

GMR Canarias: el sistema circulatorio del producto local

[@GMR Canarias](#)

En el cuerpo vivo de la gastronomía canaria, [GMR Canarias](#) cumple una función vital: la de sistema circulatorio. Mientras los productores –el corazón– bombean trabajo, tierra y saberes al paisaje, es esta empresa pública la que garantiza que ese latido llegue a los fogones, a las mesas y, finalmente, al comensal. Sin ella, mucho de lo que nace en el campo, en el mar o en los obradores artesanales se quedaría en el anonimato.





GMR (Gestión del Medio Rural de Canarias) no vende titulares, pero mueve kilos de mango en La Gomera, impulsa quesos premiados desde El Hierro y distribuye papas antiguas, vinos volcánicos o pescados locales a hoteles, colegios y hospitales. Lo hace como una [herramienta](#) operativa del Gobierno de Canarias, adscrita a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria**. Pero, sobre todo, lo hace como engranaje silencioso de un sistema que necesita eficiencia, identidad y músculo logístico para no quedarse atrás

Una empresa pública con propósito: proteger lo que es de aquí

Desde sus inicios, GMR ha tenido una misión clara: **garantizar el acceso justo del producto canario a los canales de distribución**, evitando que el esfuerzo de los pequeños productores naufrague en la burocracia, la descoordinación o los sobrecostes que impone la insularidad.



En otras palabras, permite que lo que nace cerca, llegue también cerca. Que lo que se cultiva con manos locales no necesite salir de las islas para volver transformado. Que el producto local compita no solo por su calidad, sino también por su disponibilidad y trazabilidad.

Desde el empaquetado hasta la entrega, pasando por la logística en frío o seco, la organización de pedidos institucionales y el acompañamiento a cooperativas, GMR se encarga de que **la calidad de lo canario no se pierda por el camino.**

Volcanic Xperience: una marca que narra el territorio

En ese mismo impulso nace **Volcanic Xperience**, la marca paraguas impulsada por GMR para proyectar el relato gastronómico de las islas con una narrativa coherente y atractiva. No se trata de un simple logotipo. Es una plataforma de visibilidad y promoción que conecta productores, chefs, instituciones, consumidores y viajeros.



Volcanic Xperience se integra dentro de la estrategia “**Crece Juntos**”, un programa que busca alinear al sector turístico con el agroalimentario. El objetivo es que el visitante que llega a Canarias no solo disfrute del sol y la playa, sino que también conozca, saboree y valore lo que se cultiva, cría y elabora aquí.

Esta marca ha sido protagonista en **FITUR, Madrid Fusión, Salón Gourmets, GastroCanarias** y otras citas clave del calendario gastronómico nacional. Desde showcookings a catas, desde campañas institucionales hasta acuerdos con aerolíneas como Binter, **Volcanic Xperience pone a Canarias en el mapa como**

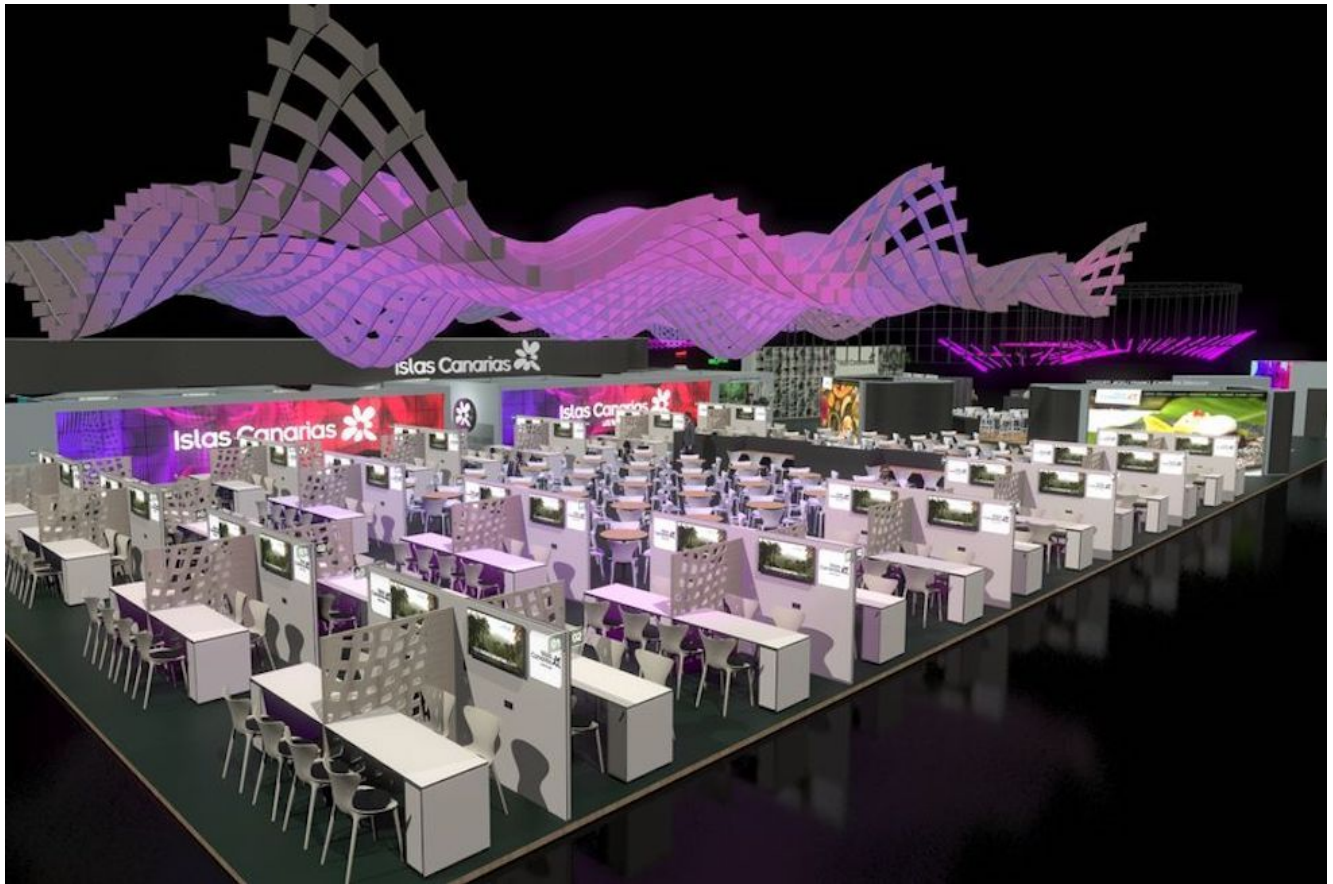
destino gastronómico con identidad propia.



Stand de Canarias en Fitur 2023



Stand de Canarias en Fitur 2024



Stand de Canarias en Fitur 2025

Resultados tangibles: de los campos a las cartas

Más allá de los discursos, la gestión de GMR y Volcanic Xperience se traduce en resultados medibles. Entre los logros recientes destacan:

- **300.000 personas alcanzadas** a través de campañas promocionales en 2023-2024.
- Más de **200 productores locales incorporados** a sus circuitos comerciales.
- **Acuerdo con Binter** para incluir productos canarios en los vuelos, llevando el sabor del territorio a bordo.
- Presencia y apoyo en certámenes como los **Premios Nacionales de Gastronomía Diario de Avisos**, el **Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.**, o festivales como **Cine de La Orotava**, donde incluso se otorgó el **Premio**

Volcanic Xperience al mejor cortometraje canario.



Productos canarios en los vuelos de Binter

Además, ha permitido la **comercialización organizada de cultivos locales** como el mango gomero, y ha facilitado eventos como la Feria de la Tapa Herreña o los mercados itinerantes en centros urbanos, uniendo al productor con el consumidor en un entorno de cercanía real.

Una red que sostiene la soberanía alimentaria

Hablar de GMR es hablar de soberanía alimentaria. De la capacidad de Canarias para sostenerse sobre su propio paisaje productivo, sin depender exclusivamente de lo que llega en contenedores desde el exterior. En un momento en el que el mundo mira hacia la producción local como eje estratégico, el modelo canario necesita estructuras como GMR para consolidar ese futuro.





Por eso, además de distribuir, esta entidad también **forma, asesora, comunica y acompaña**. Es parte de un ecosistema más amplio que incluye universidades, centros de innovación, DOPs, IGP y hasta colectivos sociales. En ese diálogo se define el futuro del producto canario: con raíces, con relato y con redes de distribución que funcionen.

Un engranaje imprescindible... aunque invisible

En definitiva, **GMR Canarias no es la portada del plato, pero sí la carretera por donde llegó el ingrediente principal**. Es el sistema que, sin hacer ruido, conecta al agricultor de medianías con el menú degustación de un restaurante con estrella; al pescador artesanal con el comedor escolar; al productor de gofio con las vitrinas de una feria internacional.

