

Jóvenes talentos de la cocina canaria: cinco historias que darán sabor a la gran final de GastroCanarias 2025

Jóvenes talentos. Mientras el calendario avanza hacia el esperado 21 de mayo, en el que se celebrará la décima edición del Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – **Gran Premio Binter** “La Cocina en Verde”, los ojos del mundo culinario canario ya se posan sobre cinco nombres llamados a marcar un antes y un después. Más allá de un certamen, esta final representa un escaparate de talento fresco, creatividad sin moldes y vocación firme.



Cinco alumnos, cinco historias que nacen entre fogones, que se tejen en aulas donde la pasión se aprende pero también se hereda. Ellos no solo aspiran a ganar. También sueñan con representar a Canarias en la próxima edición del prestigioso [San Pellegrino Young Chef Academy Competition](#), el considerado Campeonato Mundial de Jóvenes Chefs. Un premio que ya ha

cambiado vidas y que ahora parece estar al alcance de quienes han decidido darle un sabor distinto al futuro.



Jóvenes talentos

Saylem Cuevas García (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Con una mirada tranquila y un enfoque decidido, Saylem representa a esa nueva generación de cocineros que creen en la cocina como un acto de equilibrio. De la mano de su ayudante Óscar Vega Ferrera, ambos del Hotel Escuela HECANSA, Saylem ha demostrado que la técnica y la sensibilidad no son conceptos opuestos, sino aliados. Su cocina, se rumorea, se basa en sabores vegetales expresivos y texturas suaves, una promesa ideal para un certamen que rinde homenaje a “La Cocina en Verde”.

Alejandro Francisco López (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal el aroma del mercado y el pulso urbano de Las Palmas de Gran Canaria parecen impregnar la propuesta de Alejandro, un joven cuya creatividad es tan feroz como su dominio técnico. Con Yeray Sarmiento García como ayudante, Alejandro llega a esta final con la seguridad de quien entiende que la gastronomía es también una forma de contar quiénes somos. Su cocina podría definirse como directa, valiente y con guiños a la tradición reimaginada.

Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves

Desde la isla bonita llega Daniel, con **Dailos Jorge Pérez** como escudero. Su formación en **La Palma** parece haber impregnado su estilo con una mirada más introspectiva, donde el producto de cercanía y la memoria gustativa tienen un peso crucial. En cada plato, Daniel tiende puentes entre la emoción y la técnica, una combinación que suele seducir tanto al jurado como al público.



Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves



Dailos Jorge Pérez

Anthony Leandro Justiniano Monte (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Procedente también de [HECANSA](#), Anthony es, según sus profesores, meticoloso hasta el detalle. Junto a **Daniel Lozano Velaz**, su ayudante, Anthony ha demostrado en los entrenamientos una capacidad extraordinaria para la ejecución precisa, la gestión del tiempo y el trabajo en equipo. Dicen que es un estratega culinario: sabe lo que el jurado busca sin dejar de ser fiel a su sello personal.

Bryan del Cristo Rodríguez Ortiz (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal

Bryan, con el apoyo de **Nast Pulido Suárez**, representa esa vertiente energética y audaz de la nueva cocina canaria. Con un estilo que roza lo [performativo](#) y una sensibilidad clara hacia el emplatado, Bryan no solo cocina: también comunica. Su presencia en la final aporta una dosis de entusiasmo e innovación que, sin duda, hará que su propuesta no pase desapercibida.

Este año, la final se desarrollará dentro del marco del **10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025**, con el patrocinio principal de Binter y el respaldo de instituciones como el **Cabildo de Tenerife**, el **Gobierno de Canarias** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**. Aunque el evento promete espectáculo y emoción, es innegable que lo más valioso será ver cómo estos jóvenes talentos transforman una “**Caja Sorpresa**” de 30 ingredientes en una declaración gastronómica.

En apenas 90 minutos, cada finalista dispondrá de una única oportunidad para conquistar al jurado y al público. Pero lo que verdaderamente está en juego va más allá del premio económico: **es el honor de representar a toda Canarias en el mayor escenario mundial de cocina joven.**

Porque en estos fogones no solo se cocina. Se esculpe futuro, se amasa ilusión y se sirve identidad.

Marco Quelca: El Chef Boliviano que Revoluciona la Gastronomía

En el mágico y maravilloso escenario de la **gastronomía sudamericana**, pocos **chefs** han logrado dejar una huella tan profunda y disruptiva como **Marco Quelca**, el artífice detrás de Sabor Clandestino y referente de la cocina boliviana contemporánea. Desde sus raíces aimaras en Cotahuma hasta las cocinas de restaurantes con **estrellas Michelin** en España, Quelca ha forjado un camino que combina la excelencia técnica con una visión social y cultural única, reivindicando los ingredientes autóctonos y la cocina de autor como motores de identidad y transformación.

La propuesta de Marco abarca mucho más allá del plato: es una experiencia sensorial, un acto de reivindicación y un puente entre la alta cocina y la calle, donde la creatividad y la memoria se fusionan en cada bocado. Proyectos como “Somos Calle” han llevado la alta gastronomía a los barrios populares de La Paz, democratizando el acceso a sabores y técnicas que antes parecían reservados para unos pocos.

El reciente reconocimiento internacional a su libro “Del

Concepto a la Realidad” -galardonado en los Gourmand World Awards 2023– confirma el impacto global de su trabajo y la vigencia de su filosofía: la cocina como herramienta de cambio, diálogo y celebración de lo propio.



Además, esta entrevista con el chef boliviano, tuvo lugar en un escenario muy especial: un restaurante al que le tengo un cariño entrañable y que, sorprendentemente, en estos tiempos de soles, estrellas y reconocimientos a granel, no ostenta ninguno de estos galardones, aunque cueste creerlo.

Esto invita a reflexionar sobre el trabajo de los inspectores de las distintas guías en la isla, cuyo criterio parece estar más ligado a las “relaciones personales” que a los verdaderos valores de cada local gastronómico. Me refiero a El Mesón El Drago y a su chef Carlos Gamonal, un templo de la cocina tradicional canaria.

Así que los invito a imaginar la conversación entre estos dos gigantes de la gastronomía tradicional, a la que tuve el privilegio de asistir y todo al compás de un excelente almuerzo y buenos vinos.

En esta entrevista exclusiva, **Marco Quelca** comparte el pulso de su cocina, las raíces de su inspiración y su visión sobre el futuro de la **gastronomía boliviana**. Una conversación imprescindible para quienes buscan entender cómo la pasión, la innovación y el compromiso social pueden transformar no solo la mesa, sino también la sociedad.

La Entrevista Marco Quelca

Canariasgourmet. – ¿Cómo influyó tu origen aimara y su infancia en Cotahuma en su visión y propuesta gastronómica?

Marco Quelca. – Ser parte de una cultura originaria y haber vivido en un espacio periférico de la ciudad ha sido un recordatorio positivo de seguir manteniendo viva toda esa herencia ancestral y tener una mirada más inclinada con la parte social más obrera. La gastronomía está ligada al contexto, su arte, dialecto, cotidianidad e idiosincrasia. Está implícito en mis acciones toda la herencia y formación cultural. En resumen, hace que sea de alguna manera responsable de poder mantenerla y transmitirla.

