

El Hierro se prepara para ‘Chascar’, el duelo gastronómico que pondrá en el mapa a la cocina herreña

[@Chascarelhierro](https://twitter.com/Chascarelhierro)

La Frontera se dispone a “chascar” de verdad. La Plaza Benito Padrón acogerá los próximos 27 y 28 de marzo la primera edición de **CHASCAR 2026 – El Hierro Duelo Gastronómico**, un evento que nace con vocación de convertirse en cita de referencia para quienes creen en el producto local, la cocina cercana y la dinamización del pequeño comercio insular.

La propuesta combina gastronomía, música, talleres y diálogo en torno al territorio, con un objetivo claro: que en El Hierro se coma, se comparta y se genere economía real a partir de lo que la isla produce.

“Aquí se viene a chascar”: mucho más que comer

El concepto de CHASCAR se condensa en una frase tan sencilla como reconocible en el archipiélago: “aquí se viene a chascar”. No se trata solo de sentarse a la mesa, sino de convertir el acto de comer en una experiencia social que une a cocineros, productores, comercios y público en un mismo espacio, a pie de plaza, en pleno corazón de La Frontera.



El encargado de conducir y dinamizar las dos jornadas será el actor y presentador canario Matías Alonso, con trayectoria en formatos vinculados a la gastronomía, que aportará ritmo, cercanía y narrativa a lo que ocurra en el escenario. A su alrededor, desfilarán cocineros, jurados, artesanos, ponentes y grupos musicales en un programa pensado para que el visitante pueda pasar el día entero entre fogones, charlas y música sin salir de la plaza.

Duelo gastronómico: cuatro cocineros, una isla como despensa

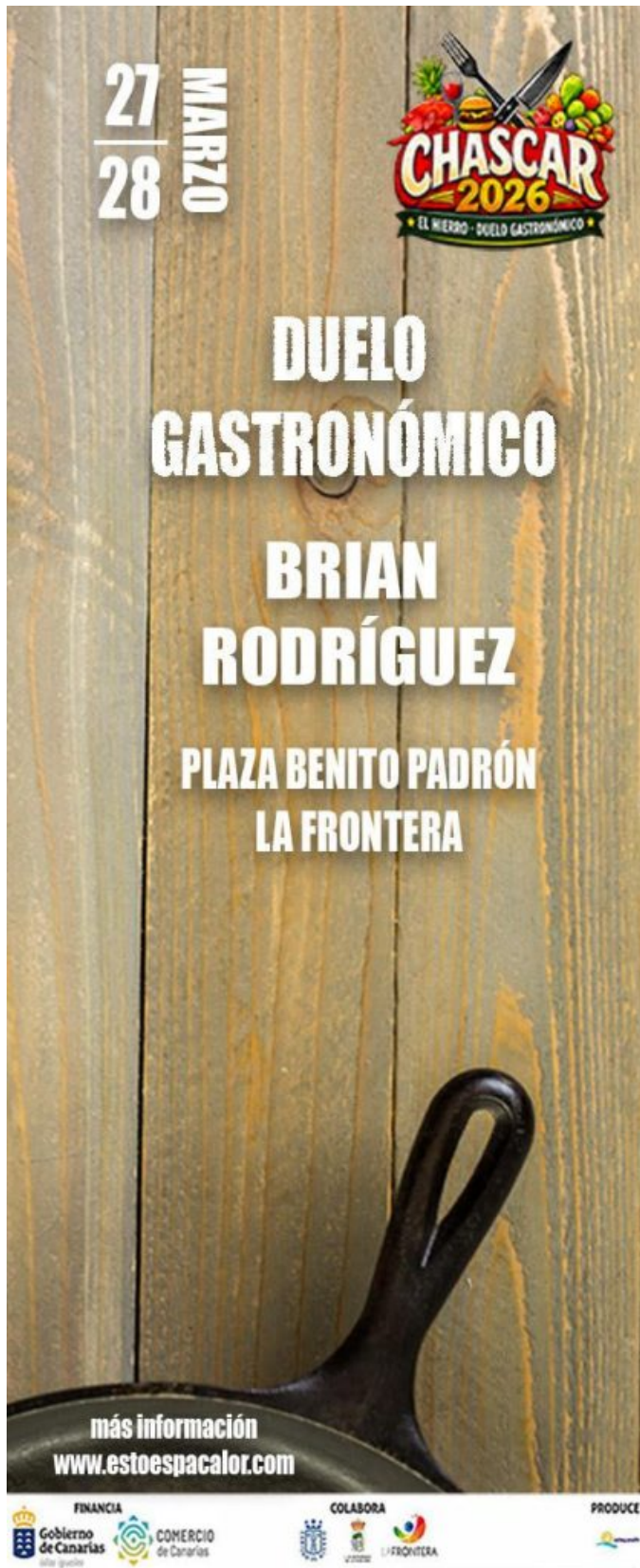
El eje central de CHASCAR 2026 será un duelo gastronómico en formato eliminatoria entre cuatro cocineros herreños, que cocinarán en directo con productos de kilómetro cero, reivindicando la despensa de la isla y su capacidad de reinterpretación contemporánea.

Los protagonistas del duelo serán:

- Brian Rodríguez
- Mónica Guadarrama

- Jenny García
- Yael Alexander

Cada uno presentará sus creaciones ante un jurado que combinará criterio técnico y conocimiento del territorio: Fátima Reboso, Jonay Armas, Emita Padrón y Yuslaidy Hurtado serán quienes tengan la última palabra a la hora de decidir qué propuesta merece avanzar y quién se alza con el duelo gastronómico de esta primera edición. El formato, pensado para el público, permitirá seguir de cerca las elaboraciones, escuchar el relato detrás de cada plato y entender cómo se articula la cocina herreña cuando se pone el foco en el [producto](#) de proximidad.



El 'Concurso de Hamburguesas': el sabor

más popular también compite

CHASCAR también reserva un espacio al formato más popular y transversal: la hamburguesa. El “Concurso de Hamburguesas” reunirá a cuatro establecimientos conocidos por el público herreño:

- Kiosko El Cabo
- Restaurante Zabagu
- Nanys Burger
- Winnit Frontera

Sus propuestas serán evaluadas por un jurado con mirada muy pegada a la calle gastronómica: Jonay y Joana, creadores de contenido del proyecto “Guachinches Modernos”, junto a Severo Zamora, de Brisas de Asabanos. La idea es clara: demostrar que, incluso en un formato aparentemente sencillo, hay margen para el producto local, la creatividad y la identidad insular.

Feria gastronómica, comercio y artesanía: la plaza como mercado vivo

Más allá de los concursos, CHASCAR 2026 se configura como una auténtica feria gastronómica y comercial. Durante las dos jornadas, la Plaza Benito Padrón se convertirá en un mercado vivo con stands de restauración, comercios y artesanía, donde el visitante podrá degustar, comprar y conversar directamente con quienes están detrás de cada propuesta.



Participarán seis establecimientos de restauración y más de 20 comercios y artesanos, que articularán una oferta especialmente atractiva para el arranque de la Semana Santa. La organización subraya que ellos son “el alma del evento”, porque sin el tejido empresarial local no sería posible construir un encuentro que hable de territorio y economía

real. La relación de participantes se difundirá a través del cartel oficial y de las redes del evento, invitando a los asistentes a descubrir nuevas marcas, sabores y proyectos hechos en El Hierro.

Talleres para todas las edades: de los juegos tradicionales al taller gastronómico

CHASCAR se ha diseñado como una cita para todos los públicos, con una programación paralela que complementa el área puramente culinaria. Los más pequeños tendrán su espacio con los “Talleres de Juegos Tradicionales” de Elsa García, una propuesta que recupera formas de jugar anteriores a las videoconsolas y las tablets, reivindicando también la memoria lúdica de la isla.

A ello se suman los talleres gastronómicos y de artesanía creativa de “Como en casa Lila” y “Yuriy Arte”, donde el público podrá experimentar, aprender técnicas y llevarse a casa algo más que un simple recuerdo: la sensación de haber formado parte de un proceso. La idea es que el evento no sea solo algo que se mira, sino algo que se hace y se vive con las manos en la masa.

Sostenibilidad, producto de proximidad y vino herreño

El discurso de CHASCAR 2026 está atravesado por tres ejes: proximidad, sostenibilidad y conocimiento. Por eso, la programación incluye un bloque de charlas en tono cercano a cargo de Sergio Rodríguez, de “Frutas y Verduras Nito”, y de Fabiola Ávila, profesional ambiental especializada en residuos. Se abordarán temas como la producción y el consumo de proximidad, el desperdicio alimentario y la gestión sostenible de los recursos.

27
28 MARZO



DUELO GASTRONÓMICO

MÓNICA
GUADARRAMA

PLAZA BENITO PADRÓN
LA FRONTERA

más información
www.estoespacalor.com



La parte líquida tendrá un protagonismo especial con una experiencia de cata dirigida por Alfredo Hernández, técnico de la D.O. Vinos de El Hierro y especialista en el sector vitivinícola. La cata, con maridaje incluido, permitirá profundizar en el carácter de los vinos herreños, su vínculo

con el paisaje y su papel dentro de la propuesta gastronómica de la isla.

Una mesa para hablar de isla, comercio y futuro

El diálogo también ocupa un lugar destacado en CHASCAR 2026. El evento contará con una “Mesa de Diálogo” moderada por el comunicador Zenaido Hernández, en la que participarán voces representativas del tejido productivo, empresarial e institucional de El Hierro:

- Natalia Quintero (agricultora)
- María Alejandra Hernández (gerente de la Cooperativa de Ganaderos)
- Feliciano López (presidente de APYME El Hierro)
- Mercedes Álvarez (concejal del Ayuntamiento de La Frontera)
- Susana Pérez (concejal de Comercio del Ayuntamiento de La Frontera)
- David Cabrera (consejero del Cabildo de El Hierro)

Esta mesa aspira a ir más allá del titular fácil para abordar, desde diferentes miradas, cómo el comercio local, la restauración, el sector primario y las administraciones pueden caminar alineados en un modelo de desarrollo en el que el producto herreño sea palanca económica, cultural y turística.

Música en directo: la banda sonora de la plaza

Porque no hay fiesta en plaza canaria sin música, CHASCAR 2026 contará con actuaciones en directo que pondrán la banda sonora al ir y venir de platos, copas y conversaciones. Sobre el escenario pasarán Ruperto, Serendipia, Anabell Febles, Rennzo El Selector y Aseres, aportando ritmos y estilos que completan

la experiencia de ocio.

