

La nueva cita anual del vino: The Wine Gallery

[@TheWineGallery](#)

The Wine Gallery, en su segunda edición, celebrada en el **Hotel Santa Catalina de Gran Canaria**, superó todas las expectativas con más de ochenta bodegas participantes, cuatro catas magistrales y una respuesta masiva del público profesional y aficionado. Antonio Armas, promotor del evento y CEO de *El Gusto por el Vino*, comparte su visión sobre esta cita que ya se perfila como una de las más influyentes del calendario enogastronómico de Canarias.

El vino volvió a ser protagonista en Gran Canaria gracias a *The Wine Gallery 2025*, un encuentro que ha logrado consolidarse como espacio de referencia para el sector vitivinícola del archipiélago. Bajo la dirección de Antonio Armas, el evento reunió a más de ochenta bodegas nacionales e internacionales, ofreciendo al público una experiencia sensorial y formativa en torno al vino, su cultura y su territorio.



Durante dos jornadas, el histórico **Hotel Santa Catalina** se convirtió en punto de encuentro entre productores, distribuidores, sumilleres y amantes del vino. Las **catas magistrales**, a cargo de **Jordi Melendo**, **Benjamín Romeo**, **Paco Berciano** y **Juan Jesús Méndez**, pusieron el acento en la diversidad, la excelencia y el potencial de los vinos canarios dentro del contexto global.

Para **Antonio Armas**, esta edición no solo confirma la madurez del formato, sino que evidencia la capacidad del archipiélago para generar eventos de calidad internacional sin perder identidad. En esta conversación con *Canariasgourmet.es*, el impulsor de *The Wine Gallery* repasa los retos, aprendizajes y proyecciones de una cita que cada año gana más peso en el mapa del vino español.

La Entrevista Antonio Armas *The Wine Gallery*

Canariasgourmet! – *The Wine Gallery 2025* acaba de celebrarse en Gran Canaria con muy buena respuesta del público y del sector. ¿Cómo valoras la evolución de este formato desde su primera experiencia en Tenerife hasta esta edición en la isla vecina?

Antonio Armas. – Después de esta segunda edición, creo sinceramente que hemos superado nuestras propias previsiones. Y más aún celebrándola en Gran Canaria, donde no tenemos tienda física y es un mercado que siempre resulta un poco más complicado para nosotros.

La lectura es clara: ha sido un éxito rotundo. Lo vemos en la cantidad de inserciones periodísticas, en todos los comentarios que se han generado y en el movimiento de las redes sociales.

Estamos muy contentos.

Canariasgourmet! – Gran Canaria ha ofrecido una plataforma diferente a la de Tenerife. ¿Qué diferencias destacarías entre ambas ediciones en cuanto al perfil de asistentes, la participación de bodegas y el grado de interacción con el vino?

Antonio Armas. – En la edición de Gran Canaria ya teníamos el aprendizaje de la primera, e intentamos no repetir los posibles fallos, aunque realmente no hubo errores porque aquel primer evento también fue fantástico. Lo cierto es que hicimos esta segunda edición precisamente porque la de Tenerife fue un éxito, y a partir de ahí tratamos de afinar lo que ya había

funcionado.







Canariasgourmet! – En esta edición tuviste la participación de ponentes magistrales a cargo de referentes del mundo del vino como Jordi Melendo,

Benjamín Romeo, Paco Berciano y Juan Jesús Méndez. ¿Cuáles fueron los criterios para elegirlos y qué valor específico aportó cada uno al mensaje global del evento?

Antonio Armas. – Yo creo que las catas magistrales son fundamentales en The Wine Gallery. Si yo fuera asistente, tendría que dedicarles tiempo a todas porque cada una es única. Claro que, si lo hiciera, me perdería visitar el resto de bodegas, y por eso el año pasado hicimos dos días de catas y dos días de showroom. En Las Palmas, en cambio, solo pudimos hacer un día.

Para mí, los ponentes son el plato estrella del evento. Traemos nombres con muchísimo peso y con vinos que realmente merecen ser probados. Eso es lo que eleva la experiencia y la hace especial.









Canariasgourmet! – *The Wine Gallery* se ha convertido en un punto de encuentro entre productores, distribuidores, profesionales y público, pero también en una vitrina que proyecta el vino canario fuera del archipiélago. ¿Cómo valoras su papel en el fortalecimiento del sector local y en la visibilidad de nuestras bodegas dentro del panorama nacional e internacional?

Antonio Armas. – Nosotros hacemos todo lo que podemos con este formato. Y, por supuesto, no estamos solos: el **Gobierno de Canarias, Mercados Tradicionales, GMR...** todos los estamentos están trabajando para promocionar el vino de Canarias en todo el mundo.

