

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por

aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones**

ganaderas, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia “**Crece Juntos**” y bajo la marca “**Volcanic Xperience**”, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

Canarias reclama a la Unión

Europea un apoyo financiero específico para el sector pesquero de las RUP en el nuevo Fondo Europeo

Bruselas, 15 de octubre de 2025. – El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, [Narvay Quintero](#), mantuvo una reunión con el comisario europeo de Pesca y Océanos, **Costas Kadis**, en la sede de la Comisión Europea, donde planteó la necesidad de que el nuevo reglamento del Fondo Europeo para la Cohesión Económica, Social y Territorial, la Agricultura y las Zonas Rurales, la Pesca y el Mar (2028-2034), contemple **un apoyo financiero específico para el sector pesquero de las Regiones Ultraperiféricas (RUP)**.

Durante el encuentro, en el que también participaron el viceconsejero del Sector Primario, **Eduardo García Cabello**; la directora general de Asuntos Europeos, **Celia Alberto**; y la delegada del Gobierno de Canarias en Bruselas, **Cristina Domínguez**, el titular [autonómico](#) recordó que el Archipiélago cuenta actualmente con una financiación de **82 millones de euros** a través del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA). Subrayó además la importancia de que ese respaldo se consolide y se amplíe en el nuevo marco financiero, garantizando **una estrategia a largo plazo adaptada a la singularidad territorial, económica y medioambiental** de Canarias y del resto de las RUP.



Un POSEI Pesca para Canarias

Entre las propuestas expuestas por el Ejecutivo canario, Quintero destacó la creación de un **programa específico para la pesca, el denominado “POSEI Pesca”**, que otorgue el mismo tratamiento singular a los productos de la pesca y la acuicultura que el ya existente para las producciones agrarias. Esta medida –indicó– debería quedar fuera de los planes nacionales de colaboración, permitiendo una gestión directa y adaptada a la realidad de los territorios ultraperiféricos.

El consejero incidió también en la **urgencia de asegurar la renovación y modernización de la flota pesquera artesanal** de Canarias, actualmente limitada por las restricciones comunitarias. “La flota artesanal de las RUP necesita medidas que garanticen su continuidad, seguridad y sostenibilidad, evitando el envejecimiento del sector y facilitando el relevo generacional”, explicó. Recordó que los barcos canarios siguen

sin poder beneficiarse de ayudas destinadas a la construcción de nuevas embarcaciones o sustitución de motores, pese a la necesidad de mejorar la seguridad marítima y la eficiencia energética.

Cohesión y compromiso europeo

Por su parte, el comisario **Costas Kadis** reconoció la relevancia de las demandas planteadas por Canarias y aseguró que la Comisión Europea **“vigilará que los planes nacionales incluyan medidas específicas para las RUP”**. Asimismo, anunció que se destinarán **2.000 millones de euros a políticas de cohesión económica y social** que incorporen actuaciones en zonas costeras y proyectos vinculados a la Política Pesquera Común (PPC).





Kadis subrayó además que el nuevo marco financiero buscará **mayor flexibilidad y eficacia en la aplicación de los fondos**, especialmente en regiones insulares y periféricas con mayores costes estructurales.

Cuotas de túnidos y simplificación administrativa

El Gobierno canario aprovechó la reunión para solicitar que **las cuotas de captura de túnidos** –especies migratorias de gran relevancia para la economía pesquera insular– **se asignen directamente desde la Comisión Europea** a las flotas artesanales de las RUP, en lugar de hacerlo a través de los Estados miembros. Esta medida, defendió Quintero, permitiría una distribución más equitativa basada en criterios medioambientales, sociales y económicos.

Asimismo, planteó que **las embarcaciones de menos de quince metros de eslora** de Canarias queden **exentas de la obligación de contar con sistemas de localización y diario de pesca**

electrónico, como ya se recogía anteriormente en la normativa comunitaria. Kadis manifestó su disposición a valorar esta propuesta siempre que sea presentada por escrito y pueda ajustarse al margen normativo vigente.

Un futuro azul para las RUP

En el cierre del encuentro, el consejero Narvay Quintero insistió en que **mantener viva la pesca artesanal en las islas es también una cuestión de soberanía alimentaria y cohesión social**. “El abandono progresivo de la actividad pesquera, unido a la falta de relevo generacional, supondría un retroceso en el mantenimiento de nuestras comunidades costeras y en la disponibilidad de alimentos locales a precios razonables”, advirtió.

El Gobierno de Canarias reafirma así su compromiso con la defensa de un modelo pesquero sostenible, competitivo y adaptado al contexto atlántico, en el marco de las políticas europeas que reconocen la especificidad de las Regiones Ultraperiféricas.

Paisajes al Plato: el territorio de Tenerife convertido en arte comestible

Una experiencia sensorial que une gastronomía, paisaje y conciencia de identidad

Por **Canariasgourmet.es**

Hay proyectos que nacen desde la estrategia y otros que emergen desde la emoción. *Paisajes al Plato* pertenece a esta

segunda estirpe: la de las ideas que logran poner de acuerdo al [territorio](#), la cocina y la mirada. No se trata únicamente de cocinar, sino de **traducir la belleza natural de Tenerife en lenguaje culinario**, y hacerlo con la misma sensibilidad con la que un artista pinta, fotografía o escribe sobre su tierra.

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

En el **Palacio de Carta**, en pleno corazón de Santa Cruz, se celebrará una exposición fotográfica que explorará el diálogo entre el paisaje y la creación gastronómica. **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz**, entre otros chefs, han desarrollado platos inspirados en los paisajes más representativos de Tenerife: los tonos cenizos del Teide, los verdes profundos de Anaga, el brillo salino del litoral o el juego de sombras de las medianías.

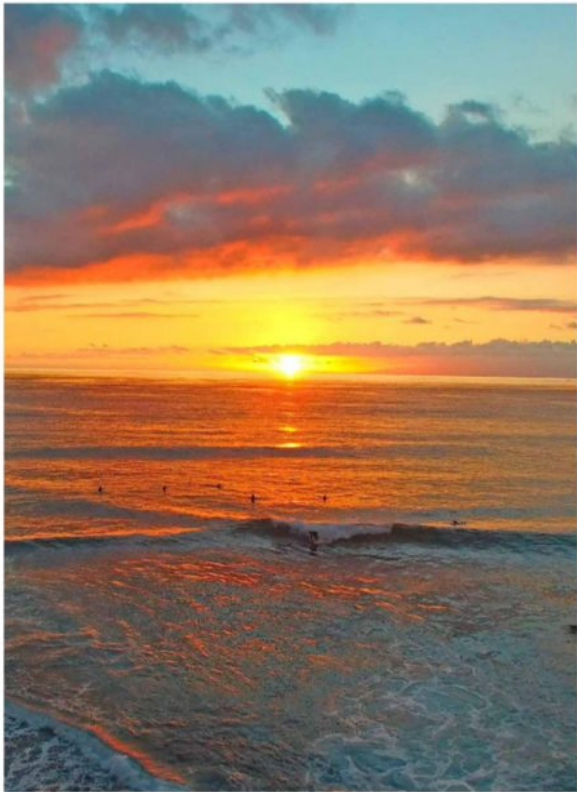


Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también un espejo del territorio.**

La exposición, sin embargo, no se queda en lo estético. Funciona como punto de partida para reflexionar sobre el papel del cocinero contemporáneo en la construcción del relato de un destino. El plato, entendido como soporte artístico y comunicativo, es también una herramienta de sensibilización cultural.

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una **cena experiencial** liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la **diversidad paisajística del municipio lagunero**, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

Durante la velada, los comensales no solo degustarán sabores, sino que participarán en una narrativa en la que cada plato actúa como una pincelada dentro de un cuadro mayor: el de una isla que se piensa a sí misma a través del sabor.

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

<https://www.paisajesalplato.com/>El proyecto *Paisajes al Plato* responde a una tendencia internacional que Canarias empieza a asumir con madurez: la de **un turismo gastronómico vinculado a la sostenibilidad y la experiencia vivencial**.

Ya no basta con mostrar el destino; hay que hacerlo sentir, saborear y entender. La cocina se convierte así en un lenguaje

de interpretación del paisaje, en un puente entre lo tangible y lo emocional.

Esta segunda fase del proyecto da continuidad a una primera centrada en la creación de platos inspirados en imágenes del territorio. Ahora, con las experiencias abiertas al público y a los profesionales, el objetivo se amplía: **posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia internacional, pero con alma local.**



Más allá de la promoción, la propuesta plantea un modelo de desarrollo que prioriza el producto de kilómetro cero, la creatividad sostenible y la puesta en valor del paisaje como recurso cultural y económico. En un mundo donde la homogeneidad amenaza con borrar los acentos, iniciativas como esta devuelven a la cocina su papel como guardiana de identidad.

Cómo asistir

El acceso a los eventos de *Paisajes al Plato* será gratuito hasta completar aforo, previa inscripción.

- **Exposición fotográfica:** Palacio de Carta (Santa Cruz de Tenerife), desde las 10:00 horas.
- **Cena experiencial:** Eco Hotel Costa Mágica (San Cristóbal de La Laguna), a partir de las 19:30 horas.

Las reservas para la cena deberán realizarse de manera anticipada a través del correo info@paisajesalplato.com o en la web oficial del proyecto www.paisajesalplato.com

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

La gastronomía de Tenerife ha demostrado en los últimos años su capacidad para reinventarse sin perder raíces. *Paisajes al Plato* se inserta en ese movimiento que busca tender puentes entre el campo y la mesa, entre el cocinero y el productor, entre la mirada del visitante y el sentir del habitante.

