

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.**

Amigos Canarios del Buen

Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, 33 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha, en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono 34 619 16 04 77 o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)





Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Gran Canaria Me Gusta en San Sebastián Gastronomika: vinos de altura y quesos artesanos que cuentan una historia

Carmelo Peña y David Ghosn presentan una cata con alma isleña en el Kursaal

Gran Canaria vuelve a dejar su huella en uno de los congresos gastronómicos más prestigiosos del mundo: San Sebastián Gastronomika. Lo hace con una propuesta tan auténtica como ambiciosa, bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta**, impulsada por el Cabildo insular y la Cámara de Comercio. Este 8 de octubre, a las 11:30 horas en el Palacio Kursaal, los asistentes vivirán una [experiencia sensorial](#) única de la mano de dos grandes referentes del vino y el maridaje: **Carmelo Peña**, enólogo de [Bodegas Bien de Altura](#), y **David Ghosn**, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias.



Carmelo Peña, enólogo de Bodegas Bien de Altura



David Ghosn, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias

El evento no será una simple cata. Será un diálogo entre el territorio, sus variedades autóctonas y una cultura gastronómica que ha sabido preservar la tradición sin renunciar a la innovación. Cuatro vinos singulares –**Ikewen, Tidaio, Sansofi y Elemento**– se fundirán con cuatro joyas del queso artesanal de la isla: **Quesos Guedes, Era del Cardón, Cortijo de las Hoyas y Altos de Moya**. Cada pareja no solo busca el equilibrio gustativo, sino también representar un paisaje, una historia y una identidad.

Bodegas Bien de Altura: cuando el vino nace del paísa

Hablar de **Carmelo Peña** es hablar de un compromiso radical con el origen. Nacido en 1986 y formado como ingeniero químico, este inquieto enólogo decidió que el futuro del vino de Gran Canaria pasaba por mirar hacia sus cumbres. En lugar de seguir los caminos habituales del mercado, fundó **Bodegas Bien de Altura** con un propósito claro: recuperar viñedos en zonas altas, trabajar exclusivamente con variedades autóctonas y elaborar vinos que no imiten a nadie, sino que expresen lo que solo el territorio canario puede ofrecer.







Bodegas Bien de Altura

El resultado es una colección de vinos que hablan de bruma, volcán, altitud y viento. **Ikewen** seduce por su mineralidad y tensión; **Tidao** muestra el carácter frutal con elegancia y

profundidad; **Sansofi** aporta una complejidad floral y sutil; mientras que **Elemento**, una de sus etiquetas más aclamadas, representa el equilibrio entre técnica y emoción, entre paisaje y paladar. Cada botella es un ejercicio de artesanía y paciencia, donde se prioriza el respeto por el viñedo antes que la búsqueda de reconocimiento.

David Ghosn: el arte del maridaje como puente emocional

Junto a Peña estará **David Ghosn**, sumiller de referencia en Canarias y figura nacional del vino desde hace más de una década. Su trayectoria impresiona: **Tercer Mejor Sumiller de España 2009, Embajador Nacional del Champagne 2008**, actual **presidente de los sumilleres canarios y secretario nacional de la UES**. Pero más allá de los títulos, Ghosn es un gran comunicador del sabor. Tiene ese talento poco común para traducir emociones a través de una copa y para conectar al comensal con el relato oculto de cada maridaje.



Su participación garantiza que cada combinación entre vino y queso no sea un mero ejercicio técnico, sino una experiencia emocional, argumentada, con discurso. Ghosn no elige por afinidad gustativa únicamente: elige por historia, por textura, por contraste, por afinidad territorial. En esta ponencia, su rol será clave para revelar cómo el queso de Gran Canaria –en su enorme diversidad de texturas, curaciones y leches– encuentra en los vinos de altura su pareja ideal, su espejo y su aliado.

Los protagonistas del sabor: vinos y quesos con rostro y origen

Cada maridaje en esta experiencia ha sido seleccionado no solo por armonía en boca, sino por lo que representa:

- **Ikewen & Quesos Guedes:** un blanco fresco y vertical con un queso de leche cruda que honra la tradición familiar

en Gáldar. Una pareja que celebra la pureza del origen.

- **Tidao & Era del Cardón:** expresión de fruta y territorio con un queso que recoge la esencia pastoril del sur grancanario. Aromas que se entrelazan y se elevan.
- **Sansofi & Cortijo de las Hoyas:** un diálogo floral entre el vino y un queso curado de autor elaborado en Valleseco, con técnicas de pastoreo ancestrales.
- **Elemento & Altos de Moya:** el clímax de la cata: potencia, carácter y elegancia contenida en un maridaje que enfrenta a dos gigantes del sabor sin perder el equilibrio.

Estos encuentros no son aleatorios. Son parte de una filosofía común: la de productores que trabajan desde el respeto a la tierra, el cuidado del tiempo y la coherencia con su entorno. Vinos y quesos que no se entienden sin el lugar donde nacen.

Gran Canaria en el mapa internacional de la alta gastronomía

Que esta ponencia tenga lugar en **San Sebastián Gastronomika** no es casualidad. Este congreso es uno de los epicentros mundiales del diálogo culinario, y la presencia de Gran Canaria bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta** reafirma el compromiso de la isla con un modelo gastronómico basado en el valor añadido, el producto local y el talento propio.



El **Cabildo de Gran Canaria** se complace en invitarle a una **cata de quesos artesanos y vinos de la isla**, dirigida a profesionales del sector gastronómico, en el marco de **San Sebastian Gastronomika 2025**.

 **Lugar:** Palacio de Congresos Kursaal, San Sebastián

 **Fecha:** 8 de octubre de 2025

La cata estará dirigida por el presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias, David Ghosn y el enólogo y bodeguero, Carmelo Peña.

Durante esta experiencia, podrá descubrir la riqueza y singularidad de los productos de Gran Canaria, con una selección de quesos artesanos elaborados con leche cruda y vinos singulares que reflejan el carácter volcánico y atlántico de nuestra isla, de la bodega Bien de Altura.

 **Se ruega confirmación de asistencia.**

Una vez confirmada, se le hará llegar su **entrada al recinto** para el acceso a la actividad. Esperamos contar con su presencia en este encuentro, que celebra la calidad y autenticidad de la gastronomía canaria.

Cabildo de Gran Canaria



Esta iniciativa del **Cabildo de Gran Canaria** y la **Cámara de Comercio** forma parte de una estrategia más amplia de promoción de la isla como destino enogastronómico, donde lo agrícola, lo culinario y lo cultural se entrelazan. En este contexto, Carmelo Peña y David Ghosn no solo representan la excelencia profesional, sino también la nueva narrativa que Canarias quiere proyectar: una gastronomía con identidad, con historia, con proyección.

Una invitación a descubrir (y saborear) la isla a través de sus productos

La cita del miércoles 8 de octubre en el Kursaal no es solo para expertos o profesionales del vino. Es una oportunidad para todo amante de la gastronomía que quiera conocer, de primera mano, cómo el sabor puede ser también una herramienta de relato, de memoria y de futuro.

Porque, en definitiva, cuando un vino nace en viñedos a más de 1.000 metros y un queso se elabora con técnicas centenarias,

estamos ante algo más que un producto: estamos ante una declaración de principios. Y Gran Canaria, en esta edición de San Sebastián Gastronomika, ha venido a dejarlo claro.

GMR Canarias: el sistema circulatorio del producto local

[@GMR Canarias](#)

En el cuerpo vivo de la gastronomía canaria, [GMR Canarias](#) cumple una función vital: la de sistema circulatorio. Mientras los productores –el corazón– bombean trabajo, tierra y saberes al paisaje, es esta empresa pública la que garantiza que ese latido llegue a los fogones, a las mesas y, finalmente, al comensal. Sin ella, mucho de lo que nace en el campo, en el mar o en los obradores artesanales se quedaría en el anonimato.



GMR (Gestión del Medio Rural de Canarias) no vende titulares, pero mueve kilos de mango en La Gomera, impulsa quesos premiados desde El Hierro y distribuye papas antiguas, vinos volcánicos o pescados locales a hoteles, colegios y hospitales. Lo hace como una [herramienta](#) operativa del

Gobierno de Canarias, adscrita a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria**. Pero, sobre todo, lo hace como engranaje silencioso de un sistema que necesita eficiencia, identidad y músculo logístico para no quedarse atrás

Una empresa pública con propósito: proteger lo que es de aquí

Desde sus inicios, GMR ha tenido una misión clara: **garantizar el acceso justo del producto canario a los canales de distribución**, evitando que el esfuerzo de los pequeños productores naufrague en la burocracia, la descoordinación o los sobrecostes que impone la insularidad.