La prueba está en que hoy Canarias exporta muchísimo vino, tanto a Europa como a Estados Unidos.

Desde nuestra parte, hacemos la labor que nos corresponde y cada día apostamos más por los vinos canarios en nuestra vinoteca. Es una manera de reforzar el sector y de darle visibilidad dentro y fuera del archipiélago.





Canariasgourmet! – Organizar un evento de

esta magnitud en otra isla siempre implica una logística compleja. ¿Cuáles fueron los principales retos o dificultades que enfrentaste al trasladar esta edición a Gran Canaria?

Antonio Armas. – Trasladar un evento así siempre tiene su complejidad, sobre todo porque en Gran Canaria no tenemos tienda física y eso cambia muchas cosas: logística, movimientos, tiempos... todo.

Aun así, con la experiencia de la primera edición en Tenerife teníamos una base muy sólida. Sabíamos qué funcionaba y qué debíamos vigilar más de cerca. Fue un trabajo intenso, pero al final la respuesta del público y de las bodegas compensó cualquier dificultad.

Canariasgourmet! – El éxito de un evento como este no solo se mide por la asistencia, sino también por cómo se comunica. Desde la campaña previa hasta la cobertura en medios y redes, el evento ha proyectado una imagen cuidada, coherente y con una clara visión del público al que va dirigido. ¿Qué papel juega la estrategia de marketing y comunicación –antes, durante y después del evento– en la consolidación de *The Wine Gallery* como marca de referencia del vino canario?

Antonio Armas. – La comunicación es fundamental. Nosotros hacemos todo lo posible desde nuestra parte, pero también

dependemos mucho del interés que despierta el propio evento. Este año la respuesta mediática ha sido enorme: muchísimas inserciones en prensa, un movimiento constante en redes y un feedback muy positivo por parte del público y de los profesionales.

Todo eso ayuda a consolidar The Wine Gallery como una marca reconocible y con peso dentro del vino canario. La comunicación no termina el día del evento; empieza mucho antes y sigue después, porque es lo que mantiene vivo el interés y el prestigio.

Canariasgourmet! – Has sentado las bases de un formato sólido, con identidad propia y reconocimiento dentro y fuera de Canarias. ¿Crees que los cimientos del evento ya están consolidados para volver a Tenerife o convertirse en una cita itinerante entre islas –e incluso, en un futuro, proyectarse hacia la Península?

Antonio Armas. – Nosotros no queremos ceñirnos a un formato fijo. La idea es que The Wine Gallery pueda moverse y abrir posibilidades.

Nos gustaría llevarlo a otras islas que también tienen una historia vitivinícola importante: Lanzarote, El Hierro, La Palma, La Gomera... En todas hay una relación muy fuerte entre agricultura y viticultura, y eso encaja perfectamente con el espíritu del evento.

Y, por supuesto, también contemplamos la opción de traer bodegas invitadas que no sean de nuestra distribución pero que sean referencias a nivel mundial. Si tiene sentido para el evento y aporta valor, lo vamos a estudiar.

Balance y proyección

La segunda edición de *The Wine Gallery* cerró con un balance que confirma su consolidación: más de **ochenta bodegas participantes**, cerca de **ochocientas referencias en exposición** y una asistencia que superó ampliamente las previsiones, con público profesional, distribuidores, sumilleres, prensa especializada y amantes del vino llegados desde distintas islas.

El impacto de la cita se extendió más allá de las salas del Hotel Santa Catalina. La cobertura mediática, la conversación digital y el interés generado entre el público joven y profesional demostraron que *The Wine Gallery* ha sabido conectar con un nuevo perfil de consumidor, más curioso, más formado y más orgulloso del vino canario.

Para **Antonio Armas**, CEO de *El Gusto por el Vino*, este resultado no es casualidad, sino fruto de una estrategia empresarial y una visión a largo plazo que ha logrado posicionar a la distribución canaria dentro del panorama nacional con un modelo que combina experiencia, formación y comunicación.

Su capacidad para unir talento, territorio y prestigio ha convertido a *The Wine Gallery* en un referente, y a su empresa, en un ejemplo de cómo el vino –cuando se gestiona con conocimiento y pasión– también puede ser una historia de éxito empresarial.

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

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

Historia milenaria en la copa

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



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

¿Por qué se celebra el 24 de noviembre?

