

La gastronomía, el gran motor económico de España: Tenerife acoge el debate sobre su impacto real

La gastronomía no solo se saborea; se vive y se entiende como un pilar fundamental para la economía y la identidad de España. La visita de Ferran Adrià a la isla de Tenerife, en el marco de la presentación del informe que sitúa a la gastronomía como el mayor contribuyente al PIB nacional, invita a mirar más allá del plato y a comprender el verdadero alcance de este sector estratégico.

A menudo, la gastronomía se asocia únicamente con la experiencia en restaurantes o la creatividad de los grandes chefs. Sin embargo, el ecosistema [gastronómico español](#) abarca mucho más: desde la producción agrícola, ganadera y pesquera, pasando por la industria alimentaria y la distribución, hasta la hostelería y el turismo.

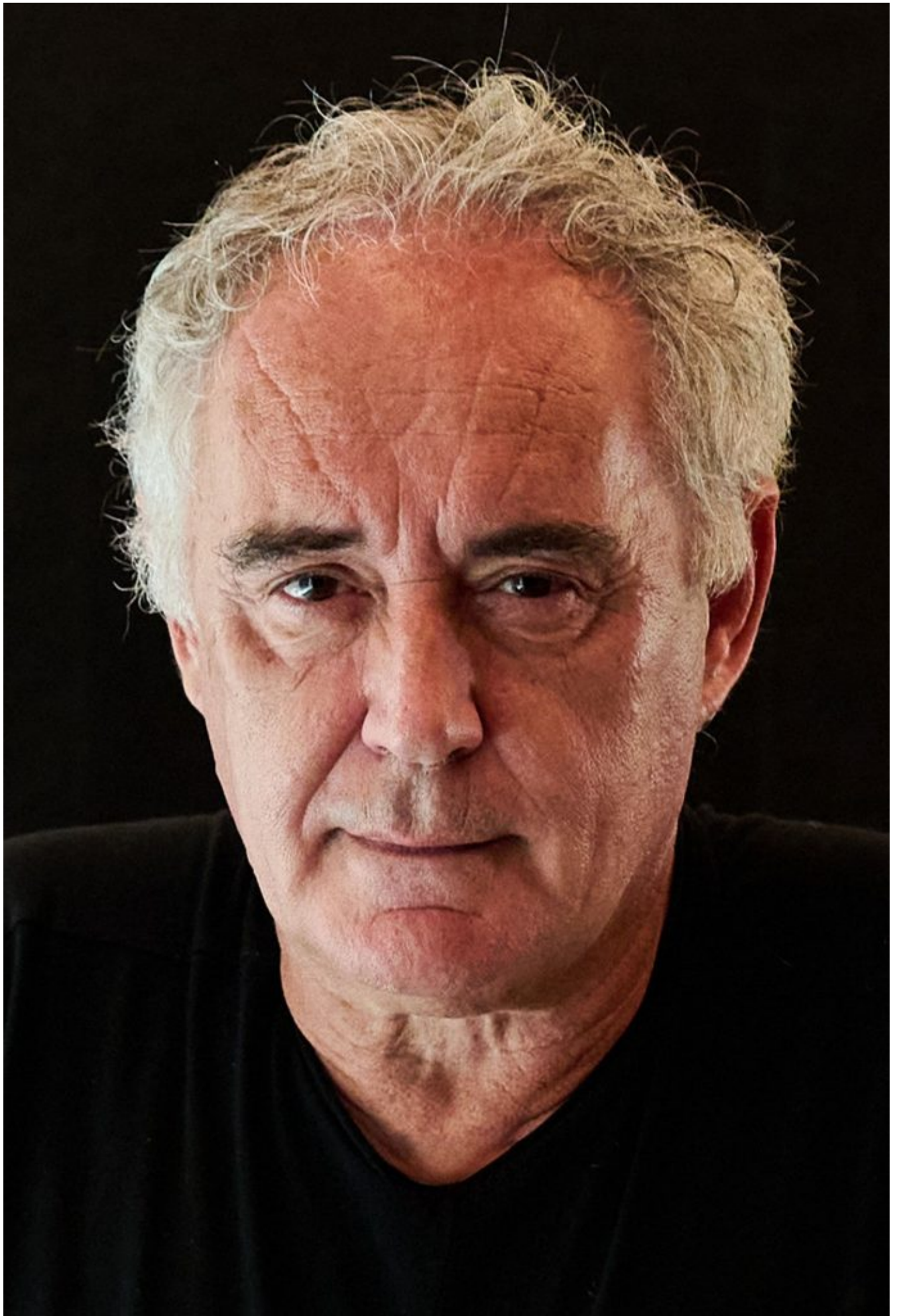
En 2023, este entramado generó casi 375.000 millones de euros, lo que representa el 27% del PIB nacional, y sostuvo 7,2 millones de empleos, es decir, el 37% del mercado laboral español.

En Tenerife, donde la conexión entre el territorio y la cocina es especialmente estrecha, el impacto de la gastronomía se percibe en cada rincón. El producto local, desde las papas antiguas hasta los quesos artesanos y los vinos volcánicos, no solo define la oferta culinaria de la isla, sino que también

impulsa la economía rural y contribuye a fijar población en zonas que, de otro modo, estarían amenazadas por la despoblación.

El turismo gastronómico, cada vez más relevante, atrae a visitantes que buscan autenticidad y calidad, generando un efecto multiplicador en la economía insular.

El informe presentado por KPMG y la [Real Academia de Gastronomía](#) subraya cómo la gastronomía española ha evolucionado hasta convertirse en un referente internacional, gracias a la excelencia de sus productos y la creatividad de sus cocineros.



España cuenta con 377 Denominaciones de Origen, 291 restaurantes con Estrella Michelin y 792 con Soles Repsol, cifras que reflejan un compromiso con la calidad y la innovación que trasciende fronteras.

En este contexto, Ferran Adrià ha puesto sobre la mesa la necesidad de reconocer la gastronomía como un sector estratégico que requiere inversión, formación y visión de futuro. La cocina no es solo cultura ni solo economía: es una herramienta de cohesión social, un motor de desarrollo territorial y una de las principales cartas de presentación de España ante el mundo. En Tenerife, donde la despensa local es tan diversa como sus paisajes, el reto es seguir apostando por la sostenibilidad, el relevo generacional y la integración de toda la cadena de valor.

El panorama es claro: la gastronomía, lejos de ser un simple complemento turístico o una moda pasajera, constituye uno de los grandes activos económicos y culturales de España. Su capacidad para generar empleo, dinamizar territorios y proyectar la imagen del país es indiscutible.

Pero, además, la cocina española -y en particular la canaria- se ha convertido en la principal carta de presentación ante el mundo, una invitación irresistible para quienes buscan experiencias auténticas y memorables.

En el archipiélago, la excelencia y diversidad de la oferta gastronómica no solo atraen a viajeros de todos los continentes, sino que también posicionan a las islas como un

destino imprescindible para el turismo gastronómico de calidad.

El curso intensivo que impartirá Ferran Adrià en Tenerife se celebrará del **12 al 14 de mayo de 2025** en la Sala de Conferencias del Espacio Cultural CajaCanarias, en Santa Cruz de Tenerife.

Para asistir, es recomendable contactar con la organización o con **CaixaBank y la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife**, que colaboran en la iniciativa, para conocer los detalles sobre inscripciones y plazas disponibles, ya que se trata de un curso especializado dirigido a profesionales del **sector de la restauración**.

Marco Quelca: El Chef Boliviano que Revoluciona la Gastronomía

En el mágico y maravilloso escenario de la **gastronomía sudamericana**, pocos **chefs** han logrado dejar una huella tan profunda y disruptiva como **Marco Quelca**, el artífice detrás de Sabor Clandestino y referente de la cocina boliviana contemporánea. Desde sus raíces aimaras en Cotahuma hasta las cocinas de restaurantes con **estrellas Michelin** en España, Quelca ha forjado un camino que combina la excelencia técnica con una visión social y cultural única, reivindicando los ingredientes autóctonos y la cocina de autor como motores de identidad y transformación.

La propuesta de Marco abarca mucho más allá del plato: es una experiencia sensorial, un acto de reivindicación y un puente entre la alta cocina y la calle, donde la creatividad y la memoria se fusionan en cada bocado. Proyectos como “Somos Calle” han llevado la alta gastronomía a los barrios populares de La Paz, democratizando el acceso a sabores y técnicas que antes parecían reservados para unos pocos.

El reciente reconocimiento internacional a su libro “Del Concepto a la Realidad” -galardonado en los Gourmand World Awards 2023– confirma el impacto global de su trabajo y la vigencia de su filosofía: la cocina como herramienta de cambio, diálogo y celebración de lo propio.



Además, esta entrevista con el chef boliviano, tuvo lugar en un escenario muy especial: un restaurante al que le tengo un cariño entrañable y que, sorprendentemente, en estos tiempos de soles, estrellas y reconocimientos a granel, no ostenta ninguno de estos galardones, aunque cueste creerlo.

Esto invita a reflexionar sobre el trabajo de los inspectores de las distintas guías en la isla, cuyo criterio parece estar más ligado a las “relaciones personales” que a los verdaderos valores de cada local gastronómico. Me refiero a El Mesón El Drago y a su chef Carlos Gamonal, un templo de la cocina tradicional canaria.

Así que los invito a imaginar la conversación entre estos dos gigantes de la gastronomía tradicional, a la que tuve el privilegio de asistir y todo al compás de un excelente almuerzo y buenos vinos.

En esta entrevista exclusiva, **Marco Quelca** comparte el pulso de su cocina, las raíces de su inspiración y su visión sobre el futuro de la **gastronomía boliviana**. Una conversación imprescindible para quienes buscan entender cómo la pasión, la innovación y el compromiso social pueden transformar no solo la mesa, sino también la sociedad.

La Entrevista Marco Quelca

Canariasgourmet. – ¿Cómo influyó tu origen aimara y su infancia en Cotahuma en su visión y propuesta gastronómica?

Marco Quelca. – Ser parte de una cultura originaria y haber vivido en un espacio periférico de la ciudad ha sido un recordatorio positivo de seguir manteniendo viva toda esa herencia ancestral y tener una mirada más inclinada con la parte social más obrera. La gastronomía está ligada al contexto, su arte, dialecto, cotidianidad e idiosincrasia. Está implícito en mis acciones toda la herencia y formación cultural. En resumen, hace que sea de alguna manera responsable de poder mantenerla y transmitirla.

Canariasgourmet. – ¿Qué te motivó para iniciar su carrera en la gastronomía y cómo fueron sus primeros pasos en la Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia?

Marco Quelca. – Me inicié en la gastronomía por curiosidad; estaba seguro de seguir la carrera de Ciencias de la Educación por inclinación familiar. Estuve buscando ramas técnicas para poder escapar un poco de aquello. Me encontré con la cocina y fue un encuentro, quizás, con una especie de niñez no vivida. El sentir sabores, emociones a partir de la cocina me hizo más curioso y apasionado. Es un mundo por explorar y es gratificante pasear por este entorno.

