

El vino habla desde Gran Canaria: The Wine Gallery 2025

Gran Canaria acoge la cita donde el vino se convierte en relato, identidad y territorio. Hay eventos que no se anuncian, se esperan.

[@TWG](#)

En el mundo del vino canario, uno de ellos es *The Wine Gallery*, que este año regresa el **27 de octubre al Hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria.**

Allí, entre jardines históricos y ecos de conversaciones sobre añadas, variedades y terroir, el vino volverá a hablar. Y lo hará con el tono cálido, profundo y sereno que solo las islas pueden darle.

Desde su primera edición, este encuentro –organizado por **El Gusto por el Vino -Tenerife** ha dejado claro que no se trata solo de una exposición de etiquetas. Es una declaración. Una manera de afirmar que el vino, más que un [producto](#), es cultura líquida; un lenguaje que traduce la geografía, el tiempo y el carácter de un pueblo que ha aprendido a leer la tierra a través de la vid.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025

27 DE OCTUBRE

Hotel Santa Catalina
Las Palmas de Gran Canaria

Más de **80 bodegas** y cerca de **800 referencias** se reunirán en esta nueva entrega, que consolida a *The Wine Gallery* como una de las citas más esperadas del calendario vitivinícola canario. Las copas hablarán en plural: desde los suelos volcánicos de Lanzarote y La Palma hasta las pendientes de La Orotava y las laderas soleadas de Abona. En cada una, una historia distinta. Un acento. Un origen.

El vino en Canarias no se elabora; se cultiva con paciencia y memoria. Cada racimo parece contener una resistencia callada frente al tiempo, frente al clima, frente a la distancia. Y esa fuerza, ese hilo invisible que une el fuego del volcán con la frescura del Atlántico, se percibe en cada sorbo.

El vino como memoria viva de un territorio

Este 2025, [The Wine Gallery](#) profundiza en su propósito: mostrar que el vino no solo se degusta, también se piensa. El visitante no encontrará un recorrido frío entre stands; encontrará conversaciones, encuentros, reflexiones compartidas.

Habrás catas dirigidas, ponencias y experiencias sensoriales que pondrán sobre la mesa los temas que definen el presente del vino: la sostenibilidad, la recuperación varietal, la inteligencia artificial aplicada al viñedo, y la necesidad de comunicar el vino con verdad, sin artificio.

Entre los protagonistas, estarán las **bodegas canarias más emblemáticas** –como **Viñátigo, Tajinaste, El Grifo, Ferrera, Monje o Suertes del Marqués**– junto a productores peninsulares e internacionales que traerán nuevas miradas al diálogo enológico.

Cada stand, cada botella, representará una voz. Una forma de entender la tierra y el oficio.



El acceso al evento tiene un valor de 35 euros, que podrá canjearse en la tienda o web de El Gusto por el Vino hasta el 5 de enero de 2026. Una idea inteligente que prolonga la experiencia: quien sale de *The Wine Gallery* no solo lo hace con notas de cata, sino con la posibilidad de llevarse a casa la emoción de lo vivido.

Detrás de cada edición, hay una premisa que no se negocia: el vino es arte, pero un arte que no se cuelga en las paredes; se sirve, se comparte y se escucha. En Canarias, esa escucha se hace más profunda, porque aquí el vino no solo cuenta una historia: la sigue escribiendo.

El próximo 27 de octubre, cuando las copas comiencen a llenarse en el Santa Catalina, el vino volverá a hablar. Y lo hará con la voz del volcán, con la sal del Atlántico y con la certeza de que, mientras haya quien lo escuche, el vino seguirá hablando desde las islas.

El chef Josué Martín, único representante canario en Valladolid 2025

[@MudialdeTapasValladolid](#)

Josué Martín, el chef palmero del restaurante El Altillo Gastro Bar competirá con su “Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”, una tapa con alma canaria que fusiona tradición y técnica contemporánea

Un chef palmero que lleva el alma de Canarias a Valladolid

El nombre de **Josué Martín Hernández** vuelve a poner a Canarias en el radar gastronómico nacional. Chef y propietario del restaurante [El Altillo Gastro Bar](#), en Breña Baja (La Palma), ha sido **el único representante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife** seleccionado para competir en el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2025**.

XXI

CONCURSO NACIONAL
PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

IX **DEL 10 AL 12 DE NOVIEMBRE**
CÚPULA DEL MILENIO

CAMPEONATO MUNDIAL
DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID
#SPAINISTAPAS

Descubre las tapas finalistas en el
Festival de la Tapa.
del 11 al 16 de Noviembre, **Valladolid.**

