

Granada saborea la excelencia: Paco Morales, ganador al Mejor Jefe de Cocina 2025

Granada, una cálida noche de otoño andaluz, el **Palacio de Congresos de Granada** se convirtió en el epicentro de la cocina española con la celebración de la 51ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.



Palacio de Congresos de Granada

Estos premios, que datan de 1974 cuando el primer galardonado fue el visionario **chef Juan Mari Arzak**, quien revolucionó la cocina vasca y española desde su **restaurante Arzak** en San Sebastián, representan medio siglo de pasión, innovación y orgullo por el producto y la cultura culinaria nacional. Desde entonces, la **Real Academia de Gastronomía** ha consolidado estos reconocimientos como el reflejo del talento, la tradición y la creatividad que definen la gastronomía española.□

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible. □ Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

Si hay un chef que encarna la unión del conocimiento y la emoción, ese es **Paco Morales**, ganador al **Mejor Jefe de Cocina 2025**. Desde su restaurante **Noor** (Córdoba), convertido en laboratorio gastronómico y hoy con **tres Estrellas Michelin**, Morales lleva una década explorando el legado culinario de Al-Ándalus.

Cada temporada en Noor propone un viaje histórico: rescata técnicas y productos medievales como el agua de azahar, las aceitunas o el comino, reinterpretándolos en clave contemporánea. Pero lo suyo va más allá de la cocina; es una experiencia cultural y estética que transporta al comensal.



No quiero perder la oportunidad de recordar a quien lo recibió primero, hace 50 años: **Juan Mari Arzak.**

Un pionero, un referente y, sobre todo, un ejemplo de generosidad y amor por esta profesión.



Hoy recibo en Granada
el **Premio Nacional de Gastronomía** al
Mejor Jefe de Cocina 2025.

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

Su restaurante no solo ha sido distinguido por críticos y guías, sino que también ha consolidado a Córdoba como referente mundial de la innovación patrimonial culinaria.

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

La francesa **Audrey Doré**, premiada como **Mejor Sumiller**, ha hecho del vino un puente entre el alma y la tierra. Al frente de [Viigirona by Roca](#) –la nueva aventura de los hermanos Roca en Girona–, Audrey combina precisión técnica con una sensibilidad poética que conquista tanto a productores como a clientes.



UDREYDORE



Audrey Doré

Su filosofía es clara: el vino se explica desde la emoción, no desde el tecnicismo. Con una copa en mano, logra contar historias de viñas, climas y personas, haciendo de cada maridaje una conversación entre lo humano y lo divino.□

Blas Benito y Raúl Rodríguez: Horcher, el arte del clasicismo

[@RestauranteHorcher](#)

El premio a la **Mejor Dirección de Sala** recayó en dos veteranos maestros: **Blas Benito y Raúl Rodríguez**, custodios del alma del restaurante **Horcher**, uno de los templos históricos de Madrid. En pleno siglo XXI, Horcher sigue siendo símbolo de elegancia y tradición, donde servir es un arte.



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

Ambos galardonados representan la vieja escuela del servicio impecable, el dominio del protocolo y la calidez que hace sentir al cliente en casa. Lo suyo no es solo atender mesas: es mantener viva una parte esencial del ritual gastronómico.□

David de Jorge: el humor que alimenta

[@RobinFoodTV](#)

El carismático **David de Jorge**, o “Robin Food”, fue reconocido por su trayectoria en **Comunicación Gastronómica**. Su estilo cercano, espontáneo y lleno de humor ha hecho más accesible la cocina a millones de espectadores.



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

Desde sus programas de televisión, sus libros y sus columnas, De Jorge inculca algo muy canario: el amor por el buen producto sin pretensiones. “Cocinar no debe ser una competición, sino una forma deliciosa de vivir”, repite con frecuencia. Su lenguaje es llano y sus pasiones, inmensas: los guisos lentos, el pan recién hecho y la sobremesa eterna. □

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

Profesora universitaria y escritora, **María Ángeles Pérez Samper** obtuvo el premio a **Investigación e Innovación Gastronómica**. Sus estudios sobre la alimentación en España desde la Edad Moderna hasta hoy han permitido comprender cómo la historia culinaria refleja cambios sociales, políticos y culturales.

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

“La comida es la biografía de una nación”. Este reconocimiento consagra su trabajo como puente entre la erudición académica y la mesa de cada español.□

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

Hablar de **Francisco López Canís** es hablar de la historia viva del periodismo gastronómico en España. Fundador del **Grupo Gourmets** y del icónico **Salón Gourmets**, recibe este año el premio **Toda una Vida** por haber impulsado desde los años 80 una revolución silenciosa: la de poner en valor el producto español cuando aún nadie hablaba de “gastroeconomía”.



Francisco López Canís

Su legado está en cada feria, cada publicación y cada chef que tuvo en su revista su primera mención. López Canís sembró el terreno que hoy cultivan las nuevas generaciones.□

Pilar Pascual: semilla de futuro

Con tan solo **23 años**, la salmantina **Pilar Pascual** encarna el futuro del campo español. Ingeniera agrícola y creadora de

proyectos sostenibles en torno a los productos de proximidad, recibió el **Premio Talento Joven “Alimentos de España”**.



Pascual usa las redes sociales para educar y mostrar el trabajo real de los agricultores, demostrando que la gastronomía comienza mucho antes de llegar al plato. Su mensaje es claro y poderoso: sin campo, no hay cocina.□

Granada, espejo de una España que sabe a talento

La elección de **Granada** como sede marcó un punto de inflexión: la descentralización de los premios y la voluntad de acercar la gastronomía a todos los rincones del país.