Canariasgourmet. – ¿De qué manera tu experiencia en restaurantes con estrellas Michelin en España transformó su enfoque

culinario al regresar a Bolivia? (describe un poco la estancia en cada uno de ellos)

Marco Quelca. – La cocina exige una formación constante. Yo inicié mi formación en restaurantes con estrellas Michelin en El Bohío de Pepe Rodríguez, donde me di cuenta de la diferencia entre un buen restaurante y los que tienen estrellas. Pasé por Kabuki de Madrid, donde me apasionó el arte del trabajo con el producto de mar; en Aponiente, que hoy en día es mi otra casa, donde la construcción creativa no para y han creado una propuesta única y que se renueva constantemente.

En mi pase por Martín Berasategui, tanto en el País Vasco como en el restaurante Lazarte de Barcelona, un trabajo lleno de disciplina y amor por el producto. Atrio en Cáceres es una muestra de cómo la organización te lleva a una calma y trabajo prolijo, una cocina que es, en el mejor sentido de la palabra, una familia. Son casas donde las reglas y normas son diferentes, y cada una de ellas está llena de esfuerzo. Sabor Clandestino tiene su propia personalidad y, a la vez, tiene en sus genes cada cocina por la que hemos pasado.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es la filosofía detrás de tu proyecto “Sabor Clandestino” y cómo ha impactado en la gastronomía boliviana contemporánea?

Marco Quelca. – Sabor Clandestino es compartir cocina, conocimiento, técnica y cultura viva. Encontrar formas de hacerlo es nuestro trabajo. Más allá de la parte de

restauración, la parte de apoyo social y conexión con ella es importante. No se trata solo de dar de [comer](#); se trata de que la sociedad entienda que la gastronomía es una forma política del buen vivir.

El impacto es notorio y transformador. Hace diez años nadie entendía lo que estábamos haciendo y ahora casi el 90% de las propuestas están siguiendo el camino que hemos trazado: trabajar con nuestra cultura viva.

Canariasgourmet. – ¿Qué rol juega la reivindicación de ingredientes autóctonos y la cocina de autor en su trabajo?

Marco Quelca. – Es necesario poder trabajar con el producto local. Bolivia tiene 24 pisos ecológicos y, con ello, un sinfín de productos que debemos consumir, no solo en los restaurantes, sino en la cotidianidad. Ese es el verdadero trabajo, buscar un equilibrio mediante la cocina para tener una sostenibilidad alimentaria para la sociedad en general.





Canariasgourmet. – ¿Cómo surgió y en qué consiste la iniciativa “Somos Calle” y qué impacto social ha tenido en Bolivia?

Marco Quelca. – Somos Calle es nuestra primera propuesta e hizo que nazca Sabor Clandestino. Llevar alta cocina a las calles populares de manera gratuita es interpelación pura, es una acción política que nos dice mucho... Comer productos locales, que todos nos merecemos mejor alimentación, cuán alcance tiene una buena comida... Muchas preguntas con una acción, y creo que lo hemos conseguido.

Hoy por hoy nos sigue haciendo repensar en una cocina más consciente y hacer acciones más de carácter social. No solo queremos que la gente venga a Sabor Clandestino a comer productos locales, nutritivos y con menor culpa posible, si no también queremos que ese pensamiento se impregne en los hábitos cotidianos de la comunidad.

Canariasgourmet. – ¿Cuáles han sido los mayores desafíos personales y profesionales que ha enfrentado Marco Quelca en su carrera gastronómica en Bolivia?

Marco Quelca. – El mayor desafío fue que en Bolivia entendieran que el proyecto de Sabor Clandestino es de carácter más dador, más social y tiene una mirada más de compartir. Al principio, el mundo gastronómico no entendía lo que estábamos haciendo, porque por un lado regalábamos comida y, por el otro lado, no lo hacíamos con el uniforme que normalmente se utiliza; Desde ahí nos caracteriza el pasamontañas.

Creo que estábamos muy adelantados a ese tiempo y había muy poca gente que nos entendía. Había que buscar nuevas formas de

expresión para que la cultura gastronómica sea parte de nuestra cotidianidad y sea como una herramienta, sobre todo para la libre expresión, positiva en este caso. Entonces, creo que durante todo este tiempo el mayor desafío ha sido que nuestro contexto, como Bolivia, entienda que puede haber acciones, vamos a decirlo, “vanguardistas”, que puedan aportar de manera positiva a nuestro entorno culinario.

Canariasgourmet. – ¿Qué importancia tiene la experimentación y el arte en la cocina de Quelca, y cómo se reflejan estos elementos en sus platos y presentaciones?

Marco Quelca. – Creo que, por un lado, tengo la parte técnica profesional que trato de mantener de una manera constante y, por otro lado, soy un curioso. Tengo el lado de arte contemporáneo como tal, experimentando y haciendo desde hace más de unos 12 años, y esa unión de ambas hace que la propuesta gastronómica de Sabor Clandestino, o Marco Quelca en este caso, sea un poco diferente... tenga bastante personalidad en el sentido de que no solamente ya es el trabajo de investigación y desarrollo de los productos autóctonos y locales de Bolivia, sino también el pensar en cómo el comensal va a consumirlo y cuál va a ser el viaje que vamos a tener a partir de ello.

Es importante la construcción total de la experiencia y creo que eso es hoy en día Sabor Clandestino: una experiencia gastronómica pensada desde el principio hasta el final, y hace que nos aventuremos y sigamos siendo curiosos en utilizar y emplear diferentes disciplinas para que el comensal tenga una verdadera experiencia sensorial y lleguemos más allá de las papilas gustativas con ello.



Canariasgourmet. – ¿Cómo abor das la accesibilidad de la alta cocina para sectores populares y qué estrategias ha implementado para ello?

Marco Quelca. – La alta cocina, pues, siempre va a tener un trabajo por detrás. El producto también de selección es importante y tiene un plus creativo, de investigación, es un espacio donde mucha gente está trabajando y todo ello tiene su precio.

Por otro lado, se puede compartir una muy buena cocina en nuestros hogares, y creo que eso también es una de las cosas importantes para Sabor Clandestino y principalmente para mí, que soy una persona que ha crecido con una despensa totalmente humilde.

Las cosas buenas se pueden comer... los productos locales de temporada son la mejor opción, y espacios como Bolivia hacen que brillen esas cosas; por regiones, como decía antes, por diferentes pisos ecológicos que tenemos, creo que estamos bendecidos por toda la variedad de productos con los que contamos, ya que cada uno va en su temporada, en su región, y eso hace que en casas humildes económicamente hablando, pues tengamos productazos, tengamos buena cocina, cocina saludable y hecha con cariño, que creo que eso es lo más alto de cualquier cocina.

Canariasgourmet. – ¿En qué consiste el libro “Del Concepto a la Realidad” y por qué ha sido considerado una obra irreverente e innovadora en la gastronomía boliviana?

Marco Quelca. – El libro “Del Concepto a la Realidad” tiene algo muy especial y bonito, una joyita guardada... por un lado, la estructura, el diseño es súper bonito y pensado, hemos trabajado entre varias cabezas creativas en ello, pero el ingrediente principal está en haber contado la historia de Sabor Clandestino, que el hilo conductor sea la historia de todas las etapas que hemos pasado, de todos los esfuerzos y altibajos y de dónde nace la idea... de un espacio totalmente diferente, atípico, y que haya resultado, sobre todo creo que eso ha sido el ingrediente principal que ha hecho que el libro haya sido reconocido a nivel mundial y que nos diga a la vez que las ideas, los conceptos, los sueños pueden hacerse realidad, cómo se han hecho en Bolivia.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es tu visión actual sobre el futuro de la gastronomía boliviana y qué mensaje transmite a las nuevas generaciones de cocineros?

Marco Quelca. – Yo creo que los caminos, los senderos, por lo menos los hemos ido marcando, no solamente Sabor Clandestino y Marco Quelca, sino grandes personajes que en los últimos años se han puesto la chaquetilla y han dado alma, vida y corazón, y lo estamos haciendo.

Las generaciones venideras deben agrandar esos senderos y, por otro lado, también que sean puntos de fuga y que también haya otras propuestas a partir de ello. Creo que la gran parte de ver la luz la hemos tenido ya, y lo que continúa es un gran trabajo de la mano con la cultura, el arte, la idiosincrasia,

la identidad boliviana, porque si perdemos eso se pierde lo especial y bonito que tiene Bolivia.

Si nos llega la globalización culinaria, pues se pierde bastante ello y ya dejamos de ser un atractivo y dejamos de tener la esencia, que es lo que está pasando ahora; Tanto la parte de turista interno como externo está dando gran valor a toda la propuesta que estamos haciendo allá en Bolivia, a no perder y seguir trabajando con la cultura viva.

Canariasgourmet. – Marco, ¿cuál ha sido el costo personal y profesional que has tenido que asumir para alcanzar el éxito en la gastronomía?

Marco Quelca. – Creo que hasta el día de hoy el trabajo netamente de cocina ha sido constante. La formación fue uno de los pilares importantes, dedicarnos no simplemente a la investigación y desarrollo del producto boliviano, sino también poder viajar, poder ver otro tipo de casas, otro tipo de cocinas, otro tipo de sociedades y culturas es aquello lo enriquecedor para uno mismo, para la propuesta misma de Sabor Clandestino, y creo que no puedo llamarlo esfuerzo a algo que se está haciendo con gran pasión y que no estamos descuidando ningún momento, ni un minuto para seguir avanzando.

Reconocimientos y Premios

- Instituto D' Gallia Lima-Perú (2004)
- Latinoamericano Azteca-México D.F. (2005)
- Olimpiadas Culinarias-Montevideo, Uruguay (2006)
- Primer lugar en Gourmevalle 2007
- Primer lugar en Top Cuisine 2009
- Primer lugar en "GourmeValle 2010" en cocina creativa, organizado por la Asociación de Chefs de Bolivia
- Mención de honor con la obra "Boceto" en el Concurso

Nacional de Arte Contemporáneo ExpresARTE Bolivia (2014)
▪ Premios Gourmand 2023, Umea, Suecia

Chef Carlos Gamonal – Mesón El Drago

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al restaurante [Mesón El Drago](#) y a su chef y amigo, Carlos Gamonal, por habernos brindado un almuerzo excepcional en un entorno tan especial. Su generosa hospitalidad y exquisita cocina fueron el marco perfecto para una entrevista enriquecida por el altísimo nivel de conversación entre ambos chefs, cuyas ideas, experiencias y visiones culinarias hicieron de este encuentro una experiencia verdaderamente inspiradora. ¡Gracias por compartir su arte, su tiempo y su pasión con nosotros!













Conservas vegetales, una alternativa de temporada

Desde que, a principios del siglo XIX, Appert describiera la appertización como un nuevo método de mantener los alimentos, las conservas han adquirido una importancia tal que ahora nos sería difícil imaginar la vida sin ellas.

Por: Ángel Marqués. Periodista Gastronómico

Además de cubrir el objetivo de conservación de productos **vegetales** durante un largo período de tiempo, las conservas vegetales cumplen con otra serie de requisitos que actualmente se demandan a los alimentos: con ellas se iniciaron lo que se conoce como alimentos “fáciles de preparar” (convenience foods) y los productos, es decir, **hortalizas, verduras, legumbres y frutas**, son parte fundamental de lo que se conoce como “**dieta mediterránea**”.