La combinación de cocina en vivo, mercado, talleres, charlas y conciertos dibuja un formato claramente pensado para que el público pueda “hacer ruta” sin salir de la plaza: probar una tapa, asistir a una ponencia, escuchar un concierto, volver a la feria gastronómica y cerrar el día con el duelo gastronómico o el concurso de hamburguesas.

Del plaza a la pantalla: streaming e impacto digital

Uno de los elementos más interesantes de CHASCAR 2026 es su vocación de ir más allá del espacio físico. Parte de la programación se retransmitirá en streaming, permitiendo que quienes no puedan desplazarse a El Hierro sigan los momentos clave del evento. Esta estrategia también refuerza la visibilidad del producto local y de los profesionales participantes.

Además, el encuentro contará con la colaboración de influencers y creadores de contenido gastronómico, que contribuirán a amplificar el alcance de CHASCAR en redes sociales, posicionando la gastronomía herreña en el entorno digital. En un escenario donde la reputación gastronómica se construye también en la pantalla del móvil, esta apuesta por el impacto digital resulta coherente con la ambición del proyecto.

Un evento con vocación de futuro

CHASCAR 2026 nace con la intención de generar actividad económica en la isla, impulsar el comercio local y poner en valor el producto de proximidad, creando oportunidades para empresas, restauradores, artesanos y productores. No es solo una fiesta gastronómica de dos días, sino un laboratorio a cielo abierto donde se prueba cómo la plaza puede convertirse en motor económico y escaparate de identidad.

El evento está financiado por la Dirección General de Comercio y Consumo del Gobierno de Canarias, bajo la marca Comercio de Canarias, y cuenta con la colaboración del Cabildo Insular de El Hierro y el Ayuntamiento de La Frontera.

Una alianza institucional que refuerza la idea de que, cuando se alinean producto local, restauración y comercio, la gastronomía deja de ser únicamente placer para convertirse también en política de territorio.

Melvin Alchemy agita Abama con una cena donde Sergio Fuentes y Yoni Mesa funden alta cocina y coctelería de autor

[@melvinbymartinberasategui](#)

El 4 de abril, Melvin by Martín Berasategui acogerá en Guía de Isora una experiencia gastronómica en la que la cocina de autor y la coctelería creativa dialogarán desde el producto canario, el paisaje atlántico y la complicidad de dos talentos que conocen bien el lenguaje del territorio.

Una experiencia gastronómica diferente en Melvin by Martín Berasategui

No siempre aparece una propuesta capaz de colocar al mismo nivel creativo la cocina y la coctelería sin que una termine haciendo de acompañante de la otra. Eso es, precisamente, lo

que plantea **Melvin Alchemy**, la experiencia que tendrá lugar el próximo 4 de abril de 2026 en **Melvin by Martín Berasategui**, dentro de **Las Terrazas de Abama Suites**, en Guía de Isora. Allí, el chef **Sergio Fuentes** y el bartender **Yoni Mesa** unirán sus mundos en una velada pensada para que cada pase del menú encuentre su reflejo natural en la copa, y para que cada cóctel no funcione como mero maridaje, sino como una extensión del discurso gastronómico.



La cita comenzará a las 19:00 horas en la terraza del Lobby Bar con un aperitivo y un cóctel de bienvenida frente al Atlántico, antes de trasladarse al comedor del restaurante para desarrollar un único pase con plazas limitadas. El precio será de 150 euros por persona, y la experiencia contará también con una opción sin alcohol concebida con la misma lógica, el mismo cuidado y la misma voluntad narrativa. Más que una cena temática, la propuesta aspira a convertirse en una conversación a cuatro manos donde el producto local, la técnica y la sensibilidad de ambos creadores actúan como un mismo idioma.

Melvin, uno de los espacios gastronómicos más sólidos del sur de Tenerife

El lugar elegido no es casual. **Melvin by Martín Berasategui** lleva tiempo consolidado como una de las mesas con más personalidad del sur de Tenerife, no solo por el peso del nombre que lo respalda, sino por la forma en que ha sabido construir una identidad propia dentro del universo gastronómico de Abama. Inaugurado en 2017 en el Social Club de Las Terrazas de Abama Suites, el restaurante ha trabajado desde el principio con una cocina que enlaza el rigor técnico de la tradición vasca con la riqueza de la despensa canaria, haciendo convivir pescados insulares, carnes bien tratadas, arroces, fondos serios y una mirada contemporánea que no necesita levantar la voz para hacerse notar.



Su capacidad para combinar paisaje, servicio y cocina le ha permitido convertirse en un destino gastronómico con entidad propia, reforzado además por reconocimientos recientes de gran proyección internacional.

Ese contexto convierte a **Melvin Alchemy** en algo coherente con el lugar donde sucede: un evento que no busca impresionar a base de artificio, sino aprovechar un escenario ya privilegiado para llevar un poco más lejos una idea que cada vez gana más espacio en la restauración actual, la de construir experiencias globales, completas y bien pensadas, en las que todo lo que ocurre en la mesa y en la copa forma parte de la misma historia.

Sergio Fuentes, cocina de autor con producto canario y técnica precisa

Al frente de los fogones estará **Sergio Fuentes**, un cocinero madrileño nacido en 1989 que encontró su vocación desde muy temprano entre hornos, masas y oficio cotidiano. Formado en la Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, dio un paso decisivo cuando aterrizó en **M.B.**, el dos estrellas Michelin que Martín Berasategui mantiene en Abama junto a Erlantz Gorostiza. Aquel contacto con la alta cocina marcó una dirección que después amplió en Azurmendi, el gran proyecto de Eneko Atxa, donde pudo profundizar en una forma de entender la cocina muy atenta al producto, a la sostenibilidad y al entorno.



Su regreso a Tenerife en 2014 terminó de fijar un vínculo que hoy ya es inseparable de su trayectoria. Primero volvió a M.B. y, años más tarde, se incorporó al equipo de Melvin, donde fue creciendo hasta asumir la jefatura de cocina. Desde ahí ha desarrollado una propuesta donde la técnica contemporánea

convive con un respeto muy claro por la despensa de las islas. Papas de Lanzarote, pimienta de La Palma, mojos ligados a la memoria familiar, pescados canarios y una interpretación elegante de lo cercano forman parte de una cocina que sabe mirar al territorio sin caer en el tópico. En sus platos hay oficio, intención y, sobre todo, una voluntad de explicar el producto local desde un lenguaje actual, reconocible y preciso.

Yoni Mesa y la coctelería de autor con identidad canaria

En la barra estará **Yoni Mesa**, uno de los nombres más sólidos de la coctelería española y una figura que ha contribuido con fuerza a que la mixología canaria empiece a hablar con acento propio y sin complejos. Su trayectoria lo sitúa desde hace años entre los bartenders más respetados del país, pero fue en 2023 cuando alcanzó una visibilidad nacional aún mayor al proclamarse campeón de España de coctelería. Aquel título confirmó algo que en Canarias ya se intuía: que su forma de entender la coctelería no se basa solo en la técnica, sino en la capacidad para convertir ingredientes, paisaje y memoria en una experiencia líquida con identidad.



En su trabajo como head bartender de **Maresía Atlantic Bar**, en Royal Hideaway Corales Beach, ha desarrollado una línea cien por cien kilómetro cero que apuesta por destilados locales, elaboraciones propias e ingredientes seleccionados entre productores de las islas. Esa filosofía, que no usa el territorio como adorno sino como base real del discurso, encaja de manera natural con el planteamiento de **Melvin Alchemy**. La alianza con Sergio Fuentes tiene sentido precisamente por eso: porque ambos entienden que el producto canario no necesita disfraz, sino lectura, respeto y creatividad.

Melvin Alchemy, una cita que confirma la madurez gastronómica de Canarias

La velada del 4 de abril encuentra además un momento especialmente oportuno dentro del calendario. La Semana Santa concentra en Tenerife un importante movimiento de visitantes y un perfil de viajero cada vez más atento a las experiencias que combinan gastronomía, paisaje, descanso y singularidad. En ese contexto, **Abama Resort** se ha convertido en uno de los polos más reconocibles del lujo vacacional en la isla, con un ecosistema donde el bienestar, el golf, la arquitectura del lugar y una potente oferta gastronómica juegan en la misma dirección.



Sin embargo, más allá del atractivo turístico evidente, lo que realmente hace interesante una propuesta como **Melvin Alchemy** es el mensaje que deja sobre la madurez del panorama culinario canario. Durante demasiado tiempo, cocina y coctelería caminaron por carriles paralelos, como si pertenecieran a

mundos distintos dentro de una misma experiencia.

Hoy, cuando un chef formado en algunas de las casas más importantes del país decide que las papas, las especias y los sabores insulares merecen ocupar el centro del relato, y cuando un bartender de referencia construye su universo creativo desde destilados y productos de las islas, la señal es bastante clara: Canarias no solo tiene materia prima y talento, también tiene discurso. Y cuando ese discurso se expresa con coherencia, frente al Atlántico y sin imposturas, suceden noches como esta.

Cinco quesos canarios buscarán en Salón Gourmets 2026 el título al mejor de España

La excelencia quesera de Canarias vuelve a hacerse notar fuera de las islas. Cinco elaboraciones del Archipiélago han logrado situarse entre los cien mejores quesos de España y competirán en la gran final del campeonato **GourmetQuesos 2026**, que se celebrará el próximo **13 de abril** en Madrid, dentro del **39 [Salón Gourmets](#)**, programado del **13 al 16 de abril en IFEMA**. La noticia vuelve a colocar al queso canario en el escaparate nacional de mayor prestigio para el producto gourmet y refuerza el peso de las islas en uno de los concursos más exigentes del sector.



No se trata de una clasificación menor. En esta edición del certamen se presentaron **801 quesos de toda España** y solo **100** alcanzaron la fase final después de una intensa selección previa celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Allí, un jurado integrado por **65 especialistas** evaluó las muestras durante dos jornadas de cata, mientras que en [la final](#) será un panel de **40 expertos** el encargado de escoger los mejores de cada categoría antes de decidir cuál se alza con el título absoluto.

Los cinco quesos canarios finalistas en GourmetQuesos 2026

La representación de Canarias en esta edición reúne a elaboradores de **Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma**, una fotografía muy clara del excelente momento que vive el sector quesero del Archipiélago. Los quesos finalistas son **Don Nicolás**, de **Finca de Uga** (Lanzarote), en la categoría **Vaca curado leche pasteurizada**; **Pajonales curado** y **Media flor semicurado**, de **Manuel Hernández Bolaños** (Gran Canaria), en las categorías **Cabra curado leche cruda** y **Mezcla semicurado**; **Añejo mezcla vaca/cabra con gofio**, de **Quesería Montesdeoca**

(Tenerife), en **Mezcla curado**; y **Queso Las Cuevas**, de **Félix Alberto Gil de Rodríguez** (La Palma), en la categoría de **Ahumados**.



