

## II Premios Volcanic Xperience: Canarias consolida su apuesta histórica por el producto local

El Espacio Mutua Tinerfeña de La Laguna fue escenario, este 4 de diciembre, de algo más que una entrega de premios. Allí, el **Gobierno de Canarias**, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria y la empresa pública **GMR Canarias**, puso cifras, rostros y proyecto común a una idea que lleva años repitiéndose en discursos y foros: el producto local no es sólo una etiqueta en la carta ni un reclamo turístico, sino una política estructural que atraviesa al sector primario, a la gastronomía, al turismo, a la industria y a la educación.



Los **II Premios Volcanic Xperience** han servido para cerrar el balance anual de la estrategia **Crece Juntos**, que en 2025 ha incrementado sus acciones un 171%, hasta alcanzar 415 intervenciones en todas las islas y consolidar 359 operaciones de exportación de **producciones canarias** hacia mercados nacionales e internacionales. En el escenario, productores, cocineros, una aerolínea, un club deportivo y un proyecto vitivinícola de **El Hierro** dibujaron un mapa claro: cuando el sector primario se conecta con quienes cocinan, transportan, comunican y consumen, el territorio deja de ser un eslogan para convertirse en una cadena de valor real, medible y con futuro para quienes viven de la tierra y del mar.

## **Crece Juntos: cuando la política pública llega al plato**

Crece Juntos nació como una estrategia para conectar mundos que, durante demasiado tiempo, caminaron en paralelo: agricultores, ganaderos y pescadores por un lado; hoteles, restaurantes, industria agroalimentaria, centros educativos y operadores turísticos por otro. En 2025, este programa ha dado un salto cuantitativo y cualitativo: el incremento del 171% en sus acciones y las 415 intervenciones registradas en todas las islas hablan de una red cada vez más tupida de acciones formativas, encuentros profesionales, misiones comerciales, acompañamiento técnico y promoción específica del producto local.



Detrás de esos números hay realidades muy concretas: cartas que incorporan quesos y vinos de denominaciones de origen canarias, acuerdos estables entre productores y cadenas hoteleras, pequeños obradores que consiguen sacar sus elaboraciones fuera del Archipiélago y jóvenes que descubren, en un taller o una visita guiada, que el campo y la pesca también pueden ser una opción profesional digna.

El consejero **Narvay Quintero** lo resumió subrayando que se están generando “oportunidades reales” y proyectando “la calidad de lo nuestro mucho más allá de las islas”, reforzando el peso del sector primario en la economía local. Traducido al lenguaje de la gastronomía, significa algo muy sencillo: **si hoy un comensal se encuentra en la misma mesa un queso de Gran Canaria, un vino de El Hierro y un aceite de Tenerife, no es casualidad ni moda pasajera; es la consecuencia de una estrategia que ha decidido tratar al producto local como política de Estado y no como recurso decorativo.**

# Volcanic Xperience 2025: un mapa de alianzas en torno al producto local

Los **Premios Volcanic Xperience**, la marca que da visibilidad a Crecer Juntos, funcionan como una fotografía de las nuevas alianzas que sostienen al producto local cuando abandona la finca, la quesería o la lonja. En esta segunda edición, el galardón a **Binter** reconoce el papel de la aerolínea como conector territorial, llevando producciones canarias a otros destinos y convirtiendo cada vuelo en una oportunidad para contar qué se cultiva, qué se elabora y qué se cocina en las islas.







El reconocimiento al agricultor **Sergio Rodríguez, "Nito"**, pone nombre y apellido a una realidad que suele quedarse en el anonimato: **pequeños productores** que innovan, diversifican

cultivos, apuestan por la venta de proximidad y construyen, día a día, el relato de una agricultura que quiere seguir viva. Las queseras de **Gran Canaria**, con mención especial a **Quesería Naroy**, representan a una generación que ha sabido unir oficio, certificaciones de calidad y narrativa de territorio, elevando el queso canario de producto cotidiano a emblema gastronómico.



**El restaurante El Moral, en Villaverde (Fuerteventura), aporta la mirada de la cocina que trabaja con kilómetro cero real: carnes de cabra y cabrito, legumbres y productos de temporada que**

cuentan Fuerteventura desde el plato, con una propuesta que ha consolidado su prestigio basándose en la cocina canaria tradicional y el uso de ingredientes frescos de la isla.



Y el **CD Tenerife Femenino**, convertido en embajador del producto local gracias a su acuerdo con **GMR**, recuerda que el territorio también se defiende desde el deporte: cada vez que el equipo salta al campo, también lo hacen las marcas y los productores que lo acompañan en su equipación y en su relato.

## **Dinamiza Rural: 46 municipios pequeños haciéndose grandes desde el territorio**

La otra gran pieza presentada en La Laguna fue **Dinamiza Rural**, un programa que pone foco allí donde muchas veces se pierden los titulares: los 46 municipios canarios de menos de 10.000

habitantes. Lanzado en 2025 bajo el paraguas de **Crece Juntos**, este proyecto cierra su primer año con alrededor de un centenar de acciones y 123 proyectos ejecutados, centrados en formación especializada, promoción del producto local y dinamización colectiva.

**Hablamos de ferias, jornadas, circuitos de venta directa, experiencias enogastronómicas, planes de relevo generacional y propuestas que buscan algo muy concreto: que la gente no se vea obligada a abandonar su municipio para encontrar oportunidades, que el conocimiento agroganadero no se pierda y que la identidad rural de Canarias no quede reducida a postal para visitantes.**

erience  
s del  
tro y













Dentro de esta línea se concedió el primer **Premio a la Mejor Propuesta Dinamiza Rural 2025** al proyecto **‘Vinos con Estrella’**, en La Frontera (El Hierro), que ha sabido convertir un **paisaje vitivinícola** marcado por el **origen volcánico** en un valor cultural, económico y turístico, combinando tradición, innovación y experiencias que conectan al visitante con el territorio copa en mano.

Ese tipo de iniciativas apuntan hacia un modelo en el que el vino, el queso, la carne o la verdura no son sólo productos; son excusas para generar encuentros, economía circular y orgullo de pertenencia en zonas donde cada nueva empresa, cada nueva actividad y cada nuevo relevo cuentan.

## **Una Canarias que se explica a través de lo que produce**

Si algo dejan claro los **II Premios Volcanic Xperience** es que Canarias está empezando a explicarse –hacia dentro y hacia fuera– a través de lo que produce, y no sólo a través de sus paisajes o de sus infraestructuras turísticas. Las palabras del consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, definiendo estos galardones como una **“declaración de intenciones”** resumen el momento: se trata de reconocer públicamente a quienes han entendido el sector primario como fuente de riqueza, modo de vida y horizonte de sostenibilidad, y de recordar que sin agricultores, ganaderos, pescadores y transformadores no hay relato gastronómico creíble ni destino turístico que se sostenga en el tiempo.

**La combinación de Crecer Juntos y Dinamiza Rural** dibuja una hoja de ruta en la que la exportación convive con la venta de cercanía, el restaurante de

**referencia comparte protagonismo con la pequeña quesería de medianías y una aerolínea o un club de fútbol pueden convertirse en altavoces inesperados del producto local.**

El reto, a partir de ahora, será mantener el ritmo, medir impactos más allá de las cifras, escuchar a los protagonistas del campo y del mar y seguir afinando una estrategia que ya ha demostrado que, cuando se coordina bien, consigue que la agricultura, la ganadería y la pesca vuelvan al centro de la conversación económica y gastronómica.

**Desde Canariasgourmet.es seguiremos atentos a cómo estas políticas se traducen en platos, cartas, mercados y experiencias que, al final, son el lugar donde el discurso institucional se encuentra con algo tan sencillo –y tan serio– como lo que llega a la mesa del comensal.**

---

## **Chef, un oficio en revolución silenciosa: Cuando el futuro nos alcance...**

Queramos o no, la gastronomía vive una transformación que muchos prefieren no mirar de frente. Mientras seguimos hablando de producto, técnica, territorio y tendencias, hay un movimiento subterráneo que avanza en silencio y sin pedir permiso: la **inteligencia artificial** ha entrado en la cocina, y no como un juguete futurista, sino como una herramienta que empieza a cuestionar procesos enteros.

Lo que pasa en quirófanos, aeropuertos o centros logísticos –donde la automatización mejora lo que antes dependía del pulso humano– ya está llegando a los fogones. **Robot** que fríe, brazo mecánico que filetea, algoritmo que sugiere maridajes: cada pieza parece pequeña, pero juntas dibujan un cambio que será profundo y rápido. Y no, no es [ciencia ficción](#): ya existe en **Japón, Corea, Estados Unidos** y en algunas cocinas de producción que funcionan con más eficiencia que muchos restaurantes tradicionales.



La pregunta no es si la **IA** va a intervenir en la cocina; la pregunta es hasta dónde la vamos a dejar entrar. Porque el chef del futuro no pasará el día picando cebolla: será un arquitecto gastronómico que diseñará recetas maestras, ajustará parámetros técnicos y definirá el alma del plato, delegando la ejecución repetitiva en sistemas inteligentes capaces de calibrar tiempos, temperaturas y ritmos de producción mejor que cualquier humano.

Incluso la carta de temporada podrá generarse a partir de sus instrucciones: **el chef define sabor, estructura y producto, y la IA equilibra costes, disponibilidad, mise en place y**

**capacidad real de cocina según los pax previstos.** El resultado será un escenario donde la creatividad seguirá siendo humana, pero la ejecución será un diálogo entre máquina y criterio. Y cuando ese punto llegue –porque llegará– habrá que decidir si hablamos de evolución... o de vértigo.

## **Robots que fríen, algoritmos que diseñan recetas: ¿quién cocina de verdad?**

La imagen romántica del cocinero frente al fuego abierto está quedando para los libros de Ferran Adrià y para el recuerdo sentimental de una profesión que, sin perder alma, está mutando con una velocidad que sorprende incluso a los más veteranos.

Hoy existen robots capaces de freír, planchar, sazonar y repetir una receta con una precisión imposible para un ser humano que lleva ocho horas en un pase caliente. Flippy, el robot estadounidense que trabaja en cadenas de hamburguesas, es solo la punta del iceberg: lo verdaderamente interesante está pasando en las cocinas fantasma que funcionan de manera casi autónoma, donde el ser humano supervisa, pero ya no ejecuta el grueso del trabajo.

A esto se suma una IA que no solo ajusta temperaturas, sino que **diseña recetas completas** a partir de miles de matrices de sabor, patrones de cocción, combinaciones históricas y estadísticas de aceptación del público. Algunos chefs ya lo están usando en silencio para probar maridajes, prever reacciones del comensal y analizar tendencias de temporada antes de lanzarlas a sala.

**Es la parte incómoda: la creatividad humana empieza a convivir con la creatividad algorítmica, y aunque ninguna**

**máquina puede replicar un gesto aprendido de una abuela, sí puede proponer un plato que funcione técnicamente y que, para muchos paladares, resulte sorprendentemente coherente.**

Entonces surge la pregunta que duele y fascina a partes iguales: **quién cocina de verdad?** Si un chef diseña la receta y una máquina la ejecuta con exactitud quirúrgica, dónde empieza y termina el arte? El oficio de cocina siempre ha sido mezcla de técnica, intuición y repetición. Esa última parte, la repetición, es precisamente la que la IA está empezando a absorber con una eficiencia inquietante. Y eso obliga a replantearlo todo, desde la formación en escuelas hasta el concepto de autoría culinaria. El debate está servido.

