

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.

Saborea
EL ROSARIO

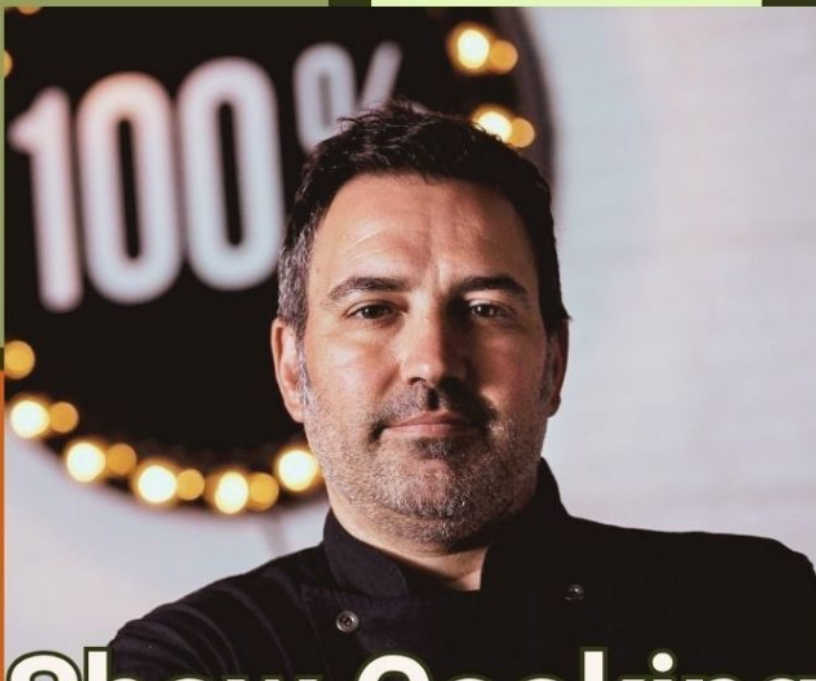
8 Nov.2025



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**.

Lucy Noriega: México y Tenerife dialogan a través de la cocina en Etéreo by Pedro Nel

[@LucyNoriega](#)

Hablar de **Lucy Noriega** es hablar de una mujer que ha hecho del sabor un puente entre culturas. Nacida en México y formada en **Le Cordon Bleu de Londres**, su trayectoria la ha llevado por

cocinas de prestigio internacional como el **Ritz Carlton** y los históricos **almacenes Harrods**, donde la técnica europea se unió a la pasión mexicana que la define.







Con más de veinticinco años de experiencia, ha cocinado para personalidades como la **Reina Isabel II** y el **Rey Juan Carlos**, demostrando que su talento trasciende fronteras. Su reconocimiento como **Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato** la ha consolidado como una de las voces más influyentes de la cocina mexicana contemporánea. Además, lidera el **Grupo Reyma División Gastro & Resorts**, donde impulsa proyectos gastronómicos, experiencias sensoriales y el desarrollo de sus cocinas.

Su llegada a **Tenerife** tiene un propósito claro: tender un puente entre México y Canarias a través del sabor. Invitada por el chef **Pedro Nel Restrepo**, protagoniza unas jornadas especiales en **Etéreo by Pedro Nel**, un restaurante donde la emoción, el producto y la técnica encuentran un [lenguaje](#) común.

A propósito de esta visita, conversamos con la chef mexicana sobre su carrera, su filosofía y el significado de traer la cocina de su tierra hasta las islas, donde el fuego y el mar también forman parte de la memoria del paladar.

La Entrevista

Canariasgourmet! – La cocina mexicana tiene una fuerza emocional única, un hilo invisible que une la memoria y la tierra. ¿En qué momento descubriste que esa fuerza también habitaba en ti, y cuándo supiste que la cocina sería tu destino profesional?

Lucy Noriega – Si bien la cocina estuvo ligada a mi vida, como normalmente se acostumbra en México y sus familias –siendo siempre el momento idóneo para compartir, conversar y convivir–, no fue hasta que me topé con la necesidad de ser yo quien procurara esta dinámica cuando me casé. Pensar en aprender a cocinar para compartir con mi familia me llevó a tomar mis primeros cursos muy caseros en aquel entonces, y fue donde descubrí que una actividad rutinaria me permitía expresarme, ser creativa y encontrar mi pasión por la cocina.

Canariasgourmet! – Tu carrera te ha llevado de Londres a México, y de los palacios reales a experiencias tan disruptivas como *Dinner in the Sky*. ¿Qué

aprendizajes te dejaron esos universos tan distintos y cómo definieron tu estilo actual?

Lucy Noriega – Un paso profesional, sin duda, emocionante y diferente, cada cual en su estilo y sus formas. Los aprendizajes que me han marcado son muchos y muy importantes, pero siento que los que no están dentro de los puntos de una guía de estudios –y que son muy necesarios– los fui encontrando durante mi paso por diversas cocinas: el trabajo en equipo, el liderazgo, la disciplina, la resiliencia y la adaptabilidad, pasando por la pasión y el sacrificio. Todo esto me ha ayudado a destacar en cada actividad que realizo, sumado a un estilo basado en el respeto por los ingredientes, el rescate de los productos endémicos y la difusión de nuestras tradiciones gastronómicas, aplicándoles las técnicas adquiridas en cada una de las cocinas que he pisado.







Canariasgourmet! – Eres Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato, un título que implica representar la esencia de una cultura. ¿Cómo vives esa responsabilidad y qué mensaje buscas transmitir al llevar los sabores de tu tierra más allá de sus fronteras?

Lucy Noriega – Más que una responsabilidad, es un compromiso y un gusto enorme poder mostrar al mundo lo rica que es mi

tierra, la magia que se puede hacer con cada insumo que nos regala Guanajuato, transmitiendo un poco de la sazón y de las recetas de antaño que pasan de generación en generación.

Canariasgourmet! – Además de tu labor en restaurantes, lideras proyectos de productos gourmet y experiencias sensoriales. ¿Dónde sientes que vibra más tu creatividad hoy: en la cocina, en la gestión o en la creación de nuevos conceptos?

Lucy Noriega – Cada uno de los conceptos tiene su magia. Lo que más me gusta es empezar un proyecto desde la creación del concepto y la propuesta gastronómica, pasando por la formación del equipo que lo operará, la creación de la carta, las pruebas de menú, la ingeniería que hay detrás, la capacitación y, finalmente, ver cómo se hace realidad en la cocina.





Canariasgourmet! – Tu primera visita a Tenerife llega de la mano del chef Pedro

Nel Restrepo y su restaurante Etéreo, un espacio que apuesta por la emoción y el equilibrio. ¿Qué te motivó a aceptar esta colaboración y qué esperas descubrir en la isla?

Lucy Noriega – Primeramente, por la admiración hacia las capacidades culinarias del chef Pedro y el reconocimiento que tiene su restaurante Etéreo. Venimos dispuestos a aprender y a dejar un poco de lo que es nuestra cocina y nuestras tradiciones. Además, somos colegas que hemos compartido en otros escenarios anteriormente, y esperamos próximamente ser anfitriones de una muestra de su cocina allá en México.

Estamos muy emocionados, pues si bien no es la primera vez que estamos en España, sí es nuestra primera visita a las Islas Canarias. Estamos ansiosos por conocer lugares mágicos y pintorescos, y por disfrutar de su gente tan hospitalaria.