Cada una de estas piezas cuenta algo más que una receta bien ejecutada. Habla del territorio, del pastoreo, de la leche, del clima y del pulso de unas queserías que han sabido conservar la tradición sin renunciar al rigor técnico. Porque en Canarias el queso no es un simple acompañante en la mesa. Es cultura alimentaria, es economía rural y es, además, una de las expresiones más serias de identidad gastronómica que tienen las islas.

El queso canario consolida su prestigio nacional

La presencia de cinco quesos isleños entre los finalistas confirma la consistencia de un sector que lleva años ganando respeto en concursos nacionales e internacionales. Desde el Gobierno de Canarias se ha subrayado que este resultado

evidencia el peso del Archipiélago dentro del panorama quesero español y reconoce el trabajo de ganaderos, maestros queseros y familias que siguen sosteniendo una tradición decisiva para el sector agroalimentario canario.



Hay algo especialmente valioso en este nuevo reconocimiento. Mientras muchas veces la conversación gastronómica gira alrededor de cocineros, restaurantes y tendencias, el queso devuelve la mirada al origen, al campo y a quienes transforman la materia prima con paciencia y conocimiento. En ese sentido, estos cinco finalistas no solo aspiran a un premio. También defienden un modo de hacer las cosas que sigue teniendo en la autenticidad su mayor fortaleza.

Salón Gourmets 2026, una gran vitrina para el queso de Canarias

La final de GourmetQuesos tendrá lugar durante el **39 Salón Gourmets**, la gran feria profesional de alimentación y bebidas de calidad que volverá a reunir en Madrid a productores, distribuidores, compradores y especialistas del sector. La edición de 2026 se celebrará entre el **13 y el 16 de abril** en **IFEMA Madrid**, consolidando una vez más este encuentro como una

de las grandes plataformas comerciales y de proyección para los productos gourmet españoles.



Para Canarias, estar ahí con cinco quesos en la final no es solo una buena noticia. Es también una declaración de nivel. Porque cuando el queso canario entra en competición en este tipo de escenarios, no llega a ver qué pasa.

Llega a jugar en serio. Y, visto lo visto, más de uno en la península haría bien en ir afilando el cuchillo y preparando el paladar.

Kentia Gourmet Club reunió a Peppe Pantano, Henry Matamoros e Iván Monreal en una gran cena a cuatro manos en Lanzarote

[@KentiaGourmetClub](#)

Kentia Gourmet Club, restaurante del [hotel La Isla y el Mar](#) en Puerto del Carmen, acogió una cena a cuatro manos que reunió al chef siciliano Giuseppe “Peppe” Pantano, al chef ejecutivo Henry Matamoros y al sumiller Iván Monreal en una velada donde la cocina mediterránea y el producto lanzaroteño encontraron un lenguaje común.

Hay cenas que se disfrutan y hay otras que, además, dejan memoria. La celebrada el pasado **viernes 20 de marzo de 2026**, a las 20:00 horas, en [Kentia Gourmet Club](#), el espacio gastronómico de **Aylanz Hospitality Group** en Puerto del Carmen, pertenece sin duda a esa segunda categoría.



No fue solo una propuesta de alto nivel ni una cita pensada para amantes del buen comer. Fue, más bien, un ejercicio de cocina con relato, una noche donde dos cocineros de perfiles muy distintos lograron entenderse desde el plato sin perder personalidad. De un lado, **Giuseppe “Peppe” Pantano**, cocinero siciliano con proyección internacional y reconocido como embajador de la cocina mediterránea por instituciones vinculadas a la UNESCO.

Del otro, **Henry Matamoros**, chef ejecutivo de Kentia, cuya línea culinaria ha ido consolidando una identidad propia en Lanzarote, apoyada en el producto local, la sensibilidad contemporánea y una lectura muy consciente del territorio.



En medio de ambos, y dando coherencia líquida a toda la experiencia, estuvo Iván Monreal, jefe de Alimentos y Bebidas del restaurante y responsable de un maridaje de vinos italianos diseñado con precisión, criterio y oficio.

El resultado no fue una sucesión de [platos brillantes](#), sino algo bastante más valioso: una cena donde **Sicilia y Lanzarote se encontraron en la misma mesa** sin competir, sin imposturas y sin necesidad de levantar la voz.

Un menú degustación donde cada chef defendió su voz

Lo más interesante del menú degustación fue que nunca intentó uniformar estilos. Al contrario, permitió que cada chef hablara con claridad y que el comensal entendiera desde el primer momento quién estaba detrás de cada plato. **Pantano llevó Sicilia a la mesa** con naturalidad, apoyándose en referencias reconocibles, pero sin caer en la postal fácil.

Matamoros respondió desde Lanzarote con una cocina de mayor contención expresiva, aunque muy conectada con el paisaje, el producto y el carácter de la isla. El recorrido comenzó con unos aperitivos y fue creciendo de forma ordenada hasta cerrar con dos postres que resumieron muy bien el tono general de la velada. Entre los platos firmados por Pantano destacó el **carpaccio de atún con menta, aceto y AOVE aromatizado**, una apertura limpia, fresca y elegante, casi una declaración de principios mediterránea.



Después llegaron las **crepes de porcini con bechamel de parmesano**, de aroma profundo y textura amable, uno de esos platos que remiten de inmediato a la tradición italiana bien entendida. Más adelante apareció la **busiata amatriciana**, seguramente el plato con mayor carga identitaria de su parte del menú. La pasta artesanal originaria de Trapani, ligada al uso del *buso* para darle su forma en espiral, se presentó con panceta ahumada, cebolla y albahaca fresca en una versión resuelta con inteligencia. Había memoria, había técnica y, sobre todo, había un cocinero que sabía exactamente de dónde venía su discurso culinario.

Henry Matamoros y su equipo respondieron con una cocina atlántica, limpia y bien

anclada al territorio

Cuando tomó el relevo **Henry Matamoros**, la cena cambió de acento sin perder coherencia. Si Pantano había desplegado una cocina de evocación mediterránea, el chef de Kentia respondió con una lectura más atlántica, más volcánica y, en cierto modo, más ligada al pulso inmediato de Lanzarote. La **lubina con mandarina y tirabeques** fue uno de esos platos que no necesitan estridencias para dejar huella.



El pescado apareció tratado con delicadeza, sostenido por el punto cítrico de la mandarina y por la frescura verde de los tirabeques, en una composición donde el mar se sintió presente sin excesos ni adornos

superfluos.

Después llegó el **cochinillo con coliflor, manzana, cardamomo y Listán Negro**, probablemente uno de los momentos más sólidos de toda la noche. Ahí Matamoros construyó un plato con capas, equilibrando lo carnoso, lo especiado, lo vegetal y esa referencia insular que introduce la variedad tinta más emblemática de Lanzarote. Fue una propuesta con carácter, pensada desde el territorio y resuelta con seguridad.

Para el cierre dulce, **Pantano presentó su cannolo siciliano con ricotta, naranja y guiño al tiramisú**, mientras que **Matamoros puso el broche con unos petit fours** coherentes con la identidad de Kentia: cuidados, precisos y sin exceso de azúcar narrativa, que eso también se agradece. El menú degustación tuvo un precio de **79 euros por persona**, IGIC incluido, mientras que el **maridaje opcional de vinos italianos** se ofreció por **55 euros**, también con IGIC incluido.

Peppe Pantano, un cocinero que entiende la cocina como patrimonio cultural

[@Mr.PeppegoldenChef](#)

Giuseppe Pantano, conocido internacionalmente como **“Mr. Peppe – Golden Chef”**, no encaja en la figura del chef invitado que llega, cocina y se marcha dejando solo una foto para el recuerdo. Su trayectoria está más cerca de la de un **embajador culinario** que utiliza la cocina como herramienta de transmisión cultural.

Siciliano de origen y mediterráneo por convicción, ha dedicado buena parte de su carrera a defender y divulgar un patrimonio gastronómico que la **UNESCO reconoció en 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**. Esa condición no es un título decorativo en su caso, sino una línea de trabajo visible tanto en su carrera como en su manera de cocinar. Ha sido distinguido con reconocimientos como el título de **“Golden Chef**

a cinco estrellas” por la academia SANAZ&SANIA en Teherán y el **Ananas d’Oro** del Grand Hotel Djibloho de Guinea Ecuatorial, además de otras distinciones recibidas de instituciones vinculadas al ámbito cultural y gastronómico internacional.





También ha desarrollado una faceta formativa con proyección global, algo que volvió a ponerse de manifiesto durante el **Young Chef Olympiad 2026**, celebrado en India del 1 al 6 de febrero, donde participó como mentor y chef técnico. Esa combinación de cocina, pedagogía y diplomacia gastronómica explica bien el peso de su presencia en Kentia.

No llegó a Lanzarote como una firma exótica ni como una celebridad de paso, sino como un profesional que entiende que la cocina debe emocionar, sí, pero también **contar quiénes somos, qué comemos y por qué importa conservar esa memoria.**

Iván Monreal convirtió el maridaje en una parte esencial del relato

[@IvanMonreal](#)

En una cena de estas características, el vino no podía quedar relegado al papel de acompañante correcto. Necesitaba integrarse de verdad en la experiencia, y ahí la figura de **Iván Monreal** resultó determinante. Como **jefe de Alimentos y Bebidas de Kentia Gourmet Club**, y además como uno de los sumilleres más reconocidos del panorama nacional, Monreal asumió el maridaje no como una sucesión de elecciones técnicas, sino como un relato paralelo a lo que ocurría en cocina.



Su currículum avala de sobra esa autoridad: **subcampeón de España del Concurso Nacional de Sumilleres en 2021, bicampeón de Canarias en 2022 y 2023, ganador del Ruinart Sommelier Challenge, situado en el Top 100 Sommeliers de España 2024 y Certified Sommelier** por la Court of Master Sommeliers, ha desarrollado además parte de su carrera en restaurantes con estrellas Michelin de Alemania, Austria, Francia, Italia y España.

A eso se suma su rol como **embajador de los vinos de Canarias**, una distinción especialmente significativa cuando se trabaja desde una isla con tanta personalidad vitivinícola como Lanzarote. En esta ocasión, Monreal eligió una cuidada selección de **vinos italianos** pensada para potenciar cada pase del menú y reforzar el diálogo entre Sicilia y la isla conejera.

