

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

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

En una era donde las tendencias gastronómicas se consumen con la misma rapidez con la que se viralizan, [Orígenes Gran Canaria](#) ha vuelto a demostrar que hay otro camino: más lento, más profundo y, sobre todo, más sincero. Su octava edición, celebrada los días 29 y 30 de septiembre en la **Finca Ecológica Los Olivos**, ha reunido a cocineros, sumilleros, productores, periodistas y estudiantes para construir un relato colectivo sobre lo que realmente alimenta a una cocina: el origen.

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

Voces con estrella, tierra en las manos

Los ponentes que pasaron por esta edición sumaban entre todos **19 estrellas Michelin, 4 verdes y 26 soles Repsol**, pero su valor no se midió en galardones, sino en verdad. Uno de los momentos más reveladores llegó con **Germán Ortega**, chef de La Aquarela, quien abrió la jornada con una reflexión sobre la

humildad del producto local: ese que no necesita artificios para emocionar. Le siguió **Randy Siles**, embajador gastronómico de Costa Rica, quien dejó una frase que aún resuena entre los asistentes: *“El carisma canario y el costarricense se parecen porque ambos vienen del alma. Cocinar aquí ha sido un privilegio humano, no solo culinario.”*





Chef Germán Ortega

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

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark suspenders, with his arms crossed. The background is a textured, light-colored wall.

Diego Guerrero

Dstage



origenes | GRAN CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran

AQUANARIA
Punto Verde de Gran Canaria

el
BOUTIQUE DE GRAN CANARIA

FRIMANCHA
CANARIAS

HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario

Coca-Cola

makro Vinófilos

MOLINO ROCA
Gran Canaria



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

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

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



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

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

Estudiantes al centro, no en la grada

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

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



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

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

Un cierre que es un comienzo

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

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

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

Kevin Díaz, Mejor Cocinero de Cantabria 2025: constancia mayorera con sabor del norte

Desde Muriedas al podio nacional: el chef canario **Kevin Díaz** conquista Cantabria con una cocina que abraza sus raíces y desafía los límites del territorio

Hay historias que no se cocinan de un día para otro. Requieren tiempo, sacrificio, un paladar afilado y, sobre todo, una determinación férrea. Así es la trayectoria del chef **Kevin Díaz**, natural de Fuerteventura y actual jefe de cocina en **Casa Lucita**, en Muriedas (Camargo), quien acaba de ser nombrado **Mejor Cocinero de Cantabria 2025** tras alzarse con la victoria en la **X edición del Concurso de Cocineros "Nacho Basurto"** **Makro Torrelavega**, organizado por la Asociación de Cocineros de Cantabria y **FACYRE** (Federación de Cocineros y Reposteros de España).



No es solo un título. Es el resultado de una perseverancia que ya el año pasado lo dejó a las puertas del triunfo, quedando segundo. Pero Kevin volvió, afiló cuchillos, afinó ideas y regresó con una propuesta que no dejó lugar a dudas.

Cocina con relato: dos platos que narran el esfuerzo

El formato del concurso proponía trabajar con dos proteínas predeterminadas –pollo y pez limón–, lo cual limitaba el margen, pero agudizaba la creatividad. [Kevin](#) articuló un menú en dos actos, donde cada ingrediente hablaba de su técnica, de sus raíces y de su sensibilidad como cocinero.



“Entre el huevo y la gallina”, fue su forma de abordar el pollo desde una narrativa de texturas y matices. Una crema de millo tostado –guiño evidente a su Fuerteventura natal– con

huevo poché y espuma aireada del mismo cereal, seguida de un guiso de [pollo](#) desmigado y envuelto en film para ganar untuosidad, frito luego en maicena, con demi-glace intensa, puré de apionabo y una croqueta de pollo y morcilla. Un plato con hilo conductor y vocación de cuento corto: sabroso, técnico y emocional.



Para el **pez limón**, Kevin recurrió a su paleta mestiza: marinado en miso y mirin, con cocción a la brasa y una salsa reducida con profundidad. Lo acompañó con un puré de batata con jengibre, perfectamente integrado al relato de su origen,

y un tartar de mango y pepino que equilibraba frescor y acidez. Cocina honesta, pensada y de autor.

El premio a la constancia

“Este premio es una oda al esfuerzo. Es la prueba de que si se trabaja, se logra”, declaró emocionado Kevin tras recoger su reconocimiento. Con tan solo siete años de carrera en cocinas profesionales, este cocinero majorero ha demostrado que el talento necesita voluntad para brillar, y que los tropiezos también forman parte del camino cuando uno no renuncia a su objetivo.







El triunfo no solo le otorga el título de Mejor Cocinero de Cantabria, sino que le abre las puertas al **Concurso Nacional de Cocineros FACYRE**, una de las plataformas más influyentes

del país para talentos emergentes. Allí competirá representando a Cantabria, pero con su alma anclada en las raíces volcánicas de Canarias.

Raíces majoreras, talento nacional

Nacido en **Fuerteventura**, Kevin Díaz ha sabido conectar su herencia insular con los productos y técnicas del norte peninsular. Dio sus primeros pasos en **El Baruco de Anero** y hoy lidera los fogones de **Casa Lucita**, restaurante que en poco tiempo se ha ganado un hueco en la escena gastronómica cántabra gracias a su propuesta contemporánea y su tratamiento respetuoso del producto.

Su currículum comienza a escribir una narrativa sólida. Ha sido finalista en concursos nacionales y su nombre se ha vinculado a galardones como el **Mejor Bocadillo de Queso de España** en el III Foro Internacional del Queso de Gran Canaria o el VIII Concurso de Cocina Popular “**Ensaladilla Canaria y Productos de Lanzarote**”. Sí, Kevin no olvida su origen: su cocina se construye con memoria gustativa y vocación de cruce cultural.

Proyección y responsabilidad

Ganar un certamen como el “Nacho Basurto” en su décima edición –en una tierra donde la cocina tiene nombre y apellido– no es asunto menor. Supone entrar en una conversación nacional, medirse con otros talentos y convertirse en embajador de una región que hoy encuentra en Kevin un portavoz joven, inquieto y con las ideas claras.

El próximo paso será el escenario nacional. Y allí, con la chaquetilla cántabra y el alma majorera, Kevin Díaz se medirá con lo mejor de cada comunidad autónoma. No será una novedad para él –ya ha pasado por otros concursos– pero esta vez lo hará desde una posición de liderazgo.

¿El futuro? Ya está en marcha

Kevin Díaz representa una generación de cocineros que no teme salir de su tierra, que entiende que las raíces no se pierden por cambiar de código postal, y que la verdadera identidad gastronómica se defiende desde el oficio, el conocimiento y la curiosidad.

La suya es una historia que merece ser contada y seguida de cerca. Porque cuando la pasión se sirve en el plato con técnica y emoción, el resultado es inevitablemente sabroso. Y si el camino lo acompaña, puede que estemos ante uno de los grandes nombres de la cocina española en los próximos años.

Eliana Real y Mirella González: talento femenino y canario rumbo al nacional de gastronomía

La jefa de partida del restaurante La Brasserie by Pierre Résimont y su compañera logran el primer puesto en el 8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias y representarán al Archipiélago en el campeonato nacional en Mallorca.

[@BahíadelDuque](#)

San Miguel de Abona, 24 de septiembre de 2025.— En una jornada marcada por el talento emergente, el respeto al producto local y el dominio técnico, **Eliana Real y Mirella González**, ambas cocineras del prestigioso **Hotel Bahía del Duque**, se alzaron con el primer [premio](#) en el 8º **Certamen Regional de Gastronomía de Canarias**, organizado por **ACYRE Canarias**. El evento tuvo

lugar este lunes 23 de septiembre en el entorno histórico del **Museo Casa de El Capitán**, convirtiéndose en un vibrante escaparate del potencial gastronómico del Archipiélago.



La propuesta ganadora no pasó desapercibida. Con un menú que equilibraba audacia y sensibilidad, Eliana y Mirella sorprendieron al jurado con un plato de **salema, tortellini marino y cítricos**, seguido de unas delicadas **carrilleras de cochino negro con balsámico, chocolate y salsa de higos**.

Dos creaciones que, lejos de apoyarse en artificios, supieron potenciar las cualidades de los productos principales, rescatando sabores intensos sin renunciar a la armonía.

“Nos inspiramos en sabores frescos y potentes, que permitieran captar la atención del jurado sin restar protagonismo al ingrediente central”, explicó Eliana, que desde hace años ha hecho del Hotel Bahía del Duque su espacio de crecimiento profesional.

Una victoria que pone en valor el oficio y la pasión

Más allá del resultado, este primer puesto representa un **impulso para la cocina femenina en Canarias**, visibilizando a nuevas voces con talento, discurso y futuro. La ejecución técnica, el uso inteligente del producto de temporada y la creatividad puesta al servicio del sabor fueron factores determinantes para alzarse con el galardón.



Como premio, representarán a Canarias en el **Certamen Nacional**

de Cocina, que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears (Mallorca). Será una nueva oportunidad para mostrar, más allá del mar, cómo se cocina desde el Atlántico.

Eliana Real, de prácticas a referente

Su historia es también la historia de muchas mujeres que, desde la constancia y la pasión, han encontrado en la cocina un camino de autorrealización. **Eliana Real** se incorporó al **Hotel Bahía del Duque** en 2016 como estudiante en prácticas. Hoy, tras casi una década de aprendizaje y crecimiento, lidera una de las partidas de **La Brasserie by Pierre Résimont**, restaurante que forma parte del universo gastronómico del hotel y que lleva el sello del chef belga **Pierre Résimont**, galardonado con dos estrellas Michelin.

En este espacio de cocina franco-belga, Eliana trabaja con la mirada puesta en el detalle, la exigencia del producto y la elegancia del sabor. Su estilo combina tradición y vanguardia, con una base técnica sólida y una sensibilidad que conecta con la emoción del comensal.

“Concebir la cocina es mezclar técnica con pasión”, señala junto a Mirella, compañera en esta gesta. Ambas destacan que este premio supone un reconocimiento al trabajo en equipo y al esfuerzo diario. “Es un impulso para seguir creando platos que sorprendan y emocionen a quienes se sientan en nuestra mesa”.

