

# Tenerife Deslumbra en el Basque Culinary Center: Un Viaje Gastronómico de 360 Grados

En una noche mágica que quedará grabada en la memoria gastronómica de Donostia-San Sebastián, Tenerife desplegó todo su esplendor culinario en el prestigioso Basque Culinary Center. El evento "Tenerife en 360º" no fue solo una cena; fue un viaje sensorial que transportó a los comensales a las cálidas costas y fértiles campos de la isla canaria.

Tenerife Deslumbra, desde el primer momento, los asistentes se vieron envueltos en una atmósfera única. Imaginen el aroma del océano Atlántico mezclándose con las fragancias de los plátanos maduros y el tradicional **mojo picón**. Así fue como los sesenta afortunados profesionales de la gastronomía y la comunicación fueron recibidos en esta [velada irrepetible](#). Los chefs tinerfeños, verdaderos embajadores de su tierra, tejieron con sus manos expertas un tapiz de sabores que iba más allá de lo culinario: era una **declaración de amor** a su isla.

El **menú**, estructurado en diez actos como una obra de teatro **gastronómica**, fue una verdadera **sinfonía de contrastes y armonías**. Todo comenzó con los **Panes artesanos de Mario Bakes con contrastes relevantes de la isla**, creación del chef Mario

Torres, una oda a la tradición panadera de Tenerife que hizo que más de uno cerrara los ojos para saborear mejor cada bocado. A continuación, el **chef Jesús Camacho** nos sumergió en el Atlántico con su plato Tropicales y mar, donde las **frutas exóticas de Tenerife** bailaban en el plato con los **frutos del océano**, mostrando la diversidad de los productos locales.













Sin embargo, el **momento cumbre** de la noche llegó con la **Armonía de Túnidos Atlánticos**, preparada por el **chef Jesús Marrero**. Cada bocado era como una zambullida en las cristalinas aguas que rodean la **isla**, con el atún como protagonista indiscutible. Su preparación, realizada con un

respeto y una maestría impecable, arrancó **suspiros de placer** entre los comensales, sellando el carácter único de la experiencia.



## **Tenerife Deslumbra como Referente Gastronómico**

Este evento no solo fue un **festín para el paladar**, sino también una clara **declaración de intenciones**. Lope Afonso, **vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife**, lo dejó claro: “**Tenerife** es un destino líder y de vanguardia a nivel **gastronómico**, donde prima nuestra identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los [productos](#), así como la excelencia del talento de nuestros profesionales”. Sin duda, la velada fue prueba de ello.





Esta colaboración entre Turismo de Tenerife y el área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife refleja una **visión holística** que conecta la **gastronomía con el turismo y el sector primario**. Como destacó Valentín González, consejero de Sector Primario y Bienestar Animal, el evento fue “un **escaparate fundamental** para mostrar y poner en valor nuestros **productos de kilómetro cero**”.

## **Innovación y Tradición en un Entorno Privilegiado**

El **Basque Culinary Center**, uno de los epicentros de la innovación gastronómica en Europa, no pudo ser un escenario más apropiado para esta demostración del talento isleño. Joxe Mari Aizega, director general del centro, resumió la esencia de la noche: “La **gastronomía de Tenerife** es un verdadero tesoro que merece ser explorado y compartido, no solo por su sabor, sino también por su profunda historia y cultura”.









Cada **plato** fue mucho más que **comida**. Representaba el trabajo de los **agricultores** que cultivan las **papas negras**, el esfuerzo de los pastores que cuidan sus **cabras** para producir los **mejores quesos**, y la destreza de los **pescadores** que salen cada madrugada para traer el **pescado** más fresco. En definitiva, una

verdadera inmersión en la **esencia gastronómica** de **Tenerife**.

## **Tenerife en 360º: Un Éxito Rotundo**

“**Tenerife en 360º**” fue mucho más que un evento culinario; fue una declaración de amor a una isla que tiene mucho que ofrecer al mundo. **Los sabores auténticos** y emocionantes de Tenerife demostraron que, en ocasiones, los mejores **tesoros gastronómicos** se encuentran en lugares inesperados, como una isla en medio del **Atlántico**.







Tenerife deslumbra de nuevo al final de la noche, cuando los **platos estaban vacíos** y las **copas casi vacías**, quedó una sensación palpable en el aire: la de haber sido parte de algo especial. **Haber viajado a Tenerife** sin moverse de San Sebastián. Este evento despertó un deseo genuino en los asistentes: visitar la isla, sumergirse en su cultura y seguir explorando su fascinante oferta **gastronómica**.

**Tenerife no solo conquistó paladares esa noche; también conquistó corazones.**

---

**El Cabildo de Tenerife  
impulsa su excelencia**



# **gastronómica de la mano del Basque Culinary Center**

**El Cabildo de Tenerife y el Basque Culinary Center firman un convenio pionero para potenciar el sector culinario de la isla**

**El Cabildo de Tenerife, a través de su área de Turismo, Acción Exterior y Relaciones Institucionales, ha anunciado una ambiciosa iniciativa para catapultar la gastronomía tinerfeña al panorama internacional. En colaboración con el prestigioso Basque Culinary Center, se invertirán 1,2 millones de euros entre 2025 y 2028 en un programa integral de formación, innovación y promoción gastronómica.**



## Un convenio sin precedentes

El vicepresidente y consejero de Turismo, Lope Afonso, destacó la importancia estratégica de este acuerdo: “**Estamos ante una oportunidad sin precedentes para consolidar a Tenerife como un destino gastronómico de vanguardia. Nuestra apuesta por la [formación](#) continua y la innovación busca no solo mejorar la experiencia de nuestros visitantes, sino también impulsar el [desarrollo económico](#) de la isla**”. El convenio, gestionado por Turismo de Tenerife, abarca un amplio espectro de actividades:

- **Formación de excelencia:** Programas online y presenciales dirigidos a profesionales, docentes y estudiantes del sector gastronómico.
- **Promoción de productos locales:** Iniciativas para dar a conocer y valorizar los ingredientes autóctonos de Tenerife.

- **Innovación culinaria:** Talleres y laboratorios para desarrollar nuevas técnicas y conceptos gastronómicos.
- **Evento anual:** Un congreso en Tenerife que reunirá a expertos internacionales para debatir sobre el futuro de la gastronomía insular.



*“Tenerife es un destino que despierta emociones, y nuestra gastronomía es un pilar fundamental de esa experiencia”.*

*Lope Afonso.*

**“Con este convenio, reforzamos nuestra identidad cultural, apostamos por la sostenibilidad y elevamos la calidad de**

## **nuestra oferta culinaria”.**

El programa también contempla **acciones de investigación sobre las tradiciones gastronómicas canarias y su potencial de innovación**, así como iniciativas para promover la cocina tinerfeña en eventos internacionales.

Esta colaboración entre el **Cabildo de Tenerife y el Basque Culinary Center** se perfila como un modelo de referencia para otras regiones que buscan potenciar su sector gastronómico como motor de desarrollo turístico y económico.

Para más información:

Oficina de Prensa del Cabildo de Tenerife - Telf: 922 000 000  
[prensa@tenerife.es](mailto:prensa@tenerife.es)