

Castilla y León será la sede oficial del Día Mundial de las Legumbres de la FAO el 10 de febrero de 2026

Valladolid pone fecha a la “excelencia humilde”

[@Fao](#)

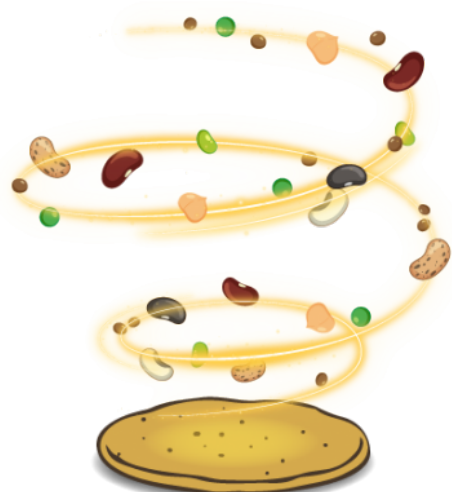
Si alguien todavía cree que las legumbres son “comida de supervivencia”, la [FAO](#) le acaba de mandar una invitación formal para que actualice el software. Castilla y León ha sido designada sede oficial del **Día Mundial de las Legumbres 2026**, y el próximo **10 de febrero de 2026** Valladolid se convertirá en el punto de encuentro internacional donde la alubia, el garbanzo y la lenteja dejarán de pedir permiso para sentarse a la mesa grande.

El evento se celebrará en el **Centro Cultural Miguel Delibes**, bajo un lema que ya viene con **storytelling** incorporado: **“Legumbres, de la modestia a la excelencia”**. No es un título decorativo; es una declaración gastronómica y agraria al mismo tiempo, porque aquí se está hablando de producto, de territorio y de futuro alimentario en una sola frase. La elección supone un reconocimiento al peso agrícola y culinario de la Comunidad, pero también a su encaje con las prioridades globales que la FAO viene empujando: seguridad alimentaria, nutrición y sostenibilidad.

Además, el hecho de que esta edición se celebre en España tiene un valor añadido: será una de las pocas ocasiones en que esta jornada se organiza fuera de Roma, rompiendo la inercia de que lo internacional siempre “pasa en otro sitio”.

En otras palabras, durante un día Valladolid será el escenario donde se cruzarán agricultura, ciencia, gastronomía y divulgación, con la legumbre como hilo conductor. Y sí: eso incluye también el universo tapa, porque cuando un producto se vuelve protagonista mundial, la creatividad de barra y cocina termina apareciendo por pura lógica.

De un campeonato de tapas a un hito FAO: así se cocinó la candidatura



**III CAMPEONATO
NACIONAL
desTAPA las
LEGUMBRES**
tierra de sabor

Detrás de esta designación no hay casualidad, sino una secuencia bastante bien armada: la candidatura se impulsó a partir del **Campeonato Nacional “Destapa las Legumbres Tierra**

de Sabor”, un certamen que ha servido como escaparate para demostrar que la legumbre no vive únicamente en la cazuela de invierno, sino también en formatos contemporáneos, breves y seductores: tapas, bocados, técnicas actuales y discurso de producto.

En ese contexto, la consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, María González Corral, trasladó la propuesta a un responsable de legumbres de la división técnica de la FAO invitado al certamen, abriendo una puerta que después se trabajó por vía institucional.

A partir de ahí, las gestiones fueron escalando: el movimiento pasó por los cauces oficiales ante el director general de la FAO, Qu Dongyu, y también ante el representante permanente de España ante la organización, el embajador Miguel Fernández-Palacios Martínez.



El resultado ha sido la aceptación formal de la candidatura y la confirmación de Valladolid como sede para 2026. Este

detalle es importante: no se trata solo de “hacer un evento”, sino de alinearlo con una agenda global, con su protocolo, sus actores y su capacidad de proyección.







El mensaje es claro: cuando la tapa se convierte en herramienta de prestigio para un producto primario, se produce

algo interesante, porque se está traduciendo campo en deseo, y deseo en valor. Y eso, para cualquier territorio con ambición agroalimentaria, es directamente una palanca económica.

Castilla y León, músculo productor: cifras, calidad y relato de origen

Para entender por qué Castilla y León ha ganado esta carrera, conviene ir a los números, que en el sector primario suelen hablar más alto que cualquier eslogan.

La Comunidad concentra aproximadamente el 38 % de la superficie nacional dedicada al cultivo de legumbres, con más de 164.000 hectáreas y una producción cercana a 200.000 toneladas en la última campaña, lo que la sitúa como el principal territorio productor de España.

