

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de

la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa,

elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro , seguro que los veremos con estrellas **Michelin o soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Los plataneros de La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

El efecto volcán en la isla ha sido duro de superar y ha mermado la producción del sector platanero. De una producción anual de 140 millones de kilos, ha pasado a tan solo 53 millones luego de la erupción volcánica.

La posición de los plataneros de La Palma, es la de recuperar el terreno cubierto por la lava, esto, claro está, con la ayuda de las administraciones. La meta es volver a poner productivo al 100% la capacidad del terreno.

Hablando en cifras, 11 mil personas reciben de manera directa e indirecta beneficios económicos del sector platanero.

Según cifras de los productores, 135 millones de euros anuales provenientes del exterior, es el aporte del sector productivo de la isla.



Cenizas hicieron estragos con los invernaderos. Foto: EFE

Según Domingo Martín Ortega, presidente de (Asprocan) Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias quien ha declarado, “Acondicionar el terreno sobre la lava para cultivar, forma parte de la historia de Canarias, se llama sorribar. Se hizo sobre las coladas del [volcán](#) de San Juan en los años cincuenta y sesenta del siglo XX y se puede hacer ahora”

En la unión estará la fuerza

Esta maniobra tendría un costo estimado de cien millones de euros, razón además para que Asprocan quiera involucrar a las diferentes administraciones, incluyendo la europea.

Recordemos que es un sector con mucha historia y presencia que fue mermado por una catástrofe natural.

Siguiendo con las cifras, en el archipiélago hay un

contingente de 7.300 productores, de los cuales 5.300 están en la isla de La Palma.



La Palma quieren recuperar el 100% del terreno

Hablando de las hectáreas, la cuenta es parecida, de 8.600 hectáreas de todas las islas, 2.747 se encuentran en La Palma, con un 10 por ciento del terreno cubierto por la lava.

Domingo Martín ha declarado, que es una zona extensa, superando las 1.200 hectáreas y se está hablado de un poco más de 200, cuando se trata de un sector que aporta el 30 por ciento de la economía de una isla de pocas opciones.

La Palma, recuperación a largo plazo

De cuatro a cinco años es el lapso estimado para realizar la sorriba, este es el aspecto complicado, la larga duración del proceso que afecta a más de 500 agricultores.

Las cenizas hicieron estrago en lo que a invernaderos se refiere, las caídas constantes durante los tres meses de

erupción derribaron muchos de ellos, sin contar que el producto se vio afectado en la calidad.

La lava también dejó algunas hectáreas no cubiertas, pero sí aisladas, dejándolas sin posibilidades de riego, de esta parte son unos 450 agricultores los afectados.



Un costo estimado de cien millones de euros. Foto EFE

En estas hectáreas aisladas del agua de riego se ha estado trabajando desde el pasado mes de diciembre para lograr su recuperación, pero para lograr su [rendimiento](#) al 100 por ciento, la espera será de por lo menos uno o dos años más.

Recuperar mercado... otra meta a lograr

Como es ley de mercado cuando un producto escasea y ve sus precios afectados hacia el alza en los mercados, otros productos similares o iguales, en la mayoría de las veces importados, ganan terreno sobre el nativo.

Esto es parte de otro punto que acontece a los agricultores palmeros, la banana no ha perdido su tiempo para hacerse de parte de ese mercado.

Los agricultores La Palma y sus organizaciones están al tanto de esta situación, se espera que para el próximo invierno ya con la producción normalizada, sus precios harán otro tanto, pero con la posibilidad de no alcanzar los precios de antes.

Asprocan a través de su portavoz Domingo Martín dice que: "Todo lo que sea exportar mantiene el precio de los transportes" si arriban barcos para descargar mercancías y no hay salidas de exportaciones, los costes del transporte y de las importaciones suben.

Cien millones de euros es la cifra que asciende los daños originados por la erupción del volcán, esto incluyendo la renta perdida por los agricultores.

La chef Mari Carmen Vélez, premio Gastro Cinema 2022

El premio se entregará en la gala inaugural el 23 de septiembre en el Teatro Principal

Gastro Cinema, certamen que une cine y gastronomía, premiará un año más a una de las principales figuras de la gastronomía alicantina, la chef Mari Carmen Vélez.

