

“Re Descubrir”: la campaña del ICCA que convierte Agrocanarias en una experiencia sensorial

[@GobdeCanarias](#)

“Re Descubrir”: la nueva mirada del Gobierno de Canarias hacia los sabores del territorio

Una campaña del [ICCA](#) que transforma los Concursos Agrocanarias en una experiencia emocional y sensorial

Redescubrir no es volver atrás. Es mirar con otros ojos aquello que siempre ha estado delante de nosotros: el aroma del aceite joven, el eco salino que deja la brisa atlántica en las sales marinas, la textura viva de un queso que huele a pasto y volcanes. Con esa premisa nace **“Re Descubrir”**, la nueva campaña del Instituto [Canario de Calidad Agroalimentaria \(ICCA\)](#) para poner en valor los Concursos Agrocanarias y, sobre todo, el alma de quienes dan forma a los productos que definen el paisaje gustativo del Archipiélago.



Canarias sabe
PREMIOS CANARIOS DE CALIDAD Y TRADICIÓN



2026

CONCURSOS AGROCANARIAS

La iniciativa, impulsada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, se despliega en redes sociales con un mensaje tan claro como inspirador: participar en los certámenes es también celebrar el vínculo entre el territorio y su gente. Detrás de cada botella, cada corte o cada cristal de sal, late una historia de oficio y de identidad.

Un viaje por los sentidos y las islas

El director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explica que la campaña pretende generar una conexión emocional con los productos canarios a través de una experiencia sensorial que

invite a redescubrirlos con gratitud y orgullo. No se trata solo de competir o ganar medallas; se trata de reconocer el valor de lo auténtico. Los **Concursos Agrocanarias** de 2026 recorrerán una vez más las islas, tejiendo un calendario que se asemeja a un mapa del sabor:

- La Gomera abrirá la ruta los días 18 y 19 de marzo con el certamen de aceite de oliva virgen extra.
- El Hierro y Tenerife serán el escenario del concurso de vinos y una jornada técnica para enólogos.
- Gran Canaria acogerá la competición de sidras, mientras que La Palma reunirá los mejores quesos del año.

Finalmente, **Lanzarote** cerrará este circuito con el concurso de sal marina, un homenaje a la pureza atlántica. Este año, el tradicional concurso de gofio dejará paso a unas jornadas de productores y una feria monográfica en verano, un guiño emocional a uno de los sabores más arraigados de la mesa canaria.





La calidad como narrativa

En cada edición, los productos se enfrentan al veredicto de un panel de catadores que catan a ciegas, dejando que hablen los sentidos, no los nombres. Los ganadores obtienen el sello Agrocanarias, una medalla que se convierte en símbolo de

confianza y origen. Con ella, las marcas canarias viajan a ferias, eventos y promociones, llevando consigo una historia compartida de calidad y territorio. Más que un premio, es una narrativa viva: la de un archipiélago que se reconoce a sí mismo en el sabor de su tierra.

El diseño como emoción

La campaña “Re Descubrir” respira creatividad desde su identidad visual. Inspirada en la orografía de las islas, su propuesta gráfica mezcla tonos suaves que evocan la tierra, el mar y el aire, con texturas orgánicas que invitan a tocar, oler y recordar. Es un ejercicio estético que une lo sensorial con lo emocional, transformando el [marketing](#) en una forma de homenaje.

Porque redescubrir no es solo mirar de nuevo los productos canarios; es reconectar con lo que somos, con los saberes que nos alimentan y con las manos que hacen posible que la tradición tenga futuro.

“Re Descubrir” es, al final, una invitación a volver a sentir Canarias... una cata interior del territorio.

Ron Arehucas y Ahembo lanzan Arehucas MIX, una nueva propuesta ready to drink con sabor canario

La primera colaboración industrial entre Ron Arehucas y Ahembo da lugar a una nueva propuesta ready to drink pensada para el

consumo fuera del hogar

[@Ahembo](#)

Ron Arehucas y Ahembo, propietario de la marca [Clipper](#), presentan Arehucas MIX, una nueva gama de bebidas listas para beber que combina el carácter del Arehucas Carta Blanca con dos sabores especialmente relevantes para el consumidor canario: fresa y maracuyá.

Lacombi completa

AREHUCAS MIX: MARACUYÁ Y FRESA



5º Arehucas recomienda un consumo responsable

Esta nueva propuesta se enmarca en la tendencia global de crecimiento del segmento “Ready to Drink” (RTD), una categoría en plena expansión que responde a la demanda de bebidas prácticas, fáciles de consumir y pensadas para contextos sociales, manteniendo el equilibrio entre sabor y graduación alcohólica.

Dos sabores con fuerte arraigo en Canarias

[@Arehucas](#)

- El clásico: Carta Blanca + refresco de fresa, el sabor icónico de Clipper y uno de los refrescos con mayor aceptación en el Archipiélago.
- El tropical: Carta Blanca + refresco Clipper de Maracuyá, elegido por su vinculación con el gusto local por sabores frescos y tropicales.

Ambas referencias se presentan en lata slim de 250 ml, con 5% vol. de alcohol, un formato cómodo y actual, pensado para consumo fuera del hogar y dirigido a mayores de 18 años, que buscan una alternativa refrescante y con sabor.

El nuevo **Arehucas MIX** representa la primera colaboración industrial entre [Ron Arehucas](#) y [Ahembo](#), un hito relevante a nivel industrial en Canarias que pone en valor la unión de dos marcas históricas y profundamente arraigadas en el territorio. Esta alianza refuerza el tejido productivo local y demuestra la capacidad de las marcas canarias para innovar conjuntamente y adaptarse a nuevas tendencias de consumo.

La comercialización de Arehucas MIX correrá a cargo de Ahembo y estará disponible principalmente en el canal de Alimentación, con especial foco en hipermercados, supermercados y tiendas de conveniencia y, de forma muy

puntual, en hostelería.

Además, el lanzamiento irá acompañado de una campaña de comunicación digital protagonizada por Aythami Soto, creador de contenido conocido como “Pontebata”, que pondrá el acento en el carácter social, cercano y contemporáneo del producto. Además, la acción contará con la participación de otros perfiles canarios como Fany Ortega Gil, Rafa Márquez y Adrián González Mora, reforzando el vínculo con el público local.

Con Arehucas MIX, Ron Arehucas y Ahembo apuestan por una propuesta conjunta que combina innovación, sabor y origen, demostrando que la colaboración entre marcas canarias es clave para seguir impulsando el desarrollo del sector y conectar con nuevas formas de consumo.

Tres de cada cuatro comedores escolares no garantizan el mínimo de pescado azul: la alerta antes del Real Decreto 315/2025

El pescado está... pero el azul se queda fuera

En España, el pescado llega al comedor escolar... pero, demasiadas veces, llega con el traje equivocado. El dato que rompe el piloto automático es claro: aunque casi todos los centros sirven pescado cada semana, solo un 26% garantiza el

mínimo de pescado azul recomendado; traducido, tres de cada cuatro comedores no aseguran ese aporte regular de omega-3 (EPA y DHA) que se vincula con el desarrollo neurológico y visual en la infancia.

