

Hablan los Expertos: Dos Vinos Singulares Recomendados por Carlos Lozano

Hablan los expertos, el enólogo palmero [Carlos Lozano](#) nos invita a descubrir dos vinos que reflejan la diversidad, la autenticidad y la capacidad de sorprender del viñedo canario y andaluz: Tisalaya de **Lanzarote** y **Patrick Murphy de Santiago Jordi**. Ambos proyectos son ejemplos de respeto al terroir, elaboración artesanal y búsqueda de identidad.

Con casi treinta años de trayectoria al frente de [Bodegas Llanovid en La Palma](#), Lozano es una de las figuras más influyentes del panorama vitivinícola canario. Licenciado en Enología y técnico especialista en viticultura, ha sido el director técnico responsable de la evolución de marcas emblemáticas como **Teneguía** y **Llanos Negros**, contribuyendo decisivamente al renacimiento y la proyección internacional de los vinos palmeros.



Además, preside la **Asociación de Enólogos de Canarias**, desde donde impulsa la profesionalización del sector y la recuperación de variedades autóctonas, defendiendo siempre la importancia del origen, la historia y la cultura vitivinícola de las islas.

Convencido de que **Canarias** merece un lugar entre las grandes regiones vinícolas del mundo, Lozano es un firme defensor de la paciencia y el respeto por [el campo](#) como pilares para elaborar grandes **vinos**. Su trayectoria y visión hacen de sus recomendaciones una referencia imprescindible para quienes buscan autenticidad y excelencia en la copa

Hablan los expertos

Tisalaya de Lanzarote: El Volcán en la Copa

[@Tisalaya](#)

Tisalaya es un vino de autor elaborado por **Miguel Morales** en el municipio de Tinajo, en Lanzarote, a partir de viñas viejas de la variedad autóctona Diego. Sus parcelas, ubicadas en el entorno del **Parque Nacional de Timanfaya** y el **Parque Natural de Los Volcanes**, son un testimonio vivo de la **viticultura heroica**: cepas de más de 60 años, cultivadas en hoyos excavados en ceniza volcánica, con un clima árido y ventoso que imprime carácter.



La elaboración es tan singular como el paisaje: la **uva Diego**, de piel gruesa y mosto viscoso, se macera con sus pieles durante 16 horas, fermenta espontáneamente con **levaduras autóctonas** y permanece al menos nueve meses sobre sus lías.



El resultado es un **vino** dorado con reflejos verdes, aromas de fruta madura, mantequilla y cítricos, y una boca de acidez vibrante, textura untuosa y recuerdos de fruta **blanca y chirimoya**. Es un vino de escasa producción, con gran capacidad de guarda, que invita a un encuentro cara a cara con la esencia volcánica de Lanzarote.

Patrick Murphy de Santiago Jordi: La Tradición Renacida en el Marco de Jerez

[@PatrickMurphy](#)

El proyecto **Patrick Murphy**, firmado por el enólogo Santiago Jordi, es un homenaje a los vinos de pasto del Marco de Jerez y a la figura histórica del irlandés Patrick Murphy, pionero en la defensa de la crianza en origen. Aquí, Jordi recupera variedades autóctonas como Palomino, Perruno, Cañocazo o Mantúo, elaborando vinos parcelarios en botas usadas, sin

fortificar y con crianzas estáticas, como se hacía en el siglo XIX.



Cada vino es único, con una sola añada y una bota dedicada a una persona significativa para el autor. Por ejemplo, el **Patrick Murphy Bota M. Lara** es un monovarietal de Palomino Fino de viñas octogenarias, criado biológicamente durante 18 meses en bota de fino. En nariz, despliega notas minerales, flores blancas y especias dulces; en boca, es intenso, complejo, largo y mineral, con una acidez perfectamente integrada. Son vinos de producción muy limitada, que reivindican la pureza del terroir de albariza y la expresión más genuina del viñedo jerezano.



Dos Vinos, Dos Mundos

Ambos vinos, aunque de territorios y estilos diferentes, comparten la filosofía de la autenticidad, el respeto al entorno y la búsqueda de la excelencia. Tisalaya es la voz del volcán y la tradición insular; Patrick Murphy, la memoria viva de los vinos de pasto y la innovación en el Marco de Jerez. Dos recomendaciones que, sin duda, merecen un lugar destacado en la copa de cualquier amante del vino inquieto y curioso.