Quien conozca su trabajo sabe que ahí reside una de sus grandes fortalezas: entender que el maridaje no debe rellenar silencios, sino **dar profundidad a la cena**, ordenar la

experiencia y elevarla con discreción. Dicho en román paladino, cuando el vino está bien pensado, la mesa habla mejor.

Kentia Gourmet Club confirma su lugar entre las referencias gastronómicas de Lanzarote

Con esta cita, **Kentia Gourmet Club** vuelve a reforzar una idea que en Lanzarote se percibe cada vez con más nitidez: la isla no solo ofrece paisajes memorables, sino también una escena gastronómica capaz de sostener propuestas serias, sofisticadas y con identidad propia. Situado en la **calle Reina Sofía, 23, en Puerto del Carmen**, dentro de **Aylanz Hospitality Group**, el restaurante ha sabido construir una propuesta donde el fine dining no se entiende como un simple ejercicio de elegancia, sino como una forma de traducir el territorio, la memoria y el intercambio cultural a una experiencia completa.





Bajo la dirección de Henry Matamoros, Kentia ha desarrollado una cocina que dialoga con el producto local y con la historia de las dos orillas del Atlántico, generando una personalidad culinaria que resulta reconocible y competitiva.

No es casual que el establecimiento haya obtenido el **Travelers' Choice 2025 de Tripadvisor**, respaldado por más de **520 reseñas** que destacan tanto la calidad del menú degustación como el nivel del servicio y la puesta en escena. Además del servicio de cena, el restaurante ofrece **catas de vino en terraza**, masterclass de coctelería y eventos privados a medida, completando así una oferta que entiende la hospitalidad como una experiencia global.

Lo sucedido el pasado 20 de marzo importa porque confirma, una vez más, que **Lanzarote y Canarias ya juegan en una liga gastronómica cada vez más seria.**

Y cuando un chef siciliano de proyección internacional, un cocinero que trabaja desde el volcán con identidad propia y un sumiller de este nivel coinciden en una misma noche, el mensaje queda bastante claro: aquí ya no se viene solo a mirar el paisaje; aquí también se viene a sentarse y escuchar lo que el plato tiene que decir.

Alimentaria 2026: Canarias se presenta en Barcelona con producto, relato y ambición de mercado

El Archipiélago acude a la gran feria agroalimentaria con una propuesta que busca abrir negocio, reforzar la presencia

exterior de sus elaboraciones ecológicas y de calidad diferenciada, y demostrar que detrás del producto canario hay mucho más que una buena foto.

Canarias vuelve a situarse estos días en el gran escaparate profesional de la alimentación, la hostelería y la restauración con una idea cada vez más clara: el producto local ya no puede viajar solo como símbolo identitario, también tiene que hacerlo como argumento comercial. Esa es, en realidad, una de las claves de la presencia canaria en Alimentaria 2026, la gran cita que reúne en Barcelona a miles de empresas, compradores y profesionales de la cadena alimentaria.



El Archipiélago aterriza en este escenario de alto voltaje empresarial a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de Gestión del Medio Rural de Canarias, con el objetivo de promocionar sus producciones ecológicas, sus alimentos de calidad diferenciada y, sobre todo, de abrir nuevas puertas de comercialización para un sector que necesita

vender mejor fuera sin dejar de defender lo que es.

La dimensión del encuentro explica bien la importancia del movimiento: Alimentaria+Hostelco celebra este año su 50 aniversario, se desarrolla del 23 al 26 de marzo en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona y prevé reunir a 3.300 empresas de 70 países y a más de 110.000 visitantes profesionales.

El enfoque canario tiene sentido. En una feria de este tamaño, donde todo compite por atención, agenda y cuota de mercado, no basta con exhibir singularidad; hay que traducirla en oportunidad. Por eso la presencia institucional no debería leerse como un simple gesto de acompañamiento, sino como una maniobra de posicionamiento económico.

Vinos, quesos, gofios, conservas, sales, aloe vera, productos frescos, elaboraciones ecológicas y referencias transformadas del Archipiélago encuentran aquí un terreno donde el relato cuenta, sí, pero donde manda la capacidad de cerrar contactos útiles.

Alimentaria no funciona como un museo del gusto, sino como una enorme maquinaria de negocio.



La propia organización ha invitado, junto al ICEX, a 1.500 grandes compradores e importadores de 100 países y a otros 1.200 compradores nacionales, con la previsión de superar las 14.500 reuniones comerciales.

Dicho de forma menos diplomática: quien va a Barcelona solo a hacerse una foto vuelve con una acreditación colgada al cuello; quien va con estrategia puede volver con mercado.

En ese tablero, el trabajo del ICCA y de GMR Canarias adquiere una importancia evidente. El primero pone el acento en la producción ecológica y en el valor de los sellos de calidad diferenciada, herramientas cada vez más decisivas para competir en segmentos donde el consumidor y el comprador profesional exigen trazabilidad, autenticidad y coherencia.

La segunda aporta músculo de promoción y continuidad a una agenda exterior que en los últimos meses ha ido enlazando citas clave para proyectar el producto agroalimentario del

Archipiélago fuera de las Islas. No es casualidad. El [Gobierno canario](#) viene insistiendo este año en vincular promoción, identidad y comercialización como una forma de reforzar al sector primario y convertirlo en una pieza real de desarrollo económico.

Además, el contexto del salón favorece precisamente ese discurso. Alimentaria 2026 ha reforzado su peso internacional, su mirada al [Canal Horeca](#) y su dimensión especializada, con espacios centrados en innovación, sostenibilidad, restauración y producto ecológico. En ese ecosistema encaja bien la apuesta canaria por una oferta que combina singularidad geográfica y vocación profesional.

La feria incorpora este año la Ruta Eco y sitúa el salón Organic Foods en el pabellón 5, con La Plaza Eco como punto de encuentro para conferencias y networking del sector ecológico, una circunstancia especialmente interesante para aquellas empresas isleñas que acuden con catálogo agroecológico o con producciones de perfil diferenciado.

Canarias, en ese marco, no vende únicamente alimentos: vende territorio, biodiversidad, saber hacer, dificultad productiva y una manera concreta de entender el valor del origen.



Hay, además, otro elemento que conviene no perder de vista. En este tipo de encuentros, el éxito no se mide solo por el volumen de visitantes que pasa delante de un expositor, sino por la calidad de las conversaciones que se generan detrás del mostrador. Y ahí el producto canario tiene una baza fuerte cuando está bien contado.

Porque una botella de vino volcánico, un queso insular, un gofio bien presentado o una sal marina con trazabilidad no compiten solo por sabor o por exotismo.

Compiten por historia, por paisaje, por rareza, por identidad y también por capacidad de integrarse en cartas, lineales y canales especializados que buscan algo distinto sin renunciar

a la regularidad. Esa es la frontera delicada en la que hoy se mueve Canarias: lograr que su diferencia no se quede en un gesto romántico, sino que se convierta en una propuesta sólida y comercialmente útil.

La presencia del consejero Narvay Quintero en la apertura del certamen da a esa estrategia una lectura política clara. El mensaje que se intenta trasladar es que el sector primario y la industria agroalimentaria de las Islas no deben limitarse al consumo interior ni a la postal turística, sino aspirar a una presencia más estable en redes de distribución y comercialización nacionales e internacionales.

Ahora bien, más allá del discurso institucional, la verdadera prueba está en otra parte: en la capacidad de las empresas para convertir la visibilidad en pedidos, los contactos en acuerdos y el interés inicial en relaciones comerciales sostenidas. Porque la feria puede abrir la puerta, pero luego hay que saber cruzarla.

Eso explica también por qué este viaje a Barcelona tiene un valor que va más allá de los cuatro días de salón. Alimentaria ofrece una fotografía muy precisa de hacia dónde se mueve el mercado: más innovación, más internacionalización, más exigencia logística, más atención a la sostenibilidad y más necesidad de diferenciarse con fundamentos.



Si Canarias quiere ganar espacio en ese escenario, debe jugar con sus mejores cartas, pero también con una estructura capaz de responder. La identidad sola ya no basta; la calidad sola tampoco. Hace falta continuidad, acompañamiento comercial, capacidad de suministro y un relato que no suene a tópico. Cuando esas piezas encajan, el producto canario deja de ser una curiosidad insular y empieza a ocupar el sitio que le corresponde en las conversaciones serias del negocio alimentario.

Al final, lo que se pone sobre la mesa en Alimentaria 2026 no es solo una colección de productos del Archipiélago, sino una manera de entender la despensa canaria como activo económico, cultural y estratégico. Y esa lectura sí merece atención.

Porque detrás de cada queso, cada vino, cada conserva, cada sal o cada elaboración ecológica hay agricultores, ganaderos, pescadores, transformadores y pequeñas empresas que no viven de los adjetivos, sino de vender.

El gran reto, por tanto, no es que Canarias guste, que suele

gustar; el gran reto es que Canarias se quede. Y en una feria como esta, quedarse significa entrar en el mapa mental -y comercial- de quienes deciden qué se compra, qué se sirve y qué se distribuye mañana.

Hablan los expertos: Lourdes Fernández y el Cráter que cambió el vino de Tenerife

En Canarias, el vino dejó de ser un asunto de casa para convertirse en un relato con técnica, territorio y nombre propio. Si hay una figura que aparece cada vez que se habla de esa transformación -silenciosa, constante y con resultados medibles- es **Lourdes Fernández**. Farmacéutica de formación, se acercó al mundo del vino casi por casualidad profesional: en la botica, los vecinos le preguntaban más por la “salud” de sus vinos que por la suya.





A partir de ahí, lo que nació como curiosidad se convirtió en vocación: formación, enología y una mirada que, con el tiempo, acabaría siendo clave en la **profesionalización del vino canario**. No es un detalle menor: durante décadas, gran parte del vino del archipiélago vivió entre lo doméstico y el granel, con enorme valor cultural, sí, pero con poco músculo para competir en un mercado que exige precisión, trazabilidad y estilo.

Lourdes entendió pronto que el futuro no iba a llegar por inspiración divina, sino por método: **viñedo** mejor trabajado, decisiones en **bodega** con criterio, y una identidad que no pidiera permiso para ser distinta. En Tenerife, ese enfoque encontró un escenario perfecto: suelos jóvenes, clima atlántico y una viticultura que, bien contada, podía dejar de ser “curiosidad” para convertirse en referencia.

