

Arehucas se casa con el carnaval

Bodas exprés, creadores de contenido y un viaje a Las Vegas como premio en pleno Carnaval de las Palmas de Gran Canaria

[@Arehucas](#)

El Carnaval de **Las Palmas de Gran Canaria** suma este año una de sus propuestas más originales de la mano de [Arehucas](#), que aterriza en el Carnaval de día con una acción inspirada en las míticas bodas exprés de Las Vegas, reinterpretadas desde el humor, el desenfado y la energía propia de esta fecha tan importante para los canarios.





La acción tendrá lugar el **sábado 21 de febrero**, de 14:00 a 18:00 horas, en el Parque Santa Catalina, epicentro del [Carnaval](#), coincidiendo con uno de los momentos de mayor afluencia y ambiente de toda la programación. Durante unas horas, **Arehucas** instalará un espacio propio donde cualquier persona podrá “casarse” en cuestión de minutos, vivir la experiencia y formar parte de una acción pensada para disfrutar, compartir y recordar.

Las ceremonias estarán conducidas por **Eva Harrington**, que ejercerá como maestra de ceremonias poniendo voz, ritmo y humor a cada boda exprés, animando a los participantes a dar su mejor versión en uno de los días más festivos del año.



Todas las personas que participen en las bodas exprés durante el evento podrán optar a un **premio final: un viaje a Las Vegas** para dos personas, reforzando el imaginario que inspira la acción y cerrando el círculo entre Carnaval, celebración y fantasía.

La dinámica se comunicará a través de los canales oficiales de la marca, desde donde también se anunciarán las bases completas y el ganador o ganadora.

La acción contará con la participación de 11 creadores de contenido canarios, seleccionados por su afinidad con la marca, su autenticidad y su capacidad de conectar con el público desde dentro del territorio. Estos, lejos de limitarse a cubrir lo que ocurre, formarán parte activa de la experiencia. El resultado será contenido orgánico, real y vivido, compartido en tiempo real a través de stories y piezas audiovisuales que amplificarán el alcance de la acción en redes sociales.

Con esta activación, **Arehucas** refuerza su vínculo con una de las fiestas más emblemáticas de Canarias, apostando por una forma de comunicar basada en la experiencia, la participación y el disfrute colectivo.

Porque en Carnaval todo puede pasar. Y porque hay historias que, aunque duren solo unos minutos, se recuerdan para siempre.

El Top Ten de Agustín García Farráis: diez vinos para leer el paisaje de Canarias

[@BodegaTajinaste](#)

Cuando **Canariasgourmet!** cerró su **Top Ten de Vinos 2025**, un

tinto se impuso con claridad en el primer puesto: **CAN**, de **Bodegas Tajinaste**, el vino que mejor sintetizaba, para el panel de expertos, la fuerza y el momento actual del vino canario. Detrás de ese resultado hay muchas horas de viña, bodega y copa, y también una mirada muy concreta sobre el territorio: la de **Agustín García Farráis**.

Enólogo, viticultor y divulgador, **García Farráis** se ha consolidado como una de las voces más sólidas cuando se habla de vinos de **Canarias**, del cordón trenzado del *Valle de La Orotava*, de variedades autóctonas como Listán Negro, Listán Blanco o Vijariego, y de una lectura rigurosa del concepto de vino volcánico atlántico. Su trabajo, ligado a **Tajinaste** y a proyectos como **Vinófilos**, ha contribuido decisivamente a situar el vino canario en un plano de seriedad y reconocimiento dentro y fuera del archipiélago.

Que el vino número uno del ranking lleve su firma no es casualidad. Es la consecuencia lógica de una trayectoria construida desde el conocimiento técnico, la observación del paisaje y una forma muy personal de traducir el territorio en vino.

La lista que presentamos ahora, integrada en **Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!**, es una radiografía precisa de cómo ve **Agustín García Farráis** el vino canario hoy. Su selección funciona como un mapa que recorre, en diez botellas, las principales denominaciones del archipiélago: DOP Islas Canarias, DO Gran Canaria, DO La Palma, DO Lanzarote, DO El Hierro, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güímar y DO Valle de La Orotava.

En este **Top Ten** conviven un espumoso de paisaje elaborado con Listán Blanco de altura; blancos de territorio como **Agala**, **Altitud 1318**, **Viñarda** o **Respiro**; proyectos singulares como **Hermanos Mesa** o **Uwe**; y tintos que ya son referencia, entre ellos **Tajinaste Vendimia Seleccionada**, **Tierra Fundida**, **Lava** y el propio **CAN**, recién coronado como número uno del **Top Ten**.

Canariasgourmet! 2025.

Para el lector, esta selección es clara y directa: diez vinos canarios elegidos por uno de los protagonistas del ranking anual, una guía para beber con criterio, descubrir nombres clave y entender por qué **Canarias** ha construido un estilo propio, reconocible y con peso en el panorama vitivinícola contemporáneo.

CAN – Bodegas Tajinaste (Listán Negro 85% / Vijariego Negro 15%, DO Valle de La Orotava)

[@BodegaTajinaste](#)



Encabeza el **Top Ten** de vinos **Canariasgourmet.es** como el gran tinto de referencia de la casa [Tajinaste](#) y uno de los vinos que mejor resume el momento brillante que vive hoy la viticultura canaria. **CAN** nace de un ensamblaje de **Listán Negro** y **Vijariego Negro** procedentes de parcelas seleccionadas del Valle de La Orotava y afinado durante 9 meses en barricas de roble francés, un trabajo de crianza que aporta profundidad sin ocultar el carácter volcánico y atlántico del vino.

No es casual que aparezca de forma recurrente en las listas de sumilleres y prescriptores canarios: para muchos, es el tinto que ponen sobre la mesa cuando quieren explicar, en una sola botella, hasta dónde puede llegar el vino canario contemporáneo.

Agustín Farraís Top Ten Canariasgourmet!

1. Suertes del Marqués “Vidonia” (Listán Blanco, DO Valle de La Orotava)

[@BodegasSuertesdelMarques](#)



En segunda posición del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece Vidonia, el gran blanco de referencia de [Suertes del Marqués](#) y uno de los nombres clave para entender la historia y el presente del vino canario. El término **“Vidonia”** se utilizaba entre los siglos XVII y XIX para designar a los vinos secos tinerfeños elaborados en el norte de la isla con variedades blancas –**excepto la Malvasía**–, precisamente en la época de máximo esplendor del comercio vitivinícola de Canarias con las Indias Occidentales y el Reino Unido.

Recuperar hoy ese nombre es una declaración de intenciones: conectar la tradición de aquellos vinos de exportación con una interpretación contemporánea del Listán Blanco, trabajada con rigor en el Valle de La Orotava. La añada 2023 procede de viñedos viejos de los parajes de Las Suertes, El Bucarón, La Mocana y La Florida, con cepas de entre 60 y 150 años conducidas en cordón trenzado, uno de los emblemas vitícolas de la zona.

En bodega, **Vidonia** se fermenta en barricas de 500 litros, realiza una fermentación maloláctica parcial y completa una crianza de 11 meses en roble francés y austriaco, también en formato de 500 litros, buscando volumen y complejidad sin perder frescura. El resultado es un blanco de 12,4% vol., pH 3,05 y una acidez total de 6,8, datos que se traducen en tensión, precisión y gran capacidad gastronómica.

En copa, el vino se muestra profundo y mineral, con fruta blanca, matices cítricos y un fondo salino muy reconocible, sostenido por una boca amplia, estructurada y a la vez muy equilibrada. No es solo uno de los grandes blancos del Valle de La Orotava; es también el vino que muchos expertos eligen cuando quieren demostrar que Canarias puede firmar blancos de territorio a la altura de las mejores regiones atlánticas.

2. Uwe Blanco seco ecológico · DO El Hierro

[@VinodeUwe](#)



Entre los vinos que guarda esta especial selección, destacaría para entender el potencial blanco de El Hierro, este **Uwe blanco seco ecológico** entra en la lista como una referencia clara de viticultura respetuosa y lectura directa del territorio.

Se elabora a partir de viñedos certificados en ecológico, plantados sobre suelos volcánicos y bajo un clima

marcado por la influencia atlántica y los vientos alisios, lo que favorece maduraciones lentas y buena acidez.

En copa se concibe como un blanco seco de perfil limpio y fresco, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y un fondo ligeramente herbal y salino que remite a la isla. En boca busca ser ágil y preciso, con una acidez bien marcada, final largo y un punto mineral que lo hace especialmente interesante con pescados, mariscos, verduras y la cocina casera herreña, funcionando dentro del Top Ten como el vino que recuerda que incluso la isla más pequeña del archipiélago tiene mucho que decir en clave de blancos de territorio.

3. Tajinaste Vendimia Selección (Listán Negro, DO Valle de La Orotava)

[@AgustínFarraís](#)



En el cuarto puesto del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa Tajinaste que los expertos han querido destacar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente intenso, que aún conserva reflejos violáceos pese a su paso por madera.

En nariz ofrece un abanico aromático complejo, donde mandan las notas de fruta muy madura junto a recuerdos de café y cacao, envueltos en matices de especias como clavo, regaliz y pimienta negra, todo ello muy bien integrado gracias a su elegante crianza en barricas de roble francés durante casi ocho meses.

En boca mantiene el nivel: es un tinto con estructura, sabroso y con buena concentración, pero al mismo tiempo equilibrado y afinado, pensado para lucirse en la mesa con carnes, guisos y platos de fiesta. Se recomienda decantarlo y servirlo en torno a los 16 °C para que despliegue todo su potencial y muestre con claridad el carácter del Valle de La Orotava.

Si **CAN** ocupa el número uno del ranking, **Vendimia Selección** confirma por qué los vinos tintos de **Bodegas Tajinaste** se han convertido en una de las referencias imprescindibles del panorama canario actual.

4. Listán Blanco de altura · DOP Islas Canarias · Los Realejos

[@DOPIslasCanarias](#)



En el universo de los vinos de [Agustín García Farráis](#), este espumoso de Paisaje de las Islas representa la cara más afilada y vertical del Listán Blanco de altura, trabajado con la misma obsesión por el territorio que el resto de la gama.

Nacido en viñedos situados en cotas elevadas del municipio de Los Realejos, bajo el paraguas de la DOP Islas

Canarias, es un vino que busca capturar el pulso atlántico de la zona: suelos volcánicos, influjo constante de los alisios y maduraciones lentas que se traducen en frescura, tensión y una burbuja pensada más para la mesa que para el brindis puntual.□

En copa suele mostrarse como un **espumoso** de perfil seco y limpio, donde la fruta blanca fresca y ciertos matices cítricos se combinan con notas de panadería fina y un fondo salino que recuerda su origen volcánico y costero. En boca, la acidez de la **Listán Blanco** de altura sostiene el conjunto y le da nervio, permitiendo que funcione tanto como aperitivo gastronómico como acompañando platos de producto -pescados, mariscos, verduras- donde se busca precisión más que volumen.

Dentro del **Top Ten de Agustín**, este espumoso aparece como el contrapunto ideal a sus **grandes tintos**, una forma de demostrar que **Canarias** también puede hablar el lenguaje de las burbujas con identidad propia.□

5. Agala Altitud 1318 Vijariego Blanco y Albillo Criollo · DO Gran Canaria

[@Agala](#)



Nacido en las cotas más extremas de la **DO Gran Canaria**, **Agala Altitud 1318** es un blanco de montaña que lleva en la etiqueta su mejor carta de presentación: la altitud como origen y como estilo. El ensamblaje de **Vijariego Blanco** y **Albillo Criollo**, dos variedades con enorme potencial para expresar frescura, textura y [carácter volcánico](#), se traduce aquí en un vino tenso y profundo, muy alejado de los blancos complacientes y pensado para quienes buscan territorio en la copa.□

El viñedo se sitúa en la zona alta de la isla, sobre suelos de origen volcánico y bajo un clima de fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche, condiciones que favorecen una maduración lenta y una acidez vibrante.

