

Diego Alfonso Tornel: Orgullo Canario en el Podio Nacional de Sumilleres

El **vino** tiene memoria, y este 2025 su recuerdo será imborrable para la sumillería canaria. **Diego Alfonso Tornel**, jefe de sumilleres en **Paradisus Gran Canaria by Meliá**, ha logrado la Medalla de Bronce en el prestigioso **Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, celebrado en el marco del **38º Salón Gourmets de Madrid**. Un hito que no solo enaltece su trayectoria, sino que también coloca a Canarias en el epicentro de la excelencia enológica nacional.

Marta Cortizas, la reina de la sumillería española

El certamen, considerado el más exigente del sector, reunió a 51 sumilleres de todo el país. Tras dos jornadas de intensas pruebas –desde catas a ciegas hasta decantaciones y maridajes– la gallega **Marta Cortizas**, sumiller del triestrellado **Celler de Can Roca** y representante de la Asociación Catalana de Sumilleres, se alzó con el oro. Su dominio técnico y su sensibilidad en la copa la han convertido en la Mejor Sumiller de España 2025, un título que la llevará a representar a nuestro país en el Mundial de Sumilleres ASI en Portugal.



Marta Cortizas, sumiller del triestrellado Celler de Can Roca y representante de la Asociación Catalana de Sumillers

Anna Casabona, la constancia del podio

En segunda posición brilló Anna Casabona, de Juvé & Camps, quien suma ya tres finales consecutivas en el campeonato nacional. Su regularidad y elegancia en el servicio la consolidan como una de las grandes referencias de la sumillería catalana y española.



Anna Casabona, de Juvé

Diego Alfonso Tornel: pasión, humildad y futuro

Pero la noticia que nos llena de especial alegría en Canarias es el tercer puesto de Diego Alfonso Tornel. Su historia es la de una evolución meteórica: comenzó en concursos hace apenas tres años y, gracias a una formación continua y una entrega absoluta, ha alcanzado el podio nacional. Tornel, que ya había destacado en el campeonato regional canario, reconoce que se preparó “para estar entre los diez mejores”, pero no esperaba verse entre los tres finalistas junto a dos referentes como Cortizas y Casabona.



Diego Alfonso Tornel, jefe de sumilleres en Paradisus Gran Canaria by Meliá

En sus palabras, “estoy inmensamente feliz con el tercer puesto logrado, sinceramente yo estaba preparado para subir al

Top10 pero no me esperaba para nada que mi examen fuera uno de los tres mejores y que eso me llevara a la final junto a dos grandes compañeras". Su logro es fruto de la pasión, el estudio y el apoyo de la Asociación de Sumilleres de Canarias, el Cabildo y la Cámara de Comercio de Gran Canaria.

Un podio que inspira a Canarias



El éxito de Diego Alfonso Tornel es un motivo de orgullo para todo el archipiélago. Su medalla de bronce no solo reconoce su talento, sino que también visibiliza el nivel y la pujanza de la sumillería canaria en el contexto nacional. Un ejemplo para las nuevas generaciones y una invitación a seguir apostando por la excelencia, la formación y la pasión por el vino.

Entrevista Diego Alfonso Tornel

Canariasgourmet. – ¿Qué significa estar como tercer clasificado en el Campeonato de España de Sumilleres?

Diego Tornel. – Es un logro personal, una meta que hace tres años me propuse y he logrado. Estar en la final del Campeonato Nacional y compartir podio con grandes compañeras es además reflejo de mucho estudio y sacrificio.

Canariasgourmet. – ¿Cuál ha sido el mayor reto al que te enfrentaste durante las pruebas del certamen?

Diego Tornel. – La prueba teórica es sin duda la más difícil para todos los que nos presentamos. Por otro lado, las pruebas sorpresa, la incertidumbre de que viene después y, sobre todo, estar en un escenario poniéndote a prueba frente a un público y [un jurado](#) experto intimida mucho.

Canariasgourmet. – ¿Cómo ha influido tu formación en Canarias y tu experiencia en Paradisus Gran Canaria en tu evolución como sumiller?

Diego Tornel. – Mi formación se basa principalmente en cursos de Court of Master Sommeliers y WSET, las dos escuelas más

importantes a nivel internacional, que, sin duda, me han preparado muy bien para desempeñar la función de sumiller a día de hoy. Aun así, no dejo de estudiar y formarme continuamente, esencial para esta profesión.



Der a izq. Diego Alfonso Tornel, David Ghosn y Oscar Maril del Hotel Paradisus Salinas Lanzarote

Canariasgourmet. – ¿Qué mensaje le darías a los jóvenes canarios que sueñan con llegar tan lejos como tú en el mundo del vino?

Diego Tornel. – Hace tan solo unos pocos años, cuando me presentaba a mi primer concurso me imaginaba en el escenario [compitiendo](#) en la final, este año lo he conseguido hacer. Con paciencia y constancia pueden llegar a donde se propongan, planteando metas alcanzables y marcando los pasos adecuados a seguir para llegar a ellas. Tienen todo mi apoyo y el de la Asociación de Sumilleres de Canarias si quieren seguir creciendo y aprendiendo.

Canariasgourmet. – ¿Qué destacarías del nivel de tus compañeras de podio, Marta Cortizas y Anna Casabona?

Diego Tornel. – Tienen mucho nivel, son unas grandes profesionales con experiencia y conocimientos. Pero quiero destacar sobre todo la humildad y el compañerismo, ha sido un honor compartir la final con ellas.

Canariasgourmet. – Ahora que formas parte del podio nacional, ¿cuáles son tus próximos retos y sueños en la sumillería?

Diego Tornel. – Seguir estudiando y compitiendo, una vez entras en la rueda es difícil hacerla parar.

Canariasgourmet.es – Desde las Islas hasta lo más alto del vino nacional, Diego Tornel ha demostrado que la

excelencia no entiende de distancias. Con tan solo unos años de trayectoria en el mundo de la sumillería, su constancia, preparación y pasión lo han llevado a subir al podio del Campeonato de España de Sumilleres, consolidándose como el tercer mejor sumiller del país.

Un orgullo para la restauración canaria y un referente inspirador para toda una generación que ve en el vino no solo una profesión, sino una forma de vida. Diego representa esa nueva hornada de talentos isleños que, copa en mano, elevan el nombre de Canarias en cada sorbo.

“Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para

elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio

Cabildo de Tenerife

- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia Canarias
- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino

Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes

Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

GastroCanarias 2025 no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.

El Aguacate de Canarias: El Sello IGP que Revoluciona la Calidad y el Sabor en el Mercado Global

Cuando el sol acaricia los bancales de La Orotava y el alisio refresca los valles de Tenerife, el aguacate madura lento, absorbiendo la esencia volcánica de la tierra canaria. Hoy, ese tesoro verde ha conquistado un hito histórico: el reconocimiento como Indicación [Geográfica Protegida \(IGP\)](#) por la Unión Europea. Pero, ¿qué significa realmente este sello para el sector, el paladar y la proyección internacional del aguacate canario? Descúbrelo en este recorrido ameno y riguroso por la nueva joya de la despensa isleña.

El Camino hacia la IGP: Un Sello de Identidad y Calidad

La inscripción del “Aguacate de Canarias” en el registro de IGP de la UE es mucho más que un trámite administrativo. Tras meses de revisión y sin oposición internacional, la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea marca el inicio de una nueva era para el sector agrícola canario. Solo los aguacates cultivados y certificados en las islas, bajo estrictos controles del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), podrán lucir este sello en su etiqueta, protegiendo así el nombre y la reputación de un producto singular.



El Aguacate de Canarias

Las variedades amparadas –**Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen**– deben cumplir exigentes parámetros de peso, forma, color y sabor. El resultado: una pulpa cremosa, de color suave, y un perfil aromático con notas herbáceas y a frutos secos, reflejo de la maduración lenta en **tierras volcánicas** y el clima **subtropical de Canarias**.

IGP: Un Pasaporte de Excelencia en el Mercado Internacional

El distintivo **IGP** no solo protege el nombre, sino que posiciona al aguacate canario como un producto premium en el competitivo mercado global. Frente a gigantes como **México, Perú o Marruecos**, el sello europeo aporta un argumento diferenciador: **autenticidad, trazabilidad y calidad certificada**. Así, los **productores canarios** podrán acceder a nichos de consumidores que valoran la procedencia y están dispuestos a pagar más por productos con historia y garantía de origen.



En un contexto de sobreoferta y presión a la baja de precios, la **IGP** blindo el valor añadido, facilitando la entrada en mercados exigentes –especialmente el europeo– y protegiendo

frente a imitaciones. El respaldo legal y la promoción del sello permitirán negociar mejor con distribuidores y posicionar el **aguacate canario** como referente de excelencia, más allá de la batalla por el volumen.

Estrategias de los Productores: Del Terruño al Mundo

Los **agricultores canarios**, agrupados en ASGUACAN, ya tienen clara la hoja de ruta para aprovechar el impulso de la IGP:

- **Diferenciación y protección de la marca:** Solo el aguacate certificado podrá llevar el nombre “Aguacate de Canarias”, blindando la autenticidad frente a la competencia desleal.
- **Promoción internacional:** Campañas centradas en la calidad diferenciada, sostenibilidad y el carácter europeo del producto, destacando el sello IGP en el etiquetado y la comunicación.
- **Acceso a nuevos mercados:** Aprovechar la protección legal y el prestigio europeo para abrir puertas en mercados gourmet y de alta demanda de productos certificados.
- **Compromiso con la calidad y sostenibilidad:** Cumplir con los exigentes estándares de la IGP, reforzando la trazabilidad y las prácticas sostenibles, cada vez más valoradas por el consumidor internacional.
- **Gestión colectiva:** La coordinación sectorial permitirá maximizar el impacto del sello y replicar el éxito de otros productos insulares como el Plátano de Canarias.

Calidad y Sabor: El Aguacate Canario, Único en el Mundo

¿Qué distingue realmente al aguacate IGP de Canarias frente a otros orígenes? La respuesta está en el paladar y la textura.

La pulpa, untuosa y cremosa, se deshace en la boca, mientras el sabor despliega matices herbáceos y a frutos secos, imposibles de replicar fuera del archipiélago. La combinación de variedades selectas, clima subtropical y suelos volcánicos imprime un carácter único, que convierte cada bocado en una experiencia gourmet.

Característica	Aguacate IGP Canarias	Otros aguacates (sin IGP)
Sello de calidad	IGP europeo, único mundialmente	Sin IGP o con certificaciones locales
Sabor	Cremoso, notas a frutos secos, toque herbáceo	Variable según origen
Textura	Muy untuosa y suave	Menor cremosidad en general
Origen	Exclusivo de Canarias, tierras volcánicas	Diversos países y condiciones de cultivo
Control y certificación	Estrictos, ICCA supervisa	Depende del país y certificaciones locales

El Futuro: Un Producto Gourmet con Sello de Origen

El reconocimiento IGP llega en un momento de expansión para el cultivo del aguacate en Canarias, con un crecimiento anual del 8% y una producción que ya supera las 14.000 toneladas. El futuro se presenta prometedor: el sello europeo permitirá a los agricultores canarios competir no solo por volumen, sino –y sobre todo– por calidad, autenticidad y sabor.

El aguacate de Canarias, con su recién obtenida [IGP](#), se

consolida como embajador de la excelencia agroalimentaria isleña. Un producto que, desde hoy, no solo sabe a volcán y alisio, sino también a orgullo, tradición y futuro.

