

Cocinero preso por robar recetas: cuando la creatividad también tiene dueño

El delito imputado al cocinero Gottberg es **robo de secretos comerciales** (theft of trade secrets), tipificado como **felonía de tercer grado** en el estado de Florida, amparado por la *Economic Espionage Act*. Fue trasladado al **Turner Guilford Knight Correctional Center (TGK)** y posteriormente liberado tras el pago de una **fianza de 2.500 dólares**.

El juez del circuito de Miami-Dade, **Mindy S. Glazer**, le advirtió en audiencia: “Usted ha sido arrestado por robo de secretos comerciales”.

[@Rest.ElMordisco](#)

□





Los fiscales estudian si el empleado actuó de manera individual o si fue **“enviado por otra empresa para obtener la información a cambio de dinero”**, como señaló el propio jefe de policía de Doral. La investigación continúa abierta.□

Entre la creatividad y la propiedad industrial

Más allá del componente penal, este incidente pone de relieve una cuestión clave: **¿hasta qué punto pertenece una receta a quien la crea?**

Las recetas culinarias suelen carecer de protección bajo **derechos de autor**, ya que se consideran métodos o procedimientos funcionales. Sin embargo, cuando forman parte de un **recetario interno**, confidencial y con [valor competitivo](#) comprobable, entran bajo la categoría de **secreto comercial**, una figura de la **propiedad industrial** que protege información confidencial con valor económico.□

El caso Mordisco muestra cómo un documento técnico puede trascender su función gastronómica y convertirse en un activo protegido por ley. El robo de un recetario no solo representa una pérdida material, sino también una amenaza directa al know-how, la esencia técnica y creativa que define a un restaurante.□

En un entorno como el de **Miami**, donde coexisten decenas de cocinas de autor y fusiones culturales, este hecho advierte sobre la **necesidad de blindar la creatividad culinaria** con mecanismos de protección legal más robustos y claros, ya sea mediante cláusulas de confidencialidad o políticas internas que resguarden los conocimientos generados dentro de la cocina.

En espejo con Europa

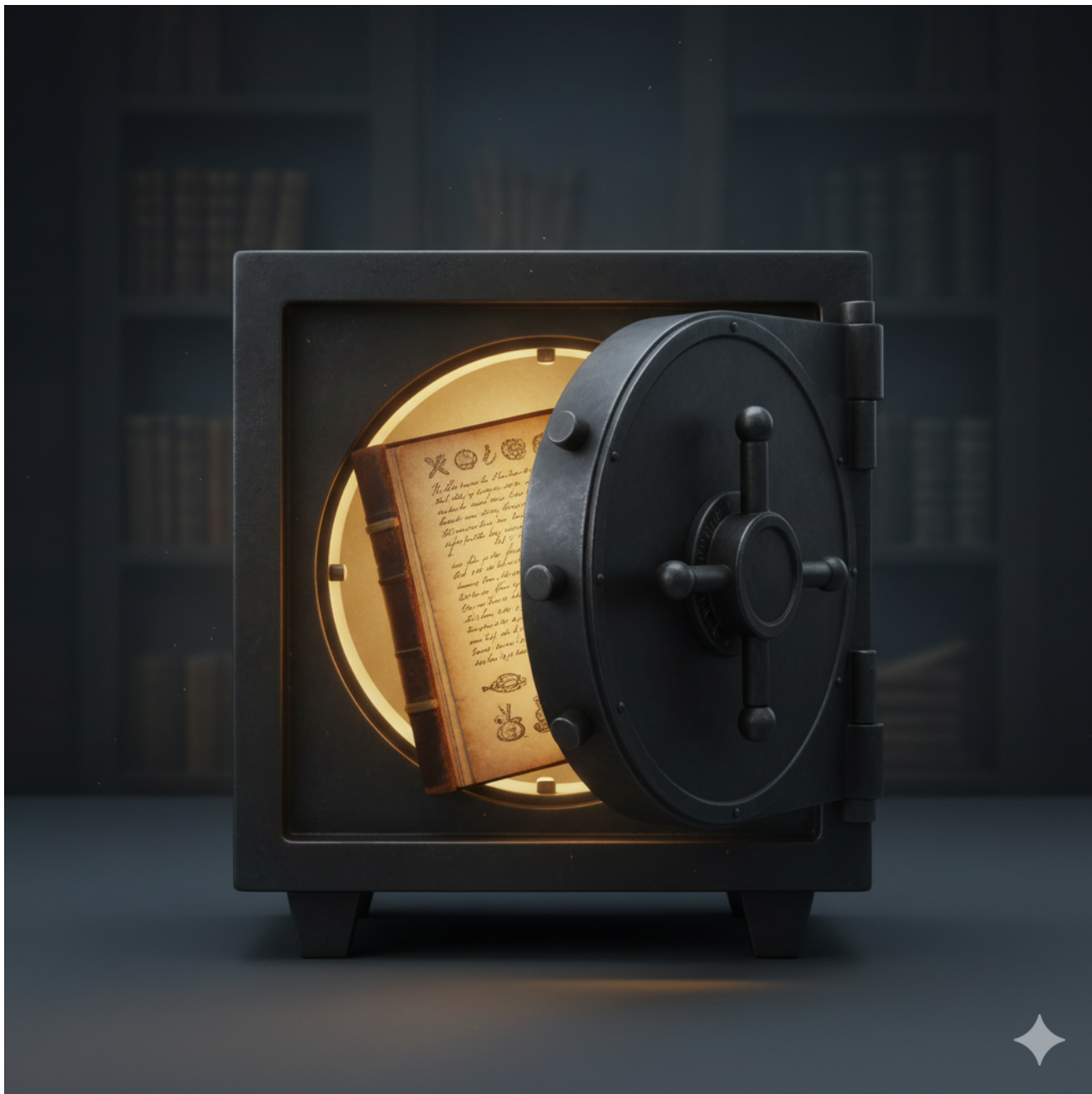
Mientras que en Estados Unidos la protección suele enfocarse

en la figura del **secreto comercial**, en Europa existe un enfoque más híbrido que combina **propiedad intelectual, competencia desleal y secreto empresarial**.

La **Directiva (UE) 2016/943**, adoptada en todos los países miembros, protege los **conocimientos técnicos y la información empresarial no divulgada** frente a su uso o revelación ilícita. Esto abarca documentos como recetarios, métodos de preparación, o combinaciones de ingredientes siempre que su valor económico derive de su confidencialidad.□

En **España y Francia**, por ejemplo, las creaciones gastronómicas pueden alcanzar estatus de **obra creativa** si presentan un nivel suficiente de originalidad, de manera que tanto la receta como su presentación pueden aspirar a **protección por derechos de autor**.

□



Francia ha ido aún más lejos con la **Académie Nationale de Cuisine**, que implementó un **Registro Oficial de Creaciones Culinarias**, generando una presunción de autoría que protege las invenciones culinarias frente a plagios.□

En los **Países Bajos**, los tribunales incluso han reconocido el **derecho de autor sobre la ejecución y aplicación de recetas**, reforzando la idea de que la cocina, además de arte efímero, es también creación intelectual.

Herramientas de protección en gastronómica en España

Para proteger el valor exclusivo de una receta o plato, se utilizan otras figuras jurídicas de la propiedad intelectual y del derecho comercial.



Secretos empresariales

Se rige por la **Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales**, que transpone la Directiva (UE) 2016/943. **Protección:** Las recetas, fórmulas o procedimientos culinarios pueden protegerse como **secretos empresariales**, siempre que:

- No sean generalmente conocidos o fácilmente accesibles.
- Tengan **valor económico por ser secretos**.

- Se adopten **medidas razonables para mantener su confidencialidad** (acuerdos de confidencialidad, acceso limitado, protocolos internos, etc.).

Ejemplo práctico:

Un restaurante podría exigir a su personal firmar cláusulas de confidencialidad para proteger la receta de una salsa o técnica propia, de igual modo que hizo *Mordisco Miami*.

Derechos de autor en creaciones gastronómicas

Marco legal:

Ley de Propiedad Intelectual (Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril).

Criterio aplicable: En España, las recetas puramente técnicas (lista de ingredientes y pasos) **no se consideran obras protegidas** por derechos de autor, al carecer de originalidad artística. Sin embargo, **sí puede protegerse:**

- La **presentación estética del plato** (si alcanza originalidad y creatividad).
- La **redacción literaria del recetario** (la forma en que se escribe, narra o se ilustra la receta).
- La **fotografía gastronómica** (si es original).
- En algunos casos, la **composición visual del plato**, si se considera obra artística.

