

Bahía Sur reinventa el paseo entre sabores: La Tajería invita a sentir –y celebrar– lo local

No es raro encontrar en la **Bahía de Cádiz** un rincón donde el sabor de la sal, la luz cambiante y el aroma del mar sean protagonistas. Lo verdaderamente singular es descubrir, en pleno bulvar del centro comercial Bahía Sur, una apuesta decidida por explorar el territorio gaditano desde la alta gastronomía, el producto de cercanía y la autenticidad de sus gentes.







Así nace **La Tajería**, un espacio que redefine la forma de vivir y disfrutar la comida, convirtiéndose en el nuevo epicentro gastronómico de la provincia. Este proyecto, pensado para ser gozado con los cinco sentidos, suma ahora dos nombres llamados a dejar huella: **La Bodeguita de Beher** y **Braba**, dos conceptos que comparten una misma esencia –la de celebrar lo local con alma, sabor y estilo propio–.







La llegada de **La Bodeguita de Beher** a tierras gaditanas no supone un simple traslado de marca, sino un acontecimiento. El grupo, nacido en los años 30 en **Guijuelo**, encuentra en la bahía su escenario perfecto para dialogar entre tradición y modernidad. Bajo la dirección del chef ejecutivo **Sergio Fernández**, la casa inaugura su primera sede en la provincia, donde la cerveza de bodega, los vinos locales y los embutidos ibéricos reinterpretados con creatividad serán los protagonistas.



En sus mesas, el tiempo parece detenerse: la tradición charra conversa con la brisa atlántica, los sabores se mezclan sin estridencias y el territorio se convierte en el mejor ingrediente de una propuesta que respira respeto por el origen y

pasión por la mesa.

A pocos pasos, **Braba** aporta el contrapunto perfecto. Con una cocina que mira al fuego como lenguaje, convierte las brasas en espectáculo y el humo en poesía. Su carta es un inventario de la alegría gaditana: pizzas artesanas con acentos mediterráneos, guiños de humor en el plato y una sucesión de sabores que invitan a compartir. Allí, el comensal no sólo come, sino que participa de una experiencia que conjuga espontaneidad y emoción. Y cuando llega la sobremesa, la terraza con vistas al **Parque Natural Bahía de Cádiz** ofrece ese momento suspendido donde paisaje, conversación y copa se funden sin reloj.

La Tajería no es solo un conjunto de restaurantes; es una declaración de intenciones. Representa un **Bahía Sur** transformado, que entiende la gastronomía como motor de futuro, punto de encuentro y seña de identidad. Un modelo de centro comercial que deja de ser un lugar de paso para convertirse en un destino vivido a cielo abierto, con sostenibilidad en su arquitectura y alma en cada propuesta.



Porque aquí, la experiencia no termina en los fogones: comienza en ellos y se extiende hasta conquistar todos los sentidos.

En este escenario, Cádiz se sienta a la mesa con su luz, su historia y su carácter. Locales y viajeros encontrarán en las próximas semanas una excusa perfecta para (re)descubrir lo nuestro: un territorio que marida vanguardia y memoria, y que ahora invita a saborear su presente con la elegancia de quien conoce su origen y la ilusión de quien mira al futuro.

Los cuatro sabios del vino en The Wine Gallery 2025

[@TWG](#)

Los cuatro sabios del vino, **Jordi Melendo**, **Benjamín Romeo**, **Paco Berciano** y **Juan Jesús Méndez** protagonizan las catas magistrales del evento enológico más esperado del año, organizado por **El Gusto por el Vino** en el Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria.

La próxima edición de **The Wine Gallery 2025**, que se celebra este lunes 27 de octubre, no sólo reunirá a más de ochenta bodegas y ochocientas referencias de vino. Su gran atractivo radica en las **cuatro ponencias magistrales**, dirigidas por figuras que representan distintas visiones del vino en el mundo: desde la elegancia del [Champagne francés](#) hasta la fuerza identitaria del Canary Wine. Cuatro miradas, cuatro historias y un mismo lenguaje: el del conocimiento.

Jordi Melendo: Champagne, una diversidad sin límites

[@JordiMelendo](#)

Pocos nombres en España están tan ligados al Champagne como el de **Jordi Melendo**. Periodista, escritor y catador infatigable, Melendo ha dedicado su carrera a divulgar la cultura de los vinos espumosos, con un rigor y una pasión que lo han convertido en **Embajador del Champagne en España**.

