

Como la gastronomía impulsa el Turismo

Canarias ofrece una rica paleta gastronómica tan diversa como sus paisajes.

Esta región es un crisol de culturas donde ingredientes emblemáticos del sector primario, como el cochino negro canario y el patudo canario entre muchos otros más, se combinan con productos locales como los plátanos, las papas arrugadas y el gofio.

Estos ingredientes se entrelazan con técnicas gastronómicas tanto tradicionales como innovadoras, creando platos que son una verdadera fiesta de sabores para los sentidos. Los eventos gastronómicos de las islas no solo ponen esta evolución en valor, sino que también atraen a [visitantes](#), destacando el importante papel de la cocina canaria en el impulso al turismo regional.

La relación entre gastronomía y turismo

La gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma de la cultura y la economía de un destino turístico. En las Islas Canarias, la gastronomía actúa como un embajador cultural, atrayendo a visitantes de todo el mundo ansiosos por experimentar sus sabores únicos y autóctonos.

Este fenómeno no es accidental, es el resultado de una interconexión entre la gastronomía y el turismo, una relación que impulsa tanto la preservación de las tradiciones, como la innovación y la evolución de nuestros recetarios.



Impulsar la gastronomía canaria es clave para atraer un turismo de mayor poder económico y cultural. La creciente reputación de la cocina local, conocida por su calidad y autenticidad, está llamando la atención de viajeros internacionales que buscan experiencias excepcionales.

De acuerdo con un estudio de la Federación de Hostelería de Canarias, el 35% de los turistas que visitan las islas lo hacen motivados por su oferta gastronómica. Este segmento de turistas tiende a gastar más en experiencias de alta calidad, incluyendo restaurantes de lujo, tours de comida y productos gourmet locales.

Este interés no solo impulsa ingresos significativos para los establecimientos y productores locales, sino que también contribuye de manera sustancial al desarrollo económico del sector turístico

Al posicionarse como un destino gastronómico de primer nivel,

las Islas Canarias fortalece su imagen internacional y generan oportunidades económicas que trascienden la temporada turística convencional, promoviendo un crecimiento económico más estable y diversificado.

Esta estrategia no solo enriquece la oferta turística de las islas, sino que también afianza un modelo de turismo capaz de atraer a un mercado de mayor poder adquisitivo, interesado en la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria.

Festivales temáticos

Un festival temático en gastronomía centrado en productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario puede generar varias cifras impactantes y beneficios económicos, tanto a corto como a largo plazo. Aquí algunos ejemplos y estimaciones basadas en el potencial de estos festivales:

1. **Incremento de Visitantes:** Festivales bien promocionados pueden aumentar el número de visitantes de manera significativa. Por ejemplo, como si fuese una regla de tres, si un festival atrae a unos 10,000 visitantes adicionales a la región y cada uno gasta en promedio 100 euros en comida, alojamiento y actividades, esto puede traducirse en un ingreso adicional de 1 millón de euros para la economía local durante el evento.
2. **Aumento de Ventas de Productos Locales:** Durante un festival, los productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario pueden experimentar un aumento en ventas. Suponiendo que el 50% de los visitantes compren productos locales y gasten aproximadamente 30 euros cada uno, esto podría generar ventas directas de 150,000 euros en productos locales durante el festival.
3. **Promoción y Conciencia de Marca:** Un festival temático puede incrementar significativamente la conciencia de la

marca de los productos locales. El impacto mediático y las promociones pueden valorarse en términos de equivalencia publicitaria, que podría alcanzar fácilmente decenas de miles de euros dependiendo de la cobertura mediática obtenida.







1. Impacto a Largo Plazo en el Turismo: Los festivales que

logran reconocimiento y buena recepción pueden incrementar el interés turístico en la región a largo plazo. Esto puede traducirse en un aumento continuado del turismo gastronómico, lo que impulsa el alojamiento, las actividades locales y el consumo de productos durante todo el año.

2. **Efecto Multiplicador en la Economía Local:** El gasto inicial de los visitantes en el festival tiene un efecto multiplicador en la economía local. Por ejemplo, cada euro gastado en el festival puede generar entre 1,5 y 2,5 euros en la economía local debido a la circulación de ese gasto a través de diferentes sectores como alojamiento, restauración, transporte y comercio minorista.
3. **Educación y Fidelización del Consumidor:** Los festivales también educan a los consumidores sobre la calidad y el origen de los productos locales, lo que puede incrementar la lealtad y preferencia por estos productos. Esto puede traducirse en un incremento sostenido de las ventas locales incluso después del evento.
4. **Desarrollo de Nuevas Alianzas Comerciales:** Los eventos gastronómicos frecuentemente resultan en el desarrollo de nuevas alianzas y relaciones comerciales, incluyendo oportunidades de exportación para productos locales que fueron bien recibidos durante el festival.

Estas cifras y efectos subrayan cómo un festival de temática gastronómica puede ser una inversión valiosa y estratégica para promover productos locales y fomentar el turismo y el desarrollo económico regional. La gastronomía en general, incluyendo la restauración y la producción de alimentos autóctonos, desempeña un papel fundamental en la sociedad más allá de su contribución directa al disfrute y la nutrición.





Potaje de berros, uno de los platos de cuchara típico de Canarias Foto Roger Méndez



Platos de cuchara “muy canarios” Rancho Canario. Foto Roger Méndez

La Situación Actual del Sector Gastronómico

A pesar de su valor inestimable para la preservación de la cultura, se cuenta con una inversión insuficiente en la promoción y protección de las tradiciones gastronómicas autóctonas. Esto es crucial no solo para mantener la diversidad cultural, sino también para apoyar a las economías locales que dependen de los productos distintivos de la región.

Económicamente, la gastronomía es un motor de crecimiento. Impulsa el turismo, apoya a la agricultura local y crea empleo a numerosos niveles, desde pequeños agricultores hasta chefs de renombre. Sin embargo, el sector se enfrenta desafíos significativos, como la falta de acceso a financiamiento para

pequeños empresarios, cargas fiscales elevadas, y una competencia feroz que a veces impulsa a los negocios a comprometer la calidad o a adoptar prácticas laborales insostenibles para sobrevivir.



Socialmente, los restaurantes y otros espacios son lugares de encuentro comunitario y diálogo intercultural. Sin embargo, los trabajadores del sector experimentan condiciones laborales difíciles, incluyendo horarios extensos, baja remuneración y falta de seguridad laboral. Esto plantea preguntas éticas sobre el coste humano de proporcionar experiencias gastronómicas asequibles y accesibles.

Potencial Desarrollo del Sector

Para que la gastronomía de mano del turismo pueda realmente florecer como un pilar de la sociedad, es esencial abordar estos desafíos de manera integral. Se necesita un enfoque más colaborativo entre los gobiernos, la industria y las comunidades locales.

Las políticas públicas podrían enfocarse más en apoyar la sostenibilidad del sector, desde incentivos fiscales para pequeños negocios hasta inversiones en formación y educación en artes culinarias.

Es crucial fomentar un mayor reconocimiento del valor cultural y social de la gastronomía, no solo su valor económico. Esto podría incluir desde campañas de concienciación sobre la importancia de los productos locales hasta el apoyo de festivales gastronómicos que celebran la diversidad culinaria y promueven la inclusión social y atrae un nuevo turismo.

Aunque la gastronomía es indudablemente un pilar de la sociedad, las condiciones actuales bajo las cuales opera este sector no siempre permiten su máximo desarrollo o contribución. Abordar su problemática con “soluciones reales” no solo es vital para la salud del sector, sino para la salud de la sociedad en su conjunto.

La Revolución de los Vinos Naturales: Autenticidad y Sostenibilidad en Cada Copa

En la industria vinícola, una tendencia

revolucionaria está tomando fuerza: los vinos naturales.

