

93ª Visita de los Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante Zamorales Radazul

El pasado viernes 27 de junio, **21 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra **nonagésima tercera (93ª) visita gastronómica** a uno de esos restaurantes con encanto que enriquecen la oferta culinaria de Tenerife. Esta vez, la experiencia nos llevó al **Restaurante Zamorales-Radazul**, ubicado en el interior del **Club de Mar Radazul**, en la calle Juan Sebastián Elcano, Nº 27, Radazul Bajo.

Una de las claves del éxito de este establecimiento radica en **su cocina de producto y su servicio cercano y profesional**, dos elementos que consiguen fidelizar a una clientela que se siente como en casa desde el primer momento. Esta combinación de calidad y hospitalidad convierte al restaurante en un punto de referencia para quienes buscan comer bien en un ambiente relajado, con atención personalizada y detalles cuidados.



El **Restaurante Zamorales Radazul** es conocido por su cuidada selección de productos de alta gama, entre los que destaca el **jamón ibérico cortado a mano en el momento**, disponible tanto para disfrutar en mesa como envasado al vacío para llevar. Además, ofrecen otras delicadezas como la **cecina, quesos peninsulares y canarios, boquerones y anchoas en conserva**, junto a una amplia carta de vinos, con más de 100 referencias de distintas denominaciones de origen, incluyendo etiquetas exclusivas.

En cuanto a su carta, el protagonismo lo tienen las ensaladas frescas, las carnes seleccionadas y otras exquisiteces, siempre con un enfoque honesto y basado

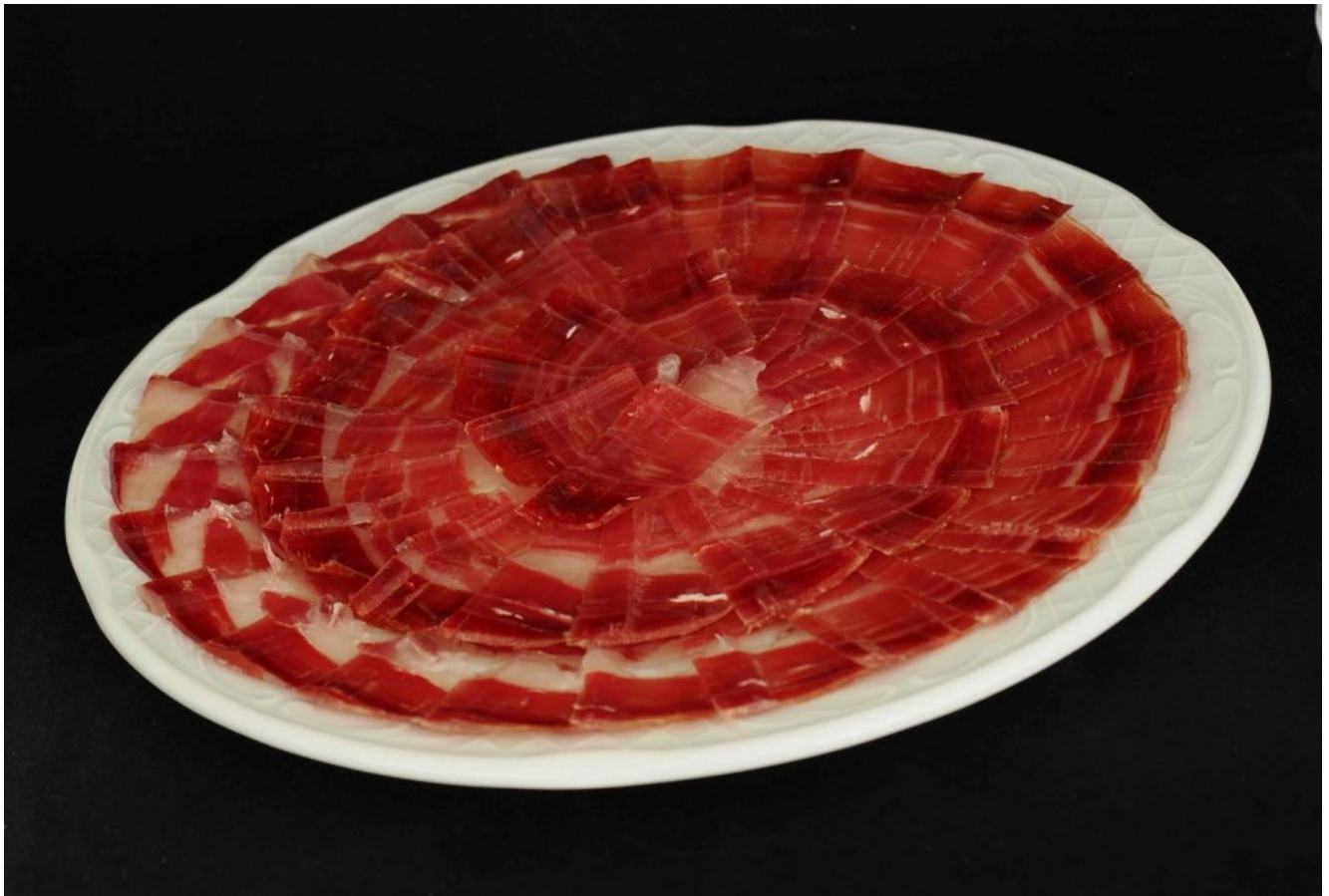
en la calidad del producto. Esta propuesta convierte al restaurante en una parada obligatoria para los amantes del buen comer en Tenerife.

El **precio medio es de 30 euros por persona**, lo que resulta una excelente relación calidad-precio teniendo en cuenta tanto la calidad de la materia prima como la atención recibida. Este equilibrio es uno de los aspectos más valorados por quienes repiten visita.

Cabe mencionar que el **Grupo Zamorales** es especialmente conocido por su restaurante-tienda gourmet en el **Camino San Bartolomé de Geneto, Nº 212, en San Cristóbal de La Laguna**, muy cerca del Centro Comercial Alcampo. Este espacio, abierto todos los días de 12:00 a 22:00 horas, cuenta además con un amplio aparcamiento, lo que facilita la visita tanto a locales como a turistas gastronómicos.

Para acceder al restaurante Zamorales-Radazul es imprescindible contactar previamente con Francisco Javier Moreno, propietario del grupo, ya que es necesaria una autorización expresa para poder entrar al interior del Club de Mar.

Durante la velada, los **21 Amigos Canarios del Buen Comer** degustamos el menú previamente seleccionado. Como es habitual en nuestras reuniones, cada uno de los asistentes fue expresando su valoración, asignando notas a los distintos platos y aspectos del servicio. Al final de la comida, se levantó el acta correspondiente, recogiendo la media de las puntuaciones para completar la calificación de cada punto incluido en el orden del día.













El menú degustado fue el siguiente:

- **Jamón puro Ibedul Córdoba (Los Predoches)**
- **Surtido de Quesos:** oveja con trufa, mezcla de Zamora y Benijo pimentón añejo.
- **Ensalada:** salmón de Uga, aguacate, ventresca de bonito y cebolla encurtida.
- **Bacalao al Ajopuerro**
- **Confit de pato con coulis de frambuesa**
- **Mousse de gofio**
- **Helado de vainilla con sirope de caramelo**

El maridaje se realizó con los siguientes vinos:

- **Vino blanco “Tres Lunas” Verdejo (Toro)**

- **Vino tinto “Batallador” D.O. Ribera del Duero**
- Además, se ofreció **cava de bienvenida, agua, caña, café o infusión.**

Los aspectos evaluados durante la comida fueron: **el menú seleccionado, las instalaciones y el servicio.**

El resultado de las votaciones arrojó una nota media de 9,59 sobre 10, lo que reafirma que **Zamorales Radazul** es un restaurante muy recomendable para quienes buscan disfrutar de la gastronomía en Tenerife con altos estándares de calidad.

A los postres, **Javier Moreno**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y **Jesús M. González**, ambos en representación de los Amigos Canarios del Buen Comer, nos dirigió unas palabras de bienvenida. Compartió con el grupo los pormenores del proyecto empresarial de **Zamorales** y expuso sus perspectivas de futuro, cargadas de optimismo y entusiasmo por seguir creciendo en el panorama gastronómico de la isla.

“Talleres para la Vida” promueven cocina saludable y comunitaria en La Paz

Cocina saludable, productos locales y comunidad son las claves de esta iniciativa que transforma la alimentación cotidiana en un acto colectivo de aprendizaje.

El colectivo **Sabor Clandestino** organiza cada lunes los **“Talleres para la Vida”** en La Paz. Se trata de encuentros gratuitos donde se enseñan **recetas saludables y nutritivas**, priorizando los productos de proximidad. La propuesta responde

a la actual **crisis alimentaria** y al constante encarecimiento de la **canasta básica familiar**, una preocupación creciente en muchas ciudades latinoamericanas.

Cocina saludable y economía local: una respuesta a la crisis alimentaria

La iniciativa comenzó en dos unidades educativas de El Alto, pero debido a la alta demanda, hoy se realiza en La Paz. Los talleres son coordinados por **Marco Quelca**, representante del colectivo cultural gastronómico Sabor Clandestino. El objetivo principal es fortalecer los hábitos de **alimentación sostenible**, apostando por productos que se cultivan o producen localmente.



Como señaló Quelca: “Sabemos que muchas personas creen que sin carne un plato no alimenta, y queremos cambiar esa percepción. Demostramos que es posible comer bien, de forma nutritiva y sabrosa, usando productos de la región”.

Talleres de cocina con gran aceptación del público

La respuesta de la comunidad no se hizo esperar. En apenas una noche se agotaron los cupos para dos meses, y en solo 24 horas

se registraron más de [200](#) consultas y mensajes de interés. Este dato refleja una necesidad real de aprender sobre **cocina saludable y accesible**.

El público es diverso: desde jóvenes de 17 años hasta adultos de 50, madres, padres y trabajadores, todos comparten un mismo interés por aprender a cocinar con productos de cercanía.

