



## NOTA DE PRENSA

# Tenerife lidera la promoción gastronómica de los destinos turísticos en Madrid Fusión 2025

*El jurado otorga el Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Albero Díaz, de El Sitio (La Palma), y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con Vinos de Tenerife a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga*

*El Túnel del Vino de Tenerife coronó el gran éxito de la Isla en esta edición con unas 3.000 degustaciones*

*En el último día del congreso, los profesionales que visitaron el stand pudieron degustar un almuerzo que mostró 'el alma de Tenerife' desde la tradición hasta la creatividad*

**29 de enero de 2025.** Tenerife sigue liderando la promoción gastronómica de los destinos turísticos en Madrid Fusión 2025. Ayer, en la última jornada del certámen, Aromas a Tenerife y sus mojos en La Polivalente precedieron el V Concurso Nacional de Mojos y platos con mojos armonizados con Vinos de Tenerife. El concurso, con la participación de chefs de toda España, evidenció un año más el interés del sector nacional de la restauración por la salsa tinerfeña más reconocida e internacional.

Tras deliberación, el jurado decidió otorgar el Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Albero Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con Vinos de Tenerife a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.

Unas 1.300 personas han asistido a las actividades de Tenerife en Madrid Fusión 2025, incluidas las del stand de la Isla en Saborea España, a lo que hay que sumar las aproximadamente 3.000 degustaciones ofrecidas en el Túnel del Vino.

El consejero de Sector Primario y Bienestar Animal del Cabildo de Tenerife, Valentín González, señala que "han sido tres jornadas intensas donde una vez más la gastronomía de Tenerife, el producto local y los vinos de Tenerife, han brillado por su singularidad y excelencia". El consejero añade que, "en definitiva, ha sido una oportunidad para poner en valor el sector primario y toda la cadena de valor gastronómica y, en especial para que los productores, pescadores, apicultores, ganaderos y sus productos tengan una proyección nacional e internacional, de la

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

mano de nuestros "chefs", y, en esta ocasión, a través también de nuestros "soles", que son los mejores embajadores en este importante salón gastronómico".

Por su parte, la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que "finalizamos esta tercera y última jornada de Madrid Fusión muy satisfechos, y con la convicción de haber realizado un trabajo de equipo excelente, donde 100 profesionales de toda la cadena de valor nos han acompañado y han trabajado de la mano con el equipo de Turismo de Tenerife y el área de Agricultura y Sector Primario del Cabildo insular, para poner en valor nuestra gastronomía con nuestros productos locales exponiendo las bondades y singularidades de nuestro territorio, la calidad de nuestros productos y la exquisita variedad que emociona paladares de todo el mundo". Melwani, concluye que "sin duda, Tenerife ha despertado emociones a través de sus principales prescriptores, y estamos convencidos de que nuestra presencia en Madrid Fusión ha sido una excelente promoción para que nuestro producto local y nuestros vinos sean cada vez más conocidos en todo el mundo".

En cuanto a las actividades del stand, como en los días anteriores, completo para todas y hasta listas de espera, empezando por el desayuno de barraquitos y dulces artesanos. Y siguiendo con los talleres (mieles de Tenerife, tarta de queso tinerfeña, legumbres ancestrales de la Isla, la evolución del gofio, la cabra de Tenerife, los panes con alma y los grandes quesos de la Isla.

A las 13:00 horas, tiempo de vermut: Yonathan Mesa, de la Asociación de Barmans de Tenerife – ABT, preparó para todos el cóctel Eterno Alisio, que se armonizó con la ensaladilla de papa asada con cabra madurada.

Y el gran almuerzo de despedida: 'El alma de Tenerife'. Con Pedro Rodríguez Dios, Pastelero Pedro Rodríguez Postres - Los Realejos; Jesús González, chef Restaurante Bogey en el Hotel Las Madrigueras Golf Resort & Spa de Las Américas – 2 Soles Repsol; Lucas Maes, chef Restaurante Aqua, Royal Sun Resort - Santiago del Teide; Diana Marcelino, chef Restaurante el Secreto de Chimiche – 1 Sol Repsol– Granadilla de Abona; Rayco Vargas, propietario Varguita Cheesecake – Granadilla de Abona; Fito Sacramento, chef Restaurante El Empaquetado – Granadilla de Abona; Mario Torres, Obrador Mario Bakes; Zebina Hernández, asesora gastronómica; Trinidad Fumero, Técnico del CR de la D.O. Abona; María Paz Gil, Técnico del CR de la D.O. Tacoronte Acentejo; Óscar Rodríguez, Técnico del CR de la D.O. Valle de Güímar; y Aarón Alonso, Técnico del CR de la D.O. Ycoden Daute Isora. Anfitriones: Ayuntamientos de Los Realejos, Granadilla de Abona y Santiago del Teide.

### 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

Panes con alma, quesos del territorio, el rancho, nuestro plato de cuchara más singular, la perla de gofio sobre puré rústico de calabaza, mojo de pimienta verde, cherne, pipas de calabaza garrapiñadas, el arroz meloso de boletus, queso curado y taco de cochino negro, el rulo de guiso de cabra con su demi-glacé, la miel de Tenerife y sus contrastes aromáticos, y la tarta de queso. Trevejos Brut Nature Espumoso Rosado, Altos De Trevejos, D.O. Abona; Marba Tinto Barrica, Bodegas Marba, D.O. Tacoronte-Acentejo; Brumas De Ayosa Blanco Seco 2024, Sat Viticultores Comarca Valle de Güímar, D.O. Valle De Güímar; Estrada Marmajuelo Ecológico Blanco Seco (2024), Bodega Estrada, D.O. Ycoden-Daute-Isora.

### El Túnel del Vino de Tenerife

No por ser la última jornada mermó la concurrencia al Túnel de los Vinos de Tenerife, en la zona Wine Edition. Al contrario, las catas personalizadas no pararon hasta el mismo final oficial del congreso. Un gran éxito, un año más, de unos vinos que ya son considerados como un referente volcánico de singularidad y alta calidad en el mundo.

**Nota.** Se adjunta fotografía alusiva 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)