¡AGRICULTOR!



GMR Canarias

**SE OFRECE A
COMERCIALIZAR
SUS PRODUCTOS**



GMR Canarias pone a disposición de los productores canarios del sector primario la posibilidad de comercializar de forma planificada.

Publicamos los precios de compra en nuestra web todos los días.

Le invitamos a adscribirse mediante una sencilla homologación.

Infórmese en www.gmrcanarias.com o en el teléfono 620 21 73 81 



Bajo la dirección actual de **Juan Antonio Alonso Barreto** y el

respaldo de un equipo directivo comprometido con el territorio, GMR ha sabido afianzar su papel como estructura vertebradora del producto local. Una gestión que ha combinado operatividad, visión institucional y sensibilidad con los sectores productivos que sostienen el paisaje alimentario del archipiélago.

Sin GMR, buena parte del producto local no estaría hoy en el mapa. Con ella, no solo se garantiza su presencia, sino también su permanencia y su evolución.

Y si alguna vez, en una carta, lees “queso curado de El Hierro”, “tomates de Guía de Isora” o “miel de palma gomera”, quizás no lo sepas, pero ese sabor también ha viajado por las arterias de este sistema. Porque en Canarias, el sabor se cultiva... y se distribuye con sentido.

Orígenes Gran Canaria: la cocina que vuelve al lugar donde todo comienza

Orígenes Gran Canaria. El congreso gastronómico insular clausura su octava edición desde la Finca Ecológica Los Olivos en Telde, dejando un mensaje claro: sin memoria no hay futuro, y sin producto no hay cocina.

En una era donde las tendencias gastronómicas se consumen con la misma rapidez con la que se viralizan, [Orígenes Gran Canaria](#) ha vuelto a demostrar que hay otro camino: más lento, más profundo y, sobre todo, más sincero. Su octava edición,

celebrada los días 29 y 30 de septiembre en la **Finca Ecológica Los Olivos**, ha reunido a cocineros, sumilleres, productores, periodistas y estudiantes para construir un relato colectivo sobre lo que realmente alimenta a una cocina: el origen.

Desde su apertura, **Orígenes** se planteó como algo más que un congreso. Fue un lugar de encuentro entre generaciones, entre quienes cultivan y quienes transforman, entre quienes educan y quienes aún están aprendiendo a mirar el territorio no solo como despensa, sino como herencia viva. El aire libre de la finca, con su suelo fértil y su vibración rural, sustituyó los [fríos](#) auditorios habituales por un entorno que respiraba autenticidad. Aquí, el conocimiento no se compartió desde la tarima: se sembró, literalmente, entre bancales.

Voces con estrella, tierra en las manos

Los ponentes que pasaron por esta edición sumaban entre todos **19 estrellas Michelin, 4 verdes y 26 soles Repsol**, pero su valor no se midió en galardones, sino en verdad. Uno de los momentos más reveladores llegó con **Germán Ortega**, chef de La Aquarela, quien abrió la jornada con una reflexión sobre la humildad del producto local: ese que no necesita artificios para emocionar. Le siguió **Randy Siles**, embajador gastronómico de Costa Rica, quien dejó una frase que aún resuena entre los asistentes: *“El carisma canario y el costarricense se parecen porque ambos vienen del alma. Cocinar aquí ha sido un privilegio humano, no solo culinario.”*

A portrait of chef Randy Siles, a man with a mustache and goatee, smiling. He is wearing a white chef's coat with a small circular logo on the left chest and a name tag on the right chest that reads "ARTESANOS Randy Siles". He has extensive tattoos on his left arm and is wearing several bracelets. The background is black.

**Randy
Siles**

Autóktono
Costa Rica

origenes | GRAN
CANARIA
me gusta



Chef Germán Ortega

También pasó por el escenario **Pedro Sánchez** (Bagá, Jaén), abogando por la belleza de lo mínimo, y **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), que nos recordó que la acidez, bien entendida, puede ser un hilo conductor emocional. **Toño Pérez**, del emblemático Atrio, cerró el encuentro con una ponencia luminosa que entrelazó gastronomía, arte y vida como un único proyecto sensitivo.

A portrait of a man with curly hair and a beard, wearing a light-colored shirt and dark suspenders, with his arms crossed. A semi-transparent grey box is overlaid on the left side of the image, containing text and logos.

Diego Guerrero

Dstage



origenes

GRAN
CANARIA
me gusta



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

- Recuperar
- Proteger
- Transformar

VIII edición
encuentro para
profesionales de la
gastronomía

29 y 30
septiembre 2025
Finca Los Olivos
Telde



AFORO COMPLETO



Promueven



GRAN
CANARIA
me gusta

Organiza

Cámara
Gran Canaria

Colaboran

AQUANARIA
Punto Verde de Gran Canaria

el
BOLINCHES DEGRAS

FRIMANCHA
CANARIAS

HOTEL CRISTINA
de Turismo
Canario

Coca-Cola

makro Vinófilos

MOLINO ROCA
Molino de la Roca



Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)



Toño Pérez. (Atrio)

De la sala al viñedo: la cadena completa

Pero no solo de fogones habló Orígenes. El congreso reafirmó el papel esencial de la **sala**, de la sumillería, de ese espacio

intangible donde el relato cobra forma. Nombres como **Cristina Navarro** (Aponiente), **Nikola Ivicic**, **Marcos Trujillo**, **Diego Tornel**, **Silvia Ruiz** o **Javier Vega** dejaron claro que una experiencia gastronómica comienza en la cocina, pero se completa en la mesa. También el vino, ese líquido que guarda memoria de suelos y lluvias, fue protagonista gracias a la cata de **Raúl Pérez**, quien propuso un viaje sensorial por los “vinos de la memoria”.



**Cristina
Navarro**

Aponiente



orígenes | GRAN CANARIA
me gusta



Diego Tornel

No faltó la conexión con el campo. Agricultores, ganaderos, queseros y apicultores participaron no como figurantes, sino como voces necesarias en el relato. Porque, como quedó claro en más de una mesa, **no hay innovación sin raíz, ni futuro sin respeto por quienes cuidan la tierra.**

Estudiantes al centro, no en la grada

Una de las imágenes más potentes de esta edición fue ver a más de **250 estudiantes de 11 centros formativos** participando activamente, tomando apuntes, preguntando, emocionándose. No

fueron público, fueron parte del programa. Si algo diferencia a Orígenes de otros congresos, es justamente esto: la convicción de que **el presente se cocina con el pasado, pero se sirve a quienes vendrán.**



orígenes

GRAN
CANARIA
me gusta

VIII edición

encuentro entre
profesionales

- Recuperar
- Proteger
- Transformar



GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara







Consejera Minerva Alonso

Gastronomía como ética y como lenguaje

Durante los dos días, cada ponencia fue más que una clase magistral. Fue una toma de postura frente a un mundo que muchas veces olvida de dónde vienen las cosas. Orígenes no se limitó a exponer técnicas o platos espectaculares. Nos habló de biodiversidad, de soberanía alimentaria, de ética profesional, de redes invisibles entre productor y cocinero, entre consumidor y paisaje. Fue, en el fondo, un congreso que sirvió para recordarnos que **la gastronomía no es solo una industria, es también un lenguaje cultural, una forma de resistencia y una manera de habitar el mundo.**

Un cierre que es un comienzo

Desde el Cabildo de Gran Canaria, la consejera **Minerva Alonso** destacó el valor del evento como herramienta de promoción, sí, pero sobre todo como instrumento de cohesión entre sectores:

primario, hostelero, educativo y turístico. Y es que si algo ha dejado claro Orígenes 2025, es que el verdadero lujo de una cocina no está en la exclusividad, sino en la pertenencia.

La octava edición ya es historia, pero ha dejado sembradas muchas más semillas de las que se ven a simple vista. En cada conversación entre pasillos, en cada cata comentada, en cada sonrisa compartida por quienes creen en el poder del origen, hubo algo que trascendía el plato. Algo que nos recuerda, una vez más, que la cocina es un acto de amor hacia lo que fuimos y una promesa de lo que podemos llegar a ser.

El Grifo: 250 años de vino, lava y memoria en Lanzarote

Desde 1775, mucho antes de que en la isla de Lanzarote se hablara de turismo, sostenibilidad o DO protegidas, **una familia visionaria levantó una bodega en plena colada volcánica**, rodeada de silencio, vientos atlánticos y promesas de vino. Hoy, **El Grifo cumple 250 años** y sigue siendo un ejemplo de permanencia, identidad y futuro.



Esta efeméride no es un simple número redondo. Es la confirmación de que el vino también puede ser historia viva, un puente entre siglos, generaciones y paisajes que han cambiado –y se han salvado– gracias al cultivo de la vid.

