

Tenerife despliega su esencia gastronómica en San Sebastián Gastronomika 2024

Tenerife despliega para ser protagonista en uno de los **eventos gastronómicos más importantes del mundo, San Sebastián Gastronomika 2024**, que se celebrará del **7 al 9 de octubre** en el **Palacio Kursaal**. Este año, la isla no solo es patrocinador oficial, sino que también [presentará](#) un **stand-restaurante de 200 metros cuadrados**, un auténtico escaparate de su rica **gastronomía canaria**.

La presentación oficial de la programación, dirigida por **Lope Afonso**, vicepresidente y consejero de Turismo; **Valentín González**, consejero de Sector Primario, y **Dimple Melwani**, CEO de Turismo de Tenerife, tuvo lugar el 30 de septiembre en el salón **Noble del Cabildo de Tenerife**. Bajo el lema “Una Isla y otra Isla”, Tenerife mostrará su [variada](#) oferta gastronómica, con temáticas que exploran desde **la Isla del Mar**, pasando por **la Isla con Alma**, hasta **la Isla Exótica**.



Lope Afonso



Valentín González



Dimple Melwani



Tenerife despliega

El stand-restaurant: La inmersión sensorial en la gastronomía de Tenerife

El **stand-restaurant** será un lugar de encuentro para periodistas, empresarios y profesionales del sector que podrán sumergirse en la **diversidad gastronómica de Tenerife**. Cada día comenzará con un taller-degustación de **barraquitos**, seguido de actividades temáticas centradas en las diferentes identidades **culinarias** de la isla, como los productos del Atlántico, las tradiciones de las medianías y los cultivos tropicales.



Diego Schattenhofer



Alberto Margallo



Juan Carlos Clemente

Además, se ofrecerán almuerzos exclusivos para 30 comensales, elaborados por chefs destacados como Diego Schattenhofer, Alberto Margallo y Juan Carlos Clemente, quienes mostrarán la perfecta fusión entre la tradición y la innovación que caracteriza a la cocina tinerfeña.

El stand contará con un **Túnel del Vino**, donde los asistentes podrán degustar los mejores vinos de las **seis denominaciones de origen de Tenerife**, guiados por enólogos y sumilleres expertos. Esta oferta se completará con panes artesanales de **Mario Torres** y postres de **Jesús Camacho**, que aportarán el toque final a esta experiencia gastronómica completa.



Mario Torres



Jesús Camacho

Estrellas Michelin y competiciones culinarias de Tenerife

Uno de los momentos más esperados será la **ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón**, chefs que acumulan tres estrellas Michelin en conjunto. El miércoles, a las 11:40, los hermanos Padrón deleitarán al público del Auditorio con sus más recientes creaciones, reafirmando su posición en la élite de la **alta gastronomía**.

Por su parte, **Víctor Suárez**, chef del restaurante Haydée y poseedor de una estrella Michelin, participará en la final del **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, que se celebrará el martes a las 10:00 horas. Este concurso enfrentará a Suárez con algunos de los mejores cocineros nacionales en una reñida y emocionante competencia.

Las tabernas y vinos de Tenerife en el I Foro de Tabernas y Taberneros

La gran novedad de esta edición es el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, un espacio dedicado a la evolución de las tabernas en España. Tenerife participará activamente con sus emblemáticos **guachinches**, destacando su papel en la cultura local y su conexión con el turismo gastronómico. Además, se ofrecerán degustaciones de productos y vinos de la isla, que subrayarán el vínculo entre la **gastronomía tinerfeña** y su rica tradición.



Durante los tres días del congreso, los asistentes también podrán disfrutar de la **Gran Cata de Vinos de Tenerife**, una experiencia única para descubrir los seis grandes vinos seleccionados de las seis denominaciones de origen de la isla. Esta cata, dirigida por los consejos reguladores, se celebrará el lunes a las 16:30 en la Sala 10 del Kursaal.

Tenerife, a la vanguardia de la gastronomía mundial

En su intervención, **Lope Afonso** destacó la importancia de este evento para continuar posicionando a Tenerife como un destino turístico y gastronómico de vanguardia: “El maridaje entre el turismo, el sector primario y la gastronomía se ha consolidado como una fórmula de éxito”.