La propietaria de **La Sirena**, en Petrer, ha sido [presentada](#) hoy como premiada en una rueda de prensa junto a la diputada de

Cultura, **Julia Parra** y el director de este certamen, **Vicente Seva**.

“Una gran cocinera, pero, sobre todo, una gran persona. Una luchadora, trabajadora incansable, así es Mari Carmen Vélez.

Un referente en nuestra gastronomía a la que he tenido la suerte de ir conociendo poco a poco desde que el año pasado ya formara parte de Gastro Cinema.

Es además un ejemplo de emprendedurismo y además de La Sirena, ahora lleva nuestros arroces a Fuerteventura”, ha comentado Vicente Seva, director de Gastro Cinema.

“Un año más unimos cultura y gastronomía, tras el éxito de la pasada edición. Seguimos apostando por estos eventos que defienden la tradición culinaria como baluarte de la dieta mediterránea y que reconocen a figuras de prestigio como es Mari Carmen Vélez”.

Estrecha colaboración

Desde la Diputación estamos muy contentos de seguir colaborando con Gastro Cinema y de que de el **MARQ** sea espacio para proyecciones como serán ‘Fuera de carta’, el documental sobre los hermanos Roca ‘**Sembrando el futuro**’, con la **presencia de su director Alberto Utrera** o ‘Delicioso’.

Todas las proyecciones acompañadas de catas”, ha relatado la diputada de Cultura, Julia Parra.

La homenajeada se ha sentido [muy emocionada](#) por recibir este galardón: “**es todo un orgullo y un placer, y más viendo el nivel de mis antecesores que son grandes compañeros. Gracias a Gastro Cinema por este reconocimiento y por difundir los beneficios de nuestra gastronomía**”.



Vélez ha destacado la importancia de cocinar y lo que para ella significa: **“cocinar es un acto de amor y una forma transmitir tus sentimientos. En los fogones se crean importantes vínculos que luego se llevan al paladar”**.

El premio Gastro Cinema, que nace en 2019 dentro de la sección homónima del Festival Internacional de Cine de Alicante, ha sido otorgado en [ediciones](#) anteriores a los chefs **Kiko Moya**, **Susi Diaz** y el pasado año, ya como certamen independiente, a **María José San Román**.

Gastro Cinema 2022 se celebrará del 23 al 30 de septiembre de 2022 y contará con una extensa programación de proyecciones, catas, documentales, concurso de cortos etc.

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

II Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan la segunda edición del Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife, con el que se quiere dar a conocer y [promover](#) el rico, cromático, fresco, versátil y saludable mundo de las frutas tropicales y exóticas de Tenerife, tanto en postres de restaurante como de pastelería.



UNITED
KULINARY

GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS



Tenerife y San Sebastian Gastronomika convocan 2º Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife

En esta edición, la fruta protagonista serán el mango o la manga. Las frutas tropicales de Tenerife constituyen, además de un espectáculo de color, frescura y salud, el color más vivo de la gastronomía canaria. Versátiles y con un amplio espectro de sabores y texturas, son las grandes protagonistas de la nueva tendencia internacional en [postres creativos](#) pero saludables.

Bases del campeonato

Día: miércoles 5 de octubre

Hora: 10.30 a 12.00 h

Lugar: Palacio Kursaal. San Sebastián Gastronomika 21. Espacio Nineu

Descripción básica

Se debe utilizar obligatoriamente, como protagonista del plato, el mango

o la manga, la fruta invitada en esta edición 2022.

Los participantes deberán elaborar 7 raciones / platos.



Requisitos de participación

- * Ser mayor de 18 años a la fecha de realización del concurso.
- * Ser profesional del sector de la restauración o pastelería.
- * Concurso de ámbito nacional.

Admisión de solicitudes y selección

Se podrán presentar al concurso, todas aquellas personas que presenten

la siguiente documentación al correo de monica@grugsr.com:

- * Currículum vitae.
- * Receta del plato propuesto.
- * Descripción o presentación de dicho postre.
- * Foto del postre (mínimo 300 ppp)

La fecha límite para la recepción de recetas será el 12 de septiembre.

De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final. La organización comunicará a los finalistas su aceptación antes del 16 de septiembre.