Aunque las conservas comenzaron a utilizarse desde principios del siglo XIX, no fue hasta 1864 cuando Pasteur descubrió la relación entre los microorganismos y la putrefacción de los alimentos. Hasta la segunda década del siglo XX no se conocieron las características del *Clostridium botulinum*, el microorganismo más peligroso desde el punto de vista de los alimentos en conserva, ni se estableció la relación entre el pH de los **alimentos** y la resistencia al calor de los mismos, llegando a la clasificación para los alimentos en conserva de **“alimentos ácidos”** y **“de baja acidez”**. También en esa época se estableció el primer método con base científica para calcular el mínimo proceso de esterilización seguro para los alimentos en conserva.

Fue este investigador francés el que, casi un siglo después, atribuiría esa conservación a la inactivación de los microorganismos presentes en los alimentos, responsables de su modificación.

Estos descubrimientos fueron aplicados con éxito a la industria conservera y con los avances tecnológicos que trajo el siglo XX, las conservas se convirtieron en uno de los sistemas de preservación de alimentos más eficaces y fiables.

No nos cansaremos de repetir la buena idea que supone tener nuestra despensa surtida de buenas conservas, tanto de [pescados y mariscos](#), como de legumbres y verduras. Esto hace que siempre tengamos a mano productos saludables (siempre, claro, que [las elijamos bien cuando vamos al mercado](#)) y ya disponibles para su uso en esos días que no tenemos demasiado tiempo para dedicar a la cocina.

De todas esas conservas destacan en el terreno de los vegetales (espárragos, alcachofas, guisantes, pimientos,

judías verdes, cardos).



La conserva y en especial la de vegetales ha sido de gran utilidad para algunos chefs que las usan en sus restaurantes, cuando estos vegetales no están en temporada, pero solo se utilizan ingredientes recién elaborados. La realidad es que el uso de las conservas en los restaurantes permite aligerar la preparación de platos complejos que requieren de mucho tiempo y trabajo.

Es cierto que en los restaurantes de prestigio no se utiliza cualquier tipo de conservas y en la mayoría de los casos estas son de elaboración propia. Aun así, en la actualidad se han puesto de moda los llamados “restaurante de latas” que están reivindicando a las conservas como ingredientes estrellas de la gastronomía gourmet.

Casa Sol·la

[@Casasolla](#)

Miembro fundador del **grupo NOVE**. Es jefe de cocina y propietario del restaurante Casa Solla, con una estrella Michelin y tres Soles Repsol, nos dice que el destacaría de forma genérica **“que todas las conservas vegetales son elaboradas cuando el producto está en su máximo esplendor, que es cuando se recogen, y -nos apunta -yo conozco y tengo amigos en el sector , que son muy estrictos en el modo y en la forma de recolectar estos productos que lo llevan a cabo cuando están en su momento idóneo , y es cuando realizan todo el proceso de conservación para que mantenga en su plenitud todos los ingredientes de calidad y garantizando siempre que han sido bajo un proceso de alta temperatura”**.



Y nos señala que” desgraciadamente a veces nos encontramos en el mercado todo tipo de verduras en cualquier momento del año, a sabiendas de que no es su mejor momento, tanto por sus orígenes, como por su lugar de procedencia o que proceden de invernaderos o de lugares forzados, que nunca responden a esa calidad de la temporada, por lo que entiendo yo es el mayor valor que tienen las conservas vegetales”.

En **Casa Solla**, por nuestra filosofía de entender la cocina utilizamos productos frescos y de temporada, pero entiendo, que esta forma mía y de mi restaurante de actuar no es ninguna crítica contra aquellos restaurantes que podrían utilizar las conservas vegetales para elaborar sus platos, ya que para ellos podría ser un potencial, porque a veces les es difícil conseguir un determinado producto fresco fuera de temporada, y la conserva es una alternativa muy a tener en cuenta.



Chef Pepe Solla

“Yo siempre digo que cuanto más amplio sea el recetario mejor, y si conseguimos hacer buenas recetas con conservas, porque no, ya que la mayoría de las veces nos referimos a recetas elaboradas con productos frescos, y este es otro género que tenemos ahí, que creo que es susceptible de

hacerse recetas con ellos y por supuesto darle ese valor que se merezca”.

Pepe Solla

Juanjo López Bedmar

[@latasquitadeenfrente](#)

Chef y propietario de **LA TASQUITA DE ENFRENT** en Madrid, nos dice que “Desde el punto de vista del consumidor, si considero importante las conservas vegetales, porque nos permiten acceso a las verduras de una forma fácil y razonable, y debido a su importancia en la escala alimenticia esto está muy bien”. Y nos apostilla **“Como cocinero, tengo que defender la temporada del producto y por tanto su frescor, por ello en mi cocina están ausentes”** Este cocinero, economista antes, es partidario de actualizar cualquier recetario es siempre importante, de cara a facilitar al consumidor recetas que les permitan tomar conservas vegetales de una forma rica y sana.



Chef Juanjo López Bedmar

Y por último nos señala que " Como te he comentado en mi cocina no las uso, solamente producto fresco y de temporada y todo preparado por nosotros. Personalmente respeto cualquier forma de pensar, pero como ya he explicado en mi cocina no las usamos y solo usamos producto, fresco, de temporada y siempre

nacional, hoy en día existe también bastante confusión con el origen de muchos vegetales, y también es un tema importante”.

Rafael Vaquero

[@laancha](#)

La familia del grupo La Ancha, ha fichado para sus nuevos proyectos entre los que se encuentran el restaurante FISMULER en Madrid y Barcelona, a RAFAEL VAQUERO, a quien le chifla el tema de las conservas vegetales y nos comenta que, y justo he propuesto a mis jefes la semana pasada que quiero volver a dar vida a Fismuler con su zona de encurtidos y conservas vegetales que tanto nos ha caracterizado desde el principio. Quiero volver a esas raíces sobre todo ahora que llevo 4 meses y hemos asentado la formación, el equipo y la organización.



Chef Rafael Vaquero

“Lo que más nos pueden aportar en comparación con otros ingredientes o esos mismos en otro formato, es sabor y

diferentes texturas. Creo que las conservas son importantísimas en la cocina española, mi Maestro Salvador Gallego, me contó que los españoles éramos muy buenos maestros en ahumados y salazones y que debido a un naufragio francés hace 150-200 años en la zona norte de España, empezamos a ser nº1 en conservas de pescado y marisco. Entiendo que vegetales más adelante pero hablo desde el punto de vista del sentido común y no porque lo sepa. Y nos apunta que:

“Opino que estamos tardando. ¿Qué necesidad hay de esperar al año que viene en comerse unas buenas coles de bruselas o unas berenjenas, si pasado unos meses de su temporada las tienes al alcance de tus manos?

Para este joven cocinero tiene mucha importancia las conservas vegetales. Indicándonos que por eso “quiero crear ese espacio enfocado a las conservas y encurtidos en Fismuler, para sorprender al cliente sin necesidad de estar 100% en temporada.” En particular, “Yo recomendaría que se usasen todo el año. Creo que se pueden crear platos o guarniciones que digan tanto como cualquier otro vegetal fresco”.

Victoria Aseda

Chef y propietaria de cáterin ASSEDA, sobre la importancia de estos productos, nos expresa que además de que tienen disponibilidad perpetua, nos permiten jugar con ingredientes que de otra manera no sería posible. Considero que es una manera mucho más propicia de disponibilidad de nutrientes y propiedades frente a las congeladas, sobretodo porque la mayor parte de la gente no hace bien el proceso de descongelación y así, en conserva las tienes disponibles al momento. Deberíamos de darle mucha más importancia de la que le damos.



Chef Victoria Aseda

Esta chef es partidaria de que deberíamos actualizar el recetario de estos productos para elaborar una comida más fácil y rápida como demandan la gente que se independiza o las madres de familia que trabajan fuera y dentro de casa.

Nosotros en mi catering, por ejemplo, hacemos varias conservas de vegetales de temporada para poder disponer de ellos

fuera de la misma. Y consumimos conservas elaboradas. Porque hay recetas que mantenemos todo el año y si la conserva es buena, es un acierto utilizarla.

Normalmente soy partidaria de utilizar producto de temporada, porque entiendo que es como debería de ser, pero a veces [el guion](#) nos pide mantener ciertos platos que sin las conservas no sería posible, y es una maravilla poder acceder a las mismas. Además, que una buena conserva puede sacarte de un apuro, ¿quién no ha llegado a casa y viendo su nevera se abre unos buenos espárragos y con un poco de mayonesa se prepara una cena rica, sana y rápida?

“The Art of Food”: El Grupo Monkey celebra la XIII edición de sus Jornadas Gastronómicas en Bésame Mucho

[@BésameMucho](#)

Tenerife se convierte de nuevo en epicentro de la alta gastronomía con la llegada de “The Art of Food”, la esperada XIII edición de las **Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey**. Este año, el evento se traslada a **Bésame Mucho**, el elegante **restaurante** frente al mar ubicado en el sur de Tenerife, donde cada semana de mayo, cinco cocineros de prestigio—todos profundamente ligados a la identidad culinaria de Canarias—ofrecerán menús únicos y exclusivos que combinan

raíz, vanguardia y emoción.

Con una trayectoria impecable que ha convertido a estas jornadas en una cita ineludible para gourmets, cocineros y prensa especializada, el **Grupo Monkey** reafirma su compromiso con la excelencia culinaria, la innovación con raíces y la proyección del talento canario dentro y fuera del archipiélago.

Cocina con alma: cinco chefs, cinco visiones del sabor canario

“The Art of Food” es más que un ciclo gastronómico: es una declaración de amor a la cocina de Canarias. Desde la memoria del fuego lento hasta las técnicas de la nueva cocina, cada uno de los cocineros participantes ofrecerá su interpretación personal del territorio y el producto. El formato será en almuerzo y el menú de cada jornada tendrá un precio de 70 € (con maridaje opcional por 20 €).

9 de mayo | Braulio Simancas – El Silbo Gomero (Tenerife)

Uno de los nombres más respetados de la cocina canaria actual. **Braulio Simancas** es sinónimo de respeto absoluto al producto local, a la tradición y al sabor profundo de las islas. Desde su restaurante *El Silbo Gomero*, ubicado en **San Cristóbal de La Laguna**, ha sido un defensor incansable de la **despensa canaria**, reinterpretando recetas ancestrales con refinamiento técnico y sensibilidad contemporánea. Su talento ha sido reconocido con un **Sol Repsol** y el aplauso unánime del sector.

**Silbo
GOMERO**
Restaurante

Lázaro, J. and J. V.
Título y año
Temas, autores
Título y año y temas y autores
Temas, autores





16 de mayo | Jonay Hernández – La Vieja de Jonay Hernández (Mallorca)

[@Lavieja](#)

Cocinero rebelde y profundamente emocional, Jonay ha logrado lo que parecía imposible: exportar la esencia de la **cocina canaria** a Mallorca sin perder un ápice de identidad. **La Vieja** es una oda irreverente a sus raíces, donde el mojo, el gofio y los aromas del Atlántico conviven con técnicas modernas y una

puesta en escena vibrante. Su estilo canalla y provocador es tan sabroso como honesto.







22 de mayo | Safe Cruz – Gofio (Madrid)

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

Galardonado con una estrella **Michelin** y dos **Soles Repsol**, Safe Cruz es uno de los grandes estandartes de la **cocina canaria** moderna. Su restaurante Gofio, en el corazón de Madrid, ha sido el altavoz perfecto para llevar el alma de Canarias al centro de la península. Con [platos](#) cargados de emoción, profundidad y una narrativa que atrapa desde el primer bocado, Safe representa el presente y futuro de nuestra **cocina** con una propuesta audaz e inteligente.