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

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



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

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

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

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

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



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

Celebraciones y formas de disfrutarlo

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

Algunas ideas para sumarse al festejo:

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

Salud y beneficios

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

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



Un brindis global por la cultura y la vida

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

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

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

La emoción empieza en una casa, no en un restaurante

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

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









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

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

Un cocinero con memoria, técnica y mundo

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

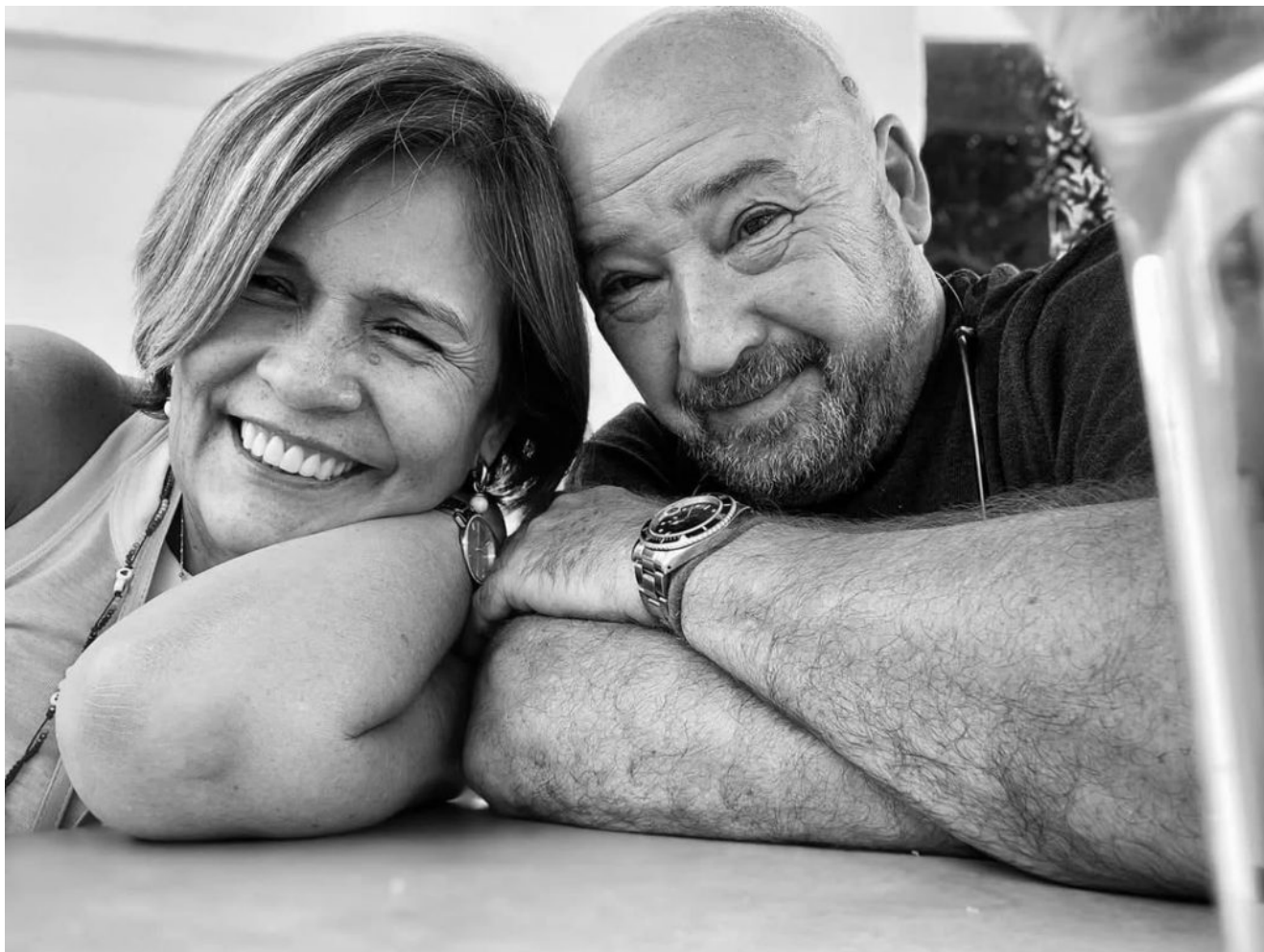








Pero si hay un lugar que lo marcó especialmente fue **Perú**, donde entendió el producto desde otra filosofía: la acidez como lenguaje, la cocina como patrimonio colectivo, la técnica como herramienta al servicio de la emoción. Allí, además, encontró a Roxana, peruana, hoy su compañera de vida y proyecto.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



