

Ajoblanco, gazpacho y salmorejo, los refrescos del verano

Como tantos otros platos de la cocina popular, acaso por considerarlos groseros, sobre las llamadas sopas frías (ajoblanco, gazpacho, salmorejo) no existe unanimidad en cuanto a su lugar de nacimiento ni tampoco en qué momento concreto pasaron a ocupar parte habitual de nuestra dieta. Y aunque su paternidad es algo incierta, la reivindican desde [romanos](#) hasta árabes, ya parece plenamente aceptado que su raíz es andaluza.

Lo cierto es que la receta original no llevaba hortalizas ni verduras de ningún tipo y estaba compuesta únicamente por agua, aceite y vinagre, aunque a veces se añadían ajos o almendras, y que consumían los jornaleros en el [campo](#), posteriormente en las fábricas, para soportar las duras y largas jornadas de trabajo.



No sería hasta el siglo XVI cuando comenzaron a incorporarse productos de la otra orilla Atlántico como el pimiento y el tomate, tomando ese sabor que hoy conocemos. Y fue allá por el siglo XIX cuando la burguesía se rindió a su sabor y aceptó sentarlo a la mesa.

La que se considera primera referencia escrita sobre el gazpacho aparece en el libro 'Tesoro de la Lengua Castellana o española, obra de Sebastián de Covarrubias y Orozco, editado en 1611. También lo cita, un siglo y medio más tarde el repostero real, de los reyes Felipe V y Fernando VI, Juan de la Mata, en su libro editado en 1786, titulado 'Arte de repostería'.

La RAE definió el gazpacho en la primera edición de su diccionario, en 1739, como un “género de sopa o menestra que se hace con pan hecho pedazos, aceite, vinagre,

ajos y otros ingredientes conforme al gusto de cada uno". Se elaboraba sin verduras y era la comida de "pobres y segadores".

Con todo, en esta familia se advierten ligeras diferencias. El milenario ajoblanco, por ejemplo, combina ingredientes modestos y humildes como el ajo, el aceite de oliva y el vinagre, así como el uso de pan y almendras, una amalgama que subraya la fusión de legados culinarios árabes y romanos en suelo español.



El **gazpacho** es una sopa fría que apenas tiene espesor, con una textura que permite tomarlo bebido, mientras que el **salmorejo**, producto de una emulsión, se acerca más a una salsa. Lo habitual es que el gazpacho incluya dentro de su propia **sopa** unos trocitos cortados de **pimiento, cebolla o picatostes**, también dados de pepino. En el caso del **salmorejo** lo más **normal es incluir huevo duro** picado junto a **jamón serrano** en

tacos y bañado con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Todos ellos representan, sin duda, algunos de los tesoros de la gastronomía española. Sencilla, modesta, esta sopa fría es el plato perfecto para disfrutar durante el verano, ya sea en su versión más clásica, como también en las más variadas, innovadoras y atrevidas interpretaciones.

A continuación, algunas propuestas para ir abriendo boca y sofocar el ambiente de bochorno:

El Ajoblanco de **El Coto**. Chary, la cocinera de este restaurante santacrucero, prepara este plato remojando la miga de pan con agua, para a continuación escurrirla y llevarla a la batidora, añadiéndole nueces de macadamia, que le dan una **textura más cremosa, ajo y vinagre** al gusto, incorporando un poco más de **agua fría y aceite de oliva extra**. Una vez la batidora ha hecho su trabajo, el paso final consiste en coronarlo con un tartar de **gamba roja**. Y a comern. (Calle Domingo Pérez Minik, 13, Santa Cruz de Tenerife).

En **San Sebastián 57**, Gazpacho de higo pico. El **chef Alberto González Margallo** echa mano de matices dulces y la acidez inconfundible del **vinagre macho**, yo además de la untuosidad de la **arbequina volcánica**, aceite muy especial que envuelve el paladar: máxima canariedad en una cucharada.



San Sebastián 57, Gazpacho de higo pico

Este **gazpacho** con **gamba canaria**, en forma de tartar, se adereza con el mismo aceite que se utiliza para el gazpacho, actuando así hilo conductor del plato que se remata con un toque ligero de picante y soja. (**Avenida de San Sebastián, 57, Santa Cruz de Tenerife**).

Sin gluten en el **Bahía**. En esta casa, tanto el gazpacho como el salmorejo -que están presentes en el menú durante todo el año, gracias a las benignas temperaturas- son obra de Ana, una malagueña de raíz que en estos casos le toma el relevo a Ramón, el cocinero titular. La elaboración y productos cumplen los preceptos de la ortodoxia, pero con el singular detalle de que ambos platos se elaboran sin gluten, convirtiéndose así en aptos para personas con intolerancias. Un primor. (**Avenida de Anaga, 7, Santa Cruz de Tenerife**).

Salmorejo marinerero en **La Gastrotienda**. La mano de María José

consigue cautivar y sorprender a paladares más diversos con un **salmorejo al estilo tradicional**, pero al que incorpora su jeito personal. Así, en vez de rematarlo con jamón y huevo duro, como marcan los cánones, opta por un sabroso conjunto de pulpo, langostino y salicornia, el espárrago del mar. (**Avenida Embajador Alberto de Armas, local 2, La Laguna**).



Salmorejo mariner La Gastrotienda

Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo. A partir de ingredientes como tomate, ajo, cebolla blanca. **vinagre de Jerez**, **aceite de oliva**, **pimientos rojo y verde**, más pan

blanco, opcionalmente sin gluten, en este restaurante se combinan con distintas frutas, tales como sandía, fresas o manzana verde y se termina con taquitos de jamón. La mesa está servida. **(Calle de San Francisco, 38, Santa Cruz de Tenerife).**



Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo

Nielsen brinda **salmorejo de mango**. El cocinero danés saca a relucir técnica y una buena dosis de creatividad para ofrecer a su clientela un **Salmorejo de mango**, exótica y **sabrosa fruta** que combina con tomate maduro, ajos pequeños, sal, vinagre de Jerez, del bueno, más aceite de oliva virgen. El resultado final, un refrescante placer. **(Callejón del Combate, 9, Santa**

Cruz de Tenerife).



Nielsen Salmorejo de mango

La Fula GastroMar apuesta por el clasicismo. El chef Nacho Solana rinde culto a la cocina tradicional elaborando un salmorejo a base de tomates maduros, pan. aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y sal, rematado con virutas de jamón ibérico, tomateros **Cherry confitados** y un chorrito de aceite. El sabor frente a la innovación. (**Calle Vía Interior Cueva Bermeja, Santa Cruz de Tenerife**).



La Fula GastroMar Salmorejo a base de tomates maduros
PanzaBurro y su **Gazpacho Multivitamínico**. En este local
apuestan por una fórmula que denominan antioxidante. La

apuesta, un **Gazpacho de remolacha**, tomate canario del Sur madurado en mata, cremoso de mango y un delicioso toque de miel de retama. (**Calle Méndez Nuñez, 20, Santa Cruz de Tenerife**).

Los Vinos de culto: La élite del vino mundial

Destacar, alcanzar metas, exclusividad y elitismo, son algunos conceptos que definen a los privilegiados capaces de adquirir productos de producción extremadamente limitada.

En el mundo del vino, estas historias de exclusividad y prestigio abundan, convirtiendo a este maravilloso elixir en un objeto de deseo con múltiples narrativas fascinantes.

Los Vinos de culto: el fenómeno de las ediciones limitadas

Los **vinos de culto**, conocidos por su exclusividad, escasez y precios elevados, se han convertido en verdaderos tesoros para los amantes del vino. Producidos en cantidades extremadamente limitadas, estos vinos representan la cúspide de la excelencia enológica. Ejemplos emblemáticos incluyen el **Screaming Eagle** de **Napa Valley**, el **Domaine** de la **Romanée-Conti** de **Borgoña**, y el **Pingus** de **Ribera del Duero**. Estos vinos no solo destacan por su calidad superior, sino también por la ferviente demanda que los rodea, creando listas de espera y subastas con precios

que desafían la imaginación.