En bodega, el trabajo se centra en respetar la uva y su origen: se opta por fermentaciones muy controladas y por una crianza pensada para poner en primer plano el carácter de las variedades, sumando volumen y complejidad sin perder frescura.

Una vez en la copa, **Altitud 1318** despliega aromas de fruta blanca y de hueso, toques cítricos, hierbas de montaña y un fondo claramente mineral que remite a la cumbre grancanaria. En el paladar se percibe amplio pero definido, con buena tensión y un final con guiño salino que lo hace especialmente adecuado para acompañar pescados, mariscos y propuestas de cocina centrada en el producto. Es uno de esos blancos que permiten entender, sorbo a sorbo, hasta dónde puede llegar hoy la **viticultura de altura** en **Gran Canaria**.□

6. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · DO La Palma

[@VinosViñarda](#)



Blanco seco de producción muy limitada, elaborado con Malvasía Aromática certificada en ecológico y cultivada en viñedo propio a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, al noroeste de La Palma.

La viña se asienta sobre suelos de origen volcánico y se trabaja buscando rendimientos muy bajos, lo que concentra la uva y refuerza la sensación de origen en el vino.□

Tras una crianza de 12 meses en barrica, la **Malvasía** se muestra con un perfil seco, estructurado y muy aromático,

lejos de la idea de vino dulce que muchos asocian todavía a la variedad. En nariz suelen aparecer notas florales, cítricas y de fruta de hueso, junto a matices de crianza bien integrados; en boca destaca por su equilibrio entre volumen, frescura y un final largo y mineral, que lo hace especialmente interesante con **pescados grasos**, cocina con salsas y quesos curados de la isla.

7. Respiro · Malvasía Volcánica · DO Lanzarote

[@BodegaOlivina](#)



Respiro es un blanco seco elaborado por [Bodega Olivina](#) con **Malvasía Volcánica** de viñas viejas prefiloxéricas, cultivadas bajo ceniza volcánica en Lanzarote, dentro de la DO Lanzarote. Son cepas de entre 80 y 100 años, plantadas en hoyos protegidos del viento alisio, en un paisaje extremo donde la ceniza actúa como esponja hídrica y refuerza el carácter mineral de los vinos.□

Entre las recomendaciones de Agustín, Respiro encaja como ese blanco atlántico y volcánico que aporta tensión, autenticidad y una lectura muy nítida del territorio lanzaroteño dentro del conjunto de vinos del archipiélago.

En copa se muestra fresco y vivaz, con color amarillo pajizo brillante, aromas de frutas blancas y cítricas con notas salinas, y una boca de acidez equilibrada y final persistente, ideal para mariscos, pescados y cocina de producto donde se busque precisión más que madera.

**8. Hermanos Mesa – La Choza del Cabrero
Listán Blanco de Las Dehesas · DO Valle
de Güímar**

[@BodegaHnos.Mesa](#)



Entre las recomendaciones de **Agustín García Farráis**, este

blanco de **Hermanos Mesa** aparece como una de las lecturas más sinceras del Listán Blanco en la vertiente este de Tenerife, dentro de la DO Valle de Güímar. Procede de viñedos situados en la zona de Las Dehesas, con influencia atlántica y suelos de origen volcánico, lo que se traduce en vinos frescos, directos y con buena sensación mineral.□

En copa, La Chozza del Cabrero se concibe como un blanco seco de corte limpio, con aromas de fruta blanca, ligeros matices cítricos y un fondo herbáceo que aporta frescura.

En boca busca ser ágil y equilibrado, con acidez marcada pero bien integrada, pensado para acompañar cocina sencilla de producto -pescados, verduras, quesos frescos y semicurados canarios- y para mostrar el carácter del Valle de Güímar sin artificios.

9. Tierra Fundida Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra • DO Tacoronte-Acentejo

[@TierraFundida](#)



Tierra Fuerte

 VIVINO

Tierra Fundida es uno de esos tintos que Farráis señalaría cuando quiere mostrar la cara más seria y contemporánea del norte de Tenerife dentro de la [D0 Tacoronte-Acentejo](#). Nace de un ensamblaje de **Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra**, vinificadas con uva entera sin despalillar y fermentación espontánea en depósitos de hormigón, buscando máxima expresión de fruta y paisaje sin maquillajes.□

Tras la fermentación alcohólica, realiza maloláctica y una crianza de unos 5 meses en barricas y tinas de roble francés de gran volumen (500, 700 y 1.000 litros), para después volver al hormigón, donde se afina antes de ser embotellado sin filtrar ni estabilizar tartáricamente.

El resultado es un tinto de perfil jugoso y serio a la vez, con fruta roja y negra fresca, toques de hierbas de monte y un fondo mineral y ligeramente ahumado, sostenido por una acidez viva y un tanino fino que lo hacen muy versátil en la mesa, tanto con guisos y carnes como con cocina canaria de sabor intenso.

10. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · D0 La Palma

[@VinosViñarda](#)



Dentro de este **Top Ten** personal, **León de Abisero** aparece como uno de esos blancos de alta precisión que demuestran hasta dónde puede llegar la **Malvasía Aromática** trabajada en seco en **La Palma**. Se elabora con uva ecológica de **viñedo** propio

situado a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, sobre suelo volcánico, con una producción muy limitada de unas 300 botellas por añada.□□

Es un blanco seco exclusivo, con 12 meses de crianza en barrica y una graduación de 13% vol., que se aleja del cliché de la Malvasía dulce para apostar por estructura, profundidad y un perfil claramente gastronómico.

En copa puede esperarse una **nariz intensa** y compleja, con notas florales, fruta madura y matices de la crianza bien integrada, y una **boca** amplia, fresca y mineral, pensada para lucirse con cocina marinera de nivel y **quesos curados palmeros** dentro de esta selección de **vinos canarios** de territorio.□

10. Lava – Paraje Lomo de los Ingleses
Listán Negro · DO Gran Canaria

[@BodegaLava](#)



En esta última elección de la lista, **Lava** se presenta como el tinto que mira de lleno al territorio grancanario desde el paraje de Lomo de los Ingleses, con la **Listán Negro** como protagonista absoluta.

Es un vino que pone el acento en el origen: viñedos sobre suelos volcánicos, influencia atlántica y una viticultura que busca más la identidad que la

extracción, encajando muy bien con el espíritu general de la selección.□

En copa puede esperarse un tinto de color medio, vivo, con aromas de fruta roja y negra, notas de monte bajo y un fondo mineral que recuerda el carácter volcánico de la zona. En boca, el objetivo es un perfil fresco y sabroso, con **tanino** fino, buena acidez y un final jugoso que funcione tanto con guisos, asados y cocina tradicional canaria como con carnes a la parrilla, cerrando el Top Ten con una mirada clara a la [DO Gran Canaria](#)

Agenda Gastronómica

Canariasgourmet! del 28 al 30 noviembre

La **Agenda Gastronómica** de este fin de semana del **28 al 30 de noviembre de 2025** Canarias se llena de planes para quienes viven la gastronomía con pasión: **ferias de tapas y vinos, fiestas de San Andrés, rutas de tapas en pueblos con encanto, festivales del vino nuevo, producto local en las cumbres**. Una agenda a la altura de los lectores de **Canariasgourmet**, el periódico digital especializado en gastronomía de Canarias y el mundo. □

Tenerife: capital, sur y norte a bocados

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos .

Santa Cruz

El **Parque La Granja** se convierte este sábado en uno de los epicentros gastro del archipiélago con la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos 2025**. Más de treinta propuestas de cocina local y una amplia representación de bodegas tinerfeñas servirán tapas y vinos por copas en un formato de paseo gastronómico bajo los árboles, con música en directo y ambiente de romería urbana hasta medianoche.

□



- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, de **18:00 a 00:00 h.** □
- Dónde: Parque La Granja, distrito Salud–La Salle, Santa Cruz de Tenerife. □
- Info pública: □
 - Ficha en Lagenda: [Programación](#) □

Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025 · El

gran cierre

En el sur, Adeje pone el broche de oro a la XVI edición de **Degusta.me** con el **“Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025”**, el evento que actúa como gran cierre de unas semanas dedicadas a la gastronomía local. La Calle Grande y la Plaza de España se llenan de barras, degustaciones y propuestas de los restaurantes del municipio, con música en vivo y ambiente de verbena gastronómica hasta la madrugada.

□



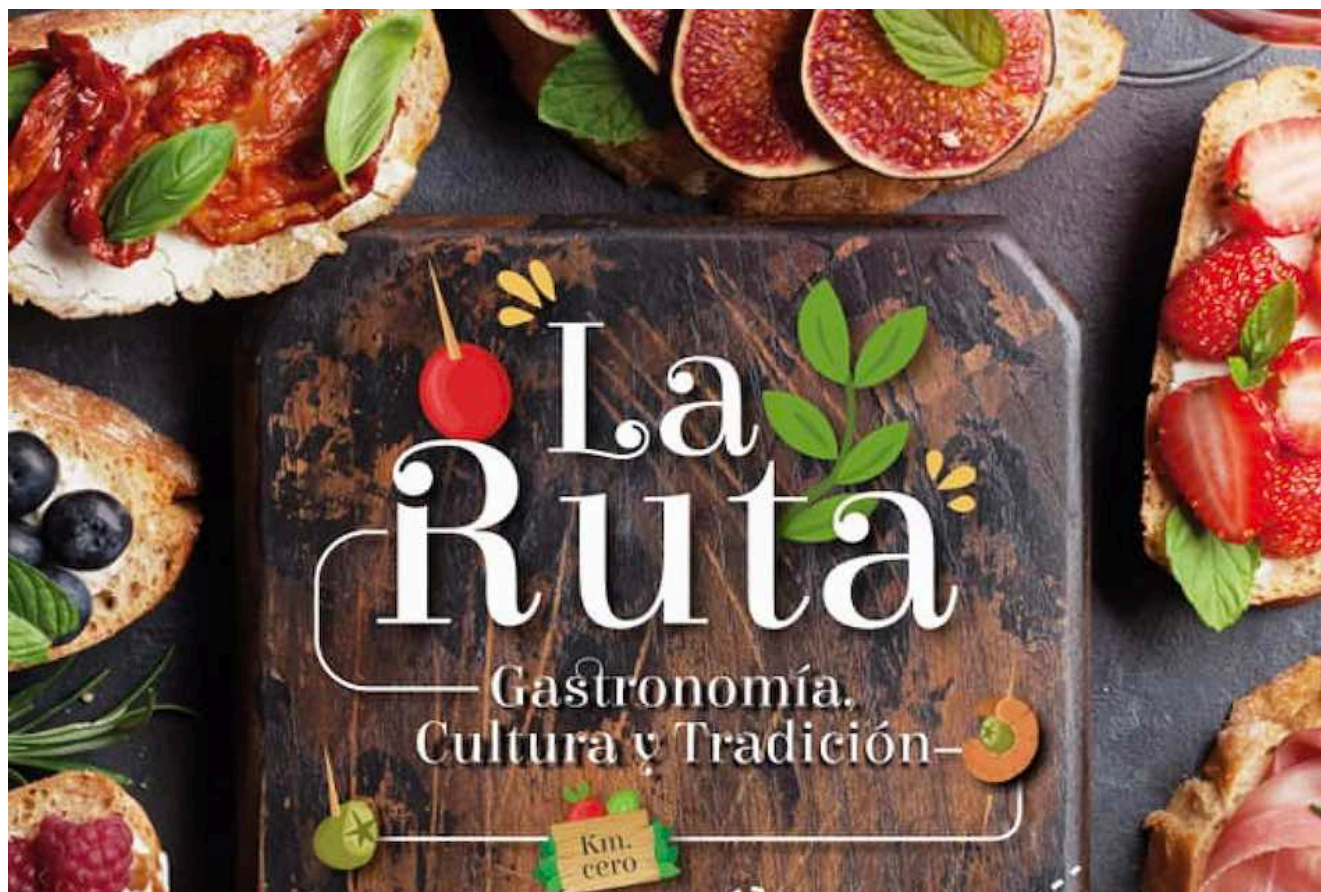
- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, aprox. **16:00 a 01:00 h.** □
- Dónde: Casco histórico de Adeje (Calle Grande y Plaza de España). □
- Info pública:
 - Evento en agenda: [Informacion](#) □ □

Ruta de la tapa “La Ruta” · Nordeste de La Laguna

Para quienes prefieren el formato exploración pausada, la **ruta de la tapa “La Ruta”** recorre la **Comarca Nordeste de La Laguna** –Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo–

con 24 establecimientos que unen gastronomía, cultura y tradición. Cada local [propone](#) una tapa a **3,50 €**, perfecta para ir encadenando bares entre costa y medianías durante varias semanas.