29 de mayo | Rubén Cuesta – Kamezí Deli & Bistró (Lanzarote)

[@kamezi](#)

Rubén Cuesta lidera la cocina de *Kamezí*, un bistró escondido en Playa Blanca que se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más aclamados de Lanzarote. En sus platos, el producto local es el protagonista absoluto, siempre tratado con técnica y un enfoque sostenible. Su [estrella Michelin](#) y

Sol Repsol son reflejo de una propuesta comprometida, elegante y siempre en diálogo con el paisaje volcánico que lo rodea.





6 de junio | Michele Princiotta – Bésame Mucho (Tenerife)

El cierre de estas jornadas quedará en manos de Michele Princiotta, chef ejecutivo de *Bésame Mucho*, cuya cocina mediterránea con toques canarios es un canto al buen producto y al refinamiento. Su menú de despedida promete ser una sinfonía de sabores y emociones, orquestado junto a su equipo con el estilo que caracteriza a este espacio de sabor y elegancia frente al mar.







Una historia de excelencia: Grupo Monkey, referencia gastronómica en Canarias

Con más de dos décadas de trayectoria, el Grupo Monkey se ha

consolidado como una de las referencias gastronómicas más potentes de Canarias. Con sede en Costa Adeje, sus espacios como *Monkey Beach Club*, *The Oriental Monkey* y *Bésame Mucho* no solo destacan por su localización privilegiada y diseño espectacular, sino también por una propuesta culinaria de alto nivel, donde la creatividad y el producto local son protagonistas.

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of FOOD



MAY & JUNE 2025



FRI/VIE 09.05

BRAULIO SIMANCAS

SILBO GOMERO, Tenerife

FRI/VIE 16.05

JONAY HERNÁNDEZ

LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca

THU/JUE 22.05

SAFE CRUZ

GOFIO, Madrid

THU/JUE 29.05

RUBÉN CUESTA

KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote

FRI/VIE 06.06

MICHELE PRINCIOTTA

BÉSAME MUCHO, Tenerife

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho

Av. Rafael Puig Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

Las Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey nacieron en The Oriental Monkey como un espacio de encuentro entre cocineros de prestigio y amantes del buen comer. A lo largo de sus ediciones han pasado figuras tan emblemáticas como Andrea Tumbarello, René Mathieu, Fernando Agrasar, Diego Gallegos, Maca de Castro o Pepe Solla, convirtiendo este evento en un

punto entre Canarias y la vanguardia culinaria nacional e internacional.

Además de ofrecer menús únicos, estas jornadas han funcionado como espacio de reflexión, inspiración e intercambio para profesionales y comensales, reforzando el papel de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.

Reservas e información:

- *Bésame Mucho* – Costa Adeje
 - monkeybeachclub.com/jornadas
 - Recomendable reserva previa
-

La Última Revolución será Gastronómica: El futuro de la Humanidad está en el plato

Por Oscar Acosta – Puerto Rico

La última revolución será gastronómica propone una reflexión profunda sobre el acto cotidiano de comer como el escenario de la próxima gran transformación humana. Más allá de la tecnología, la política o la economía, el alimento –su origen, su ética, su memoria– se revela como el verdadero eje de cambio en un mundo marcado por la crisis climática, [la desigualdad](#) y la pérdida de identidad. Este ensayo explora la historia, la filosofía y la dimensión social del alimento, defendiendo la autenticidad, la sostenibilidad y el regreso a una cocina conectada con el alma, la tierra y la comunidad.

Hay revoluciones que no necesitan alzar la voz para cambiarlo todo. Revoluciones que no ondean banderas, ni llenan plazas, ni desbordan las redes sociales. Son las que suceden lejos del ruido, en la intimidad de las cocinas, en el humo lento de un guiso, en el acto cotidiano –aparentemente simple, pero en realidad profundamente político– de sentarse a la mesa.

Vivimos tiempos de ruido, de sobresaltos constantes, de información que viaja más rápido de lo que podemos digerirla. Mientras tanto, la tierra sigue dando frutos, los animales siguen muriendo, las manos siguen amasando pan, el agua sigue escurriéndose entre los dedos de quienes la trabajan y la aman.

El siglo XXI nos encontró más conectados y más solos. Más productivos y más vacíos. Más informados y menos sabios. Mientras el planeta arde, los océanos se llenan de plástico, los suelos se agotan, y la biodiversidad se desangra en silencio, seguimos comiendo. Todos los días. Tres veces al día. Como si nada. Como si todo.



Porque mientras el mundo se debate entre guerras, pandemias y algoritmos, hay un acto que persiste, tozudo, casi sagrado: el acto de comer. Un acto que resume quiénes fuimos, quiénes somos y quiénes podríamos llegar a ser. La comida es, ha sido y seguirá siendo la verdadera lengua franca de la humanidad. El código primero, antes de las palabras, antes de las escrituras, antes de los contratos.

Hoy, más que nunca, lo que elegimos poner sobre la mesa es un acto político, espiritual, filosófico. Porque la próxima gran revolución no se firmará en tratados. No se codificará en leyes. No se impondrá por decreto. Se cocinará. Se servirá en platos. Se compartirá en mesas.

La última revolución será gastronómica. Y será silenciosa, íntima, profunda. Una revolución que no necesita proclamas,

porque se cuenta en bocados. Una revolución que no necesita armas, porque se sostiene en cucharas.

Pero para entenderla, para reconocer su potencia, hay que ir hacia atrás. Hay que recordar. Hay que aprender a mirar la historia del hombre no desde las guerras ni las coronas, sino desde los alimentos que han sostenido la vida, las manos que los han cultivado, los fuegos que los han transformado.

El alimento como destino

La historia humana no puede narrarse sin hablar de comida. Antes que el oro, antes que el petróleo, antes que las criptomonedas, hubo trigo. Hubo maíz. Hubo arroz. Hubo sal. El alimento fue siempre el primer recurso estratégico, la primera riqueza, la primera razón para migrar, comerciar o guerrear.



El pan que erige imperios

Hace más de 10,000 años, cuando el hombre dejó de ser nómada y

se asentó en los primeros poblados del Creciente Fértil, lo hizo porque aprendió a sembrar cereales. Allí, en las riberas del Tigris y el Éufrates, no solo nació la agricultura: nació la civilización. Y con ella, el pan.

Ese sencillo alimento, mezcla de harina y agua, cocido al fuego, fue más que un sustento. Fue el principio del excedente, del comercio, del tributo, [del poder](#). Los imperios mesopotámicos se construyeron sobre graneros, no sobre palacios. La capacidad de almacenar grano aseguraba el futuro, permitía alimentar ejércitos, financiar conquistas, establecer jerarquías.



En Egipto, las pirámides se alzaron gracias a la fuerza de obreros alimentados con pan y cerveza de cebada. En Roma, el “pan y circo” fue mucho más que una metáfora política: fue la fórmula concreta para sostener el orden social, para calmar el hambre y las rebeliones.

Y así, a lo largo de los siglos, el alimento dictó los movimientos de la historia. Los vikingos, expertos navegantes,

siguieron rutas de arenques y bacalao. Los árabes controlaron las rutas de las especias. Los europeos zarparon hacia lo desconocido en busca de pimienta, clavo y nuez moscada. Los colonizadores convirtieron la caña de azúcar en oro líquido, devastando tierras y pueblos.

No hubo conquista que no pasara por la comida. No hubo migración que no tuviera al hambre como impulso o a la promesa de comida como esperanza.

El hambre que derriba reinos

Si el alimento fue el cimiento de los imperios, el hambre fue su sentencia. La caída de Bizancio estuvo precedida por asedios que cerraron las rutas del grano. **La Revolución Francesa** estalló con el rumor –cierto o no– de que el pan escaseaba. **“Si no tienen pan, que coman pasteles”**, dicen que dijo María Antonieta. Más allá de la exactitud de la cita, lo que importa es el símbolo: cuando el poder se olvida de la mesa del pueblo, el pueblo derriba al poder.

Las grandes hambrunas en Irlanda, la escasez de arroz en China, las crisis alimentarias en África... Cada uno de estos episodios marcó el curso de las naciones. El hambre no es solo ausencia de comida: es motor de cambio, es detonante de rebeliones, es el límite donde el cuerpo y la dignidad se encuentran.



El alimento industrial: la deshumanización del bocado

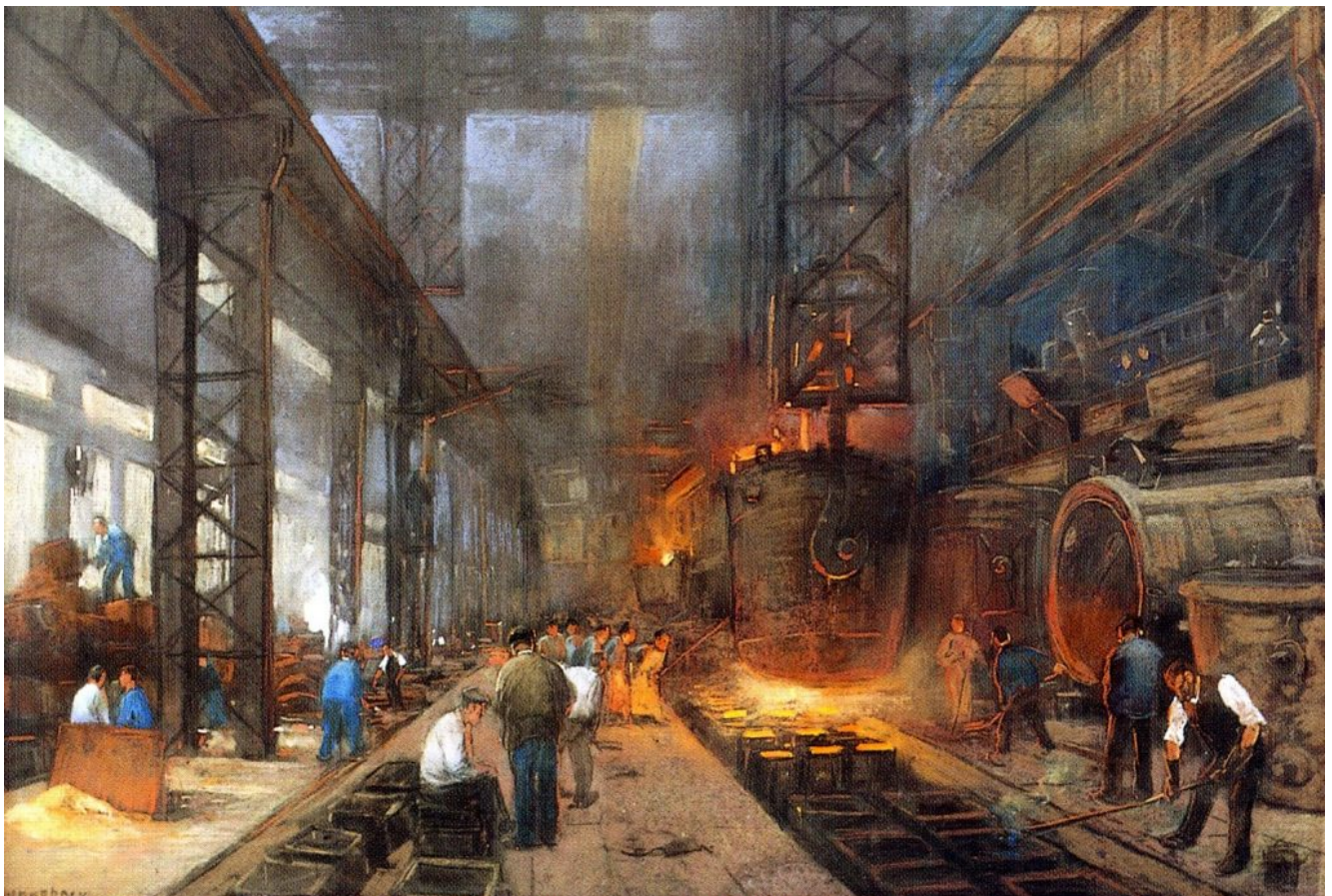
La Revolución Industrial trajo consigo una transformación radical de la producción de alimentos. La mecanización permitió alimentar a más personas, sí, pero al costo de romper el vínculo entre el hombre y la tierra. Las fábricas de alimentos sustituyeron a los mercados locales. Las etiquetas reemplazaron a las historias.

