

VII Feria Saborea El Rosario con la Gastronomía de Tenerife

El Rosario, en la isla de Tenerife, se ha convertido en un pequeño referente de la gastronomía local, en gran parte gracias a eventos como la **VII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**. Este año, la feria fue inaugurada por destacadas figuras locales y regionales: el alcalde de El Rosario, **Escolástico Gil**; el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, **Esteban Reyes**; los consejeros del Cabildo de Tenerife, **Krysten Martín** (Comercio y Apoyo a la Empresa) y **Valentín González** (Sector Primario y Bienestar Animal); y **Juan Antonio Alonso**, director de **GMR Canarias**.



El Rosario

También asistió **María Concepción Brito**, presidenta de la Federación Canaria de Municipios (Fecam), junto a representantes de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y patrocinadores como **Montesano/Frimancha**, **Egatesa**, **El Gusto por el Vino** y **Dorada**

Especial.



Este respaldo institucional y privado hace que destaque la

importancia de El Rosario como un destino gastronómico que apoya la economía local y fomenta la colaboración entre el sector primario y el tejido comercial del municipio.

Una Experiencia Completa: Gastronomía, Productos Locales y Entretenimiento Familiar en El Rosario

La feria tuvo lugar en **Plaza del Adelantado** y en una especialmente activa Plaza del Ayuntamiento, donde los asistentes pudieron disfrutar de una **Zona Market**, una **Ludoteca** y una **Zona Gamer**. Además, el **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** del Gobierno de Canarias organizó **catas de productos típicos** como gofios, quesos, sidras y mieles, acercando al público a los sabores icónicos de Tenerife.





Las actividades incluyeron talleres, degustaciones y demostraciones culinarias a cargo de chefs invitados de

renombre como **Braulio Simancas, Laura Suárez, Rubén Medina y Aday Martín**. Con una duración de trece horas, la feria ofreció un ambiente familiar, entretenido y enriquecedor para todos los públicos, lo que afianza a El Rosario como un punto de encuentro esencial para los amantes de la buena comida y la cultura local.

Un Municipio Comprometido con la Agricultura, la Viticultura y la Innovación Gastronómica

El Rosario es mucho más que un destino gastronómico ocasional; este municipio tinerfeño impulsa de manera activa la **agricultura** y la **viticultura**, sectores [clave para su economía](#). La feria, como muestra de este compromiso, destacó productos agrícolas y vinos locales de calidad que reflejan el carácter de las tierras canarias.

Durante el evento, se realizaron concursos como el de tortillas, en el que resultó ganador **Diego Matallanas**, y el concurso escolar de postres, donde brillaron **Nora Carrancio** (categoría de 1º a 3º de Primaria) y **Lorea Mokoroa** (categoría de 4º a 6º de Primaria). Además, el restaurante **Cuatro Caminos** se llevó el primer premio del concurso de tapas Saborea 2024 con su innovadora creación de **“Carrilleras de cerdo lacadas en miel de palma”**, una propuesta que integra tradición y creatividad.

Estos logros consolidan a El Rosario como un destino de excelencia en turismo rural y gastronómico, invitando a residentes y visitantes a descubrir la autenticidad de la cocina y el entorno de Tenerife.

Los tollos, una seña de identidad en salsa o con mojo

Foto Portada: Tollos en mojo hervido de David Moraga (receta de Mariluz Ravelo), Hotel GF Victoria, Adeje; foto de Tato Gonçalves

Los tollos, esas tiras delgadas de **cazón** cortadas a lo largo, secadas y endurecidas por el efecto del sol y el aire se conocen desde antiguo. La palabra, y por lo tanto esta práctica, ya aparece documentada en **El Libro de buen amor** (1330), obra del **Arcipestre de Hita**, y en un artículo del lexicógrafo y franciscano **Diego de Guadix** de 1593 que este religioso dedica al cazón, diferenciando este término del tollo.



En el **Archipiélago** ya se encuentran referencias desde 1505 con ocasión de una operación de compra en **Agaete**; también en un protocolo de 1551, con los tollos como producto de un intercambio en **La Gomera**; en una relación de **pescados** publicada en **Canarias Ilustrada** en 1770 y asimismo se recoge

en el **Diccionario de Historia Natural** de las **Islas Canarias** (1799-1812), de Viera y Clavijo, mientras en la obra **Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria** (1885-1888), de Grau-Bassas, se explica:

“Con los pescados de cuero: cazón, marrajo, etc., hacen tiras después de quitado el cuero, cuyas tiras, gruesas de un dedo, se secan al sol y se llaman tollos”.

En la **prensa isleña** figuran como materia de exportación con destino a **Cuba** (El Atlante, 4 de enero de 1837 y **Heraldo de La Palma**, 24 de agosto de 1901); se confirma la práctica de su secado a bordo de **los pesqueros** (El Porvenir de **Canarias**, 31 de octubre de 1852); que su precio alcanzaba en **La Pesquería de Tenerife**, calle La Marina, número 27, los 0,10 céntimos el kilo (**Diario de Tenerife**, 27 de agosto de 1902); se vendían al público en **Imeldo Serís**, número 30, frente al chorro de Santo Domingo (La Prensa, 31 de diciembre de 1918) y en la nueva **lonja de pescado** salpreso del viejo mercado (La Prensa, 4 de julio de 1937).



Además formaban parte del **menú** de locales como el Polo Norte, en el **santacrucero** Camino de los Coches (El Progreso, 22 de febrero de 1908); en una casa de comidas de Las Mercedes (Las Noticias, 15 de octubre de 1931) y en **Los Tollos de Tres Trozos**, establecimiento regentado por Narciso y su mujer en la calle capitalina de San Roque, número 13 (La Prensa, 25 de junio de 1936).

También los literatos consumen este particular pescado, como es el caso de Benito Pérez Galdós en su obra Crónicas futuras: “Pero ni un pedacito de tollo asado...”.; los hermanos Luis y Agustín Millares Cubas que en su novela Los

inertes escriben:

*“Todos los viernes, sin falta, el **puchero** se eclipsaba, ocupando su lugar el **cherne** con su colorado **mojo**, o los **tollos**, amargos y coriáceos”; Alonso Quesada, en sus Crónicas describe: “(...) lo demás es comida corriente: judías, **caldo de papas, tollos**”; Saulo Torón, en su obra La familia, o en Manojos de tollos, de Víctor Doreste, donde puede leerse: “Y los tollos de mi casa son de **cazón** y no como los de la esquina en cá el Petaca, que son de plesiglás...”, entre otros.*

Los estudiosos consideran probable que el sentido que en **Canarias** tiene esta voz provenga de **Andalucía**, aunque allí hoy se considere una rareza, y asimismo que habrían sido los emigrantes **canarios** quienes la llevaron hasta la **isla de Cuba**.



En cuanto al léxico, el **Diccionario Básico de Canarismos** añade a la acepción referida a las **tiras de cazón**, otras metafóricas como las que aluden al **tollo** como una persona torpe, ruda y tarda en comprender, la de alguien flaco y enjuto de **carnes**,

seco, o también vanidoso y ridículo.

En el **Archipiélago**, la población de **cazones** ha disminuido debido a que su **carne** se ha venido utilizando en la preparación de los **tollos**. Esto ha provocado que en muchas zonas este tipo de **tiburón** se haya convertido en una **especie vulnerable**.

Lo cierto es que un plato como los tollos no deja indiferente a nadie: o gustan mucho o nada de nada, no existe término medio.

Su popularidad es evidente y puestos de remojo, **guisados** y debidamente **aderezados** constituyen uno de los **platos típicos de la gastronomía popular isleña**, exponente de la cocina de aprovechamiento y una seña de identidad.



Tollos en salsa

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de tollos desalados (24 horas en agua fresca y

cambiándola un par de veces).

- 600 gr de tomates
- 300 gr de cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Tomillo (1 manojo)
- Vino blanco
- Cominos
- Sal
- Pimienta
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva (1/4 litro)
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Vinagre (una cucharada)
- Cilantro (opcional)

Este es el modo de preparación:

En primer lugar, desalar los tollos previamente, dejándolos en remojo durante al menos 24 horas antes de cocinarlos. Una vez desalados, los lavaremos, los secaremos bien (podemos usar papel de cocina) y los cortamos en pequeños trozos.

Los guisamos en agua durante unos 10 minutos para ablandarlos y los reservamos aparte mientras preparamos la salsa.

En un **caldero** echamos un **chorro de aceite** y lo calentamos para hacer un sofrito con **los ajos**, la cebolla, el pimiento (todo ello cortado en trozos pequeños), un manojo de tomillo y una hoja de laurel.

