

Panadería de Alto Nivel: Taller con Florindo Fierro en Mario Bake's, Tenerife

Justo al comienzo o justo al final de Santa Úrsula, se encuentra un rincón donde el arte de la panadería adquiere un nivel que es y será apreciado por los fanáticos del pan.

Mario Bake's, una panadería, un obrador que ha conquistado paladares con su enfoque meticuloso y aprecio por la tradición, es un faro de la panadería artesanal en la isla.

En esta entrevista exclusiva, la cual podemos decir que se convirtió en una magnífica y breve Master Class, conoceremos el oficio de Mario Torres, un empresario, cocinero y panadero visionario que está al frente de esta apasionante empresa de panificación. Su enfoque combina la profesionalidad con un toque artesanal arraigado en su experiencia como panadero.

Con un [compromiso inquebrantable](#) con la calidad y una incesante búsqueda de la excelencia, Mario comparte sus perspectivas sobre la panadería como una verdadera forma de arte culinario.



Mario Torres

Además, nos acompaña Florindo Fierro, un [maestro panadero](#) de renombre que ha dejado una marca indeleble en el mundo de la panificación. Su colaboración con Mario Bake's trae consigo un flujo de nuevas técnicas y una riqueza de conocimiento que promete llevar la experiencia de panadería a nuevas alturas.

Aromas, texturas y sabores definen la esencia de Mario Bake's, donde la pasión por el pan se convierte en una auténtica obra maestra culinaria.

Mario Torres. La Entrevista –

Canariasgourmet! – ¿Qué motivó a Mario Bake's a buscar la colaboración de un maestro panadero de renombre como Florindo Fierro para mejorar la elaboración de pan en su panadería?

Mario Torres. – Una estrecha colaboración y amistad que nos une con Dulpan ha sido la causante de esta excelente iniciativa de tener un taller en nuestro obrador con este maestro de la panadería como es Florindo Fierro. Así que, gracias a Josue y Carolina de Dulpan y ese gusanito de aprender cada vez más y buscar una óptima calidad en lo que hacemos en Mario Bake's.

Este taller marca el décimo en el que participo en este tipo de elaboraciones. Para mí, es de suma importancia tener la perspectiva de diferentes maestros panaderos. Aunque repitas la misma técnica, cada uno aporta diferentes enfoques que, al final del día, perfeccionan tus propias habilidades. Esos pequeños detalles son los que realmente afinan tu técnica.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles fueron las principales áreas de enfoque durante el taller impartido por Florindo Fierro en Mario Bake's y cómo espera que impacten positivamente en la marca Mario Bake's?

Mario Torres. – El enfoque se centró en distintos tipos de panes, como el Pan Candeal, característico de la zona de Castilla León en España. Este pan se elabora con harina de trigo Candeal y tiene una hidratación muy baja.

Siempre había tenido interés en aprender a hacerlo, pero nunca lo había intentado debido a que no disponía de una refinadora. Sin embargo, gracias a la generosidad y versatilidad de las técnicas de este maestro, pudimos utilizar la laminadora, la misma máquina que usamos para las masas laminadas, los hojaldres, los croissants y otros productos, para refinar el "Pastón". De esta manera, logramos elaborar nuestros primeros Panes Candeal, los cuales hemos hecho en varias ocasiones.

Como te mencioné, este pan tiene entre un 45 y un 50 por ciento de hidratación, con una corteza muy marcada, similar a la "piel de cocodrilo". Nos enfocamos principalmente en este tipo de panes y también en las 'Cocas', que fueron otra parte importante del taller.

Las cocas son de alta hidratación. En este caso, se trataba más bien de una 'torta saladilla', como la llaman en Málaga, o una 'torta Antequera'. Utilizamos aceites más neutros, como el de girasol, ya que no afectan tanto al sabor como lo haría el aceite de oliva.

De esta manera, obtenemos un pan de origen árabe, plano y que recuerda un poco a una schiacciata de Florencia o a una focaccia, ya que los panes del sur de España tienen esa influencia árabe de panes planos untados en aceite."



Canariasgourmet! – La panadería moderna ha experimentado una tendencia hacia métodos más artesanales y el uso de ingredientes más saludables. ¿Cómo planea Mario Bake's implementar estas tendencias en su oferta de productos?

Mario Torres. – El pan ha sido un alimento fundamental a lo largo de siglos en la historia de la humanidad y seguirá siéndolo. Es cierto que estamos regresando a la elaboración de pan con cultivos ecológicos y utilizando masas madre tanto líquidas como sólidas, tal y como se ha hecho desde siempre en la panificación.

Lo que también es cierto es que hoy en día contamos con la bendición de la tecnología, lo que nos permite ser más productivos y aprovechar mejor el tiempo. Esto se traduce en una mayor eficiencia para nosotros, los panaderos. Ya no es

necesario empezar a trabajar a la una de la mañana, como solía decirse en el pasado.

Ahora, lo que hacemos es implementar sistemas informáticos en nuestras cámaras, lo que nos permite programar los tiempos de fermentación, controlarlos y asegurarnos de que el pan y las masas estén listos en el momento óptimo para llevarlos al horno.

Logramos esto a través de un proceso de 'ensayo y error' para establecer tiempos de fermentación a una temperatura específica. Por lo general, esto oscila entre 16 y 18 horas a 5 grados, con una fermentación controlada en frío. Además, la tecnología nos permite programar los hornos.



En nuestro caso, utilizamos un 'horno de suela', como se hacía antiguamente, cocinando sobre una piedra. Esta combinación se fusiona con el horno de la marca Salva, conocida como la 'Ferrari' de los hornos. Esto nos permite precalentarlo y tenerlo listo a una hora que coincide con el punto de maduración óptimo de nuestros panes preformados y fermentados

en canastos.

Es importante destacar lo maravilloso que es fusionar la artesanía con la tecnología. Nunca renunciamos a nuestro enfoque artesanal en la panificación, utilizando los mejores ingredientes. Sin embargo, la tecnología nos apoya y te aseguro que obtenemos resultados espectaculares.

Canariasgourmet! – Como resultado de la colaboración con Florindo Fierro, ¿han surgido nuevas recetas o técnicas innovadoras que planean incorporar a la selección de panes de Mario Bake's?

Mario Torres. – “Una de las técnicas que aprendimos con Florindo está relacionada con las masas madre; aprendimos a lavarlas. Permíteme explicarte mejor: una vez que tenemos la masa madre lista para usar, es sorprendente lo que se logra al añadirle una cantidad de agua que será utilizada en la fórmula de amasado del pan.

Esta se agrega a la amasadora y se ponen en movimiento los brazos o el ‘Rabo de cochino’, dependiendo del tipo de amasadora. La idea es que el agua se mueva, lo que resulta en su oxigenación, lo cual es totalmente opuesto a la acidez. Al hacer esto, eliminamos la acidez de la masa madre, por eso le decimos que la ‘lavamos’.