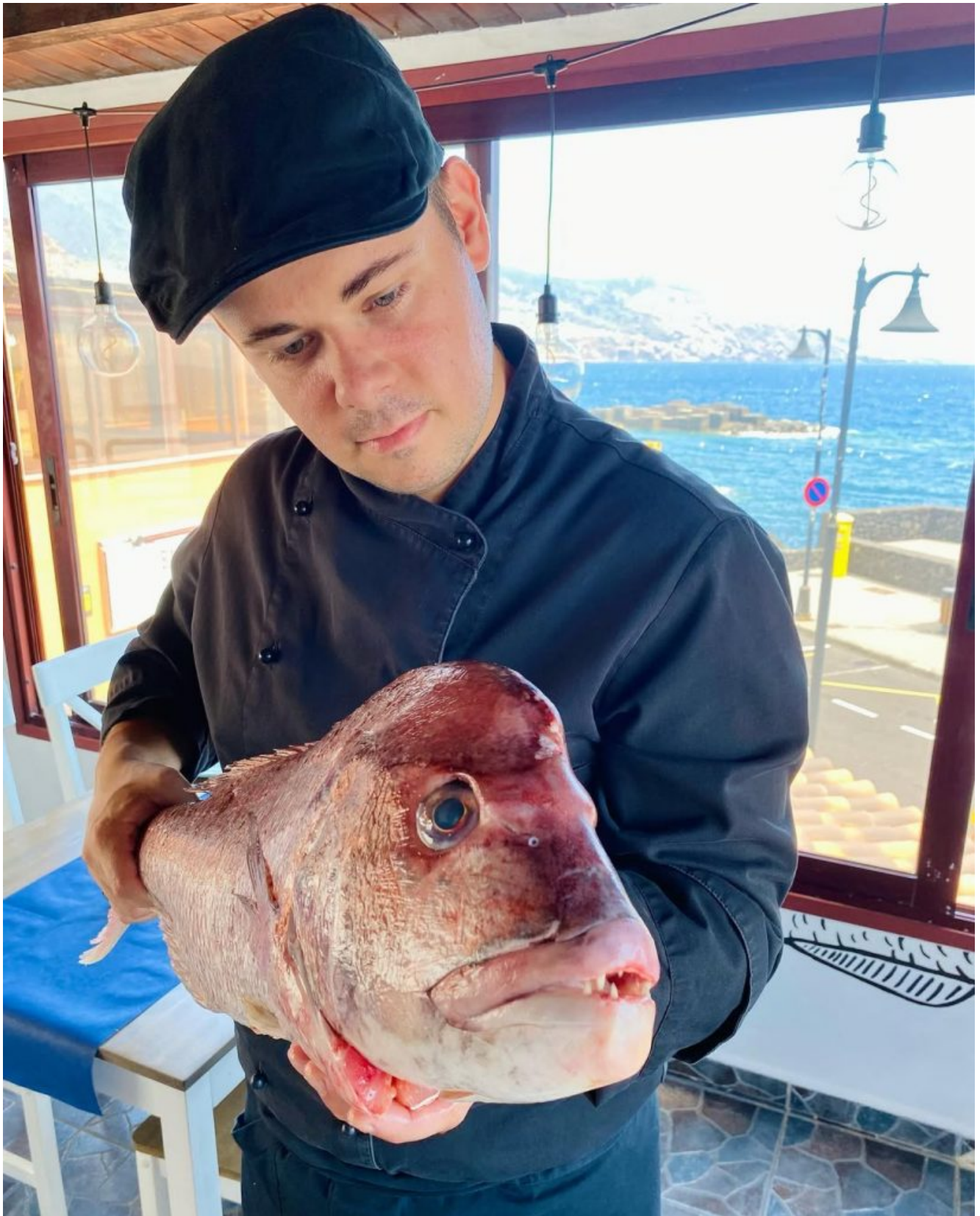
@SPAINISTAPAS

WWW.CONCURSONACIONALTAPAS.COM

Su participación, entre los **46 mejores cocineros de toda España**, no solo reafirma la proyección del talento canario en la península, sino que también consolida su papel como **embajador de la cocina insular**. Además, Josué ha sido invitado al **IX Campeonato Mundial de Tapas**, un privilegio que lo sitúa en la élite de la gastronomía en miniatura y lo convierte en una de las voces más sólidas del recetario contemporáneo de Canarias.

La ensaladilla que emociona: cherne ahumado, ñame y boniato

Su tapa, **“Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”**, es un homenaje directo a los sabores del Archipiélago. En ella, el **cherne**, pescado de roca profundamente arraigado en la cultura gastronómica canaria, se ahúma para despertar el recuerdo del mar y el fuego. El **ñame** y el **boniato**, por su parte, aportan dulzor, textura y color, recordando los contrastes de la tierra volcánica que lo inspira.



La propuesta de Josué se distingue por su **equilibrio técnico y emocional**. Cada elemento está cuidado al milímetro, desde la emulsión hasta la [temperatura](#) del pescado, con una presentación que encierra una declaración de principios: la cocina canaria puede ser delicada, elegante y profundamente

moderna sin perder sus raíces.

En palabras del propio chef, *“esta tapa nace del recuerdo de los sabores de mi infancia y de la necesidad de demostrar que desde una isla pequeña se pueden hacer cosas grandes”*. Y, sin duda, su camino lo está logrando.

Valladolid, capital mundial de la tapa

El **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid** es el evento más importante de su género en España y uno de los más reconocidos del mundo. Del **10 al 12 de noviembre**, la **Cúpula del Milenio** se convertirá en el epicentro de la creatividad gastronómica, reuniendo a los mejores especialistas del país y a **16 chefs internacionales** en el **Campeonato Mundial de Tapas**.

Avalado por la **Academia de la Tapa y del Pintxo de España**, este certamen no solo premia la técnica, la presentación y el sabor, sino también la sostenibilidad y el respeto al producto local. Además, la ciudad se llena de vida durante el **Festival Internacional de la Tapa**, una experiencia donde los asistentes pueden degustar las creaciones finalistas en bares y restaurantes vallisoletanos, convirtiendo la competición en una verdadera fiesta del sabor.