Aunque los talleres son gratuitos, se pide una colaboración simbólica de **15 bolivianos por sesión**. Este aporte no tiene fines de lucro; se destina únicamente a cubrir los insumos necesarios para las clases prácticas.

Clases presenciales y posible versión online

Actualmente, los talleres se realizan de forma presencial cada lunes en el espacio de Sabor Clandestino. La modalidad responde a la necesidad de **aprender cocina saludable de forma práctica**, algo que facilita el trabajo en grupo y permite un contacto directo con los ingredientes.

Sin embargo, debido al creciente interés de personas de otras ciudades, los organizadores evalúan lanzar una **versión online de los Talleres para la Vida**. Esta posibilidad podría permitir que la iniciativa se expanda y llegue a más hogares en todo el país.

Más que aprender a cocinar: cultura alimentaria y comunidad

Los “Talleres para la Vida” no son solo un curso de recetas. Se han convertido en un espacio de intercambio cultural, donde se revalorizan los **ingredientes autóctonos** y se reflexiona sobre los **hábitos alimentarios**. La cocina, en este contexto, se transforma en una herramienta de resistencia ante la crisis, fortaleciendo la identidad y la solidaridad desde lo cotidiano.

Este tipo de iniciativas gastronómicas se consideran hoy esenciales para promover la soberanía alimentaria, impulsar la economía local y mejorar la calidad de vida a través de la educación culinaria.

Premios Nacionales de Gastronomía de Diario de Avisos: 40 años de justicia, equilibrio y sabor

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

En un panorama donde algunos premios gastronómicos tienden a desdibujarse entre intereses cruzados, patrocinios disfrazados y decisiones cuestionables, el **Diario de Avisos** ha vuelto a demostrar cómo se hacen las cosas con rigor. Los **Premios Nacionales de Gastronomía**, entregados ayer en El Sauzal, cumplieron 40 años manteniendo un compromiso esencial: reconocer la excelencia real, sin interferencias comerciales, sin listas por conveniencia y sin convertir los galardones en moneda de cambio.



Es importante entender que cuando se otorga un premio gastronómico no solo se reconoce un trabajo, también se está enviando un mensaje al público. Se informa, se orienta y se señala un camino de referencia. Por eso, cuando un restaurante es nombrado el mejor, o cuando un cocinero, un repostero o un bodeguero reciben un galardón, **deben ser realmente los mejores**, no por intereses coyunturales, sino porque representan lo mejor del momento: trabajo serio, trayectoria sólida y aportación real al sector. El premio no es un adorno, es una guía para quienes quieren saber, conocer y disfrutar con criterio.

Desde **Canariasgourmet.es** celebramos y valoramos este tipo de premiaciones, donde el jurado mantiene independencia y los galardonados son verdaderos protagonistas de la gastronomía, no nombres elegidos por simpatía o por estrategia. Aquí se premia con honestidad, y eso, en estos tiempos, es un acto de coherencia.

Los protagonistas de la noche

Miguel Navarro – Premio Manuel Iglesias

[@EsFum](#)

El chef gomero **Miguel Navarro** es uno de los cocineros canarios más respetados fuera y dentro de las islas. Su carrera es un ejemplo de constancia y disciplina. Formado en las mejores casas de Europa, ha trabajado con grandes maestros, entre ellos Xavier Pellicer o Dani García, y hoy lidera con éxito el restaurante **Es Fum**, en el hotel St. Regis Mardavall de Mallorca, donde mantiene una **estrella Michelin**. Su cocina es técnica, elegante y con sabor, siempre mirando al producto. Recibir el **Premio Manuel Iglesias** no solo es un reconocimiento a su trayectoria, sino un guiño a su tierra de origen.



Chef Miguel Navarro

Si en algún momento Canarias necesitara hacer un dreamteam de cocina seguro que Miguel Navarro sería el capitán del equipo, es un cocinero entregado en cuerpo y alma a su profesión con muchísima pasión, creatividad e ingenio.

María Ritter – Mejor Labor de Difusión Gastronómica

[@MaríaRitter](#)

Bajo la dirección de **María Ritter**, la **Guía Repsol** ha recuperado credibilidad y cercanía dando un giro de 180º. Ritter ha conseguido modernizar un medio histórico, alejándolo del simple listado de restaurantes para convertirlo en una plataforma viva de historias, producto, territorio y cultura gastronómica.



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Ha apostado por el periodismo gastronómico riguroso, apoyando la sostenibilidad, la cocina de raíz y visibilizando a pequeños productores y cocineros que antes no tenían foco. Su trabajo es un ejemplo de cómo se puede contar la gastronomía sin caer en la frivolidad que en muchas ocasiones disfrazan a la gastronomía en general.

Kamezí (Lanzarote) – Mejor Restaurante Nacional

[@Kamezi](#)

El premio al **Mejor Restaurante Nacional** recayó en **Kamezí**, un espacio singular ubicado en Playa Blanca, Lanzarote, donde la gastronomía se convierte en un acto de responsabilidad con el entorno. Al frente de la cocina está **Rubén Cuesta Rodríguez**, un cocinero con una visión clara: trabajar el producto local con sensibilidad, técnica y máximo respeto al origen.

Kamezí no es un restaurante al uso; es un concepto gastronómico basado en el kilómetro cero radical. Disponen de un **huerto propio**, cultivan parte de sus ingredientes y trabajan con productores lanzaroteños y canarios, garantizando una experiencia en la que el territorio es el protagonista. Este enfoque no es una moda, es su filosofía: el sabor del entorno, directamente del campo o del mar al plato.



Chef Rubén Cuesta Rodríguez

El menú degustación de Kamezí cambia con las estaciones, adaptándose a la disponibilidad real del producto. Rubén Cuesta, formado en grandes cocinas nacionales, aplica técnicas contemporáneas sin caer en la complejidad innecesaria, dejando que el producto hable por sí mismo. Pescados locales,

vegetales de cercanía, quesos artesanos y vinos volcánicos son parte fundamental de una propuesta honesta, que respira territorio en cada pase.

La experiencia en sala es igualmente cuidada. La vajilla es artesana, elaborada por creadores locales, y el equipo ofrece un servicio cercano, donde el relato del plato y el origen del producto son parte de la experiencia. La carta de vinos prioriza referencias canarias, reforzando el compromiso con la sostenibilidad y la economía local.

Este premio reconoce no solo la cocina de autor, sino un modelo de gestión gastronómica sostenible, coherente y con identidad. **Kamezí es hoy un referente de cómo se puede hacer alta cocina en Canarias con producto propio, respeto al territorio y sin renunciar a la excelencia.**

Il Bocconcino by Royal Hideaway (Adeje) – Mejor Restaurante Internacional

[@IlBococcino](#)

El galardón al **Mejor Restaurante Internacional** fue para **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, ubicado en el hotel Royal Hideaway Corales Beach, en Adeje, Tenerife. Al frente está el chef **Niki Pavanelli**, un cocinero italiano con una trayectoria consolidada en la alta cocina europea, que ha conseguido un reto delicado: trasladar la esencia de la gastronomía italiana al entorno canario sin imposturas, respetando la tradición y fusionándola con producto local de calidad.



Chef Niki Pavanelli

Il Bocconcino by Royal Hideaway no es un restaurante italiano al uso ni una carta repetida en otros hoteles. Aquí se trabaja desde la alta cocina con un menú donde las pastas frescas conviven con ingredientes canarios, logrando una sinergia que pone en valor ambos mundos gastronómicos. Las salsas, los fondos y las técnicas son netamente italianas, pero con toques atlánticos que sorprenden al comensal sin desvirtuar la raíz.

El chef Pavanelli ha apostado por una

cocina de identidad doble: homenaje a Italia y respeto por Canarias. En sus platos conviven el producto de cercanía—pescados del litoral, papas negras, quesos artesanos—con el recetario italiano más puro, logrando un mestizaje elegante, equilibrado y sin artificios.

La sala y el servicio en Il Bocconcino by Royal Hideaway están a la altura de su propuesta gastronómica. El comensal vive una experiencia completa, con un equipo de sala que acompaña cada plato con un relato coherente y un maridaje que combina vinos italianos de alto nivel con etiquetas canarias seleccionadas, generando un diálogo cultural desde la copa hasta el plato.

Este premio reconoce la cocina internacional bien ejecutada, aquella que se integra en el territorio, respeta las raíces del lugar donde se instala y suma valor sin perder su autenticidad. **Il Bocconcino by Royal Hideaway es hoy un referente en la cocina ítalo-canaria de alta gama** y para nosotros, ya tiene varios años siendo el mejor restaurante internacional de Tenerife.

Otros premiados y menciones destacadas

- **Premio #ConsumeCanario:** El Secreto de Chimiche (Abona, Tenerife)
- **Mejor Labor en Vinos:** Bodega Tierra Fundida (Loreto Pancorbo y Gabriel Morales)
- **Mejor Repostería:** Guirlache (Las Palmas, desde 1973)
- **Mejor Programa de Televisión Gastronómica:** *Comerse el Mundo* de Javier Peña
- **Embajador de la Gastronomía Canaria:** Juan Carlos ‘Caco’ Senante, quien además animó la gala con su conocido humor y guiños al mojo picón.

Una fiesta gastronómica sin imposturas

La gala, conducida por **Aarón Gómez**, combinó humor, emoción y un ambiente festivo donde la gastronomía fue protagonista sin caer en el exceso de pompa. La plaza del Príncipe de El Sauzal acogió un cierre al aire libre, con food trucks y catering, demostrando que la gastronomía es también un acto de encuentro, de calle y de comunidad.

Desde **Canariasgourmet.es** felicitamos al equipo del **Diario de Avisos** por mantener este modelo de premiación, donde la gastronomía se celebra con justicia, equilibrio y sin servidumbres. Eso, en estos tiempos, no es poca cosa.