D.O. Tacoronte-Acentejo: del granel a la botella con apellidos

La trayectoria de **Lourdes Fernández** está ligada a un punto de inflexión histórico: la **D.O. Tacoronte-Acentejo**, reconocida como **la primera Denominación de Origen creada en Canarias (1992)**. En ese proceso, su papel fue estructural: participó en la etapa de consolidación del consejo regulador y durante años estuvo al frente de una presidencia que ayudó a cambiar el guion del vino tinerfeño: pasar del volumen a la identidad, del “vino de la casa” al vino que se firma con origen, variedad y estilo.



Ese salto no ocurre con discursos bonitos: ocurre con viticultores acompañados, con normas claras, con bodegas empujadas a embotellar mejor, y con un trabajo de territorio que se defiende cuando toca. En paralelo, iniciativas como el

Plan Vitivinícola Insular de Tenerife sirvieron para ordenar una realidad compleja: minifundio, diversidad varietal, viticultura heroica en muchas parcelas y una necesidad evidente de profesionalizar sin perder alma.

Lo interesante es que Lourdes no plantea la modernización como maquillaje: la plantea como herramienta para que el **vino canario** sea leído en el mundo con el respeto que merece. En otras palabras: menos azar y más decisión; menos “salió así” y más “está hecho así”.

Bodegas Cráter: suelos volcánicos, producciones limitadas y mirada atlántica

Esa misma filosofía se entiende con claridad en **Bodegas Cráter**, proyecto que lidera en el eje **El Sauzal-Tacoronte**, con un grupo de socios unido por sensibilidad de terruño y por una idea muy concreta del vino: que el paisaje también se bebe. Nacida a finales de los noventa, la bodega trabaja viñedos sobre suelos volcánicos, con producciones contenidas y un compromiso serio con prácticas de **viticultura integrada y sostenibilidad**; además, en finca se han explorado enfoques como la biodinámica para profundizar en el vínculo entre planta, suelo y entorno.



En la copa, el relato se traduce en variedades que explican Tenerife sin disfraz: **Listán Negro, Negramoll y Malvasía**, a menudo acompañadas por otras uvas locales, con vinos donde el Atlántico se nota en la frescura y el territorio aparece en esa tensión mineral tan característica. Hablar con Lourdes Fernández es, por tanto, asomarse a más de tres décadas de evolución real del **vino canario contemporáneo**: defensa del pequeño viticultor, construcción de prestigio y proyección hacia fuera sin perder el norte (ni el norte de la isla).

En esta entrega de “**Hablan los expertos**”, le pedimos a Lourdes que, desde su experiencia, recomiende vinos personales para

entender no solo lo que se bebe hoy en Canarias, sino hacia dónde puede caminar su paisaje enológico en los próximos años.

Los vinos de Lourdes Fernández

**MAGMA de Cráter (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)**

[@BodegasCrater](#)



[Magma de Cráter](#) es la cara más intensa y profunda del proyecto de Lourdes en **Tacoronte-Acentejo**. Un tinto de **Negramoll y Syrah** de laderas volcánicas, con crianza en roble francés, que busca complejidad sin perder el acento atlántico. En copa muestra **fruta negra madura**, especias, notas balsámicas y un fondo mineral muy marcado. En boca es estructurado y sabroso, de tanino dulce y final largo, ideal para carnes rojas, guisos y quesos curados.

CRÁTER (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



Cráter tinto encarna la elegancia fresca de Tacoronte-Acentejo. Nacido de **Listán Negro y Negramoll** sobre suelos volcánicos, ofrece fruta roja y negra madura, toques florales, especias y un eco ahumado/mineral. En boca destaca por su frescura, tanino pulido y un final que invita a seguir bebiendo. Es el vino que mejor resume la filosofía de la bodega y su vocación gastronómica.

CRÁTER blanco (blanco con crianza sobre lías, Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



El blanco de Cráter ofrece una interpretación marina y volcánica del norte de **Tenerife**. Elaborado con variedades locales y afinado sobre lías, despliega aromas de fruta

blanca, cítricos y flores, envueltos en un delicado matiz salino. En boca se muestra untuoso, pero al mismo tiempo tenso y fresco gracias a una acidez viva que le aporta equilibrio y recorrido. Es un **vino** muy versátil en la mesa, especialmente acertado con pescados, mariscos y quesos de cabra semicurados.

Marqués de Riscal (tinto, Rioja)

[@MarquésdeRiscal](#)



[Marqués de Riscal](#) representa uno de los grandes clásicos de [Rioja](#) y una referencia reconocible en la historia contemporánea del vino español. Con predominio de Tempranillo y crianza en roble, ofrece un perfil aromático de fruta roja madura, vainilla, especias dulces y finos tostados. En boca se muestra equilibrado, de estructura media, tanino amable y una acidez bien integrada que aporta frescura y continuidad. Es un vino versátil y fiable en la mesa, especialmente acertado con asados, embutidos y cocina tradicional.

Pago de Capellanes (tinto, Ribera del Duero)

[@Pago de Capellanes](#)



[Pago de Capellanes](#) ofrece una expresión seria y bien definida de **Tempranillo en Ribera del Duero**. Es un tinto de notable concentración y estructura, con una nariz dominada por fruta negra, regaliz, apuntes balsámicos y sutiles notas de cacao ligadas a la crianza. En **boca** se muestra amplio, con tanino firme pero pulido, buena profundidad y una longitud destacable. Es un vino que acompaña especialmente bien carnes a la brasa, caza menor y platos de cuchara con fondo y contundencia.

Guitian (blanco, Godello)



[Guitián](#) dibuja una de esas expresiones de Godello donde frescura y solidez caminan de la mano. Desde Valdeorras, entrega aromas de fruta blanca madura, cítricos y un nítido componente mineral, con recuerdos de lías que aparecen bien ensamblados. En [boca](#) tiene textura glicérica, buena tensión y un paso equilibrado que apunta también a una interesante evolución en botella. En la mesa funciona muy bien con mariscos, pescados al horno y arroces de perfil marinero.

Tabaqueros (blanco, Malvasía, La Palma)



Tabaqueros, de [Bodegas Los Llanos Negros](#) recoge con acierto la personalidad aromática de la **Malvasía volcánica palmera**. En nariz se distingue por sus notas de flores blancas, miel, fruta de hueso y cítricos, sobre un fondo mineral, volcánico y ligeramente salino que refuerza su identidad insular. En boca combina volumen y frescura, con una acidez bien resuelta que sostiene un blanco de carácter, expresivo y con muy buena

presencia en la mesa. Encuentra un **maridaje** especialmente acertado con quesos de cabra palmeros, pescados al horno y platos con delicados toques ahumados.

Palo Blanco – Envínate (blanco, Valle de La Orotava, Tenerife)



PRODUCT OF SPAIN
VITICULTORES FLORENCIO LABRADOR Y
ENVINATE

Palo Blanco



Vinos Atlánticos
Blanco / White

ALC. 14.5% VOL.

Envinato
Embottled by Envinato S.L.
Rta 1730 - J.F.C.

750 ML

[@Envínate](#)

Palo Blanco, de [Envínate](#), figura entre las interpretaciones más precisas y vibrantes del blanco volcánico de Tenerife. Elaborado con Listán Blanco procedente de viñas viejas conducidas en cordón trenzado, despliega notas de fruta blanca, cítricos, flores secas y una mineralidad de perfil casi salino que habla con claridad de su origen. En boca es tenso, lineal y muy largo, sostenido por una acidez marcada que le aporta nervio, profundidad y una gran capacidad gastronómica. Encuentra un encaje especialmente afinado en cocinas marinas de alta precisión y en elaboraciones vegetales de temporada.

La elección de Lourdes Fernández dibuja un mapa de vinos donde conviven solvencia, identidad y placer de beber. No hay aquí recomendaciones hechas para impresionar por el nombre, sino botellas elegidas desde el conocimiento y desde una sensibilidad que entiende que la calidad no siempre necesita alzar la voz. En ese recorrido, los vinos de Bodega Cráter aparecen con absoluta naturalidad, casi como una parada obligada. No por cuota local ni por guiño fácil, sino porque cuando el origen está bien interpretado y el vino habla con claridad de su paisaje, lo raro habría sido no encontrarlos en la lista.

Una Estrella para Casa Tomás: humo, millo y memoria

En El Portezuelo, Tegueste, la brisa de los alisios baja con una calma de cronista viejo, de los que no necesitan efectos especiales ni retoques para contar bien una historia. Allí, en 1977, Casa Tomás echó a andar sin pretensión de leyenda: se hizo para dar de comer, punto.

Verísima García y Tomás Galván pusieron una mesa larga, encendieron la cocina y dejaron que el lugar hablara con el lenguaje más convincente de todos: el del fuego lento, la sazón y el apetito bien resuelto. Con el paso de los años, mientras la gastronomía aprendía a vestirse de etiquetas, relatos brillantes y vajillas con complejo de joyería, este bodegón siguió a lo suyo: **papas, costillas y piñas de millo, mojo verde, vino del año** y una sala donde nadie viene a ser visto, porque aquí el plato manda más que la pose. Y es justamente en esa fidelidad donde aparece la pregunta que sostiene esta serie: cómo se cuenta, con palabras de hoy, una grandeza que lleva décadas ocurriendo sin maquillaje.



La respuesta no pasa por cambiar el mantel ni por disfrazar el caldero, sino por mirar de frente lo que siempre estuvo ahí: una técnica silenciosa, un territorio servido con naturalidad y una memoria popular que ha ido pasando de mesa en mesa.

Esta primera entrega entra en el arranque de esa historia: el contexto, el plato y la razón por la que ***“ir a Casa Tomás”***

dejó de ser un simple plan para convertirse en una costumbre insular con peso propio.

De bodegón de carretera a refugio de mesa larga

A finales de los setenta, **El Portezuelo** era más un lugar de paso que un destino marcado en el mapa gastronómico. Se cruzaba entre la **Tegueste** agrícola y **La Laguna** universitaria, y en ese trayecto hacía falta una casa de comida de las de verdad: horarios reales, cocina encendida, raciones generosas y una promesa tácita que no necesitaba escribirse en la puerta.



Este **bodegón** ocupó ese hueco con la lógica práctica de la isla: aquí se viene a comer bien, a llenar el estómago y a salir con la sensación de que el día ha quedado en su sitio. El comedor se fue definiendo desde el principio sin artificios: paredes sencillas, mesas robustas, sillas que crujen y ese calendario inevitable que recuerda que el tiempo pasa, pero el **hambre** vuelve con puntualidad religiosa.