Canariasmagourmet! – El menú que presentarás promete ser un viaje por la esencia de México. ¿Qué ingredientes, técnicas o historias quisiste traer contigo para que el comensal canario viva esa experiencia sin perder el toque de sorpresa?

Lucy Noriega – Es un menú muy equilibrado, lleno de texturas e ingredientes que sorprenden. Incluye recetas ancestrales mezcladas con técnicas que las llevan a otro nivel: un recorrido por lo más representativo de nuestros sabores, en una mezcla de alta cocina.









Canariasgourmet! – México y Canarias

comparten raíces en la mezcla cultural y un amor profundo por el producto local. ¿Percibes afinidades entre ambas cocinas? ¿Habrá algún guiño a los sabores canarios durante las jornadas?

Lucy Noriega – El intercambio gastronómico que surgió en el tiempo de la conquista dio pauta a un desarrollo culinario que, poco a poco, ha tomado auge. Existen platos tan ricos como elaborados, que han dado reconocimiento internacional a ambas gastronomías.

Canariasgourmet! – Cada viaje deja una huella en quien cocina. ¿Qué aprendizaje esperas llevarte de esta experiencia en Tenerife y qué legado te gustaría dejar en los comensales de Etéreo?

Lucy Noriega – Primeramente, aprender de la excelente gestión del chef Pedro, compartiendo cocina y conociendo un poco más de la cultura gastronómica de su país. Sabemos que nos llevaremos grandes amigos y crearemos lazos muy importantes para seguir construyendo en el futuro. Espero dejar huella en cada uno de los platillos presentados y que estos transporten al comensal a revivir la experiencia de estas jornadas gastronómicas.

Las jornadas con **Lucy Noriega** en **Etéreo by Pedro Nel** son mucho más que un menú: son una invitación a viajar por los sentidos. Cada plato será una historia contada a través del maíz, el cacao, los chiles y los aromas que definen la cocina mexicana, reinterpretados con la sensibilidad que caracteriza al chef colombiano **Pedro Nel Restrepo** y su equipo.



Etéreo By Pedro Nel

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

Desde Canariasgourmet.es agradecemos profundamente a la chef Lucy Noriega su tiempo, su generosidad y la cercanía con la que compartió esta conversación.

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú

especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

☐ **Fechas:** 10 y 11 de noviembre de 2025

☐ **Lugar:** Restaurante **Etéreo by Pedro Nel**, Calle San Antonio 63, Santa Cruz de Tenerife

☐ **Reservas:** Tel. +34 822 04 43 55

☐ **Web:** www.etereobypedronel.com

☐ **Reservas online:** thefork.es/etereo-by-pedro-nel

La viticultura tradicional en Anaga: de la tosca al presente

Por: Verónica Martín León. Fotos: Bodega 500 Escalones

[@Bodega500Escalones](#)

El macizo de **Anaga** es, sin duda, una de las mayores joyas rurales de Tenerife. Situada al noreste de la isla, abarca una extensión de casi 50.000 hectáreas (de las cuales aproximadamente 33.238 son marinas), y es una zona con una geografía y un paisaje perfectamente distinguibles del resto del territorio. Fue declarado Reserva de la Biosfera en 2015, especialmente por su singularidad no solo biológica, sino histórica y cultural. Una de sus actividades más antiguas es la viticultura, que existe desde la época de la colonización por parte de los españoles.

Varios estudios afirman que los portugueses, que fueron grandes hacendados en Anaga, enseñaron a sus habitantes el **cultivo de la vid** y la elaboración del vino, que acabaría

desplazando a la caña de azúcar en esta región. Lo cierto es que, desde entonces, la viticultura se convertiría en parte de la vida socioeconómica del lugar.

Y aunque con el paso del tiempo otras zonas de cultivo adquirieron mayor relevancia, en Anaga se conservan elementos físicos y símbolos ancestrales de esta, también llamada, viticultura heroica, denominada así por la dificultad del terreno.

Uno de esos elementos históricos son los lagares de tosca, un tipo de depósito piroclástico que se usó mayormente en estas construcciones. **Las viñas** se introdujeron en Anaga en el siglo XVI, como hemos dicho, tras la decadencia del cultivo de caña de azúcar. La actividad vinícola arraigó y se consolidó durante los siglos posteriores: siglo XVII, siglo XVIII y los primeros años del siglo XIX. Existe constancia de que en el año 1815 comienza un declive de la vid como motor económico. Las causas fueron variadas: desde los conflictos comerciales, problemas agrícolas o el auge del mercado peninsular.



Las crisis económicas, las dos guerras mundiales y la dictadura en España afectaron al crecimiento del sector durante gran parte del siglo XX. Su revitalización comenzó con la apertura económica en los años 60 y, más tarde ya en democracia, con la entrada de España en la Unión Europea. Así que, desde los tiempos de la tosca viajaremos hasta el presente para probar un sorbito de la historia vinícola del macizo de Anaga.

La herencia portuguesa de la cultura vinícola en Tenerife

La conquista de **Tenerife**, entendida como el proceso militar que culmina con su cesión administrativa a la Corona de Castilla, ocurre a finales del siglo XV (1494 a 1496). Es lo que se denomina concejos de realengo, a los también pertenecieron **Gran Canaria y La Palma**. El resto de islas, desde casi principios de ese siglo, venían siendo conquistadas por nobles de otros países (concejos de señorío).

Muy poco tiempo después de que la Corona hiciera efectiva dicha administración, empezó a extenderse la caña de azúcar como principal cultivo y motor económico agrícola. Sin embargo, a lo largo del siglo XVI el cultivo de la vid fue imponiéndose. Los **portugueses** fueron quienes introdujeron el cultivo de la vid en Tenerife, gracias a cepas procedentes del norte de su país. Además, conocían bien el proceso y algunas técnicas que enseñaron a los lugareños. Se cree que, en principio, no pretendían alcanzar fines comerciales, sino satisfacer el consumo interno. La idoneidad de la tierra de la isla impulsó la vid como cultivo comercial relevante.

Viticultura en Anaga: características peculiares

En Tenerife (al igual que en La Palma) prosperó especialmente este cultivo dado las condiciones naturales propicias de la tierra y el clima. Los terrenos de origen volcánico y de una edafogénesis reciente (proceso de formación del suelo), junto al clima húmedo y nuboso de Anaga, favorecieron su consolidación. Por otro lado, el terreno es escarpado y los viñedos se colocan en terrazas a diferentes alturas.

Esta dificultad ha hecho que, en ocasiones, se designe como “viticultura heroica” a esta actividad en terrenos de esa naturaleza.

La cercanía al mar- recordemos que, de hecho, la mayoría de sus hectáreas son marinas- le imprime otra característica peculiar. No solo dicha influencia viene dada por el efecto regulador del clima (lo modera), sino que los vientos marinos transportan yodo, y el salitre atlántico se adhiere a la planta y a la uva. Suena romántico, y aunque solo sea por una vez, romanticismo literario y realidad se funden en este caso.