En palabras de **Luis Suárez de Lezo**, “tenemos el mejor producto, dos mares, un océano y un legado cultural que debemos seguir defendiendo”. Y esa noche, al final del banquete, España lo tuvo más claro que nunca: **la gastronomía no solo se come, se vive y se cuenta.**

□ Desde esta ventana canaria y siguiendo el espíritu alegre y apasionado de canariasgourmet.es, toca levantar la copa de Malvasía Volcánica, brindar y felicitar al universo gastronómico español. □

A los ganadores, que nos han hecho soñar y viajar con cada plato, cada copa y cada proyecto, ¡felicidades! **Paco Morales, Audrey Doré, Blas Benito, Raúl Rodríguez, David de Jorge, María Ángeles Pérez Samper, Francisco López Canís y Pilar Pascual**: su trabajo es semilla y cosecha, inspiración y futuro. Y a la **Real Academia de Gastronomía**, que lleva medio siglo invirtiendo pasión, cultura y rigor en este arte—gracias por hacer que comer en España sea siempre una celebración del

alma.

Así, desde este rincón Atlántico, nos sumamos al reconocimiento y les hacemos llegar la enhorabuena. Que siga la fiesta de la gastronomía y que cada mesa sea motivo de encuentro, diálogo y felicidad. ¡Salud y buen provecho, España!

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

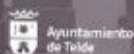
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

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.

El Gran Hotel Taoro: El ícono histórico que renace con lujo

y modernidad en Puerto de la Cruz

La historia del primer gran hotel de lujo de España

[@GranHotelTaoro](#)

El **Gran Hotel Taoro** es mucho más que un alojamiento de lujo; enclavado en lo alto de una atalaya en Puerto de la Cruz, Tenerife, es un monumento vivo a la historia y al esplendor del turismo en Canarias. Inaugurado el 22 de diciembre de 1890, fue diseñado por el arquitecto francés **Adolphe Coquet** y se convirtió en el primer gran hotel de lujo de España, siendo la piedra angular que marcó el inicio del turismo canario.



Desde sus inicios, el Taoro fue refugio de realeza europea como el **Káiser Guillermo II** y el **Rey Alfonso XIII**, pero también de personalidades ilustres de la cultura y la

literatura como **Agatha Christie**, quien encontró en este enclave la inspiración para algunas de sus obras.

Tras décadas de esplendor, cerró en 2006 y permaneció cerrado hasta su ambiciosa rehabilitación, comenzada en 2023 bajo la dirección del estudio tinerfeño **Dishot Insular**. El proceso de restauración fue guiado por el respeto al legado histórico y la búsqueda de modernidad, tal como expresan sus arquitectos:

Nuestra prioridad fue devolverle al Taoro su alma y esplendor, combinando historia y modernidad para crear un espacio que inspire y conecte con las nuevas generaciones.

□ Una restauración que une historia, arte y sostenibilidad

Sobre la restauración patrimonial, frases de arquitectos actuales resaltan su importancia: **Daniel Libeskind** dice que “La memoria es una parte intrínseca de la arquitectura, porque sin saber dónde hemos estado, no tenemos idea de hacia dónde vamos”; **Anne Lacaton**, ganadora del [Premio Pritzker](#) 2021, subraya el principio de “no demoler”, prefiriendo la sostenibilidad y la vida dentro del espacio arquitectónico; y Rem Koolhaas sostiene que “Un edificio tiene dos vidas. La que imagina su creador y la vida que tiene. Y no siempre son iguales”.



La reapertura del Gran Hotel Taoro: cinco estrellas y alta gastronomía

La reapertura en septiembre de 2025 transformó el hotel en un resort urbano cinco estrellas con 199 habitaciones que combinan elegancia neoclásica y confort contemporáneo. Su oferta gastronómica destaca con cinco restaurantes de alta cocina dirigidos por chefs reconocidos como [Ricardo Sanz](#), especialista en cocina japo-mediterránea, y [Erlantz Gorostiza](#), referente en cocina creativa vasca. Ambos chefs destacan la oportunidad de fusionar tradición y vanguardia en un entorno tan emblemático. El hotel además ofrece el Sandára Wellness Center, un centro de bienestar integral para una experiencia completa.



Ricardo Sanz



Erlantz Gorostiza

Hoy, el [Gran Hotel Taoro](#) resurge como un emblema de la tradición y la innovación turística en Canarias, con un fuerte

compromiso por preservar la historia mientras se proyecta hacia un futuro sostenible y de excelencia. Así, vuelve a ser un faro para el turismo de lujo y la cultura hotelera europea, reafirmando la identidad y el prestigio de Puerto de la Cruz.

□







El Taoro invita a sumergirse en la riqueza cultural y natural de Tenerife, con vistas incomparables hacia el Atlántico y el Teide, ofreciendo un encuentro único entre pasado, presente y futuro del turismo isleño.□

En definitiva, la rehabilitación del Gran Hotel Taoro ejemplifica cómo la restauración patrimonial puede combinar memoria e innovación, talento contemporáneo y respeto histórico, convirtiéndose en un modelo de excelencia que honra el legado turístico y cultural de Canarias.

Scandal Dinner Show: cinco años de espectáculo y alta

cocina con sello MICHELIN

[Scandal Dinner Show](#) celebró su quinto aniversario con una cita que quedará registrada entre los grandes acontecimientos gastronómicos de Canarias. Bajo el título **“El Capítulo Prohibido”**, la experiencia nocturna más exclusiva del sur de Tenerife reunió en el **hotel GF Victoria** a cuatro cocineros con estrella MICHELIN en una fusión inédita entre arte escénico y alta gastronomía.