**Lo que los chefs no dicen en público: ¿y si la IA también cultiva el plato perfecto?**

Hay una conversación que muchos chefs evitan en voz alta, no por miedo a la tecnología, sino por respeto a un oficio construido sobre intuición, memoria y territorio. Sin embargo, la pregunta ya está encima de la mesa: si la IA puede diseñar recetas y ejecutar procesos, **¿qué pasará cuando también controle el origen del ingrediente?**





Porque la revolución no nace solo en la cocina: está empezando en la **agricultura, en los invernaderos inteligentes y en los cultivos monitorizados que ajustan luz, humedad y nutrientes al milímetro.** Y cuando la tierra se conecta con el algoritmo, aparece una posibilidad inquietante y fascinante: **el plato perfecto**, un producto cultivado según parámetros exactos para una receta que aún no existe.

**En algunos países, la IA ya determina cuándo sembrar, qué variedades usar y qué nivel de estrés hídrico mejora el sabor de un tomate o la textura de una papa. Imagínate ese poder aplicado a la gastronomía: un chef diseña una receta, sube los requisitos a un sistema agrícola inteligente y el cultivo se adapta a la**

## creación.

No hablamos de manipulación industrial; hablamos de tecnología al servicio del sabor, de un producto que nace ya calibrado para ese plato concreto. Es una idea que incomoda a los defensores de la agricultura tradicional, pero también abre un debate serio: ¿es esto evolución o es una traición al azar maravilloso que siempre ha tenido la cocina?



La IA permitirá tomates con el grado exacto de dulzor, papas con densidad uniforme, vinos que minimicen defectos gracias a patrones predictivos y carnes criadas con perfiles ideales según el corte y la técnica. El futuro no es que la máquina cocine mejor que el humano; es que la tierra y la cocina estarán conectadas en un mismo sistema inteligente. Y ahí, sí, la pregunta toma forma: **¿llegará el día del plato perfecto?** Quizá sí. Pero será un plato perfecto según la lógica del algoritmo, no según la emoción humana.

**Un factor que ninguna máquina puede**

## **replicar: la memoria... aunque Albert, el sous-chef robot, ya esté tomando nota**

La industria tecnológica lleva años intentando construir el ayudante de cocina ideal, y para sorpresa de muchos, ya lo han conseguido. Albert, el sous-chef robot desarrollado para restaurantes de producción alta, es capaz de cortar, medir, pesar, montar y repetir una receta con una precisión que pondría nervioso a cualquier stagier en su primer servicio. No se cansa, no protesta, no pierde el ritmo. Aprende cada gesto y lo optimiza. Es, literalmente, el sueño húmedo de cualquier inversor en hostelería... y la pesadilla silenciosa de quienes creen que el oficio se sostiene únicamente en manos humanas.

**Pero incluso con Albert fileteando, emplatando y ajustando puntos de cocción, hay un territorio donde ninguna máquina puede entrar: la memoria gustativa.**

Esa mezcla de emociones, terroir, vivencias, historias y accidentes felices que hacen que un chef entienda un producto más allá de su ficha técnica. Una IA puede repetir una receta mejor que un humano, pero no puede comprender por qué un mojo se vuelve inolvidable cuando lo prepara una abuela en La Palma ni por qué un caldo de papas sabe distinto después de un día de vendimia. Ese conocimiento no está escrito en una tabla: está cosido a la vida.

La paradoja es evidente: la tecnología cocina con perfección, pero no con significado. Albert puede calcar cien platos iguales en el mismo tiempo en que un humano monta treinta, y aun así no puede añadir ese matiz inesperado que surge del instinto. La pregunta no es si el robot es capaz; la pregunta es si queremos que lo sea. Porque por mucho que avance la IA, todavía no existe un algoritmo capaz de replicar el sabor de un recuerdo, ni el temblor del cocinero que sabe que ese

plato, justo ese, debe emocionar.

## ¿Fin del cocinero o renacimiento del oficio?

La irrupción de la inteligencia artificial no anuncia la desaparición del cocinero, sino su transformación. La profesión tal como la conocemos cambiará, pero no hacia la amenaza que muchos imaginan, sino hacia un escenario donde la creatividad será más valiosa que nunca.

Cuando la máquina ejecute los procesos repetitivos, el chef podrá concentrarse en aquello que ninguna estructura algorítmica domina: interpretar el territorio, jugar con los matices culturales, contar historias comestibles y crear experiencias que van más allá de una receta repetible. La IA puede diseñar una carta equilibrada, calcular costes, prever flujos de sala y ajustar la producción al número de comensales, pero no puede sentir la responsabilidad emocional de un plato que debe hablarle a alguien en concreto.



**El futuro es incómodo para quien se aferre a la cocina como acto mecánico, pero es una oportunidad para quienes entienden el oficio como una expresión intelectual. El chef ya no será un ejecutor extenuado; será un editor de procesos, un compositor que trabaja con ingredientes y técnicas como quien escribe partituras.**

La IA se ocupará de mantener el ritmo, de ajustar temperaturas, de garantizar consistencia. El cocinero, en cambio, tendrá que elevar su mirada y decidir qué quiere contar, qué memoria quiere activar, qué gesto humano quiere preservar en ese diálogo constante entre materia y sensibilidad.

La cocina de mañana no será menos humana; será más exigente con lo humano. Y cuando los robots como Albert ocupen la parte técnica del pase, quedará claro que lo insustituible no es la mano, sino la intención.

Tal vez el futuro no plantee la desaparición del chef, sino su madurez definitiva: una profesión que, por fin, se libera del ruido y se queda con lo esencial. Y ahí empieza un territorio nuevo que aún no tiene forma, pero sí una certeza: la creatividad seguirá en manos humanas.

---

## **Agenda**

## **Gastronómica**

# Canariasgourmet! del 28 al 30 noviembre

La **Agenda Gastronómica** de este fin de semana del **28 al 30 de noviembre de 2025** Canarias se llena de planes para quienes viven la gastronomía con pasión: **ferias de tapas y vinos, fiestas de San Andrés, rutas de tapas en pueblos con encanto, festivales del vino nuevo, producto local en las cumbres**. Una agenda a la altura de los lectores de **Canariasgourmet**, el periódico digital especializado en gastronomía de Canarias y el mundo. ☐

## **Tenerife: capital, sur y norte a bocados**

### **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos · Santa Cruz**

El **Parque La Granja** se convierte este sábado en uno de los epicentros gastro del archipiélago con la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos 2025**. Más de treinta propuestas de cocina local y una amplia representación de bodegas tinerfeñas servirán tapas y vinos por copas en un formato de paseo gastronómico bajo los árboles, con música en directo y ambiente de romería urbana hasta medianoche.

☐



- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, de **18:00 a 00:00 h.**
- Dónde: Parque La Granja, distrito Salud–La Salle, Santa Cruz de Tenerife.
- Info pública:
  - Ficha en Lagenda: [Programación](#)

## Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025 · El gran cierre

En el sur, Adeje pone el broche de oro a la XVI edición de **Degusta.me** con el “**Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025**”, el evento que actúa como gran cierre de unas semanas dedicadas a la gastronomía local. La Calle Grande y la Plaza de España se llenan de barras, degustaciones y propuestas de los restaurantes del municipio, con música en vivo y ambiente de verbena gastronómica hasta la madrugada.

□

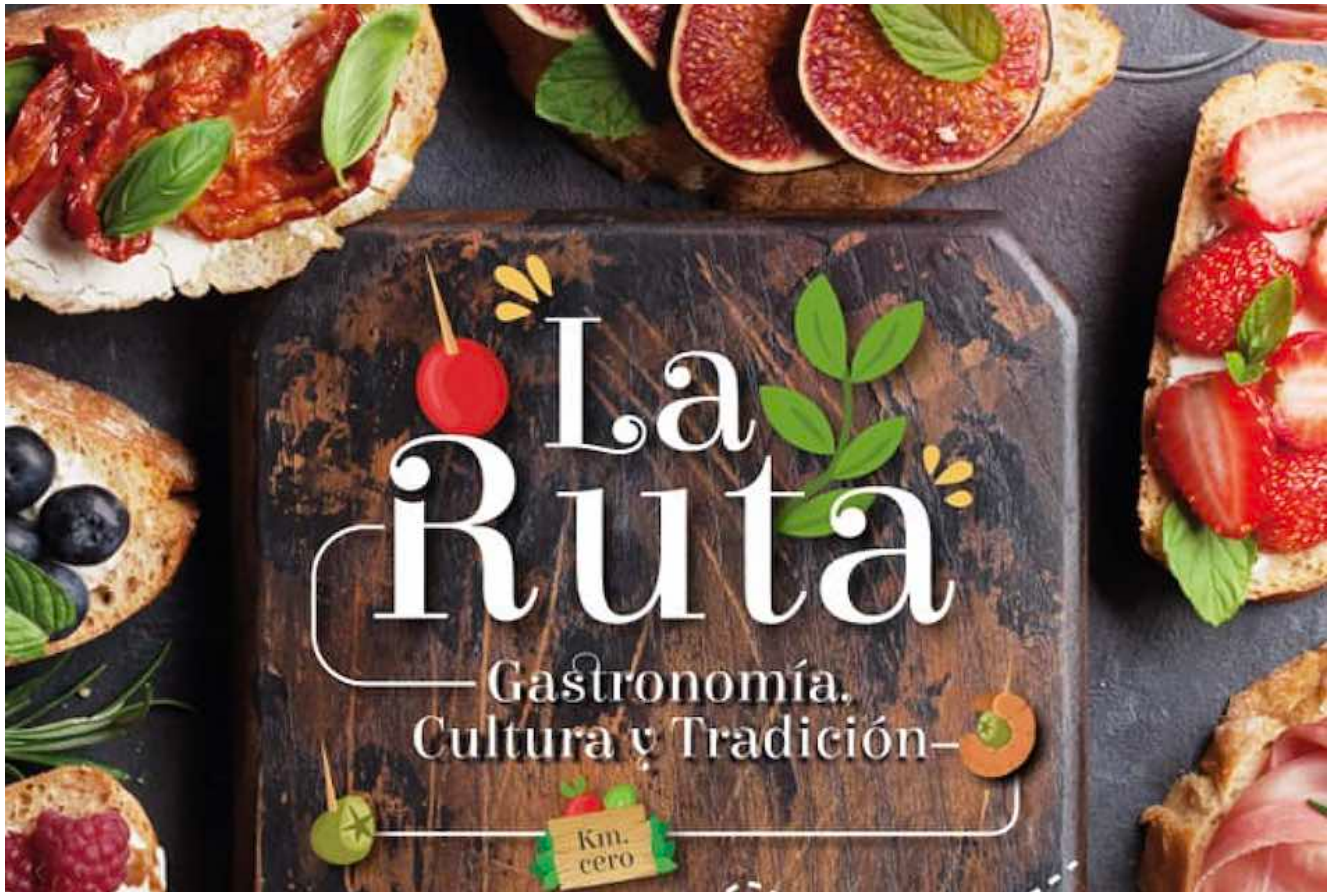


- Cuándo: sábado 29 de noviembre, aprox. 16:00 a 01:00 h. □
- Dónde: Casco histórico de Adeje (Calle Grande y Plaza de España). □
- Info pública:
  - Evento en agenda: [Informacion](#) □ □

## Ruta de la tapa “La Ruta” · Nordeste de La Laguna

Para quienes prefieren el formato exploración pausada, la **ruta de la tapa “La Ruta”** recorre la **Comarca Nordeste de La Laguna** –Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo– con 24 establecimientos que unen gastronomía, cultura y tradición. Cada local [propone](#) una tapa a **3,50 €**, perfecta para ir encadenando bares entre costa y medianías durante varias semanas.

