

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

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

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

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

Voces con estrella, tierra en las manos

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

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





Chef Germán Ortega

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

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark overalls, standing with his arms crossed against a textured wall.

Diego Guerrero

Dstage



origenes | GRAN CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran

AQUANARIA
Punto Verde de Gran Canaria

el
BOUTIQUE DE GRAN CANARIA

FRIMANCHA
CANARIAS

HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario

Coca-Cola

makro Vinófilos

MOLINO ROCA
Gran Canaria



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

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

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



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

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

Estudiantes al centro, no en la grada

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

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



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

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

Un cierre que es un comienzo

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

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

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

Daniel Acedo Campeón del III Concurso de cortadores de Jamón “Aníbal Falcón”

Hay eventos que trascienden lo competitivo y se convierten en símbolo. Eso ocurrió en la **tercera edición del Concurso de Corte Aníbal Falcón**, una jornada impecablemente [organizada](#), que no solo elevó el nivel técnico y estético del corte de jamón en Canarias, sino que confirmó algo más profundo: **nuestra tierra ya forma parte del mapa nacional cuando se habla del mejor jamón y de quienes lo cortan.**

Desde Canarias, y con el aval oficial de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ), **Aníbal Falcón** –Campeón de España y embajador nato del arte del corte– ha logrado tender un puente directo entre el archipiélago y las grandes ligas del [jamón ibérico](#). Con visión, compromiso y pasión por el oficio, ha **posicionado a Arucas y al concurso que lleva su nombre en el calendario de referencia del campeonato nacional.**



Y este año, entre cuchillos bien afilados, nervios controlados y lonchas que rozaban la perfección, **el primer premio fue para el extremeño Daniel Acedo (@danielacedocruz)**, una joven promesa ya consolidada, que acumula más de 25 premios nacionales y cuyo dominio técnico es tan pulcro como expresivo. Acedo no solo cortó jamón: lo interpretó con maestría.



Daniel Acedo (Extremadura)

En segundo lugar, el talento internacional de **Mirko Giannella (@mirkogiannella)** brilló doblemente. Nacido en Italia y vinculado al mundo del jamón desde su plataforma **Jamón Experience de Roma**, ha venido forjando su prestigio compitiendo en certámenes nacionales e internacionales. [interham.org+2Jamón Lovers+2](https://interham.org+2Jamón+Lovers+2)

Además de conquistar el **segundo premio general**, se alzó con el galardón al **"Plato Creativo"**, demostrando que su propuesta no solo domina las lonchas, sino que logra conmovir con estética, originalidad y equilibrio visual. Él representa esa fusión que

muchos buscan: técnica rigurosa, mirada artística y una sensibilidad que trasciende el corte para convertirse en lenguaje.



Mirko Giannella (Italia)

El tercer puesto fue para **Javier Fernández Gómez**, natural de

Fuentes de León, Badajoz, quien logró subir al podio en una edición de altísimo nivel. Su participación fue correcta, con un corte limpio y uniforme, aunque sin llegar a los niveles de proyección técnica de sus compañeros. Aun así, sumar experiencia en este tipo de certámenes ya es un mérito en sí mismo.



Javier Fernández Gómez

Y entre tanto nivel, una mujer sobresalió con elegancia y precisión: **Laura Rey Padín (@laurareypadin)**, natural de Santiago de Compostela, se alzó con el **Premio al Mejor Plato (100 gramos)**. Única mujer en competición, cautivó al jurado con un corte limpio, perfectamente pesado y un emplatado impecable.



Laura Rey Padín

Su destreza, discreción y concentración hicieron que el plato brillara por su equilibrio y rigor técnico. Laura representa esa nueva generación de cortadoras que llegan para quedarse,

rompiendo moldes en un mundo históricamente masculino, con el cuchillo como herramienta de precisión y de respeto al producto.

Una edición memorable en la que también brillaron los nombres de quienes organizaron, patrocinaron y acompañaron: desde @josuefalcon_cortadordejamon y @frimanchacanarias, hasta @jamonlovers y @ibericos_anselmo_perez. Todo en un entorno excepcional como la @haciendalarekompensa.

El corte de jamón es cultura, técnica y emoción. Y gracias a Aníbal Falcón, Canarias ya no es solo tierra de gofio y vinos: también es tierra de jamón cortado con excelencia.

El Grifo: 250 años de vino, lava y memoria en Lanzarote

Desde 1775, mucho antes de que en la isla de Lanzarote se hablara de turismo, sostenibilidad o DO protegidas, **una familia visionaria levantó una bodega en plena colada volcánica**, rodeada de silencio, vientos atlánticos y promesas de vino. Hoy, **El Grifo cumple 250 años** y sigue siendo un ejemplo de permanencia, identidad y futuro.