Autor de la **Guía Melendo del Champagne**, referencia anual para profesionales y aficionados, ha participado en jurados internacionales y colaborado con medios de prestigio.



Jordi Melendo. Periodista, escritor y catador

En The Wine Gallery 2025 dirigirá la cata *“Champagne, una diversidad sin límites”*, un recorrido por terroirs, estilos y productores que demuestran la amplitud de matices de la región más celebrada de Francia. Su ponencia promete descorchar conocimiento y emoción a partes iguales, recordando que detrás de cada burbuja hay una historia de tierra, clima y tiempo.

Benjamín Romeo: 40 elaboraciones, 40 años de vino

[@BodegaContador](#)

El segundo gran nombre de la jornada es **Benjamín Romeo**, enólogo y fundador de **Bodega Contador**, en la Rioja. Su trayectoria está marcada por la excelencia: ha logrado **los 100 puntos Parker** en varias ocasiones, situando su vino *Contador* entre los más prestigiosos del mundo.



Benjamín Romeo, enólogo y fundador de Bodega Contador

Con más de cuatro décadas de experiencia, Romeo ha construido una filosofía que va más allá del viñedo: “el vino nace en la viña, pero se hace en la cabeza del que lo sueña”.

Su ponencia, “*Benjamín Romeo: 40 elaboraciones*”, será una cata-conferencia que recorrerá los hitos de su carrera, desde sus primeros proyectos en San Vicente de la Sonsierra hasta sus actuales elaboraciones de microparcels. Un repaso a la evolución del vino español contemporáneo desde la perspectiva de uno de sus arquitectos más influyentes.

Paco Berciano: Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión

[@PacoBerciano](https://twitter.com/PacoBerciano)

En el mundo del vino, pocos entienden Borgoña como **Paco**

Berciano. Copropietario de **Alma Vinos Únicos**, es mucho más que un importador: es un intérprete del territorio. Su trabajo ha consistido en acercar a España los vinos más auténticos y personales del viejo continente, siempre con un criterio que mezcla sensibilidad, cultura y honestidad.



Paco Berciano. Copropietario de Alma Vinos Únicos

Su cata *“Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión”* será una inmersión en una de las regiones más fascinantes del planeta, donde la tierra habla a través de variedades que expresan el alma del clima y la mano del viticultor.

Berciano propondrá una lectura emocional del vino, una oda a la imperfección y al encanto de lo irrepetible, recordando que la verdadera grandeza del vino reside en su misterio.

Juan Jesús Méndez: Canary Wine, historia, identidad y futuro

[@JuanJesúsMéndez](#)

El cierre de las ponencias magistrales lo firma **Juan Jesús**

Méndez, alma mater de **Bodegas Viñátigo** y presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**. Su figura es esencial para entender el renacimiento del vino canario: ha sido el principal impulsor de la recuperación de **variedades autóctonas** y defensor incansable del valor del territorio volcánico.



Juan Jesús Méndez, alma mater de Bodegas Viñátigo y presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine
Su ponencia, *“Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”*, será una clase magistral sobre la singularidad de un archipiélago que produce vinos de identidad inconfundible.
Méndez pondrá sobre la mesa la importancia del suelo volcánico, los vientos alisios y la biodiversidad de las islas, reivindicando a Canarias como **laboratorio natural de viticultura heroica** y enclave enológico con voz propia dentro del mapa mundial.

El hilo que une a los cuatro

Los cuatro ponentes representan territorios, estilos y generaciones distintas, pero comparten una misma vocación: **defender la autenticidad del vino frente a la uniformidad global**.
En sus manos, **The Wine Gallery 2025** se convierte en un espacio de reflexión, disfrute y diálogo. Una jornada donde el vino no sólo se degusta, se comprende; donde cada copa es una oportunidad para escuchar la voz de quienes lo hacen posible.

Programa general del evento

Hora	Actividad	Detalles
10:30 – 11:00	Apertura de puertas y acreditación	Bienvenida a asistentes y recogida de copas de cata.
11:00 – 12:30	Showroom de bodegas	Recorrido libre por más de 80 bodegas nacionales, internacionales y canarias.

