

Madrigal Per Sé...Bistró

La propuesta más Madrigal, sin geografías ni etiquetas.

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

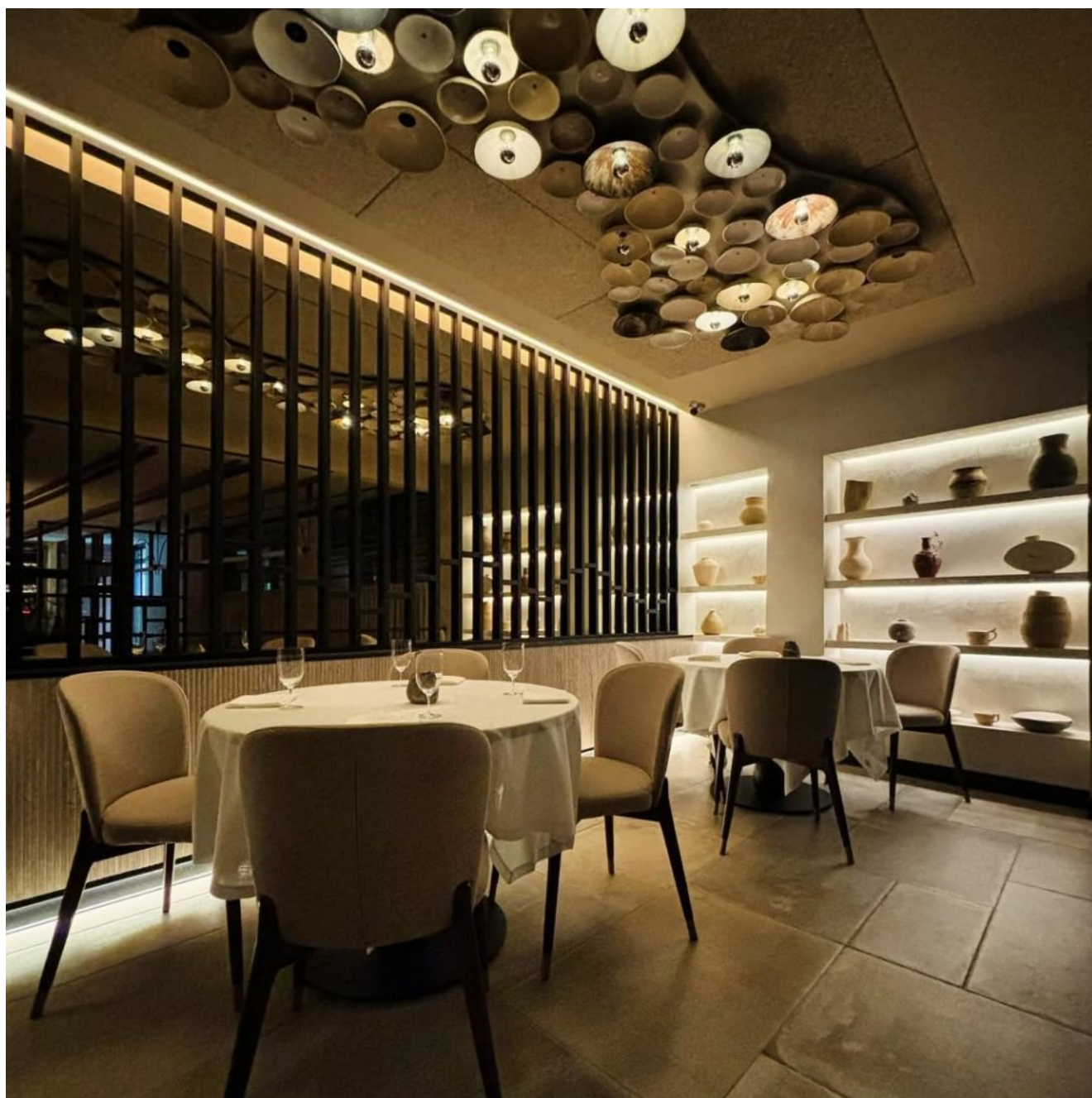
En Panamá, no solo dirigió cocinas: también se empapó de las tradiciones gastronómicas locales, explorando sabores, técnicas y productos que ampliaron su repertorio creativo. Esta etapa estuvo marcada por la asesoría a diversos **restaurantes** y la consolidación de una **visión culinaria** sin fronteras.



Ahora, de regreso en Madrid, **Madrigal** se convierte en un cocinero aún más interesante. Cuando un profesional de su talla se aleja para buscar nuevas propuestas, investigar, enseñar lo aprendido y absorber lo que aún queda por

descubrir, su retorno no es solo una noticia: es una **recomendación gastronómica de peso.**

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













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

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

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

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

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

Andrés Madrigal

Sin Latitud...

[@PerseBistro](#)

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

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

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

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



Gyozas vegetales



Cogollos crujientes de lechuga



Costilla de Angus



Coliflor quemada con calamar y pimientos



Lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha

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

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

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

Los Colores del Hambre

Cómo el color, la luz y la composición despiertan el apetito en la mente del consumidor

Los Colores en los platos, sin duda, antes de que el tenedor toque el plato, antes incluso de que el aroma de la comida llegue a nuestras fosas nasales, hay un sentido que dispara el deseo de comer: la vista. Y dentro de ese mundo visual, hay un protagonista indiscutible que dirige la escena: el color.

Desde tiempos ancestrales, nuestro cerebro ha aprendido a leer los colores como señales de supervivencia. El rojo podía significar fruta madura o carne fresca; el verde, hojas tiernas o alimentos seguros; mientras que lo azulado, lo gris o lo pálido advertían peligro, [descomposición](#) o carencia nutricional. Estos códigos cromáticos están tan arraigados en nuestro sistema límbico –el encargado de las emociones y la memoria– que todavía hoy siguen guiando nuestras elecciones alimenticias, aunque estemos frente a una pantalla y no en medio de la naturaleza.



En la actualidad, ese conocimiento instintivo ha sido decodificado, estudiado y –sobre todo– aprovechado. La neurociencia, el marketing gastronómico, la fotografía culinaria y el diseño de marca se han unido para afinar un objetivo común: estimular el apetito a través de estímulos visuales cuidadosamente orquestados.

Esta sinfonía del deseo tiene un eje claro: los colores del hambre. Comprender

cómo funcionan, por qué nos afectan y cómo usarlos estratégicamente puede marcar la diferencia entre una imagen que alimenta la vista y otra que, simplemente, pasa desapercibida.

