

Joan Capilla, chef de L'Algadir del Delta

Entrevista a Joan Capilla, chef y propietario de L'Algadir del Delta: "La misma importancia tiene el nombre de la persona que se ocupa de tener las instalaciones limpias del restaurante como el buen hacer del chef. (...) Todos somos L'Algadir"

[@JoanCapilla](#)

Joan Capilla es el chef y propietario de [L'Algadir del Delta](#), un hotel cuyo restaurante obtuvo una Estrella Verde Michelin en el año 2024. Este negocio, en el que trabaja codo a codo con su pareja y parte de su familia, le costó mucho dolor, hasta el punto de poner en riesgo su salud.



Al mismo tiempo, el esfuerzo le ha llevado a levantar un

legado personal y profesional basado en el amor absoluto por su territorio: el **Delta del Ebro**, una zona privilegiada de Cataluña, en Amposta (Tarragona), vinculada históricamente al **cultivo del arroz**. Sin embargo, la cocina de Capilla no enarbola necesariamente la defensa del territorio como activismo, sino la del sentido común: conocer, consumir y proteger lo local.

Invitado al Congreso Terrae Rural en Gran Canaria este mes de marzo, siente que es más que un congreso: una oportunidad de trabajar todos juntos en el presente y el futuro de la gastronomía rural.

[@Hotelalgadirdelta](#)

Verónica Martín. – Leyendo un poco sobre cómo comenzó su proyecto de hotel y restaurante... me parece una historia curiosa. Parece ser que era, en principio, su proyecto fin de carrera hace dos décadas. ¿Imaginó desde el principio algo parecido a lo que es hoy?

Joan Capilla. – ¡Nooooo! La idea era poder tener un alojamiento tipo casa de colonias y en la tierra de cultivo de arroz de mis padres hacer allí una zona con actividades deportivas al aire libre. Yo siempre pensando en lo que había estudiado, Ciencias del Deporte, y el alojamiento o el comedor complementario... Eso sí, la idea era volver al pueblo.

Verónica Martín. – ¿Cómo valora el camino hasta aquí?

Joan Capilla. – Duro, muy duro. He llorado sangre... recordándolo ahora me están saliendo las lágrimas. Casi pierdo a mi pareja, casi pierdo la vida, me enganché al

benzodiazepínico. Tenía 24 años y no podía confiar en casi nadie... Fue duro, pero con amor de la familia que me rodea, y con el espíritu competitivo voy dando pasitos día a día. Eso sí, pienso en los amigos que voy encontrando cada día, que me dicen continuamente que estoy haciendo lo correcto.

Verónica Martín. – Su hotel y restaurante están en una zona privilegiada, en Poble Nou del Delta, una pedanía rodeada de arrozales y una joya natural. ¿Qué le debe su proyecto al Delta? ¿Y viceversa... ¿Qué cree que le ha aportado su propuesta a ese rincón de Cataluña?

Joan Capilla. – L'Algadir Del delta sin el entorno no tendría sentido. Por esto la propuesta gastronómica y del conjunto del establecimiento es DELTA puro. Productos del territorio y creando una gastronomía regenerativa en donde el comensal, a través del menú, conoce los rincones más importantes, los productos de cada estación y quien los trabaja, con nombres y apellidos.

“He llorado sangre... recordándolo ahora me están saliendo las lágrimas...”



Verónica Martín. – Su restaurante ostenta un reconocimiento como establecimiento que trabaja con estándares de sostenibilidad. ¿En qué se basa esa sostenibilidad? ¿Cómo entiende usted ese concepto en una cocina?

Joan Capilla. – Simplemente aplico el sentido común. Pero desde el 2007 que abrimos puertas quería trabajar la sostenibilidad desde el manual operacional del establecimiento, y trabajé el proyecto en 3 segmentos; primero las personas, buenas condiciones, horarios laborales, etc. Lo segundo, el producto, siempre del Delta del Ebro, si puede ser ecológico y siguiendo el movimiento Slow Food Catalunya. Y poder enseñar a los niños en el colegio el plan de descartes, reciclaje, etc... Por último, el planeta: paneles solares en el hotel, huerto en el tejado, cargador eléctrico, consumo de energía renovable, coche de empresa híbrido, compensación de la huella de carbono, plan de control de suministros, control de la iluminación led de los espacios según avanza el día... En el led se aplica el tanto por ciento necesario, sin tener que llegar al 100% de su potencia.

Fuimos en aquel momento el primer establecimiento en tener la Ecolabel (etiqueta ecológica europea) y en 2024 la **Guía Michelin** nos otorgó la **Estrella Verde**. Ahora pienso más en trabajar la **gastronomía** regenerativa. El año pasado fuimos un proyecto piloto con la Agencia Catalana de Turismo, en donde pudimos aprender muchísimo sobre agricultura y gastronomía regenerativa.





Verónica Martín. – Trabaja sobre todo con productos de la tierra, de la zona. Cuéntenos un poco para nosotros, que estamos lejos, cuáles son los productos más queridos de la zona para usted o lo más agradecidos, o los que le parecen un emblema de esa zona.

Joan Capilla. – Lo importante en mi mercado es el entorno. El Delta de Ebro es un humedal muy importante a nivel europeo, por la naturaleza y la biodiversidad. Al tener arrozales y criarme en ellos me he vuelto un *freak* del arroz, de las distintas variedades, comportamiento según producto, etc. En ellos viven los patos, una carne exquisita que maduro y hacemos muchas recetas con ellos.

A 10 km tengo el Puerto de la Rápita, el segundo puerto pesquero más importante de **Catalunya** y tengo la suerte de tener derecho a compra directa. Me gusta ver cuánto pesan los más pescados, y a partir de ello hacer el menú, no importa que sean de descarte o morralla.

Al ser una desembocadura de río, la unión de agua dulce y salada hace que el fitoplancton marino sea una riqueza excepcional para el mejillón y la ostra de nuestra bahía. Para mi gusto, tenemos el mejor langostino del mundo, pequeño pero con un sabor y textura espectacular. Entre campos de arroz y marismas tenemos la huerta de Amposta y L'Aldea y la miel del Perelló. Seguramente me dejo productos, pero solo sé que estoy enamorado de mi territorio.

“España necesita un Ministerio de Gastronomía, y dentro de él estudiar las necesidades de la gastronomía rural”

Verónica Martín. – ¿Considera que su manera de entender la cocina es una forma de defender el territorio, de ponerlo en valor?

Joan Capilla. – Considero que no es defender el territorio, sino cocinar con sentido común. Hace 30 años me acuerdo que los domingos salía con mis padres de excursión y en donde íbamos comíamos, las setas de allí, el fuet, el cordero, etc... Recuerdo que en el 2000 quería comer rodaballo y como regalo de final de carrera cogimos mi mujer y yo con el coche de mi hermana hacia Guetaria... O quien quería comer anguila venía al **Delta del Ebro**, ahora hay anguila en toda España, mariscos... No tiene sentido, nos estamos cargando la gastronomía sostenible. Reflexionemos, por un mundo mejor.



Verónica Martín. – Ahora que, por ejemplo, ha asistido a Terrae Rural en Gran Canaria, ¿qué impresión tiene cuando se encuentra con otros compañeros y compañeras que también cocinan en lo que llamamos “la ruralidad”? ¿Qué comparten, qué les diferencia, tienen quejas comunes?

Joan Capilla. – Terrae para mi es más que un congreso, Terrae está trabajando para que trabajemos el territorio. Aparte los cocineros/as rurales coincidimos en las mismas problemáticas. Y si a la administración le interesa que España no se quede vaciada nos tiene que escuchar. Porque tenemos una serie de problemas muy gordos.

No nos pueden perseguir como nos persiguen. Yo no puedo recolectar ni una simple flor del campo. Las normativas están mal hechas y mal generalizadas. No nos pueden imponer los impuestos de las grandes cadenas, ya que en los pueblos no tenemos los mismos servicios. No tenemos gente para trabajar, los jóvenes se marchan a la ciudad. En definitiva, España necesita un Ministerio de Gastronomía, y dentro de él estudiar las necesidades de la gastronomía rural.

Verónica Martín. – ¿Cómo ve el horizonte de la cocina rural en España? ¿Qué necesita la cocina rural para seguir adelante?

Joan Capilla. – Como decía antes, primero que nada escucharnos. Gracias a Terrae estamos unidos, y nos vamos a unir con los productores. A partir de aquí el futuro de la

cocina rural está en manos de la administración pública.