Royal Bliss entrega las placas de los “Restaurantes Recomendados” en la Guía MICHELIN España 2025 a 28 establecimientos de Canarias

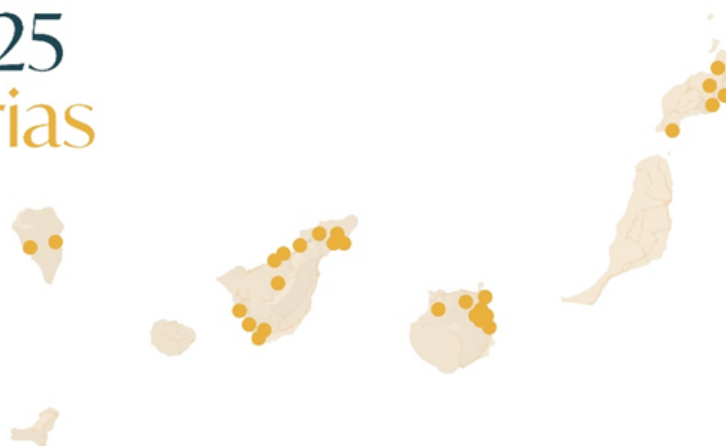
- En concreto, catorce establecimientos de Tenerife y catorce de Las Palmas.
- Por tercer año consecutivo, se han otorgado estos distintivos que destacan el rol de estos restaurantes como impulsores económicos y turísticos en Canarias.
- Royal Bliss respalda esta iniciativa patrocinando las placas, reafirmando su compromiso con los restaurantes de excelencia y su apoyo a la gastronomía.

Royal Bliss, la gama de mixers premium, ha comenzado a entregar las placas de los ‘**Restaurantes Recomendados**’ en la **Guía MICHELIN España 2025** a 28 establecimientos de Canarias. Con esta iniciativa, en la que colabora por tercer año consecutivo, quiere mostrar su apoyo a la alta gastronomía de la región.

Por provincias, catorce establecimientos de **Tenerife** y catorce de **Las Palmas** han obtenido el reconocimiento de ‘**Restaurantes**

Recomendados' en la **Guía MICHELIN España** de este año, uniéndose a otros 724 que han recibido esta [placa](#), procedentes de distintas partes de España.

Los 28 restaurantes recomendados MICHELIN 2025 en **Islas Canarias**



Se trata de una placa que constituye un símbolo que identifica a **los restaurantes** y reconoce una cocina y un servicio de calidad. Además, supone una plataforma de reconocimiento de la importancia de estos restaurantes en sus respectivas ciudades y municipios, donde desempeñan un papel clave tanto desde el punto de vista económico como social.

Royal Bliss se ha sumado de nuevo a esta iniciativa patrocinando las placas, para destacar su importancia como agentes dinamizadores de la economía y el turismo locales.

La entrega de las placas representa una oportunidad para resaltar el impacto que

estos restaurantes tienen en sus comunidades. Al reconocer su labor, se busca fomentar el crecimiento de estos establecimientos, impulsando así tanto el desarrollo económico local como la creación de empleo y la promoción del consumo.

Al respecto, Miguel Pereda, director Comercial y de Marketing de la **Guía MICHELIN** en España y Portugal, dio la enhorabuena a **“todos los restaurantes que forman parte de esta selección y especialmente a las nuevas incorporaciones, destacando su excelente talento culinario y su importante implantación en España, con la mayor cobertura territorial de la Guía representando más del 60% de la selección, con un total de 752 establecimientos en 2025”**.

Igualmente, declaró que **“es un orgullo para la Guía MICHELIN contar con un partner como [Royal Bliss](#), comprometido con la gastronomía y que apoya, desde hace ya tres años, este evento de entrega de placas, haciendo posible que este distintivo tangible luzca en la fachada de todos los restaurantes Recomendados de nuestro país”**.

Por su parte, Rubén Casado, director de Desarrollo de Negocio de **Coca-Cola Europacific Partners (CCEP)**, explicó que **“fomentar el consumo en los establecimientos es crucial, especialmente en aquellos que, día a día, demuestran una pasión por la gastronomía y mantienen altos estándares de calidad”**.



Los restaurantes con placa **MICHELIN** son el reflejo del esfuerzo y la dedicación de chefs y equipos que trabajan incansablemente para crear experiencias únicas, que no solo benefician al sector, sino que también dinamizan económicamente y enriquecen culturalmente sus regiones. Apoyarlos contribuye al crecimiento económico y al impulso de una cultura gastronómica de excelencia en las Islas Canarias”.

Royal Bliss ha colaborado durante los últimos ocho años con la **Gala** de presentación de la **Guía MICHELIN**, cuya última edición se celebró el pasado mes de noviembre en Murcia. En este evento, que se ha convertido en una referencia en el mundo de la **alta gastronomía**, se entregaron las distinciones de las Estrellas **MICHELIN** a restaurantes de España y Portugal.

Los 11 mejores beach clubs en

2025: lujo, gastronomía y experiencias inolvidables

Cuando la brisa del mar se mezcla con ritmos suaves y copas heladas tintinean al atardecer, el verano cobra vida en su forma más exquisita. La prestigiosa lista de **The World's 50 Best** ha revelado los **beach clubs** más destacados del planeta para esta [temporada 2025](#), verdaderos templos junto al mar donde convergen lujo, gastronomía y hedonismo con estilo. Pero no son solo destinos: son atmósferas.

Desde el vaivén sofisticado de la Costa Azul francesa, hasta la energía sin tregua de South Beach en Miami, pasando por la espiritualidad selvática de Tulum, las arenas doradas de Dubái, la serenidad de la península de Bodrum y la belleza salvaje de Ibiza, estos lugares no solo se visitan: se viven como un beat lento que sube al ritmo del día y explota al caer el sol.

A bordo de esta travesía sensorial, el Mediterráneo late con fuerza, pero también lo hace el **Golfo Árabe**, el mar Caribe y hasta **el Egeo**, cada uno con su particular banda sonora: chill-out, deep house, bossa, jazz electrónico o simplemente el murmullo del oleaje. Y es aquí donde **la gastronomía se convierte en partitura**, con chefs visionarios, platos que rinden homenaje a sus orígenes y coctelería que desafía los sentidos.

Esta vez, sin embargo, en *Canariasgourmet.es* no nos hemos limitado únicamente a recoger la selección oficial de **The**

World's 50 Best como fuente de inspiración. También hemos querido aportar nuestra mirada editorial, apostando por espacios que, aunque no figuran en la lista, creemos que están a la altura de los mejores del mundo. Es el caso del **Monkey Beach Club**, en **Tenerife**, una **joya del Atlántico** que encarna el espíritu canario de hospitalidad, sabor y puesta en escena con sello propio. Del mismo modo, incluimos referentes como **Six Senses Ibiza**, entre otros enclaves únicos que, sin lugar a dudas, merecen formar parte de cualquier ruta sensorial de verano. Porque el lujo también habla con acento isleño.

Casa Jondal – Ibiza, España

[@casajondal](#)





Ubicado en la costa sur de Ibiza, Casa Jondal se ha consolidado como un referente de la gastronomía mediterránea. Bajo la dirección del chef Rafael Zafra, ex El Bulli, ofrece platos frescos del mar en un entorno que combina belleza salvaje y bohemia rústica. La decoración, con muebles de ratán

y alfombras de yute, crea un ambiente relajado bajo los árboles de sabina.

Faena Miami Beach – Miami, EE. UU.

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





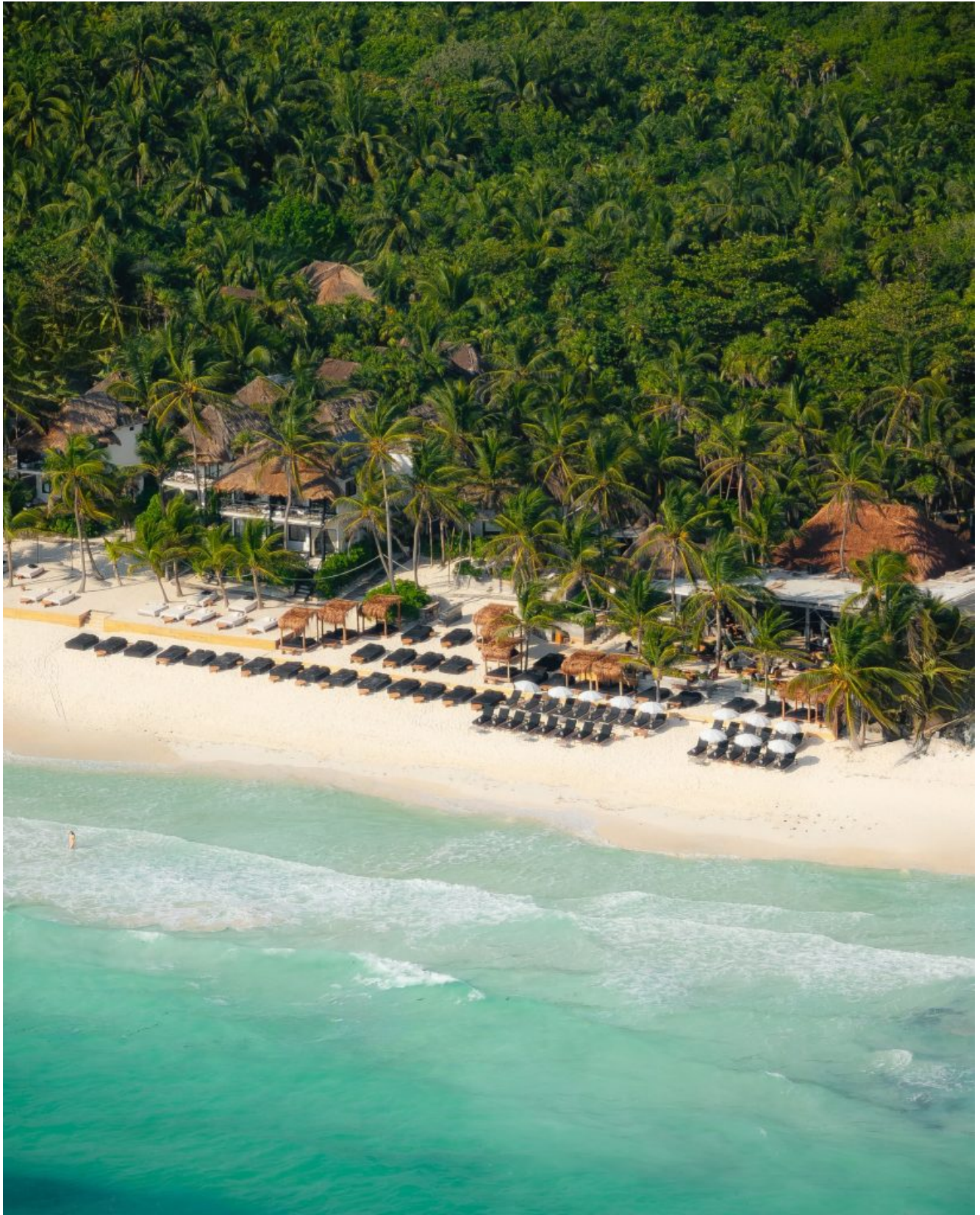
Inspirado en la era dorada de los viajes y con un toque de The Great Gatsby, Faena Miami Beach destaca por su diseño Art Deco y su ambiente maximalista. Los visitantes pueden disfrutar de sombrillas a rayas, tumbonas carmesíes y un servicio impecable que incluye delicias como sliders de trufa y tacos de camarón,

todo mientras se relajan en las arenas blancas de South Beach.