Esta efeméride no es un simple número redondo. Es la confirmación de que el vino también puede ser historia viva, un puente entre siglos, generaciones y paisajes que han cambiado –y se han salvado– gracias al cultivo de la vid.

Un viñedo entre ceniza y viento

En el corazón de La Geria, esa geografía de otro planeta donde las vides nacen dentro de hoyos protegidos por semicírculos de piedra (los tradicionales zocos), **El Grifo ha cultivado su alma sobre lava**. Literalmente. La erupción del Timanfaya entre 1730 y 1736 arrasó buena parte de la isla, pero también dejó un suelo poroso, mineral y fértil para la viticultura heroica.

Aquí, **cada racimo se recoge a mano**, cada planta se defiende del viento y del calor con una arquitectura agrícola única en el mundo. El resultado son vinos que huelen a tierra caliente, a salitre, a la lucha por el equilibrio.

Una bodega que es museo, archivo y corazón de Lanzarote

Quien visita El Grifo no solo recorre una bodega, sino un

archivo emocional del vino canario. Su **museo etnográfico del vino**, uno de los más antiguos del país, resguarda prensas, toneles y herramientas que ya no se usan, pero que fueron esenciales para entender el camino recorrido.



Los muros de piedra seca, las cubas antiguas, el silencio del lagar y la sombra de los aljibes son testigos del ingenio de quienes, durante siglos, resistieron la tentación de abandonar este paisaje imposible.

Malvasía volcánica: la joya de El Grifo

Si hay una variedad que ha definido a [El Grifo](#), esa es la **Malvasía volcánica**. Blanca, intensa, aromática, resistente y expresiva. En su [versión](#) seca, semidulce o naturalmente dulce, esta uva ha conquistado paladares de medio mundo, ganando premios y presencia en restaurantes de alta cocina sin perder su humildad de origen.





Con el paso del tiempo, **El Grifo ha sabido diversificar su oferta sin perder el alma:** listán negro, moscatel, vijariego, syrah, y una línea de vinos de autor que combinan tradición con enología moderna. La bodega también ha apostado por una vinificación más respetuosa, una etiqueta contemporánea y acciones sostenibles que la posicionan como pionera en la vitivinicultura insular.

250 años mirando al futuro

En un archipiélago donde muchas bodegas aún luchan por visibilidad, **El Grifo ha sabido construir una marca sólida, coherente y emocional**. Ha exportado vinos, pero también ha exportado identidad: la imagen del lagarto, la tierra de ceniza, el vino de viento. Hoy, sus etiquetas están en tiendas especializadas, cartas de vinos de prestigio y estanterías de coleccionistas.

La celebración de estos 250 años no solo es una mirada al pasado, sino una reafirmación de que en Canarias **hay un patrimonio vitivinícola capaz de competir –y emocionar– en el mundo**. En tiempos de discursos vacíos sobre sostenibilidad y origen, El Grifo es una prueba tangible de que el vino puede ser verdad.

¿Sabías que...?

- El Grifo fue fundada en 1775, en una época en que casi todo el vino que salía de Canarias se destinaba a Inglaterra o América.
- Su **Museo del Vino** está ubicado en la antigua bodega de piedra y recoge más de dos siglos de historia vitícola.
- En su logo aparece un **grifo mitológico**, símbolo de vigilancia y fuerza, que da nombre a la bodega.
- El Grifo produce cada año más de medio millón de botellas, siendo una de las bodegas con mayor volumen de la DO Lanzarote.
- Entre sus vinos más premiados destacan el **Malvasía Colección**, el **Moscatel de Ana**, y el elegante tinto **Ariana**.

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

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

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



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

Cocina con relato: dos platos que narran el esfuerzo

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



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

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



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

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

El premio a la constancia

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







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

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

Raíces majoreras, talento nacional

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

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

Proyección y responsabilidad

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

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

¿El futuro? Ya está en marcha

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

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

Contratos de 6 horas, jornadas de 14: la cocina de la explotación en la hostelería

En la trastienda de muchas cocinas que parecen brillar en **Instagram**, hay realidades que no caben en una foto. Jornadas interminables, sueldos que no reflejan ni la mitad del esfuerzo, contratos que en el papel dicen seis horas, pero en la práctica suman catorce y hasta más. Esta es la otra cara de la gastronomía que nadie quiere contar, pero que **una mayoría en el sector conoce demasiado bien**.