Verónica Martín. – He observado al entrar en su página web, donde pone el listado de quienes componen el equipo de su hotel y restaurante, que nombra con nombre y apellidos a personas que habitualmente están invisibilizadas, como las camareras de piso. Eso me ha llamado la atención. ¿Qué importancia le da a su equipo? ¿Cómo valora ese engranaje?

Joan Capilla. – Las personas son muy importantes. En la carta del **restaurante** también las nombramos, porque la misma importancia tiene el nombre de la persona que se ocupa de tener las instalaciones limpias del restaurante como el buen hacer del **chef**. O que entiendan que aquella niña que va por allí con su perrito es Bertha y que no tiene a sus padres los sábados y domingos, porque están los dos atendiendo a los comensales. Todos somos L'Algadir.

Verónica Martín. – Si un vidente pudiera decirle el futuro a 10 años de su restaurante, ¿qué le gustaría que le dijera que va a pasar...?

Joan Capilla. – Me gustaría pasar más tiempo con mi hija, que mis padres se sintieran orgullosos de mí. Y me gustaría sentarme con mis compañeros de profesión y decir: “¿Os acordáis qué duro era trabajar en un pueblo de 140 habitantes? Pues ahora la gente hace más de 200 km para comer en nuestras casas”. Y nos hacen sentir contentos porque agradecen nuestro esfuerzo por darles lo mejor en la mesa.

Raviolis de gambón rosado con beurre blanc de champán

[Raviolis de gambón](#) es una receta de pasta fresca que combina técnica, delicadeza y equilibrio de sabor, con una masa teñida de remolacha, un relleno suave de marisco y una salsa beurre blanc de champán que aporta untuosidad, frescura y un acabado de perfil gastronómico.

Ingredientes

Para la pasta

215 g de harina 00

4 yemas de huevo

65 g de remolacha cocida

1 cucharadita de aceite de oliva, más un poco extra para freír

Para el relleno y acabado

150 g de gambones crudos y pelados, más entre 6 y 12 unidades extra para servir

60 ml de nata para montar

1 cucharadita de ralladura de limón, más unas gotas de zumo para servir

1 cucharada de cebollino finamente picado

sémola fina, para espolvorear

ramitas de eneldo, para servir

Para la salsa

150 ml de champán

1 chalota, finamente picada

1 cucharada de vinagre de vino blanco

200 g de mantequilla sin sal, fría y cortada en dados
1 pizca de pimienta blanca molida
40 g de huevas de trucha

Elaboración

Para hacer la pasta, mezcla la harina con una pizca generosa de sal en un bol o directamente sobre la superficie de trabajo.

Tritura las yemas de huevo, la remolacha y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla lisa. Haz un hueco en el centro de la harina y vierte allí la mezcla. Incorpora poco a poco la harina hasta formar una masa, y luego amasa con firmeza durante 8-10 minutos, hasta que quede suave y elástica. También puedes hacerlo con una amasadora equipada con gancho. Envuelve bien la masa y déjala reposar en la nevera al menos 30 minutos o hasta 2 días.

Para el relleno, coloca los 150 g de gambones en un procesador de alimentos y tritúralos a golpes cortos hasta que queden muy picados, pero sin llegar a hacerse puré. Añade la nata, la ralladura de limón y una pizca de sal y pimienta. Tritura apenas un poco más para integrar, pasa la mezcla a un bol e incorpora el cebollino con movimientos envolventes. Cubre y enfría durante 20 minutos.

Saca la masa reposada de la nevera y pásala por la máquina de pasta, empezando por la abertura más ancha y reduciendo gradualmente el grosor hasta obtener una lámina larga y fina, aproximadamente hasta el nivel 6. Si hace falta, corta la pasta en láminas más cortas para trabajarla con mayor comodidad.

Toma una lámina de pasta y, con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, coloca pequeños montoncitos ordenados del relleno de gambón en la mitad inferior de la lámina. Dobla la parte superior de la pasta sobre el relleno y presiona

suavemente alrededor de cada montoncito para eliminar las burbujas de aire. Usa un cortador de pasta, mejor si es ondulado, para recortar un cuadrado alrededor de cada porción y formar los raviolis. Ve reservándolos sobre una bandeja espolvoreada con sémola o harina.

Cuando hayas usado todo el relleno, cubre la bandeja con un paño de cocina hasta el momento de cocer los raviolis.

Para preparar la salsa, lleva primero a ebullición una olla grande con agua con sal, que será donde se cocinen los raviolis. En un cazo pequeño, añade el champán, la chalota y el vinagre, y deja hervir suavemente hasta reducir el líquido a unas 2 cucharadas.

Baja el fuego y empieza a incorporar la mantequilla poco a poco, unos dados cada vez, batiendo constantemente hasta obtener una salsa brillante y emulsionada. Ajusta de sal y pimienta blanca, cuélala por un colador fino y pásala a una jarra. Mantenla caliente, pero sin dejar que hierva.

Introduce los raviolis en el agua hirviendo con sal y cuécelos durante 2-3 minutos. Mientras tanto, calienta una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva y cocina los gambones extra durante 1 o 2 minutos por cada lado, hasta que tomen color rosado.

Saca los raviolis del agua con una espumadera y repártelos en los platos. Sazona los gambones con sal y unas gotas de zumo de limón. Incorpora las huevas de trucha a la salsa templada y reparte generosamente sobre la pasta. Coloca los gambones encima y termina con unas ramitas de eneldo y un toque de pimienta negra recién molida.

Melvin Alchemy agita Abama con una cena donde Sergio Fuentes y Yoni Mesa funden alta cocina y coctelería de autor

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

El 4 de abril, Melvin by Martín Berasategui acogerá en Guía de Isora una experiencia gastronómica en la que la cocina de autor y la coctelería creativa dialogarán desde el producto canario, el paisaje atlántico y la complicidad de dos talentos que conocen bien el lenguaje del territorio.

Una experiencia gastronómica diferente en Melvin by Martín Berasategui

No siempre aparece una propuesta capaz de colocar al mismo nivel creativo la cocina y la coctelería sin que una termine haciendo de acompañante de la otra. Eso es, precisamente, lo que plantea **Melvin Alchemy**, la experiencia que tendrá lugar el próximo 4 de abril de 2026 en **Melvin by Martín Berasategui**, dentro de **Las Terrazas de Abama Suites**, en Guía de Isora. Allí, el chef **Sergio Fuentes** y el bartender **Yoni Mesa** unirán sus mundos en una velada pensada para que cada pase del menú encuentre su reflejo natural en la copa, y para que cada cóctel no funcione como mero maridaje, sino como una extensión del discurso gastronómico.



La cita comenzará a las 19:00 horas en la terraza del Lobby Bar con un aperitivo y un cóctel de bienvenida frente al Atlántico, antes de trasladarse al comedor del restaurante para desarrollar un único pase con plazas limitadas. El precio será de 150 euros por persona, y la experiencia contará también con una opción sin alcohol concebida con la misma lógica, el mismo cuidado y la misma voluntad narrativa. Más que una cena temática, la propuesta aspira a convertirse en una conversación a cuatro manos donde el producto local, la técnica y la sensibilidad de ambos creadores actúan como un mismo idioma.

Melvin, uno de los espacios gastronómicos más sólidos del sur de Tenerife

El lugar elegido no es casual. **Melvin by Martín Berasategui** lleva tiempo consolidado como una de las mesas con más personalidad del sur de Tenerife, no solo por el peso del nombre que lo respalda, sino por la forma en que ha sabido construir una identidad propia dentro del universo gastronómico de Abama. Inaugurado en 2017 en el Social Club de Las Terrazas de Abama Suites, el restaurante ha trabajado

desde el principio con una cocina que enlaza el rigor técnico de la tradición vasca con la riqueza de la despensa canaria, haciendo convivir pescados insulares, carnes bien tratadas, arroces, fondos serios y una mirada contemporánea que no necesita levantar la voz para hacerse notar.



Su capacidad para combinar paisaje, servicio y cocina le ha permitido convertirse en un destino gastronómico con entidad propia, reforzado además por reconocimientos recientes de gran proyección internacional.

Ese contexto convierte a **Melvin Alchemy** en algo coherente con el lugar donde sucede: un evento que no busca impresionar a base de artificio, sino aprovechar un escenario ya privilegiado para llevar un poco más lejos una idea que cada vez gana más espacio en la restauración actual, la de construir experiencias globales, completas y bien pensadas, en las que todo lo que ocurre en la mesa y en la copa forma parte de la misma historia.