SCREAMING



EAGLE





Los vinos de edición limitada se distinguen por una serie de características que los hacen únicos y altamente deseados. La producción reducida, como en el caso del **Chateau Petrus**, asegura que cada botella sea un objeto de deseo. Las uvas utilizadas son exclusivas y de alta calidad, seleccionadas con esmero, como en la finca **Vega Sicilia** en **España**. Los procesos de vinificación, tradicionales y minuciosos, garantizan una atención al detalle que se traduce en una calidad excepcional.





La presentación de estos vinos suele ser igualmente especial, con botellas de lujo y empaques exclusivos, añadiendo un nivel adicional de prestigio. Todo esto, junto con precios que pueden superar los 1.000 euros por botella, contribuye a su estatus de culto. Las subastas famosas de **Christie's** y **Sotheby's** frecuentemente presentan estos vinos, alcanzando cifras que reflejan su exclusividad y la devoción de los coleccionistas.

El vino más caro del mundo: Romanée Conti de 1945

Uno de los ejemplos más destacados de vinos de culto es el

Romanée Conti de **1945**, que ostenta el récord del vino más caro del mundo. En una subasta realizada por **Sotheby's** en **Nueva York** en 2018, una botella se vendió por 558.000 dólares. Inicialmente, la casa de subastas había fijado el precio de partida en 32.000 dólares, pero la feroz competencia entre los postores elevó el precio final a 17 veces más.



El **Romanée Conti** proviene de la prestigiosa región de Borgoña, famosa por producir algunos de los mejores vinos del mundo. La cosecha de 1945 es especialmente valorada debido a la calidad excepcional de la uva y la edad avanzada de las cepas de las que procede.

La combinación de estos factores, junto con la historia y el

prestigio de la bodega **Domaine** de la **Romanée-Conti**, ha contribuido a su estatus legendario. Aunque el comprador de esta botella récord permanece anónimo, la venta ilustra perfectamente los factores que determinan el elevado precio de ciertos vinos: la región de origen, la exclusividad, los procesos de elaboración meticulosos y la intensa demanda de coleccionistas.

La historia detrás del Screaming Eagle de Napa Valley

Screaming Eagle es uno de los vinos más codiciados de **Napa Valley**, conocido por su impresionante calidad y su producción extremadamente limitada. La historia de **Screaming Eagle** comienza en 1986, cuando **Jean Phillips**, una agente inmobiliaria con pasión por el vino, adquirió una propiedad en **Oakville, Napa Valley**. Originalmente, la tierra estaba plantada con diversas variedades de uva, pero **Phillips** decidió replantar los viñedos con **Cabernet Sauvignon**.

En 1992, **Phillips** contrató a la enóloga **Heidi Barrett**, quien rápidamente reconoció el potencial de los viñedos. Ese mismo año, se produjo la primera cosecha oficial de **Screaming Eagle**, limitada a apenas 175 cajas. El vino debutó con una aclamación inmediata, recibiendo una puntuación perfecta de 100 puntos de **Robert Parker**, uno de los críticos de vino más influyentes del mundo.



La combinación de la limitada producción, la calidad excepcional del vino y la cobertura mediática de su lanzamiento, ayudaron a catapultar a **Screaming Eagle** a la fama mundial. Hoy en día, es conocido no solo por su exquisito [sabor y elegancia](#), sino también por su precio elevado y la dificultad para adquirir una botella. Las listas de espera para obtener **Screaming Eagle** son largas y exclusivas, y las botellas suelen alcanzar precios astronómicos en subastas.

Detrás del Chateau Petrus

Chateau Petrus es otro de los vinos más prestigiosos y caros del mundo, proveniente de la región de **Pomerol** en **Burdeos, Francia**. La historia de **Petrus** es un testimonio de cómo el terroir, la dedicación y la visión pueden combinarse para crear un vino legendario.

El viñedo de **Petrus** tiene una historia que se remonta al siglo **XVIII**, pero fue en el siglo **XX** cuando realmente ganó reconocimiento mundial. La clave del éxito de **Petrus** radica en su ubicación y su suelo único. El viñedo se encuentra en una meseta de arcilla pura, un suelo que es raro en la región de **Burdeos** y que contribuye a las características distintivas del vino.



En la década de 1940, **Jean-Pierre Moueix**, un comerciante de vino local, comenzó a distribuir **Petrus**. Su visión y habilidad para promover el vino ayudaron a elevar su estatus. Sin embargo, fue su hijo, **Christian Moueix**, quien llevó a **Petrus** a nuevas alturas en la segunda mitad del siglo **XX**. **Christian** implementó prácticas vitícolas innovadoras y técnicas de vinificación rigurosas que aseguraron la consistencia y calidad del vino.

Petrus es conocido por su predominante uso de la variedad **Merlot**, que le

confiere una riqueza y suavidad inigualables. A diferencia de muchos otros grandes vinos de Burdeos, Petrus rara vez incluye Cabernet Franc en su mezcla, centrándose casi exclusivamente en Merlot.

La producción de **Petrus** es extremadamente limitada, con un enfoque en la calidad sobre la cantidad. Cada cosecha es cuidadosamente evaluada y solo las mejores uvas se utilizan para producir el vino. Esto, combinado con la reputación y la historia del viñedo, hace que las botellas de **Petrus** sean altamente deseadas y costosas, alcanzando precios que pueden superar los 3.000 euros por botella.

Perdurabilidad de los vinos de culto

La razón por la que estos vinos perduran en el tiempo mientras que otros se avinagran a corto plazo radica en varios factores interrelacionados:

- 1. Calidad de las uvas:** Las uvas utilizadas en la producción de vinos de culto son de la más alta calidad, seleccionadas cuidadosamente para asegurar que solo las mejores lleguen a la botella. Esta atención al detalle desde el viñedo hasta la vinificación contribuye a la longevidad del vino.
- 2. Meticulosos procesos de vinificación:** Los productores de vinos de culto emplean técnicas tradicionales y modernas para garantizar que cada botella mantenga su calidad a lo largo del tiempo. Esto incluye la fermentación controlada, el envejecimiento adecuado en barricas de alta calidad, y el uso de prácticas biodinámicas en algunos casos.
- 3. Condiciones de almacenamiento:** Esta casta de vinos son

almacenados en condiciones óptimas, con control de temperatura y humedad, lo que ayuda a preservar su integridad durante décadas. Las bodegas de renombre invierten en instalaciones de almacenamiento de primer nivel para asegurar la longevidad de sus productos.

4. **Presentación y embalaje:** La presentación especial, incluyendo botellas de lujo y empaques exclusivos, no solo añade prestigio, sino que también protege el vino de factores externos que podrían afectar su calidad.
5. **Reputación y demanda:** La alta demanda y la reputación de estos vinos aseguran que se mantengan en circulación entre coleccionistas y aficionados que saben cómo cuidarlos adecuadamente. Este ciclo continuo de interés y cuidado contribuye a su perdurabilidad.

Efectos en la comunicación de Los Vinos de culto

La comunicación del vino ha experimentado cambios significativos con la aparición de los vinos de edición limitada. Estos vinos, al tener una historia única detrás, requieren una narrativa cautivadora que destaque su origen y singularidad.