□



- **Cuándo:** del **29 de noviembre al 22 de diciembre** (activa todo el fin de semana).□
- **Zonas:** Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo (La Laguna).□
- **Info pública:**
 - Web del Ayuntamiento de La Laguna: [AytoLaLaguna](#)

The Champions Burger – Island Edition •

Tenerife

[@ChampionsBurger](#)

Santa Cruz de Tenerife se prepara para recibir uno de los encuentros gastronómicos más populares del país. Del 27 de noviembre al 8 de diciembre de 2025, la Explanada del Parque Marítimo César Manrique será el escenario de **The Champions Burger**, un festival que reúne a algunas de las mejores hamburgueserías de España en un formato abierto, dinámico y pensado para disfrutar al aire libre. La entrada será gratuita y el horario se dividirá entre tardes-noches entre semana (18:00 a 00:00 h) y jornadas completas de fin de semana, desde las 12:00 del mediodía hasta medianoche.



Durante casi dos semanas, el público podrá recorrer los distintos food trucks

y stands participantes, probar sus propuestas gourmet y votar su favorita escaneando un código QR.

Es una cita que combina ambiente urbano, sabores innovadores y esa informalidad que convierte cualquier paseo en un plan gastronómico distinto. Una oportunidad para descubrir estilos de hamburguesa, técnicas, panes, salsas y combinaciones que rara vez coinciden en un mismo espacio, todo con la bahía de Santa Cruz como telón de fondo.

San Andrés: vino nuevo, castañas y tablas

El último fin de semana de noviembre llega marcado por las fiestas de **San Andrés**, donde el vino nuevo y las castañas asadas son protagonistas junto a tradiciones únicas como las tablas y los cacharros. En el norte de Tenerife se concentran varios de los rituales más reconocibles para cualquier amante del territorio y sus vinos.□

Fiesta del vino y las castañas 2025 – Por San Andrés

Qué: celebración en torno al vino nuevo, con caminata opcional, comida y una noche dedicada a “tapar las barricas y estrenar el vino nuevo” maridado con castañas.

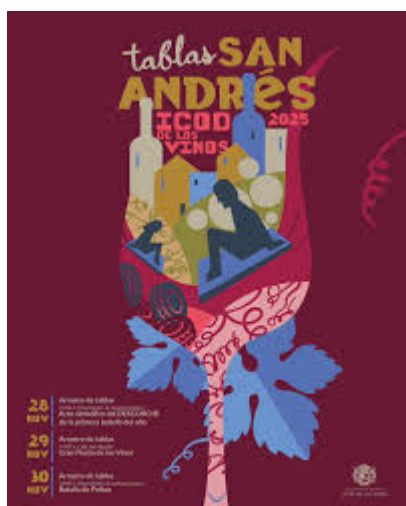


□Este año cambiamos de escenario y de municipio. La cita se traslada a El Rosario, concretamente a La Esperanza, donde nos recibirá el [Restaurante El Chismoso](#) (922 28 42 50), situado junto al mercadillo, en la carretera general que sube a Las Cañadas. El encuentro será el sábado 29 de noviembre, a las 14:00 horas. Info pública: [□Vinos&Castañas](#)

[@RestElChismoso](#)

Tablas de San Andrés y Fiesta de los Vinos – Icod de los Vinos

Se
tr
a
t
a
de
un
pr
og
ra
ma
qu



e
se
ex
ti
en
de
du
ra
nt
e
va
ri
os
dí
as
y
qu
e
re
ún
e
al
gu
no
s
de
lo
s
ri
tu
al
es
má
s
em
bl
em

át
ic
os
de
Ic
od
de
lo
s
Vi
no
s:
el
de
sc
or
ch
e
in
st
it
uc
io
na
l,
el
ar
ra
st
re
de
ta
bl
as
po
r
la

s
ca
ll
es
y,
co
mo
gr
an
ci
ta
,
la
Fi
es
ta
de
lo
s
Vi
no
s
el
vi
er
ne
s
29
po
r
la
ta
rd
e-
no
ch
e.

Bo
de
ga
s
lo
ca
le
s,
ta
pa
s
en
la
ca
ll
e
y
un
am
bi
en
te
qu
e
me
zc
la
tr
ad
ic
ión
n,
vé
rt
ig
o
y

ce
le
br
ac
ió
n
co
nv
ie
rt
en
es
ta
fe
ch
a
en
un
pu
nt
o
de
en
cu
en
tr
o
pa
ra
qu
ie
ne
s
si
en
te
n

no
vi
em
br
e
co
mo
el
me
s
de
l
vi
no
nu
ev
o.
□
In
fo
pú
bl
ic
a:
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad
a
en
:

[@T](#)
[ab](#)
[al](#)
[as](#)
[Sa](#)
[nA](#)
[nd](#)
[re](#)
[s](#)

Fiestas de San Andrés 2025 – La Guancha

La
Gu
an
ch
a
ma
nt
ie
ne
vi
va
s
un
as
de
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s



má
s
qu
er
id
as
de
l
no
rt
e:
vi
no
nu
ev
o,
ta
pa
s
qu
e
ha
bl
an
de
l
te
rr
it
or
io
,
mú
si
ca
po
pu

la
r
y
es
e
am
bi
en
te
de
pu
eb
lo
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
ri
nc
ón
en
un
a
pe
qu
eña
a
ce
le
br
ac
ió

n.
Du
ra
nt
e
to
do
el
fi
n
de
se
ma
na
,
la
s
ca
ll
es
re
cu
pe
ra
n
el
pu
ls
o
fe
st
iv
o
de
Sa
n
An

dr
és
co
n
ac
ti
vi
da
de
s
qu
e
me
zc
la
n
me
mo
ri
a,
ga
st
ro
no
mí
a
y
pa
rt
ic
ip
ac
ió
n
ve
ci
na

l.
Pa
ra
qu
ie
ne
s
qu
ie
ra
n
or
ga
ni
za
r
la
vi
si
ta
o
co
no
ce
r
el
pr
og
ra
ma
co
mp
le
to
,
la
fi

ch
a
de
l
ev
en
to
es
tá
di
sp
on
ib
le
en
La
ge
nd
a,
do
nd
e
se
re
co
ge
la
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad

a
y
lo
s
ho
ra
ri
os
.
In
fo
rm
ac
ió
n:
[La](#)
[ge](#)
[nd](#)
[a](#)

Lanzarote: brindar con el vino nuevo

Festival del Descorche 2025 · Tías

En
La
nz
ar
ot
e,
el
mu
ni
ci
pi
o
de
Tí
as
ce
le
br
a
el
Fe
st
iv
al
de
l
De
sc
or
ch
e
20
25
,
un
a
no



ch
e
de
di
ca
da
al
vi
no
nu
ev
o
y
a
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s
qu
e
lo
ha
n
ac
om
pa
ña
do
ge
ne
ra
ci
ón

tr
as
ge
ne
ra
ci
ón

.
**La
pr
op
ue
st
a
re
ún
e
mú
si
ca
en
di
re
ct
o,
ca
ta
s
de
vi
no
y
qu
es
o
ca
na**

ri
o
y
un
am
bi
en
te
fe
st
iv
o
qu
e
in
vi
ta
a
di
sf
ru
ta
r
si
n
pr
is
as
.
Es
un
a
ce
le
br
ac
ió

n
qu
e
po
ne
en
va
lo
r
el
pr
od
uc
to
lo
ca
l
y
la
id
en
ti
da
d
vi
ti
vi
ní
co
la
de
la
is
la
,
co
n

es
e
pa
is
aj
e
vo
lc
án
ic
o
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
co
pa
en
un
re
co
rd
at
or
io
de
su
or
ig
en
.
In

fo
rm
ac
ió
n:
[Oc](#)
[io](#)
[La](#)
[nz](#)
[ar](#)
[ot](#)
[e](#)

Gastro – Saborea Teror • Ruta de pinchos y tapas

La villa de Teror se transforma en una pequeña capital foodie con Gastro – Saborea Teror, una ruta de pinchos y tapas que suma concurso gastronómico y música itinerante en directo. Los establecimientos participantes preparan creaciones específicas para la ocasión, servidas a precios ajustados y con un formato que arranca el viernes en horario partido y continúa el sábado en clave de auténtico maratón gastronómico. Es uno de esos planes donde el pueblo entero parece cocinar al mismo tiempo.



Feria del Tomate • La Aldea de San Nicolás

En el oeste de la isla, **La Aldea de San Nicolás** celebra una nueva edición de la **Feria del Tomate**, dedicada a uno de sus productos agrícolas más emblemáticos. El programa incluye catas, aulas, talleres, showcookings, música y actividades divulgativas sobre la historia y la actualidad del tomate en el municipio.

Feria del 2025 La Aldea de San Nicolás tomate

28
29

noviembre



Jornada Técnica - Viernes, 28 de noviembre
Centro de Mayores - 18:00 a 21:00 horas

1. Charlas: En torno a la calidad diferencial y la diversificación de productos.
2. Mesa Redonda: Microexperiencias.
3. Gastro Coctelería: 'Tomate Soul' (Tahiche Puig).
4. Show Cooking: 'El tomate en la cocina' (Saylem Cuevas y José Vasco).
5. Degustación: cóctel + cocina.

Feria del Tomate - Sábado, 29 de noviembre
Plaza de La Alameda 10:00 a 16:00 horas

- Zona 1. Aula 1. Arte: 'Colores y sabores en el tomate'.
Zona 2. Aula 2. Salud: 'El tomate, un tesoro rojo para la salud' (Zuleyka Briceño).
Zona 3. Aula 3. La Aldea: 'La Aldea, Despensa de Sabores' (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).
Zona 4. Aula 4. Cocina infantil: 'Pizza y volován' (Andrés Borges).
Zona 5. Aula 5. Show Cooking: '4 elaboraciones del tomate' (Kilian Norbedo, Saylem Cuevas y Regina Ojeda).
Zona 6. Aula 6. Gastro Coctelería (Tahiche Puig).
Zona 7. Food Truck. (Valaba Vaderuta).
Zona 8. Música: Guarasón, Hirai y Pedro Manuel Afonso.
Zona 9. Expositores. 'Lairaga Tropical' (Agrícola del Norte).
Zona 10. El universo del tomate (Cooperativa Coagrisan).
Zona 11. Puntos de Venta. Sector Primario.



▪ Cuándo: 28 y 29 de noviembre. □

- **Dónde:** La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria.□
- **Info pública:**
- **Noticia y programa:** [Feria](#)

Con este recorrido queda claro que el último fin de semana de noviembre llega cargado de planes para abrir el apetito y movernos por las islas con sentido. Ahora toca elegir, salir y disfrutar del territorio con la misma pasión con la que lo contamos.