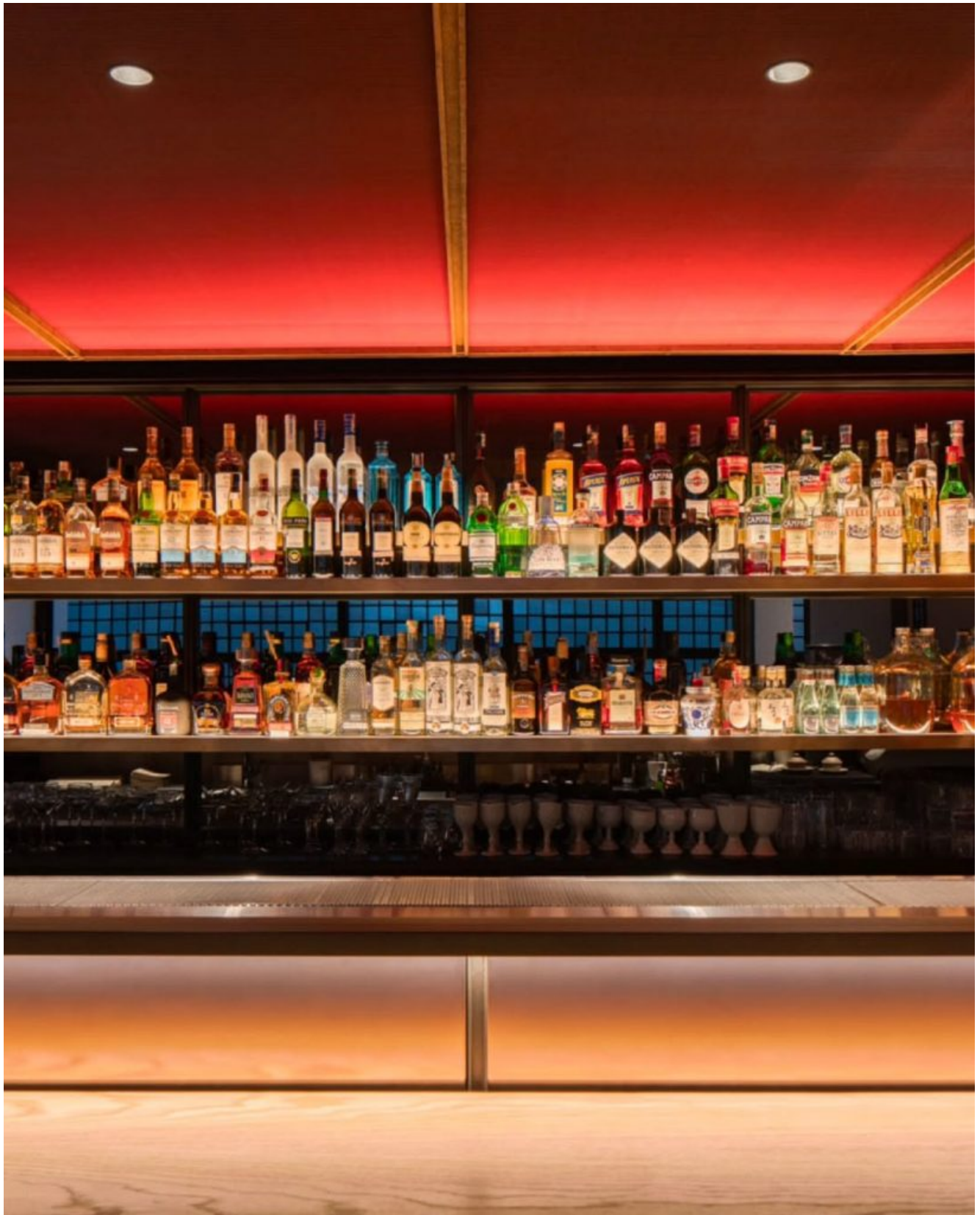
El resultado es una experiencia que trasciende la simple degustación: un ejercicio de observación y respeto. Porque, al final, **comer bien también puede ser una forma de cuidar lo que somos.**

Laura Hernández Espinosa: el territorio colombiano hecho trago

[@LaSaladeLaura](#)

Cuando se habla de territorio en términos gastronómicos, la mayoría de las veces se piensa en mapas, ingredientes y recetas. Pero hay quienes van más allá y logran traducir o interpretar la geografía no en platos, sino en líquidos. Es el caso de **Laura Hernández Espinosa**, la mujer que ha convertido la biodiversidad de Colombia en una experiencia sensorial que se bebe sorbo a sorbo.

Desde la barra de su aclamado espacio **La Sala de Laura**, ubicado en el piso superior del restaurante **Leo** en Bogotá, esta sommelier, alquimista y defensora del sabor con raíz, lleva años construyendo un relato único. Uno que no sigue modas ni repite fórmulas, sino que se sostiene en el estudio profundo de los ecosistemas colombianos y en el respeto por los saberes ancestrales.





Su proyecto más emblemático –**Territorio**– no es una colección de cócteles. Es un mapa sensorial compuesto por **siete destilados**, cada uno inspirado en un bioma diferente de Colombia: *Páramo, Montaña, Desierto, Piedemonte*... No se trata solo de sabores, sino de memoria.

En cada sorbo hay hierbas endémicas, fermentaciones olvidadas, hojas de cacao que alguna vez se usaron con fines curativos, y hasta insectos que cuentan su propia historia cultural. Porque para Laura, la coctelería es una forma de contar su país de abrazar sus orígenes.

Lo interesante es que su **innovación** no se opone a la **tradición**, sino que la potencia la lleva a otro nivel. Para ella, el futuro de la bebida está en mirar atrás con ojos

nuevos. Por eso trabaja con comunidades indígenas y afrodescendientes, recupera técnicas de fermentación natural, estudia los botánicos autóctonos con científicos y colabora con campesinos que conservan variedades únicas. Y todo eso lo transforma en cócteles que no se parecen a nada conocido, pero que saben a Colombia.



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



Lo que sucede en La Sala de Laura no es una moda líquida. Se trata de un acto de creación con sentido, un homenaje al territorio entendido no como recurso sino como herencia, cuerpo, paisaje y lenguaje. Definir lo que hace Laura

Hernández Espinosa no resulta sencillo: no cabe en un solo epígrafe. Sommelier, sí, pero también investigadora, narradora sensorial, activista líquida y creadora de experiencias con raíz. Pero también investigadora, narradora, diseñadora de experiencias, activista silenciosa y, por encima de todo, una mujer que cree que los sabores pueden ser política, poesía y pertenencia.

Quien prueba uno de sus destilados no solo bebe: conoce un pedazo de Colombia, uno que no suele figurar en las postales. Ese que huele a tierra húmeda, a frutos andinos, a romero de páramo, a cacao ancestral. Uno que no se ve, pero que se siente. Y que Laura ha sabido capturar, botella tras botella, en un acto de amor profundo por su tierra.

Y es precisamente en ese gesto –el de convertir un territorio en relato líquido– donde **España y Colombia se dan la mano sin necesidad de pasaporte**. Desde el páramo andino hasta los viñedos volcánicos de Canarias, hay una sensibilidad común que entiende la gastronomía como expresión de identidad, biodiversidad y memoria. En Laura Hernández Espinosa reconocemos una creadora afín: alguien que bebe de lo ancestral para construir lo nuevo, que investiga para emocionar y que transforma lo invisible en experiencia.

Hoy, en *Canariasgourmet.es*, tenemos el privilegio de abrir un diálogo con ella. Una conversación que no solo habla de cocteles o destilados, sino de territorios, silencios, mujeres que crean, y del futuro de una coctelería que ya no se limita a la barra, sino que narra –sorbo a sorbo– el alma de un país.

Entrevista Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cómo se transforma un ecosistema en un destilado? ¿Cuál es el primer paso cuando decides que un paisaje como el Páramo debe convertirse en líquido?

Laura Hernández. – Empiezo observando y entendiendo el entorno. Me interesa cómo las comunidades se relacionan con su paisaje y qué productos surgen de esa relación. A partir de allí identifico los ingredientes que pueden representar y busco que la bebida los traduzca de manera coherente. No pretendo copiar la naturaleza, sino interpretarla desde la técnica y la memoria. Algunas interpretaciones son de manera subjetiva y otras de manera literal.

Territorio Páramo es un ejemplo de interpretación literal. El destilado traduce las condiciones reales del ecosistema andino: la humedad constante, la vegetación resinosa y el frío limpio del aire de altura. Está elaborado con **laurel de cera** (*Morella parvifolia*) y **romero de páramo** (*Linochilus rosmarinifolius*), dos especies endémicas que condensan la esencia del bioma y evocan el aroma herbal y fresco de los lugares donde nacen los ríos.

