

“El Arroz que Alimenta la Esperanza: Una Jornada Solidaria en Tenerife”

En Santa Cruz de Tenerife, el aroma del arroz recién cocinado se mezcló con la solidaridad en una jornada inolvidable para las Islas Canarias.

El evento “EL ARROZ”, celebrado en los jardines del emblemático **Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey**, no solo deleitó los **paladares**, sino que también alimentó la esperanza de quienes luchan contra la **Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA)**.

Con una recaudación de **9.000 euros** destinados íntegramente a la asociación **TeidELA**, esta jornada demostró que la **gastronomía** es un poderoso vehículo de cambio social. Cerca de **300 comensales** disfrutaron lo mejor de la [cocina](#) arrocería canaria y nacional, en un evento que trascendió lo meramente culinario para convertirse en un acto de solidaridad colectiva.



Si llega la ELA,
responde Teidela.

El evento EL ARROZ

El evento, organizado magistralmente por **Mafivinos** y **Molino Roca**, contó con la participación de destacados **chefs** que pusieron su talento al servicio de esta noble causa. Entre los platos más aclamados, el **“Arroz de la luna”** de **Ángel León**, elaborado por **Alan Iglesias**, jefe de cocina de **Aponiente**, y **Edu Torres** de **Molino Roca**, capturó la atención de los asistentes. Este plato, que utiliza **zostera marina**, una planta acuática que produce un grano similar al **arroz**, fue una muestra de innovación y abrió un debate sobre el futuro de la **alimentación sostenible**.

La variedad de arroces fue un verdadero viaje por la geografía y la creatividad gastronómica. Desde el **arroz de costilla de atún rojo con mojo palmero** de **Rafael Cárdenas**, hasta el **arroz negro de carabineros de La Santa con alioli de algas** de **Christian Bolaños**, cada plato fue una oda a la riqueza culinaria de las islas y del resto de España.







Aday Estévez, chef del restaurante **Flamboyán** en Tenerife, representó con orgullo la cocina canaria. Su **arroz de costilla ibérica ahumada, setas y vermut rojo** fue uno de los platos más degustados del evento. Su participación, junto con la de otros chefs locales, destacó la fuerte presencia de la gastronomía canaria en esta jornada, que no solo recaudó fondos para **TeidELA**, sino que también resaltó el compromiso de la comunidad canaria con causas sociales importantes.

Solidaridad y buen humor

El humor y la solidaridad se combinaron gracias a la presencia de **David Guapo** como maestro de ceremonias, quien no solo entretuvo, sino que impulsó la participación en una rifa benéfica, demostrando que la risa y la generosidad son excelentes compañeras de mesa.

El evento **“EL ARROZ”** no solo puso en relieve la **excelencia culinaria de Canarias**, sino que también subrayó el poder de la comunidad gastronómica para unirse por causas que trascienden la cocina. La **ELA**, una enfermedad que desafía tanto a quienes la padecen como a toda la sociedad, encontró en esta jornada un aliado inesperado en forma de **granos de arroz** y solidaridad.

EL ARROZ

16 de septiembre

IBEROSTAR HERITAGE
GRAND MENCEY

LOS MEJORES ARROCEROS DE CANARIAS
UNIDOS POR UNA CAUSA

Organiza:



Colabora:



La colaboración de empresas como **Binter**, **Grupo Jesús Rodríguez** y **Dorada Especial**, entre otras, demostró que cuando el sector

privado se alinea con causas sociales, el impacto puede ser significativo. Este modelo de evento podría sentar un precedente para futuras iniciativas que combinen la **pasión por la gastronomía** con la **responsabilidad social**.

En un mundo donde la **gastronomía** a menudo se [asocia](#) con el lujo y la exclusividad, **“EL ARROZ”** ha recordado a todos los presentes que la verdadera esencia de la cocina reside en su capacidad para **unir, consolar** y, en este caso, **ofrecer esperanza**. Cada grano de arroz servido en esta jornada llevaba consigo no solo el sabor de la tierra canaria, sino también la promesa de un futuro mejor para quienes luchan contra la **ELA**.









Mientras los comensales se deleitaban con los aromas y sabores de los diversos arroces, también estaban sembrando las semillas de la esperanza para aquellos afectados por la **ELA en Canarias**. **TeidELA**, la asociación beneficiaria de esta iniciativa, podrá ahora continuar su vital labor de apoyo e investigación con renovado vigor.

Canarias Grita... por la Octava Isla: Un encuentro de integración que une culturas

El próximo 5 de octubre de 2024, el **Centro Hípico El Molino en Tegueste** será el escenario de **Canarias Grita... por la Octava**

Isla, un encuentro de gran magnitud que busca integrar a la comunidad **canario-venezolana**.



Bárbara González Gil, destacada experta en **gastronomía** con profundas raíces en **Canarias y Venezuela**, ha sido la **fuerza creativa** detrás de “**Canarias Grita por la Octava Isla**”. Nacida en Canarias y habiendo pasado su infancia en **Venezuela**, Bárbara ha dedicado su carrera a **promover y preservar** la

cultura de ambas regiones.

Su amor inquebrantable por estas tierras la ha llevado a **crear un evento concebido** como una **celebración cultural y una plataforma para unir a las comunidades** y ofrecer un apoyo **tangible a Venezuela** en un momento de extrema necesidad.



“Este encuentro es un puente entre Canarias y Venezuela, una forma de demostrar que nuestras culturas y luchas están intrínsecamente conectadas. Cada plato, cada canción, cada gesto solidario es un paso hacia un cambio real en la vida de quienes más lo necesitan”.

Bárbara González Gil

Elena López, presidenta del Instituto de Gastronomía y Alimentación Sostenible (IGAS), entidad organizadora del evento, subraya la importancia de esta iniciativa: “‘Canarias Grita por la Octava Isla’ celebra los lazos históricos entre Canarias y Venezuela, y va más allá de un simple homenaje gastronómico.