Pero también está claro que la “**payola**” que se teje alrededor de estas deidades es de muy alto nivel; son susurros en un círculo social que despiertan los deseos de ser privilegiado al toque de sus paladares. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

La autenticidad se ha vuelto crucial, ya que los consumidores buscan productos genuinos y de calidad indiscutible. Por ejemplo, la historia detrás del **Screaming Eagle de Napa Valley** o el **Chateau Petrus** no solo resalta la calidad del vino, sino también la pasión y dedicación de sus productores. Además, la

comunicación debe centrarse en crear una experiencia única, desde la cata hasta la adquisición. Eventos exclusivos y presentaciones especiales refuerzan esta percepción, haciendo que la experiencia de disfrutar estos vinos sea tan valiosa como el producto en sí. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

Verano en Dreamliving Tenerife: un refugio de lujo y naturaleza

Hospedarse en las exclusivas villas de Dreamliving Tenerife durante el verano es la realización del sueño de unas vacaciones idealizadas. Aquí podrás desconectar completamente y dejar atrás el estrés de la vida cotidiana.

Tenerife, la isla más grande de las **Canarias**, es un destino ideal para el verano gracias a su clima cálido y soleado durante todo el año. Las playas de arena negra y dorada, como las de **Playa Jardín** y **Playa de las Teresitas**, ofrecen el lugar perfecto para relajarse y disfrutar del mar.

Para los más aventureros, el **Parque Nacional del Teide**, con su impresionante volcán y la montaña más alta de España, es un sitio imprescindible para el senderismo y la exploración.

Aquí, se pueden vivir aventuras inolvidables en un clima que ofrece un contraste único: mientras disfrutas de temperaturas frescas, el cálido sol de Tenerife acaricia tu rostro durante todo el año.



La Orotava: historia y encanto

La Orotava se transforma en verano, ofreciendo una vibrante mezcla de cultura y naturaleza. Este municipio es conocido por sus actividades estivales, que llenan las calles de música y baile, y por sus jardines y parques que florecen, creando el [escenario](#) perfecto para paseos relajantes. Además, los mercadillos de productos locales presentan artesanías y frutos de la región, perfectos para quienes buscan llevarse un recuerdo auténtico de sus vacaciones.



Privacidad y confort en La Orotava

Ubicado en La Orotava, **Dreamliving Tenerife** destaca por su arquitectura y amplios espacios, diseñados para ofrecer la máxima privacidad y confort a sus huéspedes. Imagina despertar con vistas al Teide o al Atlántico, disfrutando de un clima perfecto durante todo el año, donde el fondo no es más que la música de la naturaleza que envuelve cada una de las villas.









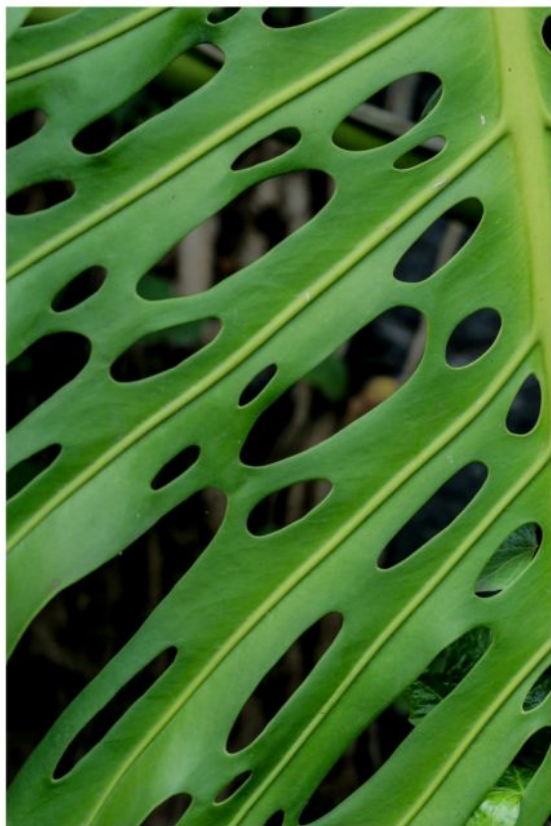


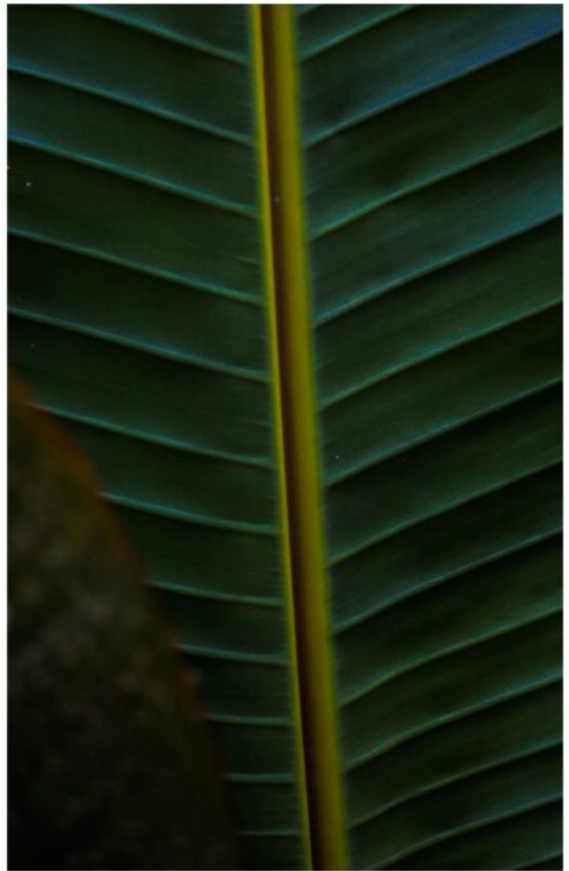


Un entorno botánico exuberante

Todo el entorno de Dreamliving está rodeado de una exuberante botánica, cuidadosamente seleccionada para crear un oasis de tranquilidad y belleza natural. Los jardines y áreas comunes están llenos de plantas autóctonas y exóticas, que florecen en un espectáculo de colores y aromas durante todo el año. Este entorno botánico añade frescura y vitalidad, proporcionando un espacio perfecto para disfrutar del paisaje y conectarse con la naturaleza. La meticulosa selección de plantas asegura en

el diseño del paisajismo, una experiencia visual y sensorial inigualable en cada rincón del complejo.





Piscina con vista panorámica

Una de las piscinas ofrece una vista panorámica de 180 grados al océano y al Teide, creando el escenario perfecto para relajarse y disfrutar del sol de Tenerife. Diseñadas para complementar el paisaje natural y arquitectónico, las piscinas crean un espacio armonioso y sereno donde los huéspedes pueden desconectar completamente, dueños absolutos de su espacio personal.



De Dreamliving Tenerife

Dreamliving Tenerife es un exclusivo complejo de villas ubicado en La Orotava, diseñado para ofrecer una experiencia de lujo y privacidad inigualables. Cada villa se destaca por su arquitectura moderna y elegantes espacios interiores, con vistas espectaculares al Teide y al Atlántico. El entorno natural, cuidadosamente seleccionado, rodea a los huéspedes con una exuberante botánica, creando un oasis de tranquilidad y belleza. Con un compromiso con el confort y la excelencia, Dreamliving garantiza una estancia memorable en el corazón de Tenerife. Para reservas e información, visita <http://dreamliving.ch/> info@dreamliving.ch (+34) 638 38 77 38 (+41) 79 607 69 91

Il Papagallo del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden ofrece una experiencia gastronómica única en su espectacular terraza

El restaurante Il Papagallo ha reabierto su espectacular terraza. El restaurante italiano del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden prepara un menú

especial de reapertura.

Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única en el que se une el auténtico sabor de la comida italiana con unas [vistas espectaculares](#) al mar en su amplia terraza. Todo esto acompañado del clima privilegiado de la primavera canaria.

Los clientes que acudan a **Il Papagallo** desde hoy hasta el 16 de junio podrán acceder a su menú especial, compuesto por una carta llena de platos únicos con ingredientes frescos de la más alta calidad. El menú incluye 3 opciones de entrante y plato principal, a lo que suma su delicioso tiramisú.