Una vez que las verduras estén pochadas añadiremos al sofrito el pimentón, los tomates (limpios de semillas y pelados) y un chorrito de vino blanco.

Cuando la salsa haya tomado color y los ingredientes estén bien cocinados agregaremos los tollos y echaremos agua hasta cubrirlos completamente.

Luego añadimos una **cucharada de vinagre**, la **pimienta** al gusto,

una **pizca de sal** y lo dejamos cocer durante unos 20 minutos aproximadamente.

Si hemos decidido usar cilantro lo picaremos y lo añadiremos una vez que hayamos apagado el fuego. Lo acompañamos con unas papas y batata.



Tollos en mojo hervido

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de tollos desalados (24 horas en agua fresca y cambiándola un par de veces).
- 1 cabeza mediana de ajos
- 1 cabeza de aj
- 2 cucharaditas de comino molido
- 3 pimientas palmeras
- Sal
- Pimienta picante
- 300 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre
- 2 rebanadas de pan tostado

Este es el modo de elaboración:

Lo primero es haber dejado los tollos en remojo durante, al menos, 24 horas, cambiando el agua un par de veces como mínimo.

Se introducen en un caldero, se cubren con agua limpia y algo de sal y se cocinan hasta que estén bien tiernos. Se retiran de los fogones, se escurre el agua y se reservan.

El siguiente paso es la elaboración del mojo rojo. Se introducen en un recipiente los dientes de ajo enteros y pelados, las pimientos palmeras, 100 ml de vinagre, 300 ml de aceite de oliva, la sal y la pimienta picante (se puede prescindir de este ingrediente).

Se muelen todos los elementos y se añaden las dos rebanadas de pan tostado para que espese la salsa. Se vuelve a moler y se le da el punto. Se añade el mojo a los tollos reservados en el caldero y se dejan cocinar hasta que hiervan.

Una vez hayan reposado ya están preparados tendrás un espectacular plato de tollos con mojo rojo. Para darle aún más sabor puedes acompañarlos con unas papas arrugadas. Un auténtico y completo festival de gastronomía canaria.

NOVIEMBRE Mes del Vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna

La Laguna se prepara para recibir la vigésima primera edición del mes **Tacoronte-Acentejo**, una celebración dedicada al **vino**, la **cultura** y la **gastronomía** que se ha convertido en un

referente del **enoturismo** en **Canarias**.

Este evento, impulsado por la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**, ofrece durante todo **noviembre** una amplia programación **enogastronómica** y **cultural** para locales y visitantes. Año tras año, la edición de **Tacoronte-Acentejo** ha [crecido](#) y evolucionado, consolidándose como una cita anual que ensalza el trabajo y la dedicación de las **bodegas** y **viticultores** de la comarca.



Este año, la programación cuenta con eventos que destacan tanto por su variedad como por su capacidad para integrar a

todos los públicos en una [experiencia](#) de adentrarse en el mundo del **vino canario**. Entre los actos principales se encuentra **La Noche en Tinto**, una de las actividades más esperadas, en la que se podrá disfrutar de una **selección de vinos Tacoronte-Acentejo** en un ambiente único que combina **música en vivo** y un **ambiente festivo**.



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen

**EN
LA LAGUNA**

NOVIEMBRE
MES DEL VINO
2024

**NOCHE
EN TINTO**

PLAZA DE LA CONCEPCIÓN

JUEVES 28

DE 18H. A 23H.

CONSULTA EL PROGRAMA:



ORGANIZA:



COLABORA:



Este evento es ideal para quienes deseen conocer más sobre los vinos de la comarca, en un entorno distendido y lleno de encanto en pleno corazón de La Laguna.

Además de **La Noche en Tinto**, la programación incluye una serie de actividades que resaltan la **riqueza cultural** de la región, entre ellas **catas de vinos**, talleres de **maridaje**, rutas **gastronómicas**, exposiciones artísticas, presentaciones de libros, conciertos, y actividades infantiles.

Bares y restaurantes de la ciudad se sumarán a esta **celebración** con menús especiales y **maridajes** diseñados específicamente para la ocasión, permitiendo a los asistentes experimentar cómo los **vinos Tacoronte-Acentejo** se integran a la perfección con la **gastronomía** local.

La comarca de **Tacoronte-Acentejo**, ubicada en el norte de **Tenerife**, es una de las **denominaciones de origen** más antiguas y prestigiosas de **Canarias**. Sus **viñedos**, situados en un terreno que combina la influencia del **Atlántico**, los vientos **alisios** y la altitud, producen **vinos** de alta calidad, principalmente a partir de **variedades autóctonas** como el **Listán Negro** y el **Negramoll**.

Esta combinación de factores hace que los vinos de Tacoronte-Acentejo cuenten con una personalidad distintiva, que atrae tanto a conocedores como a quienes desean iniciarse en el mundo del vino.

La **vigésima primera edición** de este evento destaca no solo por su longevidad, sino por su capacidad para **innovar** y conectar con nuevas **generaciones**, promoviendo la **cultura del vino** en un entorno que invita a disfrutarlo en cada rincón de **La Laguna**.



Este mes Tacoronte-Acentejo es también una muestra del esfuerzo y compromiso de sus bodegas y viticultores, que cada año aportan una nueva dimensión a la experiencia enogastronómica en la isla.

Para los amantes del vino y la cultura canaria, este noviembre en La Laguna representa una oportunidad única para vivir un encuentro con los vinos de Tacoronte-Acentejo, el arte, la historia y la identidad local. Es un evento que, edición tras edición, sigue mostrando el potencial y la riqueza del enoturismo en Canarias, posicionando a esta región como un destino imprescindible para descubrir y redescubrir cada año.

La Mareta, una freiduría donde brilla el sol

Los historiadores concluyen que de las diferentes técnicas de **cocción de alimentos** aplicadas por el ser humano desde los lejanos tiempos de la **domesticación del fuego** (estofar, guisar, cocer al vapor, hornear, asar), la de freír sería una de las más recientes.

Y lo argumentan por cuanto esta práctica requiere una [sociedad avanzada](#), poseedora de los conocimientos necesarios para fabricar utensilios de metales como el **cobre** o **el hierro**, capaces de soportar altas temperaturas, además de disponer de abundantes **grasas** donde sumergir **los alimentos**.



La domesticación del fuego

Con todo, entre los estudiosos no existe acuerdo sobre qué civilizaciones habrían practicado propiamente el arte de la **fritura**. Tanto es así que hay quienes se apoyan en la ausencia de evidencias **arqueológicas** y literarias para excluir de este grupo las épocas del **Antiguo Egipto** o de **Mesopotamia**, incluso hasta los mundos de **griegos** y **romanos**.

Otros, por el contrario, esgrimen referencias bibliográficas para significar como fritos lo que hacían propiamente los latinos con aceite de oliva, al que añadían salsa garum como aromatizante y un poco de vinagre.

Una hipótesis plantea que, más allá de **fenicios** y **judíos sefardíes**, fue con las **invasiones árabes** en **España y Sicilia** cuando llegó a **Europa** una verdadera **técnica de fritura**, heredada de los **persas**, quienes a su vez la habrían aprendido de los **chinos**, poseedores de una gran habilidad en el trabajo de los **metales** y en la extracción de **aceite de semillas de sésamo, soja y cáñamo**, pero sobre todo en el uso del utensilio para freír más antiguo y eficaz que se conoce: **el wok**.



