

Granca Live Fest 360: Gastronomía, ciencia y territorio: Carlos Gamonal cocina el futuro

En el marco del festival Granca Live Fest 360, el chef Carlos Gamonal lidera una ponencia que une gastronomía, territorio y sostenibilidad.

A través de la espirulina canaria cultivada por el ITC, presenta una propuesta culinaria que reimagina los superalimentos desde una perspectiva local, innovadora y profundamente consciente.

En una época donde la **sostenibilidad** se ha convertido en un mantra repetido –y a veces vacío–, hay quienes deciden pasar del discurso a la acción. Es el caso del chef **Carlos Gamonal**, figura emblemática de la cocina de **autor canaria**, quien protagonizará una de las ponencias más esperadas del [Granca Live Fest 360](#) (GFL360): “Ejemplos de gastronomía moderna con superalimentos del siglo XXI: Algas”. Acompañado de **Eros Granja**, cocinero alternativo y provocador conocido como **Rebelde Gastronómico**, la dupla convierte el escenario en un laboratorio de ideas.



Eros Granja Rebelde Gastronómico y Carlos Gamonal

Un festival que va más allá del medioambiente

El **Granca Live Fest 360 (GFL360)**, que celebrará su tercera edición el próximo **8 de mayo de 2025** en el emblemático **Hotel Santa Catalina** de Las Palmas de Gran Canaria, se ha consolidado como mucho más que un evento musical al uso. Nacido del compromiso con el cambio y la conciencia colectiva, este festival propone un enfoque holístico de la sostenibilidad que va más allá del reciclaje o la eficiencia

energética. **Aquí se habla de sostenibilidad humana**, de inclusión real, de accesibilidad cultural, de justicia alimentaria, y de cómo los festivales pueden ser espacios de reflexión tanto como de celebración.



El Granca Live Fest 360 (GFL360)

Granca Live Fest 360

Durante esta jornada, expertos en accesibilidad, líderes de proyectos sociales, instituciones públicas y artistas compartirán experiencias transformadoras en un formato dinámico que combina conferencias, mesas redondas, arte, música y, por supuesto, gastronomía. **La alimentación –entendida como acto político, cultural y ecológico– ocupa un rol protagonista**, no solo como contenido, sino como vehículo narrativo y sensorial. En este cruce de caminos entre ciencia, territorio, cocina y comunidad, **la gastronomía se posiciona como herramienta de impacto, de sensibilización y de transformación profunda.**

Espirulina, ciencia y cocina

El corazón de la propuesta gira en torno a un superalimento local: **la espirulina**, cultivada por el **Instituto Tecnológico de Canarias (ITC)** mediante un sistema innovador de acuicultura vegetal terrestre que reutiliza el agua de rechazo de plantas desaladoras. Es un modelo de economía circular y soberanía alimentaria en acción.

“No se trata de moda: cocinar con algas es cocinar con futuro”

Carlos Gamonal

Esta espirulina, rica en nutrientes y cultivada de forma responsable, es reinterpretada por **Gamonal** desde una mirada culinaria radicalmente canaria, sin perder la dimensión vanguardista que siempre ha mantenido Gamonal.





Un menú canario, vegetal y provocador

La ponencia incluye degustación de platos inéditos que demuestran el potencial gastronómico de este ingrediente:

- **Algaofio 100plus:** versión futurista del gofio amasado, con algas canarias y más de 100 ingredientes.
- **Lubina esperulinada:** pescado local con emulsión de espirulina.
- **Cochinalga "Tajinaste":** carne de cochino sobre un

paisaje vegetal inspirado en la flora autóctona.

- **Boliche de tungalga:** snack creativo a base de tuno y algas.

Más que recetas, cada plato es un manifiesto que combina técnica, sensibilidad estética y visión crítica del sistema alimentario.

Diálogo generacional y gastronómico

No será una clase tradicional. La ponencia se construye como un diálogo abierto entre dos generaciones de cocineros que se cuestionan el papel de la cocina en el cambio social:

- ¿Por qué nos cuesta aceptar ingredientes nuevos?
- ¿Qué papel juega la ciencia en la cocina emocional?
- ¿Cómo educar sin imponer, innovar sin alienar?

Este formato busca abrir la mente tanto del profesional como del comensal curioso.