Ejemplo:

Un recetario narrado con estilo literario, con fotos originales y presentaciones creativas, estaría amparado por derechos de autor igual que un libro de arte culinario.

□ Relevancia y desafíos

La gastronomía compite en el mercado global como una industria cultural y económica cuyo valor radica tanto en el producto

final como en el conocimiento técnico y creativo detrás. Por ello, proteger las recetas a través del secreto empresarial es una práctica habitual, aunque difícil cuando hay filtraciones o trabajadores que se llevan el conocimiento a otras cocinas, como ocurrió en Miami.

La situación revela una necesidad creciente de clarificar y fortalecer los marcos legales para la propiedad intelectual en gastronomía, equilibrando la promoción de la creatividad con la protección justa de los creadores

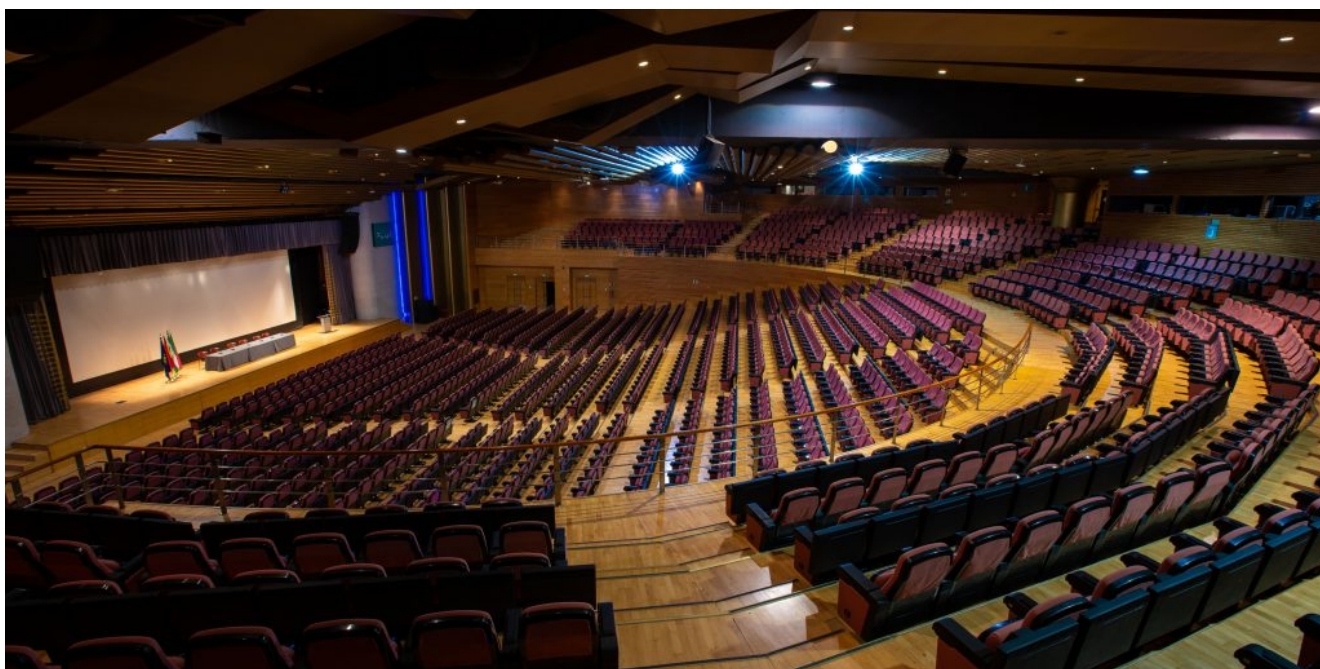
Aunque una receta culinaria no goza de protección automática bajo derechos de autor como obra literaria, sí existen mecanismos legales para protegerla como secreto comercial y otros elementos vinculados a la gastronomía.

Los recetarios, que plasman creativamente las recetas, sí pueden ser objeto de derechos de autor, protegiendo su forma y presentación. Este marco es fundamental para que restaurantes y chefs salvaguarden sus creaciones ante robos o plagios, como el caso de Carlos Gottberg en Mordisco Miami ejemplifica.

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

Cocina 2025

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



Palacio de Congresos de Granada

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

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de

figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible. □ Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

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

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



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

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



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

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

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

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

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



UDREYDORE



Audrey Doré

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

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

[@RestauranteHorcher](#)

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



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

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

David de Jorge: el humor que alimenta

[@RobinFoodTV](https://www.instagram.com/RobinFoodTV)

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



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

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

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

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

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

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

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

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



Francisco López Canís

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

Pilar Pascual: semilla de futuro

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

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



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

Granada, espejo de una España que sabe a talento

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



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

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

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

alma.

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

El Gran Hotel Taoro: El ícono histórico que renace con lujo y modernidad en Puerto de la Cruz

La historia del primer gran hotel de lujo de España

[@GranHotelTaoro](#)

El **Gran Hotel Taoro** es mucho más que un alojamiento de lujo; enclavado en lo alto de una atalaya en Puerto de la Cruz, Tenerife, es un monumento vivo a la historia y al esplendor del turismo en Canarias. Inaugurado el 22 de diciembre de 1890, fue diseñado por el arquitecto francés **Adolphe Coquet** y se convirtió en el primer gran hotel de lujo de España, siendo la piedra angular que marcó el inicio del turismo canario.



Desde sus inicios, el Taoro fue refugio de realeza europea como el **Káiser Guillermo II** y el **Rey Alfonso XIII**, pero también de personalidades ilustres de la cultura y la literatura como **Agatha Christie**, quien encontró en este enclave la inspiración para algunas de sus obras.

Tras décadas de esplendor, cerró en 2006 y permaneció cerrado hasta su ambiciosa rehabilitación, comenzada en 2023 bajo la dirección del estudio tinerfeño **Dishot Insular**. El proceso de restauración fue guiado por el respeto al legado histórico y la búsqueda de modernidad, tal como expresan sus arquitectos:

Nuestra prioridad fue devolverle al Taoro su alma y esplendor, combinando historia y modernidad para crear un espacio que inspire y conecte con las nuevas generaciones.

□ **Una restauración que une historia, arte**

y sostenibilidad

Sobre la restauración patrimonial, frases de arquitectos actuales resaltan su importancia: **Daniel Libeskind** dice que “La memoria es una parte intrínseca de la arquitectura, porque sin saber dónde hemos estado, no tenemos idea de hacia dónde vamos”; **Anne Lacaton**, ganadora del [Premio Pritzker](#) 2021, subraya el principio de “no demoler”, prefiriendo la sostenibilidad y la vida dentro del espacio arquitectónico; y Rem Koolhaas sostiene que “Un edificio tiene dos vidas. La que imagina su creador y la vida que tiene. Y no siempre son iguales”.



La reapertura del Gran Hotel Taoro: cinco estrellas y alta gastronomía

La reapertura en septiembre de 2025 transformó el hotel en un resort urbano cinco estrellas con 199 habitaciones que combinan elegancia neoclásica y confort contemporáneo. Su

oferta gastronómica destaca con cinco restaurantes de alta cocina dirigidos por chefs reconocidos como [Ricardo Sanz](#), especialista en cocina japo-mediterránea, y [Erlantz Gorostiza](#), referente en cocina creativa vasca. Ambos chefs destacan la oportunidad de fusionar tradición y vanguardia en un entorno tan emblemático. El hotel además ofrece el Sandára Wellness Center, un centro de bienestar integral para una experiencia completa.



Ricardo Sanz



Erlantz Gorostiza

Hoy, el [Gran Hotel Taoro](#) resurge como un emblema de la tradición y la innovación turística en Canarias, con un fuerte compromiso por preservar la historia mientras se proyecta hacia un futuro sostenible y de excelencia. Así, vuelve a ser un faro para el turismo de lujo y la cultura hotelera europea, reafirmando la identidad y el prestigio de Puerto de la Cruz.

□







El Taoro invita a sumergirse en la riqueza cultural y natural de Tenerife, con vistas incomparables hacia el Atlántico y el Teide, ofreciendo un encuentro único entre pasado, presente y futuro del turismo isleño.□

En definitiva, la rehabilitación del Gran Hotel Taoro ejemplifica cómo la restauración patrimonial puede combinar memoria e innovación, talento contemporáneo y respeto histórico, convirtiéndose en un modelo de excelencia que honra el legado turístico y cultural de Canarias.