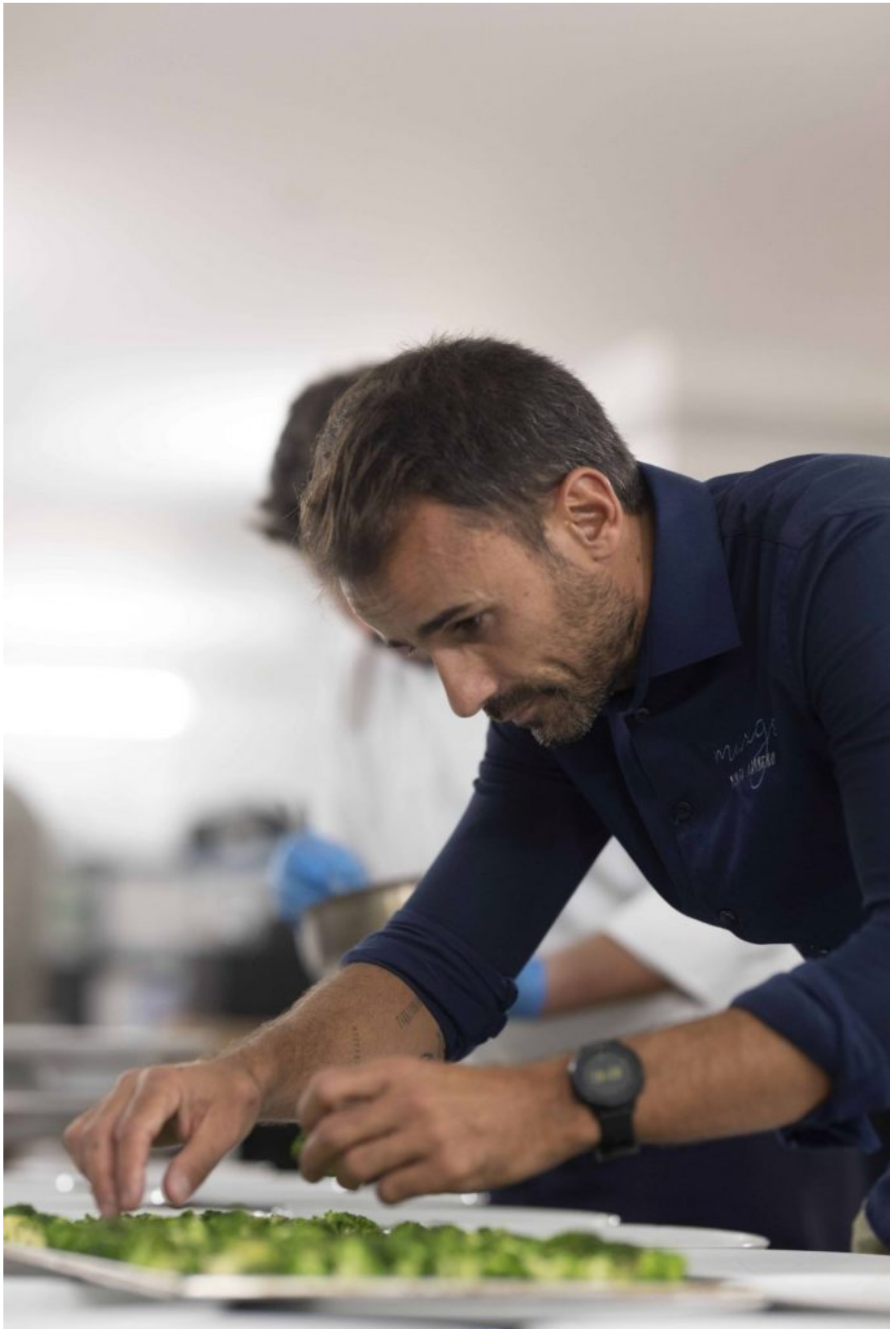
El evento, concebido como un viaje sensorial entre luces, música y cocina, marcó un nuevo nivel en el concepto de cena espectáculo. Cuatro visiones, cuatro islas y un mismo lenguaje: la pasión por cocinar desde la identidad.

Cuatro cocinas, una misma emoción

El anfitrión de la velada, **Jesús Camacho**, chef del restaurante **Donaire** (una Estrella MICHELIN), fue el encargado de abrir el menú con un **choux de atún con mojo rojo y papa bonita**, un guiño al territorio desde la técnica más refinada. Camacho, que ha llevado la cocina de hotel a una categoría de autor con raíces canarias, cerró el recorrido con un **pad thai de chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima**, confirmando su sensibilidad para combinar lo dulce con lo [exótico](#) sin perder coherencia.



Desde **Gran Canaria**, el chef **Borja Marrero** (una Estrella MICHELIN en **Muxgo**) aportó el carácter más sostenible del menú. Fiel a su filosofía de cocina circular, Marrero trasladó al escenario su mensaje de respeto absoluto por el entorno con dos creaciones que reivindican el territorio: **brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta**, y un **mejillón macerado en aceite de pipa de almendro quemada con sopa de cebolla tatemada**. Su cocina, nacida en lo alto de Tejeda, demuestra que el paisaje también puede cocinarse.



El toque más marino vino de la mano de Adrián Bosch, chef del restaurante San-Hô (una Estrella MICHELIN y un Sol Repsol)

En esta ocasión, Bosch firmó dos platos que son puro equilibrio entre técnica y emoción: **escabeche de zanahoria** y **pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux**, una demostración de madurez culinaria donde el detalle marca la diferencia.



El cierre más provocador lo puso **Víctor Suárez**, chef del restaurante **Haydée** (una Estrella MICHELIN, en el hotel Gran Tacande), con su personal lectura de los sabores canarios contemporáneos: **cherne negro en mojo hervido** y un postre de **plátano** que encendió sonrisas y aplausos. Suárez, siempre arriesgado y poético, representa esa generación que entiende la cocina como un lenguaje vivo, en constante diálogo entre la memoria y la vanguardia.





