

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 **D0 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. **D0 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 **D0 Ribera del Duero** y la **uva Tempranillo**, con **vinos** tan míticos como **Emilio Moro** o **Malleolus**.
21. **Enate.** De la **D0 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 **D0 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 **D0 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.

El Día de los Muertos: Un Viaje Gastronómico por México

El **Día de Muertos en México**, celebrado el 1 y 2 de noviembre, es más que una fiesta; es un tributo culinario y espiritual que honra a los difuntos con un banquete de sabores y significados. Esta tradición, reconocida por la **UNESCO** como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**, es una celebración donde la gastronomía se entrelaza con la devoción, creando una experiencia sensorial tanto para los vivos como para los muertos.



El Altar: Un Puente Gastronómico entre Mundos

En el corazón de esta celebración está el **altar de muertos**, una verdadera obra de arte comestible que conecta el mundo terrenal con el más allá. Cada elemento del altar tiene un simbolismo único y un rol dentro de la gastronomía. Uno de los más icónicos es el **pan de muerto**, un delicioso pan dulce decorado con figuras que representan huesos y lágrimas. Su inconfundible aroma a azahar y anís llena los hogares, invitando a las almas a regresar. La **flor de cempasúchil**, con su vibrante color naranja y su aroma penetrante, adorna los altares y también es utilizada en infusiones y platillos especiales, ya que se cree que su fragancia guía a los espíritus de vuelta a casa.



Sabores Regionales: Un Festín de

Diversidad

Los platillos en los altares varían según la región de México. En el centro del país, destaca el **mole negro**, una salsa densa y compleja que puede llevar más de 30 ingredientes, entre ellos chiles, chocolate y especias. En **Michoacán**, las tradicionales **corundas**, tamales triangulares envueltos en hojas de maíz, son un plato infaltable. Por su parte, en **Oaxaca**, el espeso y aromático **chocolate caliente** se sirve acompañado del clásico pan de yema.



Nopales

La **bebida** es también esencial en esta celebración. El **pulque**, una bebida fermentada de agave, es ofrecido a los adultos fallecidos, mientras que el **atole**, una bebida caliente hecha a base de maíz, se prepara para los niños. En algunas regiones, el **tequila** y el **mezcal** ocupan un lugar destacado en el altar, recordando las preferencias de los seres queridos.

Hanal Pixán: La Visión Yucateca de los Muertos

En **Yucatán**, el Día de Muertos se celebra como **Hanal Pixán**, que significa “comida de las almas”. Aquí, los platos tradicionales incluyen el **mucbipollo**, un tamal gigante relleno de carne de pavo y cocido bajo tierra, una perfecta fusión de las [costumbres mayas](#) y la influencia española. Otro símbolo clave son las **calaveras de azúcar**, elaboradas con azúcar y colorantes naturales. Aunque son mayormente decorativas, estas calaveras llevan los nombres de los difuntos o de seres queridos, recordándonos la fugacidad de la vida.



Una Noche en el Cementerio: Comunión de Vivos y Muertos

En lugares como **Pátzcuaro, Michoacán**, la celebración se extiende a los cementerios. Las familias pasan la noche junto a las tumbas, compartiendo comida y bebida en un ambiente de

comuni3n. El aroma del **copal**, una resina arom1tica, se mezcla con los olores de los platillos tradicionales, creando una atm3sfera 1nica donde los vivos honran a los muertos en una celebraci3n cargada de amor y memoria.







Fotos José Garavito cortesía El Chile Verde

Más que una Fiesta: La Gastronomía que Trasciende la Vida

El **Día de Muertos en México** es una muestra de cómo la comida trasciende lo cotidiano, convirtiéndose en un vehículo de memoria, amor y **herencia cultural**. Esta festividad no solo alimenta a los vivos y honra a los **muertos**, sino que también nutre el alma de una nación que mantiene sus tradiciones vivas a través de los **sabores** que han sido transmitidos de generación en generación.

En esta celebración, **México** no solo recuerda a sus muertos, sino que los celebra con un **festín** lleno de historia y simbolismo. Mientras haya memoria y **comida** compartida, la muerte no será el final, sino una transición celebrada con los sabores y aromas más queridos.



El aguacate y esa fiebre por el saludable, codiciado y costoso 'oro verde'

Aunque el **aguacate** se conoce desde hace miles de años, la extensión de su consumo en **Europa** es bastante más reciente en el tiempo, en gran medida impulsado por valores asumidos en las sociedades modernas como su alto contenido en **nutrientes** y el hecho de que su ingesta resulta beneficiosa para **la salud**.

Estas bondades, a las que sin duda se une su **exótico sabor**,

han generado una ascendente demanda que lo ha convertido en un **cultivo** creciente y protagonista, y por asociación un producto codiciado por los amigos de lo ajeno, auténticos [saqueadores](#) de fincas y todo un quebradero de cabeza para los propios **agricultores** y la misma Guardia Civil.

Con todo, la llamada fiebre del **oro verde** también plantea un evidente dilema: su elevado requerimiento en **agua**, una circunstancia que contradice los principios del equilibrio **ecológico** y la lucha contra el **cambio climático**.

Las evidencias arqueológicas constatan su consumo en **América Central** ya desde el año 10.000 antes de la Era. Los aztecas llamaban **ahuacatl** a esta fruta, que en su idioma significa testículos de árbol, mientras los conquistadores **españoles** la bautizaron por derivación fonética con el nombre de **aguacate**.



El aguacate

También resulta probado que fue el militar e historiador español Gonzalo Fernández de Oviedo el primer europeo en **degustar** un **aguacate**, o al menos en describir por escrito su sabor, al que se refiere así en su obra **Sumario de la natural historia de las Indias de principios del siglo XVI**: “En el centro de la fruta hay una **semilla**, como una **castaña** pelada, y entre ésta y la **cáscara** está la parte que se come. Es abundante, similar a la **manteca** y de muy buen gusto”.

A pesar de tal antigüedad no sería hasta mediados del siglo XVIII y durante el XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas desembarcaron en Canarias algunos ejemplares de aguacateros, pero paradójicamente no los concebían como árboles alimenticios, sino para que proporcionaran sombra a los jardines.

El desarrollo del **aguacate** como **cultivo** comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX. En el caso del **Archipiélago** no fue hasta 1953 cuando se empezaron a realizar estudios sobre este cultivo en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava**.

Por aquel entonces, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), organismo adscrito al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), importó **cultivares** de **California** y **Florida**, algunos de los cuales constituyen la base del actual comercio en las **Islas**, contando también con **aguacates** de raza antillana, que frente a las variedades **mexicana** y **guatemalteca** ofrecen más tolerancia a las condiciones salinas propias de las **Islas**, además de una mayor resistencia a **suelos calcáreos**.

Un cultivo en auge

Si bien en los años noventa del siglo pasado la superficie dedicada a **aguacateros** disminuyó considerablemente en las **Islas**, a partir del 2010 se inició una paulatina recuperación y en la última década se ha vivido una eclosión formidable, hasta tal punto que este **fruto** ha duplicado el número de hectáreas ocupadas, casi siempre mediante la reconversión de fincas y a costa de la merma del **plátano**, **la viña** o **la papa**.



El desarrollo del aguacate como cultivo comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX

El boom del **aguacate** se ha convertido en un fenómeno socioeconómico que se asocia a los nuevos modelos de **consumo** y de vida, a los patrones de una **dieta saludable**. No obstante, es preciso señalar que quienes consumen regularmente esta preciada **fruta** tienen un nivel [socioeconómico](#) y cultural, unas **dietas** y unos **estilos de vida** que otras personas no pueden alcanzar y para quienes consumir **aguacates** representa un lujo por una simple cuestión de renta.

Esta fruta contiene una gran cantidad de grasas monoinsaturadas, fibra y otros micronutrientes, y según un estudio de la Universidad de Harvard consumir uno o dos aguacates a la semana reduce objetivamente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares entre un 15 y 20%.

Es un **producto** ideal para el **desayuno**, el **almuerzo** e incluso la **cena**; se consume naturalmente en crudo, pero también a la **brasa** o la **plancha**, y resulta apto para cualquier rango de edad. Las recetas con **aguacate** son infinitas.

Atrás quedaron los tiempos en que el **guacamole** mexicano o la salsa **guasacaca venezolana** se presentaban como su única fórmula, también aquel **cóctel** de gambas rellenando un **aguacate** entre un baño de salsa rosa, clásico **entrante** navideño y presente en los **banquetes** de boda allá por los 80. De hecho, cada vez más a menudo acompañan a unas **tostas**, son protagonistas en **ensaladas**, dan sabor a **zumos**, se funden con tartares e incluso aparecen como **ingrediente** sustancial en los **mojos**.

En el **Archipiélago** se conocen más de 20 **variedades**, aunque a nivel comercial destacan la **Hass** (piel rugosa) y la **Fuerte** (piel lisa), en menor medida la **Pinkerton**, en el mercado desde septiembre hasta junio, mientras la **Reed**, de forma redonda y más escasa, sólo se da en el periodo estival, entre junio y agosto.