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

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

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

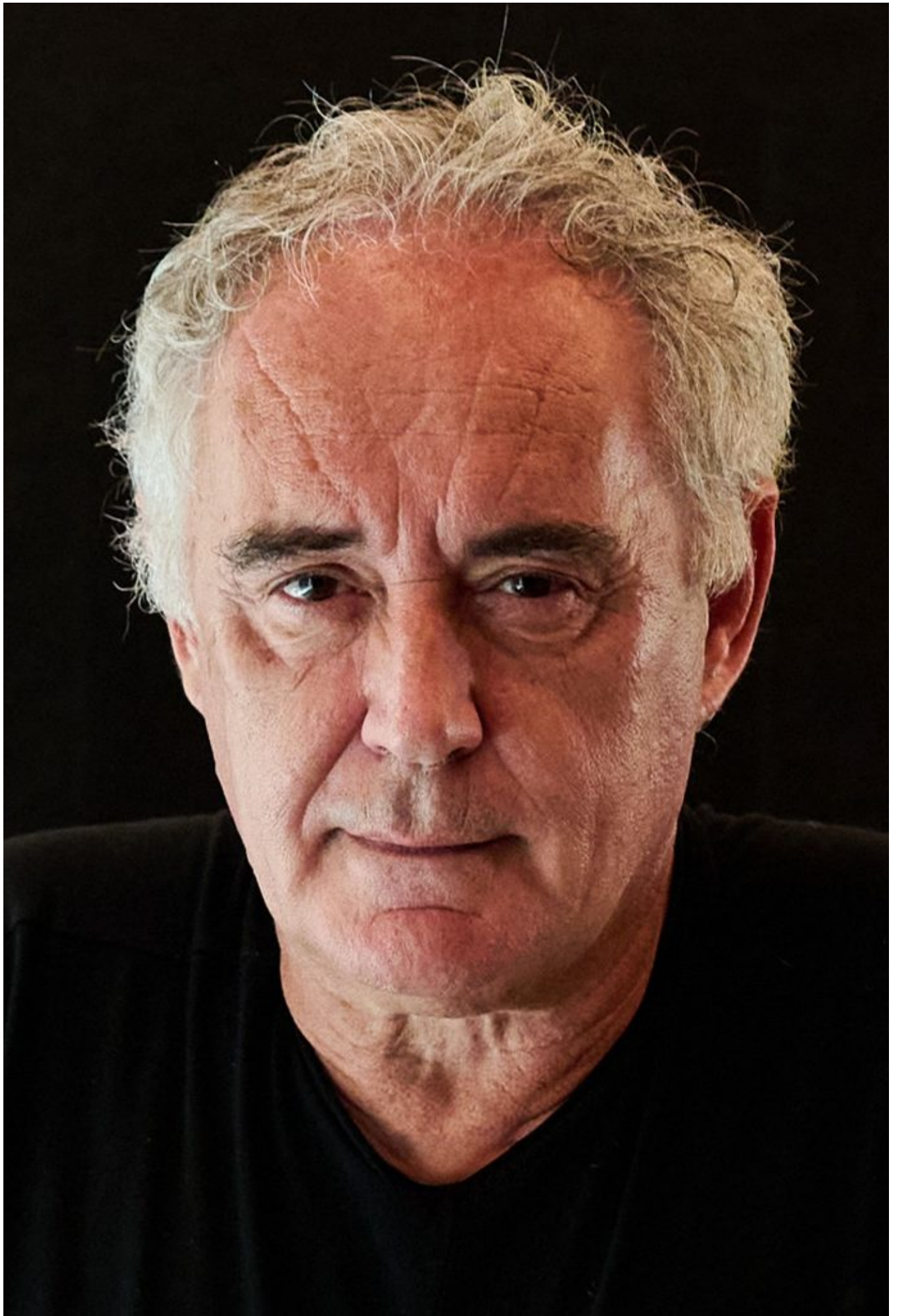
En 2023, este entramado generó casi 375.000 millones de euros, lo que representa el 27% del PIB nacional, y sostuvo 7,2 millones de empleos, es decir, el 37% del mercado laboral español.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

destino imprescindible para el turismo gastronómico de calidad.

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

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

Madrigal Per Sé...Bistró

La propuesta más Madrigal, sin geografías ni etiquetas.

