

# Jóvenes y Agroecología Sostenible: Tacoronte cultiva futuro con raíces ecológicas

[Aso.AgricultoresyGanaderosTacoronte](#)

Tacoronte vuelve a poner el acento en la sostenibilidad agrícola. Este 22 de octubre se inauguraron las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro impulsado por la **Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico**, que reúne a productores, investigadores y ciudadanos interesados en una agricultura más respetuosa con el medio ambiente y el territorio.

El acto de apertura estuvo encabezado por **Iván Hernández Machín, concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte**, quien destacó “el compromiso de la asociación con el mantenimiento del paisaje agrícola y la promoción de prácticas responsables que garantizan el futuro del campo norteño”. Hernández Machín subrayó además la estrecha colaboración entre el consistorio y la entidad, una alianza que ha permitido desarrollar proyectos de formación, recuperación de cultivos tradicionales y visibilización de los [jóvenes agricultores](#).



Durante la jornada inaugural, más de veinte asistentes participaron en la ponencia de Isabel Hidalgo, viverista especializada en flora canaria, quien presentó *“Control biológico por conservación”*, una charla centrada en estrategias naturales para el manejo de plagas, demostrando cómo la biodiversidad puede convertirse en la mejor aliada del agricultor.

El programa, que se extiende durante dos días, incluye además la conferencia **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, una mirada científica sobre el papel de estos mamíferos en el equilibrio de los ecosistemas rurales, así como la intervención de la **Red Canaria de Semillas**, que celebra dos décadas “sembrando futuro” y defendiendo la importancia de conservar variedades autóctonas.





También se proyecta el documental *“Río oculto”*, un viaje audiovisual por la memoria del agua y su vínculo con la tierra, y la ponencia de **Eduardo Franquíz**, titulada *“Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico”*, donde se aborda el papel esencial de los microorganismos en la regeneración de los suelos agrícolas del Archipiélago.

Estas jornadas nacen con una vocación clara: tejer redes entre generaciones y fomentar el relevo agrario desde una visión moderna, ecológica y viable. Más allá de la teoría, el encuentro es una invitación al diálogo entre quienes ya cultivan y quienes aspiran a hacerlo, entre el saber tradicional y la innovación sostenible.

Tacoronte, con su paisaje agrícola característico y su profundo vínculo con la tierra, se reafirma como un escenario clave para debatir sobre el futuro del campo canario. Porque la agroecología no es solo una técnica: es una forma de entender la vida, el entorno y la responsabilidad compartida de preservar lo que nos alimenta.

---

## **Agenda            Canariasgourmet! (25–26 de octubre): queso, vino, agroecología y un viernes de tapas**

**Agenda Canariasgourmet!.** – Este fin de semana, **Canarias** despliega una ruta sabrosa y con identidad. Entre ferias que huelen a queso recién cortado, vinos del norte que se beben con pausa y talleres que conectan a las familias con el origen de los alimentos, la agenda invita a moverse sin prisa entre plazas, mercados y cocinas abiertas. Además, el [viernes 24](#) llega con un aperitivo perfecto en Telde, para quienes gustan de empezar antes el recorrido.

**Viernes 24 · Gran Canaria – Telde en modo**

## “pre-fiesta”

Catas y tapas en La Casa Condal y Plaza de San Juan. Once locales presentarán **tapas creativas** maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**. Habrá **música en vivo** (Aseres y Son del Caney), opciones **sin gluten** y **acceso gratuito con inscripción previa**. Una noche pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.



# VINOS TAPAS CULTURA

2025

NOCHE DE CATA Y MARIDAJE

Inscripción: [turismo@telde.es](mailto:turismo@telde.es)

CASA CONDAL

20:00 H

16/10

GRAN NOCHE DE VINOS,

TAPAS Y CULTURA

PLAZA DE SAN JUAN

20:30 H

17/10

CAMINATA MUSICAL Y NATURAL

EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

BARRANCO DE LOS CERNÍCALOS

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

19/10

RUTA GUIADA A TRAVÉS DE SENDEROS,  
ACANTILADOS Y PLAYAS DE LA COSTA TELDENSE

SENDERO LITORAL DE TELDE

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

25/10

JORNADAS DE PATRIMONIO

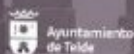
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

CASA CONDAL

Inscripción: [info@arkeos.es](mailto:info@arkeos.es)

DEL 06 / 11

AL 09 / 11



COLABORA



## Sábado 25 y domingo 26 · Tenerife – Los Realejos, Cheese & More Lover Fest

[@Cheese&More](#)

El universo quesero toma la plaza con *showcookings* de chefs locales, catas de vino y dulces con acento isleño: desde el barraquito-tarta hasta helados con queso lagunero. Se proponen talleres infantiles, maridajes y música en vivo. Una experiencia para descubrir estilos, maduraciones y afinados, mientras los [vinos](#) del norte dialogan con cada bocado.



## Viernes 24 · Tenerife – La Laguna, II Feria de Agroecología

Entre las actividades más esperadas destaca la **proyección del documental “Cabeza, corazón y manos”**, una obra dirigida por Astrid (Inspiration 4 Action AIVeIAI Intermedia Producciones) que se presentará el **viernes 24 de octubre**. La película profundiza en la relación entre las personas y la tierra, ofreciendo una mirada sensible al equilibrio entre conocimiento, emoción y sostenibilidad.

Esta cita cinematográfica complementa un programa que incluye **talleres de gofio, cine agrícola, rutas agroecológicas,**

**degustaciones y animaciones familiares**, en una iniciativa que convierte a La Laguna en el epicentro de la conciencia medioambiental y la cultura rural de Canarias. Charla coloquio y clausura de la feria

Volvemos con ala

# La Laguna Agroecológica

II Feria de Agroecología

rutas, ferias, documentales y mucho más.

Consulta todo el programa en

[www.agroecologica.lalaguna.es](http://www.agroecologica.lalaguna.es)



## Canarias, un territorio que se saborea

El fin de semana canario arranca en **Gran Canaria**, donde **Telde** se pone en modo “pre-fiesta” con una noche de **catas y tapas** en la **Casa Condal y la Plaza de San Juan**. Once locales ofrecerán propuestas creativas maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**, en un ambiente animado por la música en vivo de *Aseres y Son del Caney*. Con opciones sin gluten y acceso gratuito mediante inscripción previa, será una velada pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.

Desde ahí, el sabor se traslada a **Tenerife**, que se divide entre el norte festivo de **Los Realejos**, con su **Cheese & More Lovers Fest**, y la mirada consciente de **La Laguna**, sede de la **II Feria de Agroecología**. Dos encuentros que, aunque distintos, comparten un mismo mensaje: la defensa del producto local, la sostenibilidad y el orgullo de cocinar desde la raíz.