No se trata de un caso aislado. Es una práctica extendida, normalizada, incluso justificada bajo el manto de frases como “esto siempre ha sido así”, “el que quiere trabajar en esto, lo acepta” o “cuando yo empecé, trabajaba gratis”. Una [especie](#)

de herencia cultural mal entendida que convierte la pasión por la cocina en una excusa para precarizar.

Cuando la pasión se vuelve coacción

Es frecuente escuchar a empresarios del sector justificar estos abusos con una mezcla de romanticismo y necesidad: que si el negocio no da, que si el personal no quiere aprender, que si es temporal... Pero lo cierto es que **la línea entre pasión y chantaje laboral se ha borrado peligrosamente**. Muchos cocineros y camareros -especialmente los más jóvenes y los extranjeros- aceptan condiciones indignas por miedo a quedarse fuera, por desconocimiento de sus derechos o, simplemente, porque necesitan el dinero.



Basta con conversar en confianza con personal de sala o de cocina para que aparezcan historias repetidas: firmar contratos por media jornada y cubrir dobles turnos, jornadas partidas sin compensación, festivos no pagados, o sueldos “**en B**” que desaparecen si hay inspección.

El silencio cómplice

Lo más alarmante no es que esto ocurra. Es que **todos lo saben y nadie hace nada**. Inspecciones laborales que apenas llegan, sindicatos que no pisan las cocinas, asociaciones empresariales que prefieren mirar hacia otro lado. La hostelería se ha convertido en un limbo donde los derechos laborales son flexibles... pero siempre en una sola dirección.



Y mientras tanto, en **redes sociales** proliferan las historias de éxito, los chefs estrella, las inauguraciones con alfombra roja y las cenas maridadas. Pero ¿cuántos de esos menús fueron servidos por camareros que no han dormido en dos días? ¿cuántas de esas fotos esconden a un cocinero explotado que

entra a las 9 de la mañana y sale a la 1 de la madrugada por un salario que no cubre ni el alquiler?

Los extranjeros, el eslabón más débil

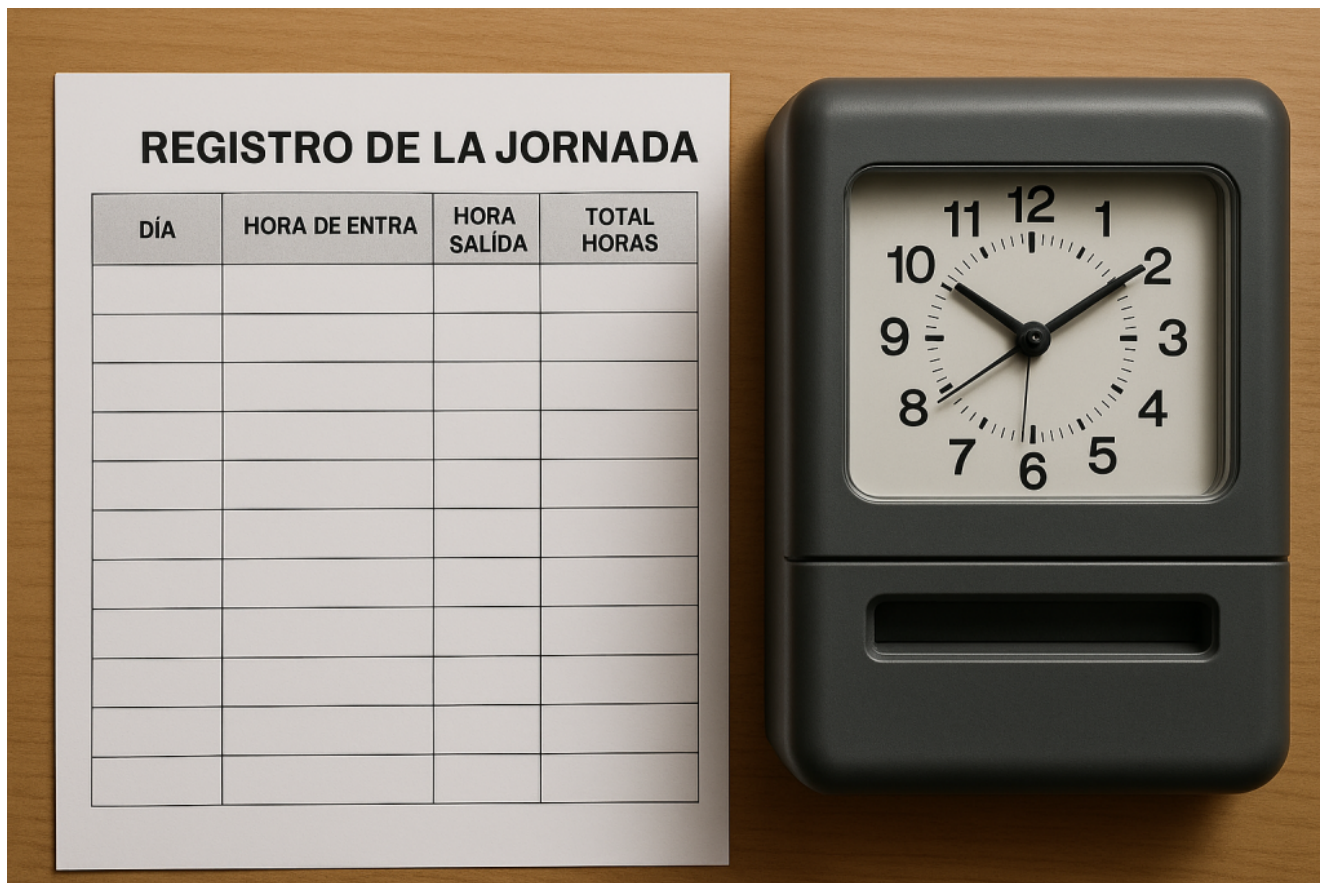
Aunque esta mala praxis afecta a trabajadores de todas las nacionalidades, los extranjeros -algunos sin papeles o en proceso de regularización- son los más vulnerables. Se convierten en presa fácil para empleadores sin escrúpulos que, sabiendo que no pueden denunciar, los cargan de horas, tareas y responsabilidades sin respetar lo firmado. Se trata, sin más, de una forma de extorsión disfrazada de oportunidad.