Durante más de una década, el **chef** madrileño [Andrés Madrigal](#) se embarcó en una enriquecedora travesía culinaria por Panamá y otros destinos. Se alejó de los focos mediáticos, pero se acercó a las raíces más profundas de la cocina global.

En Panamá, no solo dirigió cocinas: también se empapó de las tradiciones gastronómicas locales, explorando sabores, técnicas y productos que ampliaron su repertorio creativo. Esta etapa estuvo marcada por la asesoría a diversos **restaurantes** y la consolidación de una **visión culinaria** sin fronteras.



Ahora, de regreso en Madrid, **Madrigal** se convierte en un cocinero aún más interesante. Cuando un profesional de su talla se aleja para buscar nuevas propuestas, investigar, enseñar lo aprendido y absorber lo que aún queda por descubrir, su retorno no es solo una noticia: es una **recomendación gastronómica de peso**.

Justamente ahora, **Madrigal** presenta la nueva carta de [Per Sé Bistró](#), su proyecto más íntimo y personal –como él mismo lo ha descrito en numerosas ocasiones–. Ubicado en el corazón del barrio de Chueca, el **restaurante** se erige como un espacio donde convergen sus experiencias internacionales y su amor por la **cocina española**.













La nueva propuesta gira en torno a un concepto poderoso: **“Sin latitud”**, una cocina deslocalizada que habla desde el producto, la temporalidad y la memoria gustativa, y que toma sentido precisamente a través de ese recorrido por distintas latitudes.

En **Per Sé Bistró**, Madrigal ofrece una carta viva, en constante evolución, con platos que reflejan su trayectoria y su pasión por los sabores auténticos. Ese es uno de sus sellos: quienes lo conocen saben que nunca se conforma, y eso lo convierte en un creador incansable.

Desde el ceviche de lubina de estero con maíz y maracuyá, hasta el pichón con mole poblano y boniato, cada creación es una muestra de su maestría y de su compromiso con una excelencia que no busca brillar, sino emocionar.

Este retorno a [Madrid](#) no solo marca la vuelta de un chef a su ciudad natal, sino también la culminación de un viaje personal y profesional que ha enriquecido profundamente su visión de **la gastronomía**. **Per Sé Bistró** se presenta, así como el escenario ideal para que **Andrés Madrigal** comparta con sus comensales historias, sabores y emociones destiladas a lo largo de una vida entre fogones, mapas y memoria.

“Cocino con lo que he vivido. Con lo que me ha emocionado. La técnica ya la aprendí; ahora me toca contar historias”

Andrés Madrigal

Sin Latitud...

[@PerseBistro](#)

Entre las paradas más sorprendentes de este itinerario sensorial, destacan las **gyozas vegetales**, que llegan envueltas en un curry rojo perfumado con lima kaffir, trazando un puente entre Asia y el Mediterráneo, con esa profundidad aromática que solo **Madrigal** sabe modular con elegancia.

Luego están los **cogollos crujientes de lechuga**, aparentemente simples, pero aliñados con una crema de mayo-ponzu y queso parmesano que roza lo adictivo. Una muestra clara de que la sofisticación no siempre necesita complejidad, sino equilibrio.

En platos principales, el chef muestra su dominio del fuego y el fondo con la costilla de Angus, tierna hasta el desmayo, lacada en una golosa salsa hoisin, escoltada por un celeri que aporta frescura y contención a tanta intensidad carnal. Un plato que tiene ADN callejero y precisión de alta cocina.

La coliflor quemada con calamar y pimientos es otra de esas construcciones que confirman que lo vegetal puede ser protagonista sin pedir permiso. La textura del vegetal, apenas carbonizada, se mezcla con la salinidad elegante del calamar para formar un **bocado** limpio, audaz, moderno.



Gyozas vegetales



Cogollos crujientes de lechuga



Costilla de Angus



Coliflor quemada con calamar y pimientos



Lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha

Y si el otoño tuviera forma de plato, sería sin duda el **lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha**. Terroso, profundo,

vibrante. Un plato que no se explica con palabras, sino con sensaciones: bosque, sangre, dulzor, raíz. Como un recuerdo de caza noble atrapado en una vajilla minimalista.

Así se construye esta carta sin coordenadas, pero con rumbo. Una cocina que no necesita de la geografía para tener sentido. Porque aquí, lo que importa no es de dónde viene el plato, sino a dónde es capaz de llevarnos.

POSEI: ¿Un nuevo horizonte para la pesca canaria?