Entre quesos artesanos, vinos volcánicos, talleres, documentales y música, las islas ofrecen un recorrido que combina placer y reflexión. Porque en Canarias, la gastronomía no es solo disfrute: es territorio, identidad y futuro. Este fin de semana, los sabores del archipiélago invitan a brindar por quienes cultivan, cocinan y comparten. Canarias se saborea, se celebra y se reconoce en su propia mesa.

---

## El Gran Hotel Taoro: El ícono histórico que renace con lujo

# y modernidad en Puerto de la Cruz

La historia del primer gran hotel de lujo de España

[@GranHotelTaoro](#)

El **Gran Hotel Taoro** es mucho más que un alojamiento de lujo; enclavado en lo alto de una atalaya en Puerto de la Cruz, Tenerife, es un monumento vivo a la historia y al esplendor del turismo en Canarias. Inaugurado el 22 de diciembre de 1890, fue diseñado por el arquitecto francés **Adolphe Coquet** y se convirtió en el primer gran hotel de lujo de España, siendo la piedra angular que marcó el inicio del turismo canario.



Desde sus inicios, el Taoro fue refugio de realeza europea como el **Káiser Guillermo II** y el **Rey Alfonso XIII**, pero también de personalidades ilustres de la cultura y la

literatura como **Agatha Christie**, quien encontró en este enclave la inspiración para algunas de sus obras.

Tras décadas de esplendor, cerró en 2006 y permaneció cerrado hasta su ambiciosa rehabilitación, comenzada en 2023 bajo la dirección del estudio tinerfeño **Dishot Insular**. El proceso de restauración fue guiado por el respeto al legado histórico y la búsqueda de modernidad, tal como expresan sus arquitectos:

*Nuestra prioridad fue devolverle al Taoro su alma y esplendor, combinando historia y modernidad para crear un espacio que inspire y conecte con las nuevas generaciones.*

## □ Una restauración que une historia, arte y sostenibilidad

Sobre la restauración patrimonial, frases de arquitectos actuales resaltan su importancia: **Daniel Libeskind** dice que “La memoria es una parte intrínseca de la arquitectura, porque sin saber dónde hemos estado, no tenemos idea de hacia dónde vamos”; **Anne Lacaton**, ganadora del [Premio Pritzker](#) 2021, subraya el principio de “no demoler”, prefiriendo la sostenibilidad y la vida dentro del espacio arquitectónico; y Rem Koolhaas sostiene que “Un edificio tiene dos vidas. La que imagina su creador y la vida que tiene. Y no siempre son iguales”.



## La reapertura del Gran Hotel Taoro: cinco estrellas y alta gastronomía

La reapertura en septiembre de 2025 transformó el hotel en un resort urbano cinco estrellas con 199 habitaciones que combinan elegancia neoclásica y confort contemporáneo. Su oferta gastronómica destaca con cinco restaurantes de alta cocina dirigidos por chefs reconocidos como [Ricardo Sanz](#), especialista en cocina japo-mediterránea, y [Erlantz Gorostiza](#), referente en cocina creativa vasca. Ambos chefs destacan la oportunidad de fusionar tradición y vanguardia en un entorno tan emblemático. El hotel además ofrece el Sandára Wellness Center, un centro de bienestar integral para una experiencia completa.



**Ricardo Sanz**



**Erlantz Gorostiza**

Hoy, el [Gran Hotel Taoro](#) resurge como un emblema de la tradición y la innovación turística en Canarias, con un fuerte

compromiso por preservar la historia mientras se proyecta hacia un futuro sostenible y de excelencia. Así, vuelve a ser un faro para el turismo de lujo y la cultura hotelera europea, reafirmando la identidad y el prestigio de Puerto de la Cruz.

□







El Taoro invita a sumergirse en la riqueza cultural y natural de Tenerife, con vistas incomparables hacia el Atlántico y el Teide, ofreciendo un encuentro único entre pasado, presente y futuro del turismo isleño.□

En definitiva, la rehabilitación del Gran Hotel Taoro ejemplifica cómo la restauración patrimonial puede combinar memoria e innovación, talento contemporáneo y respeto histórico, convirtiéndose en un modelo de excelencia que honra el legado turístico y cultural de Canarias.

---

## El Gobierno de Canarias impulsa la guía interactiva

# **“Regala Agrocanarias” para promover los productos locales premiados**

La campaña del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) busca reforzar la presencia de vinos, quesos, sidras y gofios galardonados en los Concursos Oficiales Agrocanarias 2025, invitando a los comercios a sumarse al directorio de puntos de venta.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), prepara una nueva edición de la guía online **“Regala Agrocanarias”**, una herramienta interactiva que reúne los productos locales premiados en los Concursos Oficiales Agrocanarias 2025.

El objetivo es claro: **dar mayor visibilidad a las elaboraciones de calidad diferenciada** y facilitar que el consumidor pueda encontrarlas en tiendas físicas y digitales. Para ello, el ICCA invita a todos los establecimientos que comercialicen **vinos, quesos, sidras o gofios galardonados** en estos certámenes a solicitar su incorporación al directorio antes del **5 de noviembre a las 14:00 horas**, completando el formulario disponible [en este enlace](#).

Luis Arráez Guadalupe, director del ICCA, destacó que esta acción **“no solo impulsa la promoción de los productos canarios con sello de excelencia, sino que también reconoce el compromiso de los comercios que apuestan por ellos y los acercan a su clientela** durante todo el año, especialmente en épocas de celebración”.

Según Arráez, **“la calidad de estas producciones está avalada por los paneles de cata que participan en los Concursos Agrocanarias, y su consumo representa una manera directa de**

apoyar la economía local, el empleo y la conservación del paisaje agrario del Archipiélago”.

## San Borondón, inspiración para descubrir nuevos sabores

En esta edición, la campaña toma como punto de partida **la isla legendaria de San Borondón**, símbolo de exploración y descubrimiento. A través de un vídeo promocional, se invita al público a **explorar los sabores canarios con la misma curiosidad con la que se busca una tierra mítica**, en un recorrido sensorial por los establecimientos “Agrocanarias Friendly”.

La guía “Regala Agrocanarias” incluirá la ubicación, datos de contacto y productos disponibles en cada tienda participante, sirviendo además como plataforma para dinamizar el comercio local. El ICCA anima a los establecimientos a **organizar degustaciones, catas o actividades vinculadas a los productos premiados** y a compartir sus iniciativas en redes sociales con las etiquetas **#RegalaAgrocanarias** y **#AgrocanariasFriendly**, mencionando a **@concursosagrocanarias**.

## Un escaparate para el talento y la calidad de las Islas

El proyecto se complementará con publicaciones en **YouTube, Facebook, Instagram** y la página web oficial de los **Concursos Agrocanarias**, reforzando así la difusión digital de los comercios y productores.

Esta campaña, que ya se ha consolidado como un referente en la promoción del producto local, **une tradición, innovación y orgullo territorial**, transformando cada compra en un gesto de apoyo al campo canario y a quienes mantienen viva su autenticidad.