El restaurante Palmera Real también tendrá importantes novedades

El restaurante Palmera Real, que destaca por su espectacular terraza rodeada de naturaleza junto a la amplia piscina del hotel, prepara un almuerzo especial para el **Día de Canarias**. El menú permite disfrutar del auténtico sabor de la [cocina del archipiélago](#) en un entorno idílico a la sombra de las palmeras. Un plan fantástico para disfrutar de esta festividad.



Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única

Asimismo, por tan solo 45 euros, el **restaurante Palmera Real** ofrece una opción ideal de almuerzo con su menú ejecutivo con una amplia selección de entrantes y platos principales compuestos por ingredientes frescos de la mejor calidad. Todo esto acompañado del cálido sol y el canto de los pájaros proveniente de los hermosos jardines tropicales del hotel.

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden cuenta con 4 restaurantes de una calidad sublime que hacen de este establecimiento de gran lujo una alternativa perfecta para amantes de la gastronomía que quieren disfrutar de un

viaje culinario único por la cocina asiática, mediterránea y local.



Restaurante Palmera Real

Su atractiva propuesta gastronómica, unida a la excelencia de sus habitaciones, el nombrado en 6 ocasiones como mejor spa de hotel de Europa y el Mediterráneo, y otros muchos atractivos, han hecho merecedor al **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** de un sinfín de reconocimientos internacionales.

Del Campo a la Mesa: Chefs

españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato

sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.





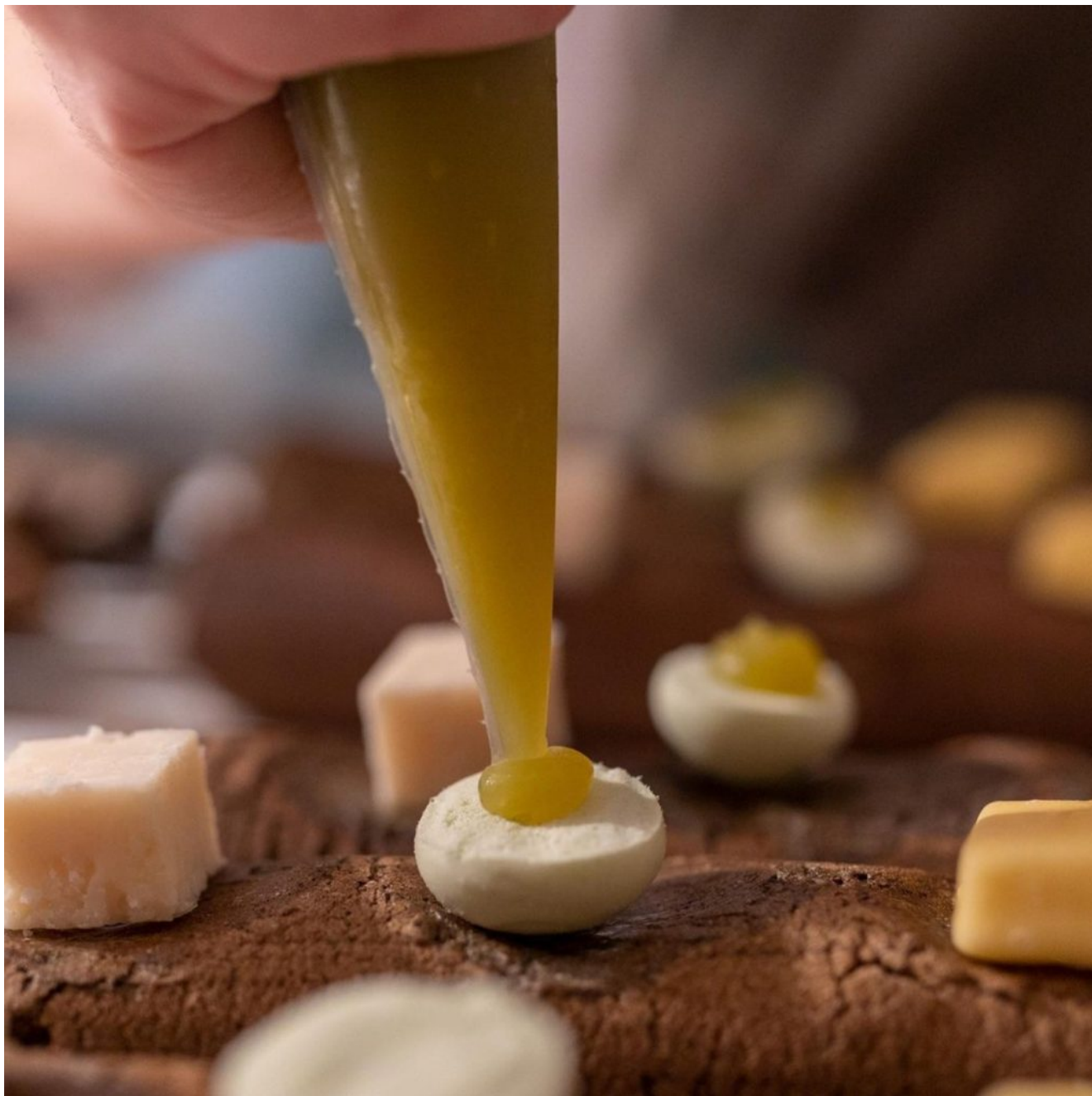




¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.

La Revolución de los Vinos Naturales: Autenticidad y Sostenibilidad en Cada Copa

En la industria vinícola, una tendencia revolucionaria está tomando fuerza: los vinos naturales.

Lejos de ser una moda pasajera, estos vinos representan un regreso a las **raíces** más profundas de la vinificación, enfocándose en prácticas sostenibles y métodos tradicionales que respetan el **medio ambiente** y buscan la mínima intervención posible tanto en el viñedo como en la bodega. Para entender completamente el impacto de esta tendencia, primero debemos definir qué son exactamente los **vinos naturales** y cómo se

diferencian de sus contrapartes convencionales.

¿Qué Son los Vinos Naturales?

Los **vinos naturales**, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención, representan una faceta purista y esencial de la vinificación. Esta filosofía se centra en la preservación de la autenticidad del producto final, asegurando que el vino exprese el verdadero carácter de sus uvas y el terroir de donde provienen. En la práctica, esto se traduce en varias prácticas específicas que diferencian notablemente a los vinos naturales de sus contrapartes más convencionales.

Primero, el rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental. Al evitar estos químicos, los viticultores no solo protegen la salud de los consumidores y trabajadores, sino que también mantienen la integridad del ecosistema local. Este enfoque favorece el desarrollo de una biodiversidad rica que puede contribuir positivamente a la salud y resistencia natural de las vides.

En segundo lugar, en lugar de emplear conservantes artificiales como el dióxido de azufre, los productores de vinos naturales optan por cantidades mínimas o ninguna adición de estos químicos durante el embotellado.



Rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental

Aunque el dióxido de azufre puede ayudar a preservar el vino por más tiempo y estabilizarlo contra ciertas impurezas, su uso se contrapone a la filosofía de mantener el vino tan natural y no manipulado como sea posible. Al reducir su uso, los vinos pueden mostrar más variaciones y matices complejos que reflejan su origen.

Finalmente, la fermentación con levaduras autóctonas, aquellas que se encuentran de manera natural en la piel de las uvas, es una práctica clave. A diferencia de las levaduras industriales, que pueden ser seleccionadas y añadidas para controlar y predecir los resultados de la fermentación, las levaduras autóctonas permiten una fermentación más diversa y menos predecible.

Este método fomenta un perfil de sabor

más complejo y variado, lo que puede llevar a vinos con características únicas que son difíciles de replicar.