Gitano Beach – Tulum, México

[@gitanotulum](#)







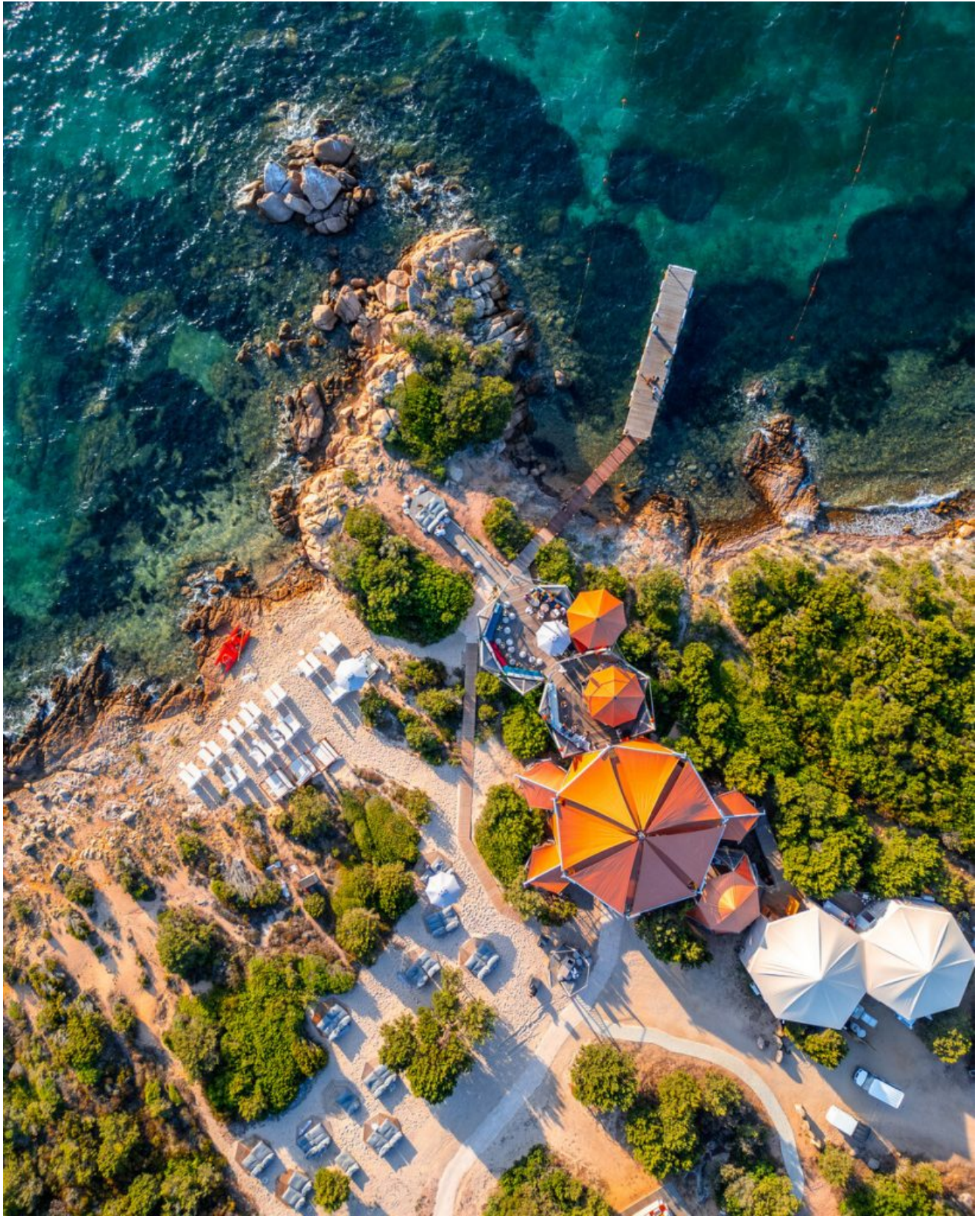
Situado junto a la reserva natural de Sian Ka'an, **Gitano Beach** ofrece un refugio selvático con una atmósfera chic. Con su emblemático letrero de neón y una gran **bola de discoteca**, este club combina muebles de playa negros con un **menú mexicano** que incluye guacamole, tostadas y tacos, acompañados de **cócteles de mezcal**.

Cone Club – Cerdeña, Italia

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







En la exclusiva Costa Esmeralda, Cone Club forma parte del 7Pines Resort Sardinia y atrae a la jet set internacional. Ofrece actividades acuáticas como flite-boarding y bicicletas acuáticas, seguidas de almuerzos en la playa y rituales al atardecer con champán y música en vivo.

Casa Amor – Dubái, EAU

[@mo_jumeira](#)

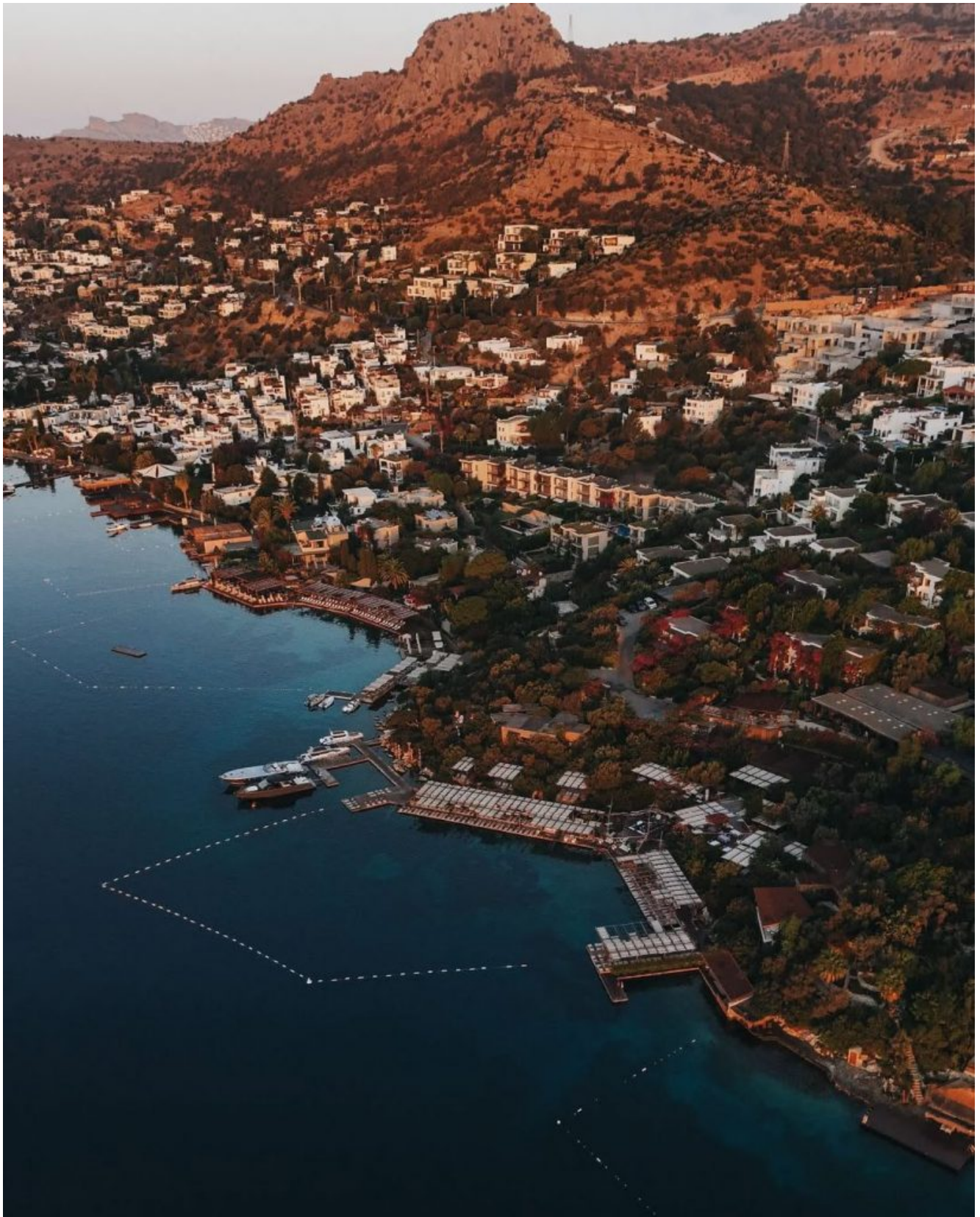




Casa Amor, ubicada en el Mandarin Oriental Jumeira, fusiona el espíritu libre de Tulum con la elegancia de la Riviera Francesa. Su decoración eco-chic y su menú franco-latino, creado por el chef Zouhair, ofrecen una experiencia relajada pero sofisticada en las costas del Golfo Árabe.

Macakizi Beach Club – Bodrum, Turquía

[@macakizihotel](#)







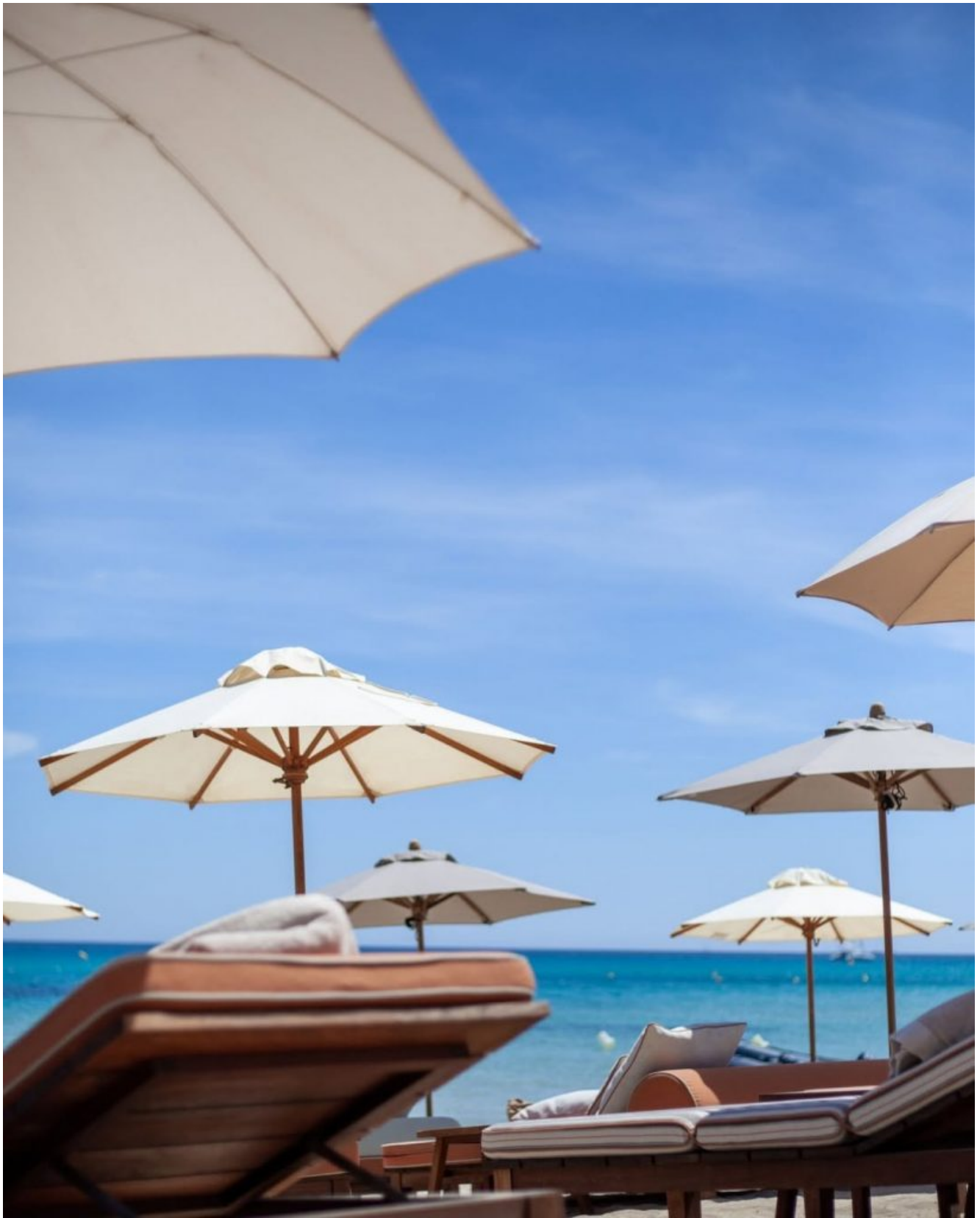


Desde su apertura en 1977 como un **bed and breakfast**, Macakizi ha evolucionado hasta convertirse en un hotel de 73 habitaciones con uno de los beach clubs más encantadores de la península de Bodrum. Ofrece un entorno íntimo con vistas al mar Egeo, combinando lujo discreto y hospitalidad turca.