El sueño de progresar en un nuevo país se convierte en pesadilla. Hay cocineros que duermen en los mismos locales donde trabajan, ayudantes de cocina que no tienen ni seguro y camareras que no pueden decir “no” por temor a ser reemplazadas de inmediato. Todo con la mirada indiferente de una sociedad que, mientras tanto, celebra los éxitos del sector turístico como si no tuvieran coste humano.

La impunidad tiene nombre: silencio y falta de control

Lo más preocupante no es solo que este tipo de abusos se repita con frecuencia, sino que **casi nunca tiene consecuencias legales reales**. Y eso, a pesar de que el marco jurídico español **contempla sanciones claras** para este tipo de irregularidades laborales.

Según el **Estatuto de los Trabajadores**, *las jornadas máximas no pueden superar las 40 horas semanales de promedio anual*, y cualquier hora extra debe ser voluntaria, compensada o pagada. Además, desde 2019, todas las empresas tienen la *obligación legal de registrar la jornada diaria* de sus empleados. No es opcional. Es ley.



Cuando un empleador contrata a una persona por 6 horas pero exige 12 o más sin pagar ni registrar ese exceso, **comete una infracción grave o muy grave**. Así lo establece la **Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social (LISOS)**. Las sanciones oscilan entre los **1.000 y más de 225.000 euros**, dependiendo de la gravedad, la reiteración del fraude y el número de trabajadores afectados.

Sin embargo, en la práctica, la realidad es otra: **las inspecciones de trabajo son escasas, las denuncias mínimas y el miedo máximo**. Muchos empleados no se atreven a hablar. Temen perder el trabajo o, peor aún, ser expulsados si su situación migratoria no está en regla.

¿Qué puede hacer una persona que sufre esta situación?

Aunque parezca difícil, hay mecanismos para actuar:

1. Denuncia anónima:

A través del buzón de lucha contra el fraude del **Ministerio de Trabajo**, cualquier persona puede **denunciar de forma anónima** prácticas abusivas o ilegales. Basta con acceder a:



https://www.mites.gob.es/itss/web/Atencion_al_Ciudadano/COLABORA_CON_ITSS.html

2. Registrar pruebas:

Es importante **guardar mensajes, horarios, fotos de turnos, conversaciones o cualquier elemento** que evidencie el abuso. Esto será útil en caso de denuncia formal o reclamación ante la **Inspección de Trabajo**.

3. Buscar apoyo sindical o legal:

Existen sindicatos, **ONGs** y abogados laboristas que pueden **asesorar gratuitamente** en estos casos. Algunos colectivos incluso ayudan a regularizar la situación laboral de extranjeros en contexto de explotación.

4. Exigir el registro de jornada:

Todo trabajador tiene derecho a solicitar el registro de su horario diario. Si el empleador se niega, es una señal clara de incumplimiento.

¿Hasta cuándo?