Lejos de ser una moda pasajera, estos vinos representan un regreso a las **raíces** más profundas de la vinificación, enfocándose en prácticas sostenibles y métodos tradicionales que respetan el **medio ambiente** y buscan la mínima intervención posible tanto en el viñedo como en la bodega. Para entender completamente el impacto de esta tendencia, primero debemos definir qué son exactamente los **vinos naturales** y cómo se diferencian de sus contrapartes convencionales.

¿Qué Son los Vinos Naturales?

Los **vinos naturales**, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención, representan una faceta purista y esencial de la vinificación. Esta filosofía se centra en la preservación de la autenticidad del producto final, asegurando que el vino exprese el verdadero carácter de sus uvas y el terroir de donde provienen. En la práctica, esto se traduce en varias prácticas específicas que diferencian notablemente a los vinos naturales de sus contrapartes más convencionales.

Primero, el rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental. Al evitar estos químicos, los viticultores no solo protegen la salud de los consumidores y trabajadores, sino que también mantienen la integridad del ecosistema local. Este enfoque favorece el desarrollo de una biodiversidad rica que puede contribuir positivamente a la salud y resistencia natural de las vides.

En segundo lugar, en lugar de emplear conservantes artificiales como el dióxido de azufre, los productores de vinos naturales optan por cantidades mínimas o ninguna adición de estos químicos durante el embotellado.



Rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental

Aunque el dióxido de azufre puede ayudar a preservar el vino por más tiempo y estabilizarlo contra ciertas impurezas, su uso se contrapone a la filosofía de mantener el vino tan natural y no manipulado como sea posible. Al reducir su uso, los vinos pueden mostrar más variaciones y matices complejos que reflejan su origen.

Finalmente, la fermentación con levaduras autóctonas, aquellas que se encuentran de manera natural en la piel de las uvas, es una práctica clave. A diferencia de las levaduras industriales, que pueden ser seleccionadas y añadidas para controlar y predecir los resultados de la fermentación, las levaduras autóctonas permiten una fermentación más diversa y menos predecible.

Este método fomenta un perfil de sabor

más complejo y variado, lo que puede llevar a vinos con características únicas que son difíciles de replicar.

Estas prácticas no solo son fundamentales para producir un vino que sea verdaderamente natural, sino que también resaltan un compromiso con la sostenibilidad y la ecología. Los vinos naturales, por lo tanto, no solo apelan a los paladares en busca de sabores auténticos y únicos, sino también a aquellos consumidores preocupados por el impacto ambiental de sus elecciones.

El Atractivo de lo Auténtico

El atractivo de los **vinos naturales** radica en su capacidad para reflejar con fidelidad el “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas. Consumidores de todo el mundo, especialmente aquellos con una inclinación hacia productos orgánicos y ecológicos, se sienten atraídos por estos vinos que prometen una experiencia más pura y menos manipulada.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos. Estos vinos reflejan una profunda conciencia ecológica y un compromiso con prácticas sostenibles que benefician tanto al ecosistema local como al planeta en general.

Beneficios Directos sobre el Ecosistema del Viñedo

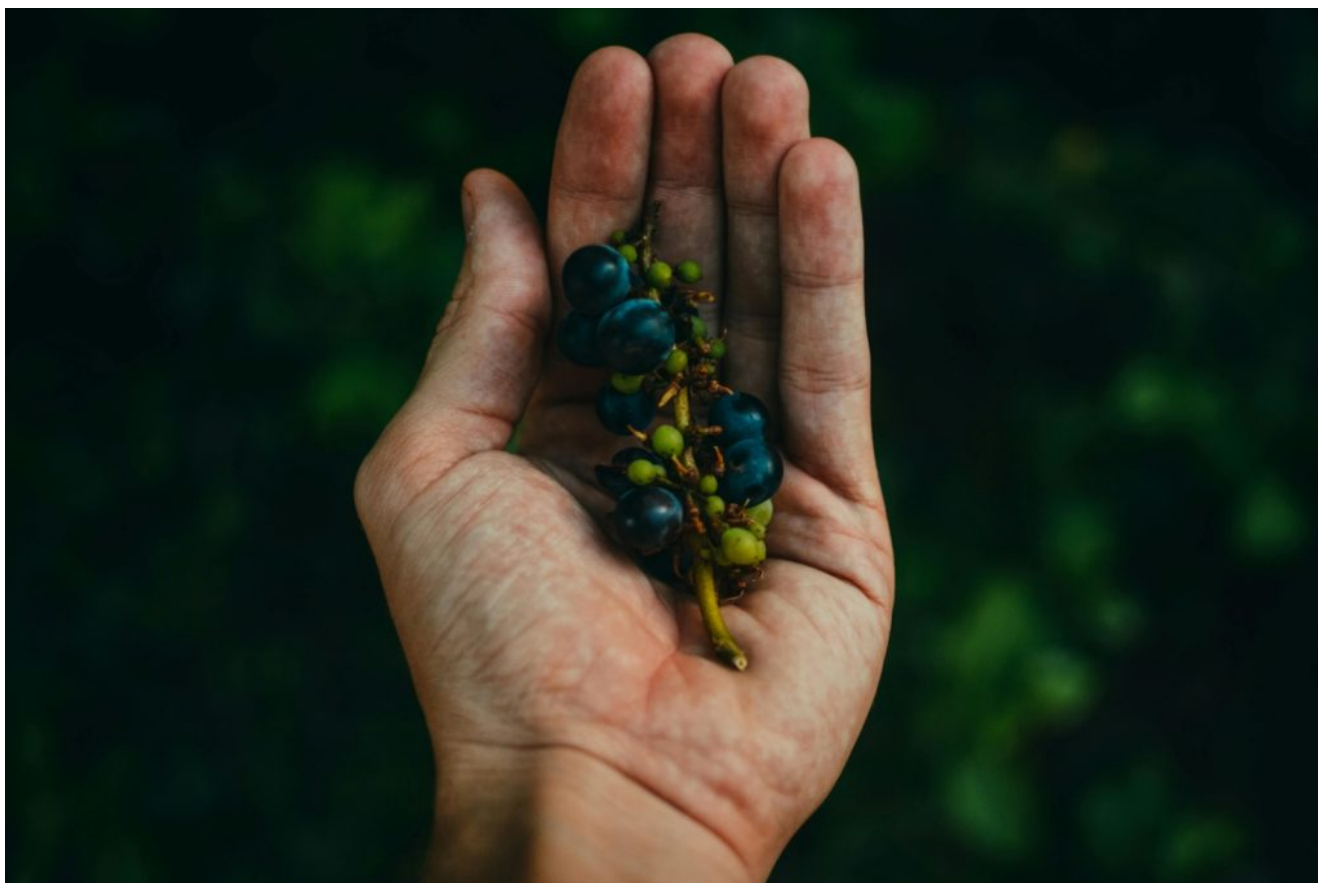
Este enfoque no solo protege la salud de los consumidores, quienes cada vez están más preocupados por los residuos químicos en sus alimentos, sino que también preserva la vida microbiana del suelo.

Un suelo rico y saludable es fundamental para el crecimiento de las vides, ya que un ecosistema terrestre robusto puede ayudar a las [plantas a absorber](#) mejor los nutrientes y a

fortalecer su resistencia contra enfermedades y plagas. Además, estos suelos saludables tienen una mayor capacidad para almacenar carbono, contribuyendo así a mitigar el cambio climático.

Conservación de la Biodiversidad

La falta de químicos promueve una mayor biodiversidad en y alrededor de los viñedos. Esto incluye no solo las especies de plantas que pueden coexistir con las vides, sino también una variedad de insectos, aves y otros animales que forman parte del equilibrio ecológico.