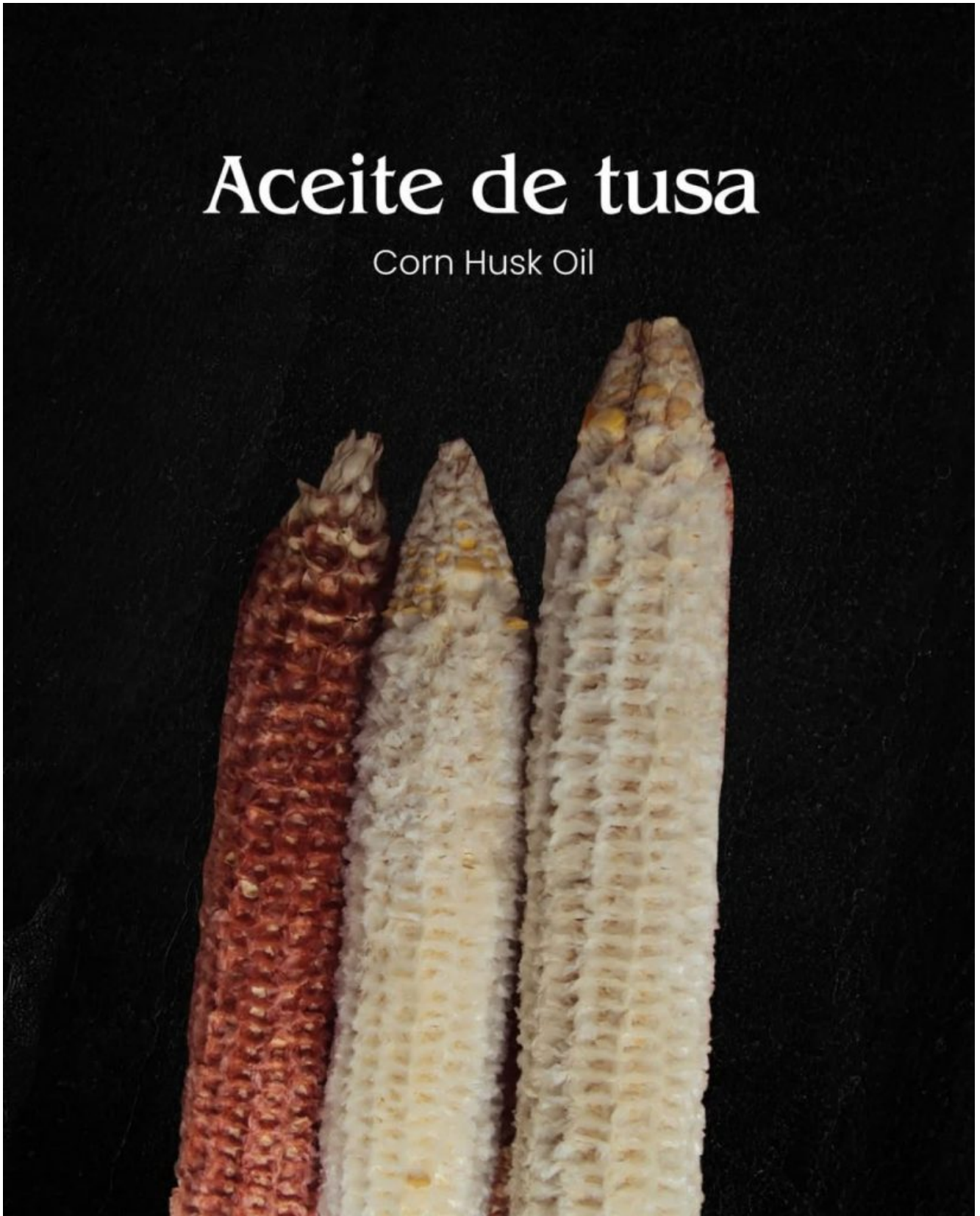
El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil

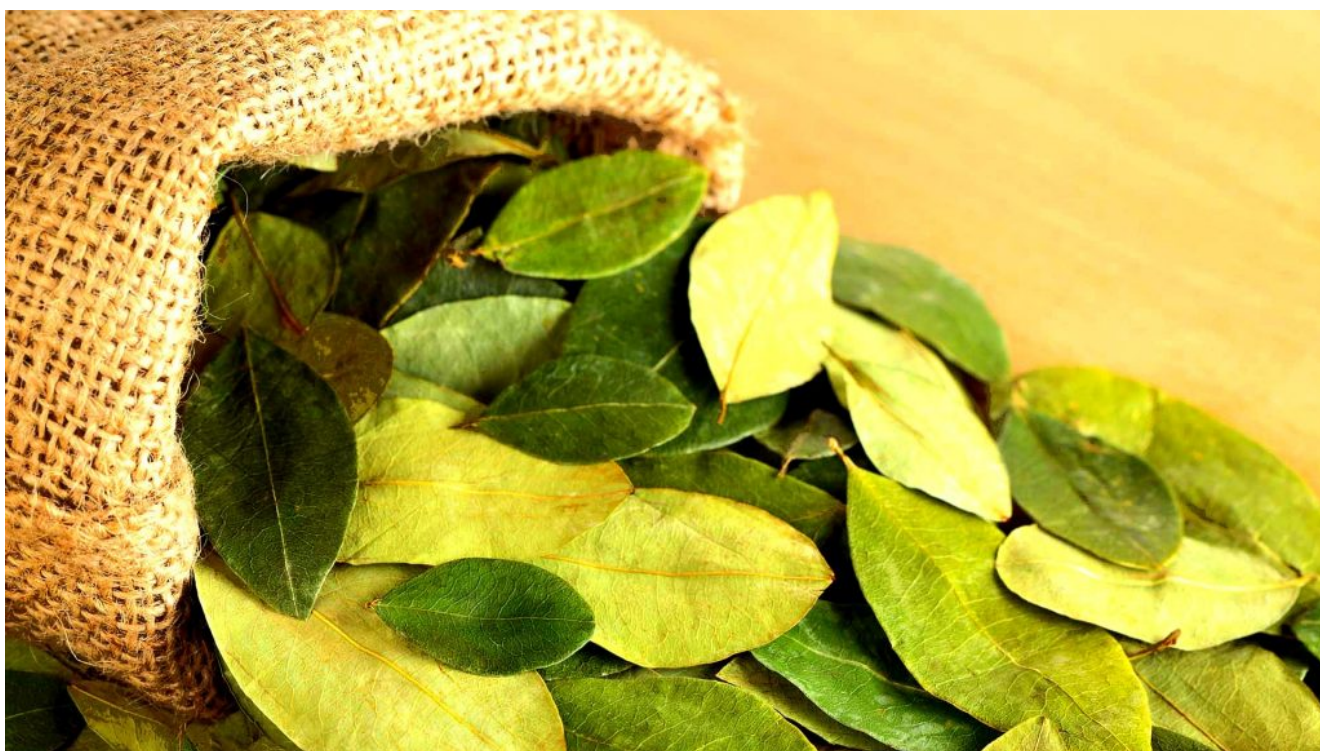


Territorio Montaña, en cambio, se entiende desde una mirada subjetiva. Más que reproducir el entorno físico, busca capturar una emoción: el trabajo paciente de los campesinos, el olor a fruta madura y la vitalidad de la altura. Su base es **lagulupa** (*Passiflora edulis Sims*), acompañada de **curuba**

(*Passiflora tripartita* var. *mollissima*) y una pequeña proporción de **hoja de santacruz** (*Astronium graveolens*), que aportan un perfil floral, ácido y verde.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál fue el primer ingrediente endémico que te emocionó al probarlo destilado? ¿Hay alguno que todavía se te resista?

Laura Hernández. – La hoja de coca fue el primero. Más allá de sus connotaciones históricas, me impresionó su elegancia aromática, su frescura verde y la limpieza del destilado. Tiene una presencia sobria, parecida al matcha, pero con una profundidad vegetal.



Hoja de coca

El higo chumbo es el que más me reta. En el desierto, la chumbera (*Opuntia ficus-indica*) florece a pesar de la escasez de agua lo que lo hace retador para conseguir los grados brix necesarios para fermentar y luego destilar. Además dependiendo de las partes del fruto utilizadas como el hollejo o la pulpa varía considerablemente el perfil organoléptico del destilado.

Canariasgourmet!. – Tus bebidas se construyen con la misma profundidad que un plato. ¿Cómo crees que debería cambiar la percepción de la coctelería dentro del mundo gastronómico?

Laura Hernández. – Creo que las bebidas deberían entenderse como una expresión creativa con la misma profundidad conceptual y narrativa dentro del mundo gastronómico. Un menú de cocteles es un cuerpo de obra que puede leerse como una serie artística o como un álbum musical, donde cada creación responde a una idea mayor. En mi caso, cada cóctel forma parte de un relato que dialoga con el territorio y la biodiversidad pero también con la estética y la emoción.

El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil



Así como un chef estructura su menú para contar una historia a través de los sabores, un diseñador de bebidas puede hacerlo a través de aromas, texturas y matices. Creo que cuando la coctelería se concibe de esta manera, deja de ser un

complemento del plato para convertirse en una experiencia por derecho propio, una forma de pensamiento y de creación dentro del lenguaje gastronómico.

Canariasgourmet!. – En un mundo de barras que tiende a la espectacularidad, tú has apostado por la raíz, la memoria y lo local. ¿Es también una forma de resistencia?

Laura Hernández. – Siempre me he sentido como bicho raro en el mundo del bar, porque mi formación es académica y mi aproximación viene más desde la antropología, la biología y la cultura que desde el entretenimiento. Para mí, la barra es solo la punta del iceberg, un punto de encuentro donde se materializa un trabajo más amplio de investigación, territorio y reflexión. A veces me cuesta conectar con la idea de la espectacularidad porque no me identifico con el rol de animadora detrás de la barra, ni con esa necesidad de estar siempre en modo festivo o incluso beber más de la cuenta para encajar. Creo que la resistencia está en sostener una propuesta con sentido, en hacer del bar un espacio de pensamiento y de disfrute consciente.