**Oficina de Relaciones con los Medios de Comunicación**

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria

Avda. José Manuel Guimerá, 10 – 4ª planta, 38071 Santa Cruz de Tenerife

Tel. 670 54 38 21

<https://www3.gobiernodecanarias.org/noticias/>

---

# Scandal Dinner Show: cinco años de espectáculo y alta cocina con sello MICHELIN

[Scandal Dinner Show](#) celebró su quinto aniversario con una cita que quedará registrada entre los grandes acontecimientos gastronómicos de Canarias. Bajo el título **“El Capítulo Prohibido”**, la experiencia nocturna más exclusiva del sur de Tenerife reunió en el **hotel GF Victoria** a cuatro cocineros con estrella MICHELIN en una fusión inédita entre arte escénico y alta gastronomía.

El evento, concebido como un viaje sensorial entre luces, música y cocina, marcó un nuevo nivel en el concepto de cena espectáculo. Cuatro visiones, cuatro islas y un mismo lenguaje: la pasión por cocinar desde la identidad.

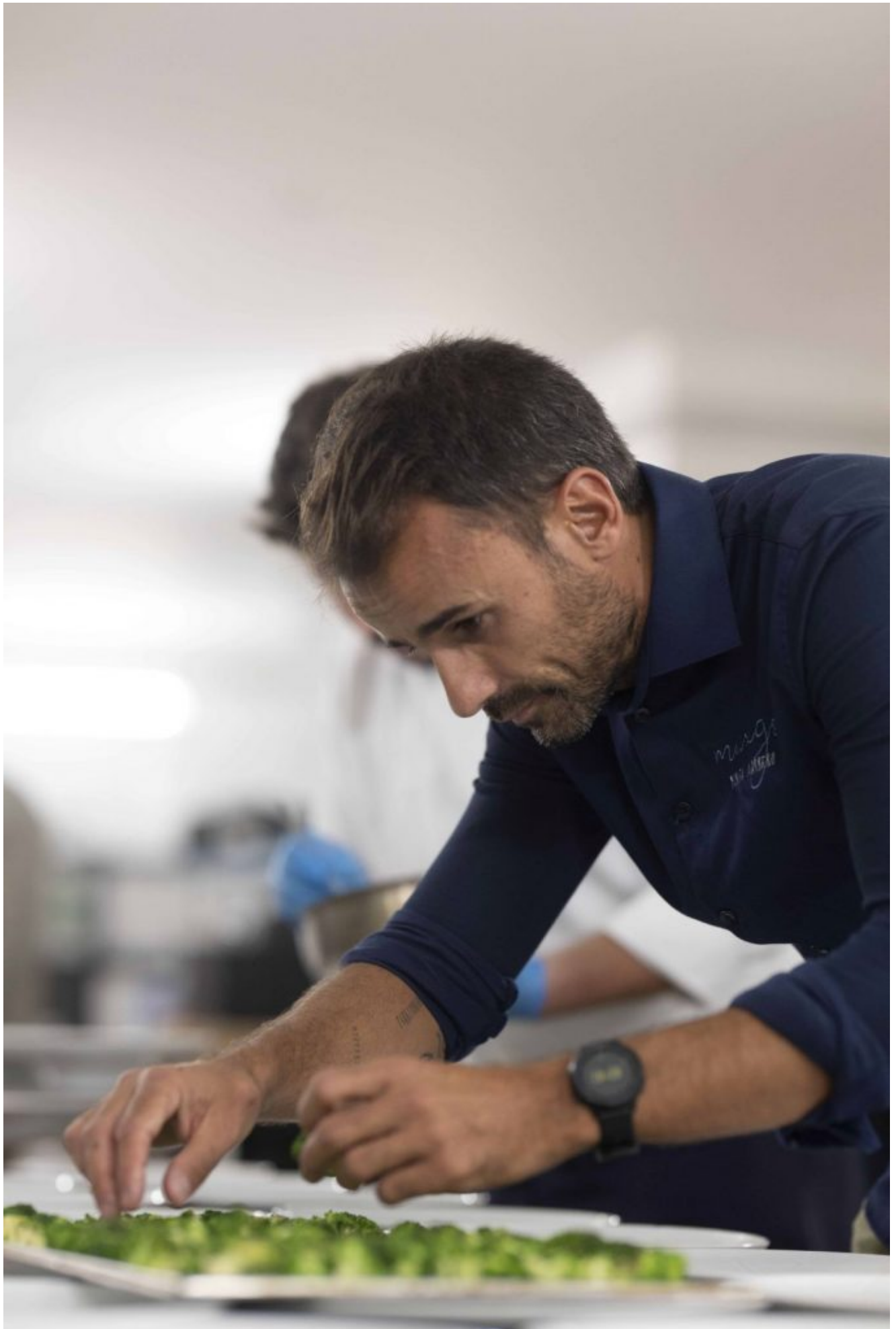
## Cuatro cocinas, una misma emoción

El anfitrión de la velada, **Jesús Camacho**, chef del restaurante **Donaire** (una Estrella MICHELIN), fue el encargado de abrir el menú con un **choux de atún con mojo rojo y papa bonita**, un guiño al territorio desde la técnica más refinada. Camacho, que ha llevado la cocina de hotel a una categoría de autor con raíces canarias, cerró el recorrido con un **pad thai de**

chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima, confirmando su sensibilidad para combinar lo dulce con lo [exótico](#) sin perder coherencia.



Desde **Gran Canaria**, el chef **Borja Marrero** (una Estrella MICHELIN en **Muxgo**) aportó el carácter más sostenible del menú. Fiel a su filosofía de cocina circular, Marrero trasladó al escenario su mensaje de respeto absoluto por el entorno con dos creaciones que reivindican el territorio: **brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta**, y un **mejillón macerado en aceite de pipa de almendro quemada con sopa de cebolla tatemada**. Su cocina, nacida en lo alto de Tejeda, demuestra que el paisaje también puede cocinarse.



## **El toque más marino vino de la mano de Adrián Bosch, chef del restaurante San-Hô (una Estrella MICHELIN y un Sol Repsol)**

En esta ocasión, Bosch firmó dos platos que son puro equilibrio entre técnica y emoción: **escabeche de zanahoria** y **pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux**, una demostración de madurez culinaria donde el detalle marca la diferencia.



El cierre más provocador lo puso **Víctor Suárez**, chef del restaurante **Haydée** (una Estrella MICHELIN, en el hotel Gran Tacande), con su personal lectura de los sabores canarios contemporáneos: **cherne negro en mojo hervido** y un postre de **plátano** que encendió sonrisas y aplausos. Suárez, siempre arriesgado y poético, representa esa generación que entiende la cocina como un lenguaje vivo, en constante diálogo entre la memoria y la vanguardia.