El Hotel Bahía del Duque: semillero de excelencia gastronómica

Este reconocimiento también fortalece la imagen del **Hotel**

Bahía del Duque como referente en la alta gastronomía canaria. Con una oferta culinaria diversa, comprometida con la sostenibilidad y el producto kilómetro cero, el hotel forma parte de la exclusiva colección **The Tais Hotels & Villas**, sinónimo de lujo personalizado y compromiso con la excelencia.



Desde sus inicios, Bahía del Duque ha sido un espacio que cuida la tradición al mismo tiempo que mira al futuro. A través de su equipo de cocina, compuesto por profesionales en constante formación, y gracias a su colaboración con chefs de renombre, ha consolidado una propuesta gastronómica que evoluciona sin perder su esencia. Esta victoria es prueba de ello.

Un certamen con mirada hacia el territorio

El Certamen Regional, impulsado por ACYRE Canarias, vuelve a demostrar su papel clave como plataforma de visibilización para cocineros y reposteros del Archipiélago. En esta edición, la salema y el cochino negro –dos productos de marcada

identidad local– sirvieron de base para que los participantes exploraran narrativas culinarias propias. Talleres, ponencias y showcookings completaron una jornada donde el producto, el oficio y la creatividad fueron protagonistas.

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

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

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

La IA no es una amenaza para la gastronomía; es su aliada más poderosa. Famtastic explora cómo esta tecnología está transformando la cocina de maneras emocionantes:

innovación y sostenibilidad. La IA permite una personalización sin

precedentes, creando menús a medida que deleitan a los comensales y, al mismo tiempo, reducen el desperdicio alimentario.



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

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN



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

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

Sobre Carlos Gamonal

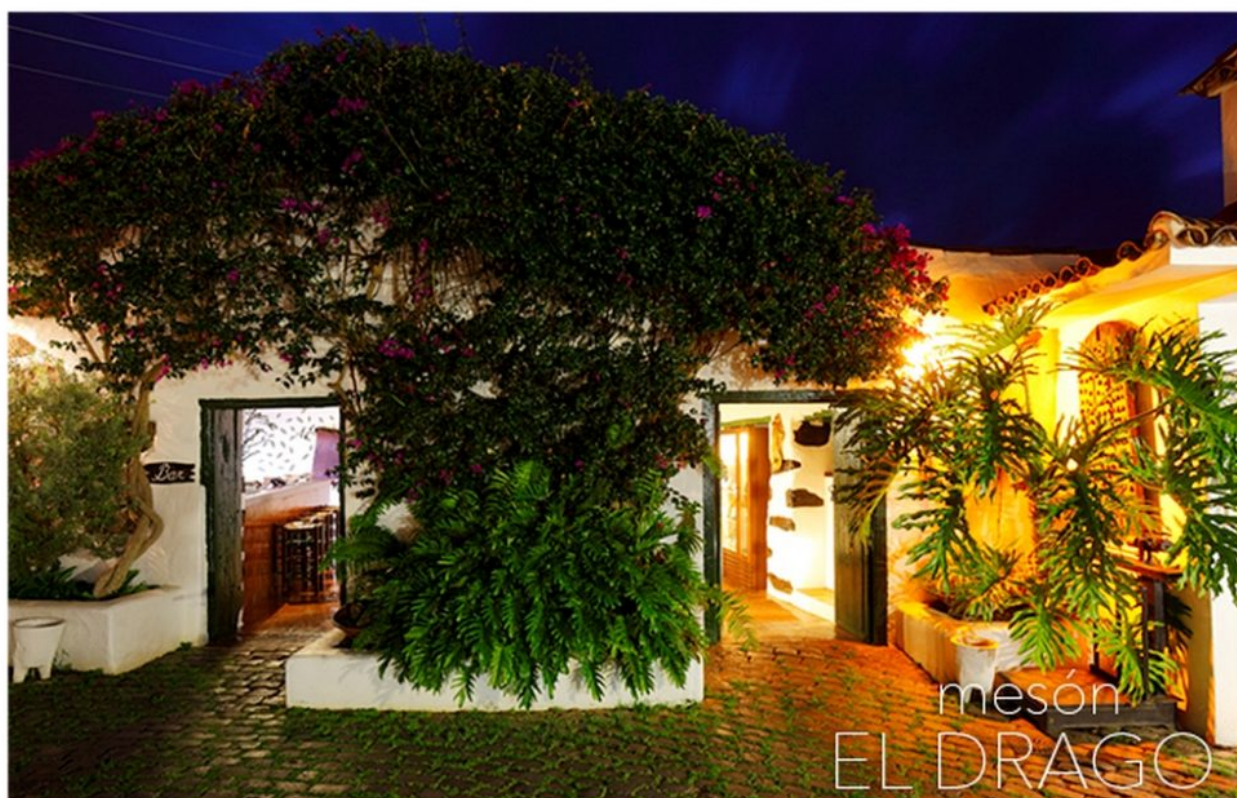
Carlos Gamonal Díaz (Tenerife, 1972) pertenece a la tercera generación de una saga familiar consagrada a la gastronomía. En 2024, su familia recibió la Mención Especial de la **Academia de Gastronomía de Tenerife**, en reconocimiento a su labor en la preservación, transmisión y reinvencción de recetas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



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

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

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



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

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

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

Pedro Nel Restrepo: una receta de raíces, fuego y reconocimiento

La nominación de Pedro Nel Restrepo como “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” en los Premios La Barra 2025 no solo honra su trayectoria y relevancia en **Tenerife**, también se enmarca en un contexto de excelencia que a lo largo de los años ha visto desfilar a grandes referentes de la **cocina colombiana** y latinoamericana.



Durante dos décadas, los Premios La Barra han reconocido a **chefs y restauradores internacionales** que han impulsado la imagen y prestigio de **Colombia** fuera de sus fronteras, convirtiendo cada nominación en una oportunidad de celebrar el

talento, el mestizaje y las conexiones culturales.

La categoría “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” ha distinguido en años recientes a cocineros que, como Pedro Nel Restrepo, han sabido llevar la esencia y los sabores del país al mundo, posicionando a Colombia en escenarios gastronómicos exigentes y cosmopolitas.

Nombres como Leonor Espinosa, Mejor Chef Femenina de América Latina en Latin America's 50 Best Restaurants, Diego Panesso quien ha ganado varios premios La Barra (se habla de 7 a 9 distinciones) en categorías como “Mejor Restaurante”, “Mejor Chef”, “Mejor Servicio”, “Mejor Diseño” y “Mejor Chef de la Región del Eje Cafetero, José Domingo Castillo y William López Flórez también han sido reconocidos en otras ediciones por su labor incansable y su aporte a la cocina nacional e internacional, demostrando que cada premio es un catalizador de inspiración para nuevas generaciones. Estas figuras, al igual que **Pedro Nel**, han proyectado la **cultura culinaria colombiana** y han establecido nuevos estándares de creatividad, sostenibilidad y respeto por el producto.



Leonor Espinosa, Mejor Chef Femenina de América Latina en Latin America's 50 Best Restaurants



Diego Panesso quien ha ganado varios premios La Barra

En este selecto grupo de galardonados internacionales, **Pedro Nel Restrepo** representa ahora a **Tenerife**, reivindicando el potencial del mestizaje gastronómico y el valor de la cocina del territorio canario. Su propuesta en **Etéreo**, respaldada por la crítica europea y reconocida con **Soles Repsol** y la recomendación de la **Guía Michelin**, simboliza la fusión entre tradición isleña y **creatividad latinoamericana**. La nominación de Pedro Nel es el espejo de lo que significa desafiar fronteras: es Tenerife mirando hacia Colombia y Colombia dejando huella en Canarias.

Así, la edición de 2025 de los Premios La Barra celebra no solo el logro de un chef excepcional, sino la vigencia y profundización de un reconocimiento que ha contribuido durante años a elevar el nivel de la cocina internacional, consolidando redes de influencia y dando protagonismo a quienes creen en el poder transformador de la gastronomía.



La nominación de Pedro Nel Restrepo como “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” en los Premios La Barra 2025 es un hito significativo tanto para él como para la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y su comunidad gastronómica. Ganar este prestigioso premio sería un logro que no solo destacaría su talento y dedicación, sino que también revitalizaría el espíritu y la inspiración de todo el staff de restaurantes y cocineros de la ciudad, quienes ven en su ejemplo el camino hacia la excelencia y el reconocimiento internacional.



Chef Pedro Nel Restrepo





La nominación de Pedro Nel Restrepo como “Mejor Chef Colombiano en el Exterior” en los Premios La Barra 2025 representa mucho más que un logro personal: es una victoria simbólica para toda la comunidad gastronómica de Santa Cruz de Tenerife.

Su candidatura encarna el esfuerzo colectivo de una ciudad que, en los últimos años, ha empezado a mirar de frente al panorama internacional con propuestas cada vez más sólidas, diversas y ambiciosas. Obtener este galardón validaría una trayectoria construida a base de disciplina, sensibilidad y visión, y serviría además como impulso emocional para el personal de cocina y sala que, día a día, sostiene el latido de los restaurantes locales. Ver a uno de los suyos alcanzar ese nivel de reconocimiento proyecta una esperanza real: la excelencia no es exclusiva de las grandes capitales, también

se cocina en las islas.



El Chef Pedro Nel y su equipo en Etéreo restaurante

Para **Pedro Nel** y su equipo en **Etéreo**, el premio significaría la culminación de una década marcada por la coherencia, el respeto por el producto y la voluntad de tender puentes entre culturas culinarias. Su propuesta –avalada por **Soles Repsol**, la recomendación de la **Guía Michelin** y una clientela fiel– ha sabido convertir la identidad en valor diferencial, haciendo de la fusión entre Colombia y Canarias una narrativa con alma.

Un reconocimiento de esta magnitud pondría en el mapa internacional no solo a **Etéreo**, sino a toda una isla que comienza a entender que su cocina es también su mejor carta de presentación al mundo. Y en ese mundo, cada vez más exigente y atento, un premio como este no solo celebraría a un chef, sino a un territorio que, como Tenerife, ha decidido tomarse la gastronomía en serio. Por eso, este año, todos los caminos del sabor deberían conducir a Pedro Nel.

Los 10 mejores restaurantes cárnicos de Canarias

Hay quienes comen carne y quienes la entienden. En Canarias, la carne no es solo proteína en el plato: es fuego encendido desde la infancia, domingos que huelen a brasa, restaurantes donde la chuleta se convierte en argumento, bodas donde el cochino negro es protagonista, y montes donde el humo marca territorio.