Canariasgourmet!. – ¿Tus bebidas te permiten decir cosas que no podrían contarse de otra manera? ¿Has vivido momentos donde sentiste que una persona te entendió mejor a través de un sorbo que de una conversación?

Laura Hernández. – Todo el tiempo. Mis bebidas son, en muchos casos, mi lenguaje más claro. A través de ellas puedo expresar matices, territorios e historias que no caben en las palabras. Me ha sucedido en varias ocasiones que una persona, al probar

un cóctel o un destilado, comprende de inmediato algo que yo no habría podido explicar.

Canariasgourmet!. – ¿Qué importancia le das al silencio y al ritmo interior al momento de crear? ¿Cómo sabes cuándo una bebida está “terminada”?

Laura Hernández. –La decisión es técnica, pero también emocional y subjetiva. Una bebida está lista cuando los elementos logran equilibrio sin que ninguno sobresalga. Es un proceso de ajuste, de probar, afinar y volver a probar hasta que el resultado comunique exactamente lo que quiero decir.

Canariasgourmet!. – ¿Qué papel juega tu hermana...perdón, tu madre, Leonor Espinosa, en tu mirada creativa? ¿Qué heredaste de su forma de entender la cocina y el arte?

Laura Hernández. –Ja ja ja. No es la primera vez que nos confunden. Crecí viendo cómo convertía sus ideas en proyectos con impacto. De ella aprendí a unir lo estético con lo ético y a entender la gastronomía como una herramienta de transformación. Compartimos la convicción de que la creatividad tiene sentido cuando genera conocimiento y desarrollo.

Canariasgourmet!. – Has sido reconocida como la mejor sommelier de América Latina y estás en el top mundial de bares. ¿Qué responsabilidad implica ser referente

desde el sur global?

[@50BestBar](#)

Laura Hernández. – Implica representar una mirada distinta. Desde Latinoamérica podemos construir modelos propios y dejar de vernos a través de los parámetros europeos, (sin desconocerlos e integrarlos). Hay una enorme diversidad cultural, geográfica y botánica que todavía no se ha explorado del todo. Ser referente significa demostrar que el rigor y la innovación también nacen aquí, con identidad y autonomía.

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2025
powered by
Perrier

No. 68

**LA SALA
DE LAURA**

BOGOTÁ



Leo Espinosa y Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cuál ha sido el maridaje más inesperado –y exitoso– que has logrado con tus destilados?

Laura Hernández. – Maridar es una de las partes más importantes de mi trabajo en Leo y en La Sala de Laura. Uno de los que recuerdo de La Sala de Laura, es una seta braseada en sus propios jugos con mantequilla avellanada, crema de macadamia y sal de Manaure. Lo maridamos con El Tucán, de la serie Avistamiento, elaborado con Territorio Montaña, destilado de passifloras, gin, cordial de macambo, macadamia, ajonjolí y un aperitivo de vino blanco. La acidez de las passifloras y la untuosidad de las nueces crean tensión y equilibrio, realzaban la textura del hongo. Otro fue un cachete de cerdo, base de frijol diablito de los Montes de María y un crocante obtenido del colágeno del propio cerdo,

que servimos con El Café, de la serie Arcana: café de Huila, oleo de plátano y un cierre de cacao. Las notas tostadas y el amargor iban de maravilla.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál es tu sueño aún pendiente en el universo de las bebidas? ¿Un destilado imposible, una colaboración, un territorio aún por explorar?

Laura Hernández. – Sueño con crear una línea de vinos de fruta colombianos, elaborados con técnicas enológicas aplicadas a frutas tropicales. Me interesa explorar cómo el conocimiento del vino puede dialogar con ingredientes como el tamarindo, la gulupa, el tomate de árbol, la piña o el mango, que tienen una acidez y un [potencial aromático](#) extraordinarios. No busco replicar el vino tradicional, sino entender cómo la biodiversidad del país puede reinterpretarse a través de fermentaciones controladas, crianza y métodos que se aplican normalmente a la uva. Estoy trabajando en ello...

El Frailejón / The Frailejon



Arcana



Territorio Páramo

Territorio Páramo



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



El Frailejón / The Frailejon



Arcana

Canariasgourmet!. – Para cerrar esta

conversación tan rica en matices como uno de tus destilados, nos encantaría pedirte dos recomendaciones de vinos –los que tengas más presentes ahora, por emoción, por recuerdo o por descubrimiento—. Y, por supuesto, agradecerte profundamente tu tiempo, tu generosidad y la belleza de tu trabajo. Ha sido un verdadero placer compartir este espacio contigo.

Hablan los expertos...

Laura Hernández. – Un Grüner Veltliner de Weingut Bründlmayer, un vino austríaco que admiro por su pureza, precisión y su capacidad para expresar el terruño. Y un Frappato de Arianna Occhipinti, que me interesa por su equilibrio entre frescura, fineza y una visión contemporánea de la tradición siciliana.

Tacoronte se convierte en epicentro del debate agroecológico joven en Canarias

Los días 22 y 23 de octubre, Tacoronte acogerá las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro que va más allá de las charlas técnicas: es una cita con el futuro del campo canario. Bajo la organización de la [Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico](#), estas jornadas buscan tejer puentes entre generaciones, saberes y territorios

en torno a una idea cada vez más urgente: producir respetando la vida.

Durante dos días, la **Calle Miranda** se transformará en un espacio de reflexión y acción. Allí, jóvenes agricultores, investigadores, colectivos [ambientales](#) y entidades vinculadas al sector primario compartirán experiencias sobre **biodiversidad, control biológico, gestión del suelo, semillas locales y el papel esencial de los polinizadores y murciélagos en la sostenibilidad de los ecosistemas agrícolas.**

De la teoría al suelo: lo que se hablará en las jornadas

El martes 22, a partir de las 16:00 horas, se abrirá el programa con la intervención de **Isabel Hidalgo**, viverista especializada en flora canaria, quien abordará una de las temáticas clave para la agricultura del futuro: el **“Control biológico por conservación”**, es decir, cómo aprovechar los mecanismos naturales del entorno para el manejo sostenible de plagas, reduciendo la dependencia de productos químicos y favoreciendo la salud de los suelos.



El miércoles 23 la programación continuará con una mirada amplia a la **ecología aplicada al territorio insular**. A las 16:00 horas se ofrecerá la charla **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, que revelará cómo estos discretos guardianes del ecosistema contribuyen a mantener el equilibrio natural. Luego tomará la palabra la **Red Canaria de Semillas**, con una ponencia titulada **“20 años sembrando futuro”**, un repaso a dos décadas de labor por la recuperación y protección del patrimonio genético agrícola del Archipiélago.



A las 17:50 se proyectará el documental **“Río Oculto”**, una mirada poética y comprometida sobre la relación del ser humano con la naturaleza. Y, como cierre de jornada, **Eduardo Franquiz** expondrá su charla **“Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico”**, donde profundizará en la importancia del suelo vivo como base de toda producción

sostenible. Posteriormente, una **mesa redonda** permitirá el diálogo directo entre ponentes y público, generando un espacio participativo y de aprendizaje común.

Sembrar conocimiento para cosechar futuro

Estas segundas jornadas nacen de una convicción clara: **Canarias necesita renovar su vínculo con la tierra.** Los jóvenes que hoy apuestan por la agroecología lo hacen desde una visión que combina la sabiduría heredada con la innovación tecnológica y el compromiso ambiental. Su reto no es menor: devolver dignidad y viabilidad económica a la actividad agrícola, haciendo del territorio un espacio de equilibrio entre producción y sostenibilidad.



TACORONTE
εcολόγico



Tacoronte, históricamente vinculado al vino y a la agricultura, se reafirma así como territorio pionero en el impulso de prácticas ecológicas. Este tipo de iniciativas –que combinan educación ambiental, investigación aplicada y participación ciudadana– resultan esenciales para **revalorizar el trabajo del campo y garantizar el relevo generacional.**

Una cita con sentido

Lejos de ser un evento puntual, las **Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible** representan una forma de entender el futuro del [Archipiélago](#). En un contexto donde el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la desertificación son realidades cada vez más palpables, la apuesta por una agricultura ecológica, de cercanía y socialmente justa se convierte en una urgencia común.

La cita en **Tacoronte** no solo promueve el diálogo entre quienes cultivan la tierra, sino también entre quienes la defienden, la estudian y la habitan. Una reunión donde la semilla del conocimiento se planta en el terreno fértil del compromiso. Porque el futuro del campo canario no se decreta: **se cultiva.**

Para más información e inscripciones, las personas interesadas pueden contactar a través del correo electrónico asociaciontacoronteecologico@gmail.com.

Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, 33 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha, en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono 34 619 16 04 77 o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)





Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Gran Canaria Me Gusta en San Sebastián Gastronomika: vinos de altura y quesos artesanos que cuentan una historia

Carmelo Peña y David Ghosn presentan una cata con alma isleña en el Kursaal

Gran Canaria vuelve a dejar su huella en uno de los congresos gastronómicos más prestigiosos del mundo: San Sebastián Gastronomika. Lo hace con una propuesta tan auténtica como ambiciosa, bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta**, impulsada por el Cabildo insular y la Cámara de Comercio. Este 8 de octubre, a las 11:30 horas en el Palacio Kursaal, los asistentes vivirán una [experiencia sensorial](#) única de la mano de dos grandes referentes del vino y el maridaje: **Carmelo Peña**, enólogo de [Bodegas Bien de Altura](#), y **David Ghosn**, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias.