Sergio Fuentes, cocina de autor con producto canario y técnica precisa

Al frente de los fogones estará **Sergio Fuentes**, un cocinero madrileño nacido en 1989 que encontró su vocación desde muy temprano entre hornos, masas y oficio cotidiano. Formado en la Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, dio un paso decisivo cuando aterrizó en **M.B.**, el dos estrellas Michelin que Martín Berasategui mantiene en Abama junto a Erlantz Gorostiza. Aquel contacto con la alta cocina marcó una dirección que después amplió en Azurmendi, el gran proyecto de Eneko Atxa, donde pudo profundizar en una forma de entender la cocina muy atenta al producto, a la sostenibilidad y al entorno.



Su regreso a Tenerife en 2014 terminó de fijar un vínculo que hoy ya es inseparable de su trayectoria. Primero volvió a M.B. y, años más tarde, se incorporó al equipo de Melvin, donde fue creciendo hasta asumir la jefatura de cocina. Desde ahí ha desarrollado una propuesta donde la técnica contemporánea

convive con un respeto muy claro por la despensa de las islas. Papas de Lanzarote, pimienta de La Palma, mojos ligados a la memoria familiar, pescados canarios y una interpretación elegante de lo cercano forman parte de una cocina que sabe mirar al territorio sin caer en el tópico. En sus platos hay oficio, intención y, sobre todo, una voluntad de explicar el producto local desde un lenguaje actual, reconocible y preciso.

Yoni Mesa y la coctelería de autor con identidad canaria

En la barra estará **Yoni Mesa**, uno de los nombres más sólidos de la coctelería española y una figura que ha contribuido con fuerza a que la mixología canaria empiece a hablar con acento propio y sin complejos. Su trayectoria lo sitúa desde hace años entre los bartenders más respetados del país, pero fue en 2023 cuando alcanzó una visibilidad nacional aún mayor al proclamarse campeón de España de coctelería. Aquel título confirmó algo que en Canarias ya se intuía: que su forma de entender la coctelería no se basa solo en la técnica, sino en la capacidad para convertir ingredientes, paisaje y memoria en una experiencia líquida con identidad.



En su trabajo como head bartender de **Maresía Atlantic Bar**, en Royal Hideaway Corales Beach, ha desarrollado una línea cien por cien kilómetro cero que apuesta por destilados locales, elaboraciones propias e ingredientes seleccionados entre productores de las islas. Esa filosofía, que no usa el territorio como adorno sino como base real del discurso, encaja de manera natural con el planteamiento de **Melvin Alchemy**. La alianza con Sergio Fuentes tiene sentido precisamente por eso: porque ambos entienden que el producto canario no necesita disfraz, sino lectura, respeto y creatividad.

Melvin Alchemy, una cita que confirma la madurez gastronómica de Canarias

La velada del 4 de abril encuentra además un momento especialmente oportuno dentro del calendario. La Semana Santa concentra en Tenerife un importante movimiento de visitantes y un perfil de viajero cada vez más atento a las experiencias que combinan gastronomía, paisaje, descanso y singularidad. En ese contexto, **Abama Resort** se ha convertido en uno de los polos más reconocibles del lujo vacacional en la isla, con un ecosistema donde el bienestar, el golf, la arquitectura del lugar y una potente oferta gastronómica juegan en la misma dirección.



Sin embargo, más allá del atractivo turístico evidente, lo que realmente hace interesante una propuesta como **Melvin Alchemy** es el mensaje que deja sobre la madurez del panorama culinario canario. Durante demasiado tiempo, cocina y coctelería caminaron por carriles paralelos, como si pertenecieran a

mundos distintos dentro de una misma experiencia.

Hoy, cuando un chef formado en algunas de las casas más importantes del país decide que las papas, las especias y los sabores insulares merecen ocupar el centro del relato, y cuando un bartender de referencia construye su universo creativo desde destilados y productos de las islas, la señal es bastante clara: Canarias no solo tiene materia prima y talento, también tiene discurso. Y cuando ese discurso se expresa con coherencia, frente al Atlántico y sin imposturas, suceden noches como esta.

Algamar: el sabor mineral del Atlántico en la despensa contemporánea

[Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico](#)

[@Algamar](#)

En la costa de la provincia de Pontevedra, donde el Atlántico golpea con fuerza las rocas y la tradición marisquera forma parte de la cultura cotidiana, nació una de las empresas pioneras en la recuperación gastronómica de las algas en Europa: **Algamar**. Desde hace décadas, esta firma gallega ha contribuido a introducir en la cocina occidental un patrimonio marino que en Asia forma parte de la dieta desde hace siglos.



La filosofía de Algamar se basa en la recolección sostenible de algas silvestres en las aguas limpias del litoral gallego, su secado natural a baja temperatura y su transformación en

productos gastronómicos de gran valor nutricional. Ricas en minerales, yodo, fibra y compuestos antioxidantes, las algas atlánticas ofrecen además una profunda expresión del “umami” marino, cada vez más apreciada por chefs y gastrónomos. A continuación, repasamos algunos de los productos más emblemáticos de su catálogo.

Wakame: la elegancia vegetal del Atlántico

La Wakame es una de las algas más conocidas en la gastronomía internacional. En la versión atlántica recolectada por Algamar presenta una textura delicada y carnosa, con un sabor suave y ligeramente dulce. En cocina resulta extraordinariamente versátil, maridando con ensaladas marinas, sopas y caldos; salteada con verduras y como acompañamiento de pescados. Nutricionalmente destaca por su alto contenido en calcio, magnesio y vitaminas del grupo B.

Dulse: el alga atlántica con notas ahumadas.

La Dulse es un alga roja de sabor profundo y ligeramente ahumado, muy apreciada en Irlanda y Escocia desde tiempos antiguos. Algamar la presenta seca o en copos, ideal para, enriquecer arroces y guisos; añadir a revueltos, al aportar carácter a sopas y cremas, su riqueza en hierro y proteínas la convierte en una aliada interesante en dietas equilibradas.







Kombu: la gran potenciadora del umami

La Kombu es quizá la reina de las algas culinarias. En Galicia crece con extraordinaria calidad y Algamar la comercializa en

hojas secas de gran pureza. Su uso clásico es en caldos, legumbres y fondos de pescado.

El kombu ablanda las fibras de las legumbres y mejora su digestibilidad, además de aportar un sabor marino profundo.

Kombu rápida: tradición adaptada a la cocina moderna

La Kombu rápida es una versión pensada para la cocina contemporánea. Se hidrata rápidamente y permite incorporar el alga en recetas cotidianas sin largas preparaciones.

Es ideal para salteados rápidos, ensaladas templadas y guarniciones marinas.







Spaghetti de mar: la pasta vegetal del océano

El sorprendente Spaghetti de Mar recuerda por su forma a una pasta larga. Tras hidratarse mantiene una textura firme y ligeramente crujiente.

Funciona muy bien con salteado con ajo y aceite de oliva; como guarnición de mariscos; y en platos de inspiración mediterránea, su sabor intenso recuerda a la brisa salina del Atlántico.

Nori atlántico

La Nori es mundialmente conocida por su uso en el sushi japonés. En la versión gallega de Algamar ofrece un perfil aromático más complejo, con notas tostadas y marinas.

Se utiliza en sopas; ensaladas; triturado como condimento.

Agar Agar: el gelificante natural del mar

El Agar Agar procede de algas rojas y es uno de los gelificantes naturales más potentes de la cocina. Muy utilizado por chefs y reposteros para gelatinas vegetales; texturas creativas y postres ligeros. Además es apto para dietas veganas, lo que lo ha convertido en un ingrediente esencial en la cocina moderna.



Lechuga de mar: frescura verde

La Lechuga de Mar destaca por su color intenso y su sabor fresco, casi herbáceo.

Se emplea frecuentemente en ensaladas; mezclada con arroces; en tortillas o revueltos

Es particularmente rica en hierro y clorofila.

Alga percebe: intensidad atlántica

Entre las más singulares está la llamada Alga percebe, cuyo sabor recuerda al del famoso crustáceo gallego. Su intensidad marina la hace perfecta para arroces de marisco; fumets y platos de pescado.

Aporta una identidad gastronómica muy ligada al litoral gallego.

Un tesoro nutricional redescubierto

El trabajo de Algamar ha contribuido a revalorizar las algas del Atlántico como ingredientes gastronómicos de primer nivel. Más allá de su interés nutricional, representan un puente entre tradición y vanguardia culinaria, permitiendo a cocineros y consumidores explorar nuevos sabores profundamente ligados al mar.

En un momento en que la gastronomía busca productos sostenibles, naturales y ricos en identidad, las algas gallegas emergen como un recurso de enorme futuro.

Y empresas como Algamar han sabido demostrar que, en el océano que baña Galicia, existe una auténtica despensa verde todavía por descubrir.