Noma abre reservas para su temporada 2025-2026 en Copenhague: la experiencia gastronómica más codiciada del mundo ya tiene fecha

La alta cocina mundial vuelve a girar su mirada hacia **René Redzepi**. El equipo de **Noma**, uno de los restaurantes más influyentes de la historia reciente de la gastronomía, acaba de abrir las reservas para su temporada 2025/2026 en [Copenhague](#). Pero eso no es todo: **en 2026, Noma se trasladará a Los Ángeles**, marcando un nuevo capítulo en su trayectoria de exploración culinaria global.

Este anuncio convierte a Noma, una vez más, en el epicentro de la conversación gastronómica internacional. No es solo un restaurante; es un laboratorio de ideas, un símbolo de cambio,

una cocina que anticipa el futuro del sector cada vez que abre sus puertas.

Copenhague: el regreso al origen (por ahora)

[@Noma](#)

La temporada danesa de Noma se desarrollará entre el **30 de septiembre de 2025 y el 31 de enero de 2026**, con un parón navideño del 21 de diciembre al 5 de enero. Durante estos meses, el restaurante abrirá sus puertas para cenas los martes, miércoles y jueves, y ofrecerá tanto almuerzos como cenas los viernes.

Como es habitual, las reservas se han activado online y, en cuestión de minutos, muchas fechas ya han colgado el cartel de completo. Para los que no lo han conseguido a la primera, Noma recomienda apuntarse a la lista de espera. Es un sistema ya conocido por los habituales de la casa: muchas plazas se liberan a última hora y estar en esa lista puede ser la llave para entrar al templo gastronómico danés.



Los precios no son un secreto ni un misterio: la experiencia completa suele superar los **600 euros por persona**, incluyendo menú degustación, maridaje y servicio. Para algunos, un lujo desmedido; para otros, un billete a uno de los viajes gastronómicos más significativos que se pueden vivir en la

actualidad.

¿Qué significa comer en Noma?

Quienes han pasado por sus mesas lo saben: **Noma no es un simple restaurante de alta cocina.** Es un proyecto que cambió las reglas del juego desde su apertura en 2003. Redzepi y su equipo han enseñado al mundo a mirar al producto local de otra manera. Fermentaciones, algas, flores, insectos, maduraciones controladas y técnicas ancestrales conviven con una ejecución culinaria impecable.

Cada temporada, el menú es un espejo del entorno, un retrato comestible del momento y el lugar. En Copenhague, eso significa musgo, brotes, mariscos del Báltico, fermentados imposibles y un despliegue de creatividad que roza la alquimia. Todo, sin perder el respeto absoluto por el sabor y la emoción en cada plato.

El gran salto: Noma aterriza en Los Ángeles en 2026

Pero lo más impactante del anuncio no es solo la nueva temporada en Dinamarca. La gran noticia es que **Noma abrirá una residencia temporal en Los Ángeles en 2026.** Será una estancia de entre **cinco y seis meses**, en la que el equipo de Redzepi trasladará su laboratorio culinario a la costa oeste de Estados Unidos.



Este movimiento no es nuevo para el restaurante danés, que ya ha realizado residencias en ciudades como Kioto, Tulum o Sídney. Sin embargo, el desembarco en California tiene un peso simbólico y gastronómico importante. Los Ángeles representa un ecosistema culinario propio, con mercados de agricultores, productos autóctonos, influencias mexicanas y asiáticas, y un entorno creativo único.

René Redzepi ha confesado que se enamoró de la ciudad tras una estancia en Manhattan Beach junto a su familia. “Hay una energía creativa en Los Ángeles basada en la pasión, no en el dinero”, explicó en una entrevista reciente.

Se espera que el menú de esta residencia californiana mantenga la esencia de Noma: ingredientes locales, técnicas de fermentación, exploración del territorio y una narrativa

gastronómica que irá más allá del simple servicio de platos. Los precios, según las primeras filtraciones, estarán en torno a los **400 dólares solo por el menú degustación**, sin contar maridajes.

Las reservas aún no están abiertas, pero se espera que la lista de espera comience a activarse en los próximos meses. Los detalles concretos sobre fechas y ubicación se revelarán antes de final de año.

¿Por qué Noma sigue siendo relevante?

Porque **no es un restaurante que se limite a reproducir fórmulas de éxito**. Noma es un laboratorio de ideas que cambia de piel cada temporada. Lo que allí se cocina, literalmente, influye en la manera en la que se concibe la gastronomía mundial: desde las cartas de los restaurantes de vanguardia hasta los pequeños detalles en los bistrós locales.







La decisión de trasladarse a Los Ángeles no implica un cierre definitivo de Copenhagen, al menos por ahora. Es una extensión natural de un modelo que ha entendido **la cocina** como un diálogo con el territorio, esté donde esté. Y si ese territorio cambia, el menú también cambia. Esa es, precisamente, la magia del proyecto Noma.

El futuro de la experiencia

gastronómica

La gastronomía global está en plena transformación. Modelos como el de Noma marcan la pauta y empujan a otros restaurantes a reflexionar sobre su relación con el entorno, la sostenibilidad y el sentido del lujo gastronómico. Porque, al final, la pregunta ya no es solo **¿qué comemos?**, sino **¿cómo y por qué comemos así?**

Mientras algunos discuten si el precio lo justifica, otros ya están en la lista de espera, conscientes de que un menú en Noma no es un almuerzo o una cena cualquiera. Es un evento cultural, un viaje sensorial y un testimonio de cómo la cocina puede ser arte, ciencia y emoción a partes iguales.

Queda claro: **la revolución gastronómica no se detiene**. Y Noma, una vez más, está en el centro del huracán.

<https://www.exploretock.com/noma/>

Si desea ponerse en contacto noma@noma.dk

Noma Refshalevej 96 Kobenhavn K, 1432

Tel: +45 3296 3297

Canarias eleva su voz vitivinícola en el corazón de Europa

Pedro Sánchez Rodríguez representa la singularidad del vino canario en el 4º Congreso Internacional Rencontres Ampélographiques en Saint Mont

La viticultura canaria sigue ganando espacio en los principales foros internacionales de vino. En esta ocasión, el

enólogo y viticultor **Pedro Nicolás Sánchez Rodríguez** fue invitado como ponente destacado en el **4º Rencontres Ampélographiques**, celebrado los pasados **30 de junio y 1 de julio de 2025** en **Saint Mont, Francia**.

Sánchez acudió como único representante español a este prestigioso encuentro internacional, compartiendo con la comunidad especializada el valor de las **variedades de uva autóctonas de las Islas Canarias** y su decisivo papel en la expresión del **terruño volcánico y atlántico insular**.

El congreso reunió a expertos, investigadores y profesionales del vino de todo el mundo, en una cita centrada en el estudio de las variedades de vid minoritarias, la biodiversidad vitícola y la innovación enológica internacional. La participación del enólogo canario supuso una oportunidad clave para proyectar la riqueza y diversidad de la viticultura de Canarias en un escenario global estratégico para la promoción internacional de los vinos canarios.



Bajo el título **“Variedades de uva endémicas de las Islas Canarias y experiencia al servicio de una identidad singular”**, Pedro Sánchez Rodríguez expuso las particularidades de los **viñedos canarios**, su historia, su resistencia al cambio climático y su enorme potencial enológico. Compartió cartel con personalidades de renombre como **Laurent Audeguin** (Instituto de la Vid y el Vino de Francia), **Stéphane Derenoncourt** (consultor enológico internacional) y **Olivier Yobregat** (agronomo y ampelógrafo), entre otros especialistas.

La jornada incluyó además una **mesa redonda internacional** con figuras del calibre de **Olivier Bourdet**, director de Plaimont y principal impulsor de la actividad, **Sarah Abbot**, **Master of Wine** y fundadora de Old Vine Conference, **Xavier Thuizat**, **Mejor Sumiller de Francia**, **Jeff Vejr**, enólogo y restaurador en Oregón (EE.UU.), y representantes de destacadas **bodegas europeas y estadounidenses**. Un foro dinámico que favoreció el intercambio de ideas sobre la **preservación de la biodiversidad vitícola mundial** y la defensa de las tradiciones vinícolas locales.

Gracias a la colaboración de GMR Canarias, a través de Volcanic Xperience, los vinos del archipiélago canario tuvieron una presencia destacada en Saint Mont. La promoción incluyó catas internacionales, networking con profesionales del sector y presentaciones conjuntas con productores de Francia, Estados Unidos, Turquía e Italia.

En este contexto, **Pedro Sánchez Rodríguez**, junto al francés **Miguel Aguirre** (director gerente de Château La Tour Blanche Grand Cru Classé de Burdeos), defendieron la **autenticidad de los vinos canarios**, resaltando su diferenciación frente a otras zonas vitivinícolas. Este enfoque despertó el interés de **sumilleres internacionales, periodistas especializados y distribuidores de vino de diversos países.**

La degustación conjunta de vinos volcánicos y atlánticos permitió mostrar las particularidades de las variedades locales de Canarias, consolidando el interés comercial por los vinos singulares del archipiélago en los mercados exteriores.

El impacto de esta participación se reflejó en el interés directo manifestado por expertos y referentes del sector como **Xavier Thuizat** y por medios de comunicación especializados de primer nivel, entre ellos **Jancis Robinson, La Revue du Vin de France, Terre de Vins y Le Figaro**. Una señal clara de que los **vinos canarios** deben seguir reforzando su posicionamiento internacional, apostando por la exportación y el prestigio en

mercados estratégicos.

Más que un congreso: una plataforma de cooperación global

Además del componente promocional, este congreso internacional de vino fue una plataforma de cooperación para establecer contactos estratégicos. Muchos de los asistentes, además de investigadores, son profesionales activos del vino, lo que abre la puerta a futuras colaboraciones comerciales y científicas en defensa de la agricultura insular y la biodiversidad vitícola.