Este liderazgo, además, no se sostiene únicamente en volumen: se apoya en un sistema de **calidad diferenciada** que refuerza origen, trazabilidad y reputación, un punto clave cuando se quiere competir en mercados donde el consumidor pide “historia verificable” y no solo buen precio. Por eso la sede del **Día Mundial de las Legumbres 2026** no se trata solo un premio simbólico: es una validación de cadena completa, desde **agricultura** hasta **gastronomía**.

De hecho, la cita en el **Miguel Delibes** se plantea como un espacio de actividades institucionales, técnicas y divulgativas, con presencia de autoridades, expertos, investigadores y divulgadores vinculados a nutrición, alimentación y cocina.



En términos de narrativa gastronómica, esto se traduce en una oportunidad: si el producto está respaldado por estructura

productiva y por relato de origen, el restaurante -y especialmente la tapa- se convierte en el altavoz perfecto para modernizar su imagen sin traicionarla.

En 2026, Valladolid puede funcionar como un “escaparate-laboratorio” donde se vea, en directo, cómo un ingrediente que fue humilde por costumbre pasa a ser excelente por decisión.

Por qué el mundo mira a las legumbres: nutrición, clima y el “factor futuro”

La FAO lleva tiempo insistiendo en que las legumbres no son una moda saludable: son un **activo estratégico**. Son fuente asequible de **proteína vegetal** y **fibra**, tienen **larga vida útil** y, además, encajan con dietas equilibradas sin exigir grandes artificios. En paralelo, su valor agronómico es difícil de discutir: la capacidad de **fijar nitrógeno** contribuye a la fertilidad del suelo y puede reducir dependencia de fertilizantes, mientras que su eficiencia hídrica y su papel en sistemas resilientes refuerzan su relevancia ante el estrés climático.

Por eso no sorprende que el **10 de febrero** sea una fecha oficial en el calendario global: la ONU proclamó ese día como **Día Mundial de las Legumbres** a propuesta de Burkina Faso, y desde entonces la celebración se usa para impulsar conciencia, colaboración e inversión. La edición de **2025** tuvo celebración global en **Lima (Perú)** junto a la FAO, y el salto a Valladolid en 2026 consolida esa línea de “salir al mundo” con un mensaje claro: el futuro alimentario se construye con productos que funcionan en plato y en campo.

Para el lector canario, esto también tiene lectura propia: aquí sabemos que la legumbre sostiene cultura - potajes, garbanzas, cuchara con identidad - pero también admite reinterpretación fina, desde fondos, potajes y cremas hasta bocados de barra con precisión técnica.

Así que, si el 2026 va de pasar “de la modestia a la excelencia”, la pregunta para cocinas y barras no es si las legumbres vuelven, sino cuánto talento y esfuerzo vamos a poner para que no vuelvan a irse.

Valladolid 2025: donde la tapa deja de ser un bocado y se convierte en una declaración de identidad

[@MundialdeTapas](#)

El certamen que marca rumbo

Valladolid, cada noviembre vive un fenómeno difícil de explicar a quien no lo ha presenciado. No es una feria. No es un congreso. Es un punto de inflexión. La ciudad convierte la **Cúpula del Milenio** en el epicentro mundial de la cocina en miniatura, un territorio donde las ideas se comprimen hasta volverse potentes, directas y sin margen para el error. En la edición 2025, el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas** y el **IX Campeonato Mundial** volvieron a demostrar por qué este formato, históricamente humilde, ha logrado una dimensión cultural y gastronómica que hoy atrae a chefs de medio planeta.



Chef Paco Morales



Chef Pichaya "Pam" Soontornyanakij

La tensión de las cocinas, la perfección del emplatado a contrarreloj y la presencia de jurados de prestigio –con **Paco Morales** al frente del Nacional y la **chef tailandesa-australiana Pichaya "Pam" Soontornyanakij** presidiendo el Mundial– dieron al certamen ese pulso que hace que cada año Valladolid deje de ser una ciudad para convertirse en un escenario donde se decide hacia dónde evoluciona la cocina del futuro.

Alejandro San José: un chef que cocina desde la memoria y gana desde la coherencia

[@TaqueríaHabanero](#)

El triunfo nacional de 2025 tiene nombre propio y un recorrido poco común: Alejandro San José Birnbaum. Cocina como piensa: sin ruido, sin imposturas y sin traicionar el eje que ha marcado su trayectoria. Desde su restaurante Habanero Taquería, en Valladolid, ha construido un puente entre Castilla y León y México que no busca maquillaje ni exotismos; lo que ofrece es identidad.