La mayoría de la producción se concentra en **Tenerife** y **La Palma** (esta última isla capitaliza el 60% del global del Archipiélago), donde se dan las condiciones ideales y por tanto donde más ha crecido la superficie **cultivada**. En este

contexto, **España** se sitúa como el primer productor de aguacate de la **Unión Europea**, con el 77% de total, siendo además el primer exportador.

Alza de precios

El precio del **aguacate** en las Islas ha llegado a cuadruplicar lo que se paga en la **Península**. Esta circunstancia se da ocasionalmente, en los meses de **verano** y cuando escasea la producción, y se debe, en buena medida, al hecho de que el **Archipiélago** se rige por una orden de 12 de marzo de 1987 que establece **normas fitosanitarias** relativas a la importación, exportación y tránsito de **vegetales** con el fin de evitar **plagas**. Así, esa barrera **fitosanitaria** impide importar **aguacates** frescos, mientras que en el **mercado peninsular** conviven la producción nacional con la exterior.



El aguacate

Los números no engañan. El **aguacate** llegó a alcanzar en septiembre de 2023 unas tasas inéditas, entre los 14 y los 17 euros/kilo, muy superiores a los 3,5 euros de la media

peninsular. Además de coincidir con el **verano**, cuando la **fruta** está fuera de **temporada**, se sumaron circunstancias coyunturales como el efecto añadido de las altas temperaturas y la falta de disponibilidad de **agua** que redujeron una ya de por sí escasa **cosecha**. A comienzos de este mes de octubre, el precio rondaba los 10 euros/kilo.

Lo cierto es que desde hace unos años se venía observando una tendencia creciente. En el 2020 y el 2021, **los vientos** que azotaron la isla de **La Palma** afectaron a los **aguacateros** e incidieron en la subida de precios, dado el carácter de los **cultivos palmeros** como proveedores del **mercado** regional, inconveniente al que se sumaría además la fatal erupción. En el verano del 2022, las tarifas volvieron a dispararse, hasta el punto de que el kilo osciló entre los 13 y los 16 euros/kilo.

La codicia y el robo

En este escenario, los amigos de lo ajeno han encontrado un campo abonado, contribuyendo con sus continuados robos a encarecer aún más el valor final del producto y, sobre todo, a generar un clima de incertidumbre y desazón entre los **agricultores**. Además, tal estado de cosas ha conducido a que algunos **productores** hayan adoptado **malas praxis** en la comercialización con la recogida temprana de las **cosechas** a fin de evitar sustracciones, resintiéndose el producto.

En este sentido, la **Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias** (Asaga Canarias) advierte que comportamientos como estos ponen en riesgo el futuro del cultivo. De hecho y ante la cantidad de denuncias recibidas cuestionando la calidad del **aguacate canario** en los puntos de venta, esta organización hace un llamamiento a los agricultores para que recolecten la **fruta** en el momento óptimo de **maduración**.

Lo cierto es que los robos en fincas se han venido sucediendo sin pausa en los últimos años, provocando una evidente alarma social y poniendo en jaque el futuro de pequeños agricultores, explotaciones familiares que fían su supervivencia al buen rendimiento de las cosechas y a una óptima comercialización.

Según un informe de la **Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, Canarias** fue en 2023 la región de **España** que sufrió más **robos agrícolas**, 24,95 por cada 1.000 explotaciones, y la que logró la cifra más alta en cuanto a denuncias resueltas, con un 31% de las presentadas. Ahora bien, el año pasado también disminuyó la cifra de demandas interpuestas. Para muchos **agricultores**, la vía judicial supone una pérdida de tiempo, aducen que la justicia es lenta, y de dinero, por los costes en abogados y procuradores. Y además cuestionan su operatividad.

Durante este año y hasta principios del mes de septiembre se habían sustraído alrededor de 3.500 kilos de **aguacates**, con un valor de mercado cercano a los 14.000 euros. La Guardia Civil, a través del Equipo ROCA, había esclarecido 18 delitos de robo en fincas, principalmente en los municipios de **Tacoronte, El Sauzal, La Orotava y La Victoria**, con 14 personas encausadas, cuyas diligencias se enviaron a las autoridades judiciales.

La investigación reveló que los delincuentes han variado su modus operandi. Así, durante el día un vehículo distribuye a los delincuentes en

diferentes fincas, estos recolectan los aguacates y mediante llamadas o mensajería avisan al conductor del vehículo para que los recojan junto con el producto sustraído.

A nadie escapa que los **aguacates** robados buscan un canal de salida en el **mercado negro**. De ahí las sucesivas campañas impulsadas por el **Cabildo de Tenerife** para concienciar a la población sobre la importancia de denunciar a las autoridades los robos en fincas o la presencia de **aguacates** cuya procedencia no esté debidamente identificada, sin la preceptiva trazabilidad.

La huella hídrica, una paradoja

La revista **Renewable Agriculture and Food Systems** de la Universidad de Cambridge publicaba en septiembre de 2023 un artículo firmado por Noelia Cruz, doctora en Desarrollo Regional e ingeniera Agrícola, investigadora de la **Universidad de La Laguna** (ULL), y los profesores Juan Carlos Santana, de la ULL, y Carlos Álvarez Acosta, del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias** (ICIA) en el que se analizan los principales cultivos de **Canarias** atendiendo a su **huella hídrica** (HH), un parámetro que cuantifica la cantidad de agua necesaria para la producción de alimentos.

Según se desprende de este estudio, el cultivo de plátano consume unos 340 metros cúbicos de agua por tonelada, mientras que para los mismos parámetros el aguacate precisa nada menos que 1.741,

hasta cinco veces más.

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales cultivos con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas. Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las **temperaturas** y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, subraya en un artículo publicado en la **revista Pellagofio** de marzo de 2024 que “**el aguacate es salud para el ser humano, pero también un derroche medioambiental**”.





El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo 120.000 litros de agua, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del agua de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia:

“El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su **mitigación**”.



Doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales **cultivos** con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas.

Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las temperaturas y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo **120.000 litros de agua**, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del **agua** de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo

diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia: “El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su mitigación”.