Scandal Dinner Show: cinco años de espectáculo y alta

cocina con sello MICHELIN

[Scandal Dinner Show](#) celebró su quinto aniversario con una cita que quedará registrada entre los grandes acontecimientos gastronómicos de Canarias. Bajo el título **“El Capítulo Prohibido”**, la experiencia nocturna más exclusiva del sur de Tenerife reunió en el **hotel GF Victoria** a cuatro cocineros con estrella MICHELIN en una fusión inédita entre arte escénico y alta gastronomía.

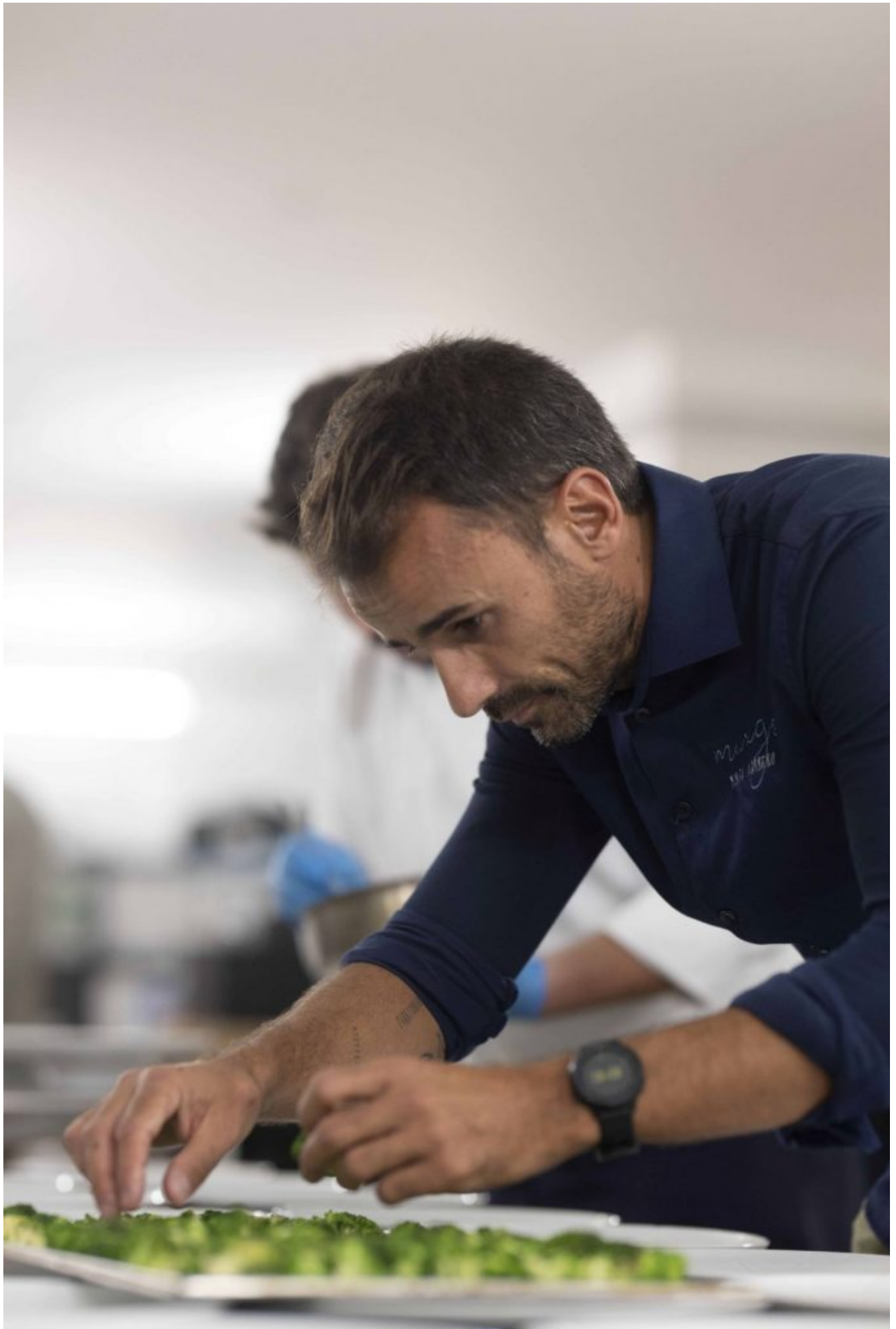
El evento, concebido como un viaje sensorial entre luces, música y cocina, marcó un nuevo nivel en el concepto de cena espectáculo. Cuatro visiones, cuatro islas y un mismo lenguaje: la pasión por cocinar desde la identidad.

Cuatro cocinas, una misma emoción

El anfitrión de la velada, **Jesús Camacho**, chef del restaurante **Donaire** (una Estrella MICHELIN), fue el encargado de abrir el menú con un **choux de atún con mojo rojo y papa bonita**, un guiño al territorio desde la técnica más refinada. Camacho, que ha llevado la cocina de hotel a una categoría de autor con raíces canarias, cerró el recorrido con un **pad thai de chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima**, confirmando su sensibilidad para combinar lo dulce con lo [exótico](#) sin perder coherencia.



Desde **Gran Canaria**, el chef **Borja Marrero** (una Estrella MICHELIN en **Muxgo**) aportó el carácter más sostenible del menú. Fiel a su filosofía de cocina circular, Marrero trasladó al escenario su mensaje de respeto absoluto por el entorno con dos creaciones que reivindican el territorio: **brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta**, y un **mejillón macerado en aceite de pipa de almendro quemada con sopa de cebolla tatemada**. Su cocina, nacida en lo alto de Tejeda, demuestra que el paisaje también puede cocinarse.



El toque más marino vino de la mano de Adrián Bosch, chef del restaurante San-Hô (una Estrella MICHELIN y un Sol Repsol)

En esta ocasión, Bosch firmó dos platos que son puro equilibrio entre técnica y emoción: **escabeche de zanahoria** y **pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux**, una demostración de madurez culinaria donde el detalle marca la diferencia.



El cierre más provocador lo puso **Víctor Suárez**, chef del restaurante **Haydée** (una Estrella MICHELIN, en el hotel Gran Tacande), con su personal lectura de los sabores canarios contemporáneos: **cherne negro en mojo hervido** y un postre de **plátano** que encendió sonrisas y aplausos. Suárez, siempre arriesgado y poético, representa esa generación que entiende la cocina como un lenguaje vivo, en constante diálogo entre la memoria y la vanguardia.





Una experiencia que fusiona emoción, arte y territorio

La puesta en escena –dirigida por **Lindsay Nartey**, directora artística de Scandal Dinner Show– convirtió la cena en un viaje sensorial donde cada plato fue acompañado de luz, movimiento y música. “Queríamos celebrar estos cinco años con una propuesta que sorprendiera al público desde lo visual, lo emocional y lo gastronómico”, explicó Nartey.



Por su parte, **Victoria López**, presidenta de **Grupo Fedola**, destacó que Scandal “sigue demostrando que la pasión y la creatividad pueden transformar una cena en una experiencia que emociona. Es un orgullo celebrar este camino junto a tanto talento canario”.

El maridaje, protagonizado por vinos de las **Denominaciones de Origen Canarias**, reforzó la identidad del evento. Una selección que unió a productores locales con el relato culinario de los chefs, recordando que el territorio no solo se cocina, también se bebe.

Cinco años de un fenómeno canario

Desde su estreno en 2018, **Scandal Dinner Show** ha transformado las noches del sur de Tenerife en una referencia internacional del entretenimiento gastronómico. En su quinta temporada, la propuesta alcanza una madurez escénica y culinaria que lo sitúa a la altura de los grandes dinner shows europeos.

Su secreto: unir el talento artístico con la sensibilidad gastronómica de quienes entienden que comer también es un acto emocional. En esta ocasión, las estrellas MICHELIN fueron las guías de un recorrido donde la cocina canaria se mostró diversa, contemporánea y profundamente identitaria.

Cinco años después, GF Victoria y Grupo Fedola consolidan con Scandal Dinner Show una nueva forma de contar Canarias: una isla donde la gastronomía no se limita al plato, sino que se convierte en espectáculo.

20 de octubre: el fuego que nunca se apaga

Homenaje a los chefs que hacen historia en Canarias y el mundo

Ser chef no es una profesión: es una forma de estar en el mundo. Cada 20 de octubre, el planeta celebra el **Día Internacional del Chef**, una fecha instaurada por la [*World Association of Chefs Societies*](#) (Worldchefs) para rendir homenaje a quienes viven entre el fuego y la creación, entre la presión del servicio y la belleza del sabor. En Canarias, esta jornada adquiere un significado profundo, porque aquí el oficio no solo alimenta, sino que **preserva identidad, territorio y memoria**.