Para más información e inscripciones contactar con: Grup Gsr

E-mail: monica@grupgsr.com

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del

restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron

una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de

siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino canario para armonizar con la cercanía de los productos.

Latin America's 50 Best Restaurants ¡vuelve el 15 de noviembre!

Latin America's 50 Best Restaurants 2022, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, regresará el martes 15 de noviembre con la lista habitual y una ceremonia de entrega de premios en persona, lo que supone el primer evento completo de la comunidad gastronómica de América Latina desde 2019.

El programa de premios, que ya se ha celebrado en [México](#), Colombia, Perú y Argentina, volverá a México en 2022 con una nueva sede en Mérida (Yucatán), en colaboración con el socio anfitrión del destino, la Secretaría de Turismo del Estado de Yucatán.

Chefs, gastrónomos, medios de [comunicación y gourmets](#), se reunirán en la capital cultural y gastronómica del sureste de México en el momento cumbre del calendario culinario del año para celebrar la riqueza y diversidad de la cocina latinoamericana.

Un exclusivo programa de eventos organizado por toda Mérida culminará con la ceremonia de entrega de premios en la noche del 15 de noviembre.



Premios Especiales

Tres anuncios de premios especiales precederán al programa en directo, incluyendo el premio Latin America's Best Female Chef el 20 de septiembre, el Icon Award el 11 de octubre y el premio American Express One To Watch el 25 de octubre. Tras el impacto que ha tenido la Covid-19 en el sector de la restauración en la región, 50 Best reconocerá a más restaurantes que nunca con el anuncio de una lista inaugural de aquellos restaurantes clasificados entre el 51 y el 100 en América Latina. La lista del 51 al 100 se anunciará el 3 de

noviembre y, con ella, se dará a conocer un número mayor de establecimientos hosteleros y las diversas culturas culinarias de la región.

Otros elementos del programa de eventos de [Latin America's 50 Best Restaurants 2022](#) comprenderán el emblemático foro de [liderazgo intelectual](#) #50BestTalks. Las #50BestTalks de este año abordarán el tema de la *Cocina Consciente* y explorarán la forma en que los restaurantes pueden apostar por las buenas condiciones de trabajo, la sostenibilidad medioambiental, económica y humana, los alimentos más saludables y las prácticas de abastecimiento éticas.

El programa de eventos culminará con la prestigiosa ceremonia de entrega de premios, en la que se revelará la lista de 2022 de los Latin America's 50 Best Restaurants. Otros premios que se anunciarán en la ceremonia son el premio Estrella Damm Chefs' Choice, el premio Gin Mare Art of Hospitality y un nuevo galardón: el premio Beronia Latin America's Best Sommelier.

¡Apunta en tu agenda!

El Chef Jesús Sánchez, el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde en

GastroCanarias 2022

Junto a ellos, destacados chefs locales expondrán los aspectos más relevantes de la mejor cocina isleña, tradicional y contemporánea, en nueve sesiones del 27 al 29 de septiembre

El Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias2022 ha presentado el programa de actividades que tendrá lugar del 27 al 29 de septiembre, en el Recinto Ferial de Tenerife.

La propuesta va dirigida a profesionales y estudiantes de cocina y sala, y contará con una docena de ponentes entre los que figuran Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin en Cenador de Amós), el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde, 21 años al frente de Santceloni y ahora capitaneando Desde 1911, [restaurante](#) del año, según la revista Tapas.



Chef Jesús Sánchez



Chef Luke Jang



Jefe de Sala Abel Valverde

Junto a ellos, [profesionales](#) referentes de la gastronomía de las Islas expondrán sus técnicas, la historia de platos emblemáticos y las claves para gestionar un restaurante con éxito.

El programa está compuesto de ocho sesiones matinales que se desarrollarán en el escenario Heineken.

Ponencias

La ponencia inaugural será de La Palma, que participa como [isla invitada](#) de esta séptima edición del Salón, el martes 27, de 11:00 a 12:00 horas.

Para hablar de **Sabores a orígenes** se pondrán al frente de los [fogones](#) los cocineros Pedro Hernández (El duende del Fuego, Los Llanos de Aridane) y Juan Carlos Curpa (chef de El Jardín de la Sal durante ocho años y actual responsable del restaurante Origen del Hotel Teneguía Princess, Fuencaliente).



Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



Chef Juan Carlos Curpa



Periodista Cristina Tárrega



■ Chef Jesús Sánchez

La Palma también será el [hilo conductor](#) de la segunda sesión, en la que la periodista Cristina Tárrega entrevistará al chef navarro Jesús Sánchez, reconocido por la guía Michelin como uno de los mejores 11 cocineros de España y Portugal.

Sánchez abrió su restaurante, Cenador de Amós, en 1993, en una pequeña localidad que hoy es destino gastronómico imprescindible de Cantabria, al ser el único establecimiento con tres estrellas Michelin fuera de Madrid, Cataluña y País Vasco.

Tárrega y Sánchez, son dos de los [colaboradores](#) de **A pedir de vaca**, el libro de recetas solidario editado por la Organización Interprofesional de Carne de Vacuno de España (Provacuno), para ayudar a la recuperación de La Palma.

Conmovidos por la tragedia producida por la erupción de la [Isla Bonita](#), que arrasó 2.000 viviendas, 27 cocineros de prestigio de todo el país colaboraron con esta iniciativa.

La receta de solomillo con zanahoria ecológica de Jesús Sánchez en A pedir de vaca será versionada por el chef palmero Pedro Hernández y el cántabro afincado en Tenerife Alberto González Margallo (San Sebastián 57).



■ Chef Jesús Sanchez



■ Chef Alberto González Margallo

Ambos cocinarán en directo sus propuestas y Margallo se ha comprometido a incluir su plato en la carta de su restaurante de la capital tinerfeña y a donar los beneficios para los damnificados de La Palma.

A las 13:30 horas, el escenario Heineken acogerá la presentación de la nueva marca del Grupo Venture, que con 25 años de experiencia cuenta con 16 establecimientos en [Tenerife](#).

Venture Collections engloba el **Trío Gastronómico del Sur de Tenerife**: Char (fuego y brasas), Kensei (japonés contemporáneo) y Lagarto (brasserie).



Chef Babacar Kall

El chef Babacar Kall hará un showcooking en el que desvelará todos los secretos en el manejo de la cocina de fuego real que cada día [demuestra](#) en Char – Fuego y Brasas, y lo hará presentado por el periodista Daniel Salas, creador de El Cocinillas, del periódico digital El Español.

El miércoles 28, a las 10:30 horas, llegará de la mano de Makro el popular chef coreano Luke Jang. Curtido en los fogones de elBulli y Mugaritz, Luke viajó como mochilero para conocer los mejores restaurantes del mundo hasta que llegó a España y decidió quedarse cautivado por la gastronomía del país y la pasión de los cocineros.

Establecido en Madrid abrió Luke, un espacio aclamado por la crítica como el mejor establecimiento de cocina coreana.



■ Chef Luke Jang



■ Chef Braulio Simancas

En su showcooking, Luke estará acompañado del chef gomero Braulio Simancas (El Silbo Gomero), elegido Mejor Chef de Canarias en la edición 2004 de GastroCanarias y valedor desde entonces de multitud de premios y reconocimientos.

Después de [adentrarnos](#) en el mundo de los fermentados coreanos y los colores de sus platos, el cocinero grancanario Carmelo Florido (El Equilibrista 33) transportará al [público](#) en un recorrido histórico por el recetario canario en su ponencia **El “equilibrismo” de la cocina canaria desde Don Benito Pérez Galdós hasta el siglo XXI.**

Reconocido como un firme defensor del producto y el recetario canario, Florido ha sido distinguido con el BIB Gourmand de la Guía Michelin, un Sol Repsol y por la guía Qué Bueno Gran Canaria. Presentará su intervención Javier Suárez, creador de Por Fogones, de Canariasahora.com.



Chef Carmelo Florido

Los fogones del escenario Heineken se apagarán a las 13:00 horas del miércoles 28 para dejarle todo el protagonismo a la sala y recibir a Abel Valverde.

Quien fuera la mano derecha del Santi Santamaría, que ostentaba siete estrellas Michelin cuando falleció en 2011, está considerado uno de los mejores *maîtres* de España y llega a GastroCanarias con el patrocinio de los vinos Familia Torres.

Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala, en 2008, Valverde dirige en la actualidad el restaurante Desde 1911, que recuerda la fecha de fundación de Pescaderías Coruñesas, convertidas hoy en poderoso grupo gastronómico con sede en Madrid.



Jefe de Sala Abel Valverde

En su ponencia, Valverde abordará algunos de los temas de su último libro **La Sala al Desnudo** y explicará cómo fue el

proceso creativo del restaurante en el que trabaja actualmente.

Lo presentará el periodista José Carlos Marrero, codirector del Salón Gastronómico de Canarias.

El jueves 28 estará dedicado a los cocineros jóvenes que despuntan en las Islas. La primera ponencia será la de Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, ambos reconocidos en GastroCanarias como los mejores cocineros de [Canarias](#) en 2012 y 2016, respectivamente.

Hoy son los artífices del fenómeno San Hô, restaurante del hotel de lujo Royal Hideaway Corales (Adeje) recomendado por la [Guía Michelin](#) y por los usuarios de [Trip Advisor](#), en el que fusionan lo mejor de Japón y Perú con productos canarios.



Chef Adrián Bosch



Chef Eduardo Domínguez

El fin al principio es el título del showcooking con que el que exhibirán su cocina nikkei con alma propia de la mano del Grupo Barceló.

El cierre lo pondrá el chef grancanario Borja Marrero. El jueves, a las 13:30 horas, comenzará su showcooking, sobre **La Cocina de Muxgo**, su primer [restaurante](#) en la capital grancanaria, abierto a principios de este año y que en solo cuatro meses se ganó un lugar entre los recomendados de la Guía Michelin.



Chef Borja Marrero

Marrero desarrollará su insólita creatividad de km0 en “círculo cerrado” a través de la gran lubina atlántica Aquanaria y otros de sus productos fetiche. Será presentado por el periodista, escritor y crítico Xavier Agulló, Premio Nacional de Gastronomía por su labor.

Todas las actividades tendrán acceso libre para los asistentes al Salón Gastronómico hasta completar el aforo del espacio Heineken. Además, todas las ponencias y las competiciones que tendrán lugar en este escenario podrán ser seguidas por las redes sociales de GastroCanarias.

Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

La bodega prevé una producción de ‘Yaiza’ blanco seco de unas 15.000 botellas en su primer embotellado

Bodegas Vega de Yuco prevé concluir la actual recogida de uva en Lanzarote en estos próximos días. Aunque aún queda algo de uva por entrar en la bodega, confirma que “las cifras de producción de uva este año serán algo menores que las de la última cosecha de 2021”.

En vendimia, la bodega recogió uva de más de 250 viticultores de la isla, de las variedades Malvasía Volcánica, Listan Negro de Lanzarote, Diego y Moscatel, principalmente, con las que elaborará sus nuevos vinos.

Vendimia

Fruto de esta presente vendimia, que arrancó a principios del mes de julio en algunas zonas de la isla, por la pequeña ola de calor que precipitó unos días la recogida y maduración de la uva, la bodega ya cuenta con su primer vino embotellado de Malvasía Volcánica de la presente campaña de 2022.

El blanco seco ‘Esencia Yaiza’ vuelve a ser el primer vino de Bodegas Vega de Yuco de este año que saldrá a la venta, para el [mercado canario](#), antes de la festividad insular de Nuestra Señora de Los Dolores, patrona de la isla de Lanzarote.

Como viene siendo tradición para la bodega, su intención es volver a agradecerle a la Virgen de Los Volcanes el resultado

y calidad de la uva obtenida en la presente vendimia.

Comercialización y distribución

Concretamente, desde este lunes, 5 de septiembre, se está empezando a comercializar y a distribuir en la isla de Lanzarote y progresivamente se irá incorporando en el resto de islas y mercados con los que trabaja actualmente la bodega.

De este primer vino embotellado prevé tener una producción estimada de unas

15.000 botellas de Esencia Yaiza (Malvasía Volcánica blanco seco).



Esencia Yaiza, el primer vino malvasía volcánica de 2022 de Bodegas Vega de Yuco

FICHA DE CATA | Esencia Yaiza 2022

El monovarietal de Malvasía Volcánica Esencia Yaiza es un blanco seco que representa la expresión más genuina de la viticultura artesanal de Lanzarote.

