

Los miércoles son de pozole en El Chile Verde

El invierno impone su propia liturgia, las temperaturas descienden, el aire se vuelve más denso y un conjuro de frío que embriaga los sentidos, demanda la calidez de un plato que trascienda lo cotidiano. En este rito de la estación, pocas preparaciones evocan con tanta autenticidad el alma de la gastronomía mexicana como el [pozole](#), un plato de cuchara de profunda raíz histórica y complejidad bien equilibrada.

Dentro de la gastronomía mexicana, el **pozole** es el tipo de plato que no falla cuando se busca algo que reconforte y al mismo tiempo tenga identidad. Su sabor, su forma de servirse, la manera en que los ingredientes se combinan, todo está pensado para hacer de cada cucharada una experiencia completa. Es de esos platos que, más que una receta, son una declaración de principios: **respeto por los ingredientes, paciencia en la ejecución y orgullo por la historia que lleva detrás.**

Un viaje en el tiempo: el origen del pozole

Para entender lo que significa el **pozole**, hay que mirar atrás, muy atrás. Su origen está en la **Mesoamérica prehispánica**, donde el maíz era más que un alimento, era el centro de la vida. En **náhuatl**, 'pozolli' hace referencia al maíz cocido hasta que se abre como una flor, y desde entonces ya tenía un papel clave en las ceremonias y rituales. Era un plato con un significado profundo, ligado a la cosmovisión de los mexicas, quienes consideraban que el maíz no solo alimentaba el cuerpo, sino también el espíritu.



La técnica de la **nixtamalización** (un proceso de tradición milenaria que hoy damos por sentada), fue una revolución en su tiempo. Permitted que el maíz no solo se volviera más fácil de digerir, sino que adquiriera un valor nutricional mucho mayor. De ahí nace el **maíz cacahuazintle**, el que hoy sigue siendo el **alma del pozole**. Su grano grande y carnoso aguanta largas cocciones sin deshacerse, manteniendo esa textura firme que hace que el **pozole** se sienta completo.

Con la llegada de los españoles, la receta se transformó. Se introdujo la carne de cerdo, considerada más adecuada para el consumo por los conquistadores y con los años, el mestizaje hizo lo suyo. Así nacieron las variantes que conocemos hoy: el **pozole blanco**, el más cercano a la versión original; **el verde**, con pepitas de calabaza y hierbas frescas; y **el rojo**, donde el chile guajillo y el chile ancho le dan ese color intenso y un sabor que no se olvida.

El Pozole: un encuentro con la tradición en los Miércoles de

Antojitos

Cuando el **pozole** (en esta ocasión rojo) de **El Chile Verde** llega a la mesa, lo primero que llama la atención es el color, un rojo con tonos cobrizos que promete un caldo bien hecho con chiles guajillo y ancho de calidad. No es ese rojo encendido que a veces traiciona con un exceso de grasa o condimentos. Aquí se nota un trabajo bien lejecutado desde la elección de los ingredientes hasta la cocción. La superficie está limpia, sin rastro de exceso de aceite flotando, algo que puede parecer un detalle menor, pero que define la diferencia entre un caldo balanceado y uno pesado.

Apenas el plato está frente a mí, el aroma empieza a hacer lo suyo. No hace falta acercarse demasiado la nariz para notar que aquí hay profundidad. Primero aparece el ahumado del guajillo, después el dulzor terroso del chile ancho, las especias están ahí, pero sin invadir, no hay una nota que grite por encima de otra. Y luego, el maíz, siempre me pasa con el pozole, el olor del **maíz nixtamalizado** me lleva de inmediato a **México**, a la cocina de casa, a las grandes ollas burbujeantes en reuniones familiares, es un aroma que no solo anticipa sabor, sino que te carga historia.

Tomo la cuchara y revuelvo un poco antes de probar. El caldo tiene cuerpo, no es un líquido aguado que se escurre sin más, pero tampoco es espeso hasta el punto de volverse denso, es de esos caldos que envuelven la boca sin abrumar. El picor está presente, pero no golpea de inmediato, llega poco a poco, sin prisa, con esa progresión bien medida que distingue a un pozole bien hecho. El chile se siente vivo, pero no agresivo y aquí hay algo que siempre valoro: el equilibrio, porque hacer un pozole potente en picante es fácil, lo difícil es lograr que el chile esté ahí, que se sienta, que respete el caldo sin dominarlo.







El **maíz cacahuazintle** está en su punto. No hay cosa más decepcionante que un pozole con maíz sobre cocido, de esos que se deshacen en la boca hasta volverse casi pastosos. Aquí no pasa eso. Los granos han abierto bien, pero siguen firmes, con esa textura que hace que cada cucharada tenga presencia, cada grano -servido en cantidades generosas- se siente, aporta. Es de esas cosas que se notan sin que haya que pensarlo demasiado, cuando el maíz está bien, simplemente todo encaja mejor.

La carne de cerdo se deshace con facilidad, lo que deja claro que ha pasado el tiempo suficiente en el fuego. No es un cerdo que se deshaga hasta perderse, sino que mantiene la textura justa. Se nota que no se ha cocido a la ligera, que hubo paciencia para que absorbiera el sabor del caldo sin perder su identidad. Un **buen pozole** no es solo el caldo ni solo el maíz, es la combinación y aquí, la carne está en sintonía con todo lo demás.

Los acompañamientos llegan a la mesa impecables. La lechuga,

finamente picada, aporta ese frescor que aligera el caldo, no está ahí solo por costumbre, realmente ayuda a equilibrar cada cucharada. Los rábanos, en láminas delgadas, aportan ese toque crujiente y ese picor ligero que corta la suavidad del plato. La cebolla finamente picada, al esparcirse sobre el caldo, despierta un nuevo nivel de aroma. Y luego está el limón, que cada quien dosifica a su gusto. Personalmente, siempre exprimo un poco, pero con moderación, un exceso puede opacar el trabajo del caldo.

La **salsa de chiles secos puyas** se sirve aparte, lista para que cada quien la añada a su gusto. Tiene un picor bien medido, con un ligero toque de vinagre que aporta frescura y un sabor a chile profundo y definido, no abruma, pero tampoco pasa desapercibida. En mi caso, no pude resistirme y añadí un par de cucharadas, con lo que el caldo adquirió una nueva dimensión, con un leve aumento en la intensidad que resaltó sus notas ahumadas sin alterar el equilibrio del plato.

Algo que siempre me pregunto cuando pruebo un **pozole** es si me lo imagino pidiendo una segunda ronda. Hay comidas que disfrutas en el primer bocado, pero que se vuelven cansadas conforme avanzas, en este pozole definitivamente no. Aquí, cada cucharada invita a la siguiente. La combinación de sabores, la forma en que todo está ensamblado, hace que el plato no solo sea bueno en los primeros minutos, sino que se mantenga interesante hasta la última gota.

Respondiendo a la pregunta inicial, por vicio de lo bueno que está, definitivamente me pediría otro, pero es tan contundente que con uno quedas más que satisfecho. Aunque, siendo sincera, siempre me quedo con ganas de pedir el tupper para el día siguiente, así que toca esperar hasta el próximo miércoles, porque el pozole en **El Chile Verde** se queda fijo para los **'Miércoles de Antojitos'**.