Hora	Actividad	Detalles
11:30 – 12:30	Cata 1: “Champagne, una diversidad sin límites”	Dirigida por Jordi Melendo , embajador del Champagne en España y autor de la <i>Guía Melendo del Champagne</i> .
12:30 – 14:00	Degustaciones libres y networking	Contacto directo entre bodegas, distribuidores y sommeliers.
13:00 – 14:00	Cata 2: “Benjamín Romeo 40 elaboraciones”	Una cata-ponencia a cargo de Benjamín Romeo , enólogo de <i>Bodega Contador (Rioja)</i> , que repasa cuatro décadas de elaboración.
14:00 – 16:00	Almuerzo libre y maridajes	Espacio para degustaciones en los distintos stands del hotel.
16:00 – 17:00	Cata 3: “Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión”	Impartida por Paco Berciano , copropietario de <i>Alma Vinos Únicos</i> .
17:30 – 18:30	Cata 4: “Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”	Dirigida por Juan Jesús Méndez , presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y fundador de <i>Bodegas Viñátigo</i> .
18:30 – 19:30	Clausura y brindis final	Despedida institucional con copa de honor y música ambiente.

El lunes en el [Hotel Santa Catalina](#) no sólo se descorcharán botellas: se abrirán conversaciones que ayudarán a entender por qué el vino sigue siendo una de las más bellas formas de cultura que existen.

Granada saborea la excelencia: Paco Morales, ganador al Mejor Jefe de Cocina 2025

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



Palacio de Congresos de Granada

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

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible. □ Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

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

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



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

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



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

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

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

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

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



UDREYDORE



Audrey Doré

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

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

[@RestauranteHorcher](#)

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



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

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

David de Jorge: el humor que alimenta

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

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



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

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

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

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

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

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

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

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



Francisco López Canís

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

Pilar Pascual: semilla de futuro

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

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



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

Granada, espejo de una España que sabe a talento

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



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

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

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

alma.

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

20 de octubre: el fuego que nunca se apaga

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

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



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

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

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



Chef Safe Cruz



Chef Braulio Simancas



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Chef Carlos Gamonal



Chef Seve Díaz



Chef Jonay Hernández

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

Los que abrieron camino y los que ya no están

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

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





El Chef Jesús González. Restaurante El duende

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

El oficio más hermoso y más duro del mundo

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

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





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

Un brindis por ellos

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

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

El vino habla desde Gran Canaria: The Wine Gallery 2025

Gran Canaria acoge la cita donde el vino se convierte en relato, identidad y territorio. Hay eventos que no se anuncian, se esperan.

[@TWG](#)

En el mundo del vino canario, uno de ellos es *The Wine Gallery*, que este año regresa el **27 de octubre al Hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria.**

Allí, entre jardines históricos y ecos de conversaciones sobre añadas, variedades y terroir, el vino volverá a hablar. Y lo hará con el tono cálido, profundo y sereno que solo las islas pueden darle.

Desde su primera edición, este encuentro –organizado por **El Gusto por el Vino -Tenerife** ha dejado claro que no se trata solo de una exposición de etiquetas. Es una declaración. Una manera de afirmar que el vino, más que un [producto](#), es cultura líquida; un lenguaje que traduce la geografía, el tiempo y el carácter de un pueblo que ha aprendido a leer la tierra a través de la vid.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025

27 DE OCTUBRE

Hotel Santa Catalina
Las Palmas de Gran Canaria

Más de **80 bodegas** y cerca de **800 referencias** se reunirán en esta nueva entrega, que consolida a *The Wine Gallery* como una de las citas más esperadas del calendario vitivinícola canario. Las copas hablarán en plural: desde los suelos volcánicos de Lanzarote y La Palma hasta las pendientes de La Orotava y las laderas soleadas de Abona. En cada una, una historia distinta. Un acento. Un origen.

El vino en Canarias no se elabora; se cultiva con paciencia y memoria. Cada racimo parece contener una resistencia callada frente al tiempo, frente al clima, frente a la distancia. Y esa fuerza, ese hilo invisible que une el fuego del volcán con la frescura del Atlántico, se percibe en cada sorbo.

El vino como memoria viva de un territorio

Este 2025, [The Wine Gallery](#) profundiza en su propósito: mostrar que el vino no solo se degusta, también se piensa. El visitante no encontrará un recorrido frío entre stands; encontrará conversaciones, encuentros, reflexiones compartidas.

Habrás catas dirigidas, ponencias y experiencias sensoriales que pondrán sobre la mesa los temas que definen el presente del vino: la sostenibilidad, la recuperación varietal, la inteligencia artificial aplicada al viñedo, y la necesidad de comunicar el vino con verdad, sin artificio.