Canariasgourmet. – ¿Qué te motivó para iniciar su carrera en la gastronomía y cómo fueron sus primeros pasos en la Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia?

Marco Quelca. – Me inicié en la gastronomía por curiosidad; estaba seguro de seguir la carrera de Ciencias de la Educación por inclinación familiar. Estuve buscando ramas técnicas para poder escapar un poco de aquello. Me encontré con la cocina y fue un encuentro, quizás, con una especie de niñez no vivida. El sentir sabores, emociones a partir de la cocina me hizo más curioso y apasionado. Es un mundo por explorar y es gratificante pasear por este entorno.

Canariasgourmet. – ¿De qué manera tu experiencia en restaurantes con estrellas Michelin en España transformó su enfoque

culinario al regresar a Bolivia? (describe un poco la estancia en cada uno de ellos)

Marco Quelca. – La cocina exige una formación constante. Yo inicié mi formación en restaurantes con estrellas Michelin en El Bohío de Pepe Rodríguez, donde me di cuenta de la diferencia entre un buen restaurante y los que tienen estrellas. Pasé por Kabuki de Madrid, donde me apasionó el arte del trabajo con el producto de mar; en Aponiente, que hoy en día es mi otra casa, donde la construcción creativa no para y han creado una propuesta única y que se renueva constantemente.

En mi pase por Martín Berasategui, tanto en el País Vasco como en el restaurante Lazarte de Barcelona, un trabajo lleno de disciplina y amor por el producto. Atrio en Cáceres es una muestra de cómo la organización te lleva a una calma y trabajo prolijo, una cocina que es, en el mejor sentido de la palabra, una familia. Son casas donde las reglas y normas son diferentes, y cada una de ellas está llena de esfuerzo. Sabor Clandestino tiene su propia personalidad y, a la vez, tiene en sus genes cada cocina por la que hemos pasado.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es la filosofía detrás de tu proyecto “Sabor Clandestino” y cómo ha impactado en la gastronomía boliviana contemporánea?

Marco Quelca. – Sabor Clandestino es compartir cocina, conocimiento, técnica y cultura viva. Encontrar formas de hacerlo es nuestro trabajo. Más allá de la parte de

restauración, la parte de apoyo social y conexión con ella es importante. No se trata solo de dar de [comer](#); se trata de que la sociedad entienda que la gastronomía es una forma política del buen vivir.

El impacto es notorio y transformador. Hace diez años nadie entendía lo que estábamos haciendo y ahora casi el 90% de las propuestas están siguiendo el camino que hemos trazado: trabajar con nuestra cultura viva.

Canariasgourmet. – ¿Qué rol juega la reivindicación de ingredientes autóctonos y la cocina de autor en su trabajo?

Marco Quelca. – Es necesario poder trabajar con el producto local. Bolivia tiene 24 pisos ecológicos y, con ello, un sinfín de productos que debemos consumir, no solo en los restaurantes, sino en la cotidianidad. Ese es el verdadero trabajo, buscar un equilibrio mediante la cocina para tener una sostenibilidad alimentaria para la sociedad en general.





Canariasgourmet. – ¿Cómo surgió y en qué consiste la iniciativa “Somos Calle” y qué impacto social ha tenido en Bolivia?

Marco Quelca. – Somos Calle es nuestra primera propuesta e hizo que nazca Sabor Clandestino. Llevar alta cocina a las calles populares de manera gratuita es interpelación pura, es una acción política que nos dice mucho... Comer productos locales, que todos nos merecemos mejor alimentación, cuán alcance tiene una buena comida... Muchas preguntas con una acción, y creo que lo hemos conseguido.

Hoy por hoy nos sigue haciendo repensar en una cocina más consciente y hacer acciones más de carácter social. No solo queremos que la gente venga a Sabor Clandestino a comer productos locales, nutritivos y con menor culpa posible, si no también queremos que ese pensamiento se impregne en los hábitos cotidianos de la comunidad.

Canariasgourmet. – ¿Cuáles han sido los mayores desafíos personales y profesionales que ha enfrentado Marco Quelca en su carrera gastronómica en Bolivia?

Marco Quelca. – El mayor desafío fue que en Bolivia entendieran que el proyecto de Sabor Clandestino es de carácter más dador, más social y tiene una mirada más de compartir. Al principio, el mundo gastronómico no entendía lo que estábamos haciendo, porque por un lado regalábamos comida y, por el otro lado, no lo hacíamos con el uniforme que normalmente se utiliza; Desde ahí nos caracteriza el pasamontañas.

Creo que estábamos muy adelantados a ese tiempo y había muy poca gente que nos entendía. Había que buscar nuevas formas de

expresión para que la cultura gastronómica sea parte de nuestra cotidianidad y sea como una herramienta, sobre todo para la libre expresión, positiva en este caso. Entonces, creo que durante todo este tiempo el mayor desafío ha sido que nuestro contexto, como Bolivia, entienda que puede haber acciones, vamos a decirlo, “vanguardistas”, que puedan aportar de manera positiva a nuestro entorno culinario.

Canariasgourmet. – ¿Qué importancia tiene la experimentación y el arte en la cocina de Quelca, y cómo se reflejan estos elementos en sus platos y presentaciones?

Marco Quelca. – Creo que, por un lado, tengo la parte técnica profesional que trato de mantener de una manera constante y, por otro lado, soy un curioso. Tengo el lado de arte contemporáneo como tal, experimentando y haciendo desde hace más de unos 12 años, y esa unión de ambas hace que la propuesta gastronómica de Sabor Clandestino, o Marco Quelca en este caso, sea un poco diferente... tenga bastante personalidad en el sentido de que no solamente ya es el trabajo de investigación y desarrollo de los productos autóctonos y locales de Bolivia, sino también el pensar en cómo el comensal va a consumirlo y cuál va a ser el viaje que vamos a tener a partir de ello.

Es importante la construcción total de la experiencia y creo que eso es hoy en día Sabor Clandestino: una experiencia gastronómica pensada desde el principio hasta el final, y hace que nos aventuremos y sigamos siendo curiosos en utilizar y emplear diferentes disciplinas para que el comensal tenga una verdadera experiencia sensorial y lleguemos más allá de las papilas gustativas con ello.



Canariasgourmet. – ¿Cómo abor das la accesibilidad de la alta cocina para sectores populares y qué estrategias ha implementado para ello?

Marco Quelca. – La alta cocina, pues, siempre va a tener un trabajo por detrás. El producto también de selección es importante y tiene un plus creativo, de investigación, es un espacio donde mucha gente está trabajando y todo ello tiene su precio.

Por otro lado, se puede compartir una muy buena cocina en nuestros hogares, y creo que eso también es una de las cosas importantes para Sabor Clandestino y principalmente para mí, que soy una persona que ha crecido con una despensa totalmente humilde.