## Una experiencia que fusiona emoción, arte y territorio

La puesta en escena –dirigida por **Lindsay Nartey**, directora artística de Scandal Dinner Show– convirtió la cena en un viaje sensorial donde cada plato fue acompañado de luz, movimiento y música. “Queríamos celebrar estos cinco años con una propuesta que sorprendiera al público desde lo visual, lo emocional y lo gastronómico”, explicó Nartey.



Por su parte, **Victoria López**, presidenta de **Grupo Fedola**, destacó que Scandal “sigue demostrando que la pasión y la creatividad pueden transformar una cena en una experiencia que emociona. Es un orgullo celebrar este camino junto a tanto talento canario”.

El maridaje, protagonizado por vinos de las **Denominaciones de Origen Canarias**, reforzó la identidad del evento. Una selección que unió a productores locales con el relato culinario de los chefs, recordando que el territorio no solo se cocina, también se bebe.

## Cinco años de un fenómeno canario

Desde su estreno en 2018, **Scandal Dinner Show** ha transformado las noches del sur de Tenerife en una referencia internacional del entretenimiento gastronómico. En su quinta temporada, la propuesta alcanza una madurez escénica y culinaria que lo sitúa a la altura de los grandes dinner shows europeos.

Su secreto: unir el talento artístico con la sensibilidad gastronómica de quienes entienden que comer también es un acto emocional. En esta ocasión, las estrellas MICHELIN fueron las guías de un recorrido donde la cocina canaria se mostró diversa, contemporánea y profundamente identitaria.

Cinco años después, GF Victoria y Grupo Fedola consolidan con Scandal Dinner Show una nueva forma de contar Canarias: una isla donde la gastronomía no se limita al plato, sino que se convierte en espectáculo.

---

## Canary Wine: una travesía por la historia

El vino que escribió el alma de las Islas

En el patio empedrado de la Casa Lercaro, sede del Museo de Historia y Antropología de Tenerife, el aire olía a pergamino, madera vieja y vino recién abierto. Allí, entre columnas centenarias y ecos de un pasado que aún respira, se presentó el libro **“Canary Wine: una travesía por la historia”**, una obra que rescata del olvido las páginas más nobles de la viticultura canaria.

Editado por la [Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine](#) y con la gestión editorial de **Cultania**, el volumen traza un recorrido por el papel del vino en la configuración económica, social y cultural del Archipiélago, desde sus raíces tras [la conquista](#) hasta su presente más contemporáneo. Es, en definitiva, un relato de identidad: la historia de un pueblo que encontró en la vid una forma de nombrar la tierra, el comercio y la memoria.

El acto, celebrado el pasado **17 de octubre**, reunió a más de

sesenta personas, entre viticultores, historiadores, bodegueros, periodistas y amantes del vino. La presentación estuvo conducida por **Álex Guillén**, y contó con la bienvenida institucional de **Juan Jesús Méndez Siverio**, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine, y **Eduardo García Cabello**, viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, quienes subrayaron el valor del libro como testimonio y legado para comprender el peso del vino en la cultura insular.



“Estamos ante un trabajo que consolida una memoria viva”, señaló Méndez Siverio, visiblemente emocionado. “Este tercer volumen de la Biblioteca Canary Wine reafirma el compromiso del sector con la investigación, la divulgación y la defensa del vino canario como patrimonio”.

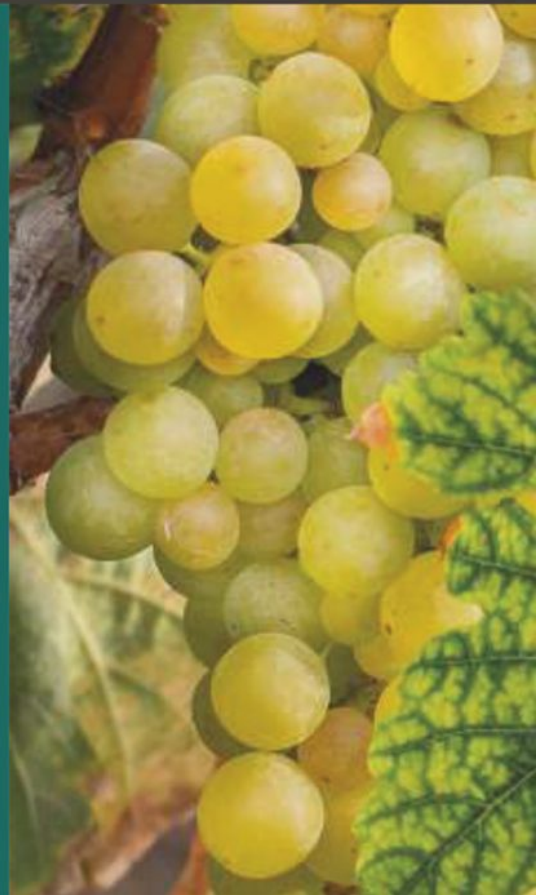
## Tres miradas para una historia común

El libro se construye desde la suma de voces y miradas que convergen en una misma pasión. **Javier Luis Álvarez Santos**, profesor de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas

de Gran Canaria, abordó el papel del vino como eje articulador del comercio atlántico, ese puente invisible que unió a las Islas con Europa, África y América.

# Acerca del *Canary Wine*

*Compendio de la vitivinicultura del  
archipiélago canario*



# El vino que perfuma la sangre

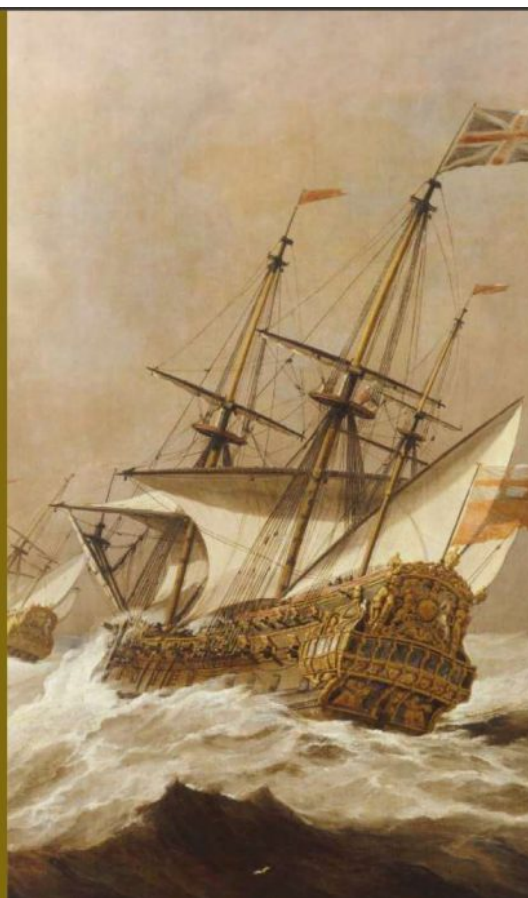
*El Canary Wine en las letras universales*



BIBLIOTECA CANARY WINE 3

## *Canary Wine:* una travesía por la historia

Javier Luis Álvarez Santos  
Juan Jesús Méndez Siverio  
Josué Ramos Martín  
(Coordinadores)



Por su parte, **Juan Jesús Méndez Siverio**, enólogo y divulgador

incansable, destacó el esfuerzo conjunto de autores e instituciones para conservar una herencia que no se mide en litros, sino en generaciones. Y **Josué Ramos Martín**, historiador y fundador de Cultania, recordó que la historia solo tiene sentido cuando se cuenta con emoción, cuando el conocimiento se transforma en relato y se comparte con la gente.

