

Agenda Gastronómica Canariasgourmet! del 28 al 30 noviembre

La **Agenda Gastronómica** de este fin de semana del **28 al 30 de noviembre de 2025** Canarias se llena de planes para quienes viven la gastronomía con pasión: **ferias de tapas y vinos, fiestas de San Andrés, rutas de tapas en pueblos con encanto, festivales del vino nuevo, producto local en las cumbres**. Una agenda a la altura de los lectores de **Canariasgourmet**, el periódico digital especializado en gastronomía de Canarias y el mundo. ☐

Tenerife: capital, sur y norte a bocados

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos · Santa Cruz

El **Parque La Granja** se convierte este sábado en uno de los epicentros gastro del archipiélago con la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos 2025**. Más de treinta propuestas de cocina local y una amplia representación de bodegas tinerfeñas servirán tapas y vinos por copas en un formato de paseo gastronómico bajo los árboles, con música en directo y ambiente de romería urbana hasta medianoche.

☐



- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, de **18:00 a 00:00 h.** □
- Dónde: Parque La Granja, distrito Salud–La Salle, Santa Cruz de Tenerife. □
- Info pública: □
 - Ficha en Lagenda: [Programación](#) □

Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025 · El gran cierre

En el sur, Adeje pone el broche de oro a la XVI edición de **Degusta.me** con el “**Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025**”, el evento que actúa como gran cierre de unas semanas dedicadas a la gastronomía local. La Calle Grande y la Plaza de España se llenan de barras, degustaciones y propuestas de los restaurantes del municipio, con música en vivo y ambiente de verbena gastronómica hasta la madrugada.

□

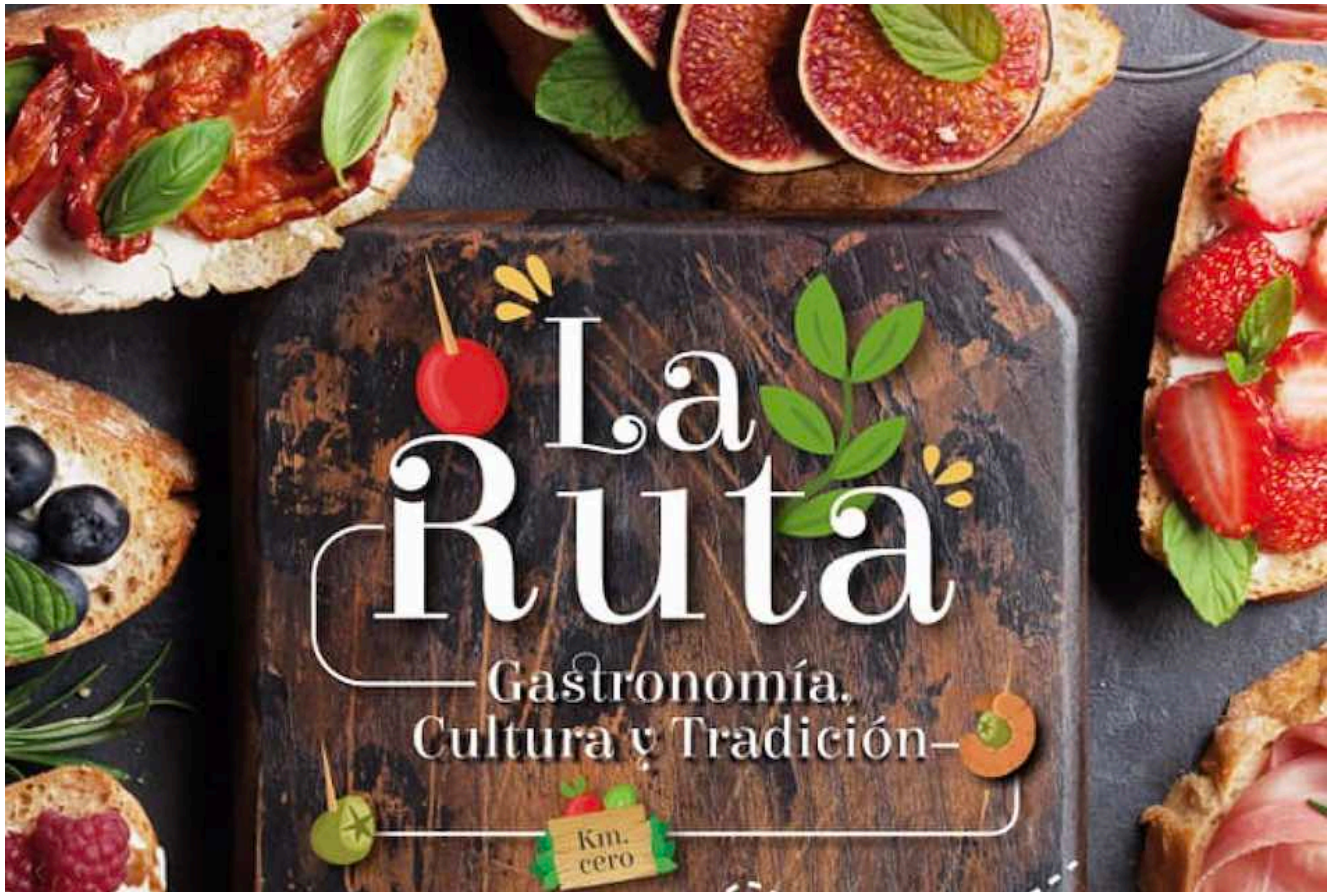


- Cuándo: sábado 29 de noviembre, aprox. 16:00 a 01:00 h. □
- Dónde: Casco histórico de Adeje (Calle Grande y Plaza de España). □
- Info pública:
 - Evento en agenda: [Informacion](#) □ □

Ruta de la tapa “La Ruta” · Nordeste de La Laguna

Para quienes prefieren el formato exploración pausada, la **ruta de la tapa “La Ruta”** recorre la **Comarca Nordeste de La Laguna** –Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo– con 24 establecimientos que unen gastronomía, cultura y tradición. Cada local [propone](#) una tapa a **3,50 €**, perfecta para ir encadenando bares entre costa y medianías durante varias semanas.

□



- Cuándo: del **29 de noviembre al 22 de diciembre** (activa todo el fin de semana).□
- Zonas: Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo (La Laguna).□
- Info pública:
 - Web del Ayuntamiento de La Laguna: AytoLaLaguna

The Champions Burger – Island Edition · Tenerife

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

Santa Cruz de Tenerife se prepara para recibir uno de los encuentros gastronómicos más populares del país. Del 27 de noviembre al 8 de diciembre de 2025, la Explanada del Parque Marítimo César Manrique será el escenario de **The Champions**

Burger, un festival que reúne a algunas de las mejores hamburgueserías de España en un formato abierto, dinámico y pensado para disfrutar al aire libre. La entrada será gratuita y el horario se dividirá entre tardes-noches entre semana (18:00 a 00:00 h) y jornadas completas de fin de semana, desde las 12:00 del mediodía hasta medianoche.



Durante casi dos semanas, el público podrá recorrer los distintos food trucks

y stands participantes, probar sus propuestas gourmet y votar su favorita escaneando un código QR.

Es una cita que combina ambiente urbano, sabores innovadores y esa informalidad que convierte cualquier paseo en un plan gastronómico distinto. Una oportunidad para descubrir estilos de hamburguesa, técnicas, panes, salsas y combinaciones que rara vez coinciden en un mismo espacio, todo con la bahía de Santa Cruz como telón de fondo.

San Andrés: vino nuevo, castañas y tablas

El último fin de semana de noviembre llega marcado por las fiestas de **San Andrés**, donde el vino nuevo y las castañas asadas son protagonistas junto a tradiciones únicas como las tablas y los cacharros. En el norte de Tenerife se concentran varios de los rituales más reconocibles para cualquier amante del territorio y sus vinos.□

Fiesta del vino y las castañas 2025 – Por San Andrés

Qué: celebración en torno al vino nuevo, con caminata opcional, comida y una noche dedicada a “tapar las barricas y estrenar el vino nuevo” maridado con castañas.

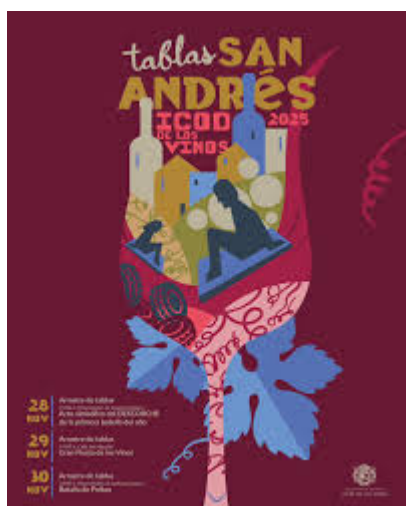


□Este año cambiamos de escenario y de municipio. La cita se traslada a El Rosario, concretamente a La Esperanza, donde nos recibirá el [Restaurante El Chismoso](#) (922 28 42 50), situado junto al mercadillo, en la carretera general que sube a Las Cañadas. El encuentro será el sábado 29 de noviembre, a las 14:00 horas. Info pública: [□Vinos&Castañas](#)

[@RestElChismoso](#)

Tablas de San Andrés y Fiesta de los Vinos – Icod de los Vinos

Se
tr
a
t
a
de
un
pr
og
ra
ma
qu



e
se
ex
ti
en
de
du
ra
nt
e
va
ri
os
dí
as
y
qu
e
re
ún
e
al
gu
no
s
de
lo
s
ri
tu
al
es
má
s
em
bl
em

át
ic
os
de
Ic
od
de
lo
s
Vi
no
s:
el
de
sc
or
ch
e
in
st
it
uc
io
na
l,
el
ar
ra
st
re
de
ta
bl
as
po
r
la

s
ca
ll
es
y,
co
mo
gr
an
ci
ta
,
la
Fi
es
ta
de
lo
s
Vi
no
s
el
vi
er
ne
s
29
po
r
la
ta
rd
e-
no
ch
e.