En otras palabras, permite que lo que nace cerca, llegue también cerca. Que lo que se cultiva con manos locales no necesite salir de las islas para volver transformado. Que el producto local compita no solo por su calidad, sino también por su disponibilidad y trazabilidad.

Desde el empaquetado hasta la entrega, pasando por la logística en frío o seco, la organización de pedidos

institucionales y el acompañamiento a cooperativas, GMR se encarga de que **la calidad de lo canario no se pierda por el camino.**

Volcanic Xperience: una marca que narra el territorio

En ese mismo impulso nace **Volcanic Xperience**, la marca paraguas impulsada por GMR para proyectar el relato gastronómico de las islas con una narrativa coherente y atractiva. No se trata de un simple logotipo. Es una plataforma de visibilidad y promoción que conecta productores, chefs, instituciones, consumidores y viajeros.



Volcanic Xperience se integra dentro de la estrategia “**Crece Juntos**”, un programa que busca alinear al sector turístico con el agroalimentario. El objetivo es que el visitante que llega a Canarias no solo disfrute del sol y la playa, sino que también conozca, saboree y valore lo que se cultiva, cría y elabora aquí.

Esta marca ha sido protagonista en **FITUR, Madrid Fusión, Salón Gourmets, GastroCanarias** y otras citas clave del calendario gastronómico nacional. Desde showcookings a catas, desde campañas institucionales hasta acuerdos con aerolíneas como Binter, **Volcanic Xperience pone a Canarias en el mapa como**

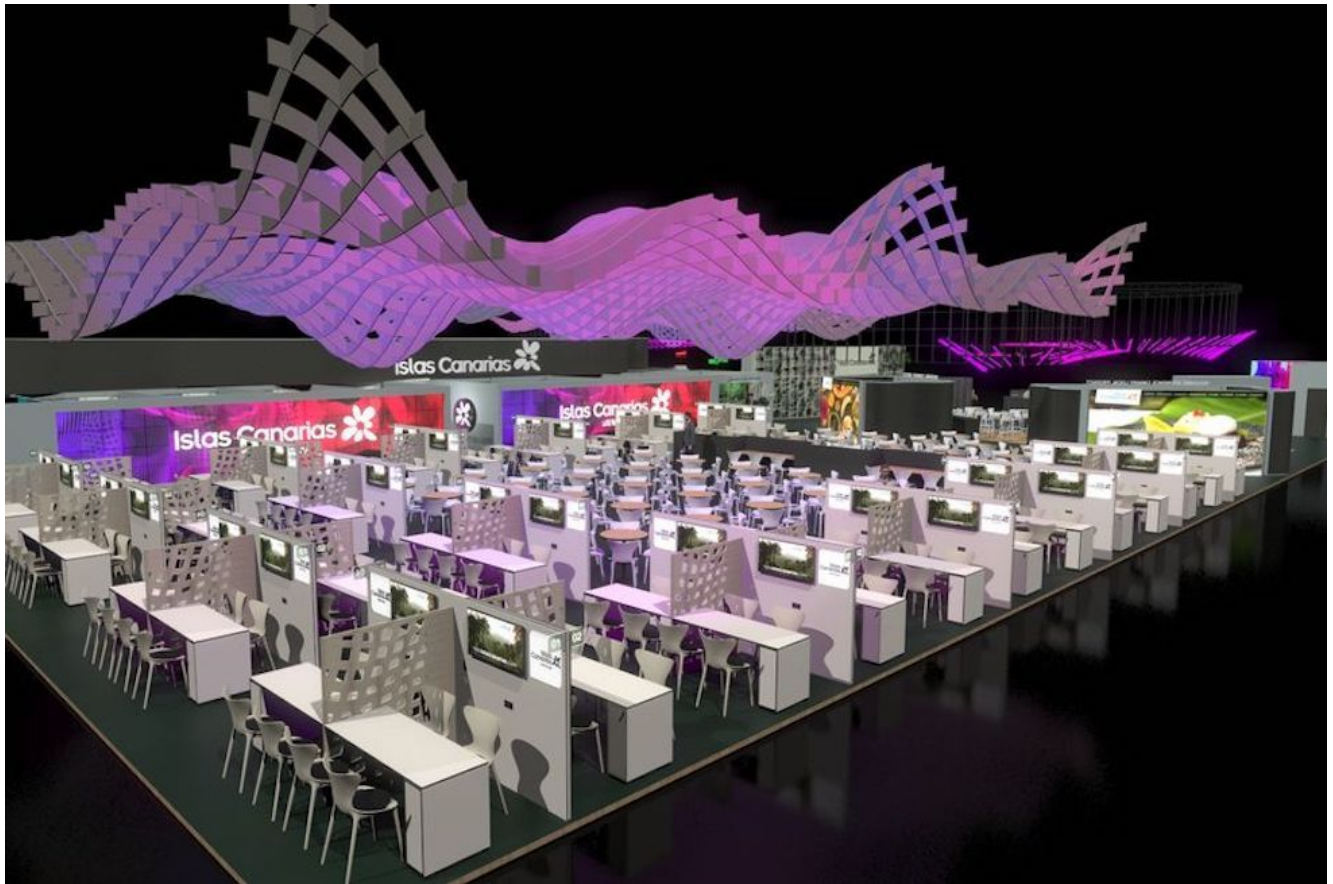
destino gastronómico con identidad propia.



Stand de Canarias en Fitur 2023



Stand de Canarias en Fitur 2024



Stand de Canarias en Fitur 2025

Resultados tangibles: de los campos a las cartas

Más allá de los discursos, la gestión de GMR y Volcanic Xperience se traduce en resultados medibles. Entre los logros recientes destacan:

- **300.000 personas alcanzadas** a través de campañas promocionales en 2023-2024.
- Más de **200 productores locales incorporados** a sus circuitos comerciales.
- **Acuerdo con Binter** para incluir productos canarios en los vuelos, llevando el sabor del territorio a bordo.
- Presencia y apoyo en certámenes como los **Premios Nacionales de Gastronomía Diario de Avisos**, el **Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.**, o festivales como **Cine de La Orotava**, donde incluso se otorgó el **Premio**

Volcanic Xperience al mejor cortometraje canario.



Productos canarios en los vuelos de Binter

Además, ha permitido la **comercialización organizada de cultivos locales** como el mango gomero, y ha facilitado eventos como la Feria de la Tapa Herreña o los mercados itinerantes en centros urbanos, uniendo al productor con el consumidor en un entorno de cercanía real.

Una red que sostiene la soberanía alimentaria

Hablar de GMR es hablar de soberanía alimentaria. De la capacidad de Canarias para sostenerse sobre su propio paisaje productivo, sin depender exclusivamente de lo que llega en contenedores desde el exterior. En un momento en el que el mundo mira hacia la producción local como eje estratégico, el modelo canario necesita estructuras como GMR para consolidar ese futuro.





Por eso, además de distribuir, esta entidad también **forma, asesora, comunica y acompaña**. Es parte de un ecosistema más amplio que incluye universidades, centros de innovación, DOPs, IGP's y hasta colectivos sociales. En ese diálogo se define el futuro del producto canario: con raíces, con relato y con redes de distribución que funcionen.

Un engranaje imprescindible... aunque invisible

En definitiva, **GMR Canarias no es la portada del plato, pero sí la carretera por donde llegó el ingrediente principal**. Es el sistema que, sin hacer ruido, conecta al agricultor de medianías con el menú degustación de un restaurante con estrella; al pescador artesanal con el comedor escolar; al productor de gofio con las vitrinas de una feria internacional.

¡AGRICULTOR!



GMR Canarias

**SE OFRECE A
COMERCIALIZAR
SUS PRODUCTOS**



GMR Canarias pone a disposición de los productores canarios del sector primario la posibilidad de comercializar de forma planificada.

Publicamos los precios de compra en nuestra web todos los días.

Le invitamos a adscribirse mediante una sencilla homologación.

Infórmese en www.gmrcanarias.com o en el teléfono 620 21 73 81 



Bajo la dirección actual de **Juan Antonio Alonso Barreto** y el

respaldo de un equipo directivo comprometido con el territorio, GMR ha sabido afianzar su papel como estructura vertebradora del producto local. Una gestión que ha combinado operatividad, visión institucional y sensibilidad con los sectores productivos que sostienen el paisaje alimentario del archipiélago.

Sin GMR, buena parte del producto local no estaría hoy en el mapa. Con ella, no solo se garantiza su presencia, sino también su permanencia y su evolución.

Y si alguna vez, en una carta, lees “queso curado de El Hierro”, “tomates de Guía de Isora” o “miel de palma gomera”, quizás no lo sepas, pero ese sabor también ha viajado por las arterias de este sistema. Porque en Canarias, el sabor se cultiva... y se distribuye con sentido.