Un viñedo entre ceniza y viento

En el corazón de La Geria, esa geografía de otro planeta donde las vides nacen dentro de hoyos protegidos por semicírculos de piedra (los tradicionales zocos), **El Grifo ha cultivado su alma sobre lava**. Literalmente. La erupción del Timanfaya entre 1730 y 1736 arrasó buena parte de la isla, pero también dejó un suelo poroso, mineral y fértil para la viticultura heroica.

Aquí, **cada racimo se recoge a mano**, cada planta se defiende del viento y del calor con una arquitectura agrícola única en el mundo. El resultado son vinos que huelen a tierra caliente, a salitre, a la lucha por el equilibrio.

Una bodega que es museo, archivo y corazón de Lanzarote

Quien visita El Grifo no solo recorre una bodega, sino un

archivo emocional del vino canario. Su **museo etnográfico del vino**, uno de los más antiguos del país, resguarda prensas, toneles y herramientas que ya no se usan, pero que fueron esenciales para entender el camino recorrido.



Los muros de piedra seca, las cubas antiguas, el silencio del lagar y la sombra de los aljibes son testigos del ingenio de quienes, durante siglos, resistieron la tentación de abandonar este paisaje imposible.

Malvasía volcánica: la joya de El Grifo

Si hay una variedad que ha definido a [El Grifo](#), esa es la **Malvasía volcánica**. Blanca, intensa, aromática, resistente y expresiva. En su [versión](#) seca, semidulce o naturalmente dulce, esta uva ha conquistado paladares de medio mundo, ganando premios y presencia en restaurantes de alta cocina sin perder su humildad de origen.





Con el paso del tiempo, **El Grifo ha sabido diversificar su oferta sin perder el alma:** listán negro, moscatel, vijariego, syrah, y una línea de vinos de autor que combinan tradición con enología moderna. La bodega también ha apostado por una vinificación más respetuosa, una etiqueta contemporánea y acciones sostenibles que la posicionan como pionera en la vitivinicultura insular.

250 años mirando al futuro

En un archipiélago donde muchas bodegas aún luchan por visibilidad, **El Grifo ha sabido construir una marca sólida, coherente y emocional**. Ha exportado vinos, pero también ha exportado identidad: la imagen del lagarto, la tierra de ceniza, el vino de viento. Hoy, sus etiquetas están en tiendas especializadas, cartas de vinos de prestigio y estanterías de coleccionistas.

La celebración de estos 250 años no solo es una mirada al pasado, sino una reafirmación de que en Canarias **hay un patrimonio vitivinícola capaz de competir –y emocionar– en el mundo**. En tiempos de discursos vacíos sobre sostenibilidad y origen, El Grifo es una prueba tangible de que el vino puede ser verdad.

¿Sabías que...?

- El Grifo fue fundada en 1775, en una época en que casi todo el vino que salía de Canarias se destinaba a Inglaterra o América.
- Su **Museo del Vino** está ubicado en la antigua bodega de piedra y recoge más de dos siglos de historia vitícola.
- En su logo aparece un **grifo mitológico**, símbolo de vigilancia y fuerza, que da nombre a la bodega.
- El Grifo produce cada año más de medio millón de botellas, siendo una de las bodegas con mayor volumen de la DO Lanzarote.
- Entre sus vinos más premiados destacan el **Malvasía Colección**, el **Moscatel de Ana**, y el elegante tinto **Ariana**.

Crisis histórica en el consumo global de vino

En 2024, el consumo mundial de vino se situó en 214 millones de hectolitros, la cifra más baja desde 1961, acumulando una caída del 3,3% ese año y cercana al 7% en los últimos cinco años. Esta reducción afecta a mercados tradicionales clave como Francia, Italia, China, Estados Unidos y Alemania. Por ejemplo, China ha registrado una caída de más del 40% en cinco años tras un rápido auge previo. En contraste, España y Argentina repuntan levemente, pero sin alterar la tendencia general global.







Los jóvenes se alejan del vino, prefiriendo bebidas más modernas como whisky, ginebra y cócteles, relegando el vino a un consumo más esporádico, de calidad y asociado a experiencias. El consumo per cápita evidencia enormes diferencias: países como Portugal, Italia y Francia superan los 40 litros, mientras en EEUU ronda los 11 y en China la absorción total se viene abajo, reflejo del cambio cultural y económico que transforma el mercado.

Impacto del cambio climático en la producción

El cambio climático ya golpea fuertemente a los viñedos. La vendimia 2025 será la segunda peor del siglo XXI, con solo alrededor de 34 millones de hectolitros recogidos en España debido a la sequía, granizadas, olas de calor y plagas como el mildiu. Estas condiciones adversas no solo disminuyen la cantidad sino que afectan la calidad y el perfil aromático-químico de la uva, dificultando la producción de vinos frescos y equilibrados que demanda el mercado.



Regiones clásicas del Mediterráneo podrían perder hasta un 70% de su superficie vitícola si no se adoptan medidas urgentes y efectivas de adaptación. Los viticultores buscan variedades resistentes y tecnologías sostenibles, pero esta transición es lenta y costosa.

Costes en aumento y barreras comerciales

El negocio del vino enfrenta crecientes presiones económicas. Los insumos agrícolas, la energía y la logística han aumentado su coste, reduciendo los márgenes de bodegas, sobre todo las pequeñas y medianas. Además, los aranceles impuestos en EE.UU., China y Reino Unido frenan la competitividad en estos mercados clave y obligan a la búsqueda de nuevas estrategias comerciales.



Gracias a estos cambios, aunque las exportaciones siguen siendo fuertes, el comercio internacional es cada vez más volátil y exigente, y la inflación impacta especialmente en los vinos de menor valor. La incertidumbre política y comercial, junto a la adaptación a normativas de sostenibilidad, añade una capa extra de complejidad para la industria.

El relevo generacional como amenaza estructural

La renovación de la fuerza laboral en la agricultura y viticultura es crítica: solo un 12% de los viticultores tienen menos de 35 años, una cifra alarmante que refleja la falta de atractividad del sector para los jóvenes. Los bajos ingresos, las arduas condiciones de trabajo, la burocracia y la falta de políticas adecuadas desincentivan la entrada y permanencia, acelerando el envejecimiento y el abandono.



Esta situación pone en riesgo la transmisión de conocimientos, la innovación y la diversidad varietal esencial para enfrentar desafíos climáticos y comerciales. Regiones emblemáticas ya pierden tierras y productores, con consecuencias para la sostenibilidad social y económica del sector.

Respuestas necesarias: innovación y transformación

La supervivencia del sector depende de una transformación profunda. Innovar en producto con vinos ecológicos, formatos pequeños, bajos en alcohol o sin alcohol, y adaptarse al consumo joven mediante comunicación digital y redes sociales son pasos indispensables.

La industria debe asumir la sostenibilidad ambiental y social como núcleo y usar la digitalización para mejorar la producción y comercialización. Además, la narración auténtica y emocional del producto es vital para reconquistar y fidelizar consumidores millennials y Generación Z, que valoran el compromiso ambiental y experiencias sociales atractivas.

Una industria en riesgo de desaparición o renovación

Este panorama adverso, aunque grave, abre la puerta a una reestructuración que puede definir el futuro del vino. Las bodegas y regiones que no se [adaptan](#) a los nuevos retos climáticos, sociales y comerciales, corren el riesgo de desaparecer. Por el contrario, los que inviertan en sostenibilidad, innovación, diversificación de productos y mercados podrán preservar no solo la economía del vino, sino también el valor cultural y social que lo ha caracterizado durante siglos. El tiempo para actuar es limitado; la industria vive un punto de inflexión histórico.

En estos momentos críticos, el sector del vino mundial enfrenta un desafío que va más allá de la mera supervivencia económica: es una prueba de unidad, compromiso y liderazgo colectivo.

Nunca antes la industria vitivinícola había estado tan interconectada ni había requerido un esfuerzo conjunto tan intenso para hacer frente no solo a la crisis, sino para construir un futuro sostenible, justo y resiliente para todos sus actores.



La solución no puede venir de esfuerzos aislados, ni de intereses particulares; solo desde una conciencia compartida y

una acción conjunta, que integre productores, distribuidores, consumidores y autoridades, se podrá preservar la riqueza cultural, social y económica del vino.

Este es el momento de dejar atrás divisiones y apostar por la colaboración y la innovación responsable. El futuro del sector –y con él, de muchas comunidades y territorios– depende de la capacidad para estar más unidos que nunca y encontrar soluciones que beneficien a todos, no solo a unos pocos. La industria del vino necesita de la fuerza de su gente para reinventarse y seguir siendo fuente de identidad, placer y progreso para las próximas generaciones.