Los lagares de tosca: otra peculiaridad de Anaga

Los lagares tradicionales de **Anaga** se tallaron en tosca. En el resto de la isla predominan, en cambio, los de madera. Si acudimos a la definición que da de la palabra “tosca” la Academia Canaria de la Lengua (en su Diccionario Básico de Canarismos), hallaremos en su primera acepción la siguiente: “roca ligera, de color amarillento o castaño y de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas o de elementos volcánicos muy pequeños”. En efecto, esta clase de **rocas volcánicas** son porosas y ligeras, a pesar de lo cual presentan una enorme resistencia.

El origen de lagares contruidos en esta piedra reside en lugares como Galicia o Portugal; se han encontrado indicios de la existencia de lagares de tosca en dichos lugares entre los siglos II y V después de Cristo. Lo que nos lleva, de nuevo, a la más que probable evidencia de que los primeros en construir lagares de tosca en Anaga fueron los colonos portugueses.

En aquel momento, que se sepa, eran los únicos con un conocimiento suficiente en este tipo de edificación. Y, aunque no hay pruebas documentales de ello, se sostiene entre algunos expertos dicha teoría. ¿Por qué en tosca? Aquí también debemos usar la lógica más que la certeza, sin embargo, la falta de maderas adecuadas y la orografía posiblemente decantaron esta piedra como material protagonista.



La mayoría de estos lagares fueron contruidos en el siglo XVII, que resultó la época más próspera del cultivo y el comercio del vino en la isla. Existían dos tipos: de husillo y de palanca. El segundo tipo, quizá por ser más arcaico, ya no existe en el macizo. Muchos de los que se conservan han sido modificados a lo largo del tiempo, añadiendo materiales como la cal o el cemento.

En la actualidad perviven casi un centenar. La mayoría (casi la mitad) se localizan en la vertiente norte y son los que mejor conservados están, aunque también son los que han soportado mayor número de modificaciones contemporáneas. Asimismo, han sido los que se han usado hasta hace unos pocos años. Ya que en la vertiente norte la actividad vinícola siguió siendo de cierta relevancia casi todo el siglo XX.

Presente de la viticultura en Anaga

Los primeros aborígenes de Tenerife, los guanches, llamaban al macizo “Táganan”, que significa algo así como “rodeado de montañas”. Bautizar un lugar por primera vez denota la importancia que tiene para quien lo hace. Anaga es un espacio

natural que siempre ha tenido una connotación casi sagrada para los tinerfeños. Su vinculación emocional a la identidad del territorio ha sobrevivido a través de toda la historia habitada de la isla.

La viticultura, de igual modo, ha formado parte de su identidad gastronómica. Tenerife sigue ofreciendo vinos que le explican al mundo quiénes somos. Anaga ya no es un lugar destacado en la producción vinícola. Pero su historia forma parte indivisible de la cultura canaria. Algunos pequeños productores siguen usando los lagares, en general para autoconsumo; la mayoría de ellos, en realidad, vende la uva a las bodegas. Las variedades comunes en Anaga son Listán Blanco y Listán Negro.

Los habitantes más jóvenes. como en todos lados, se van desentendiendo de esta labor en la zona. No obstante, las vecinas y los vecinos se afanan en catalogar y preservar los lagares y otros elementos de la historia vinícola del lugar.

Las bodegas son todavía ejemplos de esta supervivencia. Una de las que está ubicada en Anaga y conoce bien lo que es la viticultura heroica es "500 escalones". El nombre hace referencia a los antiguos senderos de piedra que empezaban en los caseríos de El Batán.

Porque sí, Anaga sigue estado formado básicamente de caseríos, que luchan por no desaparecer entre el turismo masivo y la desidia administrativa. Y no cabe duda de que la viticultura en Anaga es la posibilidad viva de seguir recuperando variedades, regenerar el ecosistema y sostener la identidad.

Agenda Canariasgourmet! Lo que no te puedes perder este fin de semana en Canarias (31 oct /8 nov)

Aquí en Canarias se respira aromas a sabor y celebración. Cada fin de semana, [el archipiélago](#) se convierte en un mapa vivo de aromas, vinos, ferias y encuentros donde la cocina cuenta historias. Esta guía **Agenda de Canariasgourmet!** te acerca a los eventos más destacados de los próximos días: desde rutas de vino entre paisajes volcánicos hasta jornadas que reivindican la tradición a golpe de cuchara.

Prepárate para descubrir experiencias únicas, con toda la información que necesitas para reservar, disfrutar y –como siempre– saborear Canarias en su mejor versión.

Lanzarote: Ruta por el Paisaje del Vino



Fecha: Domingo, 9 de noviembre de 2025

La Semana Malvasía, organizada por el Consejo Regulador de la D.O.P. Vinos de Lanzarote, ofrece una ruta guiada con visitas a las bodegas El Grifo, La Geria y Rubicón. Disfruta de catas, transporte desde la explanada del Cabildo en Arrecife y un almuerzo especial en el espectacular paisaje protegido de La Geria.

Cómo asistir: Reserva plaza anticipadamente en el sitio oficial de la Semana Malvasía. Entrada solo para mayores de 18 años.

Web oficial y reservas: www.semanamalvasia.com

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

La Palma: I Feria Gastronómica de San Martín en Fuencaliente

I FERIA GASTRONÓMICA

SAN MARTÍN

8 DE NOVIEMBRE 2025

Borrallera

Menú de boniatos y papas asadas,
carne al espicho, queso, tocino y castañas.

Tickets a la venta en ventanilla de Registro del Ayuntamiento
desde el 27 de octubre hasta el 5 de noviembre.

Tickets
15€



Actuaciones musicales

Grupo Bienmesabe, Grupo Jareagua, Parranda El Lagar

Bodegas de vino locales

Bodegas Teneguía, Victoria Torres,
mil7ochentaynueve, Bodegas Carballo

Gastronomía Canaria

A partir de las 12:00 del mediodía

**PLAZA DEL AYUNTAMIENTO
FUENCALIENTE DE LA PALMA**



Fecha: Sábado, 8 de noviembre de 2025

Un auténtico festival de sabores palmeros con vinos, quesos, carnes y productos autóctonos en la Plaza del Ayuntamiento de Fuencaliente. Música en directo y actividades tradicionales completan una jornada inolvidable.

Cómo asistir: La feria es de acceso libre, no requiere inscripción para la entrada general. Para información detallada y actividades específicas, consulta la web oficial turismofuencalientedelapalma.com o contacta por teléfono (+34 615 390 616) o email (info@turismofuencalientedelapalma.com).

Instagram oficial: [Feria Gastronómica San Martín Fuencaliente](#)

El Hierro: Feria de la Tapa “Sabores de El Hierro”

Sabores de El Hierro

FERIA DE LA TAPA

VIE. 31 oct. 2025

17 h. Inauguración de la feria de la Tapa "Sabores de El Hierro".