El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos

Esta biodiversidad es crucial para la polinización, el control natural de plagas y la creación de un hábitat saludable para todas las especies involucradas. Por ejemplo, las aves y los insectos beneficiosos ayudan a controlar las poblaciones de plagas sin necesidad de intervención química, cerrando un ciclo natural que mantiene la vitalidad del viñedo.

Reducción de la Huella de Carbono

Los vinos naturales también contribuyen a la reducción de la huella de carbono de la industria vitivinícola. Al minimizar el uso de maquinaria pesada y al reducir la dependencia de combustibles fósiles para la síntesis de agroquímicos, estos métodos disminuyen significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero. Además, [el transporte](#) y la producción más localizados de estos vinos ayudan a reducir las emisiones asociadas con la logística y el transporte de larga distancia.

Sostenibilidad a Largo Plazo

Finalmente, el enfoque holístico y sostenible de la producción de **vinos naturales** no solo preserva el medio ambiente actual, sino que también asegura la viabilidad de la viticultura para las generaciones futuras.

Al cuidar la salud del suelo y del ecosistema más amplio, los viticultores de vino natural están invirtiendo en un futuro donde la tierra continúe siendo fértil y productiva.

Estos beneficios ambientales son una piedra angular en la creciente popularidad de los vinos naturales, demostrando que es posible disfrutar de productos excepcionales mientras se cuida el planeta.



Los vinos naturales, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención

Beneficios de los Vinos Naturales

- **Autenticidad:** Los vinos naturales ofrecen una expresión pura de la uva y el terroir, sin aditivos ni manipulaciones que alteren su esencia.
- **Respeto al Medio Ambiente:** Producidos sin químicos, estos vinos promueven la salud del ecosistema vitivinícola, protegiendo la biodiversidad y la calidad del suelo.
- **Saludables:** Con una mayor concentración de polifenoles y sin aditivos químicos, los vinos naturales no solo son más seguros, sino que también aportan beneficios como mejorar la circulación y prevenir enfermedades cardiovasculares.
- **Menor Probabilidad de Resaca:** Al no contener sulfitos añadidos, son más digestivos y reducen la posibilidad de resacas.
- **Sostenibilidad y Apoyo Local:** La producción de vinos naturales fomenta prácticas sostenibles y apoya la economía de los productores locales.

El Futuro de los Vinos Naturales

A pesar de los desafíos que enfrentan, como la variabilidad entre cosechas y la susceptibilidad a defectos, el mercado de vinos naturales está en auge. Los consumidores valoran cada vez más productos que no solo son de alta calidad, sino que también son respetuosos con el medio ambiente y beneficiosos para la salud.

Con un número creciente de viticultores

que adoptan estas prácticas, y sommeliers que incorporan vinos naturales en sus selecciones, parece que estamos en el umbral de una nueva era vinícola.

Los vinos naturales no son solo una tendencia pasajera; representan un compromiso con la autenticidad y la sostenibilidad que resuena profundamente con los valores contemporáneos. Esta revolución vinícola, con su promesa de transparencia, respeto por la naturaleza y beneficios para la salud, está preparada para dejar una huella duradera en la industria y en la manera en que disfrutamos del vino.

Salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil.

[By Chef Andrés Madrigal](#)

Hoy les traigo una receta que es un verdadero deleite para los sentidos: un salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil. Este plato es una explosión de sabores y colores que seguro cautivará a todos en la mesa.

Para comenzar, utilizamos camarones [frescos y jugosos](#); pueden ser langostinos o camarones más pequeños, siempre crudos y limpios. El aceite de oliva es nuestro aliado para conseguir una cocción perfecta y agregar ese toque mediterráneo que tanto nos gusta.

La mantequilla de ajo es la estrella que aporta una rica

cremosidad y un aroma inconfundible. La combinación con el ajo picado no solo realza el sabor de los camarones, sino que crea una base sutilmente picante y profundamente aromática.

Incorporamos chiles italiano de tres colores: rojo, verde y amarillo. Estos no solo añaden un pop vibrante de color, sino que cada uno aporta un matiz diferente de picor y dulzura, lo que hace que cada bocado sea una nueva experiencia.

El perejil fresco, o cilantro si prefieres un toque más audaz, agrega esa frescura herbácea esencial, mientras que la cayena molida introduce un calor suave que se [balancea](#) con la acidez y la fragancia de la lima, cuyo zumo y cáscara utilizamos para dar ese brillo final que eleva el plato a otro nivel.

Y claro, no podemos olvidar la sazón de sal y pimienta negra recién molida, que ajustamos al gusto para ensalzar todos estos maravillosos ingredientes. Este salteado no solo es increíblemente sabroso, sino también un plato colorido y festivo que es perfecto para compartir. Así que, imanos a la obra y a disfrutar de esta maravillosa creación culinaria!

- 12 langostinos 0 24 pequeños camarones crudos descascarados y desvenados 30gr de aceite de oliva
- 90gr de mantequilla
- 1 chile rojo, verde y amarillo sin semillas tipo italiano finamente picado
- 5 dientes de ajo finamente picado
- 12g de hojas de perejil plano picado o cilantro
- 1 pizca de cayena molida
- El zumo y cáscara de 1 lima
- Sal y pimienta negra recién molida

Lava los camarones y séquelos en toallas de papel. Caliente el aceite con 30gr de mantequilla en una sartén de fondo de hierro a fuego medio. Cuando la mantequilla está espumando, depositar los camarones y saltear 4 minutos.

Retire los camarones de la sartén y dejarlos a un lado. Añadir la mantequilla restante, chile, ajo, la cayena y perejil a la sartén. Cuando la mantequilla está espumando, poner los camarones en la sartén y cocinar I a 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar unas gotas de jugo de lima y espolvorear con la cáscara de limón, luego servir inmediatamente.

Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’ en Etéreo Restaurante

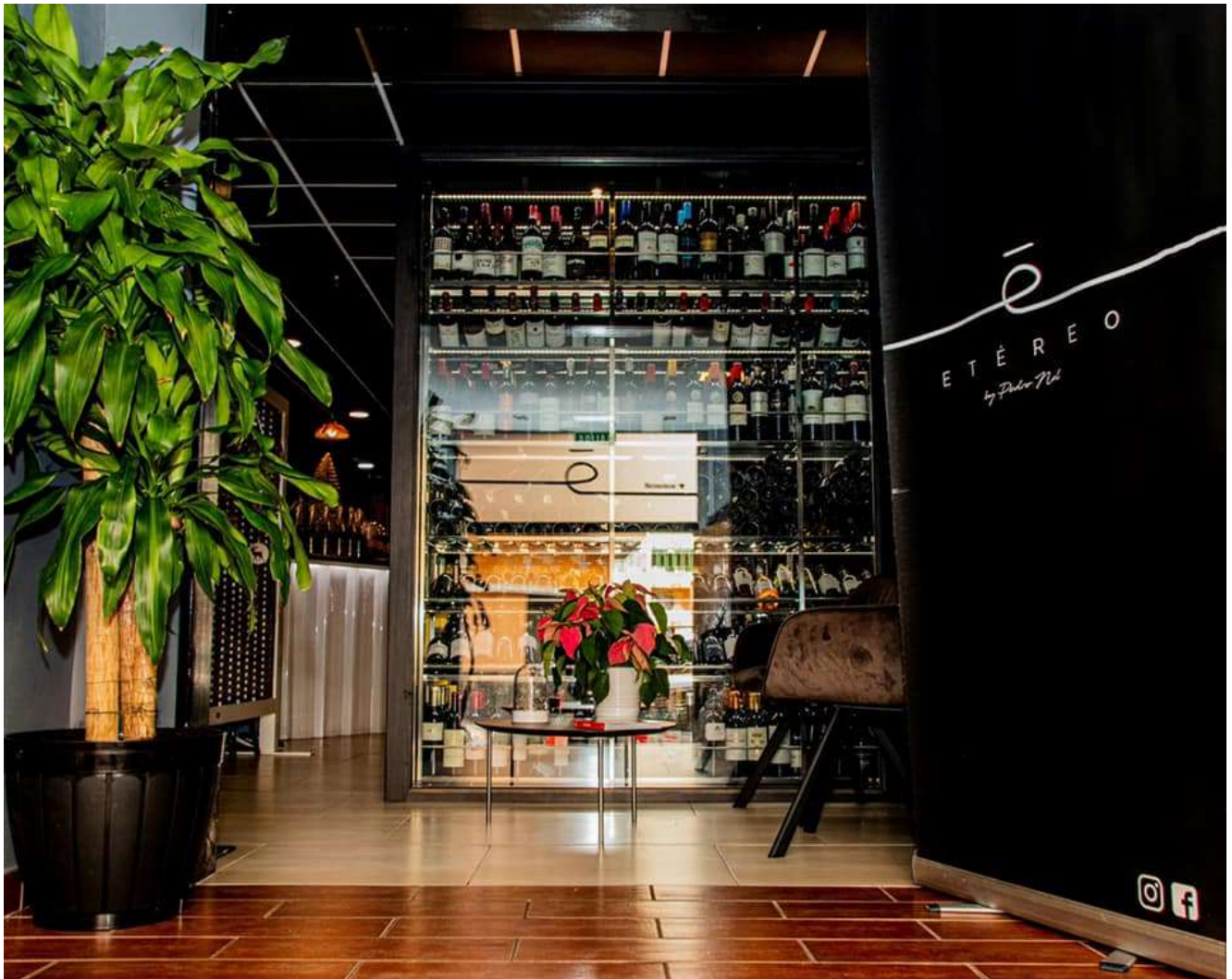
La [Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’](#), brinda una plataforma sin precedentes para el diálogo y la expresión gastronómica, conectando chefs de diversas especialidades y orígenes para explorar las infinitas posibilidades de la gastronomía.

Será el 26 de mayo, en el muy reconocido y reciente soleado por partida doble de la Guía Repsol, Etéreo Restaurante, cuando **Tenerife** y **Madrid** se dan la mano en una noche excepcional. Los Chefs **Pedro Nel** y **Andrés Madrigal**, ambos galardonados con un **Sol en la Guía Repsol**, cocinarán un menú degustación único e irrepetible, mostrando lo mejor de su cocina. Acompañados de vinos selectos con D.O. Abona, esta cena promete ser un hito en el calendario gastronómico.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”





Andrés Madrugal, un pilar en la transformación gastronómica de **Madrid**. Tras destacar en restaurantes icónicos como **Balzac y Alboroque**, donde fue galardonado con una estrella Michelin en 2009, Andrés regresa de un enriquecedor exilio de diez años en **Panamá**.

Su regreso se marca con el lanzamiento de **“Per Sé Bistró”**, un reflejo de su madurez profesional y personal. El nombre, que significa **“por sí mismo”** en latín, simboliza su independencia y culminación de una vida dedicada a la alta cocina. A los 57 años, **Andrés** toma las riendas como su propio jefe, prometiendo una nueva era de innovación culinaria



Lasagna fea de txangurro con cangrejo azul by Andrés Madrigal.
Rest Per Se



Bogavante azul, escabeche de verdura aove, ajo negro y Lemon gras by Andrés Madriral. Rest Per Se



Lenguado, percebes, algas y mantequilla roja by Andrés Madrigal. Rest Per Se



Por su parte, **Pedro Nel** se ha hecho un nombre propio en la capital tinerfeña por su habilidad única para fusionar la rica despensa canaria con intensos toques latinos. Desde la selección de la materia prima hasta su maestría en la parrilla, cada plato que crea es un testimonio de su pasión y respeto por la cocina de mercado.









Etéreo By Pedro Nel Cena Cielo Mar & Tierra

Detalles destacados de la Cena Magistral

Para la bienvenida, **Iván Gabaldón** de **Gran Canaria**, reconocido como '**Mejor Cortador de Pata de Cochino Negro Canario**', estará a cargo del corte de jamón ibérico. Los asistentes podrán disfrutar de su destreza artesanal mientras degustan un exquisito **vermut de Tenerife**. Adicionalmente, un saxofonista ambientará el inicio de la noche con su música, creando una atmósfera perfecta que combina lo mejor de la música y la gastronomía. Esta bienvenida promete una velada inolvidable, enmarcada en tradición, elegancia local y un ambiente musical envolvente.



Cortador Iván Gabaldón



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

El pan artesano **Mario Bakes®**, elaborado por el chef **Mario Torres**, es una pieza central del menú. Este pan de masa madre, hecho con levaduras salvajes e ingredientes naturales y orgánicos, no solo es delicioso y saludable sino también sostenible, lleno de probióticos y prebióticos, y sirve como el acompañante perfecto para la degustación de quesos canarios. Su calidad artesanal resalta la dedicación a la tradición y la innovación en cada detalle del evento.



Mario Torres

En la orquesta de sala, disfrutaremos de la destacada dirección de **Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como **'Mejor Sala España 2016'**. A su lado, los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli** tendrán la responsabilidad de seleccionar los vinos para el maridaje, destacando una cuidadosa selección de excelentes vinos con **Denominación de Origen Abona**. Esta combinación de experiencia y conocimiento garantiza un

acompañamiento perfecto para cada plato, realzando los sabores y la experiencia gastronómica general.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El toque final de la cena lo proporcionará el Chef **Pedro Rodríguez Dios** con sus Petit Four. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte que resume la noche con una explosión de sabor y creatividad, dejando una impresión duradera en todos los asistentes.

El Menú Degustación: una celebración de sabores

RECEPCIÓN

Corte de Jamón Ibérico: A cargo de **Iván Gabaldón**, reconocido como el mejor cortador de **Pata de Cochino Negro Canario**.

Vermut de Tenerife: Acompañado de música en vivo del saxofonista **Carlos Efrén**.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Quesos Canarios y Pan Artesano de **Mario Torres**

“Agua de Tomate, Pepino y Pistacho con Mejillones Escabechados y Stracciatela” Creación de **Andrés Madrigal**, una combinación refrescante y rica en texturas.

“Tartar de vieiras, cremoso de aguacate y reducción de pimiento rojo” **Pedro Nel** muestra su habilidad para combinar sabores y texturas de manera excepcional.

“Lubina Beurre Blanc” Un delicado plato de pescado preparado por **Andrés Madrigal**, destacando su técnica refinada.

“Conejo, Topinambu, Setas, Tempranillo” Una demostración de fusión y sabores del mundo en un solo plato **Andrés Madrigal**

“Capón de ahuyama con solomillo y queso fresco” Un plato robusto y lleno de sabor, obra de **Pedro Nel**.

POSTRE

“Esponjoso de avellana, plátano con caramelo y helado de plátano” Un postre indulgente y dulce para cerrar la cena, también de **Pedro Nel**.

MARIDAJE

A cargo de los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli**, quienes han seleccionado vinos de la **D.O. Abona** para complementar cada plato magistralmente.

LA CEREMONIA DEL CAFÉ

Café Orgánico VOLHOCO La Palma meticulosamente servido y explicado por el **Jefe de Sala, Miguel Otero Prol**.

Petit Four del Chef **Pedro Rodríguez Dios**, un toque final para dejar una impresión duradera en todos los asistentes.

Un Encuentro Inolvidable

La **Cena Magistral “Sinfonías de Cielo Mar & Tierra”** no es simplemente un evento, sino una declaración de principios sobre el poder de la gastronomía para unir culturas, historias

y personas. Es una oportunidad para experimentar de primera mano cómo chefs de la talla de **Andrés Madrugal** y **Pedro Nel**, pueden transformar ingredientes locales en obras de arte comestibles, narrando historias de tradición e innovación en cada plato.