Una experiencia que fusiona emoción, arte y territorio

La puesta en escena –dirigida por **Lindsay Nartey**, directora artística de Scandal Dinner Show– convirtió la cena en un viaje sensorial donde cada plato fue acompañado de luz, movimiento y música. “Queríamos celebrar estos cinco años con una propuesta que sorprendiera al público desde lo visual, lo emocional y lo gastronómico”, explicó Nartey.



Por su parte, **Victoria López**, presidenta de **Grupo Fedola**, destacó que Scandal “sigue demostrando que la pasión y la creatividad pueden transformar una cena en una experiencia que emociona. Es un orgullo celebrar este camino junto a tanto talento canario”.

El maridaje, protagonizado por vinos de las **Denominaciones de Origen Canarias**, reforzó la identidad del evento. Una selección que unió a productores locales con el relato culinario de los chefs, recordando que el territorio no solo se cocina, también se bebe.

Cinco años de un fenómeno canario

Desde su estreno en 2018, **Scandal Dinner Show** ha transformado las noches del sur de Tenerife en una referencia internacional del entretenimiento gastronómico. En su quinta temporada, la propuesta alcanza una madurez escénica y culinaria que lo sitúa a la altura de los grandes dinner shows europeos.

Su secreto: unir el talento artístico con la sensibilidad gastronómica de quienes entienden que comer también es un acto emocional. En esta ocasión, las estrellas MICHELIN fueron las guías de un recorrido donde la cocina canaria se mostró diversa, contemporánea y profundamente identitaria.

Cinco años después, GF Victoria y Grupo Fedola consolidan con Scandal Dinner Show una nueva forma de contar Canarias: una isla donde la gastronomía no se limita al plato, sino que se convierte en espectáculo.

20 de octubre: el fuego que nunca se apaga

Homenaje a los chefs que hacen historia en Canarias y el mundo

Ser chef no es una profesión: es una forma de estar en el mundo. Cada 20 de octubre, el planeta celebra el **Día Internacional del Chef**, una fecha instaurada por la [*World Association of Chefs Societies*](#) (Worldchefs) para rendir homenaje a quienes viven entre el fuego y la creación, entre la presión del servicio y la belleza del sabor. En Canarias, esta jornada adquiere un significado profundo, porque aquí el oficio no solo alimenta, sino que **preserva identidad, territorio y memoria**.



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

Cocinar en las Islas: el arte de transformar el paisaje en sabor

En el Archipiélago Canario, la cocina no se entiende sin el territorio. Los chefs son herederos de una tradición que mezcla mar, volcán y herencia mestiza. Desde las humildes cocinas de carbón donde se guisaba el rancho o se majaban los mojos, hasta los modernos espacios donde brillan las estrellas y los soles, el alma sigue siendo la misma: **el respeto por el producto local y por la tierra que lo da.**



Chef Safe Cruz



Chef Braulio Simancas



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Chef Carlos Gamonal



Chef Seve Díaz



Chef Jonay Hernández

Hoy, nombres como **Carlos Gamonal, Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Seve Díaz o Rubén Cabrera** representan esa nueva generación que, sin renunciar a la técnica contemporánea, ha sabido mantener vivo el relato de una gastronomía que nació del esfuerzo, la humildad y la inteligencia campesina. Ellos, y muchos otros, son testimonio de que en Canarias **la cocina se hace con raíz y con conciencia.**

Los que abrieron camino y los que ya no están

Hay chefs que ya no cocinan, pero siguen vivos en cada receta, en cada discípulo y en cada gesto de respeto hacia el producto. Algunos partieron dejando tras de sí el aroma de una época donde cocinar era más vocación que espectáculo. Otros

murieron jóvenes, exhaustos de la intensidad de un oficio que exige todo y rara vez concede tregua.





El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Recordamos a los que **levantaron restaurantes cuando nadie hablaba de gastronomía como identidad**, a quienes apostaron por el pescado local cuando se prefería lo importado, o defendieron el gofio y la batata cuando sonaban “demasiado humildes”. Sin ellos, la cocina canaria no tendría hoy la fuerza que tiene. Porque cada guiso, cada mojo y cada vino servido con orgullo en estas islas lleva la herencia de quienes entendieron que **la cultura también se come.**

El oficio más hermoso y más duro del mundo

Ser chef es vivir en un equilibrio entre la inspiración y la resistencia. Es pasar más horas de pie que dormido, lidiar con el calor, la crítica, el cansancio y, aun así, tener el coraje de servir un plato con una sonrisa. La cocina es un campo de batalla donde cada servicio pone a prueba la mente, el cuerpo y el alma.

En Canarias, el reto se multiplica: la insularidad encarece el producto, limita el transporte y exige ingenio. Pero también es lo que nos hace diferentes. Aquí, **los cocineros son guardianes de una despensa atlántica única**, donde conviven los quesos de cabra de Fuerteventura, el vino de La Orotava, el cochino negro de Tenerife y el patudo canario que surca los mares.





Y, pese a todo, la competencia crece, las jornadas se alargan y la profesión se vuelve cada vez más exigente. No todos llegan al reconocimiento. Pero quienes persisten saben que el verdadero premio está en ver a alguien cerrar los ojos tras un bocado y decir: *“Esto sabe a Canarias.”*

Un brindis por ellos

Hoy, en cada cocina del Archipiélago –desde un guachinche familiar hasta un restaurante de hotel cinco estrellas– hay un chef que trabaja para que el comensal no solo coma, sino **sienta**. Para que un plato sea también una historia contada en silencio.

Este Día Internacional del Chef es para todos ellos: los que comienzan, los que enseñan, los que resisten, los que partieron y los que, pese a todo, siguen creyendo que cocinar es una forma de amor. A todos los que hacen de la cocina un acto de fe, gracias por encender el fuego cada día.

