

El crítico que critique constructivamente, buen criticador será!

Corren tiempos complicados para los **restaurantes** en relación con las **críticas gastronómicas**. Las cosas han cambiado mucho en los últimos 10-15 años, porque a los **críticos y periodistas gastronómicos profesionales** les ha surgido muchísima competencia amateur.

Si ya de por sí las **críticas gastronómicas a chefs y restaurantes** han sido muchas veces excesivas y desproporcionadas (con o sin razón), hoy en día puede pasar cualquier cosa en este nuevo mundo dominado por las **redes sociales**, donde todos los usuarios quieren opinar, juzgar y sentenciar sobre sus **experiencias culinarias**. Opinar es un derecho, pero siempre que lo hagamos desde el respeto y la comprensión.



Creo, y lo digo con preocupación y cierto hartazgo como profesional de **la gastronomía**, que vivimos una especie de **dictadura de las comunicaciones**, sobre todo desde la aparición de las **redes sociales** y los llamados **influencers gastronómicos**. Estos comenzaron llamándose [foodies](#), es decir, personas apasionadas por la **buena mesa** que comparten lo mejor de sus experiencias en plataformas digitales.

Ahora actúan como poderosos prescriptores de opinión en redes sociales, muchos de ellos con cientos de miles de seguidores, e incluso algunos con millones. Un verdadero poder.

Hoy, muchos de estos **foodies** han convertido su pasión en un negocio y obtienen buenos ingresos por publicidad o patrocinios a cambio de publicar comentarios y opiniones sobre restaurantes. Sus seguidores y el público en general los interpretan como si fueran [críticas profesionales](#) hechas desde el **conocimiento gastronómico**, aunque en muchos casos son parciales, interesadas e incluso falsas o malintencionadas.

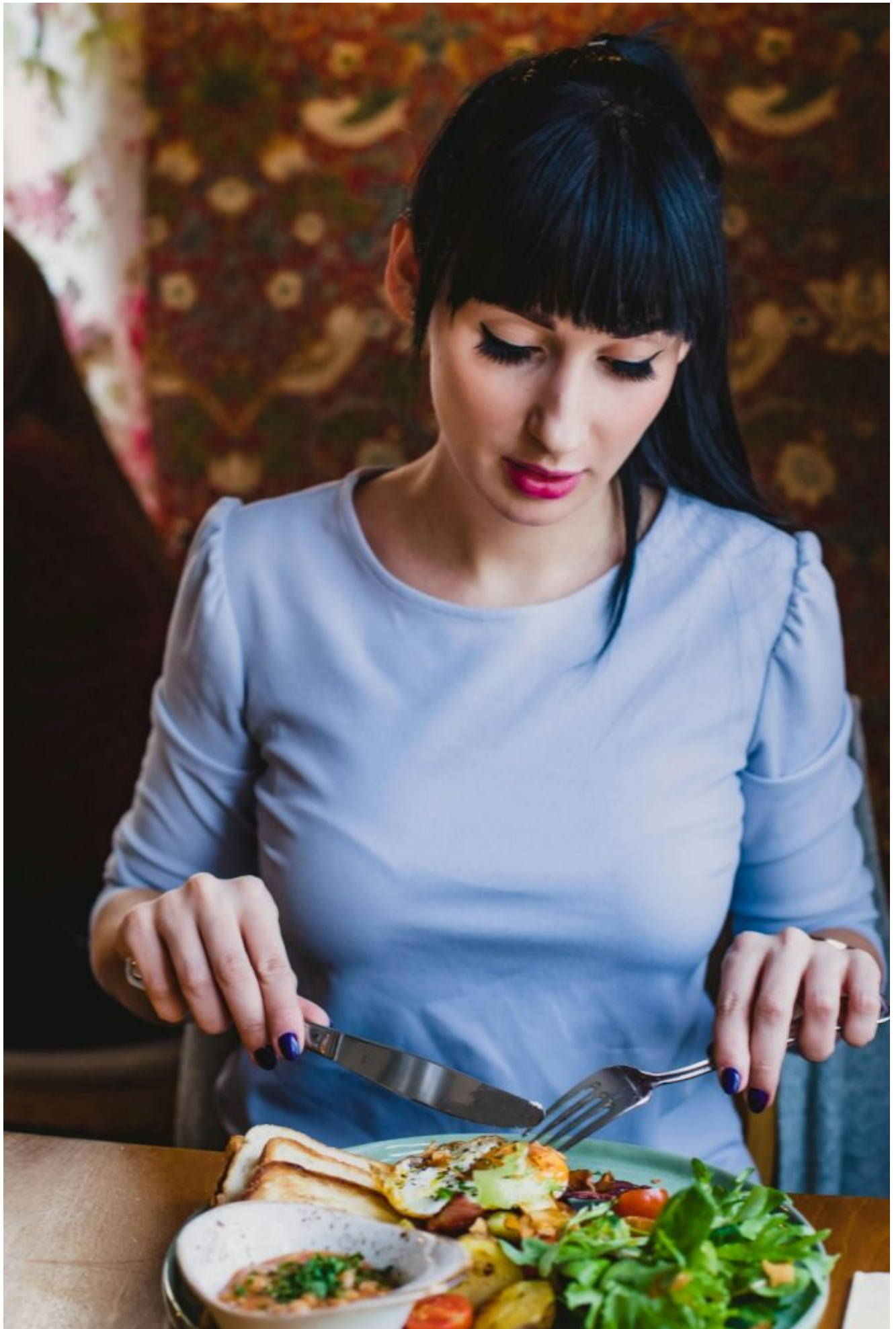


Creo que hay bastante ignorancia e incultura culinaria en muchos de estos nuevos gurús de la crítica gastronómica.

Los **foodies** o **influencers gastronómicos** son, en muchos casos, pseudocríticos o pseudoentendidos con intereses particulares, por lo que su opinión no siempre es objetiva ni imparcial. Aunque se autodefinan como amantes y expertos en **gastronomía**, rara vez son **periodistas gastronómicos** o **críticos profesionales**.

Esta moda de **comentar y criticar** visitas a **restaurantes** ha dado pie a que seguidores y público en general se consideren también con derecho a ser **influencers gastronómicos amateurs**. Hoy, cualquier persona con un teléfono móvil puede opinar, criticar y puntuar un **restaurante** con total inmediatez, respaldando su valoración con imágenes y videos.









A vertical composition featuring three hands, each holding a black smartphone. The phones are held horizontally and display the hashtag "#tiktok" in a bold, black, sans-serif font on a white background. The hands are positioned one above the other, with the top hand on the right, the middle hand on the left, and the bottom hand on the right. The background is a soft-focus, light-colored wall with a subtle, organic pattern.

#tiktok

#tiktok

#tiktok

Pero no solo se trata de opinar. El sistema ha creado la valoración de **restaurantes** por puntos, y estas puntuaciones pueden realizarlas quienes quieran: clientes después de una visita o incluso personas que nunca han estado en el **restaurante**.

Es decir, cualquiera puede entrar en una de las muchas plataformas disponibles, elegir un hotel, café, bar o restaurante y... pím, pam, pum, fuego.

A pesar de que estas valoraciones, comentarios y puntuaciones no las realizan **críticos o periodistas gastronómicos profesionales**, los lectores las siguen como si fueran mandamientos divinos. Esto es preocupante, pues cada vez hay más casos de abuso y mal uso de estas puntuaciones y comentarios, muchas veces de forma fraudulenta.

Me cuesta comprender que una sola mala nota o una baja puntuación, incluso puesta a propósito, pueda hacer bajar la categoría de un **restaurante** en estas plataformas, que hoy son las nuevas **guías gastronómicas**. Además, esto ocurre sin necesidad de demostrar su veracidad y sin que el afectado tenga derecho a una contraréplica.

Conozco muchos casos en los que se ha destruido injustamente **el prestigio de un restaurante** y se ha puesto en duda **el trabajo concienzudo de un chef**. Lo peor es que, cada vez más, esto sucede por encargo de competidores sin ética, e incluso por motivos personales: venganzas, envidias, celos profesionales, etc.

A veces me pregunto dónde están los verdaderos críticos y periodistas

gastronómicos. ¿Por qué no reclaman su espacio profesional? Recuerdo cuando solo existían los críticos profesionales.



Antes de la aparición de las **redes sociales y plataformas digitales**, ellos opinaban y escribían sobre **restaurantes o chefs** según su criterio personal. No siempre podía ser una visión completamente objetiva, pero al menos había un conocimiento real del sector.

El crítico que critique...

Ahora bien, ¿qué sucede si un crítico profesional hace una mala crítica de un restaurante? Esto sí es preocupante, porque un profesional debería ser consciente de las graves consecuencias que puede tener su opinión en una publicación importante.

Puede ser una especie de “sentencia de muerte” para un **restaurante** o un **chef**, especialmente si la crítica se basa en una sola visita o en un momento puntual. Un buen servicio nunca puede estar garantizado al cien por cien: los **chefs** y el equipo de un restaurante no son máquinas, son personas con sus propias circunstancias.