Germán Ortega y Víctor Valverde: “Encuentros con Estrella” en Lanzarote que brillan por sí solos

Un viaje culinario único entre Gran Canaria y Lanzarote

[@PalacioIco](#)

Las estrellas no solo se miran desde el cielo. También se degustan, se escuchan y se comparten. Y eso es exactamente lo que propone el próximo **“Encuentro con Estrella”**, un formato que va mucho más allá de la típica ponencia gastronómica: es una experiencia donde la palabra, el sabor y la emoción se entrelazan en tiempo real.





El próximo sábado 27 de septiembre, el chef Germán Ortega –una estrella Michelin y dos Soles Repsol en el restaurante **La Aquarela (Gran Canaria)**– desembarca en **Palacio Ico (Tegui)** para protagonizar la nueva edición de este evento cocreado junto a **Saborea Lanzarote**. Lo hará de la mano del chef local **Víctor Valverde**, jefe de cocina del restaurante del mismo hotel, en una jam session culinaria que promete ser uno de los momentos más sabrosos del calendario gastro-insular.

De Estocolmo a El Bulli, y de vuelta al Atlántico

Formado en Reino Unido y con pasos por cocinas como Vassa Eggen (Suecia) o El Bulli de Ferran Adrià, **Germán Ortega** ha sabido destilar lo aprendido en el norte y el Mediterráneo para crear una propuesta única, donde la técnica quirúrgica y el producto canario encuentran un punto de equilibrio contemporáneo. Minimalismo nórdico, precisión bulliniana y despena volcánica se funden en su estilo personal, que lo ha

llevado a convertirse en uno de los referentes absolutos de la **Nueva Cocina Canaria**.



Chef Germán Ortega

En su ponencia, que tendrá lugar en el espectacular patio central de **Palacio Ico**, Ortega compartirá los ejes de esa visión que conecta lo local con lo global sin perder autenticidad. Una charla viva e interactiva que marcará el arranque de la jornada.

Vermut con estrella: aperitivos emblemáticos y cocina sin red

A la ponencia le seguirá un vermut muy especial. Germán Ortega servirá algunos de sus **aperitivos emblemáticos**, como el cono

de aguacate y atún, el financier de paté de hígaditos y sus célebres **ovejitas**. Pequeñas piezas que concentran toda su filosofía: técnica, sabor, memoria y sorpresa.

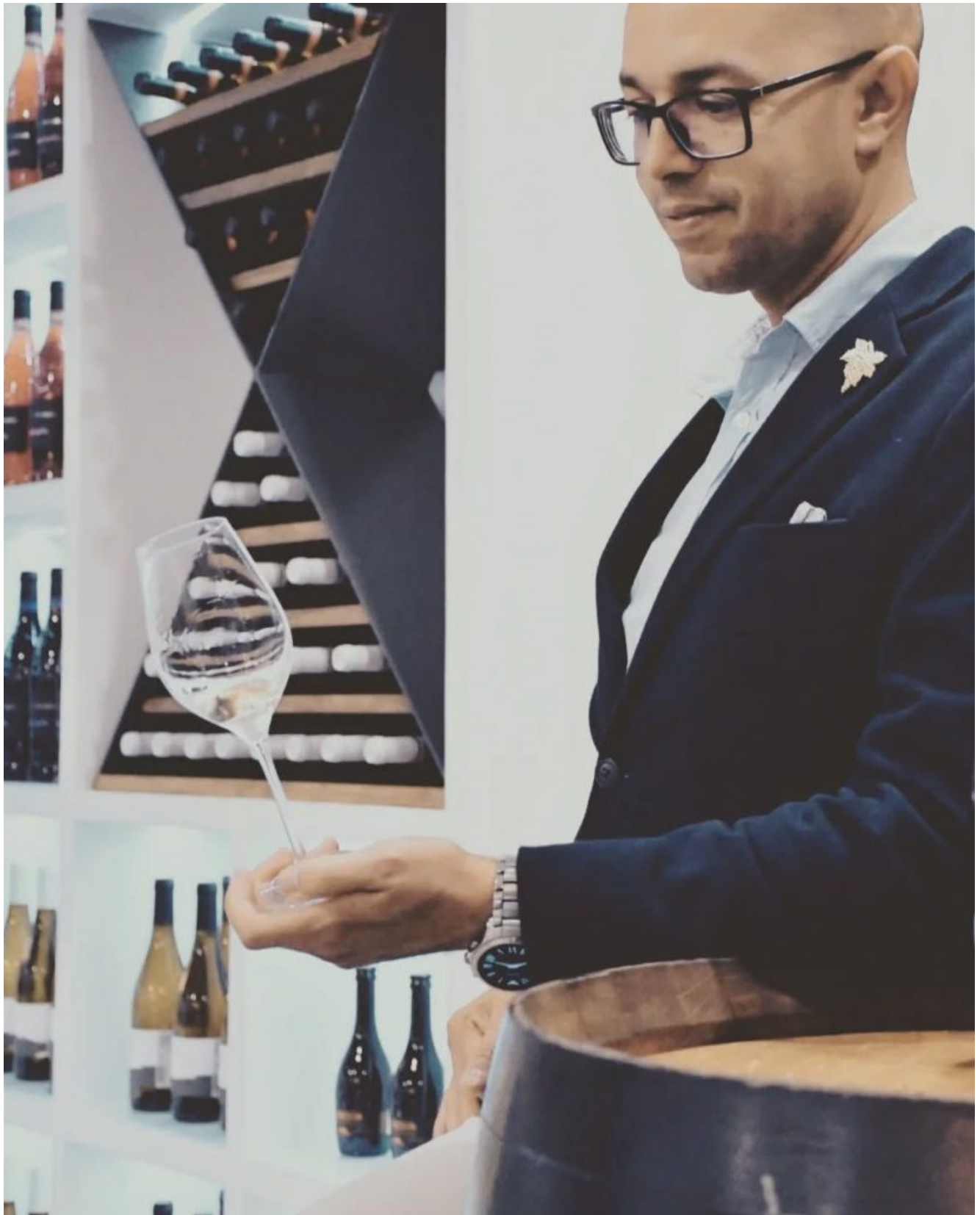


Chef Víctor Valverde

Después, comenzará la jam session gastronómica junto a **Víctor Valverde**, un chef que ha hecho de Lanzarote su casa y de su cocina un homenaje a la isla. Formado con Martín Berasategui y Sergi Arola, Valverde ha trabajado en grandes restaurantes de Donosti, Madrid y Londres antes de lanzarse con fuerza en su proyecto en Palacio Ico, donde el producto de kilómetro cero —quesos de Uga, carabineros de La Santa, batata de El Jable— se eleva a través de elaboraciones limpias, precisas y llenas de emoción.

Una bodega con alma y un sumiller que marca la diferencia

La experiencia no estaría completa sin el maridaje perfecto, y aquí entra en juego una de las grandes fortalezas de Palacio Ico: su bodega, curada y dirigida por el reconocido sumiller **Iván Monreal**. Grancanario, con trayectoria internacional y un nombre ya consolidado en el panorama nacional, Monreal fue **Segundo Mejor Sumiller de España en 2021**, ocupa el puesto número 11 en el ranking nacional de 2024, y es el **único canario dentro del Top 50**.



Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 fue otorgada a Palacio Ico, en Teguiise, Lanzarote

Con una carta que da protagonismo al vino canario –más del 70% de las referencias–, y con una selección magistral de champagnes de petits vigneronns y vinos de autor de las principales regiones vinícolas del mundo, Monreal no solo

recomienda vinos: **cuenta historias a través de cada copa**, acompaña al plato con sensibilidad y convierte el servicio en una parte activa del relato gastronómico.

En este **“Encuentro con Estrella”**, su selección será clave para redondear la experiencia y elevar cada bocado con precisión y elegancia.

Un menú con dos firmas, un mismo lenguaje

El almuerzo a cuatro manos es un verdadero recital. Entre los platos diseñados para este evento, destacan:

- **Pitaya, gofio y queso de cabra** (Víctor Valverde)
- **Medregal con sardina ahumada y tomatitos encurtidos** (Germán Ortega)
- **Cherne con mojo hervido de carabinero y batata de El Jable** (Valverde)
- **Torrija de cochino con ciruela y nube de queso** (Ortega)
- **Mango y piña** (Valverde)
- **Masa madre**, el postre estrella de Ortega



Un almuerzo donde cada plato es un punto de encuentro, una conversación entre islas, técnicas y sensibilidades.