En el corazón de un encuentro magistral, yace la convicción de que la comida es mucho más que sustento; es un vehículo para el cambio, una expresión de cultura, y un medio para el desarrollo sostenible. Esta cena es un homenaje a esa visión, uniendo a personas de todos los rincones en torno a la mesa, en una celebración de la diversidad, el respeto por la tierra, y la pasión por el arte culinario.

Reservas

Fecha: 26 de mayo

Hora: 20:00 pm

Ubicación: Restaurante Etéreo

Precio Pre-Venta: 120€ (IGIC y maridaje incluidos)

Reservas:

Teléfono: 671 34 95 30

Mail: eventos@canariasgourmet.es

Marca este día en tu calendario y prepárate para una sinfonía de sabores que te llevarán en un viaje gastronómico sin precedentes.

Los mejores picoteos de

Canarias: sabores que no te puedes perder

Bienvenidos a la primera entrega de nuestra serie dedicada a explorar **los mejores picoteos de Canarias**. Las **Islas Canarias**, con su clima excepcional y su rica historia cultural, ofrecen una gastronomía tan única como diversa, capturando el corazón de locales y visitantes por igual.

Desde los residentes de las islas hasta los viajeros de todo el mundo que hemos tenido la fortuna de visitar este archipiélago, todos guardamos recuerdos [especiales vinculados](#) a experiencias culinarias.

En esta serie, no solo queremos guiarlos a través de los bocados más emblemáticos de **Canarias**, sino también invitarlos a ser parte de esta aventura gastronómica. Ya sea que hayas disfrutado de estos deliciosos picoteos en una visita reciente o seas un habitante local con tus rincones favoritos, queremos escuchar sobre tus experiencias.

Envíanos tu reseña y conviértete en crítico gastronómico por un día. Tus recomendaciones y tus historias no solo enriquecerán nuestra serie, sino que también ayudarán a otros lectores, de más de 20 países, a descubrir nuevos lugares y sabores.

Anímate a compartir tu pasión por la gastronomía canaria, participa en nuestra comunidad global de aficionados gastronómicos y explora con nosotros los sabores que hacen de Canarias un destino gastronómico incomparable. Y recuerda, si piensas visitar Canarias, este es tu punto de partida esencial

para comer bien y vivir experiencias culinarias memorables.

Sabores en el cruce de culturas: el papel del picoteo en Canarias

La ubicación estratégica de las **Islas Canarias** en el cruce de tres continentes ha tejido un rico tapiz cultural que se refleja vívidamente en su gastronomía. Influencias de **Europa**, **África** y **América Latina** convergen en las cocinas canarias, dando lugar a una paleta de sabores tan diversa como sus paisajes volcánicos y costas azotadas por el **Atlántico**.

Esta mezcla de influencias ha dado origen a platos únicos que hacen uso generoso de ingredientes locales como el gofio, el plátano canario y una variedad de frutas tropicales y mariscos frescos.

El picoteo, esa costumbre tan arraigada en el estilo de vida español, ocupa un lugar especial en la cultura social de **Canarias**. Más que una simple comida, el picoteo es un acto social, una oportunidad para reunirse con amigos y familiares en torno a una mesa llena de pequeños platos deliciosos.



Desde las papas arrugadas con mojo picón hasta el queso asado con miel de palma, estos picoteos no solo sacian el apetito, sino que también fomentan la convivencia y el disfrute compartido, elementos fundamentales en la vida diaria de los canarios.

Los mejores picoteos de Canarias

“El Cangrejo Rojo: Un festín de mariscos en el corazón de Lanzarote”

Si estás buscando un lugar para disfrutar de una comida excepcional en **Puerto del Carmen, Lanzarote**, tienes que visitar **El Cangrejo Rojo**. Este restaurante se ha convertido en uno de nuestros favoritos gracias a su especialidad en mariscos frescos y sabores auténticos. Desde las gambas al ajillo hasta el cangrejo rojo a la parrilla, cada plato que he probado ha sido una revelación de sabores.

Si en algo destaca **El Cangrejo Rojo**, es la frescura de sus ingredientes. Se nota que seleccionan cuidadosamente productos locales, lo que no solo garantiza un sabor excepcional, sino que también apoya a la economía de la región. Y no podemos dejar de mencionar su [selección de vinos](#), que es perfecta para acompañar cualquier plato.







El ambiente del restaurante es otro punto a destacar. Es cálido y acogedor, lo que, junto con un servicio impecable, te hace sentir como en casa. Es el lugar perfecto tanto para celebraciones especiales como para una noche tranquila disfrutando de buenos platos.

No dejes de visitar **El Cangrejo Rojo** si te encuentras en la zona. Descubrirás por qué tantos, incluyéndonos, lo consideran una joya gastronómica en **Puerto del Carmen**. ¡Una experiencia culinaria aquí seguramente será memorable!

La Bodeguita de Enfrente: Un refugio de sabor y tradición en Santa Úrsula

Una visita a **La Bodeguita de Enfrente** en **Santa Úrsula** es imprescindible si buscas una experiencia gastronómica acogedora y relajada. Este restaurante realmente se destaca, no solo por su servicio impecable sino también por su cocina excepcional que combina recetas e ingredientes locales con toques nacionales para crear sabores memorables. Platos como los **“Huevos al estampido”** o el exquisito **“Camapez”**, un bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, transforman cada comida en una aventura gastronómica.









El ambiente del restaurante es otro de sus grandes atractivos. Al entrar, te envuelve una sensación de calidez, con una [decoración que evoca](#) lo mejor y lo tradicional de **Canarias** y

un personal siempre amable y atento que te hace sentir como en casa desde el primer momento.

La carta, variada y tentadora, incluye opciones para todos los gustos, destacando platos como la “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”, hecha con ingredientes frescos del huerto propio del restaurante.