Bo
de
ga
s
lo
ca
le
s,
ta
pa
s
en
la
ca
ll
e
y
un
am
bi
en
te
qu
e
me
zc
la
tr
ad
ic
ión
n,
vé
rt
ig
o
y

ce
le
br
ac
ió
n
co
nv
ie
rt
en
es
ta
fe
ch
a
en
un
pu
nt
o
de
en
cu
en
tr
o
pa
ra
qu
ie
ne
s
si
en
te
n

no
vi
em
br
e
co
mo
el
me
s
de
l
vi
no
nu
ev
o.
□
In
fo
pú
bl
ic
a:
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad
a
en
:

[@T](#)
[ab](#)
[al](#)
[as](#)
[Sa](#)
[nA](#)
[nd](#)
[re](#)
[s](#)

Fiestas de San Andrés 2025 – La Guancha

La
Gu
an
ch
a
ma
nt
ie
ne
vi
va
s
un
as
de
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s



má
s
qu
er
id
as
de
l
no
rt
e:
vi
no
nu
ev
o,
ta
pa
s
qu
e
ha
bl
an
de
l
te
rr
it
or
io
,
mú
si
ca
po
pu

la
r
y
es
e
am
bi
en
te
de
pu
eb
lo
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
ri
nc
ón
en
un
a
pe
qu
eña
a
ce
le
br
ac
ió

n.
Du
ra
nt
e
to
do
el
fi
n
de
se
ma
na
,
la
s
ca
ll
es
re
cu
pe
ra
n
el
pu
ls
o
fe
st
iv
o
de
Sa
n
An

dr
és
co
n
ac
ti
vi
da
de
s
qu
e
me
zc
la
n
me
mo
ri
a,
ga
st
ro
no
mí
a
y
pa
rt
ic
ip
ac
ió
n
ve
ci
na

l.
Pa
ra
qu
ie
ne
s
qu
ie
ra
n
or
ga
ni
za
r
la
vi
si
ta
o
co
no
ce
r
el
pr
og
ra
ma
co
mp
le
to
,
la
fi

ch
a
de
l
ev
en
to
es
tá
di
sp
on
ib
le
en
La
ge
nd
a,
do
nd
e
se
re
co
ge
la
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad

a
y
lo
s
ho
ra
ri
os
.
In
fo
rm
ac
ió
n:
[La](#)
[ge](#)
[nd](#)
[a](#)

Lanzarote: brindar con el vino nuevo

Festival del Descorche 2025 · Tías

En
La
nz
ar
ot
e,
el
mu
ni
ci
pi
o
de
Tí
as
ce
le
br
a
el
Fe
st
iv
al
de
l
De
sc
or
ch
e
20
25
,
un
a
no



ch
e
de
di
ca
da
al
vi
no
nu
ev
o
y
a
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s
qu
e
lo
ha
n
ac
om
pa
ña
do
ge
ne
ra
ci
ón

tr
as
ge
ne
ra
ci
ón

.
**La
pr
op
ue
st
a
re
ún
e
mú
si
ca
en
di
re
ct
o,
ca
ta
s
de
vi
no
y
qu
es
o
ca
na**

ri
o
y
un
am
bi
en
te
fe
st
iv
o
qu
e
in
vi
ta
a
di
sf
ru
ta
r
si
n
pr
is
as
.
Es
un
a
ce
le
br
ac
ió

n
qu
e
po
ne
en
va
lo
r
el
pr
od
uc
to
lo
ca
l
y
la
id
en
ti
da
d
vi
ti
vi
ní
co
la
de
la
is
la
,
co
n

es
e
pa
is
aj
e
vo
lc
án
ic
o
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
co
pa
en
un
re
co
rd
at
or
io
de
su
or
ig
en
.
In

fo
rm
ac
ió
n:
[Oc](#)
[io](#)
[La](#)
[nz](#)
[ar](#)
[ot](#)
[e](#)

Gastro – Saborea Teror • Ruta de pinchos y tapas

La villa de Teror se transforma en una pequeña capital foodie con Gastro – Saborea Teror, una ruta de pinchos y tapas que suma concurso gastronómico y música itinerante en directo. Los establecimientos participantes preparan creaciones específicas para la ocasión, servidas a precios ajustados y con un formato que arranca el viernes en horario partido y continúa el sábado en clave de auténtico maratón gastronómico. Es uno de esos planes donde el pueblo entero parece cocinar al mismo tiempo.



Feria del Tomate • La Aldea de San Nicolás

En el oeste de la isla, **La Aldea de San Nicolás** celebra una nueva edición de la **Feria del Tomate**, dedicada a uno de sus productos agrícolas más emblemáticos. El programa incluye catas, aulas, talleres, showcookings, música y actividades divulgativas sobre la historia y la actualidad del tomate en el municipio.

Feria del 2025 La Aldea de San Nicolás tomate

28
29

noviembre



Jornada Técnica - Viernes, 28 de noviembre
Centro de Mayores - 18:00 a 21:00 horas

1. Charlas: En torno a la calidad diferencial y la diversificación de productos.
2. Mesa Redonda: Microexperiencias.
3. Gastro Coctelería: 'Tomate Soul' (Tahiche Puig).
4. Show Cooking: 'El tomate en la cocina' (Saylem Cuevas y José Vasco).
5. Degustación: cóctel + cocina.

Feria del Tomate - Sábado, 29 de noviembre
Plaza de La Alameda 10:00 a 16:00 horas

- Zona 1. Aula 1. Arte: 'Colores y sabores en el tomate'.
Zona 2. Aula 2. Salud: 'El tomate, un tesoro rojo para la salud' (Zuleyka Briceño).
Zona 3. Aula 3. La Aldea: 'La Aldea, Despensa de Sabores' (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).
Zona 4. Aula 4. Cocina infantil: 'Pizza y volován' (Andrés Borges).
Zona 5. Aula 5. Show Cooking: '4 elaboraciones del tomate' (Kilian Norbedo, Saylem Cuevas y Regina Ojeda).
Zona 6. Aula 6. Gastro Coctelería (Tahiche Puig).
Zona 7. Food Truck. (Valaba Vaderuta).
Zona 8. Música: Guarasón, Hirai y Pedro Manuel Afonso.
Zona 9. Expositores. 'Lairaga Tropical' (Agrícola del Norte).
Zona 10. El universo del tomate (Cooperativa Coagrisan).
Zona 11. Puntos de Venta. Sector Primario.



▪ Cuándo: 28 y 29 de noviembre. □

- Dónde: La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria.□
- Info pública:
- Noticia y programa: [Feria](#)

Con este recorrido queda claro que el último fin de semana de noviembre llega cargado de planes para abrir el apetito y movernos por las islas con sentido. Ahora toca elegir, salir y disfrutar del territorio con la misma pasión con la que lo contamos.

Y, como siempre, aquí estaremos: afinando la agenda, descubriendo nuevos sabores y preparando la que llegará la próxima semana. No hace falta buscarla demasiado... te la serviremos justo donde te gusta leerla.

Sala, el arte de lo intangible: Miguel Otero Prol inaugura la nueva sección “Hablemos de Sala”

Sala, el arte de lo intangible... La mayoría cree que el servicio es aquello que se ve; quienes han vivido una sala saben que es todo lo contrario. Lo esencial ocurre en lo que no llama la atención: en la mirada que anticipa, en el gesto que evita un error, en la pausa que permite que el comensal respire y disfrute sin que nada perturbe ese equilibrio.

Ahí, en esa frontera donde convergen técnica, sensibilidad y liderazgo, **Miguel Otero Prol** ha construido una trayectoria que

lo sitúa entre las grandes voces del servicio en [España](#). Galardonado con el premio a la **Mejor Sala de España en 2016**, formador apasionado y referente en la dignificación del oficio, inicia hoy un nuevo capítulo: dar a la sala el lugar que merece dentro del discurso gastronómico.

Un referente que ha elevado la profesionalidad del servicio

Su carrera está sostenida por la coherencia, la formación continua y una visión pedagógica que ha marcado a varias generaciones en Canarias. Ha sido supervisor de servicios en [hoteles](#) de renombre, jefe de sala en restaurantes emblemáticos de Tenerife y docente de alumnos que hoy habitan comedores donde la excelencia no es opcional.



Miguel defiende que la hospitalidad de calidad se construye desde el conocimiento, el criterio y la responsabilidad. Para él, la sala no es un espacio pasivo: es un engranaje técnico que exige precisión, constancia y una lectura emocional del comensal que solo adquiere quien vive el oficio desde dentro.

Su compromiso con la educación ha impulsado colaboraciones entre el sector gastronómico y las instituciones formativas, abriendo caminos a jóvenes talentos que necesitan referentes sólidos para crecer. En ese cruce entre experiencia y vocación nace la oportunidad de compartir un conocimiento que no siempre encuentra escenarios adecuados.

Nace “Hablemos de Sala”: un espacio para reflexionar, aprender y transformar

Desde esa mirada integral surge **“Hablemos de Sala”**, la nueva sección de **Canariasgourmet.es** concebida como un foro vivo donde se analizará el presente y futuro del servicio. Su objetivo es ambicioso: dotar al sector de herramientas reales, visibilizar la importancia del personal de sala y generar conversaciones que ayuden a reconstruir la imagen pública de un oficio imprescindible.



A lo largo de las próximas entregas, Miguel abordará cuestiones que marcan la agenda del sector:

- la necesidad de reforzar la formación,
- las claves del liderazgo en sala,
- estrategias para gestionar servicios complejos,
- anécdotas didácticas que nacen en el fragor del pase,
- entrevistas a referentes nacionales,
- y reflexiones sobre el impacto emocional y técnico que define la hospitalidad contemporánea.

La sección también dará espacio a los retos actuales: la crisis de personal, la falta de vocaciones, el esfuerzo invisible detrás de cada servicio y la urgencia de revisar los modelos de gestión para garantizar un futuro sostenible en la restauración.

Un puente entre generaciones y una mirada profesional que suma

“Hablemos de Sala” nace para unir dos mundos indispensables: la experiencia de quienes llevan décadas sosteniendo la

hospitalidad desde dentro y la energía de quienes comienzan. La intención es crear un punto de encuentro donde los expertos puedan transmitir sabiduría práctica y los jóvenes encuentren respuestas, inspiración y herramientas para crecer e inspiración para esta magnífica profesión.

También pretende sensibilizar al consumidor sobre el valor real de la sala: no es un complemento; es el hilo que conecta la cocina con la experiencia.

Con esta nueva sección, **Canariasgourmet.es** refuerza su compromiso con la excelencia, la formación y el reconocimiento profesional. La cocina emociona; la sala conecta. Y cuando ambas corrientes dialogan con la misma intensidad, el comensal lo nota sin que nadie tenga que explicarlo.

Esa será la columna vertebral de esta nueva etapa: una invitación a mirar el servicio como lo que es, **una disciplina que se percibe sin mostrarse y que transforma la experiencia gastronómica desde su silencio.**

El estreno oficial de “Hablemos de Sala” será la próxima semana, cuando publicaremos la primera entrega firmada por Miguel Otero Prol, dando comienzo a un espacio que marcará un antes y un después en la conversación gastronómica del archipiélago.

Vino Tinto, el alma líquida de la tierra: Día Mundial del

Vino Tinto

El **Día Mundial del Vino Tinto** se celebra cada **24 de noviembre**, una fecha que recuerda por qué esta bebida forma parte del patrimonio cultural de tantos pueblos y, al mismo tiempo, una excusa para detenernos un momento y observar cómo un simple racimo de uvas puede convertirse en un símbolo universal. Esta jornada invita a curiosos y entendidos a mirar el vino desde otra perspectiva: no solo como un placer sensorial, sino como una herencia viva que sigue conectando territorios, memorias y maneras de entender la mesa.