Poco a poco, la sala empezó a reunir un

retrato muy reconocible de Tenerife: agricultores que bajaban de la faena, estudiantes con el bolsillo justo, familias enteras y clientes que llegaban recomendados por alguien que sabía lo que decía.

En este tipo de casas hay un pacto silencioso que no falla: basta con un servicio cercano, un ritmo natural y una cocina que responda. Lo demás sobra. **Casa Tomás** fue ocupando ese lugar sin necesidad de explicarse demasiado. Y así, casi sin anunciarlo, quedó fijada una de sus mayores virtudes: la sensación de refugio. No la que da la decoración, sino la que construyen el trato, la comida y la certeza de que allí dentro las cosas siguen teniendo un orden reconocible.

El caldero como manifiesto: costillas, papas y piñas de millo

El plato que terminó marcando el pulso de la casa no salió de una epifanía creativa ni de una moda pasajera. Nació de la economía doméstica y de la inteligencia campesina: **papas, costillas y piñas de millo**, todo guisado en el mismo caldero.

La sal conservaba y daba carácter; la **papa** aportaba cuerpo, almidón y ternura; **el millo**, dulzor y textura. No hacía falta más para levantar una fórmula tan humilde como impecable. En cocina, el proceso tiene algo de En cocina, el proceso tiene algo de rito doméstico: primero se trabajan **las costillas** hasta que ceden, luego entran las piñas troceadas y al final se suman las papas para empaparse de un caldo espeso que rara vez protagoniza la conversación, aunque sostiene todo lo demás.



Nada en ese orden es casual. Ahí no hay improvisación pintoresca, sino conocimiento acumulado. El **mojo verde** entra en escena como remate fresco y necesario: cilantro, ajo, aceite y vinagre, con la sal en su sitio, sin artificios ni rodeos. Y tampoco hay emplatado de laboratorio, porque el verdadero centro del plato no está en la vajilla, sino en la mesa compartida: una fuente humeante, pan que aparece sin pedir permiso, dedos que se manchan y conversaciones que se alargan.

Por eso conviene tomarse en serio lo que muchos despachan como “comida simple”. Aquí hay precisión: puntos, tiempos,

equilibrio, temperatura y una coherencia que convierte lo cotidiano en una forma de excelencia. Lo notable, precisamente, es que no se subraya. Se sirve.

La liturgia de “ir a Casa Tomás”

Con el tiempo, “ir a Casa Tomás” dejó de ser una decisión práctica para convertirse en un gesto identitario. No se va solo a comer; se vuelve a un lugar que ocupa un sitio preciso en la memoria del comensal. Y esa memoria no guarda únicamente el sabor, sino el contexto entero: el vapor del **caldero**, el olor del **guiso**, el murmullo del comedor, **el mojo verde** sobre la mesa y esa pausa breve que se produce cuando llega el primer bocado y, por un instante, todo el mundo calla. Lo interesante es que el valor del sitio no se sostiene en una teatralidad diseñada, sino en una **costumbre compartida** que ha terminado por parecerse a una pequeña romería civil.



Hay familias que repiten, parejas que regresan, grupos de amigos que convierten

el almuerzo en rito y clientes que ya no necesitan mirar la carta para saber qué han venido a comer.

El comedor, además, se ha comportado durante años como un retrato bastante fiel de **Tenerife**: la mesa del peón agrícola junto a la del profesor universitario, la celebración doméstica sin ceremonia y el visitante que llega buscando una referencia que no le han vendido, sino recomendado. Esa mezcla explica gran parte de la fuerza del lugar.

Aquí nadie va a demostrar nada. Se viene a comer, a compartir y a reconocer un lenguaje común. En tiempos de platos fotografiados antes de ser probados, **Casa Tomás** sigue recordando algo elemental: lo importante no es la imagen, sino la mesa. Y cuando un sitio consigue sostener esa verdad durante tanto tiempo, deja de ser solo un restaurante para convertirse en señal.

De la humildad al mito, sin cambiar de pulso

Mientras la gastronomía internacional se sofisticaba y las guías convertían palabras como **“territorio”, “raíz”** y **“producto”** en un nuevo catecismo, Casa Tomás siguió trabajando con una tozudez que hoy se lee como una forma de lucidez. **Papas, costillas y piñas de millo**, mojos, guisos, vino del año. El relato exterior se llenó de anglicismos y experiencias empaquetadas; en El Portezuelo, en cambio, el discurso seguía cabiendo en frases útiles: **“¿Cuántos son?”**, **“¿Costillas para todos?”** y **“No se preocupen, que comida no va a faltar”**.



Ahí, más que una pose de autenticidad, lo que ha existido es una manera de entender la hospitalidad. Con el tiempo, esa continuidad convirtió al bodegón en referencia.

Cocineros, periodistas, viajeros curiosos y comensales cansados de tanta escenografía entendieron que, para leer una parte esencial de Tenerife, había que sentarse al menos una vez en esas mesas. Lo que encontraron no fue nostalgia empaquetada, sino una casa que se había mantenido fiel a su propia lógica. Y eso, en una época adicta a la reinvención constante, vale mucho.

El mito no se construyó con campañas ni con artificios visuales; se hizo a base de confianza. Cada servicio confirmó el

anterior, y esa continuidad terminó dándole al lugar un peso cultural que va más allá del plato.

Casa Tomás no se convirtió en símbolo porque cambiara; se convirtió en símbolo porque resistió. A veces la excelencia no entra con fanfarria. A veces se queda donde estaba, haciendo bien lo suyo, hasta que el resto del mundo empieza por fin a darse cuenta.

La estrella que asoma: contar sin traicionar el caldero

Llegados aquí, lo importante no es inflar una épica, sino ordenar bien los hechos. Casa Tomás no necesita disfrazarse de otra cosa para resultar relevante en una conversación contemporánea sobre excelencia gastronómica. Lo que ocurre en su cocina y en su sala ya tiene espesor suficiente: una técnica heredada y afinada, una relación limpia con el territorio, una identidad reconocible y una fidelidad a la experiencia real del comensal.

Si una guía sería valora algo por encima de la moda, suele ser precisamente eso: consistencia, personalidad y verdad. Y en ese terreno, este bodegón juega con una ventaja extraña en tiempos de ruido: no tiene que inventarse un personaje. Lleva décadas siendo el mismo, sin que eso signifique inmovilidad, sino convicción.

Por eso esta serie no nace para decorar una campaña vacía, sino para poner foco, contexto y relato sobre una casa de comida que merece ser leída con más

atención.

En las próximas entregas entraremos en las generaciones que han sostenido el fuego, en la cocina como espacio de transmisión y en las razones por las que un plato aparentemente sencillo puede condensar una historia entera de isla. Si un reconocimiento grande llega algún día, será porque por fin se decidió mirar con otros ojos lo que llevaba mucho tiempo ocurriendo delante de todos.

Y si no llega, **Casa Tomás** seguirá ocupando el mismo lugar esencial que ya tiene en la memoria gastronómica de Tenerife: el de esos sitios donde el primer bocado no solo alimenta, también confirma que todavía hay verdades que no necesitan maquillaje.

#UnaEstrellaParaCasaTomás

No pedimos favores; pedimos atención. Michelin ya ha demostrado en Japón y Singapur que la excelencia también puede habitar en las casas más humildes. Por eso, desde canariasgourmet.es invitamos a medios, periodistas, comunicadores e instituciones a respaldar esta iniciativa para que Casa Tomás sea visitada y valorada como merece y tener una estrella con tradición canaria.

Cuenta atrás para la Ley del Desperdicio Alimentario: la hostelería obligada llega al 2 de abril con el plan en el

punto de mira

La hostelería española entra en una fase decisiva de adaptación a la [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#). Desde el 2 de abril de 2026, determinados operadores deberán contar con un plan, una exigencia legal que deja de ser recomendación y pasa a formar parte del nuevo marco de control para el sector.

La norma no afecta por igual a todos los negocios, pero sí coloca a hoteles, caterings y grandes operadores ante un calendario que ya no admite despistes.

La fecha clave ya está marcada en rojo. La **Ley 1/2025**, publicada en el BOE el **2 de abril de 2025**, establece que las obligaciones generales recogidas en su artículo 6 serán exigibles **un año después de su publicación**, es decir, desde el **2 de abril de 2026**. Entre esas obligaciones figura disponer de un plan de prevención que permita detectar dónde se producen las pérdidas de [alimentos](#), qué medidas deben aplicarse para reducirlas y cómo se ordena el destino de los excedentes antes de que acaben convertidos en residuo.



No toda la hostelería queda atrapada en el mismo nivel de exigencia. La propia ley contempla excepciones para actividades de hostelería y restauración desarrolladas en establecimientos de **menos de 1.300 metros cuadrados**, salvo cuando varios locales operen bajo un mismo **CIF o NIF** y superen conjuntamente esa superficie. Eso significa que el foco práctico se coloca, sobre todo, en **hoteles con restauración, empresas de catering, restauración colectiva y grupos de mayor dimensión**, que son los que llegan a esta cuenta atrás con menos margen para improvisar.

La lectura de la norma deja claro que el asunto no va solo de papeles. El plan no es un documento decorativo para enseñar el día de una inspección y volver a guardarlo después. La filosofía de la ley obliga a las empresas a realizar un **autodiagnóstico** de su operativa, identificar puntos críticos y

aplicar una **jerarquía de prioridades** en la gestión de los alimentos.

Primero debe prevalecer la prevención; después, el aprovechamiento para consumo humano, incluida la donación o redistribución; más tarde, otros usos como la alimentación animal o destinos industriales; y solo al final la gestión como residuo.

En otras palabras, el desperdicio deja de ser una consecuencia asumida del servicio y pasa a ser un aspecto que debe estar pensado, medido y justificado.

En el terreno real de la hostelería, esto obliga a mirar con más frialdad lo que ocurre cada día entre almacén, cocina, buffet, sala y retirada. Muchas pérdidas nacen en decisiones aparentemente menores: compras desajustadas, previsiones de demanda demasiado optimistas, reposiciones excesivas, rotación deficiente de stock, raciones mal calibradas o una coordinación mejorable entre quienes producen y quienes sirven. Durante años, parte del sector ha convivido con esas fugas como si fueran un peaje inevitable del negocio. La ley viene a decir otra cosa: que una parte de ese desperdicio no es fatalidad, sino mala organización.