Estas prácticas no solo son fundamentales para producir un vino que sea verdaderamente natural, sino que también resaltan un compromiso con la sostenibilidad y la ecología. Los vinos naturales, por lo tanto, no solo apelan a los paladares en busca de sabores auténticos y únicos, sino también a aquellos consumidores preocupados por el impacto ambiental de sus elecciones.

El Atractivo de lo Auténtico

El atractivo de los **vinos naturales** radica en su capacidad para reflejar con fidelidad el “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas. Consumidores de todo el mundo, especialmente aquellos con una inclinación hacia productos orgánicos y ecológicos, se sienten atraídos por estos vinos que prometen una experiencia más pura y menos manipulada.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos. Estos vinos reflejan una profunda conciencia ecológica y un compromiso con prácticas sostenibles que benefician tanto al ecosistema local como al planeta en general.

Beneficios Directos sobre el Ecosistema del Viñedo

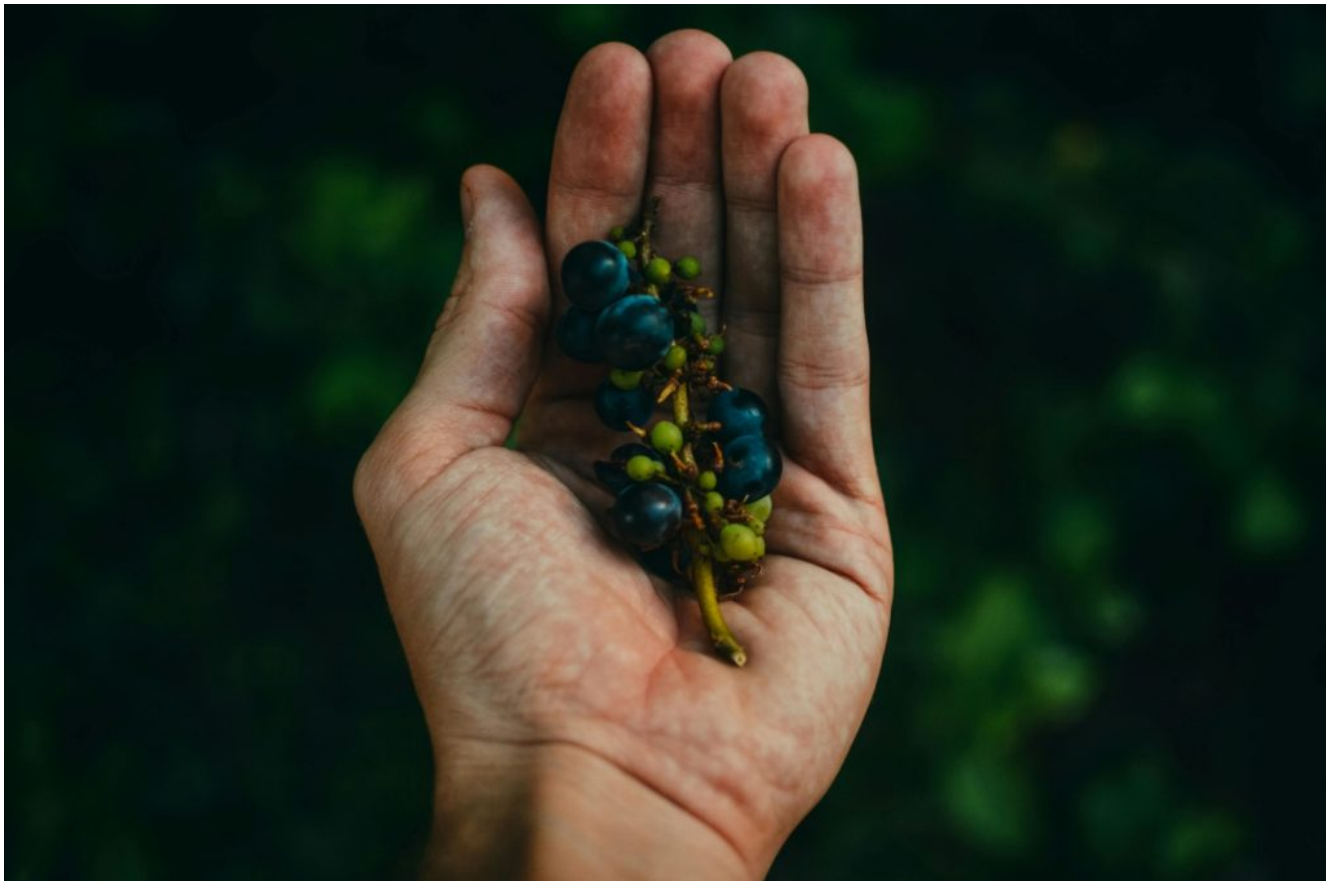
Este enfoque no solo protege la salud de los consumidores, quienes cada vez están más preocupados por los residuos químicos en sus alimentos, sino que también preserva la vida microbiana del suelo.

Un suelo rico y saludable es fundamental para el crecimiento de las vides, ya que un ecosistema terrestre robusto puede ayudar a las [plantas a absorber](#) mejor los nutrientes y a

fortalecer su resistencia contra enfermedades y plagas. Además, estos suelos saludables tienen una mayor capacidad para almacenar carbono, contribuyendo así a mitigar el cambio climático.

Conservación de la Biodiversidad

La falta de químicos promueve una mayor biodiversidad en y alrededor de los viñedos. Esto incluye no solo las especies de plantas que pueden coexistir con las vides, sino también una variedad de insectos, aves y otros animales que forman parte del equilibrio ecológico.



El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos

Esta biodiversidad es crucial para la polinización, el control natural de plagas y la creación de un hábitat saludable para todas las especies involucradas. Por ejemplo, las aves y los insectos beneficiosos ayudan a controlar las poblaciones de plagas sin necesidad de intervención química, cerrando un ciclo natural que mantiene la vitalidad del viñedo.

Reducción de la Huella de Carbono

Los vinos naturales también contribuyen a la reducción de la huella de carbono de la industria vitivinícola. Al minimizar el uso de maquinaria pesada y al reducir la dependencia de combustibles fósiles para la síntesis de agroquímicos, estos métodos disminuyen significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero. Además, [el transporte](#) y la producción más localizados de estos vinos ayudan a reducir las emisiones asociadas con la logística y el transporte de larga distancia.

Sostenibilidad a Largo Plazo

Finalmente, el enfoque holístico y sostenible de la producción de **vinos naturales** no solo preserva el medio ambiente actual, sino que también asegura la viabilidad de la viticultura para las generaciones futuras.

Al cuidar la salud del suelo y del ecosistema más amplio, los viticultores de vino natural están invirtiendo en un futuro donde la tierra continúe siendo fértil y productiva.

Estos beneficios ambientales son una piedra angular en la creciente popularidad de los vinos naturales, demostrando que es posible disfrutar de productos excepcionales mientras se cuida el planeta.



Los vinos naturales, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención

Beneficios de los Vinos Naturales

- **Autenticidad:** Los vinos naturales ofrecen una expresión pura de la uva y el terroir, sin aditivos ni manipulaciones que alteren su esencia.
- **Respeto al Medio Ambiente:** Producidos sin químicos, estos vinos promueven la salud del ecosistema vitivinícola, protegiendo la biodiversidad y la calidad del suelo.
- **Saludables:** Con una mayor concentración de polifenoles y sin aditivos químicos, los vinos naturales no solo son más seguros, sino que también aportan beneficios como mejorar la circulación y prevenir enfermedades cardiovasculares.
- **Menor Probabilidad de Resaca:** Al no contener sulfitos añadidos, son más digestivos y reducen la posibilidad de resacas.
- **Sostenibilidad y Apoyo Local:** La producción de vinos naturales fomenta prácticas sostenibles y apoya la economía de los productores locales.