Durante años, las islas se pensaron desde el mar. Pero en silencio, entre riscos y medianías, ha crecido una cultura cárnica que ya no imita: propone. Porque aquí también hay ganadería que resiste, braseros que no descansan, y cocineros que se han tomado en serio el arte de asar, madurar, salar, sellar y servir con criterio.

Desde las alturas húmedas de La Esperanza hasta las parrillas del sur turístico, pasando por bodegones rurales, tascas sinceras y steakhouse de bisturí técnico, **el gusto por la carne en Canarias tiene hoy voz propia.** Es más que tendencia: es una conversación entre el territorio, la raza y la mano que la cocina.

Y sí, hay diferencias. No cocina igual quien ha tocado un animal en pie, que quien solo lo conoce en bandeja. Por eso este recorrido no es solo un ranking. Es un mapa emocional de

lugares donde la carne se trabaja con memoria, con visión y, sobre todo, con respeto.

Brunelli's Steakhouse

[@Brunellis](#)

Puerto de la Cruz, Tenerife Norte

Chef Ejecutivo: equipo de parrilleros bajo la dirección técnica del Grupo Loro Parque

Origen de las carnes: Black Angus de EE. UU., vaca vieja nacional, buey gallego

Técnica destacada: horno Southbend a 800 °C, pionero en Canarias

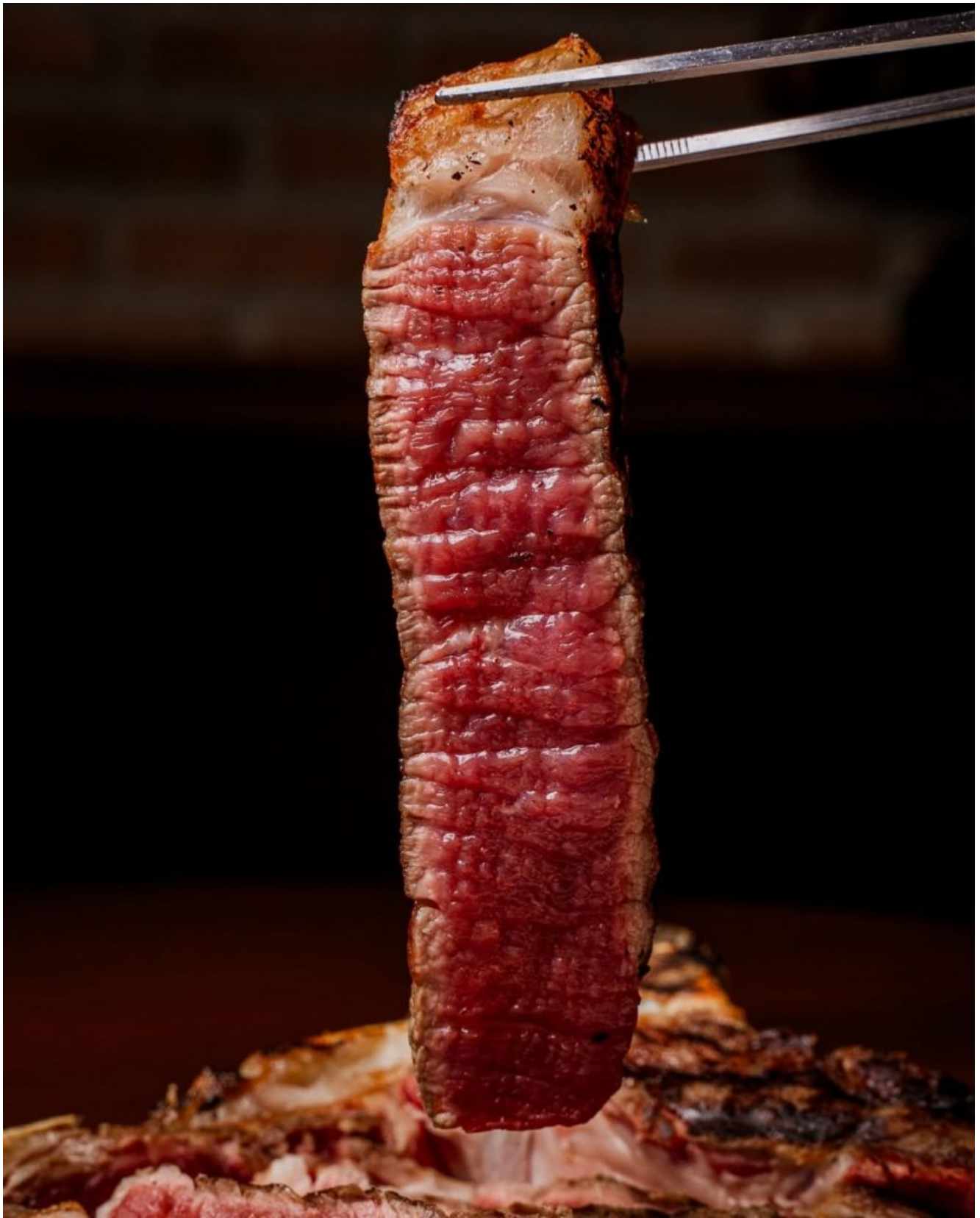
El mejor corte no es solo cuestión de raza o maduración. Es cuestión de temperatura, de tiempo, de respeto. Brunelli's, situado sobre un acantilado con vistas al mar, ha convertido la carne en una experiencia sensorial que comienza en la vista y termina en la memoria. Su horno Southbend, capaz de sellar a 800 °C, logra una reacción de Maillard perfecta: exterior caramelizado, interior jugoso y tierno, sin perder ni una gota del alma de la pieza.

El equipo de cocina, formado por parrilleros experimentados formados por el Grupo Loro Parque, trabaja como un engranaje suizo: precisos, técnicos y sin alardes. El enfoque es clásico, pero no por ello menos impresionante.











Cortes como el Tomahawk, el Ribeye de Black Angus o la Chuleta de buey gallego se ofrecen con maduraciones ajustadas a la pieza, y acompañamientos simples que no compiten con la carne: puré suave, papas al romero, un toque de chimichurri discreto.

Aquí no hay emulsiones ni reinterpretaciones: hay respeto por el fuego y el producto. La bodega ofrece armonías con vinos canarios volcánicos, riojas estructurados o tintos de la Ribera para quienes quieren profundidad. Brunelli's no necesita cambiar. Ya lo hizo todo bien desde el principio.

Char – Fuego y Brasas

[CharBrasas&Fuego](#)

La Caleta, Costa Adeje – Tenerife Sur

Chef: Babacar Fall

Origen de las carnes: vaca vieja gallega, Frisona nacional, Black Angus, Wagyu japonés y australiano

Técnicas: parrilla abierta, horno Jospé, maduración Dry Aged

Char no pretende competir. Juega en otra liga. El chef **Babacar Fall**, de origen senegalés y alma isleña, ha conseguido lo que pocos: hacer de un restaurante especializado en carne una propuesta de autor. Aquí no se viene solo a comer un chuletón: se viene a probar cómo la sensibilidad de un cocinero puede afinar el músculo de una vaca madurada durante 45 días.







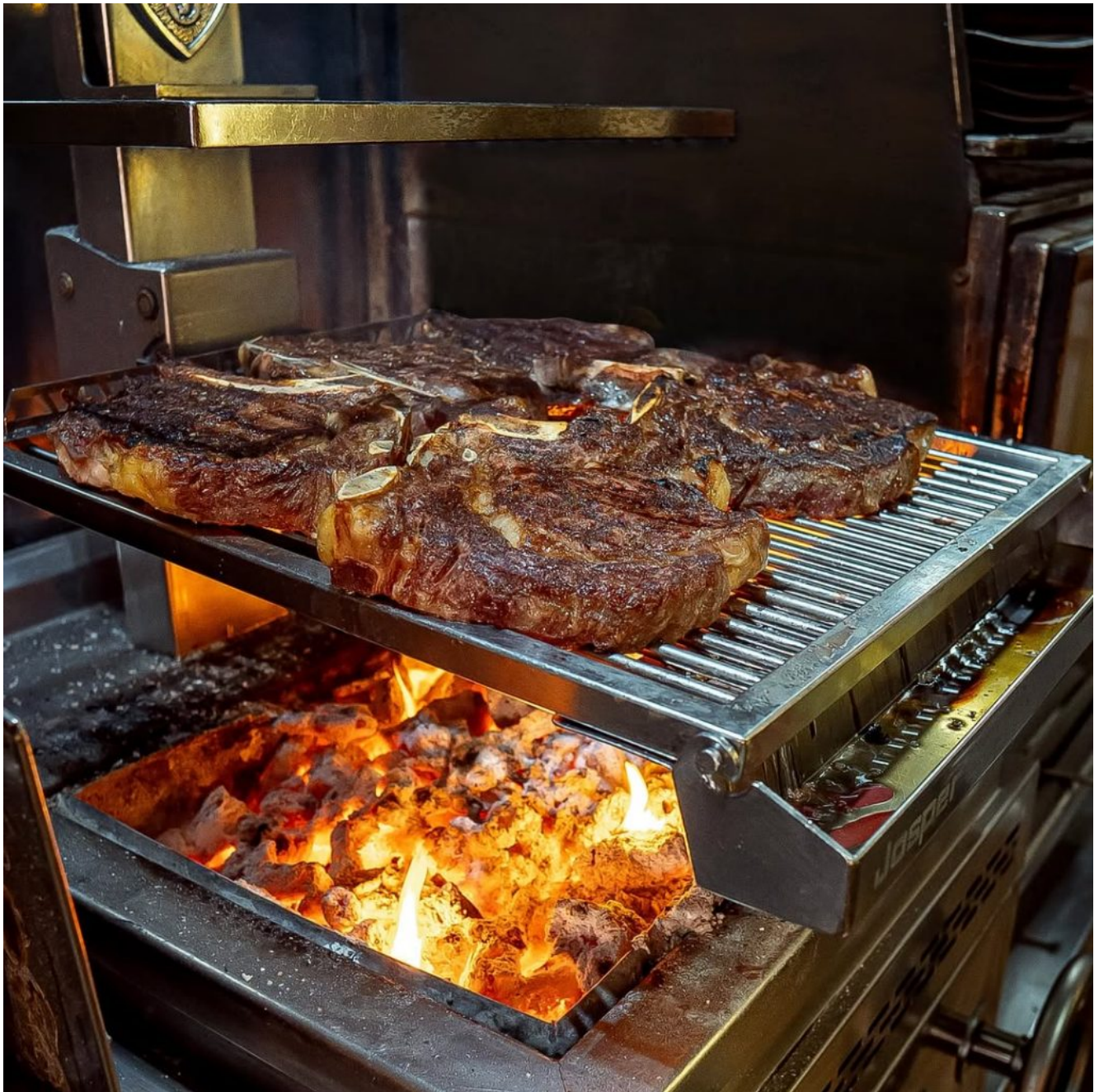
Falda superior

Spinalis Dorsi



Falda inferior

Longissimus Dorsi



El local, amplio, luminoso y con cocina vista, permite al comensal observar el ritual del fuego. Fall maneja varias técnicas a la vez: parrilla viva, horno Jospé para sellados lentos y cocciones que combinan potencia y equilibrio.