En un mundo donde todo parece acelerado, donde muchas veces la comida se trata como un simple trámite, un plato como este nos

recuerda que ciertos sabores requieren tiempo, que hay guisos que no se pueden apresurar, que hay recetas que no solo alimentan, sino que cuentan historias. Comer este **pozole** es volver a esa cocina que se toma su tiempo, que no busca atajos. Es un plato que deja huella, que no se olvida con facilidad.

Arehucas da un paso más en sostenibilidad con su certificación de cultivo ecológico

Destilerías Arehucas da un paso más en su compromiso con la sostenibilidad al obtener la **certificación de operador ecológico**, un reconocimiento que acredita que la compañía gestiona y produce su caña de azúcar de manera ecológica.

Para alcanzar esta certificación, [Arehucas](#) ha llevado a cabo un riguroso proceso de conversión durante tres años en el que ha implementado técnicas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Durante este periodo, la destilería ha registrado exhaustivamente todas las operaciones realizadas en la plantación y ha adoptado medidas innovadoras para la gestión de las malas hierbas, como la introducción de gallinas que eliminan las semillas de especies no deseadas, evitando así el uso de herbicidas químicos.





Además, no se han empleado productos químicos ni abonos sintéticos, utilizando en su lugar exclusivamente vinaza concentrada, un subproducto de la destilación, además de estiércol animal.

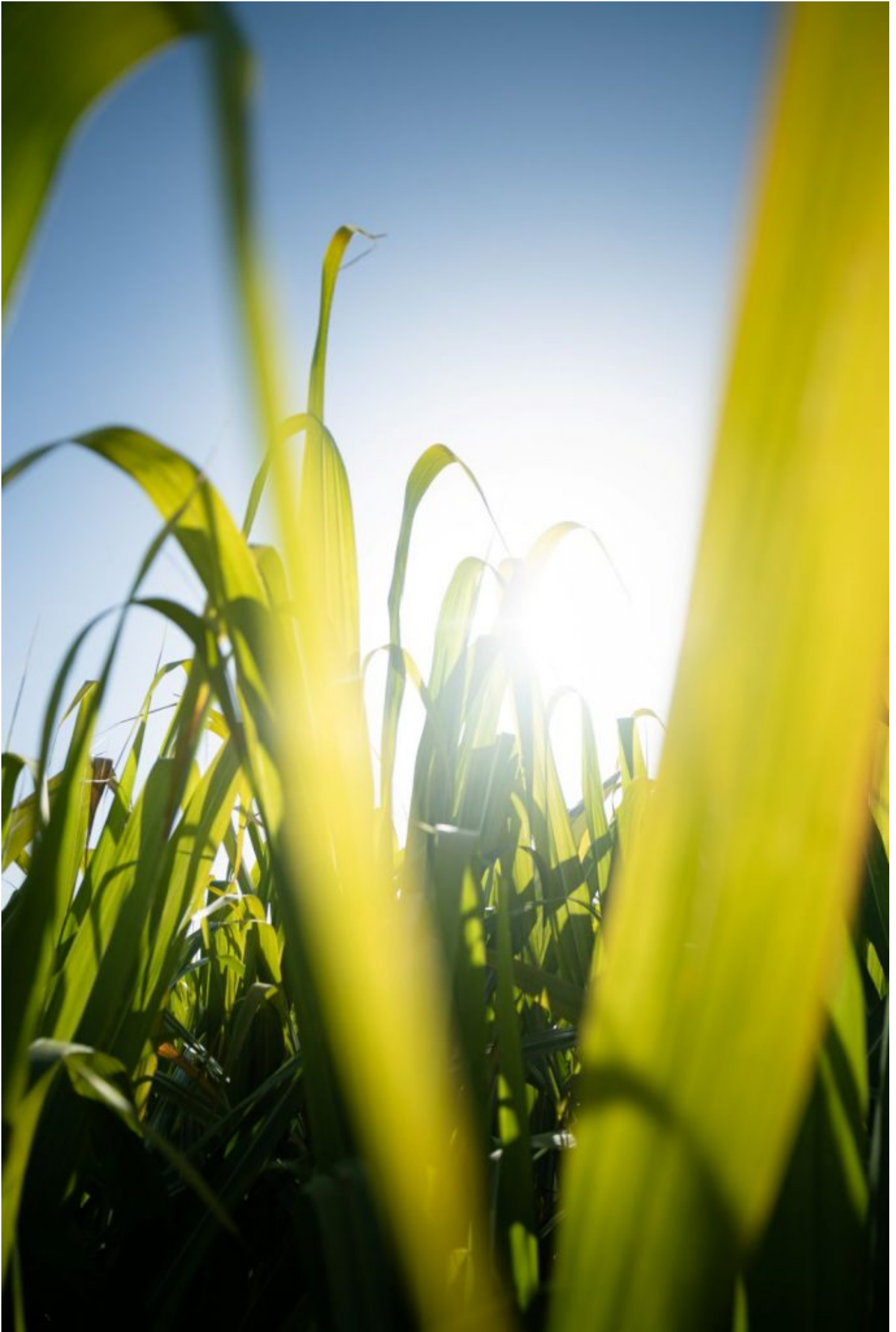
Esta certificación deberá renovarse anualmente, asegurando así el mantenimiento de los estrictos procesos desarrollados durante la conversión. Esto implica continuar con la [gestión ecológica](#) de la plantación, sin recurrir a productos químicos ni fertilizantes sintéticos.

Más allá de su certificación ecológica, **Arehucas** continúa avanzando en iniciativas de sostenibilidad que abarcan todo su proceso productivo:

– **Energía renovable:** la compañía ha incorporado placas fotovoltaicas en su destilería con el objetivo de que, en un futuro, el 100% de su consumo energético provenga de fuentes renovables

– **Eficiencia en la producción:** su maquinaria de fermentación y destilación ha sido optimizada para reducir la huella de carbono, requiriendo menos [agua](#) y energía en la elaboración del ron.









– **Transporte sostenible:** Arehucas ha comenzado la transición hacia una flota de vehículos híbridos y eléctricos para su equipo comercial, minimizando las emisiones de CO₂ en su operativa diaria

– **Reducción de residuos:** la destilería ha eliminado el uso de vasos de plástico de un solo uso en eventos y conciertos, apostando exclusivamente por vasos reutilizables para fomentar un consumo más responsable

Estas iniciativas y el deseado reconocimiento como operador ecológico llegan justo a tiempo para el **inicio de la zafra** en las plantaciones de caña de azúcar de **Arehucas**. Este año, **la cosecha arrancará el 11 de marzo** en la Finca Las Vegas, en Arucas, un enclave privilegiado cuya ubicación estratégica, protegida por las montañas y la cercanía al mar, proporciona condiciones climáticas óptimas para el cultivo de la caña.

El resultado de la zafra, junto con la dedicación y el esmero en el cultivo de la caña de azúcar, se traduce en los **excepcionales rones de Arehucas**: productos equilibrados y de gran intensidad aromática, cuya esencia proviene directamente de la caña y de un meticuloso sistema de fermentación.

A esto se suman rigurosos procesos de destilación, que garantizan la pureza y la complejidad del perfil sensorial, y un cuidadoso añejamiento en barricas seleccionadas, donde el ron adquiere su carácter único y refinado. Todo ello conforma la **excelencia que distingue a Arehucas** y refuerza su legado en la tradición ronera.