A cargo del alcalde D. Juan Miguel Padrón Brito, la concejal de Turismo y Comercio, Magaly González y Jaisan Morales, concejal del Sector Primario

17 h. Taller de "Silbo Herreño"

17:30 h. Demostración gastronómica

17:45 h. Taller de platos elaborados con higos pasados (*)

18:15 h. Taller de mojos herreños (*)

19 h. Obra de teatro "Voces de Un Silencio" en el Centro Cultural Luis Martín Arvelo de El Pinar

21 h. Dj. Manu

23:30 h. Cierre de la feria

SÁB. 01 nov. 2025

10 h. Taller familiar preparando la lana (*)

11 h. Taller familiar de cestería a cargo de artesano local (*)

12 h. Taller de elaboración de queso artesano (*)

13 h. Taller de postres con almendras y castañas (*)

14 h. Actuación del "Grupo Valentías"

15:30 h. Actuación del dúo Spinoza & El Canto de Goyo

17 h. Cata de almendras (*)

18 h. Cata de quesos canarios (*)

20 h. Cata de vinos con bombones herreños (*)

21:30 h. Fallo del concurso Feria de la tapa

21:45 h. Actuación del grupo Aseres

23 h. Dj Acosta **01:30 h.** Cierre de la feria

(*) Plazas limitadas. Inscripción previa en eventoselhierro@gmail.com

EI PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

ORGANIZAN



COLABORAN



PROGRAMACIÓN SUJETA A POSIBLES CAMBIOS

GONZÁLEZ
GONZÁLEZ

Fecha: Viernes 31 de octubre y sábado 1 de noviembre

En la Plaza Matías Padrón de El Pinar, tapas elaboradas con productos locales, talleres y la presentación de la primera

cerveza artesanal de El Hierro en una feria que celebra la innovación y tradición gastronómica.

Cómo asistir: Entrada libre, con inscripción para talleres en el Ayuntamiento de El Pinar.

Eventos y detalles: [Ayuntamiento El Pinar de El Hierro](#)

Instagram: [Sabores de El Hierro](#)

**Tenerife: Finados en La Orotava,
Festival Keroxen y Ruta
Gastronómica de la Cabra**

Sábado 25. 18:30 h:
Ruta "La Orotava en hueso y alma"

Martes 28. 18:30 h:
Ruta "La Orotava en hueso y alma"

Miércoles 29:

19:00 h. Presentación del libro,
"Los finados, el día de los muertos"

DE: ANA ALONSO Y ELENA SICILIA.
LUGAR: SALÓN DE PLENOS.

20:30 h. Ruta histórica cementerio

Jueves 30. 20:30 h:
"La mortalidad infantil en la Casa
Cuna de Tenerife ss. XVIII y XIX"
POR: PAULA BARBERO RUSSO. LUGAR: SALÓN DE PLENOS.

Viernes 31. 20:30 h:
"Rezoz y Plegarias"
Agrupación Folklórica Oroval
ENTORNO DE SAN FRANCISCO.

ACTIVIDADES GRATUITAS
PREVIA INSCRIPCIÓN:

mjosema@villadelaorotava.org
Teléfono: 922324444 (ext.2519)



Ayuntamiento
VILLA DE LA OROTAVA

finados

La Orotava

Octubre

2025



// (10.10)

Jauja: Expo Colectiva de
arte comestible (plaza
del tanque)
+ Cuarteto de Cuerdas
(CSMC);

// (18.10)

Julián Mayorga
SPIME.IM
Otto Von Schirach
Bliss;

// (25.10)

Alba Gil Aceytuno
Only Now
NAH
Chúpame el Dedo;

// (31.10)

R. Maqueda y F. Di Salvo
Gaf y la Estrella de la
Muerte
'TUHO' / Kim Min Young
y Dea Woon Kang
Los Voluble
Ninos Du Brasil;

// (08.11)

Paul Pérrim
Sombra Blanca
Kuunatic
Meuko! Meuko!&NONEYE;

// (15.11)

Maya Al Khaldi & Sarouna
ft. Dina Mimi
Ale Hop & Tatiana Heuman &
V.A.N.H
Minami Deutsch
HHY & The Kampala Unit
Container;

// (23.11)

Gonçalo F. Cardoso
Babau
Salétile;

// (28.11)

Angélica Salvi
Ece Canli
Miniatura
Matmos
CMOS34;

Espacio Cultural El Tanque
Santa Cruz de Tenerife

+ info//keroxen.com

10.10 ● 28.11



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Organismo Autónomo de
Cultura



Gobierno de Canarias
Consejería de Turismo,
Seguridad y Consumo



Instituto Canario de
Desarrollo Cultural

prohelvetia

CSMC



inaem



Islands
canarias



cre

afes
salud mental

Espacio Cultural
El Tanque
Santa Cruz de Tenerife





El 31 de octubre y días siguientes, La Orotava celebra Finados con actos que incluyen plegarias y música folclórica (inscripción previa necesaria). En Santa Cruz, el Festival Keroxen ofrece música y arte alternativo con entradas online. La Laguna lleva a cabo la 5ª Ruta Gastronómica de la Cibra, con tapas a 4,90 € en varios establecimientos y votación popular digital.

Cómo asistir:

- Finados: Inscribirse en mjosema@villadelaorotava.org o **922 32 44 44 ext.2519**.
 - Keroxen: Comprar entradas en keroxen.com.
 - Ruta Cibra: Visitar locales y votar online. RutadeLaCibra
- Instagram Finados: [La0rotava](https://www.instagram.com/La0rotava)
Keroxen: [Link](#)
Ruta de la Cibra: [Link](#)

Gran Canaria: Feria de Artesanía y Baile de Finaos

FIESTA DE HALLOWEN



III BAILE DE FINAOS

-20:30-22:00

Baile con la parranda Pal'
Ingenio. Y reparto de
castañas y ropa vieja.

-18:00-20:00

Pintacaras, colchonetas
y más sorpresas para los
más pequeños.



1NOVIEMBRE | 18:00-22:00

Plaza Manolo Mherc, el Sequero

1 Feria de Artesanía de Gran Canaria

Otoño Sur

Kunsthandwerksmesse
Craft Fair

29-2
oct-nov
2025

feriasartesianiagrancanaria.es

PROMUEVE



ORGANIZA



'infecar
Feria de Gran Canaria

COLABORA



Fechas: Del 29 de octubre al 2 de noviembre

Descubre en Maspalomas la Feria de Artesanía Otoño Sur, con talleres y exposiciones. En Las Palmas, las tradicionales actividades del Baile de Finaos animan el ambiente con teatro y música popular en lugares emblemáticos. Complementa tu experiencia en el Newstyle Live Market del Hotel Santa Catalina.

Cómo asistir: Entrada libre a actividades públicas y acceso directo al mercado.

Información oficial: [Turismo Gran Canaria](https://turismo.gran-canaria.es)

Las celebraciones no solo se viven, se degustan. Este fin de

semana, la gastronomía vuelve a ser el punto de encuentro entre la tierra, el mar y quienes saben disfrutar.

Hablan los Expertos: Agustín García Farráis y dos de sus vinos favoritos

[@BodegaTajinaste](#)

Hay catadores que describen y otros que consiguen emocionar. [Agustín García Farráis](#) pertenece a esta segunda estirpe. Su voz, su calma y su capacidad para transformar una cata en un viaje sensorial lo convierten en uno de los grandes referentes del vino canario. Asistir a una de sus catas es entender que el vino no se explica: se siente. Y si no es el mejor comunicador de vino de Canarias, está sin duda entre los pocos capaces de lograr que el público escuche, aprenda y paladee conocimiento al mismo tiempo de cada sorbo.



Tercera generación al frente de Bodegas Tajinaste.