Cocina con propósito: de lo local a lo global

La propuesta de Gamonal no busca impresionar con lo exótico, sino **reivindicar lo local como vanguardia**. Las algas no son una moda, son el símbolo de un modelo que cuida del territorio, promueve la biodiversidad y respeta los recursos. Una cocina que alimenta cuerpo y conciencia, y que convierte cada plato en una historia de futuro.

□ Información del evento

Evento: Granca Live Fest 360 – “No solo

medio ambiente”

- **Ponencia gastronómica:** *ITC Eating Experience*
 - **Chef:** Carlos Gamonal (Restaurante El Drago)
 - **Colabora:** Eros Granja (Rebelde Gastronómico)
 - **Fecha:** Jueves, 8 de mayo de 2025
 - **Hora:** 12:30 (primera parte), segunda parte tras entrega de premios
 - **Lugar:** Hotel Santa Catalina, Las Palmas GC
-

Familia Torres reafirma su compromiso con la preservación de viñedos históricos y la biodiversidad

Familia Torres reivindica la preservación de los viñedos viejos como fuente de biodiversidad en la Barcelona Wine Week

La bodega presenta una exclusiva cata para destacar el valor enológico y ecológico de estos viñedos en España y Chile

La preservación de **los viñedos** viejos como patrimonio **vitivinícola** y fuente de **biodiversidad** ha sido el eje central de la **cata** que **Familia Torres** ha ofrecido en la **Barcelona Wine Week**. Durante esta exclusiva sesión, **Mireia Torres**, directora de Innovación y Conocimiento de **la bodega**, y el sommelier Sergi Castro han presentado una selección de [vinos](#) elaborados a partir de **cepas** de gran antigüedad ubicadas en diversas zonas **vitivinícolas** donde la **bodega** está presente.

El valor de la edad en el equilibrio del viñedo

“Los viñedos viejos son un legado que debemos proteger, no solo por su valor histórico y cultural, sino también por su contribución a la biodiversidad”, explicó Mireia Torres durante la presentación. Además, destacó la importancia de la selección masal y clonal para mantener la diversidad genética en estos **viñedos**.



“Más allá de la edad, lo realmente importante es el equilibrio. Las cepas viejas han desarrollado una adaptación natural al suelo, a la geomorfología y a las condiciones climáticas, lo que favorece un crecimiento armónico y vinos de mayor calidad”.

Mireia Torres

Familia Torres cuenta con 75 hectáreas de **viñedo** de más de 40 años en España, de las cuales 17 hectáreas superan los 60 años. Además, el 20% de la uva adquirida a **viticultores** catalanes procede de **cepas** con más de 35 años, reafirmando el

compromiso de la **bodega** con la preservación de este tipo de **viñedos**.

Cinco expresiones de viñas viejas

La cata titulada “**5 expresiones de viñas viejas**” ha permitido explorar la singularidad de estos **viñedos** a través de cinco referencias icónicas de Familia Torres:

Milmanda (DO Conca de Barberà): Un chardonnay procedente de viñedos plantados en 1980 en torno al Castillo de Milmanda. Se ha catado un lote de la parcela más antigua y la excelente añada 2015, que este año entra en la Colección Privada de Familia Torres.

Perpetual Vinyes Velles (DOQ Priorat): Un vino nacido en 2005 con el objetivo de preservar el viñedo viejo de Priorat, elaborado con cariñena de cinco municipios. En la cata, se ha incluido un lote de la finca Els Cargols, con cepas de 86 años en El Lloar.





Miguel Torres

Mas de la Rosa 2020 (DOQ Priorat): Procedente de un viñedo histórico de cariñena y garnacha en Porrera, plantado en coster antes de 1939, que se distingue por su elegancia y finura.

Celeste Reserva (DO Ribera del Duero): Elaborado con tinto fino de entre 40 y 85 años. Se ha catado un lote del viñedo Valdegumiel (65 años), que formará parte del cupaje de la cosecha 2021.

Manso de Velasco (Chile): Un cabernet sauvignon procedente de un viñedo plantado en 1902 en Curicó, el más antiguo de Chile en pie franco. Obra del enólogo Eduardo Jordán, su complejidad y equilibrio reflejan la expresión única de las viñas centenarias.