Al llegar a la bodega la Malvasía Volcánica, procedente de diferentes parcelas de la isla, pasa por la mesa de selección de la uva donde de manera artesanal se seleccionan solo los mejores racimos.

Después, la Malvasía Volcánica seleccionada es [fermentada](#) en depósitos de acero mediante técnicas de maceración en frío, produciendo un vino altamente expresivo que se caracteriza por su frescura y gran personalidad aromática.

Cata

Este vino es de color amarillo pálido, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende por su frescura con toques y aromas frutales característicos de la Malvasía Volcánica de Lanzarote.

Poco a poco va evolucionando hacia un ensamblaje de frutas de pulpa blanca y tropicales, como melón fresco, con final a notas de cítricos y azahar.



Bodegas Vega de Yuco

Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es muy suave y ligera. Se muestra fresco y vivo. Un vino con acidez equilibrada que invita a su disfrute nuevamente en el paladar y que gusta a la práctica totalidad de las personas que lo prueban.

Cabe recordar que este vino cosechó en 2021 varios reconocimientos como la medalla de oro Agrocanarias, la plata de los premios Bacchus y medalla de bronce en los prestigiosos e internacionales Decanter, últimos títulos que se suman a su palmarés desde su nacimiento en el año 2005.

Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Tablón de Anuncios Electrónico la resolución definitiva por la cual se conceden para el ejercicio 2022 las subvenciones destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera (ADSG), cuyos fondos ascienden a 735.000 euros para 19 solicitantes.

Estas subvenciones, con créditos procedentes de la Comunidad Autónoma, tienen el objetivo principal de compensar los costes de las actuaciones [sanitarias de prevención](#), lucha y erradicación de enfermedades de la ganadería en las islas, con la finalidad de elevar el control sanitario, garantizando la calidad de las explotaciones de ganado.



Gobierno regional destina 735.000 euros a 19 agrupaciones de defensa sanitaria ganadera de Canarias

Cabe recordar que el departamento autonómico incrementó en 2021 dichas ayudas en 250.000 euros respecto a 2020, hasta alcanzar el total de 735.000 euros que se ha mantenido para este año.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha puesto de manifiesto la importancia de estas ayudas “para que las ADSG puedan continuar su labor en relación al saneamiento ganadero y a la [mejora de la situación sanitaria](#) de la cabaña en general, además de reforzar la actividad comercial y la rentabilidad de las explotaciones ganaderas”.

La Feria Agrocanarias reúne en La Gomera a 18 expositores empresariales y gastronómicos

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y diferentes autoridades regionales e insulares, inauguraron hoy, jueves 1 de septiembre, la Feria Agrocanarias

Desde el 1 de septiembre y hasta el domingo 4, cuenta con 18 expositores, de los cuales 13 son comerciales o empresariales y 5 gastronómicos. Asimismo, un total de 28 proveedores participarán en el [market](#), donde los visitantes podrán adquirir diferentes productos, entre ellos, los galardonados en los Premios Agrocanarias.

La Feria Agrocanarias

La Feria Agrocanarias se presentó en la mañana de hoy como una plataforma de contacto entre clientes y proveedores para generar nuevas oportunidades de negocio en un formato que facilita la interactuación entre los operadores para promocionar y vender el producto canario a los visitantes de forma directa.

El consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita, destacó que la Feria Agrocanarias es un evento fundamental para “acercarnos al consumidor y mostrarle todo lo bueno que hacemos en Canarias, que es mucho y de una calidad

incuestionable”.



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Basilio Pérez, junto con el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes durante la inauguración de la Feria Agrocanarias

Asimismo, señaló que este evento “visibiliza y realza la producción canaria de calidad que aporta valor añadido a la excelencia de nuestra gastronomía, con lo que permitimos a los productores, empresarios y profesionales del sector agroalimentario reforzar sus lazos mientras acercamos a la población y al turismo la excelencia del producto local”.

Esta edición es la segunda de las Ferias Agrocanarias impulsadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno autonómico, organizada por GMR Canarias, y que cuenta con la participación del [ICCA](#) y la colaboración del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

El horario será el jueves, día 1, de 11:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 2 y 3, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 4, de 11:00 a 21:00 horas. Más información en el enlace: <https://lagomera.feriaagrocanarias.com/>