La alerta aparece en el *Estudio de menús escolares en España: equilibrio energético y consumo de pescado*, impulsado por [OPROMAR](#) y avalado por la Fundación Española de la Nutrición (FEN), que se presentó el jueves 12 de febrero de 2026 en Madrid, en La Casa Encendida, con sector pesquero, empresas de catering, AMPAS, expertos y administración en la misma mesa.

El timing no es casual: el Real Decreto 315/2025 (15 de abril de 2025) entra en escena como un “nuevo suelo” normativo para comedores escolares [saludables](#) y sostenibles, y este informe llega justo antes para decir dónde están los agujeros.

Aquí aparece la pregunta incómoda (la que no cabe en un menú plastificado): ¿estamos alimentando bien o estamos cumpliendo por apariencia? Porque el estudio no discute “si hay pescado”, sino qué pescado entra, cómo se planifica, qué se informa a las familias y, sobre todo, qué se queda fuera del plato cuando la especie azul se sustituye por un comodín blanco, más fácil de comprar, más fácil de cocinar y, a veces, más fácil de justificar.



La alerta aparece en el *Estudio de menús escolares en España: equilibrio energético y consumo de pescado*, impulsado por Opromar y avalado por la Fundación Española de la Nutrición (FEN)

No es una guerra del filete contra la croqueta: es una radiografía de sistema que afecta, según el propio informe, a más de 1,5 millones de escolares. Se trata, además, del primer análisis integral a escala estatal basado en 2.738 comedores públicos de Primaria.

Mucha técnica, poca diversidad de especie

Para sostener esa radiografía, se han revisado 2.738 comedores escolares públicos de Primaria en las 17 comunidades autónomas, y el resultado suena a paradoja: se cumple la frecuencia semanal de consumo de pescado en el 96,6% de los casos, pero el “pescado” que aparece es casi monocromo. La merluza domina el mapa: se ofrece en el 91,7% de los comedores analizados, de modo que una sola especie termina actuando como comodín de la proteína marina.



Se han revisado 2.738 comedores escolares públicos de Primaria en las 17 comunidades autónomas

En cambio, la variedad se queda corta: se registran 16 especies de pescado blanco y 8 de pescado azul consumidas de forma regular, mientras que los moluscos apenas aparecen (15,6%) y los crustáceos son casi testimoniales (0,5%).

A la vez, se reconoce que el sistema ha alcanzado una notable excelencia operativa: se aplican muchas técnicas culinarias y se evita repetir recetas con frecuencia, algo que, en teoría, debería facilitar el salto hacia una mayor diversidad de especies.

Sin embargo, lo que se está viendo no es una falta de ideas en cocina, sino un patrón de compra y planificación que tiende a lo seguro, donde el riesgo se mide en que “no lo coman” o en

que “no salga el coste”.

El informe lo resume con una frase que debería ponerse en la nevera de cualquier responsable de menú: “El pescado está presente, pero no el que realmente aporta los nutrientes clave”. Y ahí el matiz importa: el pescado azul (sardina, caballa, jurel, atún, entre otros) suele concentrar más ácidos grasos omega-3, y ese plus nutricional es justo el que se está quedando en el muelle, como si el comedor escolar fuese un puerto con horario restringido y siempre llegara el mismo barco. En términos simples: se sirve pescado, pero se repite demasiado.

El agujero silencioso: la transparencia del menú

El otro agujero del sistema no huele a mar, sino a papel: la transparencia. Según el estudio, un 43% de los comedores no facilita información completa sobre valor energético y macronutrientes, lo que impide verificar si el menú que se sirve cumple de verdad los estándares nutricionales y complica la supervisión por parte de familias y administraciones.



Es más, incluso en algo tan básico como “qué lleva el plato”, solo alrededor de la mitad de los centros especifica todos los ingredientes, con el impacto evidente en seguridad alimentaria y en confianza. Lo llamativo es que, cuando los datos sí se aportan, se observa un promedio razonable (en torno a 660 kcal por comida y una distribución equilibrada de proteínas, hidratos y grasas): el problema, por tanto, no es que se cocine mal cuando se mide, sino que casi media España queda fuera del radar.

Además, el mapa territorial añade tensión: el cumplimiento del mínimo de pescado azul oscila desde el 0% en algunas comunidades hasta más del 70% en otras, y se ha señalado un detalle que desmonta el tópico de “lo costero lo tiene más fácil”: regiones del interior superan a varias zonas con litoral, lo que sugiere que el acceso al producto no es el cuello de botella; lo son la gestión, la formación y el diseño del menú.

En la presentación participaron, entre otros, la presidenta de

la FEN, Rosaura Leis, y el gerente de OPRÓMAR, Juan Martín Fragueiro, que insistió en que el real decreto es una oportunidad histórica, pero que sin información nutricional obligatoria y seguimiento continuo el cambio podría quedarse en un trámite administrativo. Dicho de otro modo: sin luz, el menú parece mejor de lo que es; con luz, se ve dónde hay que afilar.

El Real Decreto 315/2025: medir, alternar, informar... y hacerlo sostenible

¿Qué cambia con la norma? El [Real Decreto 315/2025](#) no se queda en el “comer sano” como eslogan: fija reglas de juego para programar menús (de lunes a viernes) y para ordenar la oferta alimentaria del centro. En la parte práctica, se establecen entre una y tres raciones de pescado a la semana y se pide alternar, priorizando pescado azul y blanco, además de limitar frituras y precocinados, reforzar fruta fresca y definir el agua como bebida de referencia, con medidas para facilitar su acceso en el propio colegio.

También se introduce un deber de información a las familias que obliga a bajar el menú del “te lo digo” al “te lo enseño”: nombre de platos, técnica culinaria, salsas, guarniciones, alérgenos y orientación para que la cena sea complementaria del mediodía.

En paralelo, se empuja la compra local y de temporada como palanca de salud y sostenibilidad, una línea que conecta con proyectos ya testados.

Y aquí **Canarias** tiene un espejo útil: el propio Ministerio ha citado a **Ecocomedores en Islas Canarias** como ejemplo de experiencias que funcionan y pueden inspirar a otros territorios. La lectura canaria, además, es directa: si el

estudio denuncia que el azul no llega, el archipiélago dispone de mercado, recetario y cultura de costa para convertir especies de proximidad en aliadas habituales del menú escolar, evitando que todo se resuelva con merluza repetida o rebozado de emergencia.

En ese contexto se entiende el lanzamiento de Super Peixiño – Edición 2026, una campaña que apuesta por un lenguaje atractivo para niños y familias, porque el hábito se aprende tanto con el plato como con el relato. Y si hay que elegir, mejor que los pequeños coleccionen diplomas de “superhéroe del pescado” a que coleccionen déficits invisibles.