En carta, cortes seleccionados de vacas criadas en Galicia, Black Angus americano con infiltración precisa, e incluso

Wagyu australiano o japonés que se sirve en formato degustación, donde cada pieza tiene su textura, marbling y punto óptimo.

La diferencia con Brunelli's es evidente en la propuesta: aquí hay más juego, más interpretación. Se cuidan las salsas, se presentan guarniciones como la yuca fermentada, el ajoblanco canario reinterpretado o el mojo seco de café. El resultado es una experiencia gastronómica que cruza el umbral del steakhouse clásico y se instala en la nueva cocina de brasas.

Char es técnica, fondo y mirada. Y eso lo convierte en uno de los lugares más complejos –y al mismo tiempo, más placenteros– para entender la carne como un lenguaje universal.

El Caserón del Cortijo

[ElCaserondelCortijo](#)

Telde, Gran Canaria

Chef: Inti Ramses

Carnes: Vaca vieja nacional, Angus, Rubia gallega, carne de pasto de ganaderos locales

Técnicas: parrilla de leña, cámara dry-aged, ahumados artesanales, maduración en hueso

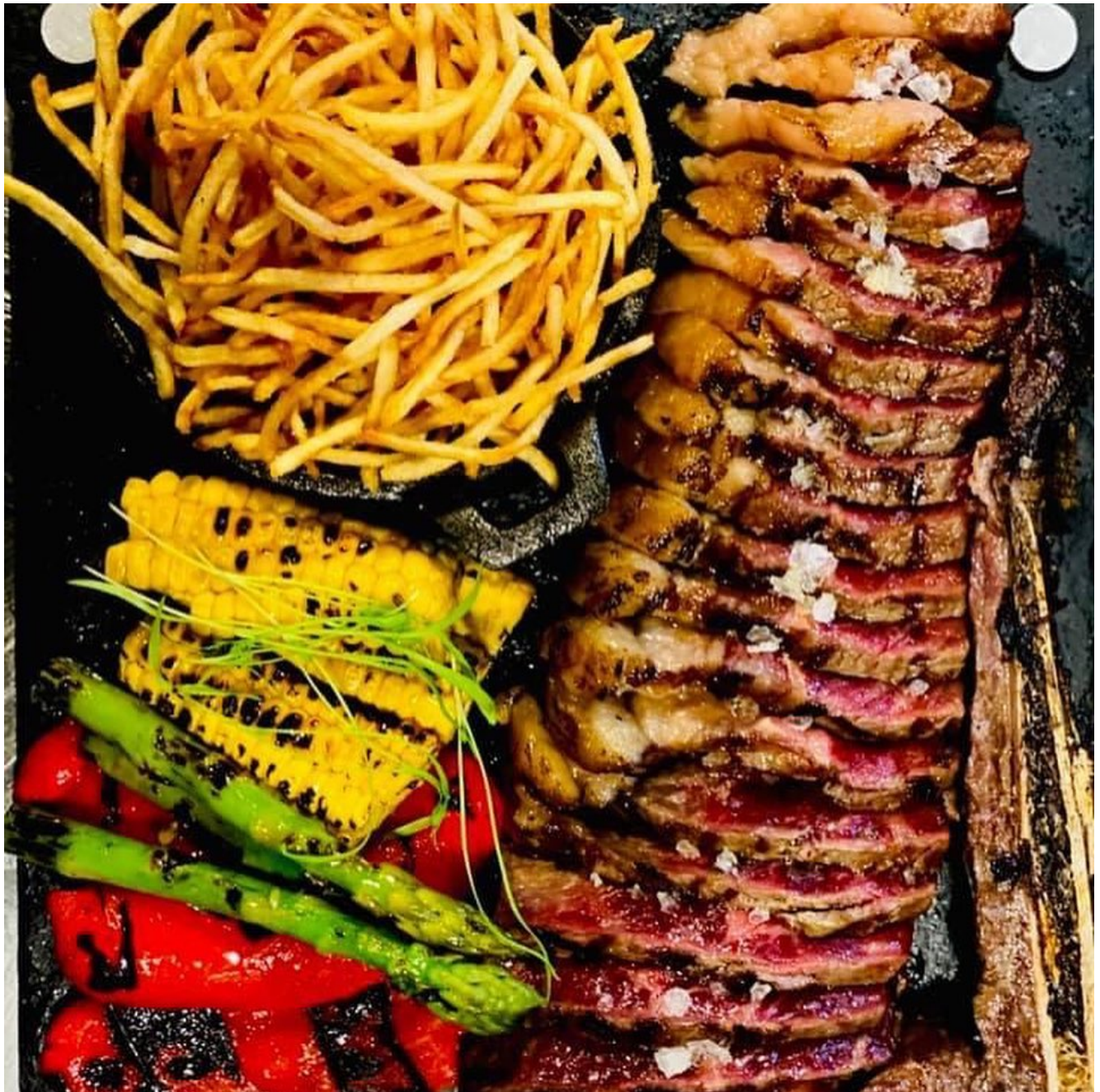
El Caserón del Cortijo no busca etiquetas. Las crea. Desde una casona en Telde, el chef **Inti Ramses**, de origen cubano, ha construido un discurso propio: el del fuego como identidad insular, sin renunciar a sus raíces. Aquí no se reproducen modelos al uso: se trabaja desde el respeto al producto y la búsqueda de un sabor auténtico.

Las vacas provienen en gran parte de ganaderías locales que practican pasto libre, y otras son seleccionadas de Galicia, con maduraciones largas –algunas sobre hueso– que pueden alcanzar los 45 días. Ramses combina técnica de brasas con un profundo conocimiento del humo: maderas de encina, almendro o tunera seca aportan capas de sabor difícilmente imitables.











En carta, cortes nobles como lomo bajo, tomahawk o picaña dry-aged, pero también joyas menos frecuentes como el flat iron o la entraña de pasto, que marcan una diferencia real.

El acompañamiento es sobrio y siempre coherente: papas negras asadas, cremas fermentadas, mojo de hierbas frescas o purés de batata con ceniza.

Ramses ha sido nombrado en varias ocasiones como referente del asado en Canarias, y no es para menos. Su propuesta no se apoya solo en la técnica: hay carácter, sensibilidad y visión.

The Bank Steak House

[@TheBankSH](#)

Playa de las Américas, Tenerife Sur

Chef ejecutivo: equipo internacional con formación en steakhouse americano

Carnes: Black Angus (Nebraska, EE.UU.), Wagyu australiano, vaca gallega nacional

Técnicas: parrilla de carbón mineral, horno de alto rendimiento, sellado doble en corte grueso

En la milla de oro del sur de Tenerife, entre turistas con ganas de sol y locales que saben lo que buscan, **The Bank** se ha consolidado como uno de los referentes de la carne en estilo americano. Su nombre evoca solidez y poder –como un banco– pero aquí, lo que se atesora es la proteína bien tratada.

El equipo de cocina, formado por parrilleros con experiencia internacional (Argentina, Londres, Texas), aplica técnicas de precisión quirúrgica. El corte es fundamental: piezas gruesas como el **Porterhouse**, el **Tomahawk** o el **New York Strip** se cocinan con sellado doble, reposo exacto y temperatura interna medida al grado. Usan carbón mineral para mantener una brasa intensa y limpia, y combinan con horno de alto rendimiento para dar acabados sin secar la fibra.











La carne proviene de proveedores de prestigio: Nebraska Black Angus con certificación USDA Prime, vaca gallega nacional seleccionada y cortes de Wagyu australiano, disponibles según mercado. No hay carta extensa, pero cada corte

está bien pensado y descrito con detalle para guiar al cliente según su preferencia de grasa, textura o sabor.

A diferencia de Char o El Caserón, donde el chef firma una identidad personal, en The Bank todo gira en torno a la precisión y al confort visual: iluminación tenue, decoración industrial-chic, cristalerías que dejan ver la cocina, servicio atento y multilingüe. Ideal para quien busca carne impecable en un entorno de diseño con estándares internacionales.

Aquí no hay humo de más, pero sí muchas brasas bien entendidas.

El Búho Tuerto

[@ElBuhTuerto](#)

Las Palmas de Gran Canaria

Chef propietario: equipo argentino de parrilleros tradicionales

Carnes: vaca argentina, Angus nacional, entraña, vacío, mollejas y cortes criollos

Técnicas: parrilla criolla argentina, fuego vivo, reposo largo, corte al momento

Hay restaurantes que no necesitan reflectores porque ya tienen fuego. **El Búho Tuerto** es uno de ellos. Situado en una calle tranquila de Las Palmas, sin grandes letreros ni decoración exuberante, este asador argentino es un favorito entre los carnívoros que saben lo que buscan: **sabor, textura y autenticidad.**











El equipo de cocina, dirigido por una familia de origen argentino, no se aparta un milímetro del canon criollo: carbón vegetal, brasa viva, cortes preparados al momento y reposo adecuado para que cada pieza llegue a la mesa con el jugo en su

lugar. Aquí no se cuece a prisa ni se adorna el plato: se sirve carne como manda la tradición.

Su carta no impresiona por extensión, pero sí por fidelidad a los clásicos: **entraña, bife de chorizo, vacío, ojo de bife, mollejas, chorizo criollo, provoleta fundida** y hasta asado de tira si el día acompaña. Todos los cortes se trabajan con punto argentino, y el comensal puede ver cómo el parrillero gira con calma la carne en una parrilla de hierro abierta al comedor.

La diferencia respecto a otros restaurantes de esta lista está en la filosofía: no hay hornos especiales, ni cámaras de maduración, ni emulsiones gourmet. Lo que hay es **sabor directo al paladar**. Las carnes, muchas de ellas importadas desde Argentina o seleccionadas de proveedores peninsulares con manejo similar, llegan con ese tono tostado por fuera y corazón tierno que solo se consigue con técnica y tiempo.