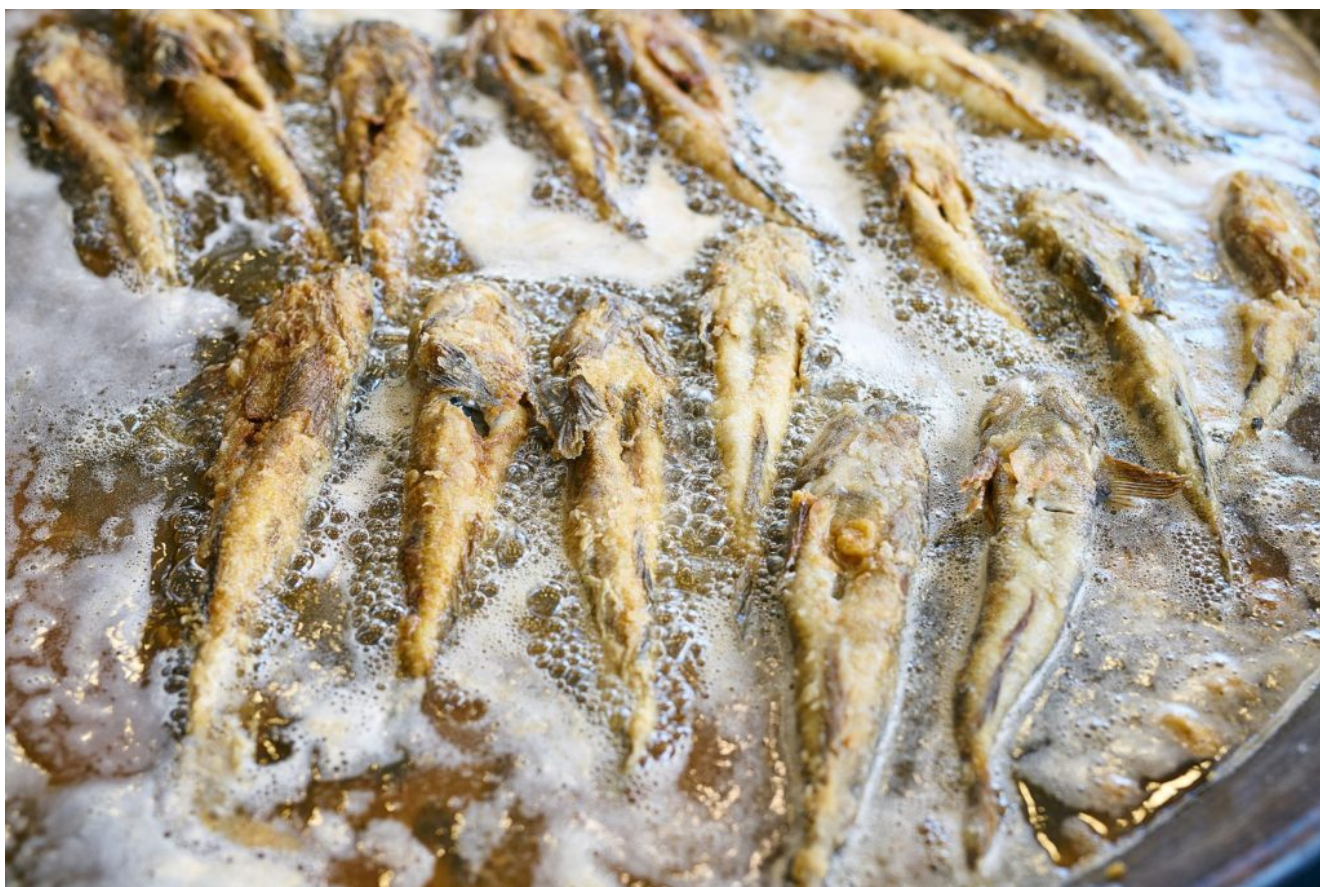
Fue a partir del **siglo XVI** cuando en **Japón** se introdujo la costumbre de comer **pescados y verduras** en los tiempos de vigilia, tal y como marca la liturgia de la **Cuaresma** y por clara influencia de los misioneros jesuitas, y esta circunstancia se apunta como uno de los posibles orígenes de la **tempura** en la **cocina nipona**.

Ya en España y más cerca en el tiempo, la escritora gallega Emilia Pardo Bazán, autora de varios libros de cocina, decía a propósito de lo frito: “Me ha parecido que convenía distinguir los platos de sartén en fritos, frituras o fritadas y

fritangas.

Frito es el manjar que se prepara con arte y regularidad para la sartén. Fritura o fritada, el manjar que se fríe sin otro aliño. Fritanga, el manjar grosero, de sartén igualmente”.

Precisamente, ese arte que atesoran las **cocinas andaluzas** fue el que desembarcó en **Canarias**. A propósito de esta práctica **culinaria**, el doctor y rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, **Lluís Serra**, sostiene en un [artículo publicado](#) en la **revista Pellagofio** que tradicionalmente “en Canarias sólo se **freían pescados** como las **brecas** y las **morenas**, también la **carne de cochino** (carne de fiesta), y sólo a lo largo del **siglo XX** crecieron los **fritos** con el uso masivo de **aceites** refinados de **girasol** y **millo**, si bien el **aceite de oliva** los fue sustituyendo desde finales del siglo pasado”.



Esa combinación de **sabores y texturas** se logra con el contraste entre un exterior **crujiente** y un interior **tierno y jugoso**, una magia que bordan con buen jeito en la **Freiduría La Mareta**. Esta palabra define en **Canarias** a ese pequeño charco que se forma a la **orilla de la mar**, una voz que está presente en la toponimia de todas las islas, excepto en **La Gomera**, y con la particularidad de que en **La Palma** designa también los charcos de las costas que servían para endulzar **los chochos**.

La Mareta

Pues ahí, abarloado en un costado de la **Recova santacrucera**, se sitúa el embarcadero desde donde este local se hace [diariamente](#) a la **mar gastronómica** y, de unos meses a esta parte, luciendo con orgullo la divisa de un **Solete** concedido por la **Guía Repsol**.

*Al respecto de esta distinción, Marcos Tavío, chef del restaurante **8Aborígen en Valverde** (El Hierro), dice así: “En esta tasquita del Mercado, de La Recova, se come y se bebe estupendo. Tiene buenos vinos, buenas cervezas y un servicio espectacular en un ambiente de mercado”.*

Lo cierto es que esta gente forma una **tripulación** que se lo curra a diario, con **Sara Menéndez, Juan Ramón Guadarrama y José Pimpón** faenando ya desde media mañana, avivando **los fuegos** y acomodando el espacio de la **terraza** para recibir a una clientela atraída por una **carta visible** en una **pizarra**, cantada con **trazos de tiza** que salpican de **gusto** cada renglón.

El servicio no tarda

Pan y vino. El **cazón** se sirve en **adobo** -un **bienmesabe** como se conoce en Andalucía-, preparación que mejora mucho el sabor de la insípida **carne de este tiburón**, con un **rebozado perfecto**, **crujiente** y sin exceso de **aceite**, que **marida** al dedillo con un blanco, el **Rajadero de Altos de Chipude**, de **uvas forastera**

gomera y listán blanco.















¡Ojo! Para hacer un **buen frito** no basta con sumergir el producto en **aceite** bien caliente; nada es tan sencillo como aparenta y en **La Mareta** logran elevar esta técnica a un nivel óptimo. Así se aprecia en las **tortitas de camarón**, los **fritos de bacalao**, los **langostinos fritos**, también en las **sardinas** o el **pescado** del día, que llega directo desde las **caladeros** de los bajos del **Mercado**.

A estos **fritos** se suman otras propuestas como el **ceviche de berberechos**, por ejemplo, que se sale de su papel de conserva para saltarse la ortodoxia de este plato americano; una sabrosa **ensaladilla de langostinos**; **ensaladas**; **garbanzos con gambón**; **pulpo a la plancha con batata**; **croquetas de bogavante** o **carabineros**; **bacalao encebollado**; **chipirones**; **merluza**... Y

están **los arroces**, siempre llamando la atención, como ese **caldoso de mariscos** que rememora la **brisa marinera**.

Apetece este tipo de oferta **gastronómica**, inhabitual en **Santa Cruz**, bien surtida del buen género de **La Recova** y que además concede una gran importancia al servicio del **vino**, disponiendo de casi 60 referencias que se ofrecen por **copas**, abriendo el abanico a descubrir nuevas sensaciones. También para las personas amantes del aperitivo, **La Mareta** brinda hasta veinte tipos diferentes de **vermuts** y un **Solete** cada mañana.

(Freiduría La Mareta, calle Darias y Padrón, lateral del Mercado Nuestra Señora de África, Santa Cruz de Tenerife; abierto todos los días de 12:00 a 17:00 horas; tfno.: 668540641).

La gala de los Soles 2025 se celebrará el 17 de marzo en el Teatro Guimerá

Una vez conocido que **Tenerife** es la sede elegida para acoger la gala de entrega de los **Soles de la Guía Repsol** en su edición de 2025, el **Salón Noble del Cabildo insular** fue el escenario donde se presentó en sociedad esta relevante cita que ya tiene fecha definida para su acto central: el domingo, **17 de marzo**, en el santacrucero **Teatro Guimerá**, la popular **Bombonera chicharrera**.

La directora de la **Guía Repsol**, Maria Ritter, desvelaba en rueda de prensa que bajo el lema '**El Sol sale en Tenerife**' no sólo **Santa Cruz**, sino todo el [territorio](#) insular lucirán el brillo de convertirse en capital **gastronómica** española,

anunciando además el desarrollo de un programa paralelo de actividades que contarán con la presencia de reputados **cocineros nacionales** que oficiarán en diferentes locales y en lugares como la **Recova**, estableciendo un contacto directo con la ciudadanía para así sumarla activamente a este **festival gastronómico**, que no dudó en asociar al de un festivo ambiente **carnavalero**.