Las cosas buenas se pueden comer... los productos locales de temporada son la mejor opción, y espacios como Bolivia hacen que brillen esas cosas; por regiones, como decía antes, por diferentes pisos ecológicos que tenemos, creo que estamos bendecidos por toda la variedad de productos con los que contamos, ya que cada uno va en su temporada, en su región, y eso hace que en casas humildes económicamente hablando, pues tengamos productazos, tengamos buena cocina, cocina saludable y hecha con cariño, que creo que eso es lo más alto de cualquier cocina.

Canariasgourmet. – ¿En qué consiste el libro “Del Concepto a la Realidad” y por qué ha sido considerado una obra irreverente e innovadora en la gastronomía boliviana?

Marco Quelca. – El libro “Del Concepto a la Realidad” tiene algo muy especial y bonito, una joyita guardada... por un lado, la estructura, el diseño es súper bonito y pensado, hemos trabajado entre varias cabezas creativas en ello, pero el ingrediente principal está en haber contado la historia de Sabor Clandestino, que el hilo conductor sea la historia de todas las etapas que hemos pasado, de todos los esfuerzos y altibajos y de dónde nace la idea... de un espacio totalmente diferente, atípico, y que haya resultado, sobre todo creo que eso ha sido el ingrediente principal que ha hecho que el libro haya sido reconocido a nivel mundial y que nos diga a la vez que las ideas, los conceptos, los sueños pueden hacerse realidad, cómo se han hecho en Bolivia.



Canariasgourmet. – ¿Cuál es tu visión actual sobre el futuro de la gastronomía boliviana y qué mensaje transmite a las nuevas generaciones de cocineros?

Marco Quelca. – Yo creo que los caminos, los senderos, por lo menos los hemos ido marcando, no solamente Sabor Clandestino y Marco Quelca, sino grandes personajes que en los últimos años se han puesto la chaquetilla y han dado alma, vida y corazón, y lo estamos haciendo.

Las generaciones venideras deben agrandar esos senderos y, por otro lado, también que sean puntos de fuga y que también haya otras propuestas a partir de ello. Creo que la gran parte de ver la luz la hemos tenido ya, y lo que continúa es un gran trabajo de la mano con la cultura, el arte, la idiosincrasia,

la identidad boliviana, porque si perdemos eso se pierde lo especial y bonito que tiene Bolivia.

Si nos llega la globalización culinaria, pues se pierde bastante ello y ya dejamos de ser un atractivo y dejamos de tener la esencia, que es lo que está pasando ahora; Tanto la parte de turista interno como externo está dando gran valor a toda la propuesta que estamos haciendo allá en Bolivia, a no perder y seguir trabajando con la cultura viva.

Canariasgourmet. – Marco, ¿cuál ha sido el costo personal y profesional que has tenido que asumir para alcanzar el éxito en la gastronomía?

Marco Quelca. – Creo que hasta el día de hoy el trabajo netamente de cocina ha sido constante. La formación fue uno de los pilares importantes, dedicarnos no simplemente a la investigación y desarrollo del producto boliviano, sino también poder viajar, poder ver otro tipo de casas, otro tipo de cocinas, otro tipo de sociedades y culturas es aquello lo enriquecedor para uno mismo, para la propuesta misma de Sabor Clandestino, y creo que no puedo llamarlo esfuerzo a algo que se está haciendo con gran pasión y que no estamos descuidando ningún momento, ni un minuto para seguir avanzando.

Reconocimientos y Premios

- Instituto D' Gallia Lima-Perú (2004)
- Latinoamericano Azteca-México D.F. (2005)
- Olimpiadas Culinarias-Montevideo, Uruguay (2006)
- Primer lugar en Gourmevalle 2007
- Primer lugar en Top Cuisine 2009
- Primer lugar en "GourmeValle 2010" en cocina creativa, organizado por la Asociación de Chefs de Bolivia
- Mención de honor con la obra "Boceto" en el Concurso

Nacional de Arte Contemporáneo ExpresARTE Bolivia (2014)
▪ Premios Gourmand 2023, Umea, Suecia

Chef Carlos Gamonal – Mesón El Drago

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al restaurante [Mesón El Drago](#) y a su chef y amigo, Carlos Gamonal, por habernos brindado un almuerzo excepcional en un entorno tan especial. Su generosa hospitalidad y exquisita cocina fueron el marco perfecto para una entrevista enriquecida por el altísimo nivel de conversación entre ambos chefs, cuyas ideas, experiencias y visiones culinarias hicieron de este encuentro una experiencia verdaderamente inspiradora. ¡Gracias por compartir su arte, su tiempo y su pasión con nosotros!













“The Art of Food”: El Grupo Monkey celebra la XIII edición de sus Jornadas Gastronómicas en Bésame Mucho

[@BésameMucho](#)

Tenerife se convierte de nuevo en epicentro de la alta gastronomía con la llegada de “The Art of Food”, la esperada XIII edición de las **Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey**. Este año, el evento se traslada a **Bésame Mucho**, el elegante **restaurante** frente al mar ubicado en el sur de Tenerife, donde cada semana de mayo, cinco cocineros de prestigio—todos profundamente ligados a la identidad culinaria de Canarias—ofrecerán menús únicos y exclusivos que combinan raíz, vanguardia y emoción.

Con una trayectoria impecable que ha convertido a estas jornadas en una cita ineludible para gourmets, cocineros y prensa especializada, el **Grupo Monkey** reafirma su compromiso con la excelencia culinaria, la innovación con raíces y la proyección del talento canario dentro y fuera del archipiélago.

Cocina con alma: cinco chefs, cinco visiones del sabor canario

“The Art of Food” es más que un ciclo gastronómico: es una declaración de amor a la cocina de Canarias. Desde la memoria del fuego lento hasta las técnicas de la nueva cocina, cada uno de los cocineros participantes ofrecerá su interpretación

personal del territorio y el producto. El formato será en almuerzo y el menú de cada jornada tendrá un precio de 70 € (con maridaje opcional por 20 €).

9 de mayo | Braulio Simancas – El Silbo Gomero (Tenerife)

Uno de los nombres más respetados de la cocina canaria actual. **Braulio Simancas** es sinónimo de respeto absoluto al producto local, a la tradición y al sabor profundo de las islas. Desde su restaurante *El Silbo Gomero*, ubicado en **San Cristóbal de La Laguna**, ha sido un defensor incansable de la **despensa canaria**, reinterpretando recetas ancestrales con refinamiento técnico y sensibilidad contemporánea. Su talento ha sido reconocido con un **Sol Repsol** y el aplauso unánime del sector.

**Silbo
GOMERO**
Restaurante

Lázaro, Agustín
Título y diseño
Diseño y edición
Diseño y edición
Diseño y edición





16 de mayo | Jonay Hernández – La Vieja de Jonay Hernández (Mallorca)

[@Lavieja](#)

Cocinero rebelde y profundamente emocional, Jonay ha logrado lo que parecía imposible: exportar la esencia de la **cocina canaria** a Mallorca sin perder un ápice de identidad. **La Vieja** es una oda irreverente a sus raíces, donde el mojo, el gofio y los aromas del Atlántico conviven con técnicas modernas y una

puesta en escena vibrante. Su estilo canalla y provocador es tan sabroso como honesto.