Las tres intervenciones construyeron un mismo mensaje: el vino no es solo un producto agrícola, es también un lenguaje de territorio, una forma de expresar la geografía, la cultura y la sensibilidad del pueblo canario.

## **Un diálogo entre pasado y futuro**

Tras la presentación, el periodista gastronómico **Fran Belín** moderó una mesa redonda bajo el título *“Pasado y futuro del Canary Wine”*, en la que participaron **Francisco Fajardo**, **David Martín Marcos**, **Marta García Cabrera** y el propio **Méndez Siverio**. El debate fluyó como un buen vino decantado: con pausas, reflexión y aroma a futuro.



Se habló de los siglos dorados del vino canario, cuando los toneles de malvasía viajaban en navíos hacia Londres o Amberes, y de los desafíos contemporáneos que marcan el presente: la sostenibilidad, la innovación y la necesidad de seguir comunicando el valor del producto desde la autenticidad. El Canary Wine, coincidieron todos, sigue siendo **embajador silencioso del territorio canario** en el mundo, un motor económico y cultural que mantiene vivas las raíces del campo.



El encuentro concluyó con un brindis en el patio del **Palacio Lercaro**, donde los asistentes degustaron una selección de vinos de la DOP Islas Canarias – Canary Wine. Fue un cierre simbólico, un brindis por la historia y por quienes la siguen escribiendo desde las bodegas, las viñas y los libros.

## **El libro: memoria líquida del Archipiélago**

**“Canary Wine: una travesía por la historia”** no es solo un libro, es una cartografía sentimental del vino canario. En sus páginas, la vid se convierte en protagonista de la economía insular, en puente entre culturas y en testigo de un paisaje que ha cambiado con el tiempo, pero que sigue conservando el mismo espíritu volcánico que lo vio nacer.

## **La publicación forma parte de la**

**Biblioteca Canary Wine, un proyecto editorial que pretende consolidar la memoria vitivinícola de las Islas y divulgar su valor patrimonial. Con un tono divulgativo y riguroso, esta tercera entrega enlaza pasado y presente, combinando investigación histórica con la narrativa del vino como expresión cultural.**



El libro nos recuerda que **cada botella canaria encierra siglos de historia, esfuerzo y emoción**, y que el Canary Wine no es solo un sello de origen, sino una manera de entender el mundo desde una copa.

## **Palabras que saben a territorio**

Lo que comenzó como una presentación se convirtió en una celebración de identidad. En tiempos donde todo parece efímero, obras como esta invitan a detenerse, a escuchar el rumor de los lagares y a mirar hacia las viñas con respeto.

**Porque el vino canario –ese que una vez conquistó Europa y hoy busca reconquistar la conciencia del consumidor– sigue siendo un relato vivo, una travesía por la historia que se sirve en cada copa, con la misma verdad con la que se cultiva la tierra.**

---

## **20 de octubre: el fuego que nunca se apaga**

Homenaje a los chefs que hacen historia en Canarias y el mundo

Ser chef no es una profesión: es una forma de estar en el mundo. Cada 20 de octubre, el planeta celebra el **Día Internacional del Chef**, una fecha instaurada por la [World Association of Chefs Societies](#) (Worldchefs) para rendir homenaje a quienes viven entre el fuego y la creación, entre la presión del servicio y la belleza del sabor. En Canarias, esta jornada adquiere un significado profundo, porque aquí el oficio no solo alimenta, sino que **preserva identidad, territorio y memoria.**



**WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES**

## **Cocinar en las Islas: el arte de transformar el paisaje en sabor**

En el Archipiélago Canario, la cocina no se entiende sin el territorio. Los chefs son herederos de una tradición que mezcla mar, volcán y herencia mestiza. Desde las humildes cocinas de carbón donde se guisaba el rancho o se majaban los mojos, hasta los modernos espacios donde brillan las estrellas y los soles, el alma sigue siendo la misma: **el respeto por el producto local y por la tierra que lo da.**



Chef Safe Cruz



Chef Braulio Simancas



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Chef Carlos Gamonal



Chef Seve Díaz



Chef Jonay Hernández

Hoy, nombres como **Carlos Gamonal, Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Seve Díaz o Rubén Cabrera** representan esa nueva generación que, sin renunciar a la técnica contemporánea, ha sabido mantener vivo el relato de una gastronomía que nació del esfuerzo, la humildad y la inteligencia campesina. Ellos, y muchos otros, son testimonio de que en Canarias **la cocina se hace con raíz y con conciencia.**

## **Los que abrieron camino y los que ya no están**

Hay chefs que ya no cocinan, pero siguen vivos en cada receta, en cada discípulo y en cada gesto de respeto hacia el producto. Algunos partieron dejando tras de sí el aroma de una época donde cocinar era más vocación que espectáculo. Otros

murieron jóvenes, exhaustos de la intensidad de un oficio que exige todo y rara vez concede tregua.





### **El Chef Jesús González. Restaurante El duende**

Recordamos a los que **levantaron restaurantes cuando nadie hablaba de gastronomía como identidad**, a quienes apostaron por el pescado local cuando se prefería lo importado, o defendieron el gofio y la batata cuando sonaban “demasiado humildes”. Sin ellos, la cocina canaria no tendría hoy la fuerza que tiene. Porque cada guiso, cada mojo y cada vino servido con orgullo en estas islas lleva la herencia de quienes entendieron que **la cultura también se come**.

# El oficio más hermoso y más duro del mundo

Ser chef es vivir en un equilibrio entre la inspiración y la resistencia. Es pasar más horas de pie que dormido, lidiar con el calor, la crítica, el cansancio y, aun así, tener el coraje de servir un plato con una sonrisa. La cocina es un campo de batalla donde cada servicio pone a prueba la mente, el cuerpo y el alma.

En Canarias, el reto se multiplica: la insularidad encarece el producto, limita el transporte y exige ingenio. Pero también es lo que nos hace diferentes. Aquí, **los cocineros son guardianes de una despensa atlántica única**, donde conviven los quesos de cabra de Fuerteventura, el vino de La Orotava, el cochino negro de Tenerife y el patudo canario que surca los mares.