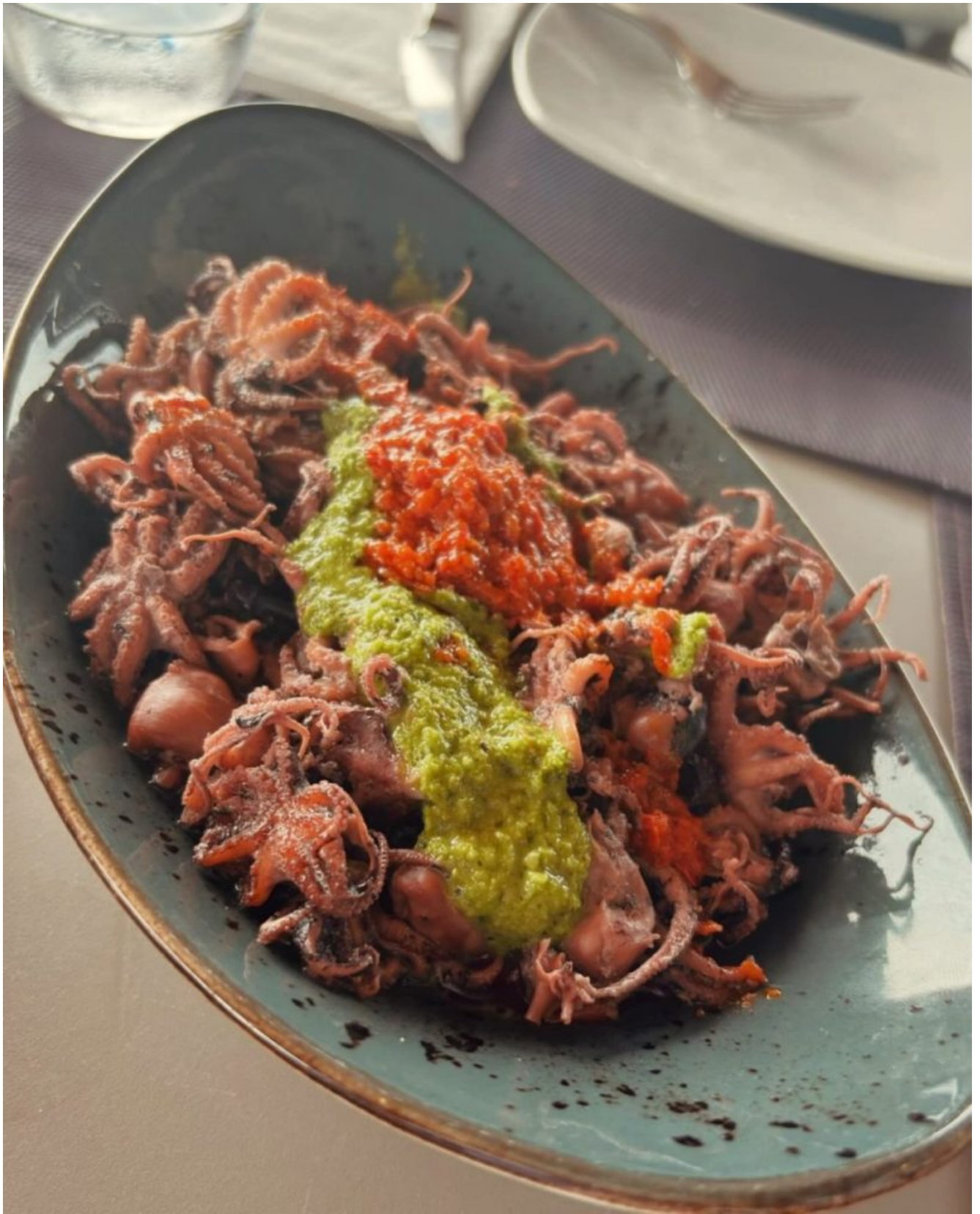
Sin duda, **La Bodeguita de Enfrente** es un oasis de sabor en **Santa Úrsula**, un lugar donde la buena cocina y un ambiente relajado se combinan para ofrecerte una experiencia gastronómica única. Si te encuentras en la zona, no te pierdas la oportunidad de picotear aquí y descubrir por ti mismo los sabores que hacen que tantos regresen una y otra vez.

El Jardín de la Sal: Un refugio junto al faro de Fuencaliente

Si alguna vez te encuentras en **La Palma**, no puedes dejar pasar la oportunidad de visitar **El Jardín de la Sal**. Este restaurante, situado al lado del antiguo faro de **Fuencaliente**, es un verdadero oasis gastronómico que fusiona modernidad con la tradición culinaria de la isla. Aquí, cada plato te cuenta una historia, desde los pescados frescos capturados en las aguas cercanas hasta las verduras cultivadas en la rica tierra volcánica de la región, todos presentados con una creatividad que deleita tanto a la vista como al paladar.











El ambiente del restaurante te sumerge completamente en el entorno isleño, con decoraciones que reflejan los azules profundos del océano, los tonos terrosos de los paisajes volcánicos y la pura blancura de las salinas que adornan el paisaje. Es un lugar donde cada detalle está pensado para enriquecer tu experiencia.

No solo podrás disfrutar de sabores excepcionales en el comedor principal, sino que también encontrarás una acogedora cafetería en la planta alta, perfecta para picotear algo ligero mientras disfrutas de la vista panorámica. Reconocido por su excelente relación calidad-precio, **El Jardín de la Sal** ofrece una experiencia culinaria accesible que atrae tanto a locales como a visitantes en busca de un encuentro auténtico

con la gastronomía palmera.

Explorar los sabores locales en **El Jardín de la Sal** no es simplemente comer, es participar en una celebración de la cultura y la naturaleza de **La Palma** en un marco inolvidable.

¡Tu turno de explorar y compartir!

En **Canariasmagazine**!, nuestro objetivo es informar y estimular a los más de 13 millones de visitantes anuales que recibe **Canarias**, proporcionando información gastronómica de primera mano que enriquezca su experiencia en las islas.

Si has descubierto algún rincón gastronómico en **Canarias** que te haya cautivado, o tienes fotos de esos deliciosos platos que no puedes esperar a mostrar, te animamos a compartir tus experiencias. Envía tus recomendaciones y fotografías de alta calidad a redaccion@canariasmagazine.es Nos encanta descubrir y compartir nuevas joyas culinarias a través de los ojos de nuestros lectores.

Recuerda que todos los textos y fotos serán publicados tras la aprobación de nuestro consejo editorial, asegurando que el contenido que compartimos cumple con nuestros estándares de calidad y autenticidad. Además, cada restaurante recomendado y seleccionado por nuestro equipo será incluido en nuestro buscador de restaurantes, destacando tu recomendación como parte del descubrimiento.

Tu contribución no solo enriquece nuestra comunidad, sino que también ayuda a otros amantes de la gastronomía a encontrar y disfrutar de nuevas experiencias gastronómicas en las **Islas Canarias**. ¡Estamos ansiosos por ver tus descubrimientos y leer tus historias!.

Descubiertos los finalistas del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2024 – Gran Premio Binter

La jornada de competición se celebrará el miércoles, 22 de mayo, en el escenario “Cabildo de Tenerife” del Recinto Ferial de Tenerife

En esta edición 2024, el 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as contará con alumnado de cuatro islas: Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Tenerife

La novena edición del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024, que se celebra anualmente, ha llegado a un momento crucial con la selección de los finalistas para el destacado Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros – Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”. Este prestigioso evento, que se llevará a cabo el próximo [22 de mayo](#) en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, promete ser una vitrina de la alta competencia y la creatividad culinaria emergente en el archipiélago.



Salón Gastronómico de Canarias. Concursantes 2023

Selección rigurosa por un distinguido comité

La elección de los finalistas fue llevada a cabo por un comité de selección compuesto por reconocidos chefs de ambas provincias de Canarias, quienes se encargaron de evaluar minuciosamente las inscripciones, currículos y recetas presentadas por los [jóvenes aspirantes](#). Tras un debate enérgico y consensuado, el comité seleccionó a cinco finalistas y dos reservas, asegurando así la continuidad y el nivel competitivo del campeonato en caso de cualquier imprevisto.

Los finalistas

Los cinco talentosos jóvenes que han sido elegidos para disputar el título este año son:

- **María del Carmen Cortés Umpiérrez** de CIFP Jandía, Fuerteventura, acompañada por su ayudante Ayrton Alonso Granada.
- **Alejandro De la Cruz Acosta** de CIFP Virgen de La Candelaria, Tenerife, con Javier García Herrera como ayudante.
- **María Dolores Delgado Camacho** de CIFP Zonzamas, Lanzarote, asistida por Luisa María Monteiro De Sousa.
- **Alejandro Espinar Tortosa** del Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife (HECANSA), Lanzarote, con Yuset Bernardo Díaz-Méndez como ayudante.
- **Luis Miguel Freitas Armas** de CIFP Virgen de las Nieves, La Palma, y su ayudante Yeremi René Rodríguez Moreno.

Un evento de gran relevancia

El evento, promovido y organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., cuenta con el apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Este año, la isla de La Graciosa será la “Isla Invitada” oficial al Salón Gastronómico de Canarias, ofreciendo una oportunidad única para destacar los sabores y la cultura de esta pintoresca localidad.



Ceremonia de premiación

La competencia culminará con una ceremonia de entrega de premios que se celebrará el mismo día del evento a las 14:30 horas, donde se coronará al ganador del Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”.