□



- Cuándo: del **29 de noviembre al 22 de diciembre** (activa todo el fin de semana).□
- Zonas: Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo (La Laguna).□
- Info pública:
  - Web del Ayuntamiento de La Laguna: [AytoLaLaguna](http://AytoLaLaguna)

## **The Champions Burger – Island Edition · Tenerife**

[@ChampionsBurger](https://www.instagram.com/ChampionsBurger)

Santa Cruz de Tenerife se prepara para recibir uno de los encuentros gastronómicos más populares del país. Del 27 de noviembre al 8 de diciembre de 2025, la Explanada del Parque Marítimo César Manrique será el escenario de **The Champions**

**Burger**, un festival que reúne a algunas de las mejores hamburgueserías de España en un formato abierto, dinámico y pensado para disfrutar al aire libre. La entrada será gratuita y el horario se dividirá entre tardes-noches entre semana (18:00 a 00:00 h) y jornadas completas de fin de semana, desde las 12:00 del mediodía hasta medianoche.



Durante casi dos semanas, el público podrá recorrer los distintos food trucks

**y stands participantes, probar sus propuestas gourmet y votar su favorita escaneando un código QR.**

Es una cita que combina ambiente urbano, sabores innovadores y esa informalidad que convierte cualquier paseo en un plan gastronómico distinto. Una oportunidad para descubrir estilos de hamburguesa, técnicas, panes, salsas y combinaciones que rara vez coinciden en un mismo espacio, todo con la bahía de Santa Cruz como telón de fondo.

## **San Andrés: vino nuevo, castañas y tablas**

El último fin de semana de noviembre llega marcado por las fiestas de **San Andrés**, donde el vino nuevo y las castañas asadas son protagonistas junto a tradiciones únicas como las tablas y los cacharros. En el norte de Tenerife se concentran varios de los rituales más reconocibles para cualquier amante del territorio y sus vinos.□

## **Fiesta del vino y las castañas 2025 – Por San Andrés**

Qué: celebración en torno al vino nuevo, con caminata opcional, comida y una noche dedicada a “tapar las barricas y estrenar el vino nuevo” maridado con castañas.

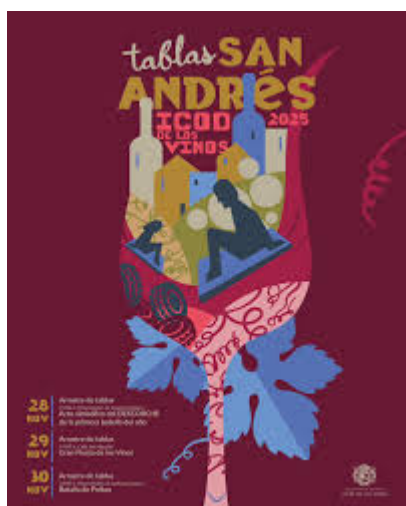


□Este año cambiamos de escenario y de municipio. La cita se traslada a El Rosario, concretamente a La Esperanza, donde nos recibirá el [Restaurante El Chismoso](#) (922 28 42 50), situado junto al mercadillo, en la carretera general que sube a Las Cañadas. El encuentro será el sábado 29 de noviembre, a las 14:00 horas. Info pública: [□Vinos&Castañas](#)

[@RestElChismoso](#)

## Tablas de San Andrés y Fiesta de los Vinos – Icod de los Vinos

Se  
tr  
a  
t  
a  
de  
un  
pr  
og  
ra  
ma  
qu



e  
se  
ex  
ti  
en  
de  
du  
ra  
nt  
e  
va  
ri  
os  
dí  
as  
y  
qu  
e  
re  
ún  
e  
al  
gu  
no  
s  
de  
lo  
s  
ri  
tu  
al  
es  
má  
s  
em  
bl  
em

át  
ic  
os  
de  
Ic  
od  
de  
lo  
s  
Vi  
no  
s:  
el  
de  
sc  
or  
ch  
e  
in  
st  
it  
uc  
io  
na  
l,  
el  
ar  
ra  
st  
re  
de  
ta  
bl  
as  
po  
r  
la

s  
ca  
ll  
es  
y,  
co  
mo  
gr  
an  
ci  
ta  
,  
la  
Fi  
es  
ta  
de  
lo  
s  
Vi  
no  
s  
el  
vi  
er  
ne  
s  
29  
po  
r  
la  
ta  
rd  
e-  
no  
ch  
e.

Bo  
de  
ga  
s  
lo  
ca  
le  
s,  
ta  
pa  
s  
en  
la  
ca  
ll  
e  
y  
un  
am  
bi  
en  
te  
qu  
e  
me  
zc  
la  
tr  
ad  
ic  
ión  
n,  
vé  
rt  
ig  
o  
y

ce  
le  
br  
ac  
ió  
n  
co  
nv  
ie  
rt  
en  
es  
ta  
fe  
ch  
a  
en  
un  
pu  
nt  
o  
de  
en  
cu  
en  
tr  
o  
pa  
ra  
qu  
ie  
ne  
s  
si  
en  
te  
n

no  
vi  
em  
br  
e  
co  
mo  
el  
me  
s  
de  
l  
vi  
no  
nu  
ev  
o.  
□  
In  
fo  
pú  
bl  
ic  
a:  
pr  
og  
ra  
ma  
ci  
ón  
de  
ta  
ll  
ad  
a  
en  
:

[@T](#)  
[ab](#)  
[al](#)  
[as](#)  
[Sa](#)  
[nA](#)  
[nd](#)  
[re](#)  
[s](#)

## Fiestas de San Andrés 2025 – La Guancha

La  
Gu  
an  
ch  
a  
ma  
nt  
ie  
ne  
vi  
va  
s  
un  
as  
de  
la  
s  
tr  
ad  
ic  
io  
ne  
s



má  
s  
qu  
er  
id  
as  
de  
l  
no  
rt  
e:  
vi  
no  
nu  
ev  
o,  
ta  
pa  
s  
qu  
e  
ha  
bl  
an  
de  
l  
te  
rr  
it  
or  
io  
,  
mú  
si  
ca  
po  
pu

la  
r  
y  
es  
e  
am  
bi  
en  
te  
de  
pu  
eb  
lo  
qu  
e  
co  
nv  
ie  
rt  
e  
ca  
da  
ri  
nc  
ón  
en  
un  
a  
pe  
qu  
eña  
a  
ce  
le  
br  
ac  
ió

n.  
Du  
ra  
nt  
e  
to  
do  
el  
fi  
n  
de  
se  
ma  
na  
,  
la  
s  
ca  
ll  
es  
re  
cu  
pe  
ra  
n  
el  
pu  
ls  
o  
fe  
st  
iv  
o  
de  
Sa  
n  
An

dr  
és  
co  
n  
ac  
ti  
vi  
da  
de  
s  
qu  
e  
me  
zc  
la  
n  
me  
mo  
ri  
a,  
ga  
st  
ro  
no  
mí  
a  
y  
pa  
rt  
ic  
ip  
ac  
ió  
n  
ve  
ci  
na

l.  
Pa  
ra  
qu  
ie  
ne  
s  
qu  
ie  
ra  
n  
or  
ga  
ni  
za  
r  
la  
vi  
si  
ta  
o  
co  
no  
ce  
r  
el  
pr  
og  
ra  
ma  
co  
mp  
le  
to  
,  
la  
fi

ch  
a  
de  
l  
ev  
en  
to  
es  
tá  
di  
sp  
on  
ib  
le  
en  
**La**  
**ge**  
**nd**  
**a,**  
do  
nd  
e  
se  
re  
co  
ge  
la  
pr  
og  
ra  
ma  
ci  
ón  
de  
ta  
ll  
ad

a  
y  
lo  
s  
ho  
ra  
ri  
os  
.  
In  
fo  
rm  
ac  
ió  
n:  
[La](#)  
[ge](#)  
[nd](#)  
[a](#)

**Lanzarote: brindar con el vino nuevo**

**Festival del Descorche 2025 · Tías**

En  
La  
nz  
ar  
ot  
e,  
el  
mu  
ni  
ci  
pi  
o  
de  
Tí  
as  
ce  
le  
br  
a  
el  
Fe  
st  
iv  
al  
de  
l  
De  
sc  
or  
ch  
e  
20  
25  
,  
un  
a  
no



ch  
e  
de  
di  
ca  
da  
al  
vi  
no  
nu  
ev  
o  
y  
a  
la  
s  
tr  
ad  
ic  
io  
ne  
s  
qu  
e  
lo  
ha  
n  
ac  
om  
pa  
ña  
do  
ge  
ne  
ra  
ci  
ón

tr  
as  
ge  
ne  
ra  
ci  
ón

.  
**La  
pr  
op  
ue  
st  
a  
re  
ún  
e  
mú  
si  
ca  
en  
di  
re  
ct  
o,  
ca  
ta  
s  
de  
vi  
no  
y  
qu  
es  
o  
ca  
na**

ri  
o  
y  
un  
am  
bi  
en  
te  
fe  
st  
iv  
o  
qu  
e  
in  
vi  
ta  
a  
di  
sf  
ru  
ta  
r  
si  
n  
pr  
is  
as  
.  
Es  
un  
a  
ce  
le  
br  
ac  
ió

n  
qu  
e  
po  
ne  
en  
va  
lo  
r  
el  
pr  
od  
uc  
to  
lo  
ca  
l  
y  
la  
id  
en  
ti  
da  
d  
vi  
ti  
vi  
ní  
co  
la  
de  
la  
is  
la  
,  
co  
n

es  
e  
pa  
is  
aj  
e  
vo  
lc  
án  
ic  
o  
qu  
e  
co  
nv  
ie  
rt  
e  
ca  
da  
co  
pa  
en  
un  
re  
co  
rd  
at  
or  
io  
de  
su  
or  
ig  
en  
.  
**In**

fo  
rm  
ac  
ió  
n:  
[Oc](#)  
[io](#)  
[La](#)  
[nz](#)  
[ar](#)  
[ot](#)  
[e](#)

## **Gastro – Saborea Teror • Ruta de pinchos y tapas**

La villa de Teror se transforma en una pequeña capital foodie con Gastro – Saborea Teror, una ruta de pinchos y tapas que suma concurso gastronómico y música itinerante en directo. Los establecimientos participantes preparan creaciones específicas para la ocasión, servidas a precios ajustados y con un formato que arranca el viernes en horario partido y continúa el sábado en clave de auténtico maratón gastronómico. Es uno de esos planes donde el pueblo entero parece cocinar al mismo tiempo.



