

El firmamento Michelin de Canarias, una galaxia gastronómica

A escasas horas para la celebración de la **gala de la Guía Michelin** en la ciudad de Murcia, la galaxia gastronómica de **Canarias** espera al menos mantener el fulgor de su firmamento y mirando al cielo sueña con descubrir nuevas **estrellas**.

¿Logrará algún **restaurante** isleño coronar la cúspide de los **triestrellados**? No parece que vaya a ser así. ¿Se sumarán nuevos brillos a la nómina actual? Los pronósticos hechos ilusiones hablan de hasta cuatro nuevas **estrellas**: una buena cosecha.







Por Tenerife, una terna formada por **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, **Restaurante Donaire** y **Taller de Seve Díaz**, otro en **Gran Canaria** y **Kamezi deli Bistró** por Lanzarote. La suerte está echada y la mesa servida.

Dos estrellas

Los platos de estos restaurantes ponen de manifiesto la personalidad y el talento del chef. La cocina destaca por su refinamiento e inspiración. En este apartado figuran:

El Rincón de Juan Carlos

Los **hermanos Padrón**, junto a Raquel y María José, ofrecen una gran experiencia **gourmet** en el **Royal Hideaway Corales Beach**. El **restaurante**, ubicado en la 5ª planta de este hotel de diseño rompedor, enamora a quien lo visita tanto por sus vistas al océano y las puesta de sol desde algunas **mesas**, como por el servicio y el nivel **gastronómico** que brindan.



Fieles a su filosofía apuestan por el **recetario canario** desde un punto de vista creativo, siempre con altas cotas de refinamiento en las presentaciones. Su oferta se concreta en un único y extenso **menú degustación**, con distintas opciones de **maridaje**.

MB Abama

El espectacular **hotel The Ritz-Carlton Abama** acoge entre sus **propuestas gastronómicas** al **restaurante M.B.**, paradigma de **lujo y exclusividad**. Presenta una sala donde sirven tanto los **aperitivos** de bienvenida como el café en la sobremesa (también verás un llamativo carro-noria de petit four), un comedor principal de gusto contemporáneo dominado por los tonos blancos y, en los laterales, dos galerías acristaladas que en verano se transforman en terrazas.



El **chef Erlantz Gorostiza** transmite, a través de una cuidada **carta** y dos **menús degustación**, la espléndida **cocina** del maestro **Martín Berasategui** repleta de sentido, técnica y sabor en base al mejor producto de **la isla**.

Una Estrella

Esta distinción se concede a los restaurantes que, utilizando ingredientes de la máxima calidad, preparan platos con sabores distintos y a un alto nivel constante. Estos son los

galardonados canarios:

NUB

Se ubica en el maravilloso **resort Bahía del Duque**, donde **Andrea Bernardí** (Italia) y **Fer Fuentes** (Chile) ofrecen una **propuesta** creativa de gran nivel. Fieles a su estilo tienden un puente **culinario** entre la Europa mediterránea y **Latinoamérica** con muchos matices **canarios** y guiños a la sostenibilidad.



Sus **menús degustación**, Waywen (vegetariano) y Novatore suponen un recorrido por tres espacios que llevan el nombre de formaciones nubosas: los primeros **aperitivos** se toman en la terraza (Estratos), los platos principales en la **mesa** (Cúmulos) y, por último, la degustación de **postres** en la barra (Cirroestratos).

Poemas by Hermanos Padrón

Esta oferta **gastronómica** se desarrolla en el exclusivo e histórico **Santa Catalina Royal Hideaway Hotel**, en pleno corazón de la ciudad de **Las Palmas de Gran Canaria**. Al frente de los fogones, el **chef** Adrián García, tutelado por los **hermanos Padrón**, reproduce la propuesta ideada por los laureados **chefs** tinerfeños. El espacio sorprende por su interiorismo, de gusto clásico y con profusión de maderas. Dos **menús degustación**: Poemas y Clásicos, una opción un poco más corta.



San Hô

Otra de las opciones **gastronómicas** del lujoso **hotel Royal Hideaway Corales Beach**, una fascinante propuesta de **fusión** con notas personalizadas y creativas que combinan el **recetario** japonés, el peruano y el **canario**. Al frente, dos talentosos chefs: **Adrián Bosch** y **Eduardo Domínguez** (ambos reconocidos como mejores **cocineros** de **Canarias** en 2012 y 2016, respectivamente), que ofrecen dos sugerentes **menús degustación** (Esencia y San Hô), aunque también se propone una pequeña **carta**.



Cuenta con una gran barra desde la que se puede seguir cómo trabajan en directo, un **comedor** contemporáneo con ventanales panorámicos y una agradable terraza, alongada tanto al jardín como al océano.

La Aquarela

Sorprende por su ubicación al abrigo de un complejo de apartamentos, junto a la playa de Patalavaca, al sur de **Gran Canaria**. En este **restaurante** de acogedor clasicismo y ambiente sosegado se **degustan** unas elaboraciones muy técnicas y delicadas, arraigadas a los sabores del entorno pero con personalidad al dejarnos ver algún que otro matiz nórdico (el **chef**, Germán Ortega trabajó en Estocolmo varios años).



Utilizan, hasta en un 85%, productos locales o de proximidad, defendiendo la **cocina canaria** moderna a través de tres **menús**: Experiencia (combina productos tanto de tierra como de mar), Tierra (vegetariano) y Fish Lovers (centrado en los **pescados y mariscos** de sus costas).

Tabaiba

A pocos metros de la famosa playa de Las Canteras se ubica este **restaurante** que toma su nombre de una planta autóctona de **las islas** y defiende con solvencia lo que se denomina **cocina canaria** evolutiva.



Chef Abraham Ortega

El **chef** Abraham Ortega afronta en este pequeño local de línea contemporánea su reto más personal donde consigue, a partir de la técnica, que la aparentemente humilde **cocina canaria** resulte especialmente entretenida y alcance cotas de auténtico rango **gastronómico**, siempre en base a los **productos locales** de proximidad de cada **isla** e incorporando alguna nota de carácter más sentimental.

La propuesta se basa en dos menús degustación (Tabaiba y Experiencia), con

platos que siempre buscan ensalzar los mejores productos autóctonos.

Los Guayres

Un oasis de elegancia y exotismo en el **valle grancanario de Mogán**. En este **restaurante**, instalado en el **hotel Cordial Mogán Playa**, resalta la figura de Alexis Álvarez. Este **chef** busca una **fusión** entre la **cocina canaria** tradicional y la vertiente más actual, mostrando a través de sus menús interesantes detalles **de autor**, de la **culinaria** internacional y, por supuesto, tanto de los productos **isleños** (gofio, cabra, tuno rojo...) como los de la rica despensa atlántica (cherne, atún rojo, sama...).



Haydée

Ocupa un caserón señorial que debe su nombre a la abuela del **chef**, mujer natural de **La Gomera** que le transmitió la pasión por la **cocina**. Por otra parte, Haydée significa acariciar, mimar... Sorprende ver lo bien que conviven dos espacios: de un lado su elegante interior de ambiente contemporáneo y de otro la exuberante terraza con **zona chill out**, perfecta para disfrutar del incomparable entorno de La Orotava.



El **chef** Víctor Suárez defiende su **cocina creativa** a través de dos sugerentes **menús** (Atlántico y Raíz) que combinan los sabores, colores y texturas para actualizar el **recetario isleño** tradicional, con toques personales, algún recuerdo de infancia y pinceladas a otras culturas.