El vino habla desde Gran Canaria: The Wine Gallery 2025

Gran Canaria acoge la cita donde el vino se convierte en relato, identidad y territorio. Hay eventos que no se anuncian, se esperan.

[@TWG](#)

En el mundo del vino canario, uno de ellos es *The Wine Gallery*, que este año regresa el **27 de octubre al Hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria.**

Allí, entre jardines históricos y ecos de conversaciones sobre añadas, variedades y terroir, el vino volverá a hablar. Y lo hará con el tono cálido, profundo y sereno que solo las islas pueden darle.

Desde su primera edición, este encuentro –organizado por **El Gusto por el Vino -Tenerife** ha dejado claro que no se trata solo de una exposición de etiquetas. Es una declaración. Una manera de afirmar que el vino, más que un [producto](#), es cultura líquida; un lenguaje que traduce la geografía, el tiempo y el carácter de un pueblo que ha aprendido a leer la tierra a través de la vid.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025

27 DE OCTUBRE

Hotel Santa Catalina
Las Palmas de Gran Canaria

Más de **80 bodegas** y cerca de **800 referencias** se reunirán en esta nueva entrega, que consolida a *The Wine Gallery* como una de las citas más esperadas del calendario vitivinícola canario. Las copas hablarán en plural: desde los suelos volcánicos de Lanzarote y La Palma hasta las pendientes de La Orotava y las laderas soleadas de Abona. En cada una, una historia distinta. Un acento. Un origen.

El vino en Canarias no se elabora; se cultiva con paciencia y memoria. Cada racimo parece contener una resistencia callada frente al tiempo, frente al clima, frente a la distancia. Y esa fuerza, ese hilo invisible que une el fuego del volcán con la frescura del Atlántico, se percibe en cada sorbo.

El vino como memoria viva de un territorio

Este 2025, [The Wine Gallery](#) profundiza en su propósito: mostrar que el vino no solo se degusta, también se piensa. El visitante no encontrará un recorrido frío entre stands; encontrará conversaciones, encuentros, reflexiones compartidas.

Habrás catas dirigidas, ponencias y experiencias sensoriales que pondrán sobre la mesa los temas que definen el presente del vino: la sostenibilidad, la recuperación varietal, la inteligencia artificial aplicada al viñedo, y la necesidad de comunicar el vino con verdad, sin artificio.

Entre los protagonistas, estarán las **bodegas canarias más emblemáticas** –como **Viñátigo, Tajinaste, El Grifo, Ferrera, Monje o Suertes del Marqués**– junto a productores peninsulares e internacionales que traerán nuevas miradas al diálogo enológico.

Cada stand, cada botella, representará una voz. Una forma de entender la tierra y el oficio.



El acceso al evento tiene un valor de 35 euros, que podrá canjearse en la tienda o web de El Gusto por el Vino hasta el 5 de enero de 2026. Una idea inteligente que prolonga la experiencia: quien sale de *The Wine Gallery* no solo lo hace con notas de cata, sino con la posibilidad de llevarse a casa la emoción de lo vivido.

Detrás de cada edición, hay una premisa que no se negocia: el vino es arte, pero un arte que no se cuelga en las paredes; se sirve, se comparte y se escucha. En Canarias, esa escucha se hace más profunda, porque aquí el vino no solo cuenta una historia: la sigue escribiendo.

El próximo 27 de octubre, cuando las copas comiencen a llenarse en el Santa Catalina, el vino volverá a hablar. Y lo hará con la voz del volcán, con la sal del Atlántico y con la certeza de que, mientras haya quien lo escuche, el vino seguirá hablando desde las islas.

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍[@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

HORNOS DE CAL DE EL CHARCO
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra
Gaiteros / Parrandas Canarias