Es un **acto de apoyo y solidaridad** hacia los **venezolanos y canario-venezolanos** que enfrentan dificultades. Parte de los fondos recaudados se destinarán directamente a brindar asistencia a quienes más lo necesitan. **“Este evento es nuestra**

manera de mostrar que, unidos, podemos marcar una diferencia significativa”.

Recaudación de Fondos

Uno de los principales objetivos de **Canarias Grita** es recaudar **fondos para una ONG que ofrece ayuda humanitaria a los venezolanos en Canarias**. Un porcentaje de las ventas de productos artesanales y la totalidad de lo recaudado en la **Gran Cena de Hermanamiento**, se destinarán a apoyar a organizaciones que [trabajan](#) incansablemente para **brindar asistencia y mejorar la calidad de vida de los venezolanos en situaciones difíciles**. Esta iniciativa refuerza los lazos de solidaridad entre **Canarias y Venezuela**, canalizando recursos para una causa vital.

Actividades Principales

Acto simbólico de hermanamiento y Gran Cena: En un acto de hermanamiento entre **Canarias y Venezuela**, se firmará un manifiesto de **solidaridad y compromiso** mutuo, simbolizando la unión histórica. La **cena central** servirá para **recaudar fondos esenciales para la asistencia humanitaria**.



Asado Negro



Asado de cochino negro con piña y jengibre

Música y Cultura:

Presentaciones **culturales y musicales** celebrarán las raíces compartidas entre **Canarias y Venezuela**, creando un ambiente de **hermandad y resistencia pacífica**. Actuaciones musicales, danza y exhibiciones, reflejarán la identidad **cultural de ambas regiones**.

Stands de artesanías y productos locales:

Los asistentes podrán disfrutar de una [exhibición](#) de piezas artesanales que reflejan la **riqueza cultural de Canarias y Venezuela**, junto con una selección de productos típicos de ambas regiones.

Gastronomía y Vinos:

Los stands gastronómicos ofrecerán tapas tradicionales de Canarias, Venezuela y Latinoamérica, acompañadas de vinos canarios y cócteles tropicales. Un porcentaje de las ventas será destinado a la ONG beneficiaria del evento, asegurando que cada compra contribuya directamente a la causa.

El evento, organizado por el Instituto de Gastronomía y Alimentación Sostenible (IGAS) y que cuenta con la valiosa [colaboración](#) de la Mesa de la Gastronomía Tenerife Nordeste, el Centro de Iniciativas Turísticas del Nordeste, la Asociación Gastronómica Cielo Mar y Tierra, y el medio especializado Canariasgourmet!, no solo tiene como objetivo la recaudación de fondos, sino que también busca fortalecer la unión entre la diáspora venezolana y la comunidad canaria.

Canarias Grita... por la Octava Isla es un espacio de expresión cultural y solidaridad que busca fortalecer los lazos históricos y afectivos entre Canarias y Venezuela. A través de actividades culturales, gastronómicas y artísticas, este evento celebra la unión entre ambas comunidades, destacando el apoyo y la cercanía que siempre ha existido entre los canarios y los venezolanos, especialmente aquellos en el exilio. Más allá de las fronteras, este encuentro refuerza la conexión y el compromiso compartido de ambas regiones en momentos de necesidad.

Web del evento: www.canariasgrita.com

Un Chef Canario Conquista el

Olimpo de la Paella Valenciana: Aday Martín, el Segundo Mejor del Mundo

La **gastronomía española** tiene en la **paella** uno de sus estandartes más representativos, y dentro de ese universo, la **paella valenciana** destaca como la receta más emblemática. Sin embargo, el reciente logro de **un chef canario** en el **63º Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca** ha generado titulares en todo el mundo. **El chef Aday Martín**, del **Restaurant Atlantis** en Santa Cruz de Tenerife, ha desafiado las expectativas al conquistar el segundo lugar en una competición que reúne a los mejores paelleros del planeta.

Un Triunfo Histórico para Canarias

El Concurso Internacional de Paella Valenciana, conocido como el **campeonato mundial de la paella**, celebró su 63ª edición este domingo, con la participación de cuarenta **chefs** provenientes de doce países. **Aday Martín** fue el único representante **canario** en esta prestigiosa competencia, y su interpretación de la paella no solo captó la atención de los jueces, sino que le valió un **premio de 1.500 euros** y el reconocimiento como **la segunda mejor paella del mundo**.

Este logro, lejos de ser un triunfo aislado, refleja el nivel de excelencia que la **gastronomía canaria** ha alcanzado en los últimos años. La capacidad de Martín para fusionar las técnicas tradicionales valencianas con los **sabores isleños** ha cautivado a los **críticos gastronómicos** y al público en general.

La Fuerte Competencia Internacional

El certamen de Sueca, considerado por muchos como las

“olimpiadas de la paella”, contó con la presencia de destacados cocineros, entre ellos los [ganadores](#) del primer premio: **Paco Rodríguez y Rafael Climent** del **Restaurante Miguel y Juani**, ubicado en L’Alcúdia, Valencia. Este restaurante familiar, con una trayectoria impresionante, se llevó el título de **“mejor paella del mundo”** y un premio de **2.500 euros**. El podio lo completó el **Socarrat Restaurante**, de Buenos Aires, Argentina, destacando la proyección global de este plato tan arraigado en la **tradición española**.



Paco Rodríguez y Rafael Climent del Restaurante Miguel y Juani, ubicado en L’Alcúdia, Valencia

La Relevancia del Éxito de Aday Martín

El reconocimiento obtenido por **un chef canario**, no solo marca un hito personal en lo que respecta a **Aday Martín**, sino que coloca a la **gastronomía de Canarias** en el mapa mundial de la **alta cocina**. Este logro resalta la **diversidad culinaria** de

España y cómo las islas, con su rica tradición gastronómica, pueden rivalizar con las regiones más reconocidas del país. Además, **el Restaurant Atlantis** ha ganado visibilidad internacional, consolidándose como un **destino gastronómico imprescindible** para los amantes de **la paella**.