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

Cocinar en las Islas: el arte de transformar el paisaje en sabor

En el Archipiélago Canario, la cocina no se entiende sin el territorio. Los chefs son herederos de una tradición que mezcla mar, volcán y herencia mestiza. Desde las humildes cocinas de carbón donde se guisaba el rancho o se majaban los mojos, hasta los modernos espacios donde brillan las estrellas y los soles, el alma sigue siendo la misma: **el respeto por el producto local y por la tierra que lo da.**



Chef Safe Cruz



Chef Braulio Simancas



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Chef Carlos Gamonal



Chef Seve Díaz



Chef Jonay Hernández

Hoy, nombres como **Carlos Gamonal, Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Seve Díaz o Rubén Cabrera** representan esa nueva generación que, sin renunciar a la técnica contemporánea, ha sabido mantener vivo el relato de una gastronomía que nació del esfuerzo, la humildad y la inteligencia campesina. Ellos, y muchos otros, son testimonio de que en Canarias **la cocina se hace con raíz y con conciencia.**

Los que abrieron camino y los que ya no están

Hay chefs que ya no cocinan, pero siguen vivos en cada receta, en cada discípulo y en cada gesto de respeto hacia el producto. Algunos partieron dejando tras de sí el aroma de una época donde cocinar era más vocación que espectáculo. Otros

murieron jóvenes, exhaustos de la intensidad de un oficio que exige todo y rara vez concede tregua.





El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Recordamos a los que **levantaron restaurantes cuando nadie hablaba de gastronomía como identidad**, a quienes apostaron por el pescado local cuando se prefería lo importado, o defendieron el gofio y la batata cuando sonaban “demasiado humildes”. Sin ellos, la cocina canaria no tendría hoy la fuerza que tiene. Porque cada guiso, cada mojo y cada vino servido con orgullo en estas islas lleva la herencia de quienes entendieron que **la cultura también se come**.

El oficio más hermoso y más duro del mundo

Ser chef es vivir en un equilibrio entre la inspiración y la resistencia. Es pasar más horas de pie que dormido, lidiar con el calor, la crítica, el cansancio y, aun así, tener el coraje de servir un plato con una sonrisa. La cocina es un campo de batalla donde cada servicio pone a prueba la mente, el cuerpo y el alma.

En Canarias, el reto se multiplica: la insularidad encarece el producto, limita el transporte y exige ingenio. Pero también es lo que nos hace diferentes. Aquí, **los cocineros son guardianes de una despensa atlántica única**, donde conviven los quesos de cabra de Fuerteventura, el vino de La Orotava, el cochino negro de Tenerife y el patudo canario que surca los mares.





Y, pese a todo, la competencia crece, las jornadas se alargan y la profesión se vuelve cada vez más exigente. No todos llegan al reconocimiento. Pero quienes persisten saben que el verdadero premio está en ver a alguien cerrar los ojos tras un bocado y decir: *“Esto sabe a Canarias.”*

Un brindis por ellos

Hoy, en cada cocina del Archipiélago –desde un guachinche familiar hasta un restaurante de hotel cinco estrellas– hay un chef que trabaja para que el comensal no solo coma, sino **sienta**. Para que un plato sea también una historia contada en silencio.

Este Día Internacional del Chef es para todos ellos: los que comienzan, los que enseñan, los que resisten, los que partieron y los que, pese a todo, siguen creyendo que cocinar es una forma de amor. A todos los que hacen de la cocina un acto de fe, gracias por encender el fuego cada día.

El chef Josué Martín, único representante canario en Valladolid 2025

[@MudialdeTapasValladolid](#)

Josué Martín, el chef palmero del restaurante El Altillo Gastro Bar competirá con su “Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”, una tapa con alma canaria que fusiona tradición y técnica contemporánea

Un chef palmero que lleva el alma de Canarias a Valladolid

El nombre de **Josué Martín Hernández** vuelve a poner a Canarias en el radar gastronómico nacional. Chef y propietario del restaurante [El Altillo Gastro Bar](#), en Breña Baja (La Palma), ha sido **el único representante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife** seleccionado para competir en el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2025**.

XXI

CONCURSO NACIONAL
PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

IX **DEL 10 AL 12 DE NOVIEMBRE**
CÚPULA DEL MILENIO

CAMPEONATO MUNDIAL
DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID
#SPAINISTAPAS

Descubre las tapas finalistas en el
Festival de la Tapa.
del 11 al 16 de Noviembre, **Valladolid.**

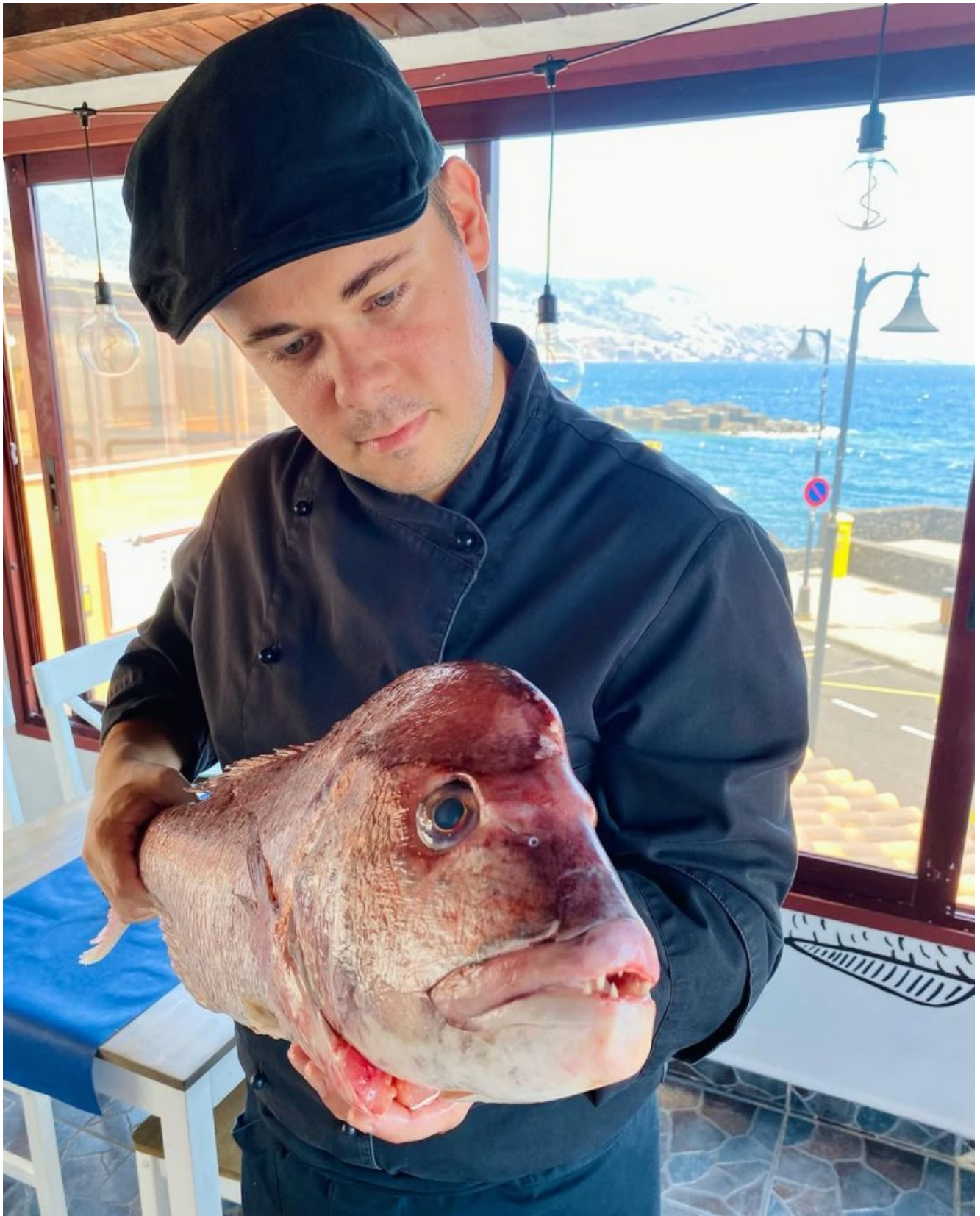
@SPAINISTAPAS

WWW.CONCURSONACIONALTAPAS.COM

Su participación, entre los **46 mejores cocineros de toda España**, no solo reafirma la proyección del talento canario en la península, sino que también consolida su papel como **embajador de la cocina insular**. Además, Josué ha sido invitado al **IX Campeonato Mundial de Tapas**, un privilegio que lo sitúa en la élite de la gastronomía en miniatura y lo convierte en una de las voces más sólidas del recetario contemporáneo de Canarias.