La Réserve à la Plage – Ramatuelle, Francia

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







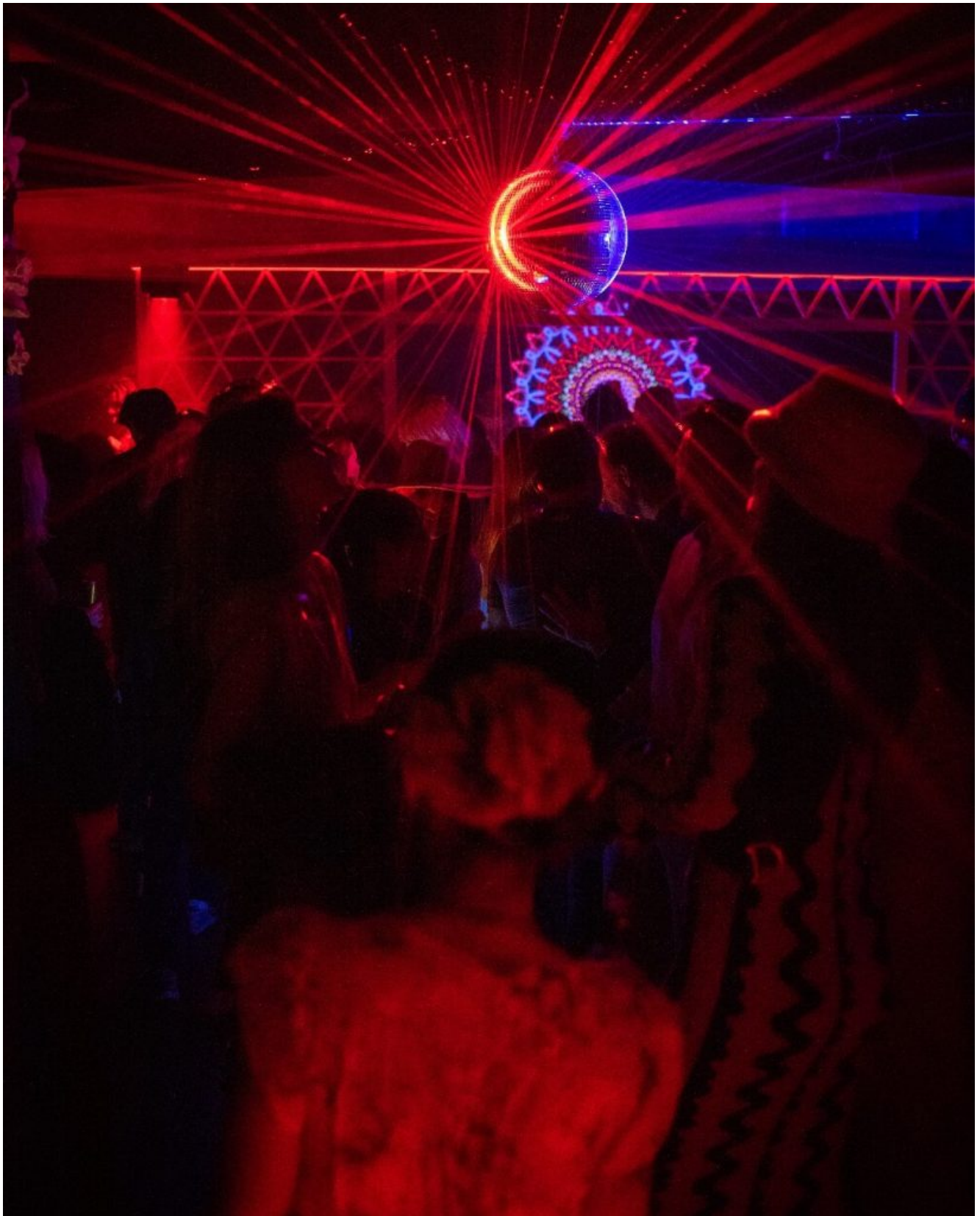


Situado en la playa de Pampelonne, este exclusivo club destaca por su restaurante La Voile, dirigido por el chef Eric Canino, galardonado con dos estrellas Michelin. Con mesas de madera flotante y DJs residentes, es el lugar ideal para disfrutar de la puesta de sol mientras se observan los yates pasar.□

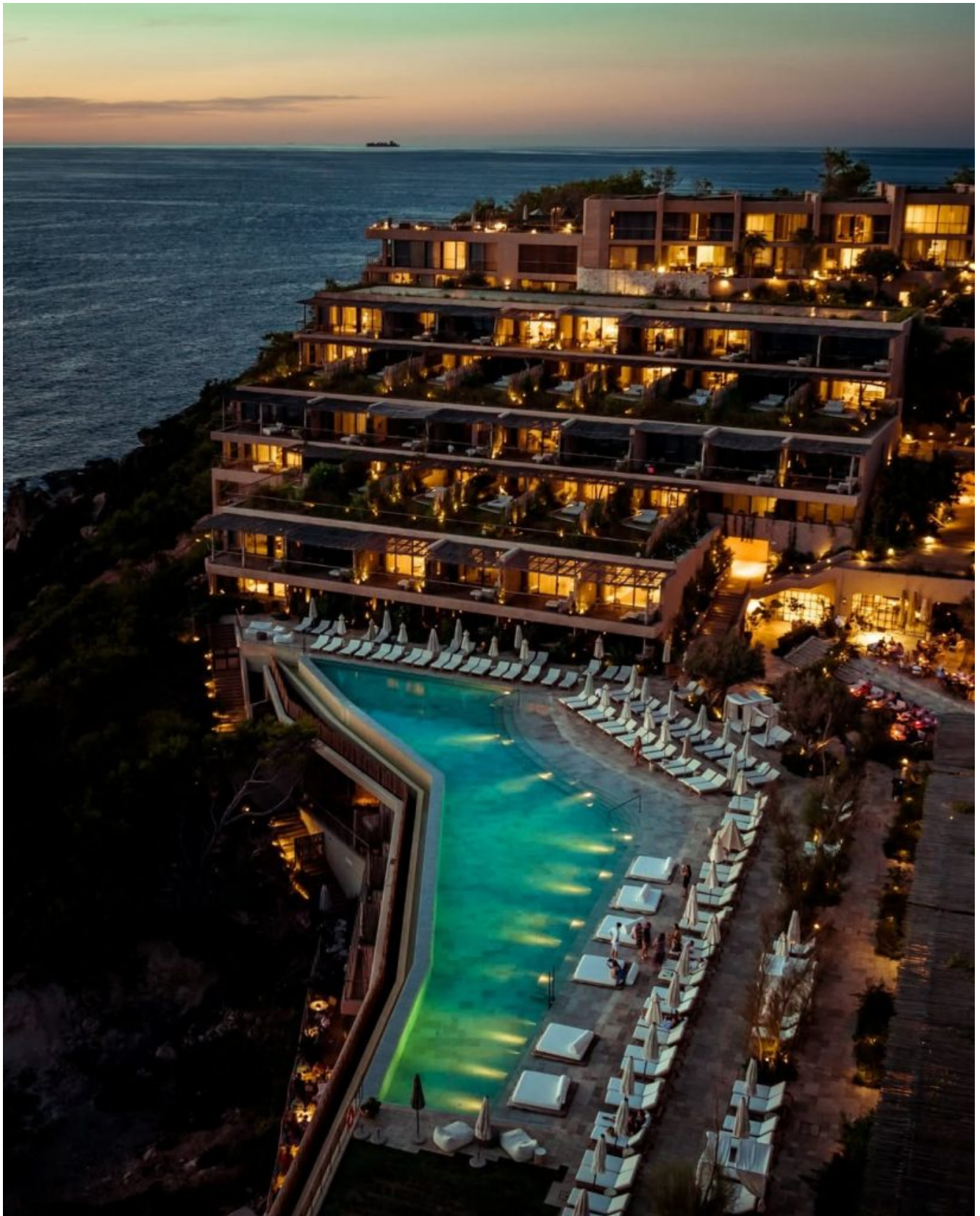
Six Senses Ibiza – Ibiza, España

[@SixSenses](https://www.sixsenses.com/ibiza)









En el extremo norte de Ibiza, **Six Senses** ofrece una experiencia de bienestar con vistas impresionantes a la bahía de **Cala Xarraca**. Este resort combina lujo y sostenibilidad, proporcionando un refugio tranquilo para quienes buscan relajación y conexión con la naturaleza.□

Nobu by the Beach – Dubái, EAU

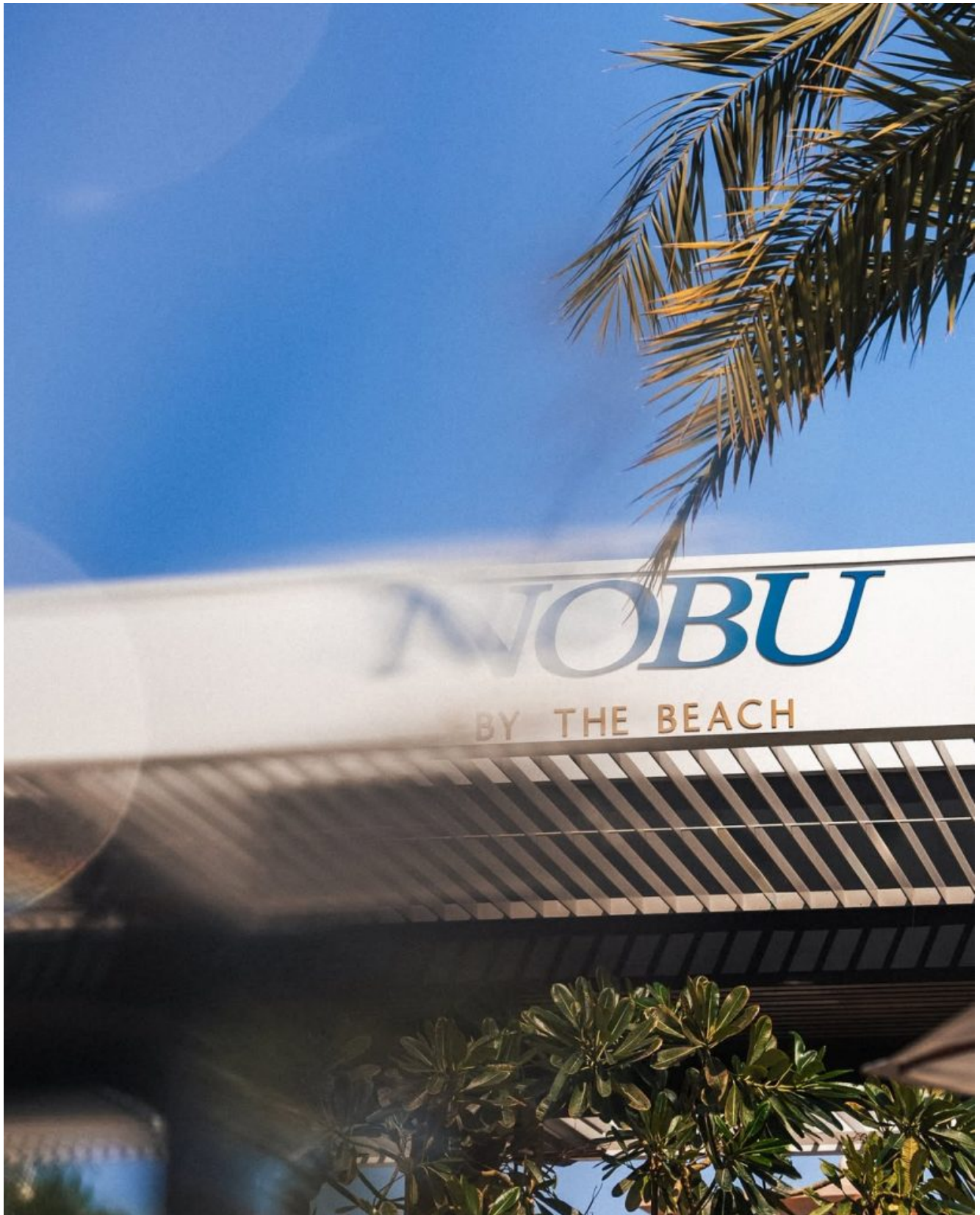
[@Nobubythebeach](#)











