

El Mesón Castellano, cuna de esa sabrosa cocina de toda la vida

Decía el genial **Josep Plá**: “No he llegado jamás a comprender por qué lo nuevo, por el mero hecho de serlo, ha de ser sistemáticamente adorable”. Y es que en estos tiempos donde lo que pone es esa indeterminada **cocina** de confusión, tantas oportunistas propuestas tipo **japo**, la interminable profusión de **pizzerías** y **hamburgueserías** franquiciadas bajo la [ilusoria](#) promoción de **carnes estilo premium** y redondas ofertas, más los ya **sempiternos chinos** de factura occidentalizada, el simple hecho de pronunciar la voz **mesón** provoca en ciertas personas un **retrogusto** a viejuno, adjetivo asociado a lugar pasado de moda y obviamente desclasado.



El Mesón Castellano

Para esas tribus de foodies, instagramers, tiktokers, influencers, gurús y ese sinfín de portavoces de

extravagancias y fugaces tendencias, la cocina contemporánea se visualiza como una sucesión de imágenes por segundo, falaces suspiros de admiración y postureos varios, un mundo de modas cargado de frivolidad.

Ahora bien, “¿volverá la **revolución** de las **cucharas** y de la paciencia? Yo no tengo ninguna duda de la necesidad colectiva de buscar momentos de autenticidad en nuestras vidas digitales y veloces”, reflexiona **Benjamín Lana**, director de **Madrid Fusión** y **San Sebastián Gastronomika**.



Y es que bajo esa frenética invasión de **cocinas** de mil y una procedencias, inmersos en esta **globalización** que si bien es en sí misma heterodoxa riqueza también representa una amenaza para la realidad **culinaria**, se hace preciso defender la **gastronomía** de raíz, al menos por su valor de **patrimonio cultural**.

Por eso, que aún subsistan esos locales que mantienen viva la llama de la cocina tradicional, de guisos cocinados a fuego lento, calderos bien provistos y sabrosos fondos, y que tratan el producto respetando su esencia natural habrá que considerarlo todo un ejercicio de elogiabile resistencia, de abnegado rescate de lo clásico.

El Mesón Castellano

Un capítulo sobresaliente de este compromiso, que encierra mucho de esfuerzo humano y desempeño profesional, tiene como singular protagonista al **Mesón Castellano de Santa Cruz de Tenerife**, de un tiempo a esta parte regentado por Yurena, fiel heredera del gustoso legado de su padre, **Roberto Santana**, el eterno **Rober** -tristemente fallecido el pasado mes de diciembre-, del que su hija aprendió “la pasión por el trabajo bien hecho”, que como buen maestro la aconsejó sobre el manejo de “las distintas situaciones que se presentan a diario en este oficio” y de quien recuerda su condición de hombre callado y observador, y esa enorme virtud de “ser muy buena persona y querido por su **clientela**”, confiesa.



Durante nada menos que 50 años, **Rober** fue aquella figura insustituible y referente de este local capitalino, siempre recibiendo a la gente en la planta alta, pendiente a cada detalle y con una sincera sonrisa que disimulaba bajo su poblado bigote.

Estas habilidades, ese **olfato**, no eran producto de la casualidad sino consecuencia de una sólida formación y es que allá por la segunda mitad del pasado siglo, en ausencia de **escuelas de cocina**, el afamado y elegante **restaurante La Riviera**, ubicado en la **Rambla santacruzera**, se convirtió en la verdadera **universidad gastronómica**.

En este local titulaban por su trabajo tanto cocineros y maitres como camareros y aprendices, quienes se diplomaban en el oficio de guisar, emplatar, atender, servir... Ahí se graduó Roberto, quien en

1974, con la Dictadura dando ya sus últimos estertores, se lanzó a encender los fogones de su proyecto personal, de su particular sueño.

Hoy, medio siglo después, se puede asegurar que, como aquel primer día, el **Mesón Castellano** sigue reivindicando los valores de un estilo irrenunciable que se advierte nada más traspasar el umbral, en la misma barra, el asiento del aperitivo, y donde la **caña** –fresca y bien tirada- o bien una copa de buen **vino** se acompañan con un **jamón ibérico de bellota** de la **DO Guijuelo**, un bocado único que se completa con otros **embutidos** de la misma familia (**lomo, salchichón o chorizo**), más el **queso manchego** de primera, esos **pimientos de Padrón fritos** con su **aceite** y una pizca de sal, todo un ejercicio de adivinanza entre suaves y **picantes**, o las siempre **chisporroteantes gambas al ajillo**.



Entre **picoteo y picoteo**, mientras los clientes van de una conversación a otra, la **Guía Repsol** les ha concedido un **Solete**, galardón que justifican así: “Situado cerca de la céntrica **Plaza Weyler** es uno de los tradicionales y longevos de **Santa Cruz**. Es un icono donde, como su nombre indica, se puede disfrutar de buena **cocina española**”.

Ya escaleras abajo se abre a la vista un comedor sobrio pero elegante, vestido de madera y bien distribuido, donde en mesas cubiertas con mantel y servilletas de lino se acomodan los cubiertos y las copas, perfectamente alineados.

Allí aguardan las propuestas de **cuchara: sopas, lentejas estofadas, judías con chorizo y morcilla**; un abanico de

ensaladas -sobresaliente la de **gulas con salmón y aguacate**– y diferentes tipos de revueltos. Los **pescados** tienen su lugar, destacando **la merluza y el bacalao** en distintas elaboraciones (a la **bilbaína**, en **salsa verde**, **al horno**), además de los siempre populares **calamares a la romana** y los **chipirones**, en su **tinta** o con **cilantro**.







Pero el acento y las mayúsculas las llevan puestas las sabrosas carnes: entrecote, codillo, chuletas y chuletillas, solomillos, churrasco, rabo de buey, cordero, paletilla, de

cortes adecuados a sus características, jugosidad, óptimo balance de **carne y grasa**, precisos **puntos de cocción**, **texturas tiernas...**

El capítulo dulce lo encabeza otro clásico, **la crema catalana**, **crema pastelera** cubierta con una **capa de azúcar caramelizado** en la superficie que le da ese **contraste crujiente** que tanto gusta. También se ofrecen los míticos **huevos moles**, **Moises de chocolate** o la refrescante **papaya con naranja**.