Un compromiso con la sostenibilidad y el patrimonio vitivinícola

La **cata** en la [Barcelona Wine Week](#) no solo ha servido para mostrar la singularidad de estos vinos, sino también para reafirmar el compromiso de **Familia Torres** con la sostenibilidad y la conservación del patrimonio **vitivinícola**. La apuesta por la **viticultura regenerativa**, la recuperación de variedades ancestrales y la reducción del impacto ambiental son pilares fundamentales en la filosofía de la **bodega**, asegurando que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de **viñedos** de gran valor enológico y ecológico.



La Familia Torres Desde 1870, Familia Torres ha cultivado una **tradición vitivinícola** en el Penedès basada en el respeto por la tierra y la **innovación** constante. Con presencia en algunas de las principales regiones **vinícolas de España, Chile y California**, la bodega es miembro de [Primum Familiae Vini](#) y cofundadora de iniciativas como International Wineries for Climate Action y la Asociación de Viticultura Regenerativa. Su compromiso con la sostenibilidad y la excelencia ha convertido a Familia Torres en un referente internacional en la elaboración de grandes vinos.

Marcos Tavío: El chef sostenible de la gastronomía canaria desde El Hierro

Valverde, en la pequeña pero fascinante **isla de El Hierro**, se encuentra [8Aborigen](#), un **restaurante** que está transformando la manera en que se percibe la **gastronomía canaria**. Bajo la dirección del **chef Marcos Tavío**, este espacio íntimo y exclusivo ha captado la atención de una buena parte del **mundo culinario**, llevando la **cocina sostenible** y de **vanguardia** a un nivel completamente nuevo.



Villa de Valverde. El Hierro. Islas Canarias

Recientemente, **Tavío** ha sido reconocido en los prestigiosos [Green Awards](#), organizados por la renombrada **We're Smart Green Guide**, consolidándose como uno de los **cocineros** más **innovadores** y comprometidos con la sostenibilidad en **España**.

Este galardón internacional sitúa a **8Aborigen** entre los **mejores restaurantes vegetales del mundo**, con **cuatro rábanos verdes** de los cinco posibles, un logro sobresaliente para un

proyecto que, aunque joven, está marcando una forma diferente de hacer las cosas.



Una propuesta culinaria muy especial: “Cata arqueológica” canaria

El **concepto gastronómico** de **Marcos Tavío** va más allá del simple acto de **comer**. Autodenominado “**indígena del siglo XXI**”, el **chef** ha diseñado un **menú** que ofrece una auténtica “**cata arqueológica**”, donde cada uno de los **14 platos** narra una historia vinculada a las **tradiciones**, el **territorio** y la identidad cultural de las **Islas Canarias**.

**Este enfoque no solo deleita el paladar,
sino que también educa y conecta a los
comensales con las raíces del
archipiélago.**











Si vamos a encontrar un aspecto destacable de **8Aborigen** es su profundo compromiso con el producto local y la sostenibilidad. El 85% de los ingredientes que utiliza son vegetales, muchos de ellos recolectados de [manera silvestre](#) en **El Hierro**, y todos provienen de **cultivos ecológicos de la isla**. Platos como el daikon con **mojo indígena** y **puré de cebada**, o el postre de **higos con aceite y vinagre**, son una muestra de cómo la **buena cocina** puede ser sostenible sin renunciar al sabor ni a la creatividad.

Un espacio exclusivo para una experiencia diferente

8Aborígen va a más de solo ser un **restaurante**; es un **destino gastronómico** de culto. Con capacidad para solo **ocho comensales** por noche y abierto cuatro veces a la semana, la experiencia es profundamente íntima y totalmente personalizada.

Este formato permite que cada visitante no solo disfrute de la comida, sino que también capte el discurso cultural y medioambiental que Tavío desea transmitir a sus comensales.

La exclusividad del lugar no ha pasado desapercibida en el **panorama gastronómico** nacional e internacional. En 2024, el restaurante fue galardonado con un **Sol en la Guía Repsol**, un reconocimiento que reafirma su posición como uno de los referentes culinarios más destacados de **Canarias** y de España.

Sostenibilidad y vanguardia: el mensaje de Marcos Tavío

El reconocimiento por parte de la **We're Smart Green Guide** es un testimonio del impacto que **Marcos Tavío** está generando en la **industria gastronómica**. Al defender una **cocina** basada en el respeto al entorno y en la puesta en valor de los recursos locales, **Marcos Tavío** se ha convertido en un embajador de la **sostenibilidad**. Su trabajo no solo busca deleitar a los comensales, sino también inspirar a otros **chefs** y **restaurantes** a adoptar prácticas responsables.