Y, pese a todo, la competencia crece, las jornadas se alargan y la profesión se vuelve cada vez más exigente. No todos llegan al reconocimiento. Pero quienes persisten saben que el verdadero premio está en ver a alguien cerrar los ojos tras un bocado y decir: *“Esto sabe a Canarias.”*

## Un brindis por ellos

Hoy, en cada cocina del Archipiélago –desde un guachinche familiar hasta un restaurante de hotel cinco estrellas– hay un chef que trabaja para que el comensal no solo coma, sino **sienta**. Para que un plato sea también una historia contada en silencio.

**Este Día Internacional del Chef es para todos ellos: los que comienzan, los que enseñan, los que resisten, los que partieron y los que, pese a todo, siguen creyendo que cocinar es una forma de amor. A todos los que hacen de la cocina un acto de fe, gracias por encender el fuego cada día.**

---

# El vino habla desde Gran Canaria: The Wine Gallery 2025

*Gran Canaria acoge la cita donde el vino se convierte en relato, identidad y territorio. Hay eventos que no se anuncian, se esperan.*

[@TWG](#)

En el mundo del vino canario, uno de ellos es *The Wine Gallery*, que este año regresa el **27 de octubre al Hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria.**

Allí, entre jardines históricos y ecos de conversaciones sobre añadas, variedades y terroir, el vino volverá a hablar. Y lo hará con el tono cálido, profundo y sereno que solo las islas pueden darle.

Desde su primera edición, este encuentro –organizado por **El Gusto por el Vino -Tenerife** ha dejado claro que no se trata solo de una exposición de etiquetas. Es una declaración. Una manera de afirmar que el vino, más que un [producto](#), es cultura líquida; un lenguaje que traduce la geografía, el tiempo y el carácter de un pueblo que ha aprendido a leer la tierra a través de la vid.



# THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025

27 DE OCTUBRE

Hotel Santa Catalina  
Las Palmas de Gran Canaria

Más de **80 bodegas** y cerca de **800 referencias** se reunirán en esta nueva entrega, que consolida a *The Wine Gallery* como una de las citas más esperadas del calendario vitivinícola canario. Las copas hablarán en plural: desde los suelos volcánicos de Lanzarote y La Palma hasta las pendientes de La Orotava y las laderas soleadas de Abona. En cada una, una historia distinta. Un acento. Un origen.

El vino en Canarias no se elabora; se cultiva con paciencia y memoria. Cada racimo parece contener una resistencia callada frente al tiempo, frente al clima, frente a la distancia. Y esa fuerza, ese hilo invisible que une el fuego del volcán con la frescura del Atlántico, se percibe en cada sorbo.

## **El vino como memoria viva de un territorio**

Este 2025, [The Wine Gallery](#) profundiza en su propósito: mostrar que el vino no solo se degusta, también se piensa. El visitante no encontrará un recorrido frío entre stands; encontrará conversaciones, encuentros, reflexiones compartidas.

Habrás catas dirigidas, ponencias y experiencias sensoriales que pondrán sobre la mesa los temas que definen el presente del vino: la sostenibilidad, la recuperación varietal, la inteligencia artificial aplicada al viñedo, y la necesidad de comunicar el vino con verdad, sin artificio.

Entre los protagonistas, estarán las **bodegas canarias más emblemáticas** –como **Viñátigo, Tajinaste, El Grifo, Ferrera, Monje o Suertes del Marqués**– junto a productores peninsulares e internacionales que traerán nuevas miradas al diálogo enológico.

Cada stand, cada botella, representará una voz. Una forma de entender la tierra y el oficio.



El acceso al evento tiene un valor de 35 euros, que podrá canjearse en la tienda o web de El Gusto por el Vino hasta el 5 de enero de 2026. Una idea inteligente que prolonga la experiencia: quien sale de *The Wine Gallery* no solo lo hace con notas de cata, sino con la posibilidad de llevarse a casa la emoción de lo vivido.

Detrás de cada edición, hay una premisa que no se negocia: el vino es arte, pero un arte que no se cuelga en las paredes; se sirve, se comparte y se escucha. En Canarias, esa escucha se hace más profunda, porque aquí el vino no solo cuenta una historia: la sigue escribiendo.

**El próximo 27 de octubre, cuando las copas comiencen a llenarse en el Santa Catalina, el vino volverá a hablar. Y lo hará con la voz del volcán, con la sal del Atlántico y con la certeza de que, mientras haya quien lo escuche, el vino seguirá hablando desde las islas.**

---

# El chef Josué Martín, único representante canario en Valladolid 2025

[@MudialdeTapasValladolid](#)

Josué Martín, el chef palmero del restaurante El Altillo Gastro Bar competirá con su “Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”, una tapa con alma canaria que fusiona tradición y técnica contemporánea

## Un chef palmero que lleva el alma de Canarias a Valladolid

El nombre de **Josué Martín Hernández** vuelve a poner a Canarias en el radar gastronómico nacional. Chef y propietario del restaurante [El Altillo Gastro Bar](#), en Breña Baja (La Palma), ha sido **el único representante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife** seleccionado para competir en el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2025**.

**XXI**

**CONCURSO NACIONAL**  
PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

**IX** **DEL 10 AL 12 DE NOVIEMBRE**  
CÚPULA DEL MILENIO

**CAMPEONATO MUNDIAL**  
DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID  
#SPAINISTAPAS

Descubre las tapas finalistas en el  
**Festival de la Tapa.**  
del 11 al 16 de Noviembre, **Valladolid.**