Maria Ritter

Lo cierto es que la designación de Tenerife no es producto de la casualidad, sino el resultado de un concienzudo trabajo que se ha labrado en el tiempo, desde el esfuerzo económico y la complicidad del sector público y el privado.

A juicio de Ritter, la Isla “lleva años desarrollando una estrategia [inteligente](#) que ha puesto en valor la **gastronomía** autóctona y la visibilidad de esos **productos** que hablan del lugar”, unos principios con los que la Guía Repsol se siente identificada.

*El propósito no es otro que descubrir “nuevos talentos que reivindiquen las raíces de la **cocina canaria**”, adelantando que al actual listado se sumarán nuevos reconocimientos, apoyados en proyectos anteriores que en su momento abrieron el camino de la identidad isleña.*

Y subrayó la directora como factor determinante para optar por **Tenerife** como sede que “ya era hora de forjar una alianza que profundizara en la visibilización de una **cocina** con enorme proyección, de productos únicos que sólo aquí se pueden probar”, poniendo el acento en “**una gastronomía** que es expresión de una cultura que se ha protegido gracias a la transmisión del conocimiento de generación en generación”.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, destacó que para Tenerife significa “dar un paso más, firme y con mucha determinación para ser

foco de atención de la gastronomía nacional, a través de uno de sus eventos más reconocidos como es la Gala 2025 de la Guía Repsol". Afonso añadió que ser la sede de esta cita consolida a la Isla "como referente", lo que también representa un impulso social y económico.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife. Por su parte, la consejera delegada de **Turismo de Tenerife, Dimple Melwani**, señaló que la **gastronomía** abre "una gran oportunidad para la proyección **turística**" de la Isla, además de ser un escaparate para mostrar la calidad y singularidad de la producción local.

En opinión de Melwani, "la **gastronomía en Tenerife** se ha convertido en un sector clave y estratégico que nos permite afianzar el desarrollo social y económico, gracias a su capacidad para generar empleo, cuidar nuestro patrimonio

cultural y seguir potenciando el **turismo gastronómico** como atractivo de nuestra oferta turística”.

Por último, arropado por la presencia de una nutrida representación de los **cocineros** y **cocineras** de la Isla galardonados por la **Guía Repsol**, Juan Carlos Padrón, cabeza visible de **El Rincón de Juan Carlos** (tres Soles), aseguró que “**Tenerife** crece, los **Soles** crecen y nada mejor que la **Guía Repsol** para verlo”. Además, advirtió de la importancia que para la **gastronomía isleña** representa un evento de esta envergadura, “que sitúa a **Tenerife** en el centro del panorama nacional”.



Chef Juan Carlos Padrón, de ‘El Rincón de Juan Carlos’ (Tres Soles Guía Repsol)

Canarias atesora un nutrido grupo de restaurantes reconocidos por la Guía

Repsol.

Tres Soles

El Rincón de Juan Carlos. Después de años cocinando y haciendo magia en un pequeño local de Los Gigantes, El Rincón de Juan Carlos vive su mejor momento en un nuevo y elegante espacio en la costa de Adeje.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife. Islas Canarias
Allí, **Juan Carlos y Jonathan Padrón, Raquel y María José** lucen su propuesta **gastronómica** sin límites, una **cocina** de raíces que venera **el mar**, el buen **producto** y los sabores marcados que tanto les identifica -como la **anguila ahumada** y **angulas a la Benedictine** o el **turrón de morcilla canaria**-. Ellos son los mismos de siempre, pero con más ilusión y ganas que nunca de comerse el mundo y seguir sorprendiendo en cada bocado (**Royal Hideaway Corales Beach**. Adeje, Tenerife).

Dos Soles

Bogey

Jesús González es un referente de la **cocina creativa** y **canaria**. Ofrece una propuesta primordialmente europea, adaptada a la clientela internacional del **hotel Las Madrigueras**. Al margen de la carta también propone un menú degustación basado en **platos** de **raíz canaria**. (Hotel Las Madrigueras, calle Meandro, 3, Playa de Las Américas, Tenerife).



M.B. Abama

Erlantz Gorostiza, de origen vasco, ofrece en el M.B (**Martín Berasategui**) una cocina donde el **talento**, la **creatividad**, la **imaginación**, el buen hacer y una materia prima extraordinaria suponen una constante.



Cualquier **plato** merece la recomendación, pero sobresalen la **ventresca de atún** a la parrilla sobre espaguetis de **caldo dashi ibérico**, la **pechuga** de pichón a la llama sobre **cacao**, espuma de encurtidos, **remolacha** y **yogur crujiente**. El servicio de sala, muy cualificado. La **bodega** atesora más de 700 referencias. (**The Ritz Carlton**, Calle María Zambrano. 2, Carretera General Km. 9, Guía de Isora, Tenerife).

Nub

La pareja que forman el italiano **Andrea Bernardi** y la chilena **Fernanda Fuentes-Cárdenas** han consolidado en el **hotel Bahía del Duque** una propuesta **gastronómica** elegante y **mestiza**, una cocina de búsqueda y rescate de sus **orígenes** que tiende puentes entre **América** y **Europa**.



Es ya la tercera ubicación de **NUB**, restaurante que presta atención a la **despensa local** y donde afloran las **raíces** de sus responsables en la puesta al día de iconos como **el ceviche**, la **ensalada caprese**, el **turrón de vino** y la **sopa minestrone**. La experiencia recorre tres espacios y también destacan la oferta de **panes caseros**, el apartado dulce y una de las **bodegas** mejor surtidas de **Canarias**. (**Hotel Bahía del Duque**, **Avenida de Bruselas**, s/n, Adeje, Tenerife).

La Aquarela

Está situado frente al mar, en la zona turística del sur de **Gran Canaria**. **Nikola Ivicic**, como jefe de sala, y el **chef Germán Ortega**, en los **fogones**, forman un **tándem** imbatible con un **menú degustación** cambiante cada cuatro semanas.



Un referente en la isla de la **alta gastronomía canaria**, donde las **carnes rojas**, los **pescados** de la zona y los **mariscos** de primera calidad son los protagonistas en un local con más de 30 años de vida. (**Apartamentos Aquamarina, Barranco de la Verga s/n, Mogán, Gran Canaria**).

Etéreo by Pedro Nel

El colombiano **Pedro Nel Restrepo** lleva años cosechando éxitos al frente de su restaurante tinerfeño. Aferrado a la **materia prima** y a la **parrilla**, se sirve de la **despensa canaria** para abordar una **cocina de mercado** con marcados toques **latinos** especialmente apreciables cuando elabora platos como el **bacalao encocado** o el **ceviche** de **sama roquera** con **camote**, **canchas** y **sorbete de piña-cilantro**.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña

No obstante, junto al contraste evidente entre el **producto nacional** desnudo (**jamón de bellota 100% ibérico, anchoas de Santoña, quesos**) y **platos** reinterpretados de inspiración **latinoamericana**, merecen apartado propio las **carnes** maduradas de **vacas** simmental, frisona, **rubia gallega** y **black angus**. La fusión, meditada y contenida, está servida. (**Calle San Antonio, 63, Santa Cruz de Tenerife**).

La Cúpula

El **chef Rubén Cabrera** anuncia **alta gastronomía, cocina** de lujo en un **restaurante** de autor ubicado en el interior del **cinco estrellas** Jardines de Nivaria, magnífica atalaya con vistas al mar y a **Costa Adeje**.



Para el Chef Rubén Cabrera un reconocimiento muy justo para una gran carrera

Bajo la representación de una colorista **supernova**, el comensal disfruta de **notables atardeceres** y de una propuesta **gastronómica** que no pierde de vista la **tradición canaria**, ni la **francesa**. El sutil ejercicio de **fusión** se plasma en una serie de **menús** que no desatienden al **vegetariano** y donde la **ostra** se adereza con **ají panca**, el **cherne** con **pil-pil** de **plancton** e **hidromiel**, y la **vaca** con **trufa** y **rocoto**. (Calle París, s/n, Playa Fañabé, Adeje, Tenerife).