Canarias, laboratorio vivo de la vid: biodiversidad única ante el nuevo susto de la filoxera

Canarias presume de vinos volcánicos, sí, pero su verdadera rareza no está en la postal de picón y alisios: está en el ADN. Durante más de cinco siglos, la vid cultivada (*Vitis vinifera*) ha evolucionado en islas donde el paisaje cambia en pocos kilómetros -costa seca, medianías húmedas, cumbres frías- y donde un mosaico de suelos jóvenes ha forzado a la planta a adaptarse a lo bruto y a lo fino.

Por eso, cuando hablamos de “vino canario”, en realidad hablamos de un archivo vivo: un conjunto de cepas, mutaciones y perfiles genéticos que no se repiten en ningún otro lugar, y que la investigación moderna está poniendo negro sobre blanco con nombres, mapas y análisis. De hecho, el propio compendio

[“Acerca del Canary Wine”](#) recuerda que hoy ni siquiera se usa alegremente el término “autóctono” para la vid: lo relevante es si la variedad es local, única y demostrable. Con ese enfoque, el debate deja de ser romántico y se vuelve estratégico: cada parra cuenta.

Y aquí viene el giro de guion que nadie quería escribir: en julio de 2025 se detectó filoxera en Tenerife, un hecho que rompe un estatus histórico de protección y obliga a mirar el viñedo como patrimonio biológico, no como simple cultivo.



No es alarmismo; es higiene narrativa: si **Canarias** es uno de los pocos “centros de biodiversidad de la vid” reconocidos por la ciencia, la aparición de una plaga que devastó Europa obliga a actuar con cabeza fría y manos limpias. En el fondo,

la pregunta es sencilla y muy canaria: ¿cómo se protege un tesoro que, además, se bebe? Porque detrás de cada etiqueta hay **agricultores, bodegas, paisajes culturales** y un **turismo enogastronómico** que se vende como autenticidad; sin **biodiversidad**, ese relato se queda sin raíces, literalmente.

Canarias como centro mundial de biodiversidad de la vid

El capítulo 4.0 del libro, firmado por **María Francesca Fort Marsal**, lanza una afirmación que pesa como una piedra pómez: *Vitis vinifera* ha evolucionado durante más de **500 años en Canarias** y esa deriva ha generado especímenes únicos que permiten calificar al archipiélago como uno de los principales centros mundiales de biodiversidad de la vid.



María Francesca Fort Marsal

No es una frase bonita; es una tesis sustentada en estudios genéticos y en un hecho histórico clave: la vid llegó relativamente tarde -siglos XIV y XV- de la mano de europeos, y desde entonces se adaptó a un entorno volcánico donde la selección la ha hecho tanto la naturaleza como el agricultor.

A partir de ahí, el inventario impresiona: se han descrito 20 variedades locales únicas en el mundo y 5 mutaciones de color también únicas, distribuidas por el archipiélago.

Además, se estudia “más de una veintena” de variedades nuevas y, por si eso fuera poco, más de 60 **variaciones** de perfiles genéticos (mutantes) de variedades conocidas y locales. Traducido a lenguaje de calle: no estamos ante un catálogo cerrado, sino ante una biblioteca que sigue escribiéndose mientras se poda, se selecciona y se vinifica.

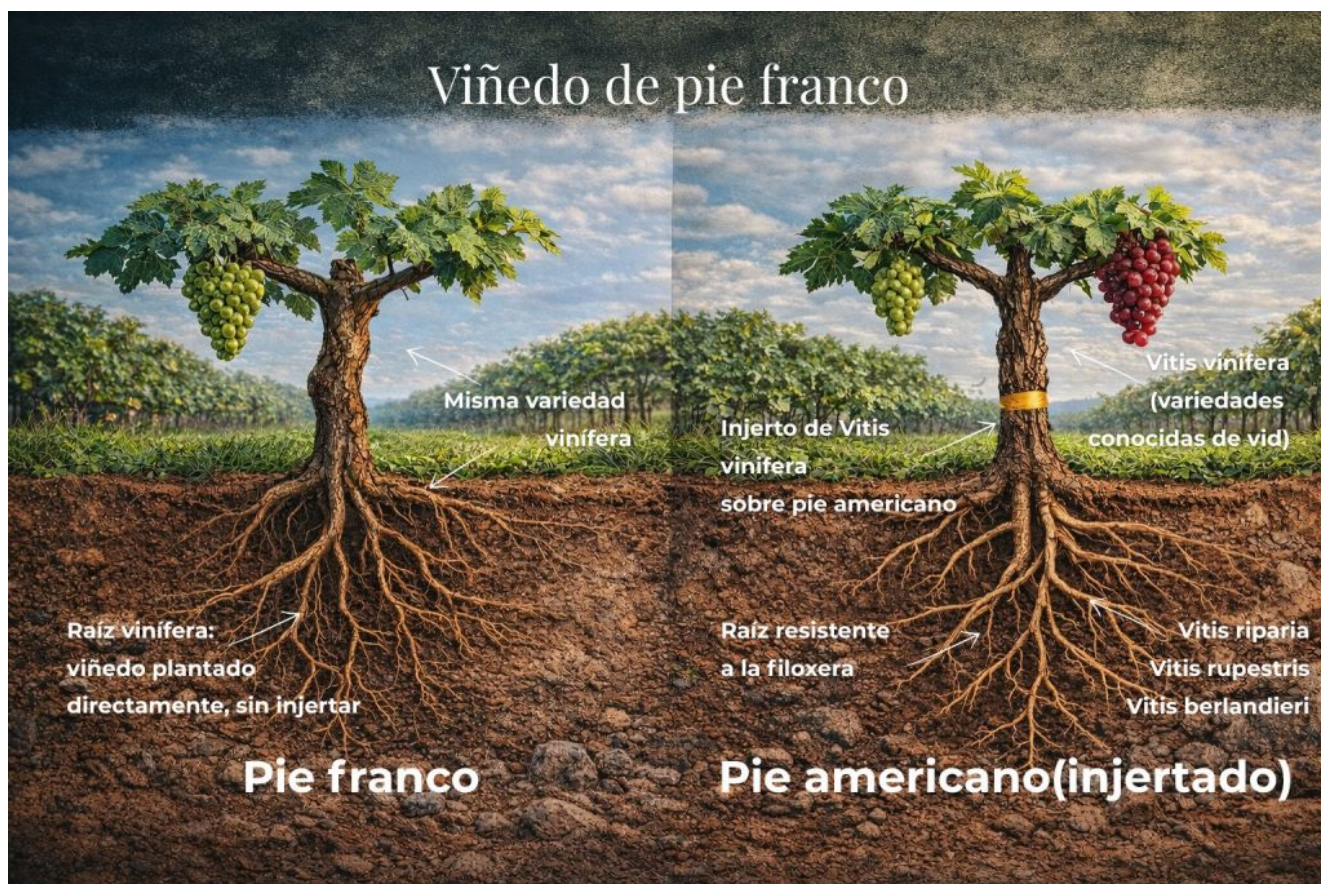
La autora añade un matiz decisivo: esta población no solo es biodiversa, también es singular, porque sus perfiles genéticos se diferencian de forma significativa de los de otros ecosistemas vitícolas del planeta. En los análisis de estructura poblacional (tipo PCoA) citados en el texto, la “subpoblación canaria” aparece separada cuando se compara con materiales de múltiples países, como si la vid aquí hubiera aprendido un dialecto propio.

