vinetur

Santa Cruz de Tenerife logra el título de Capital Española de la Gastronomía

El jurado premia una propuesta culinaria ligada al producto isleño y al tirón turístico de la ciudad

miércoles 23 de septiembre de 2026



Santa Cruz de Tenerife ha sido proclamada Capital Española de la Gastronomía 2027 este miércoles, 23 de septiembre, en una elección promovida por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de

Turismo (FEPET). La designación la resuelve un jurado integrado por profesionales del turismo, la hostelería, la agricultura y el periodismo especializado.

Las entidades organizadoras recuerdan que este reconocimiento se concede desde hace 15 años a la ciudad que mejor impulsa y defiende su cocina y sus productos locales como atractivo para el visitante. La capital tinerfeña suma así un sello que vincula su oferta culinaria con la promoción del destino y con el peso que la restauración tiene en la elección de un viaje.

La ciudad asocia esa oferta a una cocina con raíces canarias, a su vínculo atlántico y al valor de las materias primas de la isla. La elección de Santa Cruz para 2027 llega, además, en un momento en el que la gastronomía se ha convertido en uno de los ejes de imagen para muchos destinos urbanos y vacacionales en España.

Barceló Hotel Group ha ligado esa proclamación a la actividad de su establecimiento Barceló Santa Cruz Contemporáneo, situado en la ciudad. La compañía sitúa entre sus apuestas el restaurante Sanabria – Típicamente Santa Cruz, desarrollado por los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón, a quienes presenta como referencias de la alta cocina canaria en su primer concepto gastronómico urbano.

El restaurante toma su nombre del parque García Sanabria y plantea, en palabras del grupo hotelero, una lectura culinaria de la vida de Santa Cruz a través de sus casas, tabernas y sobremesas. En esa propuesta aparecen platos como los berberechos con beurre blanc y chips de papa negra y vinagre, la arepa de cochino negro con chicharrón y camarón frito, el escacho de papa negra con caballa ahumada y foie gras o la tortilla vaga de bacalao ahumado, berros y pil-pil.

Barceló explica que esos platos remiten a espacios conocidos de la ciudad, entre ellos el kiosco Los Paragüitas, el bar La Retama, el restaurante Canaima y la charcutería La Garriga. En la parte principal de la carta figuran la cazuela de cherne con huevo frito, la panceta glaseada con cogollo a la brasa y el canelón de cuellos de cordero y berenjena. Para el final, la propuesta incluye flan de huevo y churros con chocolate.

El grupo sostiene que este proyecto se ha concebido para integrarse en la vida diaria de Santa Cruz sin apartarse de una cocina apoyada en el producto local y en la combinación de tradición e innovación. A su juicio, la proclamación de la ciudad como Capital Española de la Gastronomía 2027 refuerza el valor de esa identidad culinaria y de su singularidad alimentaria y cultural.

Barceló Hotel Group es la división hotelera del Grupo Barceló, una empresa familiar fundada en 1931 en Mallorca y todavía en manos de la familia Barceló, según los datos facilitados por la compañía. El grupo asegura que es el segundo de España por número de habitaciones y que opera 288 hoteles con más de 65.000 habitaciones en 30 países de Europa, América, África y Oriente Medio.

La empresa comercializa su oferta bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels. En Estados Unidos opera a través de Crestline Hotels & Resorts, una firma de gestión hotelera independiente. La compañía añade que cuenta con más de 40.800 profesionales y que desarrolla una estrategia de sostenibilidad bajo la marca Barceló ReGen para reducir su impacto ambiental y reforzar la aportación económica y social de sus establecimientos en los destinos donde está presente.