La ensaladilla que emociona: cherne ahumado, ñame y boniato

Su tapa, **“Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”**, es un homenaje directo a los sabores del Archipiélago. En ella, el **cherne**, pescado de roca profundamente arraigado en la cultura gastronómica canaria, se ahúma para despertar el recuerdo del mar y el fuego. El **ñame** y el **boniato**, por su parte, aportan dulzor, textura y color, recordando los contrastes de la tierra volcánica que lo inspira.



La propuesta de Josué se distingue por su **equilibrio técnico y emocional**. Cada elemento está cuidado al milímetro, desde la emulsión hasta la [temperatura](#) del pescado, con una presentación que encierra una declaración de principios: la cocina canaria puede ser delicada, elegante y profundamente

moderna sin perder sus raíces.

En palabras del propio chef, *“esta tapa nace del recuerdo de los sabores de mi infancia y de la necesidad de demostrar que desde una isla pequeña se pueden hacer cosas grandes”*. Y, sin duda, su camino lo está logrando.

Valladolid, capital mundial de la tapa

El **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid** es el evento más importante de su género en España y uno de los más reconocidos del mundo. Del **10 al 12 de noviembre**, la **Cúpula del Milenio** se convertirá en el epicentro de la creatividad gastronómica, reuniendo a los mejores especialistas del país y a **16 chefs internacionales** en el **Campeonato Mundial de Tapas**.

Avalado por la **Academia de la Tapa y del Pintxo de España**, este certamen no solo premia la técnica, la presentación y el sabor, sino también la sostenibilidad y el respeto al producto local. Además, la ciudad se llena de vida durante el **Festival Internacional de la Tapa**, una experiencia donde los asistentes pueden degustar las creaciones finalistas en bares y restaurantes vallisoletanos, convirtiendo la competición en una verdadera fiesta del sabor.



Cúpula del Milenio

Para Josué Martín, competir en Valladolid es mucho más que un desafío culinario: es **una oportunidad de representar a Canarias ante el mundo**, demostrando que la gastronomía insular tiene voz propia y un discurso sólido dentro de la cocina española actual.

Breña Baja celebra a su embajador del sabor

El **Ayuntamiento de Breña Baja** no ha tardado en felicitar al chef, destacando su papel como **orgullo local** y su contribución al posicionamiento de La Palma como referente gastronómico. En palabras del consistorio, *“Josué Martín representa el espíritu de una isla que ha sabido renacer y proyectarse al exterior a través de su talento y su producto”*.



El Altillo Gastro Bar



En **El Altillo Gastro Bar**, su restaurante frente al mar, esa filosofía se hace visible en cada plato. Su cocina combina técnica y sensibilidad, con una mirada limpia hacia el producto local y una apuesta clara por la sostenibilidad. Es un espacio donde la tradición palmera dialoga con la vanguardia sin artificios, desde un respeto absoluto por la identidad isleña.

La tapa como lenguaje universal

La participación de Josué en este certamen llega en un momento

clave para la gastronomía canaria, que vive un proceso de **madurez y reconocimiento nacional**. Cada vez son más los cocineros del Archipiélago que ocupan un lugar destacado en los grandes concursos y congresos gastronómicos, mostrando que la creatividad puede nacer desde cualquier rincón del mapa.

En **Valladolid**, el chef palmero no solo llevará una tapa: llevará consigo una historia de esfuerzo, memoria y orgullo. Una historia que, en forma de bocado, hablará de mar y de volcán, de identidad y evolución.

Cuando en noviembre la ensaladilla de cherne ahumado llegue al jurado, no será simplemente una receta. Será el eco de una tierra que cocina desde el alma y que, gracias a cocineros como Josué Martín Hernández, **sigue conquistando el corazón –y el paladar– del mundo**.

Fe de erratas

Desde **CanariasGourmet.es** celebramos la participación de los tres cocineros y agradecemos la comunicación directa que nos permitió corregir esta información.

En este artículo se indicaba inicialmente que Josué Martín Hernández era el único representante de Canarias en el XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2025.

Sin embargo, la organización ha confirmado que **Canarias cuenta con tres chefs finalistas** en esta edición:

- **Josué Martín Hernández** (El Altillo Gastro Bar, La Palma)
 - **Raúl Bodego Pérez** (La Bahía de Puerto Lajas, Fuerteventura)
 - **Antonio Rodríguez Medina** (Hotel Costa Calero, Lanzarote)
-

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

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

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

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

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

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

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

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

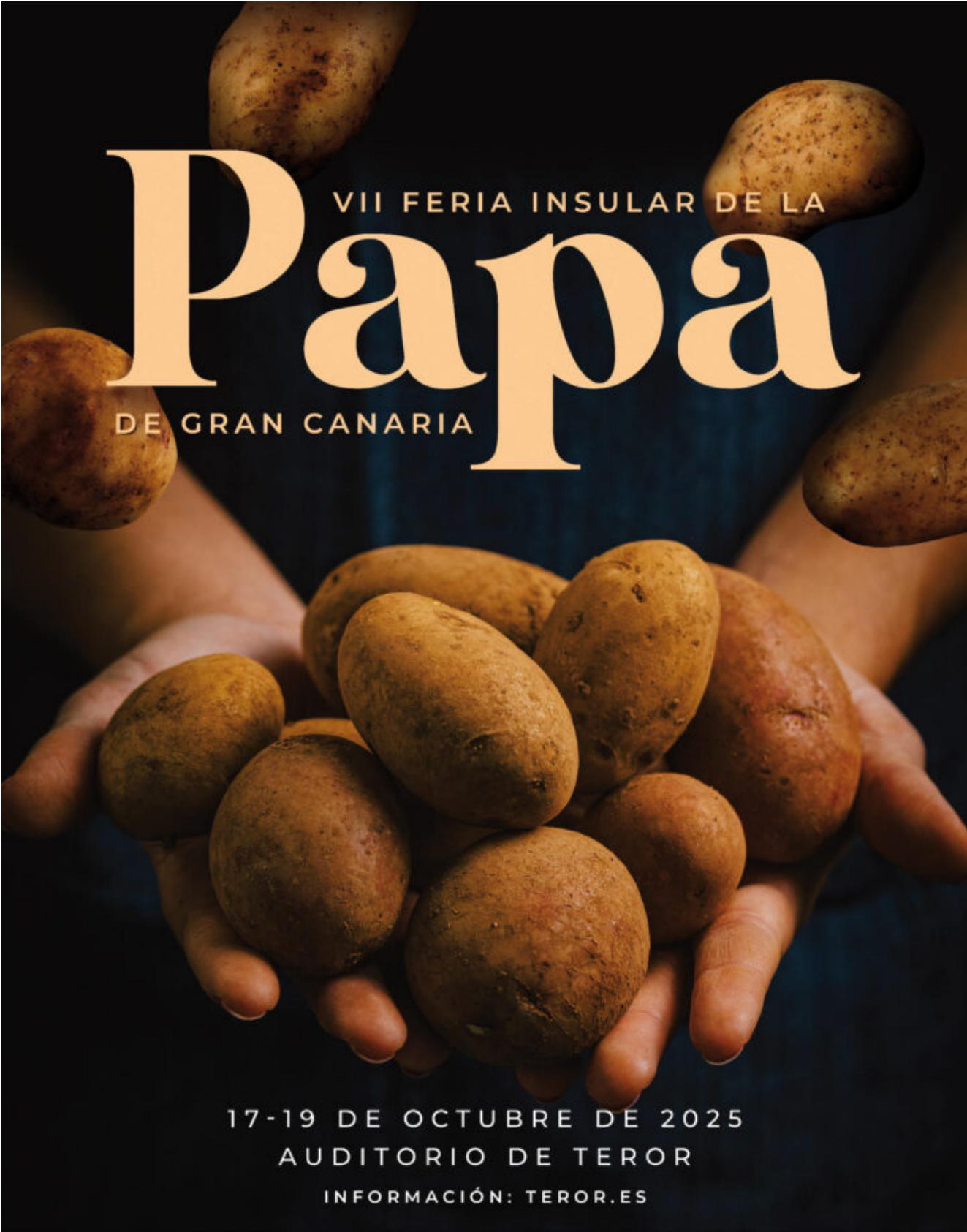
Pedro Afonso





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

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

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



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



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

[@Km0GranCanaria](#)