Taste 1973

¿Cocina creativa que exalte la raíz de la historia insular? Este **restaurante** acomodado en el lujoso **hotel Villa Cortés**,

liderado por el **chef Diego Schattenhofer** (un argentino que lleva en **Canarias** más de dos décadas), busca exactamente eso.



La propuesta que se autodefine con la frase “no creamos recetas, creamos emociones”, ve la luz bajo el paraguas de dos **menús degustación** (Roque Guincho y Roque de Arona Hío) donde la **cocina canaria** está 100% presente en cada uno de los pases (Gamba OA, Tableta de nuestras costas con borrallera de **batatas**, Royal de **cochino negro**...), siempre [acompañados](#) por unas cartulinas que nos hablan del producto utilizado y, sobre un mapa, nos indican las zonas de procedencia en **la isla**.

Ofrecen **sabor**, coherencia, técnica, un equipo multidisciplinar (biólogos marinos, neurólogos, historiadores...) que recupera las **raíces gastronómicas guanches**... y el gusto por **los pescados**

[madurados](#) como claro elemento diferenciador. ¡Gran carro de **quesos canarios** con más de 50 variedades!

Estrella Verde

Es el premio más reciente y se concede a los restaurantes que suponen un modelo a seguir en lo que respecta a la gastronomía sostenible. El Archipiélago cuenta con un representante:

Muxgo

Este singular **restaurante** se encuentra en el lujoso **hotel Santa Catalina Royal Hideaway** y su propuesta es una auténtica oda tanto a la ecología como a la **sostenibilidad**. Un luminoso **comedor**, decorado con acuarelas de la artista Ana Beltrán y un mural que refleja alguno de los productos fetiche del **chef** Borja Marrero, es el espacio donde presenta unos **platos** de tinte actual-creativo que siempre toman como base materias primas con **ADN canario**, poniendo especial hincapié en las que proceden de su propia finca (**corteza de pino, millo, tunera, leche de su ganadería...**).



La oferta se concreta en tres **menús degustación** (Los orígenes, Lo más profundo de Tejeda y un **menú** ejecutivo que solo sirven los mediodías laborables, denominado **Sin olvidar el territorio**), con **platos sabrosos** a la par que elegantes, como su maravilloso **Camarón soldado de Mogán** macerado en **aceite de pipa de almendro quemada**.

Bib Gourmand

Este reconocimiento se entrega a esos establecimientos que mantienen una buena relación calidad/precio y donde destaca la **cocina** sencilla, pero elaborada de forma hábil, a un precio

asequible.

Estos son los restaurantes canarios reconocidos con este galardón:

Furancho La Zapatería, San Sebastián 57, El Aguarde, Silbo Gomero, La Bola de Jorge Bosch y El Secreto de Chimiche (Tenerife); El Equilibrista 33 (Gran Canaria); El Jardín de la Sal (La Palma) y El Risco (Lanzarote).

Los recomendados

Identifican una **cocina** de calidad que reconoce a los **restaurantes** que no [poseen](#) estrellas o Bib Gourmand, pero que sí brindan una agradable experiencia. En **Canarias** se incluyen en esta lista:

Brunelli's, Donaire, El Taller Seve Díaz, Etéreo by Pedro Nel, Goxoa, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Jaxana, Kensei, Kiki, La Cúpula, La Sandunga, qapaq, Shibui, Txoko y Zumaque (Tenerife); Aguaviva, Kamezí Deli & Bistró, La cocina de Colacho, Liliun, Palacio Ico, SeBe y Tacande (Lanzarote); Casa Brito, Casa Romántica, Deliciosamarta, El Santo, Nákar, Qué Leche, Réver y Sorondongo (Gran Canaria); Casa Osmunda y El Rincón de Moraga (La Palma).

Una Gala Michelin con el corazón en Valencia y sin pistas sobre los premiados

La solidaridad con Valencia, azotada por la cruel tragedia que provocó la DANA, será indudable protagonista en la **gala Michelin**, la fiesta de **cocineros** y **cocineras** que se viste de largo este martes en el Auditorio y **Centro de Congresos Víctor**

Villegas de Murcia, la huerta de Europa, a partir de las 17:30 hora **canaria** y retransmitida en [directo](#) por el canal de **Youtube** y en **Facebook Live**.

La maestra de ceremonias será la periodista y presentadora de televisión y radio Ainhoa Arbizu y como ingrediente para sazonar la cita, el evento vibrará al ritmo de la música en directo de la banda murciana de rock indie Arde Bogotá.



Ainhoa Arbizu

Asimismo, un grupo de profesionales **murcianos** capitaneados por **González-Conejero**, **chef** del dos estrellas **La Cabaña Buenavista**, elaborará el menú de la cena, maridada con una selección de **vinos** de las denominaciones de origen **Jumilla**, **Bullas** y **Yecla** a cargo de **Luis Gutiérrez**, único **catador** del equipo de **Robert Parker** para **España**.



Lo cierto es que como ya sucediera en los días previos de la pasada edición de la **Gala Michelin**, desde la **guía roja** mantienen con firmeza la estrategia del silencio, un mutismo total y absoluto, sin filtrar ningún tipo de pista sobre los nombres de **los restaurantes** que resultarán premiados para de esta manera asegurarse el factor sorpresa del directo. Y aunque a priori nadie sabe nada, en algunos mentideros **gastronómicos** ya se rumorea que este año no se [coronará](#) ningún nuevo **tres estrellas**, rompiendo así la actitud generosa manifestada en las dos últimas ediciones, cuando se designaron

cuatro triestrellados, dos por cada año.

Para el resto de categorías se abre todo un abanico de posibilidades y probabilidades. **Canarias** cuenta con **dos biestrellados**, ambos en **Tenerife**: **El Rincón de Juan Carlos** y **M.B. Abama**, que salvo mayúscula sorpresa mantendrán intactos sus brillos.





Y si bien el verdadero valor está en mantenerse, el entusiasmo empuja a creer que el **Archipiélago** puede elevar algún **restaurante** más a este [prestigioso nivel](#), porque condiciones y talento no faltan, como es el caso de **NUB**, que con **Fer Fuentes** y **Andrea Bernardi** en los fogones luce una **estrella** y aspira a otra en esta otra **Gala Michelin**.

¿Tres nuevas estrellas para Tenerife?

Hasta 31 restaurantes estrenaron su primera **estrella** la pasada edición de la **Gala Michelin**, una categoría siempre abierta y donde la guía suele permitirse ciertas licencias. **Canarias** cuenta actualmente con ocho representantes en este escalón, un número que bien podría incrementarse con tan solo escoger algunas propuestas entre la valiosa bolsa de los **Bib Gourmand** y recomendados isleños.

Eso sin descartar la siempre habitual sorpresa, la de ese tapado que no figura en las quinielas y rompe con todos los pronósticos. Los rumores apuntan a que el Archipiélago podría sumar hasta cuatro tres nuevas estrellas que distinguirán a otros tres restaurantes de Tenerife, dos en el Sur y uno en el Norte, más otro en la isla de Lanzarote, un pronóstico que de cristalizar refrendaría aún más el liderazgo de Tenerife en el mapa gastronómico canario.

A todo esto, quién sabe si **Gofio**, el icónico restaurante de **cocina canaria en Madrid**, liderado por el tándem que forman **Safe Cruz** y **Aída González**, recuperará ahora desde su nueva ubicación aquella estrella que perdió en el año 2023 y que bien se merece rescatar.