Entre los protagonistas, estarán las **bodegas canarias más emblemáticas** –como **Viñátigo, Tajinaste, El Grifo, Ferrera, Monje o Suertes del Marqués**– junto a productores peninsulares e internacionales que traerán nuevas miradas al diálogo enológico.

Cada stand, cada botella, representará una voz. Una forma de entender la tierra y el oficio.



El acceso al evento tiene un valor de 35 euros, que podrá canjearse en la tienda o web de El Gusto por el Vino hasta el 5 de enero de 2026. Una idea inteligente que prolonga la experiencia: quien sale de *The Wine Gallery* no solo lo hace con notas de cata, sino con la posibilidad de llevarse a casa la emoción de lo vivido.

Detrás de cada edición, hay una premisa que no se negocia: el vino es arte, pero un arte que no se cuelga en las paredes; se sirve, se comparte y se escucha. En Canarias, esa escucha se hace más profunda, porque aquí el vino no solo cuenta una historia: la sigue escribiendo.

El próximo 27 de octubre, cuando las copas comiencen a llenarse en el Santa Catalina, el vino volverá a hablar. Y lo hará con la voz del volcán, con la sal del Atlántico y con la certeza de que, mientras haya quien lo escuche, el vino seguirá hablando desde las islas.

El chef Josué Martín, único representante canario en Valladolid 2025

[@MudialdeTapasValladolid](#)

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

Un chef palmero que lleva el alma de Canarias a Valladolid

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

XXI

CONCURSO NACIONAL
PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

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

CAMPEONATO MUNDIAL
DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID
#SPAINISTAPAS