Tercera generación al frente de **Bodegas Tajinaste**, fundada oficialmente en 1977 en el **Valle de La Orotava**, Agustín ha sabido honrar el legado familiar y, al mismo tiempo, llevarlo a la contemporaneidad. Nieto de **Domingo Farráis**, quien en 1939 regresó de Cuba para fundar el viñedo El Ratiño –origen del actual proyecto–, su historia es también la del vino canario mismo: esfuerzo, identidad y respeto por la tierra. Formado como **ingeniero agrónomo y enólogo**, trabajó en **Burdeos y Ribera del Duero** junto a **Mariano García (Bodegas Mauro)**, aprendiendo a combinar la precisión técnica con la emoción del terruño.

Hoy, Agustín es también gerente de Vinófilos Tenerife, una de las plataformas de difusión enológica más activas del archipiélago. Desde allí promueve la cultura del vino con un enfoque pedagógico y humano, convencido

de que la mejor manera de defender la identidad canaria es educando el paladar sin dogmas. Su estilo combina rigor técnico, autenticidad y un lenguaje cercano que acerca la enología a todo tipo de público.





En **Tajinaste**, Agustín ha convertido el cordón trenzado –símbolo del paisaje vitícola de La Orotava– en emblema de identidad. Vinifica por parcelas, respeta la expresión individual de cada suelo y apuesta por variedades autóctonas como Listán Blanco, Listán Negro, Vijariego y Malvasía Aromática. Su sello está en la precisión, en la textura mineral y en la elegancia natural que imprime a cada vino. Participa, además, en el proyecto colectivo **Paisaje de las Islas**, que une a bodegueros de todo el archipiélago bajo una misma idea: elaborar vinos que cuenten la historia del territorio.



Reconocido por críticos como **Ferran Centelles (El Bulli Foundation)** y premiado en certámenes internacionales como el **Concours Mondial de Bruxelles**, Agustín García Farráis representa una generación de enólogos que miran al mundo sin perder el acento isleño.

Sus recomendaciones

CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro – Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava, Tenerife)

Su recomendación local es una declaración de principios: el **CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro**, elaborado en su propia casa, **Bodegas Tajinaste**. Este vino resume su filosofía de trabajo: respeto por el origen, equilibrio entre potencia y frescura, y fidelidad al paisaje volcánico.



Producido con uvas de **Listán Negro** y **Vijariego Negro**,
cultivadas en viñedos de altura sobre suelos de ceniza y

piedra pómez, el vino muestra un perfil aromático de fruta roja madura, notas de especias, ceniza volcánica y un fondo mineral persistente. En boca es estructurado, de tanino fino y paso envolvente.



Tajinaste, bajo la dirección de Agustín, mantiene una producción de unas **300.000 kilos de uva por vendimia**, combinando viñedo propio y el trabajo conjunto con viticultores locales. La bodega ha logrado consolidarse como una de las más reconocidas de Canarias, exportando a Europa y Estados Unidos, y siendo embajadora del vino tinerfeño en el mundo.

Su etiqueta “CAN” –como acrónimo de Canarias– simboliza exactamente lo que Farráis defiende: **territorio, verdad y oficio**.

Su elección internacional

William Fèvre A.O.C. Chablis Chardonnay – Domaine William Fèvre (Chablis, Borgoña, Francia)

Para mirar más allá del Atlántico, Agustín escoge un vino que define la pureza del Chardonnay: el **William Fèvre A.O.C. Chablis**, elaborado en el corazón de la Borgoña, donde la variedad alcanza una de sus expresiones más precisas y elegantes del planeta.





WILLIAM FEVRE



CHABLIS PREMIER CRU
MONTMAINS

APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE

Domaine
WILLIAM FEVRE

DOMAINE WILLIAM FEVRE
CHABLIS - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE



Domaine William Fèvre, fundada en 1959, es una de las grandes casas de **Chablis**, con más de **70 hectáreas de viñedo** y una filosofía basada en el respeto por el suelo kimmeridgiano –arcillo-calcáreo con fósiles marinos– que otorga al vino su característica mineralidad. La fermentación se realiza mayoritariamente en acero inoxidable, conservando la tensión y frescura natural de la uva.



El resultado es un vino cristalino y expresivo, con notas de cítricos, manzana verde y flores blancas, envuelto en un fondo salino que evoca el mar fósil bajo la tierra. En boca es elegante, lineal y persistente, un ejemplo de cómo la sencillez y la técnica pueden convivir con la emoción.

Para Agustín, esta elección encarna su admiración por los vinos que hablan sin alzar la voz: **“la elegancia sin**

maquillaje, la verdad que solo la tierra puede enseñar”.

Agustín García Farráis no solo elabora vino: lo interpreta. Representa esa rara mezcla de técnica, humildad y emoción que define al nuevo vino canario. Y cuando habla, lo hace con la serenidad de quien sabe que cada copa –ya sea un CAN del Teide o un Chardonnay de Chablis– tiene algo en común: el poder de contarnos una historia verdadera.

Papas, costillas y piñas (I): El plato que nació del paisaje

Antes de ser receta, fue territorio. Antes de cocerse en una olla, se cocinó en el alma agrícola del norte de Tenerife.

La isla que se come a sí misma

En Tenerife, la cocina no se inventa: **brota del suelo**. Lo que el viajero ve como un plato humilde, los isleños lo reconocen como un **relato comestible de su historia**. *Papas, costillas y piñas* –o dicho con cariño local, [*papas con costillas y piña de millo*](#)– no nació de una receta escrita, sino de una manera de vivir: cultivar, guardar, compartir.



Basta con pronunciar el nombre para recorrer el paisaje. **Papas**, que aquí no son patatas sino identidad. **Piñas**, que no son tropicales, sino las mazorcas del **millo**, ese maíz que cruzó el océano desde América. Y **costillas**, que huelen a cerdo salado, a economías domésticas, a domingo de vendimia y familia larga en la mesa. El vocabulario ya es un mapa. Cada palabra guarda un viaje, y cada ingrediente, una memoria.

El idioma del territorio

El secreto del plato no está solo en el caldero, sino en **la lengua que lo nombra**. El término *papa* proviene del quechua y llegó al Archipiélago en pleno siglo XVI. Aquí encontró clima y alma, y nunca se fue. Canarias fue **uno de los primeros lugares del mundo donde se cultivó papa fuera de los Andes**, y aún conserva una colección genética única: *bonita, colorada, negra yema de huevo, azucena blanca, borralla...* nombres que saben a tierra y a resistencia.

La piña de millo, por su parte, cuenta otra historia: la del **maíz atlántico**, que vino de las Indias Occidentales y se quedó en las medianías del norte, donde los vientos alisios lo

acunan y el sol lo dora despacio. El maíz se transformó en gofio, en potajes, en sustento para animales y en símbolo de una cultura que no desperdicia nada.



Y luego están las **costillas saladas**, herederas del ingenio campesino: **sal para conservar, fuego lento para ablandar, y una olla grande para compartir.** De la necesidad nació la técnica, y de la técnica, el sabor.

Tenerife, un laboratorio atlántico

El siglo XVI convierte a Canarias en **puerto de escala y cruce de civilizaciones**. El archipiélago recibe productos americanos cuando Europa aún los desconoce. En esas idas y venidas del comercio y la colonización, las islas aprenden a mezclar: a **plantar lo ajeno en suelo propio** y hacerlo suyo.

Así se cocina *papas, costillas y piñas*: en el fondo de la historia, no en la cocina. Es la consecuencia natural de un territorio que vive entre la escasez y la abundancia, entre la mar y la medianía. Una receta de lo posible que se transforma en lo perfecto.