Recorreremos el impacto neurológico del color en el apetito, su aplicación directa en la fotografía gastronómica, y cómo se utiliza en branding y entornos físicos para que la comida no solo se vea bien, sino que nos haga querer devorarla.

Color y apetito: una conexión cerebral y emocional

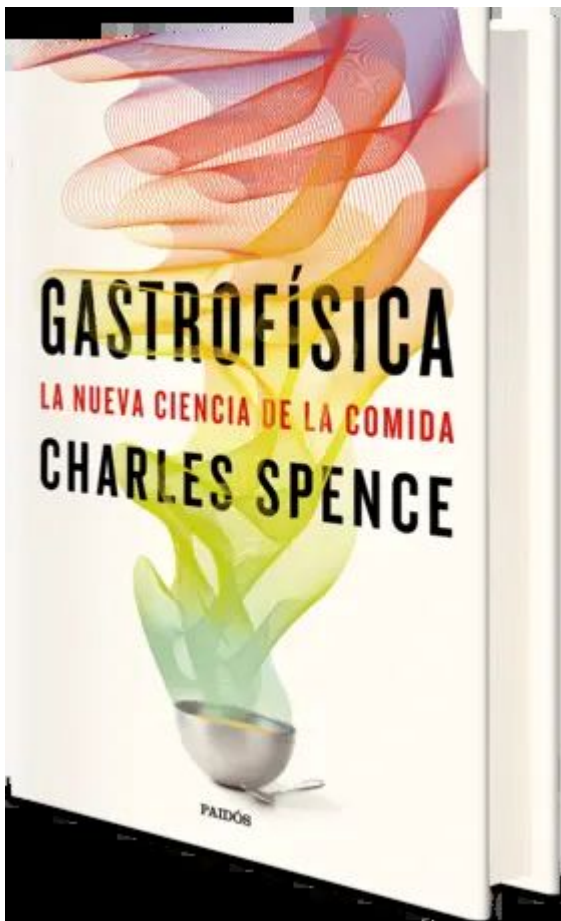
La forma en la que percibimos los colores no es solo una cuestión estética: es biológica, evolutiva y profundamente emocional. Cada tono que vemos activa áreas específicas del cerebro, algunas de ellas vinculadas directamente con la motivación, el deseo y el apetito.

La biología del color en el hambre

A nivel cerebral, los colores estimulan zonas relacionadas con la emoción (amígdala), la toma de decisiones (corteza prefrontal) y la memoria asociativa (hipocampo). Esto significa que ver un color no solo genera una impresión visual, sino una reacción afectiva inmediata. En el contexto alimentario, esto puede traducirse en hambre, repulsión o indiferencia.



Charles Spence



Charles Spence, investigador de la Universidad de Oxford y referente mundial en neurogastronomía, ha demostrado cómo el color de un alimento –o incluso del plato donde se sirve– puede alterar la percepción de su **sabor** y su valor hedónico. En sus experimentos, los mismos postres fueron evaluados como más dulces cuando se servían en recipientes de colores cálidos, como **rojo** o **naranja**, en comparación con otros más fríos o neutros.

Un estudio publicado en el [Journal of Sensory Studies](#) reveló que los consumidores asocian ciertos colores con propiedades específicas:

- Rojo: sabor intenso, alimentos calóricos, urgencia de consumo.
- Amarillo: energía, frescura, optimismo.
- Naranja: dulzor, calidez, abundancia.
- Verde: naturalidad, frescura, salud.
- Azul: rareza, artificialidad, saciedad.



Estas asociaciones no son casuales. El cerebro, a lo largo de la evolución, ha asociado el color con seguridad alimentaria. Los frutos rojos indican madurez y contenido energético. Las verduras verdes, frescura. Pero los alimentos azules... son una rareza en la naturaleza. Por eso el azul, aunque visualmente atractivo, suele inhibir el apetito. De hecho, se ha utilizado en experimentos como supresor de la sensación de hambre.

Fotografía culinaria: luz, brillo y texturas que “alimentan” la mirada

En gastronomía, no basta con que un plato sepa bien. En la era digital –donde la comida se consume primero a través de pantallas–, su apariencia visual es tan crucial como su sabor. Una receta perfecta puede volverse invisible si no se presenta con el lenguaje adecuado: luz, color, textura y composición. Y en ese lenguaje visual, hay un elemento que dispara el apetito como pocos: el brillo.

La magia del brillo: el secreto del “efecto jugoso”

El brillo en fotografía gastronómica es mucho más que una cuestión estética: es un código visual que nuestro cerebro traduce automáticamente como frescura, grasa, humedad y placer sensorial. Una capa de barniz brillante sobre una costilla caramelizada sugiere jugosidad y sabor intenso. El reflejo en una bebida helada con gotas deslizándose comunica frío y frescura inmediata. El queso fundido que chorrea con reflejos dorados se convierte en símbolo de indulgencia.









La clave está en la dirección y calidad de la luz: una luz lateral o rasante permite que las texturas sobresalgan, que los líquidos brillen, y que el alimento parezca casi tridimensional. No es casual que las mejores imágenes gastronómicas den la sensación de que podrías estirar la mano y tocar la comida.

- Un principio visual: lo brillante parece húmedo y sabroso; lo opaco, seco y apagado.
- Iluminación: más que luz, es atmósfera y emoción
- La luz no solo hace visible el alimento: construye una atmósfera emocional. En fotografía culinaria, la iluminación define el tono narrativo de la escena:
- Brillante y difusa (tipo día) transmite frescura, limpieza, comida saludable o veraniega.
- Cálida y lateral (estilo atardecer) sugiere calidez, hogar, tradición, comfort food.
- Luz dura y cenital puede comunicar crudeza o sofisticación, pero mal usada puede aplanar texturas y

restar apetito. La comida entra por los ojos, pero la luz es el tenedor invisible que nos la acerca.

El contraste con los bodegones oscuros

Los estilos de fotografía de alimentos inspirados en el claroscuro (caravaggiesco, bodegón flamenco, low key) pueden ser visualmente impactantes y artísticamente bellos. Sin embargo, tienden a evocar otros valores: elegancia, antigüedad, contemplación, pero no necesariamente hambre.

Una hamburguesa con pan opaco, sin brillos ni reflejos, en un fondo negro y sin detalles, puede lucir misteriosa o estética, pero carece del impulso visceral que genera una imagen “glow”. En cambio, esa misma hamburguesa iluminada con luz cálida lateral, pan brillante, carne húmeda y queso en fusión, frente a un fondo neutro ligeramente desenfocado, desata deseo inmediato.