¡Echémosles una mano a los inspectores!

Fundado en 1977 por **Verísima García y Tomás Galván**, Casa Tomás nació como un restaurante de carácter familiar en la zona de La Laguna, sin imaginar entonces que décadas más tarde se convertiría en un referente gastronómico conocido incluso **fuera de Canarias**. Hoy, junto a su hijo Víctor, el matrimonio sigue al frente del negocio con la misma entrega de siempre. Y eso se nota en cada plato.

Su especialidad –las míticas **costillas con papas y piña de millo**, siempre coronadas por un mojo verde de los que ya no se encuentran– es apenas la puerta de entrada a una carta donde

las **carnes y pescados frescos del día** también tienen protagonismo. Lo que define a Casa Tomás no es la sorpresa, sino la certeza: la certeza de que cada visita sabe a hogar.

Una Estrella para Casa Tomás

[@RestCasaTomás](#)

Hay restaurantes que no buscan brillar. Que no compiten. Que no cambian su carta cada tres meses ni hacen catas a ciegas con prensa o influencers. **Restaurantes** que simplemente hacen bien lo suyo, una y otra vez, durante décadas. Y eso –aunque no salga en las guías– también es excelencia.



Don Tomás Galván





Tomás Galván y Verísima García el principio de una historia

En Tegueste, **Casa Tomás** lleva generaciones sirviendo **papas, costillas y millo** como quien preserva una ceremonia. El local no tiene mantel de lino ni vajilla japonesa. Tampoco falta hace. Lo que hay es sabor, tradición y una clientela fiel que

acude casi en procesión. No por postureo, sino por placer. Y, sin embargo, nadie ha considerado darle una estrella. Ni un Sol. Ni un Solete. ¿Será porque no “innova”? ¿Porque no tiene un Instagram estético? ¿Porque no hace menús de 14 pases?

Tal vez habría que recordar que, en Tokio, un local especializado únicamente en yakitori puede lucir una estrella Michelin. Que, en Singapur, Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz, hizo historia en 2016 al convertirse en el primer *hawker* del mundo en recibir una estrella Michelin.

Sin embargo, **en 2021 perdió esa estrella**, tras haberse expandido a múltiples locales bajo un modelo de franquicia que muchos comparan con una versión asiática del fast food. Algunos críticos apuntan que **la estandarización del producto y la pérdida del toque personal** pudieron haberle restado autenticidad, esa que justamente lo hizo brillar en sus orígenes. Aun así, el mensaje es claro: **la excelencia también habita en lo popular**, y si Casa Tomás estuviera en Kioto, probablemente ya tendría su placa desde hace años.

Llama la atención. Porque cuando uno repasa la constancia de ciertos cocineros en Tenerife, la solidez de sus propuestas, la madurez de sus trayectorias... cuesta entender cómo, en todos estos años, nadie haya considerado que merecen una estrella, un Sol, o al menos una mención formal.



Puesto original del Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz





**El mismo Restaurante en Singapur ya con estrella Michelin.
Foto: José Garavito**

No hablamos de talento emergente, ni de proyectos que apenas comienzan. Hablamos de nombres con historia, con oficio, con resultados palpables. Hablamos de **Carlos Gamonal, de Rubén Cabrera, de Seve Díaz, de Dani Nielsen, de Armando Saldanha, de Raúl Torres...** Cocineros que no necesitan probar nada, porque ya lo han demostrado todo.

Y, sin embargo, siguen fuera del foco de los grandes reconocimientos. ¿Será que no aparecen en las cenas correctas? ¿Será que no forman parte de ciertos círculos? ¿O será simplemente que el sistema no está diseñado para mirar con atención allí donde no hay ruido?

Lo cierto es que la omisión sostenida también es una forma de discurso. Y por eso sorprende aún más que, en un mundo donde se premia una barra de yakitori o un puesto callejero de pollo en otras

latitudes, aquí no se haya reparado en la excelencia silenciosa de restaurantes como *Casa Tomás*, que lleva décadas haciendo lo mismo... pero cada vez mejor.

No se trata de falta de nivel. Se trata de una mirada que no ha sabido –o no ha querido– ver más allá del círculo habitual. Mientras algunos nombres se repiten año tras año en los listados, hay cocineros que llevan tiempo mereciendo algo más que el aplauso del cliente fiel. Lo que falta no es calidad. Lo que falta es foco.

Carlos Gamonal – El testigo de la cocina canaria elevada

[@MesónElDrago](#)

Hablar de alta cocina en Canarias sin nombrar a Carlos Gamonal sería una omisión imperdonable. Su restaurante, Mesón El Drago, es uno de los grandes pilares gastronómicos de las islas. Fundado por su padre –quien obtuvo una estrella Michelin en su época–, el Drago no ha perdido su esencia: Carlos tomó el testigo junto a su hermana Priscila y lo elevó aún más, manteniendo el alma del recetario canario y llevándolo a otra dimensión.



Chef Carlos Gamonal



Su cocina no es una reinvencción forzada, ni una ruptura. Es continuidad, evolución y respeto. Una cocina profundamente canaria, honesta, con técnica refinada y sensibilidad artística, que sabe tocar la memoria gustativa del comensal con matices contemporáneos. Carlos es, además, un artista del plato, conocido por sus paisajes comestibles, sus juegos de color, textura y profundidad. Cada servicio es también una declaración estética.

Y todo esto sucede sostenido por uno de los equipos más longevos y cohesionados de la hostelería insular. Con más de 30 años de historia, el restaurante mantiene una sala impecable dirigida con profesionalidad y elegancia por Jaquelin

Rivero, capaz de cuidar al cliente con esa mezcla perfecta de cercanía y excelencia.



Francisco Javier Hernández Arvelo, nuestro segundo Jefe de Cocina y José Manuel Quinta Piñeiro, encargado de la partida de cuarto frío. En Sala, Priscila Gamonal (Cocinera, pastelera, sumiller y jefa de sala) junto con Jaquelin Rivero Cabo, nuestra Jefa de Sala y Metre de catering

Por si fuera poco, el catering de **Carlos Gamonal** se ha convertido en uno de los más reconocidos de Canarias, elegido para eventos de alto nivel como la gala de entrega de los Soles Repsol en Tenerife 2024, donde el nivel de ejecución, sabor y estética fue simplemente impecable. Pero este es solo un punto más en una trayectoria donde sobran los méritos.

Y, aun así, ni una estrella. Ni un Sol. Como si la constancia, el legado, la técnica y el compromiso con la cocina canaria no contaran. **Carlos Gamonal** no necesita figurar. Pero el hecho de que no lo haga, dice mucho más sobre el sistema que sobre él.

Rubén Cabrera – Precisión sin escaparate

[@RestCúpula](#)

Pocas cocinas en Canarias pueden presumir del nivel técnico, la estética cuidada y la coherencia gastronómica que Rubén Cabrera mantiene desde hace años en [La Cúpula](#), el restaurante gastronómico del hotel Jardines de Nivaria, en Adeje.



