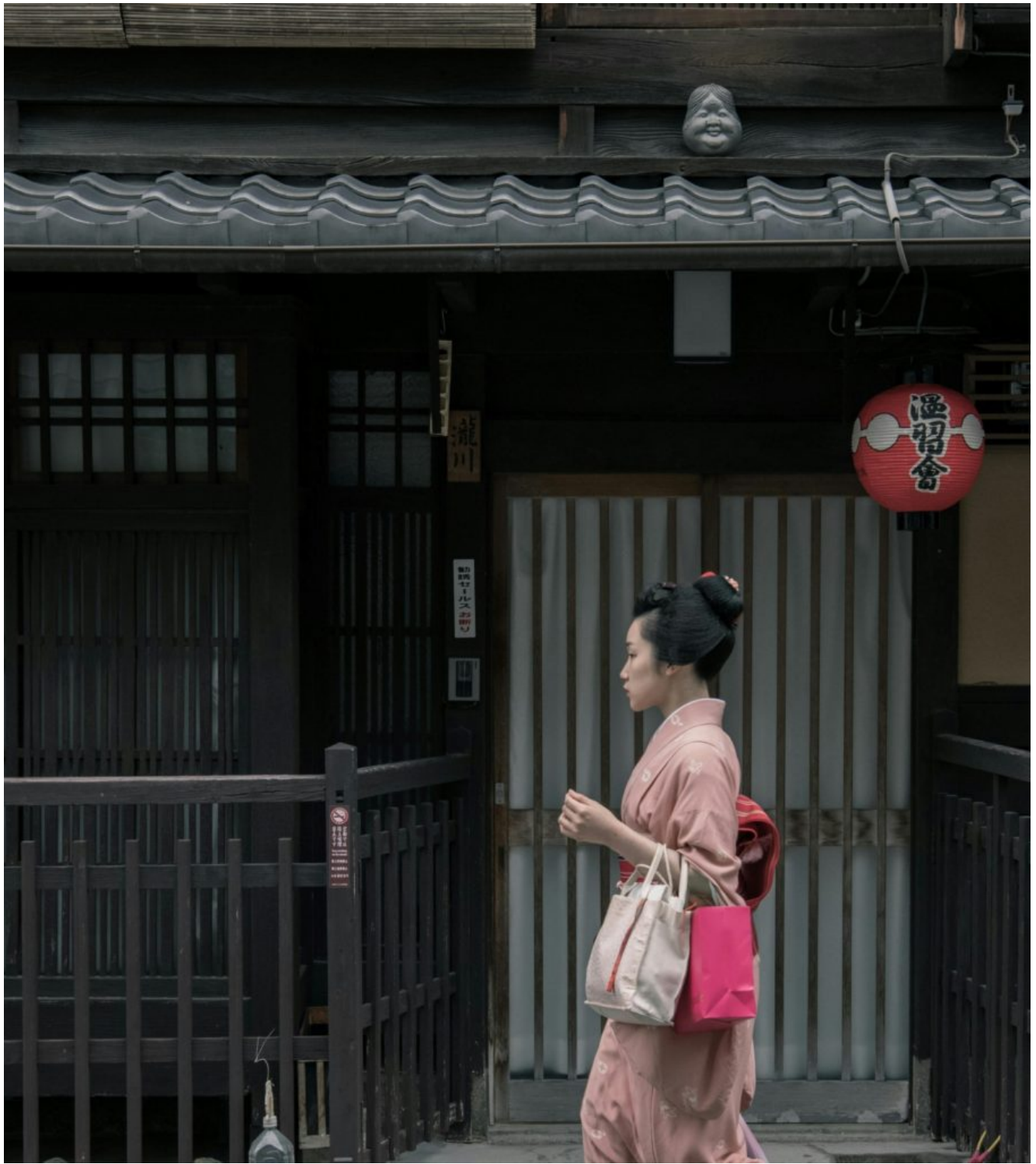
Fidel Sendagorta Gómez del C ampillo embajador de **España** en **Japón** destacó el valor de **la gastronomía** como **herramienta de diplomacia**, afirmando que **“nuestra gastronomía abre muchas puertas en el mundo”**. Por su parte, **Elisa Carbonell**, CEO de **ICEX**, resaltó la [importancia](#) de esta iniciativa al señalar que **“a na conocimiento, contactos y talento”**, todos elementos clave para la internacionalización de las **empresas españolas**. **Benjamin Lana**, director general de **Vocento Gastronomía**, subrayó que **la gastronomía** es un **sector estratégico** que forma parte de una tradición milenaria compartida por **Japón y España**.