Sin la repercusión mediática de las famosas **estrellas**, el listado de **Bib Gourmands** y **Recomendados** también representa un reconocimiento al trabajo y la profesionalidad de esos **restaurantes** que ofrecen opciones más asequibles pero siempre dentro de los márgenes de una **cocina** de calidad, y en el **Archipiélago** existen sobrados ejemplos.

Además, **la guía francesa** seguirá poniendo un acento especial sobre el concepto de la **sostenibilidad** a través de la **Estrella Verde**, distinción que reconoce a establecimientos y **chefs** particularmente comprometidos con la **gastronomía** sostenible y el futuro del planeta, y que en **Canarias** cuenta con un brillante representante: **Muxgo**, el proyecto que abandera **Borja Marrero** desde **Las Palmas**.

La revolución de las mujeres

Aunque la cuestión de género, por el escaso número de **mujeres galardonadas**, es un asunto sobre el que la guía nunca se había pronunciado abiertamente, ahora en cambio parece haber asumido

su papel como actor destacado, un claro intento de darle la vuelta a las cosas y que deja la impresión del anuncio de un incipiente cambio de tendencia.

De hecho, Michelin ha lamentado públicamente que no existan más cocineras con estrella -entendiendo eso sí que se conceden a los restaurantes- y ha apostado por llevar el espinoso tema a una mesa de debate que bajo el título ‘Mujer & Excelencia Culinaria’ se celebró hace unos días en la ciudad de Cartagena.

En los establecimientos de **alta cocina** de las **Islas** ofician un buen puñado de mujeres -no tantas como sería lo ideal- como el caso de la **chilena Fer Fuentes**, de **NUB**, que rompió el techo de cristal con su primera **estrella**, galardón que la ha llevado a ser considerada entre las mujeres más influyentes de su país y a formar parte del jurado del programa televisivo **Top Chef Vip Chile**.







También tocó el **cielo la lagunera Aída González** alma gemela de **Safe Cruz** en **el Gofio** original, en el barrio madrileño de los poetas, o la herreña **Icíar Pérez** en su etapa en las cocinas de **Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel Santa Catalina de Las Palmas, y de unos meses a esta parte en **Moral**, en la capital tinerfeña, con un original proyecto personal que comparte junto a su pareja **Juan Carlos Pérez-Alcalde** y que apunta muy buenas maneras.

Otro valor en femenino lo personifica **Diana Marcelino Bermúdez**, jefa de cocina en **El Secreto de Chimiche** y ponente

en diferentes ediciones de **Gastronomika y Madrid Fusión**, incansable en el rescate y la reinterpretación de los productos y la **cocina canaria**.



También **Jenisse Ferrari**, venezolana afincada en **Gran Canaria**,

donde hace diez años abrió el restaurante **Qué Leche!** para situarlo entre las propuestas **culinarias** más reconocidas a partir de un concepto de **cocina internacional** y desde la filosofía de compartir.











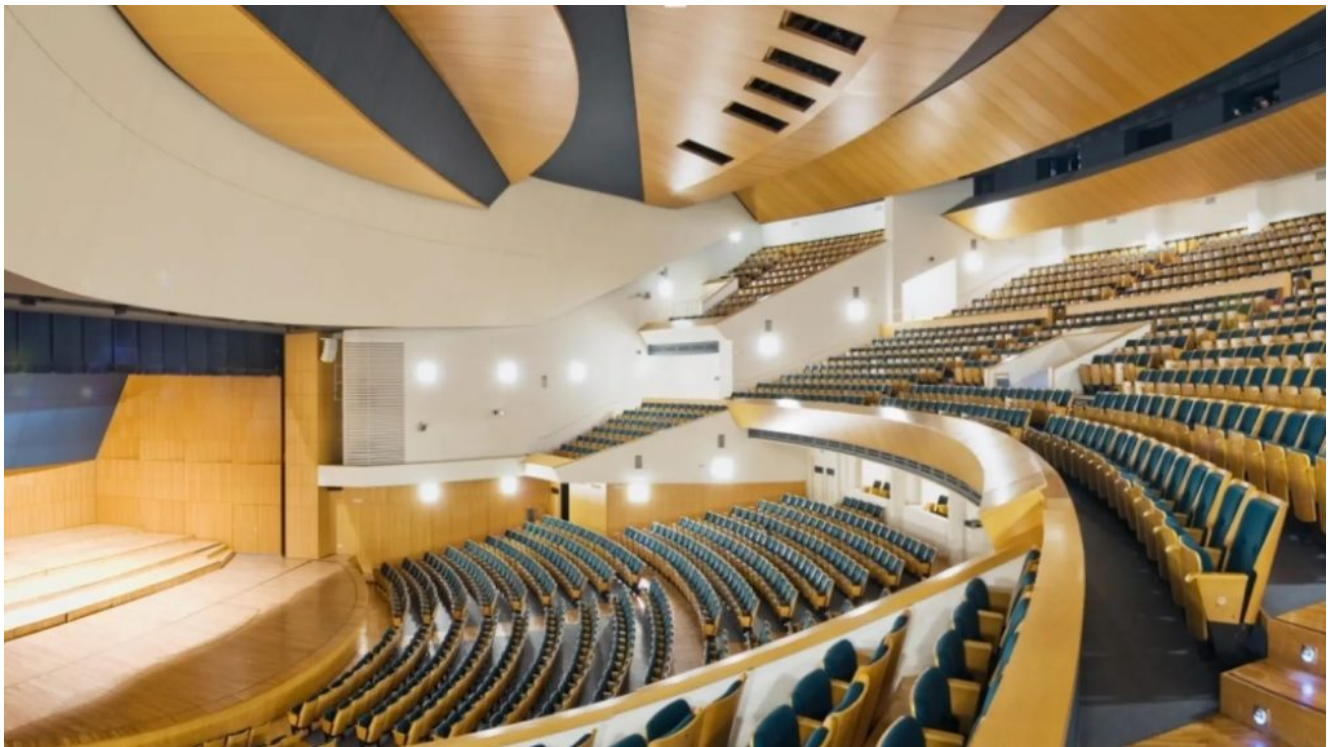
Una lista que crece

La lista bien podría incorporar nombres como los de la sabia gomera **Efigenia Borges** y sus **potajes de berros**(Casa Efigenia); la incombustible **Lola García** (La cocina de Dolores); los aires peruanos de **Rosalía Díaz** (qapaq) y **Leidy García** (Aroma & Sabor); la sabrosa cocina tradicional de **Chary Peón** (El Coto de Antonio); la finura con vistas a la mar de **Maribel** (Taberna Girón); el concepto universal de **María José Padrón** (La Gastro Tienda); la raíz marinera de **Lorena Machin** (Casa Juan); la propuesta de fusión de **Teresa Moon** (El Bento japonés); el espíritu viajero de **Marina Tudanca** (La Solana)... ç

Y tantas otras **cocineras**, algunas sin la visibilidad de sus compañeras, pero que aportan el inestimable acento femenino a la **gastronomía** hecha en las **Islas**.

¿Qué es una estrella Michelin?: verdades y secretos

Este martes 26 de noviembre se celebra en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia la [Gala de la Guía Michelin](#), un acontecimiento esperado por el sector de la **restauración** que como cada año busca nuevas **estrella michelin** en el firmamento **gastronómico**, además de reevaluar las ya concedidas, para de esta forma garantizar que **el comensal** disfruta siempre de estándares de calidad.