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

Malvasía: donde todo lo vivido encuentra su forma

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

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

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

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

La comida en Santa Úrsula: la excusa perfecta para entenderlo

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











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

Reservas e información

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

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

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

Lo que viene... merece ser esperado

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

Cordón trenzado: la línea roja que no se puede cruzar

[@GobCanarias](#)

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

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

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

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

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



Bodega Suertes del Marqués

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

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

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

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

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



Cordón trenzado

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

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

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

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

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

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

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

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

El Hierro pone en valor su patrimonio gastronómico con la ‘Feria del Cordero en

Familia'

[@FeriadelCordero](#)

El Hierro. – Con esta jornada, organizada por la [Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria](#), con la colaboración de **Gobierno de Canarias**, a través de **GMR Canarias** y su marca **Volcanic Xperience**, y de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, se busca poner en valor esta raza autóctona y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla.

La Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), el Gobierno de Canarias y los Ayuntamientos de Valverde y El Pinar presentaron este viernes, 21 de noviembre, la 'Feria del Cordero en Familia', una iniciativa destinada a poner en valor la raza autóctona de oveja canaria y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla, así como promover su consumo entre la población local y los visitantes.

El acto contó con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, así como de la presidenta de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), Encarna Ramírez; el alcalde de Valverde, Carlos Brito; y las concejales de Turismo y de Desarrollo del Sector Primario del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González y Jaisan Morales.



La presidenta de ACROC, Encarna Ramírez, subrayó que “este encuentro, que ya celebra su tercera edición, busca fomentar el consumo de carne de cordero y recordar la importancia que tiene en la cultura gastronómica herreña”. Añadió que “la cita se ha convertido en una oportunidad para reunir a las familias en torno a un producto local de calidad, creando un espacio de encuentro y convivencia que refuerza las tradiciones y acerca el sector primario a la ciudadanía”.

El consejero se refirió a este evento como “un ejemplo de cómo las administraciones, los agentes del sector primario, el sector de la restauración y la sociedad pueden unirse para visibilizar nuestros productos locales y garantizar la conservación de nuestras especies ganaderas autóctonas”.

“Este tipo de iniciativas no solo refuerzan la economía rural, sino que también transmiten a los consumidores y

consumidoras la importancia de apostar por las producciones de proximidad, de mayor calidad y frescura, y los efectos positivos que el consumo local tiene para nuestro entorno más inmediato, contribuyendo a mantener nuestro medio rural, paisajes, tradiciones y un sector, el ganadero, estratégico en el Archipiélago”.

FIESTA DEL CORDERO EN FAMILIA

22 nov.



2025 - 3ª EDICIÓN

EL PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

12:00h. apertura

- › Presentación por parte de las autoridades
- › Entrega de agradecimientos, pequeñas esculturas diseñadas y elaboradas por don Rubén Armiche

música y entretenimiento

- › Parranda Amigos del Sur (Gran Canaria)
- › Cata de vinos
- › Cristito - Las Noches de Cristito
- › Trío Zapatista
- › Herreños Boys

gastronomía, chefs y restaurantes

- › D. Juanma García de "Restaurante Tropical"
- › Marco Ramírez, Valentín Ivanov Rodopski, Germán Ravelo y Carmen A. Granadillo Lobo de "ACROC, Asociación de Criadores"



Asimismo el alcalde de Valverde, Carlos Brito, destacó que “la Feria del Cordero en Familia demuestra que El Hierro sabe defender y poner en valor aquello que forma parte de su identidad”. Por ello, afirma que “desde el Ayuntamiento de Valverde seguiremos apoyando todas las iniciativas que impulsen al sector primario, porque sabemos que detrás de cada productor, de cada ganadero y de cada familia, hay un esfuerzo diario que mantiene viva nuestra economía rural y nuestra idiosincrasia”.

Por su parte, la concejal de Turismo del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González, subrayó que “esta feria es una oportunidad para acercar a dos sectores esenciales, ganadería y restauración, ya que ambos son piezas clave para el desarrollo y la preservación de nuestra gastronomía y juegan un papel decisivo en el turismo y la sostenibilidad”.

En este sentido, añadió que “la conservación de nuestros paisajes y de nuestro territorio depende, en gran medida, del trabajo diario de los ganaderos y ganaderas”.

El evento, que cuenta con la colaboración de Gobierno de Canarias a través de GMR Canarias y su marca Volcanic Xperience, de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, de las cooperativas Ganaderos de El Hierro y Campo Frontera y la DOP Vinos de El Hierro, tendrá lugar este sábado, 22 de noviembre, a partir de las 12:00 horas en la plaza Matías Padrón, en El Pinar.