La calidad de la bodega está plenamente asegurada. Roberto Santana hijo, bodeguero integrante del Grupo Envínate y un enólogo de nariz privilegiada, se ha encargado de diseñar una equilibrada carta que cubre un amplio arco en cuanto a tipos, referencias y precios.

Sin duda, el **Mesón Castellano** es de esos lugares que atesora **sabores** con alma. Ya desde los tiempos de la naciente democracia, años antes de que **España** se asomara a **Europa**, su **chuletón de ternera de Ávila** ha representado todo un **símbolo de clase**, un [corte de distinción](#), elaborado a **la parrilla** y con una pizca de **sal gruesa**, más su **guarnición** y el plus del ambiente y el servicio, una **carne** que ahora se ha visto desplazada por los nuevos gustos del **Angus** o el **Wagyu japonés**.

También se remonta en el tiempo el sencillo deleite de esa singular **mayonesa** de **alioli**, de factura casera, imprescindible para untar en **pan** y como parte de una gran variedad de **platos**, ya sean **ensaladas de verano** o complemento de algunas **carnes**.





La denostada **casquería** tiene en los **callos a la madrileña** uno de los valores de este **restaurante**, un plato de **estilo tabernario** que está presente en **la carta** desde los inicios,

aunque no todos los estómagos lo aceptan; bien **cocinado**, con ese **sabor intenso**, ligeramente **picante** y servido bien caliente se eleva a la categoría de **manjar**.

Con todo, y como sentenciaba el **gran crítico gastronómico Cristino Álvarez**, el recordado **Caius Apicius**: “Al final, habrá que recordar esa obviedad casi perogrullesca de que lo que interesa no es la **cocina** nueva ni la vieja, sino... **la buena cocina**”.

(Mesón Castellano, calle Callao de Lima, 4, esquina a la plaza Weyler, Santa Cruz de Tenerife; lunes, martes y domingo, de 13:00 a 16:00; jueves, viernes y sábado, de 13:00 a 16:00 y 20:00 a 24:00 horas; tfno.: 922 27 10 74).

VII Feria Saborea El Rosario con la Gastronomía de Tenerife

El Rosario, en la **isla de Tenerife**, se ha convertido en un pequeño referente de la gastronomía local, en gran parte gracias a eventos como la **VII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**. Este año, la feria fue inaugurada por destacadas figuras locales y regionales: el alcalde de El Rosario, **Escolástico Gil**; el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, **Esteban Reyes**; los consejeros del Cabildo de Tenerife, **Krysten Martín** (Comercio y Apoyo a la Empresa) y **Valentín González** (Sector Primario y Bienestar Animal); y **Juan Antonio Alonso**, director de **GMR Canarias**.



El Rosario

También asistió **María Concepción Brito**, presidenta de la Federación Canaria de Municipios (Fecam), junto a representantes de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y patrocinadores como **Montesano/Frimancha, Egatesa, El Gusto por el Vino y Dorada Especial**.



Este respaldo institucional y privado hace que destaque la importancia de El Rosario como un destino gastronómico que

apoya la economía local y fomenta la colaboración entre el sector primario y el tejido comercial del municipio.

Una Experiencia Completa: Gastronomía, Productos Locales y Entretenimiento Familiar en El Rosario

La feria tuvo lugar en **Plaza del Adelantado** y en una especialmente activa Plaza del Ayuntamiento, donde los asistentes pudieron disfrutar de una **Zona Market**, una **Ludoteca** y una **Zona Gamer**. Además, el **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** del Gobierno de Canarias organizó **catas de productos típicos** como gofios, quesos, sidras y mieles, acercando al público a los sabores icónicos de Tenerife.





Las actividades incluyeron talleres, degustaciones y demostraciones culinarias a cargo de chefs invitados de

renombre como **Braulio Simancas, Laura Suárez, Rubén Medina y Aday Martín**. Con una duración de trece horas, la feria ofreció un ambiente familiar, entretenido y enriquecedor para todos los públicos, lo que afianza a El Rosario como un punto de encuentro esencial para los amantes de la buena comida y la cultura local.

Un Municipio Comprometido con la Agricultura, la Viticultura y la Innovación Gastronómica

El Rosario es mucho más que un destino gastronómico ocasional; este municipio tinerfeño impulsa de manera activa la **agricultura** y la **viticultura**, sectores [clave para su economía](#). La feria, como muestra de este compromiso, destacó productos agrícolas y vinos locales de calidad que reflejan el carácter de las tierras canarias.

Durante el evento, se realizaron concursos como el de tortillas, en el que resultó ganador **Diego Matallanas**, y el concurso escolar de postres, donde brillaron **Nora Carrancio** (categoría de 1º a 3º de Primaria) y **Lorea Mokoroa** (categoría de 4º a 6º de Primaria). Además, el restaurante **Cuatro Caminos** se llevó el primer premio del concurso de tapas Saborea 2024 con su innovadora creación de “**Carrilleras de cerdo lacadas en miel de palma**”, una propuesta que integra tradición y creatividad.

Estos logros consolidan a El Rosario como un destino de excelencia en turismo rural y gastronómico, invitando a residentes y visitantes a descubrir la autenticidad de la cocina y el entorno de Tenerife.

Familia Torres: Innovación y Compromiso con la Tradición en los Golden Vines Awards 2024

Familia Torres, la bodega histórica del Penedès, ha sido reconocida en los prestigiosos **Golden Vines Awards 2024** con el **Premio a la Innovación** –conocido como el **Barca-Velha Golden Vines Innovation Award**– que se entregó en Madrid. Este galardón honra a la bodega no solo por sus **prácticas vitivinícolas pioneras**, sino también por su compromiso con la **sostenibilidad** y la preservación de **cepas ancestrales**.

La innovación, en **Familia Torres**, no es una palabra vacía; es el eje de una filosofía que se remonta a generaciones, y que hoy, bajo [la dirección](#) de **Mireia Torres**, directora de Innovación y Conocimiento, se materializa en cada aspecto de la producción.