Estrella Michelin

Los prescriptores de la famosa **guía roja** subrayan que estos galardones suponen un reconocimiento que se otorga a **los restaurantes**, sean del estilo que sean, atendiendo a su

propuesta de una **cocina excepcional**. A tal efecto se valoran cinco [criterios universales](#) y aplicados en cualquier lugar del mundo: calidad de los **ingredientes**, armonía de **los sabores**, dominio de la técnica, la personalidad del **chef** plasmada a través de su **cocina** y la regularidad a lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto.



Entre sus fundamentos dejan claro que esta distinción se concede por lo que hay en el plato y nada más, de tal manera que el estilo de cocina de un restaurante, su decoración, su grado de formalidad o informalidad no influyen lo más mínimo en la concesión de la distinción.

Las personas encargadas de elevar **el juicio final** son un grupo de inspectores e inspectoras -sin precisar su número-, empleadas a tiempo completo y profesionales de la **hostelería** y **la restauración**, gente curiosa, **gastrónomos empedernidos** y apasionados de **la gastronomía** que trabajan desde el más

absoluto anonimato a independencia, aunque a veces algún cocinero confiesa alborozado y sotto voce haber recibido la tan ansiada visita.

Una vez cumplido el guion se reúnen y contrastan sus experiencias para tomar la decisión en equipo, de manera colegiada –**la essai de table o prueba de mesa**-, comiendo tantas veces como sea preciso en los locales aspirantes para analizar así su grado de regularidad, ya sea en el servicio de **almuerzo** o de cena como también entre semana o el fin de semana.



La tarea no es sencilla y exige fortaleza de espíritu y también física, sobre todo de **estómago**, y es que a lo largo del año estos jurados prueban tantos **platos** como pueden -llegan a realizar hasta 250 visitas- para asegurarse de que lo que sale de **las cocinas** responde a sus estándares de **alta calidad**.

En su liturgia se comportan como cualquier otro cliente, con el fin de pasar inadvertidos, evitando así un trato diferencial para garantizar que el lector viva su misma experiencia, objetiva. Además, frente a esa imagen

estereotipada que los caracteriza como comensales solitarios también suelen presentarse en los **restaurantes** en compañía de pareja, algún colega y, en ocasiones, incluso hasta en grupo.

Una duda frecuente: ¿la estrella se concede al chef o al restaurante? La respuesta es inequívoca, se otorga al establecimiento en su conjunto, no a un chef en concreto, porque se entiende que la buena cocina es siempre fruto de un trabajo en equipo, aunque de un tiempo a esta parte la figura del cocinero o cocinera se haya convertido en el centro de los focos.





Ahora bien, de igual manera que el brillo de **las estrellas** refulge, también se puede opacar. Este apagón puede ser consecuencia de varias circunstancias: cambios de gestión, traslados de domicilio, cierre, renunciaciones o por simple decisión de los inspectores, que pueden considerar que un **restaurante** no alcanza sus exigencias y por tanto le retiran esta **certificación de calidad**.

Con todo no existe una fórmula matemática secreta, tampoco magia, ningún brebaje ni elixir que por ensalmo consiga cautivar a los responsables de la Guía Michelin, quienes lo único que buscan es una cocina realmente excepcional. Algunas estrellas apuntan a la innovación mientras otras son tradicionales. Hay restaurantes que ofrecen menús del día, otros con propuestas a la carta... y los hay tanto formales como informales.

Dreams Raíz Culinaria: Toledo se convierte en el epicentro del futuro gastronómico

El próximo 2 de diciembre, el histórico Círculo del Arte de Toledo, un majestuoso espacio ubicado en la antigua iglesia de San Vicente, será el escenario de un evento sin precedentes en la gastronomía: Dreams Raíz Culinaria.

Este congreso, que emerge como una extensión del icónico **Dreams de Madrid Fusión**, busca explorar el futuro de la **alimentación** desde perspectivas tan diversas como la ciencia, la tecnología y la **sostenibilidad**, todo con un enfoque especial en la valorización del **producto local**.

Dreams Raíz Culinaria

Organizado por Vocento Gastronomía y la Consejería de Economía, Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, el encuentro promete una jornada llena de [debates](#), talleres y ponencias que abordarán temas **clave** como el papel de la **inteligencia artificial** en la **producción alimentaria**, la eficiencia energética en la **alta cocina**, la dignificación del oficio de **agricultor** y la hiperespecialización en **destinos gastronómicos verdes**.



Un programa diseñado para el mañana

Con el título **"El futuro de la alimentación y de los territorios gastronómicos"**, el congreso contará con la participación de figuras destacadas del panorama **gastronómico** y tecnológico. Entre los ponentes destacan **chefs** galardonados como:

- Xoxé Cannas (**Restaurante Pepe Vieira****, Pontevedra),
- Javier Sanz y Juan Sahuquillo (**Oba***, Casas Ibáñez, Albacete)
- Iván Cerdeño (**El Cigarral***, Toledo)
- Francisco Cárdenas (**Kadeau****, Copenhagen)

Junto a ellos, expertos de otras disciplinas complementarán la visión multidimensional de la jornada. Figuras como **David Chamorro**, director de **Food Idea Lab**; **Nuria María Arribas**,

directora de la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)**, y **Albert Duaigües, CEO de AgrowData**, aportarán su conocimiento sobre tecnología aplicada al **sector agroalimentario**.



La Fundación Alícia, referente mundial en **innovación culinaria**, ha sido clave en la definición conceptual y el diseño del programa, asegurando que cada [tema tratado](#) enlace creatividad, ciencia y sostenibilidad.

Talleres que desafían los límites del sabor

Uno de los momentos más esperados será el taller sobre **el gusto**, una actividad inmersiva que invita a reflexionar sobre qué nos gusta **comer** y por qué. Desde una perspectiva **científica y tecnológica**, se analizarán los mecanismos detrás del **sabor** y cómo pueden utilizarse para diseñar **alimentos** más atractivos y sostenibles en el contexto del **foodtech**.

Innovación para un planeta consciente

En un momento en el que la sobreexplotación de los **recursos naturales** pone en jaque al planeta, **Dreams Raíz Culinaria** subraya la importancia de la gastronomía como herramienta de cambio. Los consumidores son cada vez más exigentes, priorizando la salud, la **seguridad alimentaria** y la sostenibilidad en sus decisiones. Este congreso invita a

[repensar](#) cómo la tecnología y la creatividad pueden contribuir a un modelo **alimentario** más equilibrado y responsable.



Un espacio para crear el futuro

Dreams nació con la vocación de construir a través del diálogo y la colaboración interdisciplinar. En **Toledo**, esa misión se [traslada](#) a un escenario único, con un formato envolvente que incluye un cuadrilátero rodeado de gradas y una pantalla circular que promete una experiencia inmersiva para los asistentes.

Si deseas ser parte de esta conversación [transformadora](#), no olvides **reservar** tu **plaza** escribiendo a prensa@madridfusion.net. El aforo es limitado, pero **las ideas** que se gestarán en este espacio prometen ser infinitas.

Toledo no solo será un **anfitrión** de lujo, sino también un símbolo del camino hacia una **gastronomía** más consciente, innovadora y sostenible.