Historia milenaria en la copa

Para rastrear el origen del vino tinto hay que viajar más de seis mil años atrás, hasta las laderas del Cáucaso, entre Georgia y Armenia. Allí aparecieron restos de vasijas y antiguas instalaciones de fermentación que hoy se consideran el primer testimonio de una tradición que no ha dejado de evolucionar.



Desde aquellos inicios remotos, el vino acompañó a egipcios, griegos y romanos, se coló en rituales, en celebraciones y en la vida cotidiana, y se extendió primero por el Mediterráneo y luego por buena parte del planeta. Con cada viaje, con cada adaptación y con cada paisaje nuevo, surgieron estilos propios y una diversidad vitivinícola que todavía sorprende.

¿Por qué se celebra el 24 de noviembre?

La elección de la fecha tiene un trasfondo práctico y también simbólico. Para finales de noviembre, buena parte del mundo

del vino ha cerrado ya la vendimia, los lagares se han silenciado y en las bodegas empieza a definirse el carácter de los vinos nuevos. Es un momento de transición en el calendario vitícola: los mostos fermentan, las barricas se llenan, y el paisaje –que semanas antes era pura actividad– recupera un sosiego que invita a la reflexión.



Ese respiro marca el inicio de una etapa diferente, en la que las miradas se dirigen tanto al pasado inmediato como al futuro de la añada. En la década de los 2000 se fijó oficialmente esta fecha con el propósito de subrayar la

dimensión cultural, social y económica del vino tinto, reivindicando su papel como hilo conductor entre territorios, tradiciones y formas de vida.

La elección de la fecha tiene un trasfondo práctico y también simbólico. Para finales de noviembre, buena parte del mundo del vino ha cerrado ya la vendimia, los lagares se han silenciado y en las bodegas empieza a definirse el carácter de los vinos nuevos. Es un momento de transición en el calendario vitícola: los mostos fermentan, las barricas se llenan y el paisaje –que semanas antes era pura actividad– recupera un sosiego que invita a la reflexión.

Ese respiro marca el inicio de una etapa diferente, en la que las miradas se dirigen tanto al pasado inmediato como al futuro de la añada. En la década de los 2000 se fijó oficialmente esta fecha con el propósito de subrayar la dimensión cultural, social y económica del vino tinto, reivindicando su papel como hilo conductor entre territorios, tradiciones y formas de vida.

Desde entonces, cada 24 de noviembre proliferan las actividades que buscan acercarlo a públicos diversos: catas abiertas, encuentros formativos, rutas enoturísticas y celebraciones que recuerdan que el vino no se entiende solo en la copa, sino también en la comunidad que lo sostiene.



Y mientras en muchas regiones esta jornada se ha convertido en un pequeño ritual que combina elegancia, divulgación y orgullo vitivinícola, en Canarias el día suele pasar sin mayor eco, sin un gesto que ponga en valor lo que también aquí sabemos hacer bien. No deja de sorprender que un archipiélago con una identidad enológica tan singular deje la fecha correr sin una celebración a la altura.

Celebraciones y formas de disfrutarlo

Catas abiertas, degustaciones, rutas enoturísticas, charlas y talleres forman parte de la agenda de este día en diferentes países. Es una oportunidad para detenerse ante variedades tan reconocibles como el cabernet sauvignon, el tempranillo o el merlot, o para mirar hacia cepas que cuentan la historia de territorios concretos, como el listán negro en Canarias. También permite comparar estilos, técnicas de crianza y maridajes que transforman la experiencia en un pequeño viaje.

Algunas ideas para sumarse al festejo:

- Compartir una copa con familia o amigos, explorando aromas y sabores sin prisa.
- Participar en catas guiadas para aprender a interpretar matices y contrastes entre regiones.
- Descubrir etiquetas nuevas en tiendas y restaurantes, apostando por pequeños productores o zonas menos conocidas.
- Preparar platos que encajen con el carácter del vino tinto: carnes asadas, guisos, quesos curados o recetas que agradecen una copa al lado.

Salud y beneficios

El consumo moderado de vino tinto ha sido objeto de numerosos estudios que destacan su potencial para mejorar la salud cardiovascular, apoyar la función cognitiva y aportar antioxidantes que ayudan a reducir ciertos riesgos inflamatorios y degenerativos. Parte de estos efectos se atribuyen a compuestos presentes en la piel de la uva, como los polifenoles, el resveratrol o la vitamina E.

Eso sí, la moderación no es un detalle menor: los especialistas recuerdan que solo dentro de esos límites se aprecian beneficios reales.



Un brindis global por la cultura y la vida

El Día Mundial del Vino Tinto no es únicamente un evento señalado en el calendario; es una invitación a mirar el vino como un puente entre la tierra y la cultura. Cada copa resume un recorrido de siglos, un trabajo paciente en viñedos y bodegas, de familias enteras en algunos casos y una forma de celebrar la vida en compañía, porque un buen vino tinto debe ir de la mano de una buena compañía.

Mañana, al abrir una botella, no solo descorcharás un vino: estarás sumándote a un homenaje compartido por millones de personas que reconocen en esa copa una historia que no deja de escribirse.□

Alberto Fortes: el cocinero que volvió a casa para escribir un nuevo capítulo en la gastronomía canaria

La emoción empieza en una casa, no en un restaurante

Antes de que un restaurante abra sus puertas, existe un momento invisible donde todo se define: el instante en que el cocinero, sin público ni pretensión, cocina como realmente quiere cocinar. No hay cámaras, no hay presión de servicio, no hay mise en place perfecta –hay producto, memoria y ese impulso íntimo que separa al chef técnicamente brillante del cocinero que emociona.

Eso fue lo que ocurrió en [Santa Úrsula](#), en la casa de Alberto Fortes y Roxana, en un almuerzo que nos permitió ver –y probar– la columna vertebral de lo que será Malvasía, su nuevo restaurante en la Urbanización La Paz, **Puerto de la Cruz**. Aquella mesa reunió a Leonor Mederos, Tito –vecino, músico venezolano y dueño de una sensibilidad que abraza– y nosotros, en un ambiente donde la música no acompañaba: narraba. Y mientras todo fluía con naturalidad, pensé en algo que siempre he creído: **admiro profundamente a los autodidactas, a esos profesionales que no se crían en corrales, sino en dehesas abiertas de pensamiento, donde el conocimiento no se limita por paredes, sino que se alimenta de curiosidad, intuición y mundo.**









Entre melodías que recordaban serenatas antiguas y copas generosas, Fortes cocinaba un marmitako que no pretendía

impresionar, sino contar la verdad de un territorio. Una verdad que huele a sofrito lento, a patata cascada, a caldo honesto y a atún de aleta amarilla que entra al final, sellado, jugoso, vivo. Ese guiso, más cuna que receta, fue la primera muestra de que [Malvasía](#) no será un restaurante que cocine para la foto, sino para la memoria, para el territorio y para el alma del comensal que busca algo más que técnica.

Un cocinero con memoria, técnica y mundo

La trayectoria de Alberto Fortes no se entiende sin el viaje. Nació en Canarias, creció entre las recetas de su madre y sus abuelas –una canaria, otra peninsular–, y desde temprano sintió que la cocina necesitaba más que recetas: necesitaba paisaje, cultura, historia, arte y vida. Se formó en Europa, cocinó en América, absorbió sensibilidades, productos y maneras de mirar el oficio que hoy se perciben en cada uno de sus platos.









Pero si hay un lugar que lo marcó especialmente fue **Perú**, donde entendió el producto desde otra filosofía: la acidez como lenguaje, la cocina como patrimonio colectivo, la técnica como herramienta al servicio de la emoción. Allí, además, encontró a Roxana, peruana, hoy su compañera de vida y proyecto. Ese vínculo no es un detalle sentimental: es una influencia gastronómica real. En su cocina conviven Canarias y Perú sin estridencias, sin moda, sin querer “fusionar”; conviven porque forman parte de su biografía.



Fortes ha sido cocinero, profesor, divulgador, escritor y viajero. Ha defendido la cocina canaria cuando pocos lo hacían con rigor. Ha insistido en que la tradición no es un museo, sino un organismo vivo. Su estilo se sostiene sobre una frase que lo resume con nitidez: **“Cocinar con libertad”**. Y esa libertad no es falta de disciplina; es consecuencia de haber entendido el mundo desde muchos fogones, desde muchas mesas y desde muchas geografías.

Malvasía: donde todo lo vivido encuentra su forma

El restaurante que ahora está a punto de abrir en el Puerto de la Cruz no es un proyecto repentino. Es la consecuencia natural de una vida. **Malvasía** toma su nombre del vino que definió el comercio y el paisaje del **Valle de La Orotava**, el mismo vino que viajó a Inglaterra, a América, a Shakespeare, a la Constitución de los Estados Unidos. Ese vino que salió

desde el antiguo muelle del **Puerto de la Cruz** y que convirtió a Tenerife en un lugar que el mundo reconocía por su sabor.

Ese legado histórico se convierte en concepto gastronómico en manos de Fortes. Malvasía no pretende recrear el pasado; pretende dialogar con él. La cocina que ofrecerá será identitaria, libre, respetuosa, con un producto que manda y un territorio que narra. Será un espacio donde la **gastromanía** –esa pasión absoluta por cocinar sin limitaciones– y la **vinoterapia** –el vino entendido como territorio líquido, memoria y relato– se unirán para proponer una cocina que no compite con nadie porque no imita a nadie.

Una cocina honesta, de raíz, de mundo y de emoción. Un restaurante que quiere sumar profundidad a la escena del norte de Tenerife sin ruido, sin artificio, sin postureo.

La comida en Santa Úrsula: la excusa perfecta para entenderlo

El almuerzo compartido en Santa Úrsula no fue una degustación ni una presentación anticipada de carta. Fue una conversación servida en platos. El marmitako, la ventresca de patudo con papas negras y mojo de cilantro, el tiradito de atún de aleta amarilla y esa causa limeña delicada con atún atlántico... no eran recetas para mostrar habilidad: eran retratos.











Platos que hablaban de viaje, de memoria, de técnica y de un respeto absoluto por el sabor. Platos que explicaban mejor que cualquier discurso qué es Fortes y qué será Malvasía. Aquella mesa confirmaba algo evidente: **el restaurante ya existía, aunque aún no tuviera paredes**. Existía en la sensibilidad, en la hospitalidad natural de Roxana, en el piano de Tito, en las historias compartidas y en esa manera de cocinar que solo tienen los chefs que han encontrado su camino: sin miedo, sin necesidad de convencer, sin más pretensión que emocionar.

Reservas e información

Quienes deseen descubrir Malvasía desde su apertura podrán hacerlo en la **Avenida Marqués de Villanueva del Prado 11, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife**, un enclave que conecta de forma natural con la historia vitivinícola del valle y la filosofía del proyecto.

Las reservas pueden realizarse llamando al **+34 922 89 03 61**, donde el equipo ofrecerá información actualizada sobre

horarios, disponibilidad y particularidades del menú. A medida que el restaurante avance en su apertura, se habilitarán nuevos canales de comunicación y detalle de la propuesta gastronómica.