Esta técnica implica añadir agua fresca, en este caso, masa madre líquida, que es la que normalmente se utiliza. Puedo decirte que esta técnica de lavado fue una de las cosas más

importantes que pudimos aprender de este maestro, como lo es Florindo Fierro.”

Canariasgourmet! – ¿Cómo cree que esta colaboración con un experto en panadería como Florindo Fierro ha elevado la calidad y diferenciación de los productos de Mario Bake’s en el mercado?

Mario Torres. – “Todo lo que implica aprender nuevas técnicas de panificación al final nos lleva a obtener un producto de muchísima más calidad. Estamos estandarizando un sistema y buscamos minimizar los fallos, ya que, si hablamos de hacer pan, ya sabemos cómo hacerlo.

Lo que sucede es que cuando no se hace pan a diario y tienes la masa madre inactiva, y tienes que reactivarla, debes controlar la acidez de manera cuidadosa, especialmente si la masa madre ha estado sin ser refrescada durante uno o dos días, ya que esto podría resultar en irregularidades o inconsistencias en cuanto a la calidad del pan a la que la gente está acostumbrada.

Es cierto que el pan de masa madre siempre tendrá acidez, pero buscamos una acidez láctica suave, nunca una acidez acética. Las técnicas que aprendimos con Fierro, como el lavado de la masa madre, nos permiten tener las masas madres en cámara, aguantar un día, luego refrescarlas y prepararlas para el día siguiente.

De esta manera, evitamos los puntos de acidez y minimizamos los fallos. Esto ha sido fundamental en esta visita del maestro Fierro.”

Canariasgourmet! – A medida que Mario

Bake's avanza hacia una elaboración de pan más mejorada y enfocada en las tendencias actuales, ¿cómo espera que esto influya en el reconocimiento y posicionamiento de su panadería?

Mario Torres. – Esto ha sido la continuidad de una estrategia que comenzó hace tiempo, buscando una filosofía de calidad, de valor añadido, de diferenciación.

“Queremos que la gente nos perciba, ya sea en El Calderito de La Abuela, La Bodeguita de Enfrente o Donde Mario, como una empresa familiar que apuesta de manera fehaciente por la calidad, pero sobre todo por la consistencia de nuestros productos. Además, deseamos que se nos vea como un producto muy diferenciado.



Hemos adoptado un enfoque de integración vertical, que consiste en retroceder en la cadena de producción y elaborar

nuestras propias materias primas, preferiblemente utilizando nuestros propios ingredientes, tal como lo hacemos con el vino y los productos de nuestra huerta. En el caso del autoabastecimiento de trigo, sabemos que es un poco más complicado, pero no descartamos la posibilidad de comprar trigo local en el futuro y molerlo nosotros mismos utilizando algún sistema de molienda.

Esto sería en pequeñas cantidades, pero estamos considerando hacerlo. De hecho, en este momento estoy en la búsqueda de un molino para quizás producir alrededor de cinco kilos, suficientes para elaborar entre 10 y 15 panes con ingredientes locales, algo que realmente valoramos: la autenticidad local, los 'kilómetros 0'."

Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish: un encuentro excepcional entre el mejor ron de Canarias y la tradición vinícola de Jerez

La última creación de Destilerías Arehucas es Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish, una edición limitada de un ron afinado durante meses en

barricas de Palo Cortado

Arehucas continúa explorando nuevas formas de sorprender y elevar la experiencia del consumidor ofreciendo ediciones limitadas de sus “*Single Cask*”, que muestran la [diversidad](#) de sabores y aromas que se pueden lograr con el arte del envejecimiento del ron en barricas de vino de jerez.

Si el año pasado la marca sorprendía con el lanzamiento de *Arehucas Single Cask 2002 Pedro Ximenez Finish* este año lo hace con el nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish**.





















***“Single Cask”* de Arehucas**

La singularidad de las ediciones exclusivas de *“Single Cask”* de Arehucas radica en su limitada disponibilidad y su atención meticulosa a cada detalle. Cada botella es numerada y etiquetada a mano, lo que refleja el compromiso de la destilería con la [artesanía](#) y la autenticidad.

Los amantes del ron pueden apreciar la historia y la pasión que se encuentra en cada sorbo de estos rones excepcionales con perfiles aromáticos intensos y de gran complejidad.

El nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** ha sido afinado durante 15 meses en barricas de Palo Cortado. Esta técnica de acabado en barricas que antes han contenido vinos de jerez aporta una profundidad de sabor única y compleja al ron, convirtiéndolo en una experiencia de degustación verdaderamente excepcional y ofreciendo un producto muy exclusivo, pensado para los paladares más inquietos.

El Palo Cortado es un tipo de vino generoso elaborado a partir de un solo tipo de uva, la uva palomino. La peculiaridad de este vino son sus matices aromáticos con notas cítricas y sabores redondos y profundos.

Este tipo de vino recibe su nombre por su antigua forma de elaboración, donde los capataces de las bodegas de vinos de jerez dibujaban una línea horizontal en la barrica que contenía el vino que estaba destinado a ser un fino y, cuando la esperada levadura de flor no aparecía en la superficie, “cortaban” dicha línea con un trazo vertical, dando lugar a un

“palo cortado”.









Notas de cata Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish

El perfil de sabor del nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** tiene notas de frutos secos, entre los que destacan el pistacho y la avellana, sin despreciar sutiles matices de frutas confitadas.

En nariz, se despliegan aromas a roble, seguidos de caramelo; con matices marcados de grosellas e higos muy maduros. La persistencia de los sabores y un final suave y largo hacen que este ron sea un verdadero deleite para el paladar.

Para preservar el vigor aromático de este ron tan especial, hay que destacar que no es sometido a ningún tipo de filtrado y que, además, se embotella a una graduación de 45º favoreciendo así una experiencia de sabor única.

Es un ron pensado para degustar solo, como cierre de un

almuerzo o por la tarde, en un momento relajado donde poder apreciar todos sus matices.

Todas las botellas de esta edición exclusiva de están numeradas y embotelladas a mano en Destilerías Arehucas.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

El pasado sábado, 30 de septiembre de 2023, 31 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra octagésima tercera (83ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca Pimienta Negra”, que está situado en la calle Ismael Domínguez, 153, en la casa más antigua de Tacoronte que data de 1.600 y catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC), que dispone de distintas estancias así como, de una terraza ideal para catas de vinos, conciertos, cuentacuentos o cualquier otro tipo de celebraciones.

La “Tasca Pimienta Negra” es un restaurante diferente y con

mucho encanto, que abrió sus puertas hace 12 años, que se caracteriza por su estilo clásico y por su decoración única y mágica, que varía según la época del año, como, por ejemplo, en Halloween, en Navidad o en San Valentín, y que sorprende a todo el que lo visita.











Dispone de una amplia carta de platos elaborados con productos de primerísima calidad. Sus especialidades son: la Tosta Frutti di Mare, las albóndigas de pescado, la ensalada de piña asada con aguacate, los langostinos crujientes, etc.