Es cierto que hay **restaurantes mediocres**, malos e incluso terribles, que realmente merecen una mala crítica. Pero un **crítico profesional**, en mi opinión, nunca debería escribir de manera destructiva sobre un **chef** o un **restaurante**. Si un local o un chef no están a la altura, simplemente que no escriba sobre ellos. La **crítica gastronómica** debería centrarse en la recomendación, no en la “desrecomendación”. Sería como si la **Guía Michelin**, además de otorgar estrellas, asignara “moñigos” a los peores **restaurantes**. ¿Imaginas una lista de los **peores chefs y restaurantes del mundo**? Obviamente, no existe.

Entonces, queridos críticos, ¿por qué hablar de quien lo hace mal? Simplemente no hables.

Una crítica gastronómica debería ser siempre constructiva, una oportunidad para la reflexión que permita a chefs y equipos de restaurantes corregir defectos y mejorar profesionalmente. Eso sí, los **chefs y restaurantes** deben valorar la opinión de un crítico profesional, pero sin considerarla un dogma infalible, porque los críticos también se equivocan.

Para mí, la mejor guía y recomendación para mejorar es siempre la opinión crítica de mis clientes habituales. Unas veces son elogios y otras, críticas constructivas. Mi mejor apoyo y estrategia de marketing es lo que estos clientes cuentan a través del “**boca a boca**”. Estas opiniones son mucho más valiosas que las de **foodies**, **influencers** o incluso **críticos profesionales**, por muy importantes e influyentes que sean.

Familia Torres reafirma su compromiso con la preservación de viñedos históricos y la biodiversidad

Familia Torres reivindica la preservación de los viñedos viejos como fuente de biodiversidad en la Barcelona Wine Week

La bodega presenta una exclusiva cata para destacar el valor enológico y ecológico de estos viñedos en España y Chile

La preservación de **los viñedos** viejos como patrimonio **vitivinícola** y fuente de **biodiversidad** ha sido el eje central de la **cata** que **Familia Torres** ha ofrecido en la **Barcelona Wine Week**. Durante esta exclusiva sesión, **Mireia Torres**, directora de Innovación y Conocimiento de **la bodega**, y el sommelier Sergi Castro han presentado una selección de [vinos](#) elaborados a partir de **cepas** de gran antigüedad ubicadas en diversas zonas **vitivinícolas** donde la **bodega** está presente.

El valor de la edad en el equilibrio del

viñedo

“Los viñedos viejos son un legado que debemos proteger, no solo por su valor histórico y cultural, sino también por su contribución a la biodiversidad”, explicó Mireia Torres durante la presentación. Además, destacó la importancia de la selección masal y clonal para mantener la diversidad genética en estos **viñedos**.



“Más allá de la edad, lo realmente importante es el equilibrio. Las cepas viejas han desarrollado una adaptación natural al suelo, a la geomorfología y a las condiciones climáticas, lo que favorece un crecimiento armónico y vinos de mayor calidad”.

Mireia Torres

Familia Torres cuenta con 75 hectáreas de **viñedo** de más de 40 años en España, de las cuales 17 hectáreas superan los 60 años. Además, el 20% de la uva adquirida a **viticultores** catalanes procede de **cepas** con más de 35 años, reafirmando el compromiso de la **bodega** con la preservación de este tipo de **viñedos**.

Cinco expresiones de viñas viejas

La cata titulada **“5 expresiones de viñas viejas”** ha permitido explorar la singularidad de estos **viñedos** a través de cinco referencias icónicas de Familia Torres:

Milmanda (DO Conca de Barberà): Un chardonnay procedente de viñedos plantados en 1980 en torno al Castillo de Milmanda. Se ha catado un lote de la parcela más antigua y la excelente añada 2015, que este año entra en la Colección Privada de Familia Torres.

Perpetual Vinyes Velles (DOQ Priorat): Un vino nacido en 2005 con el objetivo de preservar el viñedo viejo de Priorat, elaborado con cariñena de cinco municipios. En la cata, se ha incluido un lote de la finca Els Cargols, con cepas de 86 años en El Lloar.





Miguel Torres

Mas de la Rosa 2020 (DOQ Priorat): Procedente de un viñedo histórico de cariñena y garnacha en Porrera, plantado en coster antes de 1939, que se distingue por su elegancia y finura.

Celeste Reserva (DO Ribera del Duero): Elaborado con tinto fino de entre 40 y 85 años. Se ha catado un lote del viñedo Valdegumiel (65 años), que formará parte del cupaje de la cosecha 2021.

Manso de Velasco (Chile): Un cabernet sauvignon procedente de un viñedo plantado en 1902 en Curicó, el más antiguo de Chile en pie franco. Obra del enólogo Eduardo Jordán, su complejidad y equilibrio reflejan la expresión única de las viñas centenarias.



Un compromiso con la sostenibilidad y el patrimonio vitivinícola

La **cata** en la [Barcelona Wine Week](#) no solo ha servido para mostrar la singularidad de estos vinos, sino también para reafirmar el compromiso de **Familia Torres** con la sostenibilidad y la conservación del patrimonio **vitivinícola**. La apuesta por la **viticultura regenerativa**, la recuperación de variedades ancestrales y la reducción del impacto ambiental son pilares fundamentales en la filosofía de la **bodega**, asegurando que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de **viñedos** de gran valor enológico y ecológico.



BWW **BARCELONA**
WINE WEEK

La Familia Torres Desde 1870, Familia Torres ha cultivado una **tradición vitivinícola** en el Penedès basada en el respeto por la tierra y la **innovación** constante. Con presencia en algunas de las principales regiones **vinícolas de España, Chile y California**, la bodega es miembro de [Primum Familiae Vini](#) y cofundadora de iniciativas como International Wineries for Climate Action y la Asociación de Viticultura Regenerativa. Su compromiso con la sostenibilidad y la excelencia ha convertido a Familia Torres en un referente internacional en la elaboración de grandes vinos.

Los menús infantiles, innecesarios y de escasa calidad

Lo ideal sería que **los menús infantiles** no existieran en **los restaurantes**. Y es que los menores no tienen por qué seguir una **dieta especial** más allá de su etapa de bebés. La conclusión es que desde el momento en que son capaces de **digerir alimentos sólidos** ya pueden consumir los mismos productos que los adultos, aunque en menor cantidad. Es más, en las cartas de la mayoría de **restaurantes** –incluso de aquellos que ofrecen el ‘**maligno**’ **menú infantil**– existen **platos** aptos para los menores.



Los menús infantiles

Las comidas fuera de casa se suelen contar con los dedos de una mano y, por tanto, acudir en familia a un **restaurante** se entiende como un acontecimiento especial. Esos momentos de

ocio representan también una excelente oportunidad para que estas personitas prueben nuevos platos, aprecien originales presentaciones, [diferentes texturas](#), variedad de **sabores** y los guarden en la despensa de la memoria, educando así su paladar a comer de todo.

Incluso es una oportunidad para que se familiaricen con los protocolos de la mesa: la forma adecuada de sentarse; la posición y el uso de los cubiertos, las copas o la servilleta; la manera de masticar o de colocar las manos, etc. Es más, egoístamente, su presencia en un restaurante representa una inversión de futuro al tratarse de potenciales clientes.

Es cierto que, por lo general, cuando padres o madres, abuelas o abuelos piden un **menú infantil** no lo hacen precisamente pensando en su valor nutricional ni en que sea gustoso, sino sobre todo lo usan como un recurso para evitar tensiones y numeritos en la mesa.

Por eso, lo que consideran importante es reservar en un local que sea preferiblemente amplio y espacioso -si dispone de área infantil, mucho mejor-, donde los menores se entretengan con sus juegos y permanezcan alejados de los mayores, es decir, donde no molesten.

Alimentos poco saludables

El **menú infantil** tipo se compone básicamente de un **plato de pasta, papas fritas, refrescos azucarados y postres bien dulces**, alimentos que se procesan rápidamente pero son poco saciantes, sencillos, de gran aceptación entre los menores y

además de precios económicos. El caso es que los expertos en **alimentación** recomiendan evitarlos por ser poco saludables y de escasa calidad nutricional.

La realidad es que la oferta genérica de los restaurantes de la Isla que incluyen estos menús entre su oferta se caracteriza por la ausencia de vegetales, pescado y frutas, la abundancia de carbohidratos, proteínas animales, grasas, fritangos, azúcares...

Esta fórmula estandarizada está 'fabricando' modelos de personas candidatas a padecer obesidad y sufrir diabetes, clientes potenciales de las cadenas de **comida rápida** o esclavas sempiternas de los **productos precocinados** y, en el mejor de los casos, gente incapaz de **saborear** y apreciar la riqueza y variedad de **los alimentos** y, por tanto, de disfrutar del **placer de la cocina**.



En los establecimientos tipo **fast-food**, el menú infantil lo

protagoniza **la hamburguesa**, también la **pizza** o bien distintas elaboraciones de **pollo**, acompañadas por las inevitables **papas fritas congeladas** y dulzonas salsas industriales, además del azucarado refresco. El postre, un helado y, por si fuera poco, regalos, pegatinas, machangos y otras promociones, recursos para captar la atención de los pequeños y atraparlos en ese mundo de **sabores artificiales**.



Pero donde la mala calidad de un menú infantil quizás alcanza su máximo exponente es en las salas de cumpleaños, esos lugares ajenos a la vigilancia consentida de los adultos y que los menores consideran su espacio íntimo, su territorio.