Kentia Gourmet Club reunió a Peppe Pantano, Henry Matamoros e Iván Monreal en una gran cena a cuatro manos

en Lanzarote

[@KentiaGourmetClub](#)

Kentia Gourmet Club, restaurante del [hotel La Isla y el Mar](#) en Puerto del Carmen, acogió una cena a cuatro manos que reunió al chef siciliano Giuseppe “Peppe” Pantano, al chef ejecutivo Henry Matamoros y al sumiller Iván Monreal en una velada donde la cocina mediterránea y el producto lanzaroteño encontraron un lenguaje común.

Hay cenas que se disfrutan y hay otras que, además, dejan memoria. La celebrada el pasado **viernes 20 de marzo de 2026**, a las 20:00 horas, en [Kentia Gourmet Club](#), el espacio gastronómico de **Aylanz Hospitality Group** en Puerto del Carmen, pertenece sin duda a esa segunda categoría.



No fue solo una propuesta de alto nivel ni una cita pensada para amantes del buen comer. Fue, más bien, un ejercicio de cocina con relato, una noche donde dos cocineros de perfiles muy distintos lograron entenderse desde el plato sin perder personalidad. De un lado, **Giuseppe “Peppe” Pantano**, cocinero siciliano con proyección internacional y reconocido como embajador de la cocina mediterránea por instituciones vinculadas a la UNESCO.

Del otro, **Henry Matamoros**, chef ejecutivo de Kentia, cuya línea culinaria ha ido consolidando una identidad propia en Lanzarote, apoyada en el producto local, la sensibilidad contemporánea y una lectura muy consciente del territorio.



En medio de ambos, y dando coherencia líquida a toda la experiencia, estuvo Iván Monreal, jefe de Alimentos y Bebidas del restaurante y responsable de un maridaje de vinos italianos diseñado con precisión, criterio y oficio.

El resultado no fue una sucesión de [platos brillantes](#), sino algo bastante más valioso: una cena donde **Sicilia y Lanzarote se encontraron en la misma mesa** sin competir, sin imposturas y sin necesidad de levantar la voz.

Un menú degustación donde cada chef defendió su voz

Lo más interesante del menú degustación fue que nunca intentó uniformar estilos. Al contrario, permitió que cada chef

hablara con claridad y que el comensal entendiera desde el primer momento quién estaba detrás de cada plato. **Pantano llevó Sicilia a la mesa** con naturalidad, apoyándose en referencias reconocibles, pero sin caer en la postal fácil.

Matamoros respondió desde Lanzarote con una cocina de mayor contención expresiva, aunque muy conectada con el paisaje, el producto y el carácter de la isla. El recorrido comenzó con unos aperitivos y fue creciendo de forma ordenada hasta cerrar con dos postres que resumieron muy bien el tono general de la velada. Entre los platos firmados por Pantano destacó el **carpaccio de atún con menta, aceto y AOVE aromatizado**, una apertura limpia, fresca y elegante, casi una declaración de principios mediterránea.



Después llegaron las **crepes de porcini con bechamel de parmesano**, de aroma profundo y textura amable, uno de esos platos que remiten de inmediato a la tradición italiana bien entendida. Más adelante apareció la **busiata amatriciana**, seguramente el plato con mayor carga identitaria de su parte del menú. La pasta artesanal originaria de Trapani, ligada al uso del *buso* para darle su forma en espiral, se presentó con panceta ahumada, cebolla y albahaca fresca en una versión resuelta con inteligencia. Había memoria, había técnica y, sobre todo, había un cocinero que sabía exactamente de dónde venía su discurso culinario.

Henry Matamoros y su equipo respondieron con una cocina atlántica, limpia y bien anclada al territorio

Cuando tomó el relevo **Henry Matamoros**, la cena cambió de acento sin perder coherencia. Si Pantano había desplegado una cocina de evocación mediterránea, el chef de Kentia respondió con una lectura más atlántica, más volcánica y, en cierto modo, más ligada al pulso inmediato de Lanzarote. La **lubina**

con mandarina y tirabeques fue uno de esos platos que no necesitan estridencias para dejar huella.



El pescado apareció tratado con delicadeza, sostenido por el punto cítrico de la mandarina y por la frescura verde de los tirabeques, en una composición donde el mar se sintió presente sin excesos ni adornos superfluos.

Después llegó el **cochinillo** con coliflor, manzana, cardamomo y **Listán Negro**, probablemente uno de los momentos más sólidos de toda la noche. Ahí Matamoros construyó un plato con capas, equilibrando lo carnosos, lo especiados, lo vegetal y esa referencia insular que introduce la variedad tinta más emblemática de Lanzarote. Fue una propuesta con carácter, pensada desde el territorio y resuelta con seguridad.

Para el cierre dulce, **Pantano** presentó su **cannolo siciliano con ricotta, naranja y guiño al tiramisú**, mientras que **Matamoros** puso el broche con unos **petit fours** coherentes con la identidad de Kentia: cuidados, precisos y sin exceso de azúcar narrativa, que eso también se agradece. El menú degustación tuvo un precio de **79 euros por persona**, IGIC incluido, mientras que el **maridaje opcional de vinos italianos** se ofreció por **55 euros**, también con IGIC incluido.

Peppe Pantano, un cocinero que entiende la cocina como patrimonio cultural

[@Mr.PeppegoldenChef](#)

Giuseppe Pantano, conocido internacionalmente como **“Mr. Peppe – Golden Chef”**, no encaja en la figura del chef invitado que llega, cocina y se marcha dejando solo una foto para el recuerdo. Su trayectoria está más cerca de la de un **embajador culinario** que utiliza la cocina como herramienta de transmisión cultural.

Siciliano de origen y mediterráneo por convicción, ha dedicado buena parte de su carrera a defender y divulgar un patrimonio gastronómico que la **UNESCO reconoció en 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**. Esa condición no es un título decorativo en su caso, sino una línea de trabajo visible tanto en su carrera como en su manera de cocinar. Ha sido distinguido con reconocimientos como el título de **“Golden Chef a cinco estrellas”** por la academia SANAZ&SANIA en Teherán y el **Ananas d’Oro** del Grand Hotel Djibloho de Guinea Ecuatorial, además de otras distinciones recibidas de instituciones vinculadas al ámbito cultural y gastronómico internacional.





También ha desarrollado una faceta formativa con proyección global, algo que volvió a ponerse de manifiesto durante el **Young Chef Olympiad 2026**, celebrado en India del 1 al 6 de febrero, donde participó como mentor y chef técnico. Esa combinación de cocina, pedagogía y diplomacia gastronómica explica bien el peso de su presencia en Kentia.

No llegó a Lanzarote como una firma exótica ni como una celebridad de paso, sino como un profesional que entiende que la cocina debe emocionar, sí, pero también **contar quiénes somos, qué comemos y por qué importa conservar esa memoria.**

Iván Monreal convirtió el maridaje en una parte esencial del relato

[@IvanMonreal](#)

En una cena de estas características, el vino no podía quedar relegado al papel de acompañante correcto. Necesitaba integrarse de verdad en la experiencia, y ahí la figura de **Iván Monreal** resultó determinante. Como **jefe de Alimentos y Bebidas de Kentia Gourmet Club**, y además como uno de los sumilleres más reconocidos del panorama nacional, Monreal asumió el maridaje no como una sucesión de elecciones técnicas, sino como un relato paralelo a lo que ocurría en cocina.



Su currículum avala de sobra esa autoridad: **subcampeón de España del Concurso Nacional de Sumilleres en 2021, bicampeón de Canarias en 2022 y 2023, ganador del Ruinart Sommelier Challenge, situado en el Top 100 Sommeliers de España 2024 y Certified Sommelier** por la Court of Master Sommeliers, ha desarrollado además parte de su carrera en restaurantes con estrellas Michelin de Alemania, Austria, Francia, Italia y España.

A eso se suma su rol como **embajador de los vinos de Canarias**, una distinción especialmente significativa cuando se trabaja desde una isla con tanta personalidad vitivinícola como Lanzarote. En esta ocasión, Monreal eligió una cuidada selección de **vinos italianos** pensada para potenciar cada pase del menú y reforzar el diálogo entre Sicilia y la isla conejera.

Quien conozca su trabajo sabe que ahí reside una de sus grandes fortalezas: entender que el maridaje no debe rellenar silencios, sino **dar profundidad a la cena**, ordenar la

experiencia y elevarla con discreción. Dicho en román paladino, cuando el vino está bien pensado, la mesa habla mejor.