Tasca Pimienta Negra

El Restaurante “**Tasca Pimienta Negra**” dispone de una [amplia bodega](#) con más de 100 referencias de vinos de distintas denominaciones de origen, con especial atención a los vinos canarios

El precio medio oscila entre 30 y 35 euros por persona, lo que, dada

la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los lunes y los martes todo el día, así como, los domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.











Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

Al frente de los fogones, **Samuel González Khoury**, es un excelente profesional, que desde niño aprendió los secretos de cocina de las expertas manos de su madre y de su abuela, hasta que se introdujo en el mundo de la restauración trabajando en varios restaurantes y hoteles, para finalmente decidir montar su propio establecimiento.

Maestro en la cocina tradicional, aunque con lo que disfruta de verdad es investigando, creando y reinventando platos, para deleitar

el paladar de su amplia clientela.

La bienvenida corrió a cargo de **Samuel**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó los orígenes y la evolución del restaurante, para, terminar explicándonos los distintos platos y los vinos del menú seleccionado, [agradeciéndonos la elección](#) de su restaurante para realizar otra de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.



Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos. Tasca Pimienta Negra



Pan. Tasca Pimienta Negra



Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo. Tasca Pimienta Negra



Sándwich de berenjenas con crema de setas. Tasca Pimienta Negra



Solomillo de cerdo con virutas de foie. Tasca Pimienta Negra



Surtido especial. Tasca Pimienta Negra

A medida que los **31 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos.
- Escacho de batata con almogrote gomero y reducción de Pedro Ximénez.
- Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo.

- Sándwich de berenjenas con crema de setas.
- Solomillo de cerdo con virutas de foie.
- Postre: Surtido especial.

Maridaje



Vino blanco "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.



Vino tinto "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.

Agua, café o infusión.

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

La **nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,09 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Arehucas ofrece un ron en exclusiva a los visitantes a la destilería

Arehucas tendrá disponible una botella de autollenado que permitirá solo a los visitantes a la destilería adquirir un ron exclusivo de 15 años y, además, personalizar su etiqueta.

Ron Arehucas exclusiva para visitantes

Desde este **mes de octubre** Ron Arehucas ofrece una experiencia exclusiva a todos los visitantes de la **destilería** a través de la cual podrán embotellar un exclusivo **Ron Arehucas** de 15 años durante su visita gracias a una nueva botella de autollenado, que además permitirá la opción de personalización.

La etiqueta podrá incluir el nombre de quien la embotella y la **fecha de embotellado**, convirtiéndola en un recuerdo único.



Ron Arehucas



Ron Arehucas

El líquido que contendrá esta nueva botella de autollenado, con una capacidad de 70 cl., es un ron añejado por más de 15 años en su centenaria bodega y que se venderá en exclusiva en la tienda de la destilería.

Cada barrica tendrá la capacidad de llenar solo 300 botellas, cada una de las cuales irán numeradas e identificadas para ofrecer una experiencia aún más exclusiva.

Este ron tan especial de color caoba y [lágrima delgada](#), posee aromas a café, vainilla y coco además de a diferentes caramelos que se equilibran entre sí para conseguir una simbiosis perfecta usando la madera como el vehículo que dirige esta armonía de cierta complejidad aromática.

Tiene también un sabor redondo y cálido que le añade matices a frutas de hueso como el melocotón maduro, finalizando con recuerdos a cuero y tabaco.



Cada barrica tendrá la capacidad de llenar solo 300 botellas, cada una de las cuales irán numeradas e identificadas.

Con esta iniciativa, Destilerías Arehucas amplía su gama de añejos que ya incluía los rones de 7, 12 y 18 años, así como **Capitán Kidd** o la Edición Limitada del **Single Cask Sherry Cask Finish**.

El arranque de esta [nueva iniciativa](#) se verá acompañado por una campaña de medios que permitirá ampliar el alcance en Canarias.

Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Al mando del chef Pedro Nel Restrepo, el establecimiento capitalino ha logrado situarse como ganador del premio “Lo Mejor de lo Mejor” gracias a “las excepcionales reseñas y calificaciones que, por norma común y de forma constante, recibe de los visitantes”.

“Enhorabuena por el merecido premio. Lo

Mejor de lo Mejor de Travellers'Choice que ha conseguido. Cada año reconocemos los restaurantes favoritos de los clientes alrededor del mundo en función de las opiniones y puntuaciones recopiladas. Sus opiniones e historias compartidas le ayudaron a asegurarse esta victoria".

Es parte del mensaje que recibió el chef Pedro Nel Restrepo con el que Tripadvisor le comunicó esta semana que formaba ya parte de "The Best of the Best" Travellers'Choice 2023. Un reconocimiento del todo relevante teniendo en cuenta el volumen de usuarios de la marca y alto grado de influencia mundial entre los usuarios de la restauración.

En dicha misiva, se comunica al jefe de cocina colombiano-chicharrero que se ha clasificado entre el uno por ciento de los mejores restaurantes de todo el planeta. Estos galardones subrayan la excelencia de los destinos, hoteles, restaurantes y actividades que destacan como las favoritas de los viajeros; todo ello está basado escrupulosamente en las reseñas y opiniones recopiladas de comensales de todo el mundo en Tripadvisor durante un período de doce meses.



El chef Pedro Nel Restrepo

Al recibir la noticia, Pedro Nel Restrepo aseveró que “la alegría es inmensa, como resulta lógico, pero también reconozco que constituye la causa-efecto de un trabajo muy

riguroso de todo el equipo de Cocina y Sala, hasta el punto de ser puntillosos en nuestra labor de agradar y ofrecer una grata experiencia a los comensales. De hecho, este galardón internacional sirve de combustible para no desviarnos ni un milímetro de nuestros objetivos, en los que no se renuncia nunca a una alta calidad”.

“Es un honor y privilegio-puntualizó- haber recibido este premio tan especial y agradecerlo, sobre todo, a mi equipo y familia”.

Etéreo y el compromiso con la excelencia.

Cabe recordar que, entre otros reconocimientos, Etéreo By Pedro Nel, luce hoy un Sol de la Guía Repsol y es Recomendado por la Guía Michelin. Además, fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias de la Guía Qué Bueno.

“Lo Mejor de lo Mejor 2023” en los Travelers’ Choice, según los favoritos de los viajeros para el año 2023, se basa en un concepto fundamental.” 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...”. (sic)

“Felicitaciones a los ganadores del premio Lo Mejor de lo Mejor de Tripadvisor 2023”, afirmó John Boris, director de Crecimiento de Tripadvisor. “El resurgimiento del viaje que hemos visto durante el último año ha aumentado aún más la competencia.



Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Clasificar entre los Mejores de los Mejores demuestra que han brindado experiencias ejemplares a quienes más importan: sus huéspedes. Con expectativas cambiantes, escasez continua de mano de obra y costos en aumento, esto no es una tarea fácil y continuamente me impresiona la resistencia y la capacidad de adaptación de la industria de la hospitalidad. ¡Brindemos por otro año exitoso!".

