vinetur

Tenerife cierra Gastronomika con la dieta atlántica como gran carta de presentación

La isla reunió a 614 profesionales y sirvió 4.100 catas junto a su estand

miércoles 7 de octubre de 2026



Tenerife cerró este miércoles, 7 de octubre, su participación en San Sebastián Gastronomika 2026 con una jornada dedicada a la dieta atlántica y a los productos del mar de la isla. La programación del último día se apoyó en el atún rojo, la lubina

atlántica, la morena, el calamar, el pescado de lonja y las jareas, presentes tanto en el desayuno como en el almuerzo preparados por Jorge Peñate y Luis Martín, cocineros del restaurante Dos Naifes.

La delegación tinerfeña hizo balance de tres días de actividad en el congreso con 14 propuestas gastronómicas y 614 profesionales nacionales e internacionales asistentes, una media próxima a 44 personas por cita. También informó de 4.100 catas personalizadas en el Túnel del Vino de Tenerife, instalado junto al estand. La isla añadió que varias convocatorias completaron aforo, entre ellas la Gran Cata de los Vinos de Tenerife y el despiece de la cabra tinerfeña, ambas con lista de espera.

La organización tinerfeña sostuvo además que su espacio volvió a situarse entre los más concurridos del congreso y que concentró una intensa actividad de contactos profesionales. La presencia de la isla en Gastronomika se ha planteado un año más como una acción de promoción conjunta entre turismo, restauración, productores y sector primario.

El desayuno de esta tercera jornada se presentó como una muestra de la dieta atlántica aplicada al recetario local. Dos Naifes sirvió panes de altitud, atún ligeramente ahumado al estilo vitello tonnato, croissant prensado de pescado encebollado con chips de morena, una tosta “Atlántico Negro” y un cierre dulce con leche asada, plátano y cítricos locales. El vino elegido para esa apertura fue Estrada Marmajuelo Ecológico, de Bodega Estrada, adscrito a la D.O. Ycoden Daute Isora.

El almuerzo amplió el foco marino con la participación de Jesús Marrero, del restaurante El Ancla. El menú reunió escabeche de tomates pacificados con lubina del Atlántico curada, lámina de tarantelo con chutney de tomate y pan de mojo, descargamento de Thunnus thynnus con millo y cilantro, puchero marino con morcilla de calamar, jarea de pescado y productos de huerta, además de pescado de lonja en ligera salazón con meloso de papas, moluscos y marisco de temporada. La propuesta se completó con morrillo, calabaza y chicharrón, y con dos postres: leche asada con plátano y cítricos locales, y crème brûlée con papaya y aromáticas.

La parte líquida del almuerzo se apoyó en varias referencias de la isla. Se sirvieron Linaje del Pago blanco de altura 2024, de Bodega Linaje del Pago, dentro de la D.O.P. Islas Canarias; Can tinto 2023, de Bodega Tajinaste, también en la D.O.P. Islas Canarias; Trancao de Acentejo tinto Barrica 2025, de Bodega El Trancao, de la D.O. Tacoronte-Acentejo, y Tierra Fundida blanco 2025, de Bodega Tierra Fundida, en la misma denominación. Además, la cata de la jornada reunió vinos de las DOP Islas Canarias y Tacoronte-Acentejo.

El cierre de la agenda tinerfeña incluyó también un taller titulado “Atlántico”, centrado en jareas, cañas de lomo marinas y foie gras marino, además de una cata con vinos de las DO Valle de Güímar y Valle de la Orotava. Todo ello en una edición de Gastronomika que conmemora el 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, Lope Afonso, sostuvo que la asistencia al congreso refuerza la posición de la isla en el ámbito gastronómico y permite presentar su oferta ante profesionales del sector. Afonso vinculó además una gastronomía sólida con un mayor gasto turístico en la isla.

Por su parte, el consejero de Sector Primario, Valentín González, señaló que la última jornada servía para mostrar la variedad del producto local y, de forma especial, de los productos pesqueros y los túnidos, que relacionó con la identidad y la tradición atlántica de Tenerife. La CEO de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, afirmó que la dieta atlántica forma parte de una manera de entender la cocina unida al territorio y señaló que la isla combina una despensa marina amplia con producto agrícola y una tradición culinaria que, a su juicio, permite articular una propuesta diversa y saludable.