Kentia Gourmet Club confirma su lugar entre las referencias gastronómicas de Lanzarote

Con esta cita, **Kentia Gourmet Club** vuelve a reforzar una idea que en Lanzarote se percibe cada vez con más nitidez: la isla no solo ofrece paisajes memorables, sino también una escena gastronómica capaz de sostener propuestas serias, sofisticadas y con identidad propia. Situado en la **calle Reina Sofía, 23, en Puerto del Carmen**, dentro de **Aylanz Hospitality Group**, el restaurante ha sabido construir una propuesta donde el fine dining no se entiende como un simple ejercicio de elegancia, sino como una forma de traducir el territorio, la memoria y el intercambio cultural a una experiencia completa.





Bajo la dirección de Henry Matamoros, Kentia ha desarrollado una cocina que dialoga con el producto local y con la historia de las dos orillas del Atlántico, generando una personalidad culinaria que resulta reconocible y competitiva.

No es casual que el establecimiento haya obtenido el **Travelers' Choice 2025 de Tripadvisor**, respaldado por más de **520 reseñas** que destacan tanto la calidad del menú degustación como el nivel del servicio y la puesta en escena. Además del servicio de cena, el restaurante ofrece **catas de vino en terraza**, masterclass de coctelería y eventos privados a medida, completando así una oferta que entiende la hospitalidad como una experiencia global.

Lo sucedido el pasado 20 de marzo importa porque confirma, una vez más, que **Lanzarote y Canarias ya juegan en una liga gastronómica cada vez más seria.**

Y cuando un chef siciliano de proyección internacional, un cocinero que trabaja desde el volcán con identidad propia y un sumiller de este nivel coinciden en una misma noche, el mensaje queda bastante claro: aquí ya no se viene solo a mirar el paisaje; aquí también se viene a sentarse y escuchar lo que el plato tiene que decir.

Alimentaria 2026: Canarias se presenta en Barcelona con producto, relato y ambición de mercado

El Archipiélago acude a la gran feria agroalimentaria con una propuesta que busca abrir negocio, reforzar la presencia

exterior de sus elaboraciones ecológicas y de calidad diferenciada, y demostrar que detrás del producto canario hay mucho más que una buena foto.

Canarias vuelve a situarse estos días en el gran escaparate profesional de la alimentación, la hostelería y la restauración con una idea cada vez más clara: el producto local ya no puede viajar solo como símbolo identitario, también tiene que hacerlo como argumento comercial. Esa es, en realidad, una de las claves de la presencia canaria en Alimentaria 2026, la gran cita que reúne en Barcelona a miles de empresas, compradores y profesionales de la cadena alimentaria.



El Archipiélago aterriza en este escenario de alto voltaje empresarial a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de Gestión del Medio Rural de Canarias, con el objetivo de promocionar sus producciones ecológicas, sus alimentos de calidad diferenciada y, sobre todo, de abrir nuevas puertas de comercialización para un sector que necesita

vender mejor fuera sin dejar de defender lo que es.

La dimensión del encuentro explica bien la importancia del movimiento: Alimentaria+Hostelco celebra este año su 50 aniversario, se desarrolla del 23 al 26 de marzo en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona y prevé reunir a 3.300 empresas de 70 países y a más de 110.000 visitantes profesionales.

El enfoque canario tiene sentido. En una feria de este tamaño, donde todo compite por atención, agenda y cuota de mercado, no basta con exhibir singularidad; hay que traducirla en oportunidad. Por eso la presencia institucional no debería leerse como un simple gesto de acompañamiento, sino como una maniobra de posicionamiento económico.

Vinos, quesos, gofios, conservas, sales, aloe vera, productos frescos, elaboraciones ecológicas y referencias transformadas del Archipiélago encuentran aquí un terreno donde el relato cuenta, sí, pero donde manda la capacidad de cerrar contactos útiles.

Alimentaria no funciona como un museo del gusto, sino como una enorme maquinaria de negocio.



La propia organización ha invitado, junto al ICEX, a 1.500 grandes compradores e importadores de 100 países y a otros 1.200 compradores nacionales, con la previsión de superar las 14.500 reuniones comerciales.

Dicho de forma menos diplomática: quien va a Barcelona solo a hacerse una foto vuelve con una acreditación colgada al cuello; quien va con estrategia puede volver con mercado.

En ese tablero, el trabajo del ICCA y de GMR Canarias adquiere una importancia evidente. El primero pone el acento en la producción ecológica y en el valor de los sellos de calidad diferenciada, herramientas cada vez más decisivas para competir en segmentos donde el consumidor y el comprador profesional exigen trazabilidad, autenticidad y coherencia.

La segunda aporta músculo de promoción y continuidad a una agenda exterior que en los últimos meses ha ido enlazando citas clave para proyectar el producto agroalimentario del

Archipiélago fuera de las Islas. No es casualidad. El [Gobierno canario](#) viene insistiendo este año en vincular promoción, identidad y comercialización como una forma de reforzar al sector primario y convertirlo en una pieza real de desarrollo económico.

Además, el contexto del salón favorece precisamente ese discurso. Alimentaria 2026 ha reforzado su peso internacional, su mirada al [Canal Horeca](#) y su dimensión especializada, con espacios centrados en innovación, sostenibilidad, restauración y producto ecológico. En ese ecosistema encaja bien la apuesta canaria por una oferta que combina singularidad geográfica y vocación profesional.

La feria incorpora este año la Ruta Eco y sitúa el salón Organic Foods en el pabellón 5, con La Plaza Eco como punto de encuentro para conferencias y networking del sector ecológico, una circunstancia especialmente interesante para aquellas empresas isleñas que acuden con catálogo agroecológico o con producciones de perfil diferenciado.

Canarias, en ese marco, no vende únicamente alimentos: vende territorio, biodiversidad, saber hacer, dificultad productiva y una manera concreta de entender el valor del origen.



Hay, además, otro elemento que conviene no perder de vista. En este tipo de encuentros, el éxito no se mide solo por el volumen de visitantes que pasa delante de un expositor, sino por la calidad de las conversaciones que se generan detrás del mostrador. Y ahí el producto canario tiene una baza fuerte cuando está bien contado.

Porque una botella de vino volcánico, un queso insular, un gofio bien presentado o una sal marina con trazabilidad no compiten solo por sabor o por exotismo.

Compiten por historia, por paisaje, por rareza, por identidad y también por capacidad de integrarse en cartas, lineales y canales especializados que buscan algo distinto sin renunciar

a la regularidad. Esa es la frontera delicada en la que hoy se mueve Canarias: lograr que su diferencia no se quede en un gesto romántico, sino que se convierta en una propuesta sólida y comercialmente útil.

La presencia del consejero Narvay Quintero en la apertura del certamen da a esa estrategia una lectura política clara. El mensaje que se intenta trasladar es que el sector primario y la industria agroalimentaria de las Islas no deben limitarse al consumo interior ni a la postal turística, sino aspirar a una presencia más estable en redes de distribución y comercialización nacionales e internacionales.

Ahora bien, más allá del discurso institucional, la verdadera prueba está en otra parte: en la capacidad de las empresas para convertir la visibilidad en pedidos, los contactos en acuerdos y el interés inicial en relaciones comerciales sostenidas. Porque la feria puede abrir la puerta, pero luego hay que saber cruzarla.

Eso explica también por qué este viaje a Barcelona tiene un valor que va más allá de los cuatro días de salón. Alimentaria ofrece una fotografía muy precisa de hacia dónde se mueve el mercado: más innovación, más internacionalización, más exigencia logística, más atención a la sostenibilidad y más necesidad de diferenciarse con fundamentos.



Si Canarias quiere ganar espacio en ese escenario, debe jugar con sus mejores cartas, pero también con una estructura capaz de responder. La identidad sola ya no basta; la calidad sola tampoco. Hace falta continuidad, acompañamiento comercial, capacidad de suministro y un relato que no suene a tópico. Cuando esas piezas encajan, el producto canario deja de ser una curiosidad insular y empieza a ocupar el sitio que le corresponde en las conversaciones serias del negocio alimentario.

Al final, lo que se pone sobre la mesa en Alimentaria 2026 no es solo una colección de productos del Archipiélago, sino una manera de entender la despensa canaria como activo económico, cultural y estratégico. Y esa lectura sí merece atención.

Porque detrás de cada queso, cada vino, cada conserva, cada sal o cada elaboración ecológica hay agricultores, ganaderos, pescadores, transformadores y pequeñas empresas que no viven de los adjetivos, sino de vender.

El gran reto, por tanto, no es que Canarias guste, que suele

gustar; el gran reto es que Canarias se quede. Y en una feria como esta, quedarse significa entrar en el mapa mental -y comercial- de quienes deciden qué se compra, qué se sirve y qué se distribuye mañana.