The Roots Tasca: donde la carne se alza en cruz y el fuego escribe la historia

Fotografía: Edu Gorostiza

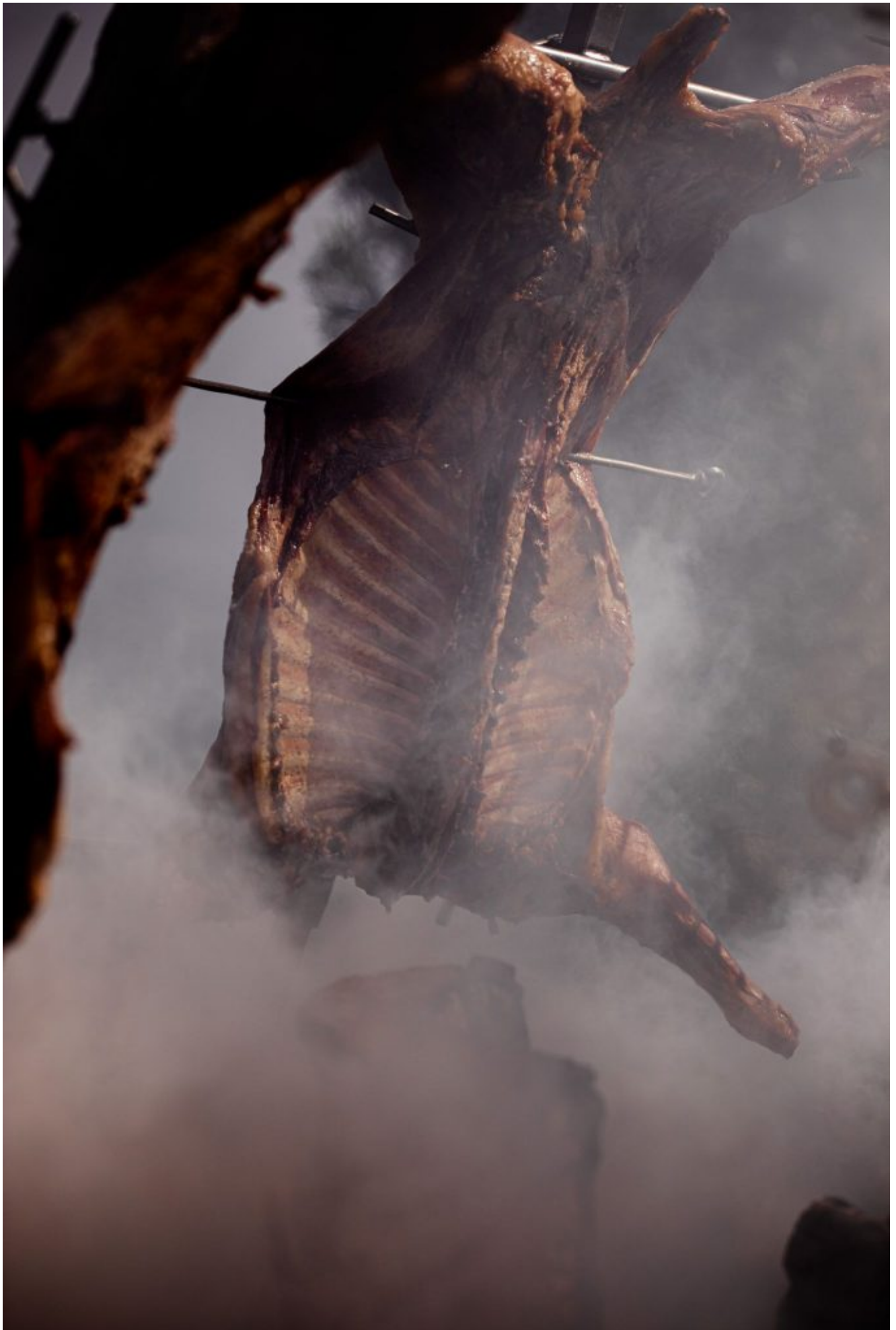
¿A quién no le gusta el olor de una buena barbacoa? Ese perfume inconfundible de leña viva, grasa noble y humo lento, que detiene el paso, activa los sentidos y despierta el apetito antes de ver la carta. En lo alto de La Esperanza, donde el monte se vuelve espeso y el aire tiene gusto a pino y humedad, hay un lugar donde ese olor no es [anécdota](#), es **promesa cumplida**. Hablamos de **The Roots**, una tasca de carne con palabra mayor y fuego argentino al mando.

Aquí, la carne no se esconde ni se disfraza. Se muestra en cruz. Se eleva. Se rinde al calor directo en un ritual que no es solo cocina: es espectáculo. Y no uno cualquiera. Es el tipo de espectáculo que te atrapa sin música, sin luces, solo

con humo, técnica y el crepitar del fuego. **Las cruces metálicas sostienen las piezas abiertas, como estandartes sagrados del asado, frente a las brasas.** Un espectáculo hipnótico que recuerda que la cocina también puede ser ceremonia.

Un argentino al frente, el fuego como lengua materna

El asador, Sergio González Ríos –argentino de nacimiento y alma isleña por elección–, no busca llamar la atención. Deja que hablen el punto, la costra perfecta, el jugo que queda entre las fibras cuando el cuchillo hace lo suyo. **No hay bravuconadas, hay conocimiento. No hay exceso de discurso, hay precisión.** Cada vuelta a la cruz está medida, cada corte sale a tiempo. Y eso, se nota.



Pero **The Roots** no se queda solo en la parrilla. Antes del fuego, **las empanadas** argentinas hacen su entrada como debe ser: masa crujiente, repulgue de orgullo y relleno con sabor. Después, el queso fundido, servido en cazuela de barro, se estira con provocación y gusto, mientras la mesa empieza a callar. Porque en sitios así, **se habla menos y se mastica más.**

Carne con nombre y punto: picaña, costillar, entraña, vacío

La carta es sencilla, directa y sabrosa. **Picaña con su grasa justa, costillar con hueso largo, entraña para cortar con cuchara, vacío jugoso**, todo servido en bandejas de barro, acompañado de un chimichurri casero que no busca robar protagonismo, sino acompañar con garra. Cada corte llega con su propio relato, con su historia de fuego lento y punto exacto. Nada de carne tibia, nada de brasa apurada: aquí se cocina al ritmo que exige el producto.







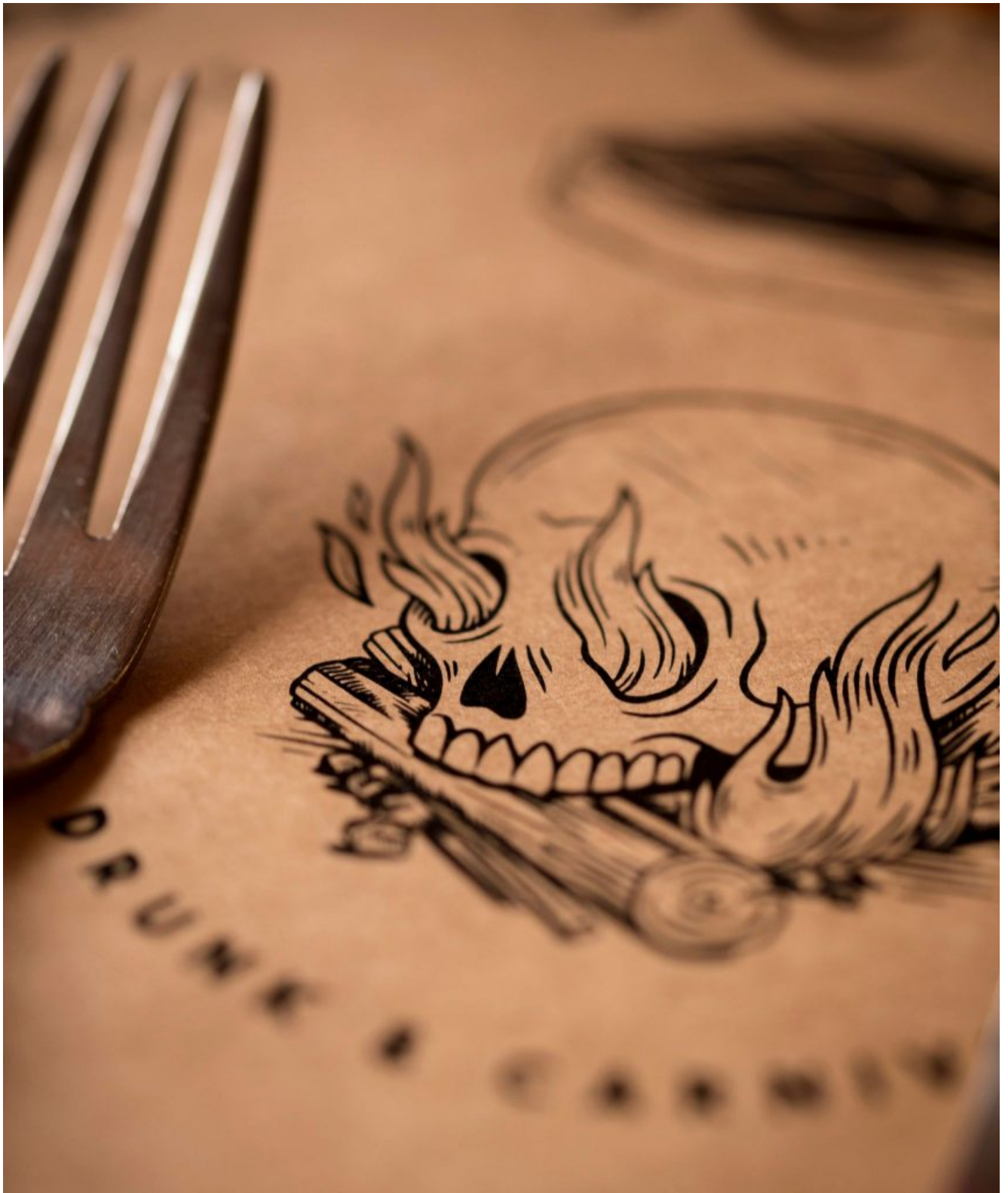
Las guarniciones también merecen mención. **Papas rústicas con guacamole fresco**, toque isleño que suma suavidad y color. Ensaladas simples pero sabrosas. Y, de postre, dulce de leche y plátano, en un cierre que fusiona afectos argentinos y canarios con un guiño dulce y cremoso.