Palacio Ico: arte, arquitectura y cocina como expresión del territorio

El evento se celebra en uno de los lugares más bellos y simbólicos de Tegui: **Palacio Ico**, un hotel gastronómico con historia, arte y alma. Su arquitectura [canaria](#) del siglo XVII ha sido restaurada con mimo por sus actuales propietarios, **Sonsoles López y Eduardo Riestra**, para ofrecer una experiencia que trasciende la estancia: un espacio donde cada rincón –ya sea una habitación minimalista o una vajilla de autor– respira cultura y serenidad.

Con solo nueve habitaciones y una cocina que combina elegancia, identidad y oficio, Palacio Ico se ha consolidado como un referente del lujo discreto y el buen gusto en Lanzarote. En su bodega, destaca el trabajo del sumiller **Iván Monreal**, uno de los profesionales más destacados del panorama nacional, que ha hecho de la carta de vinos del restaurante un homenaje al vino canario.

Lanzarote, epicentro de la cocina canaria contemporánea

El ciclo “**Encuentros con Estrella**”, impulsado junto a **Saborea Lanzarote**, nace del deseo de conectar a la isla con la constelación de chefs que hoy brillan desde Canarias para el mundo. Chefs que han vuelto la mirada hacia sus raíces y que están reinterpreting la tradición con creatividad, rigor y mucha pasión.

Esta iniciativa no solo invita a disfrutar de menús irrepetibles, sino también a conocer de cerca a los protagonistas de una revolución silenciosa pero firme que está llevando la cocina canaria a lo más alto.

Una oportunidad para que profesionales y amantes de la gastronomía compartan mesa, conocimiento y emoción con quienes están marcando el pulso de una nueva era culinaria en el

archipiélago. El precio para la ponencia, el aperitivo y el almuerzo es de 95 euros. Información.

Teléfonos: 677531609 - 928-594942

Email: sonsoles@hotelpalacioico.com

Hablan los Expertos: Diego Tornel“Ser sumiller hoy es representar con coherencia lo que somos, no solo lo que bebemos”

[@DiegoTornel](#)

En un tiempo donde el vino parece querer hablar más de etiquetas que de emociones, **Diego Tornel** ha elegido el camino largo: el de la formación constante, la elegancia sin artificio y la defensa de una identidad [enológica](#) profundamente canaria. Su tercer puesto en el 30º Campeonato Nacional de Sumilleres Tierra de Sabor (2025), celebrado en el Salón Gourmets de Madrid, no solo fue un reconocimiento a su talento: fue también una declaración de principios.

“Este resultado es colectivo”, dice con humildad. Y lo es. Porque detrás de cada medalla hay horas de estudio, nervios de acero en pruebas a ciegas y una sala donde cada gesto cuenta. Pero también hay

un paisaje, una isla, una cepa. Tornel no compite para sí mismo, lo hace con la idea de que algún día el oro de España hable con acento canario.





Hoy, como Sumiller Corporativo de **Lopesan** y sumiller del [restaurante Bevir](#), Tornel lidera una de las cartas más exigentes del archipiélago, diseñada para dialogar con cocinas

de alto nivel y con paladares internacionales. Con casi dos décadas de trayectoria entre cocina, sala, dirección y vino, su visión es integral: sabe que el mejor servicio no se impone, se insinúa. Que la botella perfecta no siempre es la más cara, sino la más justa para ese momento, ese plato, esa persona.

Su formación lo avala –WSET Nivel 3, Court of Master Sommeliers, ganador del Ruinart Sommelier Challenge–, pero no lo define. Lo que realmente lo distingue es su mirada: la del sumiller que escucha antes de hablar, que recomienda con criterio, y que tiene claro que el vino no es espectáculo, sino cultura líquida.

Experta recomendación

Y cuando se le pregunta por un vino que hoy recomendaría para entender la nueva ola de **viticultura** en Canarias, no duda: la malvasía volcánica de Tiempo del Sur, un proyecto natural, honesto y profundamente ligado a **Gran Canaria**. “No hay mayor lujo que la autenticidad”, apunta Tornel, “y este vino lo es desde el suelo hasta la copa”.

Elaborado en los suelos blancos y arenosos de Lomo Los Azules, en San Bartolomé de Tirajana, Tiempo del Sur apuesta por la mínima intervención, el respeto al medio y la expresión del terroir sin maquillajes. Su espumoso de malvasía volcánica, elaborado con método ancestral y sin aditivos, ofrece burbujas naturales, acidez refrescante y un perfil floral que, en palabras del propio sumiller, “es como beberte una brisa atlántica con alma de volcán”.





Con una graduación moderada y una textura limpia, es un vino pensado para climas cálidos y maridajes locales: pescados frescos, salazones, mojos o platos vegetales de la huerta isleña. Pero sobre todo, es un vino que habla. Que cuenta una historia. Que representa la valentía de una nueva generación de viticultores –como Adal Álvarez Vega, su joven creador– decididos a caminar sin prisas, pero con propósito.

Y si el paladar pide una referencia internacional, Tornel no lo duda: su elección se llama RH Coutier Rosé Grand Cru Ambonnay, un champagne rosado vibrante, elegante y

profundamente expresivo que nace de viñedos **Grand Cru en la Montagne de Reims**. “Es un rosado con alma de tiza y nervio de fruta roja. Pura finura, sin perder carácter”, comenta el sumiller canario.



Elaborado con pinot noir y chardonnay de los mejores pagos de Ambonnay, este Brut Rosé fermenta en acero para preservar la fruta y la frescura, y combina notas de frambuesa fresca, panadería sutil y una acidez marcada que prolonga cada sorbo con tensión y limpieza.

Con solo 7 g/l de azúcar, mantiene una burbuja elegante y cremosa, perfecta tanto para aperitivos como para platos principales que admitan una textura firme y un contrapunto cítrico.

“Este champagne expresa con claridad lo que debe tener un vino grande: origen, equilibrio y una historia que contar. Es un Grand Cru, sí, pero también una joya que no necesita alardes para emocionar. Justo como debe ser”, apunta Tornel.

Con este equilibrio entre lo local y lo internacional, entre el volcán y la tiza, entre la brisa atlántica y la niebla de Reims, Diego Tornel confirma su lugar entre los grandes sumilleres de España. No solo por lo que sabe, sino por cómo lo transmite. Porque cuando un sumiller logra emocionar con la copa, la conversación y la pausa justa, está haciendo algo más que servir vino: está defendiendo una cultura.

Y ahí, Tornel no falla.

Fantàstic 2025: cuando la

memoria se come, se brinda y se baila

Famtàstic 2025, cuando la memoria se come, se brinda y se bailaLa Orotava se convierte el 1 de noviembre en epicentro de una noche única: sabores de otoño, cine del más allá, música con alma y castañas en clave contemporánea.

Mientras otros celebran Halloween, **La Orotava prepara una noche profundamente nuestra**. En el majestuoso **Liceo Taoro**, bajo la sombra de los castañeros más antiguos de Tenerife, el festival **Famtàstic** propone una velada que rinde homenaje a los **Finados**, a través del cine, la música, el pensamiento crítico... y una cocina que toca la fibra.



Liceo Taoro

Este 1 de noviembre, “¡Toma Castaña!” no será solo un juego de palabras: será una declaración de identidad gastronómica y cultural. Porque en esta sesión no se invoca a los muertos con

disfraces, sino con recuerdos, fogones y brindis. Una noche donde el **patrimonio inmaterial canario** cobra vida con más fuerza que nunca.

Finados: cuando la memoria también se cocina

La noche arranca con una bienvenida al estilo *Fantàstic*: copa de vino de **Bodegas Arautava (DO Valle de La Orotava)**, buena música y el inicio de un viaje sensorial entre la niebla del recuerdo y la luz de lo que aún está por contar.

En la antigua tradición canaria, los más pequeños iban de casa en casa preguntando “¿hay santos?”, y recibían higos pasados, nueces o castañas. Mientras tanto, las mujeres mayores recordaban a los que ya no estaban alrededor de la mesa, compartiendo anécdotas y alimentos de temporada. Esta noche, ese rito regresa, reinterpretado con sensibilidad y rigor.

Dos chefs, dos visiones, una raíz

La propuesta gastronómica de esta edición está liderada por dos figuras con estilos complementarios, pero igual de comprometidos con el producto local y el relato canario.

Roberto Cuoto: el otoño como sabor de la tierra

Galardonado como **Mejor Chef de Canarias 2023**, Cuoto trae una selección de “**Sabores de otoño**” que reivindica el paisaje comestible de esta época. Su cocina, basada en la sostenibilidad y el kilómetro cero, pondrá en valor ingredientes tan ligados a nuestra cultura como la batata, el gofio, el cochino negro, el queso de cabra o, por supuesto, la **castaña**.



Chef Roberto Cuoto

Cada bocado será una estación del alma, una conversación entre territorio y técnica. Y no estará solo: compartirá escena con el cineasta **Fran Casanova**, en un diálogo entre cocina y cine sobre cómo contamos –y saboreamos– nuestra historia.