Las ofertas, muchas de ellas con nombres de personajes

infantiles, están trufadas de bollería industrial, snacks repletos de conservantes y todo tipo de azúcares, sumando golosinas -las chuches de las que hablaba Rajoy- y otros tipos de dulces, una práctica que además no es ocasional, por cuanto las fiestas de cumpleaños se suceden de forma bastante corriente. Con todo, de una simple evaluación de los menús infantiles puede concluirse que los inconvenientes superan de forma evidente a las ventajas.

Melvin y qapaq, ejemplos a imitar

Más allá del típico y tópico **menú infantil** que repiten sin sonrojarse la mayoría de **los restaurantes de la isla**, existen ejemplos de buenas prácticas y modelos a imitar. Es el caso de [Melvin](#), con el **chef Sergio Fuentes** como la cara visible de este **restaurante** de la factoría **Martín Berasategui**, insertado en **Terrazas de Abama**, en el complejo hotelero situado en el municipio de **Guía de Isora**.



Chef Sergio Fuentes Rest. Melvin by Martín Berasategui

En su propuesta de cena, que se sirve de martes a sábado entre 18:30 y 21:30 horas, ofrece un menú infantil que mantiene equilibrio nutricional y ofrece variedad.

La carta está compuesta por un grupo de entrantes como Crema de puerros con papas, Croquetas de pollo, Jamón de cebo, tomate triturado y tostas, Tagliatelle al huevo y Ensalada de tomate y pepino. Los platos principales están centrados en Pechuga de pollo a la brasa, Pescado a la plancha o Medallones de solomillo gallego, con guarniciones de Papas fritas, Puré de papas, Verduras al vapor, Arroz blanco y Ensalada. Y en el capítulo de postres, Bola de helado o la alternativa de Fruta fresca.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)

Por su parte, la cocinera Rosalía Díaz regenta el [restaurante](#)

[qapaq](#), un establecimiento especializado en **cocina peruana** y ubicado en el municipio de **Arona** que brinda un **menú infantil** donde figuran **pescado y verduras**. Esta es su propuesta: **Pescado de nuestras costas rebozado con arroz blanco; Pollo de corral a la brasa con papa canaria crujiente; Arroz chaufa con pollo de corral, verdura y huevo; Croquetas (4 unidades); Sanguchito (sándwich) de hamburguesa con queso de Fuerteventura y papas crujientes; Tallarín con pomodoro y albahaca; Milanesa de vacuno con verduras salteadas y Helados variados.**

Tenerife reafirma su presencia en Madrid Fusión 2025 con récord de visitantes

La edición 2025 de Madrid Fusión vuelve a romper su techo en esta edición y alcanza 26.104 visitantes

Tenerife reafirma su rol como patrocinador principal de **Madrid Fusión 25**, una vez más, fue el punto focal **gastronómico** del congreso, gracias a su enorme stand con tres espacios diferenciados y un total de 340 m2, el más grande hasta la fecha.

El lunes, el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, inauguró la primera cata del Wine Edition, la de “Vinos de Tenerife, vinos de altura”, y el “Túnel del Vino de

Tenerife”, que a lo largo de los tres días de congreso atendió y dio a catar 42 vinos de las seis DO de la Isla con más de 3.000 catas ofrecidas.

“Se ha vuelto a ponerse de manifiesto la atracción que Tenerife y su gastronomía ejercen en todos quienes tienen la oportunidad de conocerla, gracias a la propuesta única que, en el caso de Madrid Fusión 2025, ha sorprendido por su variedad y calidad”.

*El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso***

Afonso añade que este evento es “una cita obligada para la Isla, en la que de nuevo hemos mostrado todo el potencial que encierra nuestra gastronomía, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chefs, y del [trabajo duro](#) de nuestros productores. Hemos sido patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que **“Tenerife ha vuelto a brillar en esta 23 edición de Madrid Fusión, con la exquisita variedad de sus productos locales, sus vinos de las seis D.O. y el excelente talento profesional de la isla, del que nos sentimos profundamente orgullosos por su implicación, profesionalidad y pasión para garantizar tres días de éxito en este congreso de gastronomía de referencia mundial”.**



“La gastronomía es un producto transversal que enriquece la oferta turística de la isla y constituye una palanca clave para atraer al turismo internacional e impacta positivamente en la experiencia del viajero. La mejor promoción de Tenerife se consigue poniendo en valor y mostrando nuestras señas de identidad, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica local es una parte esencial de la experiencia turística y de esta forma contribuir directamente con nuestra economía local”, concluye Melwani.



El stand-restaurante (340 metros cuadrados) de Tenerife Despierta Emociones, llenó todas sus actividades (con lista de espera en muchos casos) de los tres días, e incluyó, diariamente, desayunos de barraquito y repostería artesana, almuerzos tematizados en el territorio, talleres y un gran despliegue de vinos de las seis DO de la isla.

El stand, diseñado en un espectacular formato de inmersión audiovisual, consiguió que cada actividad se mimetizara en las distintas geografías de **la isla**, y contó con grandes **restaurantes** y reconocidos **chefs** de todo **la Isla**, además de los productos más significativos de **Tenerife** (vinos, mieles, gofio, frutas exóticas, carnes autóctonas, quesos, vinos de

Tenerife, papas bonitas...).

El espacio recibió, en total, a más de 1.300 profesionales del sector (asistentes a las actividades), más visitantes generales, que fueron atendidos personalmente por el vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso**, el consejero **Valentín González** (Sector Primario), la CEO de Turismo, **Dimple Melwani** y el equipo del **Cabildo de Tenerife**.



El gran stand-restaurant de Tenerife y el Túnel del Vino recibieron también a grandes chefs y celebridades a **Joan Roca**, **Susi Díaz**, **Nandu Jubany**, **Quique Dacosta**, **Pedro Subijana**, **Xesc Reina**, **Benjamín Lana** (director general de MF y Vocento Gastronomía), **María Ritter** (directora de Guía Repsol) o **Daniela Maia** (Secretaria de Turismo de Rio de Janeiro); y medios como **Expansión**, **El Mundo**, **TVE**, **Radio Televisión Canaria**, **Diario Sur**, **El Español**, **OK Diario**, **Actual Gastro**, **Elle**, **7caníbales** o **RNE** entre muchos otros.



Chef Joan Roca



Quique Dacosta



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Tenerife vivió grandes momentos con las dos ponencias: la magistral de Diego Schattenhofer (1973 Taste), con su desarrollo práctico del estudio que ha realizado con científicos sobre la maduración enzimática marina, y la de Jesús Camacho (Donaire), sobre la incierta frontera entre lo salado y lo dulce.



Chef Diego Schattenhofer

Además, el jurado decidió otorgar el **Premio al Mejor Mojo de**

Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con **Vinos de Tenerife** a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.



Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma

El Túnel del Vino de Tenerife, (75 metros cuadrados) con referencias de la seis DO de la Isla, batió otro récord en Madrid Fusión 25: más de 3.000 catas personalizadas a grandes sumilleres, periodistas y distribuidores nacionales e internacionales.

La primera cata del [congreso](#), la de los Vinos de Tenerife –“Vinos de Tenerife, Vinos de altura”), inaugurada por el

vicepresidente del Cabildo, **Lope Afonso**, contó con en **vinos** de altísimo nivel internacional: Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias); Los Tintos: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo); Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava); Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora); Los Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona); Los Loros la bota de mateo (Güímar); Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias).

La edición de 2025, en la que **Tenerife** ha sido de nuevo Patrocinador Principal, con la ampliación de metros cuadrados en el stand y con el **Túnel del Vino**, con la participación de grandes **chefs** y con el concurso de los distintos municipios de la Isla, ha marcado para **Tenerife**, con las excelentes cifras y con la calidad y diversidad de su programa, su posición en la escena mundial como gran destino **gastronómico** y cultural.

HONDO: La fusión de flamenco, gastronomía y tecnología aterrizza en Tenerife con un chef Estrella Michelin

El próximo 22 de marzo de 2025, **Tenerife** se convertirá en el epicentro de una experiencia sin precedentes con el estreno de **HONDO**, el primer **festival** que combina la pasión del flamenco, **la alta gastronomía** y la tecnología más **innovadora**. Este evento único se celebrará en la **Milla de Oro de Arona**, poniendo en valor tanto la riqueza cultural como el talento artístico y **culinario**.

Diego Schattenhofer: Alta cocina al servicio de las emociones

El reconocido chef **Diego Schattenhofer**, galardonado con una **Estrella Michelin 2025** y un **Sol Repsol 2024**, será el encargado de llevar la **gastronomía canaria** a un nivel superior. Durante un **showcooking** en vivo, [Schattenhofer](#) rendirá homenaje a los productos locales con creaciones que conectan la **tradición aborigen de las islas** con la **innovación de la alta cocina**.



“HONDO es una oportunidad para narrar historias a través de

la gastronomía, destacando la calidad de los ingredientes canarios y su conexión con nuestras raíces. Este showcooking busca unir la tradición con la modernidad, creando una experiencia memorable para los sentidos”

Chef Diego Schattenhofer

Además, los asistentes tendrán el privilegio de disfrutar de una **degustación** exclusiva que encapsula la esencia de las **Islas Canarias**, maridada con el vibrante arte del **flamenco** en vivo.