Comer bien sin impostura

The Roots no pretende ser lo que no es. Y eso lo convierte en algo escaso: **un sitio donde se come bien sin impostura, sin decoración innecesaria, sin discursos vacíos**. Aquí no hay cocina de autor, pero hay un autor del fuego. Y eso, hoy, vale tanto o más.









La experiencia es completa: la vista de las cruces en asado, el olor que envuelve todo el local, el crujido de la corteza al partir un costillar, la calidez del barro, el vino tinto que corre sin prisas y la sonrisa cómplice del que está al frente. En las reseñas, los comensales no ahorran adjetivos: “inolvidable”, “auténtico”, “para repetir”. Y lo cierto es que todos coinciden en algo esencial: **aquí la carne se respeta. Y se nota.**

Un proyecto con raíces, fuego y carácter

The Roots es el reflejo de una visión clara. La de **Roberto Poleo Galván**, su propietario, que apostó por crear un lugar honesto, cálido y contundente en plena sierra tinerfeña. Y la de **Sergio González Ríos**, el cocinero que ejecuta esa visión con temple, fuego y cuchillo. Ambos han conseguido lo más difícil en un restaurante de carne: **convertir cada corte en una experiencia que se recuerda, no solo se mastica.**



Si estás en Tenerife y eres de los que aman la carne con devoción, sube a La Esperanza. Respira hondo, sigue el olor del humo y deja que te reciba **una cruz de hierro con fuego abajo y carne arriba**. Es una postal. Una declaración. Es una promesa cumplida.

Porque en The Roots no se viene a comer, se viene a vivir el fuego. Y cuando eso pasa, ya no hay vuelta atrás.

Web para reservas online: <https://the-roots.eatbu.com>

Horarios de apertura:

- Miércoles a sábado: 13:00 – 23:00
- Domingos y festivos: 13:00 – 19:00
- Lunes y martes: cerrado

Servicios:

- Reservas recomendadas
- Accesible para sillas de ruedas
- Acepta tarjetas
- Ambiente acogedor con posibilidad de música en vivo
- Aparcamiento en la zona
- Admite mascotas en zona exterior

Recomendamos reservar con antelación, especialmente fines de semana y festivos.

Puedes hacerlo por teléfono, email o directamente desde su web. Si se trata de un grupo, consulta disponibilidad para espacios exteriores o cabañas privadas.

Hoy me provoca una buena tasca...La Villera

A veces no te apetece un restaurante con estrella, soles ni ningún tipo de calificativo galáctico. Te apetece una buena tasca. Con sus platos honestos, una carta sin florituras ni egos, el vino servido con naturalidad y un servicio que te trata como si fueras de la casa, aunque no lo seas. De esas donde no necesitas pedir permiso para rebañar el plato ni justificar por qué quieres una segunda copa o por qué no quieres cambiar de vino con el pescado, por ejemplo. Esa sensación de libertad, de apetito sin ceremonias, de gusto sin rigidez, tiene nombre propio en La Orotava: Tasca Villera.

Ubicada en el casco histórico de uno de los municipios más bellos de Tenerife, La Orotava no solo presume de balcones, adoquines y conventos; también se ha ido convirtiendo en uno de los enclaves más sabrosos del norte de la isla.

Allí donde el visitante busca autenticidad, el local busca calidad sin artificio, y el comensal quiere comer bien, sin pagar con la billetera ni con la paciencia. Y entre tantas propuestas que se diluyen con el tiempo, hay proyectos que echan raíz y hacen parte de una identidad: Rubén García es parte de esa historia.



De izq. a der: Yolanda, al centro Carmelo, detrás Damiano y Rubén F. García Sacramento

Comenzó en esta misma esquina con apenas 14 años, cuando el

local era una bocatería familiar. Con el tiempo pasó por hoteles, coctelería, tuvo su pizzería en Santa Úrsula, y luego el Mirlo Blanco. Hasta que regresó a La Orotava para transformar aquel antiguo espacio en lo que hoy es **Tasca Villera**: primero como bar de copas y tapas, y desde hace más de ocho años, como tasca renovada y con identidad.

La carta no presume de platos que no puede defender. Tiene clásicos bien llevados, combinaciones que sorprenden y creaciones que se prueban primero como sugerencia, y si el comensal lo aplaude, se quedan. Entre ellos el “**Entrecot con papas y pimientos asados**”, sin trampa, solo buen género y punto perfecto de plancha.

El bacalao con salsa roquefort, que logra ese equilibrio casi imposible entre intensidad láctica y suavidad marina. **Los chocos**, simplemente a la plancha con **aliño de la casa** y guarnición fresca. Los tomates aliñados con langostinos, aguacate, queso blanco, albahaca y reducción de balsámico, una entrada que entra por la vista y gana en frescura.



Entrecot con papas y pimientos asados



El bacalao con salsa roquefort



Chocos a la plancha



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos: crujiente

por fuera, fundente por dentro, goloso sin empalagar. Y uno de los más redondos: **el revuelto de setas con morcilla canaria**, cremoso, sabroso, con ese puntito ahumado que pide pan y silencio.

Aquí cada plato tiene alma, y no solo por el producto, que es fresco y escogido con criterio, sino por el cariño que se percibe en su preparación. No hay prisas, ni rellenos sin sentido. En cocina se trabaja con respeto por la materia prima, y eso se nota en el sabor, en las texturas y en ese confort que solo da lo bien hecho.



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos

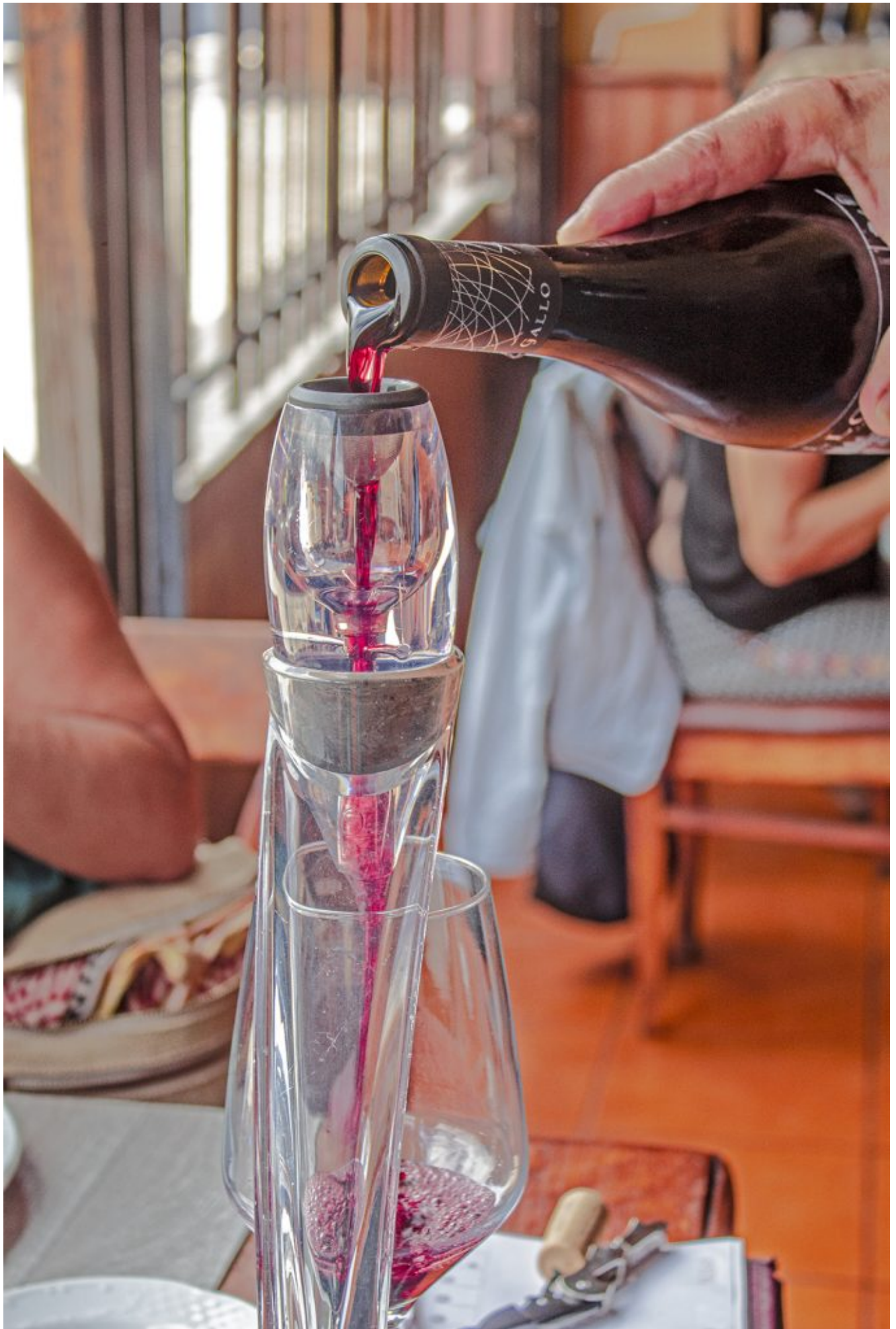


Revuelto de setas con morcilla canaria

Pero si algo distingue a **Tasca Villera** es su pasión por el vino. Hoy cuenta con más de 160 referencias y unas 60 denominaciones de origen. **Vinos de toda España y del mundo: Argentina, Sudáfrica, Turquía, Eslovenia, Líbano, Nueva Zelanda, Australia, Portugal, Alemania, Francia, Italia, Austria, Estados Unidos.** Y lo mejor: también funciona como vinoteca. Puedes tomar el vino en mesa o llevártelo a casa, con un precio especial de unos cinco euros menos por botella. Una opción que muchos agradecen cuando descubren una etiqueta que les conquista.