Sobre Destilerías Arehucas

Destilerías Arehucas es una empresa fundada en 1884 y líder del mercado canario de bebidas espirituosas donde se ha convertido en una marca icónica de las islas. Sus instalaciones, ubicadas en Arucas (Gran Canaria), son un testimonio vivo de su legado y tradición y son visitadas por más de 70.000 personas anualmente que pueden conocer de primera mano el proceso de elaboración del ron desde el campo hasta el embotellado final.

Reconocida como una marca de excelencia, Arehucas se ha consolidado en el mercado nacional gracias a la calidad y autenticidad de sus productos, que reflejan el arraigo y la riqueza cultural de las Islas Canarias. Su plantación de caña de azúcar se encuentra en proceso de certificación ecológica y desde hace años realiza importantes esfuerzos en sostenibilidad.

Su producción en torno a los 3,5 millones de litros anuales de diferentes tipos de bebidas espirituosas se realiza mediante el uso, cada vez más relevante, de energías renovables.

En la actualidad, la empresa redobla esfuerzos para expandir su presencia más allá de Canarias, fortaleciendo su posición en el mercado español y alcanzando nuevos horizontes a nivel global.

Con exportaciones a más de 10 países Destilerías Arehucas continúa llevando la esencia y la mejor tradición ronera al mundo.

El crítico que critique constructivamente, buen criticador será!

Corren tiempos complicados para los **restaurantes** en relación con las **críticas gastronómicas**. Las cosas han cambiado mucho en los últimos 10-15 años, porque a los **críticos y periodistas gastronómicos profesionales** les ha surgido muchísima competencia amateur.

Si ya de por sí las **críticas gastronómicas a chefs y restaurantes** han sido muchas veces excesivas y desproporcionadas (con o sin razón), hoy en día puede pasar cualquier cosa en este nuevo mundo dominado por las **redes sociales**, donde todos los usuarios quieren opinar, juzgar y sentenciar sobre sus **experiencias culinarias**. Opinar es un derecho, pero siempre que lo hagamos desde el respeto y la comprensión.



Creo, y lo digo con preocupación y cierto hartazgo como profesional de **la gastronomía**, que vivimos una especie de **dictadura de las comunicaciones**, sobre todo desde la aparición de las **redes sociales** y los llamados **influencers gastronómicos**. Estos comenzaron llamándose **foodies**, es decir, personas apasionadas por la **buena mesa** que comparten lo mejor de sus experiencias en plataformas digitales.

Ahora actúan como poderosos prescriptores de opinión en redes sociales, muchos de ellos con cientos de miles de seguidores, e incluso algunos con millones. Un verdadero poder.

Hoy, muchos de estos **foodies** han convertido su pasión en un negocio y obtienen buenos ingresos por publicidad o patrocinios a cambio de publicar comentarios y opiniones sobre restaurantes. Sus seguidores y el público en general los interpretan como si fueran **críticas profesionales** hechas desde el **conocimiento gastronómico**, aunque en muchos casos son parciales, interesadas e incluso falsas o malintencionadas.

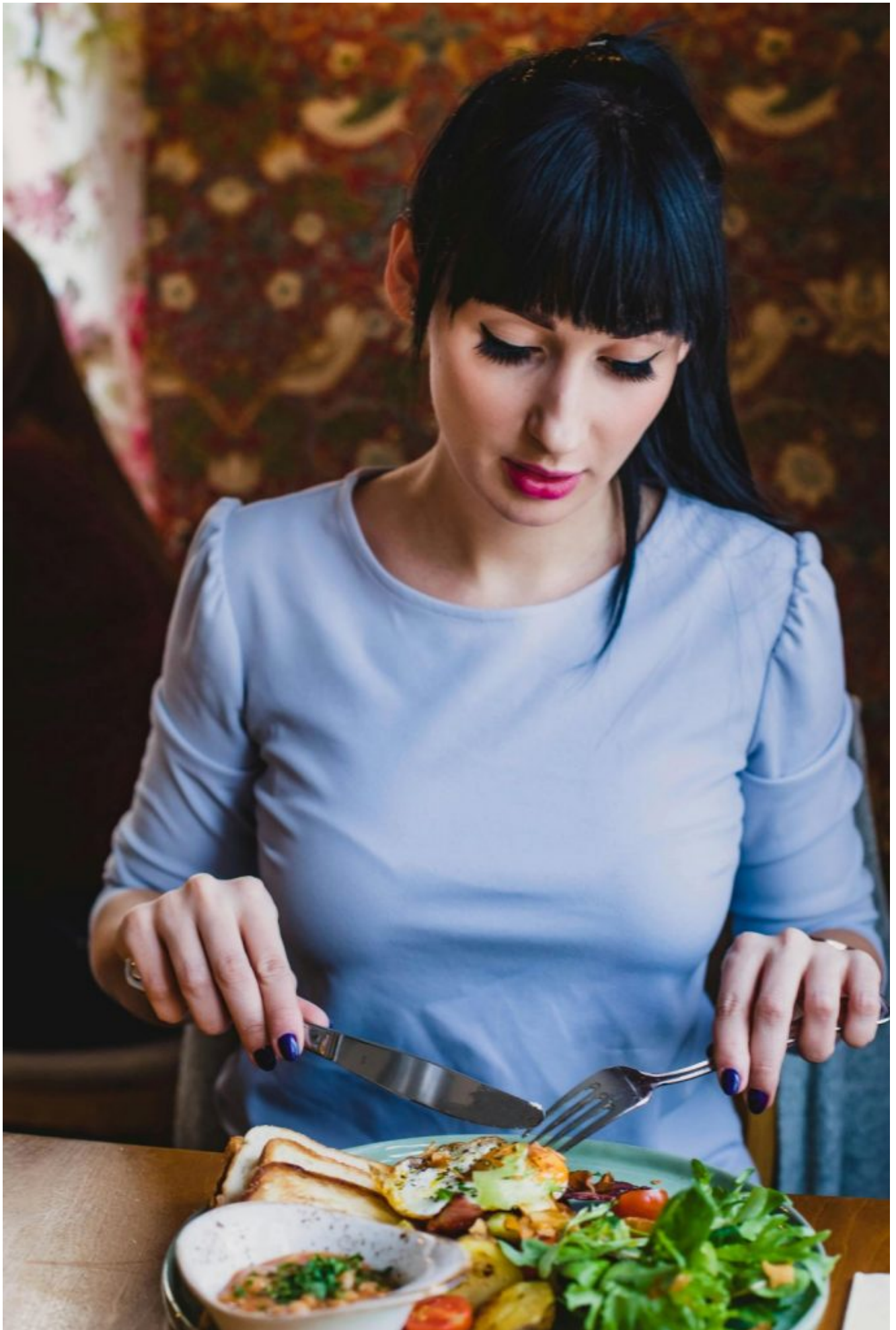


Creo que hay bastante ignorancia e incultura culinaria en muchos de estos nuevos gurús de la crítica gastronómica.

Los **foodies** o **influencers gastronómicos** son, en muchos casos, pseudocríticos o pseudoentendidos con intereses particulares, por lo que su opinión no siempre es objetiva ni imparcial. Aunque se autodefinan como amantes y expertos en **gastronomía**, rara vez son **periodistas gastronómicos** o **críticos profesionales**.