La fotografía gastronómica no siempre busca mostrar la realidad, sino la mejor versión posible del deseo, podemos decir que es el erotismo gastronómico.

El estilismo culinario: trucos para provocar hambre visual

Los fotógrafos gastronómicos y estilistas profesionales utilizan estrategias específicas para amplificar el atractivo visual:

- Aceite atomizado o pincelado para dar brillo en carnes, panes y vegetales.
- Glicerina y agua para simular gotas de condensación en bebidas.
- Vapores artificiales (hielo seco, algodón) para transmitir calidez recién servida.
- Texturas resaltadas con luz que permiten que un bizcocho parezca esponjoso o una costra parezca crujiente.

En conjunto, estos recursos transforman lo comestible en irresistible. La fotografía gastronómica es mucho más que capturar un plato. Es una coreografía de luz, color, textura y emoción. El brillo –a menudo subestimado– es uno de los recursos más poderosos para activar el hambre visual. Porque en el mundo de la imagen, lo que se ve delicioso, ya empieza a saborearse en la mente.

Los Colores del Hambre: cuando ver es empezar a saborear

A lo largo de esta exploración, hemos recorrido un territorio que va más allá de lo culinario: nos adentramos en la psicología, la neurociencia, la estética y el marketing para entender una verdad que cambia la forma en que pensamos y presentamos los alimentos: comer no comienza con la boca, sino con la mirada.

Los colores no solo pintan los alimentos. Los activan, los anticipan, los venden y los transforman en deseo puro. Rojo, amarillo, naranja... no son solo pigmentos: son disparadores cerebrales, detonadores de antojos, códigos ancestrales que aún gobiernan nuestra relación con la comida.

Y cuando esos colores se combinan con luz, brillo y textura, el resultado es un lenguaje visual poderoso: uno que no necesita palabras para decir “cómeme”.

El marketing lo sabe. La fotografía lo explota. El [cerebro](#) lo interpreta sin dudar. Por eso, quien cocina, crea marcas, diseña menús o toma fotografías culinarias, no solo debe pensar en ingredientes o recetas, sino en emociones, en atmósferas, en cómo se ve el hambre. Porque el color no es un detalle: es una decisión estratégica, emocional y sensorial que define el éxito de una experiencia gastronómica.

Los colores del hambre no son una metáfora. Son un sistema sensorial real, profundo, invisible... pero absolutamente eficaz. Y dominarlos, entenderlos, aplicarlos, es tener la llave para transformar una simple imagen en una promesa de sabor. Una promesa que, incluso antes de probar el primer bocado, ya ha empezado a saciarnos.

Marco Quelca: El Chef Boliviano que Revoluciona la Gastronomía

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

La propuesta de Marco abarca mucho más allá del plato: es una experiencia sensorial, un acto de reivindicación y un puente entre la alta cocina y la calle, donde la creatividad y la memoria se fusionan en cada bocado. Proyectos como

“Somos Calle” han llevado la alta gastronomía a los barrios populares de La Paz, democratizando el acceso a sabores y técnicas que antes parecían reservados para unos pocos.

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



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

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

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

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

La Entrevista Marco Quelca

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Reconocimientos y Premios

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

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

Chef Carlos Gamonal – Mesón El Drago

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













Conservas vegetales, una alternativa de temporada

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

Por: Ángel Marqués. Periodista Gastronómico

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



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

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

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

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

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

judías verdes, cardos).



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

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

Casa Solía

[@Casasollá](#)

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



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

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



Chef Pepe Solla

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

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

Pepe Solla

Juanjo López Bedmar

[@latasquitadeenfrente](#)

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



Chef Juanjo López Bedmar

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

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

Rafael Vaquero

[@laancha](#)

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



Chef Rafael Vaquero

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

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

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

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

Victoria Aseda

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



Chef Victoria Aseda

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

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

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

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

“The Art of Food”: El Grupo Monkey celebra la XIII edición de sus Jornadas Gastronómicas en Bésame Mucho

[@BésameMucho](#)

Tenerife se convierte de nuevo en epicentro de la alta gastronomía con la llegada de “The Art of Food”, la esperada XIII edición de las **Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey**. Este año, el evento se traslada a **Bésame Mucho**, el elegante **restaurante** frente al mar ubicado en el sur de Tenerife, donde cada semana de mayo, cinco cocineros de prestigio—todos profundamente ligados a la identidad culinaria de Canarias—ofrecerán menús únicos y exclusivos que combinan

raíz, vanguardia y emoción.

Con una trayectoria impecable que ha convertido a estas jornadas en una cita ineludible para gourmets, cocineros y prensa especializada, el **Grupo Monkey** reafirma su compromiso con la excelencia culinaria, la innovación con raíces y la proyección del talento canario dentro y fuera del archipiélago.

Cocina con alma: cinco chefs, cinco visiones del sabor canario

“The Art of Food” es más que un ciclo gastronómico: es una declaración de amor a la cocina de Canarias. Desde la memoria del fuego lento hasta las técnicas de la nueva cocina, cada uno de los cocineros participantes ofrecerá su interpretación personal del territorio y el producto. El formato será en almuerzo y el menú de cada jornada tendrá un precio de 70 € (con maridaje opcional por 20 €).

9 de mayo | Braulio Simancas – El Silbo Gomero (Tenerife)

Uno de los nombres más respetados de la cocina canaria actual. **Braulio Simancas** es sinónimo de respeto absoluto al producto local, a la tradición y al sabor profundo de las islas. Desde su restaurante *El Silbo Gomero*, ubicado en **San Cristóbal de La Laguna**, ha sido un defensor incansable de la **despensa canaria**, reinterpretando recetas ancestrales con refinamiento técnico y sensibilidad contemporánea. Su talento ha sido reconocido con un **Sol Repsol** y el aplauso unánime del sector.

Silbo
GOMERO
Restaurante







16 de mayo | Jonay Hernández – La Vieja de Jonay Hernández (Mallorca)

[@Lavieja](#)

Cocinero rebelde y profundamente emocional, Jonay ha logrado lo que parecía imposible: exportar la esencia de la **cocina canaria** a Mallorca sin perder un ápice de identidad. **La Vieja** es una oda irreverente a sus raíces, donde el mojo, el gofio y los aromas del Atlántico conviven con técnicas modernas y una

puesta en escena vibrante. Su estilo canalla y provocador es tan sabroso como honesto.