Carmelo Peña, enólogo de Bodegas Bien de Altura



David Ghosn, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias

El evento no será una simple cata. Será un diálogo entre el territorio, sus variedades autóctonas y una cultura gastronómica que ha sabido preservar la tradición sin renunciar a la innovación. Cuatro vinos singulares –**Ikewen, Tidao, Sansofi y Elemento**– se fundirán con cuatro joyas del queso artesanal de la isla: **Quesos Guedes, Era del Cardón, Cortijo de las Hoyas y Altos de Moya**. Cada pareja no solo busca el equilibrio gustativo, sino también representar un paisaje, una historia y una identidad.

Bodegas Bien de Altura: cuando el vino nace del paísa

Hablar de **Carmelo Peña** es hablar de un compromiso radical con el origen. Nacido en 1986 y formado como ingeniero químico, este inquieto enólogo decidió que el futuro del vino de Gran Canaria pasaba por mirar hacia sus cumbres. En lugar de seguir los caminos habituales del mercado, fundó **Bodegas Bien de Altura** con un propósito claro: recuperar viñedos en zonas altas, trabajar exclusivamente con variedades autóctonas y elaborar vinos que no imiten a nadie, sino que expresen lo que solo el territorio canario puede ofrecer.







Bodegas Bien de Altura

El resultado es una colección de vinos que hablan de bruma, volcán, altitud y viento. **Ikewen** seduce por su mineralidad y tensión; **Tidao** muestra el carácter frutal con elegancia y

profundidad; **Sansofi** aporta una complejidad floral y sutil; mientras que **Elemento**, una de sus etiquetas más aclamadas, representa el equilibrio entre técnica y emoción, entre paisaje y paladar. Cada botella es un ejercicio de artesanía y paciencia, donde se prioriza el respeto por el viñedo antes que la búsqueda de reconocimiento.

David Ghosn: el arte del maridaje como puente emocional

Junto a Peña estará **David Ghosn**, sumiller de referencia en Canarias y figura nacional del vino desde hace más de una década. Su trayectoria impresiona: **Tercer Mejor Sumiller de España 2009, Embajador Nacional del Champagne 2008**, actual **presidente de los sumilleres canarios y secretario nacional de la UES**. Pero más allá de los títulos, Ghosn es un gran comunicador del sabor. Tiene ese talento poco común para traducir emociones a través de una copa y para conectar al comensal con el relato oculto de cada maridaje.



Su participación garantiza que cada combinación entre vino y queso no sea un mero ejercicio técnico, sino una experiencia emocional, argumentada, con discurso. Ghosn no elige por afinidad gustativa únicamente: elige por historia, por textura, por contraste, por afinidad territorial. En esta ponencia, su rol será clave para revelar cómo el queso de Gran Canaria –en su enorme diversidad de texturas, curaciones y leches– encuentra en los vinos de altura su pareja ideal, su espejo y su aliado.

Los protagonistas del sabor: vinos y quesos con rostro y origen

Cada maridaje en esta experiencia ha sido seleccionado no solo por armonía en boca, sino por lo que representa:

- **Ikewen & Quesos Guedes:** un blanco fresco y vertical con un queso de leche cruda que honra la tradición familiar

en Gáldar. Una pareja que celebra la pureza del origen.

- **Tidao & Era del Cardón:** expresión de fruta y territorio con un queso que recoge la esencia pastoril del sur grancanario. Aromas que se entrelazan y se elevan.
- **Sansofi & Cortijo de las Hoyas:** un diálogo floral entre el vino y un queso curado de autor elaborado en Valleseco, con técnicas de pastoreo ancestrales.
- **Elemento & Altos de Moya:** el clímax de la cata: potencia, carácter y elegancia contenida en un maridaje que enfrenta a dos gigantes del sabor sin perder el equilibrio.

Estos encuentros no son aleatorios. Son parte de una filosofía común: la de productores que trabajan desde el respeto a la tierra, el cuidado del tiempo y la coherencia con su entorno. Vinos y quesos que no se entienden sin el lugar donde nacen.

Gran Canaria en el mapa internacional de la alta gastronomía

Que esta ponencia tenga lugar en **San Sebastián Gastronomika** no es casualidad. Este congreso es uno de los epicentros mundiales del diálogo culinario, y la presencia de Gran Canaria bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta** reafirma el compromiso de la isla con un modelo gastronómico basado en el valor añadido, el producto local y el talento propio.



El **Cabildo de Gran Canaria** se complace en invitarle a una **cata de quesos artesanos y vinos de la isla**, dirigida a profesionales del sector gastronómico, en el marco de **San Sebastian Gastronomika 2025**.

 **Lugar:** Palacio de Congresos Kursaal, San Sebastián

 **Fecha:** 8 de octubre de 2025

La cata estará dirigida por el presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias, David Ghosn y el enólogo y bodeguero, Carmelo Peña.

Durante esta experiencia, podrá descubrir la riqueza y singularidad de los productos de Gran Canaria, con una selección de quesos artesanos elaborados con leche cruda y vinos singulares que reflejan el carácter volcánico y atlántico de nuestra isla, de la bodega Bien de Altura.

 **Se ruega confirmación de asistencia.**

Una vez confirmada, se le hará llegar su **entrada al recinto** para el acceso a la actividad. Esperamos contar con su presencia en este encuentro, que celebra la calidad y autenticidad de la gastronomía canaria.

Cabildo de Gran Canaria



Esta iniciativa del **Cabildo de Gran Canaria** y la **Cámara de Comercio** forma parte de una estrategia más amplia de promoción de la isla como destino enogastronómico, donde lo agrícola, lo culinario y lo cultural se entrelazan. En este contexto, Carmelo Peña y David Ghosn no solo representan la excelencia profesional, sino también la nueva narrativa que Canarias quiere proyectar: una gastronomía con identidad, con historia, con proyección.

Una invitación a descubrir (y saborear) la isla a través de sus productos

La cita del miércoles 8 de octubre en el Kursaal no es solo para expertos o profesionales del vino. Es una oportunidad para todo amante de la gastronomía que quiera conocer, de primera mano, cómo el sabor puede ser también una herramienta de relato, de memoria y de futuro.

Porque, en definitiva, cuando un vino nace en viñedos a más de 1.000 metros y un queso se elabora con técnicas centenarias,

estamos ante algo más que un producto: estamos ante una declaración de principios. Y Gran Canaria, en esta edición de San Sebastián Gastronomika, ha venido a dejarlo claro.

GMR Canarias: el sistema circulatorio del producto local

[@GMR Canarias](#)

En el cuerpo vivo de la gastronomía canaria, [GMR Canarias](#) cumple una función vital: la de sistema circulatorio. Mientras los productores –el corazón– bombean trabajo, tierra y saberes al paisaje, es esta empresa pública la que garantiza que ese latido llegue a los fogones, a las mesas y, finalmente, al comensal. Sin ella, mucho de lo que nace en el campo, en el mar o en los obradores artesanales se quedaría en el anonimato.



GMR (Gestión del Medio Rural de Canarias) no vende titulares, pero mueve kilos de mango en La Gomera, impulsa quesos premiados desde El Hierro y distribuye papas antiguas, vinos volcánicos o pescados locales a hoteles, colegios y hospitales. Lo hace como una [herramienta](#) operativa del

Gobierno de Canarias, adscrita a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria**. Pero, sobre todo, lo hace como engranaje silencioso de un sistema que necesita eficiencia, identidad y músculo logístico para no quedarse atrás

Una empresa pública con propósito: proteger lo que es de aquí

Desde sus inicios, GMR ha tenido una misión clara: **garantizar el acceso justo del producto canario a los canales de distribución**, evitando que el esfuerzo de los pequeños productores naufrague en la burocracia, la descoordinación o los sobrecostes que impone la insularidad.



En otras palabras, permite que lo que nace cerca, llegue también cerca. Que lo que se cultiva con manos locales no necesite salir de las islas para volver transformado. Que el producto local compita no solo por su calidad, sino también por su disponibilidad y trazabilidad.

Desde el empaquetado hasta la entrega, pasando por la logística en frío o seco, la organización de pedidos

institucionales y el acompañamiento a cooperativas, GMR se encarga de que **la calidad de lo canario no se pierda por el camino.**

Volcanic Xperience: una marca que narra el territorio

En ese mismo impulso nace **Volcanic Xperience**, la marca paraguas impulsada por GMR para proyectar el relato gastronómico de las islas con una narrativa coherente y atractiva. No se trata de un simple logotipo. Es una plataforma de visibilidad y promoción que conecta productores, chefs, instituciones, consumidores y viajeros.



Volcanic Xperience se integra dentro de la estrategia “**Crece Juntos**”, un programa que busca alinear al sector turístico con el agroalimentario. El objetivo es que el visitante que llega a Canarias no solo disfrute del sol y la playa, sino que también conozca, saboree y valore lo que se cultiva, cría y elabora aquí.

