

Jóvenes talentos de la cocina canaria: cinco historias que darán sabor a la gran final de GastroCanarias 2025

Jóvenes talentos. Mientras el calendario avanza hacia el esperado 21 de mayo, en el que se celebrará la décima edición del Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – **Gran Premio Binter** “La Cocina en Verde”, los ojos del mundo culinario canario ya se posan sobre cinco nombres llamados a marcar un antes y un después. Más allá de un certamen, esta final representa un escaparate de talento fresco, creatividad sin moldes y vocación firme.



Cinco alumnos, cinco historias que nacen entre fogones, que se tejen en aulas donde la pasión se aprende pero también se hereda. Ellos no solo aspiran a ganar. También sueñan con representar a Canarias en la próxima edición del prestigioso [San Pellegrino Young Chef Academy Competition](#), el considerado Campeonato Mundial de Jóvenes Chefs. Un premio que ya ha

cambiado vidas y que ahora parece estar al alcance de quienes han decidido darle un sabor distinto al futuro.



Jóvenes talentos

Saylem Cuevas García (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Con una mirada tranquila y un enfoque decidido, Saylem representa a esa nueva generación de cocineros que creen en la cocina como un acto de equilibrio. De la mano de su ayudante Óscar Vega Ferrera, ambos del Hotel Escuela HECANSA, Saylem ha demostrado que la técnica y la sensibilidad no son conceptos opuestos, sino aliados. Su cocina, se rumorea, se basa en sabores vegetales expresivos y texturas suaves, una promesa ideal para un certamen que rinde homenaje a “La Cocina en Verde”.

Alejandro Francisco López (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal el aroma del mercado y el pulso urbano de Las Palmas de Gran Canaria parecen impregnar la propuesta de Alejandro, un joven cuya creatividad es tan feroz como su dominio técnico. Con Yeray Sarmiento García como ayudante, Alejandro llega a esta final con la seguridad de quien entiende que la gastronomía es también una forma de contar quiénes somos. Su cocina podría definirse como directa, valiente y con guiños a la tradición reimaginada.

Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves

Desde la isla bonita llega Daniel, con **Dailos Jorge Pérez** como escudero. Su formación en **La Palma** parece haber impregnado su estilo con una mirada más introspectiva, donde el producto de cercanía y la memoria gustativa tienen un peso crucial. En cada plato, Daniel tiende puentes entre la emoción y la técnica, una combinación que suele seducir tanto al jurado como al público.



Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves



Dailos Jorge Pérez

Anthony Leandro Justiniano Monte (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Procedente también de [HECANSA](#), Anthony es, según sus profesores, meticoloso hasta el detalle. Junto a **Daniel Lozano Velaz**, su ayudante, Anthony ha demostrado en los entrenamientos una capacidad extraordinaria para la ejecución precisa, la gestión del tiempo y el trabajo en equipo. Dicen que es un estratega culinario: sabe lo que el jurado busca sin dejar de ser fiel a su sello personal.

Bryan del Cristo Rodríguez Ortiz (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal

Bryan, con el apoyo de **Nast Pulido Suárez**, representa esa vertiente energética y audaz de la nueva cocina canaria. Con un estilo que roza lo [performativo](#) y una sensibilidad clara hacia el emplatado, Bryan no solo cocina: también comunica. Su presencia en la final aporta una dosis de entusiasmo e innovación que, sin duda, hará que su propuesta no pase desapercibida.

Este año, la final se desarrollará dentro del marco del **10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025**, con el patrocinio principal de Binter y el respaldo de instituciones como el **Cabildo de Tenerife**, el **Gobierno de Canarias** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**. Aunque el evento promete espectáculo y emoción, es innegable que lo más valioso será ver cómo estos jóvenes talentos transforman una **“Caja Sorpresa”** de 30 ingredientes en una declaración gastronómica.

En apenas 90 minutos, cada finalista dispondrá de una única oportunidad para conquistar al jurado y al público. Pero lo que verdaderamente está en juego va más allá del premio económico: **es el honor de representar a toda Canarias en el mayor escenario mundial de cocina joven.**

Porque en estos fogones no solo se cocina. Se esculpe futuro, se amasa ilusión y se sirve identidad.

Zumit acelera su expansión con nuevos lanzamientos y una presencia destacada en GastroCanarias 2025

Zumit, la marca española que ha revolucionado el sector de las bebidas naturales participa en la feria GastroCanarias 2025, del 20 al 22 de mayo, como parte de su estrategia de consolidación en el canal Horeca y expansión retail. Con un modelo de negocio sólido, un portafolio cada vez más amplio y una apuesta continua por la innovación, Zumit encara 2025 con objetivos ambiciosos y una identidad cada vez más reconocible: natural, eficaz y con mucho sabor.

Tras superar los 6 millones de smoothies vendidos en 2024, la marca prevé cerrar este ejercicio superando los 8 millones de unidades comercializadas, reforzando su liderazgo en España y ganando presencia en mercados internacionales. La reciente integración de su principal competidor en Canarias, *Love Life Smoothies*, ha fortalecido su posición en una de las regiones de mayor consumo de smoothies del país.





Este 2025 está siendo un año clave para Zumit, no solo por su apuesta por la innovación, sino también por su crecimiento comercial. Una de las grandes novedades ha sido el lanzamiento de su nueva base de zumo de manzana, diseñada para aportar mayor sabor, equilibrio y homogeneidad en la preparación de smoothies. Sin azúcares añadidos y con una textura suave, esta base mejora la experiencia tanto para el consumidor como para el punto de venta.

A nivel comercial, la marca ha dado un salto importante con su entrada en Hiperdino en Canarias y trabaja ya en su incorporación a Carrefour a nivel nacional, lo que refuerza su apuesta por el canal retail y amplía su alcance más

allá del entorno Horeca.

Zumit continúa combinando su propuesta de producto con un modelo de servicio integral para el canal profesional, que incluye ingredientes IQF, maquinaria de preparación, soporte técnico y materiales de visibilidad. Un sistema pensado para mejorar la operativa, optimizar la rotación del producto y maximizar la rentabilidad en cada establecimiento.

Zumit en GastroCanarias 2025

Zumit participa esta semana en GastroCanarias, el gran evento gastronómico del archipiélago, con un stand propio donde presentará su gama completa de smoothies y milkshakes, junto a su nueva base de zumo de manzana, en una propuesta pensada para demostrar cómo sabor, practicidad y eficiencia pueden ir de la mano.







Además, este martes 20 de mayo, Zumit celebrará un brunch exclusivo con creadores de contenido locales en una acción que combinará producto, experiencia y visibilidad digital. Una muestra más de cómo la marca está conectando con nuevos públicos, tanto en el entorno profesional como entre consumidores cada vez más exigentes.

Sobre Zumit

Zumit es una marca española especializada en la producción y distribución de smoothies, zumos y milkshakes naturales para Horeca y Retail. Sus productos se preparan en solo 30 segundos, sin conservantes ni aditivos, a partir de frutas y verduras seleccionadas, lavadas, troceadas y ultracongeladas con tecnología IQF. Con presencia en cadenas hoteleras, gimnasios, restauración organizada, parques de ocio y supermercados, Zumit ofrece una solución saludable, práctica y rentable para el día a día.