Lo que viene... merece ser esperado

Alberto Fortes llega a Malvasía con madurez profesional, claridad creativa y una identidad que no necesita gritar para dejar huella. Lo que vimos y probamos en Santa Úrsula fue más que un almuerzo: fue una revelación. La confirmación de que Malvasía no será un restaurante más, sino un lugar donde la cocina habla en serio, donde el territorio se respeta, donde el producto se escucha y donde el sabor tiene memoria.

Cordón trenzado: la línea roja que no se puede cruzar

[@GobCanarias](#)

El cordón trenzado de **La Orotava** es hablar de una obra de ingeniería agrícola que no necesita arquitectos. Es hablar de una obra de arte nacido de la naturaleza. Son metros y metros de viña estirada como una serpiente vieja, paciente y sabia, capaz de abrazar el suelo y trepar al cielo en el mismo gesto. Cada [planta](#) es una conversación entre siglos, una resistencia vegetal que solo existe porque Canarias fue, durante más de cien años, una excepción enológica: **territorio libre de filoxera, viñedos de pie franco, vides que crecen sobre sí mismas sin pedir permiso a nadie.**

Por eso la pregunta duele: **¿qué ocurre con el cordón trenzado si el futuro pasa por injertar nuestras variedades en portainjertos americanos?** Y duele porque no es una duda

técnica; es una inquietud cultural, paisajística, identitaria. En La Orotava no solo se cultiva uva: se cultiva memoria.

La Consejería ha anunciado que estudiará la adaptación de variedades autóctonas a patrones resistentes a filoxera y a la sequía, una medida lógica en un contexto donde el cambio climático seca la tierra por abajo y la filoxera amenaza por arriba. El plan es sensato: testar combinaciones, identificar portainjertos que aguanten estrés hídrico y suelos difíciles, y preparar un plan estratégico para la viticultura del mañana. Hasta ahí, todo correcto.

Pero el cordón trenzado no es una parcela cualquiera. Es una arquitectura botánica que se sostiene –literalmente– sobre la robustez del pie franco. Esas vigas vivas que se arrastran durante metros no nacen en tres podas ni en cinco vendimias. Son cuerpos vegetales que necesitan décadas de libertad para adquirir la monumentalidad que hoy reconocemos como uno de los paisajes vitícolas más singulares del mundo. No se puede fingir. No se puede replicar con prisa. No se puede diseñar en una oficina. hay que caminar con pie de plomo.



Bodega Suertes del Marqués

Podar un injerto joven en **cordón trenzado** es técnicamente posible, pero el resultado jamás tendrá el mismo porte, ni la misma fuerza, ni la misma personalidad. La metáfora es simple: puedes escribir la misma melodía con distintos instrumentos, pero no suena igual en un **Stradivarius** que en un violín de resina. El sonido está, la emoción no.

Y aquí aparece el punto crítico: **si la filoxera no invade el Valle, el cordón trenzado permanece intacto**. Las prospecciones de Sanidad Vegetal confirman que los focos están acotados y que La Orotava sigue limpia.

En ese escenario, la técnica histórica continúa viviendo como siempre, sin urgencias, sin amenazas, con la misma dignidad vegetal de toda la vida.

El problema llega si la plaga avanza. Porque una **viña afectada** no se negocia: se arranca. Y en el acto de arrancar se pierde un patrimonio que no se replanta, sino que se reconstruye

desde cero. Ese “cero” puede durar treinta o cuarenta años. Y cuando hablamos de paisajes únicos, cuarenta años equivalen a perder dos generaciones de belleza.



Cordón trenzado

Es
to
no
s
ob
li
ga
a
pe
ns
ar
en
vo
z
al
ta
:
¿N
ec
es
it
a
La
Or
ot
av
a
un
pl
an
de
pr

ot
ec
ci
ón
es
pe
cí
fi
co
pa
ra
su
co
rd
ón
tr
en
za
do
?
¿D
eb
e
co
ns
id
er
ar
se
pa
tr
im
on
io
pa
is
aj

ís
ti
co
co
n
un
ré
gi
me
n
di
fe
re
nc
ia
do
?
¿H
ac
e
fa
lt
a
un
ba
nc
o
ge
né
ti
co
de
di
ca
do
a
es

te
si
st
em
a
de
co
nd
uc
ci
ón
?
¿Y
qu
ié
n
se
re
sp
on
sa
bi
li
za
de
ga
ra
nt
iz
ar
qu
e,
si
hu
bi
er
a

qu
e
in
te
rv
en
ir
,
no
se
pi
er
de
un
a
de
la
s
se
ña
s
de
id
en
ti
da
d
má
s
em
bl
em
át
ic
as
de
Ca

Porque el cordón trenzado no es un simple método de cultivo. Es una postal que no se vende en el estanco, se hereda. Un lenguaje que define un territorio, que nos dibuja. Una forma de mirar la viña y, sobre todo, de entender el tiempo.

El futuro del **vino canario** puede pasar por patrones resistentes, sí. Puede pasar incluso por ajustes técnicos inevitables si la filoxera insiste en quedarse. Pero lo que no puede ocurrir es que lo urgente borre lo irremplazable. Si algo ha demostrado Canarias en su historia vitícola es que la tradición y la innovación pueden convivir sin pisarse. **El cordón trenzado es la prueba viva.**

Y si un día falta, lo notará el vino. Pero, sobre todo, lo notará el paisaje.

Marqués de Murrieta: la Mejor Bodega del Mundo llega a Canarias para escribir un

nuevo capítulo

[@Forbes](#)

Marqués de Murrieta no necesitaba presentación, pero el mundo se la acaba de dar igual. La histórica casa riojana ha sido nombrada **Mejor Bodega del Mundo** en *The World's 50 Best Wineries 2025*, un ranking impulsado por **Forbes**, Great Wine Capitals y un panel internacional que nunca regala reconocimientos. No se trata de un galardón más; es el tipo de distinción que separa a las [bodegas](#) excelentes de las que ocupan un lugar permanente en la memoria del vino.



El jurado que respalda esta elección está compuesto por expertos –críticos, periodistas especializados, directores de concursos internacionales y responsables de compras– que evalúan criterios como coherencia vitivinícola, capacidad de innovación, consistencia histórica y proyección internacional. Su conclusión fue clara: **Marqués de Murrieta vive uno de los**

momentos más sólidos de sus 170 años de historia.

Y este impulso global llega a Canarias en el momento perfecto, porque la casa riojana regresa al archipiélago de la mano de El Gusto por el Vino, bajo la dirección de Toño Armas, un movimiento que ratifica la madurez del mercado local y su capacidad para atraer proyectos enológicos de referencia.

La llegada de etiquetas como **Castillo Ygay, Dalmau, Capellanía** o las añadas históricas coincide con un interés creciente en Canarias por vinos con relato, identidad y profundidad. Este desembarco no solo amplía la oferta de la restauración isleña: también sitúa a Canarias en el mapa de las regiones donde las grandes bodegas desean estar presentes. Antes de comprender la dimensión del regreso, conviene recordar el origen del proyecto.

Un origen que cambió la historia del vino español

En 1852, cuando la exportación de vinos españoles era aún una excepción, **Luciano de Murrieta** ya enviaba sus primeras partidas a Cuba y México. Militar y visionario, viajó a Burdeos para aprender las técnicas que estaban revolucionando el vino europeo y, a su regreso, introdujo en España el concepto de **“Château”**, apostando por métodos que elevaron la calidad y longevidad del vino riojano.



La **Finca Ygay** fue el centro de esa revolución silenciosa. Allí construyó el emblemático **Castillo de Ygay**, no como símbolo ornamental sino como expresión de una idea clara: el vino debía nacer, crecer y reposar en su propio territorio. Su enfoque innovador le valió el título de **Marqués de Murrieta** en 1872, otorgado por Amadeo I de Saboya. Ese espíritu fundacional sigue siendo el pilar de la bodega contemporánea.

Finca Ygay: territorio, biodiversidad y una visión que mira al futuro

[@MarquesdeMurrieta](#)

La **Finca Ygay**, con más de 300 hectáreas en Logroño, es un enclave donde tradición y sostenibilidad se integran con precisión. Sus **30 pagos** se estudian de manera rigurosa para entender cada matiz del suelo y su influencia en la vid. El plan de conservación de la finca incluye estudios de fauna, análisis de suelos y estrategias ecológicas avaladas por ***Sustainable Wineries for Climate Protection***.



La sostenibilidad en Murrieta no es un argumento comercial: es una práctica tangible que asegura la continuidad del viñedo y la autenticidad del vino. La finca opera hoy como un château del siglo XXI, manteniendo el respeto por su historia mientras adopta decisiones que garantizan su futuro. De este territorio nacen vinos como **Castillo Ygay**, cuya solidez, longevidad y elegancia le han otorgado un lugar privilegiado en el panorama internacional.

Vicente Dalmau: la visión detrás del nuevo Murrieta

Desde estos viñedos nace Castillo Ygay, uno de los vinos más influyentes del planeta, un vino cuyo prestigio se explica por una idea esencial: fidelidad absoluta al territorio. Esa coherencia no se ha sostenido sola.

El liderazgo moderno de Marqués de Murrieta tiene un nombre propio: **Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga**, Conde de Creixell y presidente de la bodega. Él ha llevado el legado de Luciano Murrieta a una dimensión contemporánea donde tradición, precisión técnica y visión internacional conviven sin fricciones.



Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga, Conde de Creixell y presidente de la bodega

Su manera de comunicar, su presencia constante en los mercados más influyentes y su defensa de un modelo basado en la coherencia han convertido a la casa riojana en un referente global. Su visita a Tenerife, donde presentó personalmente los vinos en el **Iberostar Heritage Grand Mencey**, confirmó algo que

la crítica lleva años advirtiéndolo: Murrieta no se dirige desde un despacho, sino desde el territorio y el contacto directo con quienes construyen la gastronomía. Esa mirada cercana y exigente explica gran parte de su fortaleza actual y su presencia en **106 países**.