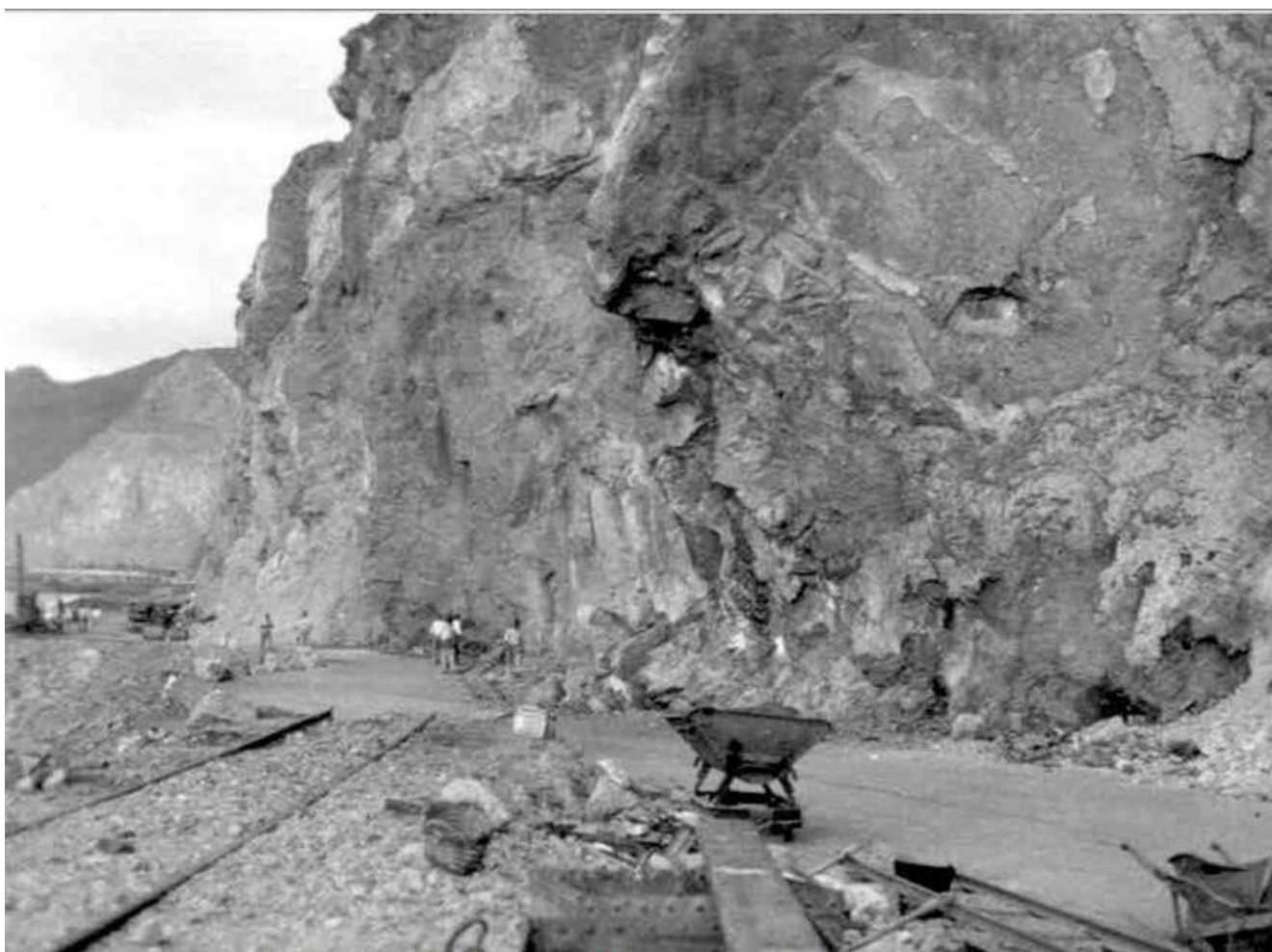
En La Fula se cocina la mar y mucho más

La historia de **Cueva Bermeja** está ligada a esa antigua y particular relación que han mantenido en el tiempo **Santa Cruz** y **San Andrés**, salpicada por épocas de desencuentros (el núcleo pesquero llegó a ser municipio independiente de 1813 a 1850 con el nombre de **Valle de San Andrés**) y momentos donde primó la necesidad del acercamiento, pero siempre bajo esa extraña sensación de estar tan cerca unas veces como tan lejos otras.

Fue en 1901 cuando se abrió la primitiva carretera que empezó a construirse en 1882, cumpliéndose así el deseado contacto por tierra entre la capital y el pueblo marino.

Su trayecto era peligroso, discurriendo por acantilados costeros, serpenteando en numerosas curvas, asomándose al vértigo de los precipicios y con la única protección de bordillos de hormigón escalonados. Desde esa altura eran visibles entonces los secaderos de pescado sobre los callados

de las playas o en los tejados de obra: **chernes**, **corvinas**, **tollos**, **lubinas**..., tendidos al sol.



Lo cierto es que **Cueva Bermeja** comenzó a ser realidad a partir de la década de los cincuenta del pasado siglo, conformada originalmente por viviendas de autoconstrucción que ocuparon antiguas fincas junto a los márgenes de la vieja carretera y habitada inicialmente por gentes llegadas del interior del macizo de **Anaga**, además de obreros de las industrias portuarias próximas. En 1958 se instaló una cementera, industria contestada por los vecinos, como también lo fueron la cantera de áridos de Los Pasitos, en Jagua, la fábrica de hielo o los tanques de combustible.

A medida que crecía la actividad económica, el barrio prosiguió su escalada ladera arriba, luchando contra la difícil orografía. Las casas fueron trepando por el escarpado terreno, distribuyéndose por ambas vertientes del barranco y dividiendo espacialmente a sus pobladores.

A propósito, el historiador y médico Juan Bethencourt Alfonso llama Ajagua al valle de **Anaga** y afirma que ese nombre lo lleva el barranco “de medio arriba y **Chacabordo** de medio abajo”, que en el corpus de Pérez Carballo sobre los barrancos de Tenerife se denomina Tracabordo, tal y como se recoge en el trabajo Guanchismos. Diccionario de toponimia de Canarias (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria).

En cuanto al nombre del lugar, una hipótesis plantea que la denominación **Cueva Bermeja** proviene del color de un risco que existe junto al barrio, formado por la piedra volcánica conocida como tosca colorada.



Otra, por el contrario, sostiene que su nomenclatura está ligada a la expresión cueva de almejas, apoyándose en que antiguamente la mar llegaba a las orillas del barrio y, según cuentan, por entonces abundaban estos moluscos.

En marzo de 1970 se inauguró la **Dársena de Pesca de Tenerife**, una infraestructura considerada vital como amarre para las flotas rusas, coreanas y japonesas que faenaban en el banco canario-sahariano, además de base para la implantación de industrias frigoríficas, astilleros, varaderos y servicios navales.

En junio de 1973 se abrió al público la primera y única playa artificial de Santa Cruz, Las Teresitas, y a finales de esa misma década se culminaban las obras de la actual autovía a San Andrés.

Aquel progreso sepultó una sucesión de pequeñas calas y ensenadas que jalonaban el litoral de este barrio donde convivían las labores de pesca artesanal con el disfrute de los bañistas, clausurando de esta forma las tradicionales salidas a la mar.

Pasados los años, en 1992 se puso en marcha el puerto deportivo **Marina Tenerife**, instalación completada en una segunda fase en el 2000, y precisamente en el lugar que en su día fue la desembocadura del barranco, donde se [acomodaba](#) una coqueta playita de callados, se asoma a día de hoy **La Fula GastroMar**, un remanso entre tanto cemento y metal que toma su nombre de una especie que mantiene hábitos muy domésticos, de vecindad: vive en fondos rocosos y muy cerca de la costa.

La Fula GastroMar: Sabores del mar y algo más

Este proyecto gastronómico, La Fula, echó a navegar en agosto de 2020, pilotado con buen rumbo por los hermanos Tomás y Pablo Cejas -apellido vinculado a la historia del baloncesto tinerfeño- junto al chef **Nacho Solana** en la sala de máquinas. Ya desde el verano de 2022 luce con orgullo un **Solete**, distinción concedida por la **Guía Repsol**, que destaca como valores su “espaciosa terraza marinera, una **cocina franca**, gustosa”, **aderezada** con una [oferta](#) de “**pescado fresco** y especialidades muy acertadas, como su ensaladilla o los calamares”.

En síntesis, una propuesta disfrutona y desenfadada que

también incorpora el espacio más lúdico de una privilegiada zona chill out para los tardeos a orillas del azul.

De un tiempo a la esta parte, el chef Carlos Villar -bien conocido por su desempeño profesional en restaurantes como La Posada del Pez o Abikore- se ha sumado a la tripulación, ofreciendo su rica experiencia en cocina marinera, además de su estrecha vinculación con los pescadores de San Andrés, proveedores de materia prima fresca, y dándole también una vueltitita a la carta con un jeito personal.



Chef Carlos Villar



Chef Nacho Solana

En un lugar como **La Fula** es inevitable comenzar con un **Pescadito frito**, un plato en apariencia simple pero que precisa, de partida, un buen **género**, como esas piezas pequeñas de primera calidad que allí manejan, además de un **enharinado** con finura y el mimo con el que se **fríen**, en **aceite** bien limpio pero, sobre todo, la mano del cocinero para darle el punto exacto. El resultado, un **plato ligero** y sabroso para abrir boca.

Tampoco desmerece una **deliciosa ensalada** de inspiración oriental, **aliñada** con **salsa ponzu**, que procura esos especiales **toques salados, dulces y ácidos**, acompañada de seta confitada, siempre tan **versátil y jugosa**, más unas carnosas **gambas**.









Lo del **Steak tartar** cubierto con una fina capa de **calamar** supone la habilidad para conjugar texturas y potenciar **sabores** con notas agrias y picantes a partir de un fermentado como el **kimchi** y **pepinillo** en **vinagre**.

La **ensaladilla** elaborada a base de la dulzona batata de **Anaga** representa otro de los imperdibles de **La Fula**, un plato popular que en este caso alcanza una [mezcla singular](#) con la compañía de **cebolla roja**, **atún escabechado**, **setas portobello** y **mayonesa de kimchi** que le proporciona un punto **salado** y **picante**.



Por la carta nadan también pulpos, calamares, vieiras o zamburiñas que se

adaptan a distintas elaboraciones, ya sea en crudo, tartar y ceviches, o bien cocinadas, mientras arroces y fideuás se acomodan al gusto y a los productos de temporada.

En el capítulo dulce, un **Tatín** pero no de manzana sino de **plátano** y en una **masa sablé bretón** seduce a la **gente golosa**, que también puede optar por propuestas como un **chocolate frío** o unas **milhojas**.



Aún siendo un **restaurante** mariner, en **La Fula** se atiende también a los amantes de las **carnes** (**entrecot**, **solomillo**, **escalope**) y además con cariño, disponiendo de un **horno kamado**, una **barbacoa** de cerámica que permite cocinar al vapor, ahumar, asar, hornear, guisar, saltear al wok, y muchísimos platos a **baja temperatura** y mantener un control exacto del tiempo de

cocción.

Una bodega discreta reparte protagonismo entre vinos espumosos, blancos y tintos.

En La Fula se cocina la mar y mucho más. (La Fula GastroMar, Vía Principal Dársena Pesquera, Santa Cruz de Tenerife; miércoles, jueves y domingo de 13:00 a 17:00, viernes y sábado de 13:00 a 23:00 horas; teléfono 623428358).