Hay además una cuestión que la hostelería entiende de inmediato, aunque a veces prefiera no verbalizarla en voz alta: tirar comida también es tirar margen. Cada producto comprado, almacenado, manipulado y finalmente desechado arrastra detrás coste de materia prima, horas de trabajo, energía, agua, transporte y espacio. Por eso la norma no debe leerse únicamente desde la óptica sancionadora. También empuja a revisar procesos que afectan a la rentabilidad cotidiana del negocio.

En tiempos de inflación, costes laborales al alza y competencia feroz, reducir mermas ya no es solo un gesto bonito para

la memoria de sostenibilidad; es una cuestión de supervivencia operativa.

El trasfondo del problema ayuda a entender la dureza del nuevo marco. La **FAO** lleva años advirtiendo de que alrededor de **un tercio de los alimentos producidos en el mundo** para consumo humano se pierde o se desperdicia. Y Naciones Unidas ha señalado que la pérdida y el desperdicio alimentario generan entre el **8 % y el 10 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero**. Es decir, el debate no se limita a la cocina ni al comedor. Abarca recursos naturales, impacto ambiental, eficiencia económica y responsabilidad social en toda la cadena alimentaria.

A todo ello se suma el régimen sancionador. La Ley 1/2025 considera infracción grave no contar con un plan de prevención cuando exista obligación de tenerlo.

Para este tipo de infracciones prevé multas de entre **2.001 y 60.000 euros**, una horquilla suficientemente seria como para que ningún operador afectado despache el asunto con un “ya lo veremos”. Si a eso se añade la presión de la temporada alta en muchos destinos turísticos, el mensaje resulta bastante claro: dejar los cambios para el último minuto suele ser una receta infalible para el desorden, los errores y el sobrecoste.



La entrada en vigor de esta obligación también coloca sobre la mesa una tensión muy conocida en el sector: la distancia entre la norma escrita y la realidad de una cocina en marcha. Sobre el papel, todo parece sencillo. En la práctica, revisar circuitos de compra, almacenamiento, producción, servicio y reaprovechamiento exige tiempo, criterio y liderazgo. Por eso los negocios afectados necesitan algo más que buena voluntad. Necesitan protocolos claros, registros útiles y una cultura interna que entienda que prevenir el desperdicio no consiste en poner un cartel en la pared, sino en cambiar hábitos concretos del día a día.

La ley, además, no se limita a castigar. También intenta ordenar una forma distinta de entender los excedentes alimentarios. En el caso de los operadores obligados, se refuerza la necesidad de establecer acuerdos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano y de hacerlo con condiciones claras de recogida, transporte, almacenamiento y

trazabilidad.

Esto afecta especialmente a empresas con capacidad de generar excedentes regulares y obliga a profesionalizar un terreno que durante años se movió entre la voluntad solidaria y la falta de estructura.

Con el **2 de abril de 2026** a la vuelta de la esquina, la noticia no está en una plataforma, ni en una marca, ni en una promesa tecnológica. La noticia es que la hostelería obligada entra en una nueva etapa regulatoria.

Y en esa etapa, medir mejor, comprar con más cabeza, producir con más precisión y aprovechar con más criterio dejará de ser solo una virtud empresarial para convertirse, también, en una exigencia legal. Lo demás ya no será mala suerte ni despiste. Será incumplimiento.

Ronmiel de Canarias: El chupito con denominación geográfica

En Canarias hay bebidas que refrescan, otras que alegran y unas pocas que, al primer trago, te devuelven a casa. El **ronmiel de Canarias** pertenece a este último grupo. Basta un vaso pequeño, servido bien frío en la barra de un bar de barrio o en una terraza con el Atlántico al fondo, para comprender que no se trata solo de un **licor dulce**. En realidad, es una pequeña crónica líquida del archipiélago.

Porque el **ronmiel** es, al mismo tiempo, producto agrícola, tradición popular y gesto de hospitalidad. Se ofrece al visitante como chupito de bienvenida, aparece inevitablemente al final de una comida familiar y acompaña conversaciones que siempre duran un poco más de lo previsto. En las islas existe incluso un código silencioso: cuando alguien te sirve un **ronmiel**, en realidad te está diciendo algo más sencillo y profundo que cualquier discurso -“siéntate, aquí hay tiempo para hablar”.



La historia del **ronmiel** de Canarias empieza donde tantas historias del archipiélago comienzan: en la caña de azúcar y en la miel. Desde finales del siglo XV, la caña se convirtió en uno de los motores económicos de las islas. Los ingenios azucareros repartidos por **Tenerife, Gran Canaria o La Palma** producían azúcar para exportar a Europa, mientras que los subproductos de la molienda permitían destilar aguardientes de caña.

Paralelamente, la apicultura llenaba los mercados locales de mieles complejas, resultado de un paisaje floral único donde conviven tajinastes, retamas, cardones o malpaíses volcánicos.

De ese encuentro casi inevitable entre el **ron de la caña** y la dulzura de **la miel** surgieron las primeras mezclas caseras. No había fórmulas escritas ni reglamentos. Cada casa tenía su manera de hacerlo: un ron del país, una miel de confianza, quizá una especia -canela, limón o clavo- y la intuición suficiente para encontrar el equilibrio. Durante décadas, el ron con miel fue una bebida doméstica, ligada a la sobremesa familiar, a las ventas de carretera, a los **guachinches** escondidos entre viñedos o a las tascas donde el tiempo parecía detenerse.



Mucho antes de que existiera el término “ronmiel”, Canarias ya conocía bien el alcohol de caña. En los siglos XVI y XVII los aguardientes producidos en los ingenios azucareros viajaban en barriles junto con el azúcar hacia la Península y el norte de Europa. En ese paisaje de **trapiches, conventos con alambiques y comercio atlántico** comenzaron a aparecer bebidas donde el alcohol se mezclaba con miel, hierbas y especias. Eran tónicos contra el frío, remedios digestivos o simplemente excusas para compartir un trago.

Sin embargo, detrás de esas mezclas populares ya se encontraba la idea que define hoy al ronmiel: suavizar la potencia del aguardiente con la caricia de la miel, transformar un destilado fuerte en una bebida amable y hospitalaria.

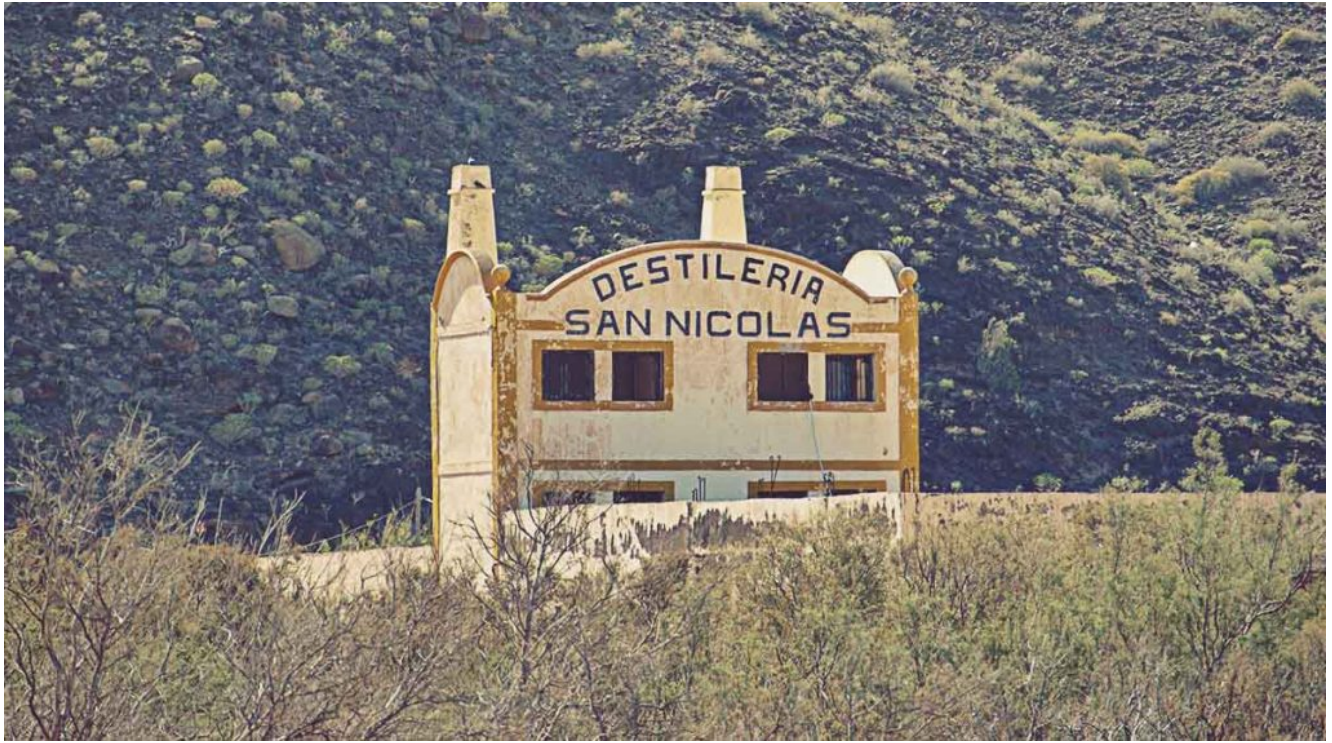
El último cuarto del siglo XIX marca un punto de inflexión para el ron en Canarias. Tras la crisis de la cochinilla, el archipiélago vuelve a apostar por la caña de azúcar siguiendo el modelo industrial que ya funcionaba en Cuba. En 1884 se inaugura en Arucas la Fábrica de San Pedro, germen de la actual **Destilerías Arehucas**, que combina la producción de azúcar con la destilación de aguardientes y ron. Poco después varias fábricas vinculadas al ron comienzan a operar en **Gran Canaria y Tenerife**. A partir de ese momento el ron deja de ser un subproducto casi accidental y empieza a consolidarse como bebida con identidad propia.

Se embotella, se comercializa y comienza a formar parte habitual de la cultura de

bar en las islas.

Ese ron, todavía áspero y sin demasiados apellidos comerciales, será uno de los protagonistas del siguiente capítulo de la historia: su encuentro definitivo con la miel. Entre los nombres clave de esta historia aparece **Manuel Quevedo Alemán**. Nacido en Arucas, emigró primero a **Cuba** y más tarde a **República Dominicana**, donde trabajó en centrales azucareros y destilerías. Posteriormente se trasladó a **Madeira**, otra isla atlántica donde el ron agrícola -destilado directamente del jugo fresco de la caña- posee una larga tradición.