Hablan los Expertos: Dos Vinos Singulares Recomendados por Carlos Lozano

Hablan los expertos, el enólogo palmero [Carlos Lozano](#) nos invita a descubrir dos vinos que reflejan la diversidad, la autenticidad y la capacidad de sorprender del viñedo canario y andaluz: Tisalaya de **Lanzarote** y **Patrick Murphy de Santiago Jordi**. Ambos proyectos son ejemplos de respeto al terroir, elaboración artesanal y búsqueda de identidad.

Con casi treinta años de trayectoria al frente de [Bodegas Llanovid en La Palma](#), Lozano es una de las figuras más

influyentes del panorama vitivinícola canario. Licenciado en Enología y técnico especialista en viticultura, ha sido el director técnico responsable de la evolución de marcas emblemáticas como **Teneguía y Llanos Negros**, contribuyendo decisivamente al renacimiento y la proyección internacional de los vinos palmeros.



Además, preside la **Asociación de Enólogos de Canarias**, desde donde impulsa la profesionalización del sector y la recuperación de variedades autóctonas, defendiendo siempre la importancia del origen, la historia y la cultura vitivinícola de las islas.

Convencido de que **Canarias** merece un lugar entre las grandes regiones vinícolas del mundo, Lozano es un firme defensor de la paciencia y el respeto por [el campo](#) como pilares para elaborar grandes **vinos**. Su trayectoria y visión hacen de sus recomendaciones una referencia imprescindible para quienes buscan autenticidad y excelencia en la copa

Hablan los expertos

Tisalaya de Lanzarote: El Volcán en la Copa

[@Tisalaya](#)

Tisalaya es un vino de autor elaborado por **Miguel Morales** en el municipio de Tinajo, en Lanzarote, a partir de viñas viejas de la variedad autóctona Diego. Sus parcelas, ubicadas en el entorno del **Parque Nacional de Timanfaya** y el **Parque Natural de Los Volcanes**, son un testimonio vivo de la **viticultura heroica**: cepas de más de 60 años, cultivadas en hoyos excavados en ceniza volcánica, con un clima árido y ventoso que imprime carácter.



La elaboración es tan singular como el paisaje: la **uva Diego**, de piel gruesa y mosto viscoso, se macera con sus pieles durante 16 horas, fermenta espontáneamente con **levaduras autóctonas** y permanece al menos nueve meses sobre sus lías.



El resultado es un **vino** dorado con reflejos verdes, aromas de fruta madura, mantequilla y cítricos, y una boca de acidez vibrante, textura untuosa y recuerdos de fruta **blanca y chirimoya**. Es un vino de escasa producción, con gran capacidad de guarda, que invita a un encuentro cara a cara con la esencia volcánica de Lanzarote.

Patrick Murphy de Santiago Jordi: La Tradición Renacida en el Marco de Jerez

[@PatrickMurphy](#)

El proyecto **Patrick Murphy**, firmado por el enólogo Santiago Jordi, es un homenaje a los vinos de pasto del Marco de Jerez y a la figura histórica del irlandés Patrick Murphy, pionero en la defensa de la crianza en origen. Aquí, Jordi recupera variedades autóctonas como Palomino, Perruno, Cañocazo o Mantúo, elaborando vinos parcelarios en botas usadas, sin

fortificar y con crianzas estáticas, como se hacía en el siglo XIX.



Cada vino es único, con una sola añada y una bota dedicada a una persona significativa para el autor. Por ejemplo, el **Patrick Murphy Bota M. Lara** es un monovarietal de Palomino Fino de viñas octogenarias, criado biológicamente durante 18 meses en bota de fino. En nariz, despliega notas minerales, flores blancas y especias dulces; en boca, es intenso, complejo, largo y mineral, con una acidez perfectamente integrada. Son vinos de producción muy limitada, que reivindican la pureza del terroir de albariza y la expresión más genuina del viñedo jerezano.



Dos Vinos, Dos Mundos

Ambos vinos, aunque de territorios y estilos diferentes, comparten la filosofía de la autenticidad, el respeto al entorno y la búsqueda de la excelencia. Tisalaya es la voz del volcán y la tradición insular; Patrick Murphy, la memoria viva de los vinos de pasto y la innovación en el Marco de Jerez. Dos recomendaciones que, sin duda, merecen un lugar destacado en la copa de cualquier amante del vino inquieto y curioso.

La gastronomía, el gran motor económico de España: Tenerife acoge el debate sobre su impacto real

La gastronomía no solo se saborea; se vive y se entiende como un pilar fundamental para la economía y la identidad de España. La visita de Ferran Adrià a la isla de Tenerife, en el marco de la presentación del informe que sitúa a la gastronomía como el mayor contribuyente al PIB nacional, invita a mirar más allá del plato y a comprender el verdadero alcance de este sector estratégico.

A menudo, la gastronomía se asocia únicamente con la experiencia en restaurantes o la creatividad de los grandes chefs. Sin embargo, el ecosistema [gastronómico español](#) abarca mucho más: desde la producción agrícola, ganadera y pesquera, pasando por la industria alimentaria y la distribución, hasta la hostelería y el turismo.

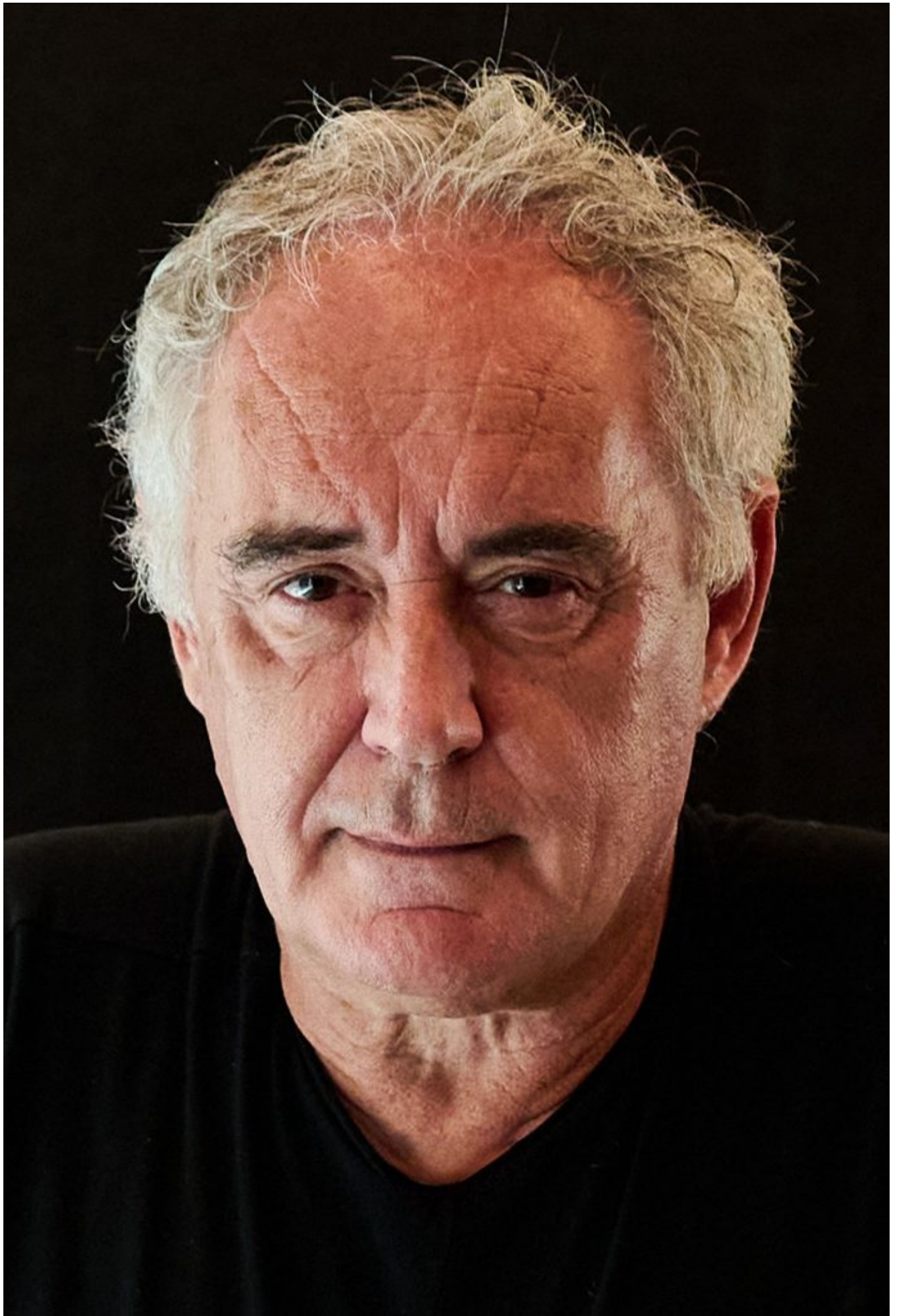
En 2023, este entramado generó casi 375.000 millones de euros, lo que representa el 27% del PIB nacional, y sostuvo 7,2 millones de empleos, es decir, el 37% del mercado laboral español.