Para más detalles sobre el evento, los finalistas o cualquier consulta relacionada, por favor contacte a: **Contacto de prensa:** Manuela Girona Teléfono: 656 920 063 E-Mail: info@gastrocanarias.com

Visite nuestro sitio web para más información:
<https://salongastronomicodecanarias.com>

Este evento es muy relevante para los jóvenes ya que, no solo celebra la excelencia y la innovación en la gastronomía canaria, sino que también impulsa la carrera de jóvenes chefs prometedores en un entorno competitivo y profesional.

Carrillera de cochino negro canario en adobo con salsa de vino tinto, acompañada de puré de batata y verduras

By Chefs Diego y Fabio Carducci

El Restaurante Sabor Canario nos trae una receta que encapsula la esencia de su rica tradición culinaria y el uso de productos locales de calidad. Presentamos la carrillera de cochino negro canario, una carne tierna y jugosa que se marina en un adobo aromático y se sirve con una exquisita salsa de vino tinto.

Acompañada de un suave puré de batata y verduras frescas, esta receta no solo promete deleitar el paladar, sino también transportar a los [comensales](#) a las profundidades de los sabores autóctonos canarios. Perfecta para una comida especial, esta combinación de ingredientes locales y técnicas tradicionales es un homenaje a la [gastronomía](#) de las islas.

Ingredientes:

- Carne (tipo a especificar, por ejemplo, ternera o cerdo) en cantidad suficiente para varias raciones de 250 g cada una
- Vino tinto del país
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de laurel
- Comino

- Tomillo
- Pimentón
- Ajos picados
- Salsa al vino tinto (preparada previamente o comprada)
- Batata dulce de Lanzarote
- Verduras variadas para la plancha
- Tres camarones por plato (opcional)

Instrucciones para adobar la Carrillera de cochino negro:

1. Preparar el adobo:

- En un recipiente grande, mezclar el vino tinto, sal, pimienta, hojas de laurel, comino, tomillo, pimentón y ajos picados.
- Sumergir la carne en el adobo, asegurándose de que quede bien cubierta.
- Cubrir y dejar reposar en el refrigerador durante 24 horas.

2. Preparar la carne para cocinar:

- Al día siguiente, retirar la carne del adobo y cortarla en raciones de 250 g.
- Colocar cada ración en una bolsa de vacío junto con parte del jugo del adobo.
- Utilizar una máquina de vacío para sellar las bolsas asegurándose de que estén bien cerradas.

3. Cocinar la carne:

- Sumergir las bolsas selladas en sous-vide a temperatura controlada de 65° y cocinar durante 72 horas.

4. Preparar el acompañamiento y la salsa:

- Preparar el puré de batata dulce cocinando las batatas hasta que estén tiernas y luego machacándolas hasta obtener un puré suave.
- Asar o saltear las verduras seleccionadas.
- Cocinar los camarones, si se utilizan, hasta que estén rosados y firmes.

5. Finalizar el plato:

- Retirar una bolsa de carne del baño María, abrir y transferir la carne a una sartén.
- Añadir la salsa al vino tinto y cocinar a fuego medio-alto hasta que la salsa se reduzca y espese ligeramente.
- Servir la carne con el puré de batata, las verduras y los camarones.
- Verter la salsa reducida sobre la carne al emplatar.

Notas:

- Asegúrate de mantener la temperatura el sous-vide constante para una cocción uniforme de la carne.
- Ajusta la cantidad de adobo y el tiempo de marinado según el tipo de carne y tus preferencias personales.

Decenas de miles de personas

en Canarias protestan contra el turismo masivo y exigen un modelo sostenible

El sábado 20 de abril, decenas de miles de personas en las Islas Canarias, en España, se manifestaron contra un modelo de turismo de masas que, según ellos, está abrumando al archipiélago atlántico.

Las protestas, calificadas por la prensa española como históricas, se produjeron en las ocho islas que conforman la región. Los manifestantes quieren limitar el número de turistas y frenar lo que describen como un desarrollo turístico incontrolado que es perjudicial para el medio ambiente y los residentes.

Los manifestantes denuncian que ese modelo de turismo masivo que ha llevado al aumento de los alquileres de corta duración y la construcción de hoteles que disparan el costo de la vivienda para los residentes. En 2023, 13,9 millones de turistas visitaron las islas principales, lo que es aproximadamente seis veces más que la población de las islas de 2,2 millones, según cifras oficiales.

Un modelo que debe cambiar...el turismo masivo

La industria del turismo también representa el 40% de los empleos del archipiélago. Los mayores mercados de las islas son los visitantes procedentes de Reino Unido y Alemania, aunque también son un destino popular entre los españoles peninsulares. Los turistas se sienten atraídos por las playas

de Canarias y el sol presente durante el año.



FOTO: QUIQUE CURBELO/EPA-EFE

En Santa Cruz de Tenerife, la capital de la isla más grande, Tenerife, los manifestantes sostenían carteles que decían “¡Turista, respeta mi tierra!” y “Canarias tiene un límite”. En otras pancartas se podía leer: “Esto no es sequía, esto es saqueo”, “El turismo me sube el alquiler”.

“El mayor problema es que el modelo de **turismo masivo** ha sido intransigente en la isla... [durante] décadas, y simplemente la está destruyendo y también la vida de los residentes aquí”, le dijo a la BBC una de las manifestantes, Lydia Morales. “Sentimos que nos están dejando de lado, que no se tienen en cuenta nuestras prioridades”, afirmó y añadió que los políticos están “más centrados” en la construcción de complejos turísticos y hoteles.



DESIREE MARTIN/AFP VIA GETTY IMAGES

Además de las protestas, activistas en Tenerife iniciaron una huelga de hambre en protesta por lo que consideran un crecimiento destructivo del **turismo masivo** en las islas Canarias. Los manifestantes exigen que se detenga la construcción de un hotel y un [complejo turístico](#) de playa en el sur de la isla. También quieren una moratoria sobre todos los proyectos de desarrollo turístico.

La semana pasada, la plataforma 'Canarias se agota' anunció una huelga de hambre indefinida en protesta por las obras del complejo turístico de Cuna del Alma y el hotel de La Tejita en Tenerife. Los activistas exigen la detención definitiva de las obras y advierten de las

consecuencias de la huelga de hambre.

Los manifestantes dicen que quieren un modelo sostenible que tenga en cuenta los impactos ambientales, así como la escasez de agua en un clima cada vez más cálido, y que ejerza menos presión sobre los costos de vida y la vivienda.

En 2023, el 34% de los canarios estaba en riesgo de pobreza o exclusión social, la segunda cifra más alta de España después de Andalucía, según el Instituto Nacional de Estadística del país europeo (INE).

Esa gran [protesta](#) no busca otra cosa que la viabilidad de un modelo turístico que, creciendo bajo un control lógico, traiga bienestar tanto a las islas y sus habitat como a sus habitantes, es importante destacar la necesidad de un modelo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y los residentes locales.



ANDRES GUTIERREZ/ANADOLU VIA GETTY IMAGES



EUROPA PRESS CANARIAS VIA GETTY IMAGES

La industria del turismo debe considerar los impactos ambientales y sociales de su crecimiento y trabajar en colaboración con las comunidades locales para garantizar un futuro sostenible y próspero para todos, en pocas palabras deben aprender a oír a la gente para que se pueda caminar hacia un mismo destino...progreso

Salón Gourmets 2024: Una Celebración de la Diversidad Gastronómica en Madrid

La 37ª edición del Salón Gourmets, la feria más importante de Europa dedicada a los productos gourmet y de alta gama, abrirá sus hoy en Madrid.

Con más de 2.000 expositores y más de 55.000 productos, el salón se presenta como una oportunidad única para descubrir la diversidad de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.