Y no se queda en teoría: el libro sitúa esos vidueños en un mapa por islas, con ejemplos como Albillo criollo, Listán rosa (mutación), **Verdello de El Hierro o Malvasía rosada**, entre otros, lo que permite conectar genética con territorio y, por tanto, con relato de origen.

Viñas a pie franco: el privilegio histórico que explica la rareza

Esa biodiversidad no cayó del cielo: ha sido conservada, en parte, porque Canarias vivió un privilegio agronómico que hoy suena a ciencia ficción europea: la ausencia de filoxera durante décadas. En el compendio se describe la viticultura insular como “**viñas heroicas, libres de filoxera**”, con plantas que penetran directamente en los suelos volcánicos sin necesidad de portainjerto, es decir, a [pie franco](#). Este detalle técnico tiene consecuencias enormes.

Primero, porque permite mantener **materiales vegetales** antiguos en condiciones que en la Europa continental desaparecieron tras la plaga; de hecho, el libro recuerda que parte del patrimonio varietal europeo sucumbió con la **filoxera** y que, al no afectar a **Canarias**, el paisaje actual de *Vitis vinifera* en contacto directo con el suelo constituye uno de los ejemplos mejor conservados del patrimonio varietal más antiguo. Segundo, porque el **pie franco** suele traducirse en longevidad y en una relación muy directa entre cepa y suelo, algo que el mercado entiende como autenticidad cuando se explica bien y sin humo.



Por eso, el discurso del vino canario no debería reducirse a “volcánico” como adjetivo comodín. Lo verdaderamente diferencial es la combinación: geología joven + climas extremos en poco espacio + viñas históricas + una reserva genética propia.

En marketing se le llama propuesta única de valor; en la viña, sencillamente, se le llama responsabilidad. El reverso de esa moneda es obvio: cuando un territorio se acostumbra a no injertar, la llegada del insecto (si pasa de la fase aérea a la raíz) no es un problema más, es un cambio de modelo.

De ahí que, incluso antes del brote, se hablara de patrimonio genético y de “tesoro” vitivinícola mundial: porque no es solo viña, es memoria agrícola, paisaje cultural y economía rural

sostenida a base de minifundio y paciencia.

Julio de 2025: se rompe el estatus y se activa el protocolo

Ese cambio empezó a insinuarse con fecha y lugar: el 30 de julio de 2025 se detectó el primer brote de filoxera en una finca particular de **Valle de Guerra** (La Laguna, Tenerife), y desde ahí se activó una Orden de medidas urgentes que prohibió el movimiento de uva fresca y material vegetal de vid entre islas, con excepciones muy tasadas y bajo autorización.

La medida se justificó para preservar el **patrimonio genético** y las **especies endémicas**, lo que, traducido, significa: “no podemos jugar a la ruleta rusa con nuestras variedades únicas”. A partir de entonces, la gestión se ha movido en dos carriles: contención en **Tenerife** y vigilancia preventiva en el resto del archipiélago.

En enero de 2026, el [Gobierno de Canarias](#) presentó cuatro nuevos protocolos adaptados al periodo de poda y repasó las actuaciones desde la detección en julio de 2025. En ese balance se afirma que Tenerife seguía siendo la única isla con presencia de filoxera, y se detallan procedimientos de autorización y trazabilidad: se registraron 1.460 solicitudes de movimiento de uva, con 1.417 autorizadas.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

Además, se apunta un dato clave para rebajar el pánico y subir la disciplina: en 159 muestras tomadas en raíces se constató ausencia de filoxera, y los positivos iniciales en suelo terminaron siendo negativos tras pruebas posteriores. A finales de 2025, las prospecciones acumuladas en Canarias sumaban 6.669, con 86 positivas en Tenerife, mientras que en otras islas se reportaban controles preventivos sin positivos.

Dicho sin eufemismos: el problema existe, pero su contención todavía depende de que el protocolo se cumpla como si fuera misa, pero sin velas. En la comunicación pública se insistió, además, en que la detección era sobre todo en fase aérea -la menos dañina- y que no afectaba a la calidad del vino, aunque sí imponía desinfección de maquinaria y límites a nuevas plantaciones.

Qué está en juego: proteger biodiversidad sin matar la vida del vino

Con este escenario, la **biodiversidad** de la **vid canaria** deja de ser un argumento de cata y pasa a ser un asunto de política agraria, de investigación y de cultura. Si el capítulo 4.0 habla de 20 variedades locales únicas, 5 mutaciones de color y decenas de mutantes en estudio, la prioridad práctica es obvia: reducir al mínimo cualquier “movimiento” que pueda transportar el insecto o sus huevos, y elevar la vigilancia a rutina.



Filoxera

En términos de campo, esto se traduce en tres hábitos que deberían parecer aburridos (y precisamente por eso funcionan): trazabilidad real del material vegetal, limpieza y desinfección de útiles y maquinaria, y prospección constante con respuesta rápida en viñedos abandonados, que han sido señalados como puntos críticos en la detección.

En términos de bodega, implica no comprar la tranquilidad a crédito: un vino puede salir perfecto hoy, pero el viñedo es una inversión a décadas.

Para el consumidor y para el **turismo enogastronómico**, el mensaje también cambia. La narrativa “volcánica” seguirá vendiendo, pero el valor añadido está en explicar que cada copa es biodiversidad embotellada: una reserva genética que, si se pierde, no se recupera con marketing ni con hashtags.

Y aquí **Canarias** tiene una oportunidad: convertir la alerta en pedagogía, y la pedagogía en reputación. Porque cuando un territorio puede decir -con datos- que es un centro mundial de biodiversidad de la vida, también puede exigir un estándar de protección a la altura. **Lo demás, por muy bien que se etiquete, es humo... y el humo, ya sabemos, en Canarias siempre termina soplado por los alisios.**

En esa línea, el propio “Acerca del Canary Wine” funciona como manual de orgullo responsable: no para mirar al pasado, sino para justificar inversiones en investigación varietal, viveros certificados y formación de cuadrillas, especialmente en poda, cuando más se mueve gente y herramienta entre fincas.

Veintisiete merecidos, muchos ausentes: la otra cara de las placas Michelin 2026 en

Canarias

[@GuíaMichelin](#)

El encuentro, celebrado en el centro “all in one” de [CaixaBank](#) en Gran Canaria, reunió a más de 120 profesionales del sector para entregar las placas que acreditan a 27 restaurantes como recomendados por la Guía Michelin 2026 en Canarias.