Para más información: Cristina Soriano Templado Tel: (34) 618 649 292 / (34) 91 310 66 70 prensa@madridfusion.net .
www.madridfusion.net

El Restaurante Donaire: Innovación y excelencia que conquistan la “T de Oro” de Tapas Magazine

El Restaurante Donaire recibe la T de Oro de la revista Tapas como mejor restaurante de Canarias

El restaurante del hotel GF Victoria recibe este galardón por su particular propuesta en la que su chef, Jesús Camacho, transforma la cocina salada a través de técnicas de pastelería

El Restaurante Donaire

El Restaurante Donaire, referente de la alta cocina en Tenerife, ubicado en el hotel GF Victoria de Costa Adeje, ha sido reconocido con la **“T de Oro” de la reconocida revista gastronómica Tapas Magazine** como el mejor restaurante de Canarias. Este galardón, que [celebró](#) su tercera edición y organiza una de las revistas más influyentes de la gastronomía nacional, fue entregado durante la gala celebrada este lunes en Madrid y que reunió a los nombres más destacados de la gastronomía española.



Jesús Camacho, chef del restaurante, recibió el galardón junto a otros 17 **chef españoles** que han demostrado su valía. Este reconocimiento no solo resalta la **propuesta culinaria del restaurante,** sino también la capacidad **creativa y técnica** de un equipo que ha logrado crear un sello propio dentro de la oferta gastronómica de Canarias.

Jesús Camacho, muy agradecido tras recibir el premio, destacaba el enfoque a **la cocina** que proyecta Donaire: “tenemos una forma singular de ver **la pastelería y la cocina** dentro del panorama nacional y este reconocimiento hace [justicia](#) a todo el esfuerzo del grupo de personas que formamos Donaire”.

Precisión e innovación: de la pastelería a lo salado

Uno de los aspectos más destacados en la evolución del **Restaurante Donaire** ha sido la incorporación de un enfoque **innovador** liderado por un **chef** especializado en **pastelería,**

quien aporta una precisión y meticulosidad únicas a cada plato.





Jesús Camacho





Este concepto ha permitido al **restaurante fusionar** técnicas de **pastelería** con **la cocina salada**, creando platos que sorprenden tanto por su estética como por su complejidad de sabores. “El T de Oro indica que vamos en la dirección correcta con un proyecto único donde cada día intentamos eliminar la frontera que divide la **cocina salada** de la dulce”, aclaró Camacho.

El **Premio T de Oro** se suma a una lista de reconocimientos que posicionan al **Restaurante Donaire** como un destino imprescindible para los [amantes](#) de **la gastronomía**. Con vistas espectaculares, un menú **innovador** y un equipo apasionado, **Donaire** continúa marcando la diferencia en la oferta **culinaria de Canarias**.



Victoria López, como **presidenta de Grupo Fedola**, empresa propietaria del **Donaire**, acompañó a todo el equipo desplazado hasta **Madrid** para apoyar el trabajo realizado durante todos estos años. Una labor que le ha llevado a ser referente de la emergente propuesta **gastronómica** de las **islas**.

Otro año de pocas castañas y

elevados precios

No es cosa del cambio climático, aunque la escasez de lluvias, esa pertinaz sequía, suponga un inconveniente sobrevenido, como también los robos, al severo golpe que representó el devastador incendio que asoló la Isla el pasado verano.

El caso es que hasta un 75% de los **castañeros** de las medianías de **Tenerife**, diseminados en unas 1.374 hectáreas por el **Valle de Güímar**, **Valle de La Orotava** y la comarca de **Acentejo** -aproximadamente 25.000 ejemplares- quedaron seriamente dañados por el fuego.

Desde el **Cabildo de Tenerife** reconocen que la recuperación de este tradicional **agrosistema** afectado por las voraces llamas supone una tarea muy compleja que va a exigir para su **restauración** una inversión cifrada en algo más de 1,5 millones de euros, incidiendo además en que se hace preciso conocer la identidad de los propietarios de al menos unas 15.000 fincas.



Esto, unido a las escasas precipitaciones -sobre todo en la zona sureste, de donde salen las primeras **castañas** que llegan al mercado-, así como los robos que denuncian **los**

agricultores, una práctica tristemente habitual por estas fechas y acentuada por quienes al verlas en el suelo creen que están abandonadas y se las llevan a casa, ignorando que es su método de recolección, dibujan un escenario de escasez y, por tanto, de elevados precios.

A fecha de este domingo, 17 de noviembre, Mercatenerife marcaba entre 5,20 y 5,50 euros el kilo de castaña local y a 4,60 la no local, entendida como la de fuera de la Isla.

Lo cierto es que aquel incendio dejó herido de muerte al histórico ejemplar de las **Siete Pernadas**, ubicado en **Aguamansa** (cumbres de La Orotava), equiparable al **Drago milenario de Icod** y [catalogado](#) como uno de los árboles históricos y monumentales de **Canarias**, de 500 años de antigüedad, con sus once metros de altura y trece de perímetro.



Este icono natural, ubicado a 900 metros de altitud en una finca privada de la familia Arroyo, ya quedó dañado años atrás a consecuencia de los temporales de viento que **desgajaron** varias de sus ramas gigantes, las pernadas que le dan nombre.

Bajo su amplia copa se organizaban **comidas** y **meriendas familiares** y cuentan antiguos cronistas que en sus ramas fueron ahorcados algunos reos. También citan las leyendas que en los llanos donde creció este árbol hubo un **bailadero o baladero**, lugar donde acudían **los guanches** en época de sequía a danzar y hacer balar sus **cabras**, un rito de petición a los

dioses para que enviaran lluvias.



Castaño de los Jardines de los Marqueses de la Candia (La Orotava)

Esta pérdida se une a la del **castaño de los Jardines de los Marqueses de la Candia** (La Orotava), que remontaba sus orígenes a la época de la conquista y era uno de los pocos ejemplares de esta especie que se mantuvo en pie hasta que una tormenta acabó por derribarlo en 1953.

Desde tiempos de la Conquista

Fueron los primeros conquistadores quienes introdujeron **el cultivo de la castaña**. El aprovechamiento de este **fruto** ha tenido históricamente varias vertientes. De un lado, **el castaño** es una madera dura y duradera, características que la convierten en una excelente opción para la fabricación de muebles.

Además, **la castaña paliaba** las necesidades de **alimentación** de la población campesina y como producto anterior a **la papa** mató muchas hambrunas. Mientras hubo una **economía agraria** de subsistencia, **las castañas** complementaron **las dietas** de las clases populares entre los meses de octubre a diciembre y, además, representaron una ayuda para las economías familiares.



De su intercambio se obtenían **alimentos** como **cebollas, ajos, pescado salado y fresco, cestas y cestos** y otros productos artesanos, a través de un trueque que obligaba a las mujeres a realizar largos desplazamientos, cargadas de **castañas** a la ida y con otros productos a la vuelta. Con la venta de **castañas** conseguían dinero con el que pagar necesidades para la casa, ropa para los niños, los libros del curso o los regalos de Reyes o bien para cubrir algún otro gasto.

También del **castaño** se extraen varas de madera para la elaboración de recipientes artesanales, cuya demanda cobró gran importancia durante el desarrollo poblacional y urbano, antes de la década de los setenta. La cestería con varas de **castaño** ha sido un oficio con gran arraigo y estos aprovechamientos convirtieron a este **árbol** es una especie integrada en la **cultura popular** de las zonas altas y

medianías.