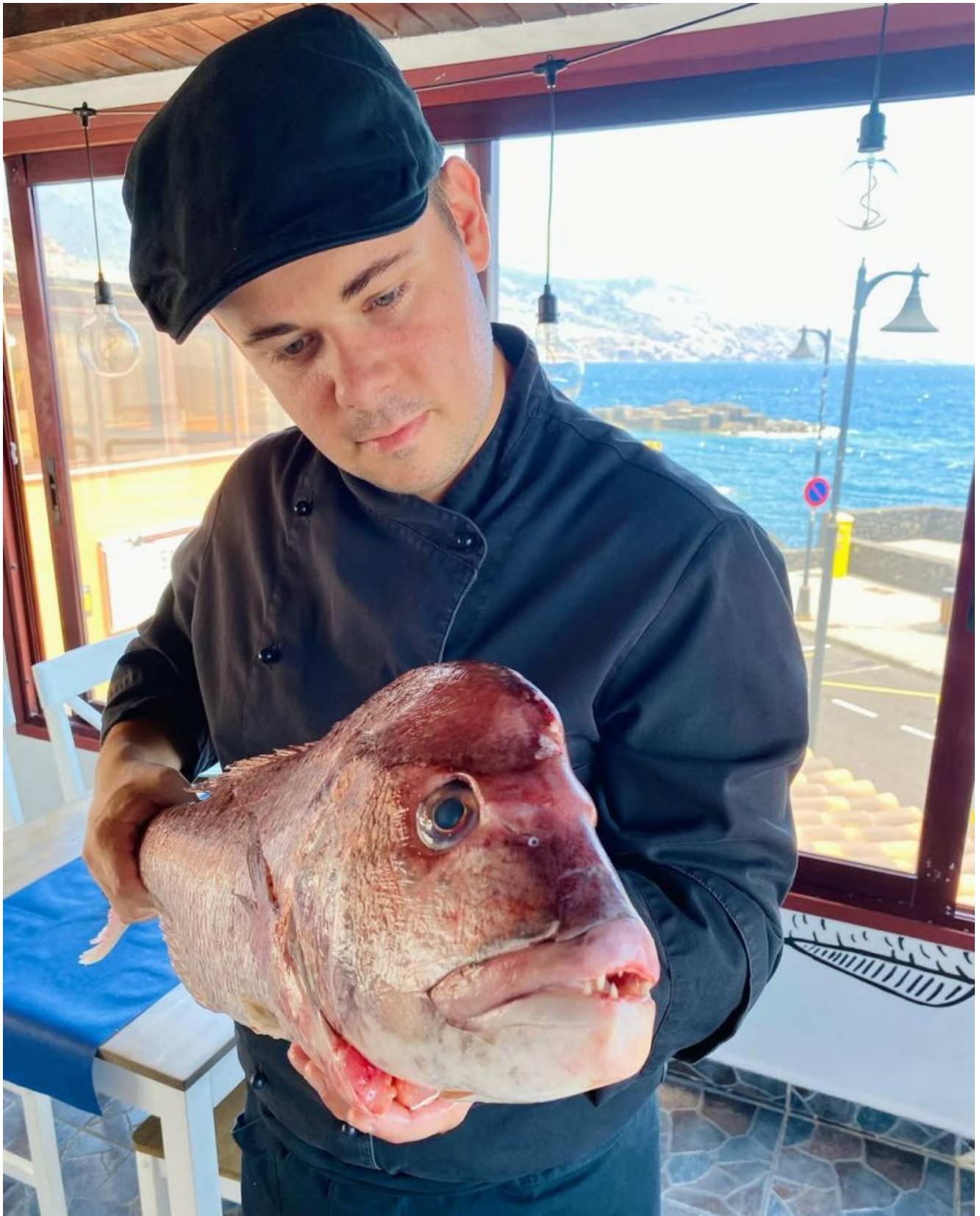
@SPAINISTAPAS

WWW.CONCURSONACIONALTAPAS.COM

Su participación, entre los **46 mejores cocineros de toda España**, no solo reafirma la proyección del talento canario en la península, sino que también consolida su papel como **embajador de la cocina insular**. Además, Josué ha sido invitado al **IX Campeonato Mundial de Tapas**, un privilegio que lo sitúa en la élite de la gastronomía en miniatura y lo convierte en una de las voces más sólidas del recetario contemporáneo de Canarias.

## **La ensaladilla que emociona: cherne ahumado, ñame y boniato**

Su tapa, **“Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”**, es un homenaje directo a los sabores del Archipiélago. En ella, el **cherne**, pescado de roca profundamente arraigado en la cultura gastronómica canaria, se ahúma para despertar el recuerdo del mar y el fuego. El **ñame** y el **boniato**, por su parte, aportan dulzor, textura y color, recordando los contrastes de la tierra volcánica que lo inspira.



La propuesta de Josué se distingue por su **equilibrio técnico y emocional**. Cada elemento está cuidado al milímetro, desde la emulsión hasta la [temperatura](#) del pescado, con una presentación que encierra una declaración de principios: la cocina canaria puede ser delicada, elegante y profundamente

moderna sin perder sus raíces.

En palabras del propio chef, *“esta tapa nace del recuerdo de los sabores de mi infancia y de la necesidad de demostrar que desde una isla pequeña se pueden hacer cosas grandes”*. Y, sin duda, su camino lo está logrando.

## **Valladolid, capital mundial de la tapa**

El **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid** es el evento más importante de su género en España y uno de los más reconocidos del mundo. Del **10 al 12 de noviembre**, la **Cúpula del Milenio** se convertirá en el epicentro de la creatividad gastronómica, reuniendo a los mejores especialistas del país y a **16 chefs internacionales** en el **Campeonato Mundial de Tapas**.

Avalado por la **Academia de la Tapa y del Pintxo de España**, este certamen no solo premia la técnica, la presentación y el sabor, sino también la sostenibilidad y el respeto al producto local. Además, la ciudad se llena de vida durante el **Festival Internacional de la Tapa**, una experiencia donde los asistentes pueden degustar las creaciones finalistas en bares y restaurantes vallisoletanos, convirtiendo la competición en una verdadera fiesta del sabor.



## Cúpula del Milenio

Para Josué Martín, competir en Valladolid es mucho más que un desafío culinario: es **una oportunidad de representar a Canarias ante el mundo**, demostrando que la gastronomía insular tiene voz propia y un discurso sólido dentro de la cocina española actual.

## Breña Baja celebra a su embajador del sabor

El **Ayuntamiento de Breña Baja** no ha tardado en felicitar al chef, destacando su papel como **orgullo local** y su contribución al posicionamiento de La Palma como referente gastronómico. En palabras del consistorio, *“Josué Martín representa el espíritu de una isla que ha sabido renacer y proyectarse al exterior a través de su talento y su producto”*.



**El Altillo Gastro Bar**



En **El Altillo Gastro Bar**, su restaurante frente al mar, esa filosofía se hace visible en cada plato. Su cocina combina técnica y sensibilidad, con una mirada limpia hacia el producto local y una apuesta clara por la sostenibilidad. Es un espacio donde la tradición palmera dialoga con la vanguardia sin artificios, desde un respeto absoluto por la identidad isleña.

## **La tapa como lenguaje universal**

La participación de Josué en este certamen llega en un momento

clave para la gastronomía canaria, que vive un proceso de **madurez y reconocimiento nacional**. Cada vez son más los cocineros del Archipiélago que ocupan un lugar destacado en los grandes concursos y congresos gastronómicos, mostrando que la creatividad puede nacer desde cualquier rincón del mapa.

En **Valladolid**, el chef palmero no solo llevará una tapa: llevará consigo una historia de esfuerzo, memoria y orgullo. Una historia que, en forma de bocado, hablará de mar y de volcán, de identidad y evolución.

Cuando en noviembre la ensaladilla de cherne ahumado llegue al jurado, no será simplemente una receta. Será el eco de una tierra que cocina desde el alma y que, gracias a cocineros como Josué Martín Hernández, **sigue conquistando el corazón –y el paladar– del mundo**.