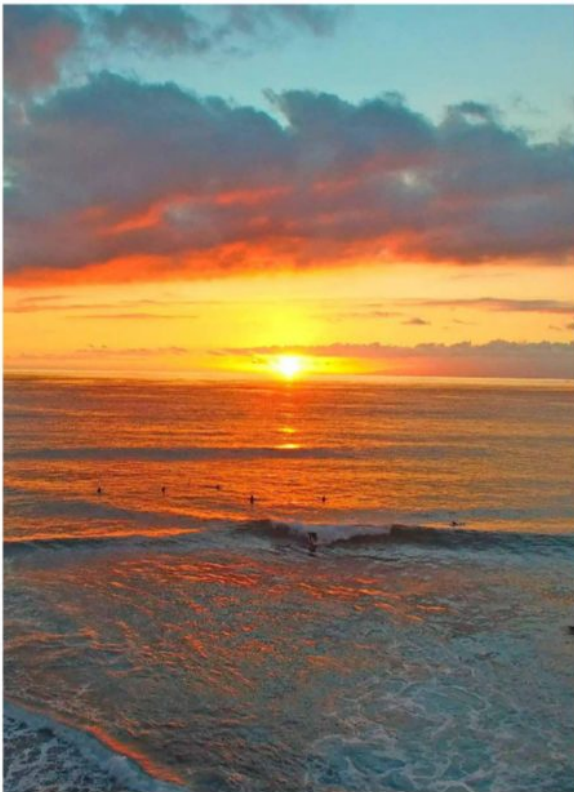


□

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

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

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







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

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

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

□



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

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

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

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

Por **Canariasgourmet.es**

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

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su

marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

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



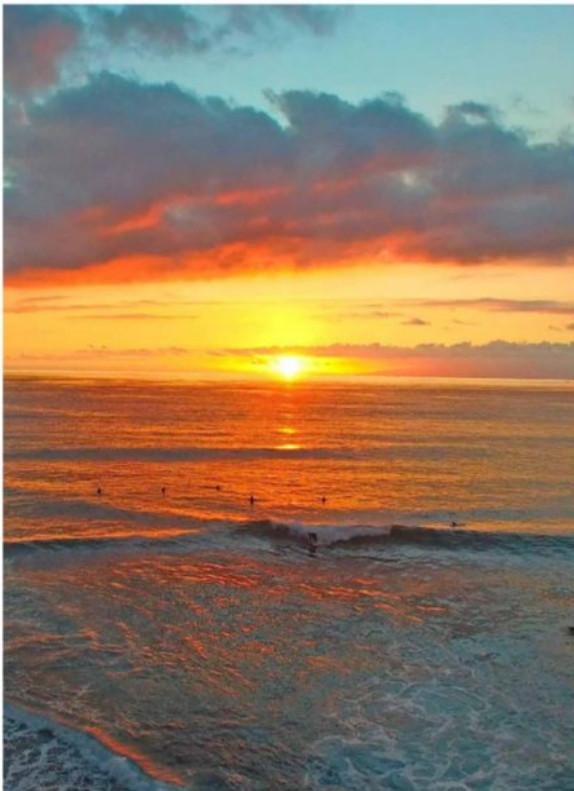
Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también**

un espejo del territorio.

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

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una **cena experiencial** liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la

diversidad paisajística del municipio lagunero, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

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

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

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

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

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



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

Cómo asistir

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

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

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

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

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

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

¡Echémosles una mano a los

inspectores!

Fundado en **1977** por **Verísima García y Tomás Galván**, Casa Tomás nació como un restaurante de carácter familiar en la zona de La Laguna, sin imaginar entonces que décadas más tarde se convertiría en un referente gastronómico conocido incluso **fuera de Canarias**. Hoy, junto a su hijo Víctor, el matrimonio sigue al frente del negocio con la misma entrega de siempre. Y eso se nota en cada plato.

Su especialidad –las míticas **costillas con papas y piña de millo**, siempre coronadas por un mojo verde de los que ya no se encuentran– es apenas la puerta de entrada a una carta donde las **carnes y pescados frescos del día** también tienen protagonismo. Lo que define a Casa Tomás no es la sorpresa, sino la certeza: la certeza de que cada visita sabe a hogar.

Una Estrella para Casa Tomás

[@RestCasaTomás](#)

Hay restaurantes que no buscan brillar. Que no compiten. Que no cambian su carta cada tres meses ni hacen catas a ciegas con prensa o influencers. **Restaurantes** que simplemente hacen bien lo suyo, una y otra vez, durante décadas. Y eso –aunque no salga en las guías– también es excelencia.



Don Tomás Galván





Tomás Galván y Verísima García el principio de una historia

En Tegueste, **Casa Tomás** lleva generaciones sirviendo **papas, costillas y millo** como quien preserva una ceremonia. El local no tiene mantel de lino ni vajilla japonesa. Tampoco falta hace. Lo que hay es sabor, tradición y una clientela fiel que

acude casi en procesión. No por postureo, sino por placer. Y, sin embargo, nadie ha considerado darle una estrella. Ni un Sol. Ni un Solete. ¿Será porque no “innova”? ¿Porque no tiene un Instagram estético? ¿Porque no hace menús de 14 pases?

Tal vez habría que recordar que, en Tokio, un local especializado únicamente en yakitori puede lucir una estrella Michelin. Que, en Singapur, Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz, hizo historia en 2016 al convertirse en el primer *hawker* del mundo en recibir una estrella Michelin.

Sin embargo, **en 2021 perdió esa estrella**, tras haberse expandido a múltiples locales bajo un modelo de franquicia que muchos comparan con una versión asiática del fast food. Algunos críticos apuntan que **la estandarización del producto y la pérdida del toque personal** pudieron haberle restado autenticidad, esa que justamente lo hizo brillar en sus orígenes. Aun así, el mensaje es claro: **la excelencia también habita en lo popular**, y si Casa Tomás estuviera en Kioto, probablemente ya tendría su placa desde hace años.

Llama la atención. Porque cuando uno repasa la constancia de ciertos cocineros en Tenerife, la solidez de sus propuestas, la madurez de sus trayectorias... cuesta entender cómo, en todos estos años, nadie haya considerado que merecen una estrella, un Sol, o al menos una mención formal.



Puesto original del Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz





**El mismo Restaurante en Singapur ya con estrella Michelin.
Foto: José Garavito**

No hablamos de talento emergente, ni de proyectos que apenas comienzan. Hablamos de nombres con historia, con oficio, con resultados palpables. Hablamos de **Carlos Gamonal, de Rubén Cabrera, de Seve Díaz, de Dani Nielsen, de Armando Saldanha, de Raúl Torres...** Cocineros que no necesitan probar nada, porque ya lo han demostrado todo.

Y, sin embargo, siguen fuera del foco de los grandes reconocimientos. ¿Será que no aparecen en las cenas correctas? ¿Será que no forman parte de ciertos círculos? ¿O será simplemente que el sistema no está diseñado para mirar con atención allí donde no hay ruido?

Lo cierto es que la omisión sostenida también es una forma de discurso. Y por eso sorprende aún más que, en un mundo donde se premia una barra de yakitori o un puesto callejero de pollo en otras

latitudes, aquí no se haya reparado en la excelencia silenciosa de restaurantes como *Casa Tomás*, que lleva décadas haciendo lo mismo... pero cada vez mejor.

No se trata de falta de nivel. Se trata de una mirada que no ha sabido –o no ha querido– ver más allá del círculo habitual. Mientras algunos nombres se repiten año tras año en los listados, hay cocineros que llevan tiempo mereciendo algo más que el aplauso del cliente fiel. Lo que falta no es calidad. Lo que falta es foco.

Carlos Gamonal – El testigo de la cocina canaria elevada

[@MesónElDrago](#)

Hablar de alta cocina en Canarias sin nombrar a Carlos Gamonal sería una omisión imperdonable. Su restaurante, Mesón El Drago, es uno de los grandes pilares gastronómicos de las islas. Fundado por su padre –quien obtuvo una estrella Michelin en su época–, el Drago no ha perdido su esencia: Carlos tomó el testigo junto a su hermana Priscila y lo elevó aún más, manteniendo el alma del recetario canario y llevándolo a otra dimensión.



Chef Carlos Gamonal



Su cocina no es una reinención forzada, ni una ruptura. Es continuidad, evolución y respeto. Una cocina profundamente canaria, honesta, con técnica refinada y sensibilidad artística, que sabe tocar la memoria gustativa del comensal con matices contemporáneos. Carlos es, además, un artista del plato, conocido por sus paisajes comestibles, sus juegos de color, textura y profundidad. Cada servicio es también una declaración estética.