Y, como siempre, aquí estaremos: afinando la agenda, descubriendo nuevos sabores y preparando la que llegará la próxima semana. No hace falta buscarla demasiado... te la serviremos justo donde te gusta leerla.

La nueva cita anual del vino: The Wine Gallery

[@TheWineGallery](#)

The Wine Gallery, en su segunda edición, celebrada en el **Hotel Santa Catalina de Gran Canaria**, superó todas las expectativas con más de ochenta bodegas participantes, cuatro catas magistrales y una respuesta masiva del público profesional y aficionado. Antonio Armas, promotor del evento y CEO de *El Gusto por el Vino*, comparte su visión sobre esta cita que ya se perfila como una de las más influyentes del calendario enogastronómico de Canarias.

El vino volvió a ser protagonista en Gran Canaria gracias a *The Wine Gallery 2025*, un encuentro que ha logrado consolidarse como espacio de referencia para el sector vitivinícola del archipiélago. Bajo la dirección de Antonio Armas, el evento reunió a más de ochenta bodegas nacionales e internacionales, ofreciendo al público una experiencia sensorial y formativa en torno al vino, su cultura y su territorio.



Durante dos jornadas, el histórico **Hotel Santa Catalina** se convirtió en punto de encuentro entre productores, distribuidores, sumilleres y amantes del vino. Las **catas magistrales**, a cargo de **Jordi Melendo**, **Benjamín Romeo**, **Paco Berciano** y **Juan Jesús Méndez**, pusieron el acento en la diversidad, la excelencia y el potencial de los vinos canarios

dentro del contexto global.

Para **Antonio Armas**, esta edición no solo confirma la madurez del formato, sino que evidencia la capacidad del archipiélago para generar eventos de calidad internacional sin perder identidad. En esta conversación con *Canariasgourmet.es*, el impulsor de *The Wine Gallery* repasa los retos, aprendizajes y proyecciones de una cita que cada año gana más peso en el mapa del vino español.

La Entrevista Antonio Armas *The Wine Gallery*

Canariasgourmet! – *The Wine Gallery* 2025 acaba de celebrarse en Gran Canaria con muy buena respuesta del público y del sector. ¿Cómo valoras la evolución de este formato desde su primera experiencia en Tenerife hasta esta edición en la isla vecina?

Antonio Armas. – Después de esta segunda edición, creo sinceramente que hemos superado nuestras propias previsiones. Y más aún celebrándola en Gran Canaria, donde no tenemos tienda física y es un mercado que siempre resulta un poco más complicado para nosotros.

La lectura es clara: ha sido un éxito rotundo. Lo vemos en la cantidad de inserciones periodísticas, en todos los comentarios que se han generado y en el movimiento de las redes sociales.

Estamos muy contentos.

Canariasgourmet! – Gran Canaria ha ofrecido una plataforma diferente a la de Tenerife. ¿Qué diferencias destacarías entre ambas ediciones en cuanto al perfil de asistentes, la participación de bodegas y el grado de interacción con el vino?

Antonio Armas. – En la edición de Gran Canaria ya teníamos el aprendizaje de la primera, e intentamos no repetir los posibles fallos, aunque realmente no hubo errores porque aquel primer evento también fue fantástico. Lo cierto es que hicimos esta segunda edición precisamente porque la de Tenerife fue un éxito, y a partir de ahí tratamos de afinar lo que ya había funcionado.







Canariasgourmet! – En esta edición tuviste la participación de ponentes magistrales a cargo de referentes del mundo del vino como Jordi Melendo,

Benjamín Romeo, Paco Berciano y Juan Jesús Méndez. ¿Cuáles fueron los criterios para elegirlos y qué valor específico aportó cada uno al mensaje global del evento?

Antonio Armas. – Yo creo que las catas magistrales son fundamentales en The Wine Gallery. Si yo fuera asistente, tendría que dedicarles tiempo a todas porque cada una es única. Claro que, si lo hiciera, me perdería visitar el resto de bodegas, y por eso el año pasado hicimos dos días de catas y dos días de showroom. En Las Palmas, en cambio, solo pudimos hacer un día.

Para mí, los ponentes son el plato estrella del evento. Traemos nombres con muchísimo peso y con vinos que realmente merecen ser probados. Eso es lo que eleva la experiencia y la hace especial.









Canariasgourmet! – *The Wine Gallery* se ha convertido en un punto de encuentro entre productores, distribuidores, profesionales y público, pero también en una vitrina que proyecta el vino canario fuera del archipiélago. ¿Cómo valoras su papel en el fortalecimiento del sector local y en la visibilidad de nuestras bodegas dentro del panorama nacional e internacional?

Antonio Armas. – Nosotros hacemos todo lo que podemos con este formato. Y, por supuesto, no estamos solos: el **Gobierno de Canarias, Mercados Tradicionales, GMR...** todos los estamentos están trabajando para promocionar el vino de Canarias en todo el mundo.

La prueba está en que hoy Canarias exporta muchísimo vino, tanto a Europa como a Estados Unidos.

Desde nuestra parte, hacemos la labor que nos corresponde y cada día apostamos más por los vinos canarios en nuestra vinoteca. Es una manera de reforzar el sector y de darle visibilidad dentro y fuera del archipiélago.





Canariasgourmet! – Organizar un evento de

esta magnitud en otra isla siempre implica una logística compleja. ¿Cuáles fueron los principales retos o dificultades que enfrentaste al trasladar esta edición a Gran Canaria?

Antonio Armas. – Trasladar un evento así siempre tiene su complejidad, sobre todo porque en Gran Canaria no tenemos tienda física y eso cambia muchas cosas: logística, movimientos, tiempos... todo.

Aun así, con la experiencia de la primera edición en Tenerife teníamos una base muy sólida. Sabíamos qué funcionaba y qué debíamos vigilar más de cerca. Fue un trabajo intenso, pero al final la respuesta del público y de las bodegas compensó cualquier dificultad.

Canariasgourmet! – El éxito de un evento como este no solo se mide por la asistencia, sino también por cómo se comunica. Desde la campaña previa hasta la cobertura en medios y redes, el evento ha proyectado una imagen cuidada, coherente y con una clara visión del público al que va dirigido. ¿Qué papel juega la estrategia de marketing y comunicación –antes, durante y después del evento– en la consolidación de *The Wine Gallery* como marca de referencia del vino canario?

Antonio Armas. – La comunicación es fundamental. Nosotros hacemos todo lo posible desde nuestra parte, pero también

dependemos mucho del interés que despierta el propio evento. Este año la respuesta mediática ha sido enorme: muchísimas inserciones en prensa, un movimiento constante en redes y un feedback muy positivo por parte del público y de los profesionales.

Todo eso ayuda a consolidar The Wine Gallery como una marca reconocible y con peso dentro del vino canario. La comunicación no termina el día del evento; empieza mucho antes y sigue después, porque es lo que mantiene vivo el interés y el prestigio.

Canariasgourmet! – Has sentado las bases de un formato sólido, con identidad propia y reconocimiento dentro y fuera de Canarias. ¿Crees que los cimientos del evento ya están consolidados para volver a Tenerife o convertirse en una cita itinerante entre islas –e incluso, en un futuro, proyectarse hacia la Península?

Antonio Armas. – Nosotros no queremos ceñirnos a un formato fijo. La idea es que The Wine Gallery pueda moverse y abrir posibilidades.

Nos gustaría llevarlo a otras islas que también tienen una historia vitivinícola importante: Lanzarote, El Hierro, La Palma, La Gomera... En todas hay una relación muy fuerte entre agricultura y viticultura, y eso encaja perfectamente con el espíritu del evento.

Y, por supuesto, también contemplamos la opción de traer bodegas invitadas que no sean de nuestra distribución pero que sean referencias a nivel mundial. Si tiene sentido para el evento y aporta valor, lo vamos a estudiar.

Balance y proyección

La segunda edición de *The Wine Gallery* cerró con un balance que confirma su consolidación: más de **ochenta bodegas participantes**, cerca de **ochocientas referencias en exposición** y una asistencia que superó ampliamente las previsiones, con público profesional, distribuidores, sumilleres, prensa especializada y amantes del vino llegados desde distintas islas.

El impacto de la cita se extendió más allá de las salas del Hotel Santa Catalina. La cobertura mediática, la conversación digital y el interés generado entre el público joven y profesional demostraron que *The Wine Gallery* ha sabido conectar con un nuevo perfil de consumidor, más curioso, más formado y más orgulloso del vino canario.

Para **Antonio Armas**, CEO de *El Gusto por el Vino*, este resultado no es casualidad, sino fruto de una estrategia empresarial y una visión a largo plazo que ha logrado posicionar a la distribución canaria dentro del panorama nacional con un modelo que combina experiencia, formación y comunicación.

Su capacidad para unir talento, territorio y prestigio ha convertido a *The Wine Gallery* en un referente, y a su empresa, en un ejemplo de cómo el vino –cuando se gestiona con conocimiento y pasión– también puede ser una historia de éxito empresarial.

Agenda Gastronómica de Canariasgourmet! Del 21 al 23 de noviembre

La gastronomía en Canarias este fin de semana no viene acompañada de focos ni fuegos artificiales, pero sí de esa cadencia que define al archipiélago: propuestas que nacen desde la verdad, pequeños encuentros que sostienen la relación entre territorio y producto, y experiencias que, sin hacer ruido, construyen cultura. Hay un [ritmo silencioso](#) en las islas, uno que se aprecia en **bodegas** que abren sus puertas, **cocinas que afinan menús y mercados** donde cada conversación vale más que cualquier campaña publicitaria.

Aquí tienes la selección afinada de lo que realmente merece tu tiempo, tu apetito y tu curiosidad.

En Canarias

Degusta.me Adeje – “Sabores del Viñedo”

□ *Adeje, Tenerife*

□ **Sábado 22 de noviembre**

[@AyuntamientoAdeje](#)



Adeje continúa consolidando un proyecto sensato y coherente con su territorio a través del programa [Degusta.me](https://degusta.me). Este fin de semana, la **Bodega Vera de la Fuente** recibirá a los participantes del taller “Sabores del Viñedo”, una actividad que combina paisaje, vinos y tradición.

No es solo una cata: es una conversación directa con el viñedo sureño, donde los suelos volcánicos, las variedades locales y la técnica de la bodega explican el carácter del vino canario mejor que cualquier discurso.

Una experiencia silenciosa, pausada y perfecta para quienes quieren salir del ruido y volver al origen.

Brunch + Arte en el TEA (Tenerife Espacio de las Artes)

- *Santa Cruz de Tenerife*
- **Viernes 21 – Domingo 23 de noviembre**
- De 9:00 a 14:00
- Desde 24,90 € (2 personas)

[@Brunch](#)





El evento “Brunch + Arte en el [TEA](#) (Tenerife Espacio de las Artes)” es una experiencia gastronómica y cultural en la que

se combina un delicioso brunch con el acceso al museo TEA en Santa Cruz de Tenerife. En la Cafetería TEA, puedes disfrutar de un brunch para dos personas o una opción infantil que incluye acceso al museo y al Mini TEA, un espacio creativo para niños.

El brunch para adultos incluye bebidas como zumo de **naranja natural**, **café o infusiones**, y **copas de cava**. Para picar, hay **mantequilla aromatizada**, **mermeladas**, **surtido de panes artesanales**, **bollos selectos** y una **tabla de quesos y pata asada**. El plato principal se elige entre opciones como **smash croissant con aguacate y jamón ibérico**, **tortilla francesa con aguacate y tomates aliñados**, o **tosta de solomillo ibérico con queso manchego y mojo rojo**.

El momento dulce consiste en yogur con frutas de temporada, cereales y miel. En la opción infantil se ofrecen croissants mixtos, zumo, cola cao, tortitas con chocolate y macedonia de frutas.

