

Orígenes Gran Canaria: la cocina que vuelve al lugar donde todo comienza

Orígenes Gran Canaria. El congreso gastronómico insular clausura su octava edición desde la Finca Ecológica Los Olivos en Telde, dejando un mensaje claro: sin memoria no hay futuro, y sin producto no hay cocina.

En una era donde las tendencias gastronómicas se consumen con la misma rapidez con la que se viralizan, [Orígenes Gran Canaria](#) ha vuelto a demostrar que hay otro camino: más lento, más profundo y, sobre todo, más sincero. Su octava edición, celebrada los días 29 y 30 de septiembre en la **Finca Ecológica Los Olivos**, ha reunido a cocineros, sumilleros, productores, periodistas y estudiantes para construir un relato colectivo sobre lo que realmente alimenta a una cocina: el origen.

Desde su apertura, **Orígenes** se planteó como algo más que un congreso. Fue un lugar de encuentro entre generaciones, entre quienes cultivan y quienes transforman, entre quienes educan y quienes aún están aprendiendo a mirar el territorio no solo como despensa, sino como herencia viva. El aire libre de la finca, con su suelo fértil y su vibración rural, sustituyó los [fríos](#) auditorios habituales por un entorno que respiraba autenticidad. Aquí, el conocimiento no se compartió desde la tarima: se sembró, literalmente, entre bancales.

Voces con estrella, tierra en las manos

Los ponentes que pasaron por esta edición sumaban entre todos **19 estrellas Michelin, 4 verdes y 26 soles Repsol**, pero su valor no se midió en galardones, sino en verdad. Uno de los momentos más reveladores llegó con **Germán Ortega**, chef de La Aquarela, quien abrió la jornada con una reflexión sobre la

humildad del producto local: ese que no necesita artificios para emocionar. Le siguió **Randy Siles**, embajador gastronómico de Costa Rica, quien dejó una frase que aún resuena entre los asistentes: *“El carisma canario y el costarricense se parecen porque ambos vienen del alma. Cocinar aquí ha sido un privilegio humano, no solo culinario.”*





Chef Germán Ortega

También pasó por el escenario **Pedro Sánchez** (Bagá, Jaén), abogando por la belleza de lo mínimo, y **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), que nos recordó que la acidez, bien entendida, puede ser un hilo conductor emocional. **Toño Pérez**, del emblemático Atrio, cerró el encuentro con una ponencia luminosa que entrelazó gastronomía, arte y vida como un único proyecto sensitivo.

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark suspenders, with his arms crossed. The background is a textured, light-colored wall.

Diego Guerrero

Dstage



origenes | GRAN CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran



FRIMANCHA
CANARIAS



HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario



makro Vinófilos

MOLINO ROCA



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

Pero no solo de fogones habló Orígenes. El congreso reafirmó el papel esencial de la **sala**, de la sumillería, de ese espacio

intangible donde el relato cobra forma. Nombres como **Cristina Navarro** (Aponiente), **Nikola Ivicic**, **Marcos Trujillo**, **Diego Tornel**, **Silvia Ruiz** o **Javier Vega** dejaron claro que una experiencia gastronómica comienza en la cocina, pero se completa en la mesa. También el vino, ese líquido que guarda memoria de suelos y lluvias, fue protagonista gracias a la cata de **Raúl Pérez**, quien propuso un viaje sensorial por los “vinos de la memoria”.



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

No faltó la conexión con el campo. Agricultores, ganaderos, queseros y apicultores participaron no como figurantes, sino como voces necesarias en el relato. Porque, como quedó claro en más de una mesa, **no hay innovación sin raíz, ni futuro sin respeto por quienes cuidan la tierra.**

Estudiantes al centro, no en la grada

Una de las imágenes más potentes de esta edición fue ver a más de **250 estudiantes de 11 centros formativos** participando activamente, tomando apuntes, preguntando, emocionándose. No

fueron público, fueron parte del programa. Si algo diferencia a Orígenes de otros congresos, es justamente esto: la convicción de que **el presente se cocina con el pasado, pero se sirve a quienes vendrán.**



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

Durante los dos días, cada ponencia fue más que una clase magistral. Fue una toma de postura frente a un mundo que muchas veces olvida de dónde vienen las cosas. Orígenes no se limitó a exponer técnicas o platos espectaculares. Nos habló de biodiversidad, de soberanía alimentaria, de ética profesional, de redes invisibles entre productor y cocinero, entre consumidor y paisaje. Fue, en el fondo, un congreso que sirvió para recordarnos que **la gastronomía no es solo una industria, es también un lenguaje cultural, una forma de resistencia y una manera de habitar el mundo.**

Un cierre que es un comienzo

Desde el Cabildo de Gran Canaria, la consejera **Minerva Alonso** destacó el valor del evento como herramienta de promoción, sí, pero sobre todo como instrumento de cohesión entre sectores:

primario, hostelero, educativo y turístico. Y es que si algo ha dejado claro Orígenes 2025, es que el verdadero lujo de una cocina no está en la exclusividad, sino en la pertenencia.

La octava edición ya es historia, pero ha dejado sembradas muchas más semillas de las que se ven a simple vista. En cada conversación entre pasillos, en cada cata comentada, en cada sonrisa compartida por quienes creen en el poder del origen, hubo algo que trascendía el plato. Algo que nos recuerda, una vez más, que la cocina es un acto de amor hacia lo que fuimos y una promesa de lo que podemos llegar a ser.