22 de mayo | Safe Cruz – Gofio (Madrid)

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

Galardonado con una estrella **Michelin** y dos **Soles Repsol**, Safe Cruz es uno de los grandes estandartes de la **cocina canaria** moderna. Su restaurante Gofio, en el corazón de Madrid, ha sido el altavoz perfecto para llevar el alma de Canarias al centro de la península. Con [platos](#) cargados de emoción, profundidad y una narrativa que atrapa desde el primer bocado, Safe representa el presente y futuro de nuestra **cocina** con una propuesta audaz e inteligente.







29 de mayo | Rubén Cuesta – Kamezí Deli & Bistró (Lanzarote)

[@kamezi](#)

Rubén Cuesta lidera la cocina de *Kamezí*, un bistró escondido en Playa Blanca que se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más aclamados de Lanzarote. En sus platos, el producto local es el protagonista absoluto, siempre tratado con técnica y un enfoque sostenible. Su [estrella Michelin](#) y

Sol Repsol son reflejo de una propuesta comprometida, elegante y siempre en diálogo con el paisaje volcánico que lo rodea.





6 de junio | Michele Princiotta – Bésame Mucho (Tenerife)

El cierre de estas jornadas quedará en manos de Michele Princiotta, chef ejecutivo de *Bésame Mucho*, cuya cocina mediterránea con toques canarios es un canto al buen producto y al refinamiento. Su menú de despedida promete ser una sinfonía de sabores y emociones, orquestado junto a su equipo con el estilo que caracteriza a este espacio de sabor y elegancia frente al mar.







Una historia de excelencia: Grupo Monkey, referencia gastronómica en Canarias

Con más de dos décadas de trayectoria, el Grupo Monkey se ha

consolidado como una de las referencias gastronómicas más potentes de Canarias. Con sede en Costa Adeje, sus espacios como *Monkey Beach Club*, *The Oriental Monkey* y *Bésame Mucho* no solo destacan por su localización privilegiada y diseño espectacular, sino también por una propuesta culinaria de alto nivel, donde la creatividad y el producto local son protagonistas.

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of
FOOD



MAY & JUNE 2025



FRI/VIE 09.05

BRAULIO SIMANCAS

SILBO GOMERO, Tenerife

FRI/VIE 16.05

JONAY HERNÁNDEZ

LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca

THU/JUE 22.05

SAFE CRUZ

GOFIO, Madrid

THU/JUE 29.05

RUBÉN CUESTA

KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote

FRI/VIE 06.06

MICHELE PRINCIOTTA

BÉSAME MUCHO, Tenerife

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho

Av. Rafael Puig Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

Las Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey nacieron en The Oriental Monkey como un espacio de encuentro entre cocineros de prestigio y amantes del buen comer. A lo largo de sus ediciones han pasado figuras tan emblemáticas como Andrea Tumbarello, René Mathieu, Fernando Agrasar, Diego Gallegos, Maca de Castro o Pepe Solla, convirtiendo este evento en un

punto entre Canarias y la vanguardia culinaria nacional e internacional.

Además de ofrecer menús únicos, estas jornadas han funcionado como espacio de reflexión, inspiración e intercambio para profesionales y comensales, reforzando el papel de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.

Reservas e información:

- ☐ *Bésame Mucho* – Costa Adeje
 - ☐ monkeybeachclub.com/jornadas
 - ☐ Recomendable reserva previa
-

La Última Revolución será Gastronómica: El futuro de la Humanidad está en el plato