Cúpula del Milenio

Para Josué Martín, competir en Valladolid es mucho más que un desafío culinario: es **una oportunidad de representar a Canarias ante el mundo**, demostrando que la gastronomía insular tiene voz propia y un discurso sólido dentro de la cocina española actual.

Breña Baja celebra a su embajador del sabor

El **Ayuntamiento de Breña Baja** no ha tardado en felicitar al chef, destacando su papel como **orgullo local** y su contribución al posicionamiento de La Palma como referente gastronómico. En palabras del consistorio, *“Josué Martín representa el espíritu de una isla que ha sabido renacer y proyectarse al exterior a través de su talento y su producto”*.



El Altillo Gastro Bar



En **El Altillo Gastro Bar**, su restaurante frente al mar, esa filosofía se hace visible en cada plato. Su cocina combina técnica y sensibilidad, con una mirada limpia hacia el producto local y una apuesta clara por la sostenibilidad. Es un espacio donde la tradición palmera dialoga con la vanguardia sin artificios, desde un respeto absoluto por la identidad isleña.

La tapa como lenguaje universal

La participación de Josué en este certamen llega en un momento

clave para la gastronomía canaria, que vive un proceso de **madurez y reconocimiento nacional**. Cada vez son más los cocineros del Archipiélago que ocupan un lugar destacado en los grandes concursos y congresos gastronómicos, mostrando que la creatividad puede nacer desde cualquier rincón del mapa.

En **Valladolid**, el chef palmero no solo llevará una tapa: llevará consigo una historia de esfuerzo, memoria y orgullo. Una historia que, en forma de bocado, hablará de mar y de volcán, de identidad y evolución.

Cuando en noviembre la ensaladilla de cherne ahumado llegue al jurado, no será simplemente una receta. Será el eco de una tierra que cocina desde el alma y que, gracias a cocineros como Josué Martín Hernández, **sigue conquistando el corazón –y el paladar– del mundo**.

Fe de erratas

Desde **CanariasGourmet.es** celebramos la participación de los tres cocineros y agradecemos la comunicación directa que nos permitió corregir esta información.

En este artículo se indicaba inicialmente que Josué Martín Hernández era el único representante de Canarias en el XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2025.

Sin embargo, la organización ha confirmado que **Canarias cuenta con tres chefs finalistas** en esta edición:

- **Josué Martín Hernández** (El Altillo Gastro Bar, La Palma)
 - **Raúl Bodego Pérez** (La Bahía de Puerto Lajas, Fuerteventura)
 - **Antonio Rodríguez Medina** (Hotel Costa Calero, Lanzarote)
-

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

HORNOS DE CAL DE EL CHARCO
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra
Gaiteros / Parrandas Canarias