Carlos Gamonal: cocina del futuro desde la raíz

El chef del mítico **Mesón El Drago**, tercera generación de una de las familias más influyentes en la alta cocina canaria, presentará su innovadora propuesta de “**Cocina del Futuro**”. Su intervención no es una simple degustación: es una experiencia conceptual, sensorial y filosófica.



Carlos Gamonal | Mesón El Drago | Gamonal Catering | Drago Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Gamonal elaborará al menos cinco platos con títulos como:

- *Algofio 100plus* (superalimento ancestral elevado a la categoría de elixir moderno),
- *Gofiosfera* (snacks de frutos secos y gofio en clave cósmica),
- *Carne Fiesta v7.1* (una versión evolucionada de un clásico canario),
- o el delicioso *Bienmesabe de plátano con chocolate*, cierre dulce de una cocina que piensa, emociona y transforma.



www.verdespadron.com / www.o2mg.com - www.linkedmagazine.es

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Además, ofrecerá una charla inspiradora en torno a su filosofía **“Yo como para SER”**, una reflexión vital sobre la conciencia alimentaria, el respeto por el cuerpo y el papel de la cocina como vehículo de transformación.

Historias del más allá y del más acá: cine para sentir

Como es sello del festival, la pantalla también será protagonista. La selección de cortos para esta edición de Finados aborda temas como la muerte, la memoria, el duelo y la trascendencia con humor, poesía y crítica.

Entre ellos, destacan:

- **“Día de Finados”**, documental del Instituto Canario de las Tradiciones que recorre los rituales ancestrales de la festividad.
- **“La Fianza”**, thriller canario de Eduardo Cubillo que pone los pelos de punta.
- **“Fría”**, comedia negra con Kike Pérez que equilibra el terror con el absurdo.

Una programación curada en colaboración con **El Festivalito de La Palma**, que garantiza calidad, identidad y un enfoque original.

Música de las ánimas: del recuerdo al beat

La parte musical de la noche elevará la experiencia a un plano emocional y ritual. El músico **Pedro Ageno Trío**, junto a Ayla Rodríguez y DeReo, presenta el concierto **“Finaos: Voces de Las Ánimas”**. Un espectáculo exclusivo donde se mezclan **música de raíz canaria y electrónica ambiental**, diseñado como homenaje sonoro a quienes ya no están... pero siguen escuchando.

Y para cerrar la noche, el inclasificable **Nebras T Selector** tomará los platos con su sesión **“Selección Eterna Vida”**. Un set musical tan ecléctico como profundo: post-punk, pop, indie, techno... todo al servicio de una pista de baile entre lo ritual y lo onírico.

El vino también cuenta

Desde la primera copa, el vino será parte del relato. **Bodegas Arautava**, con sus cepas centenarias de Listán y Malvasía en pie franco, ofrecerá una muestra de la riqueza enológica de La Orotava. Aromas atlánticos, suelos volcánicos, mínima intervención... Un maridaje natural para una noche donde el pasado y el presente se entrelazan sin prisa.

Una red que une fogones, cámaras y territorios

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, reciente ganadora del **European Young Chef Award 2024**, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, alma del restaurante **Qué Leche!** en Gran Canaria.



Chef Marta Minoves



Chef Jennise Ferrari restaurante Qué Leche! en Gran Canaria

Ambas aportarán su visión sobre la **Cocina del Futuro**, desde miradas femeninas, multiculturales y profundamente conectadas con el producto local. Porque en Famtàstic, el cine y la cocina no son solo expresión artística, sino también lenguaje común para pensar el mundo.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el sabor, la pantalla y la conciencia colectiva**, en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar... y mucho que saborear.

1 de noviembre de 2025 · Liceo Taoro, La Orotava

Entradas limitadas disponibles en famta.stic.es

Con el apoyo de: Gobierno de Canarias, Canary Islands Film, ICCA, Cervezas Victoria, Ayuntamiento de La Orotava, y Bodegas Arautava.

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, ganadora del European Young Chef Award 2024, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, chef del restaurante Qué Leche! en Gran Canaria.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el cine, la cocina y las ideas** en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar.

2025: El año más crítico para el vino canario

En las Islas Canarias, el vino es mucho más que una bebida: es cultura, paisaje, economía y legado familiar. Sin embargo, 2025 está siendo el año más duro en la historia reciente del sector vitivinícola en todo el archipiélago. Una combinación devastadora de sequías, plagas y restricciones amenaza la viabilidad de numerosas bodegas, con especial gravedad en Lanzarote y Tenerife, y una difícil situación sanitaria en Gran Canaria.

La caída de un bastión: Canarias ya no es territorio inmune

Durante más de siglo y medio, las Islas Canarias fueron el último reducto europeo libre de filoxera. Esa condición excepcional –que permitía cultivar en pie franco y mantener vivas variedades ancestrales– ya es historia. Este verano, se confirmaron los primeros focos de la plaga en viñedos abandonados del Valle de Guerra, en Tenerife, marcando un punto de inflexión para el sector.

Aunque las condiciones volcánicas del suelo podrían dificultar su propagación, la alarma está encendida. La entrada de la **filoxera** no solo amenaza a las vides: cuestiona décadas de confianza, expone fallos estructurales y obliga a replantear la gestión del territorio, especialmente de aquellos espacios vitícolas dejados a su suerte. La prioridad ya no es solo proteger lo que queda, sino evitar que lo irremplazable se convierta en recuerdo.

Un descenso histórico en la vendimia

El Consejo Regulador de la **DOP Islas Canarias** adelantaba a inicios del verano una previsión sombría: la producción de uva

para vinificación descenderá notablemente esta campaña. A comienzos de septiembre, la realidad confirma el peor pronóstico: el volumen de uva recogida cae en picado respecto a la media de otros años y deja a bodegas y agricultores en vilo por el abastecimiento futuro.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

La causa principal es la extrema irregularidad de la brotación y un clima adverso: hemos tenido precipitaciones muy inferiores a lo habitual y episodios de calor y vientos que han castigado el desarrollo y la maduración de la uva. El resultado, en palabras de expertos, es **“una vendimia difícil, irregular y cara”**. Muchos productores han visto duplicados los costes de manejo y recolección debido a la dispersión de la maduración y a la urgencia de salvar lo poco que da la viña este año.

Lanzarote: la menos productiva del siglo

La situación en Lanzarote es paradigmática. El sector afronta la peor campaña del siglo, con menos de la mitad de uva que en 2024. Las causas: escasez histórica de lluvias y una irregularidad total en el desarrollo de los racimos. Las bodegas alertan de que, de seguir esta tendencia, podría verse comprometida la capacidad de cubrir la demanda tanto local como de exportación, piedra angular de su economía vitivinícola.

Tenerife: la intensa labor de prospección y control para frenar la filoxera

Desde la detección del primer caso positivo en julio, la respuesta en Tenerife ha sido rápida y exhaustiva. Hasta principios de septiembre, se han realizado más de 2.500 prospecciones en 28 municipios de la isla, con un porcentaje muy bajo de focos confirmados: 56 en total, lo que representa menos del 3% de áreas analizadas. La mayoría de estos focos están ubicados en la zona de Valle de Guerra (San Cristóbal de La Laguna) y Tacoronte, con solo un pequeño foco en La Matanza de Acentejo.



De estas 56 plantas infestadas, 48 ya han sido tratadas y en

gran parte eliminadas. Dos plantas aún permanecen en fincas abandonadas pendientes de autorización para su retirada definitiva. Este esfuerzo ha sido posible gracias a la contratación de ocho técnicos adicionales por parte del Cabildo de Tenerife, que se suman a un equipo de más de 30 especialistas en extensión agraria y sanidad vegetal.

Se ha establecido una comisión técnica que se reúne semanalmente para revisar la evolución de los casos y coordinar las labores de erradicación, además de mantener informado y apoyado al sector vitivinícola.

Las estrategias clave incluyen revisiones minuciosas de hojas para detectar la presencia del insecto, análisis radiculares para confirmar infestación en las raíces (hasta ahora no detectada en la mayoría de los casos) y la delimitación precisa de áreas afectadas. Se han aplicado tratamientos fitosanitarios en suelo y plantas, desinfección de herramientas, prohibición total de movimiento de material vegetal de vid y uva fresca sin autorización, y restricciones severas para limitar la propagación.

El Gobierno y el Cabildo destacan que estas medidas, aunque restrictivas, son imprescindibles para preservar la singularidad y calidad que hacen único el vino tinerfeño y para impedir que la filoxera se convierta en un problema irreversible en la isla y en el resto del archipiélago.