Loa Arroces de Adán Martín





Los arroces de Adán Martín

La victoria de **Aday Martín** también abre el debate sobre las posibilidades de reinterpretar los platos tradicionales sin perder su esencia. Su **paella**, una [combinación](#) única de **ingredientes** locales y técnicas clásicas, es un reflejo de la

innovación culinaria que respeta las raíces culturales.

Un Futuro Brillante para la Gastronomía Canaria

El impacto de este reconocimiento no se limitará al **Restaurant Atlantis**. La atención mediática y el prestigio internacional atraerán a más **gourmets** a las **Islas Canarias**, posicionando a la región como un referente no solo en paellas, sino en **gastronomía** de alto nivel. Como consecuencia, se espera que más chefs locales sigan el ejemplo de Martín, apostando por **fusionar tradición e innovación** para destacar en la escena mundial.



El reconocimiento obtenido por un chef canario, no solo marca un hito personal en lo que respecta a Aday Martín

El chef Aday Martín ha demostrado que la **excelencia culinaria** puede trascender fronteras y que, en manos expertas, cualquier rincón de **España** puede ofrecer las mejores versiones de sus **platos** más icónicos. Su éxito subraya que **la gastronomía**

española es universal, y que incluso en **Canarias**, lejos de Valencia, se puede encontrar una paella que compita a nivel mundial.

Nielsen hace de la trufa blanca un menú divino

Los romanos creían que las trufas provenían de los rayos y sobrecoídos por este fulgurante fenómeno las consideraban un regalo enviado por los dioses.

Antes, los antiguos egipcios ya las **comían** y los druidas celtas las incluían como **ingrediente** en aquellas **marmitas** donde elaboraban sus pócimas, [fascinados](#) por el hecho de que brotaran del interior de un círculo mágico de **tierra quemada**, entre las raíces de sus **árboles sagrados**. La civilización griega también las elevó a la categoría de exquisitez, a categoría hedonística. Hasta organizaban **concursos gastronómicos** con ellas.

Lo cierto es que a lo largo de los tiempos se ha heredado la creencia de que poseen propiedades ocultas, envueltas en la aureola de **producto afrodisíaco** y por tanto **pecaminoso**. Quizá por esto, además de por su inquietante **color negro**, sus formas irregulares, el hecho de habitar en el demoniaco interior de la tierra y asociadas a los bosques, lugares donde habitaban brujas y hechiceros, fueron prohibidas por la Iglesia durante la Edad Media.



La decadencia impuesta por el dogma católico -castigando los placeres mundanos en el nombre de Dios- enterró la trufa, si bien siempre han existido privilegios sociales, esa especie de bula que explica por qué en los banquetes y festines de reyes y príncipes nunca dejaron de tener un asiento preferente.

Pero llegaría la época del Renacimiento, del Humanismo, y con ella **la trufa** proyectó su aroma más allá de las **cocinas** de la realeza y democratizó su consumo, impulsada por la aparición en la Edad Moderna de una nueva clase, la burguesía, que por mimetismo la incorporó a su **mesa** como símbolo de riqueza y ostentación. Pero aún así seguía abierto al debate entre quienes la consideraban un **desecho de la naturaleza** y quienes la elevaban al podio de las **delicatessen**.



Estos **hongos** vuelven locos a los jabalíes -si bien ahora se utiliza **el olfato** de los perros para descubrirlos- como también cautivan a los seres humanos, que los consideran un **bocado sibarita**, sinónimo de **exclusividad y adornados** por un halo de lujo que se relaciona con **los restaurantes de alta cocina**, porque su popularización es algo más bien reciente. De hecho no forma parte de esos **sabores** que podamos asociar a nuestra niñez, a los primeros recuerdos, a la **memoria gustativa**.

No obstante, de un tiempo a esta parte se ha colado en la escena un falaz **simulacro culinario**, un **aceite de trufa** que desmerece tal nombre y que no es más que un producto industrial impregnado con aromas de laboratorio que se hace pasar por **lujo embotellado**, aderezando **pizzas trufadas** y otros **platos de comida rápida** que inducen a la confusión de esos clientes que cuando acuden a los **restaurantes** y prueban la verdadera **trufa** echan de menos aquella Intensidad mentirosa y artificial.



Pero volviendo a la buena mesa, ¿no será

que el secreto de la trufa está en que más que alimentarnos lo que realmente consigue es seducirnos? Pues quizá sea así.

En este sentido, **Danny Nielsen** es un magnífico seductor. El **chef del restaurante** que lleva su nombre, ubicado en el **Callejón del Combate** de la capital santacrucera, se ha convertido, cual si fuera el clásico Petronio, en árbitro de la elegancia y el buen gusto.

La trufa es una de sus pasiones confesables; la considera un manjar único y la trabaja estacionalmente, respetando sus épocas. Basta ver cómo la frota con mimo en el rallador, con cierto aire ceremonial, mientras el hongo va resbalando en finísimas lascas por efecto de una sublime gravedad hacia su preciso lugar en el plato.

De esta **joya culinaria**, el chef destaca su [sutileza](#) en combinación con **pastas o risottos**, también con **quesos**, composiciones donde **la trufa blanca**, de paladar más suave que su hermana negra, acompaña en lugar de protagonizar, desprendiendo un **aroma** parecido a la **malta tostada** y sabores similares a **frutos secos** como **nueces o avellanas**.

Uno de sus **deliciosos menús** semanales -ejemplos constantes de brillante desempeño profesional- brinda una secuencia que abren **las Zamburiñas** al horno con **alioli de ajos asados**, casi **mantequilla** y de un gusto que se mueve entre lo **asado**, toques **caramelizados** y **ahumados**, más el golpe del **brote de cilantro** y el fondo de un **sabroso jugo**.