El Futuro de los Vinos Naturales

A pesar de los desafíos que enfrentan, como la variabilidad entre cosechas y la susceptibilidad a defectos, el mercado de vinos naturales está en auge. Los consumidores valoran cada vez más productos que no solo son de alta calidad, sino que también son respetuosos con el medio ambiente y beneficiosos para la salud.

Con un número creciente de viticultores

que adoptan estas prácticas, y sommeliers que incorporan vinos naturales en sus selecciones, parece que estamos en el umbral de una nueva era vinícola.

Los vinos naturales no son solo una tendencia pasajera; representan un compromiso con la autenticidad y la sostenibilidad que resuena profundamente con los valores contemporáneos. Esta revolución vinícola, con su promesa de transparencia, respeto por la naturaleza y beneficios para la salud, está preparada para dejar una huella duradera en la industria y en la manera en que disfrutamos del vino.

Los mejores picoteos de Canarias: sabores que no te puedes perder

Bienvenidos a la primera entrega de nuestra serie dedicada a explorar **los mejores picoteos de Canarias**. Las **Islas Canarias**, con su clima excepcional y su rica historia cultural, ofrecen una gastronomía tan única como diversa, capturando el corazón de locales y visitantes por igual.

Desde los residentes de las islas hasta los viajeros de todo el mundo que hemos tenido la fortuna de visitar este archipiélago, todos guardamos recuerdos [especiales vinculados](#) a experiencias culinarias.

En esta serie, no solo queremos guiarlos a través de los bocados más emblemáticos de **Canarias**, sino también invitarlos a ser parte de esta aventura gastronómica. Ya sea que hayas

disfrutado de estos deliciosos picoteos en una visita reciente o seas un habitante local con tus rincones favoritos, queremos escuchar sobre tus experiencias.

Envíanos tu reseña y conviértete en crítico gastronómico por un día. Tus recomendaciones y tus historias no solo enriquecerán nuestra serie, sino que también ayudarán a otros lectores, de más de 20 países, a descubrir nuevos lugares y sabores.

Anímate a compartir tu pasión por la gastronomía canaria, participa en nuestra comunidad global de aficionados gastronómicos y explora con nosotros los sabores que hacen de Canarias un destino gastronómico incomparable. Y recuerda, si piensas visitar Canarias, este es tu punto de partida esencial para comer bien y vivir experiencias culinarias memorables.

Sabores en el cruce de culturas: el papel del picoteo en Canarias

La ubicación estratégica de las **Islas Canarias** en el cruce de tres continentes ha tejido un rico tapiz cultural que se refleja vívidamente en su gastronomía. Influencias de **Europa**, **África** y **América Latina** convergen en las cocinas canarias, dando lugar a una paleta de sabores tan diversa como sus paisajes volcánicos y costas azotadas por el **Atlántico**.

Esta mezcla de influencias ha dado origen a platos únicos que hacen uso generoso de ingredientes locales como el gofio, el

plátano canario y una variedad de frutas tropicales y mariscos frescos.

El picoteo, esa costumbre tan arraigada en el estilo de vida español, ocupa un lugar especial en la cultura social de **Canarias**. Más que una simple comida, el picoteo es un acto social, una oportunidad para reunirse con amigos y familiares en torno a una mesa llena de pequeños platos deliciosos.



Desde las papas arrugadas con mojo picón hasta el queso asado con miel de palma, estos picoteos no solo sacian el apetito, sino que también fomentan la convivencia y el disfrute compartido, elementos fundamentales en la vida diaria de los canarios.

Los mejores picoteos de Canarias

“El Cangrejo Rojo: Un festín de mariscos en el corazón de Lanzarote”

Si estás buscando un lugar para disfrutar de una comida excepcional en **Puerto del Carmen, Lanzarote**, tienes que visitar **El Cangrejo Rojo**. Este restaurante se ha convertido en uno de nuestros favoritos gracias a su especialidad en mariscos frescos y sabores auténticos. Desde las gambas al ajillo hasta el cangrejo rojo a la parrilla, cada plato que he probado ha sido una revelación de sabores.

Si en algo destaca **El Cangrejo Rojo**, es la frescura de sus ingredientes. Se nota que seleccionan cuidadosamente productos locales, lo que no solo garantiza un sabor excepcional, sino que también apoya a la economía de la región. Y no podemos dejar de mencionar su [selección de vinos](#), que es perfecta para acompañar cualquier plato.







El ambiente del restaurante es otro punto a destacar. Es cálido y acogedor, lo que, junto con un servicio impecable, te hace sentir como en casa. Es el lugar perfecto tanto para celebraciones especiales como para una noche tranquila disfrutando de buenos platos.

No dejes de visitar **El Cangrejo Rojo** si te encuentras en la zona. Descubrirás por qué tantos, incluyéndonos, lo consideran una joya gastronómica en **Puerto del Carmen**. ¡Una experiencia culinaria aquí seguramente será memorable!

La Bodeguita de Enfrente: Un refugio de sabor y tradición en Santa Úrsula

Una visita a **La Bodeguita de Enfrente** en **Santa Úrsula** es imprescindible si buscas una experiencia gastronómica acogedora y relajada. Este restaurante realmente se destaca, no solo por su servicio impecable sino también por su cocina excepcional que combina recetas e ingredientes locales con toques nacionales para crear sabores memorables. Platos como los **“Huevos al estampido”** o el exquisito **“Camapez”**, un bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, transforman cada comida en una aventura gastronómica.









El ambiente del restaurante es otro de sus grandes atractivos. Al entrar, te envuelve una sensación de calidez, con una [decoración que evoca](#) lo mejor y lo tradicional de **Canarias** y

un personal siempre amable y atento que te hace sentir como en casa desde el primer momento.

La carta, variada y tentadora, incluye opciones para todos los gustos, destacando platos como la “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”, hecha con ingredientes frescos del huerto propio del restaurante.