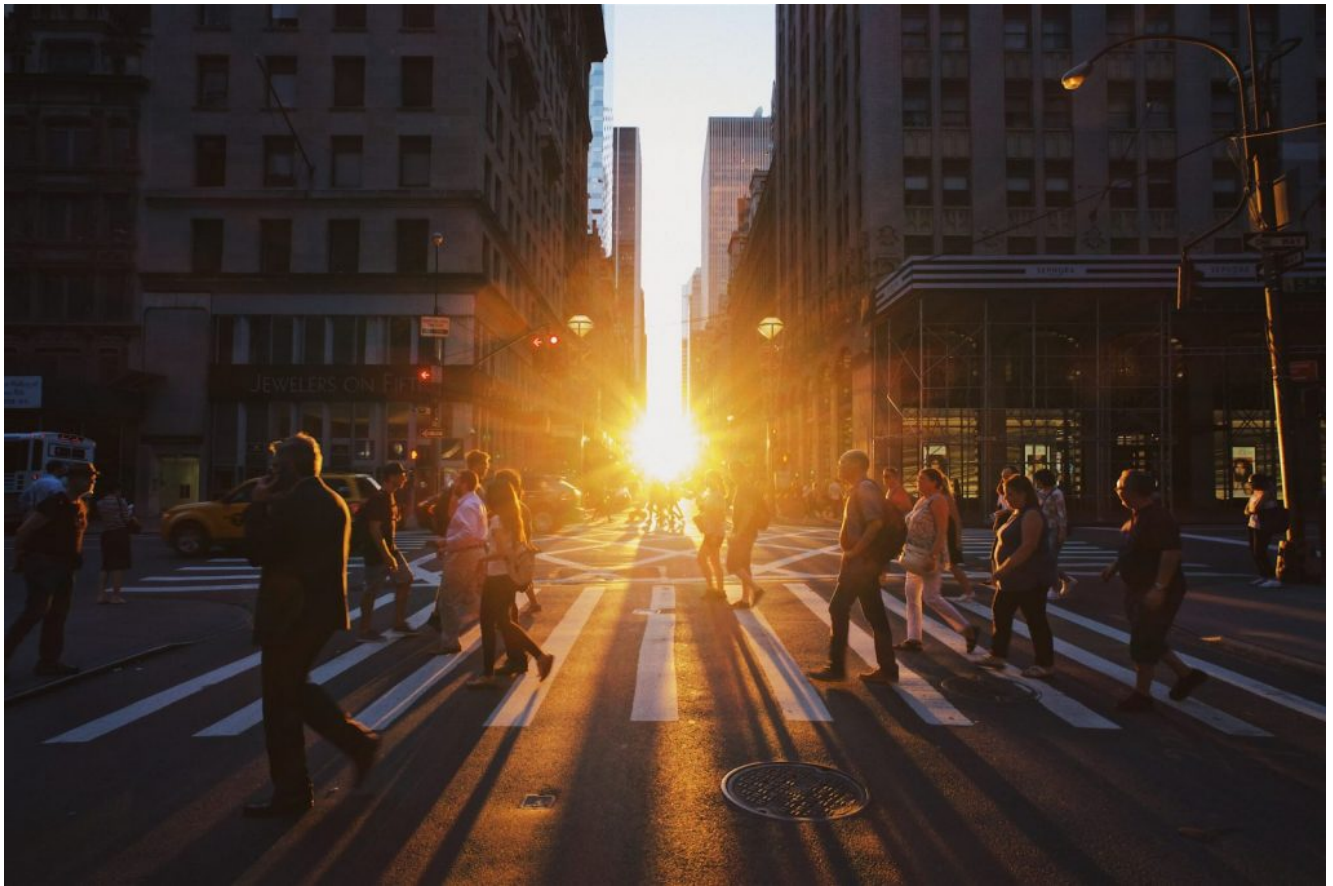
Por Oscar Acosta – Puerto Rico

La última revolución será gastronómica propone una reflexión profunda sobre el acto cotidiano de comer como el escenario de la próxima gran transformación humana. Más allá de la tecnología, la política o la economía, el alimento –su origen, su ética, su memoria– se revela como el verdadero eje de cambio en un mundo marcado por la crisis climática, [la desigualdad](#) y la pérdida de identidad. Este ensayo explora la historia, la filosofía y la dimensión social del alimento, defendiendo la autenticidad, la sostenibilidad y el regreso a una cocina conectada con el alma, la tierra y la comunidad.

Hay revoluciones que no necesitan alzar la voz para cambiarlo todo. Revoluciones que no ondean banderas, ni llenan plazas, ni desbordan las redes sociales. Son las que suceden lejos del ruido, en la intimidad de las cocinas, en el humo lento de un guiso, en el acto cotidiano –aparentemente simple, pero en realidad profundamente político– de sentarse a la mesa.

Vivimos tiempos de ruido, de sobresaltos constantes, de información que viaja más rápido de lo que podemos digerirla. Mientras tanto, la tierra sigue dando frutos, los animales siguen muriendo, las manos siguen amasando pan, el agua sigue escurriéndose entre los dedos de quienes la trabajan y la aman.

El siglo XXI nos encontró más conectados y más solos. Más productivos y más vacíos. Más informados y menos sabios. Mientras el planeta arde, los océanos se llenan de plástico, los suelos se agotan, y la biodiversidad se desangra en silencio, seguimos comiendo. Todos los días. Tres veces al día. Como si nada. Como si todo.



Porque mientras el mundo se debate entre guerras, pandemias y algoritmos, hay un acto que persiste, tozudo, casi sagrado: el acto de comer. Un acto que resume quiénes fuimos, quiénes somos y quiénes podríamos llegar a ser. La comida es, ha sido y seguirá siendo la verdadera lengua franca de la humanidad. El código primero, antes de las palabras, antes de las escrituras, antes de los contratos.

Hoy, más que nunca, lo que elegimos poner sobre la mesa es un acto político, espiritual, filosófico. Porque la próxima gran revolución no se firmará en tratados. No se codificará en leyes. No se impondrá por decreto. Se cocinará. Se servirá en platos. Se compartirá en mesas.

La última revolución será gastronómica. Y será silenciosa, íntima, profunda. Una revolución que no necesita proclamas,

porque se cuenta en bocados. Una revolución que no necesita armas, porque se sostiene en cucharas.

Pero para entenderla, para reconocer su potencia, hay que ir hacia atrás. Hay que recordar. Hay que aprender a mirar la historia del hombre no desde las guerras ni las coronas, sino desde los alimentos que han sostenido la vida, las manos que los han cultivado, los fuegos que los han transformado.

El alimento como destino

La historia humana no puede narrarse sin hablar de comida. Antes que el oro, antes que el petróleo, antes que las criptomonedas, hubo trigo. Hubo maíz. Hubo arroz. Hubo sal. El alimento fue siempre el primer recurso estratégico, la primera riqueza, la primera razón para migrar, comerciar o guerrear.



El pan que erige imperios

Hace más de 10,000 años, cuando el hombre dejó de ser nómada y

se asentó en los primeros poblados del Creciente Fértil, lo hizo porque aprendió a sembrar cereales. Allí, en las riberas del Tigris y el Éufrates, no solo nació la agricultura: nació la civilización. Y con ella, el pan.

Ese sencillo alimento, mezcla de harina y agua, cocido al fuego, fue más que un sustento. Fue el principio del excedente, del comercio, del tributo, [del poder](#). Los imperios mesopotámicos se construyeron sobre graneros, no sobre palacios. La capacidad de almacenar grano aseguraba el futuro, permitía alimentar ejércitos, financiar conquistas, establecer jerarquías.



En Egipto, las pirámides se alzaron gracias a la fuerza de obreros alimentados con pan y cerveza de cebada. En Roma, el “pan y circo” fue mucho más que una metáfora política: fue la fórmula concreta para sostener el orden social, para calmar el hambre y las rebeliones.

Y así, a lo largo de los siglos, el alimento dictó los movimientos de la historia. Los vikingos, expertos navegantes,

siguieron rutas de arenques y bacalao. Los árabes controlaron las rutas de las especias. Los europeos zarparon hacia lo desconocido en busca de pimienta, clavo y nuez moscada. Los colonizadores convirtieron la caña de azúcar en oro líquido, devastando tierras y pueblos.

No hubo conquista que no pasara por la comida. No hubo migración que no tuviera al hambre como impulso o a la promesa de comida como esperanza.

El hambre que derriba reinos

Si el alimento fue el cimiento de los imperios, el hambre fue su sentencia. La caída de Bizancio estuvo precedida por asedios que cerraron las rutas del grano. **La Revolución Francesa** estalló con el rumor –cierto o no– de que el pan escaseaba. **“Si no tienen pan, que coman pasteles”**, dicen que dijo María Antonieta. Más allá de la exactitud de la cita, lo que importa es el símbolo: cuando el poder se olvida de la mesa del pueblo, el pueblo derriba al poder.

Las grandes hambrunas en Irlanda, la escasez de arroz en China, las crisis alimentarias en África... Cada uno de estos episodios marcó el curso de las naciones. El hambre no es solo ausencia de comida: es motor de cambio, es detonante de rebeliones, es el límite donde el cuerpo y la dignidad se encuentran.