Salón Gourmets 2024 contará con la participación de **Marruecos** como país invitado y **Andalucía** como comunidad invitada, lo que añadirá un toque de diversidad cultural y gastronómica al evento. Marruecos ocupará un espacio de más de 300 metros cuadrados y presentará demostraciones de su cocina y los más significativos productos de la cocina halal. Por su parte, Andalucía estará presente en el pabellón 5 del recinto ferial de Ifema y presentará su sello de calidad '**Gusto del Sur**'.

Poder contar con la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, permitirá a los visitantes descubrir las últimas tendencias y novedades en productos gourmet y de alta gama. Además, se contará con espacios específicos como el 'Túnel del Vino', el 'Túnel de AOVE', el 'Túnel de Queso' o un área de innovación, donde se presentarán las últimas tecnologías y tendencias en el sector.

Salón Gourmets 2024 espera atraer a más de [100.000 visitantes profesionales](#), de los cuales 16.000 procederán de 85 países. El salón también espera generar un volumen de negocio de 200 millones de euros, lo que demuestra su importancia y relevancia en el sector gastronómico y de las bebidas de alta gama.

Canarias despliega sus sabores y aromas autóctonos en el Salón Gourmet

El **Salón Gourmets 2024** celebra la gastronomía de las Islas Canarias en el Plató Gourmets del pabellón 3, donde se despliegan sabores y aromas locales a través de una serie de show cookings y ponencias. La jornada inicia con una fusión culinaria entre Canarias y Perú, a cargo de Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz, quienes integran ingredientes canarios con la cocina peruana.

Le sigue una exposición sobre la pesca de túnidos y su influencia en la cocina canaria por chefs como Adrián Bosch y Abraham Ortega. También se destacan el gofio y la lubina del Atlántico, acompañados de vinos seleccionados. El evento culmina con una cata de vinos volcánicos, guiada por Mertixell Falgueras e Himar González, ofreciendo una experiencia tanto educativa como sensorial.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)



Chef Abraham Ortega



Chef Adrián Bosch



Mertixell Falgueras



Himar González



Sandra Armas

La presencia de Canarias en eventos gastronómicos destacados como el Salón Gourmets refleja la diversidad y riqueza culinaria del [archipiélago](#) en su totalidad. No se trata solo de la participación de islas individuales como Gran Canaria o Tenerife, sino de una representación integrada que pone de relieve la variedad gastronómica de las islas.

Un ejemplo destacado es la participación de los vinos de Tacoronte-Acentejo, una denominación de origen de Tenerife, que juegan un papel prominente en la 37ª edición del Salón Gourmet en Madrid, demostrando la estima y el reconocimiento que alcanzan los productos canarios en eventos de prestigio.

Salón Gourmet 2024: la cima de la promoción culinaria

El Salón Gourmets es una oportunidad única para descubrir y

disfrutar de los mejores productos gastronómicos y bebidas de alta calidad, y para conocer a los productores y empresarios que trabajan en este sector. Además, el salón es una plataforma para promover la sostenibilidad y la calidad en la gastronomía y las bebidas, y para fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los profesionales del sector.

Con la participación de Marruecos y Andalucía como país y comunidad invitados, respectivamente, y la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, el salón ofrece una experiencia única e inolvidable para todos los amantes de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.

Más allá del sol y la playa: cómo la gastronomía de Canarias puede impulsar más sectores

El turismo ha transformado la gastronomía de Canarias, presentando tanto oportunidades como desafíos. Mientras el auge turístico ha incrementado la demanda y visibilidad de la cocina canaria, también ha generado preocupaciones sobre

la autenticidad y sostenibilidad de esta tradición culinaria.

Chefs locales se debaten entre preservar recetas ancestrales y adaptarse a los paladares globales, a menudo diluyendo la esencia de platos típicos para complacer a una audiencia más amplia. Agricultores y proveedores locales enfrentan la presión de satisfacer una demanda creciente, lo que plantea interrogantes sobre la viabilidad a largo plazo de prácticas agrícolas sostenibles. Sin embargo, también surgen iniciativas que [buscan equilibrar](#) este crecimiento con la conservación del patrimonio gastronómico, mediante la promoción de ingredientes endémicos y la educación turística sobre la riqueza culinaria de las islas.



Foto: El país “Vieja a la Espalda”

Ap
oy
ar
in
ic
ia
ti
va
s
de
re
st
au
ra
nt
es
tr
ad
ic
io
na
le

s
po
r
pa
rt
e
de
lo
s
go
bi
er
no
s
lo
ca
le
s
pu
ed
e
se
r
mu
y
be
ne
fi
ci
os
o.
Es
to
no
so
lo
ay

ud
a
a
pr
es
er
va
r
la
he
re
nc
ia
cu
lt
ur
al
y
ga
st
ro
nó
mi
ca
de
la
re
gi
ón
,
si
no
qu
e
ta
mb
ié

n
pr
om
ue
ve
el
tu
ri
sm
o
cu
li
na
ri
o,
at
ra
ye
nd
o
a
vi
si
ta
nt
es
in
te
re
sa
do
s
en
ex
pe
ri
en

Además, respaldar a los restaurantes locales con cocina tradicional fomenta la economía, apoya la agricultura regional y fortalece la comunidad. Es una estrategia que beneficia a todos: preserva la cultura, impulsa la economía y enriquece la oferta turística.

¡La gastronomía también es cultura!

La protección de la cocina tradicional, debe tener un enfoque similar a cómo se preservan los monumentos históricos. La gastronomía, al igual que un legado cultural invaluable, debe erigirse y fomentarse en su forma más pura, estimulando así la cocina local sin alteraciones.

Los gobiernos locales, al apoyar estas iniciativas, no solo podrán promover la autenticidad culinaria, sino que también aseguran que la esencia de nuestra cultura se mantenga viva y sin modificaciones para el deleite de las generaciones futuras y atractivo principal para visitantes de todo el mundo y acompañarla de sol y playa.

El maridaje perfecto con el sector vinícola de Canarias

Hablar de la agricultura en Canarias lleva intrínsecamente a mencionar sus vinos, creando así el maridaje perfecto para su rica gastronomía. Esta unión entre la [tierra](#) y la copa resalta la diversidad de sabores que las islas ofrecen, donde cada plato y cada vino cuentan historias de su origen volcánico y

clima único.

Este enlace entre la agricultura y el sector vinícola no solo enriquece la experiencia culinaria, sino que también subraya la importancia de preservar y promover la cultura gastronómica canaria, ofreciendo a locales y visitantes un viaje sensorial que va más allá del paladar, conectando con la esencia misma de las islas.



Reimaginar la promoción de Canarias, poniendo énfasis en su rica gastronomía acompañada del emblemático sol y mar, podría revolucionar su imagen en el exterior. Este enfoque ofrece una experiencia más holística y auténtica, destacando la singularidad de las islas no solo como un destino vacacional ideal, sino también como un epicentro de cultura y sabor.

Al integrar la gastronomía en su núcleo

promocional, Canarias se posiciona no solo como un paraíso de relajación, sino como un destino culinario de renombre mundial.

El turismo en Canarias ha experimentado un crecimiento significativo, convirtiéndose en un pilar clave para la economía de las islas. La afluencia de visitantes no solo impulsa la industria hotelera y de servicios, sino que también juega un papel vital en el sustento de muchas comunidades y sectores locales.



Este auge turístico refleja el atractivo global de Canarias, destacando su clima, paisajes naturales, y rica cultura, pero lo que se propone es que al centrar la promoción en la gastronomía de Canarias se beneficia aún muchos más los sectores de sol y playa, aumenta la demanda de cocina local y con ello productos autóctonos.

Sin embargo, el desafío reside en visualizar y gestionar este crecimiento de manera sostenible para garantizar que beneficie a largo plazo tanto a residentes como a visitantes y como dijimos antes...” ¡No hay mejor postal que la gastronomía de un lugar! Y si es Canarias mucho más.