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

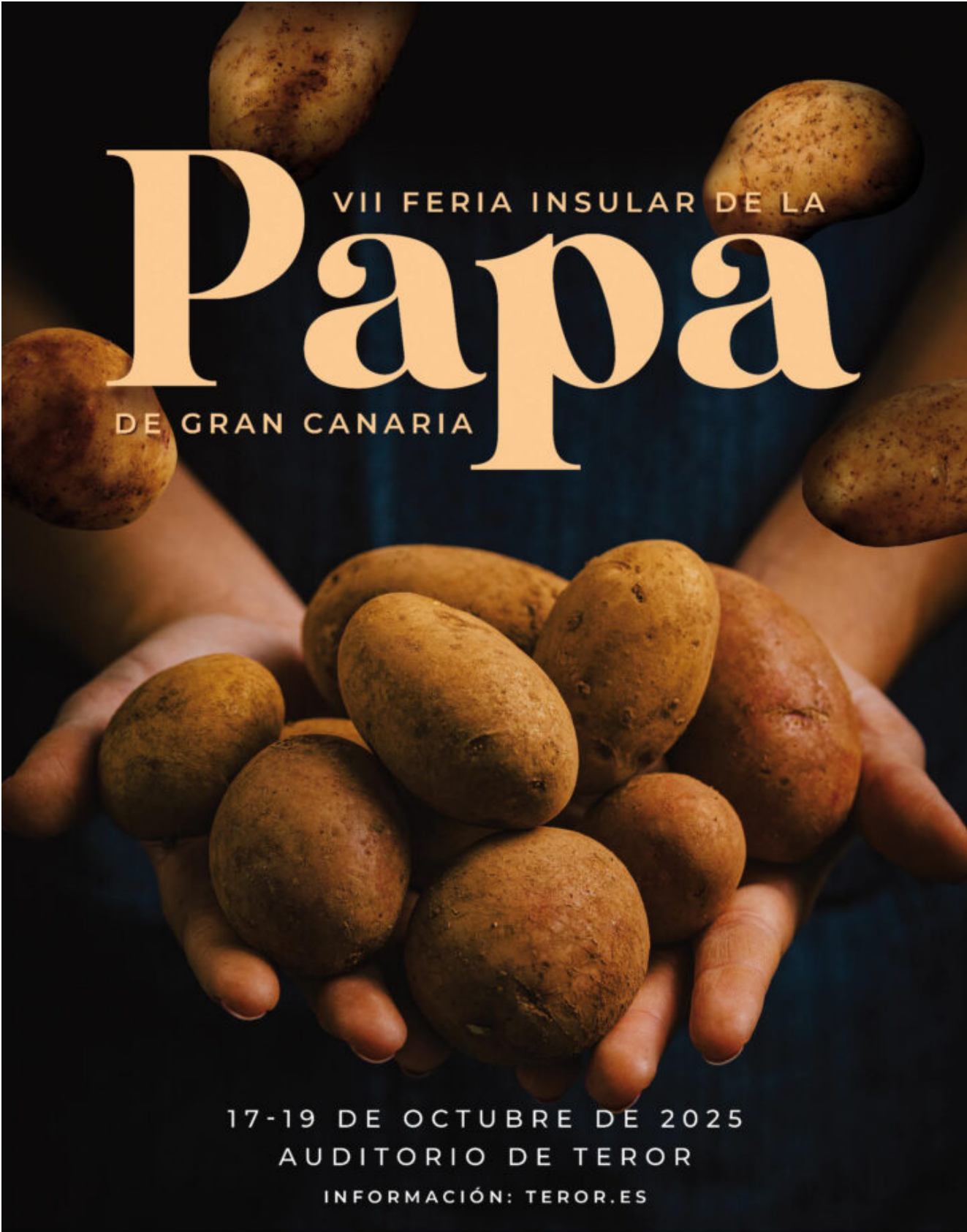
Pedro Afonso





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025
AUDITORIO DE TEROR
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

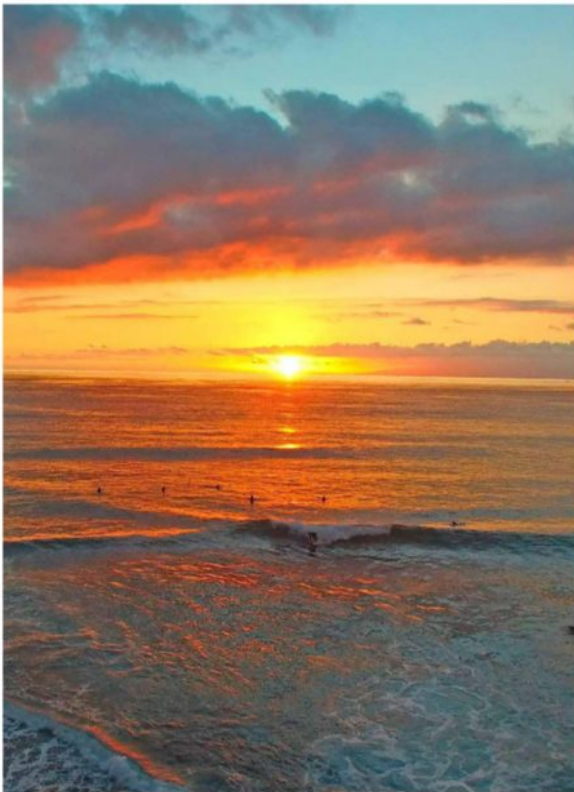


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el

vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación

Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones ganaderas**, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia **“Crecer Juntos”** y bajo la marca **“Volcanic Xperience”**, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

Canarias reclama a la Unión Europea un apoyo financiero específico para el sector pesquero de las RUP en el nuevo Fondo Europeo

Bruselas, 15 de octubre de 2025. – El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, [Narvay Quintero](#), mantuvo una reunión con el comisario europeo de Pesca y Océanos, **Costas Kadis**, en la sede de la Comisión Europea, donde planteó la necesidad de que el nuevo reglamento del Fondo Europeo para la Cohesión Económica, Social y Territorial, la Agricultura y las Zonas Rurales, la Pesca y el Mar (2028-2034), contemple **un apoyo financiero específico para el sector pesquero de las Regiones Ultraperiféricas (RUP)**.

Durante el encuentro, en el que también participaron el viceconsejero del Sector Primario, **Eduardo García Cabello**; la directora general de Asuntos Europeos, **Celia Alberto**; y la delegada del Gobierno de Canarias en Bruselas, **Cristina Domínguez**, el titular [autonómico](#) recordó que el Archipiélago cuenta actualmente con una financiación de **82 millones de euros** a través del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA). Subrayó además la importancia de que ese respaldo se consolide y se amplíe en el nuevo marco financiero, garantizando **una estrategia a largo plazo adaptada a la singularidad territorial, económica y medioambiental** de Canarias y del resto de las RUP.



Un POSEI Pesca para Canarias

Entre las propuestas expuestas por el Ejecutivo canario, Quintero destacó la creación de un **programa específico para la pesca, el denominado “POSEI Pesca”**, que otorgue el mismo tratamiento singular a los productos de la pesca y la acuicultura que el ya existente para las producciones agrarias. Esta medida –indicó– debería quedar fuera de los planes nacionales de colaboración, permitiendo una gestión directa y adaptada a la realidad de los territorios ultraperiféricos.

El consejero incidió también en la **urgencia de asegurar la renovación y modernización de la flota pesquera artesanal** de Canarias, actualmente limitada por las restricciones comunitarias. “La flota artesanal de las RUP necesita medidas que garanticen su continuidad, seguridad y sostenibilidad, evitando el envejecimiento del sector y facilitando el relevo generacional”, explicó. Recordó que los barcos canarios siguen

sin poder beneficiarse de ayudas destinadas a la construcción de nuevas embarcaciones o sustitución de motores, pese a la necesidad de mejorar la seguridad marítima y la eficiencia energética.