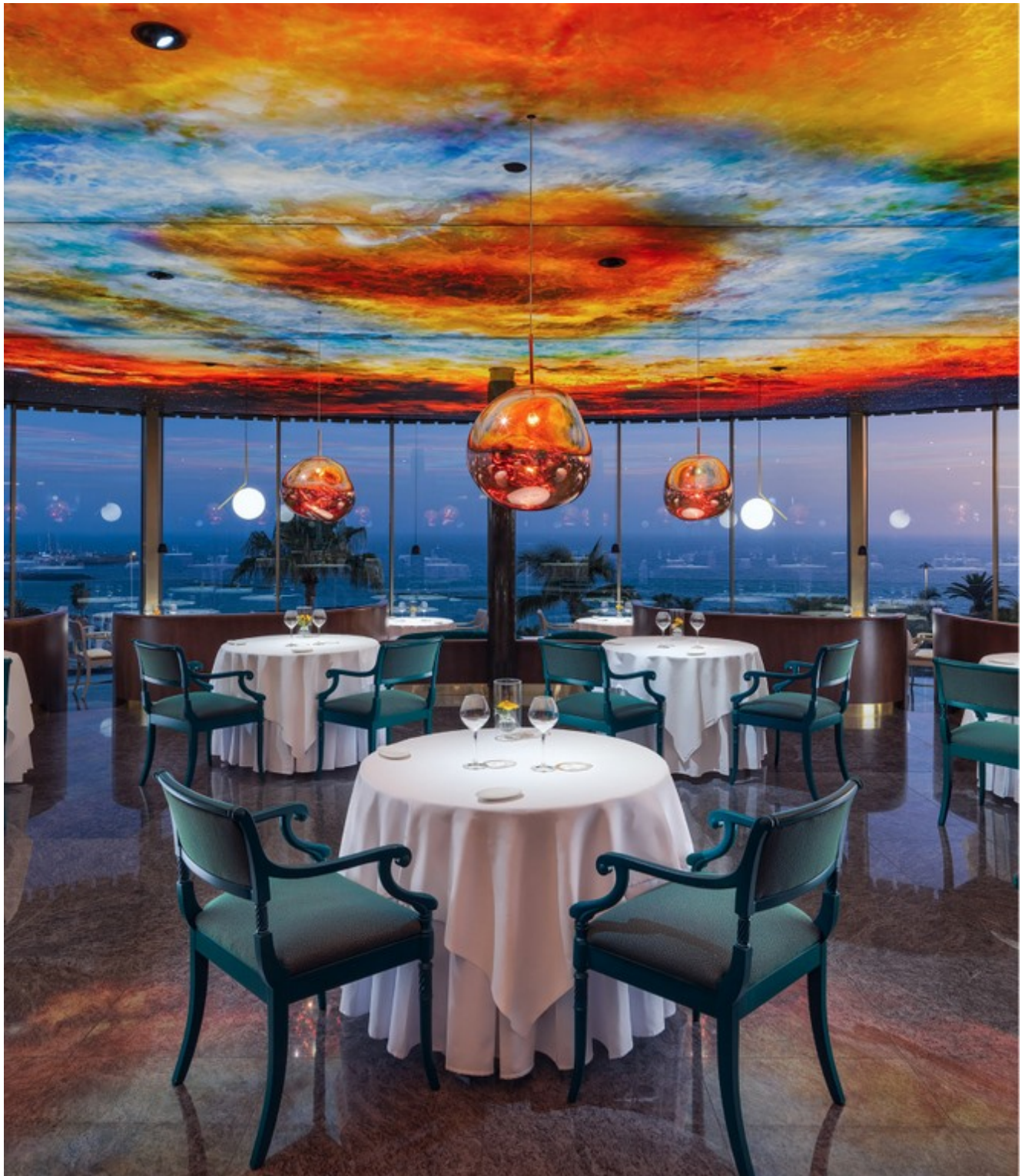
Chef Rubén Cabrera

Rubén no necesita levantar la voz. Su cocina habla sola: fondos impecables, equilibrios milimétricos, texturas bien pensadas y una narrativa de platos que fluyen como una partitura clásica. Dos Soles Repsol y una recomendación en la Guía Michelin avalan esa trayectoria, así como su presencia en

congresos y eventos especializados de proyección nacional.

La suya es una cocina donde la técnica no sustituye al sabor, sino que lo potencia. Donde el producto no se disfraza, sino que se viste con precisión. Y donde el emplatado forma parte del discurso, pero no es su única virtud. A todo esto se suma una sala de altísimo nivel, impecablemente dirigida, que acompaña con elegancia cada servicio. El conjunto –desde la cocina hasta los detalles del espacio– proyecta una identidad refinada y serena, que distingue al restaurante sin necesidad de alardes. Y sin embargo, **la estrella aún no ha llegado.**







“Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa chinegua (papa King Edward) ahumada”



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”



Petit four

No falta nivel, ni falta oficio y mucho meos producto. Pero sigue sin aparecer ese reconocimiento mayor que tantos comensales dan por hecho al terminar el menú. Rubén Cabrera no necesita validación para seguir cocinando con el mismo rigor. Pero la pregunta queda en el aire:

¿Qué más hace falta para que la estrella sea oficial, si no es esto?

Raúl Torres – La madurez silenciosa

[@DondeMarioRest](#)

Raúl Torres no necesita adornos. Su cocina habla con técnica, con sabor y con un recorrido internacional difícil de igualar. Ha trabajado en Astrid & Gastón, Maido, Quintonil y Pujol –todos incluidos entre los restaurantes más influyentes del

mundo—, y lo ha hecho como parte activa de equipos que no solo cocinan, sino que marcan época.



Plato by Chef Raúl Torres. Rest. Donde Mario. Fotos: José Garavito



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario









Restaurante Donde Mario.
Fotos: José Garavito







Solo con mencionar que Maido –donde se formó en Perú bajo la filosofía nikkei de Mitsuharu Tsumura– es actualmente el restaurante número 1 del mundo según The World's 50 Best 2024, basta para entender el nivel de exigencia que ha vivido desde dentro. Sumado a su paso por México en Pujol y Quintonil, dos templos contemporáneos de la alta cocina mexicana, Raúl llega a Canarias con una mochila cargada de disciplina, técnica,

respeto por el producto y sensibilidad global.

Desde Donde Mario, en Santa Úrsula, lidera una cocina personal, sincera y profundamente sabrosa. Allí no hay discursos huecos: hay platos que reflejan lo aprendido, y un equipo que ejecuta con rigor.

Fue elegido Chef Revelación en los Premios Qué Bueno Canarias, pero todavía no figura en las grandes guías. Y esa es justamente la paradoja: **¿cómo puede alguien con esta trayectoria seguir fuera del radar?**

Mientras tanto, él sigue cocinando. Y lo hace, como siempre, **a nivel de estrella**, con o sin placas en la puerta.

Seve Díaz – El valor de sostener

[@TallerSeveDíaz](#)

Mientras muchos cocineros entran y salen del radar mediático al ritmo de las tendencias, Seve Díaz ha hecho lo contrario: quedarse. Y no quedarse por inercia, sino por convicción. Desde su restaurante, **El Taller de Seve Díaz**, en Puerto de la Cruz, ha consolidado una propuesta que no necesita fuegos artificiales para destacar. Un Sol Repsol avala su trabajo, pero no lo define.



El Chef Seve Díaz

La suya es una cocina de madurez, de evolución pausada, donde la técnica no eclipsa la emoción. Hay un respeto absoluto por el producto y una sensibilidad que se percibe en cada plato, incluso en los más sencillos. Su menú cambia con lógica, no por espectáculo. Y su discurso no busca titulares, sino

fidelidad: la del cliente que repite, la del paladar que recuerda.

El Taller de Seve Díaz es uno de esos restaurantes que han sabido **sostener el nivel sin traicionarse**, sin venderse a la estética fácil ni al ritmo de las modas. No hace falta reinventarse cada seis meses cuando se tiene claro qué se quiere contar y cómo.











Quizás por eso su nombre no aparece en todos los saraos, pero sí en todas las buenas conversaciones sobre cocina seria en Canarias. Porque cuando se habla de excelencia con fundamento, tarde o temprano, Seve Díaz siempre sale en la mesa.

Y conviene recordarlo a tiempo.

Porque este no es un ranking, ni una lista. Es un retrato

parcial de algo que ocurre hace años en todas las islas: cocineros que sostienen con oficio propuestas valiosas, sin estridencias, sin marketing de artificio, pero con un nivel que merecería más foco del que recibe.



El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Sería bueno evitar a **Casa Tomás** lo que le ocurrió al extinto restaurante **El Duende** de **Jesús González**, que más merecida no podía tener una estrella y, sin embargo, nunca le llegó. **El Duende** cerró sus puertas. Y aquella estrella que todos dábamos por segura cada año –incluso antes de existir redes y

postureo— nunca brilló en su puerta, sino solo en el firmamento de su historia.

Que no vuelva a pasar.

Que el silencio institucional no se convierta en olvido. Desde Canariasgourmet.es vamos a seguir hablando de ellos, nombrándolos, cocinando sus relatos con la misma honestidad con la que ellos cocinan cada día. Porque si los inspectores no miran, miramos nosotros. Y si hace falta, ¡Echémosles una mano a los inspectores!. #UnaEstrellaparaCasaTomás

Orígenes Gran Canaria: la cocina que vuelve al lugar donde todo comienza

Orígenes Gran Canaria. El congreso gastronómico insular clausura su octava edición desde la Finca Ecológica Los Olivos en Telde, dejando un mensaje claro: sin memoria no hay futuro, y sin producto no hay cocina.

En una era donde las tendencias gastronómicas se consumen con la misma rapidez con la que se viralizan, [Orígenes Gran Canaria](#) ha vuelto a demostrar que hay otro camino: más lento, más profundo y, sobre todo, más sincero. Su octava edición, celebrada los días 29 y 30 de septiembre en la **Finca Ecológica Los Olivos**, ha reunido a cocineros, sumilleres, productores, periodistas y estudiantes para construir un relato colectivo sobre lo que realmente alimenta a una cocina: el origen.

