

Tacoronte debate el futuro del campo canario con los jóvenes como protagonistas

El 25 de junio, la Casa de la Cultura acoge unas jornadas clave para el relevo generacional en la agricultura

[@Asociación Tacoronte Ecológico](#)

Tacoronte, junio de 2025. Conscientes de que sin juventud no hay futuro en el campo, la ciudad de Tacoronte acogerá el próximo **miércoles 25 de junio**, a partir de las 16:30 horas, unas **jornadas decisivas para repensar el relevo generacional en el sector agrario** de las Islas. Bajo el lema “**Cuidar las semillas para cultivar el presente y procurar la cosecha en el futuro**”, la cita reunirá a [expertos](#), instituciones, jóvenes agricultores y entidades públicas en un espacio de diálogo, formación y experiencia compartida.

El encuentro, que se celebrará en la **Casa de la Cultura de Tacoronte**, abordará los retos actuales que enfrenta el campo canario para garantizar su continuidad y [sostenibilidad](#). Desde el análisis de **las ayudas europeas adaptadas al contexto insular**, pasando por el programa **Ticket Rural Leader** para nuevos autónomos, hasta experiencias exitosas como **Tacoronte Ecológico** o el proyecto **Ecocomedores de Canarias**, el programa ha sido diseñado para aportar herramientas reales a quienes deseen iniciar o consolidar su camino en la agricultura.

‘Cuidar las semillas para cultivar el presente y procurar la cosecha en el futuro

la Casa de la Cultura de Tacoronte acoge el próximo miércoles 25 de junio las Jornadas para la integración de jóvenes en sistemas agrarios sostenibles



Uno de los momentos más esperados será el **panel de experiencias**, donde jóvenes vinculados a iniciativas agroecológicas compartirán sus historias personales: sus comienzos, obstáculos y aprendizajes. Estarán presentes **Juan Cabrera García (Finca El Cañaveral)**, **Estrella Monterey Viñas (Asociación La Cernícala)**, **Claudia Luis Martín y Valentina Magdalena López (Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane)**, **Moisés Garcés Hernández (Folelé Biofina)** y, desde Andalucía, **Clara Torreblanca Ortiz (Coordinadora de Juventudes Agrarias de COAG)**.

La jornada culminará con una **mesa redonda abierta**, moderada por **Juana María Fernández del Castillo**, que permitirá el intercambio directo entre ponentes, asistentes e instituciones. Se trata de una oportunidad valiosa para plantear soluciones concretas desde una perspectiva local, realista y participativa.

Tacoronte Ecológico: sembrar comunidad, cultivar futuro

El evento está organizado por la **Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico**, entidad que este año celebra su **octavo aniversario** como uno de los referentes en agricultura ecológica del norte de Tenerife. Mucho más que un mercado, Tacoronte Ecológico es un proyecto vivo que demuestra que otra forma de hacer las cosas es posible.

Cada **martes, de 15:30 a 19:00 horas**, el Mercado Municipal La Estación se transforma en un espacio donde el producto local no solo se vende, sino que se explica, se valora y se comparte. Alrededor de una **quincena de productores** procedentes de Tacoronte, La Laguna y Tegueste ofrecen frutas, verduras, huevos, quesos y otros alimentos cultivados con principios de **sostenibilidad, biodiversidad y respeto al entorno**.

Lo que comenzó en 2017 con ilusión y muchas dudas, hoy es –según su presidente, Francisco Javier González– un ejemplo consolidado de éxito: “Nunca imaginamos que llegaría tan lejos. Este proyecto ha mejorado nuestras condiciones y ha fortalecido los vínculos con la comunidad”.







Además de la venta directa, la asociación organiza de forma continua **jornadas formativas, encuentros técnicos y actividades de sensibilización**, lo que ha contribuido a la profesionalización del sector y a estrechar la relación entre campo y ciudadanía. Todo ello con el apoyo constante del

Ayuntamiento de Tacoronte, que ha acompañado la evolución del proyecto “con la mano tendida”, como reconocen los propios agricultores.

En un momento en el que los territorios rurales claman por futuro, **Tacoronte Ecológico reivindica con hechos la dignidad del trabajo agrícola**, la necesidad de una alimentación más consciente y el papel fundamental de las nuevas generaciones como garantes del paisaje, del sabor y del equilibrio medioambiental.

El próximo 25 de junio, Tacoronte vuelve a demostrar que el campo no es pasado: es presente con raíces y, sobre todo, con horizonte.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.

El Restaurante “**Truly Asia**” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los fogones de Truly Asia

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

*En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “**Truly Asia**” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.*

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que todos nos sintamos como en el comedor de nuestra propia casa.



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi** y de **Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su

profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos [nuestra opinión](#), asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shangai:** Rollitos de carne aliñada con especias vietnamitas acompañados de salsa agridulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agridulce red sweet chille.
- Wonton crujiente de langostino acompañando de salsa agridulce red sweet chille.
- Gyoza de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



Lumpia Shangai



Spring Roll



Wanton crujiente



Gyoza de ternera



Speribbs



Chopsuey



Maja Blanca

Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos:648 271 401

trulyasiamimi@gmail.com

trulyasiamimi.com