Por su parte, **Valentín González** añadió: “Nuestros productos autóctonos, como los vinos, carnes, gofio o mojos, nos distinguen a nivel internacional, y **San Sebastián Gastronomika** es el escenario ideal para mostrarlos”.

Con una propuesta que combina **tradición y modernidad**, Tenerife está lista para brillar en **San Sebastián Gastronomika 2024**, celebrando lo mejor de su **gastronomía canaria** y reafirmando su creciente relevancia en el panorama global.

El Chef Canario Kevin Díaz Busca Coronarse como Rey de la Ensaladilla Rusa en San Sebastián Gastronomika 2024

El talento culinario canario vuelve a brillar en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Kevin Díaz Perdomo, joven chef originario de **Fuerteventura**, ha sido seleccionado como uno de los siete finalistas del prestigioso **VII Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, que se celebrará en el marco de **San Sebastián Gastronomika 2024**.

Este certamen, que se ha convertido en uno de los eventos más esperados del [congreso](#) gastronómico, tendrá lugar el próximo **8 de octubre** en el **Kursaal donostiarra**. Díaz, con tan solo 24 años, representará a **Cantabria** desde su actual puesto en **El Baruco de Anero**, demostrando que el talento isleño trasciende fronteras.



Kevin Díaz Perdomo como Ganador del “Mejor Bocadillo de Queso de España”

No es la primera vez que el chef majorero alcanza estas alturas culinarias. El año pasado ya fue finalista en este mismo campeonato, y además ostenta el título de Mejor Bocadillo de Queso de España, galardón obtenido en el III Foro Internacional del Queso Gran Canaria. Esta trayectoria ascendente confirma a Díaz como una de las jóvenes promesas de la cocina española.

Para esta edición, Kevin ha decidido [apostar](#) por una receta que fusiona tradición e innovación. “He querido consolidar una base tradicional, pero añadiendo toques creativos como el atún

crudo macerado en soja. Busco sorprender con pequeños matices de vanguardia que realcen los sabores clásicos”, explica el chef.



San Sebastián Gastronomika, el decano de los congresos gastronómicos mundiales

El **Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, iniciado en 2018, se ha convertido rápidamente en un referente para los amantes de este **plato icónico** de la **gastronomía española**. La competición busca no solo premiar la mejor elaboración, sino también fomentar la innovación en una receta que, pese a su aparente sencillez, permite un amplio margen para la creatividad.

Los contrincantes de **Kevin Díaz** en esta final son auténticos pesos pesados de la cocina nacional: **Alejandra Soriano de Kiki** (San Sebastián), **Samuel Ruíz del Café Bar Verónicas** (Murcia), **Jorge Baeza Manzano del Restaurante Balear** (Madrid), el reconocido chef **Nandu Jubany de Es Codol Foradat** (Formentera),

Alen Tarrío de Pampín Bar (Santiago de Compostela) y Fernando Alcalá del Bar Cotxino (Marbella).

Decano en Gastronomía

San Sebastián Gastronomika, el decano de los **congresos gastronómicos** mundiales, celebra este año una **edición especial** que busca estrechar aún más los lazos entre el evento y la ciudad que lo acoge. Además de las ponencias y demostraciones de **chefs** de renombre internacional, el congreso se expandirá a las calles donostiarras con actividades en **sociedades gastronómicas** y colaboraciones con **tabernas** locales.





La participación de **Kevin Díaz** en este campeonato no solo representa una oportunidad para **el chef**, sino que también pone de manifiesto la creciente relevancia de la **cocina canaria** en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

Su enfoque, que combina las raíces isleñas con técnicas innovadoras aprendidas en su trayectoria peninsular, promete ofrecer una versión única y emocionante de la clásica ensaladilla rusa.

El resultado del campeonato se conocerá el mismo día **8 de octubre**, en una ceremonia que promete ser uno de los momentos culminantes de **San Sebastián Gastronomika 2024**. Independientemente del resultado, la presencia de **Kevin Díaz**

en esta final ya es un triunfo para la **gastronomía canaria** y un testimonio del talento que las islas aportan a la **cocina española** contemporánea.