El puchero corto

No hay sofritos, ni cebolla, ni aceite. Aquí manda la lógica del campo: **tres ingredientes, una olla y paciencia**. Primero, las **costillas desaladas**, que sueltan su fuerza en el agua. Luego, la **piña de millo**, que endulza el caldo con su almidón y su dulzor vegetal. Y, por último, las **papas**, que absorben el sabor del cerdo y del maíz, y engordan el guiso hasta volverlo denso, casi meloso.

El resultado es lo que los viejos llaman un **caldo corto**: sin exceso de agua, sin grasa sobrante, sin adornos. Un plato que no pretende impresionar, pero que **emociona por su pureza**. Cada cucharada sabe a casa, a ladera verde, a domingo de romería.

Cuando la olla se vuelve fiesta

Si el plato nació en el trabajo, **creció en la alegría**. En el norte de Tenerife, cada vendimia y cada matanza terminaban alrededor de un caldero. Los **guachinches** —esas casas donde se vende el vino de la cosecha y se come lo que hay— adoptaron *papas, costillas y piñas* como su bandera.



No hay [guachinche](#) sin vino del país, y no hay vino que no pida algo salado que lo acompañe. Así se fijó la trinidad: vino joven, papa vieja, cerdo salado.

Con el tiempo, la receta se extendió por todas las islas, pero su alma sigue en los valles del norte tinerfeño: **La Orotava, Tacoronte, Tegueste, La Matanza**, lugares donde el fuego lento es una forma de conversación.

Lo que no lleva, también cuenta

Este plato enseña más por lo que **no tiene** que por lo que

ofrece. No lleva aceite, ni tomate, ni cebolla, ni especias que distraigan. No lleva prisa. No lleva pretensión.

Solo lleva equilibrio: la sal de la costilla, el dulzor del millo y la nobleza de la papa. Y quizás por eso se ha mantenido intacto, inmune a la moda, orgulloso de su sencillez.



Papas, costillas y piñas. Chef Rogelio Quintero Montesdeoca –
Foto: Roger Méndez

Cada casa tiene su modo, claro: quien desala más o menos, quien parte las piñas por mitades o en rodajas, quien prefiere papas bonitas o yema de huevo. Pero nadie discute su esencia. *Papas, costillas y piñas no se reinterpretan, se respetan.*

Tenerife, una olla de identidad

Hay platos que definen ciudades; este **define una isla entera**. Es el sabor de las medianías, del campo que resiste, de la familia que se sienta junta, de la conversación entre sorbos de vino. Es el plato que reúne a los que están y los que vuelven, el que se sirve cuando se celebra y cuando se echa de menos. Porque no se trata solo de comer: se trata de **recordar quiénes somos**.

Y en Tenerife, esa respuesta suele venir servida en un plato hondo, con papa tierna, costilla melosa y una piña de millo que sonríe desde el borde.

Canariasgourmet! Haciendo de Canarias el Mejor Destino Gastronómico del Mundo!

Jóvenes y Agroecología Sostenible: Tacoronte cultiva futuro con raíces ecológicas

[Aso.AgricultoresyGanaderosTacoronte](#)

Tacoronte vuelve a poner el acento en la sostenibilidad agrícola. Este 22 de octubre se inauguraron las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro impulsado por la **Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico**, que reúne a productores, investigadores y ciudadanos interesados en una agricultura más respetuosa con el medio

ambiente y el territorio.

El acto de apertura estuvo encabezado por **Iván Hernández Machín, concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte**, quien destacó “el compromiso de la asociación con el mantenimiento del paisaje agrícola y la promoción de prácticas responsables que garantizan el futuro del campo norteño”. Hernández Machín subrayó además la estrecha colaboración entre el consistorio y la entidad, una alianza que ha permitido desarrollar proyectos de formación, recuperación de cultivos tradicionales y visibilización de los [jóvenes agricultores](#).



Durante la jornada inaugural, más de veinte asistentes participaron en la ponencia de Isabel Hidalgo, viverista especializada en flora canaria, quien presentó “*Control biológico por conservación*”, una charla centrada en estrategias naturales para el manejo de plagas, demostrando cómo la biodiversidad

puede convertirse en la mejor aliada del agricultor.

El programa, que se extiende durante dos días, incluye además la conferencia **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, una mirada científica sobre el papel de estos mamíferos en el equilibrio de los ecosistemas rurales, así como la intervención de la **Red Canaria de Semillas**, que celebra dos décadas “sembrando futuro” y defendiendo la importancia de conservar variedades autóctonas.





También se proyecta el documental *"Río oculto"*, un viaje audiovisual por la memoria del agua y su vínculo con la tierra, y la ponencia de **Eduardo Franquiz**, titulada *"Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico"*, donde se aborda el papel esencial de los microorganismos en la regeneración de los suelos agrícolas del Archipiélago.

Estas jornadas nacen con una vocación clara: tejer redes entre generaciones y fomentar el relevo agrario desde una visión moderna, ecológica y viable. Más allá de la teoría, el encuentro es una invitación al diálogo entre quienes ya cultivan y quienes aspiran a hacerlo, entre el saber tradicional y la innovación sostenible.

Tacoronte, con su paisaje agrícola característico y su profundo vínculo con la tierra, se reafirma como un escenario clave para debatir sobre el futuro del campo canario. Porque la agroecología no es solo una técnica: es una forma de entender la vida, el entorno y la responsabilidad compartida

de preservar lo que nos alimenta.

Agenda Canariasgourmet! (25–26 de octubre): queso, vino, agroecología y un viernes de tapas

Agenda Canariasgourmet!. – Este fin de semana, **Canarias** despliega una ruta sabrosa y con identidad. Entre ferias que huelen a queso recién cortado, vinos del norte que se beben con pausa y talleres que conectan a las familias con el origen de los alimentos, la agenda invita a moverse sin prisa entre plazas, mercados y cocinas abiertas. Además, el [viernes 24](#) llega con un aperitivo perfecto en Telde, para quienes gustan de empezar antes el recorrido.

Viernes 24 · Gran Canaria – Telde en modo “pre-fiesta”

Catas y tapas en La Casa Condal y Plaza de San Juan. Once locales presentarán **tapas creativas** maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**. Habrá **música en vivo** (Aseres y Son del Caney), opciones **sin gluten** y **acceso gratuito con inscripción previa**. Una noche pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.



VINOS TAPAS CULTURA

2025

NOCHE DE CATA Y MARIDAJE

Inscripción: turismo@telde.es

CASA CONDAL

20:00 H

16/10

GRAN NOCHE DE VINOS,

TAPAS Y CULTURA

PLAZA DE SAN JUAN

20:30 H

17/10

CAMINATA MUSICAL Y NATURAL

EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

BARRANCO DE LOS CERNÍCALOS

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

19/10

RUTA GUIADA A TRAVÉS DE SENDEROS,
ACANTILADOS Y PLAYAS DE LA COSTA TELDENSE

SENDERO LITORAL DE TELDE

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

25/10

JORNADAS DE PATRIMONIO

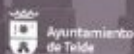
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

CASA CONDAL

Inscripción: info@arkeos.es

DEL 06 / 11

AL 09 / 11



COLABORA



Sábado 25 y domingo 26 · Tenerife – Los Realejos, Cheese & More Lover Fest

[@Cheese&More](#)

El universo quesero toma la plaza con *showcookings* de chefs locales, catas de vino y dulces con acento isleño: desde el barraquito-tarta hasta helados con queso lagunero. Se proponen talleres infantiles, maridajes y música en vivo. Una experiencia para descubrir estilos, maduraciones y afinados, mientras los [vinos](#) del norte dialogan con cada bocado.