22 de mayo | Safe Cruz – Gofio (Madrid)

[@Gofio](https://www.instagram.com/Gofio)

Galardonado con una estrella **Michelin** y dos **Soles Repsol**, Safe Cruz es uno de los grandes estandartes de la **cocina canaria** moderna. Su restaurante Gofio, en el corazón de Madrid, ha sido el altavoz perfecto para llevar el alma de Canarias al centro de la península. Con [platos](#) cargados de emoción, profundidad y una narrativa que atrapa desde el primer bocado, Safe representa el presente y futuro de nuestra **cocina** con una propuesta audaz e inteligente.







29 de mayo | Rubén Cuesta – Kamezí Deli & Bistró (Lanzarote)

[@kamezi](#)

Rubén Cuesta lidera la cocina de *Kamezí*, un bistró escondido en Playa Blanca que se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más aclamados de Lanzarote. En sus platos, el producto local es el protagonista absoluto, siempre tratado con técnica y un enfoque sostenible. Su [estrella Michelin](#) y

Sol Repsol son reflejo de una propuesta comprometida, elegante y siempre en diálogo con el paisaje volcánico que lo rodea.





6 de junio | Michele Princiotta – Bésame Mucho (Tenerife)

El cierre de estas jornadas quedará en manos de Michele Princiotta, chef ejecutivo de *Bésame Mucho*, cuya cocina mediterránea con toques canarios es un canto al buen producto y al refinamiento. Su menú de despedida promete ser una sinfonía de sabores y emociones, orquestado junto a su equipo con el estilo que caracteriza a este espacio de sabor y elegancia frente al mar.







Una historia de excelencia: Grupo Monkey, referencia gastronómica en Canarias

Con más de dos décadas de trayectoria, el Grupo Monkey se ha

consolidado como una de las referencias gastronómicas más potentes de Canarias. Con sede en Costa Adeje, sus espacios como *Monkey Beach Club*, *The Oriental Monkey* y *Bésame Mucho* no solo destacan por su localización privilegiada y diseño espectacular, sino también por una propuesta culinaria de alto nivel, donde la creatividad y el producto local son protagonistas.

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of
FOOD



MAY & JUNE 2025



FRI/VIE 09.05
BRAULIO SIMANCAS
SILBO GOMERO, Tenerife

FRI/VIE 16.05
JONAY HERNÁNDEZ
LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca

THU/JUE 22.05
SAFE CRUZ
GOFIO, Madrid

THU/JUE 29.05
RUBÉN CUESTA
KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote

FRI/VIE 06.06
MICHELE PRINCIOTTA
BÉSAME MUCHO, Tenerife

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho

Av. Rafael Puig Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

Las Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey nacieron en The Oriental Monkey como un espacio de encuentro entre cocineros de prestigio y amantes del buen comer. A lo largo de sus ediciones han pasado figuras tan emblemáticas como Andrea Tumbarello, René Mathieu, Fernando Agrasar, Diego Gallegos, Maca de Castro o Pepe Solla, convirtiendo este evento en un

punto de encuentro entre Canarias y la vanguardia culinaria nacional e internacional.

Además de ofrecer menús únicos, estas jornadas han funcionado como espacio de reflexión, inspiración e intercambio para profesionales y comensales, reforzando el papel de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.

Reservas e información:

- ☐ *Bésame Mucho* – Costa Adeje
 - ☐ monkeybeachclub.com/jornadas
 - ☐ Recomendable reserva previa
-

“Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife
- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia

Canarias

- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino

Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

GastroCanarias 2025 no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.

Hablan los Expertos: Las recomendaciones de Jonatan

García Lima

Dos joyas desde Borgoña y Canarias que hablan el lenguaje del terroir

[@suertesdelmarques](#)

Jonatan García Lima, en esta nueva entrega de **Hablan los Expertos**, nos adentramos en la mente y el paladar de uno de los nombres más influyentes del vino canario, enólogo y alma mater de [Bodegas Suertes del Marqués](#) (Valle de La Orotava, Tenerife). Su mirada afilada y honesta sobre **el vino** nos invita a una doble recomendación que es, en sí misma, una lección magistral sobre lo que significa interpretar el lugar: dos etiquetas que, aunque separadas por miles de kilómetros, están unidas por su integridad, su identidad y su capacidad de emocionar.



Jonatan García Lima Bodegas Suertes del Marqués

Esta semana, García Lima nos propone un viaje sensorial entre los suelos calcáreos de Meursault y la verticalidad volcánica de Tenerife, con Arnaud Ente Meursault y Ignios Vizariego Negro como protagonistas.

Arnaud Ente Meursault – Borgoña, Francia

[@arnaudentemeursalt](https://www.instagram.com/arnaudentemeursalt)

La elegancia de lo esencial

“Un vino que me recuerda por qué sigo haciendo esto”, confiesa Jonatan. “Arnaud Ente es probablemente el productor que más me emociona en toda Borgoña. Su precisión, su contención, esa especie de pureza nerviosa... es simplemente magistral”.



El Meursault de Arnaud Ente es más que un blanco de **chardonnay**: es un manifiesto. Proveniente de parcelas seleccionadas en este célebre rincón de la **Côte de Beaune**, sobre suelos **arcillo-calcares**, y vinificado con una intervención mínima, es un **vino** que roza lo espiritual.



Con apenas 4 hectáreas en propiedad y una producción que se disputa entre coleccionistas y sumilleres de todo el mundo, Ente practica una **viticultura de jardín**, artesanal hasta el extremo. El uso de **madera nueva** se ha ido reduciendo en los últimos años para dejar hablar al **terroir** en voz alta.



2020

MEURSAULT

ARNAUD ENTE

5376 BOUTEILLES

Notas de cata:

En copa, despliega **aromas florales delicados**, miel blanca, piel de cítrico y un fondo de piedra húmeda. **En boca**, la textura sedosa envuelve una acidez vibrante, con un final tenso y persistente. Tiene todo lo que se espera de un **gran Meursault**, pero con la precisión de un reloj suizo. Un blanco para guardar o disfrutar con reverencia.

Ignios Vijariego Negro – Tenerife, Islas Canarias

La nueva voz del volcán

Desde su visión contemporánea y comprometida, **Jonatan** no duda en señalar a **Borja Pérez** y su proyecto **Ignios** como uno de los grandes motores de la nueva **viticultura canaria**. “Lo que Borja está haciendo en La Guancha es de una valentía técnica y conceptual enorme. Este Vijariego Negro es puro nervio volcánico: elegante, distinto, auténtico”.



El **Ignios Vijariego Negro** proviene de **viñedos** jóvenes cultivados en altitud (750 m) sobre suelos de ceniza y **roca basáltica**, bajo un clima atlántico que marca el estilo de la zona. La variedad, poco conocida fuera del archipiélago, se muestra aquí en una de sus expresiones más afinadas.