Estrellas internacionales del flamenco

La parte musical estará protagonizada por figuras de renombre internacional como:



Ángeles Toledano, quien presentará en primicia su nuevo álbum “SANGRE SUCIA”, un proyecto que refleja su estilo único y contemporáneo.



Rocío Márquez, una de las cantaoras más influyentes del flamenco actual, reconocida por su capacidad de fusionar tradición y modernidad, especialmente a través de su colaboración con Bronquio en el álbum “Tercer Cielo”.

Bronquio, productor jerezano conocido por su audaz mezcla de música electrónica y flamenco, aportará una perspectiva innovadora que desafía los límites del género.

“Este espectáculo nos permite llevar nuestra música popular a un nuevo horizonte. Participar en HONDO es sumarnos a una plataforma que celebra nuestras raíces mientras explora el futuro”, señala Márquez.

Más allá del escenario: HONDO en el

metaverso

HONDO no se limitará al formato tradicional. Gracias al respaldo de **Uttopion**, el primer metaverso español, y la plataforma digital china **DAYOU**, el festival abrirá sus puertas al mundo virtual. Este **enfoque phygital** permitirá a espectadores de todo el [planeta](#) disfrutar del evento en un entorno inmersivo, reforzado por la colaboración del **Instituto Cervantes de Pekín** y el Ayuntamiento de **Arona**.

“Con HONDO, queremos llevar la cultura flamenca y la riqueza gastronómica canaria más allá de las fronteras físicas, democratizando el acceso al arte y conectando personas en un entorno innovador”, afirman los organizadores.

Entradas ya disponibles

Con un aforo exclusivo, las entradas para la primera edición de [HONDO](#) ya están a la venta en preventiva desde **45 euros**. Este precio especial está disponible por tiempo limitado, dirigido a quienes deseen formar parte de una experiencia que marcará un antes y un después en el panorama cultural de **Tenerife**. **HONDO** un festival: un puente entre tradición y vanguardia, un tributo a la riqueza cultural española y una celebración inolvidable que une sabor y tecnología.

Más información: <https://hondoexperience.com/>

Los Premios Verema: Reconociendo la Excelencia Vitivinícola Española y el Valor de los Vinos Canarios

En el competitivo y sofisticado mundo del vino, los [Premios Verema](#) se han consolidado como un referente de calidad y prestigio en **España**. Este evento anual, que cuenta con más de una década de trayectoria, no solo premia la excelencia de los productos, sino que también reconoce las tendencias emergentes y los proyectos **innovadores** que están transformando la industria.

Con una participación que supera los **300.000** votos en su edición más reciente, los Premios Verema son un termómetro que mide el pulso del mercado y una plataforma que conecta a consumidores, expertos y productores.

Los Premios Verema

Este certamen abarca múltiples categorías que celebran tanto a los vinos tintos, blancos, espumosos y rosados como a iniciativas de sostenibilidad y educación **enológica**. Cada una de estas categorías refleja el compromiso de **Verema** con una industria en constante evolución y su esfuerzo por destacar las mejores prácticas que marcan el camino hacia el futuro.



La Importancia del Premio al Mejor Distribuidor/Importador del Año

En un ecosistema donde cada eslabón de la cadena es crucial, el galardón al **Mejor Distribuidor/Importador del Año** adquiere un significado especial. Los distribuidores son mucho más que intermediarios; son los **curadores** que conectan la excelencia **vinícola** con los consumidores. Este premio reconoce no solo la capacidad logística y operativa, sino también la habilidad de identificar, seleccionar y promover etiquetas que representan lo mejor de **la enología**.



El reconocimiento a un distribuidor de esta categoría implica:

Validación de la excelencia operativa: Certifica la capacidad de manejar de manera impecable los procesos logísticos, asegurando que cada botella llegue en perfectas condiciones al consumidor.

Reconocimiento a la curaduría: Los distribuidores galardonados destacan por seleccionar con criterio vinos que enriquecen el panorama vinícola nacional e internacional.

Incremento de la visibilidad: El sello de los Premios Verema abre puertas a nuevas colaboraciones y oportunidades comerciales, tanto con bodegas como con clientes internacionales.

Fomento de la educación vinícola: Muchos distribuidores destacados organizan catas, eventos y actividades formativas que elevan el conocimiento del [vino](#) entre consumidores y profesionales.



Impacto en las tendencias del mercado: Al ser premiados, estos actores se posicionan como líderes de opinión, influyendo en los hábitos de consumo y ayudando a introducir nuevas etiquetas y regiones en el mercado. Este galardón, por tanto, trasciende el reconocimiento individual y se convierte en un motor para la innovación y la excelencia en toda la industria.

El Gusto por el Vino: Embajador de los Vinos Canarios

Entre los nominados de este año al premio al Mejor Distribuidor/Importador del Año destaca [El Gusto por el Vino](#), una distribuidora y **vinoteca** con sede en **Tenerife** que ha jugado un papel crucial en la promoción de **los vinos canarios**. Esta nominación pone en valor la importancia de los distribuidores regionales en un panorama que, a menudo, favorece a las grandes etiquetas internacionales.

El Gusto por el Vino ha sabido destacar gracias a su enfoque en tres pilares clave:

Promoción de los vinos locales: Las Islas Canarias, con sus suelos volcánicos y microclimas únicos, producen vinos de características excepcionales. Distribuidores como **El Gusto**

por el Vino han logrado llevar estas **joyas enológicas** a un público más amplio, tanto dentro como fuera de **España**.

Diversificación del mercado: Su catálogo no solo incluye vinos canarios, sino también una selección meticulosamente curada de etiquetas nacionales e internacionales, garantizando una oferta variada que satisface a los paladares más exigentes.

Educación y cultura del vino: A través de catas, visitas guiadas y eventos educativos, El Gusto por el Vino fomenta un mayor conocimiento y aprecio por el vino, acercando al consumidor a la riqueza y complejidad de esta bebida milenaria.

Los Vinos Canarios: Un Patrimonio que Brilla con Luz Propia

La nominación de El Gusto por el Vino también pone de relieve la creciente relevancia de los vinos canarios en el panorama nacional e internacional. Las Islas Canarias cuentan con una rica tradición vitivinícola que data de hace más de cinco siglos, siendo sus viñedos algunos de los más antiguos de Europa.



Factores como la altitud, la influencia de los vientos alisios y la diversidad de sus terroirs volcánicos hacen de los vinos canarios una experiencia única. Cepas autóctonas como la **Listán Blanco**, el **Malvasía Volcánica** o el **Vijariego Negro** ofrecen sabores y aromas inigualables que transportan al consumidor al corazón de **las islas**.

Distribuidores como **El Gusto por el Vino** han sido clave en la valorización de este patrimonio, promoviendo **vinos** que no solo destacan por su calidad, sino también por su capacidad para contar una historia: la historia de las islas, su gente y su pasión por la tierra.

Un Brindis por la Innovación y la Tradición

Los Premios Verema no son solo un reconocimiento al presente, sino una apuesta por el futuro del vino. Al destacar a distribuidores como **El Gusto por el Vino**, este certamen subraya el papel esencial de los actores regionales en la

construcción de una industria más diversa, inclusiva y de calidad.

La presencia de los vinos canarios en estos premios es una muestra del potencial que tiene este territorio para posicionarse como un referente enológico a nivel mundial. Gracias a iniciativas como los **Premios Verema** y al trabajo incansable de distribuidores comprometidos, el **vino español** –y en particular el **canario**– continúa brillando en copas de todo el mundo, **conquistando paladares** y corazones.

Un brindis por el vino, por su historia y por el futuro que aún nos queda por descorchar.

2025, la edición más revolucionaria de Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Con más de **250 ponentes** procedentes de **25 nacionalidades**, la vigesimotercera edición de [Madrid Fusión](#) en el epicentro del mundo, iniciado hace 30 años. Grandes nombres de la **cocina** de esos últimos 30 años subirán al escenario del congreso, desde **Ferran y Albert Adrià a Gastón Acurio**, pasando por **Dabiz Muñoz** o figuras internacionales como **Massimo Bottura y Yoshihiro Narisawa**.

El mundo del **vino** seguirá presente en el congreso de la mano de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain** con temáticas diversas entre las que destacan los **vinos volcánicos** y los **blancos** de guarda mientras que el **pan** gana protagonismo

en **Madrid Fusión Pastry** con la presencia de **Richard, Hart**, revolucionario de la **panadería artesanal**.

La IA será el eje vertebrador de Madrid Fusión Dreams y se abordará tanto desde una perspectiva futurista como con la vista puesta en la creación de nuevos productos o como herramienta para una mejor nutrición.

Con el lema 'Revolucionarios' para su temática principal, hoy se ha presentado oficialmente la XXIII edición del **Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España**, que se celebrará **27, 28 y 29** de enero en el Pabellón 14.0 y 14.1 de IFEMA y que marca el arranque del año gastronómico a nivel mundial.



En esta edición **Madrid Fusión** acogerá en su tema principal un sincero e inclusivo tributo a un movimiento que fue [pionero](#) en poner a la **gastronomía** en lo más alto, encabezado por **Ferrán y Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui**, se sumarán jóvenes de menos de 30 años que también se consideran revolucionarios.