Tamara se acerca con maneras a la mesa y descorcha un **Rajadero**, excelente blanco de la **bodega Altos de Chipude**, 85% uva **Forastera Gomera** y 15% **Listán Blanco**, que desde el **primer sorbo** regala **aires frutales** y su **alma volcánica**. Pilar recibe a clientes con una sonrisa de buena anfitriona y los acomoda en una mesa cercana a la **cocina abierta**, señal de transparencia.

Haciendo gala de técnica y conocimiento, de un formidable espíritu ecléctico, **el chef** rinde tributo a la **cocina italiana** montando unos **Tagliatelle con bogavante**, **salsa de pecorino** y **trufa de verano**. La **pasta**, de **factura artesanal** y hábilmente

elaborada, se asocia al **queso de oveja**, que suma su **punto aromático**, algo **salado y picante**, ofreciendo una **base sazonada con cebollino, sal y pimienta** que acoge la magnífica complejidad de la **trufa blanca**, distribuida sobre los **tagliatelle** y envolviéndolos en su fragancia.



El **tercer plato** afirma la universalidad de **Nielsen** quien versiona un **Tonkatsu de ternera con salsa Satay**, carne empanada al estilo japonés con una salsa de cacahuetes de origen asiático, jugoso y armonizado conjunto.



No resulta sencillo elegir postre entre Quesos curados con miel de trufa o Tiramisú con crema de limoncello. Una moneda al aire.

Acaso embriagado aún por tan **cautivador** menú me pregunto ensimismado ante una **taza de café** por qué razón un **restaurante** con las hechuras de **Nielsen** no figura en ese firmamento donde lucen **soles y estrellas**... Bueno, doctores tiene la Iglesia.

El Chile Verde Celebra la Independencia de México con un Festín de Sabores Auténticos

El Chile Verde Celebra cada 15 de septiembre, con el corazón de México latiendo con más fuerza. Este día no solo marca el inicio de la lucha por la independencia, sino también una celebración vibrante llena de colores, música y, por supuesto, sabores únicos que narran la historia de una rica **herencia culinaria**. En Tenerife, **Romina Sánchez y su equipo** se prepara para conmemorar esta fecha especial con una propuesta gastronómica que promete trasladar a sus **comensales** directamente a las bulliciosas calles de **Ciudad de México**.

El Chile Verde Celebra con un clásico...Mole poblano

El **Grito de Dolores**, que en 1810 dio inicio a la gesta independentista, sigue vivo en cada plato que se sirve en estas festividades. Este año, **El Chile Verde** ha decidido rendir homenaje a esta tradición con un platillo que encapsula la esencia misma de la **gastronomía mexicana**: el **Mole en Taco**.



El mole, una salsa compleja y sofisticada con más de 20 ingredientes, es un verdadero testimonio de la profundidad y riqueza de la **cocina mexicana**. Para esta ocasión tan significativa, el equipo de **Romina Sánchez** ha diseñado una versión inolvidable. Su mole, elaborado con una [mezcla secreta](#) de **chiles, chocolate, especias y frutos secos**, se servirá en la calidez de una **tortilla de maíz** recién hecha.

“El mole es mucho más que una salsa; es una historia en cada bocado”, comenta Romina. “Cada ingrediente representa un capítulo de la rica narrativa culinaria de México. Al servirlo en taco, lo hacemos accesible y cercano, permitiendo que nuestros comensales experimenten esta complejidad de sabores en un formato familiar y querido”.

El proceso de preparación del mole es casi ceremonial, requiriendo paciencia y dedicación. Comienza con el tostado de los chiles y las especias, seguido de una lenta cocción que puede durar horas. “Es un proceso meditativo”, añade Romina. “Cada movimiento de la cuchara es un acto de amor hacia nuestra herencia”.



“Mole en Taco” pollo desmenuzado acompañado del más rico mole poblano

Pero la oferta de **El Chile Verde** no termina con el mole. Para complementar este plato estrella, los comensales podrán disfrutar de una selección de **salsas caseras**, desde el clásico **pico de gallo** hasta una **salsa de habanero** para los más atrevidos. Y, por supuesto, no puede faltar la bebida nacional por excelencia: **Las Jarras de margarita**, elaborado con tequila premium y un toque de chile en polvo en el borde del vaso, para darle ese toque picante tan característico.

Sabores de México en Tenerife

La **celebración de la independencia** en **El Chile Verde** promete ser una experiencia multisensorial. El local se vestirá con los vibrantes colores de la bandera mexicana, mientras el

sonido de los acordes de mariachi llenará el aire,
transportando a los comensales a las bulliciosas plazas de
Guadalajara.



Romina Sánchez con el sabores de México de mucha tradición
Este domingo, **El Chile Verde** invita a todos los amantes de la buena comida a unirse a esta **fiesta de sabores auténticos**. “Queremos que nuestros clientes sientan que están en México, aunque sea por unas horas”, concluye Romina. “Nuestro objetivo es ofrecer los **tacos más auténticos** de Tenerife, y creemos que, con este mole en taco, estamos llevando esa autenticidad a un nuevo nivel”.



Todo el equipo del Chile Verde acompañados de los más reconocidos periodistas gastronómico de Tenerife

Para quienes buscan una experiencia culinaria que va más allá de lo convencional, sumergiéndose en la riqueza de la **cultura mexicana** a través de sus sabores más icónicos, **El Chile Verde celebra** este 15 de septiembre esta fecha tan especial para los mexicanos, lo que lo convierte en destino obligado para quienes disfrutan de la cocina mexicana con tradición. **Romina Sánchez** y su equipo están listos para demostrar por qué son considerados los maestros del taco en la isla, ofreciendo un auténtico pedacito de México en cada bocado.

¡Viva México! ¡Viva la independencia! Y sobre todo, ¡viva la buena comida!

Reservas: 634 185 918 Puerto de La Cruz

Tenerife Deslumbra en el Basque Culinary Center: Un Viaje Gastronómico de 360 Grados

En una noche mágica que quedará grabada en la memoria gastronómica de Donostia-San Sebastián, Tenerife desplegó todo su esplendor culinario en el prestigioso Basque Culinary Center. El evento “Tenerife en 360º” no fue solo una cena; fue un viaje sensorial que transportó a los comensales a las cálidas costas y fértiles campos de la isla canaria.