La isla de Tenerife: De las Profundidades del Mar a las Alturas de las Medianías

Una cumbre gastronómica que resalta la riqueza de Tenerife

La isla de **Tenerife** cautivó paladares y conquistó corazones en la prestigiosa cumbre gastronómica **San Sebastián Gastronomika 2024**. Tras una primera jornada dedicada a los **tesoros del mar**, que atrajo a más de 300 personas a sus actividades y registró más de 2.100 degustaciones en el **Túnel del Vino**, la segunda jornada ha puesto el foco en los productos de las **medianías**, con el **gofio**, los **quesos** y los **mojos** como protagonistas indiscutibles.

Destacando la versatilidad de los productos tinerfeños

Lope Afonso, vicepresidente y consejero de **Turismo** del Cabildo, ha destacado la versatilidad de la propuesta

tenerfeña: “Hemos realizado un recorrido delicioso por nuestras medianías, resaltando el vigor de nuestros productos, especialmente nuestros **quesos**, que son capaces de competir en cualquier ámbito internacional”.

Esta afirmación no es gratuita; la calidad de los **quesos canarios** ha sido reconocida en múltiples certámenes internacionales en los últimos años.



Un stand icónico: “Isla con alma”

El stand de **Tenerife**, bajo el lema “Isla con alma”, se ha convertido en un punto de encuentro ineludible para los asistentes. **Dimple Melwani**, consejera delegada de **Turismo de Tenerife**, ha subrayado cómo los visitantes “valoran y aprecian el carácter de la isla como destino gastronómico de primer nivel”. Esta percepción refuerza la estrategia de **Tenerife** de posicionarse no solo como un destino de sol y playa, sino como un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Actividades que realzan la cultura gastronómica

La jornada comenzó con el ya famoso **'Barraquito meeting point'**, una muestra de cómo la tradición cafetera de la isla puede convertirse en un elemento de networking gastronómico. El taller de **gofio**, alimento ancestral canario, demostró la versatilidad de este producto, mientras que la cata magistral de **quesos**, dirigida por la experta **Zebina Hernández** y el chef **Juan Carlos Clemente**, puso de manifiesto la riqueza quesera de la isla.

Vinos de Tenerife: joyas enológicas en auge

La cata de **Vinos de Tenerife**, centrada en esta ocasión en el oeste de la isla, presentó joyas enológicas como el **D.O. Abona, Pagos de Reverón Rosa Jazmín 2023** y el **Mountain Wine, Listán Blanco & Malvasía 2022**, entre otros. Estos vinos, que reflejan la diversidad de microclimas de Tenerife, están ganando reconocimiento internacional y se posicionan como embajadores de la calidad vitivinícola canaria.



Un almuerzo que celebra la gastronomía local

El almuerzo, a cargo del chef **Alberto Margallo** del restaurante **San Sebastián 57** de **Santa Cruz de Tenerife**, fue un homenaje a las fértiles medianías de la isla. Los platos, maridados con vinos como el **Atrevino Blanco 2022** y el **La Baldesa Listán Negro**, demostraron la perfecta simbiosis entre la cocina tradicional y la innovación gastronómica que caracteriza a la nueva generación de chefs tinerfeños.

El turismo de tabernas: una propuesta única

Un momento destacado fue la participación de Tenerife en el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, donde se abordó el 'Turismo de tabernas'. **Francisco Belín**, periodista tinerfeño y experto en la cultura del **guachinche**, moderó una ponencia que puso en valor este formato hostelero único, estrechamente vinculado a

la tradición vitivinícola de la isla.

Reconocimiento de chefs de renombre

La presencia de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no ha pasado desapercibida para las grandes figuras de la cocina mundial. Chefs de la talla de **Martín Berasategui, Andoni Luis Adúriz, Oriol Castro y Eduard Xatruch** (del **Disfrutar**, recientemente nombrado **Mejor Restaurante del Mundo 2024**), **Elena Arzak** y **Joan Roca**, entre otros, han visitado el stand de la isla, reconociendo el potencial gastronómico de **Tenerife**.



Cocina tinerfeña en un certamen de prestigio

Además, el chef **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** (La Orotava), galardonado con una estrella **Michelin**, participó en el **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, demostrando que la cocina tinerfeña está a la altura de los mejores restaurantes del país.





Tenerife: un destino gastronómico de primer nivel mundial

La participación de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no solo está sirviendo para promocionar sus productos y su cocina, sino que también está consolidando la imagen de la isla como un destino gastronómico de primer nivel mundial. La combinación de tradición e innovación, junto con la calidad y diversidad de sus productos, desde el mar hasta las medianías, está posicionando a **Tenerife** en el mapa de los destinos imprescindibles para los amantes de la buena mesa.

Las Sidras Canarias Conquistan el SISGA 2024: Un Triunfo del Terruño Insular

Las Islas Canarias brillan en el panorama internacional de la sidra

Las **Islas Canarias** han demostrado una vez más que su potencial enológico va más allá de sus reconocidos **vinos**. En la decimocuarta edición del **Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)**, celebrado en Gijón del 26 al 29 de septiembre, las **sidras canarias** se han coronado como las más galardonadas de España, cosechando un impresionante total de 15 premios.

Superando a las regiones tradicionales de la sidra

Este logro no solo posiciona a las **Islas Afortunadas** en el mapa internacional de la **sidra**, sino que también supera a regiones tradicionalmente [asociadas](#) con esta bebida, como **Asturias** y el **País Vasco**, que obtuvieron 11 premios cada una. La diversidad de las islas se reflejó en el medallero: once premios para **Gran Canaria**, tres para **Tenerife** y uno para **La Palma**, demostrando que la calidad de la **sidra canaria** es un fenómeno archipelágico.



Bodegas canarias reconocidas en el SISGA 2024

Entre las bodegas galardonadas destacan nombres como **Bodegas FRP**, **El Lagar de Valleseco**, **Fierro**, **Sendero del Valle** y **Tuscany** de Gran Canaria; **Israel Hernández del Valle** y **Posma** de Tenerife; y **Castro & Magan SL** de La Palma. Cada una de estas bodegas ha contribuido a elevar el perfil de la **sidra canaria** en un escenario internacional.

Diversidad y versatilidad de la sidra canaria

La variedad de premios obtenidos refleja la versatilidad de la producción sidrera canaria. Desde la categoría de **Sidra Espumosa Brut**, donde **Niebla Brut Roja** de Bodegas FRP se alzó con el oro, hasta la categoría de **Sidra de Pera y Sabores**, donde **La Perada de Fierro** obtuvo un bronce, las **sidras**

canarias demostraron su excelencia en múltiples estilos.

El apoyo institucional y su impacto

Este triunfo no habría sido posible sin el apoyo del **Gobierno de Canarias**, a través del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)**. Su respaldo permitió la participación de diez **sidrerías canarias** en el **SISGA**, facilitando que estas muestras compitieran con marcas de países como **Alemania, Austria, Chile, Estados Unidos o Japón**.

La internacionalización de la sidra y el reconocimiento global

El **SISGA 2024**, organizado por la **Fundación Asturias XXI** junto a otras entidades, no solo es un concurso, sino una plataforma para la internacionalización de la **sidra** y el intercambio entre productores de todo el mundo. La destacada actuación de las **sidras canarias** en este evento subraya el creciente reconocimiento internacional de la calidad de los productos agroalimentarios de las **Islas Canarias**.



Manzana Reineta

Canarias se posiciona como referente gastronómico internacional

Este éxito en el **SISGA** se suma a otros logros recientes de la **gastronomía canaria** en el ámbito internacional. Cabe destacar que las **Islas Canarias** han [experimentado](#) un auge gastronómico significativo en los últimos años, con varios **restaurantes** galardonados con estrellas Michelin.

La sidra canaria: un futuro prometedor

La **sidra canaria**, con su peculiar carácter insular, está escribiendo un nuevo capítulo en la historia enológica de las **Islas Canarias**. Este triunfo en el **SISGA 2024** no solo es un reconocimiento a la calidad actual, sino también un estímulo para seguir innovando y mejorando. Las bodegas canarias han demostrado que pueden competir y destacar en un mercado global cada vez más exigente.



Invitación a explorar la rica variedad de sidras canarias

Para los amantes de la **gastronomía** y los **productos locales**, este éxito es una invitación a explorar la rica variedad de **sidras** que ofrecen las **Islas Canarias**. Desde las **espumosas brut** hasta las **sidras de sabores**, pasando por las tradicionales **sidras de copa**, el archipiélago ofrece un abanico de opciones que prometen satisfacer los paladares más exigentes.

Reconocimiento y futuro de la sidra canaria

El **triunfo de las sidras canarias** en el **SISGA 2024** significa mucho más que una victoria para los productores locales; es un reconocimiento al **terroir** único de las islas, a la dedicación de sus artesanos y al apoyo institucional que está permitiendo que estos productos alcancen el reconocimiento mundial. La **sidra canaria** ha encontrado su lugar en la mesa de los productos gastronómicos más destacados de España y del mundo, consolidando su calidad y prometiendo un futuro lleno de

Tenerife despliega su esencia gastronómica en San Sebastián Gastronomika 2024

Tenerife despliega para ser protagonista en uno de los **eventos gastronómicos más importantes del mundo, San Sebastián Gastronomika 2024**, que se celebrará del **7 al 9 de octubre** en el **Palacio Kursaal**. Este año, la isla no solo es patrocinador oficial, sino que también [presentará](#) un **stand-restaurant de 200 metros cuadrados**, un auténtico escaparate de su rica **gastronomía canaria**.