Cinco años al alza.

El chef Pedro Nel Restrepo supervisa los ámbitos de la Cocina y la Sala, de la que es gran conocedor por experiencia propia, junto a Bibiana Sarria al frente y también en la repostería, junto a la directora Olga Esanu, que sincroniza un equipo profesional con alta formación. Además, la cocina sube peldaños de excelencia, todavía más sumando al proyecto al chef Camilo Galindo, 'mano derecha' de Pedro Nel Restrepo.

Cinco años de cocina sabrosa, sugerente y con la sutileza de una versatilidad coquinaria definitoria que han brindado la oportunidad de obtener otro galardón más para Etéreo. Por otro lado, la atención sobresaliente al público es, de forma irrenunciable, una de las máximas de este feudo culinario santacrucero.

“Suertes del Marqués: Entrevista con Jonatan García, el Maestro del Vino en la Selecta Edición de Wine & Spirits”

En la selecta edición de Wine & Spirits de este año, se destaca un grupo exclusivo de bodegas de élite que han alcanzado el pináculo del mundo del vino. Entre estas joyas vinícolas se encuentra Suertes del Marqués, una bodega que ha logrado no solo asegurarse un lugar en esta prestigiosa lista, sino también compartir el reconocimiento con otras destacadas productoras a nivel mundial.

Este logro es un testimonio del compromiso y la maestría que definen la esencia de Suertes del Marqués y nos brinda la oportunidad única de explorar su historia y filosofía a través de la visión de su destacado elaborador y administrador, Jonatan García.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¡Enhorabuena por el reconocimiento de Wine & Spirits como una de las cien mejores bodegas del mundo en 2023! ¿Qué significado tiene para usted y para la bodega este honor?

Jonatan García. – Muy felices porque significa una consolidación en dicho listado en el cual hemos entrado en 4 de los últimos 5 años. Nos hace pensar que estamos haciendo las cosas bien y en empezar a convertirnos en un clásico y no en una bodega de únicamente “moda”.



Jonatan García

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués es la única bodega de Canarias en este listado tan prestigioso. ¿Cómo ha impactado este reconocimiento en la visibilidad y reputación de la bodega a nivel regional, nacional e internacional?

Jonatan García. – Hace que el público nos mire quizás de otra manera, sobre todo en el mercado regional, ya que al compartir con bodegas tan reconocidas hacen del listado una publicación bastante fiable. Aparte nos ha abierto y sigue abriendo mercados en el exterior.



*Get the latest on your
favorite wine & restaurants.*

Wine & Spirits

Canariasgourmet! – Comparten este honor con algunas de las bodegas más renombradas a nivel mundial. ¿Cómo se siente al estar en la misma categoría que nombres tan icónicos como Vega Sicilia o

Champagne Bollinger?

Jonatan García. – Es increíble para nosotros ya que muchas de estas bodegas son centenarias y están en lo más alto de la consideración del mundo del vino. Estar con ellos es un orgullo.

Canariasgourmet! – La bodega fue fundada en 2006 y desde entonces ha tenido una trayectoria llena de éxitos. ¿Cuál considera que ha sido el factor clave en el éxito de Suertes del Marqués en estos 17 años?

Jonatan García. – Creo que fue el volcarnos en las variedades locales, sistemas de conducción de la viña tradicionales, salirnos del concepto de seco, afrutado, tinto roble... y el trabajo en viñedo y bodega sin herbicidas, sistémicos y fermentaciones espontáneas.

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués exporta entre el 90 y el 95% de su producción de vinos. ¿Cuáles son los mercados internacionales más importantes para la bodega y qué estrategias han implementado para ingresar en mercados tan competitivos como Francia e Italia?

Jonatan García. – Nuestros mercados más importantes en cuanto a volumen serían EEUU, Alemania, Canadá y sin olvidar Península ya que es considerado mercado de exportación al pasar por aduanas. Por prestigio el posicionamiento que nos da Reino Unido.



El Cordón Trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.

A Francia e Italia hemos llegado por el interés de los importadores hacia nuestros vinos. Realmente fueron ellos los que nos buscaron. Son mercados complicados de entrar ya que los países productores de vino suelen estar menos abiertos a incluir vinos de fuera, y menos de regiones tan desconocidas como la nuestra en aquellos momentos.

Canariasgourmet! – Es impresionante que todos los procesos en la bodega sean realizados manualmente, desde el trabajo en el viñedo hasta la vendimia. ¿Qué inspiró esta elección y cómo crees que afecta a la calidad y carácter de sus vinos?

Jonatan García. – En Canarias el trabajo manual es el único que podemos realizar. No disponemos de grandes extensiones con lo que la maquinaria no sería útil. Sin hablar de la orografía que es imposible para el empleo de máquinas. Calidad

obviamente ya que la mano que lo trabaja es la más fiable para detectar si la uva es válida para hacer buen vino o no. En cambio una máquina no distinguiría.



Variedades autóctonas y por el uso de sistemas de conducción tradicionales

Canariasgourmet! – Al evitar el uso de tratamientos sistémicos en el viñedo y optar solo por productos naturales en caso de enfermedades, están adoptando un enfoque más sostenible y ecológico. ¿Qué ventajas crees que esto aporta tanto al medio ambiente como a la calidad de los vinos?

Jonatan García. – No usar herbicidas nos ayuda a la aireación del suelo, a retener el agua de la lluvia, a mantener más frescor en el viñedo en posibles olas de calor y a crear una competencia que permita una mejor maduración y consecuentemente mejores parámetros en la uva y posterior vino. Los tratamientos químicos para enfermedades considero que, aparte de ser perjudiciales para la salud ya que dejan

restos en la propia uva, no protegen más que los naturales. Es más importante el momento en que se trata que con que se hace.

Canariasgourmet! – Actualmente, cuentan con 19 referencias de vino diferentes. ¿Qué características únicas y variedades ofrece Suertes del Marqués a sus clientes?

Jonatan García. – Son vinos distintos entre sí, enfocados a orientaciones, suelos y altitudes. Cada uno tiene sus peculiaridades y representan al lugar y variedad de donde provienen. Son vinos frescos y con mucha pureza.

Canariasgourmet! – La demanda exterior es tan alta que han decidido no buscar nuevos mercados debido a la limitación de la producción. ¿Cómo han manejado este crecimiento y cuáles son los desafíos asociados con la alta demanda?











Jonatan García. – Muchos vinos se venden por cupos asignados y ha sido la manera de manejar ese crecimiento. Aparte hemos podido mejorar los precios de bodega con la consecuente rentabilidad para posterior reinversión en la empresa.

Canariasgourmet! – ¿Cómo seleccionan las parcelas y barricas específicas para los distintos vinos de la bodega? ¿Qué

criterios guían esta decisión?

Jonatan García. – Al elaborar desde hace muchos años parcela por parcela hemos podido darnos cuenta de cuáles son las que mejor potencial tienen para salir como vino de parcela única.