Tenerife Deslumbra, desde el primer momento, los asistentes se vieron envueltos en una atmósfera única. Imaginen el aroma del océano Atlántico mezclándose con las fragancias de los plátanos maduros y el tradicional **mojo picón. Así fue como los sesenta afortunados profesionales de la gastronomía y la comunicación fueron recibidos en esta [velada irrepetible](#). Los chefs tinerfeños, verdaderos embajadores de su tierra,**

tejieron con sus manos expertas un tapiz de sabores que iba más allá de lo culinario: era una **declaración de amor** a su isla.

El **menú**, estructurado en diez actos como una obra de teatro **gastronómica**, fue una verdadera **sinfonía de contrastes y armonías**. Todo comenzó con los **Panes artesanos de Mario Bakes con contrastes relevantes de la isla**, creación del chef Mario Torres, una oda a la tradición panadera de Tenerife que hizo que más de uno cerrara los ojos para saborear mejor cada bocado. A continuación, el **chef Jesús Camacho** nos sumergió en el Atlántico con su plato Tropicales y mar, donde las **frutas exóticas de Tenerife** bailaban en el plato con los **frutos del océano**, mostrando la diversidad de los productos locales.













Sin embargo, el **momento cumbre** de la noche llegó con la **Armonía de Túnidos Atlánticos**, preparada por el **chef Jesús Marrero**. Cada bocado era como una zambullida en las cristalinas aguas que rodean la **isla**, con el atún como protagonista indiscutible. Su preparación, realizada con un

respeto y una maestría impecable, arrancó **suspiros de placer** entre los comensales, sellando el carácter único de la experiencia.



Tenerife Deslumbra como Referente Gastronómico

Este evento no solo fue un **festín para el paladar**, sino también una clara **declaración de intenciones**. Lope Afonso, **vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife**, lo dejó claro: “**Tenerife** es un destino líder y de vanguardia a nivel **gastronómico**, donde prima nuestra identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los [productos](#), así como la excelencia del talento de nuestros profesionales”. Sin duda, la velada fue prueba de ello.



Esta colaboración entre **Turismo de Tenerife** y el área de **Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife** refleja una **visión holística** que conecta la **gastronomía con el turismo y el sector primario**. Como destacó **Valentín González**, consejero de **Sector Primario y Bienestar Animal**, el evento fue “un **escaparate** fundamental para mostrar y poner en valor nuestros **productos de kilómetro cero**”.

Innovación y Tradición en un Entorno Privilegiado

El **Basque Culinary Center**, uno de los epicentros de la innovación gastronómica en Europa, no pudo ser un escenario más apropiado para esta demostración del talento isleño. Joxe Mari Aizega, director general del centro, resumió la esencia de la noche: “La **gastronomía de Tenerife** es un verdadero tesoro que merece ser explorado y compartido, no solo por su sabor, sino también por su profunda historia y cultura”.









Cada **plato** fue mucho más que **comida**. Representaba el trabajo de los **agricultores** que cultivan las **papas negras**, el esfuerzo de los pastores que cuidan sus **cabras** para producir los **mejores quesos**, y la destreza de los **pescadores** que salen cada madrugada para traer el **pescado** más fresco. En definitiva, una

verdadera inmersión en la **esencia gastronómica** de **Tenerife**.

Tenerife en 360º: Un Éxito Rotundo

“Tenerife en 360º” fue mucho más que un evento culinario; fue una declaración de amor a una isla que tiene mucho que ofrecer al mundo. **Los sabores auténticos** y emocionantes de Tenerife demostraron que, en ocasiones, los mejores **tesoros gastronómicos** se encuentran en lugares inesperados, como una isla en medio del **Atlántico**.







Tenerife deslumbra de nuevo al final de la noche, cuando los **platos estaban vacíos** y las **copas casi vacías**, quedó una sensación palpable en el aire: la de haber sido parte de algo especial. **Haber viajado a Tenerife** sin moverse de San Sebastián. Este evento despertó un deseo genuino en los asistentes: visitar la isla, sumergirse en su cultura y seguir explorando su fascinante oferta **gastronómica**.

Tenerife no solo conquistó paladares esa noche; también conquistó corazones.

“Aday Martín: El Embajador Canario del Arroz Compite por

La Gloria en Sueca"

Chef Canario, Representará a Canarias en el Concurso Internacional de Paella Valenciana 2024

Aday Martín, El próximo **15 de septiembre de 2024**, el chef canario se enfrentará a un desafío culinario de talla mundial: representar a las **Islas Canarias** en la **63ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca**, uno de los eventos más prestigiosos en el ámbito gastronómico. Por tercer año consecutivo, Martín será el único representante del archipiélago en un certamen que reúne a más de 20 maestros arroceros nacionales e internacionales.

Aday Martín: El Maestro Arrocerero Canario

Nacido en **La Laguna**, con más de dos décadas de experiencia culinaria, Aday Martín es un referente en la cocina de arroces en **Canarias**. Hace diez años, se especializó como **maestro arrocerero**, y desde entonces ha logrado un lugar destacado en el mundo de la **alta cocina española**. Este año competirá bajo la representación del restaurante **Atlantis**, del grupo "La Cuadra del Palmero", portando con orgullo los sabores canarios a un escenario internacional.



Un Concurso con Ingredientes Iguales: La Alquimia Culinaria como Clave

Uno de los aspectos más fascinantes del **Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca** es que todos los chefs participantes reciben exactamente los mismos ingredientes. Esto asegura que el verdadero protagonista sea el [talento](#) de cada **cocinero**. Los ingredientes, que incluyen arroz, aceite de oliva, pollo, conejo, judías verdes, garrofón y otros elementos tradicionales de la **paella valenciana**, son entregados por la organización para garantizar la igualdad de condiciones entre todos los competidores.