“Este reconocimiento es para todo el equipo que, desde áreas como la viticultura, la enología, la microbiología y hasta la tecnología y el marketing, trabaja cada día para encontrar soluciones más eficientes y resilientes frente a los retos del sector”, destacó **Mireia Torres**.



Familia Torres

La implicación de la **bodega** en proyectos de investigación es extensa y compleja, con una clara misión: desarrollar soluciones **innovadoras** que, además de impulsar la calidad de sus **vinos**, sirvan de inspiración para una industria en busca de equilibrio entre **tradición** y **modernidad**.

Conservación de Variedades Ancestrales y Sostenibilidad como Estrategia de Futuro

Una de las iniciativas más ambiciosas de **Familia Torres** es la **recuperación de variedades de uva ancestrales**, algunas casi extintas, en una tarea que iniciaron hace más de cuatro décadas. Este esfuerzo no solo es una contribución al **patrimonio vitícola catalán**, sino que también es una apuesta por la adaptación de estas cepas a las cambiantes condiciones climáticas actuales.

En el marco de esta misión, la bodega ha implementado la **viticultura regenerativa** en sus viñedos en España y Chile, una

técnica que busca **restaurar la fertilidad del suelo**, mejorar la biodiversidad y **capturar CO₂ atmosférico**, ayudando así a mitigar los efectos del cambio climático.

La viticultura regenerativa es vista como un modelo sostenible, que equilibra la producción con el respeto por la tierra y que, en el caso de **Familia Torres**, representa su compromiso de mantener una **viticultura de calidad** sin sacrificar el entorno.



Este **enfoque visionario** reafirma el liderazgo de la **bodega** en prácticas sostenibles, estableciendo un precedente que refuerza la relevancia de la **innovación** aplicada al campo y la importancia de preservar recursos naturales únicos para las generaciones futuras.

Un Reconocimiento Internacional al Compromiso por la Innovación Vitivinícola

El Premio a la Innovación en los Golden Vines Awards 2024 es

más que una distinción; es una validación global del impacto de **Familia Torres** en la **industria del vino**. Más de 1.200 profesionales de más de 100 países, entre ellos **Masters of Wine** y sommeliers de renombre, participaron en el proceso de votación de estos premios, que se consideran los “Oscars del vino” por su riguroso estándar.



Josep y Joan Roca durante la ceremonia de los premios

Este galardón celebra la capacidad de la **bodega** para unir tradición y modernidad, destacando la importante labor de rescatar cepas históricas que aportan diversidad a sus vinos y que fortalecen el **patrimonio vitícola mundial**. El compromiso de **Familia Torres** no solo se enfoca en el presente, sino también en el futuro: la quinta [generación](#) está trabajando activamente para **reducir su huella de carbono** con la meta de llegar a **emisiones netas cero en 2040**.

Este objetivo, junto con su membresía en asociaciones como **International Wineries for Climate Action**, evidencia su posición como líder en prácticas medioambientales y su

dedicación a una viticultura que protege la tierra, el legado y la calidad de sus productos. La trayectoria de **Familia Torres** demuestra que una **bodega** puede evolucionar constantemente y, al mismo tiempo, honrar sus raíces, consolidando así su lugar en el panteón de las grandes del vino.

NOVIEMBRE Mes del Vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna

La Laguna se prepara para recibir la vigésima primera edición del mes **Tacoronte-Acentejo**, una celebración dedicada al **vino**, la **cultura** y la **gastronomía** que se ha convertido en un referente del **enoturismo** en **Canarias**.

Este evento, impulsado por la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**, ofrece durante todo **noviembre** una amplia programación **enogastronómica** y **cultural** para locales y visitantes. Año tras año, la edición de **Tacoronte-Acentejo** ha [crecido](#) y evolucionado, consolidándose como una cita anual que ensalza el trabajo y la dedicación de las **bodegas** y **viticultores** de la comarca.



Este año, la programación cuenta con eventos que destacan tanto por su variedad como por su capacidad para integrar a todos los públicos en una [experiencia](#) de adentrarse en el mundo del **vino canario**. Entre los actos principales se encuentra **La Noche en Tinto**, una de las actividades más esperadas, en la que se podrá disfrutar de una **selección de vinos Tacoronte-Acentejo** en un ambiente único que combina **música en vivo** y un **ambiente festivo**.



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen

**EN
LA LAGUNA**

NOVIEMBRE
MES DEL VINO
2024

**NOCHE
EN TINTO**

PLAZA DE LA CONCEPCIÓN

JUEVES 28

DE 18H. A 23H.

CONSULTA EL PROGRAMA:



ORGANIZA:



COLABORA:



Este evento es ideal para quienes deseen conocer más sobre los vinos de la comarca, en un entorno distendido y lleno de encanto en pleno corazón de La Laguna.

Además de **La Noche en Tinto**, la programación incluye una serie de actividades que resaltan la **riqueza cultural** de la región, entre ellas **catas de vinos**, talleres de **maridaje**, rutas **gastronómicas**, exposiciones artísticas, presentaciones de libros, conciertos, y actividades infantiles.

Bares y restaurantes de la ciudad se sumarán a esta **celebración** con menús especiales y **maridajes** diseñados específicamente para la ocasión, permitiendo a los asistentes experimentar cómo los **vinos Tacoronte-Acentejo** se integran a la perfección con la **gastronomía** local.

La comarca de **Tacoronte-Acentejo**, ubicada en el norte de **Tenerife**, es una de las **denominaciones de origen** más antiguas y prestigiosas de **Canarias**. Sus **viñedos**, situados en un terreno que combina la influencia del **Atlántico**, los vientos **alisios** y la altitud, producen **vinos** de alta calidad, principalmente a partir de **variedades autóctonas** como el **Listán Negro** y el **Negramoll**.

Esta combinación de factores hace que los vinos de Tacoronte-Acentejo cuenten con una personalidad distintiva, que atrae tanto a conocedores como a quienes desean iniciarse en el mundo del vino.

La **vigésima primera edición** de este evento destaca no solo por su longevidad, sino por su capacidad para **innovar** y conectar con nuevas **generaciones**, promoviendo la **cultura del vino** en un entorno que invita a disfrutarlo en cada rincón de **La Laguna**.