En Tenerife, donde la conexión entre el territorio y la cocina es especialmente estrecha, el impacto de la gastronomía se percibe en cada rincón. El producto local, desde las papas antiguas hasta los quesos artesanos y los vinos volcánicos, no solo define la oferta culinaria de la isla, sino que también

impulsa la economía rural y contribuye a fijar población en zonas que, de otro modo, estarían amenazadas por la despoblación.

El turismo gastronómico, cada vez más relevante, atrae a visitantes que buscan autenticidad y calidad, generando un efecto multiplicador en la economía insular.

El informe presentado por KPMG y la [Real Academia de Gastronomía](#) subraya cómo la gastronomía española ha evolucionado hasta convertirse en un referente internacional, gracias a la excelencia de sus productos y la creatividad de sus cocineros.



España cuenta con 377 Denominaciones de Origen, 291 restaurantes con Estrella Michelin y 792 con Soles Repsol, cifras que reflejan un compromiso con la calidad y la innovación que trasciende fronteras.

En este contexto, Ferran Adrià ha puesto sobre la mesa la necesidad de reconocer la gastronomía como un sector estratégico que requiere inversión, formación y visión de futuro. La cocina no es solo cultura ni solo economía: es una herramienta de cohesión social, un motor de desarrollo territorial y una de las principales cartas de presentación de España ante el mundo. En Tenerife, donde la despensa local es tan diversa como sus paisajes, el reto es seguir apostando por la sostenibilidad, el relevo generacional y la integración de toda la cadena de valor.

El panorama es claro: la gastronomía, lejos de ser un simple complemento turístico o una moda pasajera, constituye uno de los grandes activos económicos y culturales de España. Su capacidad para generar empleo, dinamizar territorios y proyectar la imagen del país es indiscutible.

Pero, además, la cocina española -y en particular la canaria- se ha convertido en la principal carta de presentación ante el mundo, una invitación irresistible para quienes buscan experiencias auténticas y memorables.

En el archipiélago, la excelencia y diversidad de la oferta gastronómica no solo atraen a viajeros de todos los continentes, sino que también posicionan a las islas como un

destino imprescindible para el turismo gastronómico de calidad.

El curso intensivo que impartirá Ferran Adrià en Tenerife se celebrará del **12 al 14 de mayo de 2025** en la Sala de **Conferencias del Espacio Cultural CajaCanarias**, en Santa Cruz de Tenerife.

Para asistir, es recomendable contactar con la organización o con **CaixaBank y la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife**, que colaboran en la iniciativa, para conocer los detalles sobre inscripciones y plazas disponibles, ya que se trata de un curso especializado dirigido a profesionales del **sector de la restauración**.

POSEI: ¿Un nuevo horizonte para la pesca canaria?

La reciente solicitud del Gobierno de Canarias para crear un POSEI específico para la pesca y la acuicultura representa un **paso decisivo en la defensa de los intereses del sector pesquero insular**.

Hasta ahora, las modificaciones aprobadas por la Comisión Europea han reforzado principalmente la **agricultura y la ganadería**, con incrementos de ayudas al tomate, la miel de abeja negra, los huevos de gallina, la cría de conejos y terneros, y el sector lácteo. Sin embargo, la pesca canaria ha quedado tradicionalmente al margen de estos [avances](#), pese a afrontar sobrecostes estructurales derivados de la insularidad y la lejanía de los mercados.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

En este contexto, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria ha solicitado a la Comisión Europea la puesta en marcha de un POSEI para la pesca y la acuicultura, que permita compensar de forma ágil y eficaz los costes adicionales que soporta el sector en las regiones ultraperiféricas.

Según el consejero Narvay Quintero, la integración de estas ayudas en el marco POSEI agilizaría los pagos y dotaría de mayor estabilidad y sostenibilidad económica a la pesca canaria, en línea con los objetivos de la Política Pesquera Común.

Este movimiento, por tanto, no solo busca equiparar la pesca al resto del sector primario en el acceso a fondos europeos,

sino que también aspira a garantizar su [viabilidad](#), competitividad y futuro en el tejido económico y social de las islas.

“Un POSEI pesquero es esencial para compensar los sobrecostes y garantizar la sostenibilidad de la actividad”, subraya el consejero Narvay Quintero.

¿Por qué es clave un POSEI adaptado a la pesca?

- El sector pesquero canario soporta sobrecostes estructurales derivados de la insularidad, la lejanía de los mercados y la dependencia de insumos importados. A diferencia de la agricultura y la ganadería, la pesca no cuenta con un programa POSEI propio que compense estas desventajas.
- Un POSEI pesquero permitiría cubrir los gastos adicionales en combustible, mantenimiento y logística, garantizando la viabilidad de la actividad y la supervivencia de las cofradías locales.
- Además, la falta de adaptación de las ayudas europeas a la realidad canaria ha generado frustración e incertidumbre entre los pescadores, que ven cómo las cuotas -como la del atún rojo- no siempre se traducen en capturas efectivas ni en ingresos estables.