Seis espacios para entender la cocina reinante

“Un programa excepcional en un circo de seis pistas simultáneas”. Así define el fundador y presidente de **Madrid Fusión** José Carlos Capel la próxima edición de **Madrid Fusión**, quien tuvo la suerte de vivir en primera persona la semilla de estos revolucionarios.

“A partir de las Olimpiadas, en el año 1992 había un loco que empezaba a hacer cosas extrañas en la cocina. Era **Ferrán Adrià**, y le siguieron **cocineros** en distintos puntos de **España** que también hacían cosas inéditas que rompían moldes. Eran **cocineros hippies** sin apenas recursos que armaron una revolución, con contrarrevolución incluida, que como una enorme onda expansiva cambió la forma de entender **la cocina** en todo el mundo”.

El presidente del congreso resume el programa de este año con esta frase “francamente bueno” de Madrid Fusión Alimentos de España 2025, que alojará en sus seis espacios formativos interesantes ponencias, debates y showcookings protagonizados por ponentes de primer nivel internacional.

“Albert Raurich nos explicará qué es el sushi; **Gastón Acurio** y **Dabiz Muñoz** harán ceviches a cuatro manos; disfrutaremos de los chefs de **Disfrutar**, el **restaurante número uno del mundo**; **Ferran Adrià** nos hablará del sistema creativo, y conoceremos diversas aplicaciones de la **IA en la cocina**, como la que el **chef Eneko Atxa** y el asesor de la **NASA Eneko Axpe** han desarrollado para que un restaurante consiga satisfacer a sus clientes y a la vez ser rentable con un precio cubierto de 18

euros", avanzaba.



Destacaba también el homenaje que cuatro reputados cocineros harán a **Ruperto de Nola** al cumplirse 500 años de la edición de su libro de cocina, “elaborando recetas como el caldo destilado para dolientes que interpretará **Joan Roca**, la lamprea en pan de **Pepe Solla**, el pulso **cocido** sin agua de **Nacho Manzano** o los escabeches de **Iván Cerdeño**. Así demostraremos que entonces se cocinaba con una modernidad exultante”.

Destacaba también la importante presencia internacional, con chefs como Katsuhito Inoue y sus 72 estaciones, y la sorprendente ponencia que protagonizará la firma textil Inditex, “para mostrar la

excepcional cocina sostenible que ofrece en su comedor de Arteixo, que si estuviera abierto al público la Michelin le daría 18 estrellas verdes”.

Madrid Fusión acoge también un año más la mejor experiencia para los amantes del **vino** con la quinta edición de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain**, durante la cual podrán asistir a una una variedad de **catas**, sesiones teóricas y **maridajes innovadores**.



Catas magistrales con enfoque en **vinos volcánicos**, **blancos de guarda** y **rosados** del mundo, así como sesiones teóricas sobre construcción de marca, storytelling y la revolución de la **fermentación**, o **maridajes** de máxima actualidad que incluyen **vinos naturales** y opciones sin alcohol, son algunos de los puntos fuertes del programa de este escenario del **vino**.

Entre los ponentes destacados de esta quinta edición de **The Wine Edition Wines from Spain** se encuentran elaboradores,

reconocidos **sumilleres**, **chefs con estrella Michelin** y expertos en **vino** de renombre internacional, como **Raúl Pérez**, **Henrietta Lovell** (Rare Tea Company), **Sarah Jane Evans MW**, **Beth Willard** (Co-Chair – Decanter World Wine Awards), **Jonatan García Lima** (Suertes del Marqués), **Angeliki Karakosta** (Bodega Hatzidaki, Santorini) o **António Maçanita** (Portugal).



Asimismo, también repetirán presencias habituales de este encuentro como **Ferran Centelles** (ex **sumiller de elBulli**), **Mohamed Benabdallah** (sumiller de Etxebarri*), **Agustín Trapero** (ex sumiller Four Seasons Madrid), **James Henry** (Le Doyenné Saint -Vrain*), **Pilar Caverro** o **Hugo Muñoz** (Ugo Chan*).

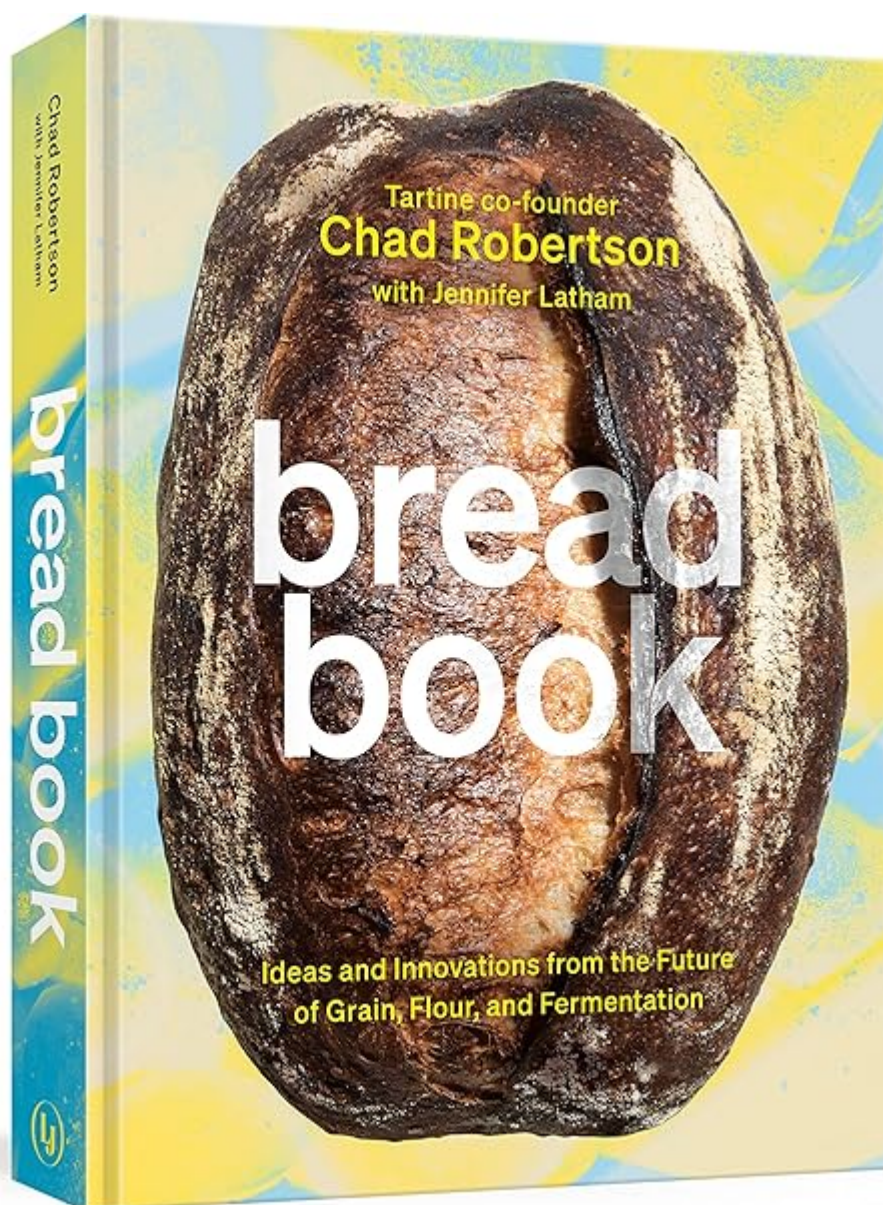
Punto para el obrador

Espacio también para el trabajo de los obradores en la tercera entrega de **Madrid Fusión Pastry**, el gran foro de **Pastelería**, **Panadería**, **Chocolate y Café** que este año lleva el patrocinio “Tu Provincia Huesca la Magia Dulce”, y que contará con la presencia de grandes figuras como **Jordi Roca**, **Paco Torreblanca**, **Jordi Butrón** o los **chocolateros Oriol Balaguer** o **Lluc Crusellas**.

Pero más allá del **dulce**, el **pan** va cogiendo protagonismo en un congreso que en esta ocasión contará con la presencia del

mayor revolucionario de la **panadería artesanal**, el británico **Richard Hart**. Después de su paso por la prestigiosa **Tartine Bakery** (San Francisco, EE.UU.), Hart se asoció con **René Redzepi** para fundar **Hart Bageri** (Copenhague). Esta panadería se ha consolidado como una de las mejores del mundo, expandiéndose a múltiples ubicaciones en la ciudad.





Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book



Tartine co-founder
Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book

Ideas and Innovations from the Future
of Grain, Flour, and Fermentation



Richard Hart

Richard Hart vendrá a Madrid Fusión a compartir su conocimiento y experiencia en la búsqueda del “pan perfecto”.

Además, durante **Madrid Fusión Alimentos de España** se celebrarán 17 concursos, entre los que brillarán especialmente el **Cocinero Revelación**, **Pastelero Revelación**, **Bartender Revelación**, **Jefe de Sala Revelación** y del **Premio Sostenibilidad Revelación**, y entran como novedad los de **Mejor steak tartar en sala**, **Mejor plato con manzana**, **Mejor cocina con perdiz** y **Mejor empanada de Galicia**. Y como región invitada estará **Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía este 2025**, “que no podía faltar en esta edición revolucionaria con un programa plagado de nombres catalanes”, argumentaba **Gemma Moliner**, jefa del área de comunicación corporativa y **gastronomía** de Prodeca, Promotora de Exportaciones Agroalimentarias de la Generalitat de Catalunya.