La puesta en escena -directivos de la entidad, chefs, sumilleres y ponentes invitados- fue planteada para reforzar una idea que hoy se repite como mantra: **la gastronomía canaria** ya no es un apunte marginal, sino un argumento de peso para viajar a este destino, con marca de prestigio y, por supuesto, un motor económico.



En ese marco, la entidad financiera actúa como anfitriona y altavoz, y eso no es menor: se amplifica la visibilidad mediática de proyectos que durante años han sostenido excelencia con recursos limitados, insularidad logística y una temporada turística que, a ratos, manda más que el calendario agrícola. En paralelo, la entidad enmarca este encuentro en

una serie de actos por toda España y en su división especializada **Food&Drinks**, diseñada para el sector de la restauración, lo que refuerza su papel como socio financiero y no solo como patrocinador.

Además, el gesto empuja un relato útil para el destino: Canarias como cocina de primer orden más allá del sol y playa, con sala, vino y técnica alineados. Sin embargo, conviene leer el evento con bisturí y no con confeti: una placa legítima a 27 casas, pero no puede certificar a toda la escena.

Y en un archipiélago, donde los mapas se deforman por distancias y por ritmos de inspección, el brillo de una lista tiende a crecer más rápido que su capacidad real de representar el conjunto. Esa desproporción se nota, sobre todo, cuando se mira la foto con [perspectiva histórica](#): hay casas que llevan décadas sosteniendo discurso, producto y oficio al nivel de muchas mesas estrelladas, sin que el mapa oficial termine de recogerlo. No es un problema de talento disponible, sino de cuánto y cómo se mira el territorio.

Dicho de otro modo: el acto funciona, la foto queda impecable y la placa reluce; pero la realidad del territorio -del mar y del campo a la mesa- sigue siendo mucho más grande que el marco del reconocimiento.

Lo que sí representa para Canarias (y por qué importa)

El listado de seleccionados, cerrado en el marco del acuerdo entre CaixaBank y la Guía Michelin, incluye restaurantes de La Palma, Lanzarote, Tenerife y Gran Canaria, con perfiles

distintos: desde cocina creativa como Bevir by Lopesan o Rêver hasta propuestas de corte más clásico como Casa Osmunda o Casa Brito. La mayoría comparte tres rasgos que la Guía Michelin suele premiar cuando aparecen juntos: búsqueda de excelencia, diálogo entre producto local e innovación, y una vocación clara de convertir el servicio en experiencia.

La Palma

- Casa Osmunda (La Palma).

Lanzarote

- SeBE (Lanzarote).
- Tacande (Lanzarote).
- Palacio Ico (Lanzarote).
- Lilium (Lanzarote).
- La Cocina de Colacho (Lanzarote).

Tenerife

- Etéreo by Pedro Nel (Tenerife).
- Kensei (Tenerife).
- La Cúpula (Tenerife).
- Brunelli's (Tenerife).
- Nila (Tenerife).
- La Sandunga (Tenerife).
- Qapaq (Tenerife).
- Kiki (Tenerife).
- Cráter (Tenerife).
- Duke (Tenerife).
- El Lajar de Bello (Tenerife).

Gran Canaria

- Nákar (Gran Canaria).
- Sorondongo (Gran Canaria).
- Rêver (Gran Canaria).
- Qué Leche! (Gran Canaria).
- Casa Romántica (Gran Canaria).
- Casa Brito (Gran Canaria).
- Bevir by Lopesan (Gran Canaria).
- El Santo (Gran Canaria).
- Hikari Japanese Roots (Gran Canaria).
- Deliciosa Marta (Gran Canaria).

Al mismo tiempo, quedan fuera del foco proyectos que, por trayectoria e impacto real en la cultura gastronómica del archipiélago, merecerían desde hace años otra lectura por parte de las guías. Y no solo hablamos de “novedades” entre comillas: ahí está **Flamboyán**, con el chef **Aday Estévez**, defendiendo una cocina clara y definida -técnica, producto y un enclave privilegiado- que encaja perfectamente en una **recomendación**.

¿Cuánto estimularía ese tipo de reconocimiento en el momento adecuado a un talento joven que está construyendo oficio con identidad? A eso nos referimos: no se trata de quitar mérito a los 27 (lo tienen), sino de señalar que **la cobertura y el radar de las inspecciones** no están ayudando lo suficiente a completar el mapa gastronómico real de Canarias.

Y en esa misma línea entran nombres que pesan por méritos propios: **Mesón El Drago**, con **Carlos Gamonal** como referencia histórica de la nueva cocina canaria; casas como **Nielsen**, que sostienen cocina de producto y memoria con una constancia difícil de discutir; o **Casa Tomás**, donde un plato aparentemente sencillo -las **papas, costillas y piña**- ha construido identidad y peregrinación gastronómica durante

décadas.





Restaurante Flamboyán



Hawker Chan. Singapur

En otros destinos, desde Japón hasta Singapur, propuestas igual de específicas y callejeras han recibido estrellas por la solidez de su relato y de su ejecución; aquí, ese mismo nivel de singularidad sigue esperando una traducción

equivalente en forma de estrellas o soles.

En términos de posicionamiento, este sello opera como aval externo: introduce a estos locales en el circuito de comensales “michelineros”, atrae turismo gastronómico más informado y ayuda a consolidar Canarias como destino con narrativa culinaria propia.



A la vez, actúa como argumento ante administraciones y patrocinadores cuando se reclaman inversión, formación y políticas públicas acordes con el peso estratégico de la restauración. Y aquí está la capa canaria que muchas veces se omite: cuando un restaurante sube un escalón reputacional, detrás se beneficia una cadena entera que no aparece en la foto oficial: pescadores, agricultores, ganaderos, queserías, bodegas, distribuidores, mercados y oficios de sala que

sostienen regularidad.

En ese contexto, más que falta de candidatos, lo que parece haber es una falta de profundidad y de tiempo de campo en la mirada de quienes evalúan. Si el reconocimiento empuja a comprar mejor y a explicar mejor el producto de cercanía, se fortalece el territorio; si solo empuja a “parecer” mejor, se queda en maquillaje.

Por eso, aunque el gesto es positivo y necesario, la lectura madura exige un matiz. La placa puede abrir puertas, pero la identidad se sostiene en la coherencia diaria, en la sala sólida y en la capacidad de convertir el producto local en discurso sin convertirlo en eslogan de moda.

“The Queen”, del restaurante Tximist, coronada como la “Mejor smash burger de Las Palmas” en The Champions Burger 2026

The Champions Burger 2026 cierra su edición en Las Palmas con sabor a éxito

[@TheChampionBurger](#)

La capital Gran Canaria se despidió de [The Champions Burger 2026](#) con un lleno absoluto. En sus doce días de celebración, más de **70.000 personas** se acercaron al Parque del Estadio Insular para disfrutar del mayor evento europeo dedicado a la

hamburguesa gourmet.