Este mes Tacoronte-Acentejo es también una muestra del esfuerzo y compromiso de sus bodegas y viticultores, que cada año aportan una nueva dimensión a la experiencia enogastronómica en la isla.

Para los amantes del vino y la cultura canaria, este noviembre en La Laguna representa una oportunidad única para vivir un encuentro con los vinos de Tacoronte-Acentejo, el arte, la historia y la identidad local. Es un evento que, edición tras edición, sigue mostrando el potencial y la riqueza del enoturismo en Canarias, posicionando a esta región como un destino imprescindible para descubrir y redescubrir cada año.

José Moro, un viaje alrededor del vino con la bodega Cepa 21

Es una persona dinámica, siempre viajando alrededor del **vino**. Por más lejos que se encuentre le basta un suspiro hondo y regresar a su tierra, a la vista de los **viñedos**, para realimentar su pulso vital desde la raíz.

José Moro (Pesquera de Duero, Valladolid, 1959), presidente y cabeza visible de la **bodega** Cepa 21, estuvo presente en cuerpo y alma en la **The Wine Gallery**, la cita [organizada](#) por **El Gusto por el Vino**, que valora por su condición de punto de encuentro:

“En un mundo tan cambiante, en el que las redes sociales, la inteligencia artificial y tantos otros elementos pretenden [sustituir](#) los modos de comunicación de las personas, creo que o todavía es absolutamente imprescindible verse, tocarse, sentirse... “.

José Moro

De ahí que considere fundamental el roce entre **bodegueros**, clientes, [vendedores](#), distribuidores, ese trato directo con quienes representan el **último eslabón** de la cadena.



José Moro

El Bodeguero...José Moro

“Después de estar luchando para sacar un **vino**, el hecho de poder conocer a la gente que está dando la cara por el producto, a quienes lo ofrecen en sus **restaurantes** y al **cliente** final es algo que no tiene precio. Creo que es básico y no sé si las nuevas formas de **comercialización** desembocarán en la pérdida de estas oportunidades”.

A manera de primer balance sobre este encuentro, que ya ha marcado en sus futuros calendarios, destaca la profesionalidad de **Toño Armas** y su equipo. “Todo ha estado cuidado, hasta el más mínimo detalle, y con la presencia de una **clientela de auténtico lujo** que se ha preocupado por conocer las novedades, a través de un elenco de las **bodegas** más importantes en el panorama **vitivinícola** nacional”. Y concluye: “Él (**Toño Armas**) se puede sentir orgulloso por el trabajo que ha hecho y nosotros también, porque nuestro objetivo, el de llegar al **consumidor final**, se ha logrado”.



José Moro sostiene que **Cepa 21** se encuentra en un momento importante, en fase de crecimiento y destaca que el **mercado canario** está acogiendo bien sus **vinos**: “Estoy muy contento. Ha habido un feeling muy especial con el **consumidor**. Ahí está el trabajo de cercanía y, sobre todo, el hecho de contar con un producto que se identifica con el **consumidor**”.

La **bodega** ha emprendido un camino claro desde hace unos años con un cambio en la forma de hacer: unos **vinos** más frescos y elegantes, más complejos y finos, “y lo estamos consiguiendo, no se trata de simples adjetivos. Estoy sintiendo que es así”, afirma. No es otra cosa que “hacer la marca y cambiar el estilo”, para lo que se debe estar muy atento a lo que demanda el **consumidor**. “Un **bodeguero** tiene que entender y atender cuáles son las tendencias”.

Las nuevas etiquetas

En esta línea, un hecho significativo ha sido el cambio de etiquetas. Las nuevas son el fiel reflejo de su filosofía:

plasman escenas cotidianas de las labores del campo durante la infancia y la juventud de **José Moro** en la **Ribera del Duero** y cuentan la historia de la **viticultura castellana** tradicional. “Un **vino** de verdad tiene que empezar con una historia, desde la etiqueta”, subraya **José Moro**.

Hito. Cuando era niño corría entre las viñas y pararse frente a los hitos, desmontarlos y volverlos a montar. Los hitos son postes de piedra que delimitaban las parcelas o indicaban el camino.

Cepa 21. Es el recuerdo de aquellos días eternos en el campo acompañando a su padre, rodeado del viñedo.

Malabrigo. Expresa uno de los momentos que con mayor cariño guarda en su memoria, cuando se sentaba con su padre al pie de la vid a descansar tras una dura faena, cubiertos ambos con pellizas, y el viejo sacaba pan y jamón, lo cortaba y lo bajaban con unos buenos tragos de vino.





Horcajo. Es el nombre que se le da a la confluencia entre dos cerros o laderas. Para José representa viajar al pasado, cuando de niño veía a su abuelo trabajar la tierra.

La última **cosecha** “ha sido muy complicada”, dice con voz grave, acompañada por muchas lluvias y con una **merma** de peso de casi el 40%. “Ahora toca sacar la máxima expresión de lo que hay en **bodega** y ofrecerle al consumidor lo mejor de una **cosecha** que depende de un factor clave para el **terroir**, las condiciones meteorológicas”, pronuncia con decisión, mientras mira al norte, a **Galicia**, “a un **albillo** al que todavía tengo que cogerle el punto”. Y hablando de **blancos** confiesa que está enamorado de **El Bierzo** y de **Ribeiro**... “A ver si me quedan fuerzas para levantar ese proyecto...”, suspira.

El sabotaje a la bodega

Atrás va quedando ya el suceso del sabotaje sufrido por la **bodega**, cuando durante la madrugada del pasado 18 de febrero una persona encapuchada asaltó las instalaciones y vació tres depósitos donde se guardaban **60.000 litros de vino** con un valor, según el **bodeguero**, de 2,5 millones de euros. En junio se detuvo a una persona como presunta autora de los hechos que fue puesta en libertad con cargos.

José Moro reconoce que lloró desconsolado, “pero la vida sigue y hay que ser positivo, y a pesar de la desgracia lo pudimos revertir”.



Desde el primer momento muchas personas de todo tipo (**restauradores, sumilleres**) así como instituciones, le demostraron su cariño y solidaridad. El hecho de contarlo al mundo provocó que la noticia se viralizara en redes.