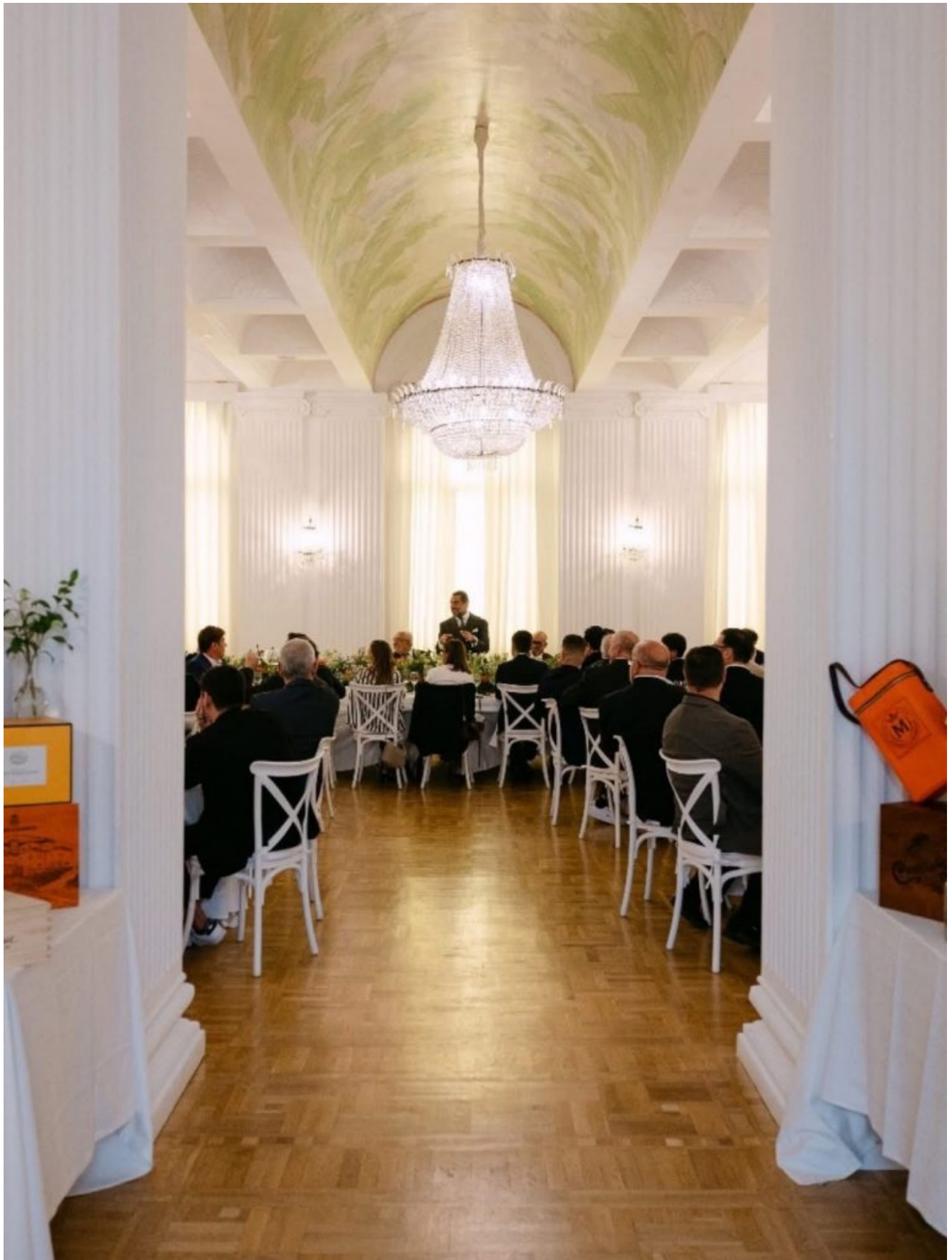
Tenerife como escenario: una visita que marca un antes y un después

[@ElGustoporelVino](#)

Su presencia en Tenerife no fue un gesto protocolario, sino una declaración de intenciones. El almuerzo celebrado en el Iberostar Heritage Grand Mencey reunió a chefs, sumilleros y figuras de la gastronomía canaria para catar una selección de vinos que pocas veces se presenta con tanta cercanía. Murrieta eligió la isla porque entiende que Canarias se ha convertido en un territorio gastronómico serio, con una restauración en evolución y un público capaz de valorar vinos con identidad y profundidad.











Este encuentro fue posible gracias a **Toño Armas**, fundador de **El Gusto por el Vino**, quien ha conseguido que algunas de las bodegas más influyentes del mundo integren Canarias en su

estrategia internacional. La vuelta oficial de Marqués de Murrieta al archipiélago supone un salto cualitativo para la restauración local, que recupera acceso a vinos que forman parte del patrimonio enológico español.

Un futuro que se escribe desde Canarias

El regreso de Marqués de Murrieta a las islas es una señal nítida del momento que vive la gastronomía canaria. Significa que la restauración del archipiélago trabaja con un nivel profesional que atrae proyectos con historia, técnica y proyección internacional. Y confirma que Canarias entiende el vino no como acompañante, sino como parte esencial de su identidad culinaria.

Murrieta inicia en las islas un capítulo prometedor. Sus vinos vuelven a las mesas que cuentan historias, a las cartas que buscan profundidad y a las copas de quienes valoran carácter por encima de tendencia. El resto lo escribirán el tiempo, las botellas y la propia restauración.

Pero algo es evidente: Canarias ya forma parte de la ruta mundial del vino, y Murrieta llega para dejar constancia.

Agenda Gastronómica de Canariasgourmet! Del 21 al 23 de noviembre

La gastronomía en Canarias este fin de semana no viene acompañada de focos ni fuegos artificiales, pero sí de esa cadencia que define al archipiélago: propuestas que nacen desde la verdad, pequeños encuentros que sostienen la relación

entre territorio y producto, y experiencias que, sin hacer ruido, construyen cultura. Hay un [ritmo silencioso](#) en las islas, uno que se aprecia en **bodegas** que abren sus puertas, **cocinas que afinan menús y mercados** donde cada conversación vale más que cualquier campaña publicitaria.

Aquí tienes la selección afinada de lo que realmente merece tu tiempo, tu apetito y tu curiosidad.

En Canarias

Degusta.me Adeje – “Sabores del Viñedo”

□ *Adeje, Tenerife*

□ **Sábado 22 de noviembre**

[@AyuntamientoAdeje](#)





Adeje continúa consolidando un proyecto sensato y coherente con su territorio a través del programa [Degusta.me](https://degusta.me). Este fin de semana, la **Bodega Vera de la Fuente** recibirá a los participantes del taller “Sabores del Viñedo”, una actividad que combina paisaje, vinos y tradición.

No es solo una cata: es una conversación directa con el viñedo sureño, donde los suelos volcánicos, las variedades locales y la técnica de la bodega explican el carácter del vino canario mejor que cualquier discurso.

Una experiencia silenciosa, pausada y perfecta para quienes quieren salir del ruido y volver al origen.

Brunch + Arte en el TEA (Tenerife Espacio de las Artes)

- *Santa Cruz de Tenerife*
- **Viernes 21 – Domingo 23 de noviembre**
- De 9:00 a 14:00
- Desde 24,90 € (2 personas)

[@Brunch](#)





El evento “Brunch + Arte en el [TEA](#) (Tenerife Espacio de las Artes)” es una experiencia gastronómica y cultural en la que se combina un delicioso brunch con el acceso al museo TEA en Santa Cruz de Tenerife. En la Cafetería TEA, puedes disfrutar de un brunch para dos personas o una opción infantil que incluye acceso al museo y al Mini TEA, un espacio creativo para niños.

El brunch para adultos incluye bebidas como zumo de **naranja natural**, **café o infusiones**, y **copas de cava**. Para picar, hay **mantequilla aromatizada**, **mermeladas**, **surtido de panes artesanales**, **bollería selecta** y una **tabla de quesos y pata asada**. El plato principal se elige entre opciones como **smash croissant con aguacate y jamón ibérico**, **tortilla francesa con aguacate y tomates aliñados**, o **tosta de solomillo ibérico con queso manchego y mojo rojo**.

El momento dulce consiste en yogur con frutas de temporada, cereales y miel. En la opción infantil se ofrecen croissants mixtos, zumo, cola cao, tortitas con chocolate y macedonia de frutas.

El edificio, diseñado por Herzog & de Meuron junto a Virgilio Gutiérrez, convierte el desayuno en una pequeña experiencia cultural. La luz, los patios interiores, los silencios del espacio y la mezcla de público –familias, creativos, estudiantes, turistas curiosos– generan un ambiente distinto al del **brunch tradicional**.

Para quienes buscan un plan urbano con calma, sin sobresaltos y con un toque cultural auténtico, esta es una opción redonda. Reservas: 922 84 90 60.

Santa Cruz afina motores para Tapas & Vinos 2025

□ *Santa Cruz de Tenerife*

□ **Activación previa al gran evento del 29 de noviembre**

[@Tapas&Vinos](#)



Aunque el **gran día** será el **29**, esta semana ya se siente movimiento en las cocinas y bodegas que participarán en la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Muchos locales están probando tapas, ajustando recetas y preparando propuestas que se podrán ver (y probar) en la capital.

Recomendación CanariasGourmet!:

Si te gusta anticiparte, este es el momento para visitar tus bares y cocinas favoritas de Santa Cruz: la semana previa siempre salen a la luz esas pequeñas joyas que luego desaparecen el mismo día del evento.

I Jornadas Pan, Queso y Vino – El Tanque (Tenerife)

- **Viernes 21 de noviembre**
- *El Tanque, Tenerife*

[@PanQueso&Vino](https://twitter.com/PanQueso&Vino)



Las [I Jornadas Pan, Queso y Vino](#) llegan a su último día y lo hacen con una propuesta que resume, sin artificios, la **esencia gastronómica de Tenerife**: producto local, tradición viva y oficio. El Tanque se convierte durante esta semana en un pequeño laboratorio de memoria culinaria, donde panaderos, queseros y viticultores de la comarca muestran lo que significa trabajar con las manos, con la tierra y con un conocimiento que se transmite de generación en generación.

El viernes 21 ofrece un programa que invita a detener el ritmo: **talleres de gofio, degustaciones guiadas, encuentros con productores y catas** que permiten entender por qué el pan

artesanal, los quesos del norte y los vinos de la isla siguen marcando la identidad gastronómica de Tenerife.

Es un evento sencillo en apariencia, pero cargado de contenido simbólico: aquí no hay glamour ni espectáculo, hay territorio. Hay historia. Hay verdad.

Para quienes disfrutan del producto en su punto de origen, esta cita es una oportunidad única de escuchar a los artesanos, probar elaboraciones honestas y entender cómo un **paisaje volcánico**, una cabra, una **masa madre** o una **viña vieja** pueden contar la historia de un pueblo mejor que cualquier discurso.

Una parada imprescindible para cerrar el viernes con sabor a raíz y a oficio.

Los mercados: el verdadero termómetro gastronómico de las islas

□ *Tenerife – Gran Canaria*

□ **Todo el fin de semana**





Cuando no hay macroeventos, la agenda real está en los mercados. Este fin de semana recomendamos:

- **Mercado de La Laguna** – panadería tradicional, quesos y productos frescos.
- **Mercado del Agricultor de Tegueste** – verduras, frutas y mieles con identidad insular.
- **Mercado del Puerto (Gran Canaria)** – tapas marinas y ambiente relajado.

Pequeños movimientos que mantienen vivo el tejido gastronómico local.

Saltando el Charco (España)

Xantar 2025 – El salón que explica

Galicia

□ *Ourense*

□ 20–23 de noviembre

[@XantarOficial](#)



Salón Internacional de Turismo Gastronómico

[Xantar](#) vuelve un año más con su mezcla de tradición, turismo gastronómico y cocinas invitadas. No es un evento para selfies: es un encuentro serio sobre producto, territorio y cultura. Con stands de **Galicia, Portugal, Perú y Venezuela**, y showcookings de nivel técnico notable, **Xantar** se consolida como una cita obligada para quien quiere entender hacia dónde se mueve la gastronomía atlántica.