El público votó y eligió a la creación ["TheQueen"](#), del restaurante **Tximist** (Bilbao), como la *"Mejor Smash Burger de Las Palmas"*, un reconocimiento que consolida la calidad y creatividad de las propuestas participantes.

"The Queen": una hamburguesa con corona de oro



"TheQueen", del restaurante Tximist (Bilbao)

Visual, contundente y de sabor majestuoso. Así es **"TheQueen"**, elaborada con **pan brioche negro con oro comestible**, **chuletón smasheado**, **trufa de crema de queso**, **costilla cocinada a baja temperatura durante 24 horas**, **salsa Emmy**, **chédar americano**, **crujiente prémium** y **lluvia final de oro**. Más allá del oro: el podio de sabores

Segundo lugar: **"Miami Vice"** de Madison



Miami Vice, segundo lugar

Desde Zaragoza, **Madison** conquistó el segundo puesto con su llamativa **"Miami Vice"**, que presenta un **pan brioche rosa recubierto de polvo Miami**, relleno con smash de chuletón, cerdo desmigado al estilo Tennessee, mermelada de guanciales, beicon crujiente, crema agria, queso chédar y salsa VICE. Una burger tan atractiva visualmente como intensa al paladar.

Tercer lugar: “Alcapone 2.0” de Bandido’s Burger



Alcapone 2.0, obtuvo el tercer lugar

El tercer escalón del podio fue para los madrileños **Bandido’s Burger** y su provocadora “**Alcapone 2.0**”, con pan brioche negro bañado en almíbar, vaca rubia smasheada, cheddar rojo, cebolla caramelizada, beicon bits, salsa Bandida, chile dulce y queso italiano Grana Padano. Una propuesta que juega con contrastes dulces, salados y ahumados con gran equilibrio.

“Noodle Queen”, la favorita del público canario

El premio “**Favorito local**” se quedó en casa gracias a “**Noodle Queen**” de la hamburguesería **Está Rico**, una receta que combina

la técnica smash con el universo ramen: **160 gramos de carne, queso gouda y cheddar fundidos, fideos yakisoba al estilo cantonés, salsa secreta, pan brioche con glaseado asiático y lluvia de tempura.**

Sabrosa, innovadora y con guiños asiáticos, esta burger conquistó al público más curioso.

Un cierre dorado y una ruta que continúa

Con récord de asistencia y gran aceptación del público, **The Champions Burger** se consolida como uno de los referentes gastronómicos itinerantes de España. La organización ya trabaja en su **ruta 2026**, que promete una **nueva puesta en escena y un espectáculo gastronómico y sensorial renovado.**

Una experiencia donde el talento culinario y la pasión por la hamburguesa gourmet seguirán marcando tendencia por todo el país.

David Arauz y Diego Schattenhofer firman una cena a cuatro manos en Taste 1973 (Tenerife)

[@1973Taste.restaurante](https://www.1973taste.com)

El próximo **sábado 21 de febrero de 2026**, **Taste 1973** (1 estrella MICHELIN) -ubicado en el [Hotel Villa Cortés](#), en **Playa de las Américas (Arona, Tenerife)**– pone fecha a una de esas noches que no se repiten ni aunque el comensal lo suplique con cara de “solo un pase más”.

[@DavidArauz](#)

El chef madrileño **David Arauz** y el director creativo del restaurante, **Diego Schattenhofer**, protagonizan una **cena a cuatro manos** integrada en **TOP DINNER'S 2026 by Frimancha**, planteada como experiencia única: una sola velada, **plazas muy limitadas** y un menú degustación concebido para existir - literalmente- **solo esa noche**. La propuesta se anuncia bajo el concepto "**Caminos convergentes**", y en la práctica eso se traduce en algo muy concreto: dos equipos que se alinean para construir una narrativa gastronómica coherente, con ritmo y sentido, donde la sala también juega su partido (sin aspavientos, pero con precisión).



En otras palabras, no es el clásico “chef invitado” que aterriza, firma un par de pases y vuelve a despegar: aquí se ha trabajado como se trabaja una función de teatro, con ensayo, ajuste fino y una

idea de conjunto que busca que el comensal perciba una sola voz, aunque detrás haya dos miradas.

Lo interesante, además, está en el cruce de lenguajes. Schattenhofer ha convertido Taste 1973 en un laboratorio sostenido sobre **producto canario**, territorio y técnica contemporánea, con una lectura atlántica muy reconocible dentro del panorama de la alta cocina en [Tenerife](#). Arauz, por su parte, llega con el oficio de un **itamae** que ha construido su prestigio desde la **precisión**, el respeto al producto y una cultura de detalle milimétrico: lidera **Zuara Sushi (Madrid)** y su trayectoria se ha desarrollado en casas clave de cocina japonesa en España.

Ese contraste -Atlántico y volcán por un lado; filo técnico, pulso urbano y mirada nipona por el otro- no se presenta como choque, sino como suma: se ha planteado un diálogo en el que ambos conservan identidad, aunque el listón de exigencia se comparte y el resultado se somete a una misma lógica de coherencia.

Por eso, la cena se ha comunicado como un relato completo, con pases que se sostienen entre sí y con una sala que debe estar sincronizada al segundo, porque en un cuatro manos de este nivel lo que no se coordina, se nota (y en alta cocina, se nota mucho).

El **Atlántico** actúa como hilo conductor del menú degustación, entendido no solo como paisaje, sino como **despensa, cultura y memoria**. Desde esa premisa, el foco se coloca en el **producto canario y local**, con especial atención a la riqueza del océano que rodea Tenerife y condiciona especies, texturas y sabores.

La idea que se transmite -y que encaja bien con el momento que vive la isla- es que Canarias ya no se queda en el “qué buen género”: también se reivindica el **cómo** y el **por qué**, es decir, la capacidad de construir discursos culinarios complejos desde el territorio, abiertos al diálogo con cocinas de fuera sin perder acento.



Chef Diego Schattenhofer

Y ahí aparece la gracia del formato efímero: lo que se come esa noche no se “reprograma” para otra fecha ni se recicla como especial de temporada; se ha diseñado para suceder una vez, con una versión concreta del encuentro entre ambos chefs y con el comensal como único testigo real del resultado final. Si te gusta la alta cocina cuando se pone seria (y a la vez divertida), esta es de las citas que justifican la palabra “evento” sin necesidad de fuegos artificiales.

En lo práctico, el menú se ofrece a **189 € por persona**, e **incluye maridaje, agua, café e IGIC**; un precio que no solo paga la parte líquida, sino también la logística y el nivel de ejecución que exige una cena a cuatro manos en un restaurante

de esta categoría.

Las reservas se recomiendan con antelación, porque aquí no hay plan B: no se ha anunciado segunda fecha ni pases paralelos, y el propio planteamiento del servicio empuja a limitar el aforo para sostener el detalle.

