vinetur

Más de 50 cocineros rurales se reúnen en Gran Canaria en la cuarta edición de Terrae

El evento, del 15 al 17 de marzo, impulsa la gastronomía rural y el desarrollo local en la isla

lunes 16 de marzo de 2026



Gran Canaria acoge del 15 al 17 de marzo la cuarta edición de Terrae, un encuentro que reunirá a más de 50 cocineros rurales junto a productores, expertos y representantes institucionales. El evento se celebrará en Santa Brígida, Valsequillo y

San Mateo, así como en otros enclaves de la isla, con un programa que combina gastronomía, reflexión, conocimiento del territorio y cultura popular.

La presentación oficial de Terrae tuvo lugar en la sede del Cabildo de Gran Canaria, patrocinador del evento. Antonio Morales, presidente del Cabildo, explicó que el proyecto nació con la intención de convertir a la isla en un punto de encuentro internacional para cocineros comprometidos con el territorio y el producto local. Morales señaló que la iniciativa tendrá un impacto económico relevante y forma parte de la estrategia del Cabildo para diversificar la economía y fortalecer el sector primario. Según sus palabras, Terrae es más que un evento gastronómico, ya que también es un espacio de reflexión sobre el territorio, la sostenibilidad del sector y el conocimiento del paisaje.

Luis Padrón, presidente de la Cámara de Comercio de Gran Canaria, agradeció la confianza del Cabildo y subrayó el papel de la Cámara como colaboradora activa en el programa Gran Canaria Me Gusta, que incluye más de 30 acciones anuales. Padrón destacó que Terrae Rural es el único encuentro internacional que une gastronomía y mundo rural, permitiendo canalizar inversiones hacia los municipios rurales y contribuyendo a la diversificación económica de la isla.

Benjamín Lana, director de Terrae, afirmó que el congreso se ha consolidado como la gran cita de los cocineros rurales y que este año el Ministerio de Agricultura ha reconocido la labor del evento con un premio entregado a Luis Alberto Lera. Lana añadió que el congreso convierte a la isla en epicentro del debate sobre territorio, identidad y futuro gastronómico en los entornos rurales.

El programa de Terrae arranca el domingo 15 con una jornada popular abierta al público en el Parque Municipal de Santa Brígida. Participarán 10 cocineros de España, Italia y Portugal, cada uno elaborando 400 raciones de un plato que se venderán a precios populares. Además, habrá carpas con quesos y vinos de Gran Canaria. La jornada continuará en la Casa del Vino con un debate sobre la gastronomía rural y el papel de la cocina en la vida de los pueblos.

El lunes 16 comenzará con una visita a las plantaciones de Fresas La Palma en Valsequillo, seguida de una cata de fresas. Posteriormente, en el terrero de Valsequillo, se celebrará la ponencia “Rewilding: impulsando el valor del territorio”, a cargo de Mara Zamora, directora general de Rewilding Spain. Se abordará la renaturalización y la búsqueda de equilibrio entre actividad humana, paisaje y recursos. Un showcooking de alta cocina rural con miel de Valsequillo, dirigido por Rafel Muria, chef de Quatre Molins* (Cornudella de Montsant, Cataluña), dará paso a la entrega del Premio Terrae 2026 a Hilario Arbelaitz, en reconocimiento a su trayectoria en la cocina española desde el restaurante Zuberoa, en Oiartzun.

La jornada del lunes continuará con un showcooking dedicado a la tradición de Gran Canaria, a cargo de Miguel Herrera y Alberto Herrera, de Camino al Jamonal. Después se celebrará la mesa redonda “Cocineros orquesta. La hazaña de los restaurantes unipersonales”, con Martín Comamala (539, Plats Forts, Puigcerdà, Cataluña) y Beatriz Pascual (Restaurante Almazen, Salinas de Añana, Álava), quienes compartirán sus experiencias en modelos de negocio sostenidos casi en solitario. Otro bloque será “Éxito con alma de pueblo: relatos rurales que hacen comunidad”, una conversación entre Vítor Adão (PLANO Restaurante, Lisboa), Ivette Casadevall (Fundació EMYS, Girona) y Chema Alonso (Quesería Quesoba, Cantabria), centrada en proyectos que han convertido la gastronomía en motor de cohesión social y revitalización del territorio. La jornada se completará con la mesa redonda “Y después de la estrella qué. El éxito como problema. Gobernar el crecimiento” y una exhibición de lucha canaria.

El martes 17 comenzará con una visita a los viñedos de Carmelo Peña en San Mateo, situados a 1.400 metros de altitud, donde los participantes podrán degustar un desayuno campero. Después, en el Hotel Maipez, se celebrará la ponencia “La memoria de las plantas”, a cargo de Juan Carlos Roldán (Otiñar, Jaén), especialista en plantas silvestres y colaborador de restaurantes de alta cocina. La sesión continuará con una ponencia a tres voces titulada “Tres formas de entender el cerdo”, con Luis Duque (Casa Duque, Segovia), Alejandro Hernández (Versátil*, Zarza de Granadilla, Extremadura) y Airam Vega (Vega, Ingenio, Gran Canaria). La última jornada incluirá una cata dirigida de seis vinos de Gran Canaria y la charla “Expansión dulce: del mercado local al global”, sobre las posibilidades de crecimiento de los proyectos rurales

del sector dulce.

Terrae se consolida como un espacio de referencia para analizar el presente y el futuro de la gastronomía rural, con la presencia de más de medio centenar de cocineros rurales de España, Portugal e Italia, muchos de ellos con estrella Michelin. Entre los participantes figuran Borja Marrero (Muxgo*, Las Palmas de Gran Canaria), Miguel Carretero (Mengano Wines, Madrid), Nacho Solana (Solana*, Cantabria), Pedro Aguilera (Mesón Sabor Andaluz*, Cádiz), Xune Andrade (Monte*, Asturias), Elena Lucas (La Lobita*, Soria), Giuseppe Iannoti (Krèsios**, Italia), Rodrigo Castelo (Taberna O Balcao*, Portugal), entre otros. También estarán presentes numerosos cocineros de Gran Canaria, como Aridani Alonso (Casa Romántica), Carmelo Mújica (La Trastienda de Chago), Paco Budia (Revés Bistró) y Airam Vega (Rest. Vega).

El evento busca reivindicar la cocina rural como motor de identidad, desarrollo local y futuro, abordando cuestiones como el relevo generacional, la sostenibilidad, la relación con los productores, la gestión del éxito y la dimensión cultural de la cocina en el medio rural.