



## NOTA DE PRENSA

# Tenerife inaugura y llena su gran stand con tres escenarios-cocinas en Madrid Fusión 2025, con un programa gastronómico dedicado al “ayer, el hoy y el mañana” de la Isla

*El primer acto del día en el congreso, la Gran Cata de Vinos de Tenerife -“Vinos Tenerife, vinos de altura”-, tuvo un completo de asistencia, con más de 50 asistentes*

*La jornada, dedicada al Océano Atlántico, contó con ponencias como la de la “Maduración de pescados”, talleres de jareas, mariscos tñidos, pescados locales y vinos, y con tres almuerzos: “Marinero”, “Bocados de mar” y “Mirando al mar”*

*En la Polivalente, el chef Jesús Camacho (Donaire) rompió las “Fronteras entre lo salado y lo dulce” en una multitudinaria ponencia*

**27 de enero de 2025.** Tenerife, uno de los patrocinadores oficiales de Madrid Fusión 2024, ha estrenado su nuevo stand de 340 metros cuadrados con tres escenarios distintos con un éxito de participación absoluto, con diseño triple –“Tenerife ayer”, Tenerife hoy” y “Tenerife mañana”, cada uno con distintas programaciones de desayunos de barraquito, almuerzos, talleres, degustaciones, catas, coloquios y el novedoso “Tardeo”, un resumen gastronómico de todo el día con platillos de todos los chefs y los Vinos de Tenerife, y que ha contado con la presencia de más de 500 personas.

El stand, además, sumerge a los asistentes -periodistas, chefs, prescriptores y empresarios- en Tenerife gracias a su espectacular diseño de alta inmersividad audiovisual.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, Lope Afonso, indica que “acudimos a una nueva edición de Madrid Fusión, una cita obligada para Tenerife, en la que de nuevo nos empeñamos en mostrar todo el potencial que encierra la gastronomía de Tenerife, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chef, y del trabajo duro de nuestros productores. Con el acompañamiento del personal que se forma, de los futuros profesionales de la gastronomía, y también del personal técnico y científico que le da soporte al conocimiento y a la difusión, en definitiva, un amplio elenco de personas, nada

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888  
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



[prensacabildo@tenerife.es](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)



## NOTA DE PRENSA

menos que un centenar, que permiten que Tenerife sea de nuevo protagonista en Madrid Fusión con un stand que es el más funcional y a la vez, el mayor institucional del congreso, y donde somos patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

El consejero del Sector Primario y Bienestar Animal, Valentín González, explica que “esta primera jornada es una oportunidad inmejorable para el sector primario de visualizarse a través de esa Gran Cata y a través del Túnel del Vino, de esa apuesta Vinos de Tenerife, Vinos de Altura, que hizo un recorrido por el territorio describiendo cada uno de sus matices de cada uno de esos vinos de las seis denominaciones de origen, y luego, en esta primera Jornada que lleva por título Océano Atlántico, ha sido una apuesta decidida por los productos pesqueros y los productores y especialmente por la pesca artesanal como elemento diferenciador por ser una pesca artesanal y sostenible”.

Por su parte, la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, expresa la gran satisfacción que siente por el equipo de profesionales que compone la delegación de la isla en Madrid Fusión 2025. “Hemos finalizado esta primera jornada dedicada hoy a nuestros pescados y mariscos bajo el lema ‘Océano Atlántico’, superando todas las expectativas con unas actividades donde hemos revalorizado nuestra rica biodiversidad marina y producto local, y sobre todo el perfecto engranaje entre turismo y el sector primario”, explica la CEO de la entidad. Melwani añade que “los tres espacios diferentes del stand nos permiten poner en valor nuestra cocina desde lo más tradicional a lo más vanguardista, incluyendo una muestra más amplia de lo que Tenerife ofrece. La consejera delegada de la empresa turística recalca la colaboración con los siete ayuntamientos de la isla que han participado este año, “donde han podido mostrar su gastronomía, coordinados con el equipo de Turismo de Tenerife”.

### Intensa jornada

Entra las muchas actividades formativas y lúdicas, en el stand, hoy, se han elaborado los ya famosos desayunos de barraquito, el lugar que da inicio oficialmente al día para todos los congresistas acreditados; talleres (jareas tradicionales, la vieja, maduraciones enzimáticas de pescados, mariscos y pescados locales, túnidos y cocina marina), cata de bodegas con historia y, naturalmente los tres almuerzos:

-El “Marinero” (con David Alejandro Guevara Basto, chef del Restaurante La Casona del Vino; Alfredo Marrero, Boutique Relieve -Solete Repsol-; y Aarón Alonso, Técnico del CR de la D.O.P. Islas Canarias, siendo anfitriones los ayuntamientos de Candelaria y Los Realejos. El menú: ceviche de pescado sobre crujiente plátano, ensalada de cherne con brotes tiernos y alcachofa de los baldíos, guiso de pescado

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888  
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



[prensacabildo@tenerife.es](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)



## NOTA DE PRENSA

tradicional hecho en hoja de plátano con verduras de temporada, arroz meloso con pescado salado y castañas, tambor de moka, café tropical. Viña Zanata Marmajuelo (2024), Viña La Guancha – Bodega Viña Zanata, blanco seco, D.O.P. Islas Canarias, Barco Tierra Adentro, Bodega El Lomo, tinto 5 meses barrica, D.O.P. Islas Canarias.