Patudo Canario (Atún Rojo)

Impacto potencial de un cambio en el POSEI para la pesca

- **Sostenibilidad y futuro:** Un POSEI adaptado a la pesca canaria supondría un salvavidas económico, permitiendo al sector invertir en innovación, sostenibilidad y relevo generacional.
- **Competitividad:** Equipararía las condiciones de los pescadores canarios con las de otras regiones ultraperiféricas europeas, donde sí existen programas específicos de apoyo.
- **Seguridad alimentaria y empleo:** Fortalecería la producción local y el abastecimiento de pescado fresco, clave para la economía y la dieta de las islas.

El reto: pasar de la reclamación a la realidad

El Gobierno de Canarias insiste en la urgencia de actualizar el POSEI y dotarlo de una ficha financiera suficiente para que [la pesca](#) deje de ser el eslabón débil del sector primario insular.

Solo así podrá afrontar los desafíos del presente y asegurar su papel estratégico en la economía, la cultura y la gastronomía de las islas.

La pelota está en el tejado de Bruselas. El futuro de la pesca canaria depende de que Europa escuche la voz del Atlántico y adapte sus políticas a la realidad de quienes faenan cada día en las aguas del archipiélago.

El Fascinante Mundo de los Vinos Antiguos: ¿Tesoros Líquidos o Mitos Embotellados?

Vinos Antiguos

¿Alguna vez te has preguntado si esa botella polvorienta en el sótano de tu abuelo podría valer una fortuna? ¿O si realmente los vinos mejoran con el tiempo como dicen los expertos? Prepárate para sumergirte en el intrigante universo de los vinos antiguos, donde cada botella es una cápsula del tiempo y cada sorbo, un viaje sensorial e histórico.

El Valor del Tiempo Embotellado

Contrario a la creencia popular, no todos los vinos envejecen como Jane Fonda. Solo un selecto grupo de elixires mejora con los años, y cuando lo hacen, se convierten en auténticos tesoros. Un ejemplo emblemático es el [Fondillón Gran Reserva 50 Años \(1968\) de Alicante](#), un vino generoso que ha pasado medio siglo en barrica y puede alcanzar precios cercanos a los 590 euros por una botella de 50 cl. Beberlo es degustar la historia de una región y una tradición vinícola única.



Precios que Marean (y no por el Alcohol)

[@RomaneéConti](#)

Si crees que 590 euros es mucho, prepárate: en el mundo de los vinos antiguos, los precios pueden alcanzar cifras astronómicas. Vinos icónicos como Château Lafite Rothschild o Romanée-Conti de añadas excepcionales se subastan por cientos de miles de euros. El [récord histórico](#) lo ostenta el Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992, vendido por 500,000 dólares en el año 2000. Con esa cifra podrías comprar un viñedo entero o, al menos, una historia para contar en cada brindis.





¿Todos los Vinos Antiguos son Tesoros?

No todo lo viejo es oro... ni vino bebible. Muchos vinos antiguos son más valiosos como piezas de colección que como bebidas. Abrir una botella de los años 50 y encontrar vinagre caro es una decepción habitual entre coleccionistas inexpertos. Sin embargo, algunos vinos resisten heroicamente el paso del tiempo: los vinos dulces y fortificados, como el Oporto o el Madeira, pueden envejecer durante décadas e incluso siglos, manteniendo una calidad excepcional gracias a su alto contenido de azúcar y alcohol, los mejores conservantes naturales.

Grandes Marcas y Añadas Legendarias

[@ChateauMargaux](#)

Entre las marcas más admiradas del mundo destacan nombres como Château Margaux (Francia, fundada en el siglo XVI), Michel Chapoutier (fundada en 1808 en el Valle del Ródano), y Graham's Port (Oporto, Portugal). Estas casas han producido añadas legendarias que hoy son objeto de culto y subastas internacionales. El Hermitage de Chapoutier, por ejemplo, era el favorito de figuras históricas como Alejandro Dumas y el zar Nicolás II.





Un Viaje por la Historia del Vino

La historia del vino es tan antigua como la civilización misma. Los primeros indicios de producción de vino datan de hace más de 8,000 años en la región del Cáucaso, actual Georgia y Armenia. El vino fue símbolo de estatus en el antiguo Egipto (3000 a.C.), parte esencial de los rituales griegos y romanos, y un motor económico en la Edad Media gracias al trabajo de los monjes en Europa. En el siglo XVII, la llegada del corcho revolucionó la conservación y el envejecimiento, permitiendo el desarrollo de los grandes vinos de guarda.

El Arte de la Conservación

Si has heredado una botella antigua o sueñas con iniciar tu propia colección, la conservación es clave. La regla de oro: temperatura constante entre 12 y 16°C, humedad controlada entre 60-70% (algunos expertos sugieren hasta 80% para corchos más antiguos), y ausencia total de luz directa y vibraciones. Almacenar las botellas en posición horizontal mantiene el corcho húmedo y evita la oxidación. Para los más tecnológicos, gadgets como el Coravin permiten extraer vino sin descorchar la botella, conservando su integridad durante años.



Aromas, Sabores y Defectos de los Vinos Viejos

El paso del tiempo transforma el perfil **organoléptico del vino**. Los **vinos** muy viejos pueden desarrollar aromas complejos como barniz, cacao, madera vieja, cuero o especias, aunque también pueden aparecer defectos como el olor a **corcho** o **notas avinagradas** si la conservación no ha sido óptima. El lenguaje enológico se enriquece con términos como **“aldehídico”** (sensación rancia y alcohólica) o **“brett”** (aroma animal tolerado en pequeñas dosis en vinos muy añejos).

SEO y Vinos Antiguos: Cómo Hacer Visible tu Colección

Para **bodegas**, coleccionistas y tiendas especializadas, el SEO es esencial para destacar en el universo digital. Utilizar palabras clave como **“vinos antiguos”**, **“colección de vinos”**, **“añadas históricas”** o **“comprar vino de [año]”** ayuda a atraer a los amantes del vino y potenciales compradores. Incluir historias de las botellas, notas de cata, premios y certificaciones, así como reseñas de clientes, enriquece la experiencia y mejora la visibilidad online.

La Última Copa

El verdadero valor de un vino antiguo reside tanto en su historia como en su sabor. Cada botella es un portal al pasado, una cápsula del tiempo líquida que conecta épocas, culturas y personas. Así que la próxima vez que te encuentres frente a una botella antigua, pregúntate: ¿estarás ante un tesoro líquido o un mito embotellado? Solo hay una forma de averiguarlo... ¡Salud!

Marco Quelca: El Chef Boliviano que Revoluciona la Gastronomía

En el mágico y maravilloso escenario de la **gastronomía sudamericana**, pocos **chefs** han logrado dejar una huella tan profunda y disruptiva como **Marco Quelca**, el artífice detrás de Sabor Clandestino y referente de la cocina boliviana contemporánea. Desde sus raíces aimaras en Cotahuma hasta las cocinas de restaurantes con **estrellas Michelin** en España, Quelca ha forjado un camino que combina la excelencia técnica con una visión social y cultural única, reivindicando los ingredientes autóctonos y la cocina de autor como motores de identidad y transformación.

La propuesta de Marco abarca mucho más allá del plato: es una experiencia sensorial, un acto de reivindicación y un puente entre la alta cocina y la calle, donde la creatividad y la memoria se fusionan en cada bocado. Proyectos como “Somos Calle” han llevado la alta gastronomía a los barrios populares de La Paz, democratizando el acceso a sabores y técnicas que antes parecían reservados para unos pocos.