Como representación institucional al acto, y patrocinador principal de **Madrid Fusión con Alimentos de España**, por parte del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** también ha asistido Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, quien ha puesto el foco en el papel que **la gastronomía** ha ido adquiriendo en nuestra sociedad.

Destacaba el hecho de que “la alimentación ha pasado del sencillo acto de nutrirse a un fenómeno sociocultural que impulsa la economía. **La gastronomía** arrastra a toda la **cadena agroalimentaria**, y la excelencia que se ve representada en **Madrid Fusión** implica también la excelencia del mar, de la granja o el campo.

Pero **la gastronomía** va más allá de lo **gastronómico**, por eso desde el Ministerio defendemos nuestra historia, nuestra **dieta mediterránea**, y a nuestros **chefs**, porque sin duda son los más creativos del mundo”.

Sabiduría gastronómica

Y gracias al enorme éxito de la pasada edición, otro de los protagonistas será **Dreams #spainfoodtechnation**, el espacio que, en colaboración con ICEX, lidera la **Fundación Alícia**, entidad dedicada a la **innovación tecnológica en cocina**, a la mejora de la alimentación y a la valoración del patrimonio agroalimentario.

Precisamente **Elena Carbonell**, consejera delegada del **ICEX** explicaba que “el impulso de la prosperidad de nuestras empresas requiere la dinamización de su actividad fuera de nuestras fronteras, y eso incluye a **la gastronomía** como elemento fundamental de posicionamiento de **España** en el exterior. Por eso nuestra colaboración con **Madrid Fusión** sube la apuesta, y nos proponemos convertir también a **España** en una **Spain Food Tech Nation**”.



Elena Carbonell, consejera delegada del ICEX

La Inteligencia Artificial (IA) será uno de los ejes centrales del programa de MFDreams, abordándose a lo largo de tres jornadas desde distintas perspectivas clave para el **sector alimentario**. El primer día se ofrecerá una visión futurista, explorando cómo la IA puede transformar de manera disruptiva la cadena alimentaria.

Se debatirá sobre las tendencias emergentes y las tecnologías que marcarán el futuro de la alimentación. La segunda jornada se centrará en la aplicación de la IA en el diseño de productos alimentarios, destacando cómo estas herramientas permiten optimizar procesos de innovación, mejorar la calidad de los productos y adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

Y el miércoles **Madrid Fusión Dreams** profundizará en el impacto

de la IA en los ámbitos de la nutrición y la salud, mostrando cómo estas tecnologías contribuyen a mejorar la **gestión de alérgenos**, la planificación de menús personalizados, la interpretación de etiquetas nutricionales o la evaluación de la sostenibilidad de **los alimentos**.

El director general de **Fundación Alícia**, **Toni Massanés**, define el espacio de Dreams “como el más mestizo y transversal, porque trata de saber qué puede hacer **la gastronomía** si mezcla todos sus conocimientos con el emprendimiento, la tecnología, la ciencia o el arte”, y avanzaba que contará con más de 60 ponentes para abordar cada día las aplicaciones de la IA en **la gastronomía**, en el diseño de nuevos **alimentos** y en **nutrición y salud**.



El objetivo, medir si somos además del más revolucionario a nivel **gastronómico**, lo somos también en biotecnología”. Entre los ponentes que se subirán al original escenario en forma de cuadrilátero de Dreams encontraremos expertos en IA, como **Cecilia Tham**, cofundadora y CEO en **Futurity Systems**; el biólogo marino **Carlos Duarte**; doctores en **nutrición** como **Serafín Murillo** o baluartes de la creatividad como varios

miembros del equipo de **elBulli Foundation**, entre ellos el mismo **Ferrán Adrià**.

Croquetas o cocretas, qué más da si están ricas

La simple pronunciación de la palabra **croqueta**, incluso de su derivada **cocreta**, provoca un efecto inmediato de salivación, también un **aroma** evocador, acaso alimentado de esa nostalgia que nos retrotrae a las cariñosas manos de las abuelas y [madres](#) amasando la pasta y creando la deliciosa **bechamel**.

Lo cierto es que, de estar considerado durante un largo tiempo como bocado de segundo orden, propio de baretos y elaborado a partir de restos –un exponente más de la cocina de aprovechamiento–, de un tiempo a esta parte ha conseguido elevarse por derecho propio a la categoría de excelencia gourmet.



Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.





Croquetas de jamón ibérico y pistachos.



No en vano, desde el año 2015 cuenta hasta con un **Día Internacional** para festejar su existencia, concretamente –o cocretamente– el 16 de enero, y ya no existe establecimiento, sea del rango que sea, que las excluya de su carta, ofreciéndolas además como un *must*. Incluso se ha popularizado la expresión hacer la **croqueta**, en [referencia](#) al gesto de rodar sobre sí mismo, y que se ha hecho extensivo al regate del ya exfutbolista **Andrés Iniesta**.

La trilogía de La Chachi

El **chef Javi Gutiérrez** las mantiene invariablemente en carta, sea cual sea la época del año. Este local ofrece una trilogía

de **croquetas**, alineadas en una tabla sobre una base de mayonesa –para mantener el equilibrio– desde las de **ibérico** a las de **boletus y trufa negra**, más las de **queso palmero** ahumado y **cebolla caramelizada** rematada con romescu (Prolongación Ramón y Cajal, 5).



La Chachi

La mano de Naty en La Taberna del Cortijo

El afinado dúo que forman **Naty e Iván** ha mantenido bien alto el listón de **La Taberna del Cortijo** desde hace nada menos que 18 años. Entre sus platos se encuentran las croquetas, siendo las de jamón ibérico la joya de la Corona, si bien ofrecen otras de **queso Cabrales** y, en ocasiones, de **cochinillo con manzana o de bacalao**. (Avenida de La Salle, 25).

De gran formato en El Picú



Si bien este local se ha especializado en **arroces** se ha ganado un sitio gracias a sus croquetas. Borja, un **joven cocinero**, las prepara en dos versiones: de **jamón ibérico** y de **puerro confitado**, con las que consigue brindar un **bocado de gustosa** combinación y un equilibrado punto en lo **salado**. (Imeldo Serís, 106, bajo la plaza de Weyler).

En La Verdulería manda Maren

Maren es el nombre del **cocinero** que elabora unas **croquetas caseras** a base de **leches vegetales** y **harina de arroz**, aptas para personas **veganos y celíacos**. El nombre de **Maren** se explica porque varían, de forma que pueden ser de **espinacas**, de **pesto**, de **setas**... (Calle Santiago, 4).

El Cortxo presume de cremosidad

Este **gastrobar** presume de elaborar unas **croquetas de jamón ibérico**, con **láminas de jamón** y polvo de **aceituna negra**, sencillamente deliciosas, **crujientes** y cremosas en boca (Plaza Ireneo González, 5).

La Montería

Con 22 años en la brecha, **La Montería** se ha convertido en un referente del **recetario de cocina española tradicional**. Luz y David gestionan este local, donde brindan **croquetas de jamón ibérico** y también de **espinacas** (Callejón del Combate, 12).



Los churros se saborean en Santa Cruz desde finales del siglo XIX

Eso de que los churros vinieron de China y que fueron españoles y portugueses quienes los introdujeron en **Europa** no

es ni más ni menos que un cuento chino; cosas del mal uso de un recurso como el **corta-pega**, de la manía de copiar y reproducir textos sin contrastarlos, una pésima práctica que provoca el crecimiento imparable de tanta **noticia falsa** y más aún cuando alguien decide insertar este tipo de escritos en la **Wikipedia**, la llamada enciclopedia libre.

Como viene sucediendo de un tiempo a esta parte, y cada vez más asiduamente, las redes sociales se alimentan de un sinfín de bulos gastronómicos que se encargan de engordar esa pléyade de influencers, tiktores e instagramers y a su vez reproducen como churros su legión de ‘followers’. Pero no son los únicos.

También algunos de esos medios de comunicación hasta ahora considerados serios y veraces, adalides del **periodismo ortodoxo**, han sucumbido sin el más mínimo rubor al negocio de atrapar **clicks** a cualquier precio, participando activamente de esta rueda del engaño.



Y si bien es verdad que, dicho de manera algo jocosa, ahora casi todo nos llega desde China, lo cierto es que un churro no deja de ser una masa escaldada, como los buñuelos, por lo que su proceso de elaboración se daría probablemente ya desde la antigüedad y en más de un lugar de forma simultánea y espontánea, sin vinculación alguna, lo que en la ciencia histórica se conoce como paralelismo cultural.

Tal y como afirma Biscayenne, seudónimo de la investigadora

Ana Vega Pérez, el origen del **churro** como tal habría que localizarlo en **Madrid**, a mediados del siglo XIX, y fue a medida que se ampliaba su consumo [cuando](#) se extendió por la **geografía española**, adoptando unas características distintas como la forma, la elaboración e incluso hasta el propio nombre.

¿Churros o porras?