El alimento industrial: la deshumanización del bocado

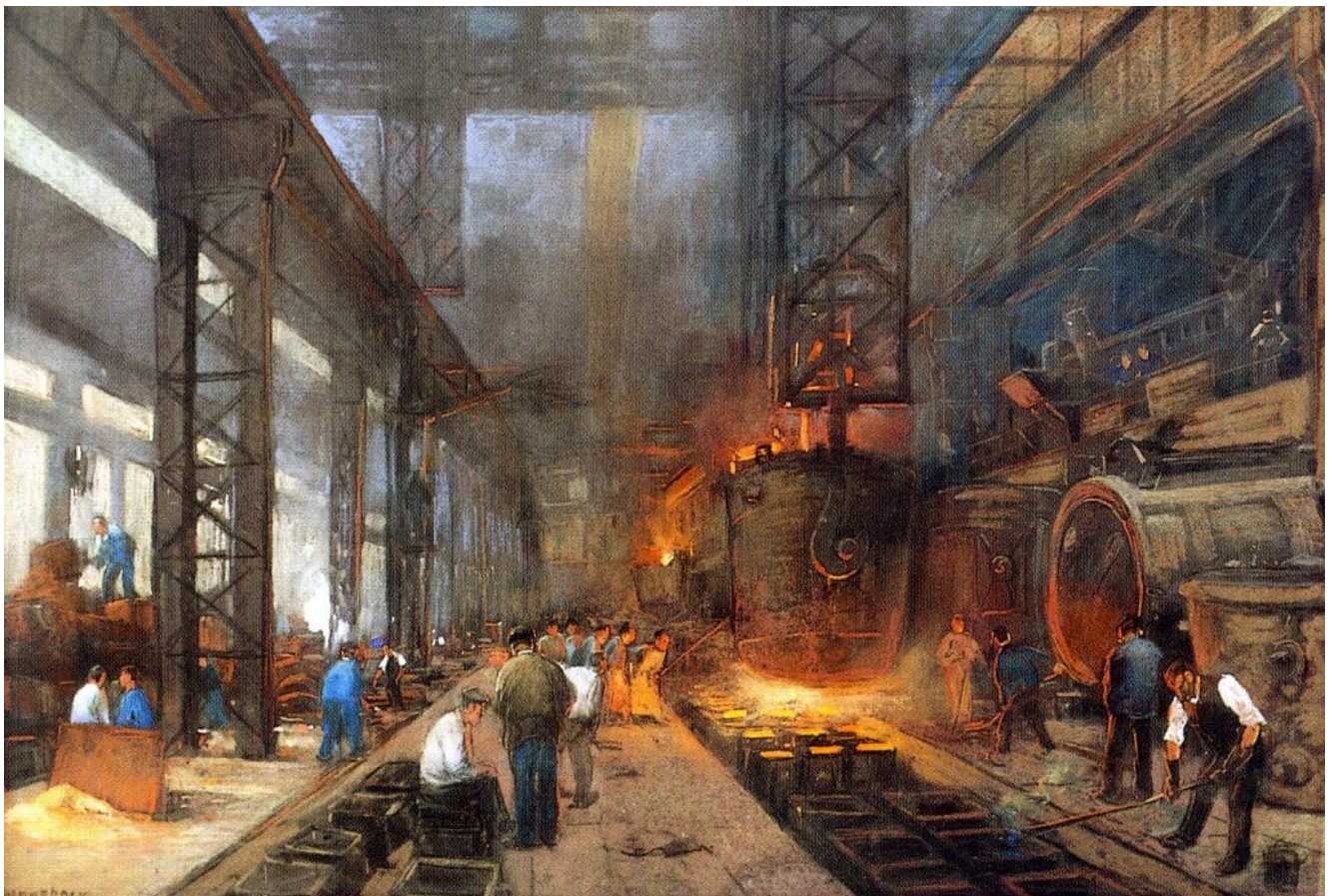
La Revolución Industrial trajo consigo una transformación radical de la producción de alimentos. La mecanización permitió alimentar a más personas, sí, pero al costo de romper el vínculo entre el hombre y la tierra. Las fábricas de alimentos sustituyeron a los mercados locales. Las etiquetas reemplazaron a las historias.

El bocado dejó de ser encuentro para convertirse en producto. La leche ya no tenía rostro de vaca, ni el pan olor de horno. La comida se transformó en mercancía.

Hoy, ese proceso se ha llevado al extremo. Ultra procesados que duran meses en las estanterías, carnes cultivadas en laboratorios, sabores diseñados por algoritmos. Y, sin embargo, en medio de esta abundancia artificial, seguimos

teniendo hambre. No de calorías, sino de significado.

Porque el alimento no es solo nutrición. Es relato. Es cultura. Es pertenencia. Y cuando la comida pierde su historia, el hombre pierde el rumbo.



La geopolítica del plato contemporáneo

En el siglo XXI, la comida sigue siendo campo de batalla. Los monocultivos empobrecen la tierra y destruyen la diversidad. Las semillas son patentadas por multinacionales que controlan qué se siembra y quién come. El acceso al agua, esencial para cualquier cultivo, se convierte en motivo de disputa entre naciones y corporaciones.

El precio del trigo puede disparar protestas en Oriente Medio. La escasez de maíz puede hundir economías enteras en América Latina. El poder ya no reside solo en las armas o el dinero: reside en las semillas, en los cultivos, en los graneros.

El alimento es el último territorio donde se libra la guerra del futuro.

Comer será una decisión filosófica: El tenedor como acto de conciencia

Comer nunca ha sido un acto inocente. Aunque la modernidad se empeñó en convertirlo en un gesto automático, cotidiano, desvinculado de la ética o la filosofía, lo cierto es que cada bocado que damos encierra una elección moral, un posicionamiento ante el mundo.

Durante milenios, los pueblos comieron lo que tenían cerca, lo que la tierra ofrecía, lo que las estaciones permitían. Pero hoy, en un supermercado, frente a un pasillo interminable de opciones, la decisión de qué poner en el carrito de compras es, aunque no siempre lo veamos, una declaración sobre quiénes somos y cómo entendemos la vida.

De Pitágoras a Singer: Una breve historia de la ética alimentaria

La relación entre lo que comemos y lo que creemos es antigua.

Pitágoras, en el siglo VI a.C., fue uno de los primeros en establecer la conexión entre la alimentación y la moral, promoviendo una dieta vegetariana no solo por salud, sino por respeto a los animales y a la vida. Creía en la transmigración de las almas y consideraba que matar animales era matar parte de la misma esencia de la humanidad.