Un Sol

AIE, Char Fuego y Brasas, El Secreto de Chimiche, El Taller de Seve Díaz, Haydée, Il Bocconcino, Kensei, Kiki Japanese, La Sandunga, Lajar de Bello, San Hô, San Sebastián 57 y Taste 1973 (Tenerife); Casa Brito, El Equilibrista 33, Embarcadero, Fuji, Los Guayres, Muxgo, Nelson, Poemas by Hermanos Padrón, Qué Leche, Ribera del Río Miño, Seaside Grand Hotel Residencia y Tabaiba (Gran Canaria); El Risco, Isla de Lobos, Kamezi Deli & Bistro y SeBE (Lanzarote); Casa Osmunda y El Sitio (La

Palma); 8Aborigen (El Hierro).

A ellos se suman los establecimientos recomendados y aquellos que lucen la categoría de **Solete**.

Tenerife acogerá la Gala de los Soles 2025 de la Guía Repsol

Por primera vez en la historia, la **Gala de los Soles** de la **Guía Repsol** se celebrará en **Tenerife**, posicionando a la isla en el escenario **gastronómico** nacional. Este lunes 28 de octubre, a las 12:30 horas, el **Salón Noble del Cabildo de Tenerife** será el espacio de una [rueda de prensa](#) especial para presentar oficialmente este logro, resultado del esfuerzo conjunto y la visión del **Cabildo de Tenerife**.

El evento contará con la presencia de figuras clave: Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife; Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo; María Ritter, directora de la Guía Repsol; y el chef Juan Carlos Padrón, de ‘El Rincón de Juan Carlos’ (Tres Soles Guía Repsol), quienes serán portavoces de este avance que une

talento local y visión institucional.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol



Chef Juan Carlos Padrón, de 'El Rincón de Juan Carlos' (Tres Soles Guía Repsol)



Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo

Gala de los Soles

La celebración de la **Gala** en la isla no solo realza la riqueza de la **gastronomía tinerfeña** y del **archipiélago** en general; también contribuye a atraer más visitantes a un destino que vive en gran medida del **turismo**. Para **Tenerife**, cuya identidad se nutre de la **hospitalidad** y el atractivo de su **cocina**, la llegada de un evento de esta magnitud es un impulso a su imagen y una invitación a los amantes de la [buena mesa](#) a descubrir su autenticidad.



Gracias al esfuerzo estratégico del **Cabildo de Tenerife**, **Canarias** sigue consolidando su presencia en el mapa **culinario** global, reforzando su [economía local](#) y fortaleciendo su prestigio como destino de referencia. Esta **rueda de prensa** marca el inicio de un camino hacia la **Gala de 2025**, dejando claro que **Tenerife** tiene el **sabor**, el talento y la capacidad para ocupar un lugar destacado en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

**Amigos Canarios del Buen
Comer en el Restaurante**

“Magus Gastrobar”

El pasado sábado, 28 de septiembre de 2024, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra nonagésima segunda (92ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al “Magus Gastrobar”, que está situado en el Paseo Espigón, 12, en Las Galletas (Tenerife), y hasta el que nos trasladamos en dos guaguas contratadas al efecto.

“Magus Gastrobar” es un pequeño **restaurante**, inaugurado hace poco más de un año, situado en el interior del puerto de **La Marina de las Galletas**, con unas vistas espectaculares del sur y del **Teide**, entre yates de todo el mundo, con la sala literalmente sobre el mar de un azul intenso, y desde la que se pueden contemplar los **peces** bajo las **mesas**, decorado de forma sencilla y con mucho gusto, cuyo conjunto armónico produce, entre los que lo visitan, un especial estado de bienestar, que les predispone a deleitar la exquisita variedad de **platos** de la carta, ideal para una **cenita romántica**, para una **comida familiar**, con amigos o de trabajo.

Su cocina se define como de fusión entre la canaria, sudamericana y asiática, lo que lo convierte en un restaurante de referencia en el sur de Tenerife.







“Magus Gastrobar”

Las especialidades de **“Magus Gastrobar”** son el ceviche, el tataki, el rejo de pulpo y los arroces, entre otras muchas sugerentes propuestas. Dispone de una amplia bodega de distintas denominaciones de origen: Canarias, Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Uclés, etc. El precio medio oscila entre los **20** y **30** euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

Abre todos los días, siendo conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los propietarios de Magus Gastrobar son **Daniel Eduardo Dalfó** y

Antonio Villanueva (más conocido por la clientela y amigos como **Toni**), quién además es jefe de sala, y considerado un gran profesional con amplia experiencia en el sector de la restauración, tanto en hoteles como en restaurantes importantes.

Y al frente del [equipo](#) de cocina, **Karen Ceballos**, chilena de nacimiento y **canaria** de adopción, es una gran experta en los **fogones**, con amplísimo [curriculum profesional](#), adquirido por su paso por las cocinas de **restaurantes** de muchos países. Su equipo está formado por **cocineros jóvenes**, con amplios conocimientos de la **cocina asiática**, **sudamericana** y, por supuesto, de la **canaria**.







La bienvenida corrió a cargo de **Toni**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó las características de su proyecto empresarial en "**Magus Gastrobar**", para terminar, explicándonos las características de **los platos** del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos.

A medida que los **35 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.













El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente en Magus Gastrobar:

1. Ceviche de corvina.
2. Tataki de atún con ensalada de quinoa.
3. Croquetas de bacalao.
4. Gambas Thai.
5. Risotto de cordero.
6. Magret de pato.
7. Selección de tartas caseras: de manzana, de limón y cheesecake con frutos rojos.





- ***Vino blanco “Viña Engracia” Listán blanco (Icod de los Vinos).***

- *Vino tinto “Marqués de Velilla” D.O. Ribera del Duero.*
- *Agua, caña, café o infusión.*

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,52 sobre 10, lo que significa que “Magus Gastrobar” es un establecimiento muy recomendable para visitar. Reservas: 922 420 275

El reportaje fotográfico lleva la firma de José Antonio Melián.

La crítica gastronómica: entre la inmediatez y la profundidad perdida

Es imposible hablar de la gastronomía actual sin reconocer el viraje dramático y, en muchos casos, lamentable que ha sufrido la crítica gastronómica. Los días en los que la reseña de un crítico experimentado podía determinar el destino

de un restaurante parecen haber quedado atrás.

La crítica gastronómica hoy día, ha pasado a manos de un público más numeroso, pero mucho menos preparado, que se instala como si fuera un “Crítico Gastronómico” con la facilidad de un programa digital. El **foodie** moderno, iPhone en mano y utilizando [plantillas prefabricadas](#), muchas veces gratuitas, se ha erigido como **juez y parte**. En este proceso, hemos perdido algo esencial: **la profundidad**.



La crítica gastronómica

En la era de las **redes sociales**, donde lo visual prima sobre lo sensorial, **la crítica gastronómica** ha sido víctima de una banalización sin precedentes. Cualquiera con acceso a un buen teléfono puede autodenominarse crítico. Sin embargo, ¿estamos ante un verdadero ejercicio de **juicio gastronómico**, o simplemente observamos el espectáculo del **ego digital**? ¿Qué ha pasado con el análisis detallado de las **técnicas culinarias**, de la autenticidad de los **ingredientes**, de la armonía entre

sabores y texturas?

La gratificación inmediata: paladares en crisis

La inmediatez con la que vivimos hoy nos ha robado la paciencia necesaria para **degustar** una comida en su totalidad. El público ya no quiere esperar ni leer un análisis profundo. Busca experiencias rápidas, fotos bonitas y valoraciones de muchos **“Likes”** que confirmen lo que desea oír: **“Este restaurante es perfecto para Instagram o para Tik Tok”**. Así es, en esto hemos transformado lo que debería ser una **experiencia sensorial** en un simple acto de validación social y alimentar egos.



La crítica gastronómica ha pasado a manos de un público más numeroso, pero mucho menos preparados

El problema, por supuesto, no radica en la **democratización** de la opinión. Es **brutal** que hoy todos podamos compartir experiencias, pero el público debe ser consciente y saber diferenciar que esto no equivale, ni será nunca, una **crítica gastronómica**. El paladar del crítico, aquel que sabe distinguir, **oler**, **paladear** y en muchos casos, hasta **cocinar**, quien [además](#) se ha preparado para diferenciar y apreciar entre una buena ejecución **culinaria** y una mediocre, se está perdiendo en favor de la “**gratificación instantánea**”.

¿Cuántos comensales de hoy día son capaces de describir realmente lo que han comido más allá de un “me encantó” o un “estaba bueno”? y en vídeos hasta una especie de gemido vacuno como ¡Umh! y con eso ya es suficiente ¿Cuántos entienden la complejidad detrás de un plato bien ejecutado?

Además, si nos paramos a pensar un momento, **la gastronomía** va mucho más allá del simple acto de **comer**; es un complejo entramado que incluye **la agricultura**, **la pesca** y **la ganadería**. Estos **sectores primarios** son fundamentales para el sistema económico de cualquier región, y su interconexión con la **cultura** y la identidad local es innegable.