La voz **churro** fue introducida en el Diccionario de la RAE en 1884, definiéndose como un **“frito alargado con forma de cohombro”**, en alusión a su similitud con un tipo de pepino. En múltiples lugares de **España** también se les llama **“tejerinos”** y **“jeringos”**, dado que para elaborarlos se utilizaba una jeringuilla que después se denominó **churrera**. La receta tradicional los presenta como **“churros finos, estriados y crujientes que, a diferencia de las porras, están fermentados, por lo que no tienen miga”**.

El churro, explica la entrada actual del diccionario de la RAE, “es una fruta de sartén, de la misma **masa** que se usa para los **buñuelos** y de forma cilíndrica estriada”, mientras de la porra se dice que “es semejante al **churro**, pero más gruesa”.



Los churros, por tanto, tienen forma de argolla o lazo, un grosor fino y una **masa** densa, mientras que **las porras** se fríen en forma de grandes espirales que después se trocean, y son más gruesas y esponjosas por el contenido de aire en su interior. En **Canarias** se conoce indistintamente con el nombre de **churro** tanto a la masa en forma de argolla y con estrías como también a la alargada, la denominada **porra**.

Los churros: Masa de harina, agua y sal

Un artículo publicado en el diario La Prensa el 30 de mayo de 1912, en la sección **Lo que se come en Santa Cruz** y bajo el título **La industria churrera**, arroja interesantes datos sobre el origen del despacho de **churros** en la **capital tinerfeña**, a partir de la básica fórmula de una masa de **harina, agua y sal** sumergida en abundante **aceite**.

Así, según se desprende del relato, el comienzo de esta industria en **Santa Cruz** habría que situarlo a finales del siglo XIX, entre los años 1896 y 1897, momento en el que un peninsular de nombre Vicente desembarcó en la ciudad y alquiló uno de los cuatro kioskos ubicado en la Plaza del Teatro, propiedad del Ayuntamiento, donde montó su **chiringuito churrero**.



A Vicente le costó lo suyo que el público capitalino se acostumbrara al nuevo producto y, sobre todo, convencer a la gente de que se llevara a la boca aquella **“serpiente de masa dorada”**, pero finalmente y con empeño lo logró. Eso sí, muy a su pesar pronto le saldrían imitadores, como el caso de una tal Juana, también peninsular, que empezó a **freír buñuelos** y hacerle la competencia.

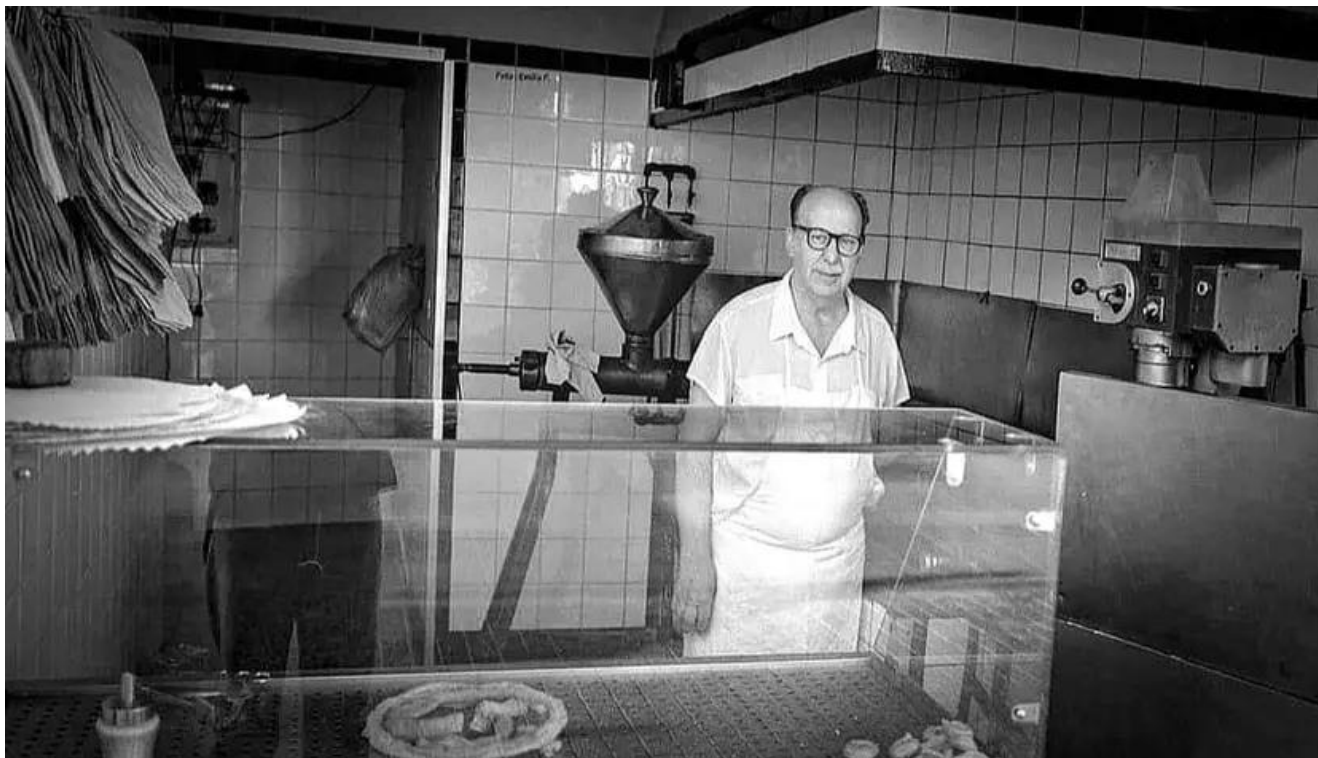
El siguiente protagonista de esta espiral fue un tal Pepe el Sevillano, a quien le dio también por meterse en harina y churrear, si bien acabaría cambiando la fritanga por el oficio de sereno. La secuencia la continuaría Marcos, quien se

estableció en la calle Miraflores y mantuvo el negocio con la ayuda femenina de su compañera Mery.

Mientras tanto, la relación de protagonistas se iba extendiendo como **el aceite** con la presencia de otro Pepe, éste conocido con el apodo de El Gallego, que se instaló en la **plaza de Weyler** y al que se sumó un viejecito, de quien se desconoce su nombre, que oficiaría en los Cuatro Caminos hasta su fallecimiento.

La serie prosiguió con un individuo del que se dice “empezó a molestar a los transeúntes con el olor dañino del aceite hirviendo”, sin especificar nombre ni lugar, añadiéndose al listado de este particular gremio un tal **Nemesio el Gomero**, en una época que conoció también el efímero paso de un personaje que freía **masas** en el muelle y otro que lo hacía en la plaza de **San Telmo**.





De tal relación se concluye que en el año 1912 mantenían vivo el oficio de **churrero** en la capital, de una parte, Pepe el Gallego, quien había mudado su tenderete desde la **plaza de Weyler** a la calle de Santo Domingo, además de Nemesio el Gomero y Marcos el Moro, ambos con puestos rivales en la calle de Miraflores.

Al gusto de la sociedad chicharrera

En el arranque del siglo XX aquellas novedosas **masas fritas** ya habían calado entre los gustos de la **sociedad chicharrera**, circunstancia de la que se hace eco la prensa. En marzo de 1910, el cafetín propiedad de José Martínez Durán, ubicado hasta entonces en la plaza de Weyler y donde ya servían churros, se traslada a la calle Candelaria número 7, esquina a Santo Domingo.

En septiembre de aquel mismo año, el Café de Cruz Ibáñez, instalado en la trasera de la plaza del Mercado (**la Recova vieja**), hacía saber a su clientela que recuperaba **“los deliciosos churros madrileños, acompañados además de café con leche y chocolate”**, y un mes después, en octubre, se abría al

público el cafetín El Progreso en la calle Miraflores, número 6, proponiendo “exquisitos **churros** y un buen café”.

Por aquellos años, la presencia de esta masa frita en diferentes actos y actividades sociales se convirtió en una constante: los churros ya se habían popularizado.



Así, en una fiesta convocada por el **Club Tinerfeño** en el mes de junio de 1909, con motivo de la verbena de San Juan, sus organizadores anunciaban que habría puestos de **churros** “como en años anteriores” y lo mismo sucedería con ocasión de citas como las **Fiestas de Mayo**, las verbenas del Carmen y del Ateneo, los festejos en la Alameda de la Libertad, en la Plaza del Príncipe o en las celebraciones de barrios como El Toscal o también el de los Hoteles, entre otros tantos.

Aceite bien caliente, hirviendo

El gremio churrero comenzaba a agitarse y el aceite subía de temperatura. En noviembre de 1926, el Gran Café Restaurante Colón brindaba entre otras propuestas su especialidad de **chocolate con churros**. En abril de 1927 reabrió el Café Palermo, ubicado en la plaza del **Mercado**, que bajo la dirección de Tomás Linares ya presumía en febrero de 1928 de contar con una “freiduría de estilo gaditano”.









Unos meses antes, en diciembre de 1927, el Ayuntamiento había recibido la petición de un particular solicitando se le permitiera instalar un local dedicado a confeccionar **churros**, al tiempo que Casa Lorenzo, en el Puente Zurita, anunciaba que todos los sábados ofrecería a su clientela **churros con chocolate**.