La gastronomía debe dejar de romantizar el sufrimiento. Trabajar con pasión no debe significar regalar la vida ni aceptar la explotación como parte del aprendizaje. Ser parte de un restaurante, por más pequeño o grande que sea, no debería implicar sacrificar la salud mental, el descanso, ni el derecho a una vida digna fuera del trabajo.

Arucas se prepara para convertirse en la capital del corte de jamón ibérico con la III edición del Concurso Nacional “Aníbal Falcón”

Arucas vive un momento de gran expectación gastronómica con la llegada inminente de la **III edición del Concurso Nacional de Cortadores de Jamón “Aníbal Falcón”**, que se celebrará el sábado 27 de septiembre de 2025, a las 11:30 horas en la finca La Rekompensa. La jornada se completa con la [Masterclass de corte de jamón](#), que tendrá lugar el viernes 26 en los Jardines Municipales, donde expertos cortadores compartirán sus técnicas y secretos con el público.

Este evento, que forma parte del circuito oficial de la **Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ)** y es clasificatorio para la semifinal del **Campeonato de España**, reúne a cortadores profesionales de distintos puntos de España e incluso un participante internacional, que competirán en una demostración de destreza, precisión y elegancia en el corte del **jamón ibérico**.

Masterclass de lujo

La noche previa al concurso, el viernes 26 de septiembre de 2025 a las 19:30 horas, en los Jardines Municipales de Arucas, se celebrará una Masterclass de Corte de Jamón impartida por grandes profesionales y campeones nacionales. Los expertos que guiarán esta formación serán:

- Pedro José Pérez Casco, maestro cortador de Puebla de la Calzada (Badajoz) y director de formación de la

Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

- Anselmo Pérez, maestro cortador de Salamanca y campeón de España en 2011.
- Jaime García Pascual, director comercial de Montesano Extremadura.
- Silvia Martín Ocaña, ingeniera agroalimentaria.

Además, a los cuchillos durante la competición estarán:

- David Lavado Lázaro (Montánchez, Cáceres), campeón de España 2012.
- Pablo Montiel Enríquez (Guillena, Sevilla), campeón de España 2016.
- Pablo Martínez Pérez (Jumilla, Murcia), campeón de España 2017.
- Aníbal Falcón Morales (Aruacas, Las Palmas), campeón de España 2019 y referente indiscutible del corte de jamón, conocido por su técnica, precisión y más de 40 primeros puestos en competiciones nacionales e internacionales.

En el concurso se cortará:

- 1 Jamón de Bellota 100% Ibérico,
- 1 Paleta de Bellota 100% Ibérica,
- 1 Jamón de Bellota Ibérico (50% Raza Ibérica),
- 1 Paleta de Bellota Ibérica (50% Raza Ibérica),

Todos cortes gentileza de Ibéricos Montesano, avalando con calidad esta prestigiosa cita gastronómica.

Este encuentro es gratuito con reserva previa a través de la app “Aruacas Espacio Cultural” y ofrece una oportunidad única para acercarse a las técnicas profesionales del corte de jamón, descubrir secretos del producto y vivir una experiencia

sensorial y formativa que complementa la competición que se celebra al día siguiente en la finca La Rekompensa.



Los participantes confirmados para esta edición son:

- **Daniel Acedo Cruz**, de Almendralejo (Badajoz), un joven cortador que se ha destacado recientemente ganando importantes concursos nacionales como el de Monesterio y el Salón del Jamón Ibérico en Jerez, reconocido por su técnica impecable y gran elegancia al corte, consolidándose como una promesa del arte jamonero.
- **Alberto Benito Zamorano** de Madrid, experto cortador con amplia experiencia en eventos gastronómicos de prestigio.
- **Javier Fernández Gómez** de Fuentes de León (Badajoz), con un recorrido importante en concursos regionales.
- **David Galván Alcaide**, de Mérida (Badajoz), conocido por su conocimiento profundo del jamón ibérico y precisión técnica.

- **Mirko Giannella**, procedente de San Cesareo, Roma (Italia), que aporta un toque internacional a la competición.
- **Laura Rey Padín**, de Santiago de Compostela (A Coruña), destacada cortadora gallega con varios reconocimientos en su trayectoria.

El jurado evaluará aspectos como el grosor y tamaño de la loncha, la presentación del plato, el rendimiento de la pieza, la velocidad y la técnica, valorando también el conocimiento cultural en torno al jamón.