Notas de cata:

Fruta roja en compota, tonos de **té negro**, notas **terrosas** y una **mineralidad casi salina**. En boca es un vino con estructura aérea: ligero pero profundo, de **tanino** fino, con una acidez vertical que lo hace largo y sabroso. La crianza en **roble francés** está perfectamente integrada, aportando textura sin disfrazar el carácter varietal.

Un tinto que conecta con lo local, pero que habla el idioma del vino global con acento propio.

Dos miradas, un mismo respeto

Ambos **vinos**, cada uno desde su geografía y tradición, demuestran lo que sucede cuando el **enólogo** se convierte en intérprete más que en autor. Ni el **Meursault de Ente** ni el **Vijariego de Ignios** buscan agradar de forma inmediata, sino conectar con quien sabe escuchar **el territorio**. Es esa filosofía la que también ha guiado la trayectoria de **Jonatan García Lima** en **Suertes del Marqués**: hacer vinos que respeten el suelo, el clima, la variedad... y el tiempo.

Y esta semana, desde Hablan los Expertos, nos invita a descubrir dos vinos que son mucho más que una recomendación: son una inspiración.

la semana que viene en "Hablan los Expertos" las recomendaciones **del señor David Ghosn**

Canarias erupciona en el Salón Gourmets 2025: La Gastronomía Volcánica y los Sabores de las Islas Toman Madrid

GMR Canarias impulsa la presencia de los productos locales en el evento gastronómico más importante de Europa

El [Salón Gourmets 2025](#) se celebrará del 7 al 10 de abril en IFEMA Madrid, y este año, **Canarias** estará representada con una oferta **gastronómica** única, que reúne los sabores más auténticos y sorprendentes del Archipiélago. En esta ocasión, la empresa **Gestión del Medio Rural de Canarias** (GMR Canarias) se erige como el corazón palpitante de esta participación, funcionando como el sistema circulatorio de los productos de la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



 **VOLCANIC**
XPERIENCE
CANARY LOCAL PRODUCT

 **EMBAJADORES
DE VINOS CANARIOS**

II EDICIÓN CATA

**ENCUENTRO
DE EMBAJADORES
DE VINOS CANARIOS**

8 DE ABRIL 2025
De 17:15h a 18:45h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponentes:
Ana Angélica Hernández
y Nuria España

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

Canarias erupciona

Bajo el lema **“Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias”**, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una [experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico** que define la calidad excepcional de los ingredientes.

Abubukaka y la Campaña ‘Consume Local o Nos Vamos a la Mierda’

Una de las grandes sorpresas de este año será la campaña de **GMR Canarias**, protagonizada por el grupo **Abubukaka**. Con un enfoque irreverente y directo, esta campaña ha dado mucho de qué hablar en los días previos al evento, con su lema provocador: **“Consume Local o Nos Vamos a la Mierda”**.

Lejos de la corrección política, la campaña invita a los consumidores a reflexionar sobre la importancia de apoyar los **productos autóctonos**, los cuales llevan consigo el esfuerzo, la pasión y la dedicación de cientos de productores **canarios** que ponen alma en cada producto.

Vermut Volcánico: El “Primo de Lanzarote” Llega a Madrid

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como

Malvasía Volcánica, Diego y Moscatel de Alejandría, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de platos canarios.



VOLCANIC
XPERIENCE
CANARY LOCAL PRODUCT

TALLER

**LOS VERMUTS
AFORTUNADOS**

7 DE ABRIL 2025
De 15:45h a 16:30h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Susana Herranz,
sumiller

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

VERMUTS
Artesanos de España



TALLER

LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS

8 DE ABRIL 2025
De 10:30h a 11:15h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Sheila
Rodríguez de León

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

La presencia de **Primo de Lanzarote** es un claro ejemplo de cómo los productos de la isla están conquistando las barras más exclusivas de España, y su participación en el **Salón Gourmets** será un momento clave para reforzar su posicionamiento como uno de los **vermuts** más exclusivos del mercado.

Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025

No solo los **vinos** y **vermuts** canarios brillarán en Madrid; los quesos canarios también tendrán su lugar en el centro de

atención. Seis quesos de Quesos Maxorata, Quesería El Gazul, Quesos Pajarete y Quesería El Gazul (entre otros) han sido seleccionados como finalistas en el prestigioso Campeonato **GourmetQuesos** 2025. Este campeonato reúne a los mejores quesos de España y destaca a los más excepcionales en categorías como Mezcla Curado, Quesos Creativos, y Quesos Lácticos. Los quesos finalistas canarios competirán por el título de Mejor Queso de España.



Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

- **Maxorata Curado con Pimentón** (Fuerteventura).
- **Queso Curado de Cabra en Manteca y Romero** (Cádiz).
- **Laktikus** (Cádiz).
- **Montes de Alcalá Curado BIO** (Cádiz).

Estos quesos canarios representan la excelencia de la isla en la industria quesera, una tradición que se mantiene viva gracias a la dedicación de sus productores y que ahora tiene la oportunidad de brillar a nivel nacional.

Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets no solo será el escenario de exposiciones, sino también de experiencias que permitirán a los asistentes conocer y disfrutar de la riqueza **gastronómica de Canarias**. Entre las actividades destacadas se encuentran:

Maridajes con Vermut Volcánico: Una serie de catas y maridajes donde los asistentes podrán disfrutar del vermut Primo de Lanzarote acompañado de platos típicos canarios, como el gofio y el mojo picón.

Cata de Queso “Come Como Canario”: Esta actividad permitirá a los visitantes descubrir la diversidad y calidad de los quesos canarios, con degustaciones que pondrán de manifiesto la singularidad de los sabores de la isla.

El Sistema Circulatorio de los Productos

Canarios: GMR Canarias

GMR Canarias es el alma que conecta los productos locales con el resto del mundo. Como un sistema circulatorio, la empresa asegura que los productos más autóctonos de las Islas lleguen a los mercados internacionales, posicionando a **Canarias** como un referente en la **gastronomía de calidad**. A través de su participación en el Salón Gourmets 2025, **GMR Canarias** reafirma su papel como impulsor de los productos de la tierra, apoyando a los pequeños y medianos productores para que sus productos encuentren el reconocimiento que merecen en los mercados más exigentes.

La Gastronomía Volcánica

El **Salón Gourmets 2025** será una vitrina para la gastronomía de alta gama, un escenario de afirmación para la **gastronomía canaria**. Con la participación de GMR Canarias, Volcanic Xperience y el apoyo de productores locales, la isla demuestra que no solo es un destino turístico, sino un referente **culinario** que ofrece lo mejor de su tierra en cada bocado, copa y botella.

Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de **Canariasgourmet.es** dos sugerencias que bien podrían

convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde **la Rioja** más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



Antonio Armas

Marqués de Murrieta Reserva 2020: clasicismo que emociona

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –**82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha**– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como **“un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va a evolucionar de forma espectacular en botella”**. Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



Medalla de Plata en Agrocanarias 2023



Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento

La selección de Armas no es casual: responde al equilibrio

entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



Hablan los expertos: Antonio Armas

En palabras del propio Antonio: **“Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.**

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

En el próximo "Hablan los expertos" no se pierdan las recomendaciones de Jonatan García Lima de Bodegas Suertes del Marqués

El placer de la mala educación

La **gastronomía** es un espectáculo de los sentidos, un rito lleno de normas, costumbres y etiquetas que dictan cómo debemos comportarnos en la mesa. Pero, **¿qué pasa cuando el verdadero el placer se esconde en esos pequeños actos de ‘mala educación’ que nos enseñaron a evitar?** Rebañar el plato, chuparse los dedos o incluso dejar escapar un discreto **eructo** tras una comida copiosa son gestos que, lejos de ser descorteses, revelan una entrega sincera al placer de comer.

El placer primario: comer como instinto

Antes de que existieran las reglas de etiqueta, el ser humano comía con las manos, sorbía ruidosamente y compartía los **alimentos** sin más formalidad que el apetito. Comer era una

necesidad, pero también un acto de supervivencia y comunión. En muchas sociedades antiguas, compartir un **plato** y **comer** con las manos era una señal de confianza y fraternidad. Aún hoy, en muchas culturas, el uso de las manos sigue siendo parte esencial de la **experiencia gastronómica**.





En Marruecos, la India o Etiopía, se considera que tocar los alimentos mejora la conexión con **la comida** y resalta sus sabores. En Japón, el sushi tradicional se **come** con las manos, mientras que, en **México**, una tortilla puede servir como cubierto y plato al mismo [tiempo](#). Entonces, **¿por qué, en algunos círculos, se sigue viendo con desdén el acto de prescindir de los cubiertos cuando la ocasión lo amerita? ¿No es, acaso, una forma de redescubrir el placer más primitivo de la comida?**

Rebañar el plato: el elogio del deseo

¿Cuántas veces hemos estado frente a una salsa sublime y, con la educación pesando en nuestros hombros, hemos dejado el plato sin apurar hasta la última gota? Rebañar el plato con un trozo de pan es un gesto casi instintivo, un tributo al cocinero que ha logrado que no queramos desperdiciar ni un solo rastro de su creación. En España, esta práctica no solo es común, sino que incluso tiene su propio nombre: “hacer la barquita” o “hacer sopas” en algunas regiones.

Se trata de un hábito que, más que falta de educación, es una

reverencia al buen comer. No hay mayor halago para un guiso, un **sofrito** o una salsa bien hecha que ver el **plato** reluciente al final de la comida. En el País Vasco, la tradición del 'txotx' en las sidrerías invita a mojar pan en la salsa del **bacalao al pil-pil**, mientras que, en **Andalucía**, las tapas con salsas espesas casi exigen un buen trozo de pan para limpiarlas.





En Cataluña, el 'pa amb tomàquet' no solo acompaña, sino que también se usa para absorber los jugos de carnes y embutidos. La buena comida merece ser disfrutada hasta **el último bocado**, y **rebañar el plato** es simplemente la forma más sincera de decir: **"esto estaba delicioso"**.

Chuparse los dedos: más allá del protocolo

Pollo frito, costillas a la barbacoa, gambas al ajillo... Hay platos que fueron diseñados para ser disfrutados con las manos. Y si la comida ha sido un festín de sabores, lo más natural es que los dedos conserven parte de esa magia. En algunas gastronomías, como la tailandesa o la mexicana, el contacto directo con los alimentos es parte fundamental del disfrute. ¿Es realmente una falta de educación? ¿O más bien un elogio involuntario al chef?

El eructo como aplauso en algunas culturas

Mientras en Occidente un eructo en la mesa puede causar miradas de desaprobación, en lugares como China o ciertas regiones de Medio Oriente, se interpreta como una señal de satisfacción. Es una forma de decir "he comido bien, estoy lleno y agradecido".

Mongolia, por ejemplo, eructar después de una comida es una muestra de cortesía hacia el anfitrión, indicando que el menú ha sido abundante y satisfactoria. En algunas comunidades beduinas, donde la hospitalidad es una virtud sagrada, un eructo tras la comida refuerza la idea de que el huésped ha sido bien atendido.



La India, aunque no es una costumbre extendida, no se ve con tanto desagrado como en Occidente, y en algunas familias rurales puede ser interpretado como un gesto natural. Incluso en Japón, aunque no es tan común, los sonidos al sorber la sopa ramen tienen una connotación similar: demostrar que se está disfrutando de la comida sin inhibiciones. Este contraste nos recuerda que la etiqueta no es universal, y que lo que en un lugar es de mal gusto, en otro puede ser un elogio culinario.

El equilibrio entre goce y etiqueta

La buena educación en la mesa no debería estar reñida con el placer sincero de la comida. Si bien el contexto y la compañía importan, no podemos negar que algunos de estos gestos son tan auténticos como la gastronomía misma. Quizás la clave no esté en reprimirlos, sino en ejecutarlos con cierto arte y complicidad. Después de todo, ¿no es la buena comida un placer que merece ser disfrutado sin remordimientos?

Cómo las Startups Están Revolucionando la Producción de Vino

El mundo del vino, con su arraigada tradición, está viviendo una transformación sin precedentes gracias a la irrupción de **startups tecnológicas**. Estas empresas emergentes están fusionando saberes ancestrales con herramientas de vanguardia, marcando el inicio de una nueva era en la producción **vinícola**. Desde la gestión inteligente de viñedos hasta la **biotecnología** aplicada a la creación de nuevos perfiles de vino, la industria está evolucionando a un ritmo vertiginoso.

Startups Innovación Tecnológica en los Viñedos

Uno de los mayores impactos de estas **startups** se está dando en el viñedo, donde la tecnología está optimizando la producción desde la primera fase del proceso. Herramientas como la **inteligencia artificial** (IA) y el Internet de las Cosas (IoT) están cambiando la forma en que los viticultores gestionan sus cultivos.

Monitoreo en tiempo real: Sensores avanzados recopilan datos sobre humedad, temperatura y salud de las vides, permitiendo una gestión más eficiente de los recursos y la reducción del uso de agua y fertilizantes. Empresas como [Taranis](#) y [VinSense](#) ofrecen soluciones basadas en **IA** para analizar datos en tiempo real y ayudar a los viticultores a tomar decisiones más precisas.



Drones de vigilancia: Empresas como VineView y SkySquirrel Technologies emplean drones con cámaras multiespectrales para detectar plagas y enfermedades antes de que se conviertan en una amenaza, permitiendo una respuesta temprana y efectiva.

IA para la predicción de cosechas: Startups como Tastry están utilizando algoritmos avanzados para analizar datos históricos y predecir el momento óptimo de la [vendimia](#), garantizando la mejor calidad de la uva y optimizando el rendimiento del viñedo.

Automatización de la poda y cosecha: Empresas como Wall-YE han desarrollado robots autónomos capaces de realizar tareas agrícolas complejas, como la poda de las vides y la recolección de uvas, reduciendo costos laborales y aumentando la eficiencia.