En muchas tradiciones filosóficas y religiosas –el hinduismo, el budismo, el jainismo– encontramos la misma idea: que el modo en que nos alimentamos debe reflejar una actitud de reverencia hacia la vida.

Ya en el siglo XX, filósofos como Peter Singer y Tom Regan llevaron esta reflexión al terreno de los derechos de los animales y la crítica al especismo, abriendo debates que hoy son centrales en las decisiones alimentarias de millones de personas alrededor del mundo.



Pero la filosofía de la comida no es solo la pregunta sobre si comer o no comer animales. Es la pregunta sobre de dónde viene lo que comemos, quién lo produce, en qué condiciones, a costa de qué vidas humanas o animales, con qué impacto sobre la tierra y el agua.

El chef como oráculo, no estrella

La figura del chef ha vivido muchas metamorfosis. Durante siglos, fue invisible, trabajando en las sombras de palacios, monasterios y casas señoriales. Luego vino la época de los grandes nombres, los Ferran Adrià, los Massimo Bottura, los René Redzepi, quienes transformaron la cocina en espectáculo, ciencia, arte.

Pero el siglo XXI exige otra cosa. No necesitamos más estrellas. Necesitamos oráculos. Intérpretes. Sanadores.

El cocinero del futuro no será quien domine técnicas imposibles ni quien acumule estrellas Michelin. Será quien sepa escuchar. Quien entienda que, más que saciar el estómago, debe alimentar el alma.

La cocina del mañana será menos espectáculo y más rito. Menos platos para fotografiar, más platos para sanar. El chef será terapeuta, cronista, mediador. Alguien que lea las emociones del comensal y cocine en consecuencia. Alguien capaz de preguntar: ¿Qué necesitas hoy? ¿Calor? ¿Memoria? ¿Esperanza? La verdadera innovación no será el nitrógeno líquido, sino el consomé que abraza. No será la espuma de remolacha, sino el pan que sabe a infancia. No será el plato viral, sino el que invita al silencio.

En esta nueva era, el chef se despoja de

la vanidad para ponerse al servicio de algo más grande: la conexión humana.

Habrà menos show y más silencio. Menos espectáculo y más ceremonia. El chef se convertirá en terapeuta, en cronista, en mediador. Será el puente entre la tierra y el comensal, entre el pasado y el presente, entre el cuerpo y el alma.



EFE/MIGUEL TOÑA



Como un médico que ausculta antes de recetar, el chef deberá aprender a escuchar antes de cocinar. No solo qué gusta, sino qué falta. No solo qué se pide, sino qué se necesita. Será alguien capaz de comprender que un caldo puede ser más revolucionario que una espuma de albahaca. Que un pan hecho a mano, con paciencia y respeto, puede significar más que mil técnicas de laboratorio.

En tiempos de soledad digital, el acto de cocinar para otro será un acto de acompañar. Un acto de resistencia ante la fragmentación. Un gesto radical. Porque sentarse a la mesa es desnudarse un poco. Es aceptar la vulnerabilidad del hambre. Es abrirse a recibir. Y cocinar para otro es decirle, sin palabras: "Te veo. Me importas. Cuidas mi esfuerzo, yo cuido tu cuerpo."

El chef del mañana no buscará aplausos. Buscará encuentros. No buscará audiencia.

Buscará diálogo.

Las recetas del futuro no serán solo técnicas o listas de ingredientes. Serán mapas emocionales. Lecturas de contexto. Espacios de memoria. El chef será quien recuerde que el alimento no es solo físico. Es simbólico. Es afectivo. Es espiritual.

Habrà quienes necesiten un arroz con gandules porque les recuerde a su abuela. Habrà quienes necesiten un plato que no los haga sentir culpables. Otros buscarán algo que les devuelva la esperanza, el asombro, la fe. Y el chef deberá saber leer esos lenguajes. No a través de estrellas ni rankings, sino desde la humildad de quien sabe que cocina no para ser admirado, sino para ser útil. No se trata de renunciar a la técnica. Se trata de entender que la técnica es solo un medio. No el fin.



El verdadero desafío será dominar el

equilibrio entre el conocimiento y la sensibilidad. Entre la ciencia y la emoción. Entre la precisión y el amor. Porque la cocina es química, sí. Pero es, sobre todo, alquimia. La alquimia de transformar el acto cotidiano de alimentarse en un acto profundo de encuentro, de diálogo, de cuidado.

El chef del futuro será también guardián de la tierra y de las historias. Defenderá los ingredientes ancestrales, las semillas nativas, las técnicas olvidadas. Hará justicia no solo en el plato, sino en la cadena completa de producción.

Cuidará que la belleza del plato no oculte la explotación en el campo. Que el sabor no se construya sobre el sufrimiento de quien siembra. Que el aplauso no silencie la voz del agricultor, del pescador, del quesero, del panadero.

Cocinar será, entonces, una forma de defender la dignidad.

Atrás quedarán los chefs celebridad. El nuevo cocinero será terapeuta, guía espiritual y cronista. Será quien interprete la necesidad emocional de su comensal y cocine en consecuencia. Menos espectáculo, más alma. Menos nitrógeno líquido, más conexión humana. La revolución no estará en la técnica, sino en el amor con el que se enciende el fuego. No en la perfección del plato, sino en la autenticidad del gesto. Cocinar será, otra vez, un acto de humildad. Y el chef, no una estrella, sino un oráculo que escucha.

Granca Live Fest 360: Gastronomía, ciencia y territorio: Carlos Gamonal cocina el futuro

En el marco del festival Granca Live Fest 360, el chef Carlos Gamonal lidera una ponencia que une gastronomía, territorio y sostenibilidad.

A través de la espirulina canaria cultivada por el ITC, presenta una propuesta culinaria que reimagina los superalimentos desde una perspectiva local, innovadora y profundamente consciente.

En una época donde la **sostenibilidad** se ha convertido en un mantra repetido –y a veces vacío–, hay quienes deciden pasar del discurso a la acción. Es el caso del chef **Carlos Gamonal**, figura emblemática de la cocina de **autor canaria**, quien protagonizará una de las ponencias más esperadas del [Granca Live Fest 360](#) (GFL360): “Ejemplos de gastronomía moderna con superalimentos del siglo XXI: Algas”. Acompañado de **Eros Granja**, cocinero alternativo y provocador conocido como **Rebelde Gastronómico**, la dupla convierte el escenario en un laboratorio de ideas.