Horario de feria: De 11.00 de la mañana a 01.00 h. de la madrugada, más de 12 horas ininterrumpidas (de jueves a sábado). – De 11.00 a 18.00. (domingo) **Precio de la entrada: Gratuita.**

Bono RENFE- TREN OFICIAL

RENFE ofrece un 10% de descuento para trenes larga distancia

con origen y salida de la ciudad de Ourense durante los días de la feria y los próximos a su celebración. Para reservar el descuento llamar al 988 36 60 30 o escribir a expourense@expourense.org

Feria del Cava Valenciano – Burbuja con acento propio

□ Valencia

□ 21-23 de noviembre

[@Cava](#)



El [Mercado de Colón](#) vuelve a vestirse de gala con la **D.O. Requena** como protagonista. La **Feria del Cava** ofrece tres días de degustaciones, charlas con enólogos y tapas pensadas para acompañar burbujas serias, nacidas en altitud y con personalidad mediterránea. Una cita elegante, urbana y con sabor propio.

Este fin de semana no viene cargado de grandes anuncios, pero sí de propuestas honestas que explican mejor que cualquier campaña quiénes somos y que nos gusta cuando hablamos de gastronomía.

Hay vino para escuchar, mercados para mirar despacio, un brunch que mezcla arquitectura y sabor, y talleres que huelen a tradición. Es una agenda creada para lectores que buscan algo más que “dónde ir”: buscan entender por qué cada rincón de estas islas sabe como sabe.

Es un buen momento para apoyar a los productores, reservar en ese sitio que siempre queda pendiente y dejarse llevar por experiencias que, aunque pequeñas, construyen cultura. Porque la gastronomía canaria se disfruta así: sin prisas, con criterio y con la certeza de que cada plan deja una historia distinta.

Sal, prueba, conversa, descubre. Canarias siempre recompensa al que se mueve con apetito y curiosidad.

Estrellas Michelin 2025: entre el brillo, la presión y las dudas

La gala de la Guía Michelin España & Portugal 2025 se celebrará este mes de noviembre, y con ella regresa el ritual

de las quinielas, los egos, los aplausos y las decepciones. Cada año, la famosa guía francesa reordena el firmamento gastronómico con un gesto que premia o condena.

Lo que para algunos significa gloria, para otros se convierte en una carga. Y lo que comenzó como una herramienta para automovilistas, hoy es una máquina que mueve poder, dinero y reputación.

La Guía Michelin: de manual de viaje a instrumento de poder

La **Guía Michelin** nació en 1900, cuando los hermanos **André y Édouard Michelin** quisieron ayudar a los automovilistas franceses a orientarse en carretera.

Mapas, talleres y alojamientos formaban parte del pequeño manual rojo.

En 1926 otorgó su primera estrella, y en 1931 definió la jerarquía de una, dos y tres. Desde entonces, pasó de ser una cortesía práctica a una institución global que dicta quién pertenece al Olimpo culinario y quién queda fuera.

La guía no solo evalúa cocina: **define economías, destinos y jerarquías**. Un restaurante puede cambiar su futuro con una estrella o desaparecer por perderla.

Michelin ya no mide neumáticos: mide talento, constancia y –sobre todo– visibilidad.

El precio del brillo

Las estrellas son codiciadas, pero también peligrosas. La presión por mantenerlas ha dejado cicatrices profundas en la historia de la gastronomía. **Bernard Loiseau** se quitó la vida en 2003 tras los rumores de perder su tercera estrella.

Sébastien Bras devolvió las suyas para recuperar la libertad creativa. **Joël Robuchon** confesó que cada nueva estrella se sentía más como un castigo que como un logro.



Bernard Loiseau



Sébastien Bras



Joël Robuchon

Esa obsesión con la perfección convirtió el reconocimiento en un juicio constante. Y mientras algunos cocinan para los comensales, otros lo hacen para los inspectores.

Inspectores Michelin: independencia o desconexión

Michelin presume de la imparcialidad de sus **inspectores anónimos**, profesionales que viajan sin revelar su identidad para garantizar justicia. En teoría, el sistema es impecable. En la práctica, no tanto.

En España, los inspectores dependen de **Michelin España & Portugal**, pero sus decisiones se validan siempre en la sede central de Francia. No evalúan su zona de residencia, lo que provoca que territorios como **Canarias** sean valorados por técnicos que apenas visitan las islas un par de veces al año, o por colaboradores locales cuya cercanía al sector puede generar **conflictos de interés** en la interpretación de los criterios.



Michelin pide independencia. El territorio pide comprensión. Además, sus informes se revisan en París mediante un sistema de **“revisión cruzada”** con inspectores de otros países. Así, el destino de un restaurante en Tenerife puede decidirse entre opiniones de profesionales que nunca han probado un mojo o distinguido un cherne.

Lo que garantiza independencia... también genera distancia. El resultado: **una coherencia global, pero una sensibilidad local limitada.** La excelencia técnica se valora, pero el alma territorial muchas veces no se comprende. Y cuando la emoción se pierde en la traducción, el criterio deja de ser universal.

MB Tenerife y la política del gusto

Cada gala Michelin funciona como una **operación diplomática** que redistribuye prestigio entre regiones y mercados. Las estrellas no solo reconocen cocineros: también equilibran el mapa del poder gastronómico.

Las grandes urbes concentran el foco; los territorios periféricos, la espera.

Dar una tercera estrella en Canarias supondría reconocer que la alta cocina española ya no se define desde Madrid, Barcelona o el País Vasco, sino desde un archipiélago volcánico que respira identidad.

En ese tablero, **MB Tenerife**, de **Martín Berasategui**, dirigido por **Erlantz Gorostiza** en el **Ritz-Carlton Abama**, es el candidato natural a romper ese techo. Su cocina conjuga la precisión vasca con la fuerza del territorio canario. El equilibrio entre técnica, producto y emoción está logrado, y la regularidad del servicio lo mantiene en la élite.



¿Por qué no llega esa tercera estrella?

Por razones que trascienden los fogones:

- Michelin evita **multiplicar triples estrellas bajo un mismo chef**. Berasategui ya posee tres en Lasarte-Oria.
- La Guía busca mantener un **equilibrio geográfico** entre los focos de poder culinario.
- Y todavía no ha dado el paso de reconocer a Canarias como eje gastronómico del país.

Aun así, **MB** encarna la madurez de una cocina que combina raíces y sofisticación. Si llegara esa tercera estrella, no sería solo un triunfo de Berasategui: sería la confirmación de que **Canarias ha dejado de ser periferia**.

Gala Michelin 2025: rumores, estrategia y territorio

A días de la gala, el ambiente está cargado de expectativas. España mantiene 16 restaurantes con tres estrellas, según la

Guía Michelin 2025.

Entre los restaurantes que recientes análisis gastronómicos mencionan como posibles candidatos a subir de nivel figuran establecimientos de alto nivel como [Skina](#), [Amelia by Paulo Airaudo](#) y [Miramar](#). No obstante, la confirmación de nuevos tres-estrellas siempre se retrasa hasta el momento oficial.



Skina Restaurante



Amelia by Paulo Airaudó



Todos con el nivel suficiente, pero atrapados en el mismo techo invisible. La Guía sabe que su poder se basa también en la escasez: **cuantas menos tres estrellas hay, más pesa cada**

una. Por eso, las quinielas se leen con cautela. Michelin no reparte emoción; la administra.

En el fondo, la pregunta ya no es quién subirá, sino **qué relato quiere construir Michelin.** La Guía se mueve hoy entre la tradición francesa y la necesidad de adaptarse a un panorama donde la identidad, la sostenibilidad y la emoción pesan tanto como la técnica. Cada tres estrellas envía un mensaje, y decidir dónde cae esa estrella es también decidir qué historia se cuenta.

En Canarias, el panorama gastronómico avanza con una solidez que ya no necesita demostraciones. Los restaurantes con estrella –NUB, San-Hô, Poemas by Hermanos Padrón, El Rincón de Juan Carlos, Il Bococcino de Niki Pavanelli, Tabaiba y Muxgo– sostienen un nivel que permite mirar a las islas con la misma exigencia que a cualquier gran capital culinaria.



Chef Juan Carlos Padrón



Chef Adrián Bosch



Chef Andrea Bernardi



Poemas by Hermanos Padrón



Chef Abraham Ortega



Chef Borja Marrero



Chef Niki Pavanelli

A su alrededor, crece un grupo de proyectos que empieza a generar conversación en el sector: **Bevir**, por su profundidad conceptual; **Nákar**, que ha despertado interés entre críticos y sumilleres; **El Santo**, cada vez más firme en su identidad; y **Deliciosa Marta**, avalado por años de consistencia y una sala impecable. No se trata de aspirantes inmediatos a estrella, sino de cocinas que están evolucionando con criterio y podrían entrar en las quinielas si mantienen este rumbo.

Canarias está viviendo una etapa de madurez gastronómica que no depende de una guía, sino de la fuerza real de sus

cocineros y de un territorio que habla claro a través de su despensa.

Quizás, cuando finalmente llegue esa tercera estrella, Michelin no premie un menú, sino una forma de entender el mundo desde el sabor, la memoria y la verdad de un territorio. Y entonces sí, el brillo será completo: no el que otorgan las guías, sino el que nace del respeto.

Lentejas milenarias y aguacates inéditos: Dos tesoros de Canarias

Las Islas Canarias son tierra de contrastes y sorpresas, también en el terreno agroalimentario. Dos cultivos sobresalen hoy no solo por su calidad, sino por el halo de historia y pionerismo que los envuelve: las lentejas milenarias y el primer aguacate del mundo con Indicación [Geográfica Protegida \(IGP\)](#). Ambos son ejemplo de resistencia, adaptación y orgullo insular.

Lentejas canarias: semillas de dos mil años

Hablar de las **lentejas canarias** es hablar de una historia que se remonta a los orígenes mismos de la vida agrícola en el archipiélago. No se trata solo de un alimento humilde, sino de un testigo genético del pasado insular. Un **reciente estudio genético realizado por las universidades canarias** ha confirmado que estas pequeñas legumbres, encontradas en antiguos silos excavados en [roca volcánica](#), tienen **una antigüedad estimada de más de dos mil años**, lo que las

convierte en uno de los cultivos más antiguos documentados del Atlántico.



Lentejas

Los hallazgos, localizados en zonas altas y áridas de Gran Canaria, no solo confirman la **sofisticación agrícola de los aborígenes canarios**, sino también su sorprendente conocimiento sobre conservación y almacenamiento. Las lentejas se guardaban en cuevas o silos herméticamente sellados con piedra y barro, donde la **temperatura estable y la humedad constante** creaban un

microclima perfecto para su preservación. De ahí que las semillas halladas hoy se mantengan intactas, como si esperaran pacientemente su momento para volver a germinar.