Garantía de calidad y compromiso sostenible

El concurso reivindica la excelencia de los jamones DOP Dehesa de Extremadura, emblema de calidad con 38 industrias y más de 280 ganaderías certificadas que aseguran un control riguroso desde la cría hasta la curación. En la campaña 2024-2025 se certificaron cerca de 15.000 cerdos en 60.000 hectáreas, protegiendo un ecosistema único que equilibra tradición, sostenibilidad y biodiversidad.



Esta edición ha significado mucho para el sector: tras una montanera difícil, la participación y el reconocimiento profesional refuerzan la dedicación diaria y la herencia de generaciones apasionadas por el **jamón ibérico**.

El Ayuntamiento de Arucas, junto con la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Dehesa de Extremadura**, promueven esta competición para fomentar la **cultura gastronómica local y nacional**, además de la excelencia en el corte, que es una artesanía valorada y respetada.

La ciudad invita a residentes y visitantes a aprovechar esta oportunidad única para disfrutar de un espectáculo donde tradición, gastronomía y arte se entrelazan alrededor del producto estrella de la gastronomía española: el jamón ibérico.

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

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

[@BahíadelDuque](#)

San Miguel de Abona, 24 de septiembre de 2025.— En una jornada marcada por el talento emergente, el respeto al producto local y el dominio técnico, **Eliana Real y Mirella González**, ambas cocineras del prestigioso **Hotel Bahía del Duque**, se alzaron con el primer [premio](#) en el **8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias**, organizado por **ACYRE Canarias**. El evento tuvo lugar este lunes 23 de septiembre en el entorno histórico del **Museo Casa de El Capitán**, convirtiéndose en un vibrante escaparate del potencial gastronómico del Archipiélago.



La propuesta ganadora no pasó desapercibida. Con un menú que equilibraba audacia y sensibilidad, Eliana y Mirella sorprendieron al jurado con un plato de **salema, tortellini**

marino y cítricos, seguido de unas delicadas carrilleras de cochino negro con balsámico, chocolate y salsa de higos.

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

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

Una victoria que pone en valor el oficio y la pasión

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



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

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

Eliana Real, de prácticas a referente

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

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

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

El Hotel Bahía del Duque: semillero de excelencia gastronómica

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

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



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

Un certamen con mirada hacia el territorio

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

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

Crisis histórica en el consumo global de vino

En 2024, el consumo mundial de vino se situó en 214 millones de hectolitros, la cifra más baja desde 1961, acumulando una caída del 3,3% ese año y cercana al 7% en los últimos cinco años. Esta reducción afecta a mercados tradicionales clave como Francia, Italia, China, Estados Unidos y Alemania. Por ejemplo, China ha registrado una caída de más del 40% en cinco años tras un rápido auge previo. En contraste, España y Argentina repuntan levemente, pero sin alterar la tendencia general global.







Los jóvenes se alejan del vino, prefiriendo bebidas más modernas como whisky, ginebra y cócteles, relegando el vino a un consumo más esporádico, de calidad y asociado a experiencias. El consumo per cápita evidencia enormes diferencias: países como Portugal, Italia y Francia superan los 40 litros, mientras en EEUU ronda los 11 y en China la absorción total se viene abajo, reflejo del cambio cultural y económico que transforma el mercado.

Impacto del cambio climático en la producción

El cambio climático ya golpea fuertemente a los viñedos. La vendimia 2025 será la segunda peor del siglo XXI, con solo alrededor de 34 millones de hectolitros recogidos en España debido a la sequía, granizadas, olas de calor y plagas como el mildiu. Estas condiciones adversas no solo disminuyen la cantidad sino que afectan la calidad y el perfil aromático-químico de la uva, dificultando la producción de vinos frescos y equilibrados que demanda el mercado.



Regiones clásicas del Mediterráneo podrían perder hasta un 70% de su superficie vitícola si no se adoptan medidas urgentes y efectivas de adaptación. Los viticultores buscan variedades resistentes y tecnologías sostenibles, pero esta transición es lenta y costosa.

Costes en aumento y barreras comerciales

El negocio del vino enfrenta crecientes presiones económicas. Los insumos agrícolas, la energía y la logística han aumentado su coste, reduciendo los márgenes de bodegas, sobre todo las pequeñas y medianas. Además, los aranceles impuestos en EE.UU., China y Reino Unido frenan la competitividad en estos mercados clave y obligan a la búsqueda de nuevas estrategias comerciales.



Gracias a estos cambios, aunque las exportaciones siguen siendo fuertes, el comercio internacional es cada vez más volátil y exigente, y la inflación impacta especialmente en los vinos de menor valor. La incertidumbre política y comercial, junto a la adaptación a normativas de sostenibilidad, añade una capa extra de complejidad para la industria.