El recetario

En **Tenerife los castaños** se sitúan entre los 800 y 1100 metros, una zona óptima para su cultivo, en un área de transición entre las franjas de **viñas** y **papas** (de hecho, su **cultivo** esta asociado a **las papas** de color) y el monte propiamente dicho. De entre la veintena de variedades locales destacan la **Arafera, Castagrande, Corujera, Culochico, De Pata, De Sala, Del Haya, Donosa, Grande, Mansa, Matancera, Mollar, Mulata, Negro, Pico Claro, Picuda, Piñera, Polegre, Redonda y Temprana.**



REDONDA



MULATA



PICUDA



CULOCHICO



POLEGRE

Castañas

DE TENERIFE



CASTAGRANDE



ARAFERA



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



ÁREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

En **Tenerife** las **castañas** se consumen **asadas**, como aperitivo, tanto en los hogares como en los populares puestos repartidos por las plazas y avenidas, reconocibles por su inconfundible olor y localizables por el rastro de humo blanco que desprenden, claro indicativo de que estamos en **otoño**. Pero

también se utilizan para elaborar **mermeladas, mieles, dulces, confitadas** -conocidas como marron glacé, su nombre en francés- o para acompañar deliciosas **recetas tradicionales**.

Sus posibilidades **gastronómicas** son múltiples y **comerlas tostadas, cocinadas** o en **potaje** sigue siendo habitual. El recetario está **cuajado de platos** reconocibles donde es protagonista: el **conejo frito** en **salmorejo** con **castañas** y **batata**, como parte de un **guiso de cabra**, con **pescados** como **cherne** y **bacalao** o confitada junto los **quesos**.









Es muy popular acompañar **las castañas** con los **vinos** nuevos y de hecho siempre ha sido un **fruto seco** presente en muchas fiestas y celebraciones. Se consumía con ocasión del **Día de Todos los Santos** y son imprescindibles en la **víspera de San Andrés**, fecha en la que se abren **las bodegas**; en Pascua se comían **castañas** como una **golosina festiva** o se regalaban a los niños junto a una **naranja** u otra **fruta**, mientras en Carnavales se aprovechaban las últimas que aún quedaban, secas y ahumadas.

El restaurante Flamboyán se

hace guachinche por un día

Lejos de ese remedo tan común con el que se suele engañar a quienes visitan **la Isla** en busca de **saborear** la experiencia única de los tan renombrados **guachinches**, el **restaurante Flamboyán** se decidió a mudar su imagen y también su carta para convertirse por un día en uno de estos típicos locales, pero sin **desvirtuar la fidelidad** del concepto.



El propósito no era otro que compartir **la raíz de la cocina popular canaria** con un nutrido grupo de mujeres **ucranianas** alojadas en el **Parque Vacacional Edén** -complejo hotelero de cuatro estrellas ubicado en el municipio tinerfeño del **Puerto de la Cruz**-, representantes de diferentes turoperadores de viaje de aquel país, tristemente atravesado por la crueldad de esa guerra descarnada que libran frente al invasor ruso.



Restaurante Flamboyán

En un excepcional **espacio ajardinado**, entre **palmeras, dragos y flores**, en compañía de una agradable noche -otro valor promocional por lo inusual que resultaba para las convidadas centroeuropeas una temperatura así en esta época del año- se vivió una auténtica cena canaria amenizada con el inigualable fondo musical del **grupo folclórico Los Sabandeños**.









En su condición de **anfitriones**, los responsables del **Parque Vacacional Edén** agasajaron y compartieron **mesa y mantel** con la comitiva extranjera, desde la jefa de administración y propietaria, **Irene González de la Obra**; el director, **Lorenzo Moreno**, y el subdirector, **José Miguel Perdigón**; la jefa de compras, **María del Carmen Luis**, y la de relaciones públicas, **Águeda Cabrera**.

Por su parte, el chef **Aday Estévez** capitaneó a un equipo formado por los cocineros **Luis Edgar González** y **Daniel Guillén**, más la maitre **Arianna Pomponi**, que bordaron las elaboraciones y el

servicio.



**Der: El Chef Aday Estevez y Daniel Guillén
Rest. Flamboyán**



Maitre Arianna Pomponi

A la entrada de acceso a la carpa, todo un símbolo: **jareas** tendidas en una liña, esa antigua práctica de **secado del pescado** como fórmula para su conservación, y a la vista una formidable **piña de plátanos**, otro de los iconos por los que se reconoce mundialmente al **Archipiélago**, además de dos **garrafrones** de 16 litros, uno de blanco y otro de tinto.

Tras las presentaciones, **la cabrilla** abrió el menú a manera de aperitivo, esa **cucharada de gofio** en polvo, opcionalmente con **azúcar**, que se consume seguida de un **buche de vino** y que solía servirse en las ventas y **guachinches** que vendían vino cuando no había ningún **enyesque** preparado, y que también se comía durante el [descanso](#) de las faenas del campo, utilizando un **gajo de cebolla** como cuchara.









Además, las ucranianas conocieron que paladeaban un grano molido y tostado, alimento que formaba parte de la dieta de los guanches y representa una de las herencias más sobresalientes del pasado aborigen.

Ya acomodados en las **mesas**, **largos tablones** sobre **burras** cubiertos por un **hule** a cuadros rojiblancos, el **gofio** regresaba, pero esta vez en **lebrillos**, hecho un succulento **escaldón**, esa receta tradicional que es el resultado de amasarlo con el **caldo hirviendo** destilado por un exquisito **puchero**, coronado por **cebolla roja** y **tropezones de tocino** más el aditamento de un buen **mojo**, junto al que se cuela el singular **almogrote**. El propio **puchero** ya se hacía hueco con

ese exquisito festival de **verduras, carnes, piña de millo...**

Los brindis se sucedían, **vasos de vino** en alto, entre **sonrisas** y gestos de satisfacción: “Buidmo”, repetían las invitadas al unísono, al tiempo que aparecía la **carne de cabra**, bien arregladita, de paladar suave, y las **sabrosas chuletas de cochino negro**, la raza autóctona de **porcino** que tanto orgullo provoca como también **cierto desinterés de un tiempo a esta parte.**

Más vino y arriba las copas: “Buidmo”, mientras entre aplausos la mesa se endulzaba con quesillo, un clásico. La duda es por qué se llama así cuando no lleva queso, ¿Será por su forma redonda y por el color amarillo?

Los **almendrados** también se degustaron con ganas y como final, **la timba**, nada que ver con un juego de baraja, sino ese popular **bocado de dulce de guayaba y queso blanco** servido entre galletas a manera de un **sándwich.**

En la retina y el corazón, el grupo de ucranianas se llevó de regreso a su país la imagen de una isla sabrosa y encantadora, un oasis de humanidad entre tanta destrucción.

**XXIV Salón de los Mejores
Vinos de España: Un**

Escaparate de Excelencia

El **XXIV Salón de los Mejores Vinos de España**, organizado por **Peñín**, se celebrará los días 18 y 19 de noviembre en el **Pabellón 14 de IFEMA Madrid**. Con más de **400 bodegas** y **1.800 vinos de alta calidad** –calificados entre 90 y 100 puntos en la **Guía Peñín 2025**–, el evento reafirma su posición como el principal escaparate de calidad en el **sector vinícola español**.

Durante el evento, **los profesionales** tendrán la oportunidad de descubrir etiquetas que destacan por su excelencia y tipicidad. Entre los participantes, se incluyen **47 vinos de 10 bodegas canarias**, que destacan la riqueza de las **Islas Canarias** y su enfoque en la calidad como sello distintivo.