En su tercera edición contará con la participación de varios cocineros y cocineras, restaurantes de la isla y la asociación ACROC. Cada chef recibirá una decena de corderos junto con el material desechable necesario para su preparación, permitiendo a los asistentes degustar la carne en múltiples formas y elaboraciones.

A su vez, la jornada incluirá diferentes talleres y actuaciones musicales para el disfrute de toda la familia, conjugando la promoción gastronómica local como motor económico y actividades culturales y de ocio.

El objetivo principal de este encuentro es sensibilizar a la población sobre la relevancia de esta raza autóctona y fomentar su consumo demostrando la versatilidad culinaria de esta producción, así como contribuir al impulso del sector ganadero de la isla.

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

[@Forbes](#)

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



El jurado que respalda esta elección está compuesto por expertos –críticos, periodistas especializados, directores de concursos internacionales y responsables de compras– que evalúan criterios como coherencia vitivinícola, capacidad de innovación, consistencia histórica y proyección internacional. Su conclusión fue clara: **Marqués de Murrieta vive uno de los momentos más sólidos de sus 170 años de historia.**

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

enológicos de referencia.

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

Un origen que cambió la historia del vino español

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



La **Finca Ygay** fue el centro de esa revolución silenciosa. Allí construyó el emblemático **Castillo de Ygay**, no como símbolo ornamental sino como expresión de una idea clara: el vino

debía nacer, crecer y reposar en su propio territorio. Su enfoque innovador le valió el título de **Marqués de Murrieta** en 1872, otorgado por Amadeo I de Saboya. Ese espíritu fundacional sigue siendo el pilar de la bodega contemporánea.

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

[@MarquesdeMurrieta](#)

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





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

Vicente Dalmau: la visión detrás del nuevo Murrieta

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

El liderazgo moderno de Marqués de Murrieta tiene un nombre propio: **Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga**, Conde de Creixell y

presidente de la bodega. Él ha llevado el legado de Luciano Murrieta a una dimensión contemporánea donde tradición, precisión técnica y visión internacional conviven sin fricciones.



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

Su manera de comunicar, su presencia constante en los mercados más influyentes y su defensa de un modelo basado en la coherencia han convertido a la casa riojana en un referente global. Su visita a Tenerife, donde presentó personalmente los vinos en el **Iberostar Heritage Grand Mencey**, confirmó algo que la crítica lleva años advirtiéndolo: Murrieta no se dirige desde un despacho, sino desde el territorio y el contacto directo con quienes construyen la gastronomía. Esa mirada cercana y exigente explica gran parte de su fortaleza actual y su presencia en **106 países**.

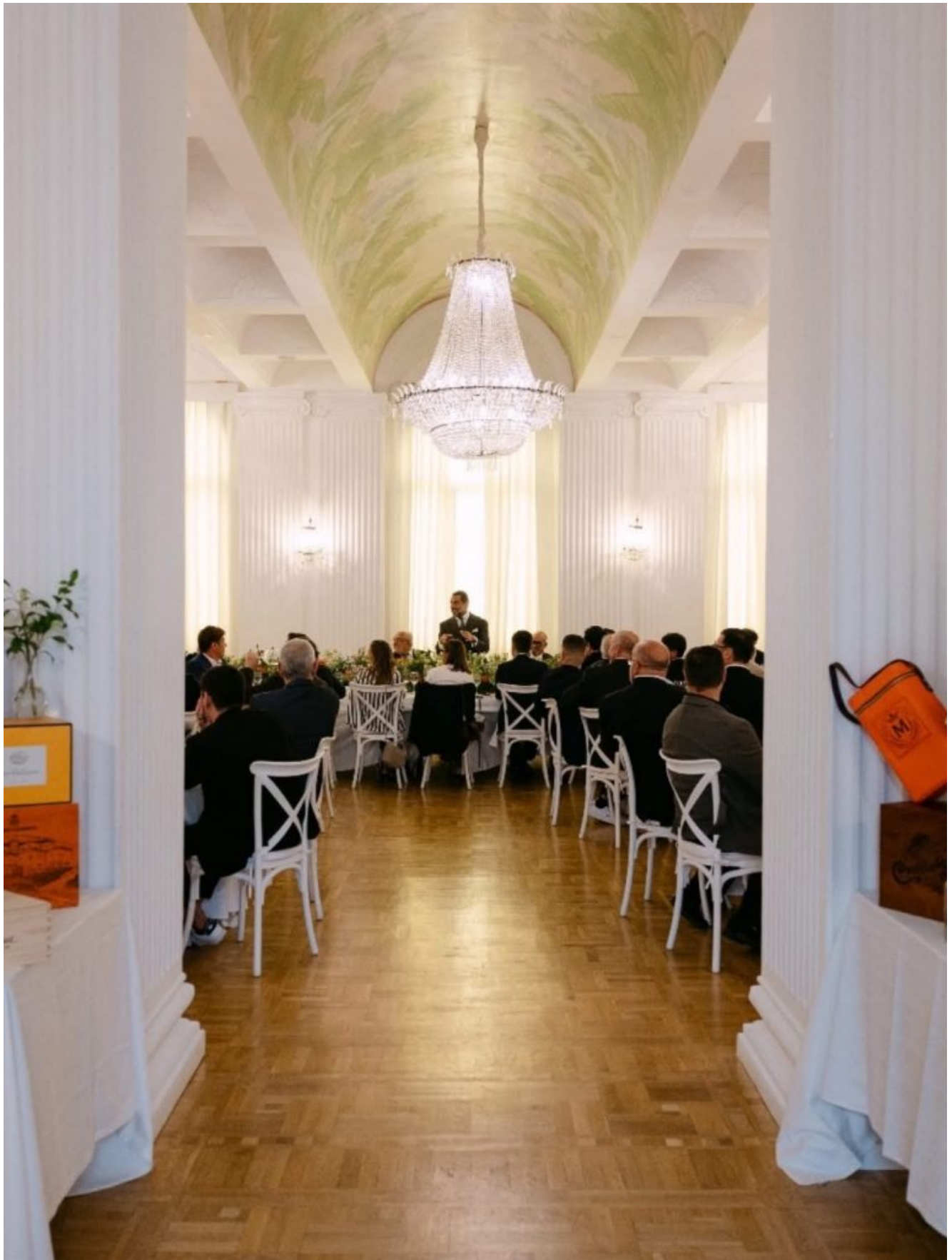
Tenerife como escenario: una visita que marca un antes y un después