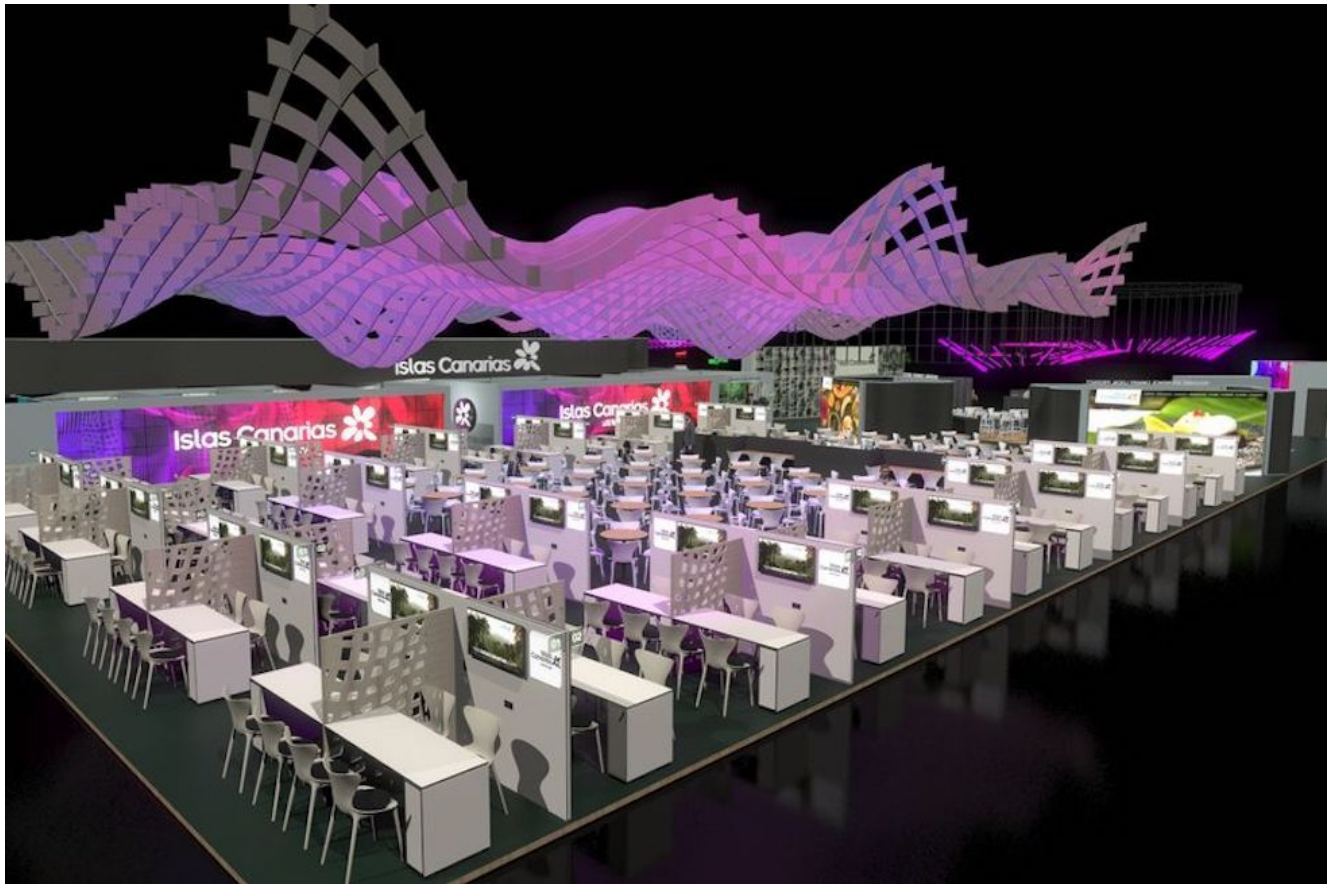
Esta marca ha sido protagonista en **FITUR, Madrid Fusión, Salón Gourmets, GastroCanarias** y otras citas clave del calendario gastronómico nacional. Desde showcookings a catas, desde campañas institucionales hasta acuerdos con aerolíneas como Binter, **Volcanic Xperience pone a Canarias en el mapa como**

destino gastronómico con identidad propia.



Stand de Canarias en Fitur 2023





Stand de Canarias en Fitur 2025

Resultados tangibles: de los campos a las cartas

Más allá de los discursos, la gestión de GMR y Volcanic Xperience se traduce en resultados medibles. Entre los logros recientes destacan:

- **300.000 personas alcanzadas** a través de campañas promocionales en 2023-2024.
- Más de **200 productores locales incorporados** a sus circuitos comerciales.
- **Acuerdo con Binter** para incluir productos canarios en los vuelos, llevando el sabor del territorio a bordo.
- Presencia y apoyo en certámenes como los **Premios Nacionales de Gastronomía Diario de Avisos**, el **Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.**, o festivales como **Cine de La Orotava**, donde incluso se otorgó el **Premio**

Volcanic Xperience al mejor cortometraje canario.



Productos canarios en los vuelos de Binter

Además, ha permitido la **comercialización organizada de cultivos locales** como el mango gomero, y ha facilitado eventos como la Feria de la Tapa Herreña o los mercados itinerantes en centros urbanos, uniendo al productor con el consumidor en un entorno de cercanía real.

Una red que sostiene la soberanía alimentaria

Hablar de GMR es hablar de soberanía alimentaria. De la capacidad de Canarias para sostenerse sobre su propio paisaje productivo, sin depender exclusivamente de lo que llega en contenedores desde el exterior. En un momento en el que el mundo mira hacia la producción local como eje estratégico, el modelo canario necesita estructuras como GMR para consolidar ese futuro.





Por eso, además de distribuir, esta entidad también **forma, asesora, comunica y acompaña**. Es parte de un ecosistema más amplio que incluye universidades, centros de innovación, DOPs, IGP's y hasta colectivos sociales. En ese diálogo se define el futuro del producto canario: con raíces, con relato y con redes de distribución que funcionen.

Un engranaje imprescindible... aunque invisible

En definitiva, **GMR Canarias no es la portada del plato, pero sí la carretera por donde llegó el ingrediente principal**. Es el sistema que, sin hacer ruido, conecta al agricultor de medianías con el menú degustación de un restaurante con estrella; al pescador artesanal con el comedor escolar; al productor de gofio con las vitrinas de una feria internacional.

¡AGRICULTOR!



GMR Canarias

**SE OFRECE A
COMERCIALIZAR
SUS PRODUCTOS**



GMR Canarias pone a disposición de los productores canarios del sector primario la posibilidad de comercializar de forma planificada.

Publicamos los precios de compra en nuestra web todos los días.

Le invitamos a adscribirse mediante una sencilla homologación.

Infórmese en www.gmrcanarias.com o en el teléfono 620 21 73 81 



Bajo la dirección actual de **Juan Antonio Alonso Barreto** y el

respaldo de un equipo directivo comprometido con el territorio, GMR ha sabido afianzar su papel como estructura vertebradora del producto local. Una gestión que ha combinado operatividad, visión institucional y sensibilidad con los sectores productivos que sostienen el paisaje alimentario del archipiélago.

Sin GMR, buena parte del producto local no estaría hoy en el mapa. Con ella, no solo se garantiza su presencia, sino también su permanencia y su evolución.

Y si alguna vez, en una carta, lees “queso curado de El Hierro”, “tomates de Guía de Isora” o “miel de palma gomera”, quizás no lo sepas, pero ese sabor también ha viajado por las arterias de este sistema. Porque en Canarias, el sabor se cultiva... y se distribuye con sentido.

Vuelve la caña a Tenerife, nace el Ron 1500

Caña y Ron: una destilería que despierta la memoria agrícola y destiladora de Tenerife

Hay regresos que no solo emocionan: reparan. Que una tierra como Tenerife, donde el azúcar alguna vez fue moneda, paisaje y cultura, vuelva a oler a caña recién cortada no es solo un acto agrícola, es un gesto de dignidad patrimonial. Lo que hace unos años parecía parte del recuerdo –ingenios, guarapo, molienda, aguardiente– ha vuelto a germinar en suelo insular gracias a un proyecto que no busca competir en volumen, sino en historia y excelencia. Se llama **Caña y Ron**, y ha comenzado

a destilar lo que podría convertirse en uno de los [rones](#) más singulares del mundo: el **Ron 1500**, un destilado de caña 100 % tinerfeña, cuya primera cosecha está envejeciendo ya con paciencia canaria hasta el año 2029.



El regreso de un cultivo que cambió el mundo

En 1496, en el segundo viaje de Cristóbal Colón, la caña de azúcar partió desde Canarias rumbo al Caribe. No es una anécdota: es el germen de una industria global. Durante décadas, las islas fueron conocidas como “las islas del azúcar” y ejercieron como auténtico banco genético, técnico y logístico para los cultivos del Nuevo Mundo. [Canarias](#) exportaba no solo plantas, sino formas de cultivo, herramientas, y sobre todo, experiencia.



Pero con la expansión esclavista y las condiciones ideales de clima y suelo en América, la producción insular fue desplazada. Mientras el Caribe explotaba con miles de hectáreas y mano de obra forzada, en Canarias el ingenio se apagaba poco a poco. Aun así, hubo destellos: en 1886 una empresa inglesa reintrodujo el cultivo en Tenerife y se mantuvo –casi en silencio– hasta mediados de los 70.

Hoy, medio siglo después, una finca en Icod de los Vinos vuelve a albergar cañas mecidas por los alisios. Pero esta vez no hay nostalgia, hay visión.