El reciente reconocimiento internacional a su libro **“Del Concepto a la Realidad”** -galardonado en los **Gourmand World Awards 2023**– confirma el impacto global de su trabajo y la vigencia de su filosofía: **la cocina como herramienta de**

cambio, diálogo y celebración de lo propio.



Además, esta entrevista con el chef boliviano, tuvo lugar en un escenario muy especial: un restaurante al que le tengo un cariño entrañable y que, sorprendentemente, en estos tiempos de soles, estrellas y reconocimientos a granel, no ostenta ninguno de estos galardones, aunque cueste creerlo.

Esto invita a reflexionar sobre el trabajo de los inspectores de las distintas guías en la isla, cuyo criterio parece estar más ligado a las “relaciones personales” que a los verdaderos valores de cada local gastronómico. Me refiero a El Mesón El Drago y a su chef Carlos Gamonal, un templo de la cocina tradicional canaria.

Así que los invito a imaginar la conversación entre estos dos gigantes de la gastronomía tradicional, a la que tuve el privilegio de asistir y todo al compás de un excelente almuerzo y buenos vinos.

En esta entrevista exclusiva, **Marco Quelca** comparte el pulso de su cocina, las raíces de su inspiración y su visión sobre el futuro de la **gastronomía boliviana**. Una conversación imprescindible para quienes buscan entender cómo la pasión, la innovación y el compromiso social pueden transformar no solo la mesa, sino también la sociedad.

La Entrevista Marco Quelca

Canariasgourmet. – ¿Cómo influyó tu origen aimara y su infancia en Cotahuma en su visión y propuesta gastronómica?

Marco Quelca. – Ser parte de una cultura originaria y haber vivido en un espacio periférico de la ciudad ha sido un recordatorio positivo de seguir manteniendo viva toda esa herencia ancestral y tener una mirada más inclinada con la parte social más obrera. La gastronomía está ligada al contexto, su arte, dialecto, cotidianidad e idiosincrasia. Está implícito en mis acciones toda la herencia y formación cultural. En resumen, hace que sea de alguna manera responsable de poder mantenerla y transmitirla.

Canariasgourmet. – ¿Qué te motivó para iniciar su carrera en la gastronomía y cómo fueron sus primeros pasos en la Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia?

Marco Quelca. – Me inicié en la gastronomía por curiosidad; estaba seguro de seguir la carrera de Ciencias de la Educación por inclinación familiar. Estuve buscando ramas técnicas para poder escapar un poco de aquello. Me encontré con la cocina y fue un encuentro, quizás, con una especie de niñez no vivida. El sentir sabores, emociones a partir de la cocina me hizo más curioso y apasionado. Es un mundo por explorar y es gratificante pasear por este entorno.

Canariasgourmet. – ¿De qué manera tu experiencia en restaurantes con estrellas Michelin en España transformó su enfoque

culinario al regresar a Bolivia? (describe un poco la estancia en cada uno de ellos)

Marco Quelca. – La cocina exige una formación constante. Yo inicié mi formación en restaurantes con estrellas Michelin en El Bohío de Pepe Rodríguez, donde me di cuenta de la diferencia entre un buen restaurante y los que tienen estrellas. Pasé por Kabuki de Madrid, donde me apasionó el arte del trabajo con el producto de mar; en Aponiente, que hoy en día es mi otra casa, donde la construcción creativa no para y han creado una propuesta única y que se renueva constantemente.

En mi pase por Martín Berasategui, tanto en el País Vasco como en el restaurante Lazarte de Barcelona, un trabajo lleno de disciplina y amor por el producto. Atrio en Cáceres es una muestra de cómo la organización te lleva a una calma y trabajo prolijo, una cocina que es, en el mejor sentido de la palabra, una familia. Son casas donde las reglas y normas son diferentes, y cada una de ellas está llena de esfuerzo. Sabor Clandestino tiene su propia personalidad y, a la vez, tiene en sus genes cada cocina por la que hemos pasado.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es la filosofía detrás de tu proyecto “Sabor Clandestino” y cómo ha impactado en la gastronomía boliviana contemporánea?

Marco Quelca. – Sabor Clandestino es compartir cocina, conocimiento, técnica y cultura viva. Encontrar formas de hacerlo es nuestro trabajo. Más allá de la parte de

restauración, la parte de apoyo social y conexión con ella es importante. No se trata solo de dar de [comer](#); se trata de que la sociedad entienda que la gastronomía es una forma política del buen vivir.

El impacto es notorio y transformador. Hace diez años nadie entendía lo que estábamos haciendo y ahora casi el 90% de las propuestas están siguiendo el camino que hemos trazado: trabajar con nuestra cultura viva.

Canariasgourmet. – ¿Qué rol juega la reivindicación de ingredientes autóctonos y la cocina de autor en su trabajo?

Marco Quelca. – Es necesario poder trabajar con el producto local. Bolivia tiene 24 pisos ecológicos y, con ello, un sinfín de productos que debemos consumir, no solo en los restaurantes, sino en la cotidianidad. Ese es el verdadero trabajo, buscar un equilibrio mediante la cocina para tener una sostenibilidad alimentaria para la sociedad en general.





Canariasgourmet. – ¿Cómo surgió y en qué consiste la iniciativa “Somos Calle” y qué impacto social ha tenido en Bolivia?

Marco Quelca. – Somos Calle es nuestra primera propuesta e hizo que nazca Sabor Clandestino. Llevar alta cocina a las calles populares de manera gratuita es interpelación pura, es una acción política que nos dice mucho... Comer productos locales, que todos nos merecemos mejor alimentación, cuán alcance tiene una buena comida... Muchas preguntas con una acción, y creo que lo hemos conseguido.

Hoy por hoy nos sigue haciendo repensar en una cocina más consciente y hacer acciones más de carácter social. No solo queremos que la gente venga a Sabor Clandestino a comer productos locales, nutritivos y con menor culpa posible, si no también queremos que ese pensamiento se impregne en los hábitos cotidianos de la comunidad.

Canariasgourmet. – ¿Cuáles han sido los mayores desafíos personales y profesionales que ha enfrentado Marco Quelca en su carrera gastronómica en Bolivia?

Marco Quelca. – El mayor desafío fue que en Bolivia entendieran que el proyecto de Sabor Clandestino es de carácter más dador, más social y tiene una mirada más de compartir. Al principio, el mundo gastronómico no entendía lo que estábamos haciendo, porque por un lado regalábamos comida y, por el otro lado, no lo hacíamos con el uniforme que normalmente se utiliza; Desde ahí nos caracteriza el pasamontañas.

Creo que estábamos muy adelantados a ese tiempo y había muy poca gente que nos entendía. Había que buscar nuevas formas de

expresión para que la cultura gastronómica sea parte de nuestra cotidianidad y sea como una herramienta, sobre todo para la libre expresión, positiva en este caso. Entonces, creo que durante todo este tiempo el mayor desafío ha sido que nuestro contexto, como Bolivia, entienda que puede haber acciones, vamos a decirlo, “vanguardistas”, que puedan aportar de manera positiva a nuestro entorno culinario.