La importancia del descubrimiento trasciende lo arqueológico. Los análisis de ADN revelan que las variedades actuales cultivadas en las islas guardan una **continuidad genética casi pura** respecto a aquellas legumbres ancestrales, lo que convierte a las lentejas canarias en un auténtico fósil vivo de la agricultura prehispanica.

Este hallazgo revaloriza el papel de Canarias como laboratorio agrícola natural, un territorio donde la biodiversidad, la resiliencia y la cultura agrícola se entrelazan desde hace milenios.

Además, la simbología que rodea a esta legumbre es profunda: en muchas culturas, las lentejas representan **la abundancia, la renovación y la humildad como virtud esencial**. En Canarias, ese simbolismo cobra una nueva dimensión, porque cada plato de lentejas conecta el presente con la raíz de una civilización que, sin herramientas modernas, ya entendía el equilibrio entre tierra, clima y alimento.

Las lentejas canarias, pequeñas y de piel fina, son hoy el resultado de ese legado invisible que sigue alimentando al pueblo isleño, recordando que **el verdadero lujo no siempre está en lo nuevo, sino en lo que nunca se perdió.**

Adaptación y legado ancestral

Las **lentejas canarias** son una lección viva de adaptación y resistencia. Durante más de veinte siglos han sabido prosperar en un entorno donde la escasez de agua y los suelos volcánicos

imponen sus propias reglas. Su éxito radica en una evolución natural guiada por la **destreza agrícola de los antiguos pobladores**, llegados desde el norte de África en torno al siglo III. Ellos aprendieron a leer el paisaje, a sembrar en terrazas y a aprovechar la humedad nocturna, creando un sistema de cultivo perfectamente sincronizado con el clima insular.



El resultado es una legumbre que no solo sobrevivió al paso del tiempo, sino que mantuvo intacta su esencia. Los estudios genéticos recientes demuestran que el ADN de las variedades actuales conserva una **continuidad sorprendente con las de época prehispánica**, confirmando una línea de herencia casi ininterrumpida. Cada semilla encierra, por tanto, un fragmento de historia y un modelo de adaptación que hoy despierta el interés de científicos, agricultores y cocineros por igual.

Transmisión y cultivo tradicional

Durante siglos, el cultivo de la lenteja en Canarias fue un **acto silencioso de resistencia cultural**, mantenido en el ámbito doméstico cuando el mundo exterior parecía haberla olvidado. Las verdaderas guardianas de este legado fueron las **mujeres rurales**, que seleccionaban las mejores semillas, las guardaban en pequeños saquitos de lino y las volvían a sembrar cada temporada. En muchas casas, la lenteja era parte del ajuar familiar, un símbolo de continuidad que pasaba de madres a hijas junto a las recetas y los secretos del fogón.

Cuando llegaron los conquistadores y los cultivos comerciales –como la caña, el vino o el plátano– acapararon el interés económico, la lenteja quedó relegada al autoconsumo. Pero fue precisamente esa **invisibilidad la que aseguró su supervivencia**. En los huertos familiares y las fincas escondidas del interior insular, la tradición continuó sin interrupciones, salvando de la extinción una variedad que hoy se redescubre como patrimonio genético y cultural del archipiélago.



Variedades y características

Existen diferentes variedades por isla, y su diversidad genética puede resultar vital para la mejora agrícola futura frente al cambio climático: las lentejas canarias poseen genes de resistencia y productividad en condiciones áridas, lo que despierta el interés internacional de científicos y chefs. Destaca la **“lenteja tipo Lanzarote”**, famosa pese a que hoy su variedad procede de hibridaciones con la península. Físicamente, suelen ser pequeñas, terrosas, con piel fina y sabor delicado, perfectas en potajes y platos tradicionales de la dieta insular.

El aguacate canario: pionero y

exclusivo en el mundo



Pinkerton

En pleno siglo XXI, Canarias vuelve a escribir su nombre en la historia agrícola con un logro sin precedentes. El **aguacate cultivado en el archipiélago** se ha convertido en el **primero del mundo en obtener la Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, reconocimiento publicado oficialmente en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el **22 de abril de 2025**. Este sello europeo certifica su **origen, calidad diferenciada y arraigo territorial**, protegiendo seis variedades cultivadas en las islas: **Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen**.

El hito no solo consolida al aguacate canario como un producto de excelencia, sino que también refuerza su valor social, económico y ambiental. Desde las medianías del norte de Tenerife hasta las laderas soleadas de La Palma o los valles fértiles de Gran Canaria, cada árbol refleja la unión entre tradición agrícola y modernidad sostenible. Este fruto, de pulpa cremosa y sabor inconfundible, se ha convertido en

símbolo de identidad y orgullo insular, elevando a Canarias al podio mundial de la agroalimentación de calidad.

Propiedades organolépticas y climáticas

El **aguacate canario** posee una personalidad gustativa que lo diferencia de cualquier otro del mundo. Su pulpa cremosa, de textura fina y color dorado verdoso, concentra una **untuosidad natural que recuerda al aceite de oliva joven**, con notas de **fruta seca, hierba fresca y un sutil matiz mineral** que revela su origen volcánico. Cada variedad aporta matices propios –desde el carácter mantecoso del *Hass* hasta la frescura herbal del *Fuerte* o la elegancia equilibrada de la *Orotava*–, lo que convierte al conjunto en un catálogo de sabores que seduce tanto a cocineros como a consumidores.



El aguacate

El secreto de esta singularidad está en el **clima templado y los suelos volcánicos del archipiélago**, donde la humedad del alisio se combina con el calor del sol atlántico. Estas condiciones permiten una **maduración lenta y homogénea**, que potencia la concentración de aceites naturales y vitaminas sin necesidad de tratamientos artificiales. Además, los cultivos, en su mayoría de pequeña escala y manejados de forma sostenible, respetan los ritmos de la tierra y preservan la biodiversidad local.

Impacto social, económico y cultural

La **Indicación Geográfica Protegida del Aguacate de Canarias** marca un punto de inflexión en la agricultura del archipiélago. Este reconocimiento europeo garantiza autenticidad, refuerza la trazabilidad del producto y brinda al pequeño agricultor una herramienta real para competir con justicia en los mercados. Detrás de cada aguacate hay una cadena de valor que comienza en el terreno volcánico y termina en la mesa, con la certeza de que la calidad nace del cuidado.

Aguacate de Canarias

NUEVA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Se caracteriza
por su pulpa
cremosa

Con un sabor
ligeramente
herbáceo con
notas a frutos
secos

Gracias a su
influencia de
los suelos
volcánicos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

El nuevo etiquetado protege el nombre “Aguacate de Canarias” y evita su uso indebido, consolidando una marca de confianza dentro y fuera del país. Su influencia ya se percibe en la restauración, en la exportación y en la economía local, donde la fruta se ha convertido en motor de desarrollo y orgullo

para el sector primario.

Ese mismo impulso de continuidad que conservó las lentejas durante dos milenios se refleja hoy en este cultivo joven y pujante. Ambos productos –antiguo y contemporáneo– comparten la misma raíz: la de una tierra que no se rinde y que ha sabido transformar la tradición en un futuro posible.

Agenda Gastronómica

Canariasgourmet! | 8 y 9 de noviembre 2025

El sabor vuelve a ser protagonista este fin de semana en Canarias

Entre ferias, rutas y experiencias únicas, las islas se llenan de aromas, música y encuentros con lo nuestro. La cocina canaria sale a la calle con propuestas para todos los gustos: del gofio y el vino a la cabra, la gran protagonista de noviembre.

Elige, reserva y celebra la gastronomía canaria.

Tenerife: tradición, tapas y una ruta con alma ganadera

VIII Feria Gastronómica “Saborea El

Rosario” – La Esperanza

[@SaboreaEl_Rosario](#)

La Esperanza vuelve a convertirse este fin de semana en el punto de encuentro del sabor canario con la celebración de la **VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**, un evento que consolida a este municipio de medianías como una de las citas más esperadas dentro del calendario culinario de Tenerife.

El sábado **8 de noviembre**, la **Plaza del Ayuntamiento de El Rosario** se llenará de vida, aromas y música en una jornada pensada para toda la familia, donde el producto local y la creatividad serán los verdaderos protagonistas.

Durante todo el día, los asistentes podrán disfrutar de **degustaciones, showcookings en directo, concursos de tapas, catas guiadas y un mercado gastronómico** donde se darán cita productores, cocineros y artesanos.

El gofio, las mieles, los quesos, los mojos y los vinos con Denominación de Origen se presentan aquí en su versión más auténtica, celebrando el vínculo entre campo, cocina y territorio.

8 Nov.2025

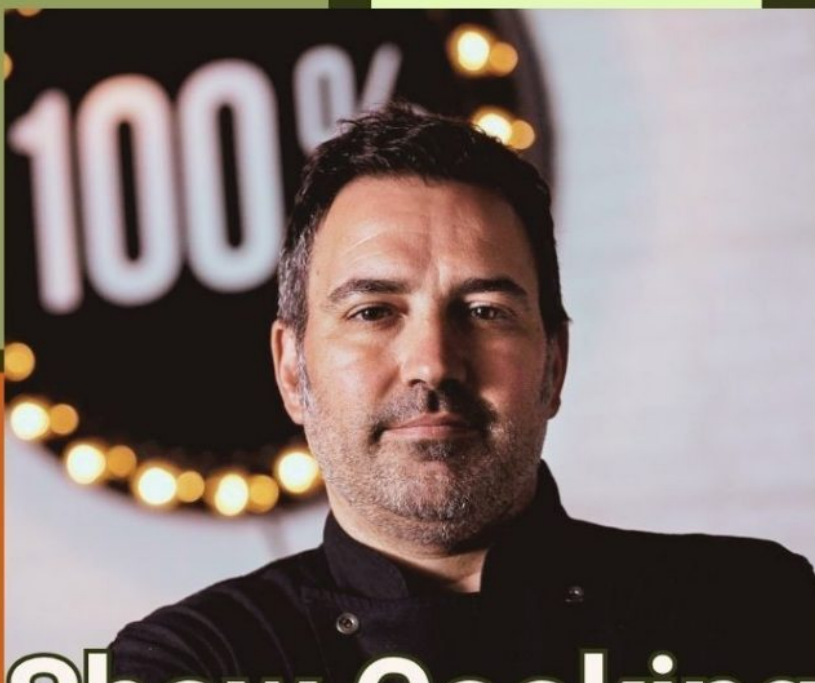


Show Cooking

Alberto González

San Sebastián 57

8 Nov.2025



Show Cooking

Alexis García

100% Hojaldre



^{8a} Feria gastronómica

08 NOVIEMBRE
2025 • Sábado

HORARIOS Y ACTIVIDADES

12:00 > 24:00

Plaza del Adelantado
(La Esperanza)

11:00 > 19:00

Plaza del Ayuntamiento
ZONA MARKET



Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Plaza del Ayuntamiento, La Esperanza

Palabras clave SEO: *Saborea El Rosario, feria gastronómica Tenerife, producto local, eventos gastronómicos Canarias*

□ [Información oficial]

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos –

Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

[@FeriaGastronómica](#)

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos – Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

El **Parque La Granja** de Santa Cruz de Tenerife se convierte, una vez más, en un punto de encuentro para los amantes del vino y la buena mesa con la celebración de la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Durante todo el fin de semana, el parque se llenará de los aromas de **más de treinta bodegas y bares** de la capital y de distintos municipios de la isla, que ofrecerán **tapas originales, vinos con Denominación de Origen, coctelería creativa y dulces locales**.