Una Estrella para Casa Tomás: humo, millo y memoria

En **El Portezuelo, Tegueste**, la brisa de los alisios baja con una calma de cronista viejo, de los que no necesitan efectos especiales ni retoques para contar bien una historia. Allí, en 1977, **Casa Tomás** echó a andar sin pretensión de leyenda: se hizo para dar de comer, punto.

Verísima García y Tomás Galván pusieron una mesa larga, encendieron la cocina y dejaron que el lugar hablara con el lenguaje más convincente de todos: el del fuego lento, la sazón y el apetito bien resuelto. Con el paso de los años, mientras la gastronomía aprendía a vestirse de etiquetas, relatos brillantes y vajillas con complejo de joyería, este bodegón siguió a lo suyo: **papas, costillas y piñas de millo, mojo verde, vino del año** y una sala donde nadie viene a ser visto, porque aquí el plato manda más que la pose. Y es justamente en esa fidelidad donde aparece la pregunta que sostiene esta serie: cómo se cuenta, con palabras de hoy, una grandeza que lleva décadas ocurriendo sin maquillaje.



La respuesta no pasa por cambiar el mantel ni por disfrazar el caldero, sino por mirar de frente lo que siempre estuvo ahí: una técnica silenciosa, un territorio servido con naturalidad y una memoria popular que ha ido pasando de mesa en mesa.

Esta primera entrega entra en el arranque de esa historia: el contexto, el plato y la razón por la que ***“ir a Casa Tomás”*** dejó de ser un simple plan para convertirse en una costumbre insular con peso propio.

De bodegón de carretera a refugio de mesa larga

A finales de los setenta, **El Portezuelo** era más un lugar de paso que un destino marcado en el mapa gastronómico. Se cruzaba entre la **Tegueste** agrícola y **La Laguna** universitaria, y en ese trayecto hacía falta una casa de comida de las de verdad: horarios reales, cocina encendida, raciones generosas y una promesa tácita que no necesitaba escribirse en la

puerta.



Este **bodegón** ocupó ese hueco con la lógica práctica de la isla: aquí se viene a comer bien, a llenar el estómago y a salir con la sensación de que el día ha quedado en su sitio. El comedor se fue definiendo desde el principio sin artificios: paredes sencillas, mesas robustas, sillas que crujen y ese calendario inevitable que recuerda que el tiempo pasa, pero el **hambre** vuelve con puntualidad religiosa.

Poco a poco, la sala empezó a reunir un retrato muy reconocible de Tenerife: agricultores que bajaban de la faena, estudiantes con el bolsillo justo, familias enteras y clientes que llegaban recomendados por alguien que sabía lo que decía.

En este tipo de casas hay un pacto silencioso que no falla: basta con un servicio cercano, un ritmo natural y una cocina que responda. Lo demás sobra. **Casa Tomás** fue ocupando ese lugar sin necesidad de explicarse demasiado. Y así, casi sin anunciarlo, quedó fijada una de sus mayores virtudes: la sensación de refugio. No la que da la decoración, sino la que construyen el trato, la comida y la certeza de que allí dentro las cosas siguen teniendo un orden reconocible.

El caldero como manifiesto: costillas, papas y piñas de millo

El plato que terminó marcando el pulso de la casa no salió de una epifanía creativa ni de una moda pasajera. Nació de la economía doméstica y de la inteligencia campesina: **papas, costillas y piñas de millo**, todo guisado en el mismo caldero.

La sal conservaba y daba carácter; la **papa** aportaba cuerpo, almidón y ternura; **el millo**, dulzor y textura. No hacía falta más para levantar una fórmula tan humilde como impecable. En cocina, el proceso tiene algo de rito doméstico: primero se trabajan **las costillas** hasta que ceden, luego entran las piñas troceadas y al final se suman las papas para empaparse de un caldo espeso que rara vez protagoniza la conversación, aunque sostiene todo lo demás.



Nada en ese orden es casual. Ahí no hay improvisación pintoresca, sino conocimiento acumulado. El **mojo verde** entra en escena como remate fresco y necesario: cilantro, ajo, aceite y vinagre, con la sal en su sitio, sin artificios ni rodeos. Y tampoco hay emplatado de laboratorio, porque el verdadero centro del plato no está en la vajilla, sino en la mesa compartida: una fuente humeante, pan que aparece sin pedir permiso, dedos que se manchan y conversaciones que se alargan.

Por eso conviene tomarse en serio lo que muchos despachan como “comida simple”. Aquí hay precisión: puntos, tiempos,

equilibrio, temperatura y una coherencia que convierte lo cotidiano en una forma de excelencia. Lo notable, precisamente, es que no se subraya. Se sirve.

La liturgia de “ir a Casa Tomás”

Con el tiempo, “ir a Casa Tomás” dejó de ser una decisión práctica para convertirse en un gesto identitario. No se va solo a comer; se vuelve a un lugar que ocupa un sitio preciso en la memoria del comensal. Y esa memoria no guarda únicamente el sabor, sino el contexto entero: el vapor del **caldero**, el olor del **guiso**, el murmullo del comedor, **el mojo verde** sobre la mesa y esa pausa breve que se produce cuando llega el primer bocado y, por un instante, todo el mundo calla. Lo interesante es que el valor del sitio no se sostiene en una teatralidad diseñada, sino en una **costumbre compartida** que ha terminado por parecerse a una pequeña romería civil.



Hay familias que repiten, parejas que regresan, grupos de amigos que convierten

el almuerzo en rito y clientes que ya no necesitan mirar la carta para saber qué han venido a comer.

El comedor, además, se ha comportado durante años como un retrato bastante fiel de **Tenerife**: la mesa del peón agrícola junto a la del profesor universitario, la celebración doméstica sin ceremonia y el visitante que llega buscando una referencia que no le han vendido, sino recomendado. Esa mezcla explica gran parte de la fuerza del lugar.

Aquí nadie va a demostrar nada. Se viene a comer, a compartir y a reconocer un lenguaje común. En tiempos de platos fotografiados antes de ser probados, **Casa Tomás** sigue recordando algo elemental: lo importante no es la imagen, sino la mesa. Y cuando un sitio consigue sostener esa verdad durante tanto tiempo, deja de ser solo un restaurante para convertirse en señal.

De la humildad al mito, sin cambiar de pulso

Mientras la gastronomía internacional se sofisticaba y las guías convertían palabras como **“territorio”, “raíz”** y **“producto”** en un nuevo catecismo, Casa Tomás siguió trabajando con una tozudez que hoy se lee como una forma de lucidez. **Papas, costillas y piñas de millo**, mojos, guisos, vino del año. El relato exterior se llenó de anglicismos y experiencias empaquetadas; en El Portezuelo, en cambio, el discurso seguía cabiendo en frases útiles: **“¿Cuántos son?”**, **“¿Costillas para todos?”** y **“No se preocupen, que comida no va a faltar”**.



Ahí, más que una pose de autenticidad, lo que ha existido es una manera de entender la hospitalidad. Con el tiempo, esa continuidad convirtió al bodegón en referencia.

Cocineros, periodistas, viajeros curiosos y comensales cansados de tanta escenografía entendieron que, para leer una parte esencial de Tenerife, había que sentarse al menos una vez en esas mesas. Lo que encontraron no fue nostalgia empaquetada, sino una casa que se había mantenido fiel a su propia lógica. Y eso, en una época adicta a la reinvención constante, vale mucho.

El mito no se construyó con campañas ni con artificios visuales; se hizo a base de confianza. Cada servicio confirmó el

anterior, y esa continuidad terminó dándole al lugar un peso cultural que va más allá del plato.

Casa Tomás no se convirtió en símbolo porque cambiara; se convirtió en símbolo porque resistió. A veces la excelencia no entra con fanfarria. A veces se queda donde estaba, haciendo bien lo suyo, hasta que el resto del mundo empieza por fin a darse cuenta.

La estrella que asoma: contar sin traicionar el caldero

Llegados aquí, lo importante no es inflar una épica, sino ordenar bien los hechos. Casa Tomás no necesita disfrazarse de otra cosa para resultar relevante en una conversación contemporánea sobre excelencia gastronómica. Lo que ocurre en su cocina y en su sala ya tiene espesor suficiente: una técnica heredada y afinada, una relación limpia con el territorio, una identidad reconocible y una fidelidad a la experiencia real del comensal.