En octubre de 1932 se inauguraba **la churrería La Madrileña**, que se ubicó primero en el número 13 de la calle San Clemente para posteriormente, y con el mismo nombre, trasladarse a un local en la Rambla esquina a la actual calle de Juan Pablo II, donde se mantuvo abierta hasta la década de los 80 del pasado siglo, cuando el propietario del solar decidió derruir la casa levantada sobre un terreno que a día de hoy continúa sin solución urbanística, afeando la imagen de la ciudad en una de sus arterias principales.

Y continuando con ese momento de ebullición, en diciembre de 1934 el alcalde ordenaba tirar una caseta de madera instalada en un solar de la Rambla de Pulido que se dedicaba a la venta de **churros** sin autorización; en 1938 se abrió en la Rambla de Pulido **la churrería** Tres Cepas y en diciembre de ese mismo año se requerían los servicios de una **“persona que sepa hacer churros”**.

En la Rambla santacruzera, en el Kiosko de La Paz (antes Mascareño) y desde 1941, se servían **churros, café con leche y chocolate**, mientras en abril de 1944, una gacetilla anunciaba la venta de “una máquina moderna para fabricar **churros**”.

La familia Florido Berrocal

Fue en tiempos de la **Guerra Civil española**, en el año 1938, cuando la familia Florido, procedente de Cádiz, instaló un puesto de **churros** en un pequeño local de la plaza de la Recova vieja, junto al Café Palermo, lugar donde se forjaría una brillante generación de **churreros**, la de los hermanos Félix y Manuel Florido Berrocal, herederos directos del magisterio de

su padre.

El primero de ellos regentó el establecimiento tomando el testigo de su progenitor y lo mantuvo en plena efervescencia hasta los años 90, ayudado por su esposa, momento en el que se acogió a una merecida jubilación.







Con su retiro laboral, y sin relevo generacional, se cerraba aquella icónica churrería, en la que el aceite se calentaba por goteo de gasoil y los clientes hacían largas colas -sobre todo en las fechas señaladas de **Navidad, Fin de Año** o el **Día de Reyes**-, atraídos por el irresistible aroma y esperando pacientemente aquel cartucho canelo que encerraba esas delicias bien calientes.

En 1956, su hermano Manuel abrió las puertas de la conocida popularmente como la churrería del Mercado, en la calle San Sebastián, que tras 59 años de actividad echaba la persiana por última vez el 12 de marzo de 2015.

Se clausuraba así el romanticismo de una época marcada por el

desempeño de un oficio puramente artesanal, casi medio siglo de sabrosa historia, un tiempo que ya forma parte del imaginario de la ciudad y sus habitantes, protagonizado por **Roberto Cury**, que entró como aprendiz a la edad de 13 años, en 1957, y que con 72 le tocaba jubilarse, y Juana Evelia Díaz (Lala), que amasó 26 años en el puesto.

Antes que esta hubo una **churrería** en el cine San Sebastián, que desapareció con el derribo del edificio del cinematógrafo, y otra de vida efímera que montaron los mismos propietarios del local del **Mercado** frente al Bar Cantábrico -otro referente también desaparecido en junio del pasado año- pero solo se mantuvo dos años en activo tras hundirse el piso de **la Recova**.

Una madrugada de resaca

A pesar de los años y las ausencias, la imagen se repetirá como una foto fija en la madrugada santacrucera. Ellas, descalzas, renegando de los incómodos tacones, y ellos, zigzagueando, abrazados a la resaca, en busca del momento reconfortante, el epílogo en compañía de esa pareja indisoluble: un chocolate con churros a la vuelta de la fiesta.

Probablemente se tropezarán en las inevitables colas con esa otra gente madrugadora, que igualmente celosa de la tradición, tras una noche reposada y un reparador sueño querrá comenzar el año con buen pie.

Por cierto, el chocolate ha subido un 21% en el último año, según datos del Índice de Precios de Consumo (IPC). Este aumento de precio en un producto que se asocia con la Navidad se debe principalmente al encarecimiento de las materias primas, como el cacao y el azúcar, y al incremento de los

costes de producción.

A manera de guía orientativa, estos son algunos locales que abren el primer día de 2025 en la capital chicharrera: Churrería Tradicional, calle Valentín Sanz, 3; Churrería La Competencia, calle José Hernández Alfonso, 4; Churrería Presidente, calle José Manuel Guimerá, 32, en plena Recova santacruzera; Churrería Bar Hesperides, avenida de Las Hespérides, 101; Churrería Petiazul, calle Petiazul 1 (El Sobradillo); Churrería Miguel, calle Punta de Anaga, Santa María del Mar; Churrería Masas & Más, Sabino Berthelot, 4 y Bar Churrería Sultán, Avenida Príncipes de España (Centro Comercial Yumbo).

Los hoteles Royal Hideaway de las Islas hospedan a 7 estrellas Michelin

Los establecimientos hoteleros apuestan de forma decidida por la **gastronomía de calidad**, incorporando en sus instalaciones **restaurantes** dirigidos por reconocidos **chefs**, protagonistas de una cocina **creativa e innovadora**, como elementos destacados y diferenciales de su propuesta alojativa.

A lo largo de los años, un buen puñado de excelentes **cocineros** han encontrado abrigo en estos **complejos turísticos**, ya sea para impulsar sus proyectos o como fórmula de supervivencia después de haberse truncado sus apuestas personales. Y si bien la tendencia no es nueva, lo cierto es que se encuentra ahora en un evidente proceso de evolución y así lo pone de manifiesto la proliferación de **restaurantes** empotrados en **hoteles**.



Esta progresión entronca con el constante desarrollo del binomio **turismo-gastronomía**, una asociación que en un territorio como **Canarias** adquiere una especial relevancia. El reclamo **turístico** del **Archipiélago** siempre se ha sostenido en factores como un buen clima a lo largo del año, además de impresionantes playas y paisajes.

Sin embargo, los modelos han ido cambiando y el mercado ha ampliado sus horizontes añadiendo otros perfiles como el turismo deportivo y en los últimos años también el gastronómico.

Aunque es evidente que, si bien la elección de un lugar para disfrutar de unas **vacaciones** no está motivada prioritariamente por la propuesta **gastronómica del destino**, siempre se establece el inevitable contacto, ya sea degustando un **menú**, visitando un mercado, asistiendo a un evento o comprando productos locales.



Con todo, **el viajero comidista** representa un segmento de gran valor y cada vez más destacado. No en vano, los estudios revelan que gastan un 30% más en **restaurantes** y otras **experiencias gastronómicas** frente a los **turistas de carácter generalista**. Además, viajan con mayor frecuencia y lo hacen en distintos momentos del año, contribuyendo de esta forma a romper las pautas de la tradicional estacionalidad y aumentando así los tiempos de actividad del sector.

Hay un turista al que ya no le basta sólo con disfrutar del sol y las playas de Canarias, sino que también necesita comérsela.

Un paradigma de la fortaleza de esta alianza entre **turismo y gastronomía** la representa sin duda el grupo hotelero **Barceló**, que por tercer año consecutivo revalida la condición de ser la cadena española que acoge en sus instalaciones más **restaurantes con estrellas Michelin**.



De hecho, tras la reciente gala de la **guía roja** celebrada en **Murcia**, los establecimientos de la marca **Royal Hideaway Hotels & Resorts** acumulan ya nueve **estrellas** a nivel nacional, siete de ellas repartidas entre **Tenerife y Gran Canaria** más las de **Canfranc Express**, en el **Pirineo aragonés**. **Restaurante** dirigido por el **chef Eduardo Salanova**, y **La Finca**, en Granada, a cargo del **chef Fernando Arjona**.

Cuatro en un mismo hotel

Tenerife tiene el privilegio de contar con un hotel como el **Royal Hideaway Corales Resort**, establecimiento ubicado en **Costa Adeje** y flamante ganador del **Best Dining Experience** en la última edición de los premios internacionales **Condé Nast Johansens** a la Excelencia 2025, galardones que reconocen, recompensan y celebran la excelencia **hotelera** a nivel mundial.



Juan Carlos Padrón



Adrián Bosch



Niki Pavanelli

Este complejo destaca por su decidida propuesta **gastronómica** repartida en cinco **restaurantes** –**El Rincón de Juan Carlos, San Hô, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Starfish Atlantic Grill y La Trattoria de Il Bocconcino**– que representa un caso único al concentrar nada menos que **4 estrellas Michelin** y **5 Soles Repsol**. El último de los brillos lo consiguió **el restaurante Il Bocconcino**, liderado por el **chef Niki Pavanelli**, que invita a descubrir **la alta gastronomía italiana** combinada con la riqueza de los productos y **sabores canarios**.





Se suma así a las dos estrellas que lucen en su local los hermanos Padrón y a la que hace un año logró el chef Adrian Bosch con su propuesta de fusión nikkei en San Hô.



Aruquense Adrián García



Chef Borja Marrero

Las otras **tres estrellas** que atesora el **Grupo Barceló** en el Archipiélago también comparten ubicación, en este caso el **hotel Santa Catalina Royal Hideaway** de **Las Palmas de Gran Canaria**, donde se hospedan **Poemas by Hermanos Padrón**, asesorado por los tinerfeños y con el **chef Aruquense Adrián García** al frente, y los dos brillos (uno de ellos Estrella Verde) que abandera **Muxgo**, la singular propuesta de **Borja Marrero**.