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

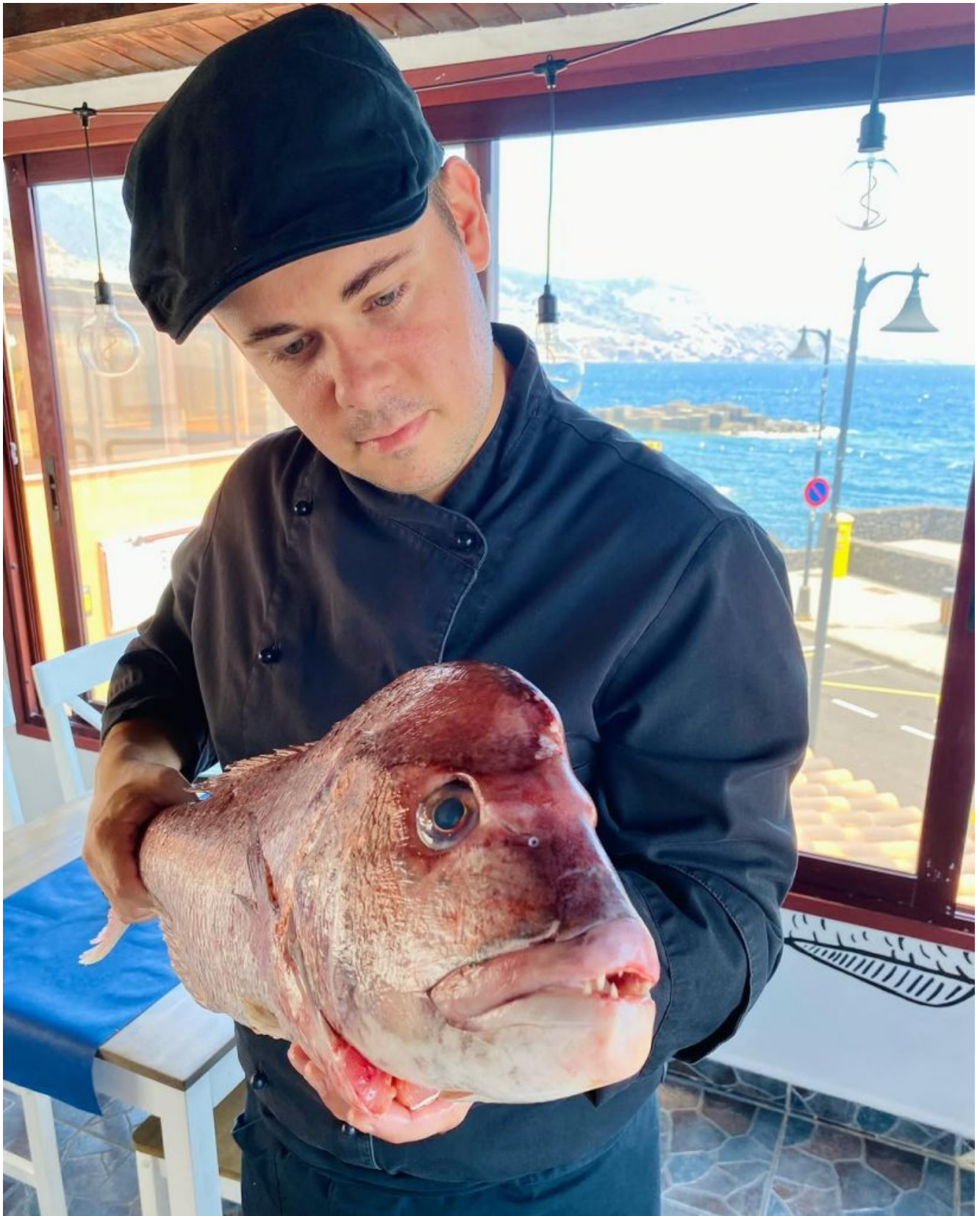
@SPAINISTAPAS

WWW.CONCURSONACIONALTAPAS.COM

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

La ensaladilla que emociona: cherne ahumado, ñame y boniato

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



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

moderna sin perder sus raíces.

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

Valladolid, capital mundial de la tapa

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

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



Cúpula del Milenio

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

Breña Baja celebra a su embajador del sabor

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



El Altillo Gastro Bar



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

La tapa como lenguaje universal

La participación de Josué en este certamen llega en un momento

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

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

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

Fe de erratas

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

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

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

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

Santo Gusano: el mezcal que conquista España con alma oaxaqueña

Santo Gusano. Hay destilados que llegan para quedarse, y otros que, sencillamente, cambian las reglas del juego. [Santo Gusano](#) pertenece a esta segunda categoría. Elaborado de forma 100% artesanal en Oaxaca, México, este mezcal ha sido distinguido por críticos y amantes de la buena mesa, recibiendo en 2020 el reconocimiento a **Mezcal del Año**. Hoy, aterriza en **España** con una misión clara: demostrar que el mezcal puede ser tan elegante como un whisky de malta y tan versátil como un buen vino.

Detrás de esta aventura se encuentra un grupo de amigos que comparten la pasión por los rituales en torno a la mesa, entre ellos, el cantante y compositor mexicano **Carlos Rivera**, quien, junto a su equipo, decidió crear lo que ellos llaman “el mezcal perfecto”. No es una frase publicitaria, sino el resultado de un proceso donde tradición, respeto por la materia prima y un propósito social se entrelazan.



El mezcal que nació de la amistad y la autenticidad

Todo comenzó entre risas, sobremesas y copas que sellaban amistades. Fue allí donde surgió la idea de elaborar un mezcal distinto, capaz de cautivar tanto a los expertos como a quienes se acercan por primera vez a este espíritu ancestral.

El resultado es un destilado suave, de ahumado ligero, con un equilibrio que lo convierte en compañero ideal para cualquier ocasión.

Santo Gusano es un mezcal espadín joven, nacido del maguey cultivado durante al menos siete años bajo el sol oaxaqueño. Su nombre rinde homenaje al gusano blanco del maguey –símbolo de transformación– que habita en el corazón de la planta y asciende por sus pencas hasta volverse mariposa. Ese ciclo vital inspira su filosofía: elevar lo terrenal a lo sublime.

Un mezcal con alma de México y mirada global

El reconocimiento no tardó en llegar. Además de su galardón como *Mezcal del Año*, Santo Gusano fue incluido en el *Top 3 de los mejores mezcales de México en 2024* por la revista **Expansión**, medio aliado de **CNN**, lo que reforzó su prestigio internacional. Ahora, con su desembarco en [España](#), busca posicionarse en los locales, hoteles y restaurantes más selectos de Madrid antes de extenderse a otras capitales del país y a los lineales de grandes superficies.



En copa, se presenta cristalino, con piernas medias y un aroma que combina maguey cocido y notas cítricas sutiles. En boca, despliega un juego armonioso de mandarina, lima, naranja y un toque de hierbabuena, dejando un final limpio y fresco. Su versatilidad lo hace ideal tanto para degustarlo solo como para formar parte de coctelería de autor. Marida con acierto con pescados, mariscos, carnes asadas e incluso postres de chocolate, demostrando su carácter camaleónico sin perder identidad.