“La forma de ver **los vinos** y **la bodega** ha beneficiado al conocimiento de la marca y eso ha derivado en que se prueben más”, admite, y recurre a la inteligencia emocional tirando de esa frase que dice que todo lo que pasa sucede por algo. “Al principio me costó encajarlo, pero ya lo voy entendiendo”.

Lo cierto es que también existe gente que entiende que aquello fue un montaje para promocionar la **bodega**: “Han malmetido con cosas que estaban fuera de lugar, diciendo barbaridades de mí, que no coinciden con lo que realmente ocurrió”.

José Moro

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Magus Gastrobar”

El pasado sábado, 28 de septiembre de 2024, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra nonagésima segunda (92ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al “Magus Gastrobar”, que está situado en el Paseo Espigón, 12, en Las Galletas (Tenerife), y hasta el que nos trasladamos en dos guaguas contratadas al efecto.

“Magus Gastrobar” es un pequeño restaurante, inaugurado hace poco más de un año, situado en el interior del puerto de **La Marina de las Galletas**, con unas vistas espectaculares del sur y del **Teide**, entre yates de todo el mundo, con la sala literalmente sobre el mar de un azul intenso, y desde la que se pueden contemplar los **peces** bajo las **mesas**, decorado de forma sencilla y con mucho gusto, cuyo conjunto armónico produce, entre los que lo visitan, un especial estado de bienestar, que les predispone a deleitar la exquisita variedad de **platos** de la carta, ideal para una **cenita romántica**, para una **comida familiar**, con amigos o de trabajo.

Su cocina se define como de fusión entre la canaria, sudamericana y asiática, lo que lo convierte en un restaurante de referencia en el sur de Tenerife.







“Magus Gastrobar”

Las especialidades de **“Magus Gastrobar”** son el ceviche, el tataki, el rejo de pulpo y los arroces, entre otras muchas sugerentes propuestas. Dispone de una amplia bodega de distintas denominaciones de origen: Canarias, Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Uclés, etc. El precio medio oscila entre los **20** y **30** euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

Abre todos los días, siendo conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los propietarios de Magus Gastrobar son **Daniel Eduardo Dalfó** y

Antonio Villanueva (más conocido por la clientela y amigos como **Toni**), quién además es jefe de sala, y considerado un gran profesional con amplia experiencia en el sector de la restauración, tanto en hoteles como en restaurantes importantes.

Y al frente del [equipo](#) de cocina, **Karen Ceballos**, chilena de nacimiento y **canaria** de adopción, es una gran experta en los **fogones**, con amplísimo [currículum profesional](#), adquirido por su paso por las cocinas de **restaurantes** de muchos países. Su equipo está formado por **cocineros jóvenes**, con amplios conocimientos de la **cocina asiática**, **sudamericana** y, por supuesto, de la **canaria**.







La bienvenida corrió a cargo de **Toni**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó las características de su proyecto empresarial en "**Magus Gastrobar**", para terminar, explicándonos las características de **los platos** del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos.

A medida que los **35 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.













El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente en Magus Gastrobar:

1. Ceviche de corvina.
2. Tataki de atún con ensalada de quinoa.
3. Croquetas de bacalao.
4. Gambas Thai.
5. Risotto de cordero.
6. Magret de pato.
7. Selección de tartas caseras: de manzana, de limón y cheesecake con frutos rojos.





- ***Vino blanco “Viña Engracia” Listán blanco (Icod de los Vinos).***

- *Vino tinto “Marqués de Velilla” D.O. Ribera del Duero.*
- *Agua, caña, café o infusión.*

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,52 sobre 10, lo que significa que “Magus Gastrobar” es un establecimiento muy recomendable para visitar. Reservas: 922 420 275

El reportaje fotográfico lleva la firma de **José Antonio Melián.**

El Gusto por el Vino presenta con éxito su ‘cosecha’ 2024

Se respira un ambiente festivo. “Hay tanta gente como en una romería”, se oye entre corrillos. Esta frase puede dar una idea del espíritu con el que tal aluvión de personas acudió este lunes a la jornada inaugural de **The Wine Gallery**, la iniciativa que liderada por la **vinoteca El Gusto por el Vino** se prolonga en una segunda jornada mañana, martes, en la capital tinerfeña, desplegando un universo líquido bajo una gran carpa en los jardines junto a la **Casa del Duque del Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey.**



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024

22 DE OCTUBRE

Hotel Mencey

El Gusto por el Vino presenta

En la ceremonia de inauguración el **CEO de El Gusto por El Vino, Toño Armas**, agradeció la presencia del grupo de **bodegueros** a un evento que más allá de que pueda ser el más importante de **Canarias** en su género, “es el que más me

ilusiona”, dijo.

Por su parte, Escolástico Gil, alcalde del municipio de El Rosario, destacó la condición de “empresario modelo” de Toño Armas, por su “dedicación y esfuerzo”.

Por último, el alcalde de la capital tinerfeña, **José Manuel Bermúdez**, subrayó la “condición de servicio” del propietario de **El Gusto por El Vino**, destacando el esfuerzo que para un empresario local representa organizar un evento de este tipo. “Para el Ayuntamiento de **Santa Cruz** esta iniciativa representa un valor añadido que nos coloca en el epicentro del mundo del **vino**”, concluyó.



Ni el verano, ese tiempo tan agradable y particularmente indefinido que suele acariciar la **isla** por estas fechas, quiso perderse su lugar en una cita donde la **vinoteca** dirigida por **Toño Armas** presentó con éxito su ‘**cosecha**’ **2024**, con la presencia de más de **80 bodegas canarias, nacionales y**

extranjeras descorchando sus referencias y descubriendo al público las nuevas **añadas**, un programa completado con cuatro ponencias de primer nivel que despertaron tal expectación que cubrieron la totalidad del aforo previsto.

El carisma de **Toño Armas**, alma mater de **El Gusto por el Vino**, representa sin duda una de las fortalezas de este proyecto. La personalidad de este empresario incansable, agitador de ideas y renovador de conceptos; su profundo conocimiento del sector; la confianza que desprende y las relaciones profesionales y personales labradas durante años le han granjeado el reconocimiento y respeto del mundo del **vino**.