El edificio, diseñado **por Herzog & de Meuron** junto a **Virgilio Gutiérrez**, convierte el desayuno en una pequeña experiencia cultural. La luz, los patios interiores, los silencios del espacio y la mezcla de público –familias, creativos, estudiantes, turistas curiosos– generan un ambiente distinto al del **brunch tradicional**.

Para quienes buscan un plan urbano con calma, sin sobresaltos y con un toque cultural auténtico, esta es una opción redonda. Reservas: 922 84 90 60.

Santa Cruz afina motores para Tapas & Vinos 2025

□ *Santa Cruz de Tenerife*

□ **Activación previa al gran evento del 29 de noviembre**



Aunque el **gran día** será el **29**, esta semana ya se siente movimiento en las cocinas y bodegas que participarán en la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Muchos locales están probando tapas, ajustando recetas y preparando propuestas que se podrán ver (y probar) en la capital.

Recomendación CanariasGourmet!:

Si te gusta anticiparte, este es el momento para visitar tus bares y cocinas favoritas de Santa Cruz: la semana previa siempre salen a la luz esas pequeñas joyas que luego desaparecen el mismo día del evento.

I Jornadas Pan, Queso y Vino – El Tanque (Tenerife)

- **Viernes 21 de noviembre**
- *El Tanque, Tenerife*



Las [I Jornadas Pan, Queso y Vino](#) llegan a su último día y lo hacen con una propuesta que resume, sin artificios, la **esencia gastronómica de Tenerife**: producto local, tradición viva y oficio. El Tanque se convierte durante esta semana en un pequeño laboratorio de memoria culinaria, donde panaderos, queseros y viticultores de la comarca muestran lo que significa trabajar con las manos, con la tierra y con un conocimiento que se transmite de generación en generación.

El viernes 21 ofrece un programa que invita a detener el

ritmo: talleres de gofio, degustaciones guiadas, encuentros con productores y catas que permiten entender por qué el pan artesanal, los quesos del norte y los vinos de la isla siguen marcando la identidad gastronómica de Tenerife.

Es un evento sencillo en apariencia, pero cargado de contenido simbólico: aquí no hay glamour ni espectáculo, hay territorio. Hay historia. Hay verdad.

Para quienes disfrutan del producto en su punto de origen, esta cita es una oportunidad única de escuchar a los artesanos, probar elaboraciones honestas y entender cómo un **paisaje volcánico**, una cabra, una **masa madre** o una **viña vieja** pueden contar la historia de un pueblo mejor que cualquier discurso.

Una parada imprescindible para cerrar el viernes con sabor a raíz y a oficio.

Los mercados: el verdadero termómetro gastronómico de las islas

□ *Tenerife – Gran Canaria*

□ **Todo el fin de semana**





Cuando no hay macroeventos, la agenda real está en los mercados. Este fin de semana recomendamos:

- **Mercado de La Laguna** – panadería tradicional, quesos y productos frescos.
- **Mercado del Agricultor de Tegueste** – verduras, frutas y mieles con identidad insular.
- **Mercado del Puerto (Gran Canaria)** – tapas marinas y ambiente relajado.

Pequeños movimientos que mantienen vivo el tejido gastronómico local.

Saltando el Charco (España)

Xantar 2025 – El salón que explica

Galicia

□ *Ourense*

□ 20–23 de noviembre

[@XantarOficial](#)



Salón Internacional de Turismo Gastronómico

[Xantar](#) vuelve un año más con su mezcla de tradición, turismo gastronómico y cocinas invitadas. No es un evento para selfies: es un encuentro serio sobre producto, territorio y cultura. Con stands de **Galicia, Portugal, Perú y Venezuela**, y showcookings de nivel técnico notable, **Xantar** se consolida como una cita obligada para quien quiere entender hacia dónde se mueve la gastronomía atlántica.

Horario de feria: De 11.00 de la mañana a 01.00 h. de la madrugada, más de 12 horas ininterrumpidas (de jueves a sábado). – De 11.00 a 18.00. (domingo) **Precio de la entrada: Gratuita.**

Bono RENFE- TREN OFICIAL

RENFE ofrece un 10% de descuento para trenes larga distancia

con origen y salida de la ciudad de Ourense durante los días de la feria y los próximos a su celebración. Para reservar el descuento llamar al 988 36 60 30 o escribir a expourense@expourense.org

Feria del Cava Valenciano – Burbuja con acento propio

□ Valencia

□ 21-23 de noviembre

[@Cava](#)



El [Mercado de Colón](#) vuelve a vestirse de gala con la **D.O. Requena** como protagonista. La **Feria del Cava** ofrece tres días de degustaciones, charlas con enólogos y tapas pensadas para acompañar burbujas serias, nacidas en altitud y con personalidad mediterránea. Una cita elegante, urbana y con sabor propio.

Este fin de semana no viene cargado de grandes anuncios, pero sí de propuestas honestas que explican mejor que cualquier campaña quiénes somos y que nos gusta cuando hablamos de gastronomía.

Hay vino para escuchar, mercados para mirar despacio, un brunch que mezcla arquitectura y sabor, y talleres que huelen a tradición. Es una agenda creada para lectores que buscan algo más que “dónde ir”: buscan entender por qué cada rincón de estas islas sabe como sabe.

Es un buen momento para apoyar a los productores, reservar en ese sitio que siempre queda pendiente y dejarse llevar por experiencias que, aunque pequeñas, construyen cultura. Porque la gastronomía canaria se disfruta así: sin prisas, con criterio y con la certeza de que cada plan deja una historia distinta.

Sal, prueba, conversa, descubre. Canarias siempre recompensa al que se mueve con apetito y curiosidad.

Estrellas Michelin 2025: entre el brillo, la presión y las dudas

La gala de la Guía Michelin España & Portugal 2025 se celebrará este mes de noviembre, y con ella regresa el ritual

de las quinielas, los egos, los aplausos y las decepciones. Cada año, la famosa guía francesa reordena el firmamento gastronómico con un gesto que premia o condena.

Lo que para algunos significa gloria, para otros se convierte en una carga. Y lo que comenzó como una herramienta para automovilistas, hoy es una máquina que mueve poder, dinero y reputación.

La Guía Michelin: de manual de viaje a instrumento de poder

La **Guía Michelin** nació en 1900, cuando los hermanos **André y Édouard Michelin** quisieron ayudar a los automovilistas franceses a orientarse en carretera.

Mapas, talleres y alojamientos formaban parte del pequeño manual rojo.

En 1926 otorgó su primera estrella, y en 1931 definió la jerarquía de una, dos y tres. Desde entonces, pasó de ser una cortesía práctica a una institución global que dicta quién pertenece al Olimpo culinario y quién queda fuera.

La guía no solo evalúa cocina: **define economías, destinos y jerarquías**. Un restaurante puede cambiar su futuro con una estrella o desaparecer por perderla.

Michelin ya no mide neumáticos: mide talento, constancia y –sobre todo– visibilidad.

El precio del brillo

Las estrellas son codiciadas, pero también peligrosas. La presión por mantenerlas ha dejado cicatrices profundas en la historia de la gastronomía. **Bernard Loiseau** se quitó la vida en 2003 tras los rumores de perder su tercera estrella.

Sébastien Bras devolvió las suyas para recuperar la libertad creativa. **Joël Robuchon** confesó que cada nueva estrella se sentía más como un castigo que como un logro.



Bernard Loiseau



Sébastien Bras



Joël Robuchon

Esa obsesión con la perfección convirtió el reconocimiento en un juicio constante. Y mientras algunos cocinan para los comensales, otros lo hacen para los inspectores.

Inspectores Michelin: independencia o desconexión

Michelin presume de la imparcialidad de sus **inspectores anónimos**, profesionales que viajan sin revelar su identidad para garantizar justicia. En teoría, el sistema es impecable. En la práctica, no tanto.

En España, los inspectores dependen de **Michelin España & Portugal**, pero sus decisiones se validan siempre en la sede central de Francia. No evalúan su zona de residencia, lo que provoca que territorios como **Canarias** sean valorados por técnicos que apenas visitan las islas un par de veces al año, o por colaboradores locales cuya cercanía al sector puede generar **conflictos de interés** en la interpretación de los criterios.



Michelin pide independencia. El territorio pide comprensión. Además, sus informes se revisan en París mediante un sistema de “**revisión cruzada**” con inspectores de otros países. Así, el destino de un restaurante en Tenerife puede decidirse entre opiniones de profesionales que nunca han probado un mojo o distinguido un cherne.

Lo que garantiza independencia... también genera distancia. El resultado: **una coherencia global, pero una sensibilidad local limitada.** La excelencia técnica se valora, pero el alma territorial muchas veces no se comprende. Y cuando la emoción se pierde en la traducción, el criterio deja de ser universal.

MB Tenerife y la política del gusto

Cada gala Michelin funciona como una **operación diplomática** que redistribuye prestigio entre regiones y mercados. Las estrellas no solo reconocen cocineros: también equilibran el mapa del poder gastronómico.

Las grandes urbes concentran el foco; los territorios periféricos, la espera.

Dar una tercera estrella en Canarias supondría reconocer que la alta cocina española ya no se define desde Madrid, Barcelona o el País Vasco, sino desde un archipiélago volcánico que respira identidad.

En ese tablero, **MB Tenerife**, de **Martín Berasategui**, dirigido por **Erlantz Gorostiza** en el **Ritz-Carlton Abama**, es el candidato natural a romper ese techo. Su cocina conjuga la precisión vasca con la fuerza del territorio canario. El equilibrio entre técnica, producto y emoción está logrado, y la regularidad del servicio lo mantiene en la élite.



¿Por qué no llega esa tercera estrella?

Por razones que trascienden los fogones:

- Michelin evita **multiplicar triples estrellas bajo un mismo chef**. Berasategui ya posee tres en Lasarte-Oria.
- La Guía busca mantener un **equilibrio geográfico** entre los focos de poder culinario.
- Y todavía no ha dado el paso de reconocer a Canarias como eje gastronómico del país.

Aun así, **MB** encarna la madurez de una cocina que combina raíces y sofisticación. Si llegara esa tercera estrella, no sería solo un triunfo de Berasategui: sería la confirmación de que **Canarias ha dejado de ser periferia**.

Gala Michelin 2025: rumores, estrategia y territorio

A días de la gala, el ambiente está cargado de expectativas. España mantiene 16 restaurantes con tres estrellas, según la

Guía Michelin 2025.

Entre los restaurantes que recientes análisis gastronómicos mencionan como posibles candidatos a subir de nivel figuran establecimientos de alto nivel como [Skina](#), [Amelia by Paulo Airaudo](#) y [Miramar](#). No obstante, la confirmación de nuevos tres-estrellas siempre se retrasa hasta el momento oficial.



Skina Restaurante



Amelia by Paulo Airaudó



Todos con el nivel suficiente, pero atrapados en el mismo techo invisible. La Guía sabe que su poder se basa también en la escasez: **cuantas menos tres estrellas hay, más pesa cada**

una. Por eso, las quinielas se leen con cautela. Michelin no reparte emoción; la administra.

En el fondo, la pregunta ya no es quién subirá, sino **qué relato quiere construir Michelin.** La Guía se mueve hoy entre la tradición francesa y la necesidad de adaptarse a un panorama donde la identidad, la sostenibilidad y la emoción pesan tanto como la técnica. Cada tres estrellas envía un mensaje, y decidir dónde cae esa estrella es también decidir qué historia se cuenta.

En Canarias, el panorama gastronómico avanza con una solidez que ya no necesita demostraciones. Los restaurantes con estrella –NUB, San-Hô, Poemas by Hermanos Padrón, El Rincón de Juan Carlos, Il Bococcino de Niki Pavanelli, Tabaiba y Muxgo– sostienen un nivel que permite mirar a las islas con la misma exigencia que a cualquier gran capital culinaria.