El bocado dejó de ser encuentro para convertirse en producto. La leche ya no tenía rostro de vaca, ni el pan olor de horno. La comida se transformó en mercancía.

Hoy, ese proceso se ha llevado al extremo. Ultra procesados que duran meses en las estanterías, carnes cultivadas en laboratorios, sabores diseñados por algoritmos. Y, sin embargo, en medio de esta abundancia artificial, seguimos

teniendo hambre. No de calorías, sino de significado.

Porque el alimento no es solo nutrición. Es relato. Es cultura. Es pertenencia. Y cuando la comida pierde su historia, el hombre pierde el rumbo.



La geopolítica del plato contemporáneo

En el siglo XXI, la comida sigue siendo campo de batalla. Los monocultivos empobrecen la tierra y destruyen la diversidad. Las semillas son patentadas por multinacionales que controlan qué se siembra y quién come. El acceso al agua, esencial para cualquier cultivo, se convierte en motivo de disputa entre naciones y corporaciones.

El precio del trigo puede disparar protestas en Oriente Medio. La escasez de maíz puede hundir economías enteras en América Latina. El poder ya no reside solo en las armas o el dinero: reside en las semillas, en los cultivos, en los graneros.

El alimento es el último territorio donde se libra la guerra del futuro.

Comer será una decisión filosófica: El tenedor como acto de conciencia

Comer nunca ha sido un acto inocente. Aunque la modernidad se empeñó en convertirlo en un gesto automático, cotidiano, desvinculado de la ética o la filosofía, lo cierto es que cada bocado que damos encierra una elección moral, un posicionamiento ante el mundo.

Durante milenios, los pueblos comieron lo que tenían cerca, lo que la tierra ofrecía, lo que las estaciones permitían. Pero hoy, en un supermercado, frente a un pasillo interminable de opciones, la decisión de qué poner en el carrito de compras es, aunque no siempre lo veamos, una declaración sobre quiénes somos y cómo entendemos la vida.

De Pitágoras a Singer: Una breve historia de la ética alimentaria

La relación entre lo que comemos y lo que creemos es antigua.

Pitágoras, en el siglo VI a.C., fue uno de los primeros en establecer la conexión entre la alimentación y la moral, promoviendo una dieta vegetariana no solo por salud, sino por respeto a los animales y a la vida. Creía en la transmigración de las almas y consideraba que matar animales era matar parte de la misma esencia de la humanidad.

En muchas tradiciones filosóficas y religiosas –el hinduismo, el budismo, el jainismo– encontramos la misma idea: que el modo en que nos alimentamos debe reflejar una actitud de reverencia hacia la vida.

Ya en el siglo XX, filósofos como Peter Singer y Tom Regan llevaron esta reflexión al terreno de los derechos de los animales y la crítica al especismo, abriendo debates que hoy son centrales en las decisiones alimentarias de millones de personas alrededor del mundo.



Pero la filosofía de la comida no es solo la pregunta sobre si comer o no comer animales. Es la pregunta sobre de dónde viene lo que comemos, quién lo produce, en qué condiciones, a costa de qué vidas humanas o animales, con qué impacto sobre la tierra y el agua.

El chef como oráculo, no estrella

La figura del chef ha vivido muchas metamorfosis. Durante siglos, fue invisible, trabajando en las sombras de palacios, monasterios y casas señoriales. Luego vino la época de los grandes nombres, los Ferran Adrià, los Massimo Bottura, los René Redzepi, quienes transformaron la cocina en espectáculo, ciencia, arte.

Pero el siglo XXI exige otra cosa. No necesitamos más estrellas. Necesitamos oráculos. Intérpretes. Sanadores.

El cocinero del futuro no será quien domine técnicas imposibles ni quien acumule estrellas Michelin. Será quien sepa escuchar. Quien entienda que, más que saciar el estómago, debe alimentar el alma.

La cocina del mañana será menos espectáculo y más rito. Menos platos para fotografiar, más platos para sanar. El chef será terapeuta, cronista, mediador. Alguien que lea las emociones del comensal y cocine en consecuencia. Alguien capaz de preguntar: ¿Qué necesitas hoy? ¿Calor? ¿Memoria? ¿Esperanza? La verdadera innovación no será el nitrógeno líquido, sino el consomé que abraza. No será la espuma de remolacha, sino el pan que sabe a infancia. No será el plato viral, sino el que invita al silencio.

En esta nueva era, el chef se despoja de

la vanidad para ponerse al servicio de algo más grande: la conexión humana.

Habrà menos show y más silencio. Menos espectáculo y más ceremonia. El chef se convertirá en terapeuta, en cronista, en mediador. Será el puente entre la tierra y el comensal, entre el pasado y el presente, entre el cuerpo y el alma.



EFE/MIGUEL TOÑA



Como un médico que ausculta antes de recetar, el chef deberá aprender a escuchar antes de cocinar. No solo qué gusta, sino qué falta. No solo qué se pide, sino qué se necesita. Será alguien capaz de comprender que un caldo puede ser más revolucionario que una espuma de albahaca. Que un pan hecho a mano, con paciencia y respeto, puede significar más que mil técnicas de laboratorio.

En tiempos de soledad digital, el acto de cocinar para otro será un acto de acompañar. Un acto de resistencia ante la fragmentación. Un gesto radical. Porque sentarse a la mesa es desnudarse un poco. Es aceptar la vulnerabilidad del hambre. Es abrirse a recibir. Y cocinar para otro es decirle, sin palabras: "Te veo. Me importas. Cuidas mi esfuerzo, yo cuido tu cuerpo."

El chef del mañana no buscará aplausos. Buscará encuentros. No buscará audiencia.

Buscará diálogo.

Las recetas del futuro no serán solo técnicas o listas de ingredientes. Serán mapas emocionales. Lecturas de contexto. Espacios de memoria. El chef será quien recuerde que el alimento no es solo físico. Es simbólico. Es afectivo. Es espiritual.

Habrà quienes necesiten un arroz con gandules porque les recuerde a su abuela. Habrà quienes necesiten un plato que no los haga sentir culpables. Otros buscarán algo que les devuelva la esperanza, el asombro, la fe. Y el chef deberá saber leer esos lenguajes. No a través de estrellas ni rankings, sino desde la humildad de quien sabe que cocina no para ser admirado, sino para ser útil. No se trata de renunciar a la técnica. Se trata de entender que la técnica es solo un medio. No el fin.



El verdadero desafío será dominar el

equilibrio entre el conocimiento y la sensibilidad. Entre la ciencia y la emoción. Entre la precisión y el amor. Porque la cocina es química, sí. Pero es, sobre todo, alquimia. La alquimia de transformar el acto cotidiano de alimentarse en un acto profundo de encuentro, de diálogo, de cuidado.

El chef del futuro será también guardián de la tierra y de las historias. Defenderá los ingredientes ancestrales, las semillas nativas, las técnicas olvidadas. Hará justicia no solo en el plato, sino en la cadena completa de producción.

Cuidará que la belleza del plato no oculte la explotación en el campo. Que el sabor no se construya sobre el sufrimiento de quien siembra. Que el aplauso no silencie la voz del agricultor, del pescador, del quesero, del panadero.

Cocinar será, entonces, una forma de defender la dignidad.

Atrás quedarán los chefs celebridad. El nuevo cocinero será terapeuta, guía espiritual y cronista. Será quien interprete la necesidad emocional de su comensal y cocine en consecuencia. Menos espectáculo, más alma. Menos nitrógeno líquido, más conexión humana. La revolución no estará en la técnica, sino en el amor con el que se enciende el fuego. No en la perfección del plato, sino en la autenticidad del gesto. Cocinar será, otra vez, un acto de humildad. Y el chef, no una estrella, sino un oráculo que escucha.

“Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife
- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia Canarias
- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino

Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

GastroCanarias 2025 no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.

Chef Pam, la mejor Chef del mundo en 2025, según The

World's 50 Best Restaurants

La tailandesa Supinya “Pam” Junsuta hace historia al convertirse en la nueva Best Female Chef del planeta

<https://www.bychefpam.com>

Fotos: 50 Best Restaurants

La cocina tailandesa contemporánea tiene nuevo rostro y apellido: Supinya “Pam” Junsuta, conocida simplemente como **Chef Pam**, ha sido nombrada [Mejor Chef Femenina del Mundo 2025](#) por la prestigiosa lista **The World's 50 Best Restaurants**.

Este galardón, uno de los más influyentes en el ámbito **gastronómico** global, reconoce la visión, talento y liderazgo de esta **joven chef** que ha conquistado a crítica y público desde su restaurante [Potong](#), ubicado en el corazón de Bangkok.

Un Legado de Creatividad y Excelencia

Desde sus primeros pasos en el mundo de la **gastronomía**, **Chef Pam** ha mostrado una pasión desbordante y un talento innato para transformar ingredientes básicos en auténticas obras de arte. Su carrera comenzó en humildes comienzos, trabajando en cocinas tradicionales, donde aprendió el valor del oficio y la importancia de respetar cada ingrediente.



Esta experiencia formativa fue la semilla que la impulsó a fundar su propio **restaurante**, un espacio que hoy es sinónimo de sofisticación y autenticidad.

El restaurante de Chef Pam, ubicado en una zona estratégica que se ha convertido en un punto de encuentro para amantes de la alta cocina, destaca por un ambiente cuidadosamente diseñado que fusiona elementos modernos con toques culturales y locales. Cada rincón del lugar refleja la historia y el espíritu de su fundadora, haciendo que cada visita se convierta en una experiencia

multisensorial.

La decoración, la iluminación y hasta la selección musical han sido pensadas para complementar la propuesta **culinaria**, creando un entorno que abraza tanto lo estético como lo emocional.

La Carta: Un Viaje de Sabores y Emociones

La carta del **restaurante** es el epítome de la creatividad y la vanguardia. **Chef Pam** ha reinventado los clásicos de la **cocina contemporánea**, aportando un toque personal que invita a redescubrir la riqueza de la materia prima. Cada plato está minuciosamente diseñado para contar una historia; desde el amuse-bouche que abre el apetito con una explosión de **sabores inesperados**, hasta el **postre** final, que es un homenaje a las tradiciones y **la innovación**.

Entre sus especialidades, destacan preparaciones que combinan técnicas ancestrales con métodos modernos, como la cocina de vanguardia y la gastronomía molecular. Estos platos son acompañados de una cuidada selección de vinos y maridajes, que realzan aún más la experiencia.