Estas soluciones no solo mejoran la eficiencia y calidad de la producción, sino que también contribuyen a la sostenibilidad del sector, un factor cada vez más valorado por los consumidores.



Biotecnología: Reinventando el Vino

El campo de la biotecnología también está revolucionando la enología, ofreciendo nuevas formas de elaborar vino y explorar su potencial.

Vinos sintéticos: Startups como Ava Winery están desarrollando vinos sin necesidad de uvas, replicando los compuestos químicos que otorgan sabor, aroma y textura al producto tradicional.

Levaduras personalizadas: Empresas como Lallemmand están diseñando levaduras específicas que potencian ciertos aromas y sabores, permitiendo a los productores diversificar su oferta.

Estas innovaciones no buscan reemplazar al vino tradicional, sino ampliar las posibilidades de elaboración, ofreciendo alternativas novedosas para distintos tipos de consumidores.



Sostenibilidad: Un Pilar Fundamental

La preocupación por el impacto ambiental también ha motivado a las startups a desarrollar soluciones más ecológicas para la producción vinícola:

Menos pesticidas: Gracias a la tecnología de monitoreo y al análisis predictivo, los viticultores pueden reducir el uso de productos químicos sin comprometer la calidad de la uva.

Eficiencia energética: Sistemas como los de WineGrid permiten controlar en tiempo real el consumo de energía en el proceso de vinificación, ayudando a reducir la huella de carbono de las bodegas.

Envases sostenibles: Algunas startups están apostando por botellas biodegradables y materiales reciclables para minimizar el impacto ambiental.

Estas iniciativas no solo favorecen al medio ambiente, sino

que también responden a la creciente demanda de consumidores que valoran productos responsables con el planeta.

Marketing Digital y Experiencia del Cliente

El impacto de las startups va más allá de la producción y está transformando la manera en que los consumidores descubren y disfrutan el vino.

Plataformas interactivas: Aplicaciones como Vivino permiten a los usuarios calificar y descubrir vinos según sus preferencias, ofreciendo recomendaciones personalizadas.

E-commerce especializado: Empresas como **Ewine.cl** han desarrollado plataformas para la compra de vinos online, integrando algoritmos que sugieren opciones según el gusto del usuario.

Realidad aumentada: Algunas **bodegas** están utilizando AR en sus etiquetas, permitiendo a los clientes escanearlas con sus teléfonos para obtener información sobre la historia y maridaje del vino.

Estas herramientas no solo enriquecen la experiencia del consumidor, sino que también abren nuevas oportunidades para pequeñas **bodegas** que buscan ampliar su mercado.

El Futuro del Vino Está en Marcha

Las startups están demostrando que la tradición y la innovación pueden convivir en armonía. Desde viñedos inteligentes hasta vinos creados con biotecnología, la industria está evolucionando rápidamente. Aunque algunos puristas puedan mostrarse escépticos, es innegable que estas tecnologías pueden hacer que el vino sea más accesible, sostenible y diverso.



El futuro del vino ya no depende solo del terroir y las técnicas centenarias; ahora también está impulsado por algoritmos, sensores y avances científicos. La revolución está en marcha, y el debate sobre el vino del mañana apenas comienza.

¿Estarías dispuesto a probar un vino creado con inteligencia artificial o a apostar por opciones más sostenibles? ¡El futuro de la enología está en tus manos!

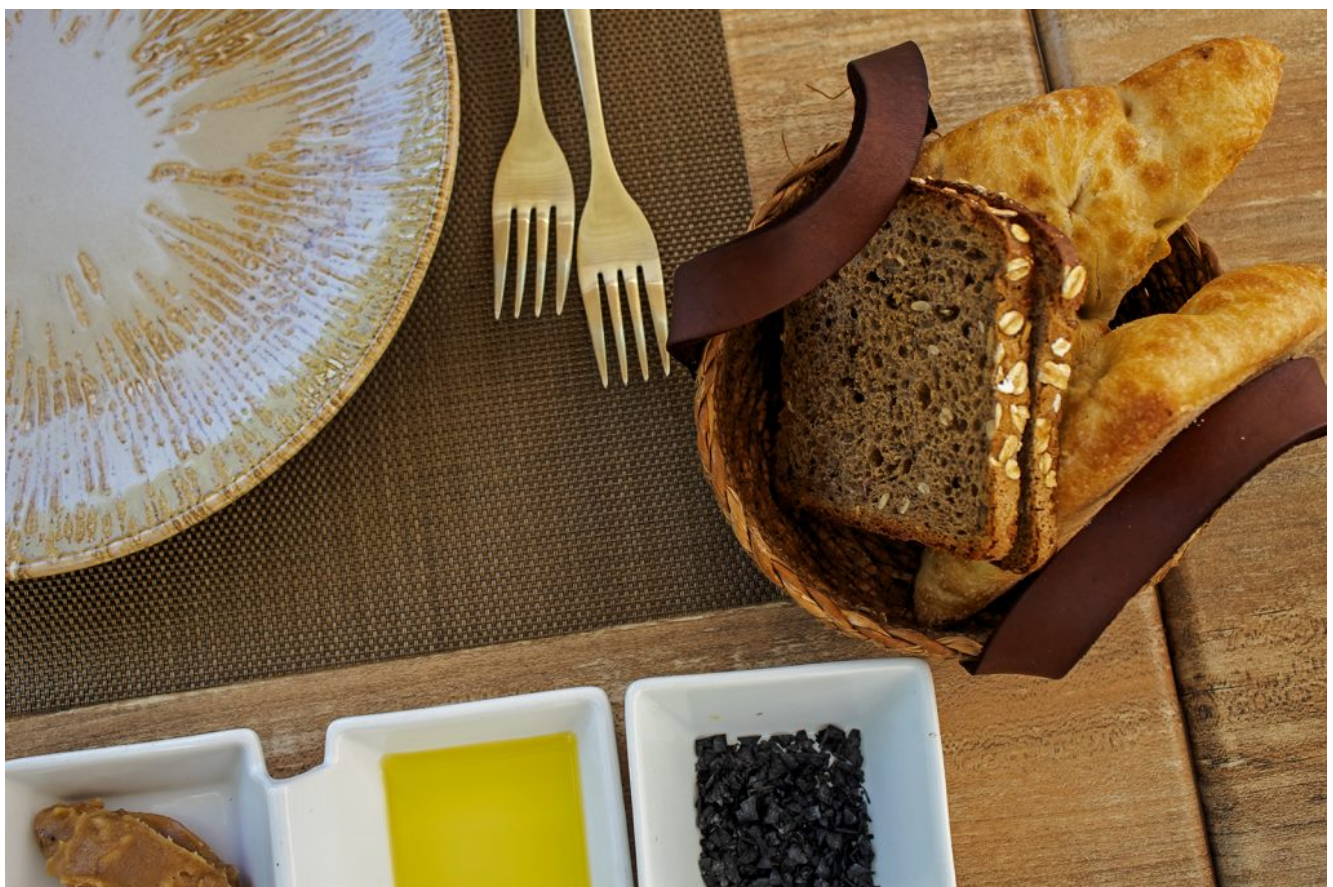
Flamboyán by Aday Estévez

Actualmente, **El restaurante Flamboyán** se ha convertido en uno de mis restaurantes favoritos. Su cocina destaca por una creatividad que no pierde de vista el producto y el recetario

local. El **Chef Aday Estévez** ha logrado una fusión sincera y muy fina al paladar, fiel reflejo de la filosofía del restaurante: **autenticidad, humildad y pasión**. Esta misma esencia se siente en su equipo, donde la amabilidad y profesionalismo van de la mano.