Y si hablamos de cómo se sirve el vino, vale la pena destacar el detalle: aquí se cuida cada copa, incluso usando aireadores elegantes que oxigenan el vino

al servirlo, elevando la experiencia sin caer en teatralidades. Detalles que suman y que, sin hacer ruido, revelan la pasión con la que se trabaja.





La atención es otro de sus puntos fuertes. Cercana, natural, sin esa distancia forzada que a veces incomoda en otros restaurantes. Aquí da igual si eres local o vienes de lejos: te atienden con la misma amabilidad, con ganas de que comas bien y te vayas contento. Hay conversación si la buscas, recomendaciones si lo pides, y una sonrisa que no se finge. El ambiente es familiar sin ser invasivo, y esa calidez es lo que hace que muchos repitan.

En **Tasca Villera** se come bien, se bebe mejor y se está a gusto. Sin imposturas. Sin pretensiones. Es una casa de comidas moderna, con oficio, con memoria y con ganas de seguir creciendo. Un lugar donde la etiqueta no está en el mantel, sino en la actitud. Y eso, en estos tiempos, vale oro.

Tasca Villera Calle Sabino Berthelot Augier, 20. La Orotava, Tenerife. Tel. 922 33 18 69 Horario: todos los días de 13:00 a 22:30 h

Maido by Mitsuharu Tsumura, el número uno del mundo que ya conocíamos

Cuando un restaurante alcanza la cúspide mundial, el eco es inmediato. Pero hay casos donde ese reconocimiento, más que sorpresa, confirma una certeza que muchos ya sabían. Maido, el restaurante limeño de Mitsuharu “Micha” Tsumura, ha sido elegido como el mejor restaurante del mundo en The World’s 50 Best Restaurants 2025, y desde esta redacción, en [Canariasgourmet.es](https://canariasgourmet.es), lo recibimos como quien celebra el destino de un viejo amigo.

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS[™]
2025
presented by
S.Pellegrino & Acqua Panna

No.1

MAIDO

LIMA

Porque sí, Micha ya había cocinado con nosotros, al menos en palabras. En 2017 lo entrevistamos, cuando la cocina nikkei se consolidaba como una de las expresiones más singulares y potentes del cruce cultural entre Japón y Perú. Ya entonces intuíamos que su [proyecto](#) no era una moda, sino un manifiesto.

Y hoy, al convertirse en el número uno del planeta, no podemos evitar leer esa entrevista con otros ojos: como un prólogo que ya contenía todos los ingredientes del futuro. [Leer entrevista completa aquí.](#)

Maido: más que fusión, una cultura

Maido no es un restaurante que se esfuerce por impresionar. No lo necesita. La sorpresa no es su herramienta; lo suyo es la profundidad. En su cocina no hay juegos malabares ni adornos gratuitos, sino una precisión quirúrgica que nace del conocimiento y del respeto por cada ingrediente. Su propuesta no busca llamar la atención, sino sostenerla en el tiempo, como hacen los clásicos. Cada plato es un relato breve, minucioso, que no grita ni se apura, pero permanece en la memoria del comensal mucho después de haberse disuelto en la boca.





Hablar de fusión en Maida es quedarse corto. No es un ejercicio de mezcla: es una cultura nueva en sí misma. Perú y Japón no se combinan; se funden en una identidad que no necesita explicaciones. No hay contraste forzado ni deseo de exotismo: hay naturalidad, [armonía](#), sentido. Como si el ceviche y el dashi hubieran nacido del mismo mar. Como si el

umami y el ají se hubieran criado juntos en la misma cocina familiar.

El menú 2025 de Maido habla con voz firme y contenido lúcido.

Desde los fondos marinos cocinados durante horas –que recuerdan la paciencia del ramen más ortodoxo– hasta las texturas vegetales tratadas con mano japonesa y corazón andino, todo tiene lugar porque todo tiene un porqué. El miso se insinúa donde antes estuvo el ajonjolí. El shoyu encuentra su eco en una leche de tigre sin estridencias. Cada elemento ha sido pensado no para adornar, sino para contar una historia que solo puede contarse en ese plato, en ese lugar y en ese tiempo.

Y eso, en un mundo gastronómico donde el algoritmo dicta tendencias efímeras, es una revolución silenciosa. Maido no compite en la feria del asombro: propone otra forma de mirar, de cocinar, de entender lo que significa representar un país –o, mejor dicho, dos– desde el lenguaje profundo del sabor. En su menú, la técnica es una herramienta, pero la emoción es el propósito. Lo sabíamos



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018



Mitsuharu Tsumura



Mitsuharu “Micha” Tsumura

No es arrogancia. Es memoria. Cuando entrevistamos a Tsumura hace siete años, lo hizo con esa serenidad que tienen los cocineros que no necesitan demostrar nada. Hablaba de arroz como quien habla de poesía. De los dashi, los fondos, el ají, la paciencia. Su visión era la de alguien que sabía que para emocionar no basta con impresionar.

Hoy que el mundo lo corona como el mejor, nosotros solo asentimos. Ya lo sabíamos. Porque había una honestidad en su mirada, una coherencia en su discurso y una madurez en su cocina que no se improvisa. Era cuestión de tiempo. Y ese tiempo, por fin, ha llegado.

¿Cuánto cuesta comer en el mejor restaurante del mundo?

[ReservasMaido](#)

Convertirse en el número uno del mundo no solo es una

distinción simbólica, también eleva el deseo –y la responsabilidad– de vivir esa experiencia. **Comer en Maido es acceder a una de las expresiones más sofisticadas y emocionales de la cocina global**, y como toda obra de alta artesanía, tiene su precio.

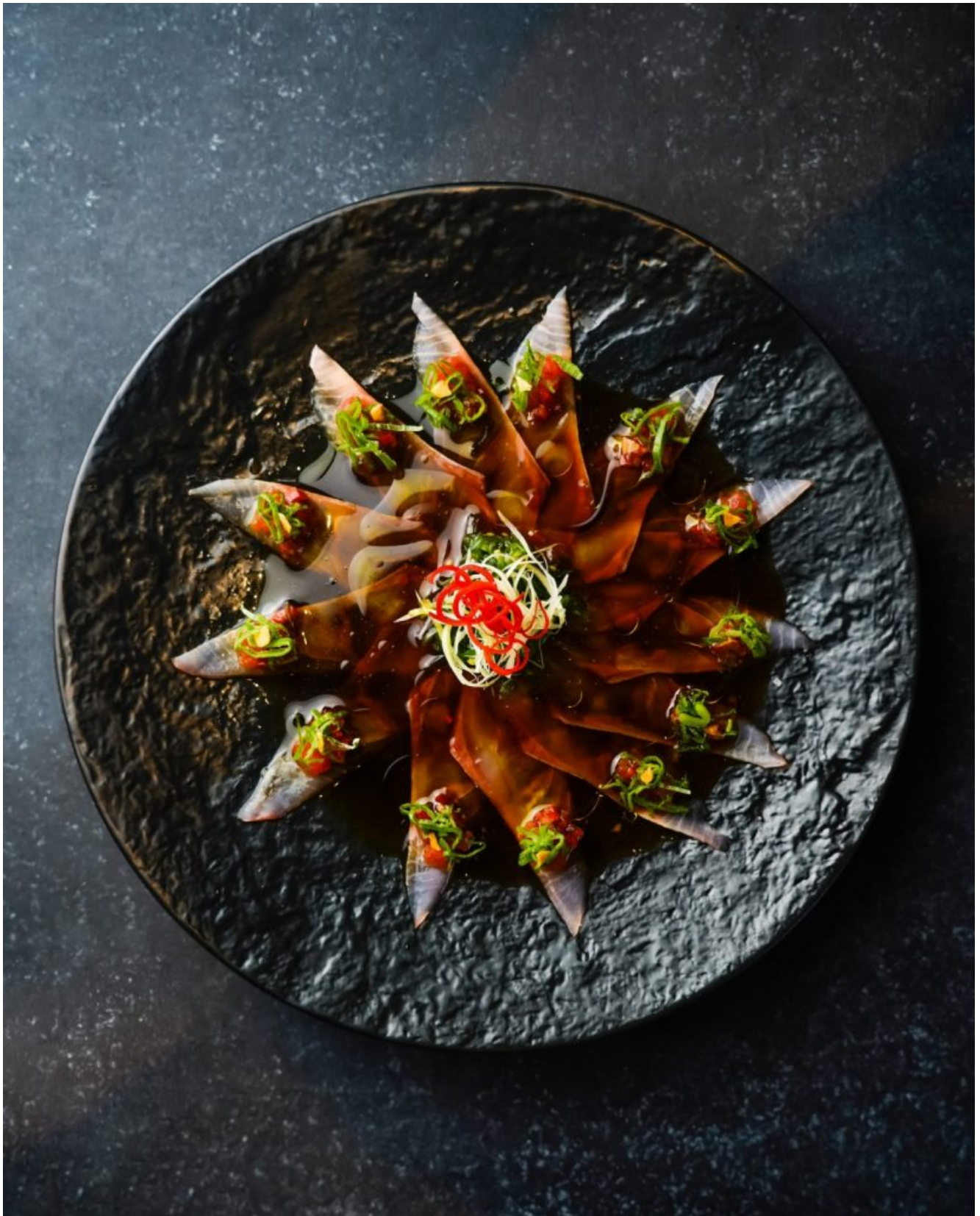
La experiencia sin maridaje cuesta S/ 1190.00 por persona, lo que equivale aproximadamente a 290 euros al cambio actual (junio 2025). Para quienes desean acompañar el menú con una selección de bebidas, hay varias alternativas:

- Con maridaje Maido: S/ 1880.00 (≈ 460 euros)
- Con maridaje Tokujou: S/ 2420.00 (≈ 595 euros)
- Con maridaje sin alcohol: S/ 1554.00 (≈ 380 euros)

Las reservas están disponibles de lunes a sábado, en turnos de 13:00 a 21:00 horas. Todos los precios incluyen impuestos y servicio, y pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso. Lo cierto es que, más allá del coste económico, sentarse a la mesa en Maido es **invertir en una vivencia sensorial, cultural y emocional que trasciende el acto de comer**. Porque aquí, cada plato no solo alimenta: **sostiene una historia que nace del mestizaje, se cocina con técnica y se sirve con alma**.