El Búho Tuerto es para quienes disfrutan de una copa de Malbec, pan tostado con grasa y una conversación sin prisa mientras la carne humea en la mesa. Y para los que entienden que la cocina más honesta, a veces, no necesita decir nada más.

El Almacén

[@ElAlmacenArgentino](#)

Las Palmas de Gran Canaria

Chef ejecutivo: equipo de cocina joven con formación europea

Carnes: Frisona madurada nacional, Angus certificado, chuletón de vaca vieja gallega, carne de pasto del norte peninsular

Técnicas: brasa controlada, maduración en seco en cámara propia, cocción lenta para cortes complejos

El Almacén no grita su amor por la carne. Lo susurra, lo cuece

con tiempo, lo presenta con elegancia. Este restaurante, ubicado en el centro de Las Palmas, ha sabido encontrar su lugar combinando una cocina sobria, refinada y profundamente pensada con un ambiente moderno que evita caer en lo impersonal.

Su equipo, formado por cocineros jóvenes con paso por cocinas europeas, propone una parrilla más técnica que instintiva. Aquí no hay asadores criollos ni humo envolvente: hay **cámaras de maduración que regulan temperatura y humedad con exactitud**, parrillas de hierro con brasa de carbón vegetal y cortes trabajados por peso, infiltración y necesidad de reposo.



ALMACEN



Sugerencias del Chef

- Churrasco Argentino
- Champiñones rellenos
- Costas o Cruches variadas
- Empanadas Argentinas
- Domitor en salsa plumet
- Secreto brasado Libérico a la parrilla

* ARGENTINIAN STEAK *

928 949249







La oferta incluye carnes nacionales e importadas, con especial atención a los chuletónes de vaca Frisona madurada, solomillos de Angus y alguna joya como el lomo bajo de vaca vieja que se sirve tras 30-35 días de dry-aged. El trato a la

carne es clínico: cada pieza se sella, se deja reposar y se corta con precisión en cocina para respetar su estructura.

A diferencia de El Búho Tuerto –que se mueve desde la rusticidad– o de The Bank, donde prima la estética, en El Almacén todo gira en torno a la **sensación en boca**. Los acompañamientos se eligen para equilibrar: cebolla asada en su piel, puré de tubérculos, salsas ligeras que realzan sin tapar.

La bodega sorprende con presencia de vinos atlánticos y tintos gallegos con tensión, pensados para carnes con matices. El servicio es profesional, discreto y perfectamente informado sobre cada corte. No se improvisa nada.

El Almacén es carne con cabeza. Una cocina de precisión que encuentra su lugar entre la tradición del asado y el lenguaje contemporáneo del plato bien trazado.

Mesón del Norte

[@MesondelNorte](#)

Buenvista del Norte, Tenerife

Cocina dirigida por: equipo familiar de parrilleros con raíces rurales

Carnes: vaca vieja canaria y peninsular, chuletón de pasto, cochino negro canario

Técnicas: parrilla de leña, sellado en plancha volcánica, cocción lenta en horno de leña

En el corazón verde del noroeste tinerfeño, donde el mar se encrespa y el monte huele a higuera y brezo, **Mesón del Norte** lleva décadas honrando el producto local desde el fuego lento. Aquí no se habla de maduración ni se pesa cada gramo con lupa: se escucha al corte, se mide la brasa con el oído y se deja que la leña haga su trabajo ancestral.

El local, sobrio y rural, tiene ese encanto de las casas que nacieron para dar de comer bien. La cocina la dirige un equipo de **parrilleros de la zona**, con años de oficio, conocimiento de cada raza y un sentido del punto que no se aprende en escuelas.

Las carnes provienen en gran parte de ganaderos locales, con piezas que van desde el chuletón de vaca de pasto, hasta solomillos de ternera del norte peninsular o cortes del siempre noble **cochino negro canario**, que aquí se trata como un lujo cotidiano. La especialidad es clara: **chuletas de vaca vieja cocinadas a fuego de leña**, acompañadas por papas arrugadas, pimientos del piquillo asados y mojos hechos en mortero.









El Mesón del Norte es el templo de la carne en la isla de Tenerife. Parada obligada para todos aquellos amantes de la carnaza que, sobre todo, pasen de camino a Masca. Así lo demuestran las largas colas de propios y forasteros que se agolpan en cada servicio a sus puertas.

No es raro que en los días de fin de semana superen los 300 comensales (en el comedor no caben más de 70).

Como la mayor parte de la clientela es local, la oferta de vinos se tira hacia los tintos de la Ribera del Duero, con algunas seleccionadas botellas tinerfeñas.

Absténganse los no amantes de la carne porque aquí se viene a ello: piezas peninsulares, algunas europeas y siempre una o dos seleccionadas del otro lado del charco, con maduraciones de 30 a 60 días. Puntos precisos y tamaños óptimos.

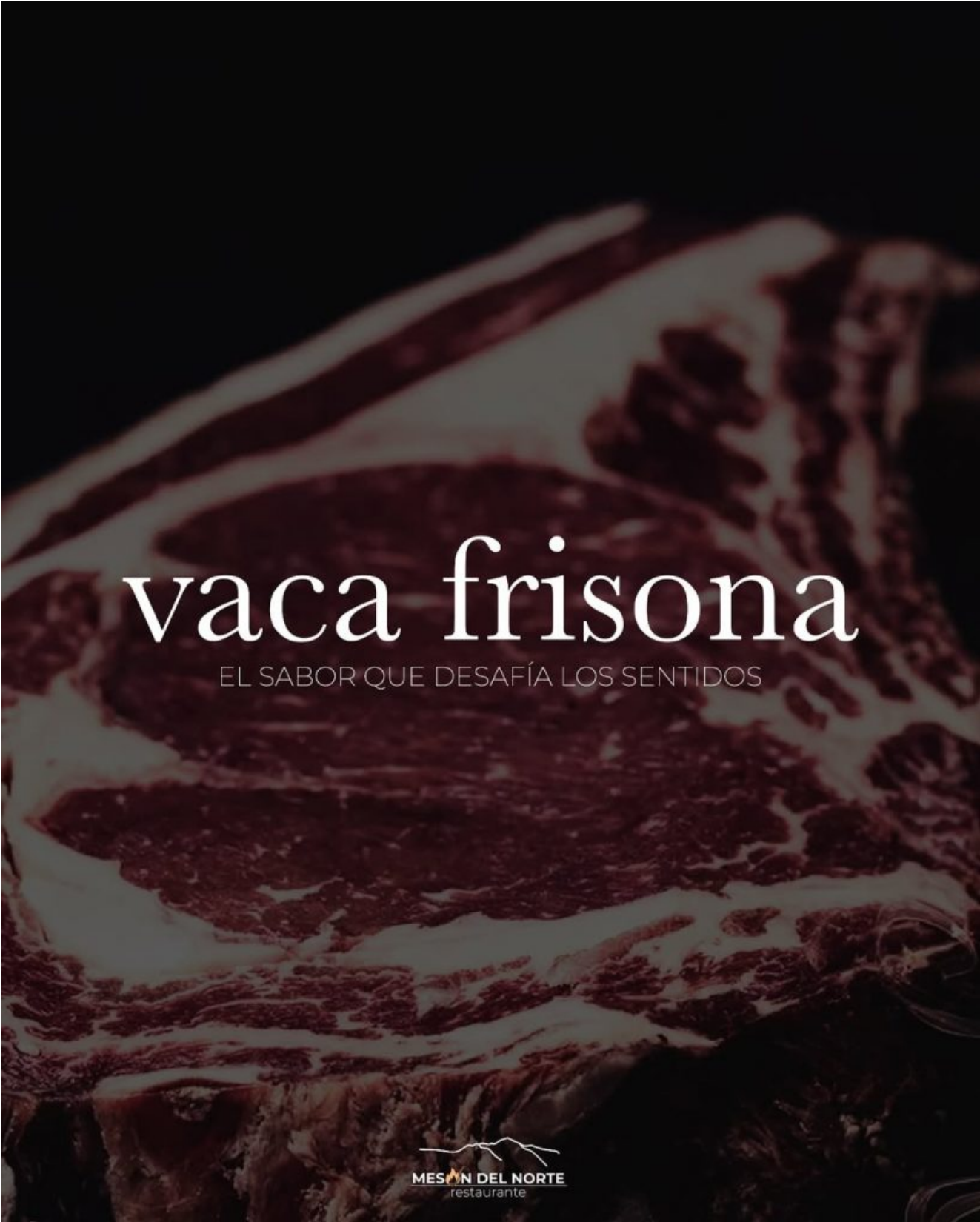
La atención es familiar en grado sumo, diligente y eficaz, sobre todo teniendo en cuenta el enorme volumen que atienden.

¡Obligatorio en Santa Cruz de Tenerife!

DoctorChef



MESÓN DEL NORTE
restaurante



vaca frisona

EL SABOR QUE DESAFÍA LOS SENTIDOS



A diferencia de El Almacén, donde todo es técnica precisa, aquí la sabiduría está

en las manos curtidas. No se usa horno Josper ni cámara de maduración, pero el resultado es igual de impactante: sabor rústico, profundidad de humo, textura que recuerda por qué la carne ha sido siempre símbolo de celebración.

Los fines de semana, el comedor se llena de familias, de caminantes, de parejas que bajan del monte con hambre y se van con una sonrisa. Hay vinos locales del Valle de El Palmar, servidos con orgullo, y postres de toda la vida. Nada falta. Nada sobra.

Mesón del Norte no es una moda. Es un lugar donde la carne sigue sabiendo a campo.

Mojos y Brasas de Sergio

[@MojoyBrasasde Sergio](#)

Santa Úrsula, Tenerife Norte

Chef y parrillero: Sergio Cairos

Carnes: vaca rubia gallega madurada +45 días, vaca Frisona, piezas selectas de pasto

Técnicas: maduración seca controlada, parrilla directa, sellado corto y reposo largo

En una pequeña esquina de Santa Úrsula, alejado del turismo de postales, **Sergio Cairos** ha convertido su modesto restaurante en un lugar de culto para los que entienden la carne como una pasión seria. Su filosofía es clara: **menos platos, más respeto**. Aquí no hay carta extensa ni guarniciones rebuscadas. Lo que hay es **vaca rubia gallega madurada** con mimo y tratada con precisión quirúrgica.