[@ElGustoporelVino](#)

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











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

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

Un futuro que se escribe desde Canarias

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

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

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

Agenda Gastronómica de Canariasgourmet! Del 21 al 23 de noviembre

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

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

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

En Canarias

Degusta.me Adeje – “Sabores del Viñedo”

□ *Adeje, Tenerife*

□ **Sábado 22 de noviembre**

[@AyuntamientoAdeje](#)





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

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

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

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

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

[@Brunch](#)





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

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

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

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

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

Santa Cruz afina motores para Tapas & Vinos 2025

□ *Santa Cruz de Tenerife*

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

[@Tapas&Vinos](#)



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

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

Recomendación CanariasGourmet!:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Los mercados: el verdadero termómetro gastronómico de las islas

□ *Tenerife – Gran Canaria*

□ **Todo el fin de semana**





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

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

Pequeños movimientos que mantienen vivo el tejido gastronómico local.

Saltando el Charco (España)

Xantar 2025 – El salón que explica

Galicia

□ *Ourense*

□ 20–23 de noviembre

[@XantarOficial](#)



Salón Internacional de Turismo Gastronómico

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

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

Bono RENFE- TREN OFICIAL

RENFE ofrece un 10% de descuento para trenes larga distancia

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

Feria del Cava Valenciano – Burbuja con acento propio

□ Valencia

□ 21-23 de noviembre

[@Cava](#)



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

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

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

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

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

Agenda Gastronómica

Canariasgourmet! | 8 y 9 de noviembre 2025

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

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

Elige, reserva y celebra la gastronomía canaria.

Tenerife: tradición, tapas y una ruta con alma ganadera

VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario” – La Esperanza

[@SaboreaEl Rosario](#)

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

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

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

El gofio, las mieles, los quesos, los mojos y los vinos con Denominación de Origen se presentan aquí en su versión más

auténtica, celebrando el vínculo entre campo, cocina y territorio.