La reciente solicitud del Gobierno de Canarias para crear un POSEI específico para la pesca y la acuicultura representa un paso decisivo en la defensa de los intereses del sector pesquero insular.

Hasta ahora, las modificaciones aprobadas por la Comisión Europea han reforzado principalmente la **agricultura y la ganadería**, con incrementos de ayudas al tomate, la miel de abeja negra, los huevos de gallina, la cría de conejos y terneros, y el sector lácteo. Sin embargo, la pesca canaria ha quedado tradicionalmente al margen de estos [avances](#), pese a afrontar sobrecostes estructurales derivados de la insularidad y la lejanía de los mercados.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

En este contexto, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria ha solicitado a la Comisión Europea la puesta en marcha de un POSEI para la pesca y la acuicultura, que permita compensar de forma ágil y eficaz los costes adicionales que soporta el sector en las regiones ultraperiféricas.

Según el consejero Narvay Quintero, la integración de estas ayudas en el marco POSEI agilizaría los pagos y dotaría de mayor estabilidad y sostenibilidad económica a la pesca canaria, en línea con los objetivos de la Política Pesquera Común.

Este movimiento, por tanto, no solo busca equiparar la pesca al resto del sector primario en el acceso a fondos europeos,

sino que también aspira a garantizar su [viabilidad](#), competitividad y futuro en el tejido económico y social de las islas.

“Un POSEI pesquero es esencial para compensar los sobrecostes y garantizar la sostenibilidad de la actividad”, subraya el consejero Narvay Quintero.

¿Por qué es clave un POSEI adaptado a la pesca?

- El sector pesquero canario soporta sobrecostes estructurales derivados de la insularidad, la lejanía de los mercados y la dependencia de insumos importados. A diferencia de la agricultura y la ganadería, la pesca no cuenta con un programa POSEI propio que compense estas desventajas.
- Un POSEI pesquero permitiría cubrir los gastos adicionales en combustible, mantenimiento y logística, garantizando la viabilidad de la actividad y la supervivencia de las cofradías locales.
- Además, la falta de adaptación de las ayudas europeas a la realidad canaria ha generado frustración e incertidumbre entre los pescadores, que ven cómo las cuotas -como la del atún rojo- no siempre se traducen en capturas efectivas ni en ingresos estables.



Patudo Canario (Atún Rojo)

Impacto potencial de un cambio en el POSEI para la pesca

- **Sostenibilidad y futuro:** Un POSEI adaptado a la pesca canaria supondría un salvavidas económico, permitiendo al sector invertir en innovación, sostenibilidad y relevo generacional.
- **Competitividad:** Equipararía las condiciones de los pescadores canarios con las de otras regiones ultraperiféricas europeas, donde sí existen programas específicos de apoyo.
- **Seguridad alimentaria y empleo:** Fortalecería la producción local y el abastecimiento de pescado fresco, clave para la economía y la dieta de las islas.

El reto: pasar de la reclamación a la realidad

El Gobierno de Canarias insiste en la urgencia de actualizar el POSEI y dotarlo de una ficha financiera suficiente para que [la pesca](#) deje de ser el eslabón débil del sector primario insular.

Solo así podrá afrontar los desafíos del presente y asegurar su papel estratégico en la economía, la cultura y la gastronomía de las islas.

La pelota está en el tejado de Bruselas. El futuro de la pesca canaria depende de que Europa escuche la voz del Atlántico y adapte sus políticas a la realidad de quienes faenan cada día en las aguas del archipiélago.

El Fascinante Mundo de los Vinos Antiguos: ¿Tesoros Líquidos o Mitos Embotellados?

Vinos Antiguos

¿Alguna vez te has preguntado si esa botella polvorienta en el sótano de tu abuelo podría valer una fortuna? ¿O si realmente los vinos mejoran con el tiempo como dicen los expertos? Prepárate para sumergirte en el intrigante universo de los vinos antiguos, donde cada botella es una cápsula del tiempo y cada sorbo, un viaje sensorial e histórico.

El Valor del Tiempo Embotellado

Contrario a la creencia popular, no todos los vinos envejecen como Jane Fonda. Solo un selecto grupo de elixires mejora con los años, y cuando lo hacen, se convierten en auténticos tesoros. Un ejemplo emblemático es el [Fondillón Gran Reserva 50 Años \(1968\) de Alicante](#), un vino generoso que ha pasado medio siglo en barrica y puede alcanzar precios cercanos a los 590 euros por una botella de 50 cl. Beberlo es degustar la historia de una región y una tradición vinícola única.