## Feria del Tomate • La Aldea de San Nicolás

En el oeste de la isla, **La Aldea de San Nicolás** celebra una nueva edición de la **Feria del Tomate**, dedicada a uno de sus productos agrícolas más emblemáticos. El programa incluye catas, aulas, talleres, showcookings, música y actividades divulgativas sobre la historia y la actualidad del tomate en el municipio.

# Feria del 2025 La Aldea de San Nicolás tomate

28  
29

noviembre



**Jornada Técnica - Viernes, 28 de noviembre**  
**Centro de Mayores - 18:00 a 21:00 horas**

1. Charlas: En torno a la calidad diferencial y la diversificación de productos.
2. Mesa Redonda: Microexperiencias.
3. Gastro Coctelería: 'Tomate Soul' (Tahiche Puig).
4. Show Cooking: 'El tomate en la cocina' (Saylem Cuevas y José Vasco).
5. Degustación: cóctel + cocina.

**Feria del Tomate - Sábado, 29 de noviembre**  
**Plaza de La Alameda 10:00 a 16:00 horas**

- Zona 1. Aula 1. Arte: 'Colores y sabores en el tomate'.  
Zona 2. Aula 2. Salud: 'El tomate, un tesoro rojo para la salud' (Zuleyka Briceño).  
Zona 3. Aula 3. La Aldea: 'La Aldea, Despensa de Sabores' (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).  
Zona 4. Aula 4. Cocina infantil: 'Pizza y volován' (Andrés Borges).  
Zona 5. Aula 5. Show Cooking: '4 elaboraciones del tomate' (Kilian Norbedo, Saylem Cuevas y Regina Ojeda).  
Zona 6. Aula 6. Gastro Coctelería (Tahiche Puig).  
Zona 7. Food Truck. (Valaba Vaderuta).  
Zona 8. Música: Guarasón, Hirai y Pedro Manuel Afonso.  
Zona 9. Expositores. 'Lairaga Tropical' (Agrícola del Norte).  
Zona 10. El universo del tomate (Cooperativa Coagrisan).  
Zona 11. Puntos de Venta. Sector Primario.



▪ Cuándo: 28 y 29 de noviembre. □

- **Dónde:** La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria.□
- **Info pública:**
- **Noticia y programa:** [Feria](#)

Con este recorrido queda claro que el último fin de semana de noviembre llega cargado de planes para abrir el apetito y movernos por las islas con sentido. Ahora toca elegir, salir y disfrutar del territorio con la misma pasión con la que lo contamos.

Y, como siempre, aquí estaremos: afinando la agenda, descubriendo nuevos sabores y preparando la que llegará la próxima semana. No hace falta buscarla demasiado... te la serviremos justo donde te gusta leerla.

---

## La nueva cita anual del vino: The Wine Gallery

[@TheWineGallery](#)

**The Wine Gallery**, en su segunda edición, celebrada en el **Hotel Santa Catalina de Gran Canaria**, superó todas las expectativas con más de ochenta bodegas participantes, cuatro catas magistrales y una respuesta masiva del público profesional y aficionado. Antonio Armas, promotor del evento y CEO de *El Gusto por el Vino*, comparte su visión sobre esta cita que ya se perfila como una de las más influyentes del calendario enogastronómico de Canarias.

El vino volvió a ser protagonista en Gran Canaria gracias a *The Wine Gallery 2025*, un encuentro que ha logrado consolidarse como espacio de referencia para el sector vitivinícola del archipiélago. Bajo la dirección de Antonio Armas, el evento reunió a más de ochenta bodegas nacionales e internacionales, ofreciendo al público una experiencia sensorial y formativa en torno al vino, su cultura y su territorio.



Durante dos jornadas, el histórico **Hotel Santa Catalina** se convirtió en punto de encuentro entre productores, distribuidores, sumilleres y amantes del vino. Las **catas magistrales**, a cargo de **Jordi Melendo**, **Benjamín Romeo**, **Paco Berciano** y **Juan Jesús Méndez**, pusieron el acento en la diversidad, la excelencia y el potencial de los vinos canarios

dentro del contexto global.

Para **Antonio Armas**, esta edición no solo confirma la madurez del formato, sino que evidencia la capacidad del archipiélago para generar eventos de calidad internacional sin perder identidad. En esta conversación con *Canariasgourmet.es*, el impulsor de *The Wine Gallery* repasa los retos, aprendizajes y proyecciones de una cita que cada año gana más peso en el mapa del vino español.

## **La Entrevista Antonio Armas *The Wine Gallery***

**Canariasgourmet! – *The Wine Gallery* 2025 acaba de celebrarse en Gran Canaria con muy buena respuesta del público y del sector. ¿Cómo valoras la evolución de este formato desde su primera experiencia en Tenerife hasta esta edición en la isla vecina?**

**Antonio Armas.** – Después de esta segunda edición, creo sinceramente que hemos superado nuestras propias previsiones. Y más aún celebrándola en Gran Canaria, donde no tenemos tienda física y es un mercado que siempre resulta un poco más complicado para nosotros.

La lectura es clara: ha sido un éxito rotundo. Lo vemos en la cantidad de inserciones periodísticas, en todos los comentarios que se han generado y en el movimiento de las redes sociales.

Estamos muy contentos.

**Canariasgourmet! – Gran Canaria ha ofrecido una plataforma diferente a la de Tenerife. ¿Qué diferencias destacarías entre ambas ediciones en cuanto al perfil de asistentes, la participación de bodegas y el grado de interacción con el vino?**

**Antonio Armas.** – En la edición de Gran Canaria ya teníamos el aprendizaje de la primera, e intentamos no repetir los posibles fallos, aunque realmente no hubo errores porque aquel primer evento también fue fantástico. Lo cierto es que hicimos esta segunda edición precisamente porque la de Tenerife fue un éxito, y a partir de ahí tratamos de afinar lo que ya había funcionado.







**Canariasgourmet! – En esta edición tuviste la participación de ponentes magistrales a cargo de referentes del mundo del vino como Jordi Melendo,**

**Benjamín Romeo, Paco Berciano y Juan Jesús Méndez. ¿Cuáles fueron los criterios para elegirlos y qué valor específico aportó cada uno al mensaje global del evento?**

**Antonio Armas.** – Yo creo que las catas magistrales son fundamentales en The Wine Gallery. Si yo fuera asistente, tendría que dedicarles tiempo a todas porque cada una es única. Claro que, si lo hiciera, me perdería visitar el resto de bodegas, y por eso el año pasado hicimos dos días de catas y dos días de showroom. En Las Palmas, en cambio, solo pudimos hacer un día.

Para mí, los ponentes son el plato estrella del evento. Traemos nombres con muchísimo peso y con vinos que realmente merecen ser probados. Eso es lo que eleva la experiencia y la hace especial.









**Canariasgourmet! – *The Wine Gallery* se ha convertido en un punto de encuentro entre productores, distribuidores, profesionales y público, pero también en una vitrina que proyecta el vino canario fuera del archipiélago. ¿Cómo valoras su papel en el fortalecimiento del sector local y en la visibilidad de nuestras bodegas dentro del panorama nacional e internacional?**

**Antonio Armas.** – Nosotros hacemos todo lo que podemos con este formato. Y, por supuesto, no estamos solos: el **Gobierno de Canarias, Mercados Tradicionales, GMR...** todos los estamentos están trabajando para promocionar el vino de Canarias en todo el mundo.

La prueba está en que hoy Canarias exporta muchísimo vino, tanto a Europa como a Estados Unidos.

Desde nuestra parte, hacemos la labor que nos corresponde y cada día apostamos más por los vinos canarios en nuestra vinoteca. Es una manera de reforzar el sector y de darle visibilidad dentro y fuera del archipiélago.





**Canariasgourmet! – Organizar un evento de**

**esta magnitud en otra isla siempre implica una logística compleja. ¿Cuáles fueron los principales retos o dificultades que enfrentaste al trasladar esta edición a Gran Canaria?**

**Antonio Armas.** – Trasladar un evento así siempre tiene su complejidad, sobre todo porque en Gran Canaria no tenemos tienda física y eso cambia muchas cosas: logística, movimientos, tiempos... todo.

Aun así, con la experiencia de la primera edición en Tenerife teníamos una base muy sólida. Sabíamos qué funcionaba y qué debíamos vigilar más de cerca. Fue un trabajo intenso, pero al final la respuesta del público y de las bodegas compensó cualquier dificultad.

**Canariasgourmet! – El éxito de un evento como este no solo se mide por la asistencia, sino también por cómo se comunica. Desde la campaña previa hasta la cobertura en medios y redes, el evento ha proyectado una imagen cuidada, coherente y con una clara visión del público al que va dirigido. ¿Qué papel juega la estrategia de marketing y comunicación –antes, durante y después del evento– en la consolidación de *The Wine Gallery* como marca de referencia del vino canario?**

**Antonio Armas.** – La comunicación es fundamental. Nosotros hacemos todo lo posible desde nuestra parte, pero también

dependemos mucho del interés que despierta el propio evento. Este año la respuesta mediática ha sido enorme: muchísimas inserciones en prensa, un movimiento constante en redes y un feedback muy positivo por parte del público y de los profesionales.

Todo eso ayuda a consolidar The Wine Gallery como una marca reconocible y con peso dentro del vino canario. La comunicación no termina el día del evento; empieza mucho antes y sigue después, porque es lo que mantiene vivo el interés y el prestigio.

**Canariasgourmet! – Has sentado las bases de un formato sólido, con identidad propia y reconocimiento dentro y fuera de Canarias. ¿Crees que los cimientos del evento ya están consolidados para volver a Tenerife o convertirse en una cita itinerante entre islas –e incluso, en un futuro, proyectarse hacia la Península?**

**Antonio Armas.** – Nosotros no queremos ceñirnos a un formato fijo. La idea es que The Wine Gallery pueda moverse y abrir posibilidades.

Nos gustaría llevarlo a otras islas que también tienen una historia vitivinícola importante: Lanzarote, El Hierro, La Palma, La Gomera... En todas hay una relación muy fuerte entre agricultura y viticultura, y eso encaja perfectamente con el espíritu del evento.

Y, por supuesto, también contemplamos la opción de traer bodegas invitadas que no sean de nuestra distribución pero que sean referencias a nivel mundial. Si tiene sentido para el evento y aporta valor, lo vamos a estudiar.

## Balance y proyección

La segunda edición de *The Wine Gallery* cerró con un balance que confirma su consolidación: más de **ochenta bodegas participantes**, cerca de **ochocientas referencias en exposición** y una asistencia que superó ampliamente las previsiones, con público profesional, distribuidores, sumilleres, prensa especializada y amantes del vino llegados desde distintas islas.