Desde su apertura, **Orígenes** se planteó como algo más que un congreso. Fue un lugar de encuentro entre generaciones, entre quienes cultivan y quienes transforman, entre quienes educan y

quienes aún están aprendiendo a mirar el territorio no solo como despensa, sino como herencia viva. El aire libre de la finca, con su suelo fértil y su vibración rural, sustituyó los [fríos](#) auditorios habituales por un entorno que respiraba autenticidad. Aquí, el conocimiento no se compartió desde la tarima: se sembró, literalmente, entre bancales.

Voces con estrella, tierra en las manos

Los ponentes que pasaron por esta edición sumaban entre todos **19 estrellas Michelin, 4 verdes y 26 soles Repsol**, pero su valor no se midió en galardones, sino en verdad. Uno de los momentos más reveladores llegó con **Germán Ortega**, chef de La Aquarela, quien abrió la jornada con una reflexión sobre la humildad del producto local: ese que no necesita artificios para emocionar. Le siguió **Randy Siles**, embajador gastronómico de Costa Rica, quien dejó una frase que aún resuena entre los asistentes: *“El carisma canario y el costarricense se parecen porque ambos vienen del alma. Cocinar aquí ha sido un privilegio humano, no solo culinario.”*

A portrait of chef Randy Siles, a man with a mustache and goatee, smiling. He is wearing a white chef's coat with a small circular logo on the left chest and a name tag on the right chest that reads "ARTESANOS Randy Siles". He has extensive tattoos on his left arm and is wearing several bracelets. The background is black.

**Randy
Siles**

Autóktono
Costa Rica

origenes | GRAN
CANARIA
me gusta



Chef Germán Ortega

También pasó por el escenario **Pedro Sánchez** (Bagá, Jaén), abogando por la belleza de lo mínimo, y **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), que nos recordó que la acidez, bien entendida, puede ser un hilo conductor emocional. **Toño Pérez**, del emblemático Atrio, cerró el encuentro con una ponencia luminosa que entrelazó gastronomía, arte y vida como un único proyecto sensitivo.

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark suspenders, with his arms crossed. The background is a textured, light-colored wall.

Diego Guerrero

Dstage



origenes | GRAN CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran

AQUANARIA
Punto Verde de Gran Canaria

el
BOLNISEL BOUTIQUE

FRIMANCHA
CANARIAS

HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario

Coca-Cola

makro Vinófilos

MOLINO ROCA
Gran Canaria



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

Pero no solo de fogones habló Orígenes. El congreso reafirmó el papel esencial de la **sala**, de la sumillería, de ese espacio

intangible donde el relato cobra forma. Nombres como **Cristina Navarro** (Aponiente), **Nikola Ivicic**, **Marcos Trujillo**, **Diego Tornel**, **Silvia Ruiz** o **Javier Vega** dejaron claro que una experiencia gastronómica comienza en la cocina, pero se completa en la mesa. También el vino, ese líquido que guarda memoria de suelos y lluvias, fue protagonista gracias a la cata de **Raúl Pérez**, quien propuso un viaje sensorial por los “vinos de la memoria”.



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

No faltó la conexión con el campo. Agricultores, ganaderos, queseros y apicultores participaron no como figurantes, sino como voces necesarias en el relato. Porque, como quedó claro en más de una mesa, **no hay innovación sin raíz, ni futuro sin respeto por quienes cuidan la tierra.**

Estudiantes al centro, no en la grada

Una de las imágenes más potentes de esta edición fue ver a más de **250 estudiantes de 11 centros formativos** participando activamente, tomando apuntes, preguntando, emocionándose. No

fueron público, fueron parte del programa. Si algo diferencia a Orígenes de otros congresos, es justamente esto: la convicción de que **el presente se cocina con el pasado, pero se sirve a quienes vendrán.**



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

Durante los dos días, cada ponencia fue más que una clase magistral. Fue una toma de postura frente a un mundo que muchas veces olvida de dónde vienen las cosas. Orígenes no se limitó a exponer técnicas o platos espectaculares. Nos habló de biodiversidad, de soberanía alimentaria, de ética profesional, de redes invisibles entre productor y cocinero, entre consumidor y paisaje. Fue, en el fondo, un congreso que sirvió para recordarnos que **la gastronomía no es solo una industria, es también un lenguaje cultural, una forma de resistencia y una manera de habitar el mundo.**

Un cierre que es un comienzo

Desde el Cabildo de Gran Canaria, la consejera **Minerva Alonso** destacó el valor del evento como herramienta de promoción, sí, pero sobre todo como instrumento de cohesión entre sectores:

primario, hostelero, educativo y turístico. Y es que si algo ha dejado claro Orígenes 2025, es que el verdadero lujo de una cocina no está en la exclusividad, sino en la pertenencia.

La octava edición ya es historia, pero ha dejado sembradas muchas más semillas de las que se ven a simple vista. En cada conversación entre pasillos, en cada cata comentada, en cada sonrisa compartida por quienes creen en el poder del origen, hubo algo que trascendía el plato. Algo que nos recuerda, una vez más, que la cocina es un acto de amor hacia lo que fuimos y una promesa de lo que podemos llegar a ser.

Kevin Díaz, Mejor Cocinero de Cantabria 2025: constancia majorera con sabor del norte

Desde Muriedas al podio nacional: el chef canario **Kevin Díaz** conquista Cantabria con una cocina que abraza sus raíces y desafía los límites del territorio

Hay historias que no se cocinan de un día para otro. Requieren tiempo, sacrificio, un paladar afilado y, sobre todo, una determinación férrea. Así es la trayectoria del chef **Kevin Díaz**, natural de Fuerteventura y actual jefe de cocina en **Casa Lucita**, en Muriedas (Camargo), quien acaba de ser nombrado **Mejor Cocinero de Cantabria 2025** tras alzarse con la victoria en la **X edición del Concurso de Cocineros "Nacho Basurto"** **Makro Torrelavega**, organizado por la Asociación de Cocineros de Cantabria y **FACYRE** (Federación de Cocineros y Reposteros de España).



No es solo un título. Es el resultado de una perseverancia que ya el año pasado lo dejó a las puertas del triunfo, quedando segundo. Pero Kevin volvió, afiló cuchillos, afinó ideas y regresó con una propuesta que no dejó lugar a dudas.

Cocina con relato: dos platos que narran el esfuerzo

El formato del concurso proponía trabajar con dos proteínas predeterminadas –pollo y pez limón–, lo cual limitaba el margen, pero agudizaba la creatividad. [Kevin](#) articuló un menú en dos actos, donde cada ingrediente hablaba de su técnica, de sus raíces y de su sensibilidad como cocinero.



“Entre el huevo y la gallina”, fue su forma de abordar el pollo desde una narrativa de texturas y matices. Una crema de millo tostado –guiño evidente a su Fuerteventura natal– con

huevo poché y espuma aireada del mismo cereal, seguida de un guiso de [pollo](#) desmigado y envuelto en film para ganar untuosidad, frito luego en maicena, con demi-glace intensa, puré de apionabo y una croqueta de pollo y morcilla. Un plato con hilo conductor y vocación de cuento corto: sabroso, técnico y emocional.



Para el **pez limón**, Kevin recurrió a su paleta mestiza: marinado en miso y mirin, con cocción a la brasa y una salsa reducida con profundidad. Lo acompañó con un puré de batata con jengibre, perfectamente integrado al relato de su origen,

y un tartar de mango y pepino que equilibraba frescor y acidez. Cocina honesta, pensada y de autor.

El premio a la constancia

“Este premio es una oda al esfuerzo. Es la prueba de que si se trabaja, se logra”, declaró emocionado Kevin tras recoger su reconocimiento. Con tan solo siete años de carrera en cocinas profesionales, este cocinero majorero ha demostrado que el talento necesita voluntad para brillar, y que los tropiezos también forman parte del camino cuando uno no renuncia a su objetivo.







El triunfo no solo le otorga el título de Mejor Cocinero de Cantabria, sino que le abre las puertas al **Concurso Nacional de Cocineros FACYRE**, una de las plataformas más influyentes

del país para talentos emergentes. Allí competirá representando a Cantabria, pero con su alma anclada en las raíces volcánicas de Canarias.

Raíces majoreras, talento nacional

Nacido en **Fuerteventura**, Kevin Díaz ha sabido conectar su herencia insular con los productos y técnicas del norte peninsular. Dio sus primeros pasos en **El Baruco de Anero** y hoy lidera los fogones de **Casa Lucita**, restaurante que en poco tiempo se ha ganado un hueco en la escena gastronómica cántabra gracias a su propuesta contemporánea y su tratamiento respetuoso del producto.

Su currículum comienza a escribir una narrativa sólida. Ha sido finalista en concursos nacionales y su nombre se ha vinculado a galardones como el **Mejor Bocadillo de Queso de España** en el III Foro Internacional del Queso de Gran Canaria o el VIII Concurso de Cocina Popular “**Ensaladilla Canaria y Productos de Lanzarote**”. Sí, Kevin no olvida su origen: su cocina se construye con memoria gustativa y vocación de cruce cultural.