Con todo, esto no va de soplar y hacer botellas. Detrás de cada **sorbo** hay un equipo de profesionales que borda su trabajo. No debe olvidarse la trastienda, porque una iniciativa de esta envergadura precisa diseñar un entramado logístico perfecto y además debe afrontar el desafío evidente de hacerlo desde **territorio insular**.

Un acto generoso

Una galería de **vinos** representa un acto generoso. Las **bodegas** dejan a un lado su perfil más íntimo y abandonan el profundo secreto de sus **cavas** para mostrarse sin filtros, un comportamiento que entronca con lo artístico. En el fondo, los **bodegueros** participan de la misma filosofía de quienes toman su obra de la mano y traspasan ese espacio privado del estudio o el taller para presentarse orgullosos en público, en sociedad, ya sea colgando cuadros, instalando esculturas, montando performances o interpretando conciertos.





No en vano, los viticultores consideran a sus vinos auténticas piezas de arte, resultado de un proceso creativo que conciben ya desde la raíz, en el viñedo, que modelan y matizan tras la vendimia, al que dan cuerpo en las botellas, visten con originales etiquetas y coronan con tapones personalizados.

En contraposición a la liturgia y el ceremonial que envuelven una **cata**, más encorsetada, este tipo de encuentros permite al público, al [profesional](#) y también al más profano, desenvolverse con libertad. No existe una referencia fija, estática, y la posibilidad de moverse sin ataduras, de ser tan dinámicos como los vinos, actúa como un deshinibidor.

Y es que el vino destila ese halo poético y romántico que siempre seduce; es ciertamente provocador y despierta todo un mundo de sensaciones.

El genial **Manuel Vázquez Montalbán**, en su relato **El barco fantasma**, que se desarrolla en **Tenerife**, pone en boca del personaje de **Pepe Carvalho** la siguiente afirmación: “Un pueblo que no come su queso y no bebe su vino es que atraviesa una grave crisis de identidad”. Habrá que hacerle caso.

La isla de Tenerife: De las Profundidades del Mar a las Alturas de las Medianías

Una cumbre gastronómica que resalta la riqueza de Tenerife

La isla de **Tenerife** cautivó paladares y conquistó corazones en la prestigiosa cumbre gastronómica **San Sebastián Gastronomika 2024**. Tras una primera jornada dedicada a los **tesoros del mar**, que atrajo a más de 300 personas a sus actividades y registró más de 2.100 degustaciones en el **Túnel del Vino**, la segunda jornada ha puesto el foco en los productos de las **medianías**, con el **gofio**, los **quesos** y los **mojos** como protagonistas indiscutibles.

Destacando la versatilidad de los productos tinerfeños

Lope Afonso, vicepresidente y consejero de **Turismo** del Cabildo, ha destacado la versatilidad de la propuesta tinerfeña: “Hemos realizado un recorrido delicioso por nuestras medianías, resaltando el vigor de nuestros productos, especialmente nuestros **quesos**, que son capaces de competir en cualquier ámbito internacional”.

Esta afirmación no es gratuita; la calidad de los **quesos canarios** ha sido reconocida en múltiples certámenes internacionales en los últimos años.



Un stand icónico: “Isla con alma”

El stand de **Tenerife**, bajo el lema “Isla con alma”, se ha convertido en un punto de encuentro ineludible para los asistentes. **Dimple Melwani**, consejera delegada de **Turismo de Tenerife**, ha subrayado cómo los visitantes “valoran y aprecian el carácter de la isla como destino gastronómico de primer nivel”. Esta percepción refuerza la estrategia de **Tenerife** de posicionarse no solo como un destino de sol y playa, sino como un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Actividades que realzan la cultura gastronómica

La jornada comenzó con el ya famoso ‘**Barraquito meeting point**’, una muestra de cómo la tradición cafetera de la isla puede convertirse en un elemento de networking gastronómico. El taller de **gofio**, alimento ancestral canario, demostró la versatilidad de este producto, mientras que la cata magistral

de **quesos**, dirigida por la experta **Zebina Hernández** y el chef **Juan Carlos Clemente**, puso de manifiesto la riqueza quesera de la isla.

Vinos de Tenerife: joyas enológicas en auge

La cata de **Vinos de Tenerife**, centrada en esta ocasión en el oeste de la isla, presentó joyas enológicas como el **D.O. Abona**, **Pagos de Reverón Rosa Jazmín 2023** y el **Mountain Wine, Listán Blanco & Malvasía 2022**, entre otros. Estos vinos, que reflejan la diversidad de microclimas de Tenerife, están ganando reconocimiento internacional y se posicionan como embajadores de la calidad vitivinícola canaria.



Un almuerzo que celebra la gastronomía local

El almuerzo, a cargo del chef **Alberto Margallo** del restaurante

San Sebastián 57 de Santa Cruz de Tenerife, fue un homenaje a las fértiles medianías de la isla. Los platos, maridados con vinos como el **Atrevino Blanco 2022** y el **La Baldesa Listán Negro**, demostraron la perfecta simbiosis entre la cocina tradicional y la innovación gastronómica que caracteriza a la nueva generación de chefs tinerfeños.

El turismo de tabernas: una propuesta única

Un momento destacado fue la participación de Tenerife en el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, donde se abordó el 'Turismo de tabernas'. **Francisco Belín**, periodista tinerfeño y experto en la cultura del **guachinche**, moderó una ponencia que puso en valor este formato hostelero único, estrechamente vinculado a la tradición vitivinícola de la isla.

Reconocimiento de chefs de renombre

La presencia de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no ha pasado desapercibida para las grandes figuras de la cocina mundial. Chefs de la talla de **Martín Berasategui**, **Andoni Luis Adúriz**, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch** (del **Disfrutar**, recientemente nombrado **Mejor Restaurante del Mundo 2024**), **Elena Arzak** y **Joan Roca**, entre otros, han visitado el stand de la isla, reconociendo el potencial gastronómico de **Tenerife**.



Cocina tinerfeña en un certamen de prestigio

Además, el chef **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** (La Orotava), galardonado con una estrella **Michelin**, participó en el **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, demostrando que la cocina tinerfeña está a la altura de los mejores restaurantes del país.