Esta moda de **comentar y criticar** visitas a **restaurantes** ha dado pie a que seguidores y público en general se consideren también con derecho a ser **influencers gastronómicos amateurs**. Hoy, cualquier persona con un teléfono móvil puede opinar, criticar y puntuar un **restaurante** con total inmediatez, respaldando su valoración con imágenes y videos.











Pero no solo se trata de opinar. El sistema ha creado la valoración de **restaurantes** por puntos, y estas puntuaciones pueden realizarlas quienes quieran: clientes después de una visita o incluso personas que nunca han estado en el **restaurante**.

Es decir, cualquiera puede entrar en una de las muchas plataformas disponibles, elegir un hotel, café, bar o restaurante y... pím, pam, pum, fuego.

A pesar de que estas valoraciones, comentarios y puntuaciones no las realizan **críticos o periodistas gastronómicos profesionales**, los lectores las siguen como si fueran mandamientos divinos. Esto es preocupante, pues cada vez hay más casos de abuso y mal uso de estas puntuaciones y comentarios, muchas veces de forma fraudulenta.

Me cuesta comprender que una sola mala nota o una baja puntuación, incluso puesta a propósito, pueda hacer bajar la categoría de un **restaurante** en estas plataformas, que hoy son las nuevas **guías gastronómicas**. Además, esto ocurre sin necesidad de demostrar su veracidad y sin que el afectado tenga derecho a una contraréplica.

Conozco muchos casos en los que se ha destruido injustamente **el prestigio de un restaurante** y se ha puesto en duda **el trabajo concienzudo de un chef**. Lo peor es que, cada vez más, esto sucede por encargo de competidores sin ética, e incluso por motivos personales: venganzas, envidias, celos profesionales, etc.

A veces me pregunto dónde están los verdaderos críticos y periodistas

gastronómicos. ¿Por qué no reclaman su espacio profesional? Recuerdo cuando solo existían los críticos profesionales.



Antes de la aparición de las **redes sociales y plataformas digitales**, ellos opinaban y escribían sobre **restaurantes o chefs** según su criterio personal. No siempre podía ser una visión completamente objetiva, pero al menos había un conocimiento real del sector.

El crítico que critique...

Ahora bien, ¿qué sucede si un crítico profesional hace una mala crítica de un restaurante? Esto sí es preocupante, porque un profesional debería ser consciente de las graves consecuencias que puede tener su opinión en una publicación importante.

Puede ser una especie de “sentencia de muerte” para un restaurante o un chef, especialmente si la crítica se basa en una sola visita o en un momento puntual. Un buen servicio nunca puede estar garantizado al cien por cien: los chefs y el equipo de un restaurante no son máquinas, son personas con sus propias circunstancias.

Es cierto que hay restaurantes mediocres, malos e incluso terribles, que realmente merecen una mala crítica. Pero un crítico profesional, en mi opinión, nunca debería escribir de manera destructiva sobre un chef o un restaurante. Si un local o un chef no están a la altura, simplemente que no escriba sobre ellos. La crítica gastronómica debería centrarse en la recomendación, no en la “desrecomendación”. Sería como si la Guía Michelin, además de otorgar estrellas, asignara “moñigos” a los peores restaurantes. ¿Imaginas una lista de los peores chefs y restaurantes del mundo? Obviamente, no existe.

Entonces, queridos críticos, ¿por qué hablar de quien lo hace mal? Simplemente no hables.

Una crítica gastronómica debería ser siempre constructiva, una oportunidad para la reflexión que permita a chefs y equipos de restaurantes corregir defectos y mejorar profesionalmente. Eso sí, los chefs y restaurantes deben valorar la opinión de un crítico profesional, pero sin considerarla un dogma infalible, porque los críticos también se equivocan.

Para mí, la mejor guía y recomendación para mejorar es siempre la opinión crítica de mis clientes habituales. Unas veces son elogios y otras, críticas constructivas. Mi mejor apoyo y estrategia de marketing es lo que estos clientes cuentan a través del “**boca a boca**”. Estas opiniones son mucho más valiosas que las de **foodies**, **influencers** o incluso **críticos profesionales**, por muy importantes e influyentes que sean.

El restaurante Caprichos de La Gomera se traslada a la Playa de la Cueva

No se trata de una decisión caprichosa. Después de unos cuantos años viviendo en el **Paseo Fred. Olsen**, en un coqueto local con terraza situado a la salida del puerto de San Sebastián, el **restaurante Caprichos de La Gomera**, regentado por **Fabián Mora China**, cambia de emplazamiento, pero tan sólo unos pasos más allá.

El lugar elegido para continuar con su singular estilo de cocina está ubicado en la **Playa de la Cueva** -ciento cincuenta y siete metros cuadrados de local más dos terrazas, de 76 y 48 metros cuadrados respectivamente-, un balcón alargado al **Atlántico** con unas vistas sencillamente espectaculares y desde donde se contempla una de las mejores panorámicas del [Teide](#). Y aunque se trata de una playa urbana a la que se accede por un paseo, el lugar rezuma tranquilidad y desprende un encanto especial.



Playa de la Cueva La Gomera

El edificio lo impulsó el Ayuntamiento capitalino que levantó la infraestructura, concebida como un bar-restaurante, entre 1996 y 1997. Durante casi tres décadas, el local ha vivido los vaivenes del deterioro y la erosión del tiempo, hasta que en marzo de 2023 concluyeron los trabajos de remodelación de este inmueble de titularidad pública para a continuación licitarlo para su explotación, recuperando un espacio emblemático.

A lo largo de estos días y hasta tanto se acomoda la que será su nueva casa, **Fabián Mora** continuará brindando su [cocina](#) momentáneamente en las instalaciones del **Club Náutico de San Sebastián de La Gomera**, en la calle Castillo del Buen Paso.

Fabián Mora, madera de cocinero

De padre carpintero, Fabián se crió entre el olor a maderas cortadas, el ronqueo de los serruchos, la aspereza de las lijas... De chico soñaba con ser ebanista, pero la enseñanza de este oficio se impartía en Valencia, un imposible para aquella

modesta familia con siete hijos.

No obstante, la casualidad quiso que su mejor amigo lo animara a sumarse a clases de cocina. Fue entonces cuando tras elaborar unos **creppes** se convenció de que aquello le gustaba y que además no se le daba nada mal, mientras la influencia de su madre, ama de casa y **gran cocinera**, obró el milagro y lo enganchó a **la cocina**, marcando con cariño el primer paso de su futuro profesional.



Tras culminar sus estudios, Fabián volvió de nuevo a medir la línea del horizonte, ansioso como estaba por conocer y descubrir qué había más allá de la mar. Por entonces sonaba mucho aquello de la nueva cocina vasca, pero él quería paladear lo dulce, **la pastelería**, y la mejor academia del momento estaba en León, donde precisamente se especializó. A continuación, los caminos lo llevaron a Madrid y al País Vasco, en busca de los grandes mitos de **la cocina**, y tras nutrirse de experiencias, de vuelta a la Isla.

De Casa Conchita a restaurante Caprichos

de La Gomera

Contaba 22 años y ya era **jefe de cocina** cuando tomó el relevo de Concepción Trujillo, Conchita la de Arure, que jubilada le cedió el testigo del **restaurante Casa Conchita**, abierta en 1948 y una seña de identidad. Allí asombró con su particular jeito y su frescura, dándole un vuelco a la gastronomía de la Isla desde el conocimiento y la raíz, rescatando e interpretando con ingenio el olvidado **recetario tradicional de La Gomera** para ofrecer una carta novedosa que recuperaba sabores y técnicas olvidadas.

