

Tenerife despliega su esencia gastronómica en San Sebastián Gastronomika 2024

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

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



Lope Afonso



Valentín González



Dimple Melwani



Tenerife despliega

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

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



Diego Schattenhofer



Alberto Margallo



Juan Carlos Clemente

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

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



Mario Torres



Jesús Camacho

Estrellas Michelin y competencias culinarias de Tenerife

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

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

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

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



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

Tenerife, a la vanguardia de la gastronomía mundial

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

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

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