XXIV Salón de los Mejores Vinos de España

Este salón no solo impulsa el reconocimiento de los **vinos nacionales**, sino que también abre sus puertas a propuestas internacionales de **Portugal, Francia, Hungría y China**, ampliando la diversidad y atractivo de esta cita anual.

Canarias, Representada en un Contexto Internacional

La presencia de **Canarias** en este [evento](#) subraya el creciente interés en sus vinos, conocidos por su carácter **volcánico** y sus cepas autóctonas. Las 10 **bodegas** isleñas que participan ofrecen una muestra representativa de la calidad **vinícola** del **archipiélago**, destacando algunas bodegas como **Suertes del Marqués Edición 1 2022 B**, que presenta su vino **Suertes del Marqués** con una destacada puntuación de **97 puntos**, o **Bodega El Grifo**, cuyo **El Grifo Moscatel de Ana B D** ha recibido una puntuación de **92 puntos**, ambas galardonadas en la **Guía Peñín**.



Jonatan García Lima Bodegas Suertes del Marqués

En el espacio “Podio” del salón, se muestran los **vinos** con mayor puntuación, incluyendo algunos destacados de la región **canaria** que llegan a ser auténticos emblemas de la **viticultura isleña**. La oportunidad de mostrar estas cualidades en un [contexto](#) de prestigio permite a las **bodegas canarias** y a otras regiones de **España** presentar sus logros y compromiso con la calidad a un público **profesional y exigente**.

Un Programa de Catas y Masterclasses para Profesionales del Sector

El salón ofrecerá **catas y masterclasses** dirigidas por reconocidos **sumilleres y enólogos**, que explorarán denominaciones de origen, variedades de uva y técnicas de elaboración de diversas **regiones españolas**.



Las actividades incluyen presentaciones de entidades como **Campo de Borja, Cava, Rioja, Valencia** y la **Asociación Monastrell**, así como una cata de vinos de la región vinícola china **YanTai**.

Estas sesiones promueven un enriquecedor intercambio de conocimientos entre culturas vinícolas. Este año, el equipo de cata de Peñín también ha diseñado rutas temáticas para facilitar el recorrido de los visitantes, cubriendo temáticas como vinos con edad, ecológicos y vinos por descubrir.

Las rutas y el programa formativo consolidan la apuesta del **Salón Peñín** por ofrecer una experiencia educativa de alto valor, destacando las tendencias y particularidades del **sector vinícola** en un contexto global.

La Guía Repsol reconoce a Canarias con 14 nuevos Soletes con solera

La Guía Repsol ha querido premiar en la décima edición de sus **Soletes con Solera** a aquellos establecimientos que reivindican la **tradición** como también a **jóvenes talentos** que han optado por volver a lo esencial y rescatar los **sabores** de siempre con un toque propio.

De los más de **300 galardonados** por **La Guía Repsol** están repartidos por el territorio español, a **Canarias** corresponden **14 premiados** que se reparten a [partes iguales](#) entre las dos provincias. Los **Soletes con Solera** se presentan hoy lunes, 11 de noviembre, en la ciudad de Córdoba.

Los galardonados de la provincia tinerfeña son:

Casa de comidas Leni, El Sauzal (Tenerife).

En el barrio de Ravelo se encuentra este local donde ofician **cocineras** amantes de su trabajo. En su **carta**, que va variando según la **temporada**, ofrecen opciones como como **almogrote**, **potaje de berros**, **quesos con tomate**, **escaldón**, **garbanzas**, **huevos estrellados**, **timbal de atún**, **churros de pescado**, **bacalao encebollado**, **papas rellenas**, **carne cabra**, **asadura**, **carne de cochino**... También destacan sus **postres caseros**.



La Morra, La Esperanza (Tenerife).

Está situado en el Camino de Las Rosas, donde el matrimonio formado por **Ricky y Cruz** ofrece **platos** como la **sopa de cabra**, **ensalada templada de la casa**, una deliciosa **ensaladilla de batata** y **guisos** como el **bacalao encebollado**, las **potas**, una **carne fiesta** o la **cabra**, con los [matices](#) de su elaboración con **vino tinto**. Y destacan las **carnes a la brasa**: **chuleta**, **secreto**, **entrecot** o **bichillo**.



Restaurante San Diego, La Orotava (Tenerife).

En su amplia carta ofrece **sabores de la tradicional parrillada de carne canaria: pollo, bistec de cerdo, solomillo, entrecot, chistorras, morcillas o conejo**. La mayoría de estas **carnes** van acompañadas de los **mojos** y de la **salsa especial de aguacate, receta secreta** de la abuela Rafaela. Todo esto sin olvidar el **pescado fresco** de las islas.



Cafetería Atlantis, Santa Cruz de Tenerife (Tenerife).

En pleno corazón de la **capital tinerfeña**, en el mismo local donde estuvo emplazado el mítico **Bar Atlántico**, este local presta servicio de **cafetería** y también ofrece comidas en una amplia terraza. Como plus ha incorporado el servicio de **arrocés y fideuás** a cargo de **Aday Martin**, quien se proclamó subcampeón del mundo en un reciente **campeonato internacional**

celebrado en Valencia.



Restaurante San Antonio del Monte,

Garafía (La Palma).

Está situado, como su nombre indica, en San Antonio del Monte, en pleno corazón de la **Villa de Garafía**, junto al Área Recreativa y Zona de Acampada. Su oferta gastronómica se basa en **platos típicos: queso asado, croquetas, garbanzos, potaje de trigo, carne de cabra, carne, chuletas y costillas de cerdo a la brasa.**