Después montaría **el Caprichos**, su primer referente **gastronómico** de entidad, que tendría continuación en **Caprichos de La Gomera**, dando vida a una cocina desenfrenada y divertida donde el producto local de la Isla **Colombina** es el protagonista principal.



Fabián se ha convertido en un endemismo gomero. Y a pesar de que lo han tentado en multitud de ocasiones, nunca ha querido moverse de su querida isla. Y allí sigue.

Sabores autóctonos

Con un **Solete de la Guía Repsol**, en su carta están reflejados todos los años que Fabián ha estado investigando, rebuscando en recetas antiguas y rescatando testimonios de la tradición oral, con el resultado de unos productos aderezados con un punto divertido y de formas sorprendentes.









En **Caprichos de La Gomera** se puede saborear el verdadero **almogrote**, elaborado a mano, esa pasta hecha con **quesos sobrantes** a los que se le añade **mojo rojo**; el mítico **caviar gomero**, una preparación con caballa que hunde sus raíces a principios del siglo XX en la desaparecida **conservera de La Rajita**, a base de huevas de caballa cocinadas en sal y una mezcla de **aceites vegetal y de oliva** y madurada un mes en la lata, ofrecida como una pasta ligera, para untar; el fritolay de morena, para el que Fabián toma la manera de limpiar este pescado del norte de **Gran Canaria**, enrollando la piel que convierte en **chips** acompañados con un **alioli de gofio**, o la **ensalada de caballa**, presentada con sus lomos cocinados al vapor de agua de mar sobre unos callaos, que se sirven con una base de aguacate y frutos rojos.

Como considera que una buena comida debe despedirse con un buen postre, **Fabián Mora** ofrece la autóctona **Leche asada**; **crema de mango con mousse de Baileys**; **Biscuit de higo con**

chocolate y miel; Gofio ente mieles...

Los menús infantiles, innecesarios y de escasa calidad

Lo ideal sería que **los menús infantiles** no existieran en **los restaurantes**. Y es que los menores no tienen por qué seguir una **dieta especial** más allá de su etapa de bebés. La conclusión es que desde el momento en que son capaces de **digerir alimentos sólidos** ya pueden consumir los mismos productos que los adultos, aunque en menor cantidad. Es más, en las cartas de la mayoría de **restaurantes** –incluso de aquellos que ofrecen el ‘**maligno**’ **menú infantil**– existen **platos** aptos para los menores.



Los menús infantiles

Las comidas fuera de casa se suelen contar con los dedos de una mano y, por tanto, acudir en familia a un **restaurante** se entiende como un acontecimiento especial. Esos momentos de ocio representan también una excelente oportunidad para que estas personitas prueben nuevos platos, aprecien originales presentaciones, [diferentes texturas](#), variedad de **sabores** y los guarden en la despensa de la memoria, educando así su paladar a comer de todo.

Incluso es una oportunidad para que se familiaricen con los protocolos de la mesa: la forma adecuada de sentarse; la posición y el uso de los cubiertos, las copas o la servilleta; la manera de masticar o de colocar las manos, etc. Es

más, egoístamente, su presencia en un restaurante representa una inversión de futuro al tratarse de potenciales clientes.

Es cierto que, por lo general, cuando padres o madres, abuelas o abuelos piden un **menú infantil** no lo hacen precisamente pensando en su valor nutricional ni en que sea gustoso, sino sobre todo lo usan como un recurso para evitar tensiones y numeritos en la mesa.

Por eso, lo que consideran importante es reservar en un local que sea preferiblemente amplio y espacioso -si dispone de área infantil, mucho mejor-, donde los menores se entretengan con sus juegos y permanezcan alejados de los mayores, es decir, donde no molesten.

Alimentos poco saludables

El **menú infantil** tipo se compone básicamente de un **plato de pasta, papas fritas, refrescos azucarados y postres bien dulces**, alimentos que se procesan rápidamente pero son poco saciantes, sencillos, de gran aceptación entre los menores y además de precios económicos. El caso es que los expertos en **alimentación** recomiendan evitarlos por ser poco saludables y de escasa calidad nutricional.

La realidad es que la oferta genérica de los restaurantes de la Isla que incluyen estos menús entre su oferta se caracteriza por la ausencia de vegetales, pescado y frutas, la abundancia de carbohidratos, proteínas animales,

grasas, fritangos, azúcares...

Esta fórmula estandarizada está 'fabricando' modelos de personas candidatas a padecer obesidad y sufrir diabetes, clientes potenciales de las cadenas de **comida rápida** o esclavas sempiternas de los **productos precocinados** y, en el mejor de los casos, gente incapaz de **saborear** y apreciar la riqueza y variedad de **los alimentos** y, por tanto, de disfrutar del **placer de la cocina**.



En los establecimientos tipo **fast-food**, el menú infantil lo protagoniza **la hamburguesa**, también la **pizza** o bien distintas elaboraciones de **pollo**, acompañadas por las inevitables **papas fritas congeladas** y dulzonas salsas industriales, además del azucarado refresco. El postre, un helado y, por si fuera poco, regalos, pegatinas, machangos y otras promociones, recursos para captar la atención de los pequeños y atraparlos en ese mundo de **sabores artificiales**.



Pero donde la mala calidad de un menú infantil quizás alcanza su máximo exponente es en las salas de cumpleaños, esos lugares ajenos a la vigilancia consentida de los adultos y que los menores consideran su espacio íntimo, su territorio.

Las ofertas, muchas de ellas con nombres de personajes infantiles, están trufadas de bollería industrial, snacks repletos de conservantes y todo tipo de azúcares, sumando golosinas -las chuches de las que hablaba Rajoy- y otros tipos de dulces, una práctica que además no es ocasional, por cuanto las fiestas de cumpleaños se suceden de forma bastante corriente. Con todo, de una simple evaluación de los menús infantiles puede concluirse que los inconvenientes superan de forma evidente a las ventajas.

Melvin y qapaq, ejemplos a imitar

Más allá del típico y tópico menú infantil que repiten sin sonrojarse la mayoría de los restaurantes de la isla, existen ejemplos de buenas prácticas y modelos a imitar. Es el caso de [Melvin](#), con el chef Sergio Fuentes como la cara visible de este restaurante de la factoría Martín Berasategui, insertado en Terrazas de Abama, en el complejo hotelero situado en el municipio de Guía de Isora.



Chef Sergio Fuentes Rest. Melvin by Martín Berasategui

En su propuesta de cena, que se sirve de martes a sábado entre 18:30 y 21:30 horas, ofrece un menú infantil que mantiene equilibrio nutricional y ofrece variedad.