Y todo esto sucede sostenido por uno de los equipos más longevos y cohesionados de la hostelería insular. Con más de 30 años de historia, el restaurante mantiene una sala impecable dirigida con profesionalidad y elegancia por Jaquelin

Rivero, capaz de cuidar al cliente con esa mezcla perfecta de cercanía y excelencia.



Francisco Javier Hernández Arvelo, nuestro segundo Jefe de Cocina y José Manuel Quinta Piñeiro, encargado de la partida de cuarto frío. En Sala, Priscila Gamonal (Cocinera, pastelera, sumiller y jefa de sala) junto con Jaquelin Rivero Cabo, nuestra Jefa de Sala y Metre de catering

Por si fuera poco, el catering de **Carlos Gamonal** se ha convertido en uno de los más reconocidos de Canarias, elegido para eventos de alto nivel como la gala de entrega de los Soles Repsol en Tenerife 2024, donde el nivel de ejecución, sabor y estética fue simplemente impecable. Pero este es solo un punto más en una trayectoria donde sobran los méritos.

Y, aun así, ni una estrella. Ni un Sol. Como si la constancia, el legado, la técnica y el compromiso con la cocina canaria no contaran. **Carlos Gamonal** no necesita figurar. Pero el hecho de que no lo haga, dice mucho más sobre el sistema que sobre él.

Rubén Cabrera – Precisión sin escaparate

[@RestCúpula](#)

Pocas cocinas en Canarias pueden presumir del nivel técnico, la estética cuidada y la coherencia gastronómica que Rubén Cabrera mantiene desde hace años en [La Cúpula](#), el restaurante gastronómico del hotel Jardines de Nivaria, en Adeje.



Chef Rubén Cabrera

Rubén no necesita levantar la voz. Su cocina habla sola: fondos impecables, equilibrios milimétricos, texturas bien pensadas y una narrativa de platos que fluyen como una partitura clásica. Dos Soles Repsol y una recomendación en la Guía Michelin avalan esa trayectoria, así como su presencia en

congresos y eventos especializados de proyección nacional.

La suya es una cocina donde la técnica no sustituye al sabor, sino que lo potencia. Donde el producto no se disfraza, sino que se viste con precisión. Y donde el emplatado forma parte del discurso, pero no es su única virtud. A todo esto se suma una sala de altísimo nivel, impecablemente dirigida, que acompaña con elegancia cada servicio. El conjunto –desde la cocina hasta los detalles del espacio– proyecta una identidad refinada y serena, que distingue al restaurante sin necesidad de alardes. Y sin embargo, **la estrella aún no ha llegado.**







“Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa chinegua (papa King Edward) ahumada”



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”



Petit four

No falta nivel, ni falta oficio y mucho meos producto. Pero sigue sin aparecer ese reconocimiento mayor que tantos comensales dan por hecho al terminar el menú. Rubén Cabrera no necesita validación para seguir cocinando con el mismo rigor. Pero la pregunta queda en el aire:

¿Qué más hace falta para que la estrella sea oficial, si no es esto?

Raúl Torres – La madurez silenciosa

[@DondeMarioRest](#)

Raúl Torres no necesita adornos. Su cocina habla con técnica, con sabor y con un recorrido internacional difícil de igualar. Ha trabajado en Astrid & Gastón, Maido, Quintonil y Pujol –todos incluidos entre los restaurantes más influyentes del

mundo—, y lo ha hecho como parte activa de equipos que no solo cocinan, sino que marcan época.



Plato by Chef Raúl Torres. Rest. Donde Mario. Fotos: José Garavito



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario









Restaurante Donde Mario.
Fotos: José Garavito







Solo con mencionar que Maido –donde se formó en Perú bajo la filosofía nikkei de Mitsuharu Tsumura– es actualmente el restaurante número 1 del mundo según The World's 50 Best 2024, basta para entender el nivel de exigencia que ha vivido desde dentro. Sumado a su paso por México en Pujol y Quintonil, dos templos contemporáneos de la alta cocina mexicana, Raúl llega a Canarias con una mochila cargada de disciplina, técnica,

respeto por el producto y sensibilidad global.

Desde Donde Mario, en Santa Úrsula, lidera una cocina personal, sincera y profundamente sabrosa. Allí no hay discursos huecos: hay platos que reflejan lo aprendido, y un equipo que ejecuta con rigor.

Fue elegido Chef Revelación en los Premios Qué Bueno Canarias, pero todavía no figura en las grandes guías. Y esa es justamente la paradoja: **¿cómo puede alguien con esta trayectoria seguir fuera del radar?**

Mientras tanto, él sigue cocinando. Y lo hace, como siempre, **a nivel de estrella**, con o sin placas en la puerta.

Seve Díaz – El valor de sostener

[@TallerSeveDíaz](#)

Mientras muchos cocineros entran y salen del radar mediático al ritmo de las tendencias, Seve Díaz ha hecho lo contrario: quedarse. Y no quedarse por inercia, sino por convicción. Desde su restaurante, **El Taller de Seve Díaz**, en Puerto de la Cruz, ha consolidado una propuesta que no necesita fuegos artificiales para destacar. Un Sol Repsol avala su trabajo, pero no lo define.



El Chef Seve Díaz

La suya es una cocina de madurez, de evolución pausada, donde la técnica no eclipsa la emoción. Hay un respeto absoluto por el producto y una sensibilidad que se percibe en cada plato, incluso en los más sencillos. Su menú cambia con lógica, no por espectáculo. Y su discurso no busca titulares, sino

fidelidad: la del cliente que repite, la del paladar que recuerda.

El Taller de Seve Díaz es uno de esos restaurantes que han sabido **sostener el nivel sin traicionarse**, sin venderse a la estética fácil ni al ritmo de las modas. No hace falta reinventarse cada seis meses cuando se tiene claro qué se quiere contar y cómo.











Quizás por eso su nombre no aparece en todos los saraos, pero sí en todas las buenas conversaciones sobre cocina seria en Canarias. Porque cuando se habla de excelencia con fundamento, tarde o temprano, Seve Díaz siempre sale en la mesa.

Y conviene recordarlo a tiempo.

Porque este no es un ranking, ni una lista. Es un retrato

parcial de algo que ocurre hace años en todas las islas: cocineros que sostienen con oficio propuestas valiosas, sin estridencias, sin marketing de artificio, pero con un nivel que merecería más foco del que recibe.



El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Sería bueno evitar a **Casa Tomás** lo que le ocurrió al extinto restaurante **El Duende** de **Jesús González**, que más merecida no podía tener una estrella y, sin embargo, nunca le llegó. **El Duende** cerró sus puertas. Y aquella estrella que todos dábamos por segura cada año –incluso antes de existir redes y

postureo— nunca brilló en su puerta, sino solo en el firmamento de su historia.

Que no vuelva a pasar.

Que el silencio institucional no se convierta en olvido. Desde Canariasgourmet.es vamos a seguir hablando de ellos, nombrándolos, cocinando sus relatos con la misma honestidad con la que ellos cocinan cada día. Porque si los inspectores no miran, miramos nosotros. Y si hace falta, ¡Echémosles una mano a los inspectores!. #UnaEstrellaparaCasaTomás

Sabor Clandestino cumple 11 años: cocina, arte y comunidad desde las alturas de La Paz

[@SaborClandestino](https://www.instagram.com/SaborClandestino)

Una década y un año de revolución culinaria silenciosa. De fogones encendidos al aire libre, de platos que cuentan historias, de miradas nuevas sobre la alimentación y la cultura popular. Así celebra el colectivo boliviano **Sabor Clandestino** su 11º aniversario: reafirmando que la **gastronomía** también puede ser un acto político, un gesto artístico y una herramienta social.



Fundado por **Marco Antonio Quelca** en 2014, Sabor Clandestino no nació entre manteles de lino ni copas talladas. Nació en la calle. Entre carritos ambulantes, ingredientes nativos y un anhelo profundo: **que la comida vuelva a ser vínculo, experiencia y resistencia**. En sus inicios, las intervenciones eran casi performáticas, clandestinas, en plazas y barrios populares. Hoy, su legado sigue más vivo que nunca.