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

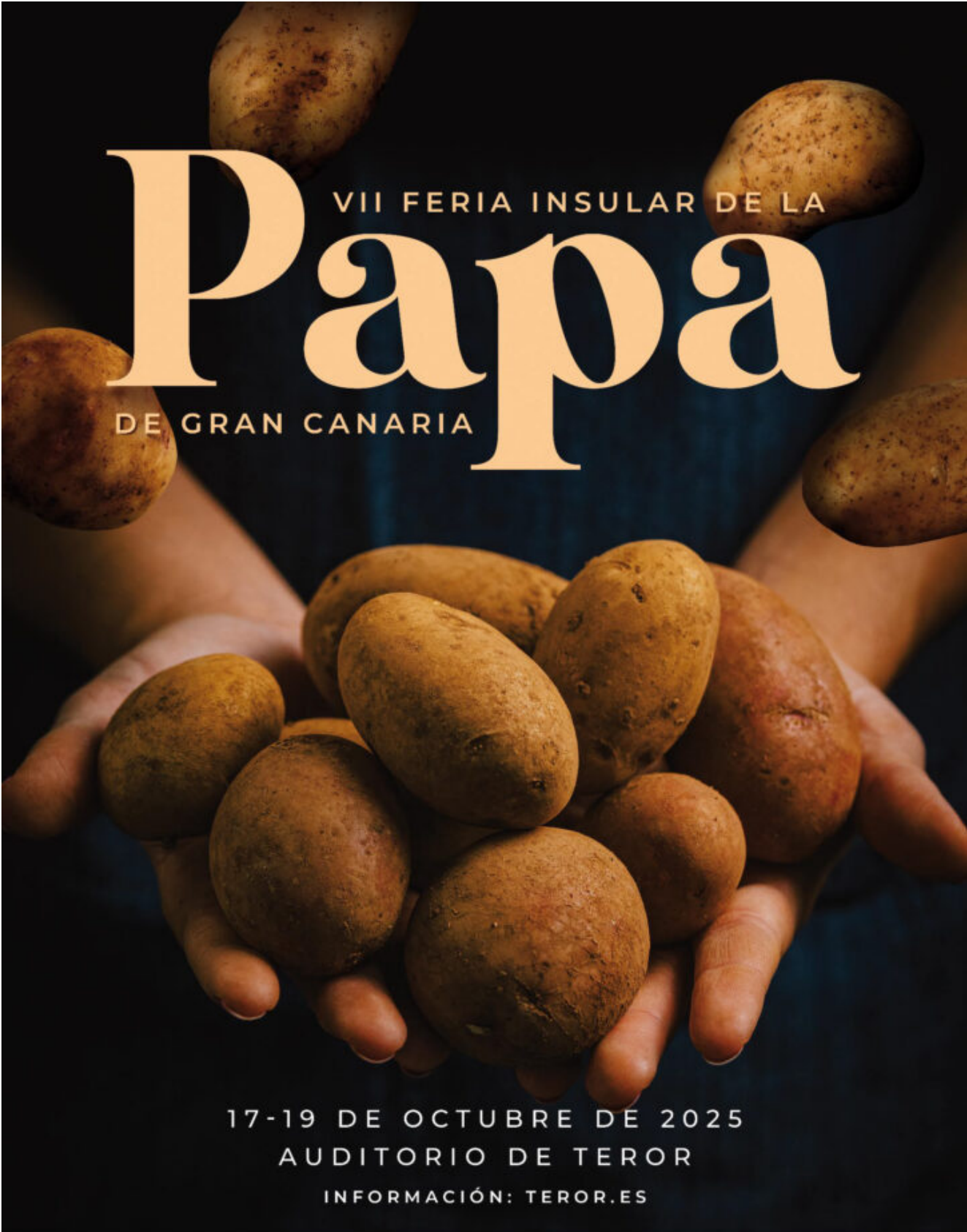
Pedro Afonso





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025
AUDITORIO DE TEROR
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

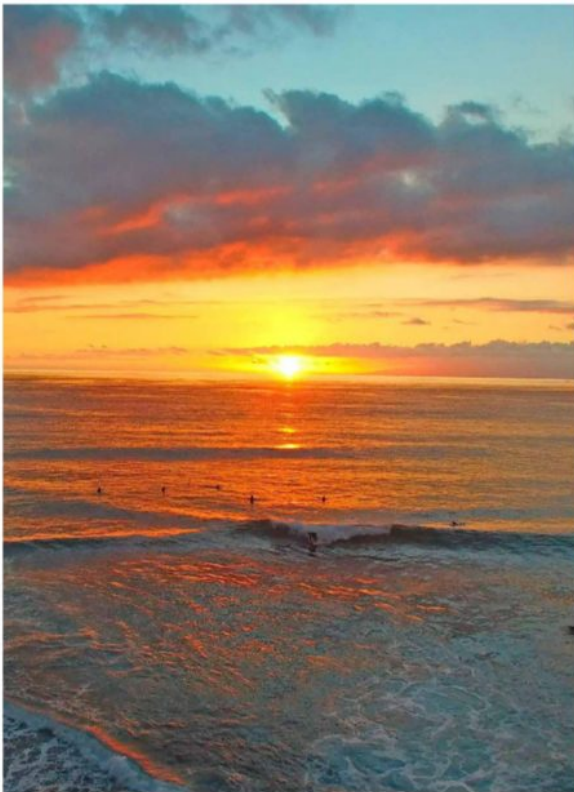


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el

vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación

Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones ganaderas**, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia **“Crecer Juntos”** y bajo la marca **“Volcanic Xperience”**, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

Los hoteles del 51 al 100 del mundo: el preludio del lujo absoluto

[The World's 50 Best Hotels](#)

La organización **The World's 50 Best Hotels**, reconocida por su influencia en el universo de la hospitalidad internacional, ha dado un paso decisivo en 2025 al ampliar su ranking e incluir, por primera vez, los puestos **del 51 al 100**.

Un adelanto global que anticipa lo que será la gran revelación del año: los **50 mejores hoteles del mundo**, cuya lista se presentará oficialmente el próximo **30 de octubre en Londres**, en una gala que reunirá a los grandes nombres del turismo y la hotelería de lujo.

Esta primera entrega no solo despierta curiosidad: dibuja un mapa de destinos extraordinarios que atraviesan continentes, [culturas y estilos](#), desde los templos zen de Kioto hasta los acantilados de Amalfi o las playas vírgenes de México.

Un viaje por lugares donde la hospitalidad se convierte en arte, el diseño en lenguaje y el descanso en una experiencia transformadora.

A continuación, te mostramos los **10 hoteles mejor posicionados** dentro de esta primera franja –del puesto **51 al 60**– seguidos de la lista completa hasta el 100.

Una guía que invita a soñar... y, por qué no, a empezar a planificar el próximo destino.

Top 10 del ranking 51–60

Una antesala al paraíso

[@amannailertbangkokaman.com/hotels/aman-nai-lert-bangkok](https://amannailertbangkokaman.com/hotels/aman-nai-lert-bangkok)

51. Aman Nai Lert (Bangkok, Tailandia)

En pleno corazón de Bangkok, este santuario urbano rinde homenaje al conservacionista Nai Lert al conservar un parque natural de siete hectáreas. Sus 52 suites de tonos tierra respiran serenidad, mientras sus experiencias culturales –talleres florales, visitas a templos o clases de boxeo tailandés– conectan al huésped con el alma del país.