Saborea
EL ROSARIO

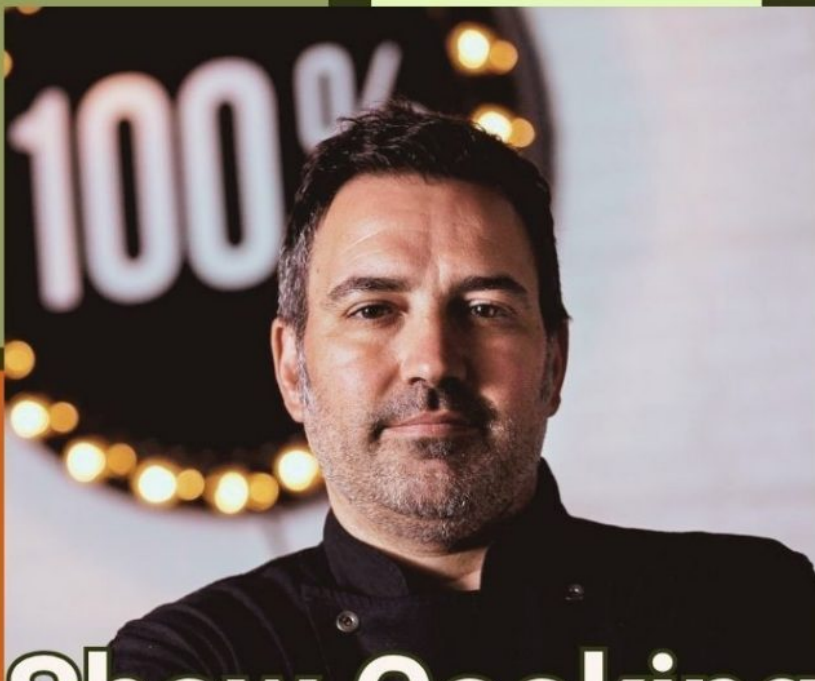
8 Nov.2025



Show Cooking Alberto González

San Sebastián 57

8 Nov.2025



Show Cooking

Alexis García

100% Hojaldre

^{8ª} Feria gastronómica

08 NOVIEMBRE
2025 • Sábado

HORARIOS Y ACTIVIDADES

12:00 > 24:00

Plaza del Adelantado
(La Esperanza)

11:00 > 19:00

Plaza del Ayuntamiento
ZONA MARKET



Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Plaza del Ayuntamiento, La Esperanza

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

□ [Información oficial]

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos –

Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

[@FeriaGastronómica](#)

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

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

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



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

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

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

□ **Fecha:** Sábado 8 de noviembre

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

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

Ruta Gastronómica de la Cabra – San Cristóbal de La Laguna

[@RutadelaCabra](#)

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

Fecha: del 1 al 15 de noviembre.



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

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

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

Degusta.Me Adeje

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

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

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

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



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

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

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

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Municipios y establecimientos de Adeje, Tenerife

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

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Adeje

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

Gran Canaria: arte, identidad y sabor local

Tapas con Arte

[@Tapas con Arte](#)

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

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

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



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

📍 **La Isleta**

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

8 de noviembre de 2025

CONCURSO GASTRONÓMICO: TAPAS CON ARTE

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

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

Fecha: Sábado 8 de noviembre

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

Enlace

oficial:

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

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

22ª Feria del Sureste – Gran Canaria

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

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

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

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

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

•FERIA DEL• SURESTE

07,08Y09
.....
NOV2025

AVDA. CARLOS V
•CARRIZAL•



www.feriadelsureste.com  

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

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

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Santa Lucía de Tirajana, Gran Canaria

Enlace

oficial:

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

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

Cenas especiales y experiencias gourmet

Scandal Dinner Show – GF Victoria, Costa Adeje, Tenerife



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

una puesta en escena de alto nivel.

Fechas: Viernes y sábado, 20:30 h

Lugar: GF Victoria, Costa Adeje

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

[\[Reserva y página oficial\]](#)

Cena Medieval – Castillo de San Miguel, Tenerife



Un banquete al estilo medieval, con caballeros, música y

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

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Castillo de San Miguel, San Miguel de Abona

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

Restaurante y Lounge Bar – Casino Las Palmas, Gran Canaria

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

Lugar: Casino Las Palmas

[\[Menú y reserva\]](#)

Domingo 9 de noviembre: vino y calma entre viñedos

Gastro-visitas Santa Brígida – Gran Canaria

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

Lugar: Santa Brígida, Gran Canaria

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

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

Ruta de Tapas Fuerteventura

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

Lugar: Municipios de Fuerteventura

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

[\[Mapa y detalles aquí\]](#)

Vive, comparte y celebra la gastronomía canaria

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

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

La viticultura tradicional en Anaga: de la tosca al presente

Por: Verónica Martín León. **Fotos:** Bodega 500 Escalones

[@Bodega500Escalones](#)

El macizo de **Anaga** es, sin duda, una de las mayores joyas rurales de Tenerife. Situada al noreste de la isla, abarca una extensión de casi 50.000 hectáreas (de las cuales

aproximadamente 33.238 son marinas), y es una zona con una geografía y un paisaje perfectamente distinguibles del resto del territorio. Fue declarado Reserva de la Biosfera en 2015, especialmente por su singularidad no solo biológica, sino histórica y cultural. Una de sus actividades más antiguas es la viticultura, que existe desde la época de la colonización por parte de los españoles.

