vinetur

Terrae Gran Canaria reúne a más de 50 cocineros rurales para impulsar la gastronomía local

El IV Encuentro Internacional sobre Gastronomía Rural apuesta por la creatividad y el compromiso en el desarrollo de los pueblos

martes 17 de marzo de 2026



El IV Encuentro Internacional sobre Gastronomía Rural, Terrae Gran Canaria, ha congregado a más de medio centenar de cocineros rurales procedentes de España, Italia, Portugal y Andorra en el noreste de la isla, en municipios como Santa Brígida y Valsequillo. El evento se ha consolidado como un espacio de intercambio de ideas para dinamizar los entornos rurales a través de la gastronomía, poniendo el foco en las cocinas de pueblo y de campo.

La edición de este año comenzó con la entrega del premio Terrae al chef Hilario Arbelaitz, reconocido por su trayectoria en la alta cocina rural desde el restaurante familiar Zuberoa, que cerró sus puertas tras mantener durante años tres estrellas Michelin. Arbelaitz subrayó la importancia del legado familiar en la cocina rural y la responsabilidad de dejar una herencia a las nuevas generaciones. En su intervención, aconsejó a los jóvenes cocineros que apuestan por quedarse en sus pueblos o trasladarse a municipios pequeños que lo fundamental es la ilusión, seguida del esfuerzo y el sacrificio. Destacó que los cocineros rurales representan la diversidad de cocinas y despensas, lo que constituye una riqueza para el país. También recomendó mantener los negocios en un equilibrio que permita atraer tanto a la población local como a visitantes.

Uno de los debates centrales del encuentro abordó la gestión de restaurantes con estrella Michelin en pequeñas poblaciones y la dificultad de mantener la viabilidad del negocio en lugares apartados. Participaron en la mesa redonda Paco Pérez (Miramar, Llançà), Juan Carlos García (Vandelvira, Baeza), Bruno Jordán (Ansils, Benasque) y Xune Andrade (Monte, San Feliz), moderados por el crítico gastronómico Carlos Maribona. Los ponentes coincidieron en la importancia de implicar a la comunidad local y de ofrecer propuestas tanto para residentes como para turistas. Bruno Jordán explicó que, aunque algunos días predomina el cliente de fuera, también se realizan actividades para los habitantes del lugar, y en ocasiones hay más afluencia entre semana que en fin de semana. Juan Carlos García añadió que muchos vecinos tienen en su restaurante la primera experiencia en este tipo de establecimientos, y que su objetivo es fidelizarlos.

El congreso también puso de relieve cómo los restaurantes y proyectos turísticos pueden impulsar la recuperación de la actividad agrícola y ganadera en zonas despobladas. Se presentaron casos como el de la quesería cántabra Quesoba, fundada

por Chema Alonso, que surgió a raíz de la demanda de quesos locales por parte de turistas en un albergue de una zona ganadera en Cantabria. La quesería vende sus productos directamente y ha ampliado la producción a carnes, nueces y frutas para abastecer la demanda de visitantes y grupos de consumo.

Otro ejemplo fue la Red de Tabernas del Alto Tâmega, impulsada por el chef Vitor Adâo en la región portuguesa de Tras os Montes. El proyecto promueve la producción local y la preservación de la gastronomía tradicional mediante pequeñas tabernas gestionadas por productores de vinos, quesos, carne o agricultores en sus propias casas. Adâo explicó que, aunque al principio fue difícil poner en marcha la iniciativa, en la actualidad también se están sumando cocineros jóvenes con experiencia en restaurantes Michelin, lo que está contribuyendo a revitalizar la economía y la población de los pueblos.

Mara Zamora, directora general de Rewilding Spain, presentó un proyecto dedicado a la implantación de herbívoros salvajes como caballos, bisontes y otros bóvidos en zonas forestales de tradición ganadera hoy abandonadas. Esta iniciativa, además de atraer visitantes, ayuda a controlar la vegetación y prevenir incendios forestales. Zamora señaló que el rewilding convierte los territorios en un activo estratégico y genera orgullo e identidad entre los habitantes, defendiendo la compatibilidad entre la ganadería, la agricultura y la vida silvestre.

Durante la jornada también se abordó la importancia de la miel en la cocina y en la naturaleza, así como el papel de los productos grancanarios, tanto tradicionales como innovadores. Entre estos últimos, se mencionaron las fresas ecológicas e hidropónicas de la finca La Palma. Benjamín Lana, director del congreso y responsable de Vocento Gastronomía, calificó la jornada como vital para el intercambio de ideas entre cocineros que ven su trabajo como un compromiso y una opción de vida, contribuyendo al mantenimiento de los pueblos y las zonas rurales.

La inauguración del encuentro corrió a cargo de Minerva Alonso, consejera de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, quien resaltó el compromiso de la isla con la economía circular y el ecoturismo.