52. Badrutt's Palace (St. Moritz, Suiza)

[@badruttspalacebadruttspalace.com](https://www.badruttspalace.com)

Un icono de los Alpes desde 1896. Su elegancia clásica, los techos abovedados, los inviernos de nieve perfecta y la gastronomía de alto nivel lo consolidan como uno de los hoteles más legendarios de Europa. Aquí, el lujo se siente, pero no grita.



53. Borgo Santandrea (Amalfi, Italia)

[@borgosantandreaamalfiborgosantandrea.it](http://borgosantandreaamalfiborgosantandrea.it)

Suspendido entre el cielo y el mar, este hotel de ensueño combina el blanco y el azul del Mediterráneo en una puesta en escena impecable. Muebles vintage, vistas de infarto y playa privada hacen de él un refugio irresistible en la costa amalfitana.



54. The Peninsula Hong Kong (Hong Kong)

[@peninsulahongkongpeninsula.com/en/hong-kong](https://peninsulahongkongpeninsula.com/en/hong-kong)

Elegancia centenaria en un destino que nunca duerme. Sus interiores evocan la era dorada de los grandes viajes y su spa de más de 1.000 metros cuadrados ofrece una experiencia sensorial incomparable. Glamour clásico y atención impecable en cada detalle.



55. Four Seasons Tamarindo (La Manzanilla, México)

[@fstamarindofourseasons.com/tamarindo/](https://www.fourseasons.com/tamarindo/)

Naturaleza en estado puro. Este resort, en plena costa del Pacífico mexicano, se integra con el paisaje selvático y promueve una relación respetuosa con el entorno. Villas con piscina privada, senderismo tropical y observación de aves completan una estancia que celebra la vida.



56. Nihi Sumba (Isla de Sumba, Indonesia)

[@nihi](#)

[nihi.com](#)

En una isla remota al este de Bali, este resort ecológico redefine el concepto de lujo sostenible. Arquitectura local, conexión con la comunidad y un entorno salvaje que invita a desconectar. Aquí, el lujo se mide en libertad.



57. Hotel du Cap-Eden-Roc (Antibes, Francia)

[@hotelducapedenrocoetkerhotels.com/hotels/hotel-du-cap-eden-roc/](https://www.hotelducapedenrocoetkerhotels.com/hotels/hotel-du-cap-eden-roc/)

Símbolo del glamour mediterráneo, este palacio frente al mar ha hospedado a escritores, estrellas de cine y artistas desde hace más de un siglo. Jardines, terrazas, muelle privado y un servicio de leyenda hacen de él un mito viviente de la Riviera Francesa.



58. Four Seasons at The Surf Club (Surferside, EE. UU.)

[@fssurfsidefourseasons.com/surfside/](https://www.fourseasons.com/surfside/)

A pocos minutos de Miami Beach, este resort combina historia y modernidad. Fue lugar de encuentro de Elizabeth Taylor y Frank Sinatra, y hoy ofrece espacios luminosos, playa privada y el encanto de un club social transformado en hotel de lujo.



59. Park Hyatt Kyoto (Kioto, Japón)

[@parkhyattkyotohyatt.com/en-US/hotel/japan/park-hyatt-kyoto](https://parkhyattkyotohyatt.com/en-US/hotel/japan/park-hyatt-kyoto)

Un refugio zen en el corazón cultural de Japón. Sus jardines tradicionales, tatamis y materiales nobles invitan a una calma profunda. Cada habitación es un diálogo entre la tradición japonesa y la elegancia contemporánea.



60. Dusit Thani Bangkok (Bangkok, Tailandia)

[@dusitthanibkkdusit.com/dusitthani-bangkok/](https://dusitthanibkkdusit.com/dusitthani-bangkok/)

Recién renovado por el prestigioso diseñador André Fu, este hotel icónico recupera el alma de los años 70 con una elegancia discreta. Las vistas al parque Lumpini y su bar “1970” lo posicionan como uno de los destinos más atractivos del sudeste asiático.

Del 61 al 100 – La lista completa de los mejores hoteles del mundo

(segunda parte)

61. Aman New York – Estados Unidos
62. Rosewood Bangkok – Tailandia
63. Borgo Egnazia – Italia
64. The Carlyle – Estados Unidos
65. The Beverly Hills Hotel – Estados Unidos
66. Four Seasons Madrid – España
67. Montage Los Cabos – México
68. San Ysidro Ranch – Estados Unidos
69. Southern Ocean Lodge – Australia
70. The Siam – Tailandia
71. Mandarin Oriental Ritz Madrid – España
72. Hotel Cipriani – Italia
73. Mount Nelson – Sudáfrica
74. Aman Kyoto – Japón
75. The Fifth Avenue Hotel – Estados Unidos
76. Hotel das Cataratas – Brasil
77. The Greenwich Hotel – Estados Unidos
78. Gleneagles – Reino Unido
79. Aman Venice – Italia
80. Plaza Athénée – Francia
81. Reschio – Italia
82. Casa Maria Luigia – Italia
83. Splendido – Italia
84. Six Senses Zighy Bay – Omán
85. The Datai – Malasia
86. Four Seasons Hong Kong – Hong Kong
87. Palacio Nazarenas – Perú
88. Huka Lodge – Nueva Zelanda
89. Ett Hem – Suecia
90. Eden Rock – San Bartolomé
91. Suján Jawai – India
92. Soneva Secret – Maldivas
93. The Johri – India
94. Le Sirenuse – Italia

- 95. Rosewood Mayakoba – México
- 96. Maçakızı – Turquía
- 97. Amangalla – Sri Lanka
- 98. Amangiri – Estados Unidos
- 99. Portrait Milano – Italia
- 100. Amanbagh – India

Un anticipo del gran momento

Con esta selección –la primera mitad del ranking mundial–, **The World's 50 Best Hotels 2025** marca un nuevo capítulo en la historia de la hospitalidad de lujo.