Proyección y responsabilidad

Ganar un certamen como el “Nacho Basurto” en su décima edición –en una tierra donde la cocina tiene nombre y apellido– no es asunto menor. Supone entrar en una conversación nacional, medirse con otros talentos y convertirse en embajador de una región que hoy encuentra en Kevin un portavoz joven, inquieto y con las ideas claras.

El próximo paso será el escenario nacional. Y allí, con la chaquetilla cántabra y el alma majorera, Kevin Díaz se medirá con lo mejor de cada comunidad autónoma. No será una novedad para él –ya ha pasado por otros concursos– pero esta vez lo hará desde una posición de liderazgo.

¿El futuro? Ya está en marcha

Kevin Díaz representa una generación de cocineros que no teme salir de su tierra, que entiende que las raíces no se pierden por cambiar de código postal, y que la verdadera identidad gastronómica se defiende desde el oficio, el conocimiento y la curiosidad.

La suya es una historia que merece ser contada y seguida de cerca. Porque cuando la pasión se sirve en el plato con técnica y emoción, el resultado es inevitablemente sabroso. Y si el camino lo acompaña, puede que estemos ante uno de los grandes nombres de la cocina española en los próximos años.

Contratos de 6 horas, jornadas de 14: la cocina de la explotación en la hostelería

En la trastienda de muchas cocinas que parecen brillar en **Instagram**, hay realidades que no caben en una foto. Jornadas interminables, sueldos que no reflejan ni la mitad del esfuerzo, contratos que en el papel dicen seis horas, pero en la práctica suman catorce y hasta más. Esta es la otra cara de la gastronomía que nadie quiere contar, pero que **una mayoría en el sector conoce demasiado bien**.

No se trata de un caso aislado. Es una práctica extendida, normalizada, incluso justificada bajo el manto de frases como “esto siempre ha sido así”, “el que quiere trabajar en esto, lo acepta” o “cuando yo empecé, trabajaba gratis”. Una [especie](#)

de herencia cultural mal entendida que convierte la pasión por la cocina en una excusa para precarizar.

Cuando la pasión se vuelve coacción

Es frecuente escuchar a empresarios del sector justificar estos abusos con una mezcla de romanticismo y necesidad: que si el negocio no da, que si el personal no quiere aprender, que si es temporal... Pero lo cierto es que **la línea entre pasión y chantaje laboral se ha borrado peligrosamente**. Muchos cocineros y camareros -especialmente los más jóvenes y los extranjeros- aceptan condiciones indignas por miedo a quedarse fuera, por desconocimiento de sus derechos o, simplemente, porque necesitan el dinero.



Basta con conversar en confianza con personal de sala o de cocina para que aparezcan historias repetidas: firmar contratos por media jornada y cubrir dobles turnos, jornadas partidas sin compensación, festivos no pagados, o sueldos “**en B**” que desaparecen si hay inspección.

El silencio cómplice

Lo más alarmante no es que esto ocurra. Es que **todos lo saben y nadie hace nada**. Inspecciones laborales que apenas llegan, sindicatos que no pisan las cocinas, asociaciones empresariales que prefieren mirar hacia otro lado. La hostelería se ha convertido en un limbo donde los derechos laborales son flexibles... pero siempre en una sola dirección.



Y mientras tanto, en **redes sociales** proliferan las historias de éxito, los chefs estrella, las inauguraciones con alfombra roja y las cenas maridadas. Pero ¿cuántos de esos menús fueron servidos por camareros que no han dormido en dos días? ¿cuántas de esas fotos esconden a un cocinero explotado que

entra a las 9 de la mañana y sale a la 1 de la madrugada por un salario que no cubre ni el alquiler?

Los extranjeros, el eslabón más débil

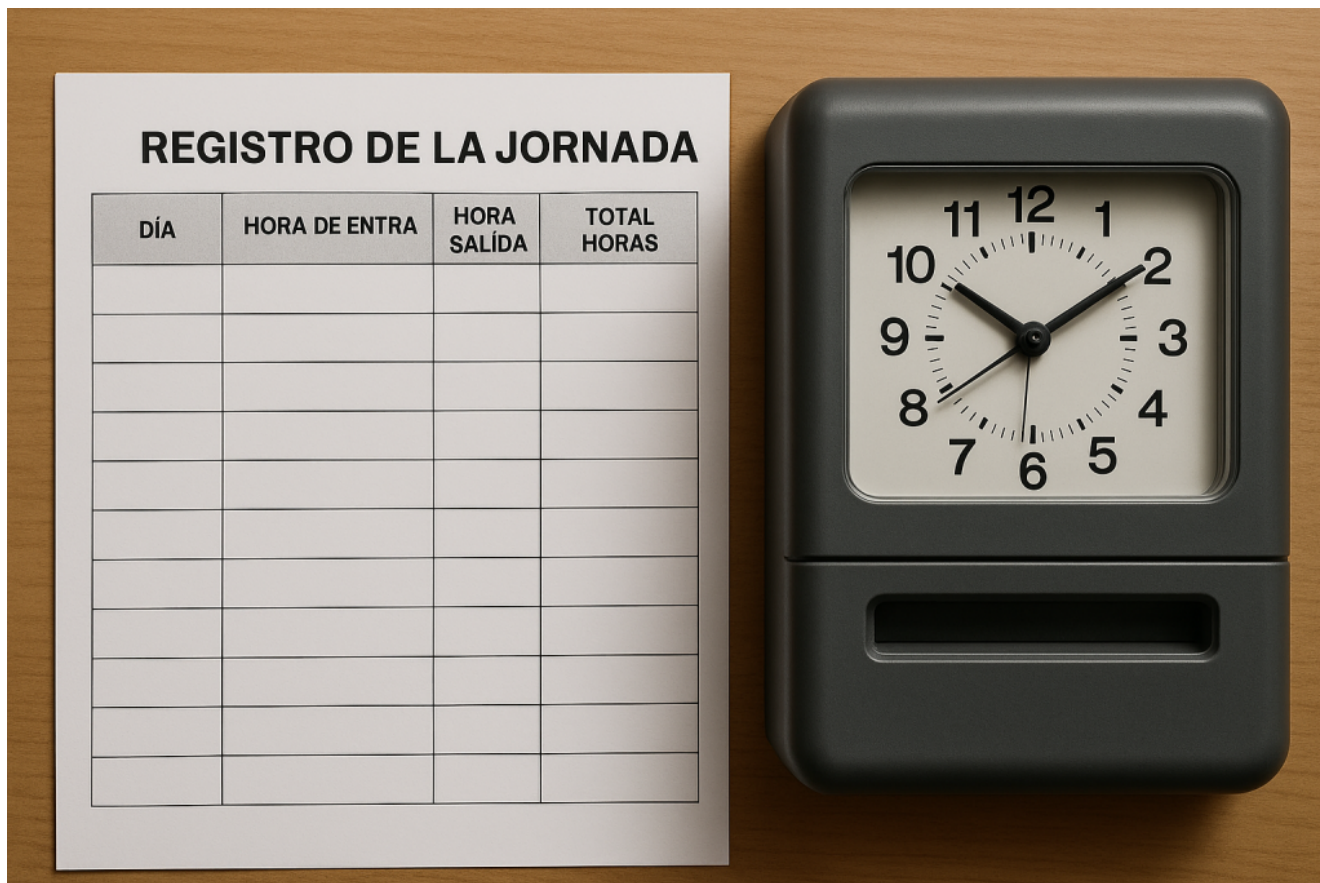
Aunque esta mala praxis afecta a trabajadores de todas las nacionalidades, los extranjeros -algunos sin papeles o en proceso de regularización- son los más vulnerables. Se convierten en presa fácil para empleadores sin escrúpulos que, sabiendo que no pueden denunciar, los cargan de horas, tareas y responsabilidades sin respetar lo firmado. Se trata, sin más, de una forma de extorsión disfrazada de oportunidad.

El sueño de progresar en un nuevo país se convierte en pesadilla. Hay cocineros que duermen en los mismos locales donde trabajan, ayudantes de cocina que no tienen ni seguro y camareras que no pueden decir “no” por temor a ser reemplazadas de inmediato. Todo con la mirada indiferente de una sociedad que, mientras tanto, celebra los éxitos del sector turístico como si no tuvieran coste humano.

La impunidad tiene nombre: silencio y falta de control

Lo más preocupante no es solo que este tipo de abusos se repita con frecuencia, sino que **casi nunca tiene consecuencias legales reales**. Y eso, a pesar de que el marco jurídico español **contempla sanciones claras** para este tipo de irregularidades laborales.