Precios que Marean (y no por el Alcohol)

[@RomaneéConti](#)

Si crees que 590 euros es mucho, prepárate: en el mundo de los vinos antiguos, los precios pueden alcanzar cifras astronómicas. Vinos icónicos como Château Lafite Rothschild o Romanée-Conti de añadas excepcionales se subastan por cientos de miles de euros. El [récord histórico](#) lo ostenta el Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992, vendido por 500,000 dólares en el año 2000. Con esa cifra podrías comprar un viñedo entero o, al menos, una historia para contar en cada brindis.



ROMANÉE

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-S^T-VIVANT

MAREY-MONGE

APPELLATION ROMANÉE-S^T-VIVANT CONTRÔLÉE

14.202 Bouteilles Recollées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

BOUTEILLE N° 06492

ANNÉE 2006

*Henri-François
A. de Villaine*

Mise en bouteille au domaine



¿Todos los Vinos Antiguos son Tesoros?

No todo lo viejo es oro... ni vino bebible. Muchos vinos antiguos son más valiosos como piezas de colección que como bebidas. Abrir una botella de los años 50 y encontrar vinagre caro es una decepción habitual entre coleccionistas inexpertos. Sin embargo, algunos vinos resisten heroicamente el paso del tiempo: los vinos dulces y fortificados, como el Oporto o el Madeira, pueden envejecer durante décadas e incluso siglos, manteniendo una calidad excepcional gracias a su alto contenido de azúcar y alcohol, los mejores conservantes naturales.

Grandes Marcas y Añadas Legendarias

[@ChâteauMargaux](#)

Entre las marcas más admiradas del mundo destacan nombres como Château Margaux (Francia, fundada en el siglo XVI), Michel Chapoutier (fundada en 1808 en el Valle del Ródano), y Graham's Port (Oporto, Portugal). Estas casas han producido añadas legendarias que hoy son objeto de culto y subastas internacionales. El Hermitage de Chapoutier, por ejemplo, era el favorito de figuras históricas como Alejandro Dumas y el zar Nicolás II.





Un Viaje por la Historia del Vino

La historia del vino es tan antigua como la civilización misma. Los primeros indicios de producción de vino datan de hace más de 8,000 años en la región del Cáucaso, actual Georgia y Armenia. El vino fue símbolo de estatus en el antiguo Egipto (3000 a.C.), parte esencial de los rituales griegos y romanos, y un motor económico en la Edad Media gracias al trabajo de los monjes en Europa. En el siglo XVII, la llegada del corcho revolucionó la conservación y el envejecimiento, permitiendo el desarrollo de los grandes vinos de guarda.

El Arte de la Conservación

Si has heredado una botella antigua o sueñas con iniciar tu propia colección, la conservación es clave. La regla de oro: temperatura constante entre 12 y 16°C, humedad controlada entre 60-70% (algunos expertos sugieren hasta 80% para corchos más antiguos), y ausencia total de luz directa y vibraciones. Almacenar las botellas en posición horizontal mantiene el corcho húmedo y evita la oxidación. Para los más tecnológicos, gadgets como el Coravin permiten extraer vino sin descorchar la botella, conservando su integridad durante años.



Aromas, Sabores y Defectos de los Vinos Viejos

El paso del tiempo transforma el perfil **organoléptico del vino**. Los **vinos** muy viejos pueden desarrollar aromas complejos como barniz, cacao, madera vieja, cuero o especias, aunque también pueden aparecer defectos como el olor a **corcho** o **notas avinagradas** si la conservación no ha sido óptima. El lenguaje enológico se enriquece con términos como **“aldehídico”** (sensación rancia y alcohólica) o **“brett”** (aroma animal tolerado en pequeñas dosis en vinos muy añejos).

SEO y Vinos Antiguos: Cómo Hacer Visible tu Colección

Para **bodegas**, coleccionistas y tiendas especializadas, el SEO es esencial para destacar en el universo digital. Utilizar palabras clave como **“vinos antiguos”**, **“colección de vinos”**, **“añadas históricas”** o **“comprar vino de [año]”** ayuda a atraer a los amantes del vino y potenciales compradores. Incluir historias de las botellas, notas de cata, premios y certificaciones, así como reseñas de clientes, enriquece la experiencia y mejora la visibilidad online.