El impacto de la cita se extendió más allá de las salas del Hotel Santa Catalina. La cobertura mediática, la conversación digital y el interés generado entre el público joven y profesional demostraron que *The Wine Gallery* ha sabido conectar con un nuevo perfil de consumidor, más curioso, más formado y más orgulloso del vino canario.

Para **Antonio Armas**, CEO de *El Gusto por el Vino*, este resultado no es casualidad, sino fruto de una estrategia empresarial y una visión a largo plazo que ha logrado posicionar a la distribución canaria dentro del panorama nacional con un modelo que combina experiencia, formación y comunicación.

Su capacidad para unir talento, territorio y prestigio ha convertido a *The Wine Gallery* en un referente, y a su empresa, en un ejemplo de cómo el vino –cuando se gestiona con conocimiento y pasión– también puede ser una historia de éxito empresarial.

---

# Canarias en la Guía Michelin 2025: un territorio que avanza, aunque la guía siga evaluando con dificultad

La gala Michelin 2025 [@MichelinGuide](#) volvió a sacudir el mapa gastronómico español con movimientos que ya se comentan en todo el país. Entre la coronación de **Casa Marcial** como nuevo tres estrellas, los ascensos de **Andalucía** y la incorporación de 32 nuevos restaurantes al universo estrellado, **Canarias** reafirmó un mensaje que se repite año tras año: **somos un territorio gastronómico maduro, inquieto, diverso y en plena expansión**, aunque la guía todavía no termine de comprender la dimensión real del archipiélago. Sin nuevas estrellas dobles o triples, pero con incorporaciones esenciales –y una ausencia demasiado ruidosa–, las islas consolidan un discurso propio que ya no espera validaciones externas para existir.

## Seve Díaz: la estrella que confirma un camino, no una moda

[@TallerSeveDíaz](#)

La nueva estrella Michelin para Tenerife cae en el **Puerto de la Cruz**, pero su impacto rebasa lo geográfico. **El Taller de Seve Díaz** es un restaurante pequeño, íntimo, sin alardes arquitectónicos ni escenografías de alta cocina, pero con una fuerza culinaria que llevaba demasiadas ediciones pidiendo reconocimiento. Allí, entre apenas unas mesas y una cocina milimétrica, **Seve** construye una experiencia donde el producto canario no se enuncia: se interpreta.



Cada pase es una conversación entre técnica, memoria y una sensibilidad que parece venir de otro tiempo. Su cocina es limpia, directa, honesta, sin artificios innecesarios, pero profundamente detallista: fondos precisos, puntos de cocción quirúrgicos, manejo elegante de la acidez y un equilibrio que convierte cada plato en un relato compacto. Nada está ahí por casualidad; nada sobra.

**El Taller: un espacio que piensa y cocina al mismo ritmo**



Chef Seve Díaz











La fortaleza de **El Taller** está en su coherencia. Se nota en la manera en que **Seve** entiende el ritmo del servicio, la cadencia del menú, el vínculo con el cliente y esa forma casi artesanal de construir un plato. No hay ruido, no hay prisa, no hay artificio. Hay [cocina](#) en estado puro.

Una cocina que dignifica el producto local sin esclavizarse a él, que respeta la tradición sin reproducirla al pie de la letra, y que innova sin afán de espectáculo.

Es un restaurante que hoy día, representa lo mejor del **Puerto de la Cruz gastronómico**: cercanía, precisión y una identidad

que no necesita grandes discursos para sostenerse.

## Sus orígenes: Finca El Patio, donde empezó a formarse el criterio

La historia no empieza en El Taller. Quienes conocen el norte de Tenerife recuerdan a Seve Díaz trabajando en **Finca El Patio**, en Los Realejos. Un restaurante humilde, rodeado de verde, donde ya despuntaba algo que pocos jóvenes cocineros tienen: **criterio propio**.

Allí se forjó un autodidacta obsesionado con aprender, corregir, volver a empezar y crecer. Sin academias europeas, sin la sombra de un gran mentor, sin las vitrinas de los grandes hoteles. Solo cocina, disciplina y una curiosidad insaciable que fue acumulando conocimiento de servicio en servicio.

Ese carácter –más experiencia que teoría– explica por qué su estrella no es una revelación:

**es la consecuencia natural de un proceso de madurez sostenido durante años.**

## Los restaurantes estrellados de Canarias

El mapa estrellado de **Canarias** en 2025, confirma un archipiélago gastronómico más diverso, sólido y articulado que nunca. **El Rincón de Juan Carlos** sostiene sus dos estrellas que iluminan el atlántico con técnica y emoción, mientras **Nub** consolida un mestizaje ítal-latinoamericano de enorme madurez culinaria. En el sur de Tenerife, **Kensei** mantiene su elegante cocina japonesa de autor, **San Hô** reafirma un nikkei preciso y luminoso, **Il Bocconcino** confirma una italiana contemporánea pulida y coherente, **Donaire** revalida su estrella desde el GF Victoria con un discurso moderno y sensible, **Taste 1973** mantiene su identidad conceptual y técnica, y **El Taller de Seve Díaz** se incorpora al firmamento con una estrella que premia sensibilidad, precisión e identidad.



**Chef Juan Carlos Padrón**



**Chef Andrea Bernardi**



**El Chef Jesús Camacho**



**Chef Víctor Planas**



Chef Adrián Bosch



Chef Niki Pavanelli



**Chef Diego Schattenhofer**

**En Costa Adeje, Kensei sostiene una propuesta japonesa de autor elegante y depurada, mientras San Hô reafirma una mirada nikkei equilibrada y profundamente respetuosa con ambas tradiciones culinarias.**

Por su parte, Haydée, ahora ubicado en el Hotel GF Gran Tacande y que ha revalidado su estrella tras la mudanza, consolida la voz tan personal de Víctor Suárez, capaz de reinterpretar memoria y paisaje desde una visión contemporáneo sin perder autenticidad.

**Gran Canaria...sabe!**





**Chef Abraham Ortega**



**Chef Borja Marrero**



Chef Germán Ortega



Chef Rubén Cuesta



Chef Alexis Álvarez

En la provincia de **Las Palmas**, la fotografía es igual de contundente: **Poemas**, de los hermanos Padrón, mantiene su estrella con una sensibilidad poética reconocible; **Tabaiba**, con Abraham Ortega, reafirma un proyecto contemporáneo y

valiente; y **Muxgo**, de Borja Marrero, se sitúa como uno de los proyectos más relevantes al sumar **estrella Michelin y Estrella Verde**, un modelo radical de cocina de territorio real.

El sur de **Gran Canaria** consolida dos casas esenciales: **Los Guayres**, en Mogán, y **La Aquarela**, en Arguineguín, ambas con estrella revalidada. Y en Lanzarote, **Kamezí**, en Playa Blanca, **revalida su estrella**, cerrando un año en el que la provincia de Las Palmas suma **seis distinciones Michelin**.

## **La estrella que vuelve: el caso de Gofio en Madrid**

[@Gofio](#)





La **Guía Michelin 2025** también deja una noticia especialmente relevante para la gastronomía canaria más allá del archipiélago: **Gofio**, el restaurante del tinerfeño **Safe Cruz** y su pareja, la jefa de sala **Aída González**, recupera la estrella perdida el año pasado.

El traslado desde su recordado local del barrio de **Las Letras** a la calle **Caballero de Gracia** había supuesto la retirada de la distinción en la edición anterior –una consecuencia habitual cuando un restaurante cambia de ubicación–, pero la pareja revalida ahora su lugar en la guía con una propuesta

que vuelve a situar la identidad canaria en el centro del mapa gastronómico madrileño.

**Gofio no solo recupera la estrella: recupera un espacio simbólico para Canarias en la capital, demostrando que el territorio y su cocina pueden brillar incluso lejos de casa cuando hay talento, convicción y un relato auténticamente propio.**

Y es justamente al observar este conjunto cuando surge la reflexión inevitable sobre **MB – Martín Berasategui**: un restaurante impecable en técnica, servicio y regularidad, pero cuyo gran desafío no está en la cocina, sino en algo más profundo y difícil de construir: **una conexión personal con el territorio.**

Mientras los demás estrellados de **Canarias** han sabido tejer lazos naturales con la identidad isleña –desde la memoria hasta el producto y la comunidad–, en **MB** persiste una distancia emocional que se percibe como ajena. No es un problema de propuesta culinaria, sino de vínculo: de sentir que el restaurante pertenece al paisaje humano y cultural de las islas. Y para aspirar a una tercera estrella –esa cumbre donde no solo se premia excelencia, sino pertenencia– ese puente con **Canarias** será, tarde o temprano, imprescindible.

**La ausencia que no se puede ignorar: el caso de Rubén Cabrera y La Cúpula**

Del mismo modo que en el caso de **Seve Díaz** conocemos su cocina porque la hemos vivido, probado y analizado servicio a servicio, también hemos seguido de cerca el trabajo impecable de **Rubén Cabrera** en **La Cúpula**, uno de los restaurantes más

finos, precisos y coherentes del archipiélago. Esa experiencia directa –no opiniones de terceros, sino conocimiento real de su propuesta– es precisamente la razón por la que su ausencia sistemática en la guía resulta, edición tras edición, cada vez más incomprensible.





**Cabrera no es una promesa ni una incógnita: es un valor seguro, un cocinero con criterio propio, sensibilidad madura y una regularidad que muchos estrellados peninsulares envidiarían.**

Por eso, la pregunta ya no es si merece la estrella, sino **qué está fallando en la evaluación de los inspectores o qué está pasando para que su trabajo siga fuera del radar.** Cuando un restaurante con este nivel no aparece, el foco deja de ponerse sobre el cocinero y se desplaza, inevitablemente, hacia los criterios y las miradas de quienes juzgan. Y ahí, la duda ya no es gastronómica: es de sistema. Por rigor periodístico y por pura justicia culinaria, el nombre de **Rubén Cabrera y La Cúpula** debe figurar siempre en cualquier análisis serio sobre **Michelin en Canarias.**

## **Bib Gourmand 2025: la cocina honesta que sostiene el territorio**

La categoría **Bib Gourmand**, ese espacio donde la **guía Michelin** reconoce la cocina que emociona sin necesidad de lujo, vuelve a demostrar que **Canarias** tiene mucho que decir cuando se habla de sabor, verdad y memoria. Este 2025 llegan dos nuevos nombres que amplían el mapa y refuerzan una idea fundamental: **la buena cocina en las islas no solo vive en la alta gama; vive en las mesas donde se respira territorio.**

## **El Rebojo (Garachico)**

[@ElRebojo](#)







La incorporación de **El Rebojo** reconoce un tipo de cocina que rara vez falla: honesta, bien planteada y profundamente enraizada en el recetario tradicional. El restaurante se sostiene sobre una base clara –producto local y técnica correcta– y lo convierte en platos que no necesitan pirotecnia

para emocionar. Aquí las preparaciones tienen memoria, las cocciones respetan al producto y el comensal encuentra exactamente aquello que busca cuando viaja por el norte de Tenerife: **una mesa que sabe dónde está.**

## Moral (Santa Cruz de Tenerife)

[@MoralRestaurante](#)

El caso de **Moral** es distinto, y quizá más significativo. No es solo un restaurante joven con mirada fresca: es un **ejercicio de inteligencia culinaria**, un recetario canario revisado con respeto y modernidad, sin perder un gramo de autenticidad. Moral trabaja con claridad conceptual, técnica cuidada y una sensibilidad que consigue elevar el producto local sin desconectar de sus raíces. Es cocina contemporánea que no quiere parecer internacional: quiere parecer *canaria de ahora*.