Caña y Ron: un proyecto con alma, fuego y paciencia

Lo que comenzó como un proyecto de recuperación de terrenos agrícolas abandonados, ha terminado convirtiéndose en una declaración de principios: **hacer ron desde la raíz, desde el terruño, desde el respeto**. En una propiedad de 6.000 m², se han plantado más de 5.000 metros de caña de azúcar en sistema

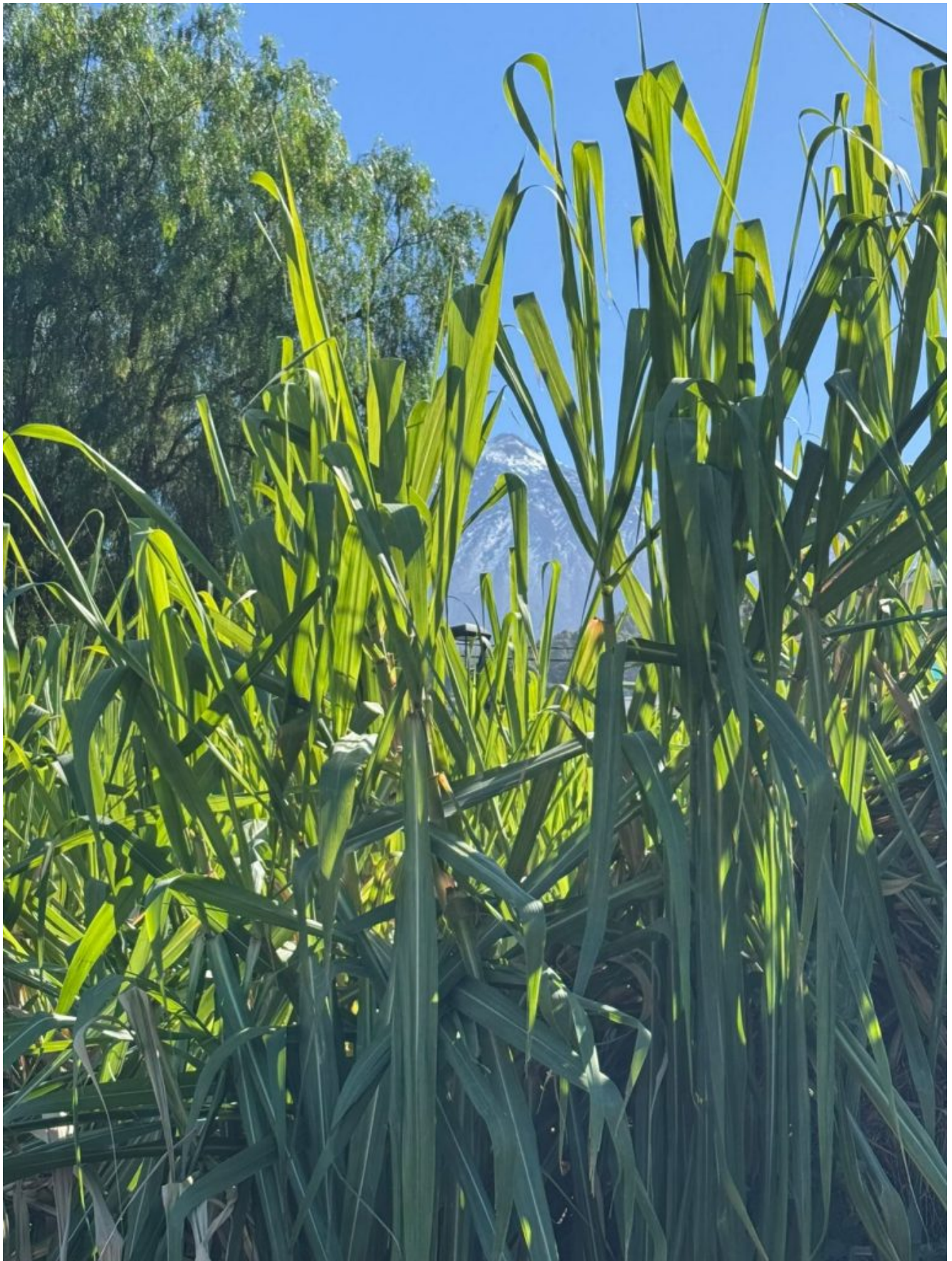
tradicional. El guarapo se extrae con mimo, fermenta de forma controlada, y se destila en un alambique de cobre de 1.000 litros que huele más a oficio que a industria.



La primera producción se encuentra ahora en fase de **envejecimiento en barricas**, camino de convertirse en un ron complejo, elegante y profundamente isleño, que llevará el nombre de **Ron 1500**. Un número simbólico que evoca la fecha fundacional de la expansión azucarera canaria hacia América, cerrando un círculo de más de cinco siglos. Un ron que será historia embotellada.

Un ron con identidad para el mundo

El Ron 1500 no es un experimento. Es un manifiesto. Y en un archipiélago donde la cultura ronera ha sido representada durante décadas por emblemas como Arehucas, Artemi o Guajiro, **Tenerife vuelve al mapa ronero con una propuesta distinta**, sin competencia directa, enfocada en la trazabilidad, en la singularidad varietal y en la identidad insular.





La comunidad ronera internacional –cada vez más exigente– mira con atención este

tipo de iniciativas, donde se cultiva, se transforma y se embotella en el mismo lugar. Una especie de “single estate rum”, como los que en el Caribe o América Latina se consideran joyas del coleccionismo.

Pero más allá del valor de cata, Caña y Ron tiene una **dimensión comunitaria**. La recuperación de la caña es también una oportunidad para rescatar oficios, revitalizar el medio rural, generar visitas agroenoturísticas y ofrecer experiencias que conectan historia, agricultura y sabor. Ya se organizan rutas guiadas, catas de guarapo, talleres educativos y jornadas de puesta en valor.



De izq. a der: Arriba Nacho Zerolo, David González, Miguel Asiain, Manuel Marichal y Eloy González. AAaron Barreto

Patrimonio líquido con futuro

En un mundo donde lo inmediato devora lo valioso, tener un proyecto que piensa a cinco años vista, que planta hoy para beber mañana, que siembra tradición para destilarla en barrica, **es un acto de fe en la tierra, en el tiempo y en la cultura**. Caña y Ron no solo devuelve la caña a Tenerife: devuelve el relato completo del azúcar, del aguardiente, del trabajo invisible de tantas generaciones.

Cuando llegue 2029, y el Ron 1500 se sirva en copa, no será solo un destilado. Será un sorbo de memoria. Será el testimonio líquido de que en Canarias, cuando se trabaja desde el corazón y el conocimiento, el pasado siempre puede ser futuro.

¡Echémosles una mano a los inspectores!

Fundado en **1977** por **Verísima García y Tomás Galván**, Casa Tomás nació como un restaurante de carácter familiar en la zona de La Laguna, sin imaginar entonces que décadas más tarde se convertiría en un referente gastronómico conocido incluso **fuera de Canarias**. Hoy, junto a su hijo Víctor, el matrimonio sigue al frente del negocio con la misma entrega de siempre. Y eso se nota en cada plato.

Su especialidad –las míticas **costillas con papas y piña de millo**, siempre coronadas por un mojo verde de los que ya no se encuentran– es apenas la puerta de entrada a una carta donde las **carnes y pescados frescos del día** también tienen protagonismo. Lo que define a Casa Tomás no es la sorpresa, sino la certeza: la certeza de que cada visita sabe a hogar.

Una Estrella para Casa Tomás

[@RestCasaTomás](#)

Hay restaurantes que no buscan brillar. Que no compiten. Que no cambian su carta cada tres meses ni hacen catas a ciegas con prensa o influencers. **Restaurantes** que simplemente hacen bien lo suyo, una y otra vez, durante décadas. Y eso –aunque no salga en las guías– también es excelencia.



Don Tomás Galván





Tomás Galván y Verísima García el principio de una historia

En Tegueste, **Casa Tomás** lleva generaciones sirviendo **papas, costillas y millo** como quien preserva una ceremonia. El local no tiene mantel de lino ni vajilla japonesa. Tampoco falta hace. Lo que hay es sabor, tradición y una clientela fiel que

acude casi en procesión. No por postureo, sino por placer. Y, sin embargo, nadie ha considerado darle una estrella. Ni un Sol. Ni un Solete. ¿Será porque no “innova”? ¿Porque no tiene un Instagram estético? ¿Porque no hace menús de 14 pases?

Tal vez habría que recordar que, en Tokio, un local especializado únicamente en yakitori puede lucir una estrella Michelin. Que, en Singapur, Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz, hizo historia en 2016 al convertirse en el primer *hawker* del mundo en recibir una estrella Michelin.

Sin embargo, **en 2021 perdió esa estrella**, tras haberse expandido a múltiples locales bajo un modelo de franquicia que muchos comparan con una versión asiática del fast food. Algunos críticos apuntan que **la estandarización del producto y la pérdida del toque personal** pudieron haberle restado autenticidad, esa que justamente lo hizo brillar en sus orígenes. Aun así, el mensaje es claro: **la excelencia también habita en lo popular**, y si Casa Tomás estuviera en Kioto, probablemente ya tendría su placa desde hace años.

Llama la atención. Porque cuando uno repasa la constancia de ciertos cocineros en Tenerife, la solidez de sus propuestas, la madurez de sus trayectorias... cuesta entender cómo, en todos estos años, nadie haya considerado que merecen una estrella, un Sol, o al menos una mención formal.