Gran Canaria y las plagas del viñedo

El panorama en Gran Canaria tampoco es halagüeño. Aquí, la cosecha se ve mermada por plagas fúngicas como el oídio, que ha atacado con fuerza algunas zonas emblemáticas. Los agricultores, obligados a una vigilancia y tratamiento intensivos, se enfrentan a la doble amenaza de menor volumen y mayores costes de mantenimiento, poniendo en jaque la sostenibilidad para muchas bodegas medianas y pequeñas.



La Palma y las “plagas” de la fauna silvestre

En La Palma, la situación añade una dificultad inesperada: la depredación por conejos, pájaros y lagartos, que este año han arrasado buena parte de los viñedos por la falta de otros alimentos naturales. A ello se suman la incertidumbre y el miedo al contagio de filoxera desde Tenerife, que han cortado el tradicional trasiego de uva y material vegetal entre islas.

Tensión y enfrentamiento en el sector

Las duras restricciones impuestas por el Gobierno han provocado tensiones entre productores, cooperativas y entidades reguladoras. Mientras parte del sector respalda las actuaciones para frenar la expansión de la filoxera confiando en que proteger el viñado es lo primero, otras voces insisten en el daño económico que supone paralizar el comercio de uva e impedir la mezcla varietal habitual de la región. El futuro del viñado canario dependerá de la capacidad del sector para

resistir esta tormenta y adaptarse a un futuro más incierto que nunca.

Un llamamiento a la responsabilidad colectiva

Frente al riesgo real de pérdida de parcelas, variedades y hasta bodegas históricas, todos los actores coinciden en la necesidad de un esfuerzo colectivo: extremar la precaución, cumplir con las recomendaciones técnicas y apostar de nuevo por la singularidad varietal y la máxima calidad. El desafío es enorme, pero el empeño del viticultor canario es aún mayor.

Hoy, la viña canaria se juega su presente y su futuro. El sector pide apoyo social, institucional y de los consumidores para superar este año negro y mantener viva una tradición que es símbolo de la identidad insular y fuente de tantos empleos, cultura y turismo. 2025 quedará marcado como el año más difícil para el vino de Canarias, pero también como el año de la resistencia de todo un pueblo.

Cinco años de escándalo: Scandal Dinner Show se viste de gala con cuatro Estrellas MICHELIN

[@scandal](#)

Scandal Dinner Show con Jesús Camacho, Borja Marrero, Adrián Bosch y Víctor Suárez firman un menú irrepetible para celebrar el quinto aniversario de la experiencia nocturna más audaz de Costa Adeje

Hay eventos que nacen para entretener, otros para emocionar. Y después están los que logran ambas cosas con un equilibrio milimétrico, como si de una partitura orquestal se tratara. Scandal Dinner Show cumple cinco años –que no son pocos en el mundo del entretenimiento– y para celebrarlo ha decidido subir el listón hasta una cumbre pocas veces alcanzada en [Canarias](#): cuatro **Estrellas MICHELIN**, ocho platos, un solo escenario. Todo ocurrirá el 18 de octubre, en la Sala Las Olas del hotel GF Victoria. Pero no será una cena cualquiera. Será *El Capítulo Prohibido*.

Un menú que también es espectáculo

La idea detrás del evento es tan ambiciosa como seductora: convertir cada plato en una escena, cada bocado en una historia. Y para ello, Scandal ha reunido a cuatro de los chefs más respetados de la cocina contemporánea canaria: **Jesús Camacho**, chef ejecutivo de *Donaire* y anfitrión de la noche; **Borja Marrero**, defensor incansable del territorio desde *Muxgo* en Gran Canaria; **Adrián Bosch**, al frente del sofisticado *San-Hô*; y **Víctor Suárez**, alma creativa del restaurante *Haydée*.



El menú será un viaje de ocho actos, donde cada cocinero firma dos platos que se entrelazan con la puesta en escena artística diseñada por Lindsay Nartey, directora creativa de Scandal Dinner Show. Alta cocina y espectáculo en sincronía, sin que uno eclipse al otro.

Jesús Camacho lo define con claridad: “Es un reto, sí, pero también una oportunidad única. No sabemos cuándo se repetirá algo así, por eso lo estamos preparando con máximo respeto y entrega. Cuatro Estrellas MICHELIN en un mismo menú, dentro del mejor dinner show de Canarias... no es algo que suceda todos los días”.

Platos con nombre propio y sello de autor

El recorrido comienza con Camacho abriendo y cerrando la experiencia. Su primer plato: un *choux de atún, mojo rojo y papa bonita*, donde técnica y producto se dan la mano. El cierre dulce corre también a su cargo: un *pad thai* reinterpretado como postre, con *chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima*, que promete un final sorprendente, profundo y multicultural.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad
Borja Marrero, fiel a su cocina de raíces, trae a la mesa un *brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta*, y un segundo pase donde el *mejillón* se convierte en protagonista, marinado en *aceite de pipa de almendro quemada* y acompañado de una *sopa de cebolla tatemada*. Sabores intensos y elegancia vegetal.



Chef Adrián Bosch

Adrián Bosch propone una doble oda al equilibrio: *zanahoria escabechada con matices marinos* como primer plato, seguido de un refinado *pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux*, toda una declaración de técnica y sensibilidad.



Chef Víctor Suárez

Víctor Suárez aporta contraste e intensidad con su *cherne negro en mojo hervido*, un guiño a las raíces isleñas sin renunciar a la sofisticación, y un postre de *plátano*,

ingrediente icónico que él transforma en una experiencia gustativa elevada y sutil.

Cada creación, pensada para dialogar con el entorno, vendrá acompañada de una selección de vinos canarios cuidadosamente elegida para reforzar el protagonismo del territorio y su diversidad vitivinícola.

Scandal Dinner Show: cuando la cena se convierte en escena

Desde sus inicios, Scandal Dinner Show ha apostado por romper los moldes del entretenimiento nocturno en Canarias. Pero este aniversario va un paso más allá. Por primera vez, el menú se convierte en el eje de la noche. La cocina entra al escenario no como acompañamiento, sino como protagonista. Lindsay Narthey lo resume con entusiasmo: “En Scandal, ninguna noche es igual. Pero esta va a ser especial. No celebramos solo cinco años, celebramos una forma de hacer las cosas diferente”.



La elección del espacio también responde a esa filosofía: la

Sala Las Olas, dentro del GF Victoria, es un escenario que respira exclusividad y que permite que cada detalle del evento se perciba como único. Luz, sonido, servicio, arte y gastronomía se alinean para ofrecer una experiencia que difícilmente podrá repetirse.

Costa Adeje, epicentro de lo escénico y lo gastronómico

Detrás de esta propuesta se encuentra el Grupo Fedola, y su presidenta, **Victoria López**, lo tiene claro: “Esta noche es mucho más que un aniversario. Es una muestra de lo que podemos lograr cuando unimos talento, pasión y visión. Scandal y Donaire son dos marcas de la casa, y verlas colaborar en algo tan ambicioso nos llena de orgullo”.

Con esta cita, Costa Adeje se posiciona no solo como destino turístico, sino como enclave de alta gastronomía y cultura contemporánea. La combinación de chefs de prestigio, narrativa escénica, cocina de territorio y maridaje con identidad sitúa al evento en una liga propia. Es una noche que no solo se disfrutará en boca: se recordará.

Se terminó la Guerra Fría del vino

El brote de filoxera reaviva un viejo debate: ¿es posible hablar de identidad vitícola cuando la uva viaja más que el enólogo?

Durante años, la viticultura canaria ha convivido con una tensión larvada, apenas pronunciada en voz alta, pero siempre presente entre pasillos, catas y documentos técnicos. Una

especie de *Guerra Fría del vino*, donde los modelos de producción convivían más por obligación que por consenso. De un lado, quienes defienden que el vino debe elaborarse con las uvas nacidas en el mismo territorio que lo embotella. Del otro, los que han apostado por una interpretación más amplia, en la que las uvas pueden cruzar valles e islas siempre que la calidad se mantenga.



Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte

Este equilibrio silencioso, que nunca llegó a convertirse en conflicto abierto, ha saltado por los aires tras la confirmación del brote de filoxera en Tenerife. La plaga, detectada en Valle de Guerra y zonas colindantes, ha obligado al Gobierno de Canarias a dictar medidas urgentes, entre ellas, la prohibición del movimiento de material vegetal entre comarcas e islas. Y con ello, lo que era una diferencia de enfoque se ha convertido en una división visible: **han reaparecido los bandos.**

Una práctica silenciada que ahora cobra visibilidad

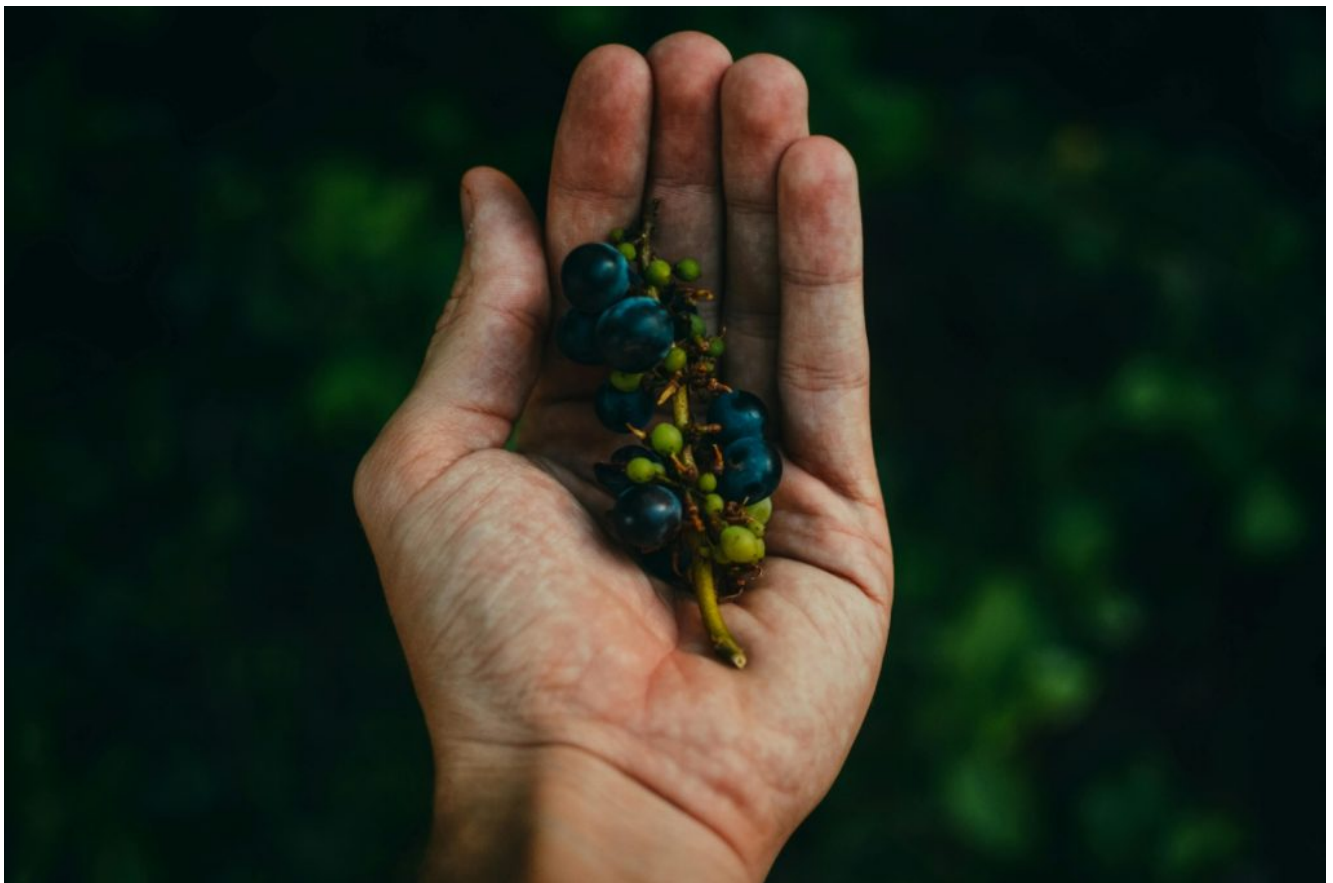
Aunque tradicionalmente cada comarca vitivinícola en Canarias elaboraba su vino con uvas propias, el modelo suprainsular de la **Denominación de Origen Islas Canarias**, gestionada por **AVIBO**, introdujo una nueva lógica. Esta permite que bodegas de una isla puedan vinificar con uvas de otra, algo que si bien legal bajo su reglamento, genera tensiones cuando se trata de proteger lo autóctono y lo propio.



Lo cierto es que muchas bodegas siguen respetando el principio de cercanía, vinificando lo que cultivan, apostando por viñedos viejos y variedades arraigadas a su suelo. Otras, en cambio, han optado por la movilidad como recurso técnico y comercial. Ninguna está en falta legal. Pero ahora, con el cerrojo impuesto por la filoxera, se ha forzado una pausa que permite –quizá por primera vez con esta claridad– poner sobre la mesa una pregunta que el sector había evitado: **¿qué significa realmente hacer vino en Canarias?**

El dilema de la trazabilidad: entre identidad y eficiencia

Para los defensores del modelo territorial –entre ellos varias denominaciones históricas como Tacoronte-Acentejo o Valle de La Orotava–, la prohibición de movimientos es una oportunidad para reforzar la coherencia de un sistema que valora el origen como eje del relato vitícola. Para quienes operan bajo la lógica **suprainsular**, sin embargo, la medida supone una traba que llega justo en plena vendimia, alterando su logística, comprometiendo rentabilidad y generando incertidumbre.



Otros sectores vitícolas piden cautela y ven en esta crisis una oportunidad para reforzar la trazabilidad, el arraigo y la diferenciación territorial como valor de marca.

Desde **AVIBO**, las declaraciones apuntan a que el control fitosanitario es prioritario, pero también han expresado su rechazo a lo que consideran restricciones excesivas para un brote que –según sus portavoces– afecta solo a parcelas abandonadas y no a **viñedos** productivos. No obstante, otros

sectores vitícolas piden cautela y ven en esta crisis una oportunidad para reforzar la trazabilidad, el arraigo y la diferenciación territorial como valor de marca.

Más allá del debate técnico y territorial, lo cierto es que el cese del movimiento de uvas entre comarcas e islas está comenzando a tener consecuencias tangibles para algunas bodegas del archipiélago. Especialmente aquellas cuya estructura productiva depende de uvas procedentes de otras zonas, y que ahora se enfrentan a un escenario incierto justo en plena vendimia.

La imposibilidad de trasladar materia prima no solo paraliza procesos logísticos ya en marcha, sino que compromete la **viabilidad económica** de pequeñas y medianas **bodegas** que, sin alternativa inmediata, podrían ver afectada su producción anual. Lo que para unos es una medida de protección sanitaria, para otros representa un freno operativo con impacto real en el empleo rural, en la rentabilidad del sector y en la supervivencia de marcas consolidadas.

Si la situación se prolonga, el riesgo de que algunas bodegas cesen temporalmente su actividad o pierdan parte de su cosecha no es menor, y empieza a resonar con fuerza entre los actores del sector.

Más allá de la filoxera: el modelo de vino que queremos construir

La filoxera no es solo una plaga. Es un punto de inflexión. Una alerta natural que obliga a mirar hacia dentro y

cuestionar prácticas que, aunque funcionales, pueden no ser sostenibles ni coherentes a largo plazo. ¿Queremos un vino canario que pueda nacer en una isla y embotellarse en otra sin que el consumidor lo perciba? ¿O aspiramos a que cada comarca mantenga su voz, incluso si eso significa limitar ciertas dinámicas de mercado?



El debate no es nuevo, pero esta vez no se puede seguir esquivando. La crisis sanitaria del **viñedo** ha dejado al descubierto lo que antes se susurraba: hay modelos de **vino** en conflicto. Y no se trata de buenos o malos, sino de distintas formas de entender la identidad, la economía y el futuro de la viticultura en un territorio fragmentado, pero intensamente diverso como Canarias.

Hoy, más que nunca, toca decidir si la unidad del **vino canario** debe construirse desde la suma de singularidades o desde la homogenización de procesos. Porque se terminó la **Guerra Fría del vino**. Y ya no basta con convivir: hay que dialogar, decidir y –por fin– actuar.

Recursos públicos para entender y actuar frente a la filoxera

En medio de la complejidad técnica y emocional que rodea a la llegada de la filoxera a Canarias, el Gobierno autonómico ha habilitado varias herramientas de consulta pública para informar, prevenir y coordinar esfuerzos en torno a esta plaga.

Una de las más completas es la plataforma www.filoxera.es, donde se puede acceder a normativa actualizada, mapas de zonas afectadas, fichas con síntomas, recomendaciones para agricultores y hasta un sistema predictivo basado en inteligencia artificial. Además, mediante el visor geográfico de GRAFCAN es posible consultar en tiempo real las áreas delimitadas por la Consejería de Agricultura en Tenerife, visualizando los focos y zonas tampón activadas.

Esta labor institucional, aunque aún en desarrollo, supone un avance importante en la transparencia de datos y puede convertirse en un instrumento clave para que viticultores, bodegueros y ciudadanía en general comprendan el alcance real del problema y contribuyan a su contención.