## Oído cocina!

Y aquí aparece la reflexión que muchos pensamos –y que vale la pena dejar escrita–: si el Cabildo de Tenerife busca una cocina representativa para La Casa del Vino, una cocina que

**muestre quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos, Moral sería una elección natural.**

**Su manera de leer el territorio, su recetario sublimado y su capacidad de explicar Canarias en un menú lo convierten en un candidato evidente, un proyecto capaz de representar al archipiélago con solvencia, identidad y discurso propio. Moral no solo cocina bien: cocina territorio. Y ese es el lenguaje que un espacio institucional debe hablar sin vacilaciones.**

## **¿Está Canarias destinada al Olimpo 3 Estrellas Michelin? Una pregunta incómoda y necesaria**

**Cuando se habla de una posible tercera estrella para Canarias, el debate deja de ser gastronómico para entrar en un terreno más complejo: ¿está el archipiélago predestinado, en la mirada de la guía, a quedarse fuera del Olimpo? Porque la tercera estrella no es solo excelencia –que en Canarias la hay– sino también ubicación, narrativa, tradición de reconocimiento y geopolítica culinaria.**

**Ese Olimpo, a día de hoy, tiene dueños muy claros: Cataluña, País Vasco, Madrid y algún enclave peninsular muy concreto.**

**Todos ellos territorios donde la guía ha consolidado históricamente sus centros de gravedad. Y aunque Canarias mantiene proyectos sólidos, brillantes y con madurez suficiente para aspirar a más, lo cierto es que ningún restaurante insular ha conseguido aún romper ese techo invisible.**

**La cuestión no es si aquí existe talento capaz de alcanzar la**

tercera estrella: lo hay, y con argumentos contundentes. La cuestión es si la guía es capaz de mirar a Canarias con la misma profundidad con la que evalúa los grandes centros peninsulares.

La distancia, la insularidad, la escasa presencia de inspectores y la percepción de Canarias como destino turístico antes que territorio gastronómico juegan en contra.

Por eso, cuando se afirma que las islas solo tienen “dos opciones reales” para aspirar al máximo reconocimiento, lo que se está diciendo en realidad es que **el techo no lo marca la cocina canaria, lo marca la geografía del criterio.**

**No se trata de resignación, sino de perspectiva. Canarias tiene cocina para aspirar al Olimpo, pero el Olimpo –hasta ahora– sigue teniendo fronteras peninsulares.**

---

## **Sala, el arte de lo intangible: Miguel Otero Prol inaugura la nueva sección “Hablemos de Sala”**

Sala, el arte de lo intangible... La mayoría cree que el servicio es aquello que se ve; quienes han vivido una sala saben que es todo lo contrario. Lo esencial ocurre en lo que no llama la atención: en la mirada que anticipa, en el gesto que evita un error, en la pausa que permite que el comensal respire y disfrute sin que nada perturbe ese equilibrio.

Ahí, en esa frontera donde convergen técnica, sensibilidad y liderazgo, **Miguel Otero Prol** ha construido una trayectoria que

lo sitúa entre las grandes voces del servicio en [España](#). Galardonado con el premio a la **Mejor Sala de España en 2016**, formador apasionado y referente en la dignificación del oficio, inicia hoy un nuevo capítulo: dar a la sala el lugar que merece dentro del discurso gastronómico.

## **Un referente que ha elevado la profesionalidad del servicio**

Su carrera está sostenida por la coherencia, la formación continua y una visión pedagógica que ha marcado a varias generaciones en Canarias. Ha sido supervisor de servicios en [hoteles](#) de renombre, jefe de sala en restaurantes emblemáticos de Tenerife y docente de alumnos que hoy habitan comedores donde la excelencia no es opcional.



**Miguel defiende que la hospitalidad de calidad se construye desde el conocimiento, el criterio y la responsabilidad. Para él, la sala no es un espacio pasivo: es un engranaje técnico que exige precisión, constancia y una lectura emocional del comensal que solo adquiere quien vive el oficio desde dentro.**

Su compromiso con la educación ha impulsado colaboraciones entre el sector gastronómico y las instituciones formativas, abriendo caminos a jóvenes talentos que necesitan referentes sólidos para crecer. En ese cruce entre experiencia y vocación nace la oportunidad de compartir un conocimiento que no siempre encuentra escenarios adecuados.

## **Nace “Hablemos de Sala”: un espacio para reflexionar, aprender y transformar**

Desde esa mirada integral surge **“Hablemos de Sala”**, la nueva sección de **Canariasgourmet.es** concebida como un foro vivo donde se analizará el presente y futuro del servicio. Su objetivo es ambicioso: dotar al sector de herramientas reales, visibilizar la importancia del personal de sala y generar conversaciones que ayuden a reconstruir la imagen pública de un oficio imprescindible.



**A lo largo de las próximas entregas, Miguel abordará cuestiones que marcan la agenda del sector:**

- la necesidad de reforzar la formación,
- las claves del liderazgo en sala,
- estrategias para gestionar servicios complejos,
- anécdotas didácticas que nacen en el fragor del pase,
- entrevistas a referentes nacionales,
- y reflexiones sobre el impacto emocional y técnico que define la hospitalidad contemporánea.

La sección también dará espacio a los retos actuales: la crisis de personal, la falta de vocaciones, el esfuerzo invisible detrás de cada servicio y la urgencia de revisar los modelos de gestión para garantizar un futuro sostenible en la restauración.

**Un puente entre generaciones y una mirada profesional que suma**

**“Hablemos de Sala”** nace para unir dos mundos indispensables: la experiencia de quienes llevan décadas sosteniendo la

hospitalidad desde dentro y la energía de quienes comienzan. La intención es crear un punto de encuentro donde los expertos puedan transmitir sabiduría práctica y los jóvenes encuentren respuestas, inspiración y herramientas para crecer e inspiración para esta magnífica profesión.

**También pretende sensibilizar al consumidor sobre el valor real de la sala: no es un complemento; es el hilo que conecta la cocina con la experiencia.**

Con esta nueva sección, **Canariasgourmet.es** refuerza su compromiso con la excelencia, la formación y el reconocimiento profesional. La cocina emociona; la sala conecta. Y cuando ambas corrientes dialogan con la misma intensidad, el comensal lo nota sin que nadie tenga que explicarlo.

Esa será la columna vertebral de esta nueva etapa: una invitación a mirar el servicio como lo que es, **una disciplina que se percibe sin mostrarse y que transforma la experiencia gastronómica desde su silencio.**

El estreno oficial de “Hablemos de Sala” será la próxima semana, cuando publicaremos la primera entrega firmada por Miguel Otero Prol, dando comienzo a un espacio que marcará un antes y un después en la conversación gastronómica del archipiélago.

---

**Vino Tinto, el alma líquida de la tierra: Día Mundial del**

# Vino Tinto

El **Día Mundial del Vino Tinto** se celebra cada **24 de noviembre**, una fecha que recuerda por qué esta bebida forma parte del patrimonio cultural de tantos pueblos y, al mismo tiempo, una excusa para detenernos un momento y observar cómo un simple racimo de uvas puede convertirse en un símbolo universal. Esta jornada invita a curiosos y entendidos a mirar el vino desde otra perspectiva: no solo como un placer sensorial, sino como una herencia viva que sigue conectando territorios, memorias y maneras de entender la mesa.

## Historia milenaria en la copa

Para rastrear el origen del vino tinto hay que viajar más de seis mil años atrás, hasta las laderas del Cáucaso, entre Georgia y Armenia. Allí aparecieron restos de vasijas y antiguas instalaciones de fermentación que hoy se consideran el primer testimonio de una tradición que no ha dejado de evolucionar.



Desde aquellos inicios remotos, el vino acompañó a egipcios, griegos y romanos, se coló en rituales, en celebraciones y en la vida cotidiana, y se extendió primero por el Mediterráneo y luego por buena parte del planeta. Con cada viaje, con cada adaptación y con cada paisaje nuevo, surgieron estilos propios y una diversidad vitivinícola que todavía sorprende.

## **¿Por qué se celebra el 24 de noviembre?**

La elección de la fecha tiene un trasfondo práctico y también simbólico. Para finales de noviembre, buena parte del mundo

del vino ha cerrado ya la vendimia, los lagares se han silenciado y en las bodegas empieza a definirse el carácter de los vinos nuevos. Es un momento de transición en el calendario vitícola: los mostos fermentan, las barricas se llenan, y el paisaje –que semanas antes era pura actividad– recupera un sosiego que invita a la reflexión.



Ese respiro marca el inicio de una etapa diferente, en la que las miradas se dirigen tanto al pasado inmediato como al futuro de la añada. En la década de los 2000 se fijó oficialmente esta fecha con el propósito de subrayar la

dimensión cultural, social y económica del vino tinto, reivindicando su papel como hilo conductor entre territorios, tradiciones y formas de vida.

La elección de la fecha tiene un trasfondo práctico y también simbólico. Para finales de noviembre, buena parte del mundo del vino ha cerrado ya la vendimia, los lagares se han silenciado y en las bodegas empieza a definirse el carácter de los vinos nuevos. Es un momento de transición en el calendario vitícola: los mostos fermentan, las barricas se llenan y el paisaje –que semanas antes era pura actividad– recupera un sosiego que invita a la reflexión.

**Ese respiro marca el inicio de una etapa diferente, en la que las miradas se dirigen tanto al pasado inmediato como al futuro de la añada. En la década de los 2000 se fijó oficialmente esta fecha con el propósito de subrayar la dimensión cultural, social y económica del vino tinto, reivindicando su papel como hilo conductor entre territorios, tradiciones y formas de vida.**

Desde entonces, cada 24 de noviembre proliferan las actividades que buscan acercarlo a públicos diversos: catas abiertas, encuentros formativos, rutas enoturísticas y celebraciones que recuerdan que el vino no se entiende solo en la copa, sino también en la comunidad que lo sostiene.



Y mientras en muchas regiones esta jornada se ha convertido en un pequeño ritual que combina elegancia, divulgación y orgullo vitivinícola, en Canarias el día suele pasar sin mayor eco, sin un gesto que ponga en valor lo que también aquí sabemos hacer bien. No deja de sorprender que un archipiélago con una identidad enológica tan singular deje la fecha correr sin una celebración a la altura.

## **Celebraciones y formas de disfrutarlo**

Catas abiertas, degustaciones, rutas enoturísticas, charlas y talleres forman parte de la agenda de este día en diferentes países. Es una oportunidad para detenerse ante variedades tan reconocibles como el cabernet sauvignon, el tempranillo o el merlot, o para mirar hacia cepas que cuentan la historia de territorios concretos, como el listán negro en Canarias. También permite comparar estilos, técnicas de crianza y maridajes que transforman la experiencia en un pequeño viaje.