Canariasgourmet! – Los fudres de Roble Francés y los depósitos de acero inoxidable son componentes clave en el proceso de crianza y ensamblaje. ¿Podrías explicar cómo estos elementos contribuyen a la elaboración final de los vinos?

Jonatan García. – Serían concretamente el Hormigón y el Roble. Los usamos tanto en fermentación como en crianza y afinan de manera increíble nuestros vinos. Depende también la elección de tonelería, ya que en el mercado no todas se adaptan al perfil de vinos que realizamos.



Barricas de Roble

Canariasgourmet! – Estados Unidos es su

principal mercado en el exterior. ¿Qué crees que ha contribuido al éxito de los vinos de Suertes del Marqués en el mercado estadounidense?

Jonatan García. – Es uno de los principales y creo que como en el resto, el elaborar buenos vinos con variedades autóctonas, viñedos a pie franco muy viejos y sistemas de conducción de la viña desconocidos.

Canariasgourmet! – ¿Qué papel juega la innovación en la bodega? ¿Han introducido alguna técnica o tecnología reciente que haya tenido un impacto significativo en la calidad de sus vinos?

Jonatan García. – Realmente somos bastante clásicos en la elaboración con lo que tecnología la necesaria. Creo que es más el cuidado en bodega lo que nos ha ayudado en la calidad que cualquier pequeña introducción tecnológica realizada.

Canariasgourmet! –¿Tienen algún plan o proyecto futuro para la bodega que estén particularmente entusiasmados de compartir?

Jonatan García. – Seguir plantando viñedos ya que es el futuro. Cada año se siguen perdiendo viñedos y es paradójicamente cuanto más éxito y mas rentable esta siendo para bodegas y viticultores el sector del vino y viñedo.

Aday Martín: Un año de preparación para volver a Sueca con la mejor paella

Sueca se encuentra en el corazón de la **región valenciana**, un pueblo impregnado de la esencia más auténtica de la cocina mediterránea. Desde hace décadas, **Sueca** ha sido el epicentro del arte culinario gracias al **Concurso Internacional de Paella Valenciana**, una competencia de renombre internacional que exalta el inconfundible sabor de esta icónica receta. El primer concurso de paellas en **Sueca** se celebró en el año 1961.

Desde entonces, el certamen se ha convertido en una tradición muy importante en la localidad y ha ganado renombre a nivel nacional e internacional. Cada año, chefs y amantes de la gastronomía se reúnen en **Sueca** para participar en este evento tan destacado. Este certamen ha sido un escenario donde la creatividad y la tradición se fusionan en cada plato.

Las normas del concurso son estrictas y requieren un nivel de habilidad culinaria excepcional. Cada participante se enfrenta al desafío de elaborar una paella que cumpla con los más altos estándares de autenticidad y sabor, utilizando ingredientes frescos y locales.

La competencia es una verdadera prueba de maestría, donde cada detalle, desde la elección del arroz hasta el punto exacto de cocción, es crucial para alcanzar la perfección paellera.



Sueca Concurso Internacional de Paella Valenciana

En esta edición, destaca la participación de **Aday Martín**, el único representante canario en la contienda, quien vuelve por segunda vez para deslumbrar con su destreza paellera. Su presencia no solo enriquece el certamen, sino que también subraya la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria.

Acompáñanos en esta entrevista para descubrir la historia y motivaciones que impulsan a Aday Martín a llevar el sabor de las **Islas Canarias** a este escenario de talla mundial.

Aday Martín: La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser el único canario compitiendo por el título de mejor arrocerero del mundo en el Concurso Internacional de Paella Valenciana?

Aday Martín. – Los sentimientos son varios, pero sobre todo estoy orgulloso de representar a mi tierra por segundo año consecutivo, otro es de mucha satisfacción y no es para menos, es un premio que por el solo hecho de estar ahí, uno dice de corazón que ha valido la pena tantas horas de trabajo y esos muchos días de estar alejado de mi familia, además de todo el esfuerzo y las ganas que pongo en cada paella que hago, esto para tratar de siempre estar entre los mejores.

También me siento muy motivado por qué volveré a estar en la [meca](#) (Valencia – Sueca) junto a todos esos maestros arroceros, mis mentores, críticos gastronómicos, agricultores etc., etc. ... muchos sentimientos encontrados como te dije.

Sueca la primera nominación

Canariasgourmet! – ¿Qué te inspiró a dedicarte a la cocina y, en particular, a la elaboración de paellas?

Aday Martín. – En primer lugar mi madre es mi [primera inspiración](#). Desde que tengo uso de consciencia solo tengo recuerdos de mi madre dentro de sus cocinas aprendiendo de ella cada receta, siempre en los fogones hasta día de hoy.



Aday Martín: Este año ha sido una preparación total para volver a Sueca

En las paellas me inspiró una marisquería familiar muy conocida en Tenerife y sus productos, **Nicomedes**. Después vino **“Como en Casa”** realizando videos elaborando 18 arroces a la vez, una carta con más de 15 arroces diferentes todos con mucha calidad de productos y elaboración, seguido viene **“La Basílica”** en **Candelaria** donde hacemos una cocina en el comedor un showcooking diario con 15 fuegos y es donde llega la primera nominación.

Canariasgourmet! – Cuéntanos sobre la evolución de tu técnica y estilo en la preparación de paellas a lo largo de los años.

Aday Martín. – Pues primero planto las bases con los fumet y los caldos que me enseñó mi madre, luego viene **Nicomedes**, y te puedo asegurar que lo que encuentra un cocinero ahí es un producto del mar con una calidad increíble. Empiezo a tener cada vez más contacto con el que es mi padre gastronómico hoy en día, **Pedro Pacheco** de **“La Casa del Turrón”** y es él quien pone en mis manos por primera vez los granos de **Rafael Mañéz** de ciudad de **Sueca**, para mí uno de los mejores granos de arroz del mundo.

Con los años empiezo a fijarme y a diferenciar cada una de las variedades que utilizo según el arroz que vaya a cocinar y, al estar en contacto diario con **Pedro Pacheco**, esto se ha convertido en toda una pasión y aún más cuando hablo a diario con **Rafa**, nuestro agricultor.



Tengo que mencionar que luego vienen los mentores tales como **Adolfo Cuquerella** y me sigo fijando en ellos, en sus trabajos aun ahora cuando tengo contactos con maestros arroceros a los que admiraba a la distancia y hoy en día son amigos o compañeros todos ellos que son referentes allá en tierras valencianas como **Vicente Rioja, Carlos Otaola, Amadeo** ... Estos me ha enseñado a darle importancia al agua que utilizamos , cuál es la altura a la que cocinamos incluso detalles como el tiempo que hace para utilizar unas técnicas u otras, la selección de un grano u otro y así día a día aprendiendo de los mejores.

Canariasmagourmet! – ¿Cómo te has preparado para enfrentar a otros grandes restaurantes en este prestigioso concurso?