Tenerife: un destino gastronómico de primer nivel mundial

La participación de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no solo está sirviendo para promocionar sus productos y su cocina, sino que también está consolidando la imagen de la isla como un destino gastronómico de primer nivel mundial. La combinación de tradición e innovación, junto con la calidad y diversidad de sus productos, desde el mar hasta las medianías, está posicionando a **Tenerife** en el mapa de los destinos imprescindibles para los amantes de la buena mesa.

Tenerife despliega su esencia gastronómica en San Sebastián Gastronomika 2024

Tenerife despliega para ser protagonista en uno de los **eventos gastronómicos más importantes del mundo, San Sebastián Gastronomika 2024**, que se celebrará del **7 al 9 de octubre** en el **Palacio Kursaal**. Este año, la isla no solo es patrocinador oficial, sino que también [presentará](#) un **stand-restaurant de 200 metros cuadrados**, un auténtico escaparate de su rica **gastronomía canaria**.

La presentación oficial de la programación, dirigida por **Lope Afonso**, vicepresidente y consejero de Turismo; **Valentín González**, consejero de Sector Primario, y **Dimple Melwani**, CEO de Turismo de Tenerife, tuvo lugar el 30 de septiembre en el salón **Noble del Cabildo de Tenerife**. Bajo el lema “Una Isla y otra Isla”, Tenerife mostrará su [variada](#) oferta gastronómica, con temáticas que exploran desde **la Isla del Mar**, pasando por **la Isla con Alma**, hasta **la Isla Exótica**.



Lope Afonso



Valentín González



Dimple Melwani



Tenerife despliega

El stand-restaurant: La inmersión sensorial en la gastronomía de Tenerife

El **stand-restaurant** será un lugar de encuentro para periodistas, empresarios y profesionales del sector que podrán sumergirse en la **diversidad gastronómica de Tenerife**. Cada día comenzará con un taller-degustación de **barraquitos**, seguido de actividades temáticas centradas en las diferentes identidades **culinarias** de la isla, como los productos del Atlántico, las tradiciones de las medianías y los cultivos tropicales.



Diego Schattenhofer



Alberto Margallo



Juan Carlos Clemente

Además, se ofrecerán almuerzos exclusivos para 30 comensales, elaborados por chefs destacados como Diego Schattenhofer, Alberto Margallo y Juan Carlos Clemente, quienes mostrarán la perfecta fusión entre la tradición y la innovación que caracteriza a la cocina tinerfeña.

El stand contará con un **Túnel del Vino**, donde los asistentes podrán degustar los mejores vinos de las **seis denominaciones de origen de Tenerife**, guiados por enólogos y sumilleres expertos. Esta oferta se completará con panes artesanales de **Mario Torres** y postres de **Jesús Camacho**, que aportarán el toque final a esta experiencia gastronómica completa.



Mario Torres



Jesús Camacho

Estrellas Michelin y competiciones culinarias de Tenerife

Uno de los momentos más esperados será la **ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón**, chefs que acumulan tres estrellas Michelin en conjunto. El miércoles, a las 11:40, los hermanos Padrón deleitarán al público del Auditorio con sus más recientes creaciones, reafirmando su posición en la élite de la **alta gastronomía**.

Por su parte, **Víctor Suárez**, chef del restaurante Haydée y poseedor de una estrella Michelin, participará en la final del **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, que se celebrará el martes a las 10:00 horas. Este concurso enfrentará a Suárez con algunos de los mejores cocineros nacionales en una reñida y emocionante competencia.

Las tabernas y vinos de Tenerife en el I Foro de Tabernas y Taberneros

La gran novedad de esta edición es el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, un espacio dedicado a la evolución de las tabernas en España. Tenerife participará activamente con sus emblemáticos **guachinches**, destacando su papel en la cultura local y su conexión con el turismo gastronómico. Además, se ofrecerán degustaciones de productos y vinos de la isla, que subrayarán el vínculo entre la **gastronomía tinerfeña** y su rica tradición.



Durante los tres días del congreso, los asistentes también podrán disfrutar de la **Gran Cata de Vinos de Tenerife**, una experiencia única para descubrir los seis grandes vinos seleccionados de las seis denominaciones de origen de la isla. Esta cata, dirigida por los consejos reguladores, se celebrará el lunes a las 16:30 en la Sala 10 del Kursaal.

Tenerife, a la vanguardia de la gastronomía mundial

En su intervención, **Lope Afonso** destacó la importancia de este evento para continuar posicionando a Tenerife como un destino turístico y gastronómico de vanguardia: “El maridaje entre el turismo, el sector primario y la gastronomía se ha consolidado como una fórmula de éxito”.

Por su parte, **Valentín González** añadió: “Nuestros productos autóctonos, como los vinos, carnes, gofio o mojos, nos distinguen a nivel internacional, y **San Sebastián Gastronomika** es el escenario ideal para mostrarlos”.

Con una propuesta que combina **tradición y modernidad**, Tenerife está lista para brillar en **San Sebastián Gastronomika 2024**, celebrando lo mejor de su **gastronomía canaria** y reafirmando su creciente relevancia en el panorama global.

Los Guachinches, de Valor Patrimonial a Engañoso Reclamo

Basta pronunciar la palabra **guachinche** para que de manera inmediata surja, por asociación de ideas, lo bueno, bonito y barato, una sensación envuelta en la **certeza de saborear** una **cocina auténticamente canaria**, que en el caso de quienes visitan Tenerife representa hasta **algo exótico**, un souvenir más que les brinda ese idílico viaje turístico por las Islas Canarias.

Los Guachinches

Lo cierto es que, **cosas de la melancolía**, en nada se asemeja su imagen actual con la de aquellos establecimientos originales, pequeños salones perdidos [medianías](#) arriba donde **el humilde viticultor** y sus familias guardaban **enseres agrícolas y aperos de labranza**, junto a **barricas de vino** y un sinfín de arritrancos, entre paredes de ladrillo desnudo, sin vestir, acaso algún almanaque sostenido por una puncha o una imagen de la **Virgen de Candelaria**, y el piso, de tierra batida o de picón.