Para reservar se ha indicado el correo 1973@villacortes.com y el teléfono **+34 922 757 700**. Y un apunte útil: si vas, ve con la mentalidad correcta; no es una cena “para probar cosas”, sino una cena para vivir una historia gastronómica de principio a fin, con el Atlántico como brújula y con Tenerife -una vez más- como escenario de alta cocina con voz propia.

Datos rápidos (sin inventar nada)

- **Fecha:** sábado, 21 de febrero de 2026
- **Hora:** 20:00 h
- **Lugar:** Taste 1973 (Hotel Villa Cortés), Playa de las Américas, Arona, Tenerife
- **Precio:** 189 € p.p. (maridaje, agua, café e IGIC incluidos)
- **Reservas:** 1973@villacortes.com | +34 922 757 700

Papas, costillas y piñas

By Rogelio Quintero Foto: Roger Méndez

INGREDIENTES:

4 RACIONES

- 1 Kilo de **costillas** saladas de cochino
- 2 piñas de millo
- 500 gr. papas parejas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta picona verde
- Además Mojo de cilantro

EL DIA ANTERIOR

Dejar las costillas desalando en agua fría cambiando el agua las veces que sea necesario.

COSTILLAS CON PAPAS Y MILLO

Hacer las costillas con agua abundante a fuego moderado. Quitar la espuma (impurezas) que se forman en la superficie. Una vez eliminadas, agregar las piñas de millo cortadas en rodajas y un majado hecho con los ajos y pimienta verde picona.

Cocinar durante 40 min. Aproximadamente a fuego moderado.

Por último, incorporar las papas peladas y hacer a fuego mínimo hasta estar tiernas.

Quitar el agua.

ACABADO Y PRESENTACION

Disponer en el plato las costillas junto con las papas y piña de millo. Aderezar ligeramente con el mojo de cilantro. Acompañar con mojo aparte

Consejo: cuando se elaboran cantidades grandes es aconsejable

guisar las papas separadas de las costillas, pero empleando el agua donde se guisaron. Si en las ultimas horas de desalado de las costillas, las hacemos en leche, quedaran además mucho más tiernas y jugosas

Lagomar: cuando la isla entra en la cocina

En Nazaret, en el municipio de Teguiise, hay un lugar donde la lava se convierte en arquitectura y la arquitectura en escenario gastronómico. Lagomar, la célebre “casa de Omar Sharif”, es hoy uno de los espacios más singulares de Lanzarote para entender cómo la isla puede contarse desde la piedra, la luz... y el plato.

[@Lagomar](#)

La obra total: César Manrique, Jesús Soto y la casa imposible

El Museo Lagomar, incrustado en las cuevas de una antigua cantera al borde de un volcán, nació del imaginario de César Manrique y del trabajo del artista majorero Jesús Soto, que participó en el diseño y terminó de materializar muchos de los espacios tal y como hoy se conocen. La casa se extiende en varios niveles mediante túneles, terrazas y miradores, donde la roca volcánica, la cal blanca y la vegetación dialogan como si fueran un mismo material.



La conocida **“Casa de Omar Sharif”** convierte el recorrido en una coreografía de recovecos y pasadizos, con estancias que se disfrazan de cuevas para albergar cocina, dormitorios y salones, siempre con la sensación de estar atravesando las entrañas de la isla. En el corazón del conjunto, un lago rodeado de palmeras y jardines funciona como escenario central y prolonga esa estética de oasis improbable en mitad del malpaís.

De casa-museo a destino gastro-cultural

Hoy Lagomar es mucho más que un museo: el espacio se ha consolidado como un pequeño ecosistema donde conviven visita cultural, cafetería, restaurante y coctelería nocturna. El horario diurno permite recorrer la casa, conocer la leyenda de Sharif y asomarse a las terrazas con vistas al centro volcánico de Lanzarote, mientras que al caer la tarde el complejo se transforma en un enclave ideal para cenar y alargar la noche entre copas en la **Cueva Lagomar**.



La reciente reapertura del **restaurante** ha reforzado precisamente esa vocación de experiencia completa: que el visitante pueda pasar de la contemplación del espacio a una mesa donde el relato continúe a través del producto y la cocina.

El restaurante Lagomar: cocina de autor en la roca

El [restaurante Lagomar](#) se presenta como una propuesta de cocina de autor anclada al producto local y al paisaje, con una carta que busca “hablar de Lanzarote” desde los sabores, técnicas y texturas. El discurso de sala y de cocina insiste en esa idea de experiencia sensorial: no se trata solo de comer, sino de integrar naturaleza, arquitectura y gastronomía en un mismo gesto.

La carta -viva y sujeta a cambios- combina entrantes pensados para compartir, una sección potente de arroces, pastas con sello personal, carnes trabajadas al joster y un bloque de pescados atlánticos tratados con mimo. El escenario, con mesas encajadas en terrazas y recodos de lava, obliga a la cocina a estar a la altura del entorno: el comensal llega con el “wow” visual puesto, y el plato tiene que responder.

Una carta que mezcla mar, tierra y volcán

El menú en español revela bien el ADN de la propuesta. En entrantes, hay guiños clásicos como el carpaccio de toro, los langostinos salvajes al ajillo con pan o el cóctel de langostinos con aguacate, salsa rosa especial y mango, que aportan una entrada reconocible pero afinada. La ensalada Lagomar mezcla lechugas frescas, verduras de la isla, queso ahumado de Teguise, panceta ahumada y pollo de corral al joster con una reducción del chef, uniendo territorio, humo y proteína en un mismo plato.□

La sección de arroces se organiza en cuatro ejes narrativos: “del mar”, con atún de Lanzarote y mariscos; “del aire”, con bacon ahumado y pollo de corral al joster; “de la tierra”, centrado en verduras de temporada; y “del fuego”, un arroz caldoso con langostinos salvajes, todos pensados para compartir a partir de dos personas.

En el capítulo de pastas, el tagliatelle frutti di mare en salsa a base de atún de Lanzarote y mariscos convive con propuestas más contundentes como el “Tagliatelle chacho”, que mezcla pasta fresca, queso curado, panceta ahumada de cochinillo negro crujiente, azafrán, pollo de corral, nata y vino blanco.□

En carnes, el Surf & Turf pone en escena una salsa cremosa de licor de naranja casera que liga langostino y solomillo sobre puré de batata, calabaza, papa y zanahoria, con guarnición de papa paja o chunky, en un juego de mar-tierra de espíritu muy Lagomar. A su lado, cortes como el entrecote de Black Angus de 300 gramos al joster con dúo de salsas o el Chateaubriand para compartir refuerzan el perfil clásico-gastronómico de la casa.