Sergio no viene del marketing gastronómico. Viene del oficio. Se formó entre fogones humildes y se especializó, por vocación

propia, en todo lo que rodea al mundo de la carne: razas, alimentación, PH de la grasa, humedad de maduración y comportamiento en fuego vivo. El resultado: cortes que se transforman en platos con identidad.









Sus chuletones de vaca vieja, de más de 45 días de maduración, se presentan al comensal para que vea la infiltración de grasa antes de ir al fuego. El sellado es rápido y el reposo sagrado. La temperatura es tan exacta que el punto de cocción no es una sugerencia: es una promesa cumplida.

A diferencia de Char o The Bank, donde hay narrativa de autor o despliegue técnico, **Mojo Picón de Sergio es pura honestidad cárnica**. Solo carne, brasas y oficio. No hay música de fondo ni vajilla de diseño. Hay platos de porcelana blanca y carne en su punto exacto, sal Maldon, y una copa de vino tinto bien elegido.

El restaurante solo abre algunos días a la semana y se recomienda reservar, ya que sus clientes fieles suelen llenar las mesas con antelación. Los vinos también son una sorpresa: etiquetas discretas, pero bien seleccionadas, con presencia canaria, gallega y de Ribera del Duero.

Mojo Picón de Sergio no busca llamar la atención. La provoca.

El Churrasco Restaurante

[@ElChurrascoRestaurante](#)

Meloneras y Las Palmas de Gran Canaria

Equipo parrillero: tradición argentina con gestión profesional canaria

Propietario: Mario Gil

Carnes: Black Angus Aberdeen, Rubia gallega, vacuno nacional certificado

Técnicas: parrilla a carbón vegetal, maduración en cámara, servicio en piedra caliente

Si hay un nombre que resuena con fuerza en el mapa cárnico de Canarias, ese es **El Churrasco Restaurante**. Fundado y dirigido por **Mario Gil**, este proyecto ha consolidado su prestigio gracias a una fórmula que conjuga **producto noble, técnica cuidada y servicio profesional**, sin perder la esencia del asado tradicional.

Con locales tanto en **Meloneras**, frente al mar, como en **Las Palmas capital**, el restaurante ofrece una experiencia completa: desde la selección de cortes (Angus Aberdeen, Rubia gallega y vacuno nacional madurado) hasta el modo en que cada pieza se presenta –**sobre piedra volcánica caliente**, lista para que el comensal ajuste el punto a su gusto.

El alma del restaurante es argentina, sí, pero su ejecución es **precisa y refinada**, con un dominio de la brasa que permite lograr carnes con **sabor profundo, corte jugoso y textura firme**. El entorno es cómodo, sobrio, elegante. Ideal para comidas de negocios, celebraciones o simplemente para quienes disfrutan de un buen corte sin necesidad de artificio.









La carta está bien equilibrada: ojo de bife, lomo alto, entrecot madurado, chorizos criollos, papas con mojo y una bodega que combina etiquetas locales con grandes clásicos españoles y sudamericanos. El servicio de sala está entrenado para guiar al comensal según su gusto, algo que se agradece en este tipo de casas.

El Churrasco Restaurante es ese lugar donde se come carne como se debe: con respeto, con fuego, y con la certeza de estar en buenas manos.

El Poncho Asador

[@ElPonchoAsador](#)

Playa del Inglés, Gran Canaria Sur

Equipo parrillero: tradición familiar argentina, segunda generación

Carnes: Black Angus, vacío, costillar, ojo de bife, matambre, chorizo criollo

Técnicas: parrilla horizontal criolla, cocción a carbón vegetal, sellado doble con reposo

A veces no hace falta ser el más nuevo ni el más técnico para dejar huella. **El Poncho Asador** es uno de esos restaurantes que no necesita reinventarse para seguir llenando mesas. Fundado hace más de veinte años por una familia argentina que echó raíces en el sur de Gran Canaria, El Poncho es calor, humo, y conversación cruzada entre mesas que se conocen de antes.

La parrilla, expuesta a la vista, es un espectáculo: costillares colgando al calor, vacío chispeando en la grasa, chorizos crepitando. El equipo trabaja con cortes traídos de proveedores especializados en carne argentina y nacional de pasto, y dominan la técnica tradicional de cocción lenta, volteo continuo y reposo final antes del corte.

A diferencia de **El Churrasco**, que se presenta con un aire más formal y de salón clásico, **El Poncho** mantiene el tono cercano de un bodegón, con manteles de cuadros y una carta que se lee como una carta de amor al asado: **entraña, ojo de bife, matambre tiernizado, costillas al estilo gaucho**, y un **lomo bajo** que se sirve sobre piedra caliente para que el cliente ajuste su propio punto.











**Los acompañamientos no se complican:
papas asadas, ensalada criolla, morrones**

al rescoldo. Pero todo está en su lugar. La estrella es la carne. Y el secreto, el respeto por el tiempo: aquí nada se sirve sin haber reposado lo necesario.

El local suele estar lleno de residentes, latinoamericanos con nostalgia del sabor de casa, y visitantes que repiten por la experiencia sin filtro. El servicio es rápido, cálido y conocedor. Los vinos, mayoritariamente argentinos, pero con algún tinto canario bien escogido para los que quieren probar algo local.

El Poncho es carne sin disfraz, brasas sin pausa y hospitalidad sin manual. Un lugar donde la comida sabe a recuerdo y a ganas de volver.

Mención especial

Aunque la selección que aquí presentamos responde a una suma de criterios claros –experiencia directa, comentarios de nuestros lectores, valoraciones sociales y trayectoria sostenida–, hay lugares que, aun fuera del ranking principal, **merecen ser reconocidos por lo que aportan al relato gastronómico de las islas.**

The Roots, en La Esperanza, es uno de ellos. No compite por cortes ni cifras: **habla otro idioma, más salvaje, más esencial, más íntimo.** Su manera de tratar la carne –desde el fuego en cruz hasta los sabores ahumados que nacen del monte– nos recuerda que no todo se mide en técnicas o puntos de cocción.

Por eso, y porque nos lo han dicho muchas veces también nuestros allegados, lectores y comensales serios, **no podíamos cerrar este recorrido sin nombrarlo.**

The Roots Tasca – La Esperanza, Tenerife

[@TheRoots](#)

La Esperanza, Tenerife – Altura, niebla, fuego y leña

Chef: Sergio González Ríos

Propietario: Roberto Poleo Galván

Carnes: vacuno nacional de montaña, cabrito, cochino negro, piezas enteras al fuego directo

Técnicas: asado en cruz, cocción a fuego vivo, brasas de tea y eucalipto

[The Roots](#) no se parece a ningún otro restaurante de esta lista. No es un steakhouse. No es un asador al uso. Es una **tasca de fuego primitivo** donde el producto se convierte en ritual. Bajo la niebla y el bosque de La Esperanza, a casi mil metros de altitud, este restaurante ha logrado capturar el espíritu del monte y traducirlo en platos donde el humo, la leña y la grasa tienen su propio idioma.

El chef **Sergio González Ríos**, junto al propietario **Roberto Poleo Galván**, ha diseñado una propuesta única en Canarias: **asado en cruz de animales enteros sobre fuego abierto**, donde el tiempo se mide en horas y la paciencia es parte de la receta. Aquí no se sirve una chuleta: se celebra el proceso ancestral de cocinar con leña de tea, eucalipto o castaño, en hornos y parrillas que se abren al bosque.









El menú varía con la semana, pero nunca falta el costillar entero cocinado al aire libre, el cabrito lechal colgado a la cruz, o el cochino negro con mojo de humo y raíces fermentadas. Las carnes no solo tienen sabor: tienen identidad y sentido del lugar.

El restaurante, decorado con madera reciclada, hierro forjado y utensilios del campo, es una extensión del entorno. Y eso lo convierte en un destino más que en una parada. A diferencia de los grandes steakhouses, **The Roots propone volver al origen:** al fuego lento, al bocado profundo, al rito colectivo de compartir un animal cocinado entero y despacio.

The Roots no es carne gourmet. Es carne con alma. Y eso, en los tiempos que corren, es más raro y valioso que nunca.

Famtàstic 2025: cuando la memoria se come, se brinda y se baila

Famtàstic 2025, cuando la memoria se come, se brinda y se baila. La Orotava se convierte el 1 de noviembre en epicentro de una noche única: sabores de otoño, cine del más allá, música con alma y castañas en clave contemporánea.

Mientras otros celebran Halloween, **La Orotava** prepara una **noche profundamente nuestra**. En el majestuoso **Liceo Taoro**, bajo la sombra de los castañeros más antiguos de Tenerife, el festival **Famtàstic** propone una velada que rinde homenaje a los **Finados**, a través del cine, la música, el pensamiento crítico... y una cocina que toca la fibra.



Liceo Taoro

Este 1 de noviembre, “¡Toma Castaña!” no será solo un juego de palabras: será una declaración de identidad gastronómica y cultural. Porque en esta sesión no se invoca a los muertos con disfraces, sino con recuerdos, fogones y brindis. Una noche donde el **patrimonio inmaterial canario** cobra vida con más fuerza que nunca.

Finados: cuando la memoria también se cocina

La noche arranca con una bienvenida al estilo Famtàstic: copa de vino de **Bodegas Arautava (DO Valle de La Orotava)**, buena música y el inicio de un viaje sensorial entre la niebla del recuerdo y la luz de lo que aún está por contar.

En la antigua tradición canaria, los más pequeños iban de casa en casa preguntando “¿hay santos?”, y recibían higos pasados, nueces o castañas. Mientras tanto, las mujeres mayores recordaban a los que ya no estaban alrededor de la mesa,

compartiendo anécdotas y alimentos de temporada. Esta noche, ese rito regresa, reinterpretado con sensibilidad y rigor.

Dos chefs, dos visiones, una raíz

La propuesta gastronómica de esta edición está liderada por dos figuras con estilos complementarios, pero igual de comprometidos con el producto local y el relato canario.

Roberto Cuoto: el otoño como sabor de la tierra

Galardonado como **Mejor Chef de Canarias 2023**, Cuoto trae una selección de **“Sabores de otoño”** que reivindica el paisaje comestible de esta época. Su cocina, basada en la sostenibilidad y el kilómetro cero, pondrá en valor ingredientes tan ligados a nuestra cultura como la batata, el gofio, el cochino negro, el queso de cabra o, por supuesto, la **castaña**.