Nobu by the Beach fusiona la serenidad de la playa con experiencias gastronómicas sofisticadas. Ubicado en la costa de **Dubái**, este club ofrece **cocina japonesa** con influencias sudamericanas, cócteles artesanales y vistas panorámicas del Golfo Árábigo, todo en un ambiente de lujo y relajación.□

Summersalt Beach Club – Dubái, EAU

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







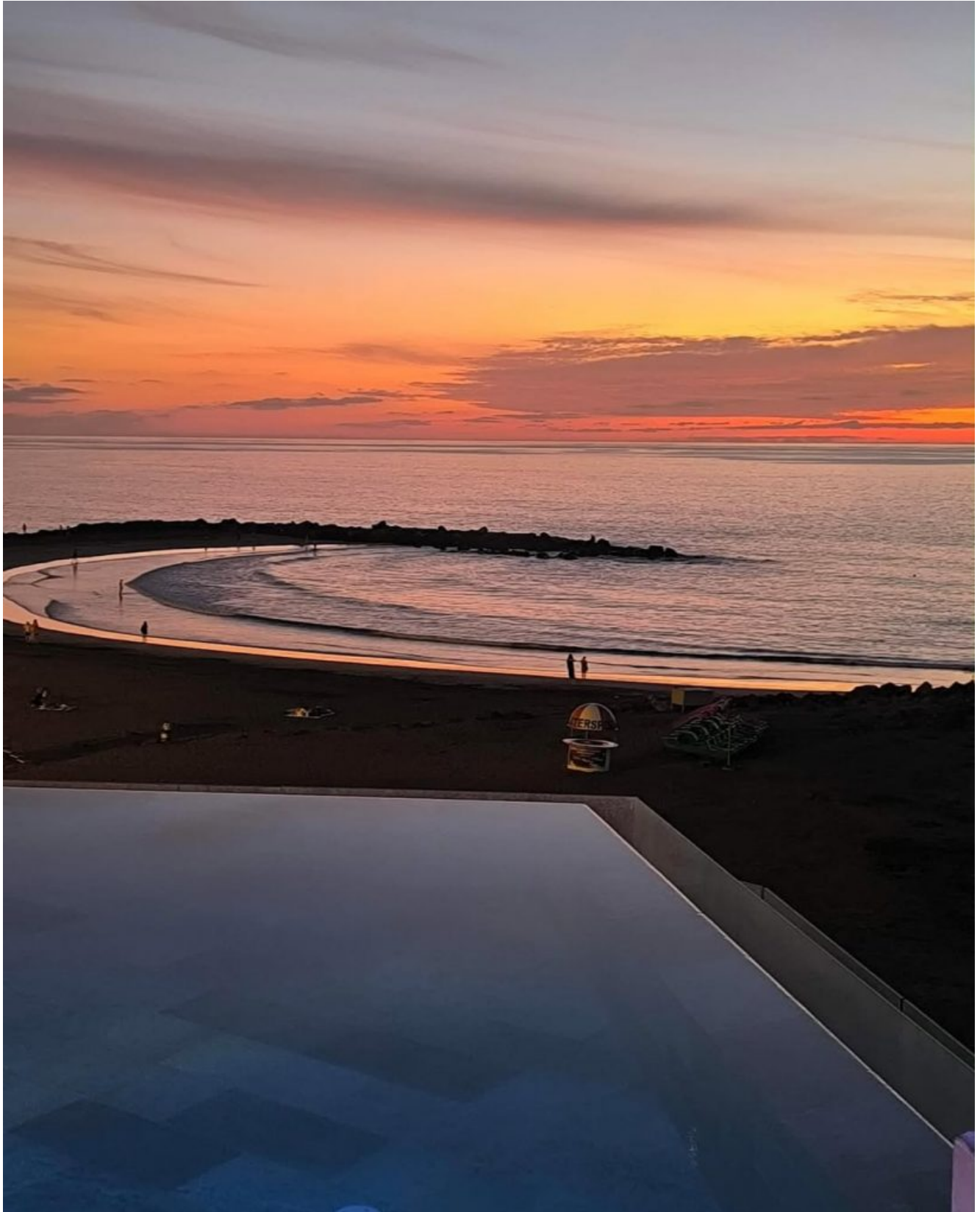


Reconocido como el **“Mejor Beach Club del Mundo 2024”** por los World Travel Awards, Summersalt ofrece un entorno exclusivo en el Jumeirah Al Naseem. Con vistas al icónico Burj Al Arab, este club combina gastronomía de alta calidad, piscinas infinitas y un servicio excepcional para una experiencia

inigualable.

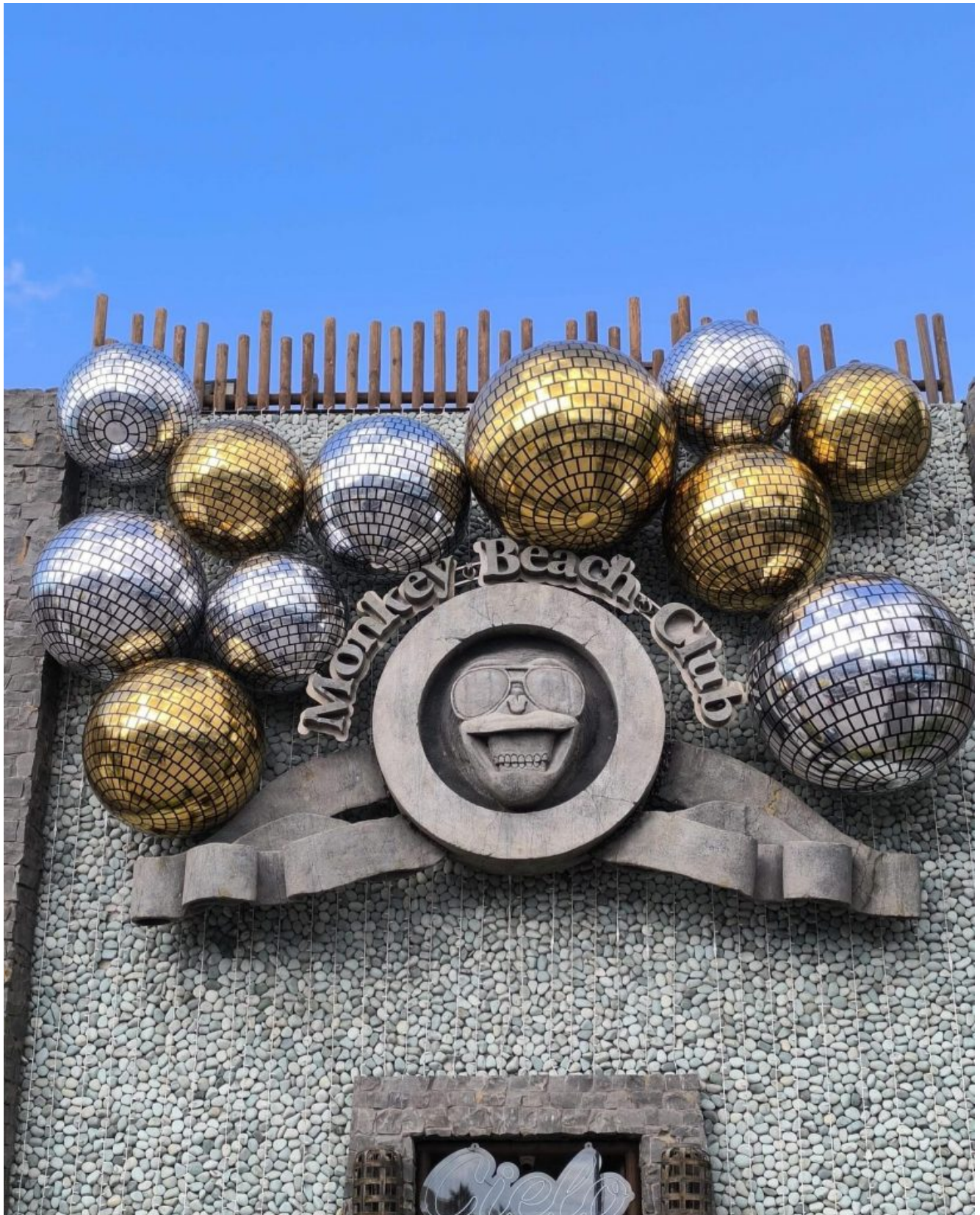
Monkey Beach Club – Tenerife, España

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









Situado frente a la **Playa de Troya**, en pleno corazón de **Playa de las Américas**, **Monkey Beach Club** se ha convertido en un referente del **ocio premium** en Canarias. Con vistas privilegiadas al **Atlántico** y a la **isla de La Gomera**, este exclusivo club es sinónimo de **buena vida**, **gastronomía de**

calidad y puestas de sol memorables.

Dividido en tres espacios con identidad propia –**Bésame Mucho, Kong Bar y Cielo**–, ofrece desde cocina canaria reinterpretada con toques internacionales, hasta coctelería de autor digna de un rooftop neoyorquino. Además, sus legendarias beach parties dominicales, que se celebran de mayo a octubre, atraen a **DJ's de talla internacional** y a un público cosmopolita que busca disfrutar del ritmo isleño sin renunciar al lujo.







Monkey Beach es un club de playa; es una experiencia completa donde **la gastronomía** se fusiona con el espectáculo, el diseño y la hospitalidad canaria. Sin duda, un imprescindible para quienes desean conocer el nuevo lujo en **Tenerife**.

Este recorrido por los 11 mejores beach clubs del mundo –con la incorporación exclusiva de Monkey Beach Club como propuesta editorial de *Canariasgourmet.es*– demuestra que el lujo contemporáneo va más allá del diseño y el servicio: se trata de ofrecer experiencias transformadoras. Ya sea entre los acantilados de Ibiza, en los atardeceres de Dubái o al ritmo tropical de Tenerife, estos destinos marcan el compás de un verano que promete ser inolvidable.