Una victoria de la cocina como legado (y la despensa como continente)

Este primer puesto no es solo un reconocimiento individual. Es un acto de justicia poética para toda una región que durante años fue mirada como recurso, no como narrativa. El triunfo de Maido es el triunfo de Latinoamérica como gran despensa del planeta, no solo por su biodiversidad incomparable, sino por la inteligencia culinaria que ha sabido leer ese territorio con respeto, sabiduría y creatividad.



Es una victoria para Perú, sí, pero también para México, Colombia, Brasil, Argentina, Chile, Bolivia, Venezuela... y para todos los pueblos que han convertido el maíz, la papa, la quinoa, el cacao, el ají, la yuca o el plátano en relatos de identidad. Y es también –por fin– una victoria para los chefs

que no subordinan su cocina al mercado, sino que cocinan con la tierra en las manos y la memoria en el fuego. Esos que han entendido que cada ingrediente es también un documento, una raíz, una lengua viva que merece ser hablada con el cuerpo, no solo con el ego.

En un contexto global donde la gastronomía corre el riesgo de volverse puro espectáculo, marketing o accesorio de lujo, Maido nos recuerda que aún hay verdad cocinada a fuego lento. Que todavía existen cocinas que no persiguen viralidad sino permanencia. Y que hay chefs –como Mitsuharu– que piensan en función del sabor, no del algoritmo, y que logran emocionar no por lo que muestran, sino por lo que despiertan.

Desde Canariasgourmet.es, donde creemos que el periodismo gastronómico debe caminar al ritmo de los grandes procesos y no detrás de titulares efímeros, celebramos este hito con respeto, con alegría y con la complicidad de quien ya sabía, hace años, lo que hoy el mundo acaba de descubrir. Porque hay cocinas que llegan a la cima por moda. Y hay otras que llegan por destino. Maido es de estas últimas.

Sabor Canario Extra, cocina con raíces, técnica y emoción

Fotografía: José Garavito

Estar enamorado es, sin duda, uno de los estados más inspiradores del ser humano. Cuando el amor es verdadero, cada gesto, cada matiz y cada detalle del ser amado se convierte en motivo de admiración. Y eso mismo ocurre con la cocina cuando nace del flechazo: de una conexión profunda con un territorio, sus sabores, sus gentes.

No, esto no es una historia de romance entre dos personas –aunque bien podría serlo– sino el relato de un chef que llegó a las [Islas Canarias](#) y, al descubrirlas, supo que no podría marcharse. Se llama Diego Carducci, y su historia comienza en La Gomera, donde tuvo su primer contacto con los productos locales y parte del recetario tradicional. Pero fue en Tenerife donde terminó por echar raíces junto a su familia, convirtiendo esa admiración por el territorio en un restaurante con identidad propia: **Sabor Canario Extra.**

Hablar con Diego es escuchar a alguien que no solo cocina, sino que vive con pasión el producto local. Lo conmueve la vieja, le fascina el cochino negro, respeta profundamente lo que da el huerto, y cada uno de sus platos parece contar una parte de ese viaje que lo trajo hasta aquí. Su cocina no se limita a replicar lo aprendido: lo transforma, lo afina, lo expresa con lenguaje propio y mucha técnica. Y eso se nota. La pasión de un cocinero es como la tos, no se puede esconder.



Fabio Carducci y Diego Carducci, equipo de cocina. Foto: Sabor Canario Extra

Hoy nos encontramos en Calle Juan Reverón Sierra, en Los Cristianos, donde acaba de estrenar su nuevo local. Un espacio sobrio, cómodo y bien resuelto, donde todo apunta a lo esencial: el sabor, la experiencia, el producto. Aquí, Sabor

Canario Extra da un paso adelante con una propuesta que roza la alta cocina sin perder calidez ni cercanía, ideal para quienes buscan algo más que lo típico.

Vamos a los manteles de Sabor Canario Extra.

Y lo hacemos con un plato que condensa perfectamente lo que este chef entiende por frescura, identidad y emoción. **“Tartar de bocinegro y vieja con papaya”**. No es una ensalada ni un tartar al uso. Tampoco una reinterpretación sin alma. Es un plato complejo y elegante, donde la técnica y el producto se dan la mano para construir un relato gustativo preciso.

Aquí, el pescado se presenta en forma de una especie de brandada refinada, donde el bocinegro y la vieja –dos especies profundamente canarias– se funden sin perder personalidad. La papaya aparece en dos versiones: en trozos, como pequeños estallidos de frescura dulce; y en forma de consomé frío, aportando jugosidad y ese hilo conductor vegetal que da coherencia al conjunto.

El resultado es un bocado limpio, profundo, sutil y muy bien equilibrado. Los pescados mandan, sí, pero no imponen. La papaya no dulcifica en exceso, solo suaviza, refresca, acompaña. Un plato que no necesita levantar la voz para brillar. Porque cuando hay fondo, no hace falta gritar solo disfrutar.



“Tartar de bocinegro y vieja con papaya”

Y justo cuando uno piensa que ya ha entendido la cocina de

Carducci, llega un giro delicado, que recuerda que aquí también hay alma vegetal. **La crema de batata trufada** no es un simple entrante ni un preámbulo sin pretensiones: es un plato con profundidad y contundente en todos los sentidos, que narra la historia del territorio desde la raíz –literal– y que equilibra técnica, sabor y belleza.

La base, una batata local cocinada con precisión, se transforma en una crema suave, tibia y envolvente, con ese dulzor terroso que en Canarias conocemos bien. Pero aquí no viaja sola: la acompaña una goda de remolacha –sí, esa especie de **gema vegetal** en forma de lágrima– que aporta contraste cromático y un leve recuerdo mineral, pero consistente.



La crema de batata trufada



A lo largo del cuenco se disponen finas láminas de lardo de cochino negro, enrolladas con elegancia, que aportan untuosidad y un perfume intenso. Y entonces sucede algo inesperado: la combinación entre la trufa, la crema de batata y la mantequilla de cabra produce en boca una sensación sedosa, profunda, casi como si hubiera foie. Una textura rica, envolvente, de esas que se quedan en la memoria gustativa.

Lo pensé, lo saboreé, y lo comenté: “Esto lleva foie”. Pero no. Al conversar con Diego, me confirmó que no lo lleva. Y eso, lejos de restar, me hizo valorar aún más el equilibrio técnico y la maestría de sabores que logran provocar tal efecto. Cuando un plato es capaz de evocar algo que no contiene, es porque está trabajado desde el conocimiento y la intuición.

Detalles crujientes –como el coral negro

y un crumble especiado— aportan dimensión y contraste, mientras algunas flores comestibles suman frescura sin caer en el adorno vacío, en estos platos muy paisajísticos todo se come.

Este es un bocado que acaricia, que sorprende, que confirma que la cocina de autor no necesita alardes para conmover. Basta con saber lo que se quiere decir, y decirlo con belleza.

Tras un arranque vibrante y fresco, llega uno de esos platos que marcan el ritmo del menú y se instalan en la memoria. **Carrilleras de cochino negro 72 horas sous-vítæ**, una elaboración que exige tiempo, paciencia y conocimiento técnico, pero que, cuando se ejecuta bien, regala al comensal una experiencia profunda, casi emocional.

La carrilleras —una de las partes más melosas y sabrosas del animal— ha sido cocinada a baja temperatura durante 72 horas. El resultado es una textura que no necesita cuchillo, que se deshace al contacto con el tenedor y que, en boca, se comporta como una caricia untuosa. Pero lo realmente fascinante está en el equilibrio: la potencia del cochino negro no se impone con brutalidad, sino que se presenta afinada, delicada, arropada por una salsa de almogrote sutilmente trabajada y una reducción de vino tinto del Sauzal que aporta profundidad, taninos domados y ese retrogusto largo que invita al siguiente bocado.



Carrilleras de cochino negro 72 horas sous-vítæ



“Y no podemos pasar por alto el aspecto visual: cada plato es un verdadero paisaje comestible. Hay una intención clara en cada trazo, en cada textura, en cada volumen. Nada está puesto al azar. Todo ha sido concebido y ejecutado con una elaboración manual precisa, casi artesanal, que no solo alimenta el paladar, sino también la mirada. Y sí no, *miren las fotografías...*”

El acompañamiento no es accesorio: alcachofa asada, firme y elegante, presentada con mimo y precisión, con un topping vegetal que más que decoración es una promesa de textura y frescura. A su lado, un puré de batata morada de Güímar en

forma de pequeñas rosetas, que no solo aporta un contraste visual hipnótico sino también un punto dulce y terroso que envuelve el paladar. El conjunto se completa con un crumble de tierra especiada que juega con la crocancia y aporta dimensión al plato.

Visualmente, el plato es un espectáculo: cromáticamente dramático, con contrastes de color que rozan lo pictórico, y un emplatado que respira personalidad. En boca, cada elemento tiene una función precisa, pero es la armonía la que gobierna. Nada sobra, nada se impone. Un plato para detenerse, cerrar los ojos y dejar que hable el sabor.

Hay platos que trascienden la técnica. Que no solo buscan reinterpretar, sino reconectar con la memoria colectiva. La **deconstrucción de costillas, papa y piña** es uno de esos momentos tradicionales del menú en los que la creatividad y las recetas del territorio caminan de la mano sin pisarse. Aquí no hay disfraz ni ruptura innecesaria: hay homenaje, precisión y sabor con las “cartas” sobre el plato.

El plato llega con un aspecto elegante, casi ceremonial, incluso el chef demuestra su emoción al hablar del plato. A un lado, las **costillas deshuesadas**, jugosas, fibrosas, tratadas con mimo, como si cada hebra de carne hablara del tiempo que ha tomado lograr esa textura. En paralelo, una porción de **puré de papa negra** con acabado geométrico y delicado (toque de pastelería), rematado con un crujiente vegetal que añade volumen visual. Lo que parece espuma ligera –casi un suspiro– es en realidad una **emulsión de piña**, dulce y ácida, que funciona como hilo conductor con el resto del conjunto.