Un aniversario con sabor a raíz

La celebración de estos 11 años no busca alfombras rojas ni cenas exclusivas. Al contrario: **Sabor Clandestino vuelve a sus orígenes**, a la calle, a la comunidad, al contacto directo con la gente. Y lo hace con una agenda que fusiona lo culinario con lo cultural y lo educativo:

- **Intervenciones gastronómicas gratuitas en espacios públicos**, donde los transeúntes se convierten en comensales, sin más protocolo que el de compartir.
- **Talleres para niños y niñas de escuelas fiscales**, donde se enseña el valor de una alimentación sana a partir de productos endémicos de Bolivia. Una apuesta pedagógica

que siembra hábitos alimentarios desde la infancia.

- **Concurso de Cocina Creativa para estudiantes de gastronomía**, un laboratorio de ideas que se extenderá del 29 de septiembre al 8 de octubre. Durante seis jornadas, jóvenes talentos pondrán en juego su imaginación culinaria, lejos del formalismo académico y más cerca de la emoción.

Todo desembocará el próximo **12 de octubre** en **la gran kermés de aniversario**, que tendrá lugar en **el Mirador de las Letras**, en la zona de Cotahuma. Un lugar simbólico para el colectivo, pues allí, años atrás, realizaron algunas de sus primeras cenas de degustación al aire libre. “Es especial celebrar desde casa, en uno de los miradores donde hace años realizamos nuestros menús de degustación al aire libre”, comenta **Marco Quelca**, con la emoción de quien regresa al punto de partida con las manos llenas de historias.









Cultura popular y vanguardia en un solo bocado

Lo que diferencia a **Sabor Clandestino** no es solo su cocina —que lo es—, sino **la filosofía que la sostiene**. Lejos de los brillos efímeros de la alta gastronomía, su propuesta revaloriza la cocina cotidiana, popular, esa que se cuece a diario en las casas, los mercados, las esquinas. Y, sin embargo, lo hace con una estética y una técnica que la colocan a la altura de los discursos más contemporáneos.



Como bien señala Quelca, “la vanguardia no solo trata de generar propuestas con técnica avanzada y novedosa. La vanguardia también trata de tener una mirada distinta, una mirada donde se comparta una cocina bien hecha, no solo en restaurantes, sino en la cotidianidad y que sea al alcance de todos”. Una declaración que, en tiempos de experiencias gastronómicas hipercuradas y muchas veces excluyentes, suena a manifiesto urgente.

Recomendado por The World's 50 Best

El impacto de Sabor Clandestino ha cruzado fronteras y no ha pasado desapercibido en los círculos más influyentes de la gastronomía internacional. La propuesta del colectivo ha sido incluida en **“50 Best Discovery”**, la plataforma oficial de descubrimientos del prestigioso ranking **The World's 50 Best Restaurants**, que selecciona espacios con identidad propia y propuestas innovadoras en todo el mundo.



Este reconocimiento no es un simple guiño, es una validación poderosa de que lo que se está cocinando desde La Paz tiene eco global. Allí, la experiencia es descrita como un viaje sensorial, cultural y gastronómico, que abarca ingredientes de los 24 pisos ecológicos de Bolivia, intervenciones artísticas, y una narrativa emocional en cada plato. Es, en definitiva, una cocina que conecta territorio, memoria y creatividad como pocas en Latinoamérica.

Una década (más uno) de resistencia y

gratitud

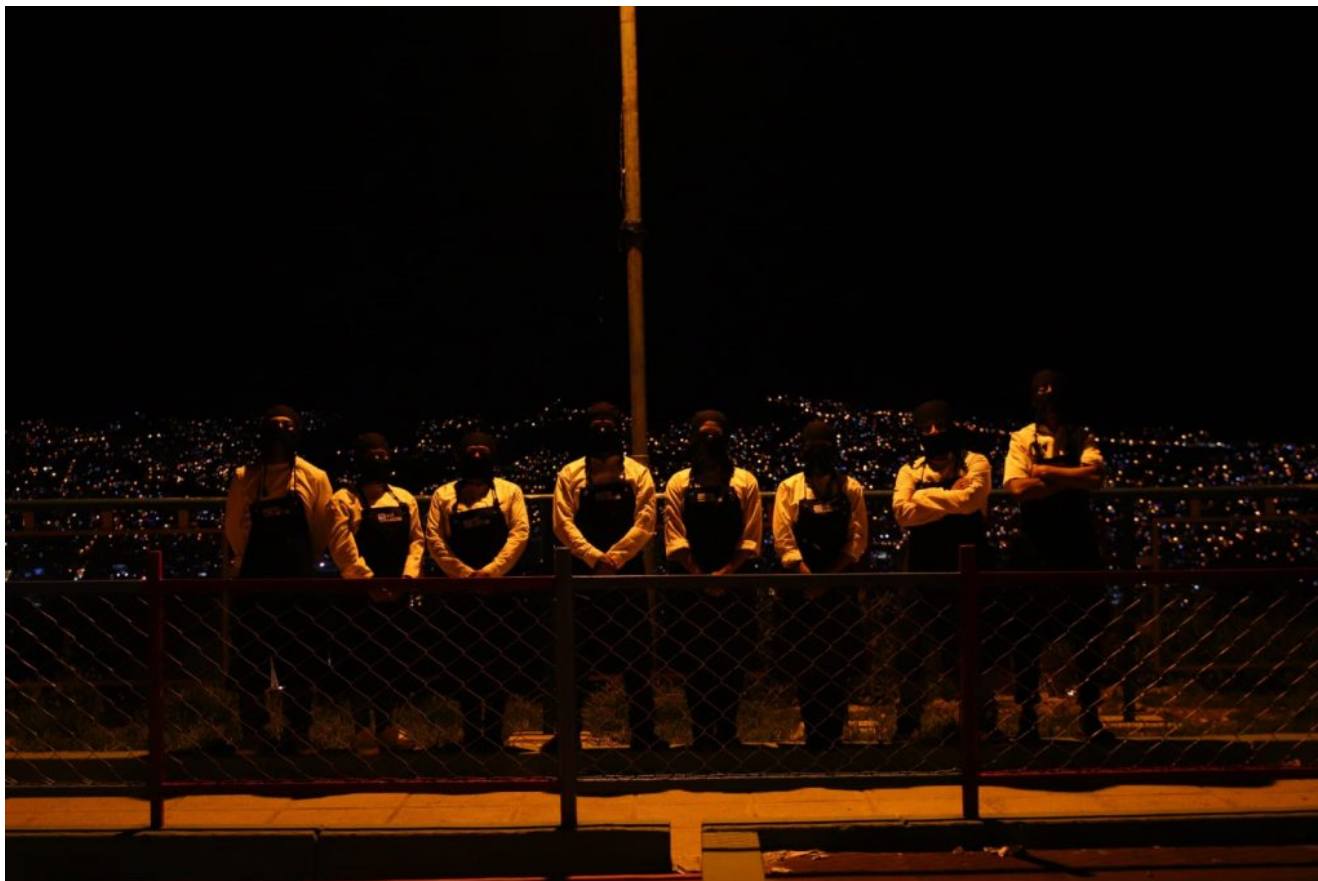
Cumplir 11 años de existencia no es menor, sobre todo cuando se trata de un proyecto cultural y gastronómico que no responde a los modelos convencionales ni cuenta con grandes respaldos institucionales. “Son 11 años gracias a nuestros [comensales](#) y seguidores. Por eso necesitamos festejar con ellos, porque son parte fundamental de Sabor Clandestino”, dice Quelca con una sinceridad que atraviesa el discurso.

Y tiene razón. Porque lo que ha sostenido a este colectivo no ha sido el marketing, ni la moda, ni la fama. Ha sido la comunidad. La convicción de que compartir un plato puede cambiar una mirada, un día, incluso una vida.

En un país tan diverso como Bolivia, donde coexisten más de 30 pueblos originarios y donde la riqueza culinaria es inabarcable, iniciativas como Sabor Clandestino no solo cocinan: **cartografían identidades, documentan sabores, y tejen redes de memoria.**







Desde Bolivia, un mensaje para toda Latinoamérica

Para quienes seguimos con atención la evolución de la cocina latinoamericana –y en particular los proyectos que desafían las lógicas de mercado–, Sabor Clandestino representa una de las propuestas más **genuinas, radicales y necesarias** del continente. En su nombre hay ironía, sí, pero también verdad: lo clandestino es muchas veces aquello que la cultura oficial invisibiliza. Y en ese margen, este colectivo ha construido un **nuevo centro**.

Celebrar 11 años no es solo un logro. Es una afirmación. Sabor Clandestino sigue, persiste y se expande, porque su alimento no está solo en la despensa: está en el corazón de la gente.