Canariasgourmet. – ¿Qué importancia tiene la experimentación y el arte en la cocina de Quelca, y cómo se reflejan estos elementos en sus platos y presentaciones?

Marco Quelca. – Creo que, por un lado, tengo la parte técnica profesional que trato de mantener de una manera constante y, por otro lado, soy un curioso. Tengo el lado de arte contemporáneo como tal, experimentando y haciendo desde hace más de unos 12 años, y esa unión de ambas hace que la propuesta gastronómica de Sabor Clandestino, o Marco Quelca en este caso, sea un poco diferente... tenga bastante personalidad en el sentido de que no solamente ya es el trabajo de investigación y desarrollo de los productos autóctonos y locales de Bolivia, sino también el pensar en cómo el comensal va a consumirlo y cuál va a ser el viaje que vamos a tener a partir de ello.

Es importante la construcción total de la experiencia y creo que eso es hoy en día Sabor Clandestino: una experiencia gastronómica pensada desde el principio hasta el final, y hace que nos aventuremos y sigamos siendo curiosos en utilizar y emplear diferentes disciplinas para que el comensal tenga una verdadera experiencia sensorial y lleguemos más allá de las papilas gustativas con ello.



Canariasgourmet. – ¿Cómo abor das la accesibilidad de la alta cocina para sectores populares y qué estrategias ha implementado para ello?

Marco Quelca. – La alta cocina, pues, siempre va a tener un trabajo por detrás. El producto también de selección es importante y tiene un plus creativo, de investigación, es un espacio donde mucha gente está trabajando y todo ello tiene su precio.

Por otro lado, se puede compartir una muy buena cocina en nuestros hogares, y creo que eso también es una de las cosas importantes para Sabor Clandestino y principalmente para mí, que soy una persona que ha crecido con una despensa totalmente humilde.

Las cosas buenas se pueden comer... los productos locales de temporada son la mejor opción, y espacios como Bolivia hacen que brillen esas cosas; por regiones, como decía antes, por diferentes pisos ecológicos que tenemos, creo que estamos bendecidos por toda la variedad de productos con los que contamos, ya que cada uno va en su temporada, en su región, y eso hace que en casas humildes económicamente hablando, pues tengamos productazos, tengamos buena cocina, cocina saludable y hecha con cariño, que creo que eso es lo más alto de cualquier cocina.

Canariasgourmet. – ¿En qué consiste el libro “Del Concepto a la Realidad” y por qué ha sido considerado una obra irreverente e innovadora en la gastronomía boliviana?

Marco Quelca. – El libro “Del Concepto a la Realidad” tiene algo muy especial y bonito, una joyita guardada... por un lado, la estructura, el diseño es súper bonito y pensado, hemos trabajado entre varias cabezas creativas en ello, pero el ingrediente principal está en haber contado la historia de Sabor Clandestino, que el hilo conductor sea la historia de todas las etapas que hemos pasado, de todos los esfuerzos y altibajos y de dónde nace la idea... de un espacio totalmente diferente, atípico, y que haya resultado, sobre todo creo que eso ha sido el ingrediente principal que ha hecho que el libro haya sido reconocido a nivel mundial y que nos diga a la vez que las ideas, los conceptos, los sueños pueden hacerse realidad, cómo se han hecho en Bolivia.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es tu visión actual sobre el futuro de la gastronomía boliviana y qué mensaje transmite a las nuevas generaciones de cocineros?

Marco Quelca. – Yo creo que los caminos, los senderos, por lo menos los hemos ido marcando, no solamente Sabor Clandestino y Marco Quelca, sino grandes personajes que en los últimos años se han puesto la chaquetilla y han dado alma, vida y corazón, y lo estamos haciendo.

Las generaciones venideras deben agrandar esos senderos y, por otro lado, también que sean puntos de fuga y que también haya otras propuestas a partir de ello. Creo que la gran parte de ver la luz la hemos tenido ya, y lo que continúa es un gran trabajo de la mano con la cultura, el arte, la idiosincrasia,

la identidad boliviana, porque si perdemos eso se pierde lo especial y bonito que tiene Bolivia.

Si nos llega la globalización culinaria, pues se pierde bastante ello y ya dejamos de ser un atractivo y dejamos de tener la esencia, que es lo que está pasando ahora; Tanto la parte de turista interno como externo está dando gran valor a toda la propuesta que estamos haciendo allá en Bolivia, a no perder y seguir trabajando con la cultura viva.

Canariasgourmet. – Marco, ¿cuál ha sido el costo personal y profesional que has tenido que asumir para alcanzar el éxito en la gastronomía?

Marco Quelca. – Creo que hasta el día de hoy el trabajo netamente de cocina ha sido constante. La formación fue uno de los pilares importantes, dedicarnos no simplemente a la investigación y desarrollo del producto boliviano, sino también poder viajar, poder ver otro tipo de casas, otro tipo de cocinas, otro tipo de sociedades y culturas es aquello lo enriquecedor para uno mismo, para la propuesta misma de Sabor Clandestino, y creo que no puedo llamarlo esfuerzo a algo que se está haciendo con gran pasión y que no estamos descuidando ningún momento, ni un minuto para seguir avanzando.

Reconocimientos y Premios

- Instituto D' Gallia Lima-Perú (2004)
- Latinoamericano Azteca-México D.F. (2005)
- Olimpiadas Culinarias-Montevideo, Uruguay (2006)
- Primer lugar en Gourmevalle 2007
- Primer lugar en Top Cuisine 2009
- Primer lugar en "GourmeValle 2010" en cocina creativa, organizado por la Asociación de Chefs de Bolivia
- Mención de honor con la obra "Boceto" en el Concurso

Nacional de Arte Contemporáneo ExpresARTE Bolivia (2014)
▪ Premios Gourmand 2023, Umea, Suecia

Chef Carlos Gamonal – Mesón El Drago

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al restaurante [Mesón El Drago](#) y a su chef y amigo, Carlos Gamonal, por habernos brindado un almuerzo excepcional en un entorno tan especial. Su generosa hospitalidad y exquisita cocina fueron el marco perfecto para una entrevista enriquecida por el altísimo nivel de conversación entre ambos chefs, cuyas ideas, experiencias y visiones culinarias hicieron de este encuentro una experiencia verdaderamente inspiradora. ¡Gracias por compartir su arte, su tiempo y su pasión con nosotros!













“Hablan los Expertos”: Dos Vinos para Descubrir, por David Ghosn

En la sección **“Hablan los Expertos”** de **Canariasgourmet.es**, tengo el placer de recomendar dos vinos que, cada uno a su manera, representan la excelencia, la autenticidad y el carácter de sus tierras de origen. Uno nos lleva al corazón volcánico de **La Palma**, en Canarias; el otro, a las laderas heroicas de la Ribeira Sacra gallega. Ambos son testimonio de la pasión y el saber hacer de sus creadores.

Victoria Torres Lalo's Chupadero: La Palma en estado puro

Hablar de **Victoria Torres Pecis** es hablar de la esencia de **La Palma** embotellada. Su bodega, **Matías i Torres**, es un emblema de la **viticultura heroica canaria**, donde la tradición familiar y el respeto por el entorno se traducen en vinos únicos. **Lalo's Chupadero** nace en la parcela de Lalo, a 1.400 metros de altitud, cultivada por un viticultor octogenario que encarna el legado vivo del viñedo palmero. Aquí, las cepas viejas de **Listán Negro y Negramoll**, en pie franco y en suelos volcánicos de arcilla, arena y limo, dan lugar a un tinto de autenticidad arrebatadora.