Por eso su victoria con **“Milpa”** no sorprendió a quienes conocen su trabajo. Alejandro se convirtió en el primer chef en ganar dos veces el [campeonato nacional](#) –logro que en veintiún ediciones nadie había alcanzado– y lo hizo con una tapa que no pretende hablar más alto que el producto, sino escuchar lo que cada ingrediente pide. En un **anillo crujiente de maíz sin gluten** colocó un **lechazo guisado en tomatillo verde** que respira tradición castellana y técnica mexicana, sumó un **chintextle de bacalao** que aporta humo y profundidad, equilibró con **piña en tepache** y coronó con **piñones garrapiñados de Pedrajas**.



El resultado es un bocado que funciona como un mapa cultural de dos países que comparten más paralelismos de los que aparentan. Su premio –10.000 euros y la plaza para representar a España en el Mundial 2026– es casi anecdótico frente a lo que ya ha conseguido: consolidarse como una voz imprescindible en la gastronomía en miniatura.

El podio español que demuestra que la tapa no es un juego: es oficio

El segundo lugar del Nacional fue para **Aitor Martínez Ros**, del **restaurante Can Ros** (Burriana, Castellón), con “**Tronko Porko**”, una tapa trabajada desde la precisión técnica y con una lectura contemporánea del cerdo como protagonista absoluto. El

tercero fue para **Jesús Iván Anaya Gómez**, de **El Mirador del Mancha** (Ciudad Real), que presentó **“Perdiz, maíz y escabeche”**, un ejercicio de equilibrio donde la caza se convierte en un relato breve pero contundente.

En ambos casos, el jurado reconoció la claridad del discurso y la limpieza del sabor, dos valores que en una tapa se notan más que en cualquier plato de gran formato. Cuando algo cabe en un bocado, las dudas se notan; aquí no hubo ninguna.

Canarias también estuvo allí: talento joven, raíces y un mensaje claro

La edición 2025 contó también con representación canaria, aportando al certamen una mirada distinta y muy vinculada al territorio atlántico. Cocineros como **Antonio Rodríguez Medina** (**Hotel Costa Calero, Lanzarote**) y **Josué Martín Hernández** (**El Altillo Gastro Bar, La Palma**) llevaron a Valladolid propuestas que dialogaban con el paisaje insular: fondos bien trabajados, sabores reconocibles y un enfoque que combina tradición y cocina contemporánea.



Su participación añadió diversidad al conjunto de finalistas, mostrando que la cocina canaria continúa abriéndose paso en los escenarios nacionales con un lenguaje propio y una personalidad que cada año despierta mayor interés entre chefs, prensa y público especializado.

Andrea Vignali: un chef entre Lombardía, Melbourne y Valladolid

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

El ganador del IX Campeonato Mundial de Tapas fue **Andrea Vignali**, chef nacido en Lombardía y afincado desde hace años en Melbourne, donde dirige **Al Dente Enoteca**, uno de los templos de la cocina italiana contemporánea en Australia. Sin embargo, su vínculo con España –y en particular con Valladolid– no es casual. El chef participó en el certamen representando a **Al Dente Enoteca**, en colaboración oficial con

el restaurante [El Corregidor de Valladolid](#), un hermanamiento gastronómico que busca tender puentes entre ambos establecimientos y sus cocinas.



Chef Andrea Vignali

Ese doble anclaje –Oceanía y Castilla y León– fue clave para el espíritu de su tapa ganadora, **“Humo bajo la tapa”**, un bocado que combina un consomé ahumado de canguro, tartar cortado a cuchillo del mismo animal, gel de canguro y una fina lámina de jamón ibérico que actúa como nexo sensorial con España. La pieza se presenta bajo una campana de cristal cargada de humo, un gesto que no busca teatralidad gratuita, sino activar la memoria olfativa antes del primer contacto con el bocado.





Vignali conquistó al jurado por su **lectura limpia, técnica impecable y valentía controlada**, y con este triunfo no sólo elevó a Australia al podio, sino que reforzó el papel de Valladolid como epicentro mundial de la cocina en miniatura.

Un jurado que exige, observa y reconoce sólo lo que de verdad sostiene un discurso

El jurado del Nacional reunió a voces autorizadas: **Paco Morales, Íñigo Lavado, Iñaki Bretal, Carlos Maribona, Víctor Martín Feliú y Cristina Lasvignes**. En el Mundial, la figura de **Pichaya “Pam” Soontornyanakij** –considerada una de las grandes cocineras del mundo– marcó una línea de criterio internacional donde se valoró no sólo la técnica, sino la coherencia narrativa y la capacidad de convertir una tapa en algo más que una idea efímera. **Valladolid** ya no es un concurso de ocurrencias: es un examen de madurez para quienes apuestan por

la cocina de autor a pequeña escala.