Los platos ya no son juzgados tanto por su sabor, sino por su capacidad para generar “likes”

Cada **plato** que se sirve en un **restaurante** no solo representa la creatividad del **chef**, sino también el trabajo y la dedicación de quienes producen los **ingredientes**. Así, la **crítica gastronómica** debe contemplar no solo el **sabor**, también el contexto en el que se produce **la comida** y su impacto en la comunidad, la verdad es que no podemos ser tan elementales, querido Watson.

El nuevo comensal: entretenimiento sobre análisis

Uno de los cambios más significativos que hemos presenciado es **la transformación del comensal**. El **comensal** moderno, impulsado por la velocidad y el colorido de las **redes sociales**, ya no busca una **evaluación profunda** con conocimiento de causa y objetividad. La experiencia de ir a un **restaurante** se ha convertido en algo para mostrar y compartir, más que para descubrir y **saborear**.



El comensal moderno, impulsado por la velocidad y el colorido de las redes sociales, ya no busca una evaluación profunda

Los **platos** ya no son juzgados tanto por su sabor, sino por su capacidad para generar “**likes**” en **Instagram** o visualizaciones en **TikTok**. Como resultado, muchos **restaurantes** optan por enfocarse más en la presentación de sus **platos** que en su calidad intrínseca, sabiendo que una foto bien tomada puede tener más impacto que una **crítica escrita** por un experto.

La crítica entre conocidos: el caso de Las islas Canarias

Si bien los problemas mencionados son globales, en regiones como **Canarias**, la situación se vuelve aún más compleja y enmarañada. El archipiélago, compuesto por poblaciones pequeñas, tiene su propio conjunto de desafíos. Aquí, **la crítica gastronómica** no solo se enfrenta al auge de las **redes sociales** y la **superficialidad de las reseñas**, sino también a un contexto donde todos se conocen y como decía el ya desaparecido **crítico gastronómico, Don Manuel Iglesias**, “En

Canarias no hay monumento al soldado desaparecido”.



Don Manuel Iglesias

La
pr
ox
im
id
ad
so
ci
al
es
ta
n
es
tr
ec
ha
,
qu
e
la
s
cr
ít
ic
as
ga
st
ro
nó
mi
ca
s
pu
ed
en

ve
rs
e
di
st
or
si
on
ad
as
po
r
la
zo
s
pe
rs
on
al
es
y
ec
on
óm
ic
os
.
Un
ma
l
co
me
nt
ar
io
so
br

e
un
re
st
au
ra
nt
e
no
es
si
mp
le
me
nt
e
un
a
op
in
ió
n;
pu
ed
e
se
r
pe
rc
ib
id
o
co
mo
un
at
aq

ue
di
re
ct
o
a
la
ec
on
om
ía
lo
ca
l
o
in
cl
us
o,
a
la
s
re
la
ci
on
es
pe
rs
on
al
es
de
l
cr
ít
ic

¿Cómo ser objetivo cuando el chef es un amigo o conocido? ¿Cómo opinar con libertad cuando esa opinión podría influir en el éxito o fracaso de un negocio que pertenece a la familia de un vecino o amigo? Es complicado.

A este escenario se le suma otro fenómeno problemático: el auge de los **influencers nativos** y **turistas** que buscan **comer gratis** a cambio de una reseña o un video en las **redes sociales**. En Canarias, donde el **turismo** y la **gastronomía** están profundamente conectados, como uña y carne, muchos **restaurantes** se ven presionados a aceptar este tipo de intercambios para ganar visibilidad en las **redes sociales**, aunque esto signifique sacrificar **la calidad de la crítica**, y se llevan por esa frase célebre entre los artistas: **“de mí que hablen, aunque sea mal, pero que hablen”** El resultado es que muchas de estas valoraciones no reflejan una experiencia auténtica, sino una **transacción comercial** disfrazada de **recomendación**, así de simple.

Premios vs. crítica honesta: ¿dónde está el valor real?

He aquí el dilema **¿Qué valor tiene un premio cuando está comercializado?** Los premios que nacieron como una forma de **crítica** objetiva y de la que se supone que detrás de ese **premio** ha habido un contingente de personas trabajando para lograr unas **decisiones de valoración justas y ciertas**, de las cuales el público va a recibir esta información como incentivo a visitar el **“Mejor Restaurante”** o **“El Mejor Chef”**, hoy parecen haberse transformado en una **herramienta de marketing** más, pura y dura.



¿Qué valor tiene un premio cuando está comercializado?

La crítica gastronómica debe volver a su esencia, debe reencontrarse y volver a donde lo que importa no es el nombre del **galardón**, sino la experiencia real que el **restaurante** ofrece. Los verdaderos **críticos gastronómicos** deben ser capaces de mirar más allá de las **medallas** y los **premios** para evaluar el **mérito culinario** sin influencias externas.

En un Mundo Feliz, como el de Aldous Huxley, por ejemplo, los premios

gastronómicos serían un símbolo indiscutible de excelencia, otorgados por un panel de expertos imparciales que valoran la calidad culinaria por encima de cualquier interés comercial.

No obstante, la proliferación de estos **galardones**, especialmente a niveles locales, han traído consigo un **componente económico** cada vez más visible, lo que puede diluir su autenticidad. Aunque existen **premios meritorios** que destacan la excelencia en **la gastronomía**, es crucial que los **comensales** desarrollen un **criterio propio** y no se dejen deslumbrar únicamente por el brillo de un **trofeo**.

Con la cercanía que caracteriza a poblaciones pequeñas, el **“boca a boca”** de los **“ganadores”** de un año tras otro suele ser el **eco** más resonante, haciendo que la verdadera calidad **culinaria** se convierta en un tema de conversación, más que un simple reconocimiento en un **evento**.

Al rescate del periodismo gastronómico

El periodismo gastronómico tiene un reto crucial por delante: recuperar las **buenas costumbres** de antaño y devolverle a la **crítica especializada** el lugar que le corresponde. Este, debe ser un esfuerzo mancomunado que requerirá la implicación de todo el sector.



Hay espacio para todos, pero como reza el dicho, “al César lo que es del César”. No podemos seguir dejando que manipulen opiniones sin el basamento necesario, ni dejar que las modas pasajeras definan la percepción pública de la gastronomía.

Es hora de que el **periodismo gastronómico** dé un paso adelante y se diferencie con claridad, reivindicando su papel como una **voz informada y objetiva** ante un público que busca confiar en el criterio de **expertos acreditados**, por encima de quienes ven la **gastronomía** como un “hobby”. Solo así podremos rescatar el auténtico **valor de la crítica** y hacer justicia a quienes realmente merecen ser reconocidos.

El Gusto por el Vino presenta con éxito su ‘cosecha’ 2024

Se respira un ambiente festivo. “Hay tanta gente como en una romería”, se oye entre corrillos. Esta frase puede dar una idea del espíritu con el que tal aluvión de personas acudió este lunes a la jornada inaugural de **The Wine Gallery**, la iniciativa que liderada por la **vinoteca El Gusto por el Vino** se prolonga en una segunda jornada mañana, martes, en la capital tinerfeña, desplegando un universo líquido bajo una gran carpa en los jardines junto a la **Casa del Duque del Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey**.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024

22 DE OCTUBRE

Hotel Mencey

El Gusto por el Vino presenta

En la ceremonia de inauguración el **CEO de El Gusto por El Vino, Toño Armas**, agradeció la presencia del grupo de **bodegueros** a un evento que más allá de que pueda ser el más importante de **Canarias** en su género, “es el que más me

ilusiona”, dijo.

Por su parte, Escolástico Gil, alcalde del municipio de El Rosario, destacó la condición de “empresario modelo” de Toño Armas, por su “dedicación y esfuerzo”.

Por último, el alcalde de la capital tinerfeña, **José Manuel Bermúdez**, subrayó la “condición de servicio” del propietario de **El Gusto por El Vino**, destacando el esfuerzo que para un empresario local representa organizar un evento de este tipo. “Para el Ayuntamiento de **Santa Cruz** esta iniciativa representa un valor añadido que nos coloca en el epicentro del mundo del **vino**”, concluyó.



Ni el verano, ese tiempo tan agradable y particularmente indefinido que suele acariciar la **isla** por estas fechas, quiso perderse su lugar en una cita donde la **vinoteca** dirigida por **Toño Armas** presentó con éxito su ‘**cosecha**’ 2024, con la presencia de más de **80 bodegas canarias, nacionales y**

extranjeras descorchando sus referencias y descubriendo al público las nuevas **añadas**, un programa completado con cuatro ponencias de primer nivel que despertaron tal expectación que cubrieron la totalidad del aforo previsto.