La presentación oficial de la programación, dirigida por **Lope Afonso**, vicepresidente y consejero de Turismo; **Valentín González**, consejero de Sector Primario, y **Dimple Melwani**, CEO de Turismo de Tenerife, tuvo lugar el 30 de septiembre en el salón **Noble del Cabildo de Tenerife**. Bajo el lema “Una Isla y otra Isla”, Tenerife mostrará su [variada](#) oferta gastronómica, con temáticas que exploran desde **la Isla del Mar**, pasando por **la Isla con Alma**, hasta **la Isla Exótica**.



Lope Afonso



Valentín González



Dimple Melwani



Tenerife despliega

El stand-restaurant: La inmersión sensorial en la gastronomía de Tenerife

El **stand-restaurant** será un lugar de encuentro para periodistas, empresarios y profesionales del sector que podrán sumergirse en la **diversidad gastronómica de Tenerife**. Cada día comenzará con un taller-degustación de **barraquitos**, seguido de actividades temáticas centradas en las diferentes identidades **culinarias** de la isla, como los productos del Atlántico, las tradiciones de las medianías y los cultivos tropicales.



Diego Schattenhofer



Alberto Margallo



Juan Carlos Clemente

Además, se ofrecerán almuerzos exclusivos para 30 comensales, elaborados por chefs destacados como Diego Schattenhofer, Alberto Margallo y Juan Carlos Clemente, quienes mostrarán la perfecta fusión entre la tradición y la innovación que caracteriza a la cocina tinerfeña.

El stand contará con un **Túnel del Vino**, donde los asistentes podrán degustar los mejores vinos de las **seis denominaciones de origen de Tenerife**, guiados por enólogos y sumilleres expertos. Esta oferta se completará con panes artesanales de **Mario Torres** y postres de **Jesús Camacho**, que aportarán el toque final a esta experiencia gastronómica completa.



Mario Torres



Jesús Camacho

Estrellas Michelin y competiciones culinarias de Tenerife

Uno de los momentos más esperados será la **ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón**, chefs que acumulan tres estrellas Michelin en conjunto. El miércoles, a las 11:40, los hermanos Padrón deleitarán al público del Auditorio con sus más recientes creaciones, reafirmando su posición en la élite de la **alta gastronomía**.

Por su parte, **Víctor Suárez**, chef del restaurante Haydée y poseedor de una estrella Michelin, participará en la final del **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, que se celebrará el martes a las 10:00 horas. Este concurso enfrentará a Suárez con algunos de los mejores cocineros nacionales en una reñida y emocionante competencia.

Las tabernas y vinos de Tenerife en el I Foro de Tabernas y Taberneros

La gran novedad de esta edición es el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, un espacio dedicado a la evolución de las tabernas en España. Tenerife participará activamente con sus emblemáticos **guachinches**, destacando su papel en la cultura local y su conexión con el turismo gastronómico. Además, se ofrecerán degustaciones de productos y vinos de la isla, que subrayarán el vínculo entre la **gastronomía tinerfeña** y su rica tradición.



Durante los tres días del congreso, los asistentes también podrán disfrutar de la **Gran Cata de Vinos de Tenerife**, una experiencia única para descubrir los seis grandes vinos seleccionados de las seis denominaciones de origen de la isla. Esta cata, dirigida por los consejos reguladores, se celebrará el lunes a las 16:30 en la Sala 10 del Kursaal.

Tenerife, a la vanguardia de la gastronomía mundial

En su intervención, **Lope Afonso** destacó la importancia de este evento para continuar posicionando a Tenerife como un destino turístico y gastronómico de vanguardia: “El maridaje entre el turismo, el sector primario y la gastronomía se ha consolidado como una fórmula de éxito”.

Por su parte, **Valentín González** añadió: “Nuestros productos autóctonos, como los vinos, carnes, gofio o mojos, nos distinguen a nivel internacional, y **San Sebastián Gastronomika** es el escenario ideal para mostrarlos”.

Con una propuesta que combina **tradición y modernidad**, Tenerife está lista para brillar en **San Sebastián Gastronomika 2024**, celebrando lo mejor de su **gastronomía canaria** y reafirmando su creciente relevancia en el panorama global.

La **cocina** **mexicana** **‘revoluciona’ Tenerife**

Cualquier aproximación al devenir histórico del continente americano a partir de la Edad Moderna debe rendir una parada obligada en Canarias, referencia clave.

El valor geoestratégico del Archipiélago como privilegiado punto de escala en las rutas de navegación abiertas tras el **descubrimiento del Nuevo Mundo** han situado a las Islas como eje **atlántico** de proyección **tricontinental**, protagonista del constante tránsito humano y comercial en ese vaivén de ida y vuelta, en ese movimiento constante entre las dos orillas. Y esta condición, más allá de lo puramente físico, ha conformado algunos de los rasgos que caracterizan la idiosincrasia de la sociedad isleña.



En este sentido, los historiadores constatan que las **relaciones entre Canarias y México** fueron tempranas. Ya en el siglo XVI, grupos de isleños integraron varias expediciones a la Península de Yucatán y se ha identificado a 21 emigrantes que a partir de entonces se avecindaron en **Xalapa** y sus cercanías.

Fueron muchas las familias canarias que viajaron a México entre la segunda mitad del XVI y durante el XVII. El asentamiento más reconocido tuvo lugar en el año 1604, crucial para la posterior

expansión canaria en Texas.

Las naves que partían desde **Canarias** rumbo a **San Francisco de Campeche** y Santa María de Sisal desembarcaron contingentes humanos que se establecieron en lugares como Mérida, Campeche, Valladolid, Progreso, El Carmen, Champotón y Bacalar, principalmente. En el siglo XVIII, **los isleños** ya participaban activamente del comercio exterior en **Yucatán**, importando de las Islas el demandado **aguardiente, frutos secos, vinagre, textiles** y otros productos.

Los historiadores han contabilizado poco más de 2.500 migrantes **canarios**, en su mayoría **tinерfeños**, entre los flujos que arribaron a **Yucatán** en el periodo de 1526 a 1909, con un perfil humano variado como también lo fueron sus **destinos**.



El exilio de canarios rumbo a México como consecuencia de la Guerra civil española

Ya en época más cercana, en el pasado siglo, el exilio de canarios rumbo a **México** como consecuencia de la **Guerra civil española** fue muy reducido cuantitativamente, aunque sí destacó en lo cualitativo, formado por gente en su mayoría instruida (cargos políticos de responsabilidad en la II República y

algunos intelectuales muy reconocidos) que dejaron una huella profunda en la vida política, cultural y social de ambos países.

En este grupo figuraban cuatro diputados comprometidos con la ideología republicana, como los casos de Elfidio Alonso Rodríguez, representante de Unión Republicana por Tenerife y director del periódico ABC; José Antonio Junco Toral, diputado socialista por Las Palmas; Antonio Lara y Zárata, abogado y diputado a Cortes por el Partido Republicano tinerfeño y vicepresidente de las Cortes Constituyentes, o Domingo Pérez Trujillo, también diputado del PSOE por Santa Cruz de Tenerife.

A estos nombres se sumarían entre otros los de Agustín Millares Carló, paleógrafo, bibliógrafo y miembro de la Academia de la Historia; Mercedes Pinto, novelista, poeta, dramaturga y pionera en la lucha por los derechos de las mujeres; el físico Blas Cabrera Felipe, destacado científico y académico, además de Jorge Hernández Millares, profesor y geógrafo.

Productos de ida y vuelta

Aunque las relaciones comerciales con **Yucatán** representaban un porcentaje poco significativo en el global del comercio **canario-americano** durante aquellos siglos, el puerto de Campeche se convirtió en uno de los principales destinos de los navíos que zarpaban desde **Canarias**.



Imagen: <https://www.worldhistory.org/>

Los primeros **limones**, **naranjas** y **melones** que llegaron a América los llevó Cristóbal Colón partiendo desde **La Gomera** en 1494 con ocasión de su segundo viaje al Nuevo Mundo. También procedían de Canarias las cañas de azúcar que Hernán Cortés trasladó de **Cuba a México** en 1522, así como los primeros **plátanos** que llegaron a América en 1516, que poco después pasarían a formar parte de la dieta de los **mexicanos**. Sin olvidar el cilantro, originario de **Asia**, que se asentó en las Islas y desde aquí siguió viaje hacia **América**, convirtiéndose en una especia imprescindible para elaborar el **guacamole** o los **tacos**.