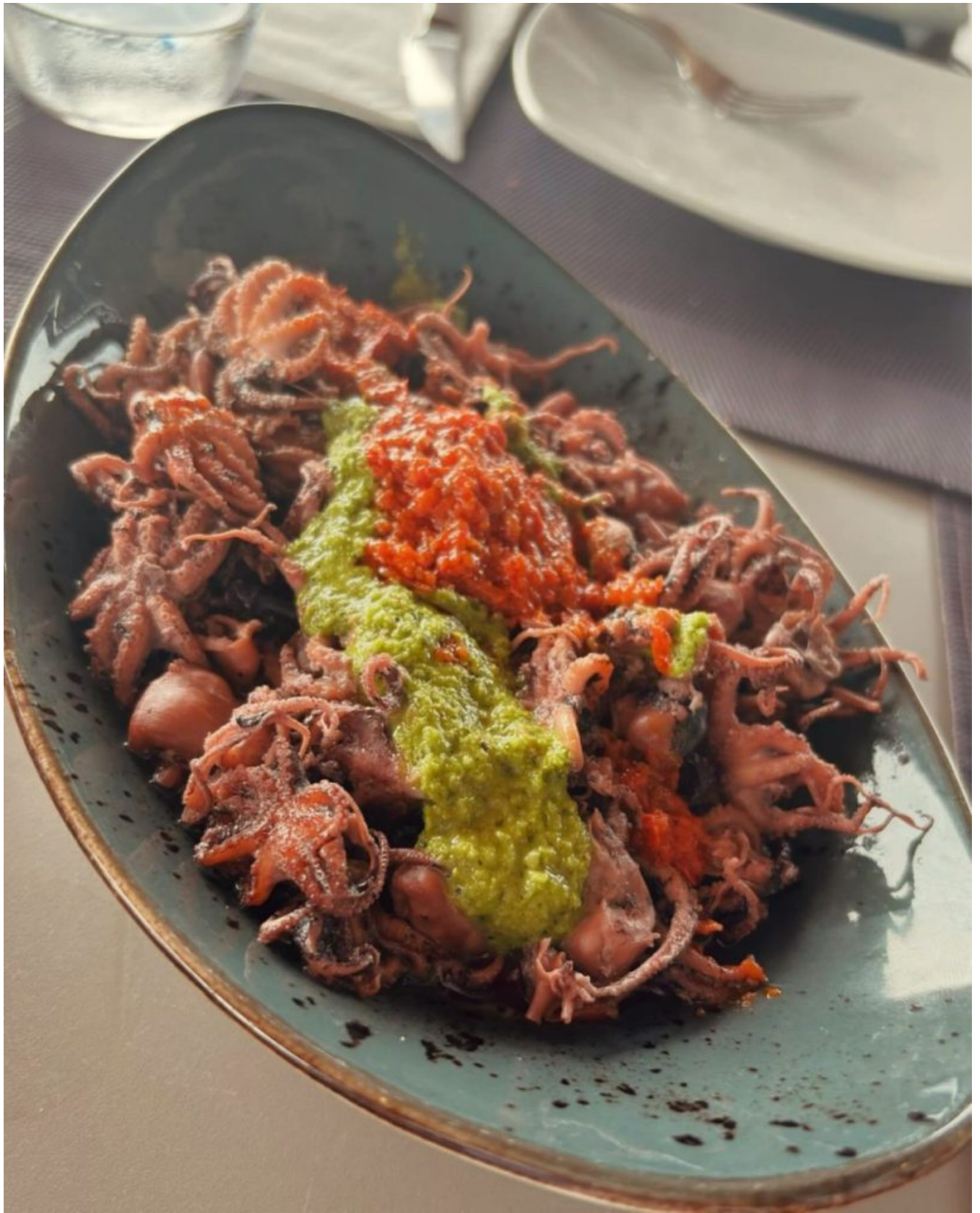
Sin duda, **La Bodeguita de Enfrente** es un oasis de sabor en **Santa Úrsula**, un lugar donde la buena cocina y un ambiente relajado se combinan para ofrecerte una experiencia gastronómica única. Si te encuentras en la zona, no te pierdas la oportunidad de picotear aquí y descubrir por ti mismo los sabores que hacen que tantos regresen una y otra vez.

El Jardín de la Sal: Un refugio junto al faro de Fuencaliente

Si alguna vez te encuentras en **La Palma**, no puedes dejar pasar la oportunidad de visitar **El Jardín de la Sal**. Este restaurante, situado al lado del antiguo faro de **Fuencaliente**, es un verdadero oasis gastronómico que fusiona modernidad con la tradición culinaria de la isla. Aquí, cada plato te cuenta una historia, desde los pescados frescos capturados en las aguas cercanas hasta las verduras cultivadas en la rica tierra volcánica de la región, todos presentados con una creatividad que deleita tanto a la vista como al paladar.











El ambiente del restaurante te sumerge completamente en el entorno isleño, con decoraciones que reflejan los azules profundos del océano, los tonos terrosos de los paisajes volcánicos y la pura blancura de las salinas que adornan el paisaje. Es un lugar donde cada detalle está pensado para enriquecer tu experiencia.

No solo podrás disfrutar de sabores excepcionales en el comedor principal, sino que también encontrarás una acogedora cafetería en la planta alta, perfecta para picotear algo ligero mientras disfrutas de la vista panorámica. Reconocido por su excelente relación calidad-precio, **El Jardín de la Sal** ofrece una experiencia culinaria accesible que atrae tanto a locales como a visitantes en busca de un encuentro auténtico

con la gastronomía palmera.

Explorar los sabores locales en **El Jardín de la Sal** no es simplemente comer, es participar en una celebración de la cultura y la naturaleza de **La Palma** en un marco inolvidable.

¡Tu turno de explorar y compartir!

En **Canariasgourmet!**, nuestro objetivo es informar y estimular a los más de 13 millones de visitantes anuales que recibe **Canarias**, proporcionando información gastronómica de primera mano que enriquezca su experiencia en las islas.

Si has descubierto algún rincón gastronómico en **Canarias** que te haya cautivado, o tienes fotos de esos deliciosos platos que no puedes esperar a mostrar, te animamos a compartir tus experiencias. Envía tus recomendaciones y fotografías de alta calidad a redaccion@canariasgourmet.es Nos encanta descubrir y compartir nuevas joyas culinarias a través de los ojos de nuestros lectores.

Recuerda que todos los textos y fotos serán publicados tras la aprobación de nuestro consejo editorial, asegurando que el contenido que compartimos cumple con nuestros estándares de calidad y autenticidad. Además, cada restaurante recomendado y seleccionado por nuestro equipo será incluido en nuestro buscador de restaurantes, destacando tu recomendación como parte del descubrimiento.

Tu contribución no solo enriquece nuestra comunidad, sino que también ayuda a otros amantes de la gastronomía a encontrar y disfrutar de nuevas experiencias gastronómicas en las **Islas Canarias**. ¡Estamos ansiosos por ver tus descubrimientos y leer tus historias!.

Descubiertos los finalistas del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2024 – Gran Premio Binter

La jornada de competición se celebrará el miércoles, 22 de mayo, en el escenario “Cabildo de Tenerife” del Recinto Ferial de Tenerife

En esta edición 2024, el 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as contará con alumnado de cuatro islas: Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Tenerife

La novena edición del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024, que se celebra anualmente, ha llegado a un momento crucial con la selección de los finalistas para el destacado Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros – Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”. Este prestigioso evento, que se llevará a cabo el próximo [22 de mayo](#) en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, promete ser una vitrina de la alta competencia y la creatividad culinaria emergente en el archipiélago.



Salón Gastronómico de Canarias. Concursantes 2023

Selección rigurosa por un distinguido comité

La elección de los finalistas fue llevada a cabo por un comité de selección compuesto por reconocidos chefs de ambas provincias de Canarias, quienes se encargaron de evaluar minuciosamente las inscripciones, currículos y recetas presentadas por los [jóvenes aspirantes](#). Tras un debate enérgico y consensuado, el comité seleccionó a cinco finalistas y dos reservas, asegurando así la continuidad y el nivel competitivo del campeonato en caso de cualquier imprevisto.

Los finalistas

Los cinco talentosos jóvenes que han sido elegidos para disputar el título este año son:

- **María del Carmen Cortés Umpiérrez** de CIFP Jandía, Fuerteventura, acompañada por su ayudante Ayrton Alonso Granado.
- **Alejandro De la Cruz Acosta** de CIFP Virgen de La Candelaria, Tenerife, con Javier García Herrera como ayudante.
- **María Dolores Delgado Camacho** de CIFP Zonzamas, Lanzarote, asistida por Luisa María Monteiro De Sousa.
- **Alejandro Espinar Tortosa** del Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife (HECANSA), Lanzarote, con Yuset Bernardo Díaz-Méndez como ayudante.
- **Luis Miguel Freitas Armas** de CIFP Virgen de las Nieves, La Palma, y su ayudante Yeremi René Rodríguez Moreno.

Un evento de gran relevancia

El evento, promovido y organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., cuenta con el apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Este año, la isla de La Graciosa será la “Isla Invitada” oficial al Salón Gastronómico de Canarias, ofreciendo una oportunidad única para destacar los sabores y la cultura de esta pintoresca localidad.



Ceremonia de premiación

La competencia culminará con una ceremonia de entrega de premios que se celebrará el mismo día del evento a las 14:30 horas, donde se coronará al ganador del Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”.