Cada propiedad representa una manera distinta de entender el viaje: desde el retiro espiritual hasta la exuberancia urbana, desde el diseño minimalista al romanticismo costero.

La segunda parte, con los 50 mejores hoteles del planeta, se revelará en cuestión de días.

Y si esta primera entrega ya nos hace soñar, la próxima promete elevar el listón aún más alto.

Prepárate para descubrir dónde duerme realmente el mundo cuando sueña.

Fuente: The World's 50 Best Hotels

Fotos: The World's 50 Best Hotels

Paisajes al Plato: el territorio de Tenerife convertido en arte comestible

Una experiencia sensorial que une gastronomía, paisaje y conciencia de identidad

Por **Canariasgourmet.es**

Hay proyectos que nacen desde la estrategia y otros que emergen desde la emoción. *Paisajes al Plato* pertenece a esta segunda estirpe: la de las ideas que logran poner de acuerdo al [territorio](#), la cocina y la mirada. No se trata únicamente de cocinar, sino de **traducir la belleza natural de Tenerife en lenguaje culinario**, y hacerlo con la misma sensibilidad con la que un artista pinta, fotografía o escribe sobre su tierra.

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

En el **Palacio de Carta**, en pleno corazón de Santa Cruz, se celebrará una exposición fotográfica que explorará el diálogo entre el paisaje y la creación gastronómica. **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz**, entre otros chefs, han desarrollado platos inspirados en los paisajes más representativos de Tenerife: los tonos cenizos del Teide, los verdes profundos de Anaga, el brillo salino del litoral o el juego de sombras de las medianías.

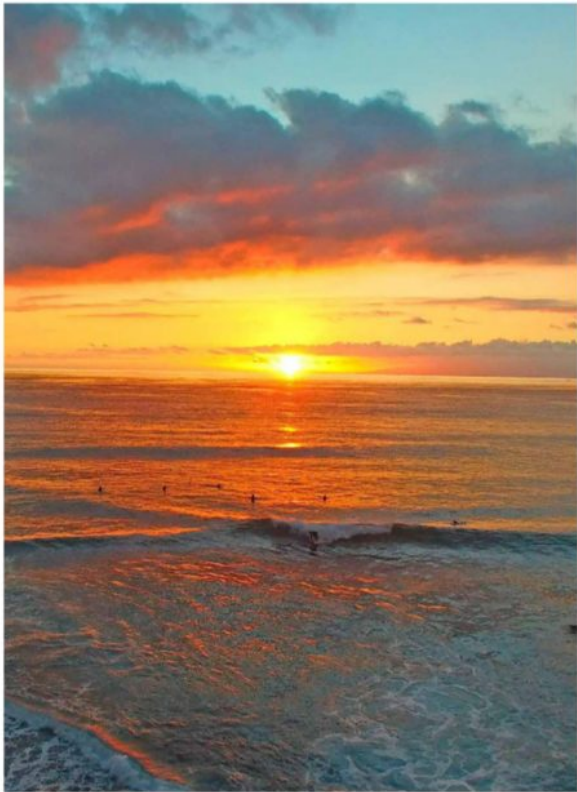


Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también un espejo del territorio.**

La exposición, sin embargo, no se queda en lo estético. Funciona como punto de partida para reflexionar sobre el papel del cocinero contemporáneo en la construcción del relato de un destino. El plato, entendido como soporte artístico y comunicativo, es también una herramienta de sensibilización cultural.

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una **cena experiencial** liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la **diversidad paisajística del municipio lagunero**, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

Durante la velada, los comensales no solo degustarán sabores, sino que participarán en una narrativa en la que cada plato actúa como una pincelada dentro de un cuadro mayor: el de una isla que se piensa a sí misma a través del sabor.

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

<https://www.paisajesalplato.com/>El proyecto *Paisajes al Plato* responde a una tendencia internacional que Canarias empieza a asumir con madurez: la de **un turismo gastronómico vinculado a la sostenibilidad y la experiencia vivencial**.

Ya no basta con mostrar el destino; hay que hacerlo sentir, saborear y entender. La cocina se convierte así en un lenguaje

de interpretación del paisaje, en un puente entre lo tangible y lo emocional.

Esta segunda fase del proyecto da continuidad a una primera centrada en la creación de platos inspirados en imágenes del territorio. Ahora, con las experiencias abiertas al público y a los profesionales, el objetivo se amplía: **posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia internacional, pero con alma local.**



Más allá de la promoción, la propuesta plantea un modelo de desarrollo que prioriza el producto de kilómetro cero, la creatividad sostenible y la puesta en valor del paisaje como recurso cultural y económico. En un mundo donde la homogeneidad amenaza con borrar los acentos, iniciativas como esta devuelven a la cocina su papel como guardiana de identidad.

Cómo asistir

El acceso a los eventos de *Paisajes al Plato* será gratuito hasta completar aforo, previa inscripción.

- **Exposición fotográfica:** Palacio de Carta (Santa Cruz de Tenerife), desde las 10:00 horas.
- **Cena experiencial:** Eco Hotel Costa Mágica (San Cristóbal de La Laguna), a partir de las 19:30 horas.

Las reservas para la cena deberán realizarse de manera anticipada a través del correo info@paisajesalplato.com o en la web oficial del proyecto www.paisajesalplato.com

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

La gastronomía de Tenerife ha demostrado en los últimos años su capacidad para reinventarse sin perder raíces. *Paisajes al Plato* se inserta en ese movimiento que busca tender puentes entre el campo y la mesa, entre el cocinero y el productor, entre la mirada del visitante y el sentir del habitante.

El resultado es una experiencia que trasciende la simple degustación: un ejercicio de observación y respeto. Porque, al final, **comer bien también puede ser una forma de cuidar lo que somos.**