

Un Chef Canario Conquista el Olimpo de la Paella Valenciana: Aday Martín, el Segundo Mejor del Mundo

La **gastronomía española** tiene en la **paella** uno de sus estandartes más representativos, y dentro de ese universo, la **paella valenciana** destaca como la receta más emblemática. Sin embargo, el reciente logro de **un chef canario** en el **63º Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca** ha generado titulares en todo el mundo. **El chef Aday Martín**, del **Restaurant Atlantis** en Santa Cruz de Tenerife, ha desafiado las expectativas al conquistar el segundo lugar en una competición que reúne a los mejores paelleros del planeta.

Un Triunfo Histórico para Canarias

El Concurso Internacional de Paella Valenciana, conocido como el **campeonato mundial de la paella**, celebró su 63ª edición este domingo, con la participación de cuarenta **chefs** provenientes de doce países. **Aday Martín** fue el único representante **canario** en esta prestigiosa competencia, y su interpretación de la paella no solo captó la atención de los jueces, sino que le valió un **premio de 1.500 euros** y el reconocimiento como **la segunda mejor paella del mundo**.

Este logro, lejos de ser un triunfo aislado, refleja el nivel de excelencia que la **gastronomía canaria** ha alcanzado en los últimos años. La capacidad de Martín para fusionar las técnicas tradicionales valencianas con los **sabores isleños** ha cautivado a los **críticos gastronómicos** y al público en general.

La Fuerte Competencia Internacional

El certamen de Sueca, considerado por muchos como las “olimpiadas de la paella”, contó con la presencia de destacados cocineros, entre ellos los [ganadores](#) del primer premio: **Paco Rodríguez y Rafael Climent del Restaurante Miguel y Juani**, ubicado en L’Alcúdia, Valencia. Este restaurante familiar, con una trayectoria impresionante, se llevó el título de **“mejor paella del mundo”** y un premio de **2.500 euros**. El podio lo completó el **Socarrat Restaurante**, de Buenos Aires, Argentina, destacando la proyección global de este plato tan arraigado en la **tradición española**.



Paco Rodríguez y Rafael Climent del Restaurante Miguel y Juani, ubicado en L’Alcúdia, Valencia

La Relevancia del Éxito de Aday Martín

El reconocimiento obtenido por **un chef canario**, no solo marca

un hito personal en lo que respecta a **Aday Martín**, sino que coloca a la **gastronomía de Canarias** en el mapa mundial de la **alta cocina**. Este logro resalta la **diversidad culinaria de España** y cómo las islas, con su rica tradición gastronómica, pueden rivalizar con las regiones más reconocidas del país. Además, **el Restaurant Atlantis** ha ganado visibilidad internacional, consolidándose como un **destino gastronómico imprescindible** para los amantes de **la paella**.



Loa Arroces de Adán Martín





Los arroces de Adán Martín

La victoria de **Aday Martín** también abre el debate sobre las posibilidades de reinterpretar los platos tradicionales sin perder su esencia. Su **paella**, una [combinación](#) única de **ingredientes** locales y técnicas clásicas, es un reflejo de la

innovación culinaria que respeta las raíces culturales.

Un Futuro Brillante para la Gastronomía Canaria

El impacto de este reconocimiento no se limitará al **Restaurant Atlantis**. La atención mediática y el prestigio internacional atraerán a más **gourmets** a las **Islas Canarias**, posicionando a la región como un referente no solo en paellas, sino en **gastronomía** de alto nivel. Como consecuencia, se espera que más chefs locales sigan el ejemplo de Martín, apostando por **fusionar tradición e innovación** para destacar en la escena mundial.



El reconocimiento obtenido por un chef canario, no solo marca un hito personal en lo que respecta a Aday Martín

El chef Aday Martín ha demostrado que la **excelencia culinaria** puede trascender fronteras y que, en manos expertas, cualquier rincón de **España** puede ofrecer las mejores versiones de sus **platos** más icónicos. Su éxito subraya que **la gastronomía**

española es universal, y que incluso en **Canarias**, lejos de Valencia, se puede encontrar una paella que compita a nivel mundial.