La Última Copa

El verdadero valor de un vino antiguo reside tanto en su historia como en su sabor. Cada botella es un portal al pasado, una cápsula del tiempo líquida que conecta épocas, culturas y personas. Así que la próxima vez que te encuentres frente a una botella antigua, pregúntate: ¿estarás ante un tesoro líquido o un mito embotellado? Solo hay una forma de averiguarlo... ¡Salud!

Marco Quelca: El Chef Boliviano que Revoluciona la Gastronomía

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

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

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

cambio, diálogo y celebración de lo propio.



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

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

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

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

La Entrevista Marco Quelca

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Reconocimientos y Premios

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

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

Chef Carlos Gamonal – Mesón El Drago

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













“Hablan los Expertos”: Dos Vinos para Descubrir, por David Ghosn

En la sección **“Hablan los Expertos”** de **Canariasgourmet.es**, tengo el placer de recomendar dos vinos que, cada uno a su manera, representan la excelencia, la autenticidad y el carácter de sus tierras de origen. Uno nos lleva al corazón volcánico de **La Palma**, en Canarias; el otro, a las laderas heroicas de la Ribeira Sacra gallega. Ambos son testimonio de la pasión y el saber hacer de sus creadores.

Victoria Torres Lalo's Chupadero: La Palma en estado puro

Hablar de **Victoria Torres Pecis** es hablar de la esencia de **La Palma** embotellada. Su bodega, **Matías i Torres**, es un emblema de la **viticultura heroica canaria**, donde la tradición familiar y el respeto por el entorno se traducen en vinos únicos. **Lalo's Chupadero** nace en la parcela de Lalo, a 1.400 metros de altitud, cultivada por un viticultor octogenario que encarna el legado vivo del viñedo palmero. Aquí, las cepas viejas de **Listán Negro y Negramoll**, en pie franco y en suelos volcánicos de arcilla, arena y limo, dan lugar a un tinto de autenticidad arrebatadora.







LALO - chupadero

28° 75' 63" N

17° 94' 48" W



VICTORIA TORRES PECIS
VIÑAS & VINOS

Varietal
Parcela
Altitud
Viñas Vinos
Suelo

VINO

LA PALMERA

Product

Producción

Producción

Victoria & Torres

Pie

R.E. 161-700

victoriatorres



Victoria Torres Pecis

La **vendimia** manual y la **vinificación** artesanal -con racimos enteros, maceración corta y fermentación espontánea en barricas de roble francés- permiten que la expresión del terruño sea total. El resultado es un vino de capa media, con aromas a fruta **roja fresca**, notas de monte bajo, humo **volcánico** y un fondo mineral inconfundible. En boca, sorprende su frescura, su ligereza y su persistencia salina, reflejo de la brisa atlántica y la altitud. **Lalo's Chupadero** es un vino para quienes buscan emoción, historia y paisaje en cada copa.

Maridaje recomendado: Pescados grasos a la brasa, quesos de cabra curados y platos tradicionales canarios como el conejo en salmorejo.

Lacima: Elegancia atlántica desde la Ribeira Sacra

Desde Galicia, la bodega Dominio do Bibei nos regala [Lacima, un tinto de la D.O. Ribeira Sacra](#) que es pura elegancia y

profundidad. Elaborado mayoritariamente con **Mencía**, junto a Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha tintorera, **Lacima** proviene de **viñedos viejos** plantados en empinadas laderas de pizarra, arcilla y granito, entre 300 y 700 metros de altitud. **La viticultura sostenible** y la vendimia manual son la base de este vino que, tras una cuidada crianza de 19 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudres, alcanza una complejidad y finura admirables.





En nariz, despliega **aromas** de cereza, especias, fresas silvestres y un delicado fondo mineral. En boca, es fresco, con taninos pulidos, gran volumen y una acidez vibrante que invita a seguir bebiendo. Lacima es un vino de largo recorrido, ideal para quienes buscan tintos con alma, capaces de evolucionar y sorprender en cada copa.

Maridaje recomendado: Carnes rojas a la brasa, caza menor, setas de temporada y guisos tradicionales gallegos.

Tanto **Lalo's Chupadero de Victoria Torres** como **Lacima de Dominio do Bibei** son vinos que van más mucho más allá de modas

y etiquetas. Son la voz de sus paisajes, la memoria de sus gentes, del arraigo a ese trabajo hecho desde el primer instante de cada cosecha y la prueba de que, en Canarias y Galicia, el vino sigue siendo un arte arraigado a la tierra, al corazón y a las **buenas tradiciones**. ¡Salud y buen vino!