Chef Juan Carlos Padrón



Chef Adrián Bosch



Chef Andrea Bernardi



Poemas by Hermanos Padrón



Chef Abraham Ortega



Chef Borja Marrero



Chef Niki Pavanelli

A su alrededor, crece un grupo de proyectos que empieza a generar conversación en el sector: **Bevir**, por su profundidad conceptual; **Nákar**, que ha despertado interés entre críticos y sumilleres; **El Santo**, cada vez más firme en su identidad; y **Deliciosa Marta**, avalado por años de consistencia y una sala impecable. No se trata de aspirantes inmediatos a estrella, sino de cocinas que están evolucionando con criterio y podrían entrar en las quinielas si mantienen este rumbo.

Canarias está viviendo una etapa de madurez gastronómica que no depende de una guía, sino de la fuerza real de sus

cocineros y de un territorio que habla claro a través de su despensa.

Quizás, cuando finalmente llegue esa tercera estrella, Michelin no premie un menú, sino una forma de entender el mundo desde el sabor, la memoria y la verdad de un territorio. Y entonces sí, el brillo será completo: no el que otorgan las guías, sino el que nace del respeto.

Lentejas milenarias y aguacates inéditos: Dos tesoros de Canarias

Las Islas Canarias son tierra de contrastes y sorpresas, también en el terreno agroalimentario. Dos cultivos sobresalen hoy no solo por su calidad, sino por el halo de historia y pionerismo que los envuelve: las lentejas milenarias y el primer aguacate del mundo con Indicación [Geográfica Protegida \(IGP\)](#). Ambos son ejemplo de resistencia, adaptación y orgullo insular.

Lentejas canarias: semillas de dos mil años

Hablar de las **lentejas canarias** es hablar de una historia que se remonta a los orígenes mismos de la vida agrícola en el archipiélago. No se trata solo de un alimento humilde, sino de un testigo genético del pasado insular. Un **reciente estudio genético realizado por las universidades canarias** ha confirmado que estas pequeñas legumbres, encontradas en antiguos silos excavados en [roca volcánica](#), tienen **una antigüedad estimada de más de dos mil años**, lo que las

convierte en uno de los cultivos más antiguos documentados del Atlántico.



Lentejas

Los hallazgos, localizados en zonas altas y áridas de Gran Canaria, no solo confirman la **sofisticación agrícola de los aborígenes canarios**, sino también su sorprendente conocimiento sobre conservación y almacenamiento. Las lentejas se guardaban en cuevas o silos herméticamente sellados con piedra y barro, donde la **temperatura estable y la humedad constante** creaban un

microclima perfecto para su preservación. De ahí que las semillas halladas hoy se mantengan intactas, como si esperaran pacientemente su momento para volver a germinar.

La importancia del descubrimiento trasciende lo arqueológico. Los análisis de ADN revelan que las variedades actuales cultivadas en las islas guardan una **continuidad genética casi pura** respecto a aquellas legumbres ancestrales, lo que convierte a las lentejas canarias en un auténtico fósil vivo de la agricultura prehispanica.

Este hallazgo revaloriza el papel de Canarias como laboratorio agrícola natural, un territorio donde la biodiversidad, la resiliencia y la cultura agrícola se entrelazan desde hace milenios.

Además, la simbología que rodea a esta legumbre es profunda: en muchas culturas, las lentejas representan **la abundancia, la renovación y la humildad como virtud esencial**. En Canarias, ese simbolismo cobra una nueva dimensión, porque cada plato de lentejas conecta el presente con la raíz de una civilización que, sin herramientas modernas, ya entendía el equilibrio entre tierra, clima y alimento.

Las lentejas canarias, pequeñas y de piel fina, son hoy el resultado de ese legado invisible que sigue alimentando al pueblo isleño, recordando que **el verdadero lujo no siempre está en lo nuevo, sino en lo que nunca se perdió.**

Adaptación y legado ancestral

Las **lentejas canarias** son una lección viva de adaptación y resistencia. Durante más de veinte siglos han sabido prosperar en un entorno donde la escasez de agua y los suelos volcánicos

imponen sus propias reglas. Su éxito radica en una evolución natural guiada por la **destreza agrícola de los antiguos pobladores**, llegados desde el norte de África en torno al siglo III. Ellos aprendieron a leer el paisaje, a sembrar en terrazas y a aprovechar la humedad nocturna, creando un sistema de cultivo perfectamente sincronizado con el clima insular.



El resultado es una legumbre que no solo sobrevivió al paso del tiempo, sino que mantuvo intacta su esencia. Los estudios genéticos recientes demuestran que el ADN de las variedades actuales conserva una **continuidad sorprendente con las de época prehispánica**, confirmando una línea de herencia casi ininterrumpida. Cada semilla encierra, por tanto, un fragmento de historia y un modelo de adaptación que hoy despierta el interés de científicos, agricultores y cocineros por igual.

Transmisión y cultivo tradicional

Durante siglos, el cultivo de la lenteja en Canarias fue un **acto silencioso de resistencia cultural**, mantenido en el ámbito doméstico cuando el mundo exterior parecía haberla olvidado. Las verdaderas guardianas de este legado fueron las **mujeres rurales**, que seleccionaban las mejores semillas, las guardaban en pequeños saquitos de lino y las volvían a sembrar cada temporada. En muchas casas, la lenteja era parte del ajuar familiar, un símbolo de continuidad que pasaba de madres a hijas junto a las recetas y los secretos del fogón.

Cuando llegaron los conquistadores y los cultivos comerciales –como la caña, el vino o el plátano– acapararon el interés económico, la lenteja quedó relegada al autoconsumo. Pero fue precisamente esa **invisibilidad la que aseguró su supervivencia**. En los huertos familiares y las fincas escondidas del interior insular, la tradición continuó sin interrupciones, salvando de la extinción una variedad que hoy se redescubre como patrimonio genético y cultural del archipiélago.



Variedades y características

Existen diferentes variedades por isla, y su diversidad genética puede resultar vital para la mejora agrícola futura frente al cambio climático: las lentejas canarias poseen genes de resistencia y productividad en condiciones áridas, lo que despierta el interés internacional de científicos y chefs. Destaca la **“lenteja tipo Lanzarote”**, famosa pese a que hoy su variedad procede de hibridaciones con la península. Físicamente, suelen ser pequeñas, terrosas, con piel fina y sabor delicado, perfectas en potajes y platos tradicionales de la dieta insular.

El aguacate canario: pionero y

exclusivo en el mundo



Pinkerton

En pleno siglo XXI, Canarias vuelve a escribir su nombre en la historia agrícola con un logro sin precedentes. El **aguacate cultivado en el archipiélago** se ha convertido en el **primero del mundo en obtener la Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, reconocimiento publicado oficialmente en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el **22 de abril de 2025**. Este sello europeo certifica su **origen, calidad diferenciada y arraigo territorial**, protegiendo seis variedades cultivadas en las islas: **Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen**.

El hito no solo consolida al aguacate canario como un producto de excelencia, sino que también refuerza su valor social, económico y ambiental. Desde las medianías del norte de Tenerife hasta las laderas soleadas de La Palma o los valles fértiles de Gran Canaria, cada árbol refleja la unión entre tradición agrícola y modernidad sostenible. Este fruto, de pulpa cremosa y sabor inconfundible, se ha convertido en

símbolo de identidad y orgullo insular, elevando a Canarias al podio mundial de la agroalimentación de calidad.

Propiedades organolépticas y climáticas

El **aguacate canario** posee una personalidad gustativa que lo diferencia de cualquier otro del mundo. Su pulpa cremosa, de textura fina y color dorado verdoso, concentra una **untuosidad natural que recuerda al aceite de oliva joven**, con notas de **fruta seca, hierba fresca y un sutil matiz mineral** que revela su origen volcánico. Cada variedad aporta matices propios –desde el carácter mantecoso del *Hass* hasta la frescura herbal del *Fuerte* o la elegancia equilibrada de la *Orotava*–, lo que convierte al conjunto en un catálogo de sabores que seduce tanto a cocineros como a consumidores.



El aguacate

El secreto de esta singularidad está en el **clima templado y los suelos volcánicos del archipiélago**, donde la humedad del alisio se combina con el calor del sol atlántico. Estas condiciones permiten una **maduración lenta y homogénea**, que potencia la concentración de aceites naturales y vitaminas sin necesidad de tratamientos artificiales. Además, los cultivos, en su mayoría de pequeña escala y manejados de forma sostenible, respetan los ritmos de la tierra y preservan la biodiversidad local.

Impacto social, económico y cultural

La **Indicación Geográfica Protegida del Aguacate de Canarias** marca un punto de inflexión en la agricultura del archipiélago. Este reconocimiento europeo garantiza autenticidad, refuerza la trazabilidad del producto y brinda al pequeño agricultor una herramienta real para competir con justicia en los mercados. Detrás de cada aguacate hay una cadena de valor que comienza en el terreno volcánico y termina en la mesa, con la certeza de que la calidad nace del cuidado.

Aguacate de Canarias

NUEVA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Se caracteriza
por su pulpa
cremosa

Con un sabor
ligeramente
herbáceo con
notas a frutos
secos

Gracias a su
influencia de
los suelos
volcánicos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

El nuevo etiquetado protege el nombre “Aguacate de Canarias” y evita su uso indebido, consolidando una marca de confianza dentro y fuera del país. Su influencia ya se percibe en la restauración, en la exportación y en la economía local, donde la fruta se ha convertido en motor de desarrollo y orgullo

para el sector primario.

Ese mismo impulso de continuidad que conservó las lentejas durante dos milenios se refleja hoy en este cultivo joven y pujante. Ambos productos –antiguo y contemporáneo– comparten la misma raíz: la de una tierra que no se rinde y que ha sabido transformar la tradición en un futuro posible.

Agenda Gastronómica

Canariasgourmet! | 8 y 9 de noviembre 2025

El sabor vuelve a ser protagonista este fin de semana en Canarias

Entre ferias, rutas y experiencias únicas, las islas se llenan de aromas, música y encuentros con lo nuestro. La cocina canaria sale a la calle con propuestas para todos los gustos: del gofio y el vino a la cabra, la gran protagonista de noviembre.

Elige, reserva y celebra la gastronomía canaria.

Tenerife: tradición, tapas y una ruta con alma ganadera

VIII Feria Gastronómica “Saborea El

Rosario” – La Esperanza

[@SaboreaEl_Rosario](#)

La Esperanza vuelve a convertirse este fin de semana en el punto de encuentro del sabor canario con la celebración de la **VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**, un evento que consolida a este municipio de medianías como una de las citas más esperadas dentro del calendario culinario de Tenerife.

El sábado **8 de noviembre**, la **Plaza del Ayuntamiento de El Rosario** se llenará de vida, aromas y música en una jornada pensada para toda la familia, donde el producto local y la creatividad serán los verdaderos protagonistas.

Durante todo el día, los asistentes podrán disfrutar de **degustaciones, showcookings en directo, concursos de tapas, catas guiadas y un mercado gastronómico** donde se darán cita productores, cocineros y artesanos.

El gofio, las mieles, los quesos, los mojos y los vinos con Denominación de Origen se presentan aquí en su versión más auténtica, celebrando el vínculo entre campo, cocina y territorio.