Según el **Estatuto de los Trabajadores**, *las jornadas máximas no pueden superar las 40 horas semanales de promedio anual*, y cualquier hora extra debe ser voluntaria, compensada o pagada. Además, desde 2019, todas las empresas tienen la *obligación legal de registrar la jornada diaria* de sus empleados. No es opcional. Es ley.



Cuando un empleador contrata a una persona por 6 horas pero exige 12 o más sin pagar ni registrar ese exceso, **comete una infracción grave o muy grave**. Así lo establece la **Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social (LISOS)**. Las sanciones oscilan entre los **1.000 y más de 225.000 euros**, dependiendo de la gravedad, la reiteración del fraude y el número de trabajadores afectados.

Sin embargo, en la práctica, la realidad es otra: **las inspecciones de trabajo son escasas, las denuncias mínimas y el miedo máximo**. Muchos empleados no se atreven a hablar. Temen perder el trabajo o, peor aún, ser expulsados si su situación migratoria no está en regla.

¿Qué puede hacer una persona que sufre esta situación?

Aunque parezca difícil, hay mecanismos para actuar:

1. Denuncia anónima:

A través del buzón de lucha contra el fraude del **Ministerio de Trabajo**, cualquier persona puede **denunciar de forma anónima** prácticas abusivas o ilegales. Basta con acceder a:



https://www.mites.gob.es/itss/web/Atencion_al_Ciudadano/COLABORA_CON_ITSS.html

2. Registrar pruebas:

Es importante **guardar mensajes, horarios, fotos de turnos, conversaciones o cualquier elemento** que evidencie el abuso. Esto será útil en caso de denuncia formal o reclamación ante la **Inspección de Trabajo**.

3. Buscar apoyo sindical o legal:

Existen sindicatos, **ONGs** y abogados laboristas que pueden **asesorar gratuitamente** en estos casos. Algunos colectivos incluso ayudan a regularizar la situación laboral de extranjeros en contexto de explotación.

4. Exigir el registro de jornada:

Todo trabajador tiene derecho a solicitar el registro de su horario diario. Si el empleador se niega, es una señal clara de incumplimiento.

¿Hasta cuándo?

La gastronomía debe dejar de romantizar el sufrimiento. Trabajar con pasión no debe significar regalar la vida ni aceptar la explotación como parte del aprendizaje. Ser parte de un restaurante, por más pequeño o grande que sea, no debería implicar sacrificar la salud mental, el descanso, ni el derecho a una vida digna fuera del trabajo.

Eliana Real y Mirella González: talento femenino y canario rumbo al nacional de gastronomía

La jefa de partida del restaurante La Brasserie by Pierre Résimont y su compañera logran el primer puesto en el 8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias y representarán al Archipiélago en el campeonato nacional en Mallorca.

[@BahíadelDuque](#)

San Miguel de Abona, 24 de septiembre de 2025.— En una jornada marcada por el talento emergente, el respeto al producto local y el dominio técnico, **Eliana Real y Mirella González**, ambas cocineras del prestigioso **Hotel Bahía del Duque**, se alzaron con el primer [premio](#) en el **8º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias**, organizado por **ACYRE Canarias**. El evento tuvo lugar este lunes 23 de septiembre en el entorno histórico del **Museo Casa de El Capitán**, convirtiéndose en un vibrante escaparate del potencial gastronómico del Archipiélago.



La propuesta ganadora no pasó desapercibida. Con un menú que equilibraba audacia y sensibilidad, Eliana y Mirella sorprendieron al jurado con un plato de **salema, tortellini**

marino y cítricos, seguido de unas delicadas carrilleras de cochino negro con balsámico, chocolate y salsa de higos.

Dos creaciones que, lejos de apoyarse en artificios, supieron potenciar las cualidades de los productos principales, rescatando sabores intensos sin renunciar a la armonía.

“Nos inspiramos en sabores frescos y potentes, que permitieran captar la atención del jurado sin restar protagonismo al ingrediente central”, explicó Eliana, que desde hace años ha hecho del Hotel Bahía del Duque su espacio de crecimiento profesional.

Una victoria que pone en valor el oficio y la pasión

Más allá del resultado, este primer puesto representa un **impulso para la cocina femenina en Canarias**, visibilizando a nuevas voces con talento, discurso y futuro. La ejecución técnica, el uso inteligente del producto de temporada y la creatividad puesta al servicio del sabor fueron factores determinantes para alzarse con el galardón.



Como premio, representarán a Canarias en el **Certamen Nacional**

de Cocina, que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears (Mallorca). Será una nueva oportunidad para mostrar, más allá del mar, cómo se cocina desde el Atlántico.

Eliana Real, de prácticas a referente

Su historia es también la historia de muchas mujeres que, desde la constancia y la pasión, han encontrado en la cocina un camino de autorrealización. **Eliana Real** se incorporó al **Hotel Bahía del Duque** en 2016 como estudiante en prácticas. Hoy, tras casi una década de aprendizaje y crecimiento, lidera una de las partidas de **La Brasserie by Pierre Résimont**, restaurante que forma parte del universo gastronómico del hotel y que lleva el sello del chef belga **Pierre Résimont**, galardonado con dos estrellas Michelin.

En este espacio de cocina franco-belga, Eliana trabaja con la mirada puesta en el detalle, la exigencia del producto y la elegancia del sabor. Su estilo combina tradición y vanguardia, con una base técnica sólida y una sensibilidad que conecta con la emoción del comensal.

“Concebir la cocina es mezclar técnica con pasión”, señala junto a Mirella, compañera en esta gesta. Ambas destacan que este premio supone un reconocimiento al trabajo en equipo y al esfuerzo diario. “Es un impulso para seguir creando platos que sorprendan y emocionen a quienes se sientan en nuestra mesa”.

El Hotel Bahía del Duque: semillero de excelencia gastronómica

Este reconocimiento también fortalece la imagen del **Hotel**

Bahía del Duque como referente en la alta gastronomía canaria. Con una oferta culinaria diversa, comprometida con la sostenibilidad y el producto kilómetro cero, el hotel forma parte de la exclusiva colección **The Tais Hotels & Villas**, sinónimo de lujo personalizado y compromiso con la excelencia.



Desde sus inicios, Bahía del Duque ha sido un espacio que cuida la tradición al mismo tiempo que mira al futuro. A través de su equipo de cocina, compuesto por profesionales en constante formación, y gracias a su colaboración con chefs de renombre, ha consolidado una propuesta gastronómica que evoluciona sin perder su esencia. Esta victoria es prueba de ello.

Un certamen con mirada hacia el territorio

El Certamen Regional, impulsado por ACYRE Canarias, vuelve a demostrar su papel clave como plataforma de visibilización para cocineros y reposteros del Archipiélago. En esta edición, la salema y el cochino negro –dos productos de marcada

identidad local– sirvieron de base para que los participantes exploraran narrativas culinarias propias. Talleres, ponencias y showcookings completaron una jornada donde el producto, el oficio y la creatividad fueron protagonistas.

Germán Ortega y Víctor Valverde: “Encuentros con Estrella” en Lanzarote que brillan por sí solos

Un viaje culinario único entre Gran Canaria y Lanzarote

[@PalacioIco](#)

Las estrellas no solo se miran desde el cielo. También se degustan, se escuchan y se comparten. Y eso es exactamente lo que propone el próximo **“Encuentro con Estrella”**, un formato que va mucho más allá de la típica ponencia gastronómica: es una experiencia donde la palabra, el sabor y la emoción se entrelazan en tiempo real.





El próximo sábado 27 de septiembre, el chef Germán Ortega –una estrella Michelin y dos Soles Repsol en el restaurante **La Aquarela (Gran Canaria)**– desembarca en **Palacio Ico (Tegui)** para protagonizar la nueva edición de este evento cocreado junto a **Saborea Lanzarote**. Lo hará de la mano del chef local **Víctor Valverde**, jefe de cocina del restaurante del mismo hotel, en una jam session culinaria que promete ser uno de los momentos más sabrosos del calendario gastro-insular.

De Estocolmo a El Bulli, y de vuelta al Atlántico

Formado en Reino Unido y con pasos por cocinas como Vassa Eggen (Suecia) o El Bulli de Ferran Adrià, **Germán Ortega** ha sabido destilar lo aprendido en el norte y el Mediterráneo para crear una propuesta única, donde la técnica quirúrgica y el producto canario encuentran un punto de equilibrio contemporáneo. Minimalismo nórdico, precisión bulliniana y despena volcánica se funden en su estilo personal, que lo ha

llevado a convertirse en uno de los referentes absolutos de la **Nueva Cocina Canaria**.