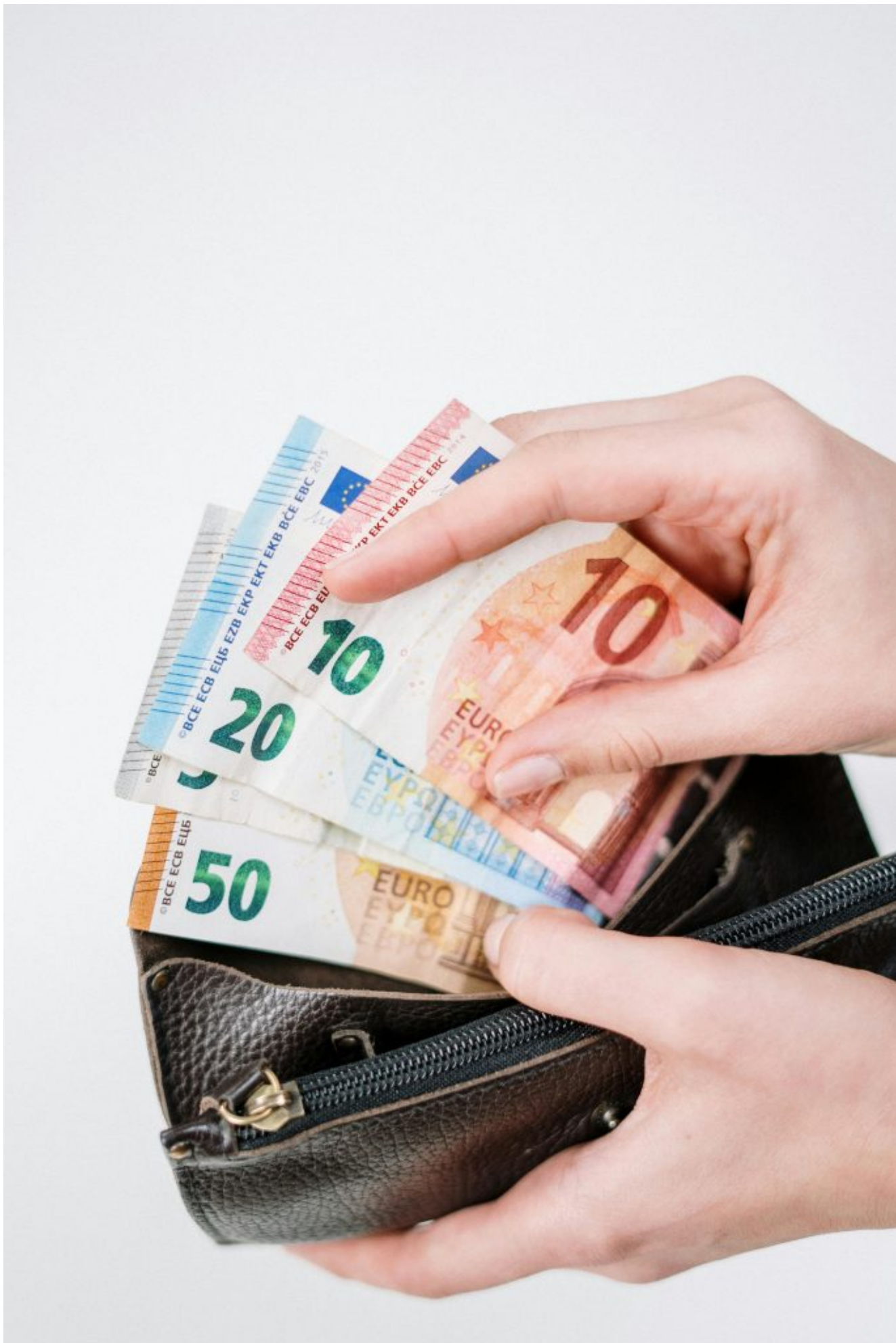
El poder de la economía local: cómo una comida en un restaurante impulsa todo un municipio

Seamos honestos, la inspiración para esta reflexión surgió de un ejemplo insólito que escuchamos basado en la cadena de deudas protagonizada por una prostituta. Aunque no conocemos con certeza quién fue el autor original, la fuerza de esa historia nos cautivó al punto de reinterpretarla en términos de gastronomía y marketing. Así, transformamos un relato provocador en una metáfora poderosa para ilustrar cómo cada decisión de consumo puede reactivar la economía local.

Este artículo está dirigido a entes gubernamentales y ayuntamientos, a quienes les proponemos invertir en el talento y los recursos locales. En un mundo en el que cada euro cuenta, apostar

por lo local no solo fomenta el desarrollo económico, sino que también fortalece el tejido social, creando comunidades resilientes y llenas de oportunidades.

Otro detalle crucial es el pronto pago a las empresas que forman parte de la comunidad empresarial local. Cuando los negocios reciben sus pagos de manera oportuna, se genera un efecto bola de nieve: la liquidez inmediata les permite reinvertir, pagar a sus proveedores y, a su vez, impulsar a otros eslabones de la cadena económica. Este flujo de capital acelerado se traduce en mayor dinamismo, crecimiento sostenido y una capacidad renovada para enfrentar desafíos económicos.



En conjunto, estas estrategias –consumo local, inversión en talento y la agilización de los pagos– pueden transformar radicalmente el panorama económico de un municipio. Cada acción se suma para formar una red sólida, donde el éxito de uno impulsa el éxito de todos, consolidando una economía vibrante y auto-sustentable.

La economía local: la historia de ‘El Buen Sabor’

Una soleada tarde, **Juan**, un residente comprometido con su comunidad, decide almorzar con su familia en **El Buen Sabor**, un restaurante conocido por su menú basado en productos frescos de cercanía. Al pagar su cuenta con un billete de 100 euros, **Juan** no solo disfruta de una comida deliciosa; sin saberlo, se pone en marcha una cadena de acciones que beneficia a numerosos actores de la localidad.



Marta, la dueña del restaurante, utiliza ese ingreso para pagar a sus empleados, quienes, al recibir sus salarios,

destinan parte de sus ingresos a sus propias familias y a pequeños comercios cercanos. Además, el restaurante invierte en ingredientes de calidad, comprados a agricultores y proveedores locales.

Uno de ellos es **Luis**, un joven agricultor que, gracias a esta compra, puede adquirir mejores herramientas para su cultivo y aumentar su producción.

El billete de 100 euros sigue su camino, de manos en manos, de empresario a proveedor y de proveedor a empleado. Cada transacción contribuye a que el dinero circule dentro del municipio generando un efecto multiplicador que fortalece la economía local. Este flujo continuo salda deudas, permite la reinversión y fomenta la creación de empleos y la mejora de la calidad de vida de los habitantes.

El ejemplo de **El Buen Sabor** ilustra de manera clara y contundente cómo un simple acto de consumo puede activar múltiples eslabones en la cadena económica de una comunidad. Cuando **Juan** decide gastar su dinero en un restaurante local, ese gasto no se limita a una transacción aislada, sino que desencadena un efecto multiplicador.



Primero, al quedarse el dinero en la comunidad, se fortalece la capacidad de los negocios locales para operar y crecer. Por ejemplo, el restaurante utiliza los ingresos para pagar salarios, lo que garantiza que los empleados tengan mayor poder adquisitivo para sus propias necesidades. Estos trabajadores, a su vez, destinan parte de sus ingresos a consumir en otros negocios locales, creando una red interconectada que refuerza la economía.

Además, este proceso se extiende a la cadena de producción y suministro. Al invertir en productos locales –como

ingredientes frescos de agricultores y proveedores cercanos—, el restaurante no solo mejora la calidad de sus menús, sino que también impulsa la producción en sectores primarios y secundarios de la región. Este flujo continuo de dinero permite que las empresas locales inviertan en mejoras, amplíen su capacidad y, en muchos casos, contraten a más personal.

El resultado es un círculo virtuoso: el dinero que se gasta en un establecimiento se reinvierte en la comunidad, estimulando la creación de empleo y fortaleciendo el poder adquisitivo de los ciudadanos. Este efecto no solo contribuye a mejorar la calidad de vida, sino que también genera confianza en el mercado local, impulsando un desarrollo económico más sólido y resiliente.

En pocas palabras, cuando el dinero permanece en la comunidad, se crea una dinámica en la que cada transacción impulsa oportunidades de empleo, fomenta la producción local y, en última instancia, transforma el entorno económico para beneficio de todos.

Promoción del sentido de pertenencia

Una economía basada en el flujo interno del dinero es menos vulnerable a las crisis globales, porque no depende exclusivamente de factores externos que pueden ser volátiles e impredecibles. Cuando la comunidad consume sus propios productos y servicios, fortalece la red de relaciones comerciales y sociales, creando un ecosistema económico más estable y autosuficiente.

Imaginemos un municipio donde la mayoría de los negocios dependen de proveedores externos o de inversiones foráneas, si una crisis internacional afecta el transporte, la disponibilidad de materias primas o el turismo, la economía local sufre un impacto inmediato. Sin embargo, si ese mismo municipio ha construido una red de productores locales, comercios y servicios interconectados, el daño se amortigua,

ya que el capital sigue circulando dentro de la comunidad.



Además, esta estructura permite que los empresarios y emprendedores locales se adapten más rápido a los cambios del mercado, porque no dependen de terceros lejanos que pueden imponer condiciones poco favorables. Un restaurante que trabaja con productores locales de carne, pescado y verduras podrá sortear mejor una crisis de importaciones que otro que basa su oferta en productos extranjeros.

Fomentar el consumo y la inversión dentro del propio municipio no solo fortalece la economía diaria, sino que también construye un sistema más resistente ante adversidades

externas. Apostar por lo local no es solo una cuestión de identidad o cultura, sino una estrategia de supervivencia y crecimiento a largo plazo.

Una estrategia de marketing inspiradora

Una economía municipal puede fortalecerse si los propios comercios crean un sistema de ventajas y descuentos exclusivos para los residentes. Aprovechando el padrón del municipio, los negocios pueden establecer estrategias que premien el consumo local, generando un círculo virtuoso donde el dinero sigue fluyendo dentro de la comunidad.

Imaginemos un municipio donde los restaurantes, tiendas, talleres y otros servicios ofrecen un 5-10% de descuento a los residentes que acrediten su domicilio. Esta medida incentiva el consumo dentro del municipio y fomenta un sentido de pertenencia y fidelización entre los vecinos. En lugar de buscar opciones en ciudades cercanas o en grandes cadenas, los ciudadanos encontrarán razones para apoyar el comercio local, que a su vez verá incrementadas sus ventas y su estabilidad económica.

Además, esta estrategia beneficia a todos los sectores: el consumidor obtiene precios más atractivos, los negocios locales incrementan su clientela, y el ayuntamiento ve fortalecida la actividad económica del municipio, con mayor recaudación y [generación](#) de empleo. En definitiva, apostar por

un modelo de incentivos internos es una forma efectiva de blindar la economía local y garantizar su crecimiento sostenido.

Para pensarlo más de dos veces

La historia de **Juan** y su familia en **El Buen Sabor** nos da un relato anecdótico: es una invitación a repensar cómo cada euro gastado localmente tiene el poder de reactivar y consolidar la economía de un municipio. En un mundo donde las grandes cadenas y el consumo masivo a menudo parecen dominar, este ejemplo nos recuerda que el verdadero motor del desarrollo está en la comunidad.

Al apostar por lo local, se fomenta la creación de empleo, se fortalece el tejido social y se construye un futuro resiliente y próspero para todos. Este enfoque, enmarcado en estrategias de marketing integradas y narrativas emotivas, se erige como un camino hacia el [progreso](#), donde cada decisión de consumo cuenta y cada ciudadano se convierte en protagonista del cambio.

No es difícil, hay que tener voluntad y ganas de hacer cosas diferente a lo ya acostumbrado y dejar pasar esa frase lapidaria: ¿para qué cambiar? Si esto siempre ha funcionado así.