Si una guía sería valora algo por encima de la moda, suele ser precisamente eso: consistencia, personalidad y verdad. Y en ese terreno, este bodegón juega con una ventaja extraña en tiempos de ruido: no tiene que inventarse un personaje. Lleva décadas siendo el mismo, sin que eso signifique inmovilidad, sino convicción.

Por eso esta serie no nace para decorar una campaña vacía, sino para poner foco, contexto y relato sobre una casa de comida que merece ser leída con más

atención.

En las próximas entregas entraremos en las generaciones que han sostenido el fuego, en la cocina como espacio de transmisión y en las razones por las que un plato aparentemente sencillo puede condensar una historia entera de isla. Si un reconocimiento grande llega algún día, será porque por fin se decidió mirar con otros ojos lo que llevaba mucho tiempo ocurriendo delante de todos.

Y si no llega, **Casa Tomás** seguirá ocupando el mismo lugar esencial que ya tiene en la memoria gastronómica de Tenerife: el de esos sitios donde el primer bocado no solo alimenta, también confirma que todavía hay verdades que no necesitan maquillaje.

#UnaEstrellaParaCasaTomás

No pedimos favores; pedimos atención. Michelin ya ha demostrado en Japón y Singapur que la excelencia también puede habitar en las casas más humildes. Por eso, desde canariasgourmet.es invitamos a medios, periodistas, comunicadores e instituciones a respaldar esta iniciativa para que Casa Tomás sea visitada y valorada como merece y tener una estrella con tradición canaria.

Cuenta atrás para la Ley del Desperdicio Alimentario: la hostelería obligada llega al 2 de abril con el plan en el

punto de mira

La hostelería española entra en una fase decisiva de adaptación a la [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#). Desde el 2 de abril de 2026, determinados operadores deberán contar con un plan, una exigencia legal que deja de ser recomendación y pasa a formar parte del nuevo marco de control para el sector.

La norma no afecta por igual a todos los negocios, pero sí coloca a hoteles, caterings y grandes operadores ante un calendario que ya no admite despistes.

La fecha clave ya está marcada en rojo. La **Ley 1/2025**, publicada en el BOE el **2 de abril de 2025**, establece que las obligaciones generales recogidas en su artículo 6 serán exigibles **un año después de su publicación**, es decir, desde el **2 de abril de 2026**. Entre esas obligaciones figura disponer de un plan de prevención que permita detectar dónde se producen las pérdidas de [alimentos](#), qué medidas deben aplicarse para reducirlas y cómo se ordena el destino de los excedentes antes de que acaben convertidos en residuo.



No toda la hostelería queda atrapada en el mismo nivel de exigencia. La propia ley contempla excepciones para actividades de hostelería y restauración desarrolladas en establecimientos de **menos de 1.300 metros cuadrados**, salvo cuando varios locales operen bajo un mismo **CIF o NIF** y superen conjuntamente esa superficie. Eso significa que el foco práctico se coloca, sobre todo, en **hoteles con restauración, empresas de catering, restauración colectiva y grupos de mayor dimensión**, que son los que llegan a esta cuenta atrás con menos margen para improvisar.

La lectura de la norma deja claro que el asunto no va solo de papeles. El plan no es un documento decorativo para enseñar el día de una inspección y volver a guardarlo después. La filosofía de la ley obliga a las empresas a realizar un **autodiagnóstico** de su operativa, identificar puntos críticos y

aplicar una **jerarquía de prioridades** en la gestión de los alimentos.

Primero debe prevalecer la prevención; después, el aprovechamiento para consumo humano, incluida la donación o redistribución; más tarde, otros usos como la alimentación animal o destinos industriales; y solo al final la gestión como residuo.

En otras palabras, el desperdicio deja de ser una consecuencia asumida del servicio y pasa a ser un aspecto que debe estar pensado, medido y justificado.

En el terreno real de la hostelería, esto obliga a mirar con más frialdad lo que ocurre cada día entre almacén, cocina, buffet, sala y retirada. Muchas pérdidas nacen en decisiones aparentemente menores: compras desajustadas, previsiones de demanda demasiado optimistas, reposiciones excesivas, rotación deficiente de stock, raciones mal calibradas o una coordinación mejorable entre quienes producen y quienes sirven. Durante años, parte del sector ha convivido con esas fugas como si fueran un peaje inevitable del negocio. La ley viene a decir otra cosa: que una parte de ese desperdicio no es fatalidad, sino mala organización.



Hay además una cuestión que la hostelería entiende de inmediato, aunque a veces prefiera no verbalizarla en voz alta: tirar comida también es tirar margen. Cada producto comprado, almacenado, manipulado y finalmente desechado arrastra detrás coste de materia prima, horas de trabajo, energía, agua, transporte y espacio. Por eso la norma no debe leerse únicamente desde la óptica sancionadora. También empuja a revisar procesos que afectan a la rentabilidad cotidiana del negocio.

En tiempos de inflación, costes laborales al alza y competencia feroz, reducir mermas ya no es solo un gesto bonito para

la memoria de sostenibilidad; es una cuestión de supervivencia operativa.

El trasfondo del problema ayuda a entender la dureza del nuevo marco. La **FAO** lleva años advirtiendo de que alrededor de **un tercio de los alimentos producidos en el mundo** para consumo humano se pierde o se desperdicia. Y Naciones Unidas ha señalado que la pérdida y el desperdicio alimentario generan entre el **8 % y el 10 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero**. Es decir, el debate no se limita a la cocina ni al comedor. Abarca recursos naturales, impacto ambiental, eficiencia económica y responsabilidad social en toda la cadena alimentaria.

A todo ello se suma el régimen sancionador. La Ley 1/2025 considera infracción grave no contar con un plan de prevención cuando exista obligación de tenerlo.

Para este tipo de infracciones prevé multas de entre **2.001 y 60.000 euros**, una horquilla suficientemente seria como para que ningún operador afectado despache el asunto con un “ya lo veremos”. Si a eso se añade la presión de la temporada alta en muchos destinos turísticos, el mensaje resulta bastante claro: dejar los cambios para el último minuto suele ser una receta infalible para el desorden, los errores y el sobrecoste.



La entrada en vigor de esta obligación también coloca sobre la mesa una tensión muy conocida en el sector: la distancia entre la norma escrita y la realidad de una cocina en marcha. Sobre el papel, todo parece sencillo. En la práctica, revisar circuitos de compra, almacenamiento, producción, servicio y reaprovechamiento exige tiempo, criterio y liderazgo. Por eso los negocios afectados necesitan algo más que buena voluntad. Necesitan protocolos claros, registros útiles y una cultura interna que entienda que prevenir el desperdicio no consiste en poner un cartel en la pared, sino en cambiar hábitos concretos del día a día.

La ley, además, no se limita a castigar. También intenta ordenar una forma distinta de entender los excedentes alimentarios. En el caso de los operadores obligados, se refuerza la necesidad de establecer acuerdos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano y de hacerlo con condiciones claras de recogida, transporte, almacenamiento y

trazabilidad.

Esto afecta especialmente a empresas con capacidad de generar excedentes regulares y obliga a profesionalizar un terreno que durante años se movió entre la voluntad solidaria y la falta de estructura.

Con el **2 de abril de 2026** a la vuelta de la esquina, la noticia no está en una plataforma, ni en una marca, ni en una promesa tecnológica. La noticia es que la hostelería obligada entra en una nueva etapa regulatoria.

Y en esa etapa, medir mejor, comprar con más cabeza, producir con más precisión y aprovechar con más criterio dejará de ser solo una virtud empresarial para convertirse, también, en una exigencia legal. Lo demás ya no será mala suerte ni despiste. Será incumplimiento.

Terrae 2026: Gran Canaria convierte su campo en capital de la cocina rural

[@TerraeRural](#)

Del 15 al 17 de marzo, cocineros rurales de España, Portugal, Italia y Canarias se dan cita en Gran Canaria para cocinar a pie de finca y abrir al público una gran jornada popular en Santa Brígida, con raciones, quesos y vinos de la isla pensados para ir a comer, aprender y pasar el día en familia.

Gran Canaria se prepara para tres días en los que el kilómetro

cero deja de ser una etiqueta y se vive en primera persona: [cocineros](#), productores y vecinos compartiendo recetas, historias y producto en pleno paisaje rural. **Terrae 2026, IV Encuentro Internacional de Cocina Rural**, aterriza del 15 al 17 de marzo con más de medio centenar de profesionales entre **chefs, agricultores, ganaderos y recolectores**, y una jornada dominical abierta al público que convierte **Santa Brígida** en una auténtica aldea gastronómica.