Eros Granja Rebelde Gastronómico y Carlos Gamonal

Un festival que va más allá del medioambiente

El **Granca Live Fest 360 (GFL360)**, que celebrará su tercera edición el próximo **8 de mayo de 2025** en el emblemático **Hotel Santa Catalina** de Las Palmas de Gran Canaria, se ha consolidado como mucho más que un evento musical al uso. Nacido del compromiso con el cambio y la conciencia colectiva, este festival propone un enfoque holístico de la sostenibilidad que va más allá del reciclaje o la eficiencia

energética. **Aquí se habla de sostenibilidad humana**, de inclusión real, de accesibilidad cultural, de justicia alimentaria, y de cómo los festivales pueden ser espacios de reflexión tanto como de celebración.



El Granca Live Fest 360 (GFL360)

Granca Live Fest 360

Durante esta jornada, expertos en accesibilidad, líderes de proyectos sociales, instituciones públicas y artistas compartirán experiencias transformadoras en un formato dinámico que combina conferencias, mesas redondas, arte, música y, por supuesto, gastronomía. **La alimentación –entendida como acto político, cultural y ecológico– ocupa un rol protagonista**, no solo como contenido, sino como vehículo narrativo y sensorial. En este cruce de caminos entre ciencia, territorio, cocina y comunidad, **la gastronomía se posiciona como herramienta de impacto, de sensibilización y de transformación profunda.**

Espirulina, ciencia y cocina

El corazón de la propuesta gira en torno a un superalimento local: **la espirulina**, cultivada por el **Instituto Tecnológico de Canarias (ITC)** mediante un sistema innovador de acuicultura vegetal terrestre que reutiliza el agua de rechazo de plantas desaladoras. Es un modelo de economía circular y soberanía alimentaria en acción.

“No se trata de moda: cocinar con algas es cocinar con futuro”

Carlos Gamonal

Esta espirulina, rica en nutrientes y cultivada de forma responsable, es reinterpretada por **Gamonal** desde una mirada culinaria radicalmente canaria, sin perder la dimensión vanguardista que siempre ha mantenido Gamonal.





Un menú canario, vegetal y provocador

La ponencia incluye degustación de platos inéditos que demuestran el potencial gastronómico de este ingrediente:

- **Algaofio 100plus:** versión futurista del gofio amasado, con algas canarias y más de 100 ingredientes.
- **Lubina esperulinada:** pescado local con emulsión de espirulina.
- **Cochinalga "Tajinaste":** carne de cochino sobre un

paisaje vegetal inspirado en la flora autóctona.

- **Boliche de tungalga:** snack creativo a base de tuno y algas.

Más que recetas, cada plato es un manifiesto que combina técnica, sensibilidad estética y visión crítica del sistema alimentario.

Diálogo generacional y gastronómico

No será una clase tradicional. La ponencia se construye como un diálogo abierto entre dos generaciones de cocineros que se cuestionan el papel de la cocina en el cambio social:

- ¿Por qué nos cuesta aceptar ingredientes nuevos?
- ¿Qué papel juega la ciencia en la cocina emocional?
- ¿Cómo educar sin imponer, innovar sin alienar?

Este formato busca abrir la mente tanto del profesional como del comensal curioso.

Cocina con propósito: de lo local a lo global

La propuesta de Gamonal no busca impresionar con lo exótico, sino **reivindicar lo local como vanguardia**. Las algas no son una moda, son el símbolo de un modelo que cuida del territorio, promueve la biodiversidad y respeta los recursos. Una cocina que alimenta cuerpo y conciencia, y que convierte cada plato en una historia de futuro.

□ Información del evento

Evento: Granca Live Fest 360 – “No solo

medio ambiente”

- **Ponencia gastronómica:** *ITC Eating Experience*
 - **Chef:** Carlos Gamonal (Restaurante El Drago)
 - **Colabora:** Eros Granja (Rebelde Gastronómico)
 - **Fecha:** Jueves, 8 de mayo de 2025
 - **Hora:** 12:30 (primera parte), segunda parte tras entrega de premios
 - **Lugar:** Hotel Santa Catalina, Las Palmas GC
-

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

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

Un programa de alto nivel para la restauración de marca

La jornada ha comenzado con el registro de asistentes y una cálida bienvenida institucional a cargo de **Adriana Bonezzi**,

directora general de Marcas de Restauración, María del Carmen Jáñez, vicepresidenta de Personas y Talento de Marcas de Restauración y Global HR Director de AmRest (La Tagliatella), y Raquel Gil, regidora de Comerç, Restauració i Mercats del Ajuntament de Barcelona. De esta forma, el compromiso institucional con la **restauración de marca en Barcelona** ha quedado patente desde el inicio.



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

Innovación y liderazgo en restauración

La mesa redonda **“Marcas de Restauración: un ecosistema que marca la diferencia”**, moderada por Javier Herrero, ha contado con la participación de líderes como Lorena Alcázar (Santagloria Coffee & Bakery), Anna Canal (Alimentaria) y Paula Pascual (Just Eat España). Durante el debate, se han compartido estrategias para destacar en un mercado cada vez

más competitivo, donde la **innovación en restauración** se ha convertido en un factor clave.

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

Casos de éxito y nuevas tendencias gastronómicas

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



Berta Bernat, de Parking Pizza

El caso de éxito de VICIO, presentado por su director general Oriol de Pablo, ha

demostrado cómo una marca puede liderar la comunicación y conectar con el público joven, posicionándose como referente en las tendencias gastronómicas de Barcelona.

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

Reconocimiento a la excelencia y cierre institucional

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



Finalmente, la jornada ha concluido con un cóctel de networking, donde los asistentes han podido intercambiar experiencias y establecer nuevas alianzas, reforzando así el

papel del **Restauració Summit Barcelona 2025** como el principal punto de encuentro para la innovación y el desarrollo de la **restauración de marca en España**.

“Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife
- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia Canarias
- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino

Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

GastroCanarias 2025 no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.

Royal Bliss entrega las placas de los “Restaurantes

Recomendados” en la Guía MICHELIN España 2025 a 28 establecimientos de Canarias

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

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

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

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



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

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

La entrega de las placas representa una oportunidad para resaltar el impacto que estos restaurantes tienen en sus comunidades. Al reconocer su labor, se busca fomentar el crecimiento de estos

establecimientos, impulsando así tanto el desarrollo económico local como la creación de empleo y la promoción del consumo.

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

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

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



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

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