La carta se actualiza de manera periódica para incorporar **productos estacionales** y ofertas únicas que reflejan la identidad local, a la vez que exploran tendencias internacionales. Esta dinámica constante ha permitido que el **restaurante** se mantenga en la cima, generando expectativas y sorprendiendo a un público exigente y culto.

La Cocina como Territorio de Innovación

La propuesta de **Chef Pam** se fundamenta en la sostenibilidad y la autenticidad, aspectos imprescindibles en su filosofía culinaria. Su restaurante no es solo un espacio para degustar platos excepcionales; es un laboratorio de **innovación** donde se experimenta con nuevas técnicas y se rediseñan conceptos tradicionales.

En sus instalaciones, se observa el compromiso con la economía circular mediante el uso responsable de los recursos y la colaboración con productores locales, lo que garantiza ingredientes frescos y de la más alta calidad.









La **cocina** de **Chef Pam** es un verdadero escenario de **innovación**, en el que cada plato se construye pensando en la armonía visual y sensorial. La atención meticulosa a cada detalle y la integración de técnicas como la **fermentación controlada**, el uso de espumas y emulsiones, y la reinterpretación de recetas heredadas, posicionan su restaurante como un referente en la alta cocina internacional. Además, su capacidad para transformar cada servicio en una experiencia única ha contribuido a cimentar su reputación tanto entre **críticos** como entre comensales, marcando una tendencia que trasciende fronteras.

Trayectoria e Influencia Internacional

La carrera de **Chef Pam** ha sido una escalera ascendente de logros y reconocimientos. Su evolución profesional se ha caracterizado por una constante búsqueda de la perfección, reflejada en cada aspecto de su **restaurante** y en la disciplina que imprime en cada plato.

Desde sus inicios en pequeños establecimientos hasta la creación de un espacio que hoy es sinónimo de excelencia, su trayectoria es un ejemplo de perseverancia, talento y visión.

El impacto de su labor se extiende más allá de las fronteras del restaurante. Chef Pam ha participado en festivales internacionales, colaborado con otros reconocidos chefs y ha sido invitada a impartir talleres y conferencias sobre innovación culinaria.

Su influencia se nota en la nueva generación de chefs que ven en ella un modelo a seguir, capaz de combinar técnica, sensibilidad y compromiso social. Este reconocimiento global celebra la capacidad técnica, destaca su rol como embajadora de una cocina que respeta las tradiciones mientras se proyecta hacia el futuro.



Chef Pam

La consagración de Chef Pam como la mejor chef femenina del

mundo en el 2025 es un hito que encapsula todo el recorrido y la pasión de una trayectoria extraordinaria. Su restaurante, con su ambiente inigualable, su carta llena de sorpresas y técnicas vanguardistas, y su compromiso con la sostenibilidad y la autenticidad, representa la nueva era de la alta cocina.

Para quienes buscan experiencias gastronómicas que combinan tradición, innovación y emociones, cada visita a su espacio es una invitación a descubrir un universo donde cada plato cuenta una historia y cada detalle celebra la excelencia.

Reservas: <https://www.restaurantpotong.com/reservation>

Placeres del Fin del Mundo: Tierra del Fuego

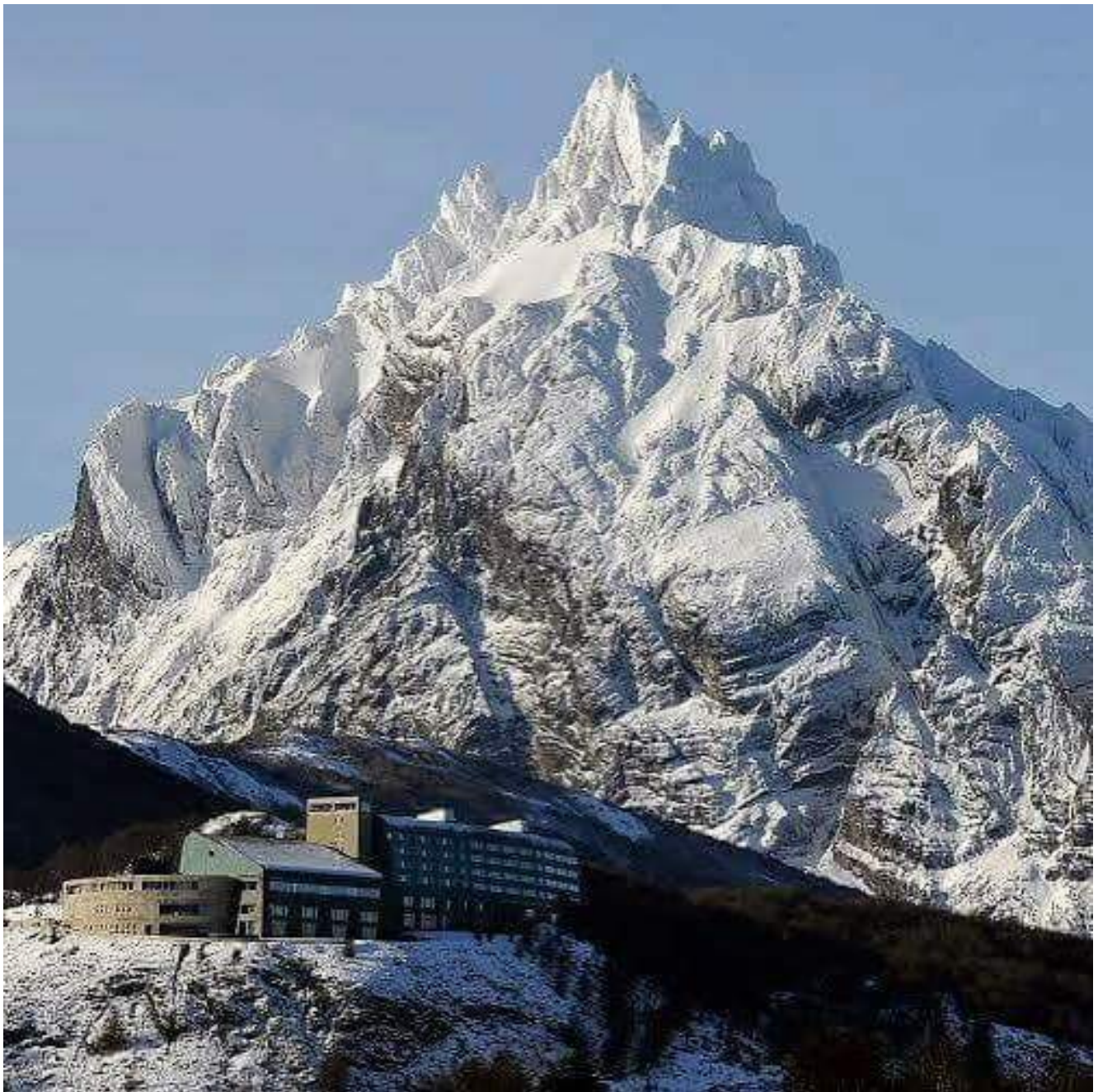
Es tiempo de expandir el espíritu y dejar que se incline hacia la lejanía para encontrarse ante la pura liberación.

Así, la imagen sobrevuela el inmenso escenario de libertad y en este artículo Placeres el Fin del Mundo mientras nos espera la audacia de vivir una experiencia mítica inigualable.

El cielo posa sobre las aguas del **Canal del Beagle** y el horizonte interroga a las miradas inquietas con sabida resignación –“*¿Y más allá...?*” – . Entonces, arriban los navíos de tantas latitudes a constatar una y otra vez – “*es el Fin del Mundo*” –.

Ushuaia es la activa bahía en la que se percibe la atmósfera marina de viajeros de todas partes, decididos a colmar las ansias por descubrir sus atractivos naturales y los placeres de la buena mesa. Es frecuente ver a los turistas sobrevolar

miles de km por la magia de esta porción final de territorio que se ofrece en plenitud con su **cordillera de los Andes**, sus **mares, lagos, glaciares y bosques**.



Como el lugar ideal para combinar reposo, paseos culturales y aventura por doquier – **navegación, avistaje de flora y fauna, ski, trekking, paseos en 4x4, trineos, vuelos en avioneta, canopy o cabalgatas**- La maravilla del paseo en el **Tren Fueguino** a través del **Parque Nacional Tierra del Fuego**, antiguo hábitat de los primeros pobladores **yámanas** logró dejarnos sin palabras.

Y a poco de andar por sus callecitas céntricas tiente una **deliciosa taza de chocolate caliente con tortas y mermeladas de frutos del bosque**. O ver las coloridas **Centollas** bracear en los escaparates de las tiendas cautivar a los comensales, que junto a la **Merluza Negra**, los **Frutos de mar** y el **Cordero** comparten el protagonismo de los menús fueguinos en el circuito gastronómico austral en compañía de afamados **Vinos Patagónicos**.

Arakur Ushuaia Resort & Spa

Sorprende el ingreso al monumental *lobby* diseñado con nobles materiales que integran el encanto de la postal de montaña que se cuelga a través de los amplios ventanales.

Imposible sustraerse ante tanta belleza visual!

El Resort cuenta con habitaciones y suites elegantes y confortables con última tecnología de sistemas de control inteligente de iluminación y climatización para la comodidad de los pasajeros.

A primera hora de la mañana es grato ver a los huéspedes disfrutar del succulento **desayuno buffet de exquisiteces típicas patagónicas** como interludio del paseo por la belleza de la **Reserva Natural del Cerro Alarken** protectora de *coihues*, *ñires* y *lengas* en la que se encuentra emplazado el lujoso **Hotel Arakur & Spa**.





Para luego, decidirse por el **Fitness Center** con aparatos de última generación mientras recrean la vista con la deslumbrante naturaleza y las muy recomendables **piscinas in & out de 2 hot tubs** de aguas del deshielo frente a la inexorable contemplación de los picos nevados. En tanto, el merecido relax y la meditación son posibles en el **Spa** con sauna, baños de vapor, jacuzzi y duchas a la espera de humeante café en el **Bar**.



Arakur se hace eco de las veleidades de sus visitantes pues entiende que el confort en un ámbito que armoniza con su entorno junto a los deleites del paladar cumple su cometido

Alexis Pouvreau *sommelier* del **Restaurante La Cravia** no oculta el entusiasmo por expresar sus preferencias en materia de *vinos y maridaje*, y brinda un recorrido a través de la distinguida **Cava** por las diversas **regiones vitivinícolas argentinas** trazando una paleta degustativa de excelencia. Su acento al hablar delata su origen francés y pronto la curiosidad nos pide sus recomendaciones.

El experto catador basa su propuesta en sorprender, casi se diría en desnaturalizar el paladar del comensal, con vinos de carácter y buen cuerpo de Bodegas Boutiques y ediciones limitadas, como un **Pinot Noir de Salta** – *viñedos más altos del*

mundo – o un **Syrah de Jujuy**.