La carta está compuesta por un grupo de entrantes como Crema

de puerros con papas, Croquetas de pollo, Jamón de cebo, tomate triturado y tostas, Tagliatelle al huevo y Ensalada de tomate y pepino. Los platos principales están centrados en Pechuga de pollo a la brasa, Pescado a la plancha o Medallones de solomillo gallego, con guarniciones de Papas fritas, Puré de papas, Verduras al vapor, Arroz blanco y Ensalada. Y en el capítulo de postres, Bola de helado o la alternativa de Fruta fresca.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)

Por su parte, la cocinera Rosalía Díaz regenta el [restaurante qapaq](#), un establecimiento especializado en cocina peruana y ubicado en el municipio de Arona que brinda un menú infantil donde figuran **pescado y verduras**. Esta es su propuesta: **Pescado de nuestras costas rebozado con arroz blanco; Pollo de corral a la brasa con papa canaria crujiente; Arroz chaufa con pollo de corral, verdura y huevo; Croquetas (4 unidades); Sanguchito (sándwich) de hamburguesa con queso de Fuerteventura y papas crujientes; Tallarín con pomodoro y**

albahaca; Milanesa de vacuno con verduras salteadas y Helados variados.

Tenerife reafirma su presencia en Madrid Fusión 2025 con récord de visitantes

La edición 2025 de Madrid Fusión vuelve a romper su techo en esta edición y alcanza 26.104 visitantes

Tenerife reafirma su rol como patrocinador principal de **Madrid Fusión 25**, una vez más, fue el punto focal **gastronómico** del congreso, gracias a su enorme stand con tres espacios diferenciados y un total de 340 m², el más grande hasta la fecha.

El lunes, el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, inauguró la primera cata del Wine Edition, la de “Vinos de Tenerife, vinos de altura”, y el “Túnel del Vino de Tenerife”, que a lo largo de los tres días de congreso atendió y dio a catar 42 vinos de las seis DO de la Isla con más de 3.000 catas ofrecidas.

“Se ha vuelto a ponerse de manifiesto la atracción que Tenerife y su gastronomía ejercen en todos quienes tienen la oportunidad de conocerla, gracias a la propuesta única que, en el caso de Madrid Fusión 2025, ha sorprendido por su

variedad y calidad”.

*El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso***

Afonso añade que este evento es “una cita obligada para la Isla, en la que de nuevo hemos mostrado todo el potencial que encierra nuestra gastronomía, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chefs, y del [trabajo duro](#) de nuestros productores. Hemos sido patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que “Tenerife ha vuelto a brillar en esta 23 edición de Madrid Fusión, con la exquisita variedad de sus productos locales, sus vinos de las seis D.O. y el excelente talento profesional de la isla, del que nos sentimos profundamente orgullosos por su implicación, profesionalidad y pasión para garantizar tres días de éxito en este congreso de gastronomía de referencia mundial”.



“La gastronomía es un producto transversal que enriquece la oferta turística de la isla y constituye una palanca clave para atraer al turismo internacional e impacta positivamente en la experiencia del viajero. La mejor promoción de Tenerife se consigue poniendo en valor y mostrando nuestras señas de identidad, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica local es una parte esencial de la experiencia turística y de esta forma contribuir directamente con nuestra economía local”, concluye Melwani.



El stand-restaurante (340 metros cuadrados) de Tenerife Despierta Emociones, llenó todas sus actividades (con lista de espera en muchos casos) de los tres días, e incluyó, diariamente,

desayunos de barraquito y repostería artesana, almuerzos tematizados en el territorio, talleres y un gran despliegue de vinos de las seis DO de la isla.

El stand, diseñado en un espectacular formato de inmersión audiovisual, consiguió que cada actividad se mimetizara en las distintas geografías de **la isla**, y contó con grandes **restaurantes** y reconocidos **chefs** de todo **la Isla**, además de los productos más significativos de **Tenerife** (vinos, mieles, gofio, frutas exóticas, carnes autóctonas, quesos, vinos de Tenerife, papas bonitas...).

El espacio recibió, en total, a más de 1.300 profesionales del sector (asistentes a las actividades), más visitantes generales, que fueron atendidos personalmente por el vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso**, el consejero **Valentín González** (Sector Primario), la CEO de Turismo, **Dimple Melwani** y el equipo del **Cabildo de Tenerife**.



El gran stand-restaurante de Tenerife y el Túnel del Vino recibieron también a grandes chefs y celebridades a Joan Roca, Susi Díaz, Nandu Jubany, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Xesc Reina, Benjamín Lana (director general de MF y Vocento Gastronomía), María Ritter (directora de Guía Repsol) o Daniela Maia (Secretaria de Turismo de Rio de Janeiro); y medios como Expansión, El Mundo, TVE, Radio Televisión Canaria, Diario Sur, El Español, OK Diario, Actual Gastro, Elle, 7caníbales o RNE entre muchos otros.



Chef Joan Roca



Quique Dacosta



Maria Ritter
Directora Guía Repsol en Repsol

Tenerife vivió grandes momentos con las dos ponencias: la magistral de Diego Schattenhofer (1973 Taste), con su desarrollo práctico del estudio que ha realizado con científicos sobre la maduración enzimática marina, y la de Jesús Camacho (Donaire), sobre la incierta frontera entre lo salado y lo dulce.



Chef Diego Schattenhofer

Además, el jurado decidió otorgar el **Premio al Mejor Mojo de**

Tenerife, a José Albero Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con **Vinos de Tenerife** a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.



Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Albero Díaz, de El Sitio, en La Palma

El Túnel del Vino de Tenerife, (75 metros cuadrados) con referencias de la seis DO de la Isla, batió otro récord en Madrid Fusión 25: más de 3.000 catas personalizadas a grandes sumilleres, periodistas y distribuidores nacionales e internacionales.

La primera cata del [congreso](#), la de los Vinos de Tenerife –“Vinos de Tenerife, Vinos de altura”), inaugurada por el

vicepresidente del Cabildo, **Lope Afonso**, contó con en **vinos** de altísimo nivel internacional: Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias); Los Tintos: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo); Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava); Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora); Los Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona); Los Loros la bota de mateo (Güímar); Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias).

La edición de 2025, en la que **Tenerife** ha sido de nuevo Patrocinador Principal, con la ampliación de metros cuadrados en el stand y con el **Túnel del Vino**, con la participación de grandes **chefs** y con el concurso de los distintos municipios de la Isla, ha marcado para **Tenerife**, con las excelentes cifras y con la calidad y diversidad de su programa, su posición en la escena mundial como gran destino **gastronómico** y cultural.

Esas humildes sopas que sientan las madres

Hay muchas maneras de templar el cuerpo y sentar las madres, esa expresión tan canaria que desprende un significado donde se mezclan calidez, satisfacción y la suavidad de una **buena digestión**. Con estos fríos hay **alimentos** que cumplen esas virtudes y entre ellos destaca la **humilde sopa**, sin duda uno de los **platos** más reconfortantes y acaso necesarios, hasta el punto de que si no existiera habría que regresar como fuera a los tiempos del Neolítico para inventarlo.

Es verdad que [Mafalda](#) odia la sopa -un

gesto que regocija a mucha gente pequeña, pero fue su creador, el genial dibujante Quino, quien desveló que utilizaba este rechazo del personaje en sus tiras cómicas como metáfora en contra del militarismo y la imposición política.

A propósito de las sopas, Toni Massanés, director de la **Fundación Alicia** (Alimentación y ciencia), sostiene que en **España** han caído últimamente en desgracia y este declive lo relaciona con el hecho de que no son muy “**instragramables**” - para desdicha de **foodies** y demás tribus de lo instantáneo- y también porque entiende que la falta de tiempo en este **mundo trufado** de prisas nos hace cada vez más proclives a inclinarnos por un **picoteo rápido**, dejando de lado el acto de sentarnos ante un **plato hondo** y abordarlo paciente y gustosamente **cuchara** en mano.