Más que un destilado, un compromiso

Santo Gusano no solo conquista por su sabor, sino también por su propósito. La marca impulsa proyectos que buscan generar impacto positivo. Colabora con **WWF** en la preservación de la biodiversidad y con la **Fundación Freedom** en la lucha contra la trata infantil. Además, reivindica el papel de la mujer en la industria del mezcal: las etiquetas de sus botellas son elaboradas a mano por mujeres oaxaqueñas, una manera tangible de dar visibilidad y apoyo a su trabajo.



Carlos Rivera.

“Desde el cultivo de nuestros agaves hasta la destilación en ollas de cobre, cada detalle refleja la dedicación de los maestros mezcaleros y de las familias oaxaqueñas que lo hacen posible”, explica **Carlos Rivera**.

“Seleccionamos con cuidado las piñas carbonizadas para lograr ese ahumado equilibrado que distingue a Santo Gusano. Hoy es un privilegio compartir en España este destilado único, la verdadera esencia de México en cada sorbo”.

Una nueva era para el mezcal en España

El aterrizaje de Santo Gusano marca un punto de inflexión para el mercado de los destilados premium en España. Su llegada no responde a una moda pasajera, sino a una tendencia creciente: la búsqueda de autenticidad, de bebidas que cuenten una historia. Y Santo Gusano la tiene. Es el relato de una tierra, de su gente y de una cultura que destila identidad gota a gota.





En un país donde el vino, el whisky y el ron han sido durante años protagonistas indiscutibles, el mezcal comienza a ocupar un lugar propio en las cartas de los mejores bares y restaurantes. Y con Santo Gusano, ese lugar se escribe con acento oaxaqueño, aroma a maguey y la promesa de un viaje sensorial que, copa en mano, nos lleva directo a México.

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por

aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones**

ganaderas, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia “**Crece Juntos**” y bajo la marca “**Volcanic Xperience**”, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

Polar Premium: la estrategia

venezolana que conquista Madrid a sorbos de oro

En el competitivo mundo cervecero europeo, donde la tradición germana y la sofisticación belga dominan el relato, [Empresas Polar](#), el gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España con una jugada maestra. Lo ha hecho de la manera más sensata y elegante: con una cerveza que habla el lenguaje del consumidor europeo sin perder su acento caribeño. Así nace **Polar Premium**, una lager elaborada en España para el mercado internacional, que simboliza la madurez de una marca que aprendió a evolucionar sin olvidar sus raíces.



Instalaciones de Empresas Polar Madrid

Del maíz al lúpulo: la llegada de Polar a

España

La historia de esta expansión no comenzó en un bar ni en una mesa de cata, sino en un proyecto logístico de envergadura. Polar instaló su filial **Alimentos Polar España S.L.** en **Rivas-Vaciamadrid**, un centro de distribución de 4.500 m² que hoy abastece a toda Europa, África, Asia y Oceanía. Desde allí, la marca coordina la exportación de su emblemática harina P.A.N., la cerveza Polar Pilsen, la malta Maltín Polar y ahora su nueva joya: la **Polar Premium**.



El gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España

El movimiento estratégico va más allá de la simple exportación. Polar ha entendido que, para mantenerse relevante, debe **producir localmente**. En España, ha incorporado líneas de productos adaptados al mercado europeo, como congelados y refrigerados, y ha adquirido el 80 % de la empresa **Antojos Araguaney**, una de las mayores productoras de [alimentos venezolanos](#) del país. Este paso les dio acceso a fábricas, saber hacer local y, sobre todo, legitimidad industrial en el entorno europeo.

El siguiente paso era inevitable: llevar al consumidor europeo una cerveza con la que pudiera identificarse. Y así lo hizo.

Polar Premium: una cerveza hecha en España, pensada para el mundo

Presentada oficialmente en **Madrid el 2 de octubre**, en un evento de cata celebrado en el **Hotel Gran Hyatt**, la Polar Premium debutó ante prensa especializada, distribuidores y gastrónomos. El **maestro cervecero Carlos de Lima**, figura clave del desarrollo sensorial de la marca, fue el encargado de conducir la cata comparativa entre la clásica **Polar Pilsen** y la nueva **Premium**, destacando los matices que separan ambas cervezas: la primera, fresca y ligera, símbolo del trópico; la segunda, madura, equilibrada y gastronómica, diseñada para acompañar comidas y maridar con personalidad.



Madura, equilibrada y gastronómica

Durante la presentación, la Polar Pilsen se sirvió junto a jamón ibérico –resaltando su ligereza y frescura–, mientras que la Premium se acompañó de morcilla de Burgos, un maridaje potente que puso de relieve su estructura y carácter.