LALO - chupadero

28° 75' 63" N

17° 94' 48" W



VICTORIA TORRES PECIS
VIÑAS & VINOS

Varietal
Parcela
Altitud
Viñas Viejas
Suelo

VINO

LA PALMERA

Product

Producción

Producción

Victoria & Torres

Pie

R.E. 161-700

victoriatorres



Victoria Torres Pecis

La **vendimia** manual y la **vinificación** artesanal -con racimos enteros, maceración corta y fermentación espontánea en barricas de roble francés- permiten que la expresión del terruño sea total. El resultado es un vino de capa media, con aromas a fruta **roja fresca**, notas de monte bajo, humo **volcánico** y un fondo mineral inconfundible. En boca, sorprende su frescura, su ligereza y su persistencia salina, reflejo de la brisa atlántica y la altitud. **Lalo's Chupadero** es un vino para quienes buscan emoción, historia y paisaje en cada copa.

Maridaje recomendado: Pescados grasos a la brasa, quesos de cabra curados y platos tradicionales canarios como el conejo en salmorejo.

Lacima: Elegancia atlántica desde la Ribeira Sacra

Desde Galicia, la bodega Dominio do Bibei nos regala [Lacima, un tinto de la D.O. Ribeira Sacra](#) que es pura elegancia y

profundidad. Elaborado mayoritariamente con **Mencía**, junto a Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha tintorera, **Lacima** proviene de **viñedos viejos** plantados en empinadas laderas de pizarra, arcilla y granito, entre 300 y 700 metros de altitud. **La viticultura sostenible** y la vendimia manual son la base de este vino que, tras una cuidada crianza de 19 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudres, alcanza una complejidad y finura admirables.





En nariz, despliega **aromas** de cereza, especias, fresas silvestres y un delicado fondo mineral. En boca, es fresco, con taninos pulidos, gran volumen y una acidez vibrante que invita a seguir bebiendo. Lacima es un vino de largo recorrido, ideal para quienes buscan tintos con alma, capaces de evolucionar y sorprender en cada copa.

Maridaje recomendado: Carnes rojas a la brasa, caza menor, setas de temporada y guisos tradicionales gallegos.

Tanto **Lalo's Chupadero de Victoria Torres** como **Lacima de Dominio do Bibei** son vinos que van más mucho más allá de modas

y etiquetas. Son la voz de sus paisajes, la memoria de sus gentes, del arraigo a ese trabajo hecho desde el primer instante de cada cosecha y la prueba de que, en Canarias y Galicia, el vino sigue siendo un arte arraigado a la tierra, al corazón y a las **buenas tradiciones**. ¡Salud y buen vino!





“Hablan los Expertos”: Sobre David Ghosn

David Noel Ghosn es director ejecutivo de la Escuela de Hostelería de Las Palmas, sumiller y formador especializado en vinos, con una amplia trayectoria en la restauración y la docencia. Ha sido reconocido como tercer Mejor Sumiller de España y Embajador de Champagne, y es autor de varios libros sobre vino y servicio en sala.

“The Art of Food”: El Grupo Monkey celebra la XIII edición de sus Jornadas Gastronómicas en Bésame Mucho

[@BésameMucho](#)

Tenerife se convierte de nuevo en epicentro de la alta gastronomía con la llegada de “The Art of Food”, la esperada XIII edición de las **Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey**. Este año, el evento se traslada a **Bésame Mucho**, el elegante **restaurante** frente al mar ubicado en el sur de Tenerife, donde cada semana de mayo, cinco cocineros de prestigio—todos profundamente ligados a la identidad culinaria de Canarias—ofrecerán menús únicos y exclusivos que combinan raíz, vanguardia y emoción.

Con una trayectoria impecable que ha convertido a estas jornadas en una cita ineludible para gourmets, cocineros y prensa especializada, el **Grupo Monkey** reafirma su compromiso con la excelencia culinaria, la innovación con raíces y la proyección del talento canario dentro y fuera del archipiélago.

Cocina con alma: cinco chefs, cinco visiones del sabor canario

“The Art of Food” es más que un ciclo gastronómico: es una declaración de amor a la cocina de Canarias. Desde la memoria del fuego lento hasta las técnicas de la nueva cocina, cada uno de los cocineros participantes ofrecerá su interpretación

personal del territorio y el producto. El formato será en almuerzo y el menú de cada jornada tendrá un precio de 70 € (con maridaje opcional por 20 €).

9 de mayo | Braulio Simancas – El Silbo Gomero (Tenerife)

Uno de los nombres más respetados de la cocina canaria actual. **Braulio Simancas** es sinónimo de respeto absoluto al producto local, a la tradición y al sabor profundo de las islas. Desde su restaurante *El Silbo Gomero*, ubicado en **San Cristóbal de La Laguna**, ha sido un defensor incansable de la **despensa canaria**, reinterpretando recetas ancestrales con refinamiento técnico y sensibilidad contemporánea. Su talento ha sido reconocido con un **Sol Repsol** y el aplauso unánime del sector.

Silbo
GOMERO
Restaurante

Lluís Lluís





16 de mayo | Jonay Hernández – La Vieja de Jonay Hernández (Mallorca)

[@Lavieja](#)

Cocinero rebelde y profundamente emocional, Jonay ha logrado lo que parecía imposible: exportar la esencia de la **cocina canaria** a Mallorca sin perder un ápice de identidad. **La Vieja** es una oda irreverente a sus raíces, donde el mojo, el gofio y los aromas del Atlántico conviven con técnicas modernas y una

puesta en escena vibrante. Su estilo canalla y provocador es tan sabroso como honesto.





La Vieja



22 de mayo | Safe Cruz – Gofio (Madrid)

[@Gofio](https://www.instagram.com/Gofio)

Galardonado con una estrella **Michelin** y dos **Soles Repsol**, Safe Cruz es uno de los grandes estandartes de la **cocina canaria** moderna. Su restaurante Gofio, en el corazón de Madrid, ha sido el altavoz perfecto para llevar el alma de Canarias al centro de la península. Con [platos](#) cargados de emoción, profundidad y una narrativa que atrapa desde el primer bocado, Safe representa el presente y futuro de nuestra **cocina** con una propuesta audaz e inteligente.







29 de mayo | Rubén Cuesta – Kamezí Deli & Bistró (Lanzarote)

[@kamezi](#)

Rubén Cuesta lidera la cocina de *Kamezí*, un bistró escondido en Playa Blanca que se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más aclamados de Lanzarote. En sus platos, el producto local es el protagonista absoluto, siempre tratado con técnica y un enfoque sostenible. Su [estrella Michelin](#) y

Sol Repsol son reflejo de una propuesta comprometida, elegante y siempre en diálogo con el paisaje volcánico que lo rodea.