Cohesión y compromiso europeo

Por su parte, el comisario **Costas Kadis** reconoció la relevancia de las demandas planteadas por Canarias y aseguró que la Comisión Europea **“vigilará que los planes nacionales incluyan medidas específicas para las RUP”**. Asimismo, anunció que se destinarán **2.000 millones de euros a políticas de cohesión económica y social** que incorporen actuaciones en zonas costeras y proyectos vinculados a la Política Pesquera Común (PPC).





Kadis subrayó además que el nuevo marco financiero buscará **mayor flexibilidad y eficacia en la aplicación de los fondos**, especialmente en regiones insulares y periféricas con mayores costes estructurales.

Cuotas de túnidos y simplificación administrativa

El Gobierno canario aprovechó la reunión para solicitar que **las cuotas de captura de túnidos** –especies migratorias de gran relevancia para la economía pesquera insular– **se asignen directamente desde la Comisión Europea** a las flotas artesanales de las RUP, en lugar de hacerlo a través de los Estados miembros. Esta medida, defendió Quintero, permitiría una distribución más equitativa basada en criterios medioambientales, sociales y económicos.

Asimismo, planteó que **las embarcaciones de menos de quince metros de eslora** de Canarias queden **exentas de la obligación de contar con sistemas de localización y diario de pesca**

electrónico, como ya se recogía anteriormente en la normativa comunitaria. Kadis manifestó su disposición a valorar esta propuesta siempre que sea presentada por escrito y pueda ajustarse al margen normativo vigente.

Un futuro azul para las RUP

En el cierre del encuentro, el consejero Narvay Quintero insistió en que **mantener viva la pesca artesanal en las islas es también una cuestión de soberanía alimentaria y cohesión social**. “El abandono progresivo de la actividad pesquera, unido a la falta de relevo generacional, supondría un retroceso en el mantenimiento de nuestras comunidades costeras y en la disponibilidad de alimentos locales a precios razonables”, advirtió.

El Gobierno de Canarias reafirma así su compromiso con la defensa de un modelo pesquero sostenible, competitivo y adaptado al contexto atlántico, en el marco de las políticas europeas que reconocen la especificidad de las Regiones Ultraperiféricas.

Paisajes al Plato: el territorio de Tenerife convertido en arte comestible

Una experiencia sensorial que une gastronomía, paisaje y conciencia de identidad

Por **Canariasgourmet.es**

Hay proyectos que nacen desde la estrategia y otros que emergen desde la emoción. *Paisajes al Plato* pertenece a esta

segunda estirpe: la de las ideas que logran poner de acuerdo al [territorio](#), la cocina y la mirada. No se trata únicamente de cocinar, sino de **traducir la belleza natural de Tenerife en lenguaje culinario**, y hacerlo con la misma sensibilidad con la que un artista pinta, fotografía o escribe sobre su tierra.

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

En el **Palacio de Carta**, en pleno corazón de Santa Cruz, se celebrará una exposición fotográfica que explorará el diálogo entre el paisaje y la creación gastronómica. **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz**, entre otros chefs, han desarrollado platos inspirados en los paisajes más representativos de Tenerife: los tonos cenizos del Teide, los verdes profundos de Anaga, el brillo salino del litoral o el juego de sombras de las medianías.

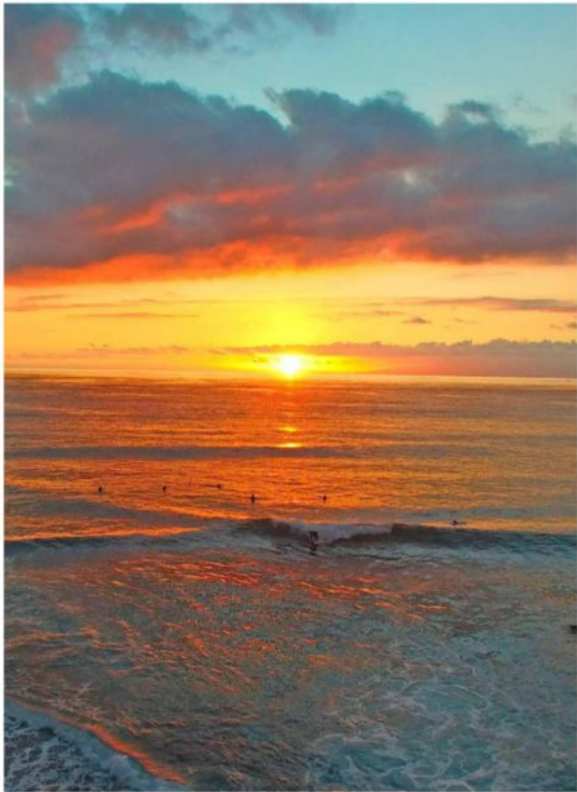


Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también un espejo del territorio.**

La exposición, sin embargo, no se queda en lo estético. Funciona como punto de partida para reflexionar sobre el papel del cocinero contemporáneo en la construcción del relato de un destino. El plato, entendido como soporte artístico y comunicativo, es también una herramienta de sensibilización cultural.

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una **cena experiencial** liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la **diversidad paisajística del municipio lagunero**, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

Durante la velada, los comensales no solo degustarán sabores, sino que participarán en una narrativa en la que cada plato actúa como una pincelada dentro de un cuadro mayor: el de una isla que se piensa a sí misma a través del sabor.

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

<https://www.paisajesalplato.com/>El proyecto *Paisajes al Plato* responde a una tendencia internacional que Canarias empieza a asumir con madurez: la de **un turismo gastronómico vinculado a la sostenibilidad y la experiencia vivencial**.