Valladolid, entre la tradición y un turismo que ya viaja por tapas

El ambiente alrededor del campeonato demuestra que la gastronomía, cuando tiene raíces y creatividad, genera movimiento. Durante esos días, la ciudad se llena de rutas, festivales y pequeñas celebraciones paralelas que amplían la experiencia más allá del escenario principal.

El “Valladolid Tapas Walk 2025” coronó a **Las Kubas Bar** entre más de 100 participantes; el concurso “**De Tapas X Comarcas Valladolid**” premió a Los Palomares de Vega de Valdetronco y a su tapa “Vega”, obra del **chef Teo Rodríguez**, que puso en valor el territorio rural y su producto.

Valladolid abrazó el formato tapa desde todos los frentes, demostrando que esta cocina en miniatura no es sólo competición: es identidad, economía, cultura y una forma de entender la gastronomía como lenguaje común.

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.**

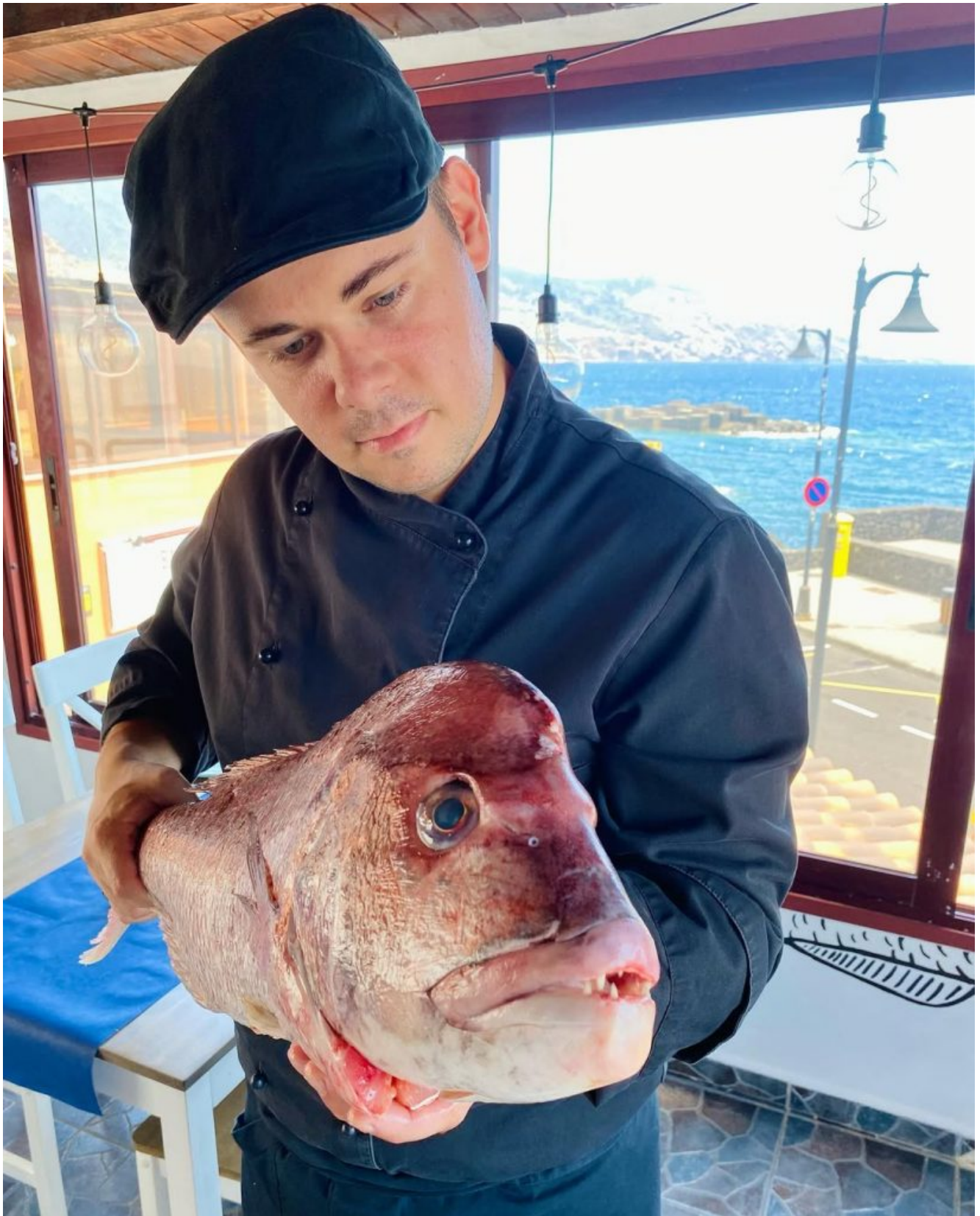
@SPAINISTAPAS

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)