Deconstrucción de costillas, papa y piña

Y entonces, como si el plato cobrara vida, se vierte en mesa un consomé de mojo verde que no solo completa la escena, sino que da sentido a todo. Verde, aromático, fresco. Ese líquido encierra la esencia de un mojo bien hecho, pero con una delicadeza casi etérea.

Debo decirlo: **la primera deconstrucción de este plato emblemático canario** que probé fue obra de **Jesús González** en su recordado restaurante **El Duende**. Desde entonces he visto muchas versiones, algunas más conceptuales que gustativas. Pero esta, la que propone Diego Carducci, me gusta **por sus detalles**: el punto del **millo a la plancha**, sutil y preciso; la proporción entre cada elemento; y, sobre todo, ese instante en que llevas todo junto a la boca –carne, papa, piña y mojo– y aparece la receta original, como un eco bien afinado en el paladar.

No hace falta reconstruir la historia cuando sabes evocarla con respeto y sabor. Aquí no se juega con la nostalgia, se la honra.

Uno de mis postres favoritos, lo confieso, es la **milhojas**. Hay lugares que visito casi exclusivamente por ese bocado. **La de David Rodríguez, en Santa Úrsula**, por ejemplo, es excelente: precisa, crujiente, delicada. Pero esta, la que hoy firma Diego Carducci, es otra cosa. Tiene ese algo que la hace distinta. Y no solo por la estética –que es impecable– sino por la sensación que deja: de trabajo artesanal, de mano de [cocinero](#), de intención en cada capa.



Milhojas de crema blanca y cereza negra



Siempre he admirado esa dualidad que pocos cocineros logran

manejar: la de ser también buenos pasteleros. No todos lo son, ni tienen por qué serlo. Hoy en día, la diferencia entre ambas disciplinas está mucho más marcada que antes. Pero cuando un chef asume también el postre con solvencia, se nota. Y aquí se nota.

Esta **milhojas de crema blanca y cereza negra**, coronada con un helado suave de violeta, no busca el efectismo. Busca la coherencia. El hojaldre está crujiente, la crema es fresca y ligera, la fruta aporta ese punto ácido y jugoso que limpia el paladar y lo despide con elegancia. Todo en su sitio. Todo con gusto.

Bueno, les dejo toda la información para que hagan su reserva. Van a degustar muy buenos platos, en una sala donde la atención es de primera y donde cada detalle cuenta.

Una mención especial merece la **bodega**, que está cuidadosamente nutrida por **Caterina**, quien no solo conoce de vinos, sino que los interpreta con una sensibilidad extraordinaria. Les aseguro que están en buenas manos: los maridajes estarán **a la altura del plato y del momento**.

Yo lo probé. Ahora les toca a ustedes.

Dirección:

Calle Juan Reverón Sierra, 17
38650 – Los Cristianos
Santa Cruz de Tenerife

Horario:

Lunes a Miércoles: 18:30 a 23:30

Viernes y sábado: 13:00 a 16:00 y 18:30 a 23:30

Reservas y contacto:

☎ (+34) 679 965 910

✉ saborcanarioextra@gmail.com

Chícharo, el pequeño gran tesoro que aún late en los bancales de Canarias

No todo lo valioso brilla ni se presenta en envoltorios vistosos. En los bancales humildes de las medianías canarias, donde la tierra se quiebra en terrazas y los días se dividen por estaciones, sobrevive un ingrediente que parece mínimo, pero cuenta una historia inmensa: el chícharo. Esa legumbre clara, redondeada y de textura suave que los más viejos nombran con naturalidad y que muchos hoy apenas reconocen como producto local. Un pequeño grano seco que lleva siglos alimentando cuerpos y memorias, y que ahora pide volver al plato, pero también al discurso. Porque el chícharo no solo se come: se recuerda, se cultiva y se honra.

En Canarias, hablar de chícharos es hablar del campo. De las huertas familiares, del autoconsumo, de la cocina de la abuela, del trueque entre vecinos y de una economía de resistencia que tuvo en este grano una fuente modesta pero constante de nutrientes y sabor. Se sembraban con la luna y se recolectaban al alba, cuando aún el frescor del amanecer daba tiempo antes de que el sol quemara los surcos. Su temporada era corta y su presencia en la cocina, intensa. Se cocinaban casi sin adornos, porque el producto –cuando es bueno– no necesita disfraz. Era alimento y era celebración: llegaban los

chícharos y con ellos, la certeza de que el ciclo seguía su curso.



Hoy, cuando se habla tanto de cocina de territorio, de sostenibilidad, de identidad en el plato, el chícharo se presenta como un símbolo poderoso. Porque no es tendencia ni moda: es memoria viva. Su sabor terroso y sutil conecta con el pasado, pero también con un futuro que necesita de productos que narren algo más que textura. Necesita ingredientes que digan “esto es de aquí”, que al primer bocado hagan sonar la campanita de lo reconocible. El chícharo tiene ese poder.

Semilla de memoria: el chícharo en la historia rural de Canarias

En el imaginario rural canario, el chícharo ha sido mucho más que un ingrediente de temporada. Durante siglos, fue uno de los productos que sostenía la cocina cotidiana, esa que no

salía en los libros, pero se repetía con reverencia cada año, al ritmo del calendario agrícola. Era un cultivo de subsistencia, de autosuficiencia y, sobre todo, de profundo conocimiento del territorio. No se sembraba a lo loco, sino según la luna, el clima y la experiencia heredada. Y en cada isla tenía su matiz: en La Palma lo asociaban al potaje de las fiestas, en Gran Canaria era ingrediente obligado de la sopa campesina, y en Tenerife formaba parte del recetario más íntimo de las medianías.



El chícharo crecía bien en zonas frescas y con algo de humedad. Por eso, se daba sobre todo en las zonas medias y altas, entre los 400 y 800 metros sobre el nivel del mar. No requería grandes extensiones ni tecnología; bastaba una pequeña huerta, abono de estiércol y cuidado. Era una planta agradecida y, cuando la temporada era buena, los chícharos frescos se cocinaban tiernos o se secaban para conservar. Su sabor era el anuncio de la abundancia.



En la cultura oral, los chícharos aparecen en cuentos, canciones y hasta refranes. “Cuando hay chícharos, el hambre pasa en silencio”, decían los mayores. Y no era metáfora: el chícharo aportaba proteínas vegetales, fibra y energía en un momento del año donde la despensa escaseaba. Su textura suave lo hacía popular incluso entre los niños, que aprendían a valorar el trabajo del campo a través de esa pequeña legumbre que exigía cosecha al alba y desgranado paciente por la tarde. Era alimento, sí, pero también rito familiar.

Valor nutricional del chícharo: lo modesto que alimenta

Detrás de su aspecto humilde y su nombre casi olvidado en algunos rincones, el chícharo esconde una riqueza nutricional que lo convierte en uno de esos productos que deberían volver con fuerza a las cocinas del presente. No solo es sabroso y versátil, sino también nutritivo, equilibrado y sostenible:

tres palabras que hoy son clave en cualquier discurso gastronómico con mirada al futuro.

El chícharo es una legumbre rica en proteína vegetal, lo que la convierte en una alternativa interesante para reducir el consumo de carne sin renunciar al aporte proteico. En 100 gramos de chícharos cocidos se pueden obtener entre 6 y 8 gramos de proteína, dependiendo del tipo y madurez. Pero eso no es todo: su contenido en fibra mejora el tránsito intestinal, aporta saciedad y contribuye al control del colesterol y del azúcar en sangre.

También es una fuente relevante de minerales como el hierro, fósforo, magnesio y potasio, esenciales para funciones vitales del cuerpo, y en menor medida, aporta vitaminas del grupo B. Además, su contenido calórico es moderado: unas 100 kcal por cada 100 gramos cocidos. Local, resistente, de bajo impacto ecológico y muy versátil: un producto a recuperar.



Potaje de chícharos: tradición servida en cuchara

Ingredientes (para 4 personas):

- 250 g de chícharos remojados la noche anterior
- 200 g de carne de cerdo (costilla o panceta)
- 1 trozo de tocino o morcilla (opcional, pero tradicional)
- 2 piñas de millo
- 2 papas medianas troceadas
- 100 g de calabaza
- 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 pimiento
- Aceite de oliva, sal
- Laurel, tomillo, y si se desea, un poco de hierbabuena

Preparación:

En una olla grande, se cuecen primero las carnes para limpiar

el caldo. Se retira esa primera agua, se añade nueva, y entonces se incorporan los chícharos, la cebolla, el pimiento, las piñas de millo troceadas, y se deja cocer. Al poco se suman las papas y la calabaza. Hacia el final, si se desea, se añade la morcilla. El resultado es un potaje denso, aromático, donde el chícharo mantiene su carácter vegetal, acompañado de la grasa noble del cerdo y el perfume de las hierbas. Un plato de invierno, pero también de hogar.

De lo rural a lo contemporáneo: revalorizar sin disfrazar

La cocina canaria vive hoy un momento crucial. Por un lado, una generación de chefs que miran al territorio con respeto y creatividad. Por otro, un comensal cada vez más exigente y consciente, que busca más que una técnica: busca una historia. Y ahí, el chícharo –modesto, antiguo, nutritivo– tiene mucho que decir.

Incluirlo en propuestas contemporáneas no exige disfrazarlo, sino entenderlo. En cremas, escaldones, guarniciones, ensaladas tibias o como protagonista en un plato de cuchara refinado. El reto está en que no pierda su identidad. Que no se convierta en mero soporte, sino que conserve su carácter.

Porque al final, cocinar territorio no es crear desde cero. Es recordar, reinterpretar y servirlo con verdad. Y el chícharo, con su alma de campo, su sabor de historia y su valor nutricional, está más que preparado para volver al lugar que le corresponde: el plato.