Varios estudios afirman que los portugueses, que fueron grandes hacendados en Anaga, enseñaron a sus habitantes el **cultivo de la vid** y la elaboración del vino, que acabaría desplazando a la caña de azúcar en esta región. Lo cierto es que, desde entonces, la viticultura se convertiría en parte de la vida socioeconómica del lugar.

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

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



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

La herencia portuguesa de la cultura vinícola en Tenerife

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

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

Viticultura en Anaga: características peculiares

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

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

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

Los lagares de tosca: otra peculiaridad de Anaga

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

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

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



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

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

Presente de la viticultura en Anaga

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lanzarote: Ruta por el Paisaje del Vino



Fecha: Domingo, 9 de noviembre de 2025

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

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

Web oficial y reservas: www.semanamalvasia.com

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

La Palma: I Feria Gastronómica de San Martín en Fuencaliente

I FERIA GASTRONÓMICA

SAN MARTÍN

8 DE NOVIEMBRE 2025

Borrallera

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

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

Tickets
15€



Actuaciones musicales

Grupo Bienmesabe, Grupo Jareagua, Parranda El Lagar

Bodegas de vino locales

Bodegas Teneguía, Victoria Torres,
mil7ochentaynueve, Bodegas Carballo

Gastronomía Canaria

A partir de las 12:00 del mediodía

**PLAZA DEL AYUNTAMIENTO
FUENCALIENTE DE LA PALMA**



Fecha: Sábado, 8 de noviembre de 2025

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

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

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

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

Sabores de El Hierro

FERIA DE LA TAPA

VIE. 31 oct. 2025

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

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

17 h. Taller de "Silbo Herreño"

17:30 h. Demostración gastronómica

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

18:15 h. Taller de mojos herreños (*)

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

21 h. Dj. Manu

23:30 h. Cierre de la feria

SÁB. 01 nov. 2025

10 h. Taller familiar preparando la lana (*)

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

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

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

14 h. Actuación del "Grupo Valentías"

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

17 h. Cata de almendras (*)

18 h. Cata de quesos canarios (*)

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

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

21:45 h. Actuación del grupo Aseres

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

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

EI PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

ORGANIZAN



COLABORAN



PROGRAMACIÓN SUJETA A POSIBLES CAMBIOS

GONZÁLEZ
GONZÁLEZ

Fecha: Viernes 31 de octubre y sábado 1 de noviembre

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

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

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

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

Instagram: [Sabores de El Hierro](#)

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

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

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

Miércoles 29:

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

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

20:30 h. Ruta histórica cementerio

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

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

ACTIVIDADES GRATUITAS
PREVIA INSCRIPCIÓN:

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



Ayuntamiento
VILLA DE LA OROTAVA

finados

La Orotava

Octubre

2025



// (10.10)

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

// (18.10)

Julián Mayorga
SPIME.IM
Otto Von Schirach
Bliss;

// (25.10)

Alba Gil Aceytuno
Only Now
NAH
Chúpame el Dedo;

// (31.10)

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

// (08.11)

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

// (15.11)

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

// (23.11)

Gonçalo F. Cardoso
Babau
Salétile;

// (28.11)

Angélica Salvi
Ece Canli
Miniatura
Matmos
CMOS34;

Espacio Cultural El Tanque
Santa Cruz de Tenerife

+ info//keroxen.com

10.10 ● 28.11



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Organismo Autónomo de
Cultura



Gobierno de Canarias
Consejería de Turismo,
Seguridad y Consumo



Instituto Canario de
Desarrollo Cultural

prohelvetia

Fundación suiza para la cultura

CSMC



inaem



Islands
canarias



cre

afes
salud mental

Espacio Cultural
El Tanque
Santa Cruz de Tenerife





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

Cómo asistir:

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

Gran Canaria: Feria de Artesanía y Baile de Finaos

FIESTA DE HALLOWEN



III BAILE DE FINAOS

-20:30-22:00

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

-18:00-20:00

Pintacaras, colchonetas
y más sorpresas para los
más pequeños.



1NOVIEMBRE | 18:00-22:00

Plaza Manolo Mherc, el Sequero

1 Feria de Artesanía de Gran Canaria

Otoño Sur

Kunsthandwerksmesse
Craft Fair

29-2
oct-nov
2025

feriasartesianiagrancanaria.es

PROMUEVE



ORGANIZA



'infecar
Feria de Gran Canaria

COLABORA



Depto. Actividades de la Villa de
San Bartolomé de Tiraján

Fechas: Del 29 de octubre al 2 de noviembre

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

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

Información oficial: [Turismo Gran Canaria](https://turismo.grancanaria.es)

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

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