6 de junio | Michele Princiotta – Bésame Mucho (Tenerife)

El cierre de estas jornadas quedará en manos de Michele Princiotta, chef ejecutivo de *Bésame Mucho*, cuya cocina mediterránea con toques canarios es un canto al buen producto y al refinamiento. Su menú de despedida promete ser una sinfonía de sabores y emociones, orquestado junto a su equipo con el estilo que caracteriza a este espacio de sabor y elegancia frente al mar.







Una historia de excelencia: Grupo Monkey, referencia gastronómica en Canarias

Con más de dos décadas de trayectoria, el Grupo Monkey se ha

consolidado como una de las referencias gastronómicas más potentes de Canarias. Con sede en Costa Adeje, sus espacios como *Monkey Beach Club*, *The Oriental Monkey* y *Bésame Mucho* no solo destacan por su localización privilegiada y diseño espectacular, sino también por una propuesta culinaria de alto nivel, donde la creatividad y el producto local son protagonistas.

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of
FOOD



MAY & JUNE 2025



FRI/VIE 09.05

BRAULIO SIMANCAS

SILBO GOMERO, Tenerife

FRI/VIE 16.05

JONAY HERNÁNDEZ

LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca

THU/JUE 22.05

SAFE CRUZ

GOFIO, Madrid

THU/JUE 29.05

RUBÉN CUESTA

KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote

FRI/VIE 06.06

MICHELE PRINCIOTTA

BÉSAME MUCHO, Tenerife

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho

Av. Rafael Puig Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

Las Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey nacieron en The Oriental Monkey como un espacio de encuentro entre cocineros de prestigio y amantes del buen comer. A lo largo de sus ediciones han pasado figuras tan emblemáticas como Andrea Tumbarello, René Mathieu, Fernando Agrasar, Diego Gallegos, Maca de Castro o Pepe Solla, convirtiendo este evento en un

punto entre Canarias y la vanguardia culinaria nacional e internacional.

Además de ofrecer menús únicos, estas jornadas han funcionado como espacio de reflexión, inspiración e intercambio para profesionales y comensales, reforzando el papel de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.

Reservas e información:

- ☐ *Bésame Mucho* – Costa Adeje
 - ☐ monkeybeachclub.com/jornadas
 - ☐ Recomendable reserva previa
-

Granca Live Fest 360: Gastronomía, ciencia y territorio: Carlos Gamonal cocina el futuro

En el marco del festival Granca Live Fest 360, el chef Carlos Gamonal lidera una ponencia que une gastronomía, territorio y sostenibilidad.

A través de la espirulina canaria cultivada por el ITC, presenta una propuesta culinaria que reimagina los superalimentos desde una perspectiva local, innovadora y profundamente consciente.

En una época donde la **sostenibilidad** se ha convertido en un mantra repetido –y a veces vacío–, hay quienes deciden pasar del discurso a la acción. Es el caso del chef **Carlos Gamonal**,

figura emblemática de la cocina de **autor canaria**, quien protagonizará una de las ponencias más esperadas del [Granca Live Fest 360 \(GFL360\)](#): “Ejemplos de gastronomía moderna con superalimentos del siglo XXI: Algas”. Acompañado de **Eros Granja**, cocinero alternativo y provocador conocido como **Rebelde Gastronómico**, la dupla convierte el escenario en un laboratorio de ideas.



Eros Granja Rebelde Gastronómico y Carlos Gamonal

Un festival que va más allá del medioambiente

El **Granca Live Fest 360 (GFL360)**, que celebrará su tercera edición el próximo **8 de mayo de 2025** en el emblemático **Hotel Santa Catalina** de Las Palmas de Gran Canaria, se ha consolidado como mucho más que un evento musical al uso. Nacido del compromiso con el cambio y la conciencia colectiva, este festival propone un enfoque holístico de la sostenibilidad que va más allá del reciclaje o la eficiencia energética. **Aquí se habla de sostenibilidad humana**, de inclusión real, de accesibilidad cultural, de justicia alimentaria, y de cómo los festivales pueden ser espacios de reflexión tanto como de celebración.



El Granca Live Fest 360 (GFL360)

Granca Live Fest 360

Durante esta jornada, expertos en accesibilidad, líderes de proyectos sociales, instituciones públicas y artistas compartirán experiencias transformadoras en un formato dinámico que combina conferencias, mesas redondas, arte,

música y, por supuesto, gastronomía. **La alimentación –entendida como acto político, cultural y ecológico– ocupa un rol protagonista**, no solo como contenido, sino como vehículo narrativo y sensorial. En este cruce de caminos entre ciencia, territorio, cocina y comunidad, **la gastronomía se posiciona como herramienta de impacto, de sensibilización y de transformación profunda.**

Espirulina, ciencia y cocina

El corazón de la propuesta gira en torno a un superalimento local: **la espirulina**, cultivada por el **Instituto Tecnológico de Canarias (ITC)** mediante un sistema innovador de acuicultura vegetal terrestre que reutiliza el agua de rechazo de plantas desaladoras. Es un modelo de economía circular y soberanía alimentaria en acción.

“No se trata de moda: cocinar con algas es cocinar con futuro”

Carlos Gamonal

Esta espirulina, rica en nutrientes y cultivada de forma responsable, es reinterpretada por **Gamonal** desde una mirada culinaria radicalmente canaria, sin perder la dimensión vanguardista que siempre ha mantenido Gamonal.





Un menú canario, vegetal y provocador

La ponencia incluye degustación de platos inéditos que demuestran el potencial gastronómico de este ingrediente:

- **Algaofio 100plus:** versión futurista del gofio amasado, con algas canarias y más de 100 ingredientes.
- **Lubina esperulinada:** pescado local con emulsión de espirulina.
- **Cochinalga "Tajinaste":** carne de cochino sobre un

paisaje vegetal inspirado en la flora autóctona.

- **Boliche de tungalga:** snack creativo a base de tuno y algas.

Más que recetas, cada plato es un manifiesto que combina técnica, sensibilidad estética y visión crítica del sistema alimentario.

Diálogo generacional y gastronómico

No será una clase tradicional. La ponencia se construye como un diálogo abierto entre dos generaciones de cocineros que se cuestionan el papel de la cocina en el cambio social:

- ¿Por qué nos cuesta aceptar ingredientes nuevos?
- ¿Qué papel juega la ciencia en la cocina emocional?
- ¿Cómo educar sin imponer, innovar sin alienar?

Este formato busca abrir la mente tanto del profesional como del comensal curioso.

Cocina con propósito: de lo local a lo global

La propuesta de Gamonal no busca impresionar con lo exótico, sino **reivindicar lo local como vanguardia**. Las algas no son una moda, son el símbolo de un modelo que cuida del territorio, promueve la biodiversidad y respeta los recursos. Una cocina que alimenta cuerpo y conciencia, y que convierte cada plato en una historia de futuro.

□ Información del evento

Evento: Granca Live Fest 360 – “No solo

medio ambiente”

- **Ponencia gastronómica:** *ITC Eating Experience*
- **Chef:** Carlos Gamonal (Restaurante El Drago)
- **Colabora:** Eros Granja (Rebelde Gastronómico)
- **Fecha:** Jueves, 8 de mayo de 2025
- **Hora:** 12:30 (primera parte), segunda parte tras entrega de premios
- **Lugar:** Hotel Santa Catalina, Las Palmas GC