**Algunas ideas para sumarse al festejo:**

- Compartir una copa con familia o amigos, explorando aromas y sabores sin prisa.
- Participar en catas guiadas para aprender a interpretar matices y contrastes entre regiones.
- Descubrir etiquetas nuevas en tiendas y restaurantes, apostando por pequeños productores o zonas menos conocidas.
- Preparar platos que encajen con el carácter del vino tinto: carnes asadas, guisos, quesos curados o recetas que agradecen una copa al lado.

## **Salud y beneficios**

El consumo moderado de vino tinto ha sido objeto de numerosos estudios que destacan su potencial para mejorar la salud cardiovascular, apoyar la función cognitiva y aportar antioxidantes que ayudan a reducir ciertos riesgos inflamatorios y degenerativos. Parte de estos efectos se atribuyen a compuestos presentes en la piel de la uva, como los polifenoles, el resveratrol o la vitamina E.

Eso sí, la moderación no es un detalle menor: los especialistas recuerdan que solo dentro de esos límites se aprecian beneficios reales.



## **Un brindis global por la cultura y la vida**

El Día Mundial del Vino Tinto no es únicamente un evento señalado en el calendario; es una invitación a mirar el vino como un puente entre la tierra y la cultura. Cada copa resume un recorrido de siglos, un trabajo paciente en viñedos y bodegas, de familias enteras en algunos casos y una forma de celebrar la vida en compañía, porque un buen vino tinto debe ir de la mano de una buena compañía.

**Mañana, al abrir una botella, no solo descorcharás un vino: estarás sumándote a un homenaje compartido por millones de personas que reconocen en esa copa una historia que no deja de escribirse.□**

---

# Alberto Fortes: el cocinero que volvió a casa para escribir un nuevo capítulo en la gastronomía canaria

## La emoción empieza en una casa, no en un restaurante

Antes de que un restaurante abra sus puertas, existe un momento invisible donde todo se define: el instante en que el cocinero, sin público ni pretensión, cocina como realmente quiere cocinar. No hay cámaras, no hay presión de servicio, no hay mise en place perfecta –hay producto, memoria y ese impulso íntimo que separa al chef técnicamente brillante del cocinero que emociona.

Eso fue lo que ocurrió en [Santa Úrsula](#), en la casa de Alberto Fortes y Roxana, en un almuerzo que nos permitió ver –y probar– la columna vertebral de lo que será Malvasía, su nuevo restaurante en la Urbanización La Paz, **Puerto de la Cruz**. Aquella mesa reunió a Leonor Mederos, Tito –vecino, músico venezolano y dueño de una sensibilidad que abraza– y nosotros, en un ambiente donde la música no acompañaba: narraba. Y mientras todo fluía con naturalidad, pensé en algo que siempre he creído: **admiro profundamente a los autodidactas, a esos profesionales que no se crían en corrales, sino en dehesas abiertas de pensamiento, donde el conocimiento no se limita por paredes, sino que se alimenta de curiosidad, intuición y mundo.**









Entre melodías que recordaban serenatas antiguas y copas generosas, Fortes cocinaba un marmitako que no pretendía

impresionar, sino contar la verdad de un territorio. Una verdad que huele a sofrito lento, a patata cascada, a caldo honesto y a atún de aleta amarilla que entra al final, sellado, jugoso, vivo. Ese guiso, más cuna que receta, fue la primera muestra de que [Malvasía](#) no será un restaurante que cocine para la foto, sino para la memoria, para el territorio y para el alma del comensal que busca algo más que técnica.

## Un cocinero con memoria, técnica y mundo

La trayectoria de Alberto Fortes no se entiende sin el viaje. Nació en Canarias, creció entre las recetas de su madre y sus abuelas –una canaria, otra peninsular–, y desde temprano sintió que la cocina necesitaba más que recetas: necesitaba paisaje, cultura, historia, arte y vida. Se formó en Europa, cocinó en América, absorbió sensibilidades, productos y maneras de mirar el oficio que hoy se perciben en cada uno de sus platos.

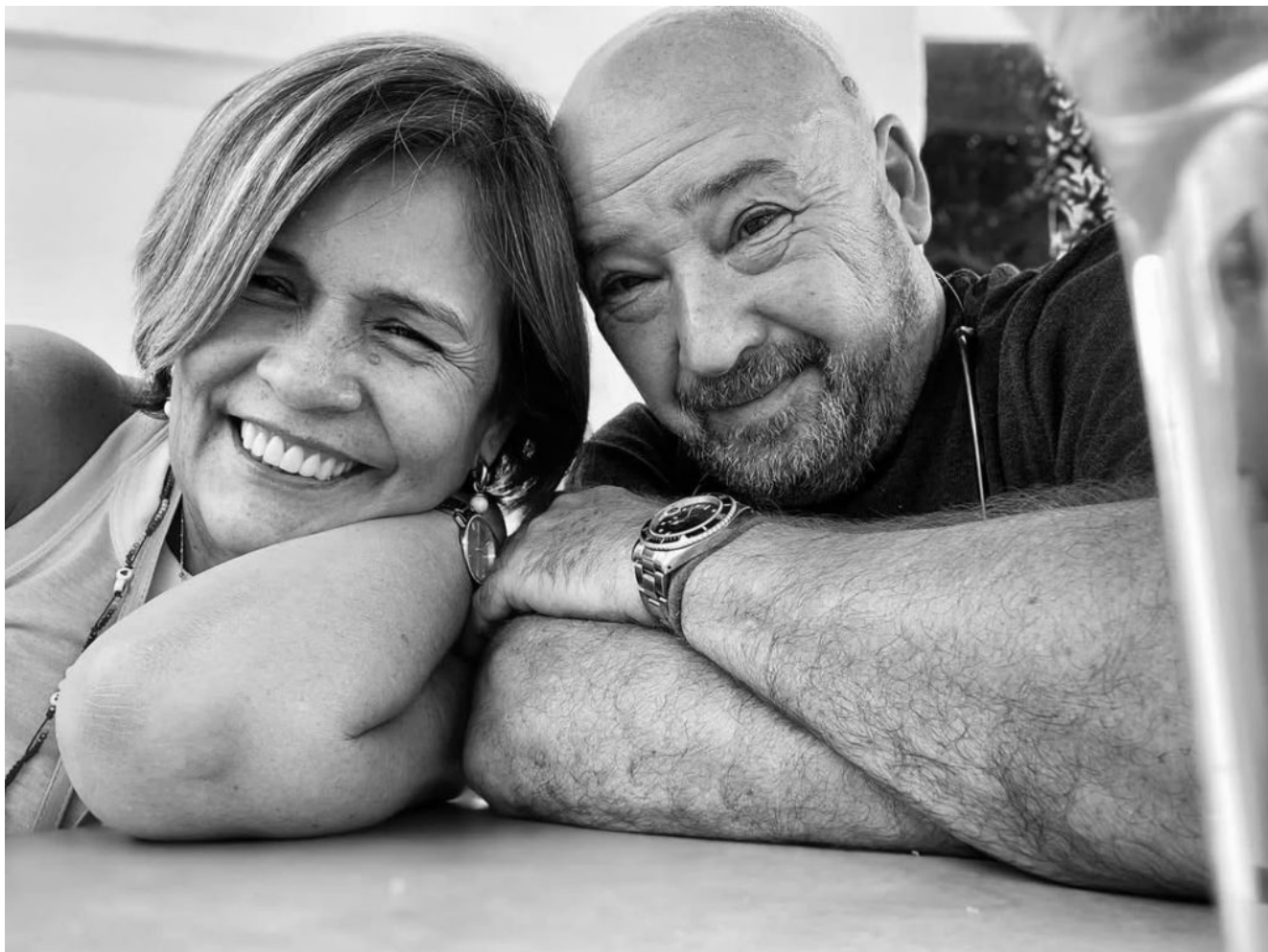








Pero si hay un lugar que lo marcó especialmente fue **Perú**, donde entendió el producto desde otra filosofía: la acidez como lenguaje, la cocina como patrimonio colectivo, la técnica como herramienta al servicio de la emoción. Allí, además, encontró a Roxana, peruana, hoy su compañera de vida y proyecto. Ese vínculo no es un detalle sentimental: es una influencia gastronómica real. En su cocina conviven Canarias y Perú sin estridencias, sin moda, sin querer “fusionar”; conviven porque forman parte de su biografía.



Fortes ha sido cocinero, profesor, divulgador, escritor y viajero. Ha defendido la cocina canaria cuando pocos lo hacían con rigor. Ha insistido en que la tradición no es un museo, sino un organismo vivo. Su estilo se sostiene sobre una frase que lo resume con nitidez: **“Cocinar con libertad”**. Y esa libertad no es falta de disciplina; es consecuencia de haber entendido el mundo desde muchos fogones, desde muchas mesas y desde muchas geografías.

## **Malvasía: donde todo lo vivido encuentra su forma**

El restaurante que ahora está a punto de abrir en el Puerto de la Cruz no es un proyecto repentino. Es la consecuencia natural de una vida. **Malvasía** toma su nombre del vino que definió el comercio y el paisaje del **Valle de La Orotava**, el mismo vino que viajó a Inglaterra, a América, a Shakespeare, a la Constitución de los Estados Unidos. Ese vino que salió

desde el antiguo muelle del **Puerto de la Cruz** y que convirtió a Tenerife en un lugar que el mundo reconocía por su sabor.

Ese legado histórico se convierte en concepto gastronómico en manos de Fortes. Malvasía no pretende recrear el pasado; pretende dialogar con él. La cocina que ofrecerá será identitaria, libre, respetuosa, con un producto que manda y un territorio que narra. Será un espacio donde la **gastromanía** –esa pasión absoluta por cocinar sin limitaciones– y la **vinoterapia** –el vino entendido como territorio líquido, memoria y relato– se unirán para proponer una cocina que no compite con nadie porque no imita a nadie.

**Una cocina honesta, de raíz, de mundo y de emoción. Un restaurante que quiere sumar profundidad a la escena del norte de Tenerife sin ruido, sin artificio, sin postureo.**

## **La comida en Santa Úrsula: la excusa perfecta para entenderlo**

El almuerzo compartido en Santa Úrsula no fue una degustación ni una presentación anticipada de carta. Fue una conversación servida en platos. El marmitako, la ventresca de patudo con papas negras y mojo de cilantro, el tiradito de atún de aleta amarilla y esa causa limeña delicada con atún atlántico... no eran recetas para mostrar habilidad: eran retratos.











Platos que hablaban de viaje, de memoria, de técnica y de un respeto absoluto por el sabor. Platos que explicaban mejor que cualquier discurso qué es Fortes y qué será Malvasía. Aquella mesa confirmaba algo evidente: **el restaurante ya existía, aunque aún no tuviera paredes**. Existía en la sensibilidad, en la hospitalidad natural de Roxana, en el piano de Tito, en las historias compartidas y en esa manera de cocinar que solo tienen los chefs que han encontrado su camino: sin miedo, sin necesidad de convencer, sin más pretensión que emocionar.