Puesto original del Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz





**El mismo Restaurante en Singapur ya con estrella Michelin.
Foto: José Garavito**

No hablamos de talento emergente, ni de proyectos que apenas comienzan. Hablamos de nombres con historia, con oficio, con resultados palpables. Hablamos de **Carlos Gamonal, de Rubén Cabrera, de Seve Díaz, de Dani Nielsen, de Armando Saldanha, de Raúl Torres...** Cocineros que no necesitan probar nada, porque ya lo han demostrado todo.

Y, sin embargo, siguen fuera del foco de los grandes reconocimientos. ¿Será que no aparecen en las cenas correctas? ¿Será que no forman parte de ciertos círculos? ¿O será simplemente que el sistema no está diseñado para mirar con atención allí donde no hay ruido?

Lo cierto es que la omisión sostenida también es una forma de discurso. Y por eso sorprende aún más que, en un mundo donde se premia una barra de yakitori o un puesto callejero de pollo en otras

latitudes, aquí no se haya reparado en la excelencia silenciosa de restaurantes como *Casa Tomás*, que lleva décadas haciendo lo mismo... pero cada vez mejor.

No se trata de falta de nivel. Se trata de una mirada que no ha sabido –o no ha querido– ver más allá del círculo habitual. Mientras algunos nombres se repiten año tras año en los listados, hay cocineros que llevan tiempo mereciendo algo más que el aplauso del cliente fiel. Lo que falta no es calidad. Lo que falta es foco.

Carlos Gamonal – El testigo de la cocina canaria elevada

[@MesónElDrago](#)

Hablar de alta cocina en Canarias sin nombrar a Carlos Gamonal sería una omisión imperdonable. Su restaurante, Mesón El Drago, es uno de los grandes pilares gastronómicos de las islas. Fundado por su padre –quien obtuvo una estrella Michelin en su época–, el Drago no ha perdido su esencia: Carlos tomó el testigo junto a su hermana Priscila y lo elevó aún más, manteniendo el alma del recetario canario y llevándolo a otra dimensión.



Chef Carlos Gamonal



Su cocina no es una reinención forzada, ni una ruptura. Es continuidad, evolución y respeto. Una cocina profundamente canaria, honesta, con técnica refinada y sensibilidad artística, que sabe tocar la memoria gustativa del comensal con matices contemporáneos. Carlos es, además, un artista del plato, conocido por sus paisajes comestibles, sus juegos de color, textura y profundidad. Cada servicio es también una declaración estética.

Y todo esto sucede sostenido por uno de los equipos más longevos y cohesionados de la hostelería insular. Con más de 30 años de historia, el restaurante mantiene una sala impecable dirigida con profesionalidad y elegancia por Jaquelin

Rivero, capaz de cuidar al cliente con esa mezcla perfecta de cercanía y excelencia.



Francisco Javier Hernández Arvelo, nuestro segundo Jefe de Cocina y José Manuel Quinta Piñeiro, encargado de la partida de cuarto frío. En Sala, Priscila Gamonal (Cocinera, pastelera, sumiller y jefa de sala) junto con Jaquelin Rivero Cabo, nuestra Jefa de Sala y Metre de catering

Por si fuera poco, el catering de **Carlos Gamonal** se ha convertido en uno de los más reconocidos de Canarias, elegido para eventos de alto nivel como la gala de entrega de los Soles Repsol en Tenerife 2024, donde el nivel de ejecución, sabor y estética fue simplemente impecable. Pero este es solo un punto más en una trayectoria donde sobran los méritos.

Y, aun así, ni una estrella. Ni un Sol. Como si la constancia, el legado, la técnica y el compromiso con la cocina canaria no contaran. **Carlos Gamonal** no necesita figurar. Pero el hecho de que no lo haga, dice mucho más sobre el sistema que sobre él.

Rubén Cabrera – Precisión sin escaparate

[@RestCúpula](#)

Pocas cocinas en Canarias pueden presumir del nivel técnico, la estética cuidada y la coherencia gastronómica que Rubén Cabrera mantiene desde hace años en [La Cúpula](#), el restaurante gastronómico del hotel Jardines de Nivaria, en Adeje.



Chef Rubén Cabrera

Rubén no necesita levantar la voz. Su cocina habla sola: fondos impecables, equilibrios milimétricos, texturas bien pensadas y una narrativa de platos que fluyen como una partitura clásica. Dos Soles Repsol y una recomendación en la Guía Michelin avalan esa trayectoria, así como su presencia en

congresos y eventos especializados de proyección nacional.

La suya es una cocina donde la técnica no sustituye al sabor, sino que lo potencia. Donde el producto no se disfraza, sino que se viste con precisión. Y donde el emplatado forma parte del discurso, pero no es su única virtud. A todo esto se suma una sala de altísimo nivel, impecablemente dirigida, que acompaña con elegancia cada servicio. El conjunto –desde la cocina hasta los detalles del espacio– proyecta una identidad refinada y serena, que distingue al restaurante sin necesidad de alardes. Y sin embargo, **la estrella aún no ha llegado.**







“Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa chinegua (papa King Edward) ahumada”



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”



Petit four

No falta nivel, ni falta oficio y mucho meos producto. Pero sigue sin aparecer ese reconocimiento mayor que tantos comensales dan por hecho al terminar el menú. Rubén Cabrera no necesita validación para seguir cocinando con el mismo rigor. Pero la pregunta queda en el aire:

¿Qué más hace falta para que la estrella sea oficial, si no es esto?

Raúl Torres – La madurez silenciosa

[@DondeMarioRest](#)

Raúl Torres no necesita adornos. Su cocina habla con técnica, con sabor y con un recorrido internacional difícil de igualar. Ha trabajado en Astrid & Gastón, Maido, Quintonil y Pujol –todos incluidos entre los restaurantes más influyentes del

mundo—, y lo ha hecho como parte activa de equipos que no solo cocinan, sino que marcan época.



Plato by Chef Raúl Torres. Rest. Donde Mario. Fotos: José Garavito



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario









Restaurante Donde Mario.
Fotos: José Garavito







Solo con mencionar que Maido –donde se formó en Perú bajo la filosofía nikkei de Mitsuharu Tsumura– es actualmente el restaurante número 1 del mundo según The World's 50 Best 2024, basta para entender el nivel de exigencia que ha vivido desde dentro. Sumado a su paso por México en Pujol y Quintonil, dos templos contemporáneos de la alta cocina mexicana, Raúl llega a Canarias con una mochila cargada de disciplina, técnica,

respeto por el producto y sensibilidad global.

Desde Donde Mario, en Santa Úrsula, lidera una cocina personal, sincera y profundamente sabrosa. Allí no hay discursos huecos: hay platos que reflejan lo aprendido, y un equipo que ejecuta con rigor.

Fue elegido Chef Revelación en los Premios Qué Bueno Canarias, pero todavía no figura en las grandes guías. Y esa es justamente la paradoja: **¿cómo puede alguien con esta trayectoria seguir fuera del radar?**

Mientras tanto, él sigue cocinando. Y lo hace, como siempre, **a nivel de estrella**, con o sin placas en la puerta.

Seve Díaz – El valor de sostener

[@TallerSeveDíaz](#)

Mientras muchos cocineros entran y salen del radar mediático al ritmo de las tendencias, Seve Díaz ha hecho lo contrario: quedarse. Y no quedarse por inercia, sino por convicción. Desde su restaurante, **El Taller de Seve Díaz**, en Puerto de la Cruz, ha consolidado una propuesta que no necesita fuegos artificiales para destacar. Un Sol Repsol avala su trabajo, pero no lo define.



El Chef Seve Díaz

La suya es una cocina de madurez, de evolución pausada, donde la técnica no eclipsa la emoción. Hay un respeto absoluto por el producto y una sensibilidad que se percibe en cada plato, incluso en los más sencillos. Su menú cambia con lógica, no por espectáculo. Y su discurso no busca titulares, sino

fidelidad: la del cliente que repite, la del paladar que recuerda.

El Taller de Seve Díaz es uno de esos restaurantes que han sabido **sostener el nivel sin traicionarse**, sin venderse a la estética fácil ni al ritmo de las modas. No hace falta reinventarse cada seis meses cuando se tiene claro qué se quiere contar y cómo.











Quizás por eso su nombre no aparece en todos los saraos, pero sí en todas las buenas conversaciones sobre cocina seria en Canarias. Porque cuando se habla de excelencia con fundamento, tarde o temprano, Seve Díaz siempre sale en la mesa.

Y conviene recordarlo a tiempo.

Porque este no es un ranking, ni una lista. Es un retrato

parcial de algo que ocurre hace años en todas las islas: cocineros que sostienen con oficio propuestas valiosas, sin estridencias, sin marketing de artificio, pero con un nivel que merecería más foco del que recibe.



El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Sería bueno evitar a **Casa Tomás** lo que le ocurrió al extinto restaurante **El Duende** de **Jesús González**, que más merecida no podía tener una estrella y, sin embargo, nunca le llegó. **El Duende** cerró sus puertas. Y aquella estrella que todos dábamos por segura cada año –incluso antes de existir redes y

postureo— nunca brilló en su puerta, sino solo en el firmamento de su historia.

Que no vuelva a pasar.

Que el silencio institucional no se convierta en olvido. Desde Canariasgourmet.es vamos a seguir hablando de ellos, nombrándolos, cocinando sus relatos con la misma honestidad con la que ellos cocinan cada día. Porque si los inspectores no miran, miramos nosotros. Y si hace falta, ¡Echémosles una mano a los inspectores!. #UnaEstrellaparaCasaTomás