Aday, con su mirada sincera y joven, transmite esa ilusión de quien tiene grandes metas, pero siempre desde la humildad. Su propuesta **gastronómica** se disfruta aún más gracias al entorno privilegiado en el que se encuentra este [restaurante](#): rodeado de naturaleza, donde la tranquilidad y el sosiego acompañan cada bocado.





¡Un bienvenida excelente!

Este **chef tinerfeño** cuenta con una sólida formación en **gastronomía**, habiendo pasado por reconocidas cocinas de la

isla antes de liderar el proyecto del **restaurante Flamboyán**. Su inquietud por experimentar con sabores internacionales, sin perder el arraigo a su tierra, ha sido clave en su éxito. Además, su compromiso con el producto local y las prácticas sostenibles lo sitúan como una de las **jóvenes promesas de la cocina canaria**.

La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Qué te inspiró a crear el concepto gastronómico de Flamboyán?

Aday Estévez. – Tras cerca de nueve años gestionando la gastronomía del hotel, sumado a otras experiencias como la de catering de eventos. Había llegado el momento de emprender algo que siempre había tenido en la cabeza.

Comentando la idea con mi director, **Lorenzo Moreno**, allá por 2022 llegamos al consenso de por qué no hacerlo desde dentro del complejo y nos pusimos manos a la obra.

Canariasgourmet. – Aday, tu cocina ha ganado reconocimiento por su equilibrio entre innovación y tradición. ¿Cómo describes el proceso creativo detrás de cada plato?

Aday Estévez. – Creo que es sencillo, intentamos indagar en los recuerdos de los platos que comíamos en casa desde críos. Desde este punto comienza la magia donde tanto el equipo de cocina como el de sala exponemos nuestras ideas y vamos dando forma a los platos.

También nos hemos apoyado en recetas antiguas que se van perdiendo con el paso de los tiempos donde finalmente logramos

adaptar a nuestro concepto.

Canariasgourmet. – El recetario local es una pieza clave en tu propuesta. ¿Qué ingredientes o elaboraciones canarias consideras imprescindibles en tu menú?

Aday Estévez. – No sabría decirte algún ingrediente en específico, pero creo que toda cocina con amor por los buenos fondos necesita la cebolla y el ajo. Sin estos elementos sería muy difícil. Por otro lado, tenemos elementos como el millo o la miel de palma que también están muy presentes en varias de las elaboraciones que tenemos actualmente en carta

Canariasgourmet. – Tu experiencia abarca desde cocina hotelera hasta catering para bodas. ¿Cómo equilibra la cocina de volumen con la creación de experiencias gastronómicas más íntimas y personalizadas?

Aday Estévez. – Tener ambas experiencias a mis espaldas ayuda a tener una visión mucho más amplia. La cocina de buffet es una cocina que te debe entrar por la vista, si no te entra por el ojo no te apetecerá tocar ese plato, quizás este aspecto ayuda a tener una visión mucho más amplia y atractiva del emplatado. En cambio, el haber gestionado varios años catering de bodas y eventos ayuda mucho a todo el sistema de coste y rentabilidad de los platos, en este tipo de servicios para ser 100% rentables no debe haber margen de error.

Canariasgourmet. – Su formación en

Revenue Management es poco común entre chefs. ¿Cómo aplica estos conocimientos para optimizar tanto la rentabilidad como la calidad gastronómica en su cocina?

Aday Estévez. – En mi opinión es algo esencial. Hay muchos factores a tener en cuenta a la hora de gestionar un restaurante y este tipo de formaciones son idóneas. Llevar un control exhaustivo no solo del coste, sino también [rentabilidad](#), sostenibilidad, factores como ser atractivos en carta, poder analizar, detectar y cambiar platos que, aunque nuestro nivel de coste y rentabilidad sean buenos, saber detectar que es el momento idóneo de quitarlo ya que esté no este teniendo el éxito esperado frente a otro que nuestro margen de beneficio sea menor, pero el éxito sea superior. Estos pueden ser algunos de los detalles, aunque engloba mucho más.

Canariasgourmet. ¿Cuál consideras que es el plato estrella de tu carta y qué historia esconde detrás?

Aday Estévez. – Es difícil desde mi posición decantarse por alguno, esta pregunta es mejor preguntar a los comensales. Por historia y cariño tenemos varios que si es verdad que arrastran algo especial. “el consomé de los domingos” Este plato nos hace recordar ese caldo de nuestras abuelas (a mí en concreto a mi abuela Marina) el cual es típico en algunas casas del norte de la isla. Ese caldo de pollo o gallina clarito con su atadito de hierbabuena que te hacia renacer un domingo en la mañana.







Nosotros hemos adaptado esta receta-recuerdo presentándola como un consomé concentrado y reducido de gallina, un atadito de hierbabuena, un picadillo de verdura en el fondo y acompañado de un pan de bono en forma de mini bollo. Este consomé es servido en mesa por nuestros chicos en sala.

Canariasgourmet. – Flamboyán se encuentra dentro del Parque Vacacional Edén, un enclave que respira naturaleza. ¿De qué manera este entorno influye en tu concepto de hospitalidad?

Aday Estévez. – Desde el primer momento que nos pusimos a crear el proyecto tenía claro donde teníamos que ubicarlo. Anteriormente era una zona destinada hacia campamentos infantiles de verano. Rodeados de jardines, un manantial precioso y un árbol flamboyán que jamás he visto uno igual de grande.

Una vez establecidos allí y con el proyecto en marcha, el éxito ha sido total. Reservar con antelación mejora significativamente la experiencia; en algunas ocasiones, hemos tenido mesas reservadas desde las 14:00.









Canariasgourmet. – ¿Qué importancia le das al equipo humano que te acompaña en sala y cocina?

Aday Estévez. – No hay nada más importante dentro del restaurante que ellos. Sin ellos este restaurante no sería posible, sería otra cosa. Desde el equipo de cocina: Daniel Guillén, Edgar González y Rayco Martín y desde el equipo de sala: Roimy y Shirley. Cada uno de ellos aporta al restaurante su granito de pasión lo cual que hace que todo sea aún mejor. Es un grupo humano de los que ya no hay.

Desgraciadamente cada vez cuesta más encontrar profesionales de verdad, gente que se impliquen con un proyecto y que lo sientan como suyo. Yo, hoy por hoy puedo decir que me siento afortunado de estar rodeado del equipo que formamos.