Viernes 24 · Tenerife – La Laguna, II Feria de Agroecología

Entre las actividades más esperadas destaca la **proyección del documental “Cabeza, corazón y manos”**, una obra dirigida por Astrid (Inspiration 4 Action AIVeIAI Intermedia Producciones) que se presentará el **viernes 24 de octubre**. La película profundiza en la relación entre las personas y la tierra, ofreciendo una mirada sensible al equilibrio entre conocimiento, emoción y sostenibilidad.

Esta cita cinematográfica complementa un programa que incluye **talleres de gofio, cine agrícola, rutas agroecológicas,**

degustaciones y animaciones familiares, en una iniciativa que convierte a La Laguna en el epicentro de la conciencia medioambiental y la cultura rural de Canarias. Charla coloquio y clausura de la feria

Volvemos con ala

La Laguna Agroecológica

II Feria de Agroecología

rutas, ferias, documentales y mucho más.

Consulta todo el programa en

www.agroecologica.lalaguna.es



Canarias, un territorio que se saborea

El fin de semana canario arranca en **Gran Canaria**, donde **Telde** se pone en modo “pre-fiesta” con una noche de **catas y tapas** en la **Casa Condal y la Plaza de San Juan**. Once locales ofrecerán propuestas creativas maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**, en un ambiente animado por la música en vivo de *Aseres y Son del Caney*. Con opciones sin gluten y acceso gratuito mediante inscripción previa, será una velada pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.

Desde ahí, el sabor se traslada a **Tenerife**, que se divide entre el norte festivo de **Los Realejos**, con su **Cheese & More Lovers Fest**, y la mirada consciente de **La Laguna**, sede de la **II Feria de Agroecología**. Dos encuentros que, aunque distintos, comparten un mismo mensaje: la defensa del producto local, la sostenibilidad y el orgullo de cocinar desde la raíz.

Entre quesos artesanos, vinos volcánicos, talleres, documentales y música, las islas ofrecen un recorrido que combina placer y reflexión. Porque en Canarias, la gastronomía no es solo disfrute: es territorio, identidad y futuro. Este fin de semana, los sabores del archipiélago invitan a brindar por quienes cultivan, cocinan y comparten. Canarias se saborea, se celebra y se reconoce en su propia mesa.

El Gran Hotel Taoro: El ícono histórico que renace con lujo

y modernidad en Puerto de la Cruz

La historia del primer gran hotel de lujo de España

[@GranHotelTaoro](#)

El **Gran Hotel Taoro** es mucho más que un alojamiento de lujo; enclavado en lo alto de una atalaya en Puerto de la Cruz, Tenerife, es un monumento vivo a la historia y al esplendor del turismo en Canarias. Inaugurado el 22 de diciembre de 1890, fue diseñado por el arquitecto francés **Adolphe Coquet** y se convirtió en el primer gran hotel de lujo de España, siendo la piedra angular que marcó el inicio del turismo canario.



Desde sus inicios, el Taoro fue refugio de realeza europea como el **Káiser Guillermo II** y el **Rey Alfonso XIII**, pero también de personalidades ilustres de la cultura y la

literatura como **Agatha Christie**, quien encontró en este enclave la inspiración para algunas de sus obras.

Tras décadas de esplendor, cerró en 2006 y permaneció cerrado hasta su ambiciosa rehabilitación, comenzada en 2023 bajo la dirección del estudio tinerfeño **Dishot Insular**. El proceso de restauración fue guiado por el respeto al legado histórico y la búsqueda de modernidad, tal como expresan sus arquitectos:

Nuestra prioridad fue devolverle al Taoro su alma y esplendor, combinando historia y modernidad para crear un espacio que inspire y conecte con las nuevas generaciones.

□ Una restauración que une historia, arte y sostenibilidad

Sobre la restauración patrimonial, frases de arquitectos actuales resaltan su importancia: **Daniel Libeskind** dice que “La memoria es una parte intrínseca de la arquitectura, porque sin saber dónde hemos estado, no tenemos idea de hacia dónde vamos”; **Anne Lacaton**, ganadora del [Premio Pritzker](#) 2021, subraya el principio de “no demoler”, prefiriendo la sostenibilidad y la vida dentro del espacio arquitectónico; y Rem Koolhaas sostiene que “Un edificio tiene dos vidas. La que imagina su creador y la vida que tiene. Y no siempre son iguales”.



La reapertura del Gran Hotel Taoro: cinco estrellas y alta gastronomía

La reapertura en septiembre de 2025 transformó el hotel en un resort urbano cinco estrellas con 199 habitaciones que combinan elegancia neoclásica y confort contemporáneo. Su oferta gastronómica destaca con cinco restaurantes de alta cocina dirigidos por chefs reconocidos como [Ricardo Sanz](#), especialista en cocina japo-mediterránea, y [Erlantz Gorostiza](#), referente en cocina creativa vasca. Ambos chefs destacan la oportunidad de fusionar tradición y vanguardia en un entorno tan emblemático. El hotel además ofrece el Sandára Wellness Center, un centro de bienestar integral para una experiencia completa.



Ricardo Sanz



Erlantz Gorostiza

Hoy, el [Gran Hotel Taoro](#) resurge como un emblema de la tradición y la innovación turística en Canarias, con un fuerte

compromiso por preservar la historia mientras se proyecta hacia un futuro sostenible y de excelencia. Así, vuelve a ser un faro para el turismo de lujo y la cultura hotelera europea, reafirmando la identidad y el prestigio de Puerto de la Cruz.

□







El Taoro invita a sumergirse en la riqueza cultural y natural de Tenerife, con vistas incomparables hacia el Atlántico y el Teide, ofreciendo un encuentro único entre pasado, presente y futuro del turismo isleño.□

En definitiva, la rehabilitación del Gran Hotel Taoro ejemplifica cómo la restauración patrimonial puede combinar memoria e innovación, talento contemporáneo y respeto histórico, convirtiéndose en un modelo de excelencia que honra el legado turístico y cultural de Canarias.

Scandal Dinner Show: cinco años de espectáculo y alta

cocina con sello MICHELIN

[Scandal Dinner Show](#) celebró su quinto aniversario con una cita que quedará registrada entre los grandes acontecimientos gastronómicos de Canarias. Bajo el título **“El Capítulo Prohibido”**, la experiencia nocturna más exclusiva del sur de Tenerife reunió en el **hotel GF Victoria** a cuatro cocineros con estrella MICHELIN en una fusión inédita entre arte escénico y alta gastronomía.