TERRAE

Gran Canaria

Kiko Moya

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Paco Pérez

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Nacho Solana

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Una “aldea gastronómica” en Santa Brígida

El gran día para el público será el domingo 15 de marzo en el **Parque Municipal de Santa Brígida**, donde se concentrará el

corazón popular de **Terrae**. Una decena de cocineros rurales elaborarán raciones a precios asequibles, acompañadas por una carpa de quesos de **Gran Canaria** y otra de **vinos** de la isla, pensadas para ir picando y montarse un pequeño “**túnel de sabores**” sin moverse del parque.



El formato invita a llegar con calma, probar diferentes propuestas y conversar con quienes están detrás de cada plato.

No se trata solo de comer: cada ración es una excusa para hablar de variedades locales, métodos de cultivo o formas de conservar el **paisaje rural** a través de la gastronomía.

Cocineros, fincas y producto en directo

Más allá de la jornada popular, **Terrae** despliega durante tres días un programa de **showcookings**, mesas redondas y visitas a fincas de municipios como **Valsequillo** o **Vega de San Mateo**. Cocineros y productores trabajarán juntos para enseñar cómo

nace un plato desde el terreno: de la fresa que se corta en la finca a la **miel** de medianías o los **quesos** de pastoreo.



Entre los momentos señalados figura un **showcooking** centrado en la miel de Valsequillo, a cargo del **chef Rafel Muria**, y la entrega del **Premio Terrae 2026** al cocinero vasco **Hilario Arbelaitz**, en reconocimiento a una trayectoria que siempre ha mirado al **territorio**. Son hitos que refuerzan el mensaje del encuentro: la **cocina rural** es presente y futuro, no solo memoria.

El peso de los cocineros canarios en Terrae...Profetas en su tierra



TERRAE

Gran Canaria

Borja Marrero

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Diego Schattenhofer

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Ruymán González

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Carmelo Mújica

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Dana Joher

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Aridani Alonso

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Terrae no solo trae nombres de la Península, Portugal o Italia: el corazón del encuentro también late con acento canario. Entre los participantes figuran **Borja Marrero** (Muxgo*, Las Palmas de Gran Canaria), referencia en cocina de paisaje insular; **Diego Schattenhofer** (Taste 1973*, Arona,

Tenerife), uno de los chefs que más ha investigado el producto canario desde la **alta cocina**; y un nutrido grupo de cocineros de Gran Canaria como **Aridani Alonso** (Casa Romántica), **Carmelo Mújica** (La Trastienda de Chago), **Paco Budia** (Revés Bistró), **Ruymán González** (Los Guayres), **Carlos Padilla** (Dorotea), **Airam Vega** (Restaurante Vega), **Kilian Nordelo** (Catedral Bistró), **Alejandro Mederos** (Anteo Bar) o **Dana Joher** (Pastelería AVE), entre otros.



TERRAE

Gran Canaria

Paco Budia

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Alejandro Mederos

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Kilian Nordelo

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Su presencia garantiza que el relato de la **cocina rural** se cuente también desde aquí, con producto, memoria y talento local como verdaderos protagonistas del programa.

Para los lectores de canariasgourmet.es, esto significa que buena parte de los proyectos que ya conocen -o que, quizá, aún

les queda por descubrir- estarán cocinando juntos y a la vista, compartiendo un mismo escenario. En la práctica, se convierte en una manera muy directa de ponerse al día sobre quién está marcando hoy el paso en la cocina de territorio en las islas. Al mismo tiempo, permite descubrir nuevas casas de comida, bares y proyectos dulces que empiezan a abrirse camino y a los que conviene seguir la pista durante el resto del año.

René Redzepi y la crisis de Noma: cuando la alta cocina empieza a enfrentarse a su cultura de abuso

El chef danés **René Redzepi**, fundador del [restaurante Noma](#) y una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea, se enfrenta a la mayor crisis de su carrera tras una investigación publicada por **The New York Times** que recoge testimonios de antiguos trabajadores sobre violencia y abuso laboral en la cocina del restaurante. El caso abre un debate incómodo para todo el sector: cuál es el verdadero coste humano detrás de la alta cocina.

Una investigación periodística reabre el debate sobre la cultura laboral en los restaurantes de élite y el precio humano de la alta

cocina

Hace apenas unos días nos preguntábamos en estas mismas páginas cuál era **el coste oculto del lujo gastronómico**: quién paga, en horas, en cuerpo y en salud mental, la factura de esas experiencias que deslumbran en sala.

Hoy, la crisis que rodea a **Noma** y la dimisión de **René Redzepi** ponen nombres y testimonios a lo que durante años fue apenas un rumor de cocina. El **restaurante** que durante dos décadas simbolizó la cima de la **vanguardia culinaria** aparece ahora como el ejemplo más incómodo de una cultura donde el prestigio pudo llegar a **justificarlo todo**.

El detonante fue una investigación publicada el 7 de marzo por **The New York Times**, basada en entrevistas con **35 antiguos trabajadores del restaurante**. Sus testimonios describen un patrón de comportamiento que se repitió durante años en la cocina de **Noma**: puñetazos, empujones contra las paredes, pinchazos con utensilios de cocina y humillaciones públicas durante el servicio.



Rene Redzepi

Algunos exempleados afirmaron que los golpes formaban parte de la rutina disciplinaria cuando alguien cometía un error en cocina, mientras otros hablaron de intimidaciones, gritos y amenazas relacionadas con su futuro profesional en el sector.

El reportaje describe un periodo que va aproximadamente **de 2009 a 2017**, años en los que el restaurante se consolidaba como epicentro mundial de la llamada **Nueva Cocina Nórdica**. El contraste resulta brutal: mientras el **mundo gastronómico** celebraba la revolución culinaria que encabezaba **René Redzepi** -cinco veces elegido mejor restaurante del mundo-, dentro de la cocina se consolidaba una cultura laboral marcada por el miedo, la presión extrema y la normalización del abuso como herramienta de liderazgo.



Ante la publicación, **Redzepi** reconoció que parte de esos comportamientos reflejan su pasado como **jefe de cocina** y pidió disculpas públicas. Pocos días después anunció que **se apartaba del restaurante y de sus funciones directivas**, admitiendo que una disculpa no era suficiente y que debía asumir responsabilidad por el daño causado.

Por qué este caso es histórico para la gastronomía

Durante dos décadas, el **restaurante Noma** fue el **símbolo máximo de la alta cocina contemporánea**: el lugar donde se definían tendencias, se formaban generaciones de **cocineros** y se establecía el canon de lo que debía ser la **vanguardia gastronómica**. Cuando un proyecto con ese peso cultural se ve sacudido por denuncias de violencia laboral, el problema deja de ser individual y pasa a convertirse en **una crisis del propio modelo de la alta cocina**.

















Durante años, el relato dominante en el sector fue sencillo: trabajar en restaurantes de élite significaba aceptar jornadas interminables, presión psicológica y disciplina casi militar. El prestigio compensaba el sacrificio, el currículum se construía a base de noches sin dormir, quemaduras y gritos en cocina. **El caso Noma** rompe ese pacto tácito porque pone nombres y testimonios a lo que durante décadas se había

tratado como una tradición inevitable del oficio.

La conversación pendiente en Canarias

Mientras el escándalo de **Noma** obliga a la alta cocina internacional a revisar su cultura laboral, en **Canarias** existe una conversación que todavía se mantiene en voz baja dentro del sector. En estas mismas páginas ya abordamos una de esas realidades en el artículo [Contratos de 6 horas, jornadas de 14: la cocina de la explotación en la hostelería](#), donde se describía una práctica que muchos trabajadores conocen demasiado bien: contratos que sobre el papel reflejan media jornada mientras los servicios se alargan hasta doce o catorce horas; festivos que no se pagan; horas extra que nunca aparecen en la nómina y una presión constante que empuja a muchos profesionales a aceptar esas condiciones como parte inevitable del oficio.



No es un fenómeno exclusivo de Canarias ni de España. Forma parte de una cultura profesional que durante décadas ha

glorificado el sacrificio extremo como prueba de compromiso con la cocina.

En ese relato, el prestigio del restaurante o la posibilidad de aprender de un **chef** reconocido funcionan como moneda de cambio frente a jornadas interminables y condiciones laborales que rara vez se discuten en público.

La cuestión que deja sobre la mesa el caso **Noma** es sencilla y al mismo tiempo incómoda: si uno de los **restaurantes** más admirados del mundo ha tenido que enfrentarse a este debate, **¿cuántas cocinas siguen funcionando todavía bajo esa misma lógica de silencio?**

Porque cuando los trabajadores empiezan a hablar, el problema deja de ser un restaurante concreto y pasa a convertirse en una pregunta para todo el sector. También para el nuestro.