## Reservas e información

Quienes deseen descubrir Malvasía desde su apertura podrán hacerlo en la **Avenida Marqués de Villanueva del Prado 11, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife**, un enclave que conecta de forma natural con la historia vitivinícola del valle y la filosofía del proyecto.

Las reservas pueden realizarse llamando al **+34 922 89 03 61**, donde el equipo ofrecerá información actualizada sobre

horarios, disponibilidad y particularidades del menú. A medida que el restaurante avance en su apertura, se habilitarán nuevos canales de comunicación y detalle de la propuesta gastronómica.

## Lo que viene... merece ser esperado

Alberto Fortes llega a Malvasía con madurez profesional, claridad creativa y una identidad que no necesita gritar para dejar huella. Lo que vimos y probamos en Santa Úrsula fue más que un almuerzo: fue una revelación. La confirmación de que Malvasía no será un restaurante más, sino un lugar donde la cocina habla en serio, donde el territorio se respeta, donde el producto se escucha y donde el sabor tiene memoria.

---

## Cordón trenzado: la línea roja que no se puede cruzar

[@GobCanarias](#)

El cordón trenzado de **La Orotava** es hablar de una obra de ingeniería agrícola que no necesita arquitectos. Es hablar de una obra de arte nacido de la naturaleza. Son metros y metros de viña estirada como una serpiente vieja, paciente y sabia, capaz de abrazar el suelo y trepar al cielo en el mismo gesto. Cada [planta](#) es una conversación entre siglos, una resistencia vegetal que solo existe porque Canarias fue, durante más de cien años, una excepción enológica: **territorio libre de filoxera, viñedos de pie franco, vides que crecen sobre sí mismas sin pedir permiso a nadie.**

Por eso la pregunta duele: **¿qué ocurre con el cordón trenzado si el futuro pasa por injertar nuestras variedades en portainjertos americanos?** Y duele porque no es una duda

técnica; es una inquietud cultural, paisajística, identitaria. En La Orotava no solo se cultiva uva: se cultiva memoria.

**La Consejería ha anunciado que estudiará la adaptación de variedades autóctonas a patrones resistentes a filoxera y a la sequía, una medida lógica en un contexto donde el cambio climático seca la tierra por abajo y la filoxera amenaza por arriba. El plan es sensato: testar combinaciones, identificar portainjertos que aguanten estrés hídrico y suelos difíciles, y preparar un plan estratégico para la viticultura del mañana. Hasta ahí, todo correcto.**

Pero el cordón trenzado no es una parcela cualquiera. Es una arquitectura botánica que se sostiene –literalmente– sobre la robustez del pie franco. Esas vigas vivas que se arrastran durante metros no nacen en tres podas ni en cinco vendimias. Son cuerpos vegetales que necesitan décadas de libertad para adquirir la monumentalidad que hoy reconocemos como uno de los paisajes vitícolas más singulares del mundo. No se puede fingir. No se puede replicar con prisa. No se puede diseñar en una oficina. hay que caminar con pie de plomo.



## Bodega Suertes del Marqués

Podar un injerto joven en **cordón trenzado** es técnicamente posible, pero el resultado jamás tendrá el mismo porte, ni la misma fuerza, ni la misma personalidad. La metáfora es simple: puedes escribir la misma melodía con distintos instrumentos, pero no suena igual en un **Stradivarius** que en un violín de resina. El sonido está, la emoción no.

Y aquí aparece el punto crítico: **si la filoxera no invade el Valle, el cordón trenzado permanece intacto**. Las prospecciones de Sanidad Vegetal confirman que los focos están acotados y que La Orotava sigue limpia.

**En ese escenario, la técnica histórica continúa viviendo como siempre, sin urgencias, sin amenazas, con la misma dignidad vegetal de toda la vida.**

El problema llega si la plaga avanza. Porque una **viña afectada** no se negocia: se arranca. Y en el acto de arrancar se pierde un patrimonio que no se replanta, sino que se reconstruye

desde cero. Ese “cero” puede durar treinta o cuarenta años. Y cuando hablamos de paisajes únicos, cuarenta años equivalen a perder dos generaciones de belleza.



**Cordón trenzado**

Es  
to  
no  
s  
ob  
li  
ga  
a  
pe  
ns  
ar  
en  
vo  
z  
al  
ta  
:  
¿N  
ec  
es  
it  
a  
La  
Or  
ot  
av  
a  
un  
pl  
an  
de  
pr

ot  
ec  
ci  
ón  
es  
pe  
cí  
fi  
co  
pa  
ra  
su  
co  
rd  
ón  
tr  
en  
za  
do  
?  
¿D  
eb  
e  
co  
ns  
id  
er  
ar  
se  
pa  
tr  
im  
on  
io  
pa  
is  
aj

ís  
ti  
co  
co  
n  
un  
ré  
gi  
me  
n  
di  
fe  
re  
nc  
ia  
do  
?  
¿H  
ac  
e  
fa  
lt  
a  
un  
ba  
nc  
o  
ge  
né  
ti  
co  
de  
di  
ca  
do  
a  
es

te  
si  
st  
em  
a  
de  
co  
nd  
uc  
ci  
ón  
?  
¿Y  
qu  
ié  
n  
se  
re  
sp  
on  
sa  
bi  
li  
za  
de  
ga  
ra  
nt  
iz  
ar  
qu  
e,  
si  
hu  
bi  
er  
a

qu  
e  
in  
te  
rv  
en  
ir  
,  
no  
se  
pi  
er  
de  
un  
a  
de  
la  
s  
se  
ña  
s  
de  
id  
en  
ti  
da  
d  
má  
s  
em  
bl  
em  
át  
ic  
as  
de  
Ca

**Porque el cordón trenzado no es un simple método de cultivo. Es una postal que no se vende en el estanco, se hereda. Un lenguaje que define un territorio, que nos dibuja. Una forma de mirar la viña y, sobre todo, de entender el tiempo.**

El futuro del **vino canario** puede pasar por patrones resistentes, sí. Puede pasar incluso por ajustes técnicos inevitables si la filoxera insiste en quedarse. Pero lo que no puede ocurrir es que lo urgente borre lo irremplazable. Si algo ha demostrado Canarias en su historia vitícola es que la tradición y la innovación pueden convivir sin pisarse. **El cordón trenzado es la prueba viva.**

**Y si un día falta, lo notará el vino. Pero, sobre todo, lo notará el paisaje.**

---

**El Hierro pone en valor su patrimonio gastronómico con la ‘Feria del Cordero en**

# Familia'

[@FeriadelCordero](#)

**El Hierro.** – Con esta jornada, organizada por la [Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria](#), con la colaboración de **Gobierno de Canarias**, a través de **GMR Canarias** y su marca **Volcanic Xperience**, y de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, se busca poner en valor esta raza autóctona y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla.

La Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), el Gobierno de Canarias y los Ayuntamientos de Valverde y El Pinar presentaron este viernes, 21 de noviembre, la 'Feria del Cordero en Familia', una iniciativa destinada a poner en valor la raza autóctona de oveja canaria y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla, así como promover su consumo entre la población local y los visitantes.

El acto contó con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, así como de la presidenta de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), Encarna Ramírez; el alcalde de Valverde, Carlos Brito; y las concejales de Turismo y de Desarrollo del Sector Primario del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González y Jaisan Morales.



La presidenta de ACROC, Encarna Ramírez, subrayó que “este encuentro, que ya celebra su tercera edición, busca fomentar el consumo de carne de cordero y recordar la importancia que tiene en la cultura gastronómica herreña”. Añadió que “la cita se ha convertido en una oportunidad para reunir a las familias en torno a un producto local de calidad, creando un espacio de encuentro y convivencia que refuerza las tradiciones y acerca el sector primario a la ciudadanía”.

**El consejero se refirió a este evento como “un ejemplo de cómo las administraciones, los agentes del sector primario, el sector de la restauración y la sociedad pueden unirse para visibilizar nuestros productos locales y garantizar la conservación de nuestras especies ganaderas autóctonas”.**

*“Este tipo de iniciativas no solo refuerzan la economía rural, sino que también transmiten a los consumidores y*

consumidoras la importancia de apostar por las producciones de proximidad, de mayor calidad y frescura, y los efectos positivos que el consumo local tiene para nuestro entorno más inmediato, contribuyendo a mantener nuestro medio rural, paisajes, tradiciones y un sector, el ganadero, estratégico en el Archipiélago”.

# FIESTA DEL CORDERO EN FAMILIA

22 nov.



2025 - 3ª EDICIÓN

EL PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

## 12:00h. apertura

- › Presentación por parte de las autoridades
- › Entrega de agradecimientos, pequeñas esculturas diseñadas y elaboradas por don Rubén Armiche

## música y entretenimiento

- › Parranda Amigos del Sur (Gran Canaria)
- › Cata de vinos
- › Cristito - Las Noches de Cristito
- › Trío Zapatista
- › Herreños Boys

## gastronomía, chefs y restaurantes

- › D. Juanma García de "Restaurante Tropical"
- › Marco Ramírez, Valentín Ivanov Rodopski, Germán Ravelo y Carmen A. Granadillo Lobo de "ACROC, Asociación de Criadores"



Asimismo el alcalde de Valverde, Carlos Brito, destacó que “la Feria del Cordero en Familia demuestra que El Hierro sabe defender y poner en valor aquello que forma parte de su identidad”. Por ello, afirma que “desde el Ayuntamiento de Valverde seguiremos apoyando todas las iniciativas que impulsen al sector primario, porque sabemos que detrás de cada productor, de cada ganadero y de cada familia, hay un esfuerzo diario que mantiene viva nuestra economía rural y nuestra idiosincrasia”.

Por su parte, la concejal de Turismo del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González, subrayó que “esta feria es una oportunidad para acercar a dos sectores esenciales, ganadería y restauración, ya que ambos son piezas clave para el desarrollo y la preservación de nuestra gastronomía y juegan un papel decisivo en el turismo y la sostenibilidad”.

En este sentido, añadió que “la conservación de nuestros paisajes y de nuestro territorio depende, en gran medida, del trabajo diario de los ganaderos y ganaderas”.

El evento, que cuenta con la colaboración de Gobierno de Canarias a través de GMR Canarias y su marca Volcanic Xperience, de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, de las cooperativas Ganaderos de El Hierro y Campo Frontera y la DOP Vinos de El Hierro, tendrá lugar este sábado, 22 de noviembre, a partir de las 12:00 horas en la plaza Matías Padrón, en El Pinar.

En su tercera edición contará con la participación de varios cocineros y cocineras, restaurantes de la isla y la asociación ACROC. Cada chef recibirá una decena de corderos junto con el material desechable necesario para su preparación, permitiendo a los asistentes degustar la carne en múltiples formas y elaboraciones.

**A su vez, la jornada incluirá diferentes talleres y actuaciones musicales para el disfrute de toda la familia, conjugando la promoción gastronómica local como motor económico y actividades culturales y de ocio.**

El objetivo principal de este encuentro es sensibilizar a la población sobre la relevancia de esta raza autóctona y fomentar su consumo demostrando la versatilidad culinaria de esta producción, así como contribuir al impulso del sector ganadero de la isla.