Lo cierto es que se echan mucho en falta, ya sea en **menús** o también como entrantes en **restaurantes**, que si bien han asumido con normalidad y agrado la presencia de **sopas frías** en la temporada de primavera-verano (**gazpacho, salmorejo o vichyssoise**), por el contrario, no les conceden demasiadas oportunidades a sus 'hermanas' calientes cuando llegan los rigores del invierno.

Con todo y haga frío o calor, llueva o

luzca un sol radiante, un buen caldo permite afrontar la comida de manera diferente, gracias a esa textura fácil y la calidez en el paladar que abren el apetito y nos llevan de la mano hacia los momentos más contundentes del menú.

Eso sí, la temperatura influye. Es preciso tomarla bien caliente, pero sin abrazarse, y no estaría de más que en lugar de servirla en una taza -mínima expresión- se llevara hasta la mesa en una **sopera**, provista de **cucharón**, para así verterla en un **plato hondo**, superando esa imagen que relaciona esta forma de repartirla con las maneras de una **cocina vulgar** y a la misma sopa con un producto pobre, de segundo orden.

Calderos humeantes

Así de humeantes, las sopas vienen a ser la mejor versión culinaria de una buena manta o un abrazo envolvente y hondo.

En la capital santacrucera existen todavía un puñado de locales que las incluyen en sus cartas, empezando por dos establecimientos señeros: **el Mesón Castellano** y **el Mesón Don Pelayo**, que brindan la **sopa castellana** o de **ajo**, sin duda uno de los clásicos de la **cocina** de la meseta española.



Los **ingredientes** básicos de este humilde **plato**, un ejemplo de la llamada **cocina** de aprovechamiento, son **pan duro**, **ajos**, **pimentón dulce** o **picante** y agua o **caldo de pollo**. Sin embargo, para conseguir que quede más sabrosa y contundente se le suele

añadir alguna **carne**, también unos **tacos de jamón** y un **huevo escalfado** por persona.

En **El Coto de Antonio**, las manos de **Chary** ofrecen fuera de carta el popular **puchero canario** de esta casa, que se introduce con una deliciosa **sopa** de su propio **caldo**, **fideos**, **menudillo de carne**, **zanahoria** y **cebolla** picaditas más el toque aromático que le da una hojita de **hierba huerto**.

Otro tanto sucede con el **caldo** del conocido como **cocido de Vicenta**, de raíz **leonesa**, que sirve **Chema** en **Wine & Cheese**, hecho con **legumbres**, **carnes** y **huesos de cerdo**, **ternera** y **gallina**.



El Coto de Antonio

Las sopas de pescado tienen su asiento en

Bodegón El Puntero y La Hierbita, a base de caldo de pescado blanco, un buen fondo (cabezas, espinas, cola), un sofrito, trozos de pescado o marisco y un puñado de arroz.

De inspiración francesa, **el chef Danny** ofrece fuera de carta en el **restaurante Nielsen** una **sopa** que asegura “sienta de maravilla para recuperar el cuerpo después de las fiestas”. La fórmula, un caldo de pollo con 2 días de **cocción**, **cebollas pochadas** en **juliana**, ajo y tomillo, además de un **tostón de pan** de cristal con **queso curado** de romero y trufa de invierno.

Deliciosa. También en **Etéreo by Pedro Nel** se inspiran en **la cocina** de aquel país presentando una **sopa de cebolla** con **huevo** y **queso Gruyere**, logrando una textura gratinada.



En **San Sebastián 57**, el cocinero **Alberto González Margallo** tira de inventiva y propone una **sopa** que denomina **Capuchino de carabinero**, espuma de **papa negra** y tartar de su cuerpo.

Con las cabezas del marisco hace un **caldo** y lo reduce, más la cola en forma de tartar y ligeramente salpicado con arbequina de Tenerife y sal en escama ahumada, el punto crujiente. Por encima, vierte **espuma de papa negra** y sobre esta, con la piel de la cola deshidratada, un polvo. Se sirve en una taza transparente para simular al capuchino.



San Sebastián 57, Gazpacho de higo pico

La tradición oriental

En los países orientales **las sopas** son religión y por aquello de que **Santa Cruz** parece una embajada **gastronómica** del país nipón, dada la profusión de **restaurantes** de ese estilo de **cocina**, las posibilidades se multiplican.

Así, en Shibui sirven una sopa akadashi miso -piedra angular de la cocina japonesa-, de soja fermentada con caldo dashi, y también otra de soja oscura fermentada con espuma de tofu y parmesano.

Por su parte, **Kiki Japanese** tiene en carta el **icónico ramen** -

plato reverenciado que ha conquistado paladares en todo el mundo-, en su caso un **butaniku de carne de cerdo con presa ibérica y huevo**, que completa con la 0-Suimono, **sopa clara de pescado, mariscos y setas shitake**, además de un miso shiro, **caldo dashi** y **pasta de miso con tofu**, cebolleta y alga wakame.



Otros establecimientos suman sus propuestas, caso de **Aiko Sushi**, una **sopa misoshiru con tofu y cebollino** y también otra **suimono de pescado**, o **Soko Izakaya** y su **sopa Tom Yam Kung**, un caldo a base de **langostinos y leche de coco**.

Para cerrar esta breve serie, y aunque no se encuentre entre los límites del municipio de **Santa Cruz de Tenerife**, vale la pena reseñar la **sopa de cabra** que elabora Cruz, la cocinera de **La Morra**, en **La Esperanza**.



Como sabe que la **carne de cabra** puede resultar un bocado de **sabor fuerte** para muchas personas, primero la trata, hirviéndola en agua, para a continuación añadirle **los garbanzos, la zanahoria, la cebolla** y el pimiento, y como remate final el majado de **ajo, tomillo orégano** y pimienta. Un placer.

Un viaje en imágenes por el Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife

La magia de la **gastronomía canaria** alcanza su máxima expresión en el **Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife**, un evento que celebra nuestras tradiciones con creatividad y

pasión. Este álbum captura los momentos más memorables de una cita que une al **mar y la tierra** en un festín de sabores y emociones.

La historia comienza con una **cena** excepcional en **El Mesón El Drago**, un rincón emblemático donde el pasado y el presente culinario de **Canarias** se fusionan. Allí, entre platos cuidadosamente elaborados por **chefs** como **Pedro Rodríguez Dios, Jorge Bosch, Manuel Berriel, Juan Carlos Curpa** además de, el **Jefe de cocina** de esa noche y anfitrión, **Carlos Gamonal**, y a esto hay que sumarle el **maridaje** con los **vinos** de las **Denominaciones de Origen de Tenerife**, y así se da el primer bocado de un festival que siempre promete **deleitar paladares** y exaltar **sentidos**.

En estas imágenes, cada detalle toma protagonismo: el **'Ronqueo del Patudo'**, la **feria de tapas**, los **Shows Cookings** reuniendo la creatividad de **chefs** de renombre, las **catas guiadas** que descubren los secretos de los **vinos locales**, y la magia de un **maridaje** que celebra la identidad **canaria**. Todo ello con el **patudo**, el majestuoso **atún rojo**, como el [gran protagonista](#), mostrando cómo la sostenibilidad y la tradición pueden convertirse en **innovación culinaria**.