La propuesta combina **gastronomía, música y ocio al aire libre**, creando un ambiente ideal para disfrutar con amigos o en familia. Los visitantes podrán recorrer los distintos stands para degustar las elaboraciones participantes, maridar sabores y conocer de cerca la diversidad vinícola de Tenerife.

Organizada por **Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de**

Santa Cruz de Tenerife, esta cita busca fomentar el consumo de producto local y dinamizar el sector hostelero de la ciudad, convirtiéndose en una de las ferias gastronómicas más esperadas del año.

□ **Fecha:** Sábado 8 de noviembre

□ **Lugar:** Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

□ **Enlace oficial:** santacruzcomercio.com/feria-gastronomica-de-tapas-y-vinos

Ruta Gastronómica de la Cabra – San Cristóbal de La Laguna

[@RutadelaCabra](#)

Del 1 al 15 de noviembre, La Laguna celebra la carne y los quesos de cabra en una ruta que recorre tascas, guachinches y restaurantes del municipio. Cada local presenta su versión –tradicional o creativa– de un producto que forma parte de la identidad culinaria de Canarias. Habrá talleres, degustaciones y actividades paralelas que reivindican el valor del sector ganadero y quesero de la isla.

Fecha: del 1 al 15 de noviembre.



Cómo funciona: los establecimientos participantes (bares, restaurantes y cafeterías) ofrecen tapas elaboradas con carne, leche o quesos de cabra a un precio único de 4,90 € (sin bebida).

Participación y votación digital: cada tapa incluye un código QR para votar la que más te guste. Los votos permiten entrar en un sorteo (cheque-regalo de 100 € para canjear en el establecimiento ganador). Mapa y listado de locales: se puede consultar online el mapa de restaurantes participantes, ver descripción y fotografía de cada tapa. Clausura y entrega de premios: habrá un acto final de entrega de galardones al establecimiento más votado y sorteo del premio, en el Mercadillo del Agricultor de Tejina.

Más información: [@rutadelacabra](https://twitter.com/rutadelacabra)

Degusta.Me Adeje

[@DeGusta.meAdeje](https://www.degusta.me/adeje)

El sur de Tenerife se llena de sabor con una nueva edición de **Degusta.Me Adeje**, la ruta gastronómica que cada año convierte al municipio en un escaparate del talento culinario local.

Durante varios días, bares, restaurantes y hoteles de Adeje ofrecerán tapas, menús y actividades especiales que reivindican el producto de cercanía y la creatividad de los cocineros del sur de la isla.

La ruta combina **gastronomía, talleres, catas y experiencias enogastronómicas** abiertas al público, con el objetivo de acercar la cocina profesional al visitante. Cada establecimiento participante presenta una tapa o plato inspirado en ingredientes locales –desde pescados y quesos hasta frutas tropicales o miel de abeja–, acompañados de vinos con Denominación de Origen de Tenerife.



Además de las degustaciones, **Degusta.Me Adeje** ofrece **talleres y demostraciones culinarias** para todos los públicos, dirigidas por chefs y productores que comparten sus conocimientos sobre técnicas, maridajes y productos kilómetro cero. También se organizan **mercados gastronómicos y catas de vino** en distintos espacios del municipio, donde el ambiente festivo y familiar se mezcla con la calidad de la oferta culinaria.

Este evento, impulsado por el **Ayuntamiento de Adeje** a través de su área de Desarrollo Económico y Turismo, busca reforzar el posicionamiento del sur de Tenerife como un destino

gastronómico de primer nivel, donde tradición, innovación y hospitalidad se encuentran en cada bocado.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Municipios y establecimientos de Adeje, Tenerife

Enlace oficial: <https://www.adeje.es/degustame>

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Adeje

Palabras clave SEO: *Degusta.Me Adeje, ruta de tapas Tenerife, talleres de cocina Adeje*

Gran Canaria: arte, identidad y sabor local

Tapas con Arte

[@Tapas con Arte](#)

El histórico barrio marinero de **La Isleta** vuelve a llenarse de sabor, música y color con una nueva edición de **Tapas con Arte**, una ruta cultural y gastronómica que transforma sus calles en un recorrido sensorial.

Durante una noche, bares, tascas y espacios culturales abren sus puertas para ofrecer **tapas inspiradas en el arte y la identidad isleña**, acompañadas de música en vivo, exposiciones y espectáculos urbanos.

Cada parada de la ruta es una experiencia: una tapa diseñada como si fuera una pequeña obra efímera, donde los cocineros locales reinterpretan el producto canario con creatividad y respeto por la tradición. El resultado es un itinerario que combina gastronomía y cultura, con la energía característica de uno de los barrios más auténticos de Las Palmas de Gran Canaria.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

📍 **La Isleta**

PINTURA · TEATRO · GASTRONOMÍA · MÚSICA · DANZA · RUTAS GUIADAS · INSTALACIONES

8 de noviembre de 2025

CONCURSO GASTRONÓMICO: TAPAS CON ARTE

El público podrá **recorrer libremente los locales participantes**, descubrir sus propuestas culinarias y disfrutar de una velada donde el arte se sirve en formato de tapa. Las actuaciones musicales y las intervenciones artísticas en la calle convierten la experiencia en una celebración viva, que une a vecinos, visitantes y creadores bajo el mismo espíritu: disfrutar de la ciudad a través de sus sabores y sonidos.

La iniciativa, impulsada por la **Asociación de Empresarios de La Isleta** junto con el **Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria**, busca dinamizar el barrio y poner en valor el talento local, consolidando a “Tapas con Arte” como una cita imprescindible para quienes disfrutan de la gastronomía con alma y entorno.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Barrio de La Isleta, Las Palmas de Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://lpacultura.com/tapas-con-arte-la-isleta>

Palabras clave SEO: *Tapas con Arte, La Isleta, rutas*

22ª Feria del Sureste – Gran Canaria

Esa parte agrícola de Gran Canaria late con fuerza en la **22ª edición de la Feria del Sureste**, un encuentro que une a los municipios de **Ingenio, Agüimes y Santa Lucía de Tirajana** en una celebración del producto local, la artesanía y la cultura rural.

Del **8 al 10 de noviembre**, la comarca se transformará en un gran mercado al aire libre donde los visitantes podrán disfrutar de **más de 150 expositores**, showcookings en directo, degustaciones, talleres y música popular.

Esta feria, considerada una de las más importantes del calendario agroalimentario del archipiélago, pone en valor el trabajo de los productores, agricultores, ganaderos y pescadores del sureste grancanario, así como la vitalidad de su economía circular y sostenible.

Los asistentes encontrarán una amplia variedad de productos: desde quesos artesanos, aceites y mojos, hasta repostería tradicional, mieles, vinos y frutas tropicales, junto a piezas únicas de la mejor artesanía local.

El programa incluye además **actividades enogastronómicas**, demostraciones culinarias con chefs invitados, talleres para niños y actuaciones musicales, todo en un ambiente festivo que combina sabor, cultura y comunidad.

•FERIA DEL• SURESTE

07,08Y09
.....
NOV2025

AVDA. CARLOS V
•CARRIZAL•



www.feriadelsureste.com  

La feria alterna cada año su sede entre los tres municipios, y en esta edición el epicentro será **Santa Lucía de Tirajana**, donde se instalarán los espacios gastronómicos, el escenario principal y el mercado de productores.

Organizada por la **Mancomunidad del Sureste de Gran Canaria**, la cita busca fomentar el consumo responsable, el respeto por el entorno y el orgullo de pertenencia a un territorio que ha sabido mantener vivas sus tradiciones sin renunciar a la innovación.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Santa Lucía de Tirajana, Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://mancomunidaddelsureste.es/feria-del-sureste>

Palabras clave SEO: *Feria del Sureste Gran Canaria, productos locales, eventos agroalimentarios Canarias, artesanía grancanaria, turismo gastronómico*

Cenas especiales y experiencias gourmet

Scandal Dinner Show – GF Victoria, Costa Adeje, Tenerife



Una cena espectáculo que combina gastronomía de autor y entretenimiento. Cinco platos gourmet, humor, sensualidad y

una puesta en escena de alto nivel.

Fechas: Viernes y sábado, 20:30 h

Lugar: GF Victoria, Costa Adeje

Palabras clave SEO: *cenas espectáculo Tenerife, Scandal Dinner Show, gastronomía y entretenimiento*

[\[Reserva y página oficial\]](#)

Cena Medieval – Castillo de San Miguel, Tenerife



Un banquete al estilo medieval, con caballeros, música y

espectáculo. Ideal para familias o grupos que buscan una experiencia distinta.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Castillo de San Miguel, San Miguel de Abona

Palabras clave SEO: *cena medieval Tenerife, show gastronómico familiar, turismo gastronómico Tenerife* [\[Info y reservas\]](#)

Restaurante y Lounge Bar – Casino Las Palmas, Gran Canaria

Cenas exclusivas para grupos y celebraciones en un entorno elegante. Gastronomía de autor y servicio impecable en pleno centro de la ciudad.

Lugar: Casino Las Palmas

[\[Menú y reserva\]](#)

Domingo 9 de noviembre: vino y calma entre viñedos

Gastro-visitas Santa Brígida – Gran Canaria

El vino canario se convierte en protagonista con catas, recorridos guiados y experiencias sensoriales en bodegas locales. Un plan ideal para cerrar el fin de semana disfrutando del territorio.

Lugar: Santa Brígida, Gran Canaria

Palabras clave SEO: *enoturismo Gran Canaria, catas de vino Canarias, bodegas Santa Brígida*

[\[Detalles y reservas\]](#)

Ruta de Tapas Fuerteventura

Tapas originales, música y ambiente relajado entre bares y restaurantes mayoreros. Fuerteventura celebra el fin de semana con sabor y sencillez.

Lugar: Municipios de Fuerteventura

Palabras clave SEO: *rutas gastronómicas Fuerteventura, tapas Canarias, eventos gastronómicos Fuerteventura*

[\[Mapa y detalles aquí\]](#)

Vive, comparte y celebra la gastronomía canaria

Cada evento es una oportunidad para conectar con la cultura culinaria de nuestras islas.

Comparte tu experiencia con **#AgendaGourmetCanarias** y **#CanariasGourmet**.