Aday Martín. – Pues todo este año ha sido una preparación, empezamos haciendo la primera jornada del arroz en “**La Cueva de Nemesio**” donde juntamos a 76 profesionales en un menú con 3 arroces diferentes y 3 variedades distintas con la visita de **Rafa Mañéz** a la isla y con su discurso sobre los granos, lo que hace para cultivarlo y además, contó todo sobre los campos de **La Albufera**. Después, con la visita de **Adolfo Cuquerella**, también fueron 4 días intensos haciendo 4 menús con 4 arroces diferentes en almuerzo y cenas tipo “**showcooking**” a diario, para mí, uno de los maestros más grandes que se puede encontrar en **Valencia**.

Pasando página llega primer “**Sumrice Festival**” con **Hotel Barceló** de la mano de **Carlos Otaola** asesor de todos los restaurantes **Arrozantes**, otro maestro, tengo una gran suerte de poder haber estado a su lado en este evento, el cual fue todo un éxito.



Luego llegan muchos de los participantes del concurso del año pasado a **Nemesio** de todas partes de **España** y de **Europa** intercambiando con ellos consejos, ideas y técnicas ... y así, hasta que llego el ahora y estamos desde hace más de un mes en el **Hotel Villa Cortés** trabajando con el grano que se va a utilizar haciendo muchas paellas con el equipo de **Bechs Club de Villa Cortés** al lado de un genio como **Diego Schattenhofer**, un cocinero que siempre busca la manera de hacer cosas diferentes y de marcar la diferencia así que, para mí es un orgullo hacer la presentación junto alguien tan grande como él en este hotel los días previos a la final del domingo día 10 de Septiembre.

Canariasgourmet! – Mencionaste a tu amigo y compañero de batallas, Tanausú Camacho Hernández. ¿Cómo ha sido trabajar junto a él y cómo han influido en su estilo culinario mutuamente?

Aday Martín. – Este año no tengo la suerte de que pueda venir conmigo. El año pasado hicimos un gran trabajo por qué me llegó en volandas, pero en este evento todo se hace a leña de naranjo y los pasos de fuerza de fuego para mí es lo más importante y difícil, él es un gran especialista con la brasa y me llevo en volandas dándome una gran seguridad con el fuego.

Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir algunos detalles sobre los ingredientes canarios que planeas incorporar en tu paella para mostrar la riqueza gastronómica de tu tierra?

Aday Martín. – Bueno, eso ya lo muestro aquí en la tierra todos los días con mi arroz de secreto Ibérico con fondo de

cochino negro y setas de mercado kilómetros 0. También podemos hablar del arroz negro de pulpo con fondo de cherne canario o ¿por qué no? el de lomo de vieja, así como el de gamba canaria que hacemos en el **0a Bechs Club**.



En **Sueca**, todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional valenciana de **Sueca** que tiene unos 400 años y que además es la única receta valenciana certificada con sus ingredientes principales que son pollo, conejo y caracoles luego la verdura, habichuelas y garrafón, aceite, tomate rallado, pimentón, azafrán y agua.

Canariasgourmet! – Después de años de esfuerzo y dedicación, ¿cómo describirías la emoción de haber sido seleccionado para competir en este concurso?

Aday Martín. – Pues de tranquilidad, sobre todo por qué como dije antes, ir ya es un premio, sabes que has hecho las cosas bien y son unos días de tranquilidad como que todo está hecho,

es algo así, por describirlo de alguna forma, como el fin de año de los que cocinamos arroces.

Vuelvo a **Sueca** para seguir mejorando, para seguir conociendo gente de este mundo vuelves para reencontrarte con amigos y sientes un alivio te lo aseguro, de saber que estás ahí como digo y no me canso de repetirlo estar ahí ya te hace ganador.

Canariasgourmet! – Has mencionado la importancia de conocer la historia, cultura y tradición del arroz. ¿Cómo has integrado estos elementos en tu enfoque culinario?

Aday Martín. – Pues como te decía mi viaje a **Sueca** no es solo para concursar es para estar cerca al campo, visitar a mi agricultor, seguir escuchando atento todo sobre este mundo, la cosecha, como se siembra, los problemas del día a día, ir a comer a restaurantes de referencia como ves, todo cúmulo de vivencias que hace que vayas creciendo como persona y profesional, añadiendo pasos al momento de cocinar un arroz o quitando cosas que hacías, te hace mirar el agua con una nueva importancia, te obliga a ejercer una selección al detalle del tipo de granos o de verduras, la combinación de sabores y todo esto que te nombre anteriormente.



Todos encontramos los mismo ingredientes de la paella tradicional Valenciana de Ciudad de Sueca

Canariasgourmet! – ¿Podrías contarnos una anécdota memorable relacionada con la preparación de paellas que haya dejado una huella en tu carrera?

Aday Martín. – No sé si memorable, pero la del primer concurso del año pasado nunca la olvidaré, fueron varios días sin mi familia para luego viajar a **México**, iba estar si mi hija más de 20 días, estaba por primera vez en **Sueca** y delante de 12 mil valencianos haciendo una paella a leña. Salí muy contento con el resultado y se la dedique a una persona que quiero mucho y que estaba pasando por un mal momento de una enfermedad y no olvidare las camisas que nos pusimos al final con la frase que se escribió y que yo dije en el vídeo donde le dedicaba el paso por **Sueca** y está paella **“Va por ti Tini”**. Con suerte y emoción para mí este año me va a acompañar estos días allá lo que era un deseo y algo casi imposible un año después es realidad.

Canariasgourmet! – Como representante de Canarias en un concurso internacional, ¿cómo planeas destacar y hacer que tu paella sea única en medio de la competencia?

Aday Martín. – Pues como el año pasado, siguiendo los pasos originales como son de una paella y que me encanta hacer lo voy a disfrutar, ese momento, ese día y el ambiente que se vive el aire que se respira. Voy a disfrutar cada paso de la paella, ese es el truco.

Canariasgourmet! – Además del título, ¿qué esperas lograr a través de tu participación en este concurso y qué mensaje te gustaría transmitir a los cocineros canarios?

Aday Martín. – “Bueno, yo creo que el mayor logro, y ya lo he conseguido, es la divulgación de la paella Valenciana y la cultura del arroz aquí en Tenerife. La formación que he podido proporcionar a muchas personas en la isla y la influencia que ejerzo en su manera de hacer un arroz, así como los numerosos restaurantes que incluyen en sus cartas mis recetas y mi estilo para prepararlos.

En pocos años, cada vez son más los locales que se animan a incluir arroces en sus menús, y están cada vez más de moda en Tenerife. Creo que también he tenido algo que ver en eso.

Mi estilo consiste en trabajarlos con productos locales en la medida de lo posible, creando una carta que se adecue al pueblo y al producto que tengamos a mano. Allá donde voy, comienzo hablando de los arroces que preparo y del producto que tenemos aquí, y termino hablando del clima, la altura, nuestra posición geográfica, los vientos alisios e incluso de nuestra historia, de quiénes han pasado por nuestra tierra y de cómo ha influido Canarias siendo un puente entre América y Europa en la gastronomía.