Los Tacos comida icónica de México

En el tornaviaje arribaron al **Archipiélago** algunas plantas alimenticias que ya forman parte de nuestros platos más tradicionales. En el puchero, por ejemplo, son imprescindibles **el millo (maíz), la calabaza o las habichuelas, originarias de México**, como en otros platos los pimientos picantes. También las **tuneras** (nopales) y piteras, que se extienden de forma natural por el paisaje isleño, son oriundas de **México**.

De hecho, su presencia propició que **el Archipiélago** se incorporase al mercado de **la cochinilla**, a la producción del precioso colorante rojo, **el carmín**, que se exportó con éxito rumbo a las industrias textiles de **Francia y Reino Unido**, llegando a ser en el siglo XIX la principal actividad económica de las Islas hasta su declive tras la aparición del tinte sintético.



Del mercado de la cochinilla, a la producción del precioso colorante rojo, el carmín

También el **aguacate**, originario de Mesoamérica, que era ya conocido en España en 1519 pero no fue hasta los siglos XVIII y XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas trajeron ejemplares de estos árboles pero no pensados como alimento, sino para dar sombra a sus jardines.

Sería a partir de 1953 cuando se empezaron a realizar estudios en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava** para su posterior introducción en las islas, ocupando actualmente un papel protagonista en el mapa de cultivos isleño y cautivando a un sinfín de **paladares**.



El aguacate, originario de Mesoamérica, que era ya conocido en España en 1519

Con todo, la presencia en **Tenerife** y por extensión en **Canarias** de la **auténtica cocina de raíz mexicana** se ha hecho esperar, y mucho, entendida como una fórmula superadora de esa infame caricatura que representa **el modelo Tex-Mex: vulgares nachos con queso, burritos sin ton ni son, sombreros, muchas banderitas colgadas, katrinas...** Además, esa nefasta comida rápida perjudica y distorsiona la verdadera imagen de una excepcional gastronomía que en 2010 fue declarada **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO**.

Lo cierto es que, de unos meses a esta parte, **Tenerife** y más concretamente su capital, la ciudad de **Santa Cruz**, parece estar viviendo una **auténtica revolución**, incruenta y gustosa,

con la apertura de hasta tres locales que llevan por bandera la **cocina mexicana** -y no parece que vayan a ser los últimos-, sumándose a otros que ya años antes habían iniciado este **sabroso** camino.

A manera de **glosario** genérico debe tenerse en cuenta que, si calentamos una **tortilla de maíz** y le ponemos cosas encima, lo que montamos es un **taco**; si la freímos, conseguimos una **tostada**; si previamente la enrollamos, se convierte en una **flauta**; trocémosla, serán unos **totopos**, y si usamos dos **tortillas** o una doblada y con queso de por medio, eso es una **quesadilla**.

La Cocina mexicana...la mesa está servida.

Amaranto, el ‘renacimiento’ de Armando Saldanha.

Allá por 1997, la presencia en la Isla de **Armando Saldanha**, un chavo de **Puebla** que decidió dejar sus estudios de Derecho y cambiar los libros de leyes por los **fogones**, representó una ventana abierta, un aliento de frescura. Capaz de armonizar los naturales **toques ácidos y picantes de la cocina** de su tierra con sutiles detalles de **escuela francesa** y guiños al **producto canario**, primero en **Agave** y después en Amaranto (un Sol Repsol), pronto comenzaría a brillar su particular talento, bien trabajado y educado.



Armando Saldanha, un chavo de Puebla que decidió dejar sus estudios de Derecho y cambiar los libros de leyes por los fogones

La crisis del ladrillo no fue impedimento para que en 2009 recibiera el premio al **Bocadillo de autor** con su **Red Hot Tuna Peppers** y en 2010 el de la **Tapa de diseño** por un original

bocadillo de sardinas con tomate, naranja, orégano y cebolla de Guayonje, ambos en el escenario de **Madrid Fusión**, año en el que también representó a **Tenerife** en la feria internacional de la **Expo Shanghai**.

En 2011, **Amaranto** fue nominado al premio a restaurante revelación y en 2013, Armando recibió el galardón del **concurso de cocina creativa Gusti Negrini**, también en el congreso madrileño. Más recientemente ha añadido a su destacado palmarés el premio **Taco de Oro Dubái 2024**.









En su trayectoria figuran gustosos y originales proyectos como aquel tridente formado por **Gato negro**, **Amor de mis amores** y **Amorcito corazón**, inconclusos por interesados traspiés, pandemia aparte, pero afortunadamente todo ese bagaje se ha vuelto a fusionar con el renacimiento de Amaranto, que luce la

recomendación de la Guía Repsol.

Desde comienzos de 2023, ahora en una centenaria casa canaria ubicada en El Portezuelo (Tegueste) y junto a su compañera Patricia Sáez, jefa de sala, el poblano ofrece su singular vertiente poliédrica, su rica naturaleza mestiza y sus dotes innegables de elegancia y creatividad.

Una cuestión sustancial: **no hay carta**. El comensal debe entregarse y vivir la experiencia a partir de tres menús - donde se incluyen platos ya míticos en la trayectoria de Saldanha- en los que convergen los conceptos de **mestizaje, raíces y evolución**. Hay que dejarse llevar y disfrutar.

(C./ Corazón de Jesús, 56, Tegueste; jueves a sábado, de 13:30 a 16:00 y 20:00 a 22:00 horas, y domingo de 13:00 a 16:00 horas; teléfono: 922636277).

El Chile Verde, la taquería familiar de Romina Sánchez.

Esta matriarca natural de **Guadalajara**, capital del estado de **Jalisco**, lleva en el **ADN ese espontáneo jeito característico de una cocina popular y callejera** como la **mexicana** que luce cuajada de intensos colores, olores y sabores.



Romina Sánchez con el sabores de México de mucha tradición





El proyecto de **El Chile Verde** nació hace ahora unos cinco años y medio en un pequeño local ubicado en el municipio de **Santa Úrsula** que con el paso del tiempo quedó encogido a medida que el boca a boca multiplicaba los elogios. De ahí que desde julio de 2023 decidieran ampliar horizontes abriendo un nuevo espacio en el **Puerto de la Cruz**, local provisto de **comedor interior** y una holgada terraza donde recrean una atmósfera familiar.

La carta, que recorre la diversidad **culinaria** del país centroamericano, está apegada al **recetario tradicional**, desde

los emblemáticos **tacos** que marcan el paso –**las tortillas de maíz se elaboran de manera artesanal**–, seguidos de cerca por el **guacamole** y los **nachos**, además de enchiladas y fajitas para compartir, como también **nopaladas**, y ofreciendo la alternativa de opciones **veganas**.

El nivel de picante es cosa del gusto de cada cual y se brinda el necesario complemento

de las **salsas de habano, tamarindo y ranchera** para lograr el punto preciso de intensidad. En ocasiones, **El Chile Verde** recibe **escamoles y chapulines** (larvas de insectos) que se ofrecen a quienes apuestan por saborear experiencias atrevidas.











Como parte de este **festín** no faltan los tragos, desde la **cerveza nacional** a la popular **margarita casera** (tequila, limón), servida en jarras y con el añadido de **sal en el borde del vaso**, más el **Torito de cacahuete**, **bebida tradicional de Veracruz** y de factura parecida a la de un batido, pero con el inexcusable **chorro de tequila**.

El sabroso final lo protagoniza el **pan de elote**, uno de los postres típicos de **México**. Se trata de un **bizcocho o pan dulce de maíz fresco**, sin cocer, potenciado con un delicioso sabor a **canela**.

(C./ Dr. Celestino Cobiella Zaera, 2, Local 2, bajos del hotel Puerto Palace; miércoles a viernes de 19:00 a 23:00; sábado y domingo de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 horas; teléfono: 634185918).

Hermanos Hernández, una apuesta por lo

auténtico.

Los **cocineros Nacho y Jaime Hernández Almira**, en compañía del **barman y coctelero Junior Báez**, se presentaron en la capital a mediados del mes de abril y lo hicieron como una sociedad bien hermanada.

**HERMANOS
HERNÁNDEZ**

ALMA MEXICANA | PRODUCTO LOCAL

No se trata de gente nueva en la plaza. Los inicios de Nacho se remontan a locales como **Azafrán, Aceituna y Jaxana**, un posterior paso por **The Oriental Monkey** y ahora oficiando como **chef ejecutivo del grupo Irreverent**, siempre con ese espíritu de quien adora reverencialmente la **cocina viajera**. También su

hermano Jaime, formado en **Lasarte de Berasategui**, ha hecho lo suyo en **Sinestesia y Jimmy Food**, mientras **Junior** es un mago de la **barra que acumula múltiples experiencias**, siempre definiendo una línea muy creativa y personal.