“Este premio es un recordatorio de que la sostenibilidad y la buena cocina pueden coexistir”, afirma Tavío. Su discurso es bastante contundente en una época donde la crisis climática demanda un cambio en todos los sectores, incluida **la gastronomía**. En **8Aborígen**, la **innovación** no está reñida con la

tradición, y cada plato refleja este equilibrio.

Un futuro brillante para la gastronomía canaria

Marcos Tavío y su **restaurante** han trascendido las fronteras de **El Hierro**. Su trabajo está posicionando a las **Islas Canarias** como un referente en la **gastronomía sostenible** y de calidad, una combinación bastante difícil, pero posible.

Con cada premio y reconocimiento, se fortalece la narrativa de que es posible crear una cocina de nivel que respete el medio ambiente y celebre la identidad local y sus tradiciones.

En un mundo donde la comida rápida y la producción masiva a menudo dominan, propuestas como la de **8Aborígen** son un soplo de aire fresco. **Marcos Tavío** está enalteciendo la gastronomía canaria, está mostrando al mundo el potencial de una **cocina** que combina **sabor, tradición y sostenibilidad**. Sin duda, este **chef** “indígena del siglo XXI” seguirá marcando tendencia y dejando huella en la historia **culinaria de Canarias** y más allá.

Crean bioplásticos con piel de tomate que se descomponen

en un mes en el mar

Unos bioplásticos producidos a partir de los restos y la piel del tomate, que se descomponen en solo un mes en el mar y con propiedades similares a los que protegen los envases comerciales, han sido creados por investigadores del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea “La Mayora”.

[Efeagro](#)

El objetivo de estos científicos era crear una alternativa a los plásticos derivados del petróleo, que tienen unas propiedades excelentes para el envasado de alimentos, pero, cuando acaban en el mar, tardan 450 años en degradarse, se acumulan y causan problemas para la flora y fauna oceánica.



El investigador del IHSM, José Alejandro Heredia

El investigador del IHSM, **José Alejandro Heredia**, trabaja con la celulosa para lograr el bioplástico ideal, capaz de ser modificado con sustancias bioactivas antibacterianas y antioxidantes, robustos, con muchas propiedades para el envasado de alimentos y que además potencien al máximo su facilidad para degradarse.

En busca del bioplástico ideal

De las hojas, los tallos y de la piel de los tomates que se desechan en la industria conservera tras hacer salsa de tomate o ketchup, se extrae la celulosa de forma purificada. A través de ésta, se crea **una película o papel film robusto y transparente** con múltiples aplicaciones, explica a Efe Heredia.

Estos bioplásticos pueden ser hidrófobos (que repelen el agua), fluorescentes, nacarados o de diversos colores y tonos según la exposición de la luz. Además, pueden utilizarse de una manera más lúdica para crear complementos como botones o adornos decorativos que imitan los materiales con **los que se realizan habitualmente**.

El “empaquetado inteligente” es otra de las revoluciones que proponen estos bioplásticos: una vez que protege un alimento, si el plástico deja de ser de su color inicial, significa que ha absorbido agua y está perdiendo su estructura, por lo que está empezando a perder propiedades antioxidantes y dejando de ser útil.

Plásticos sostenibles e inteligentes

Actúa como una especie de “*sensor*” para darnos una pista o mostrarnos indicios de que un material que envuelve un alimento está empezando a deteriorarse, lo que en un plazo medio puede llegar a afectar al propio alimento que envuelve, según detalla el investigador.

Otra de las principales aplicaciones que pueden tener estos plásticos generados a través de los restos de tomate es recubrir el interior de una lata. Para la creación de éstos se utiliza un protocolo “**muy sostenible**” al que **el científico denomina “química verde”**.



Crean bioplásticos con piel de tomate que se descomponen en un mes en el mar

Heredia asegura que, una vez llevado a cabo el proceso de producción de este bioplástico, se ha comprobado que es *"tan bueno"* como los comerciales actuales derivados del petróleo, ya que consiguen que el metal *"resista muy bien la corrosión y no migran hacia el alimento"*.

Sin embargo, lamenta el investigador, su aplicación comercial está lejos de llegar, ya que la industria de los plásticos necesita poder utilizar la misma maquinaria para que sea económicamente viable este cambio, que supondría una revolución para el medio ambiente y la sostenibilidad alimentaria.