## **Fe de erratas**

Desde **CanariasGourmet.es** celebramos la participación de los tres cocineros y agradecemos la comunicación directa que nos permitió corregir esta información.

En este artículo se indicaba inicialmente que Josué Martín Hernández era el único representante de Canarias en el XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2025.

Sin embargo, la organización ha confirmado que **Canarias cuenta con tres chefs finalistas** en esta edición:

- **Josué Martín Hernández** (El Altillo Gastro Bar, La Palma)
  - **Raúl Bodego Pérez** (La Bahía de Puerto Lajas, Fuerteventura)
  - **Antonio Rodríguez Medina** (Hotel Costa Calero, Lanzarote)
-

# Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

## Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



# Pulpíada

## folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL  
GALICIA / FUERTEVENTURA

**17 y 18 octubre**

**HORNOS DE CAL DE EL CHARCO**  
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

**Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra**  
**Gaiteros / Parrandas Canarias**

**17 oct**

de 13:00h a 01:00h.

**18 oct**

**Andros**

**De Jarana**

**Si es Tarde nos Vamos**

**Aseres**

**Sin Filtro**

**Mejor con Copas**

**Andros**

**Sergio Jiménez**

**Kilombo Improvisado**

**Laly Lean**

**Banda del Cuco**

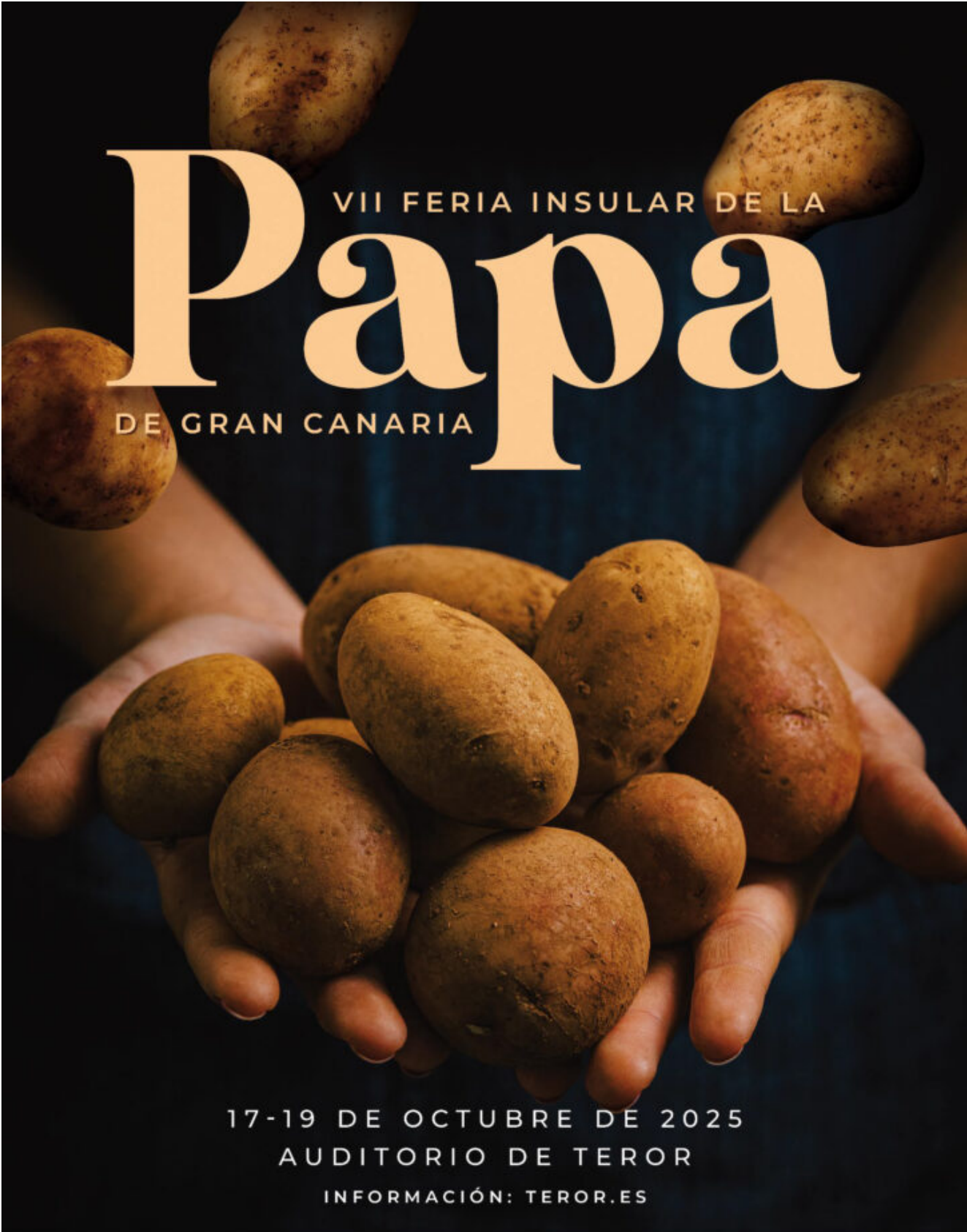
**Pedro Afonso**





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



# Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025  
AUDITORIO DE TEROR  
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA  
DE SECTOR PRIMARIO,  
SOBERANÍA  
ALIMENTARIA Y  
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

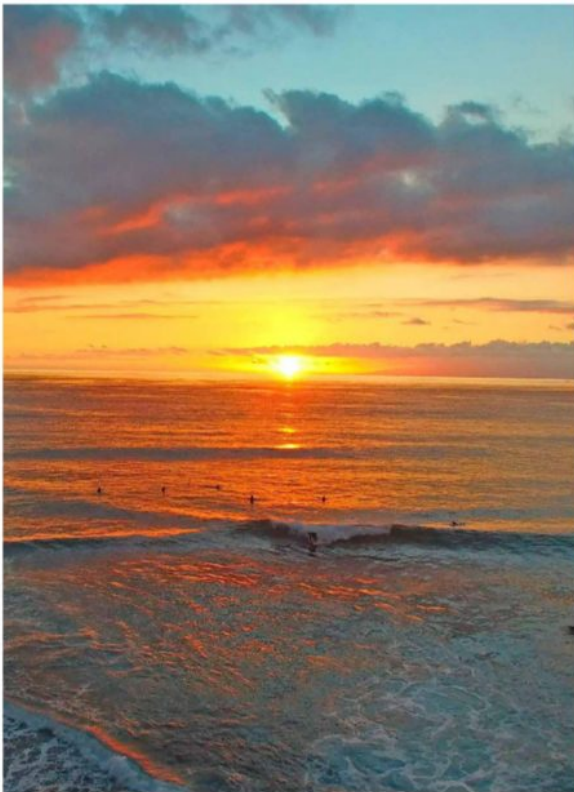


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

## **San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife**

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

**La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.**