Aquí es donde entra en juego la verdadera **alquimia culinaria**. Aunque los productos sean los mismos para todos, lo que marcará la diferencia será la habilidad de cada chef para transformar esos ingredientes en una obra maestra. La técnica, el [control](#) del fuego y el toque personal serán los factores decisivos que determinarán quién se lleva el prestigioso galardón.

El Concurso Internacional de Paella Valenciana: Una Cita con la Historia

El certamen nació en 1961 como parte de las celebraciones del **600 aniversario del Hallazgo de la Virgen María de Sales** en Sueca, y con los años se ha transformado en una de las principales citas gastronómicas de **España**. Desde 1990, el evento abrió sus puertas a participantes internacionales, atrayendo a cocineros de países como Japón, Estados Unidos y varias naciones europeas.



Hoy en día, el **Concurso Internacional de Paella Valenciana** es una plataforma clave para la promoción de la **paella valenciana** en el mundo, y ha sido declarado **Fiesta de Interés Turístico Nacional**. Cada edición es un escaparate para los mejores cocineros de paella, quienes siguen fielmente la receta oficial de Sueca, un estándar de oro en la elaboración de este plato icónico.

Canarias y la Alta Cocina del Arroz

Para **Aday Martín**, participar en este evento es una oportunidad para elevar la visibilidad de la **gastronomía canaria** en el ámbito internacional. Aunque las Islas Canarias son conocidas por su tradición culinaria en platos como las papas arrugadas y el mojo, Martín está decidido a demostrar que los chefs canarios también pueden destacar en la preparación de arroces.



Su presencia en el concurso será un ejemplo de cómo los sabores atlánticos pueden fusionarse con las tradiciones mediterráneas, en una celebración de la diversidad culinaria española.

Una Competencia que Promete Sorpresas

Con los ingredientes ya listos y las reglas del concurso claramente establecidas, **Aday Martín** ultima los detalles de su interpretación de la **paella valenciana**. Tanto en Canarias como en toda España, los amantes de la gastronomía esperan con interés el desenlace de esta edición. Sea cual sea el resultado, el chef lagunero ya ha logrado un importante triunfo: posicionar a **Canarias** en el mapa de la alta cocina internacional.

El próximo 15 de septiembre, todas las miradas estarán puestas

en Sueca, donde Martín buscará conquistar tanto los paladares del jurado como el corazón de los amantes de la paella.

La Flor y Nata de la Gastronomía se une por una Causa Noble: EL ARROZ contra la ELA

El próximo lunes 16 de septiembre, el emblemático **hotel Iberostar Heritage Grand Mencey** se convertirá en el [epicentro](#) de la solidaridad y la **alta cocina**. Bajo el sugerente título “**EL ARROZ**”, este evento único reunirá a los **mejores arroceros de Canarias** y a reconocidos **chefs nacionales** en una jornada benéfica a favor de los enfermos de **Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA)**.

Entre los destacados participantes, se suma **Alan Iglesias**, **jefe de cocina del prestigioso restaurante Aponiente**, galardonado con tres Estrellas Michelin. Su presencia eleva aún más el nivel **gastronómico** de este encuentro solidario, que promete ser un **festín** para los sentidos.



Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey

Un staff de cocineros de primer orden

El elenco de chefs invitados es impresionante: desde **Juanjo López de la Tasquita de Enfrente en Madrid**, hasta **Edu Torres**, maestro arrocero de **Molino Roca**, pasando por **Carlos Ponce de Cocoa Patacona en Valencia** y **César Marquiegui de las Brigadas Marquieguistas en Alicante**. Además, contaremos con la participación de **Facundo Rodríguez de CUICK (Barcelona)**, **Alex del Vicio**, conocido 'friegapaellas' valenciano, y el popular youtuber gastronómico **Sezar Blue**.



César Marquiegui, de Brigadas Marquieguistas (Alicante)



Alex del Vicio



Carlos Ponce, chef ejecutivo de Cocoa Patacona (Valencia)



Edu Torres, quinta generación de maestros arroceros de Molino Roca



Chef Facundo Rodríguez, de CUIK



Alan Iglesias, jefe de cocina del restaurante Aponiente



Juanjo López, chef y propietario de La Tasquita de Enfrente



Sezar Blue, youtuber español

Los mejores **arroceros de Canarias** no se quedan atrás. **Rafael Cárdenas de Càmbate, Alejandro Quintero del Heritage Grand Mencey, Aday Estévez de Flamboyán, Ruymán González de El Refectorio del Perchel, y Jerome Albornoz del restaurante El Mirador**, entre otros, deleitarán a los asistentes con sus creaciones arroceras.



Chef Rafael Cárdenas del rest. Cambate



Der: El Chef Aday Estevez
Rest. Flamboyen



Chef Ruyman González rest. El Refectorio del Perchel

El evento, que se desarrollará de 13:30 a 17:00 horas, está dirigido principalmente al gremio de la **restauración y hostelería**. Los asistentes, mediante invitación personal, realizarán una aportación mínima de 20 euros, que irá íntegramente destinada a la asociación **TeidELA**, única entidad en Canarias que trabaja para mejorar la calidad de vida de las **personas afectadas por ELA** y sus familias.

Para añadir una nota de humor a esta noble causa, el reconocido monologuista David Guapo ejercerá como maestro de ceremonias, prometiendo risas y buen ambiente entre plato y plato.

Esta iniciativa no solo busca recaudar fondos para la **investigación y apoyo a pacientes con ELA**, sino también concienciar sobre esta enfermedad **neurodegenerativa** que afecta a miles de personas en todo el mundo. Cada grano de **arroz** servido durante esta jornada será un paso más hacia la esperanza para quienes luchan **contra el ELA**.



Protagonista...El Arroz

El evento “**EL ARROZ**” es una muestra perfecta de cómo la **gastronomía** puede ser un poderoso vehículo para la **solidaridad**. Uniendo **tradición**, **innovación** y compromiso social, esta jornada promete ser un hito en el **calendario gastronómico** y solidario de Canarias.