Chef Roberto Cuoto

Cada bocado será una estación del alma, una conversación entre territorio y técnica. Y no estará solo: compartirá escena con el cineasta **Fran Casanova**, en un diálogo entre cocina y cine sobre cómo contamos –y saboreamos– nuestra historia.

Carlos Gamonal: cocina del futuro desde la raíz

El chef del mítico **Mesón El Drago**, tercera generación de una de las familias más influyentes en la alta cocina canaria, presentará su innovadora propuesta de “**Cocina del Futuro**”. Su intervención no es una simple degustación: es una experiencia conceptual, sensorial y filosófica.



Carlos Gamonal | Mesón El Drago | Gamonal Catering | Drago Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Gamonal elaborará al menos cinco platos con títulos como:

- *Algofio 100plus* (superalimento ancestral elevado a la categoría de elixir moderno),
- *Gofiosfera* (snacks de frutos secos y gofio en clave cósmica),
- *Carne Fiesta v7.1* (una versión evolucionada de un clásico canario),
- o el delicioso *Bienmesabe de plátano con chocolate*, cierre dulce de una cocina que piensa, emociona y transforma.



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

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Además, ofrecerá una charla inspiradora en torno a su filosofía **“Yo como para SER”**, una reflexión vital sobre la conciencia alimentaria, el respeto por el cuerpo y el papel de la cocina como vehículo de transformación.

Historias del más allá y del más acá: cine para sentir

Como es sello del festival, la pantalla también será protagonista. La selección de cortos para esta edición de Finados aborda temas como la muerte, la memoria, el duelo y la trascendencia con humor, poesía y crítica.

Entre ellos, destacan:

- **“Día de Finados”**, documental del Instituto Canario de las Tradiciones que recorre los rituales ancestrales de la festividad.
- **“La Fianza”**, thriller canario de Eduardo Cubillo que pone los pelos de punta.
- **“Fría”**, comedia negra con Kike Pérez que equilibra el terror con el absurdo.

Una programación curada en colaboración con **El Festivalito de La Palma**, que garantiza calidad, identidad y un enfoque original.

Música de las ánimas: del recuerdo al beat

La parte musical de la noche elevará la experiencia a un plano emocional y ritual. El músico **Pedro Ageno Trío**, junto a Ayla Rodríguez y DeReo, presenta el concierto **“Finaos: Voces de Las Ánimas”**. Un espectáculo exclusivo donde se mezclan **música de raíz canaria y electrónica ambiental**, diseñado como homenaje sonoro a quienes ya no están... pero siguen escuchando.

Y para cerrar la noche, el inclasificable **Nebras T Selector** tomará los platos con su sesión **“Selección Eterna Vida”**. Un set musical tan ecléctico como profundo: post-punk, pop, indie, techno... todo al servicio de una pista de baile entre lo ritual y lo onírico.

El vino también cuenta

Desde la primera copa, el vino será parte del relato. **Bodegas Arautava**, con sus cepas centenarias de Listán y Malvasía en pie franco, ofrecerá una muestra de la riqueza enológica de La Orotava. Aromas atlánticos, suelos volcánicos, mínima intervención... Un maridaje natural para una noche donde el pasado y el presente se entrelazan sin prisa.

Una red que une fogones, cámaras y territorios

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, reciente ganadora del **European Young Chef Award 2024**, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, alma del restaurante **Qué Leche!** en Gran Canaria.



Chef Marta Minoves



Chef Jennise Ferrari restaurante Qué Leche! en Gran Canaria

Ambas aportarán su visión sobre la **Cocina del Futuro**, desde miradas femeninas, multiculturales y profundamente conectadas con el producto local. Porque en Famtàstic, el cine y la cocina no son solo expresión artística, sino también lenguaje común para pensar el mundo.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el sabor, la pantalla y la conciencia colectiva**, en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar... y mucho que saborear.

1 de noviembre de 2025 · Liceo Taoro, La Orotava

Entradas limitadas disponibles en famta.stic.es

Con el apoyo de: Gobierno de Canarias, Canary Islands Film, ICCA, Cervezas Victoria, Ayuntamiento de La Orotava, y Bodegas Arautava.

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, ganadora del European Young Chef Award 2024, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, chef del restaurante Qué Leche! en Gran Canaria.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el cine, la cocina y las ideas** en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar.

Cinco años de escándalo: Scandal Dinner Show se viste de gala con cuatro Estrellas MICHELIN

[@scandal](#)

Scandal Dinner Show con Jesús Camacho, Borja Marrero, Adrián Bosch y Víctor Suárez firman un menú irrepetible para celebrar el quinto aniversario de la experiencia nocturna más audaz de Costa Adeje

Hay eventos que nacen para entretener, otros para emocionar. Y después están los que logran ambas cosas con un equilibrio milimétrico, como si de una partitura orquestal se tratara. Scandal Dinner Show cumple cinco años –que no son pocos en el mundo del entretenimiento– y para celebrarlo ha decidido subir el listón hasta una cumbre pocas veces alcanzada en [Canarias](#): cuatro **Estrellas MICHELIN**, ocho platos, un solo escenario. Todo ocurrirá el 18 de octubre, en la Sala Las Olas del hotel GF Victoria. Pero no será una cena cualquiera. Será *El Capítulo Prohibido*.

Un menú que también es espectáculo

La idea detrás del evento es tan ambiciosa como seductora: convertir cada plato en una escena, cada bocado en una historia. Y para ello, Scandal ha reunido a cuatro de los chefs más respetados de la cocina contemporánea canaria: **Jesús Camacho**, chef ejecutivo de *Donaire* y anfitrión de la noche; **Borja Marrero**, defensor incansable del territorio desde *Muxgo* en Gran Canaria; **Adrián Bosch**, al frente del sofisticado *San-Hô*; y **Víctor Suárez**, alma creativa del restaurante *Haydée*.



El menú será un viaje de ocho actos, donde cada cocinero firma dos platos que se entrelazan con la puesta en escena artística diseñada por Lindsay Nartey, directora creativa de Scandal Dinner Show. Alta cocina y espectáculo en sincronía, sin que uno eclipse al otro.

Jesús Camacho lo define con claridad: “Es un reto, sí, pero también una oportunidad única. No sabemos cuándo se repetirá algo así, por eso lo estamos preparando con máximo respeto y entrega. Cuatro Estrellas MICHELIN en un mismo menú, dentro del mejor dinner show de Canarias... no es algo que suceda todos los días”.

Platos con nombre propio y sello de autor

El recorrido comienza con Camacho abriendo y cerrando la experiencia. Su primer plato: un *choux de atún, mojo rojo y papa bonita*, donde técnica y producto se dan la mano. El cierre dulce corre también a su cargo: un *pad thai* reinterpretado como postre, con *chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima*, que promete un final sorprendente, profundo y multicultural.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad
Borja Marrero, fiel a su cocina de raíces, trae a la mesa un *brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta*, y un segundo pase donde el *mejillón* se convierte en protagonista, marinado en *aceite de pipa de almendro quemada* y acompañado de una *sopa de cebolla tatemada*. Sabores intensos y elegancia vegetal.



Chef Adrián Bosch

Adrián Bosch propone una doble oda al equilibrio: *zanahoria escabechada con matices marinos* como primer plato, seguido de un refinado *pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux*, toda una declaración de técnica y sensibilidad.



Chef Víctor Suárez

Víctor Suárez aporta contraste e intensidad con su *cherne negro en mojo hervido*, un guiño a las raíces isleñas sin renunciar a la sofisticación, y un postre de *plátano*,

ingrediente icónico que él transforma en una experiencia gustativa elevada y sutil.

Cada creación, pensada para dialogar con el entorno, vendrá acompañada de una selección de vinos canarios cuidadosamente elegida para reforzar el protagonismo del territorio y su diversidad vitivinícola.

Scandal Dinner Show: cuando la cena se convierte en escena

Desde sus inicios, Scandal Dinner Show ha apostado por romper los moldes del entretenimiento nocturno en Canarias. Pero este aniversario va un paso más allá. Por primera vez, el menú se convierte en el eje de la noche. La cocina entra al escenario no como acompañamiento, sino como protagonista. Lindsay Narthey lo resume con entusiasmo: “En Scandal, ninguna noche es igual. Pero esta va a ser especial. No celebramos solo cinco años, celebramos una forma de hacer las cosas diferente”.



La elección del espacio también responde a esa filosofía: la

Sala Las Olas, dentro del GF Victoria, es un escenario que respira exclusividad y que permite que cada detalle del evento se perciba como único. Luz, sonido, servicio, arte y gastronomía se alinean para ofrecer una experiencia que difícilmente podrá repetirse.

Costa Adeje, epicentro de lo escénico y lo gastronómico

Detrás de esta propuesta se encuentra el Grupo Fedola, y su presidenta, **Victoria López**, lo tiene claro: “Esta noche es mucho más que un aniversario. Es una muestra de lo que podemos lograr cuando unimos talento, pasión y visión. Scandal y Donaire son dos marcas de la casa, y verlas colaborar en algo tan ambicioso nos llena de orgullo”.

Con esta cita, Costa Adeje se posiciona no solo como destino turístico, sino como enclave de alta gastronomía y cultura contemporánea. La combinación de chefs de prestigio, narrativa escénica, cocina de territorio y maridaje con identidad sitúa al evento en una liga propia. Es una noche que no solo se disfrutará en boca: se recordará.

Del producto al relato: cómo construir una marca gastronómica desde el territorio

Estamos en un mundo gastronómico donde los platos se replican al instante, las recetas se viralizan en TikTok, y las técnicas de vanguardia circulan en tiempo real entre

continentes, la diferencia ya no está en lo que se cocina, sino en el porqué y el desde dónde. La gastronomía, como la cultura, se ha globalizado. Pero en esa homogenización acelerada, lo que sobrevive –lo que realmente conecta– es lo que tiene raíz. Territorio no es solo origen geográfico: es relato, es memoria, es la huella de un lugar en cada ingrediente, en cada gesto y en cada historia que se sirve con el plato.

Cuando se habla de construir marca gastronómica, se suele mirar primero al logotipo, al diseño del menú, a los colores corporativos. Pero nada de eso genera emoción si no hay detrás una narrativa identitaria sólida, anclada en el paisaje, en los productos que le dan sentido y en las personas que los trabajan. Y ahí es donde el producto local deja de ser un dato para convertirse en argumento. En columna vertebral de una historia que no solo busca vender, sino crear comunidad y fidelidad desde el contenido emocional.