Ya no basta con mostrar el destino; hay que hacerlo sentir, saborear y entender. La cocina se convierte así en un lenguaje

de interpretación del paisaje, en un puente entre lo tangible y lo emocional.

Esta segunda fase del proyecto da continuidad a una primera centrada en la creación de platos inspirados en imágenes del territorio. Ahora, con las experiencias abiertas al público y a los profesionales, el objetivo se amplía: **posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia internacional, pero con alma local.**



Más allá de la promoción, la propuesta plantea un modelo de desarrollo que prioriza el producto de kilómetro cero, la creatividad sostenible y la puesta en valor del paisaje como recurso cultural y económico. En un mundo donde la homogeneidad amenaza con borrar los acentos, iniciativas como esta devuelven a la cocina su papel como guardiana de identidad.

Cómo asistir

El acceso a los eventos de *Paisajes al Plato* será gratuito hasta completar aforo, previa inscripción.

- **Exposición fotográfica:** Palacio de Carta (Santa Cruz de Tenerife), desde las 10:00 horas.
- **Cena experiencial:** Eco Hotel Costa Mágica (San Cristóbal de La Laguna), a partir de las 19:30 horas.

Las reservas para la cena deberán realizarse de manera anticipada a través del correo info@paisajesalplato.com o en la web oficial del proyecto www.paisajesalplato.com

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

La gastronomía de Tenerife ha demostrado en los últimos años su capacidad para reinventarse sin perder raíces. *Paisajes al Plato* se inserta en ese movimiento que busca tender puentes entre el campo y la mesa, entre el cocinero y el productor, entre la mirada del visitante y el sentir del habitante.

El resultado es una experiencia que trasciende la simple degustación: un ejercicio de observación y respeto. Porque, al final, **comer bien también puede ser una forma de cuidar lo que somos.**

Portainjertos para un futuro posible: la viticultura canaria busca nuevas raíces

En un momento en que la viticultura mundial se enfrenta a los efectos del cambio climático y al agotamiento del suelo, **el viñedo canario** –ese milagro que ha sobrevivido más de cinco siglos sin filoxera– comienza a mirar hacia la ciencia no como amenaza, sino como aliada.

El **Campus del Vino de Canarias**, junto al [Consejo Regulador de la DOP Islas Canarias](#) – Canary Wine, ha dado un paso decisivo con la puesta en marcha de un **proyecto experimental sobre la utilización de portainjertos en el viñedo canario**, una iniciativa que busca nuevas soluciones técnicas frente a un contexto tan complejo como esperanzador.



Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y de AVIBO (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias).

El encuentro tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador, en **La Guancha (Tenerife)**, y reunió a investigadores, viticultores y técnicos en una jornada que destacó tanto por su nivel científico como por su sentido de urgencia.

Entre los [ponentes](#) principales participaron el **catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez**, referente internacional en viticultura de la **Universidad Politécnica de Madrid (UPM)**, y **Juan Jesús Méndez Siverio**, presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine** y de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias).

También asistió **Judith Fernández**, jefa del Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife, en representación del apoyo institucional al sector.



El catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez

El viñedo en crisis: el momento dulce del mercado y la amargura del campo

Durante su intervención, Méndez Siverio trazó un retrato honesto de la situación actual:

“Vivimos el momento comercial más dulce de los últimos siglos, pero en el campo atravesamos la mayor crisis que recordamos. En una década hemos perdido un tercio de la superficie de viñedo, y el abandono se acelera”.

Una afirmación que resume el **paradigma de la viticultura canaria actual**: éxito en las copas y desesperanza en los surcos. Mientras los vinos isleños conquistan mercados y reconocimientos internacionales, los agricultores envejecen, las parcelas se abandonan y la falta de relevo generacional amenaza la continuidad de un legado único en el mundo.

Lejos de la resignación, AVIBO y el Consejo Regulador han trazado una **estrategia integral de regeneración** que combina tradición, tecnología e inteligencia artificial.

Entre las acciones más destacadas figuran el **saneamiento varietal de las cepas autóctonas** junto a Cultesa, la implantación del **cuaderno de campo digital Kaampo** y la creación de la **plataforma ECOVITIS**, un sistema de IA capaz de **predecir plagas y optimizar el riego con un 97 % de precisión**. Todas estas herramientas, de acceso gratuito para los viticultores, forman parte de una política de **viticultura regenerativa y sostenible**, orientada a garantizar que la herencia vitícola de las islas pueda sobrevivir al cambio climático y al desánimo económico.

El reto científico: adaptar sin sustituir

El nuevo **proyecto experimental sobre portainjertos** no pretende cambiar la esencia del viñedo canario –una de las pocas regiones del mundo con viñas a pie franco–, sino **crear una herramienta complementaria** que permita adaptarse a las nuevas condiciones ambientales.

Los portainjertos, empleados en prácticamente todas las regiones vitícolas del planeta, podrían ofrecer soluciones frente a problemas cada vez más acuciantes: **sequía, salinidad del suelo, pérdida de vigor y envejecimiento de las plantas**.



Bajo la dirección científica de **José Ramón Lissarrague**, el proyecto analizará **diferentes patrones de vid** para estudiar su comportamiento en distintos suelos del archipiélago. También contará con la colaboración de **técnicos de Madeira**, territorio con una historia vitivinícola y genética próxima, que ya acumula décadas de experiencia en el uso de portainjertos sobre variedades comunes a las canarias.