El relevo generacional como amenaza estructural

La renovación de la fuerza laboral en la agricultura y viticultura es crítica: solo un 12% de los viticultores tienen menos de 35 años, una cifra alarmante que refleja la falta de atractividad del sector para los jóvenes. Los bajos ingresos, las arduas condiciones de trabajo, la burocracia y la falta de políticas adecuadas desincentivan la entrada y permanencia, acelerando el envejecimiento y el abandono.



Esta situación pone en riesgo la transmisión de conocimientos, la innovación y la diversidad varietal esencial para enfrentar desafíos climáticos y comerciales. Regiones emblemáticas ya pierden tierras y productores, con consecuencias para la sostenibilidad social y económica del sector.

Respuestas necesarias: innovación y transformación

La supervivencia del sector depende de una transformación profunda. Innovar en producto con vinos ecológicos, formatos pequeños, bajos en alcohol o sin alcohol, y adaptarse al consumo joven mediante comunicación digital y redes sociales son pasos indispensables.

La industria debe asumir la sostenibilidad ambiental y social como núcleo y usar la digitalización para mejorar la producción y comercialización. Además, la narración auténtica y emocional del producto es vital para reconquistar y fidelizar consumidores millennials y Generación Z, que valoran el compromiso ambiental y experiencias sociales atractivas.

Una industria en riesgo de desaparición o renovación

Este panorama adverso, aunque grave, abre la puerta a una reestructuración que puede definir el futuro del vino. Las bodegas y regiones que no se [adaptan](#) a los nuevos retos climáticos, sociales y comerciales, corren el riesgo de desaparecer. Por el contrario, los que inviertan en sostenibilidad, innovación, diversificación de productos y mercados podrán preservar no solo la economía del vino, sino también el valor cultural y social que lo ha caracterizado durante siglos. El tiempo para actuar es limitado; la industria vive un punto de inflexión histórico.

En estos momentos críticos, el sector del vino mundial enfrenta un desafío que va más allá de la mera supervivencia económica: es una prueba de unidad, compromiso y liderazgo colectivo.

Nunca antes la industria vitivinícola había estado tan interconectada ni había requerido un esfuerzo conjunto tan intenso para hacer frente no solo a la crisis, sino para construir un futuro sostenible, justo y resiliente para todos sus actores.



La solución no puede venir de esfuerzos aislados, ni de intereses particulares; solo desde una conciencia compartida y

una acción conjunta, que integre productores, distribuidores, consumidores y autoridades, se podrá preservar la riqueza cultural, social y económica del vino.

Este es el momento de dejar atrás divisiones y apostar por la colaboración y la innovación responsable. El futuro del sector –y con él, de muchas comunidades y territorios– depende de la capacidad para estar más unidos que nunca y encontrar soluciones que beneficien a todos, no solo a unos pocos. La industria del vino necesita de la fuerza de su gente para reinventarse y seguir siendo fuente de identidad, placer y progreso para las próximas generaciones.

Hablan los Expertos: Diego Tornel “Ser sumiller hoy es representar con coherencia lo que somos, no solo lo que bebemos”

[@DiegoTornel](#)

En un tiempo donde el vino parece querer hablar más de etiquetas que de emociones, **Diego Tornel** ha elegido el camino largo: el de la formación constante, la elegancia sin artificio y la defensa de una identidad [enológica](#) profundamente canaria. Su tercer puesto en el 30º Campeonato

Nacional de Sumilleres Tierra de Sabor (2025), celebrado en el Salón Gourmets de Madrid, no solo fue un reconocimiento a su talento: fue también una declaración de principios.

“Este resultado es colectivo”, dice con humildad. Y lo es. Porque detrás de cada medalla hay horas de estudio, nervios de acero en pruebas a ciegas y una sala donde cada gesto cuenta. Pero también hay un paisaje, una isla, una cepa. Tornel no compite para sí mismo, lo hace con la idea de que algún día el oro de España hable con acento canario.





Hoy, como Sumiller Corporativo de **Lopesan** y sumiller del [restaurante Bevir](#), Tornel lidera una de las cartas más exigentes del archipiélago, diseñada para dialogar con cocinas

de alto nivel y con paladares internacionales. Con casi dos décadas de trayectoria entre cocina, sala, dirección y vino, su visión es integral: sabe que el mejor servicio no se impone, se insinúa. Que la botella perfecta no siempre es la más cara, sino la más justa para ese momento, ese plato, esa persona.

Su formación lo avala –WSET Nivel 3, Court of Master Sommeliers, ganador del Ruinart Sommelier Challenge–, pero no lo define. Lo que realmente lo distingue es su mirada: la del sumiller que escucha antes de hablar, que recomienda con criterio, y que tiene claro que el vino no es espectáculo, sino cultura líquida.