D. Fidel Sendagorta Gomez del Campillo embajador de España en Japón

Próxima parada: Madrid Fusn Kyoto Atelier

Como continuación de esta exitosa iniciativa, la ciudad histórica de **Kioto** será la sede de **Madrid Fusn Kyoto Atelier**, un evento condensado que reunirá a algunos de los **chefs** más innovadores del mundo. Durante una jornada, se ofrecerá una muestra del momento actual de **las cocinas** tanto **española** como **japonesa**, consolidando este intercambio **cultural y culinario**.





Kioto será la sede de Madrid Fusión Kyoto Atelier

Impacto en el mercado japonés

La recepción de los **productos españoles** en **Spain Fusión Tokio** ha sido altamente positiva. Las catas de vinos, lideradas por **Fernando Mora**, permitieron al **público japonés** descubrir la diversidad y calidad de la oferta **vinícola española**, explorando desde **denominaciones** tradicionales hasta regiones emergentes. Este interés creciente demuestra el enorme potencial de **los vinos españoles** en el mercado asiático.



Productos emblemáticos como el **jamón ibérico** y el **aceite de oliva** recibieron elogios por su **autenticidad y calidad** inigualable. Además, propuestas menos conocidas como los

xuixos de Girona y las innovadoras **esferificaciones de pescado** generaron curiosidad y sorpresa, destacando la capacidad de la **gastronomía española** para ofrecer **experiencias culinarias** novedosas.

Importadores y profesionales del sector resaltaron aspectos clave como la sostenibilidad, la **producción orgánica** y el cuidado en la presentación de los productos. Estos factores, junto con una competitiva relación **calidad-precio**, refuerzan las perspectivas de crecimiento para la **gastronomía española** en **Japón**.

Testimonios que avalan el éxito

“La calidad de los productos españoles ha sido ampliamente reconocida”, comentó **Naoto Watanabe**, representante de la **Asociación Japonesa de Jamón Curado**, quien participó en las degustaciones y maridajes de productos ibéricos con vinos tintos españoles. **“La combinación de jamón ibérico con los excelentes vinos españoles ha sido particularmente apreciada por los asistentes”.**



Naoto Watanabe, representante de la Asociación Japonesa de Jamón Curado



Fernando Mora, Master of Wine

Por su parte, **Fernando Mora, Master of Wine**, quien lideró las sesiones de **maridaje y catas de vinos españoles**, expresó: “**El público japonés ha mostrado un gran interés y apreciación por la diversidad de nuestros vinos, desde los tintos más robustos hasta los blancos más frescos. Este evento ha sido una excelente plataforma para mostrar la riqueza de nuestra cultura vinícola**”.

Gastronomía como puente cultural

El éxito de **Spain Fusión Tokio** y la futura **Madrid Fusión Kyoto Atelier** demuestran cómo **la gastronomía** se ha convertido en un **puente cultural** y un motor de **oportunidades comerciales** entre **España y Japón**. Esta fusión de **sabores y tradiciones culinarias** no solo promueve la internacionalización de los **productos españoles**, sino que también refuerza los lazos entre dos naciones que valoran profundamente la **calidad, la tradición y la innovación en la cocina**.



Sin lugar a dudas, **Spain Fusión Tokio** ha logrado dejar una marca indeleble en el panorama **gastronómico japonés**, consolidando la imagen de **España** como un referente mundial en **calidad y diversidad gastronómica**. Las oportunidades **comerciales y culturales** que surgen de este encuentro abren un futuro brillante para la **gastronomía española** en Asia.