El apartado de pescados mira de frente al Atlántico: lubina al vino blanco y crema de limón, lubina a la espalda al ajo arriero “creativo”, lubina al papillote rellena de verduras de temporada sobre hierbas de la isla y un atún de Lanzarote sobre reducción de tomate y chimichurri forman un bloque que reivindica la despensa marina local. No falta un bacalao al vapor cubierto con langostinos salvajes al ajillo, ni una hamburguesa Lagomar de Black Angus mechado con panceta crujiente, salsa barbacoa al whisky de La Palma, queso ahumado de Tegui y cebolla caramelizada, que aporta un registro más informal sin perder identidad insular.□

La mirada del chef: Yuri Emmanuel Molina

La responsabilidad de traducir toda esa potencia escénica en platos recae en el chef **Yuri Emmanuel Molina**, que lidera la cocina en la nueva etapa del restaurante. En entrevistas ligadas a la reapertura, Molina explica que la intención ha sido construir **“una propuesta que hablara de Lanzarote, desde sus productos frescos hasta los sabores que representan a la isla”**, mezclando registros tradicionales y modernos, pero siempre respetando la esencia de la gastronomía canaria.

Desde esa premisa, el trabajo en cocina se centra en reforzar el protagonismo del producto local -pescados, quesos, verduras de temporada- y en vestirlo con salsas, guarniciones y técnicas que permitan llegar tanto al visitante que busca una experiencia icónica como al público local que regresa. Reseñas recientes destacan la atención al detalle en sala, el servicio de panes y mantequillas aromatizadas y una línea de platos de pescado y carnes que encuentran en el punto de cocción y la salsa sus principales armas de seducción.

Un escenario volcánico con exigencia alta

[@CésarManrique](#)

Lagomar juega en una liga complicada: la de los lugares que ya son un mito antes de servir el primer plato. El visitante acude atraído por la leyenda de **Omar Sharif**, por el sello de **César Manrique** y por la impronta de Jesús Soto, y espera que la cocina esté a la misma altura que la postal.

En ese contexto, el **restaurante Lagomar** se ha convertido en una de las mesas más singulares de Lanzarote, un cruce de caminos donde se encuentran arquitectura, arte cinético, paisaje volcánico y una carta que busca consolidarse como relato gastronómico de la isla. El desafío, a partir de aquí, será mantener la cocina siempre a la altura del impacto visual y seguir afinando una propuesta que, plato a plato, permita al

comensal responder a la pregunta que sobrevuela cada servicio: ¿se puede comer dentro de un volcán y, además, comer bien?

“La Casa de Omar Sharif”

Al caer la noche en Nazaret, cuentan que Omar Sharif llegó a Lanzarote para rodar una película y se enamoró perdidamente de una casa excavada en la roca volcánica. Dicen que la compró casi al instante, hipnotizado por sus cuevas, sus terrazas imposibles y ese lago que parecía un espejismo en mitad del malpaís. Al día siguiente, entre copas y risas, se sentó a una partida de bridge, su gran pasión, y se vino arriba: puso la casa sobre la mesa. La jugada le salió mal; al otro lado estaba un profesional del naípe y Sharif perdió la mano... y la casa.

- lagomar restaurante -

*"La vida es cambio y movimiento; te juro que no miento,
esa verdad me la ha enseñado el tiempo."*

Sharif

Si fue verdad o una brillante maniobra de marketing, nadie se pone de acuerdo. Pero desde entonces, Lagomar no es solo una obra de arte volcánico: es también la casa que, según la leyenda, Omar Sharif ganó y perdió en una sola noche de cartas.

El agua, savia de la tierra herreña: agricultores de El Hierro reciben más de 173.000 euros en ayudas para riego

[@GobCanarias](#)

En Canarias, hablar de agua es hablar de supervivencia del paisaje agrario y, con él, de la gastronomía que nos representa. En islas como El Hierro, donde cada litro de agua cuesta energía, tecnología y planificación, cualquier medida que alivie su sobrecoste tiene un impacto directo en el futuro del campo. Los agricultores herreños están recibiendo esta semana 173.247,24 euros en ayudas para abaratar el agua de riego, una línea gestionada por la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias**, que dirige Narvay Quintero.



Narvay Quintero, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias

Estos fondos llegan a los productores a través del **Consejo Insular de Aguas de El Hierro, la Agrupación de Comunidades de Aguas de El Golfo de El Hierro y TECORONE S.L.**, entidades que previamente fueron receptoras de las subvenciones autonómicas. El objetivo es claro: compensar el alto coste energético de extraer agua de pozos y galerías, desalar agua de mar o producir aguas regeneradas para riego agrícola, y contener así el precio final que pagan las comunidades de regantes.

Un recurso escaso que sostiene el paisaje

La escasez de **aguas** superficiales en el Archipiélago obliga a abastecer tanto a la población como a la agricultura mediante aguas subterráneas, captadas en galerías y pozos, o a través de alternativas como la desalación y la reutilización de aguas depuradas. Estos sistemas suponen un consumo energético elevado que se traduce en un agua especialmente cara para el regadío, motivo por el que se articulan estas ayudas específicas.

En El Hierro, donde el paisaje agrícola forma parte esencial del relato gastronómico de la isla, abaratar el agua de riego no es solo una cuestión económica, sino de equilibrio territorial. Permite que fincas, viñas, frutales y pequeñas explotaciones sigan activas, sosteniendo una producción local que alimenta mercados, restauración y, en última instancia, la identidad culinaria herreña.

Ocho millones para el agua de riego en Canarias

[@ElHierro](#)

La ayuda que ahora reciben los productores de El Hierro se enmarca en una línea de 8 millones de euros para toda Canarias, financiada por el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España](#), destinada a reducir los costes de extracción, desalación y producción de aguas regeneradas para uso agrícola. Esta línea permite cubrir los costes eléctricos vinculados a elevar el agua desde pozos y galerías o producirla en plantas desaladoras, además de otros gastos recogidos en la convocatoria.



El diseño de estas subvenciones tiene un componente estratégico: acercar el precio del agua agrícola en Canarias a niveles similares al resto del territorio nacional, pese a la singularidad geográfica e hídrica del Archipiélago. En un contexto de sequía recurrente y presión sobre los recursos hídricos, este tipo de medidas se ha convertido en una herramienta clave para sostener la competitividad del sector primario.

Una política del agua con mirada de futuro

El consejero Narvay Quintero ha subrayado que esta línea de apoyo se complementa con otras actuaciones impulsadas por el Ejecutivo autonómico para reforzar el abastecimiento hídrico del sector agrario y mitigar los efectos de la sequía. Entre ellas, destacan las ayudas extraordinarias destinadas a miles de productores para paliar la escasez de agua, la cesión de

diez desaladoras a los cabildos insulares para riego agrícola y una inversión cercana a los 20 millones de euros en infraestructuras de riego y mejora de redes contemplada en los Presupuestos de la Comunidad Autónoma para 2026.

Son medidas que, vistas desde la óptica gastronómica, tienen una lectura evidente: sin agua no hay cultivos; sin cultivos no hay producto; sin producto no hay cocina con identidad.

En El Hierro, donde cada paisaje agrícola cuenta una historia y cada receta nace del territorio, asegurar agua a precios razonables es asegurar, también, el relato gastronómico de la isla para los próximos años.