Hoy, más que nunca, el producto necesita discurso. El restaurante, el productor o el chef que sepa narrar su vínculo con el territorio tiene más posibilidades de destacar que quien simplemente lo coloque en el plato. Porque la buena cocina, como la buena marca, **necesita contexto para tener coherencia**. Y sin contexto, todo se vuelve ruido.

Producto sin relato: una oportunidad perdida

Puedes tener el mejor **queso de cabra madurado en cueva volcánica**, un **vino cultivado a 1.200 metros de altitud**, o una **variedad ancestral de papa** que solo crece bajo las nieblas del norte de Tenerife. Puedes tener historia, singularidad, exclusividad. Pero si no lo cuentas, si no explicas de dónde viene, quién lo cuida, **cómo se produce y por qué aún sobrevive**, ese producto se convierte en **uno más entre miles**. Solo otro ingrediente en la carta. Solo otra foto en Instagram.



Y en esa indiferencia silenciosa, **se pierde valor**, se pierde identidad y, muchas veces, también se pierde mercado. Por que, hoy —más que nunca— **el comensal no busca solo alimentarse**. Quiere conectar. Quiere sentir que, al elegir ese queso, ese vino, esa papa, está **tomando una decisión consciente, emocional, coherente con su forma de ver el mundo**.

Detrás de cada producto local hay una historia esperando ser contada. Y cuando esa historia no se comunica, **la oportunidad de diferenciarse desaparece**. Lo que podría posicionar tu marca como única acaba difuminado entre etiquetas genéricas: “*de proximidad*”, “*artesanal*”, “*km 0*”. Palabras vacías si no van respaldadas por una narrativa real, bien construida.

Y eso es lo que está en juego hoy: la capacidad de transformar producto en relato, y relato en marca. En una marca con alma, con raíces, con discurso. Una marca que no se basa en slogans, sino en hechos contados con propósito.

Porque el público —y especialmente el gastronómico— **no quiere solo consumir**. Quiere pertenecer. Quiere formar parte de algo. Y cuando una marca sabe activar ese vínculo emocional con su territorio, **no solo fideliza: crea comunidad**.

Cómo pasar del producto al relato (y construir marca desde ahí)

Transformar un ingrediente en una marca poderosa no ocurre en la cocina, sino en la forma de contarlo. Porque hoy no basta con tener un buen producto: hay que convertirlo en una historia que **emocione, conecte y permanezca**. Aquí algunos principios esenciales para conseguirlo:

1. El origen como valor, no como anécdota

Decir que tu tomate es de Tacoronte o que tu pescado es del Atlántico es solo el punto de partida. El verdadero poder narrativo aparece cuando te detienes a responder:

¿Qué tiene ese lugar que lo hace único?

¿Por qué ese tomate no sabría igual si viniera de otro sitio?

¿Qué le aporta el viento, el suelo, la altitud, la niebla o el carácter de quienes lo cultivan?

El origen no es un dato geográfico. Es **una lente para interpretar el producto**, una manera de anclarlo al territorio de forma emocional. Cuando hablas de la tierra, hablas también de resistencia, de clima, de cultura agraria, de decisiones difíciles. Y todo eso suma valor simbólico.



Las marcas que solo dicen “de dónde”, no trascienden. Las que explican “por qué eso importa”, sí. Porque el origen, cuando se cuenta bien, no es pasado: es argumento.

2. La figura humana como nexo

Los productos no se hacen solos. Ni los vinos, ni los mojos, ni los quesos, ni las papas antiguas. Detrás de cada uno hay una historia de vida, de esfuerzo, de vínculo emocional con la tierra o el oficio. Y ese relato es muchas veces **más potente que cualquier logotipo o claim de marca.**

El agricultor que heredó la finca y decidió no venderla a una urbanizadora. La madre que sigue pelando almendras a mano porque “así las hacía su abuela”. El pescador que aún se levanta a las 5 de la mañana, aunque ya podría jubilarse. Esas personas no son anecdóticas. Son la **identidad viva del producto.**

Mostrar sus rostros, contar sus rutinas, darles voz a sus decisiones, **convierte el producto en algo humano, tangible, real.** No es storytelling de manual. Es memoria activa. Es conexión emocional directa.



Y cuando una marca gastronómica logra integrar esa figura humana en su discurso –sin romantizar, pero sí reconociendo el valor cultural de lo cotidiano–, lo que construye no es solo relato: **es confianza.**

El paisaje que se saborea

El paisaje no es solo postal. **Es ingrediente invisible que lo impregna todo:** la acidez de una uva de altura, la salinidad de una papa cultivada cerca del mar, la textura de una carne criada entre barrancos. Cada producto lleva consigo el clima que lo formó, la geografía que lo sostuvo, los elementos que lo esculpieron a lo largo de los años.

Cuando hablamos de paisaje gastronómico no nos referimos solo a lo que se ve. Nos referimos a **lo que se siente en boca, pero viene de fuera del plato.** El polvo del volcán, la brisa atlántica, el sol vertical, el frío nocturno, la humedad de las medianías. Todo eso, si sabes contarlo, **transforma un plato común en una experiencia única.**



Una marca que incorpora el paisaje en su relato no necesita decorar. Porque ya tiene fondo. Porque ya tiene verdad. Y **porque el paisaje, cuando es narrado con sensibilidad, no vende estética: vende identidad.**

Por eso, cuando un chef dice que cocina “con lo que tiene

cerca", no está hablando de distancia, está hablando de coherencia. **Está hablando de respeto al lugar. Y eso, el comensal lo percibe.**

El vocabulario como identidad

Hay palabras que dicen mucho más que su significado literal. Llamar *papas* a las patatas, *gofio* al cereal tostado, *mojo* a una salsa, *cabrilla* a un pescado, o *cherne* al rey del fondo, o Patudo al atún rojo de Canarias no es solo una elección léxica. Es una declaración cultural. **Un posicionamiento identitario.**

El lenguaje que se usa para hablar de gastronomía es parte fundamental del relato de marca. **Porque el vocabulario no es neutro: construye imaginarios, refuerza pertenencias, y marca diferencias.**



Bodegón de Ana. Santa Úrsula. Foto: José Garavito

Una carta que dice *tollos en salsa* en lugar de *tiras de cazón en adobo* ya está comunicando desde otro lugar. Está apelando a

quienes entienden, a quienes reconocen su propia memoria en esas palabras. Y al mismo tiempo, está **educando al visitante**, mostrándole que aquí las cosas tienen otro nombre, porque tienen otro origen.

Una marca gastronómica con vocación territorial **debe cuidar el lenguaje tanto como la técnica**. Porque si se pierde la palabra, se pierde el vínculo. Y cuando el relato pierde su lengua madre, **se convierte en ruido turístico**.

5. La honestidad como tendencia

Durante años, el marketing gastronómico estuvo lleno de palabras grandes y promesas brillantes: “exclusivo”, “gourmet”, “de autor”. Pero hoy, lo que más conecta no es lo perfecto. Es lo real. Es lo que tiene cicatrices. Lo que muestra el proceso, el error, el aprendizaje. **Lo que no se esconde tras una foto filtrada o una historia maquillada**.

El comensal ya no quiere una puesta en escena impoluta si detrás no hay coherencia. **Prefiere una carta sincera antes que una sofisticada**. Prefiere saber que las cabras se ordeñan a mano y que a veces el mojo cambia de textura porque la pimienta vino distinta. Eso no es debilidad de marca: es músculo emocional.

Una marca gastronómica honesta es aquella que dice:

“Esto es lo que tenemos. Esto es lo que somos. Y por eso vale.”

Y eso es más poderoso que cualquier claim publicitario. Porque la honestidad **crea vínculos de verdad, no estrategias de temporada**. Cuando un restaurante, una bodega o una pequeña explotación agrícola comunica desde lo que es —con sus ritmos, sus límites, sus saberes heredados—, construye algo más duradero que una tendencia: **construye confianza**.

La honestidad, contada bien, no resta profesionalidad. Suma credibilidad. Y esa, en el marketing de hoy, es la moneda más escasa y más valiosa.

La receta del chef: Marmitako de atún de aleta amarilla canario

Por Alberto Fortes

Ingredientes para 6 personas

(como plato único, ideal acompañado de ensalada verde o un vino blanco canario)

- 1 kg de **atún de aleta amarilla** (fresco, cortado en dados grandes)
- 1 kg de **patatas**
- 3 **pimientos verdes italianos**
- 1 **cebolleta blanca grande**
- 4 **dientes de ajo**
- 2 **tomates maduros**
- 2 **cayenas secas** (opcional, según gusto)
- 1 cucharada de **pulpa de pimiento choricero**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Sal marina** al gusto
- **Perejil fresco picado**
- **Caldo de pescado casero** (idealmente de espinas de atún)



Elaboración paso a paso

1. Prepara el sofrito lento

En una cazuela ancha y baja, calienta un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Dora ligeramente los ajos enteros y retíralos. En ese aceite aromatizado, añade la cebolleta y los pimientos verdes cortados finos. Pocha lentamente durante unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén bien caramelizados. A los 10 minutos, reincorpora uno de los ajos, esta vez bien picado.

2. Incorpora las patatas y el fondo del guiso

Agrega las patatas **cascadas** (no cortadas con cuchillo, sino rotas con la mano o el filo para que suelten almidón) y rehógalas durante 2 minutos. Cubre con el caldo de pescado, ajusta de sal y deja cocer a fuego medio durante 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas. En este punto, añade la pulpa de pimiento choricero y mezcla bien.

3. Marca el atún y finaliza el guiso

En una sartén aparte, saltea los dados de atún en un poco del aceite aromatizado reservado. No más de 10 segundos por cada lado: se trata de sellarlo, no cocinarlo por completo. Cuando las patatas estén listas, incorpora el atún a la cazuela, da un hervor breve (30 segundos como máximo), apaga el fuego y deja reposar dos minutos.

4. Emplata y decora

Espolvorea perejil fresco picado justo antes de servir.

El marmitako debe llegar a la mesa **muy caliente**, con el caldo denso y el atún jugoso en el centro de cada plato.



Consejo del chef Fortes

“Usa producto local siempre que puedas. El atún de aleta amarilla de Canarias tiene una textura y un sabor que lo hacen perfecto para este guiso. Y no te saltes el reposo final: es ahí donde todo se abraza”.