Ficha de cata

- **Estilo:** Lager premium
- **Alcohol:** 6,0 % vol.
- **Amargor:** 24 IBU
- **Color:** Ámbar dorado intenso
- **Espuma:** Blanca, persistente, cremosa
- **Cuerpo:** Medio, con buena integración entre malta y lúpulo
- **Notas aromáticas:** Herbales, resinosas y tostadas
- **Final:** Limpio, ligeramente seco, con retrogusto equilibrado

En boca, la Polar Premium sorprende por su **equilibrio entre frescura y carácter**. No es una cerveza pesada ni tampoco una lager de paso. Su gasificación fina y su cuerpo moderado permiten disfrutarla tanto sola como en maridajes más complejos. Su perfil recuerda, de alguna forma, al refinamiento de las Helles bávaras, pero con un dejo tropical que delata su origen emocional



Andrés Añez director general de la región Eurasia para las empresas Polar

Una estrategia de marketing que habla el idioma del consumidor europeo

Polar no ha llegado a España a competir por precio, sino por **identidad y posicionamiento**. La estrategia es clara: convertir su marca en un símbolo global del **saber hacer latinoamericano**, pero con estándares europeos de producción y calidad. En vez de limitarse a vender nostalgia a la comunidad venezolana –su público natural–, busca conquistar a un consumidor cosmopolita que valora la autenticidad y la calidad de producto.

El lanzamiento de Polar Premium va acompañado de una renovación visual de la clásica Polar Pilsen, que adopta una estética más limpia y moderna, manteniendo su iconografía del oso blanco, pero con un aire más contemporáneo. El mensaje es directo: tradición y modernidad pueden coexistir en la misma botella.

La compañía entiende que el mercado europeo, especialmente el español, está en un momento donde el consumidor aprecia el relato detrás del producto. Por eso, la marca ha optado por una comunicación que mezcla **orgullo de origen y sofisticación internacional**. Ya no se trata solo de una cerveza venezolana; es una cerveza global, nacida en el Caribe, pero elaborada en el corazón de Europa.

Análisis del mercado objetivo

España es un mercado cervecero maduro, pero también **en constante búsqueda de nuevas experiencias sensoriales**. Las cervezas artesanales y premium han crecido a doble dígito en los últimos años, y el consumidor medio se ha vuelto más exigente en cuanto a origen, proceso y perfil de sabor. Polar ha sabido leer esa oportunidad: ofrece una cerveza con **imagen premium, precio competitivo y sabor diferenciador**.

Su posicionamiento apunta a tres segmentos:

- 1. Comunidad latinoamericana** residente en Europa, que encuentra en Polar un vínculo emocional.
- 2. Consumidores europeos curiosos**, abiertos a probar cervezas con identidad y relato.
- 3. Restaurantes y espacios gastronómicos**, donde la Polar

Premium puede desempeñar un papel protagonista en maridajes y catas.

Metas y proyección

Con su nueva base operativa en Madrid, Polar busca **convertirse en una referencia de producto latinoamericano de alta calidad en Europa**. La compañía proyecta consolidar su distribución en los principales mercados europeos y expandir su línea de bebidas hacia formatos más gastronómicos, incluyendo colaboraciones con chefs y sommeliers.



Además, su enfoque en innovación es claro: el centro de I+D de Madrid trabaja en el desarrollo de nuevos sabores, técnicas de fermentación y propuestas adaptadas a las tendencias del mercado europeo, donde la sostenibilidad, la calidad y la experiencia son las claves.

Entre la emoción y la estrategia

Polar Premium es más que una cerveza: es una declaración de intenciones. Representa la madurez de una marca que aprendió a

trascender fronteras sin perder su esencia. Su llegada a España no solo es un paso comercial; es también un gesto cultural. Una forma de decir que lo latinoamericano puede dialogar de igual a igual con lo europeo, sin complejos ni concesiones.

En un mercado cada vez más saturado de propuestas efímeras, Polar ha optado por la vía más difícil –y más auténtica–: la del producto bien hecho, la historia bien contada y el sabor que deja huella.

Dulces Galicia cumple 175 años endulzando España

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

La firma confitera de Tordesillas ha celebrado sus 175 años de vida con la puesta en el mercado de la última de sus novedades, los polvorones de AOVE , que amplían su oferta a nuevos segmentos de consumidores y abren la puerta a mercados todavía por explotar.