Ese aprendizaje marcaría su futuro. En 1936 fundó en **La Aldea de San Nicolás** la fábrica conocida como **Ron de la Aldea**, apostando por un ron de estilo agrícola destilado a partir de guarapo fresco. Con el tiempo, ese ron comenzaría a mezclarse con **miel de abeja** siguiendo recetas locales, dando lugar a algunos de los primeros **ronmiel** comercializados fuera del ámbito doméstico.

En 1969 la destilería se trasladaría a San Andrés y Sauces, en La Palma, donde continúa hoy la tradición de uno de los rones agrícolas más singulares de España. La casa Ron Aldea acabaría convirtiéndose en uno de los grandes referentes históricos del ron de caña en el país.

Mientras tanto, en **Gran Canaria**, la antigua Fábrica de San Pedro evolucionaba hasta convertirse en lo que hoy conocemos como **Destilerías Arehucas**. Nacida en 1884, la destilería consolidó con el tiempo su papel como una de las grandes casas roneras de España. Sus rones dorados y añejos forman parte del paisaje líquido de varias generaciones de canarios, mientras que su histórica bodega de envejecimiento -con miles de barricas firmadas por músicos, escritores y personajes públicos- se ha convertido en una de las más singulares de Europa.



Cuando Arehucas lanzó su propio ronmiel lo hizo con más de un siglo de experiencia destiladora a la espalda. El resultado fue un licor dulce pero con estructura, capaz de mantener el carácter del ron bajo la suavidad de la miel.

La auténtica mayoría de edad del ronmiel llega en el siglo XXI. En 2005 el Gobierno de Canarias crea la **Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias** y aprueba un reglamento que fija por primera vez sus características. Un año después el Ministerio de Agricultura ratifica la figura y la publica en el Boletín Oficial del Estado.

A partir de ese momento el ronmiel deja de ser simplemente una mezcla popular para convertirse en un producto protegido. El reglamento establece que debe elaborarse en Canarias, tener una graduación entre 20 y 30 grados de alcohol, contener al menos un 2 % de miel de abeja natural y mostrar un perfil sensorial donde se reconozca claramente el diálogo entre la miel y el ron.

Ese reconocimiento supone un pequeño gran giro: el chupito que durante décadas se sirvió “de la casa”, sin etiqueta ni apellidos, entra en el mapa de las figuras de calidad alimentaria españolas.

A partir de los años setenta, con el auge del turismo internacional en las islas, el ronmiel encontró un aliado inesperado. Bares y restaurantes comenzaron a ofrecer pequeños chupitos helados al final de las comidas.



*El gesto tenía algo de **cortesía local** y algo de estrategia comercial: el dulzor de la miel hacía el trago más amable para quien no estaba acostumbrado a los destilados fuertes, mientras que el formato pequeño invitaba a probarlo sin demasiadas reservas. Poco a poco, el “ronmiel”chupito” pasó de ser una mezcla doméstica a convertirse en una de las bebidas más reconocibles del **paisaje gastronómico canario**.*

*Aquella costumbre acabó fijando un ritual que todavía hoy define al ronmiel: servirse muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Lo que empezó como una manera de agradar al visitante terminó consolidándose como **tradición local**. En muchas barras de Canarias **el chupito** funciona todavía como un gesto de hospitalidad, una forma de cerrar la sobremesa o de prolongar la conversación unos minutos más.*

A pesar de ese salto jurídico, esta mezcla espirituosa no ha perdido su carácter cercano. En el imaginario local sigue siendo, sobre todo, **el chupito** de la sobremesa. El “venga, uno

y nos vamos” que termina retrasando la despedida. Se bebe muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Los refrescos rara vez entran en la ecuación, porque tienden a matar aquello que hace especial al licor: el equilibrio entre la **miel y el ron**.

En muchas **cocinas canarias** también aparece como ingrediente en los postres. Sirve para aromatizar bizcochos, enriquecer mousses o aportar profundidad a algunas tartas de queso. En coctelería, cuando se le deja ser protagonista, se lleva especialmente bien con cítricos frescos, café o ginger ale seco.

En un lineal lleno de botellas es fácil perderse, pero hay tres etiquetas que ayudan a entender de qué hablamos cuando hablamos de ronmiel de Canarias.

Ron Miel Guajiro

[@ronguajiro](#)



Elaborado por **Destilerías San Bartolomé de Tejina** en Tenerife, es uno de los más reconocidos del archipiélago. En copa presenta un color ámbar brillante y aromas donde se mezclan miel, hierbas suaves y fruta madura. En boca resulta goloso pero equilibrado, lo que explica su enorme presencia en bares, restaurantes y tascas de las islas.

Ron Miel Aldea

[@RonAldeaLaPalma](#)



De la histórica casa **Ron Aldea en La Palma**, nace de la tradición del ron agrícola canario. La base de ron de caña destilado a partir de guarapo fresco aporta un carácter ligeramente más vegetal y directo, sobre el que la miel construye un perfil dulce pero elegante. Es un **ronmiel** con identidad atlántica muy marcada.

Ron Miel Guanche de Arehucas

[@ArehucasRon](#)



El tercer gran nombre es **Ron Miel Guanche de Arehucas**, elaborado en **Gran Canaria**. Construido sobre la base del **ron Arehucas**, ofrece una capa aromática donde aparecen vainilla, caramelo y ligeros toques tostados procedentes del envejecimiento. El resultado es una bebida sedosa, de entrada suave y final largo donde reaparecen la caña y la miel.

Con el tiempo, el **ronmiel** de Canarias ha conseguido algo que

no siempre logran otros destilados: ser a la vez puerta de entrada y refugio. Para el visitante curioso es la forma más amable de acercarse al mundo del ron canario. Para el canario que vive fuera sigue siendo **el chupito** que, durante unos segundos, detiene el reloj y despliega en la boca un mapa entero de recuerdos.

Lo que empezó como una mezcla casera en vasos sin marca hoy viaja por el mundo con denominación geográfica y reconocimiento oficial. Sin embargo, su función sigue siendo la misma que hace siglos: bajar revoluciones, prolongar la conversación y recordar que, en estas islas atlánticas, incluso el ron aprendió a decir “quédate un rato más”.

Terrae 2026: Gran Canaria convierte su campo en capital de la cocina rural

[@TerraeRural](#)

Del 15 al 17 de marzo, cocineros rurales de España, Portugal, Italia y Canarias se dan cita en Gran Canaria para cocinar a pie de finca y abrir al público una gran jornada popular en Santa Brígida, con raciones, quesos y vinos de la isla pensados para ir a comer, aprender y pasar el día en familia.

Gran Canaria se prepara para tres días en los que el kilómetro cero deja de ser una etiqueta y se vive en primera persona: [cocineros](#), productores y vecinos compartiendo recetas, historias y producto en pleno paisaje rural. **Terrae 2026, IV Encuentro Internacional de Cocina Rural**, aterriza del 15 al 17 de marzo con más de medio centenar de profesionales entre chefs, agricultores, ganaderos y recolectores, y una jornada

dominical abierta al público que convierte **Santa Brígida** en una auténtica aldea gastronómica.



TERRAE

Gran Canaria

Kiko Moya

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Paco Pérez

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Nacho Solana

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Una “aldea gastronómica” en Santa Brígida

El gran día para el público será el domingo 15 de marzo en el **Parque Municipal de Santa Brígida**, donde se concentrará el

corazón popular de **Terrae**. Una decena de cocineros rurales elaborarán raciones a precios asequibles, acompañadas por una carpa de quesos de **Gran Canaria** y otra de **vinos** de la isla, pensadas para ir picando y montarse un pequeño “**túnel de sabores**” sin moverse del parque.



El formato invita a llegar con calma, probar diferentes propuestas y conversar con quienes están detrás de cada plato.

No se trata solo de comer: cada ración es una excusa para hablar de variedades locales, métodos de cultivo o formas de conservar el **paisaje rural** a través de la gastronomía.

Cocineros, fincas y producto en directo

Más allá de la jornada popular, **Terrae** despliega durante tres días un programa de **showcookings**, mesas redondas y visitas a fincas de municipios como **Valsequillo** o **Vega de San Mateo**. Cocineros y productores trabajarán juntos para enseñar cómo

nace un plato desde el terreno: de la fresa que se corta en la finca a la **miel** de medianías o los **quesos** de pastoreo.



Entre los momentos señalados figura un **showcooking** centrado en la miel de Valsequillo, a cargo del **chef Rafel Muria**, y la entrega del **Premio Terrae 2026** al cocinero vasco **Hilario Arbelaitz**, en reconocimiento a una trayectoria que siempre ha mirado al **territorio**. Son hitos que refuerzan el mensaje del encuentro: la **cocina rural** es presente y futuro, no solo memoria.

El peso de los cocineros canarios en Terrae...Profetas en su tierra



TERRAE

Gran Canaria

Borja Marrero

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 – 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Diego Schattenhofer

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Ruymán González

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Carmelo Mújica

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Dana Joher

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Aridani Alonso

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Terrae no solo trae nombres de la Península, Portugal o Italia: el corazón del encuentro también late con acento canario. Entre los participantes figuran **Borja Marrero** (Muxgo*, Las Palmas de Gran Canaria), referencia en cocina de paisaje insular; **Diego Schattenhofer** (Taste 1973*, Arona,

Tenerife), uno de los chefs que más ha investigado el producto canario desde la **alta cocina**; y un nutrido grupo de cocineros de Gran Canaria como **Aridani Alonso** (Casa Romántica), **Carmelo Mújica** (La Trastienda de Chago), **Paco Budia** (Revés Bistró), **Ruymán González** (Los Guayres), **Carlos Padilla** (Dorotea), **Airam Vega** (Restaurante Vega), **Kilian Nordelo** (Catedral Bistró), **Alejandro Mederos** (Anteo Bar) o **Dana Joher** (Pastelería AVE), entre otros.



TERRAE

Gran Canaria

Paco Budia

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Alejandro Mederos

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Kilian Nordelo

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Su presencia garantiza que el relato de la **cocina rural** se cuente también desde aquí, con producto, memoria y talento local como verdaderos protagonistas del programa.

Para los lectores de canariasgourmet.es, esto significa que buena parte de los proyectos que ya conocen -o que, quizá, aún

les queda por descubrir- estarán cocinando juntos y a la vista, compartiendo un mismo escenario. En la práctica, se convierte en una manera muy directa de ponerse al día sobre quién está marcando hoy el paso en la cocina de territorio en las islas. Al mismo tiempo, permite descubrir nuevas casas de comida, bares y proyectos dulces que empiezan a abrirse camino y a los que conviene seguir la pista durante el resto del año.