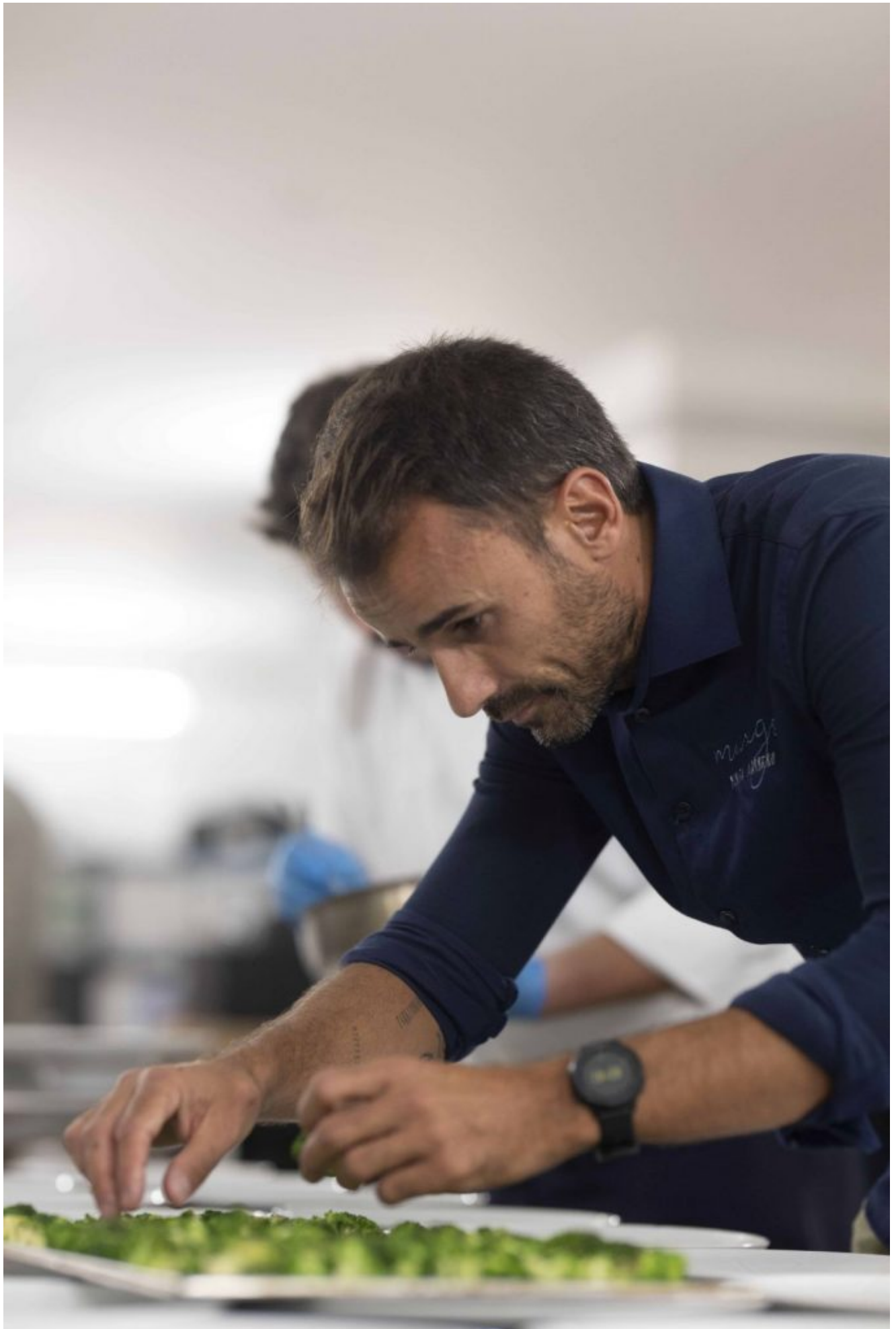
El evento, concebido como un viaje sensorial entre luces, música y cocina, marcó un nuevo nivel en el concepto de cena espectáculo. Cuatro visiones, cuatro islas y un mismo lenguaje: la pasión por cocinar desde la identidad.

Cuatro cocinas, una misma emoción

El anfitrión de la velada, **Jesús Camacho**, chef del restaurante **Donaire** (una Estrella MICHELIN), fue el encargado de abrir el menú con un **choux de atún con mojo rojo y papa bonita**, un guiño al territorio desde la técnica más refinada. Camacho, que ha llevado la cocina de hotel a una categoría de autor con raíces canarias, cerró el recorrido con un **pad thai de chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima**, confirmando su sensibilidad para combinar lo dulce con lo [exótico](#) sin perder coherencia.



Desde **Gran Canaria**, el chef **Borja Marrero** (una Estrella MICHELIN en **Muxgo**) aportó el carácter más sostenible del menú. Fiel a su filosofía de cocina circular, Marrero trasladó al escenario su mensaje de respeto absoluto por el entorno con dos creaciones que reivindican el territorio: **brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta**, y un **mejillón macerado en aceite de pipa de almendro quemada con sopa de cebolla tatemada**. Su cocina, nacida en lo alto de Tejeda, demuestra que el paisaje también puede cocinarse.



El toque más marino vino de la mano de Adrián Bosch, chef del restaurante San-Hô (una Estrella MICHELIN y un Sol Repsol)

En esta ocasión, Bosch firmó dos platos que son puro equilibrio entre técnica y emoción: **escabeche de zanahoria** y **pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux**, una demostración de madurez culinaria donde el detalle marca la diferencia.



El cierre más provocador lo puso **Víctor Suárez**, chef del restaurante **Haydée** (una Estrella MICHELIN, en el hotel Gran Tacande), con su personal lectura de los sabores canarios contemporáneos: **cherne negro en mojo hervido** y un postre de **plátano** que encendió sonrisas y aplausos. Suárez, siempre arriesgado y poético, representa esa generación que entiende la cocina como un lenguaje vivo, en constante diálogo entre la memoria y la vanguardia.





Una experiencia que fusiona emoción, arte y territorio

La puesta en escena –dirigida por **Lindsay Nartey**, directora artística de Scandal Dinner Show– convirtió la cena en un viaje sensorial donde cada plato fue acompañado de luz, movimiento y música. “Queríamos celebrar estos cinco años con una propuesta que sorprendiera al público desde lo visual, lo emocional y lo gastronómico”, explicó Nartey.



Por su parte, **Victoria López**, presidenta de **Grupo Fedola**, destacó que Scandal “sigue demostrando que la pasión y la creatividad pueden transformar una cena en una experiencia que emociona. Es un orgullo celebrar este camino junto a tanto talento canario”.

El maridaje, protagonizado por vinos de las **Denominaciones de Origen Canarias**, reforzó la identidad del evento. Una selección que unió a productores locales con el relato culinario de los chefs, recordando que el territorio no solo se cocina, también se bebe.

Cinco años de un fenómeno canario

Desde su estreno en 2018, **Scandal Dinner Show** ha transformado las noches del sur de Tenerife en una referencia internacional del entretenimiento gastronómico. En su quinta temporada, la propuesta alcanza una madurez escénica y culinaria que lo sitúa a la altura de los grandes dinner shows europeos.

Su secreto: unir el talento artístico con la sensibilidad gastronómica de quienes entienden que comer también es un acto emocional. En esta ocasión, las estrellas MICHELIN fueron las guías de un recorrido donde la cocina canaria se mostró diversa, contemporánea y profundamente identitaria.

Cinco años después, GF Victoria y Grupo Fedola consolidan con Scandal Dinner Show una nueva forma de contar Canarias: una isla donde la gastronomía no se limita al plato, sino que se convierte en espectáculo.