A los jóvenes siempre va mi mensaje (yo lo soy, pero ya no tanto), lo importante es que tengan fe, que trabajen con pasión en la cocina, que se levanten cada día a hacer mejor lo que haces, a conocer más, a rodearse de los mejores, crear contactos de profesionales que no tengan miedo de dar pasos en su carrera, si es para mejorar o salir de situaciones que lo tienen estancado, pues bienvenida la oportunidad.

De cada error que cometan, quédense con lo positivo y aprendan

a no volver a fallar, por lo menos no con el mismo error, proyéctense en una sola idea, el poder de atracción existe 'créanlo', querer es poder. se los dice uno que no tiene estudios y nunca tuvo un plan B, pero eso sí, siempre fiel a mis ideas.

Sabores Anónimos: Los Héroes del Silencio en Tenerife

En la mágica tierra de [Tenerife](#), donde el **Atlántico** acaricia las playas de arena negra y los volcanes se alzan majestuosos hacia el cielo azul, vivía un joven llamado [Tinerfe](#). Su nombre resonaba con la historia ancestral de la isla, un tributo a los antiguos [Menceyes](#) que habían gobernado con sabiduría y valentía. Su madre, con orgullo en sus ojos, lo llamó así en honor a aquellos [héroes del silencio](#) que habían dejado una huella indeleble en la tierra que ella tanto amaba. Aunque **Tinerfe** no se veía a sí mismo como un **rey o líder**, encontraba su pasión en algo que, a primera vista, parecía más prosaico, algo que había descubierto de su madre y su abuela : [la pasión por la cocina tradicional](#).

Honrando la tradición y la creatividad en Tenerife



Desde su infancia, **Tinerfe** había sentido un amor profundo por los **sabores y aromas** que su tierra natal ofrecía. Creció escuchando las historias que su madre le contaba sobre los **héroes** que habían dado forma a la historia de **Tenerife**, y supo desde temprano, que quería hacer su parte para honrar ese legado ["La Tradición"](#). A medida que recorría los caminos empedrados y los paisajes exuberantes de la isla sin querer ser **"Influencer"**, **Tinerfe** descubrió que los nombres de los cocineros que tejían los hilos invisibles de una red de tradición y creatividad.

A pesar de sus orígenes humildes, **Tinerfe** no permitió que eso lo limitara. Su amor por la buena mesa lo llevó a explorar cada rincón de la isla, donde descubrió a cocineros apasionados y talentosos que, con cada creación gastronómica, rendían homenaje a **la rica herencia de Tenerife**. Disfrutaba, no solo de los platos que creaban, sino también de la historia que cada uno contaba, una historia de la isla misma.



El tiempo pasó, y muchos de esos cocineros comenzaron a ganar renombre, llevando los sabores de **Tenerife** más allá de las costas de la isla. **Tinerfe** observaba con orgullo sus logros,

sus victorias en concursos nacionales de renombre y su presencia en los medios de comunicación. Pero, como en toda historia, el destino tenía giros inesperados. Los nombres que solían resonar en cada hogar y restaurante, comenzaron a desvanecerse gradualmente. Las luces brillantes y las cámaras, se desplazaron hacia otras historias, y esos sabores de su isla, que creía auténticos, quedaron en silencio.

La hipocresía en tiempos de desastre en Tenerife









Pasaron los años, y un día, **las redes sociales se encendieron** con imágenes desgarradoras: **un incendio forestal devastador** estaba consumiendo los **tesoros naturales de Tenerife**. Era uno de los peores desastres en décadas, y la isla se encontraba al borde de la desesperación y la tristeza. Y en medio del caos y la devastación, los nombres de aquellos cocineros que habían sido olvidados comenzaron a resurgir. Sus perfiles en redes sociales mostraban actos de solidaridad con bellas imágenes y ayuda desinteresada para alimentar a las familias que el fuego le había arrebatado todo.

Tinerfe contempló esas publicaciones con un sentimiento agrídulce. **La ira y la frustración lo invadieron** al ver cómo la tragedia había despertado a esos cocineros, quienes ahora parecían mostrar su labor con un brillo de orgullo en las redes sociales. En ese momento, se sintió traicionado, como si estos cocineros solo estuvieran dispuestos a alzar la voz cuando la tragedia impulsaba sus números de seguidores. Sus palabras resonaron en su mente: “¿Resucitan ahora? ¿Creen que su caridad publicitaria puede silenciar las voces de los héroes del Silencio?”

Porque, para **Tinerfe**, los verdaderos **héroes** eran aquellos que habían estado presentes desde el principio, aquellos que no necesitaban focos para hacer lo correcto. Eran los que habían trabajado en silencio, los que habían compartido su amor por la cocina y la cultura local sin buscar reconocimiento. Eran los que habían sido compasivos mucho antes de que la tragedia los forzara a serlo.

Honrando a los héroes del silencio en Tenerife



En medio de su decepción y enojo, **Tinerfe miró hacia el futuro**. Sabía que había algo que podía hacer para honrar a los verdaderos **Héroes del Silencio**, aquellos cuyas acciones habían hablado más fuerte que cualquier palabra. Decidió que continuaría explorando **los rincones de Tenerife** en busca de cocineros talentosos y apasionados, no por fama o reconocimiento, sino por el amor a su isla y su cultura. Quería contar sus historias, las que habían estado ahí desde siempre, sin necesidad de ser reconocida.

Con determinación en sus ojos, *Tinerfe* se embarcó en un nuevo

capítulo de su viaje. Sabía que la verdadera grandeza residía en el compromiso constante, en el apoyo incondicional y en el amor genuino por su tierra. A través de sus palabras y acciones, esperaba resaltar la importancia de esos héroes anónimos que, día tras día, contribuían a mantener viva la esencia de Tenerife y apagar el fuego, de nuestra tierra y de nuestras almas. Porque, al final del día, ser un **héroe** significaba mucho más que solo aparecer en momentos de tragedia; significaba estar presente en cada paso del camino, sin importar las circunstancias.

Silencio resiliente: El legado de Tenerife



En las noches estrelladas de **Tenerife**, mientras el viento susurraba las historias de la isla, **Tinerfe** continuó su búsqueda. Su determinación no se apagó, y su pasión por honrar a los héroes del Silencio solo creció con el tiempo. Sabía que la auténtica grandeza, no necesita aplausos, sino un compromiso constante. Y así, mientras exploraba cada rincón de su amada isla, **Tinerfe** se convirtió en el narrador de historias que recordarían a los héroes olvidados, los que cocinaban con amor y compasión, no por reconocimiento, sino por el **amor a Tenerife y su gente**.