Hablan los Expertos: Las recomendaciones de Jonatan García Lima

Dos joyas desde Borgoña y Canarias que hablan el lenguaje del

terroir

[@suertesdelmarques](#)

Jonatan García Lima, en esta nueva entrega de **Hablan los Expertos**, nos adentramos en la mente y el paladar de uno de los nombres más influyentes del vino canario, enólogo y alma mater de [Bodegas Suertes del Marqués](#) (Valle de La Orotava, Tenerife). Su mirada afilada y honesta sobre **el vino** nos invita a una doble recomendación que es, en sí misma, una lección magistral sobre lo que significa interpretar el lugar: dos etiquetas que, aunque separadas por miles de kilómetros, están unidas por su integridad, su identidad y su capacidad de emocionar.



Jonatan García Lima Bodegas Suertes del Marqués

Esta semana, García Lima nos propone un viaje sensorial entre los suelos calcáreos de Meursault y la verticalidad volcánica de Tenerife, con Arnaud Ente Meursault y Ignios Vijariego Negro como protagonistas.

Arnaud Ente Meursault – Borgoña, Francia

[@arnaudentemeursalt](https://www.arnaudentemeursault.com)

La elegancia de lo esencial

“Un vino que me recuerda por qué sigo haciendo esto”, confiesa Jonatan. “Arnaud Ente es probablemente [el productor](#) que más me emociona en toda Borgoña. Su precisión, su contención, esa especie de pureza nerviosa... es simplemente magistral”.



El Meursault de Arnaud Ente es más que un blanco de chardonnay: es un manifiesto. Proveniente de parcelas

seleccionadas en este célebre rincón de la **Côte de Beaune**, sobre suelos **arcillo-calcareos**, y vinificado con una intervención mínima, es un **vino** que roza lo espiritual.



Con apenas 4 hectáreas en propiedad y una producción que se disputa entre coleccionistas y sumilleres de todo el mundo, Ente practica una **viticultura de jardín**, artesanal hasta el

extremo. El uso de **madera nueva** se ha ido reduciendo en los últimos años para dejar hablar al **terroir** en voz alta.



2020

MEURSAULT

ARNAUD ENTE

5376 BOUTEILLES

Notas de cata:

En copa, despliega **aromas florales delicados**, miel blanca, piel de cítrico y un fondo de piedra húmeda. **En boca**, la textura sedosa envuelve una acidez vibrante, con un final tenso y persistente. Tiene todo lo que se espera de un **gran Meursault**, pero con la precisión de un reloj suizo. Un blanco para guardar o disfrutar con reverencia.

Ignios Vijariego Negro – Tenerife, Islas Canarias

La nueva voz del volcán

Desde su visión contemporánea y comprometida, **Jonatan** no duda en señalar a **Borja Pérez** y su proyecto **Ignios** como uno de los grandes motores de la nueva **viticultura canaria**. “Lo que Borja está haciendo en La Guancha es de una valentía técnica y conceptual enorme. Este Vijariego Negro es puro nervio volcánico: elegante, distinto, auténtico”.



El **Ignios Vijariego Negro** proviene de **viñedos** jóvenes cultivados en altitud (750 m) sobre suelos de ceniza y **roca basáltica**, bajo un clima atlántico que marca el estilo de la zona. La variedad, poco conocida fuera del archipiélago, se muestra aquí en una de sus expresiones más afinadas.



Notas de cata:

Fruta roja en compota, tonos de **té negro**, notas **terrosas** y una **mineralidad casi salina**. En boca es un vino con estructura aérea: ligero pero profundo, de **tanino** fino, con una acidez vertical que lo hace largo y sabroso. La crianza en **roble francés** está perfectamente integrada, aportando textura sin disfrazar el carácter varietal.

Un tinto que conecta con lo local, pero que habla el idioma del vino global con acento propio.

Dos miradas, un mismo respeto

Ambos **vinos**, cada uno desde su geografía y tradición, demuestran lo que sucede cuando el **enólogo** se convierte en intérprete más que en autor. Ni el **Meursault de Ente** ni el **Vijariego de Ignios** buscan agradar de forma inmediata, sino conectar con quien sabe escuchar **el territorio**. Es esa filosofía la que también ha guiado la trayectoria de **Jonatan García Lima** en **Suertes del Marqués**: hacer vinos que respeten el suelo, el clima, la variedad... y el tiempo.

Y esta semana, desde Hablan los Expertos, nos invita a descubrir dos vinos que son mucho más que una recomendación: son una inspiración.

la semana que viene en "Hablan los Expertos" las recomendaciones **del señor David Ghosn**

Islas Canarias: Tierra de Quesos Premiados

Cuatro quesos canarios triunfan en el 14º GourmetQuesos, uno de los concursos más importantes de España

Durante el [**37º Salón Gourmets**](#) celebrado en **IFEMA Madrid**, los quesos de **Canarias** han vuelto a dejar su huella en el panorama nacional. En el marco del 14º GourmetQuesos, Concurso de los Mejores Quesos de España, se presentaron 895 muestras procedentes de todas las comunidades autónomas. De ellas, 58 llegaron desde el Archipiélago. Cuatro lograron posicionarse

entre las mejores del país, conquistando al jurado por su sabor, textura y calidad extraordinaria.



37º Salón Gourmets celebrado en IFEMA Madrid

Medalla de Oro para Selectum Pimentón

El gran protagonista fue el Selectum Pimentón, del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que se alzó con la medalla de oro en la categoría mezcla [semicurado](#). Este queso enamoró al jurado por su armonía entre aroma y sabor, pero además logró colarse entre los 20 finalistas que optan al prestigioso título de Mejor Queso de España 2025, cuyo ganador se anunciará este jueves. Un reconocimiento que lo coloca en el foco de la élite quesera nacional.



Medallas de Plata para los quesos Maxorata y Las Cuevas

Maxorata Curado con Pimentón (DOP Queso Majorero), también elaborado por el Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, obtuvo la plata en la categoría cabra pasteurizada. Este queso icónico de la isla no solo fue distinguido en **GourmetQuesos**, sino que también se llevó una medalla de oro en los **Cheese from Spain Awards**, certamen paralelo organizado por **ICEX España Exportación e Inversiones**, lo que refuerza su proyección internacional.



MAXORATA

Reserva Especial

**Queso Majorero
de cabra Curado
untado con
Pimentón**



Ingredientes: leche* entera pasteurizada de cabra, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico; fermento láctico; sal, aceite de oliva virgen extra y pimentón. *Origen de la leche: España, Fuerteventura. Corteza no comestible. Conservar en lugar fresco y seco. Contenido neto en venta. Elaborado por Grupo Canaderos de Fuerteventura S.L. Dpto. Ind. Pisco Prieto, Calle La Cochinita, 29. 35600 Puerto del Rosario, Fuerteventura, Islas Canarias. www.maxorata.es

Información nutricional (100 g)	
Valor energético	1949,7 kJ/466 kcal
Grasas	70 g
De las cuales saturadas	27,5 g
Hidratos de carbono	2,8 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	25,9 g
Sal	1,9 g



Edición limitada



quesos



Por su parte, el queso **Las Cuevas** (DOP Queso Palmero), elaborado artesanalmente por **Félix Alberto Gil Rodríguez**, obtuvo la medalla de plata en la categoría cabra joven de leche cruda, reafirmando la riqueza quesera de La Palma.



Bronce para La Pared, otra joya majorera

La Ganadería La Pared, también radicada en Fuerteventura, conquistó la medalla de bronce en la misma categoría que Las Cuevas, cabra joven de leche cruda, lo que confirma el excelente momento que atraviesa la isla como referente quesero del Archipiélago.

Reconocimiento al esfuerzo y la identidad isleña

Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), subrayó que estos reconocimientos reflejan el esfuerzo, la tradición y el compromiso de los productores locales. “Canarias es una potencia mundial en la producción de quesos diferenciados y de alta calidad”, afirmó con orgullo.



Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Además, durante la feria, más de 100 empresas del sector agroalimentario canario exhiben sus productos en el stand institucional del **Gobierno de Canarias**, impulsando su

presencia en el mercado gourmet nacional e internacional con productos como vinos, mojos, gofios, aceites y, por supuesto, quesos.

Quesos canarios: tradición, territorio y excelencia

El éxito de los quesos canarios en este certamen no es casualidad. ¿Qué los hace tan especiales?

- Utilización predominante de leche cruda o pasteurizada de cabras autóctonas, como la majorera, la palmera o la tinerfeña.
- Procesos de elaboración tradicionales, transmitidos de generación en generación y adaptados con técnicas modernas.
- Identidad territorial marcada por el uso de ingredientes como el pimentón, hierbas locales o cortezas maduradas con aceite.
- Un sabor intenso y persistente, reflejo del paisaje volcánico, el pastoreo y el clima del Archipiélago.

Con estos galardones, Canarias consolida su posición como una de las grandes regiones queseras de Europa. Los premios no solo representan un reconocimiento al trabajo artesanal, sino una puerta abierta para seguir conquistando nuevos mercados y paladares.

Consume canario, apoya a nuestros productores y que viva el queso canario.

La huelga de hostelería en Canarias: radiografía de un conflicto anunciado

La huelga de hostelería inminente en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, prevista para el 17 y 18 de abril, no es un episodio aislado ni una simple disputa salarial.

Es el síntoma de un modelo turístico que, pese a batir récords de visitantes y beneficios, ha dejado a sus trabajadores anclados en la precariedad y la sobrecarga laboral. Analizar cómo se ha llegado a este punto es fundamental para entender la magnitud y el trasfondo de las reivindicaciones actuales.

Análisis de la situación: del récord turístico al hartazgo laboral

Canarias cerró 2024 con más de 18 millones de turistas y una facturación histórica en el sector turístico. Sin embargo, este auge no se ha traducido en mejoras para quienes sostienen el engranaje de la hostelería. Los salarios en la provincia de Santa Cruz de Tenerife siguen siendo los más bajos de España en el sector, y la sobrecarga de trabajo es la norma: camareras de piso que limpian más de 20 habitaciones al día, camareros y ayudantes de cocina con sueldos que apenas superan los 1.000 euros netos mensuales, y jornadas extenuantes que dificultan la conciliación familiar.



La raíz del conflicto está en la desconexión entre los beneficios empresariales y las condiciones laborales. Mientras los hoteles y restaurantes celebran cifras récord, los trabajadores denuncian que la riqueza generada no llega a sus nóminas. La inflación y el encarecimiento de la vida en el archipiélago han erosionado aún más su poder adquisitivo, y la falta de respuesta efectiva por parte de la patronal ha encendido la mecha del descontento.

A esto se suma la precariedad estructural: uso abusivo de contratos temporales, plantillas mínimas que disparan el ritmo de trabajo y ponen en riesgo la salud física y mental, y la imposibilidad de acceder a vivienda digna o de conciliar la vida laboral y familiar. El fracaso de las mediaciones del Gobierno de Canarias y la falta de avances en la negociación colectiva han llevado a los sindicatos a convocar una huelga que, por su alcance y respaldo, se prevé histórica.

Las reivindicaciones: mucho más que una subida salarial

- Las demandas de los trabajadores van más allá de una simple mejora económica. Exigen:
- Subida salarial del 6,25% para recuperar el poder adquisitivo perdido en los últimos años.
- Mejoras en la conciliación familiar, con turnos que

- permitan compatibilizar el trabajo con la vida personal.
- Refuerzo de plantillas para evitar la sobrecarga y garantizar la salud laboral.
 - Sustitución de bajas y adecuación de categorías profesionales a las funciones reales desempeñadas.
 - Limitación del uso de empresas de trabajo temporal y contratos precarios.
 - Reconocimiento y compensación del esfuerzo realizado durante la pandemia y la recuperación turística.