Este álbum es un registro visual: es un homenaje a **las raíces** y **la innovación** de nuestra **gastronomía**, un recorrido por las texturas, colores y momentos que hacen de este **festival** una experiencia única. Bienvenidos a [revivir](#), a través de estas páginas, el espíritu de un evento que cada año pone en alto el nombre de **Canarias**.





















Donaire presenta 'Food In Progress' con Xavi Donnay, Mejor Pastelero del Mundo 2020, y Jesús Camacho, chef estrella Michelin

El restaurante Donaire, ubicado en el hotel GF Victoria en Tenerife, inicia el 2025 con un **evento gastronómico** único: **'Food In Progress'**, una jornada dedicada al arte de la alta pastelería que tendrá lugar el próximo domingo 2 de febrero. Este encuentro reúne a dos grandes nombres de **la gastronomía**: **Xavi Donnay**, chef pastelero del restaurante Lasarte en Barcelona, galardonado con **3 estrellas Michelin** y elegido **Mejor Pastelero del Mundo en 2020**, y **Jesús Camacho**, chef del restaurante Donaire y reciente merecedor de una **estrella Michelin**.



Una colaboración de alto nivel

Xavi Donnay es reconocido a nivel internacional por su capacidad de transformar **la pastelería** en una **experiencia sensorial** única, combinando técnica, creatividad y respeto por los ingredientes. Por su parte, **Jesús Camacho**, con una sólida formación en **pastelería**, ha demostrado cómo los **sabores dulces** pueden integrarse magistralmente en la **cocina salada**, creando propuestas **innovadoras** que destacan en el panorama **culinario de Canarias**.



Chef Jesús Camacho

“Colaborar con Xavi Donnay en este evento es un privilegio y una oportunidad para elevar aún más nuestra propuesta en el restaurante Donaire”

Chef Jesús Camacho

Un taller interactivo y un menú exclusivo

‘**Food In Progress**’ incluye un taller práctico donde los asistentes aprenderán de la mano de estos maestros a perfeccionar técnicas de **alta pastelería**. Este espacio está diseñado tanto para aficionados como para [profesionales](#), convirtiéndolo en una experiencia enriquecedora para todos los niveles.

Posteriormente, se servirá **un menú exclusivo** creado especialmente para esta jornada, en el que **Jesús Camacho y Xavi Donnay** demostrarán su talento con creaciones únicas que conectan **la tradición y la innovación**.



Postre Xavi Donnay





Xavi Donnay

Donaire In Progress: innovación y

aprendizaje constante

El evento forma parte del programa '[Donaire In Progress](#)', una iniciativa del **restaurante** para explorar, aprender e **innovar** en el ámbito **culinario**. Este ciclo contará con más actividades a lo largo del año, incluyendo '**Wine In Progress**', una propuesta que reúne a expertos del **mundo del vino** para compartir sus conocimientos y explorar nuevas perspectivas en **maridajes**.

Un punto de referencia en la gastronomía de Tenerife

Con su reciente **estrella Michelin**, el **restaurante Donaire** continúa posicionándose como un **referente gastronómico en Tenerife**. Su enfoque en la **creatividad**, el respeto por los **ingredientes locales** y la búsqueda constante de **innovación** hacen de su propuesta una experiencia que trasciende fronteras.

Las entradas para '**Food In Progress**' ya están disponibles, con **plazas limitadas** para garantizar una experiencia exclusiva. Reserva ahora y disfruta de un evento que promete ser inolvidable para los **amantes de la gastronomía**.

Fecha: Domingo, 2 de febrero de 2025

Lugar: Restaurante Donaire, hotel GF Victoria, Tenerife

Entradas: Aforo limitado. Reserva en [sitio web].

No te pierdas esta oportunidad única de disfrutar de la magia de la pastelería en manos de dos chefs excepcionales. ¡Te esperamos en 'Food In Progress'!

HONDO: La fusión de flamenco, gastronomía y tecnología aterriza en Tenerife con un chef Estrella Michelin

El próximo 22 de marzo de 2025, **Tenerife** se convertirá en el epicentro de una experiencia sin precedentes con el estreno de **HONDO**, el primer **festival** que combina la pasión del flamenco, la **alta gastronomía** y la tecnología más **innovadora**. Este evento único se celebrará en la **Milla de Oro de Arona**, poniendo en valor tanto la riqueza cultural como el talento artístico y **culinario**.

Diego Schattenhofer: Alta cocina al servicio de las emociones

El reconocido chef **Diego Schattenhofer**, galardonado con una **Estrella Michelin 2025** y un **Sol Repsol 2024**, será el encargado de llevar la **gastronomía canaria** a un nivel superior. Durante un **showcooking** en vivo, [**Schattenhofer**](#) rendirá homenaje a los productos locales con creaciones que conectan la **tradición aborigen de las islas** con la **innovación de la alta cocina**.



“HONDO es una oportunidad para narrar historias a través de la gastronomía, destacando la calidad de los ingredientes canarios y su conexión con nuestras raíces. Este showcooking busca unir la tradición con la modernidad, creando una experiencia memorable para los sentidos”

Chef Diego Schattenhofer

Además, los asistentes tendrán el privilegio de disfrutar de una **degustación** exclusiva que encapsula la esencia de las **Islas Canarias**, maridada con el vibrante arte del **flamenco** en

vivo.

Estrellas internacionales del flamenco

La parte musical estará protagonizada por figuras de renombre internacional como:



Ángeles Toledano, quien presentará en primicia su nuevo álbum "SANGRE SUCIA", un proyecto que refleja su estilo único y contemporáneo.



Rocío Márquez, una de las cantaoras más influyentes del flamenco actual, reconocida por su capacidad de fusionar tradición y modernidad, especialmente a través de su colaboración con Bronquio en el álbum "Tercer Cielo".

Bronquio, productor jerezano conocido por su audaz mezcla de música electrónica y flamenco, aportará una perspectiva innovadora que desafía los límites del género.

"Este espectáculo nos permite llevar nuestra música popular a un nuevo horizonte. Participar en HONDO es sumarnos a una plataforma que celebra nuestras raíces mientras explora el futuro", señala Márquez.

Más allá del escenario: HONDO en el

metaverso

HONDO no se limitará al formato tradicional. Gracias al respaldo de **Uttopion**, el primer metaverso español, y la plataforma digital china **DAYOU**, el festival abrirá sus puertas al mundo virtual. Este **enfoque phygital** permitirá a espectadores de todo el [planeta](#) disfrutar del evento en un entorno inmersivo, reforzado por la colaboración del **Instituto Cervantes de Pekín** y el Ayuntamiento de **Arona**.

“Con HONDO, queremos llevar la cultura flamenca y la riqueza gastronómica canaria más allá de las fronteras físicas, democratizando el acceso al arte y conectando personas en un entorno innovador”, afirman los organizadores.

Entradas ya disponibles

Con un aforo exclusivo, las entradas para la primera edición de [HONDO](#) ya están a la venta en preventa desde **45 euros**. Este precio especial está disponible por tiempo limitado, dirigido a quienes deseen formar parte de una experiencia que marcará un antes y un después en el panorama cultural de **Tenerife**. **HONDO** un festival: un puente entre tradición y vanguardia, un tributo a la riqueza cultural española y una celebración inolvidable que une sabor y tecnología.

Más información: <https://hondoexperience.com/>