Moraleja



La historia de **Tinerfe y los Héroes del Silencio** nos recuerda la nobleza de actuar sin esperar reconocimiento. Así como reza la frase proverbial **“Que tu mano izquierda no sepa lo que hace la derecha”**, la historia de **Tinerfe** nos insta a practicar la compasión y la generosidad en silencio, sin buscar elogios. La autenticidad de los actos desinteresados brilla cuando se realiza desde el corazón, sin necesidad de focos o reconocimientos. En un mundo centrado en la visibilidad de la vanidad, este proverbio nos desafía a ser héroes anónimos,

cuyas acciones hablan más fuerte que las palabras.

Madrid Fusión 2024, “Donde todo comienza”

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición.

Por Ángel Marqués Ávila

Consolidada como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, **Madrid Fusión Alimentos de España** volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.

Este año el lema será [‘Donde todo comienza’ / ‘Where it All Begins’](#). Durante las dos últimas décadas, Madrid Fusión ha sido el punto de partida, el lugar donde se origina y da inicio la excelencia culinaria. El epicentro donde el talento emergente, el conocimiento y la innovación se encuentran. Un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden.



Para celebrar juntos las más de dos décadas de Madrid Fusión, **el lunes 29 de enero por la noche** la organización prepara una **gran fiesta exclusiva** en la que se reunirá a la gran familia de la cocina. Un encuentro que unirá gastronomía y música al término de la primera de las jornadas.

Madrid Fusión Alimentos de España

La [Fiesta de Madrid Fusión](#) será uno de los grandes momentos de una cumbre gastronómica que en su próxima edición reforzará aún más los contenidos experienciales y ofrecerá nuevos espacios formativos con el objetivo de seguir mostrando la **vanguardia culinaria**, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios) con demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional y presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias.

Cada año, durante la celebración de Madrid Fusión Alimentos de España, Madrid se convierte en la capital mundial de la gastronomía.

El congreso volverá a ser **retransmitido a través de internet en directo** para poder llegar a todos los rincones del mundo. El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más interesantes que se están desarrollando en la actualidad en cocinas de los cinco continentes.

La evolución del congreso de gastronomía más grande de cuantos se celebran ha ido 'in crescendo' cada año. Los datos de la última edición, celebrada del 23 al 25 de enero de este año, batieron todos los **récords de participación**, congresistas registrados y prensa acreditada.



Tres días en los que se demostró de nuevo que en **Madrid Fusión**

Alimentos de España se habla, se debate y se muestran caminos. El público volvió a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que cerró con cifras inéditas: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216). Concursos, subastas, catas y premios. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.

Reto del Bocata ‘Edición Especial Verano’: Impulsando el consumo local y la diversidad gastronómica de Santa Úrsula

El municipio de Santa Úrsula, conocido por su belleza natural y rica cultura gastronómica, se prepara para una emocionante iniciativa que promete cautivar tanto a locales como a visitantes.

Tras el éxito de las ediciones anteriores del “Retos del Bocata,” la **Asociación Cielo Mar & Tierra** y el **Ayuntamiento de Santa Úrsula**, se unen nuevamente para lanzar el tan esperado “Reto del Bocata”, en esta ocasión con una **Edición Especial Verano** cargada de sorpresas.

El Reto del Bocata Especial Verano

Desde el [4 y hasta el 31 de agosto](#), este evento promete deleitar a los amantes de la comida y fomentar el consumo en el municipio durante la temporada de verano. Sin embargo, este año, se presentará con un emocionante giro: ¡no habrá ganadores del reto!.

En su lugar, el público será el que salga victorioso, con la posibilidad de ganar 'semanalmente' premios semanales, que incluyen toallas, cavas y otros artículos ideales para disfrutar en la playa o cualquier lugar de esparcimiento, que como bien promete en su imagen **¡Pa'que disfrutes del Verano!**.

RETODELBOCATA.ES



EL RETO DEL BOCATA

Edición Especial

Verano

SANTA ÚRSULA

TOSTAS

BOCATAS

04 AL 31 AGOSTO

LLÉVATE TU
TOSTA O BOCATA
¡PARA DONDE VAYAS!
PA' L MONTE
PA' LA PLAYA
PA' CASA...

PARTICIPA EN SORTEOS
SEMANALES DE MAGNÍFICOS REGALOS,
"PA'QUE DISFRUTES DEL VERANO..."

ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA ENTRAR EN EL SORTEO Y CONOCER LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS Y SUS PROPUESTA!

ORGANIZA:



Ayuntamiento de
Santa Úrsula

COMERCIOSANTAURSULA.COM

FINANCIA:



COLABORAN:



CIELO MAR & TIERRA
• asociación gastronómica de santa úrsula •



SU P Y M E
ASOCIACIÓN EMPRESARIOS DE SANTA ÚRSULA

El funcionamiento del **Reto del Bocata** Edición Verano es

sencillo y atractivo. Las cafeterías participantes ofrecerán una variada selección de bocatas, mientras que los restaurantes y tascas se destacarán con deliciosas tostas o montaditos, todos preparados para disfrutar en el establecimiento o llevártelo contigo “‘pa’l monte, pa’la playa, pa’ casa...”.

La diversidad será una de las [protagonistas de este evento](#), ya que los locales no solo presentarán opciones tradicionales, sino que también sorprenderán a los comensales con bocatas internacionales, que van desde marroquíes, mexicanos hasta hindúes. Por su parte, los chefs de los restaurantes se lucirán con tostas únicas y creativas, ofreciendo una experiencia gastronómica inigualable.









Algunas propuestas del Reto del Bocata anterior...esperen los de este año

Una de las metas principales del Reto del Bocata Edición

Verano es incentivar a que la gente visite Santa Úrsula y disfrute de la deliciosa oferta culinaria que ofrece el municipio. Además, se alienta a los asistentes a llevar sus bocatas y tostas a los diferentes sitios de esparcimiento, lo que les permitirá degustar estas delicias tanto en los locales participantes como en los idílicos paisajes naturales de la zona (y fuera de ella).

Para hacer del evento una experiencia interactiva y moderna, el Reto contará con una APP Web, desde donde se pondrá conocer las propuestas, establecimiento participantes, ubicaciones, además de ir cargando sus participaciones al los sorteos. La App será accesibles a través de www.retodelbocata.es o escaneando cualquiera de los códigos QR ubicados en los establecimientos participantes.

El **Reto del Bocata** Edición Verano representa una excelente oportunidad para apoyar el comercio local, promover la gastronomía del municipio y pasar un rato agradable con amigos y familiares. Además, este evento también es una muestra de la colaboración entre entidades públicas y asociaciones que trabajan juntas para dinamizar la economía local y fomentar el turismo en la zona.

Con la participación activa del público y la posibilidad de ganar premios semanales, este evento se convierte en una experiencia interactiva y emocionante para los amantes de la buena comida y la diversión veraniega.

No pierdas la oportunidad de ser parte de esta celebración culinaria que reúne lo mejor de la cocina local y las delicias internacionales en un entorno encantador. ¡Te esperamos en Santa Úrsula para disfrutar de un verano lleno de sabor y premios!