Como subrayó Méndez Siverio:

“No se trata de imponer un modelo ni de sustituir las plantaciones a pie franco, sino de incorporar una herramienta que asegure la sostenibilidad y el futuro de nuestra viticultura”.

Este enfoque, prudente y colaborativo, refleja la voluntad de avanzar **sin renunciar a la singularidad genética** que convierte a los vinos canarios en patrimonio vivo de la historia

vitícola mundial.

Innovación, sostenibilidad y transferencia de conocimiento

El **Campus del Vino de Canarias** se consolida con este encuentro como una **plataforma de transferencia real de conocimiento entre el mundo académico y el viticultor de a pie**. No se trata solo de investigar, sino de escuchar, probar, evaluar y compartir resultados de manera abierta.

El proyecto, además, establece un **modelo de cooperación interinsular** que permitirá replicar experiencias en distintas denominaciones de origen y tipos de suelo, generando una base científica sólida que contribuya al diseño de un **modelo de viticultura adaptativa canaria**.

El respaldo institucional, tanto del **Gobierno de Canarias** como de los **cabildos insulares**, será clave para garantizar la continuidad de estas investigaciones, que marcan un antes y un después en la relación entre ciencia y viña en el archipiélago.

De Cata: cuando la ciencia también se degusta

Aunque el proyecto no se mide en aromas ni en taninos, su impacto final se sentirá en la copa. La salud del viñedo determina la calidad del vino, y los avances en sanidad vegetal, vigor o resiliencia se traducen en vinos más equilibrados, sostenibles y auténticos.

Si los portainjertos logran adaptarse al ecosistema canario sin alterar la personalidad de las cepas locales –Listán Blanco, Negramoll, Baboso, Vijariego, Tintilla o Malvasía volcánica–, podríamos estar ante **una nueva etapa de oro** para los vinos del archipiélago.

En el fondo, la verdadera cata que se celebra hoy no es de vino, sino de futuro: el de un territorio que quiere seguir

brindando al mundo su diversidad enológica sin renunciar a su identidad.

Tacoronte se convierte en epicentro del debate agroecológico joven en Canarias

Los días 22 y 23 de octubre, Tacoronte acogerá las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro que va más allá de las charlas técnicas: es una cita con el futuro del campo canario. Bajo la organización de la [Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico](#), estas jornadas buscan tejer puentes entre generaciones, saberes y territorios en torno a una idea cada vez más urgente: producir respetando la vida.

Durante dos días, la **Calle Miranda** se transformará en un espacio de reflexión y acción. Allí, jóvenes agricultores, investigadores, colectivos [ambientales](#) y entidades vinculadas al sector primario compartirán experiencias sobre **biodiversidad, control biológico, gestión del suelo, semillas locales y el papel esencial de los polinizadores y murciélagos en la sostenibilidad de los ecosistemas agrícolas.**

De la teoría al suelo: lo que se hablará en las jornadas

El martes 22, a partir de las 16:00 horas, se abrirá el programa con la intervención de **Isabel Hidalgo**, viverista especializada en flora canaria, quien abordará una de las

temáticas clave para la agricultura del futuro: el **“Control biológico por conservación”**, es decir, cómo aprovechar los mecanismos naturales del entorno para el manejo sostenible de plagas, reduciendo la dependencia de productos químicos y favoreciendo la salud de los suelos.



El miércoles 23 la programación continuará con una mirada amplia a la **ecología aplicada al territorio insular**. A las 16:00 horas se ofrecerá la charla **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, que revelará cómo estos discretos guardianes del ecosistema contribuyen a mantener el equilibrio natural. Luego tomará la palabra la **Red Canaria de Semillas**, con una ponencia titulada **“20 años sembrando futuro”**, un repaso a dos décadas de labor por la recuperación y protección del patrimonio genético agrícola del Archipiélago.



A las 17:50 se proyectará el documental **“Río Oculto”**, una mirada poética y comprometida sobre la relación del ser humano con la naturaleza. Y, como cierre de jornada, **Eduardo Franquiz** expondrá su charla **“Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico”**, donde profundizará en la importancia del suelo vivo como base de toda producción

sostenible. Posteriormente, una **mesa redonda** permitirá el diálogo directo entre ponentes y público, generando un espacio participativo y de aprendizaje común.

Sembrar conocimiento para cosechar futuro

Estas segundas jornadas nacen de una convicción clara: **Canarias necesita renovar su vínculo con la tierra.** Los jóvenes que hoy apuestan por la agroecología lo hacen desde una visión que combina la sabiduría heredada con la innovación tecnológica y el compromiso ambiental. Su reto no es menor: devolver dignidad y viabilidad económica a la actividad agrícola, haciendo del territorio un espacio de equilibrio entre producción y sostenibilidad.



TACORONTE
ecológico



Tacoronte, históricamente vinculado al vino y a la agricultura, se reafirma así como territorio pionero en el impulso de prácticas ecológicas. Este tipo de iniciativas –que combinan educación ambiental, investigación aplicada y participación ciudadana– resultan esenciales para **revalorizar el trabajo del campo y garantizar el relevo generacional**.

Una cita con sentido

Lejos de ser un evento puntual, las **Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible** representan una forma de entender el futuro del [Archipiélago](#). En un contexto donde el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la desertificación son realidades cada vez más palpables, la apuesta por una agricultura ecológica, de cercanía y socialmente justa se convierte en una urgencia común.