El carisma de **Toño Armas**, alma mater de **El Gusto por el Vino**, representa sin duda una de las fortalezas de este proyecto. La personalidad de este empresario incansable, agitador de ideas y renovador de conceptos; su profundo conocimiento del sector; la confianza que desprende y las relaciones profesionales y personales labradas durante años le han granjeado el reconocimiento y respeto del mundo del **vino**.



Con todo, esto no va de soplar y hacer botellas. Detrás de cada **sorbo** hay un equipo de profesionales que borda su trabajo. No debe olvidarse la trastienda, porque una iniciativa de esta envergadura precisa diseñar un entramado logístico perfecto y además debe afrontar el desafío evidente de hacerlo desde **territorio insular**.

Un acto generoso

Una galería de **vinos** representa un acto generoso. Las **bodegas** dejan a un lado su perfil más íntimo y abandonan el profundo secreto de sus **cavas** para mostrarse sin filtros, un comportamiento que entronca con lo artístico. En el fondo, los **bodegueros** participan de la misma filosofía de quienes toman su obra de la mano y traspasan ese espacio privado del estudio o el taller para presentarse orgullosos en público, en sociedad, ya sea colgando cuadros, instalando esculturas, montando performances o interpretando conciertos.







No en vano, los viticultores consideran a sus vinos auténticas piezas de arte, resultado de un proceso creativo que conciben ya desde la raíz, en el viñedo, que modelan y matizan tras la vendimia, al que dan cuerpo en las botellas, visten con originales etiquetas y coronan con tapones personalizados.

En contraposición a la liturgia y el ceremonial que envuelven una **cata**, más encorsetada, este tipo de encuentros permite al público, al [profesional](#) y también al más profano, desenvolverse con libertad. No existe una referencia fija, estática, y la posibilidad de moverse sin ataduras, de ser tan dinámicos como los vinos, actúa como un deshinibidor.

Y es que el vino destila ese halo poético y romántico que siempre seduce; es ciertamente provocador y despierta todo un mundo de sensaciones.

El genial **Manuel Vázquez Montalbán**, en su relato **El barco fantasma**, que se desarrolla en **Tenerife**, pone en boca del personaje de **Pepe Carvalho** la siguiente afirmación: “Un pueblo que no come su queso y no bebe su vino es que atraviesa una grave crisis de identidad”. Habrá que hacerle caso.

El Gusto por El Vino convertirá el Hotel Mencey en una bodega única

Ya huele a **otoño**, un tiempo que invita a arrebujarse en un sillón en compañía de una buena copa de vino y un buen libro... O también acercarse a **The Wine Gallery**, una cita que organiza la vinoteca **El Gusto por el Vino** a lo largo del **lunes 21 y el martes 22 de octubre**, dos días que convertirán el **Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey** de la capital tinerfeña en una **bodega única**.

Al aire libre y bajo una gran carpa, en la [zona ajardinada](#) que comparte espacio con el emblemático edificio de la Casa del Duque, se distribuirán alrededor de unas [80 bodegas](#) (canarias, nacionales y algunas extranjeras) que mostrarán al público más de 800 etiquetas, con el descorche de unas 2.400 botellas y el movimiento de hasta 6.000 copas.



Toño Armas, CEO de **El Gusto por el Vino**, presentó algunos detalles de lo que será esta iniciativa en un acto en el que estuvo acompañado por **Carmen Pérez**, consejera delegada de la **Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife**, y **David Mille Pomposo**, director general de Comercio y Consumo del Gobierno de Canarias.

A propósito, el empresario recordaba que hace ahora 20 años la recién nacida **vinoteca** -que hoy acoge a unas 130 **bodegas** con un portafolio de 1.800 referencias- inauguró en **La Cascada**, en **el Parque Marítimo** santacrucero, dos salones dedicados al mundo del **vino**, por aquel entonces con **Riojas** y **Riberas** más algún **Albariño**, que marcaron un antes y un después.





Ahora, pasado el tiempo y ante la favorable coyuntura de mercado, “consideramos necesario retomar la celebración de estos eventos ante el evidente interés por parte de los profesionales y los clientes”, señalaba **Toño Armas**, que invita

a participar en esta **galería** -encuentro que pretende tener una periodicidad bianual- a **enólogos, bodegueros, sumilleres**, profesionales de la **hostelería, alimentación**, distribuidores e importadores, así como también a las personas amantes del mundo del **vino**.

Lo cierto es que dos décadas después, **El Gusto por el Vino** vuelve a protagonizar un nuevo hito en **Canarias** que posiciona a **Tenerife** y su capital como referentes del sector del **vino** a nivel nacional. En este sentido, la concejal de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, **Carmen Dolores Pérez**, valoró que “un proyecto pionero” haya elegido Santa Cruz como escenario subraya, poniendo el acento en la necesidad de que “sucedan cosas que posicionen a nuestro municipio y a nuestra isla dentro de un sector tan importante como el **vinícola**, que en la actualidad también sufre la grave situación que vive el sector primario”, subrayando el firme compromiso del



Ayuntamiento con la **gastronomía**. Y maridando esta idea, el director general de **Consumo del Gobierno de Canarias**, David Mille, subrayó que es que se hace preciso fomentar las

experiencias de ocio en un destino como **Tenerife** y que vienen a completar la oferta turística de la Comunidad Autónoma. “Un proyecto como **The Wine Gallery** nos coloca en la senda de esas experiencias de calidad, que son positivas y que están relacionadas con el mundo de la **enología** y la **gastronomía**». «Estas iniciativas privadas suman valor a destinos como **Canarias, Tenerife** y la ciudad de **Santa Cruz de Tenerife**», concluyó.

Inscripciones

Hasta ahora hay unas 700 personas ya acreditadas. Para participar en **The Wine Gallery**, los profesionales pueden inscribirse por medio de un enlace. En cuanto a los particulares deberán comprar la entrada a través de la página web de la **vinoteca** abonando 35 euros, un importe que podrán canjear por cualquier producto de la **vinoteca** ubicada en la avenida **San Sebastián 55**, en **Santa Cruz**.

Los asistentes al encuentro **enológico** se encontrarán a la entrada del recinto con un **código QR** donde podrán consultar los **restaurantes** de la **capital tinerfeña** que abren sus puertas en los dos días de celebración de este **evento**.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024

22 DE OCTUBRE

Hotel Mencey

Los protagonistas

1. **Alma Vinos Únicos.** Empresa de distribución especializada en la venta de vinos singulares, personales y únicos, tanto españoles como extranjeros. Alonso del Yerro. Instalada en el corazón de la **Ribera del Duero**, los

vinos de esta **bodega** conjugan elegancia, complejidad y respeto por la naturaleza.

2. **Altos de Chipude**. Está ubicada en el corazón de **La Gomera** desde donde produce **vinos** excepcionales a partir de **uvas autóctonas**, como la **Forastera gomera**, que consiguen atrapar la esencia **volcánica** de la Isla.
3. **Amaren. Bodega de la Rioja** alavesa que nació con la cosecha de 1995 como homenaje a la madre del **bodeguero** y que combina la pasión por el arte del **vino** con la innovación.
4. **Attis**. Creada por los hermanos Robustiano y Baldomero Fariña en el 2000, esta **bodega** de la **DO Rías Baixas** elabora grandes **vinos atlánticos** respetando siempre el entorno.
5. **AT Roca**. Arraigada en el corazón del **Penedés** sus **vinos espumosos** y tranquilos desprenden frescura, autenticidad y un carácter único.
6. **Bermejo**. Una joya **vinícola** de la **DO Lanzarote**; sus **viñedos** brotan en un entorno excepcional, en suelos de ceniza **volcánica** que transfieren a sus **vinos** personalidad y un **sabor** inconfundibles.
7. **Bodegas Ferrera**. Adscrita a la **DO Valle de Güimar** y a la **DOP Islas Canarias**, esta **bodega** familiar nacida en **Arafo** en los años 40 representa un ejemplo de esa apuesta por la **viticultura ecológica** y regenerativa.
8. **Bodegas Guímaro**. Se encuentra en Sober (Lugo), en la **Denominación de Origen Ribeira Sacra**, lugar donde elabora **vinos tintos** y blancos de máxima calidad.
9. **Bodegas Roda**. Desde el corazón de la **Rioja** sus **vinos** son el resultado de una cuidada selección de **viñedos** de **uvas Tempranillo, Graciano y Garnacha**.
10. **Care**. Ubicada en el corazón de la **DO Cariñena** esta marca comercial de **Bodegas Añadas** fusiona en sus **vinos** la tradición con los nuevos modos de vida.
11. **Catena Zapata**. Esta **bodega** radicada en Mendoza (Argentina), considerada la mejor del mundo en 2024, produce **vinos icónicos** como el **Malbec Argentino** o el

Adriana Vineyard.