Binter presenta sus menús gourmet ‘Más canarios y

sostenibles'

La compañía reafirma su apuesta por la gastronomía local con productos típicos como el escaldón o el mojo

Progresivamente, la aerolínea introducirá cambios en su packaging para reducir los desperdicios a bordo.

A partir del 1 de agosto los pasajeros de vuelos nacionales e internacionales ya disfrutarán de los nuevos sabores en el servicio diferencial que reciben todos los pasajeros de la compañía

Binter, la compañía aérea ha presentado sus nuevos menús gourmet 'Más canarios y sostenibles', que podrán disfrutar los pasajeros de sus trayectos nacionales e internacionales, a partir de hoy 1 de agosto de 2024.

En el acto, celebrado en el Rooftop Catalina Plaza Hotel Sostenible y conducido por el periodista gastronómico José Luis Reina, los asistentes pudieron degustar la nueva oferta culinaria del servicio diferencial de la compañía, que consta de tres nuevos aperitivos gourmet,

nuevos sabores de desayunos, y una rotación especial para niños, llamada BinterPeques.

Se trata de una **experiencia gastronómica** cuidadosamente diseñada para acercarnos cada vez más al **sabor de Canarias**, ofreciendo sabores auténticos y frescos, en la que se priorizan los **ingredientes** de proximidad. Los nuevos menús incorporan productos y **platos típicos** como **el escaldón, el mojo, el plátano, la batata y el gofio**, resaltando la riqueza culinaria de las **Islas Canarias**.





Entre las novedades de los **aperitivos de cortesía** figuran la nueva selección de **quesos canarios**, con los premiados **quesos de cabra de El Tofio** (Maxorata), acompañados de **almendras**,

pasas, orejones o dátiles según el mes. Además, el menú **BinterPeques**, con cuatro variedades, incorpora **frutas** y nuevos **platos calientes**. Asimismo, Binter implementará **menús vegetarianos y sin gluten**, que estarán disponibles antes de finales de año. Esta iniciativa representa una gran novedad que satisfará a muchos pasajeros con necesidades **dietéticas** específicas o preferencias **alimentarias** especiales.

Compromiso con la sostenibilidad

En consonancia con su política de cuidado del medio ambiente, la aerolínea ha realizado cambios en su **packaging** para reducir al máximo el uso de plásticos, sustituyéndolos por otros materiales más sostenibles como cubiertos de **madera**, **boles de caña de azúcar**, envases de **embutidos** más ligeros y, en general, embalajes compostables, mejorando así la gestión de los **residuos**.







De esta manera, se espera reducir aproximadamente 15 toneladas de residuos al año, más de 1 tonelada al mes, además de disminuir el peso a bordo.

Con esta iniciativa, **Binter** reafirma su compromiso con la **sostenibilidad** y la promoción de la **gastronomía local**, ofreciendo a sus pasajeros una **experiencia culinaria** única y respetuosa con el medio ambiente.

Ventajas de volar en modo canario

La entrega del **menú gourmet** a bordo es uno de los servicios diferenciales de **Binter** que se identifican con el modo **canario** de viajar, en el que el cliente es el centro y se cuida su experiencia de viaje. Este **servicio premium** se diferencia con respecto al resto de aerolíneas que operan desde **Canarias**, y supone un referente en calidad y servicio a nivel nacional e

internacional.

A bordo de sus aviones, los pasajeros también disfrutan de la comodidad de su moderna flota con una configuración de dos asientos por fila, sin asiento de en medio, y un amplio espacio entre filas de 79 centímetros. Además, la compañía canaria ofrece durante los vuelos un servicio de entretenimiento con las últimas novedades.

El equipaje de mano en cabina está incluido en todas las tarifas de **Binter** y en sus vuelos nacionales e internacionales, la aerolínea ofrece de forma gratuita los vuelos en conexión con el **resto de aeropuertos de Canarias**, gracias a los 230 vuelos que realiza cada día de media dentro del **Archipiélago**. Finalmente, cabe recordar que tarifas como la Flexiplus incorporan grandes ventajas