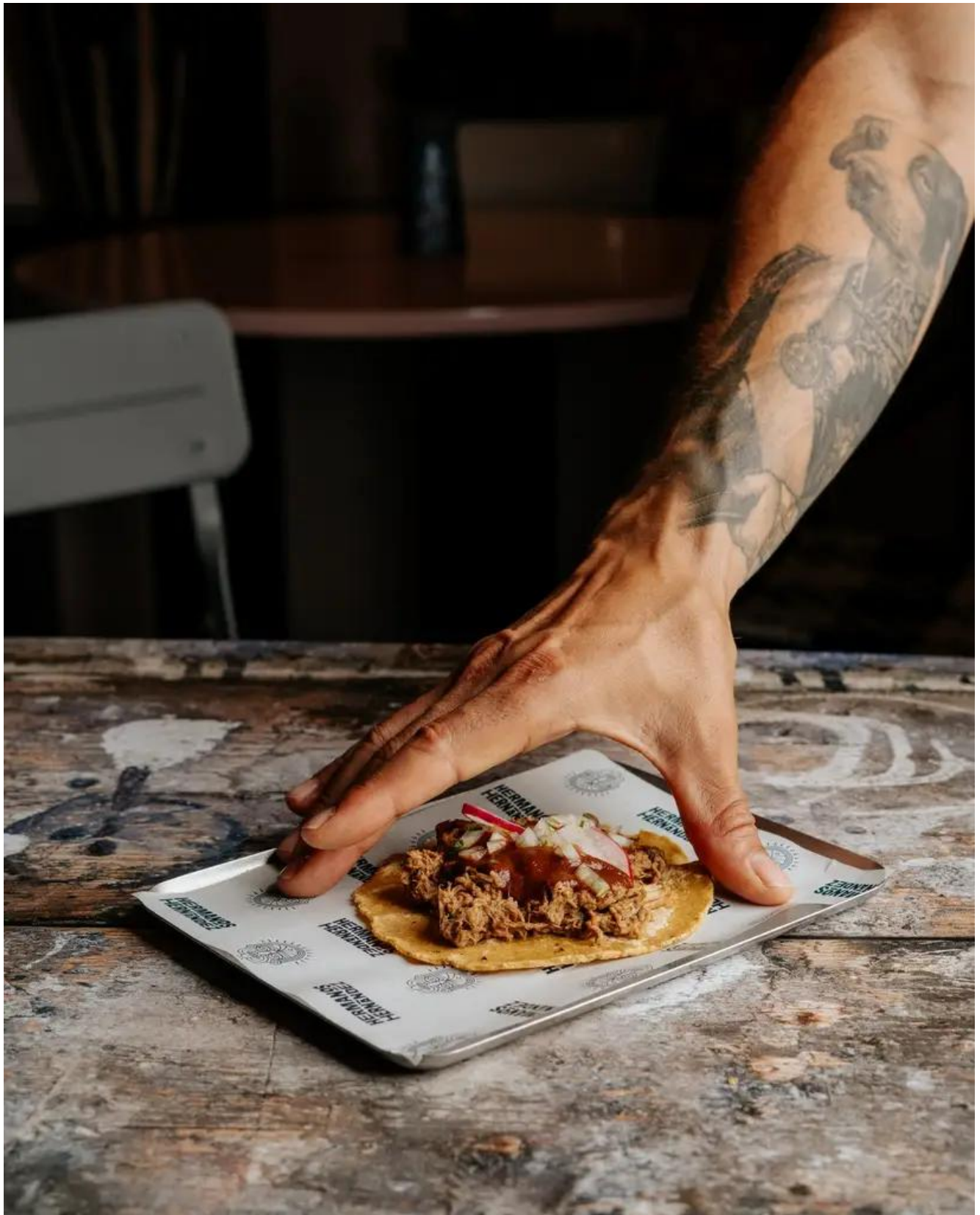
Esta es una marca diseñada a partir de una experiencia vivida, de apuntes tomados del natural. **Los Hernández** decidieron embarcarse en un viaje experimental, dando rueda por aquel inmenso país, un tránsito sabroso y también emocional que les descubrió un riquísimo **crisol de sabores** y técnicas que se trajeron de vuelta bien guardadas en la memoria.



















Precisamente, la fidelidad en el tratamiento de la **materia prima** es un detalle sustantivo, visible en la aplicación del proceso de **nixtamalización**, que consiste en **guisar el maíz** en una solución de cal, que aporta nutrientes y elasticidad a la masa, un posterior **enjuague y reposo** de al menos 12 horas y a

continuación el pase por el molino y el planchado. El resultado, una **textura suave, hidratada**.

El maíz que utilizan en Hermanos Hernández es originario de México y ya experimentan con iniciales éxitos plantar la variedad azul -favorita para tortillas y antojitos- con la complicidad de un agricultor isleño. Y otro detalle añadido: la mayoría de platos están exentos de gluten.

“Un taco se compone de tortilla, contenido y salsa: la Santísima Trinidad de México”, cuenta Alejandro Escalante en La Tacopedia. Enciclopedia del taco. Y así van marchando, desde los clásicos (birria, cochinita pibil, pollo con mole, chorizo); esos otros que se cubren con costra de queso y los inspirados en la gastronomía local (carne fiesta, el Maguito, churros de San Andrés). También figuran en carta los antojitos (quesadillas y flautas) y una propuesta chingona para compartir, más un final dulce para la gente golosa.

Mientras esto se cuece, **Junior agita los cócteles** en su particular ‘**cantina**’, un abanico de tragos originales que son un complemento indispensable: **la gastronomía líquida**.

En **Hermanos Hernández** la cocina se concibe como sinónimo de felicidad.

(C./ Numancia, 1, en la plaza Ireneo González, Santa Cruz de Tenerife; martes a sábado de 18:00 a 23:00 horas; teléfono 624034324).

Calaveras y Diablitos, a ritmo de rock.

Abrió al público en la **capital chicharrera** el pasado mes de

mayo y ha elegido su nombre al ritmo de un popular tema de la banda argentina Los Fabulosos Cadillacs: sonido reggae de timbre añejo, acompañado por sutiles coros y una letra de carácter existencial con referencias a tumbas, muertos y flores que reflejan la eterna dualidad: alegría y tristeza, vida y muerte, que encaja con la singular **iconografía mexicana**.



Este **proyecto gastronómico** lleva la firma del grupo **Catre Viento**, una sociedad que se dedica en cuerpo y al alma a esto de la **restauración** y que ha confiado la composición de la carta al **cocinero** grancanario **Pedro López La Camera**, propietario del **restaurante De Contrabando**, recomendado de la **Guía Repsol en Las Palmas de Gran Canaria**, donde este **chef** fusiona el recetario canario con las **culinarias de Sudamérica y el sudeste asiático**.

En el local **santacrucero** propone también un concepto abrazado a la inspiración de la **cocina viajera**, como resultado de su experiencia personal en el **país americano** desde donde regresó cautivado, con las maletas y el corazón cargados de **ricas sensaciones y deliciosas ideas**.

Lo cierto es que siendo un proyecto aún tierno, la juventud del capital humano es su bandera, **Calaveras y Diablitos** ya manifiesta una decidida vocación por convertirse en punto de encuentro y de intercambio entre **la gastronomía** de las dos orillas.











Y es que más allá de los populares tacos, capaces de contener cualquier producto y claros exponentes de la cocina de aprovechamiento, este propósito ya se paladea en platos como el nopal encurtido, un aperitivo elaborado con tunera canaria; aguachile con pescado isleño de roca; un guiso llamado Birria de cabra o una tosta de atún rojo.

Además, la carta descubre propuestas como los Fideos secos, receta que se remonta a tiempos de la Conquista; unas carrilleras de buey con mole poblano o el pescado del día zarandeado, técnica de asado con 500 años de antigüedad y que tiene su origen en el estado de Nayarit.

Pero además de masticar, sin duda hay que sumergirse en la gama de **cautivadores cócteles**, sugerentes combinaciones **dulces y amargas, saladas y afrutadas**, equilibradas en temperatura y texturas: **margaritas, tequilas, mezcal...** Y es que como dice la letra de la canción **Calaveras y Diablitos**: “La vida es para gozarla. La vida es para vivirla mejor”.

(C./ Robayna, 34, Santa Cruz de Tenerife, por debajo del colegio Hispano Inglés; martes a sábado de 14:00 a 22:00 horas; teléfono: 689098259).

Despreciados, un mexicano de hotel

Este nuevo **restaurante** se ubica a cota de calle, en el **Hotel Inside by Meliá en Santa Cruz de Tenerife** -donde estuvo largos años **Galerías Preciados** y después se instaló el primer **Corte Inglés**— con una apuesta decidida por la **cocina mexicana**, una de las mejores del mundo, cuando otros lo hicieron por la **japonesa**; cuestión de modas.



Bajo la gestión del **Grupo Sandungueo**, a esta propuesta **gastronómica** se suma un espacio llamado 13 Cielos, más informal y de tardeos situado en la azotea del edificio, atalaya que permite disfrutar de **coctelería y destilados** en agradable compañía mientras desde la altura se contempla una panorámica privilegiada de la ciudad.

Víctor Álvarez Ibáñez es el jefe de cocina de Despreciados. Este joven, [criado](#) en la escuela de Berasategui, ha desempeñado el oficio en importantes restaurantes como **Cinc Sentits** en Barcelona o **Gaggan Anand** en Bangkok.