12. **Cepa 21.** Desde la raíz de la **Ribera del Duero** fusiona la tradición **vinícola** de la **uva Tempranillo** con un enfoque moderno y vanguardista.
13. **César Márquez.** Este proyecto lleva la firma de un **joven berciano** que apuesta por unos **vinos** que plasman la identidad del **Bierzo** y buscan la tipicidad del pueblo de **Valtuille**.
14. **Contador.** En la **Rioja** y bajo la mano del **enólogo** Benjamín Romeo, esta **bodega** elabora **vinos** de altísima calidad que combinan tradición y modernidad.
15. **Cráter.** Nace en 1998 fruto de la ilusión y el entusiasmo de un grupo de amigos. Adscrita a la **DO Tacoronte-Acentejo** sus **vinos** ofrecen **sabores** intensos y matices profundos.
16. **Chapeau Wines.** **Vinos** de alta calidad, con carácter y personalidad, que reflejan la esencia de las mejores regiones **vinícolas**.
17. **Dehesa de Canónigos.** Adscrita a **Ribera del Duero** sus **vinos** son reflejo de la riqueza de su **terroir**, producto de la pasión y el respeto por la **tradición vinícola**.
18. **DO Canarias.** A través del organismo **Gestión del Medio Rural** (GMR) estarán presentes con sus vinos distintas Denominaciones de Origen del **Archipiélago**.
19. **Dominio de Cair.** Esta bodega de **Ribera del Duero** apuesta por combinar tradición y tecnología para alumbrar unos **vinos** de calidad.
20. **Emilio Moro.** Producto del trabajo de varias generaciones, esta **bodega** condensa en sí misma el prestigio de la **DO Ribera del Duero** y la **uva Tempranillo**, con **vinos** tan míticos como **Emilio Moro** o **Malleolus**.
21. **Enate.** De la **DO Somontano**, sus vinos no solo combinan tradición y modernidad, sino que además ofrecen auténticas obras de arte con unas etiquetas diseñadas por reconocidos artistas.
22. **Enrique Mendoza.** Sus inicios se remontan a la década de

los 70 del siglo pasado en **Alicante**, siendo una de las **bodegas** abanderadas de esta región y referencia en cuanto a vinos de perfil mediterráneo.

23. **Forjas del Salnés**. Situada en **Rías Baixas** desprende pasión por los vinos atlánticos, elaborados con referencias únicas que reflejan el carácter del terroir gallego.
24. **Gómez Cruzado**. Una de las históricas de **Rioja**. Con más de un siglo de vida, sus elegantes **vinos** nacen a partir de viñedos únicos.
25. **Grupo Bodegas Olarra**. Nace en 1973 en la **Rioja**, a las afueras de **Logroño**, y en 1985 surge **Bodegas Olarra** con vinos de larga **crianza** y los primeros espumosos del grupo.
26. **Grupo Negrini**. Con más de 25 años de presencia en **España**, este grupo es una referencia en la importación de productos **gourmet italianos**.
27. **Grupo Varma**. Propietario del **Grupo Vinícola Marqués de Vargas** y fabricante de **Ron Barceló** cuenta con más de 50 marcas y representa a grandes **bebidas** internacionales.
28. **Habla**. Ubicada en la ciudad cacereña de **Trujillo**, en la **DO Extremadura**, se compromete en la búsqueda de **vinos únicos** que encierran la esencia del **terroir**.
29. **Joseph Perrier**. Desde 1825, esta firma francesa viene produciendo algunos de los **champagnes** más delicados y exclusivos que se conocen. **Emilio Moro** es su importador para **España**.
30. **Linaje del Pago**. De la **DO Tacoronte-Acentejo**, esta **bodega** familiar elabora unos **vinos** que destacan por su calidad y equilibrio.
31. **Marqués de Griñón**. Situada en Dominio de Valdepusa, pero presente en otras zonas, la **bodega** destaca por crear unos **vinos** excepcionales, reconocidos por su carácter y sofisticación.
32. **Martúe**. Con residencia en Toledo, esta bodega de Rueda luce la distinción Vino de Pago, uno de los reconocimientos más prestigiosos que se conceden en

España.

33. **Masaveu**. Este grupo abarca diferentes regiones, elaborando desde los sedosos blancos de **Albariño** a los robustos tintos de **Rioja y Ribera del Duero**.
34. **Mustiguillo**. Con sede en **Valencia, DOP Terrerazo**, está firmemente comprometida con la **agricultura** sostenible y el rescate de la **Bobal**, una variedad autóctona.
35. **Novio Perfecto**. De la DOP Valencia, con un enfoque fresco y ligero, sus vinos blancos destacan por matices semidulces suaves y equilibrados.
36. **Palacio de Fefiñanes**. Bodega centenaria situada en Cambados (Galicia), en el territorio de Rías Baixas, donde mantiene una estrecha y fructífera relación con la uva Albariño.
37. **Península Vinicultores**. A partir de prácticas sostenibles y desde un profundo respeto por la naturaleza, esta bodega de la DOP

Vinos de Madrid apuesta por vinos excepcionales.

1. **Riedel**. Con más de 260 años de historia, esta casa es sinónimo de excelencia. Sus copas están específicamente diseñadas para realzar los sabores y aromas específicos de cada uva.
2. **Sei Solo**. Desde una filosofía de mínima intervención, los vinos de esta bodega de Ribera del Duero reflejan el carácter auténtico de los suelos y el viñedo.
3. **Terraselecta**. Esta prestigiosa compañía reúne bodegas de distintas zonas de España, creando vinos robustos y elegantes.
4. **Tesalia**. Ubicada en Arcos de la Frontera, Cádiz, su vino insignia, de nombre Tesalia, destaca por su equilibrio y cuidada elegancia.
5. **Tihom**. Desde la Rioja trabaja con mimo sus vinos, ya

sean tintos intensos a delicados blancos.

6. **Ukan**. Con residencia en la Rioja alavesa sus vinos reflejan la exquisita dedicación y el cuidado al detalle en cada uno de los procesos de vinificación.
7. **Valle García**. Ubicado en los Montes de Toledo, este proyecto vitivinícola adscrito a Tierra de Castilla elabora unos vinos que destacan por su complejidad y equilibrio.
8. **Vinos Sanz**. Una de las bodegas más antiguas de Rueda; sus vinos destilan frescura y elegancia, con una clara apuesta por la variedad Verdejo.

El programa

Lunes 21 de octubre

11:00 h. Apertura y recepción de asistentes.

11:30 h. Acto inaugural con la participación de José Manuel Bermúdez Esparza, alcalde de Santa Cruz de Tenerife.

Catas/ponencias

11:45 h. Un recorrido por la Champagne a través del Chardonnay y el Pinot Noir.

Ponente: Jordi Melendo (Ambassadeur du Champagne en España y autor de la Guía Melendo del Champagne).

Salón: Martín González.

13:30 h. Riojas de nueva generación: en busca de la expresión de terroir.

Ponente: Andreas Kubach MW (Cofounder y Managing director de Península Vinicultores).

Salón: Guezala.

15:00 h. Borgogna, donde habitan el misterio y la pasión.

Ponente: Paco Berciano (Copropietario y director de Alma Vinos Únicos).

Salón: Martín González. 18:00 h. Riedel Experience.

Ponente: Guilherme Mantovani (Brand Ambassador de Riedel).

Salón: Guezala. 19:00 h. Final.

Martes 22 de octubre 10:30 h. Apertura y recepción de asistentes.

Catas/ponencias

10:45 h. Reinterpretando la identidad de los espumosos.

Ponente: Agustí Torelló. Director general de la bodega AT Roca).

Salón: Martín González. 12:30 h. El Mago de El Bierzo.

Ponente: Raúl Pérez (Viticultor y uno de los enólogos más destacados del vino español contemporáneo).

Salón: Guezala. 15:00h – Mustiguillo: catando suelos a través de sus vinos.

Ponente: Toni Sarrión (Viticultor y propietario de Bodegas Mustiguillo).

Salón: Martín González 17:00 h. Raíces para el futuro

Ponente: Juan Luis Cañas (Propietario de Bodegas Luis Cañas).

Salón: Guezala. 18:30 h. Clausura.