Chef Germán Ortega

En su ponencia, que tendrá lugar en el espectacular patio central de **Palacio Ico**, Ortega compartirá los ejes de esa visión que conecta lo local con lo global sin perder autenticidad. Una charla viva e interactiva que marcará el arranque de la jornada.

Vermut con estrella: aperitivos emblemáticos y cocina sin red

A la ponencia le seguirá un vermut muy especial. Germán Ortega servirá algunos de sus **aperitivos emblemáticos**, como el cono

de aguacate y atún, el financier de paté de hígaditos y sus célebres **ovejitas**. Pequeñas piezas que concentran toda su filosofía: técnica, sabor, memoria y sorpresa.

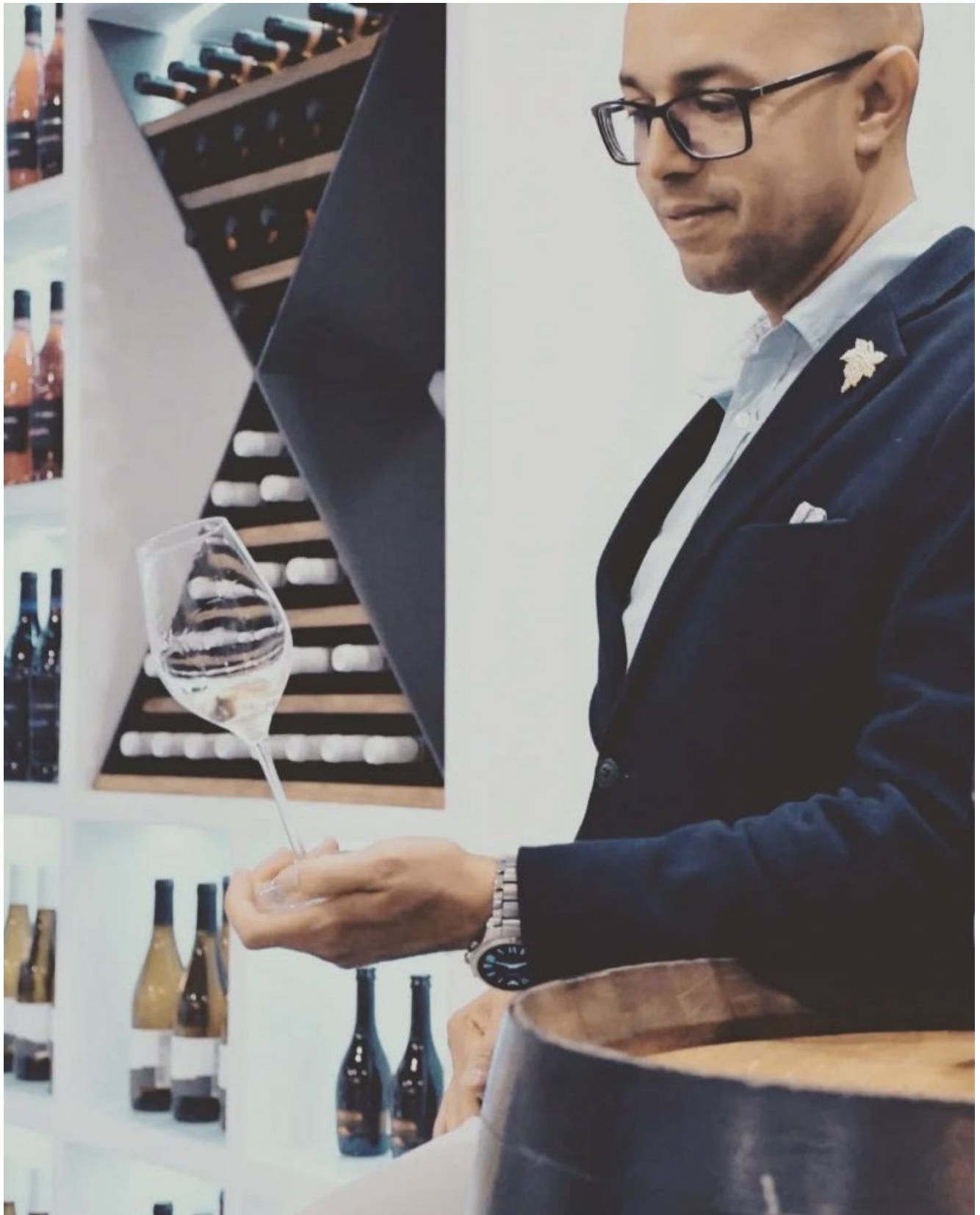


Chef Víctor Valverde

Después, comenzará la jam session gastronómica junto a **Víctor Valverde**, un chef que ha hecho de Lanzarote su casa y de su cocina un homenaje a la isla. Formado con Martín Berasategui y Sergi Arola, Valverde ha trabajado en grandes restaurantes de Donosti, Madrid y Londres antes de lanzarse con fuerza en su proyecto en Palacio Ico, donde el producto de kilómetro cero —quesos de Uga, carabineros de La Santa, batata de El Jable— se eleva a través de elaboraciones limpias, precisas y llenas de emoción.

Una bodega con alma y un sumiller que marca la diferencia

La experiencia no estaría completa sin el maridaje perfecto, y aquí entra en juego una de las grandes fortalezas de Palacio Ico: su bodega, curada y dirigida por el reconocido sumiller **Iván Monreal**. Grancanario, con trayectoria internacional y un nombre ya consolidado en el panorama nacional, Monreal fue **Segundo Mejor Sumiller de España en 2021**, ocupa el puesto número 11 en el ranking nacional de 2024, y es el **único canario dentro del Top 50**.



Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 fue otorgada a Palacio Ico, en Teguiise, Lanzarote

Con una carta que da protagonismo al vino canario –más del 70% de las referencias–, y con una selección magistral de champagnes de petits vigneronns y vinos de autor de las principales regiones vinícolas del mundo, Monreal no solo

recomienda vinos: **cuenta historias a través de cada copa**, acompaña al plato con sensibilidad y convierte el servicio en una parte activa del relato gastronómico.

En este **“Encuentro con Estrella”**, su selección será clave para redondear la experiencia y elevar cada bocado con precisión y elegancia.

Un menú con dos firmas, un mismo lenguaje

El almuerzo a cuatro manos es un verdadero recital. Entre los platos diseñados para este evento, destacan:

- **Pitaya, gofio y queso de cabra** (Víctor Valverde)
- **Medregal con sardina ahumada y tomatitos encurtidos** (Germán Ortega)
- **Cherne con mojo hervido de carabinero y batata de El Jable** (Valverde)
- **Torrija de cochino con ciruela y nube de queso** (Ortega)
- **Mango y piña** (Valverde)
- **Masa madre**, el postre estrella de Ortega



Un almuerzo donde cada plato es un punto de encuentro, una conversación entre islas, técnicas y sensibilidades.

Palacio Ico: arte, arquitectura y cocina como expresión del territorio

El evento se celebra en uno de los lugares más bellos y simbólicos de Teguiise: **Palacio Ico**, un hotel gastronómico con historia, arte y alma. Su arquitectura [canaria](#) del siglo XVII ha sido restaurada con mimo por sus actuales propietarios, **Sonsoles López y Eduardo Riestra**, para ofrecer una experiencia que trasciende la estancia: un espacio donde cada rincón –ya sea una habitación minimalista o una vajilla de autor– respira cultura y serenidad.

Con solo nueve habitaciones y una cocina que combina elegancia, identidad y oficio, Palacio Ico se ha consolidado como un referente del lujo discreto y el buen gusto en Lanzarote. En su bodega, destaca el trabajo del sumiller **Iván Monreal**, uno de los profesionales más destacados del panorama nacional, que ha hecho de la carta de vinos del restaurante un homenaje al vino canario.

Lanzarote, epicentro de la cocina canaria contemporánea

El ciclo “**Encuentros con Estrella**”, impulsado junto a **Saborea Lanzarote**, nace del deseo de conectar a la isla con la constelación de chefs que hoy brillan desde Canarias para el mundo. Chefs que han vuelto la mirada hacia sus raíces y que están reinterprelando la tradición con creatividad, rigor y mucha pasión.

Esta iniciativa no solo invita a disfrutar de menús irrepetibles, sino también a conocer de cerca a los protagonistas de una revolución silenciosa pero firme que está llevando la cocina canaria a lo más alto.

Una oportunidad para que profesionales y amantes de la gastronomía compartan mesa, conocimiento y emoción con quienes están marcando el pulso de una nueva era culinaria en el

archipiélago. El precio para la ponencia, el aperitivo y el almuerzo es de 95 euros. Información.

Teléfonos: 677531609 - 928-594942

Email: sonsoles@hotelpalacioico.com