La quinta generación de la familia, integrada por **Carlos Galicia y Ana Pascual**, así como la sexta, representada por su hijo **Álvaro Galicia**, explicaron el secreto de un éxito que ha permanecido inalterable durante 175 años y que les sigue impulsando hacia un futuro prometedor con propuestas innovadoras, como los Polvorones El Toro elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).



Además de sus emblemáticos polvorones tradicionales y los de almendra, los Galicia presentaron esta última novedad. Elaborado con aceite de oliva de la suave y delicada variedad *arbequina*, este nuevo producto sigue con fidelidad la receta original del Polvorón El Toro creada por Amador Galicia hace 150 años. Pero ahora el aceite de oliva virgen extra sustituye a la manteca de cerdo ibérica, por lo que ofrece una alternativa cien por cien vegana a consumidores que, por unas razones u otras, hasta ahora no habían podido disfrutar de los polvorones tradicionales. El aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad aporta una textura más suave y untuosa, realzada por un equilibrado toque de canela.

Además, la familia Galicia comunicó otras novedades como la próxima apertura de nuevas tiendas en Madrid y Valladolid.

Para acompañar a los diferentes productos de [Dulces El Toro](#), durante el almuerzo se sirvieron vinos de Bodegas Riojanas y Bodegas Carmelo Roderó, todas ellas empresas familiares y de

reconocido prestigio, lo que las une a esta firma vallisoletana.

Una historia dulce

Su origen se remonta a 1850, año en que Fermín Galicia abre la Confitería Galicia en Tordesillas (Valladolid). Desde entonces, seis generaciones de confiteros han transmitido de padres a hijos, de forma ininterrumpida, las recetas y las han custodiado protegiendo su sabor y carácter artesano y tradicional.

En 1954, el abuelo de la actual generación al frente de la confitería, Amador Galicia, patentó la denominación de su producto estrella, el Polvorón El Toro. Fruto de una tradición familiar de más de 150 años, se caracteriza por su sabor exquisito y su suave textura. El polvorón se elabora con una suave pasta con destacado sabor a canela que se deshace en boca.



Álvaro Galicia

Para ello, seleccionan las mejores materias primas y dan preferencia a los productores de la Comunidad de Castilla y León, lo que supone el fomento de una actividad artesanal de proximidad y más sostenible. En Dulces Galicia elaboran todos sus productos seleccionando los mejores ingredientes y manteniendo los procedimientos tradicionales. Siempre con el máximo respeto por las recetas que llevan cautivando a sus clientes desde su infancia.

Toda una vida

Este obrador tiene su origen allá por el 1850, año en que **Fermín Galicia** abre la **Confitería Galicia** en Tordesillas (Valladolid). Desde entonces, seis generaciones de confiteros han transmitido de padres a hijos, de forma ininterrumpida, las recetas y las han custodiado protegiendo su sabor y carácter artesano y tradicional.

En 1954, **Amador Galicia** patentó la denominación de su producto estrella: el **Polvorón El Toro**, tras cuatro generaciones de pasteleros desde que se fundara la Confitería Galicia. El amor por su oficio, el transcurrir del tiempo y el boca a boca son los responsables de la gran popularidad de la marca familiar y de su expansión por gran parte del territorio nacional.



Es en ese momento cuando se crea **Dulces El Toro** con el objetivo de elaborar los mejores dulces y potenciar la expansión nacional e internacional de sus productos. Tienen la vocación de ofrecer productos gourmet que se caracterizan por tener una estupenda relación calidad-precio.

Para conocer más en profundidad este proyecto legendario, que el año que viene cumple 175 años, mantengo una conversación con Álvaro Galicia Pascual, 6ª generación de la familia Galicia , quien en la actualidad es el máximo responsable del área comercial, pero como nos apunta nunca ha dejado de saber e interesarse por la pastelería que ha [mamado](#) desde pequeño viendo a su padre Carlos Galicia, quien es el máximo

responsable de la pastelería, además de ser un profesional de reconocido prestigio dentro del sector pastelero , que junto con su esposa Ana.



La pastelería está siendo un sector que esta experimentado gran innovación en los últimos años, el empleo de nuevas técnicas, sabores y creaciones están situando el mundo de la pastelería en un sector de moda dentro de la gastronomía.

La filosofía de esta empresa familiar se resume en la frase que nos comentan los actuales propietarios " productos de máxima calidad, una variedad muy grande de productos y mantener la esencia y la tradición de la familia".