La cita en **Tacoronte** no solo promueve el diálogo entre quienes cultivan la tierra, sino también entre quienes la defienden, la estudian y la habitan. Una reunión donde la semilla del conocimiento se planta en el terreno fértil del compromiso. Porque el futuro del campo canario no se decreta: **se cultiva**.

Para más información e inscripciones, las personas interesadas pueden contactar a través del correo electrónico asociaciontacoronteecologico@gmail.com.

Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, 33 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha, en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono 34 619 16 04 77 o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)





Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Vuelve la caña a Tenerife, nace el Ron 1500

Caña y Ron: una destilería que despierta la memoria agrícola y destiladora de Tenerife

Hay regresos que no solo emocionan: reparan. Que una tierra como Tenerife, donde el azúcar alguna vez fue moneda, paisaje y cultura, vuelva a oler a caña recién cortada no es solo un acto agrícola, es un gesto de dignidad patrimonial. Lo que hace unos años parecía parte del recuerdo –ingenios, guarapo, molienda, aguardiente– ha vuelto a germinar en suelo insular gracias a un proyecto que no busca competir en volumen, sino en historia y excelencia. Se llama **Caña y Ron**, y ha comenzado a destilar lo que podría convertirse en uno de los [rones](#) más singulares del mundo: el **Ron 1500**, un destilado de caña 100 % tinerfeña, cuya primera cosecha está envejeciendo ya con paciencia canaria hasta el año 2029.



El regreso de un cultivo que cambió el mundo

En 1496, en el segundo viaje de Cristóbal Colón, la caña de azúcar partió desde Canarias rumbo al Caribe. No es una anécdota: es el germen de una industria global. Durante décadas, las islas fueron conocidas como “las islas del azúcar” y ejercieron como auténtico banco genético, técnico y logístico para los cultivos del Nuevo Mundo. [Canarias](#) exportaba no solo plantas, sino formas de cultivo, herramientas, y sobre todo, experiencia.



Pero con la expansión esclavista y las condiciones ideales de clima y suelo en América, la producción insular fue desplazada. Mientras el Caribe explotaba con miles de hectáreas y mano de obra forzada, en Canarias el ingenio se apagaba poco a poco. Aun así, hubo destellos: en 1886 una empresa inglesa reintrodujo el cultivo en Tenerife y se mantuvo –casi en silencio– hasta mediados de los 70.

Hoy, medio siglo después, una finca en Icod de los Vinos vuelve a albergar cañas mecidas por los alisios. Pero esta vez no hay nostalgia, hay visión.

Caña y Ron: un proyecto con alma, fuego y paciencia

Lo que comenzó como un proyecto de recuperación de terrenos agrícolas abandonados, ha terminado convirtiéndose en una declaración de principios: **hacer ron desde la raíz, desde el terruño, desde el respeto**. En una propiedad de 6.000 m², se han plantado más de 5.000 metros de caña de azúcar en sistema

tradicional. El guarapo se extrae con mimo, fermenta de forma controlada, y se destila en un alambique de cobre de 1.000 litros que huele más a oficio que a industria.



La primera producción se encuentra ahora en fase de **envejecimiento en barricas**, camino de convertirse en un ron complejo, elegante y profundamente isleño, que llevará el nombre de **Ron 1500**. Un número simbólico que evoca la fecha fundacional de la expansión azucarera canaria hacia América, cerrando un círculo de más de cinco siglos. Un ron que será historia embotellada.

Un ron con identidad para el mundo

El Ron 1500 no es un experimento. Es un manifiesto. Y en un archipiélago donde la cultura ronera ha sido representada durante décadas por emblemas como Arehucas, Artemi o Guajiro, **Tenerife vuelve al mapa ronero con una propuesta distinta**, sin competencia directa, enfocada en la trazabilidad, en la singularidad varietal y en la identidad insular.





La comunidad ronera internacional –cada vez más exigente– mira con atención este

tipo de iniciativas, donde se cultiva, se transforma y se embotella en el mismo lugar. Una especie de “single estate rum”, como los que en el Caribe o América Latina se consideran joyas del coleccionismo.

Pero más allá del valor de cata, Caña y Ron tiene una **dimensión comunitaria**. La recuperación de la caña es también una oportunidad para rescatar oficios, revitalizar el medio rural, generar visitas agroenoturísticas y ofrecer experiencias que conectan historia, agricultura y sabor. Ya se organizan rutas guiadas, catas de guarapo, talleres educativos y jornadas de puesta en valor.



De izq. a der: Arriba Nacho Zerolo, David González, Miguel Asiain, Manuel Marichal y Eloy González. AAaron Barreto

Patrimonio líquido con futuro

En un mundo donde lo inmediato devora lo valioso, tener un proyecto que piensa a cinco años vista, que planta hoy para beber mañana, que siembra tradición para destilarla en barrica, **es un acto de fe en la tierra, en el tiempo y en la cultura**. Caña y Ron no solo devuelve la caña a Tenerife: devuelve el relato completo del azúcar, del aguardiente, del trabajo invisible de tantas generaciones.

Cuando llegue 2029, y el Ron 1500 se sirva en copa, no será solo un destilado. Será un sorbo de memoria. Será el testimonio líquido de que en Canarias, cuando se trabaja desde el corazón y el conocimiento, el pasado siempre puede ser futuro.