En el mejor de los casos, se habilitaba un **pequeño mostrador**, un simple tablón de madera, o bien se echaba mano de las **bobinas de cable eléctrico** a manera de **mesas** donde acodarse y

mantener el equilibrio entre **tanganazo** y **tanganazo**.

En este escenario, el viticultor vendía con indisimulado orgullo el vino nuevo de su cosecha -en cuartas, medio o litro-, acompañado por platos como una ensalada con atún de lata, chochos, tomates aliñados, queso de cabra, carne fiesta o conejo frito, y el remate de la cuenta sumada en una tira extraída de un cartón de tabaco.



Los guachinches Foto: Repsol

Con el tiempo, y para dar salida al **excedente del vino** –si la vendimia había sido buena– aparecieron las mesas, sobre caballetes y una **tabla cubierta con sus manteles de hule**, algunos ciertamente pringosos, completadas con las **sillas de tijera** y fue en este contexto cuando la oferta de los

enyesques se fue ampliando –por demanda de la clientela y también como forma de aumentar los ingresos de las economías familiares– añadiéndose entonces **guisos como el escaldón con gofio, garbanzas compuestas, pescado salado con mojo y papas arrugadas**, etcétera.



Atrás han quedado **los chochos y las moscas**, incluso hasta los **garrafones** y en muchos casos las **animadas parrandas**, y bajo el

epígrafe **guachinche** está proliferando sin cesar un intrusismo consentido y desordenado, locales que se multiplican aquí y allá por toda la **geografía isleña** y que bien pueden considerarse casas de comida, bodegones y hasta auténticos restaurantes, pero que utilizan este término de **manera fraudulenta** como reclamo para captar clientes y amasar unas cuantas perras.



Eso, a pesar de la promulgación del **Decreto 83/2013**, del 1 de agosto de aquel año y publicado el día 9 en el **Boletín Oficial de Canarias (BOC)** que ordenaba regular la actividad de

comercialización temporal de vino de cosecha propia y también los establecimientos donde debía desarrollarse, norma que evidentemente no cumplió con las expectativas previstas.

De ahí que en mayo de 2018 se abriera un debate en el **Parlamento de Canarias**, impulsado por el grupo Sí Podemos Canarias, que cristalizó el 12 de septiembre en una moción aprobada por unanimidad por la cual se instaba al **Gobierno de Canarias** a modificar aquel decreto de 2013. Entre otros aspectos, se demandaba proteger el término con el registro de su denominación comercial, labor que recayó en los servicios jurídicos del Gobierno de Canarias al estar ya registrada la marca por un particular.

Asimismo, proponía la ampliación del plazo de apertura de los locales de cuatro a seis meses en caso de que hubiera excedentes de producción; que se identificaran con la letra 'G' en lugar de la 'V' y se permitiera la venta de vino elaborado en bodegas de terceros, pero a partir de la uva de los titulares del guachínche.

También se reclamaba incrementar la inspección de los establecimientos para evitar el fraude, trasladando las competencias básicas a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**, hasta entonces asumidas por el **área de Turismo**, y aplicar una mayor coordinación entre administraciones, especialmente con los ayuntamientos. El resultado, oídos sordos y papel mojado.

Por si fuera poca tanta normativa, el 22 de abril de 2019 se publicaba en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la **Ley de Calidad Agroalimentaria**, que entró en vigor un día después,

donde se establecía el plazo de un año a contar desde aquella fecha para que los [establecimientos](#) de restauración que vinieran haciendo un uso **fraudulento del término guachinche** cesaran en esta práctica, so pena de ser **objeto de duras sanciones**. La amenaza no surtió efecto.

Ante tal estado de cosas, el 21 de octubre de 2022 la entonces consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, comparecía en comisión parlamentaria a petición del Grupo Nacionalista Canario (CC-PNC), cuestionada por el desarrollo de la Ley de Calidad Agroalimentaria.

El impulsor de la propuesta, el diputado Narvay Quintero, censuraba que en cuanto a la **denominación de guachinche** la ley **se había incumplido**, a lo que Vanoostende se defendió **respondiendo que no era una competencia de su Consejería**, sino de los cabildos, mientras desde Sí Podemos Canarias se alertaba de que la **denominación de origen** seguía siendo un tema pendiente de solución, poniendo también el acento en la **persistencia de publicidad engañosa**.



Narvay Quintero consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias



Alicia Vanoostende

Allá por 2018, el nacionalista **Narvay Quintero** cifraba en algo

más de **150 los guachinches registrados en Tenerife**, por cuatro en **Gran Canaria** y dos en **El Hierro** -a priori un recuento algo exiguo- subrayando que en el periodo de cuatro años se habían abierto **60 expedientes que concluyeron en 14 propuestas de sanción**. Ahora, de vuelta a la condición de consejero del área, le corresponde proteger una actividad que, en sus propias palabras, **“está directamente ligada al campo, al vino, a la historia de Canarias”**.

A la vista está que, **pandemia de covid** de por medio, la mayoría de **establecimientos que se intitulan guachinche** –a saber cuál es su número real– permanecen instalados en un **limbo** y al calor de las redes sociales se ha amplificado la estafa.

Así, los operadores turísticos no dudan en promocionarlos como un atractivo más de la isla en tours y rutas gastronómicas; esa legión de foodies, instagramers y tiktokers, naturales y foráneos, también animan el cotarro con sus insensatas representaciones.



Valga como ejemplo la cuenta titulada **Guachinches Modernos de Tenerife** que se presenta así en **Facebook**, donde [acumula](#) 115.000 seguidores: “Para la mayoría de nosotros, los dueños de los guachinches no necesitan ser dueños de una finca de viña ni una bodega. Basta con que tengan un garrafón de vino...”. En su perfil de Instagram cuenta con 88.000 fieles que llegan a los 40.000 en Tik Tok. Como **colofón** surgen locales, como el reciente **Guachinchito**, que animados por esta indefinición ya se instalan hasta en pleno corazón de la **capital tinerfeña**, sin ningún tipo de **rubor ni de intervención alguna** por parte de las administraciones.

Y mientras el **fraude** continúa sirviéndose a platos llenos, los **guachinches** siguen sonando a engañoso reclamo y desvirtuándose hasta quién sabe, convertidos en un **valor patrimonial** en evidente **peligro de extinción**.