Como resume una camarera de piso: “A veces no podemos ni ir al baño porque es tiempo que perdemos para hacer la limpieza de las habitaciones. Los beneficios no llegan a los trabajadores que somos los que generamos esa ganancia”.

El acuerdo en Las Palmas: un espejo incómodo

Mientras en Santa Cruz de Tenerife [la huelga de hostelería](#) sigue en pie, en la provincia de Las Palmas (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) la situación ha tomado otro rumbo. Allí, la presión sindical y la cercanía de la Semana Santa forzaron un acuerdo considerado “histórico” por los sindicatos: una prima de 650 euros a cobrar en mayo y una subida salarial del 9% en 12 meses.

¿LO HAS VISTO?

EN LA HOSTELERIA
EN CANARIAS

YA ES HORA
DE DECIR

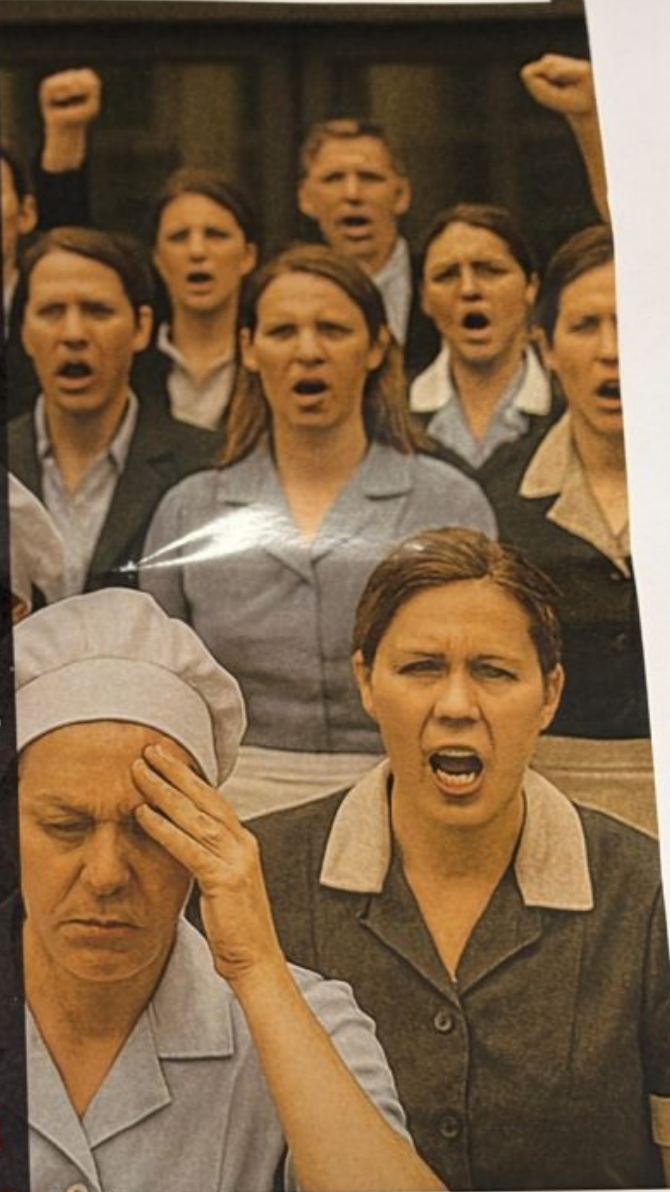
BASTA!

HUELGA GENERAL

17 y 18
ABRIL



JUEVES Y
VIERNES
SANTO



Panfleto repartido en la calle

Este acuerdo, fruto de intensas negociaciones, ha sido ratificado por la mayoría sindical y ha evitado el paro en una de las épocas de mayor ocupación turística. La diferencia de

trato entre provincias ha generado malestar y comparaciones inevitables: **¿por qué en Las Palmas sí y en Tenerife no?** La respuesta está en la capacidad de **presión sindical**, la disposición [negociadora](#) de la patronal y, sobre todo, en la voluntad de reconocer el esfuerzo de los trabajadores.

Provincia	Estado de la huelga	Acuerdo alcanzado	Subida salarial	Prima/Pago único
Santa Cruz de Tenerife	Sigue convocada	No hay acuerdo	Patronal: 4%	No
Las Palmas, Lanzarote, Fuerteventura	Desconvocada	Sí, entre patronal y sindicatos	9% en un año	650 €

Por qué se ha llegado a este punto

La huelga de [hostelería](#) en **Canarias** es el reflejo de un modelo turístico que ha priorizado **la rentabilidad** sobre **la dignidad laboral**. La brecha entre los beneficios **empresariales** y **los salarios**, la precariedad estructural y la falta de reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores han generado un clima de hartazgo que ha desembocado en la huelga.

La diferencia de acuerdos entre **provincias** evidencia la importancia de la presión sindical y la necesidad de una **patronal dispuesta a negociar de verdad**. Mientras en **Las Palmas** se ha reconocido la deuda con los trabajadores, en **Santa Cruz de Tenerife** la oferta sigue siendo insuficiente para quienes llevan años sosteniendo el motor económico del archipiélago.

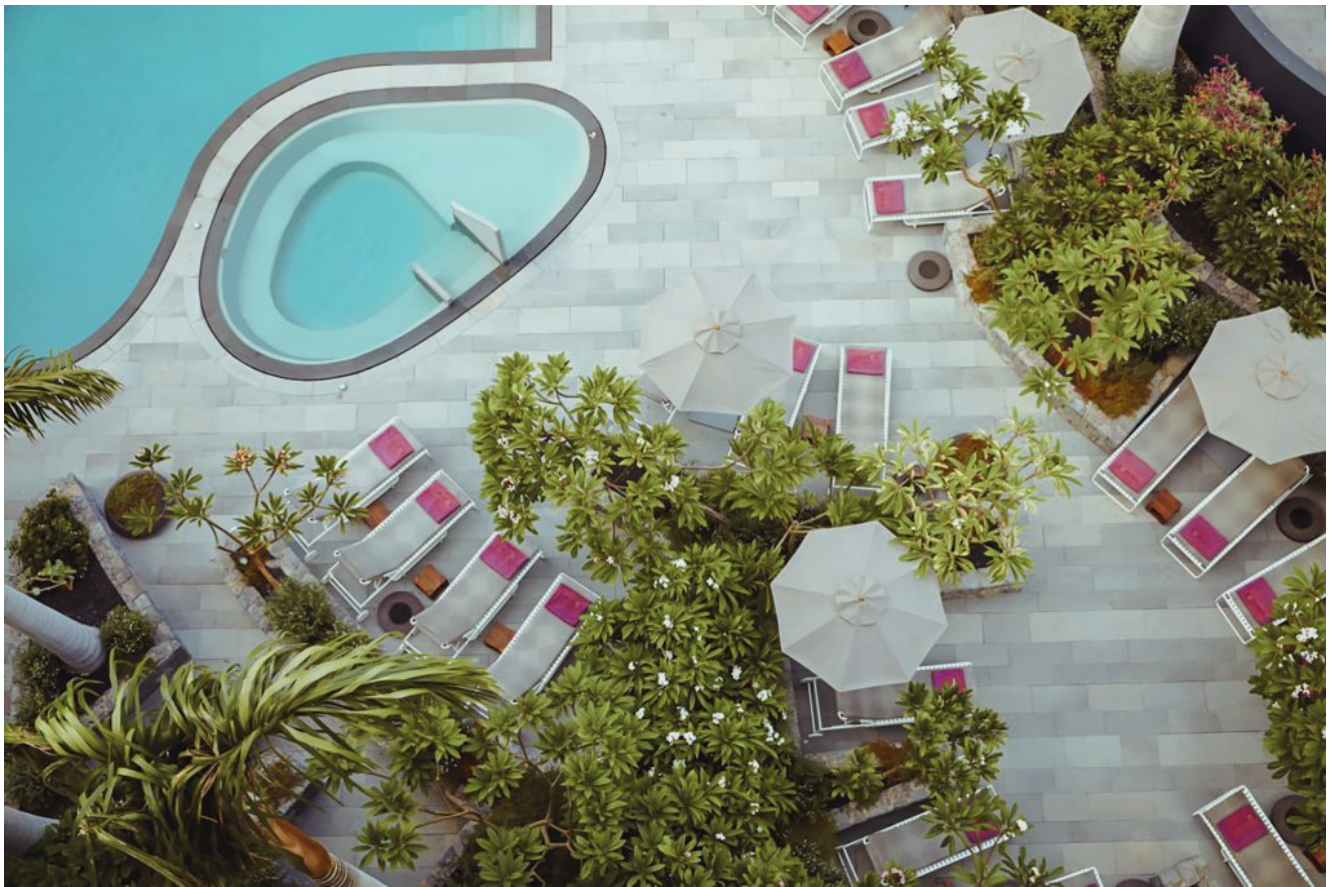
La huelga, más allá de su impacto inmediato, pone sobre la mesa la urgencia de repensar el modelo turístico canario: uno que no solo celebre récords de visitantes, sino que garantice condiciones dignas para quienes hacen posible la experiencia de millones de turistas cada año. Porque, como recuerdan los trabajadores, “los beneficios no llegan solos: los generamos nosotros”

“Bohemia Real”: la Feria de Abril más seductora se vive el 18 de abril en Playa del Inglés

El ritmo del sur, la esencia de Andalucía y el sabor más canalla se dan cita en el Sapphire Restaurant de Bohemia Suites & Spa para una noche con duende.

Playa del Inglés se viste de faralaes, lunares y pasión el próximo jueves 18 de abril a las 18:00 h con la llegada de “Bohemia Real”, una experiencia única que trasladará a los asistentes al corazón de la Feria de Abril sevillana, sin salir de Gran Canaria.





Bohemia Real

Con una ambientación festiva que evoca las noches del **Real de la Feria**, el evento contará con flamenco en vivo de la mano del grupo “Raíces”, una sesión DJ para mantener el ritmo hasta la **puesta de sol**, y una cuidada propuesta de **finger food** de autor, diseñada para **maridar** perfectamente con el entorno, la música y la alegría compartida. Una cita donde **la música, la gastronomía** y el **arte andaluz** se funden en un escenario inigualable: la terraza al aire libre del **Sapphire Restaurant**, junto a la piscina del exclusivo **Bohemia Suites & Spa**.

FERIA DE ABRIL

BOHEMIA REAL

April Fair at Sapphire Restaurant

18/04



DISCOVER MORE

Bohemia Real no es solo una fiesta, es una declaración de estilo, una oda al hedonismo y una invitación a disfrutar con todos los sentidos. Un homenaje a lo auténtico, reinterpretado con elegancia en uno de los hoteles más vanguardistas del sur de la isla.

Bohemia Suites & Spa, referente del lujo contemporáneo en **Gran Canaria**, es un refugio solo para adultos diseñado para espíritus libres, donde **el arte, la gastronomía** y el confort se entrelazan en cada rincón. Su **Terraza Sapphire**, junto al restaurante 360º –con vistas incomparables a las **Dunas de Maspalomas**–, se ha convertido en uno de los espacios más deseados para vivir **experiencias gastronómicas** únicas.

□ **Entradas: 60 € por persona (bebidas no incluidas)**

□ **Reserva previa obligatoria. Plazas limitadas.**

□ **Para más información y reservas:**

<https://bohemia-grancanaria.com/es/bohemia-rea>

Porque hay placeres que no se explican, se sienten. Y pocas cosas despiertan más alegría que dejarse llevar por un **baile de flamenco** al atardecer, copa en mano, saboreando la libertad de una noche que promete quedarse en la memoria.

Una oportunidad única para dejarse llevar por el embrujo del sur, esta vez, bajo el cielo de Gran Canaria.