8 Nov.2025

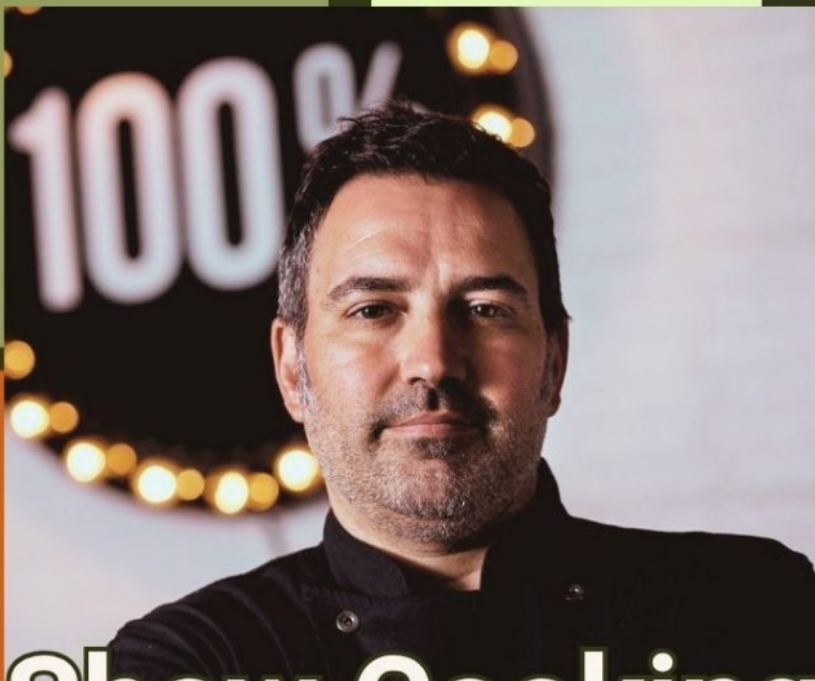


Show Cooking

Alberto González

San Sebastián 57

8 Nov.2025



Show Cooking

Alexis García

100% Hojaldre

^{8a} Feria gastronómica

08 NOVIEMBRE
2025 • Sábado

HORARIOS Y ACTIVIDADES

12:00 > 24:00

Plaza del Adelantado
(La Esperanza)

11:00 > 19:00

Plaza del Ayuntamiento
ZONA MARKET



Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Plaza del Ayuntamiento, La Esperanza

Palabras clave SEO: *Saborea El Rosario, feria gastronómica Tenerife, producto local, eventos gastronómicos Canarias*

□ [Información oficial]

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos –

Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

[@FeriaGastronómica](#)

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos – Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

El **Parque La Granja** de Santa Cruz de Tenerife se convierte, una vez más, en un punto de encuentro para los amantes del vino y la buena mesa con la celebración de la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Durante todo el fin de semana, el parque se llenará de los aromas de **más de treinta bodegas y bares** de la capital y de distintos municipios de la isla, que ofrecerán **tapas originales, vinos con Denominación de Origen, coctelería creativa y dulces locales**.



La propuesta combina **gastronomía, música y ocio al aire libre**, creando un ambiente ideal para disfrutar con amigos o en familia. Los visitantes podrán recorrer los distintos stands para degustar las elaboraciones participantes, maridar sabores y conocer de cerca la diversidad vinícola de Tenerife.

Organizada por **Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de**

Santa Cruz de Tenerife, esta cita busca fomentar el consumo de producto local y dinamizar el sector hostelero de la ciudad, convirtiéndose en una de las ferias gastronómicas más esperadas del año.

□ **Fecha:** Sábado 8 de noviembre

□ **Lugar:** Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

□ **Enlace oficial:** santacruzcomercio.com/feria-gastronomica-de-tapas-y-vinos

Ruta Gastronómica de la Cabra – San Cristóbal de La Laguna

[@RutadelaCabra](#)

Del 1 al 15 de noviembre, La Laguna celebra la carne y los quesos de cabra en una ruta que recorre tascas, guachinches y restaurantes del municipio. Cada local presenta su versión –tradicional o creativa– de un producto que forma parte de la identidad culinaria de Canarias. Habrá talleres, degustaciones y actividades paralelas que reivindican el valor del sector ganadero y quesero de la isla.

Fecha: del 1 al 15 de noviembre.



Cómo funciona: los establecimientos participantes (bares, restaurantes y cafeterías) ofrecen tapas elaboradas con carne, leche o quesos de cabra a un precio único de 4,90 € (sin bebida).

Participación y votación digital: cada tapa incluye un código QR para votar la que más te guste. Los votos permiten entrar en un sorteo (cheque-regalo de 100 € para canjear en el establecimiento ganador). Mapa y listado de locales: se puede consultar online el mapa de restaurantes participantes, ver descripción y fotografía de cada tapa. Clausura y entrega de premios: habrá un acto final de entrega de galardones al establecimiento más votado y sorteo del premio, en el Mercadillo del Agricultor de Tejina.

Más información: [@rutadelacabra](https://twitter.com/rutadelacabra)

Degusta.Me Adeje

[@DeGusta.meAdeje](https://www.degusta.me/adeje)

El sur de Tenerife se llena de sabor con una nueva edición de **Degusta.Me Adeje**, la ruta gastronómica que cada año convierte al municipio en un escaparate del talento culinario local.

Durante varios días, bares, restaurantes y hoteles de Adeje ofrecerán tapas, menús y actividades especiales que reivindican el producto de cercanía y la creatividad de los cocineros del sur de la isla.

La ruta combina **gastronomía, talleres, catas y experiencias enogastronómicas** abiertas al público, con el objetivo de acercar la cocina profesional al visitante. Cada establecimiento participante presenta una tapa o plato inspirado en ingredientes locales –desde pescados y quesos hasta frutas tropicales o miel de abeja–, acompañados de vinos con Denominación de Origen de Tenerife.



Además de las degustaciones, **Degusta.Me Adeje** ofrece **talleres y demostraciones culinarias** para todos los públicos, dirigidas por chefs y productores que comparten sus conocimientos sobre técnicas, maridajes y productos kilómetro cero. También se organizan **mercados gastronómicos y catas de vino** en distintos espacios del municipio, donde el ambiente festivo y familiar se mezcla con la calidad de la oferta culinaria.

Este evento, impulsado por el **Ayuntamiento de Adeje** a través de su área de Desarrollo Económico y Turismo, busca reforzar el posicionamiento del sur de Tenerife como un destino

gastronómico de primer nivel, donde tradición, innovación y hospitalidad se encuentran en cada bocado.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Municipios y establecimientos de Adeje, Tenerife

Enlace oficial: <https://www.adeje.es/degustame>

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Adeje

Palabras clave SEO: *Degusta.Me Adeje, ruta de tapas Tenerife, talleres de cocina Adeje*

Gran Canaria: arte, identidad y sabor local

Tapas con Arte

[@Tapas con Arte](#)

El histórico barrio marinero de **La Isleta** vuelve a llenarse de sabor, música y color con una nueva edición de **Tapas con Arte**, una ruta cultural y gastronómica que transforma sus calles en un recorrido sensorial.

Durante una noche, bares, tascas y espacios culturales abren sus puertas para ofrecer **tapas inspiradas en el arte y la identidad isleña**, acompañadas de música en vivo, exposiciones y espectáculos urbanos.

Cada parada de la ruta es una experiencia: una tapa diseñada como si fuera una pequeña obra efímera, donde los cocineros locales reinterpretan el producto canario con creatividad y respeto por la tradición. El resultado es un itinerario que combina gastronomía y cultura, con la energía característica de uno de los barrios más auténticos de Las Palmas de Gran Canaria.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

📍 **La Isleta**

PINTURA · TEATRO · GASTRONOMÍA · MÚSICA · DANZA · RUTAS GUIADAS · INSTALACIONES

8 de noviembre de 2025

CONCURSO GASTRONÓMICO: TAPAS CON ARTE

El público podrá **recorrer libremente los locales participantes**, descubrir sus propuestas culinarias y disfrutar de una velada donde el arte se sirve en formato de tapa. Las actuaciones musicales y las intervenciones artísticas en la calle convierten la experiencia en una celebración viva, que une a vecinos, visitantes y creadores bajo el mismo espíritu: disfrutar de la ciudad a través de sus sabores y sonidos.

La iniciativa, impulsada por la **Asociación de Empresarios de La Isleta** junto con el **Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria**, busca dinamizar el barrio y poner en valor el talento local, consolidando a “Tapas con Arte” como una cita imprescindible para quienes disfrutan de la gastronomía con alma y entorno.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Barrio de La Isleta, Las Palmas de Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://lpacultura.com/tapas-con-arte-la-isleta>

Palabras clave SEO: *Tapas con Arte, La Isleta, rutas*

22ª Feria del Sureste – Gran Canaria

Esa parte agrícola de Gran Canaria late con fuerza en la **22ª edición de la Feria del Sureste**, un encuentro que une a los municipios de **Ingenio, Agüimes y Santa Lucía de Tirajana** en una celebración del producto local, la artesanía y la cultura rural.

Del **8 al 10 de noviembre**, la comarca se transformará en un gran mercado al aire libre donde los visitantes podrán disfrutar de **más de 150 expositores**, showcookings en directo, degustaciones, talleres y música popular.

Esta feria, considerada una de las más importantes del calendario agroalimentario del archipiélago, pone en valor el trabajo de los productores, agricultores, ganaderos y pescadores del sureste grancanario, así como la vitalidad de su economía circular y sostenible.

Los asistentes encontrarán una amplia variedad de productos: desde quesos artesanos, aceites y mojos, hasta repostería tradicional, mieles, vinos y frutas tropicales, junto a piezas únicas de la mejor artesanía local.

El programa incluye además **actividades enogastronómicas**, demostraciones culinarias con chefs invitados, talleres para niños y actuaciones musicales, todo en un ambiente festivo que combina sabor, cultura y comunidad.

•FERIA DEL• SURESTE

07,08Y09
.....
NOV2025

AVDA. CARLOS V
•CARRIZAL•



www.feriadelsureste.com  

La feria alterna cada año su sede entre los tres municipios, y en esta edición el epicentro será **Santa Lucía de Tirajana**, donde se instalarán los espacios gastronómicos, el escenario principal y el mercado de productores.

Organizada por la **Mancomunidad del Sureste de Gran Canaria**, la cita busca fomentar el consumo responsable, el respeto por el entorno y el orgullo de pertenencia a un territorio que ha sabido mantener vivas sus tradiciones sin renunciar a la innovación.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Santa Lucía de Tirajana, Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://mancomunidaddelsureste.es/feria-del-sureste>

Palabras clave SEO: *Feria del Sureste Gran Canaria, productos locales, eventos agroalimentarios Canarias, artesanía grancanaria, turismo gastronómico*

Cenas especiales y experiencias gourmet

Scandal Dinner Show – GF Victoria, Costa Adeje, Tenerife



Una cena espectáculo que combina gastronomía de autor y entretenimiento. Cinco platos gourmet, humor, sensualidad y

una puesta en escena de alto nivel.

Fechas: Viernes y sábado, 20:30 h

Lugar: GF Victoria, Costa Adeje

Palabras clave SEO: *cenas espectáculo Tenerife, Scandal Dinner Show, gastronomía y entretenimiento*

[\[Reserva y página oficial\]](#)

Cena Medieval – Castillo de San Miguel, Tenerife



Un banquete al estilo medieval, con caballeros, música y

espectáculo. Ideal para familias o grupos que buscan una experiencia distinta.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Castillo de San Miguel, San Miguel de Abona

Palabras clave SEO: *cena medieval Tenerife, show gastronómico familiar, turismo gastronómico Tenerife* [\[Info y reservas\]](#)

Restaurante y Lounge Bar – Casino Las Palmas, Gran Canaria

Cenas exclusivas para grupos y celebraciones en un entorno elegante. Gastronomía de autor y servicio impecable en pleno centro de la ciudad.

Lugar: Casino Las Palmas

[\[Menú y reserva\]](#)

Domingo 9 de noviembre: vino y calma entre viñedos

Gastro-visitas Santa Brígida – Gran Canaria

El vino canario se convierte en protagonista con catas, recorridos guiados y experiencias sensoriales en bodegas locales. Un plan ideal para cerrar el fin de semana disfrutando del territorio.