“Hablan los Expertos”: Sobre David Ghosn

David Noel Ghosn es director ejecutivo de la Escuela de Hostelería de Las Palmas, sumiller y formador especializado en vinos, con una amplia trayectoria en la restauración y la docencia. Ha sido reconocido como tercer Mejor Sumiller de España y Embajador de Champagne, y es autor de varios libros sobre vino y servicio en sala.

Conservas vegetales, una alternativa de temporada

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

Por: Ángel Marqués. Periodista Gastronómico

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



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

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

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

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

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

judías verdes, cardos).



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

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

Casa Solía

[@Casasollá](#)

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



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

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



Chef Pepe Solla

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

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

Pepe Solla

Juanjo López Bedmar

[@latasquitadeenfrente](#)

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



Chef Juanjo López Bedmar

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

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

Rafael Vaquero

[@laancha](#)

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



Chef Rafael Vaquero

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

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

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

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

Victoria Aseda

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



Chef Victoria Aseda

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

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

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

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

Restauració Summit Barcelona 2025: innovación, tendencias y networking en el corazón de la restauración de marca

El **Restauració Summit Barcelona 2025** ha sido celebrado hoy en el emblemático Auditori Cibernàrium del Edificio MediaTIC, consolidándose como el evento imprescindible para los profesionales de la **restauración de marca** y la **innovación gastronómica** en España. Más de [200 asistentes](#) han sido reunidos para analizar las últimas tendencias, compartir casos de éxito y fortalecer el **networking gastronómico** en un entorno que ha sido diseñado para inspirar y conectar.

Un programa de alto nivel para la restauración de marca

La jornada ha comenzado con el registro de asistentes y una cálida bienvenida institucional a cargo de **Adriana Bonezzi**, **directora general de [Marcas de Restauración](#)**, María del Carmen Jáñez, vicepresidenta de Personas y Talento de Marcas de Restauración y Global HR Director de AmRest (La Tagliatella), y Raquel Gil, regidora de Comerç, Restauració i Mercats del Ajuntament de Barcelona. De esta forma, el compromiso institucional con la **restauración de marca en Barcelona** ha quedado patente desde el inicio.



Adriana Bonezzi, directora general de Marcas de Restauración Posteriormente, Edurne Uranga, vice President Foodservice Europe de Circana, ha presentado un análisis en profundidad sobre el presente y el futuro de la restauración de marca en Cataluña, aportando datos clave para la toma de decisiones estratégicas en el sector.

Innovación y liderazgo en restauración

La mesa redonda **“Marcas de Restauración: un ecosistema que**

marca la diferencia", moderada por Javier Herrero, ha contado con la participación de líderes como Lorena Alcázar (Santagloria Coffee & Bakery), Anna Canal (Alimentaria) y Paula Pascual (Just Eat España). Durante el debate, se han compartido estrategias para destacar en un mercado cada vez más competitivo, donde la **innovación en restauración** se ha convertido en un factor clave.

Jordi Gallés, presidente de Europastry, ha ofrecido una ponencia inspiradora sobre cómo innovar de forma deliciosa a una escala global, mostrando el potencial de la creatividad aplicada al sector foodservice.

Casos de éxito y nuevas tendencias gastronómicas

Tras una pausa para el café y el networking, la sesión **"Fuera de Carta: La Brújula de los CEOs"**, moderada por Mayte Ballesteros, ha reunido a Santiago Font y Berta Bernat, de Parking Pizza, quienes han compartido su visión sobre los retos y oportunidades de la restauración independiente.



Berta Bernat, de Parking Pizza

El caso de éxito de VICIO, presentado por su director general Oriol de Pablo, ha demostrado cómo una marca puede liderar la comunicación y conectar con el público joven, posicionándose como referente en las tendencias gastronómicas de Barcelona.

En la mesa redonda sobre nuevas tendencias, moderada por Santi Llinares, se ha contado con la experiencia de Sandra Carrasco (Alsea España), Raquel Giménez (Areas) y Alberto Monedero (La Tagliatella), quienes han analizado las claves para anticiparse a las demandas del consumidor actual y mantener la competitividad en el sector.