-El “Bocados de mar” (con Alberto Margallo, chef Restaurante San Sebastián 57- 1 Sol Repsol - Santa Cruz; Sofía Hidalgo, chef Restaurante Taste 1973\* y 1 Sol Repsol, Hotel Europe Villa Cortés\*\*\*\*GL; Jesús Marrero, chef Restaurante El Ancla - Granadilla de Abona; Alfredo Marrero, Director Creativo y Jefe de Producción Boutique Relieve -Solete Repsol- Los Realejos; Marian Fernández, Técnico del CR de la D.O. Valle de la Orotava; y Trinidad Fumero, Técnico del CR de la D.O. Abona. Anfitriones, los ayuntamientos de Santa Cruz, Granadilla de Abona y Los Realejos. El menú: camarón soldado, arbequina volcánica, emulsión y codorniz, rabil, zanahorias y cítricos, capuchino de carabinero y papa negra, tuna brulée, beurre blanc de mantequilla de leche de cabra, lapa de arcón y arveja repelada, guiso marinero, sorbete con crocante marino, y “Cómete Tenerife”. La Haya Blanco Seco (2022), Bodega La Haya, D.O. Valle de la Orotava; Volcán de Caramujo Tinto (2023), Antonio José Dorta Hdez - Volcán de Caramujo, D.O. Valle de la Orotava; Testamento Dry blanco Seco Malvasía, Sociedad Cooperativa Cumbres De Abona, D.O. Abona; y Trevejos Volcanic Wine Tinto (Baboso-Syrah), bodega Altos de Trevejos, D.O. Abona.

-El “Mirando al mar” (con Ronny Reina, chef Restaurante Codeso – Santiago del Teide; Jorge Peñate, chef del Gran Meliá Palacio de Isora y Red Level. Restaurante la Terrasse by Jorge Peñate; y María Paz Gil, Técnico del CR de la D.O. Tacoronte Acentejo. Anfitrión, el ayuntamiento de Santiago del Teide. Menú: coco, calamar y cilantro, callos de morena, vieja a baja temperatura con esferificaciones de guisantes y la emulsión de su cabeza, estofado de pulpo tradicional, parchita en texturas, arepa de millo y queso de cabra con su arequipe. Ocampo Listán Blanco Seco, Bodega Viticultura San Juan S.L, D.O. Tacoronte Acentejo; y Marba Tinto Barrica, Bodegas Marba, D.O. Tacoronte Acentejo.

### **Jesús Camacho y la difusa frontera entre lo salado y lo dulce**

Con la Polivalente a tope, el chef Jesús Camacho (Donaire, hotel GF Victoria, Adeje), que además es pastelero, desarrolló su trabajo de los últimos años, tanto en la creación de postres basados en verduras y frutas, como en la penetración de las técnicas dulces en el menú salado. Una ponencia audaz y disruptiva cuya filosofía le ha conseguido al chef su primera Estrella Michelin en 2024.

### **La Gran Cata de Vinos de Tenerife: ‘Vinos de Tenerife, vinos de altura’**

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888  
922 442 713 – 922 442 732 - 681 075 253 (número guardia)



[prensacabildo@tenerife.es](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)



## NOTA DE PRENSA

A cargo del sumiller Rodrigo González, esta gran cata, que ha inaugurado Wine Edition, como en cada una de las ediciones de Madrid Fusión con lleno absoluto, versó este año sobre los Vinos de Tenerife, vinos de altura (en todas sus acepciones).

La cata ha incluido los siguientes vinos:

Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias)

Tinto: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo)

Tinto: Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava)

Tinto: Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora)

Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona)

Blanco: Los Loros la bota de mateo (Güímar)

Blanco: Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias)

### El Túnel del Vino de Tenerife

Durante todo el día, el Túnel de los Vinos de Tenerife, ubicado en lugar preferente de la zona Wine Edition, diseñado y digitalizado para la atención personalizada por parte de sumilleres y enólogos de las seis DO de la isla, no ha cesado de mostrar, dar a conocer y dar a degustar la gran diversidad, calidad y singularidad de los vinos de la isla, con ocupación total desde apertura hasta el cierre del congreso.

### Mañana martes

Una de las ponencias más llamativas de todo el congreso, en el Auditorio principal (18.30 h.): el chef Diego Schattenhofer (1973 Taste, Playa de las Américas) dará una clase magistral sobre la maduración y los procesos enzimáticos marinos. El conocido chef, desarrollará, en un formato práctico, los diferentes tiempos para las maduraciones dependiendo de las especies, a la vez que explicará las mejores técnicas de cocción por grupos de peces y días de maduración. Un “modo de empleo” de los pescados madurados, en definitiva.

Además, en el stand, con la temática “Tenerife tiene más de un sol”, el famoso desayuno de barraquito, tres almuerzos elaborados por algunos de los mejores chefs

### GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888  
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

[prensacabildo@tenerife.es](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)





## NOTA DE PRENSA

de Tenerife; catas de vinos; taller del novísimo cacao de Tenerife y tres mesas redondas. Y el gran 'Tardeo', con platillos resumen de toda la jornada.

**Nota.** Se adjuntas fotografías alusivas por correo electrónico.

### GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888  
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

[prensacabildo@tenerife.es](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)