Destaca los **Vinos Patagónicos** por su frescura, mineralidad y profundidad, producto del terruño austral que caracteriza a la región al agregar matices de identidad y un grado sobresaliente de tipicidad y singularidad que deviene en elegancia. Por supuesto, abundan sus recomendaciones de la Uva de Bandera – **Malbec** –

El Sommelier sugiere:

- **Centolla parmesana**, en salsa fileto y *bisque* de langostinos realzan su sabor con la fresca acidez del vino emblema de notables toques florales.
- **Torrontés salteño Anko** crujiente cordero fueguino a las brasas combina con sutil Cabernet Fran de Benegas Lynch cuyas notas especiadas y complejidad aromática deja notables recuerdos en la memoria sensorial





El **Lobby Bar** del Hotel invita a vivir atardeceres únicos en compañía de copas de vinos de variados cepajes y regiones vitivinícolas como la **Desgustación patagónica** de **Sauvignon Blanc**, **Cabernet Franc** y **Malbec**, muy buena opción para acercarse a la variopinta oferta de vinos. Recomendable, luego de una intensa jornada es el exclusivo **Kir Royal patagónico** de espumante, licor de Calafate y gratas melodías

de piano.

Australis Cruceros de Expedición

La extendida belleza de una geografía diseñada por los **Fiordos de Tierra del Fuego** se impone a través de los **glaciares, bosques fueguinos, flora y fauna silvestre** que el magnífico **Crucero de Expedición Australis** navega por los canales de la región más austral.

Se trata de explorar la mítica Patagonia con todos los sentidos pues la vista insiste en solazarse y el paladar propone afinar sus sensaciones

Embarcamos por la tarde en **Punta Arenas**, Chile y luego del **brindis de bienvenida** nos esperaba la confortable cabina con vista a las cumbres de montaña y aguas marinas que anticipaban el fantástico viaje. Era hora de partir, nos aguardaban recónditos lugares con historia y tantos secretos por develar *allá a lo lejos*; mientras éramos testigos de cómo la agradecida naturaleza expone su esplendor y pretende embellecer el alma.





Es un itinerario de 4 días con sucesivos desembarcos en **zodiacs** por **avistajes de aves patagónicas, pingüinos magallánicos, elefantes marinos** para luego emprender caminatas en el **bosque magallánico** y respirar la **flora austral**, aproximarse a los **glaciares** y presenciar sublimes **puestas de sol** que arrancaban nuestra admiración.

La Navegación transcurre entre los míticos **Estrecho de Magallanes** y el **Canal del Beagle**, con paso por la *Bahía Ainsworth, Islotes Tuckers, Glaciar Pía, la espléndida Avenida de los Glaciares y Bahía Wulaia* hasta arribar a **Ushuaia, Argentina**.

No sin antes agradecer la fortuna del desembarco en **Cabo de Hornos**, donde las aguas oceánicas del Pacífico y el Atlántico se entrelazan. Todo el itinerario es acompañado de guías expertos, charlas informativas e interesantes documentales ilustrativos que completan la fascinante propuesta de navegación.

Cada día prometía las bondades de la

cocina con sabores típicos chilenos del Stella Australis. El chef Rodrigo Ruiz gesta las proezas culinarias valiéndose de la rica fauna marina que conforma el elenco de platos.









AUSTRALIS®
CAPE HORN & PATAGONIA

www.australis.com



Brinda un **almuerzo buffet temático** muy variado y la **cena es a la carta** con opciones para todos los paladares, felizmente acompañados de destacados **Vinos Chilenos**; **Carmenere (variedad insignia)**, **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Pinot Noir**, **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**. Y como es de esperar, el **Bar**, encuentro de tantos viajeros del mundo, despliega una amplia carta de

licores, vinos, tragos y los atractivos **Pisco** y **Calafate sour** muy oportuna la hora de disfrutar el ocaso.

Menú Stella Australis

- **Tiradito de pulpo olivado**
- **Crema de zapallo al gruyere**
- **Plateada de vacuno, pastel de papas a la crema**
- **Ó Merluza Austral, Quinoa guisada al parmesano y salsa de Centolla a la crema**

Postre

Mousse de mantequilla de maní y Helado de Chocolat

Buffet Frío

Tartas, Ensalada de habas y camarones, ensalada verde con jamón crudo de Magallanes, Tabla de quesos chilenos, ensalada de tomates y berenjenas asadas, alcachofines, zapallitos italianos gratinados con quinoa y manzana, focaccia de cebolla y tomate, ensalada fresca de estación, ensalada de Salmón ahumado, Cebiche Nikkei, Chop suey de Cochayuyo, Wantan crocante, shot de marisco.

Buffet Caliente

Cordero magallánico, suprema de Pollo a la parmesana, costilla de Cerdo, Salmón grillé, Lasagna bolognesa, Canelones de vegetales, Gnocchi al pesto, Spaghetti con salsas a elección, Sakana al curry, Beef Shogayaki, fusión rice, Yasaitame de vegetales.

Mesón de Postres

Tiramisú, mousse de mango, cannoli de crema pastelera y manjar, torta de chocolate, flanes, helados frutales, wantan

con confitura de piña, panqueques, panacotta de Lychee, perlas de tapioca con berries, selección de frutas frescas.



Chef Jorge Monopoli

Kalma Restó

La intrépida aventura marina llegaba a su fin y nada mejor que ir a **Ushuaia** por **Kalma Restó Cocina de autor** del Chef **Jorge Monopoli** nos motivó con una cena de tono minimalista con énfasis en el producto local en un cálido ambiente que despertaba nuestra inquietud por las creaciones tan logradas de su chef. www.kalmaresto.com.ar

Menú Degustación

- Pan de Cachiyuyo, Focaccia con pimienta de Canelo & Lactonesa
- Papel de Arroz rebosado en Cachiyuyo, alioli y Caracol del Beagle –

- **Gazpacho de diente de león**
- **Centolla tibia al vapor y puré de manzanas verdes**
- **Capelleti de Centollón, extracto de vegetales pesto de Levístico (Apio de mar) c/Chaura**
- **Entraña al vacío sobre emulsión de zanahorias de primavera, brotes de alfalfa**
- **Mejillones frescos en reducción de Torrontés (vino emblema argentino)**
- **Torta tres leches, Merengue de Apio de mar & Crema helada de Dulce de leche**

En el elegante **Restaurante Gourmet Le Martial** nos recibió **Santiago Teitelman Van Kemenade**, chef régisseur quien dirige con elogios a su dedicado equipo de cocineros. Es muy generoso y si bien intenta alejarse del protagonismo es notable su impronta barroca en la confección de los platos fueguinos. Santiago resalta ante todo la importancia del cuidado del producto regional y su promoción a través de una propuesta **conceptual** de reminiscencias francesas.



La prosperidad de la tierra insiste en dar a conocer sus frutos y es algo que comprendieron muy bien jóvenes cocineros patagónicos que tienen por visión redescubrir y revalorizar los productos gastronómicos fueguinos recuperando la riqueza ancestral.

De cara al **Beagle** como quien da la bienvenida a estas remotas tierras el Museo Restaurante con Vinoteca y Pastelería de **Enrique Chasco – Ramos Generales El Almacén** – es un fragmento de historia viva que data del S XIX. Lugar de encuentro obligado de aventureros, personajes históricos e inmigrantes por la inmensa tranquilidad y la promesa del comienzo de una nueva vida. Los viejos retratos, muebles, botellones, atuendos y publicidad de otrora forman parte de este relicario de antaño en estos confines que dan cuenta de ello.



Periodistas Viajeros



La autora





Es conocido en el lugar por su menú de **sopas de vegetales**, **Cordero al oporto**, **Conejo confitado a la mostaza** y **Salmón grillado** que remata con delicias dulces de **tartas de frutos rojos** y era una verdadera tentación llevarnos **facturas recién horneadas** o ricos **alfajores de maicena con dulce de leche**.

Atraídos por el mediodía que obsequiaba un cielo azul de nubes tenues y luego de un paseo para el recuerdo por la orilla del Canal nos atrevimos a launtuosa suavidad de la **Merluza Negra** que se llevaba de maravillas con las notas tostadas de la **Roja cerveza tirada** en este legendario Almacén.- www.ramosgeneralesush.com.ar -

El deseo de compartir con familia y amigos la riqueza fueguina fue posible gracias a los productos gourmet **Ahumadero Ushuaia** - www.ahumaderoushuaia.com.ar -

AGRADECIMIENTOS

Destino Argentina – www.destinoargentina.com.ar

Instituto Fueguino de Turismo – www.infuetur.gob.ar

INFORMACION GENERAL

Casa de Tierra del Fuego – www.tierradelfuego.com.ar

Parque Nacional Tierra del Fuego –
www.parquesnacionales.gob.ar

Tren del Fin del Mundo – www.trendelfindelmundo.com.ar

City Tour Ushuaia – www.ushuaiacitytour.com

Museo del Fin del Mundo – Av. Maipú 173/465 – Ushuaia

Museo Marítimo y del Presidio de Ushuaia –
www.museomaritimo.com

Galería temática Historia Fueguina – www.historiafueguina.com

Andino Gourmet – Av. San Martín 600 – Ushuaia

Casa Olmo – Av. San Martín 87 – Ushuaia

Canarias erupciona en el Salón Gourmets 2025: La Gastronomía Volcánica y los Sabores de las Islas Toman

Madrid

GMR Canarias impulsa la presencia de los productos locales en el evento gastronómico más importante de Europa

El [Salón Gourmets 2025](#) se celebrará del 7 al 10 de abril en IFEMA Madrid, y este año, **Canarias** estará representada con una oferta **gastronómica** única, que reúne los sabores más auténticos y sorprendentes del Archipiélago. En esta ocasión, la empresa **Gestión del Medio Rural de Canarias** (GMR Canarias) se erige como el corazón palpitante de esta participación, funcionando como el sistema circulatorio de los productos de la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



II EDICIÓN CATA

ENCUENTRO DE EMBAJADORES DE VINOS CANARIOS

8 DE ABRIL 2025
De 17:15h a 18:45h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponentes:
Ana Angélica Hernández
y Nuria España

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

Canarias erupciona

Bajo el lema **“Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias”**, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una [experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico**

que define la calidad excepcional de los ingredientes.

Abubukaka y la Campaña ‘Consume Local o Nos Vamos a la Mierda’

Una de las grandes sorpresas de este año será la campaña de **GMR Canarias**, protagonizada por el grupo **Abubukaka**. Con un enfoque irreverente y directo, esta campaña ha dado mucho de qué hablar en los días previos al evento, con su lema provocador: **“Consume Local o Nos Vamos a la Mierda”**.

Lejos de la corrección política, la campaña invita a los consumidores a reflexionar sobre la importancia de apoyar los **productos autóctonos**, los cuales llevan consigo el esfuerzo, la pasión y la dedicación de cientos de productores **canarios** que ponen alma en cada producto.

Vermut Volcánico: El “Primo de Lanzarote” Llega a Madrid

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como **Malvasía Volcánica, Diego y Moscatel de Alejandría**, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de **platos canarios**.



TALLER

LOS VERMUTS AFORTUNADOS

7 DE ABRIL 2025
De 15:45h a 16:30h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Susana Herranz,
sumiller

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com


VERMUTS
Artesanos de España



TALLER

LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS

8 DE ABRIL 2025
De 10:30h a 11:15h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Sheila
Rodríguez de León

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

La presencia de **Primo de Lanzarote** es un claro ejemplo de cómo los productos de la isla están conquistando las barras más exclusivas de España, y su participación en el **Salón Gourmets** será un momento clave para reforzar su posicionamiento como uno de los **vermuts** más exclusivos del mercado.

Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025

No solo los **vinos** y **vermuts** canarios brillarán en Madrid; los quesos canarios también tendrán su lugar en el centro de

atención. Seis quesos de Quesos Maxorata, Quesería El Gazul, Quesos Pajarete y Quesería El Gazul (entre otros) han sido seleccionados como finalistas en el prestigioso Campeonato **GourmetQuesos** 2025. Este campeonato reúne a los mejores quesos de España y destaca a los más excepcionales en categorías como Mezcla Curado, Quesos Creativos, y Quesos Lácticos. Los quesos finalistas canarios competirán por el título de Mejor Queso de España.



Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

- **Maxorata Curado con Pimentón** (Fuerteventura).
- **Queso Curado de Cabra en Manteca y Romero** (Cádiz).
- **Laktikus** (Cádiz).
- **Montes de Alcalá Curado BIO** (Cádiz).

Estos quesos canarios representan la excelencia de la isla en la industria quesera, una tradición que se mantiene viva gracias a la dedicación de sus productores y que ahora tiene la oportunidad de brillar a nivel nacional.

Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets no solo será el escenario de exposiciones, sino también de experiencias que permitirán a los asistentes conocer y disfrutar de la riqueza **gastronómica de Canarias**. Entre las actividades destacadas se encuentran:

Maridajes con Vermut Volcánico: Una serie de catas y maridajes donde los asistentes podrán disfrutar del vermut Primo de Lanzarote acompañado de platos típicos canarios, como el gofio y el mojo picón.

Cata de Queso “Come Como Canario”: Esta actividad permitirá a los visitantes descubrir la diversidad y calidad de los quesos canarios, con degustaciones que pondrán de manifiesto la singularidad de los sabores de la isla.

El Sistema Circulatorio de los Productos

Canarios: GMR Canarias

GMR Canarias es el alma que conecta los productos locales con el resto del mundo. Como un sistema circulatorio, la empresa asegura que los productos más autóctonos de las Islas lleguen a los mercados internacionales, posicionando a **Canarias** como un referente en la **gastronomía de calidad**. A través de su participación en el Salón Gourmets 2025, **GMR Canarias** reafirma su papel como impulsor de los productos de la tierra, apoyando a los pequeños y medianos productores para que sus productos encuentren el reconocimiento que merecen en los mercados más exigentes.

La Gastronomía Volcánica

El **Salón Gourmets 2025** será una vitrina para la gastronomía de alta gama, un escenario de afirmación para la **gastronomía canaria**. Con la participación de GMR Canarias, Volcanic Xperience y el apoyo de productores locales, la isla demuestra que no solo es un destino turístico, sino un referente **culinario** que ofrece lo mejor de su tierra en cada bocado, copa y botella.

La inteligencia artificial, ¿puede transformar la gastronomía? Una mirada crítica desde la cocina

Durante las últimas semanas he estado intentando saber más sobre **la inteligencia artificial** (IA), esa de la que todo el

mundo habla. Y me pregunto: “¿Puede la IA transformar la gastronomía?”

La IA ya ha empezado a revolucionar muchos sectores –cada vez más y más– y, cómo no, imagino que la **gastronomía** no será una excepción. **La inteligencia artificial** está invadiendo nuestras vidas tal y como las conocíamos hasta ahora; unas veces para bien, y otras (demasiadas, me temo) no tanto. Pero, ¿qué impacto puede tener realmente en **la gastronomía** y en **la cocina**?



Los expertos dicen que, con la IA, los **chefs** y **restaurantes** pueden beneficiarse de muchas maneras: desde la creación de recetas innovadoras hasta la mejora de la experiencia del cliente. Hay muchos intereses creados, sí, pero también mucho entusiasmo por explorar cómo esta tecnología puede abrir nuevas e interesantes perspectivas para los profesionales del **mundo culinario**. Por ejemplo:

Creación de recetas

Una de las vías más prometedoras para aplicar la IA en **gastronomía** es la creación de recetas. (Aunque no será mi

caso, todo hay que decirlo). Los algoritmos de aprendizaje automático pueden analizar miles de **recetas existentes**, identificar combinaciones de ingredientes exitosas y sugerir nuevas variaciones.

Los **chefs** –especialmente en cadenas de **restaurantes** y **hoteles**– podrían ahorrar tiempo y encontrar inspiración (sin musa) para idear **platos únicos**, y seguramente deliciosos. Además, la IA puede tener en cuenta las preferencias individuales de **los comensales**, ofreciendo recetas personalizadas que se adapten a sus gustos, necesidades e incluso **restricciones alimentarias**.

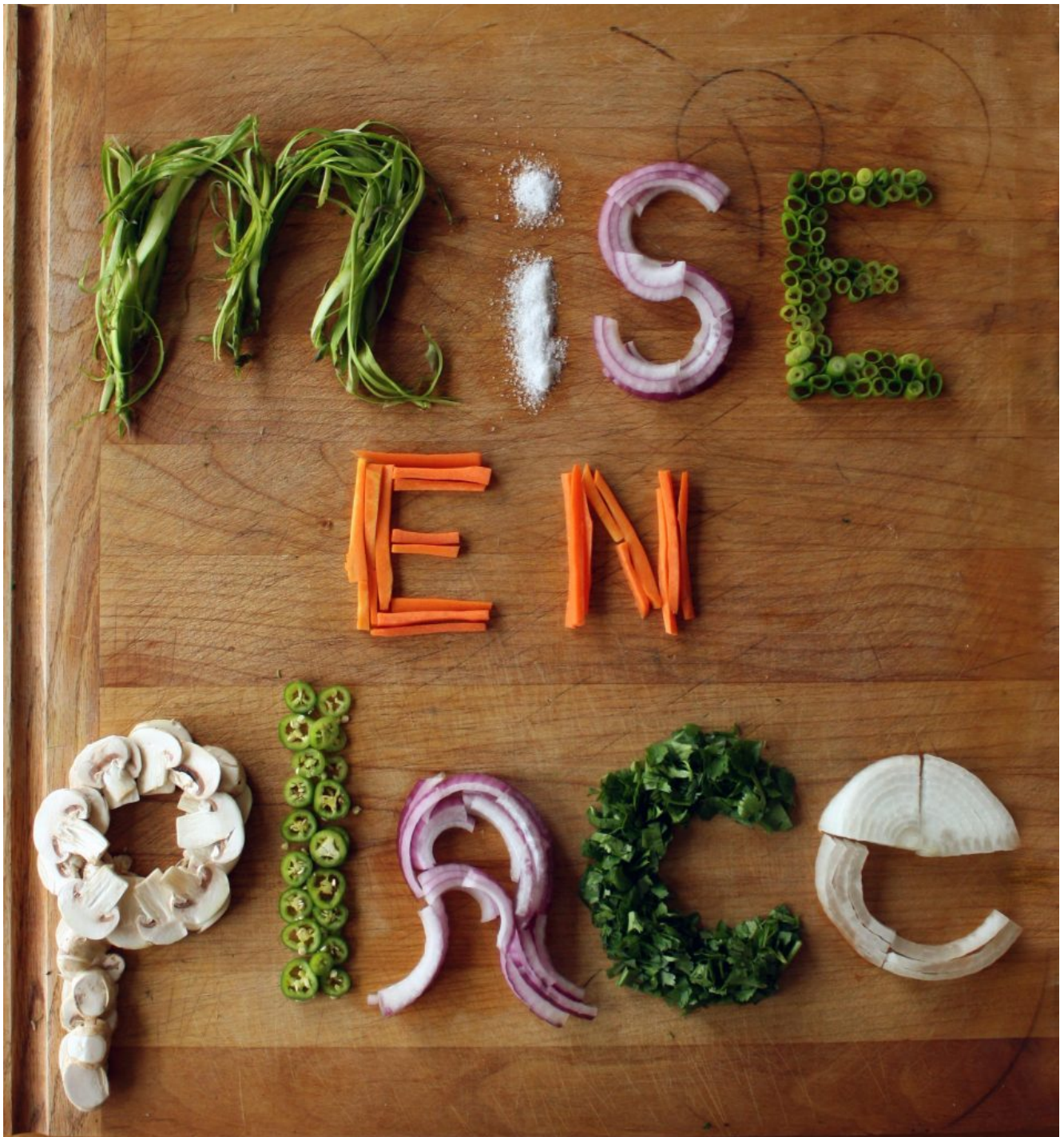


Y no solo eso: también podría contribuir a prevenir enfermedades cada vez más comunes relacionadas con la **alimentación** –alergias, hipercolesterolemia, sobrepeso, obesidad, diabetes– y ayudar a combatir el abuso de **productos ultra procesados** e industriales.

Optimización de procesos en cocina

La IA también puede ser útil en la optimización de **procesos culinarios**, minimizando errores y aumentando la eficiencia. **Robots de cocina** equipados con IA –como la nueva Thermomix,

que ya viene con funciones inteligentes– pueden seguir **recetas** con precisión, medir **ingredientes** con exactitud y cronometrar cada paso del proceso.





Esto permitiría, en teoría, a los **chefs** centrarse en las tareas más creativas, mientras se garantiza una calidad y consistencia constante en cada plato. Por otro lado, también se reduciría **el desperdicio de alimentos**, gracias a un análisis de datos de ventas que permite prever la cantidad exacta de **ingredientes** necesarios cada día.

Una mejor experiencia para el cliente

La **inteligencia artificial** también puede mejorar la experiencia del cliente en los **restaurantes**. Chatbots con tecnología IA ya son capaces de responder preguntas, aceptar **reservas** e incluso brindar recomendaciones personalizadas. **Los comensales** pueden interactuar con ellos a través de aplicaciones de mensajería o interfaces de voz, facilitando la comunicación y reduciendo los tiempos de espera.



Además, la IA puede analizar reseñas, opiniones en **redes sociales** y todo tipo de datos relevantes para conocer mejor las preferencias del público y anticiparse a las tendencias emergentes. Una herramienta valiosa para que los **restaurantes** ajusten su oferta y logren una mayor satisfacción del cliente.

IA sí, pero con alma

La **inteligencia artificial** ofrece, sin duda, muchas oportunidades para transformar la **gastronomía** y la **cocina** —ya sea profesional o doméstica—. Desde la creación de **recetas innovadoras** hasta la mejora de los procesos de trabajo y del servicio al cliente, su [potencial](#) es enorme. Pero, y esto es fundamental, no puede (ni podrá) reemplazar la experiencia, sensibilidad y creatividad de un **chef**. ¿Y saben por qué? Porque la IA no tiene alma. Ni amor. Ni pasión.

La inteligencia artificial carece de esa chispa humana, de esa intuición que nos hace únicos. Es, después de todo, una creación nuestra. Nosotros la diseñamos, no al revés.

Eso sí: puede ser una aliada poderosa. Una herramienta útil para apoyar a cocineros, gastrónomos, productores, restauradores y hasta a quienes [cocinan](#) en casa. Puede inspirar nuevas búsquedas de sabor, abrir caminos, sugerir ideas. Pero el corazón del oficio seguirá latiendo en las manos del cocinero.

Por mi parte, seguiré cocinando como hasta ahora: probando, midiendo, corrigiendo, sumando y restando ingredientes. Cocinando una y otra vez con mi equipo, y pidiendo la opinión de quienes más aprecio: mis clientes, mi familia, mis amigos.

“La tecnología no es nada. Lo importante es que tengamos fe

en la gente, que sean básicamente buenas e inteligentes, y si les das las herramientas, seguro que harán cosas maravillosas con ellas.”

Steve Jobs