Reconocimiento a la excelencia y cierre institucional

El evento ha culminado con la entrega del **Premio a la Restauración de Marca**, que ha reconocido la excelencia y la innovación en el sector. La clausura institucional ha sido realizada por Adriana Bonezzi y Òscar Ordeig i Molist, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, quienes han destacado la importancia estratégica de la restauración para la economía catalana.



Finalmente, la jornada ha concluido con un cóctel de networking, donde los asistentes han podido intercambiar experiencias y establecer nuevas alianzas, reforzando así el papel del **Restauració Summit Barcelona 2025** como el principal punto de encuentro para la innovación y el desarrollo de la **restauración de marca en España**.

Royal Bliss entrega las placas de los “Restaurantes Recomendados” en la Guía MICHELIN España 2025 a 28 establecimientos de Canarias

- En concreto, catorce establecimientos de Tenerife y catorce de Las Palmas.
- Por tercer año consecutivo, se han otorgado estos distintivos que destacan el rol de estos restaurantes como impulsores económicos y turísticos en Canarias.
- Royal Bliss respalda esta iniciativa patrocinando las placas, reafirmando su compromiso con los restaurantes de excelencia y su apoyo a la gastronomía.

Royal Bliss, la gama de mixers premium, ha comenzado a entregar las placas de los **‘Restaurantes Recomendados’** en la **Guía MICHELIN España 2025** a 28 establecimientos de Canarias. Con esta iniciativa, en la que colabora por tercer año consecutivo, quiere mostrar su apoyo a la alta gastronomía de

la región.

Por provincias, catorce establecimientos de **Tenerife** y catorce de **Las Palmas** han obtenido el reconocimiento de '**Restaurantes Recomendados**' en la **Guía MICHELIN España** de este año, uniéndose a otros 724 que han recibido esta [placa](#), procedentes de distintas partes de España.

Los 28 restaurantes recomendados MICHELIN 2025 en **Islas Canarias**



Se trata de una placa que constituye un símbolo que identifica a **los restaurantes** y reconoce una cocina y un servicio de calidad. Además, supone una plataforma de reconocimiento de la importancia de estos restaurantes en sus respectivas ciudades y municipios, donde desempeñan un papel clave tanto desde el punto de vista económico como social.

Royal Bliss se ha sumado de nuevo a esta iniciativa patrocinando las placas, para destacar su importancia como agentes dinamizadores de la economía y el turismo locales.

La entrega de las placas representa una oportunidad para resaltar el impacto que estos restaurantes tienen en sus comunidades. Al reconocer su labor, se busca fomentar el crecimiento de estos establecimientos, impulsando así tanto el desarrollo económico local como la creación de empleo y la promoción del consumo.

Al respecto, Miguel Pereda, director Comercial y de Marketing de la **Guía MICHELIN** en España y Portugal, dio la enhorabuena a “**todos los restaurantes que forman parte de esta selección y especialmente a las nuevas incorporaciones, destacando su excelente talento culinario y su importante implantación en España, con la mayor cobertura territorial de la Guía representando más del 60% de la selección, con un total de 752 establecimientos en 2025**”.

Igualmente, declaró que “**es un orgullo para la Guía MICHELIN contar con un partner como [Royal Bliss](#), comprometido con la gastronomía y que apoya, desde hace ya tres años, este evento de entrega de placas, haciendo posible que este distintivo tangible luzca en la fachada de todos los restaurantes Recomendados de nuestro país**”.

Por su parte, Rubén Casado, director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners (CCEP), explicó que “**fomentar el consumo en los establecimientos es crucial, especialmente en aquellos que, día a día, demuestran una pasión por la gastronomía y mantienen altos estándares de calidad**”.



Los restaurantes con placa **MICHELIN** son el reflejo del esfuerzo y la dedicación de chefs y equipos que trabajan incansablemente para crear experiencias únicas, que no solo benefician al sector, sino que también dinamizan económicamente y enriquecen culturalmente sus regiones. Apoyarlos contribuye al crecimiento económico y al impulso de una cultura gastronómica de excelencia en las Islas Canarias”.

Royal Bliss ha colaborado durante los últimos ocho años con la **Gala** de presentación de la **Guía MICHELIN**, cuya última edición se celebró el pasado mes de noviembre en Murcia. En este evento, que se ha convertido en una referencia en el mundo de la **alta gastronomía**, se entregaron las distinciones de las Estrellas **MICHELIN** a **restaurantes de España y Portugal**.