Experta recomendación

Y cuando se le pregunta por un vino que hoy recomendaría para entender la nueva ola de **viticultura** en Canarias, no duda: la malvasía volcánica de Tiempo del Sur, un proyecto natural, honesto y profundamente ligado a **Gran Canaria**. “No hay mayor lujo que la autenticidad”, apunta Tornel, “y este vino lo es desde el suelo hasta la copa”.

Elaborado en los suelos blancos y arenosos de Lomo Los Azules, en San Bartolomé de Tirajana, Tiempo del Sur apuesta por la mínima intervención, el respeto al medio y la expresión del terroir sin maquillajes. Su espumoso de malvasía volcánica, elaborado con método ancestral y sin aditivos, ofrece burbujas naturales, acidez refrescante y un perfil floral que, en palabras del propio sumiller, “es como beberte una brisa atlántica con alma de volcán”.





Con una graduación moderada y una textura limpia, es un vino pensado para climas cálidos y maridajes locales: pescados frescos, salazones, mojos o platos vegetales de la huerta isleña. Pero sobre todo, es un vino que habla. Que cuenta una historia. Que representa la valentía de una nueva generación de viticultores –como Adal Álvarez Vega, su joven creador– decididos a caminar sin prisas, pero con propósito.

Y si el paladar pide una referencia internacional, Tornel no lo duda: su elección se llama RH Coutier Rosé Grand Cru Ambonnay, un champagne rosado vibrante, elegante y

profundamente expresivo que nace de viñedos **Grand Cru en la Montagne de Reims**. “Es un rosado con alma de tiza y nervio de fruta roja. Pura finura, sin perder carácter”, comenta el sumiller canario.



Elaborado con pinot noir y chardonnay de los mejores pagos de Ambonnay, este Brut Rosé fermenta en acero para preservar la fruta y la frescura, y combina notas de frambuesa fresca, panadería sutil y una acidez marcada que prolonga cada sorbo con tensión y limpieza.

Con solo 7 g/l de azúcar, mantiene una burbuja elegante y cremosa, perfecta tanto para aperitivos como para platos principales que admitan una textura firme y un contrapunto cítrico.

“Este champagne expresa con claridad lo que debe tener un vino grande: origen, equilibrio y una historia que contar. Es un Grand Cru, sí, pero también una joya que no necesita alardes para emocionar. Justo como debe ser”, apunta Tornel.

Con este equilibrio entre lo local y lo internacional, entre el volcán y la tiza, entre la brisa atlántica y la niebla de Reims, Diego Tornel confirma su lugar entre los grandes sumilleres de España. No solo por lo que sabe, sino por cómo lo transmite. Porque cuando un sumiller logra emocionar con la copa, la conversación y la pausa justa, está haciendo algo más que servir vino: está defendiendo una cultura.

Y ahí, Tornel no falla.

Fantàstic 2025: cuando la

memoria se come, se brinda y se baila

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

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



Liceo Taoro

Este 1 de noviembre, “¡Toma Castaña!” no será solo un juego de palabras: será una declaración de identidad gastronómica y cultural. Porque en esta sesión no se invoca a los muertos con

disfraces, sino con recuerdos, fogones y brindis. Una noche donde el **patrimonio inmaterial canario** cobra vida con más fuerza que nunca.

Finados: cuando la memoria también se cocina

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

En la antigua tradición canaria, los más pequeños iban de casa en casa preguntando “¿hay santos?”, y recibían higos pasados, nueces o castañas. Mientras tanto, las mujeres mayores recordaban a los que ya no estaban alrededor de la mesa, compartiendo anécdotas y alimentos de temporada. Esta noche, ese rito regresa, reinterpretado con sensibilidad y rigor.

Dos chefs, dos visiones, una raíz

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

Roberto Cuoto: el otoño como sabor de la tierra

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



Chef Roberto Cuoto

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

Carlos Gamonal: cocina del futuro desde la raíz

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



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

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Gamonal elaborará al menos cinco platos con títulos como:

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



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

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

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

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

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

Entre ellos, destacan:

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

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

Música de las ánimas: del recuerdo al beat

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

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

El vino también cuenta

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

Una red que une fogones, cámaras y territorios

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



Chef Marta Minoves



Chef Jennise Ferrari restaurante Qué Leche! en Gran Canaria

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

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

1 de noviembre de 2025 · Liceo Taoro, La Orotava

Entradas limitadas disponibles en famta.stic.es

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

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

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