El evento está organizado e impulsado por **Mafivinos**, **Molino Roca** y **TeidELA** y cuenta con el apoyo de colaboradores que, cada uno en su campo, aporta su grano de arena a esta acción solidaria. Estos son: **Iberostar Heritage Grand Mencey**, **Binter**, **Grupo Jesús Rodríguez**, **Canaryfoodies**, **Disa**, **Dorada Especial**,

Garcima, Nicomedes, Gorostiza Photography, Juana la Cubana, Tinglaos.

Detalles del Evento:

Fecha: 16 de septiembre

Hora: 13.30-17 h

Lugar: Iberostar Heritage Grand Mencey (Calle José Naveiras, 38. S/C de Tenerife)

Entrada: donativo mínimo de 20€

El Sol de El Lajar de Bello ya brilla en el Golf Las Américas

Esta es la historia de un viaje que rememora épocas pasadas, los tiempos de aquellos desplazamientos humanos, migraciones interiores desde las zonas de medianías hacia la costa en busca de El Dorado que ya anunciaba el incipiente turismo que aterrizaba encandilado por ese paradisíaco sur.

En este episodio, el éxodo es reciente y ha partido desde el **barrio aronero de La Camella**, después de una historia de 14 años y dejando atrás la **cada vez menos transitada, por antigua y fuera de las nuevas rutas Carretera General**, también las huellas de unos **conos volcánicos** ya apagados o las tierras de labor tristemente abandonadas para sumergirse, autopista hacia

abajo, en ese microcosmos llamado Las Américas.

Exilio

Este ha sido un **'exilio' ingrato** que ha durado unos cuantos meses de calendario, pero que se ha sentido muy adentro, como **toda una vida**, cuajado de sinsabores y bañado en lágrimas, pero afortunadamente aderezado con puñados de ilusión y duro trabajo, hasta que por fin el **restaurante El Lajar de Bello** ya cuenta con nuevo local, luciendo flamante casa en el corazón de la moderna **Arona** y al abrigo de la apacible calle **Landa Golf número 1**, junto al **Hotel Green Garden Resort**, guiado por el brillo de su Sol Repsol.





El tiempo parece ahora detenido y sin mirar atrás, acaso para no acabar convertido en una inanimada estatua de sal, el **chef Alejandro Bello** presume en voz alta de contar con el **mejor equipo humano y profesional**, un grupo de hombres y mujeres que ha seguido fiel a un **proyecto gastronómico** y vital.

Y aunque en apariencia los espacios puedan reproducirse hasta el mínimo detalle -la inteligencia artificial parece haber llegado para copiarlo todo- es lo [emocional](#) el factor diferencial que mantiene vivos los **valores verdaderamente inimitables**: una filosofía de trabajo en **cocina aderezada** con un cuidado estilo en sala, fundamentos propios e irrenunciables, sostenidos por el rincón de la memoria: **la poderosa razón de la identidad**.

Con todo, Alejandro Bello no se deja seducir por ilusiones y armado de sensatez, abierto a su clientela nacional

de siempre y al visitante que ahora es vecino, anuncia que El Lajar de Bello mantiene la carta y también los precios.

Entre otros platos, el gazpacho de mango; la particular ensaladilla de papa antigua de Tenerife; la burrata de Gran Canaria ahumada con compota de tomates asados; ensalada de kata de tomates ecológicos y aguacate de Tenerife; una trilogía de túnidos canarios (tartare, escabeche, tataki); la gamba canaria al natural con majado de caña santa, musgo y códium; el steak tartare de solomillo 'à l'ancienne'; el rejo de pulpo a la brasa con roto de papas antiguas, mojo artesanal y nuestro vinagre macho; el lomo de vieja con crema de rancho canario y mojo verde; o la paletilla de cordero lechal a 65º y terminado al horno durante 16 horas.



Sopa de Chocolate Blanco



Nuestra Ensaladilla



El Lajar de Bello

A estos platos se añaden creaciones que son producto del [desempeño profesional](#), Ensalada de jareas, lapas, burgados y papa antigua con vinagre macho; la tortilla líquida con papa

negra, yema y trufa melanosporum; el croissant de atún rojo y ensalada coleslow, la vieira sobre escacho de aguacate de Tenerife y chutney de vegetales; la lasagna «Alejandro» de carne de cabra, queso 'media flor' y bechamel de cabra; la gran lubina atlántica Aquanaria con salsa de naranja y endivia asada o el arroz caldoso de bogavante, además de elaborados postres, una ponderada carta de vinos y el agasajo de los cócteles.

Ya han marchado los primeros servicios y las puertas de El Lajar de Bello están abiertas de par en par, de lunes a sábado entre las 13:00 y las 22:30 horas, con servicio telefónico de atención al público en el Telf: 922 690 416.

La brecha de profesionalismo en el Marketing Digital Gastronómico

En el [marketing digital gastronómico](#), se viene evidenciado una preocupante tendencia: la proliferación de “expertos” autoproclamados con **formación superficial** que están manejando las **estrategias de comunicación de marcas y establecimientos gastronómicos**.

Este fenómeno no solo diluye la calidad del contenido en redes sociales, también pone en riesgo la integridad y el potencial de crecimiento de las marcas en

el sector.

El espejismo de la facilidad digital

La accesibilidad de las **plataformas de redes sociales** ha creado la ilusión de que cualquiera puede convertirse en un **experto en marketing digital** con solo un [conocimiento básico](#) de estas herramientas. Cursos **cortos y tutoriales** en línea, aunque valiosos para una comprensión inicial, a menudo se toman erróneamente como una formación completa en **estrategias de marketing y branding**.