Desde hace unos meses acomete la interpretación de la **cocina tradicional mexicana**, doméstica y callejera, desde **conceptos y técnicas** contemporáneas, pero sin estar sujeto al rigor de los

dictados de la ortodoxia. La esencia de esta propuesta, que se define como una **fusión latinoamericana de esencia canaria**, combina elementos clásicos con **propuestas vanguardistas**, menús que varían según la temporada -un compromiso con la sostenibilidad y la frescura-, una oferta elaborada y con **hechuras gourmet**.

Este refinamiento de la **cocina tradicional** de alguna manera rompe con algunos tópicos, desde una carta que ofrece **crudos** (ostras, tiraditos, carpaccio o tartar); **bocados** (aguacate, almeja, carabinero); **los tacos** (entraña de Wagyu a la parrilla, picaña asada en brasa, costilla de cerdo; brocheta de pulpo, cangrejo real); **carnes** (lomo alto de Wagyu o costillar de ternera) y **pescados** (lubina a la brasa y ventresca de atún rojo) y un final dulce de **Chocolate con churros: Frambuesas con mezcal y Plátano en texturas con caramelo de helado salado**.

En la sala, servicio que maneja con jeito profesional Silvia Aguilera Puertas, domina el elemento decorativo pero sin caer en esa apabullante profusión de los interiores tan habitual de ciertos restaurantes mexicanos.

El **sumiller Daniel Monroy** maneja más de 250 referencias, desde los clásicos más venerados hasta las producciones limitadas y los descubrimientos más recientes. La carta de **vinos de Despreciados** garantiza una **experiencia enológica** incomparable.

Con una pasión contagiosa, Monroy comparte las historias y el conocimiento detrás de cada **botella**, enriqueciendo así la experiencia de cada comensal. Por otro, el talentoso **mixólogo Javier Siverio** ha ideado una carta innovadora que agita los sentidos más exigentes, **fusionando sabores exóticos** y técnicas avanzadas, como la **esferificación** y las **espumas**, incorporando

un clima intrigante y sensorial que trasciende la coctelería.
¡Ándele a Despreciados!

(C./ El Pilar, 3, Santa Cruz de Tenerife; bajos del Hotel Innside by Meliá; lunes a sábado de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas; teléfono 674280276).

El Chef Canario Kevin Díaz Busca Coronarse como Rey de la Ensaladilla Rusa en San Sebastián Gastronomika 2024

El talento culinario canario vuelve a brillar en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Kevin Díaz Perdomo, joven chef originario de **Fuerteventura**, ha sido seleccionado como uno de los siete finalistas del prestigioso **VII Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, que se celebrará en el marco de **San Sebastián Gastronomika 2024**.

Este certamen, que se ha convertido en uno de los eventos más esperados del [congreso](#) gastronómico, tendrá lugar el próximo **8 de octubre** en el **Kursaal donostiarra**. Díaz, con tan solo 24 años, representará a **Cantabria** desde su actual puesto en **El Baruco de Anero**, demostrando que el talento isleño trasciende fronteras.



Kevin Díaz Perdomo como Ganador del “Mejor Bocadillo de Queso de España”

No es la primera vez que el chef majorero alcanza estas alturas culinarias. El año pasado ya fue finalista en este mismo campeonato, y además ostenta el título de Mejor Bocadillo de Queso de España, galardón obtenido en el III Foro Internacional del Queso Gran Canaria. Esta trayectoria ascendente confirma a Díaz como una de las jóvenes promesas de la cocina española.

Para esta edición, Kevin ha decidido [apostar](#) por una receta que fusiona tradición e innovación. “He querido consolidar una base tradicional, pero añadiendo toques creativos como el atún

crudo macerado en soja. Busco sorprender con pequeños matices de vanguardia que realcen los sabores clásicos”, explica el chef.



San Sebastián Gastronomika, el decano de los congresos gastronómicos mundiales

El **Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, iniciado en 2018, se ha convertido rápidamente en un referente para los amantes de este **plato icónico** de la **gastronomía española**. La competición busca no solo premiar la mejor elaboración, sino también fomentar la innovación en una receta que, pese a su aparente sencillez, permite un amplio margen para la creatividad.

Los contrincantes de **Kevin Díaz** en esta final son auténticos pesos pesados de la cocina nacional: **Alejandra Soriano de Kiki** (San Sebastián), **Samuel Ruíz del Café Bar Verónicas** (Murcia), **Jorge Baeza Manzano del Restaurante Balear** (Madrid), el reconocido chef **Nandu Jubany de Es Codol Foradat** (Formentera),

Alen Tarrío de Pampín Bar (Santiago de Compostela) y Fernando Alcalá del Bar Cotxino (Marbella).

Decano en Gastronomía

San Sebastián Gastronomika, el decano de los **congresos gastronómicos** mundiales, celebra este año una **edición especial** que busca estrechar aún más los lazos entre el evento y la ciudad que lo acoge. Además de las ponencias y demostraciones de **chefs** de renombre internacional, el congreso se expandirá a las calles donostiarras con actividades en **sociedades gastronómicas** y colaboraciones con **tabernas** locales.





La participación de **Kevin Díaz** en este campeonato no solo representa una oportunidad para **el chef**, sino que también pone de manifiesto la creciente relevancia de la **cocina canaria** en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

Su enfoque, que combina las raíces isleñas con técnicas innovadoras aprendidas en su trayectoria peninsular, promete ofrecer una versión única y emocionante de la clásica ensaladilla rusa.

El resultado del campeonato se conocerá el mismo día **8 de octubre**, en una ceremonia que promete ser uno de los momentos culminantes de **San Sebastián Gastronomika 2024**. Independientemente del resultado, la presencia de **Kevin Díaz**

en esta final ya es un triunfo para la **gastronomía canaria** y un testimonio del talento que las islas aportan a la **cocina española** contemporánea.

“Jornadas de Agricultura Ecológica en Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad en el Debate”

Tacoronte, este **viernes 27 de septiembre**, se prepara para ser el escenario de un evento que promete marcar un antes y un después en la **agricultura ecológica canaria**. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** organiza la III edición de las **‘Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa’**, un encuentro que [celebra](#) la conexión entre la tierra y el mar, dos elementos fundamentales en la **identidad culinaria de las Islas**.



La III edición de las 'Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa'

El evento se llevará a cabo en la **emblemática Plaza de la Estación**, donde expertos del sector agrícola compartirán sus conocimientos sobre **prácticas sostenibles** y estrategias de comercialización. La jornada comenzará a las **16:00 horas** con la intervención de **Carmen Calzadilla**, coordinadora de extensión agraria del Cabildo de Tenerife. Su **charla sobre las ayudas agroecológicas para el cultivo de la papa** será una excelente introducción a los beneficios que pueden obtener los agricultores locales.

Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad

A continuación, **Ricardo Díaz**, profesor de marketing en la **Universidad de La Laguna**, explorará cómo el canal corto de comercialización puede ofrecer [nuevas oportunidades](#) para los productos locales. En un archipiélago donde la frescura y

autenticidad son esenciales, esta ponencia podría cambiar radicalmente la forma en que los agricultores llevan sus productos del campo a la mesa.

La **agricultura regenerativa** también tendrá su espacio en estas jornadas. **Eduardo Fránquiz**, consultor medioambiental, abordará cómo esta práctica no solo beneficia al medio ambiente, sino que también promueve una **nutrición más saludable**. Su enfoque nos recordará que lo que cultivamos puede impactar tanto nuestra salud como la del planeta.



Agricultura Ecológica

Finalmente, **Iván Guimerá**, técnico de dinamización local de Agroecología en **CERAI Valencia**, cerrará el ciclo con su charla sobre **alimentación saludable, sostenible y de calidad**. Su experiencia en prácticas agroecológicas aportará una perspectiva valiosa que enriquecerá el debate.

Mucho más que información

Las jornadas no solo servirán como un foro informativo, sino

también como un puente entre el conocimiento ancestral y las técnicas modernas. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** ya está implementando muchos de estos principios a través de su mercado semanal en el **Mercado Municipal La Estación**, donde cada martes ofrecen productos frescos y ecológicos directamente a los consumidores.

En un mundo donde la desconexión entre productor y consumidor es cada vez mayor, iniciativas como esta nos recuerdan la importancia de conocer el origen de nuestros alimentos. Las jornadas prometen ser inspiradoras y sentar las bases para un futuro donde la agricultura ecológica y la venta directa sean prácticas comunes.

Para los amantes de la gastronomía, este evento es una oportunidad única para comprender cómo los sabores que disfrutamos comienzan mucho antes de llegar a nuestras mesas. Cada bocado tiene su origen en la dedicación de **agricultores comprometidos** con la calidad y sostenibilidad.

La cita es este viernes 27 de septiembre, a partir de las 16:00 horas, en el bajo de la Plaza de la Estación de Tacoronte. Para todos aquellos que creen en una gastronomía que nace en la tierra y se nutre del mar, este es un evento imperdible.