Para más detalles sobre el evento, los finalistas o cualquier consulta relacionada, por favor contacte a: **Contacto de prensa:** Manuela Girona Teléfono: 656 920 063 E-Mail: info@gastrocanarias.com

Visite nuestro sitio web para más información:
<https://salongastronomicodecanarias.com>

Este evento es muy relevante para los jóvenes ya que, no solo celebra la excelencia y la innovación en la gastronomía canaria, sino que también impulsa la carrera de jóvenes chefs prometedores en un entorno competitivo y profesional.

The World's 50 Best Restaurants: La cúspide gastronómica

El más alto reconocimiento en la gastronomía internacional, honrando la excelencia culinaria a nivel mundial

La lista **The World's 50 Best Restaurants** es una de las más prestigiosas en la industria gastronómica internacional. Creada en 2002 por la revista británica **Restaurant**, se basa en las opiniones y experiencias de más de 1.000 expertos internacionales en [gastronomía](#). La lista y los premios son organizados y compilados por **William Reed**, una empresa de medios del **Reino Unido** que posee la misma empresa de medios que la revista **Restaurant**.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony

El proceso de selección es riguroso y transparente. La lista se basa en los votos de la Academia The World's 50 Best Restaurants, compuesta por 1.080 expertos internacionales con un equilibrio de género del 50/50.

La academia está dividida en 27 regiones separadas en todo el mundo, cada una con su propio panel de votación de 40 miembros, incluido un presidente para dirigirlo. Al menos el 25% de los panelistas de cada región cambian cada año. El panel en cada región está compuesto por escritores y críticos gastronómicos, chefs, propietarios de restaurantes y comensales viajeros, cada uno de los cuales tiene 10 votos.

Los votantes de la academia son independientes y no están afiliados a ningún restaurante o marca. No hay criterios

específicos para votar, y los votantes pueden elegir cualquier restaurante en el mundo, siempre y cuando hayan comido allí en los últimos 18 meses. Los votos se [recopilan](#) y se verifican de forma independiente por **Deloitte**, una de las firmas de contabilidad más grandes del mundo.



Valencia 2023

El jurado de 50 Best Restaurants está compuesto por expertos en la industria gastronómica internacional, incluyendo chefs, críticos gastronómicos, escritores y propietarios de restaurantes. Estos profesionales tienen la importante responsabilidad de supervisar el proceso de votación anual, asegurando que la lista sea justa y transparente. Además, son ellos quienes seleccionan a los ganadores de los premios especiales, como el Premio al Mejor Chef del Mundo y el Premio a la Mejor Cocina del Mundo.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception



En los últimos años, la lista se ha expandido para incluir listas regionales, como **Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina** y **Los 50 Mejores Restaurantes de Asia**, para mostrar la diversidad y riqueza de la gastronomía diferentes regiones. La lista también ha lanzado iniciativas para promover la sostenibilidad y la responsabilidad social en la industria alimentaria.

Impulsando la gastronomía mundial

50 Best Restaurants ha sido fundamental para poner en el mapa destinos gastronómicos menos conocidos, como **Perú**, que ha ocupado consistentemente altas posiciones en la lista en los últimos años. La lista también ha sido una plataforma para reconocer talentos emergentes en el mundo de la gastronomía. Muchos chefs que han sido destacados en la lista han llegado a convertirse en estrellas culinarias internacionales.

Valencia se lleno de la más alta gastronomía

En la ceremonia de premiación de **Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo de 2023**, celebrada en **Valencia, España**, el restaurante **Central de Lima, Perú**, fue elegido como el mejor del mundo. Este reconocimiento refleja la excelencia y la innovación en la cocina global, y es un hito importante para la gastronomía peruana.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony

El restaurante **Central** es conocido por su enfoque único en la exploración de los ecosistemas peruanos y la utilización de ingredientes locales y de temporada. La ceremonia de premiación de 2023 en **Valencia** también destacó la fuerte presencia de **España** en la lista, con tres restaurantes españoles en el top 5: **Disfrutar** en el segundo puesto, **DiverXO** en el tercero y **Asador Etxebarri** en el cuarto. Además, el mejor sumiller del mundo también es español, **Miguel Ángel Millán** de **DiverXO**.

La próxima ceremonia, programada para junio en Las Vegas, promete continuar con esta tradición, expandiendo el diálogo sobre las nuevas dimensiones de la cocina contemporánea y reafirmando su rol como guía indispensable para los amantes de la gastronomía, las bebidas y los viajes.

The World's 50 Best Restaurants definitivamente revela los mejores restaurantes y chefs internacionales, además de ser un termómetro de las tendencias culinarias más vanguardistas. Los eventos asociados ofrecen la oportunidad de conocer de cerca a figuras emblemáticas de la cocina y de degustar sabores que están marcando el futuro gastronómico.

**Los chefs Pau Bermejo y
Héctor Gimeno con nuevo**

evento culinario para convertir a Castellón en la Capital Española de la Gastronomía 2025

La cita de alta cocina, bautizada como “Mestizaje de Culturas”, invita a los comensales a experimentar con el paladar un viaje sensorial por diez países diferentes utilizando productos de la provincia

La jornada, impulsada por Casual Chefs, tendrá lugar en el Grau de Castelló los días 17 y 18 de mayo, a las 20:30 horas.

La asesoría gastronómica Casual Chefs continúa con su iniciativa de conseguir que Castellón se alce con el título de Capital Española de la Gastronomía en 2025. A través de su segundo evento de alta cocina, bautizado como “Mestizaje de Culturas”, los chefs **Pau Bermejo y Héctor Gimeno** prometen sorprender tanto o más que en la anterior ocasión, fusionando arte, cultura y gastronomía.

Viajar por el mundo sin movernos de Castellón

La jornada, que tendrá lugar los días 17 y 18 de mayo en NUDO Beach (Grau de Castelló) y que sigue la estela del exitoso ‘5 Elementos Experience’, invita al comensal a experimentar un

viaje sensorial por la cultura gastronómica de diez países diferentes a través del paladar, poniendo en valor los productos locales de Castellón y ofreciendo a los comensales una experiencia única e inolvidable.

“El objetivo es conseguir que los comensales experimenten con los cinco sentidos la rica gastronomía de Singapur, Perú, Japón, Tailandia, España, Líbano, México, Estados Unidos, Italia y Francia, deconstruyendo diez de sus platos típicos, trabajando con productos autóctonos de nuestra tierra”,

señala Héctor Gimeno.

“El potencial y la calidad de la materia prima de [Castellón](#) es lo que nos permite, por un lado, combinar tradición, innovación y profesionalidad en las elaboraciones y, por otro, trabajar las texturas, los aromas y los sabores de cada uno de los platos del menú. Hibridando diferentes técnicas culinarias, brindaremos una experiencia exclusiva y diferente”, añade Pau Bermejo.



Los chefs Héctor Gimeno y Pau Bermejo

Asimismo, durante el transcurso de la velada, los asistentes tendrán el privilegio de disfrutar de un espectáculo de danza a cargo de Coppelia, una prestigiosa escuela de danza local reconocida a nivel nacional. Además, contarán de nuevo con la participación de Gasma Escuela de Hostelería y el coctelero Junior que será el encargado de maridar la degustación.

Castellón, Capital Española de la Gastronomía en 2025

El pasado mes de febrero, estos mismos chefs diseñaron el

evento “5 Elementos Experience”, celebrado en el restaurante D’Autor de Castellón. Durante este tiempo sus organizadores explican que han recibido innumerables solicitudes de [proveedores](#) y productores que quieren formar parte de estos eventos, siendo fundamental para lograr su fin de alzar a Castellón con el reconocimiento de Capital Española de la Gastronomía el siguiente año.

“Este título, creado en 2012, es fundamental para potenciar el turismo local a través de la cocina. Para alcanzarlo es imprescindible la unión de muchos sectores ya que sólo haciendo sinergias conseguiremos esa capitalidad que tanto anhelamos y que merecemos”, finalizan los representantes de Casual Chefs.