El 70% de los responsables de redes sociales en restaurantes carecen de formación formal en marketing o publicidad

El panorama actual del **marketing digital** en el sector **gastronómico** revela una serie de **estadísticas alarmantes** que ponen de manifiesto una preocupante falta de **profesionalismo**. Un estudio reciente ha revelado que **el 70% de los responsables de redes sociales en restaurantes carecen de formación formal en marketing o publicidad**, mientras que solo el **25% de los establecimientos gastronómicos invierten en profesionales con**

experiencia en branding y estrategia de marca. Estas cifras son un reflejo de una tendencia generalizada a subestimar la complejidad y la importancia del marketing digital en la industria.

Las consecuencias de esta falta de profesionalismo son múltiples y profundas. En primer lugar, se observa una proliferación de estrategias superficiales que, al carecer de una comprensión profunda de los principios de marketing, tienden a ser reactivas y desprovistas de una visión a largo plazo.

Esto se traduce en campañas que pueden generar **un impacto inmediato** pero que fallan en **construir una presencia digital sostenible y coherente.** Además, la falta de conocimiento en **branding** resulta en una **comunicación de marca inconsistente**, con mensajes que a menudo **contradicen o diluyen la identidad del establecimiento**, confundiendo a los clientes potenciales y erosionando la lealtad de los existentes.



El desconocimiento de técnicas avanzadas de SEO, SEM y marketing de contenidos limita significativamente el alcance potencial de las campañas

Otro aspecto crítico es la interpretación errónea de las **métricas de rendimiento**. Sin la capacidad de **analizar datos correctamente**, muchas decisiones se basan en **interpretaciones superficiales o equivocadas de las estadísticas**, llevando a ajustes estratégicos que pueden ser contraproducentes.

Esta falta de **análisis profundo** también conduce a oportunidades perdidas, ya que **el desconocimiento de técnicas avanzadas de SEO, SEM y marketing de contenidos limita significativamente el alcance potencial de las campañas**, dejando a muchos establecimientos invisibles en un **mar de competencia digital**.

Quizás lo más preocupante sea el **riesgo reputacional** que conlleva esta falta de **profesionalismo**. En la era de las **redes sociales**, donde una crisis puede **estallar y viralizarse** en cuestión de minutos, los **errores en la gestión de la comunicación** o en la respuesta a **situaciones críticas** pueden dañar seriamente la **reputación de un establecimiento**.



La falta de experiencia en manejo de

crisis y comunicación estratégica deja a muchos restaurantes vulnerables frente a potenciales controversias o feedback negativo, pudiendo resultar en daños a largo plazo para su imagen y, por ende, su negocio.

En conjunto, estas consecuencias subrayan la urgente necesidad de **profesionalizar el enfoque del marketing digital en el sector gastronómico**, reconociendo que, en el competitivo panorama actual, una **presencia online** gestionada con experticia no es un lujo, sino una necesidad fundamental para el éxito y la sostenibilidad del negocio.

El valor del profesionalismo en Marketing Digital

Invertir en profesionales cualificados o en la formación adecuada del personal existente puede marcar una diferencia significativa:

Estrategia Holística: Profesionales con formación adecuada pueden desarrollar estrategias que integren todos los aspectos del **marketing digital**, desde **SEO** hasta publicidad pagada y gestión de reputación online.

Narrativa de Marca Coherente: Expertos en branding pueden crear una narrativa consistente que resuene con el público objetivo y diferencie al establecimiento de la competencia.

Análisis de Datos Avanzado: La capacidad de interpretar datos complejos permite **ajustes estratégicos** basados en **insights reales** del comportamiento del consumidor.

Innovación en Contenido: Profesionales creativos con formación en publicidad pueden generar contenido que no solo sea visualmente atractivo, sino también estratégicamente efectivo.

Gestión de Crisis Efectiva: La experiencia en **relaciones públicas y comunicación corporativa** es crucial para navegar situaciones delicadas que puedan surgir en las **redes sociales**.

Hacia un futuro más profesional

Para elevar el nivel del **marketing digital** en el **sector gastronómico**, es imperativo adoptar un enfoque **multifacético y estratégico**. En primer lugar, la inversión en formación continua se presenta como un pilar fundamental, estableciendo **programas de capacitación** rigurosos y actualizados para el personal encargado de la presencia digital.

Estos programas no solo deben abordar las **últimas tendencias y herramientas tecnológicas**, sino también profundizar en los principios fundamentales del **marketing y la comunicación**. Paralelamente, la colaboración con expertos externos, ya sea a través de la contratación de **agencias especializadas o consultores con experiencia probada en marketing gastronómico**, puede aportar una perspectiva fresca y **conocimientos especializados** que complementen los esfuerzos internos.



Para elevar el nivel del marketing digital en el sector gastronómico, es imperativo adoptar un enfoque multifacético y estratégico

Es crucial reconocer que el **marketing digital** efectivo trasciende las meras habilidades técnicas; requiere una comprensión profunda de la psicología del consumidor, las tendencias del mercado y la capacidad de anticipar y adaptarse a los cambios en el comportamiento del público objetivo. Esta valoración de la experiencia y el conocimiento profundo del sector debe ser una prioridad en la selección y desarrollo del equipo de marketing.

Finalmente, para maximizar su impacto, el **marketing digital** no debe ser tratado como un componente aislado, sino como una parte integral de la estrategia global del negocio. Esto implica asegurar que todas las iniciativas digitales estén

perfectamente alineadas con los objetivos generales del establecimiento y la visión de la marca, creando una sinergia que potencie tanto la presencia online como la experiencia offline del cliente.

Solo a través de este enfoque profesional, los establecimientos gastronómicos podrán destacar en un panorama digital cada vez más saturado y competitivo, construyendo una presencia online que no solo atraiga, sino que también retenga y fidelice a su audiencia.

La profesionalización del **marketing digital** en el sector gastronómico no es un lujo, sino una necesidad imperativa. En un mercado cada vez más competitivo, la diferencia entre el éxito y el fracaso a menudo radica en la calidad de la estrategia de marketing digital.

Los establecimientos que reconozcan la importancia de invertir en profesionales cualificados o en la formación adecuada de su personal no solo sobrevivirán, sino que prosperarán en el cambiante panorama digital.