Lugar: Santa Brígida, Gran Canaria

Palabras clave SEO: *enoturismo Gran Canaria, catas de vino Canarias, bodegas Santa Brígida*

[\[Detalles y reservas\]](#)

Ruta de Tapas Fuerteventura

Tapas originales, música y ambiente relajado entre bares y restaurantes mayoreros. Fuerteventura celebra el fin de semana con sabor y sencillez.

Lugar: Municipios de Fuerteventura

Palabras clave SEO: *rutas gastronómicas Fuerteventura, tapas Canarias, eventos gastronómicos Fuerteventura*

[\[Mapa y detalles aquí\]](#)

Vive, comparte y celebra la gastronomía canaria

Cada evento es una oportunidad para conectar con la cultura culinaria de nuestras islas.

Comparte tu experiencia con **#AgendaGourmetCanarias** y **#CanariasGourmet**.

Los cuatro sabios del vino en The Wine Gallery 2025

[@TWG](#)

Los cuatro sabios del vino, **Jordi Melendo, Benjamín Romeo, Paco Berciano y Juan Jesús Méndez** protagonizan las catas magistrales del evento enológico más esperado del año, organizado por **El Gusto por el Vino** en el Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria.

La próxima edición de **The Wine Gallery 2025**, que se celebra

este lunes 27 de octubre, no sólo reunirá a más de ochenta bodegas y ochocientas referencias de vino. Su gran atractivo radica en las **cuatro ponencias magistrales**, dirigidas por figuras que representan distintas visiones del vino en el mundo: desde la elegancia del [Champagne francés](#) hasta la fuerza identitaria del Canary Wine. Cuatro miradas, cuatro historias y un mismo lenguaje: el del conocimiento.

Jordi Melendo: Champagne, una diversidad sin límites

[@JordiMelendo](#)

Pocos nombres en España están tan ligados al Champagne como el de **Jordi Melendo**. Periodista, escritor y catador infatigable, Melendo ha dedicado su carrera a divulgar la cultura de los vinos espumosos, con un rigor y una pasión que lo han convertido en **Embajador del Champagne en España**.

Autor de la **Guía Melendo del Champagne**, referencia anual para profesionales y aficionados, ha participado en jurados internacionales y colaborado con medios de prestigio.



Jordi Melendo. Periodista, escritor y catador

En The Wine Gallery 2025 dirigirá la cata *“Champagne, una diversidad sin límites”*, un recorrido por terroirs, estilos y productores que demuestran la amplitud de matices de la región más celebrada de Francia. Su ponencia promete descorchar conocimiento y emoción a partes iguales, recordando que detrás de cada burbuja hay una historia de tierra, clima y tiempo.

Benjamín Romeo: 40 elaboraciones, 40 años de vino

[@BodegaContador](#)

El segundo gran nombre de la jornada es **Benjamín Romeo**, enólogo y fundador de **Bodega Contador**, en la Rioja. Su trayectoria está marcada por la excelencia: ha logrado **los 100 puntos Parker** en varias ocasiones, situando su vino *Contador* entre los más prestigiosos del mundo.



Benjamín Romeo, enólogo y fundador de Bodega Contador

Con más de cuatro décadas de experiencia, Romeo ha construido una filosofía que va más allá del viñedo: “el vino nace en la viña, pero se hace en la cabeza del que lo sueña”.

Su ponencia, “*Benjamín Romeo: 40 elaboraciones*”, será una cata-conferencia que recorrerá los hitos de su carrera, desde sus primeros proyectos en San Vicente de la Sonsierra hasta sus actuales elaboraciones de microparcels. Un repaso a la evolución del vino español contemporáneo desde la perspectiva de uno de sus arquitectos más influyentes.

Paco Berciano: Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión

[@PacoBerciano](#)

En el mundo del vino, pocos entienden Borgoña como **Paco**

Berciano. Copropietario de **Alma Vinos Únicos**, es mucho más que un importador: es un intérprete del territorio. Su trabajo ha consistido en acercar a España los vinos más auténticos y personales del viejo continente, siempre con un criterio que mezcla sensibilidad, cultura y honestidad.



Paco Berciano. Copropietario de Alma Vinos Únicos

Su cata *"Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión"* será una inmersión en una de las regiones más fascinantes del planeta, donde la tierra habla a través de variedades que expresan el alma del clima y la mano del viticultor.

Berciano propondrá una lectura emocional del vino, una oda a la imperfección y al encanto de lo irrepetible, recordando que la verdadera grandeza del vino reside en su misterio.

Juan Jesús Méndez: Canary Wine, historia, identidad y futuro

[@JuanJesúsMéndez](#)

El cierre de las ponencias magistrales lo firma **Juan Jesús**

Méndez, alma mater de **Bodegas Viñátigo** y presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**. Su figura es esencial para entender el renacimiento del vino canario: ha sido el principal impulsor de la recuperación de **variedades autóctonas** y defensor incansable del valor del territorio volcánico.



Juan Jesús Méndez, alma mater de Bodegas Viñátigo y presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine

Su ponencia, *“Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”*, será una clase magistral sobre la singularidad de un archipiélago que produce vinos de identidad inconfundible.

Méndez pondrá sobre la mesa la importancia del suelo volcánico, los vientos alisios y la biodiversidad de las islas, reivindicando a Canarias como **laboratorio natural de viticultura heroica** y enclave enológico con voz propia dentro del mapa mundial.

El hilo que une a los cuatro

Los cuatro ponentes representan territorios, estilos y generaciones distintas, pero comparten una misma vocación: **defender la autenticidad del vino frente a la uniformidad global.**

En sus manos, **The Wine Gallery 2025** se convierte en un espacio de reflexión, disfrute y diálogo. Una jornada donde el vino no sólo se degusta, se comprende; donde cada copa es una oportunidad para escuchar la voz de quienes lo hacen posible.

Programa general del evento

Hora	Actividad	Detalles
10:30 – 11:00	Apertura de puertas y acreditación	Bienvenida a asistentes y recogida de copas de cata.
11:00 – 12:30	Showroom de bodegas	Recorrido libre por más de 80 bodegas nacionales, internacionales y canarias.

Hora	Actividad	Detalles
11:30 – 12:30	Cata 1: “Champagne, una diversidad sin límites”	Dirigida por Jordi Melendo , embajador del Champagne en España y autor de la <i>Guía Melendo del Champagne</i> .
12:30 – 14:00	Degustaciones libres y networking	Contacto directo entre bodegas, distribuidores y sommeliers.
13:00 – 14:00	Cata 2: “Benjamín Romeo 40 elaboraciones”	Una cata-ponencia a cargo de Benjamín Romeo , enólogo de <i>Bodega Contador (Rioja)</i> , que repasa cuatro décadas de elaboración.
14:00 – 16:00	Almuerzo libre y maridajes	Espacio para degustaciones en los distintos stands del hotel.
16:00 – 17:00	Cata 3: “Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión”	Impartida por Paco Berciano , copropietario de <i>Alma Vinos Únicos</i> .
17:30 – 18:30	Cata 4: “Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”	Dirigida por Juan Jesús Méndez , presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y fundador de <i>Bodegas Viñátigo</i> .
18:30 – 19:30	Clausura y brindis final	Despedida institucional con copa de honor y música ambiente.

El lunes en el [Hotel Santa Catalina](#) no sólo se descorcharán botellas: se abrirán conversaciones que ayudarán a entender por qué el vino sigue siendo una de las más bellas formas de cultura que existen.

Agenda Canariasgourmet! (25–26 de octubre): queso, vino, agroecología y un viernes de tapas

Agenda Canariasgourmet!. – Este fin de semana, **Canarias** despliega una ruta sabrosa y con identidad. Entre ferias que huelen a queso recién cortado, vinos del norte que se beben con pausa y talleres que conectan a las familias con el origen de los alimentos, la agenda invita a moverse sin prisa entre plazas, mercados y cocinas abiertas. Además, el [viernes 24](#) llega con un aperitivo perfecto en Telde, para quienes gustan de empezar antes el recorrido.

Viernes 24 · Gran Canaria – Telde en modo “pre-fiesta”

Catas y tapas en La Casa Condal y Plaza de San Juan. Once locales presentarán **tapas creativas** maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**. Habrá **música en vivo** (Aseres y Son del Caney), opciones **sin gluten** y **acceso gratuito con inscripción previa**. Una noche pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.



VINOS TAPAS CULTURA

2025

NOCHE DE CATA Y MARIDAJE

Inscripción: turismo@telde.es

CASA CONDAL

20:00 H

16/10

GRAN NOCHE DE VINOS,

TAPAS Y CULTURA

PLAZA DE SAN JUAN

20:30 H

17/10

CAMINATA MUSICAL Y NATURAL

EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

BARRANCO DE LOS CERNÍCALOS

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

19/10

RUTA GUIADA A TRAVÉS DE SENDEROS,
ACANTILADOS Y PLAYAS DE LA COSTA TELDENSE

SENDERO LITORAL DE TELDE

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

25/10

JORNADAS DE PATRIMONIO

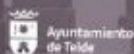
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

CASA CONDAL

Inscripción: info@arkeos.es

DEL 06 / 11

AL 09 / 11



COLABORA



Sábado 25 y domingo 26 · Tenerife – Los Realejos, Cheese & More Lover Fest

[@Cheese&More](#)

El universo quesero toma la plaza con *showcookings* de chefs locales, catas de vino y dulces con acento isleño: desde el barraquito-tarta hasta helados con queso lagunero. Se proponen talleres infantiles, maridajes y música en vivo. Una experiencia para descubrir estilos, maduraciones y afinados, mientras los [vinos](#) del norte dialogan con cada bocado.



Viernes 24 · Tenerife – La Laguna, II Feria de Agroecología

Entre las actividades más esperadas destaca la **proyección del documental “Cabeza, corazón y manos”**, una obra dirigida por Astrid (Inspiration 4 Action AIVeIAI Intermedia Producciones) que se presentará el **viernes 24 de octubre**. La película profundiza en la relación entre las personas y la tierra, ofreciendo una mirada sensible al equilibrio entre conocimiento, emoción y sostenibilidad.

Esta cita cinematográfica complementa un programa que incluye **talleres de gofio, cine agrícola, rutas agroecológicas,**

degustaciones y animaciones familiares, en una iniciativa que convierte a La Laguna en el epicentro de la conciencia medioambiental y la cultura rural de Canarias. Charla coloquio y clausura de la feria

Volvemos con ala

La Laguna Agroecológica

II Feria de Agroecología

rutas, ferias, documentales y mucho más.

Consulta todo el programa en

www.agroecologica.lalaguna.es



Canarias, un territorio que se saborea

El fin de semana canario arranca en **Gran Canaria**, donde **Telde** se pone en modo “pre-fiesta” con una noche de **catas y tapas** en la **Casa Condal y la Plaza de San Juan**. Once locales ofrecerán propuestas creativas maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**, en un ambiente animado por la música en vivo de *Aseres y Son del Caney*. Con opciones sin gluten y acceso gratuito mediante inscripción previa, será una velada pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.

Desde ahí, el sabor se traslada a **Tenerife**, que se divide entre el norte festivo de **Los Realejos**, con su **Cheese & More Lovers Fest**, y la mirada consciente de **La Laguna**, sede de la **II Feria de Agroecología**. Dos encuentros que, aunque distintos, comparten un mismo mensaje: la defensa del producto local, la sostenibilidad y el orgullo de cocinar desde la raíz.

Entre quesos artesanos, vinos volcánicos, talleres, documentales y música, las islas ofrecen un recorrido que combina placer y reflexión. Porque en Canarias, la gastronomía no es solo disfrute: es territorio, identidad y futuro. Este fin de semana, los sabores del archipiélago invitan a brindar por quienes cultivan, cocinan y comparten. Canarias se saborea, se celebra y se reconoce en su propia mesa.