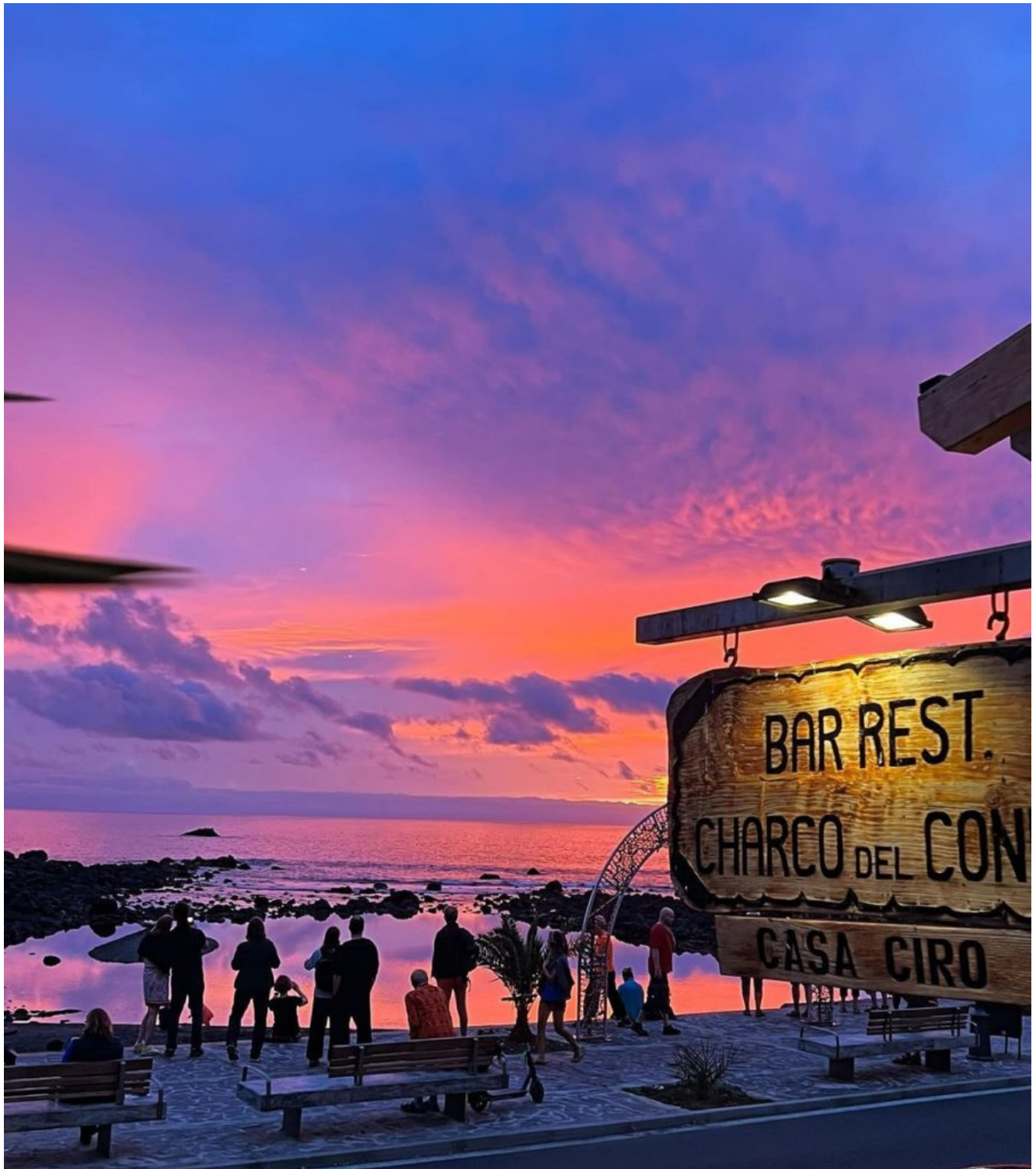
Mesón Jarera, San Andrés (El Hierro).

Este sencillo local, ubicado en la **isla de El Hierro**, es reconocido por sus **carnes a la brasa y verduras a la parrilla**, una oferta que también se acompaña de **platos de la gastronomía tradicional** como la **carne fiesta** o las **garbanzas**, además de **croquetas, ensalada, queso con miel...**



Restaurante Charco del Conde, Valle Gran Rey (La Gomera)

En la avenida del mismo [nombre](#), en el municipio gomero de **Valle Gran Rey**, este local de amplia terraza con **vistas al mar** destaca por su oferta de **pescado fresco**, como **pargo**, **mero**, **calamares**, **chocos**... También sirven **croquetas** y **arroces**. Vale la pena probar el **almogrote** y el **mojo de almendras**.



**Los otros siete Soletes de la Guía Repsol
recayeron en:**

- **Restaurante La Travesía de Triana en Las Palmas de Gran Canaria.**
- **Bar Tatono en Las Palmas de Gran Canaria.**

- Bar Hermanos Díaz en Arucas, **Gran Canaria**.
 - Restaurante La Majada en Artenara, **Gran Canaria**.
 - Restaurante Casa Tomás en **Teguise, Lanzarote**.
 - Teleclub de Tao en **Teguise, Lanzarote**.
 - Restaurante Mis Abuelos en **Morro Jable, Fuerteventura**.
-

Familia Torres: Innovación y Compromiso con la Tradición en los Golden Vines Awards 2024

Familia Torres, la bodega histórica del Penedès, ha sido reconocida en los prestigiosos **Golden Vines Awards 2024** con el **Premio a la Innovación** –conocido como el **Barca-Velha Golden Vines Innovation Award**– que se entregó en Madrid. Este galardón honra a la bodega no solo por sus **prácticas vitivinícolas pioneras**, sino también por su compromiso con la **sostenibilidad** y la preservación de **cepas ancestrales**.

La innovación, en **Familia Torres**, no es una palabra vacía; es el eje de una filosofía que se remonta a generaciones, y que hoy, bajo [la dirección](#) de **Mireia Torres**, directora de Innovación y Conocimiento, se materializa en cada aspecto de la producción.

“Este reconocimiento es para todo el equipo que, desde áreas como la viticultura, la enología, la microbiología y hasta la tecnología y el marketing, trabaja cada día para encontrar soluciones más eficientes y resilientes frente a los retos del sector”, destacó **Mireia Torres**.



Familia Torres

La implicación de la **bodega** en proyectos de investigación es extensa y compleja, con una clara misión: desarrollar soluciones **innovadoras** que, además de impulsar la calidad de sus **vinos**, sirvan de inspiración para una industria en busca de equilibrio entre **tradición** y **modernidad**.

Conservación de Variedades Ancestrales y Sostenibilidad como Estrategia de Futuro

Una de las iniciativas más ambiciosas de **Familia Torres** es la **recuperación de variedades de uva ancestrales**, algunas casi extintas, en una tarea que iniciaron hace más de cuatro décadas. Este esfuerzo no solo es una contribución al **patrimonio vitícola catalán**, sino que también es una apuesta por la adaptación de estas cepas a las cambiantes condiciones climáticas actuales.

En el marco de esta misión, la bodega ha implementado la **viticultura regenerativa** en sus viñedos en España y Chile, una

técnica que busca **restaurar la fertilidad del suelo**, mejorar la biodiversidad y **capturar CO₂ atmosférico**, ayudando así a mitigar los efectos del cambio climático.

La viticultura regenerativa es vista como un modelo sostenible, que equilibra la producción con el respeto por la tierra y que, en el caso de **Familia Torres**, representa su compromiso de mantener una **viticultura de calidad** sin sacrificar el entorno.



Este **enfoque visionario** reafirma el liderazgo de la **bodega** en prácticas sostenibles, estableciendo un precedente que refuerza la relevancia de la **innovación** aplicada al campo y la importancia de preservar recursos naturales únicos para las generaciones futuras.

Un Reconocimiento Internacional al Compromiso por la Innovación Vitivinícola

El Premio a la Innovación en los Golden Vines Awards 2024 es

más que una distinción; es una validación global del impacto de **Familia Torres** en la **industria del vino**. Más de 1.200 profesionales de más de 100 países, entre ellos **Masters of Wine** y sommeliers de renombre, participaron en el proceso de votación de estos premios, que se consideran los “Oscars del vino” por su riguroso estándar.



Josep y Joan Roca durante la ceremonia de los premios

Este galardón celebra la capacidad de la **bodega** para unir tradición y modernidad, destacando la importante labor de rescatar cepas históricas que aportan diversidad a sus vinos y que fortalecen el **patrimonio vitícola mundial**. El compromiso de **Familia Torres** no solo se enfoca en el presente, sino también en el futuro: la quinta [generación](#) está trabajando activamente para **reducir su huella de carbono** con la meta de llegar a **emisiones netas cero en 2040**.

Este objetivo, junto con su membresía en asociaciones como **International Wineries for Climate Action**, evidencia su posición como líder en prácticas medioambientales y su

dedicación a una viticultura que protege la tierra, el legado y la calidad de sus productos. La trayectoria de **Familia Torres** demuestra que una **bodega** puede evolucionar constantemente y, al mismo tiempo, honrar sus raíces, consolidando así su lugar en el panteón de las grandes del vino.