

El VII Encuentro de los Mares enfatizará la importancia de la sal en los océanos y la gastronomía y su rol como vínculo entre el ser humano y el mar

Tenerife acogerá del 29 de junio al 2 de julio, y por tercer año consecutivo, un encuentro internacional que reunirá a prestigiosos científicos y cocineros así como a pescadores

23 de junio de 2025. Tenerife será escenario, del 29 de junio al 2 de julio, del VII edición del Encuentro de los Mares, que bajo el título Ciencia y vida, el poder de la sal, reunirá a científicos y cocineros de referencia internacional, además de a pescadores. Los chefs Ángel León, Moreno Cedroni o Gil Fernandes, los científicos Carlos Duarte, referente mundial en oceanografía; o Xabier Irigoyen, el mayor experto mundial en peces mesopelágicos (capa del océano entre los 200 y 1.000 metros de profundidad), tomarán parte, entre otros, en una cita que pondrá de relieve la importancia de la sal en los océanos y la gastronomía, así como su rol como vínculo entre el ser humano y el mar. Durante el encuentro se reconocerá al cocinero guipuzcoano Aitor Arregi con el Premio Sartún, que premia la implicación de personas, empresas o instituciones en defensa de los océanos y los ecosistemas marinos, y que antes han recibido figuras y organizaciones como Alexandra Cousteau, Daniel Pauly o National Geographic.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, afirma que “el trinomio sector primario-gastronomía y turismo es un gran catalizador de oportunidades de empleo, de desarrollo local y de diferenciación de destinos turísticos. La amplia variedad y calidad de nuestros productos locales, el territorio y los paisajes de la isla, los profesionales de la cadena de valor de la gastronomía, y el liderazgo de Tenerife como destino turístico son, entre otros, los grandes pilares en los que se sustenta la gastronomía de Tenerife y su repercusión tanto en el sector primario como en el turístico”. Afonso añade que “ponemos en valor lo nuestro que es el producto y la proximidad, y el turismo responsable. Hacemos una buena labor en promoción y defensa de nuestra isla, que también lo son nuestra gente y nuestros profesionales”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, manifiesta que “ratificamos nuestro compromiso por tercer año consecutivo con el Encuentro de los mares, un evento, que conecta a oceanógrafos, cocineros y pescadores, siendo a su vez, una gran oportunidad para Tenerife, ser referente entre los territorios que

GABINETE DE PRENSA

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





NOTA DE PRENSA

defienden la conservación de los mares y sus ecosistemas”. “Unas jornadas con un amplio programa de actividades y charlas durante cuatro días, donde se pondrá en valor el papel esencial de la mar desde el punto de vista científico, gastronómico, ambiental e industrial, y a su vez, contribuirá a potenciar nuestros productos locales, nuestra rica biodiversidad, así como la apuesta en valor de la salud, a través de la economía azul”, señala Melwani.

El consejero de Sector Primario y Bienestar Animal, Valentín González, señala que “este encuentro es un gran homenaje a todos los que salen a la mar todos los días, dando una mirada al océano con respecto. Es una declaración de apoyo y defensa del sector, siempre vinculado al mar que nos rodea. Desde el Cabildo estamos comprometidos con la pesca sostenible, artesanal y selectiva. El producto local cobra vida gracias a la gastronomía”.

El director general de Vocento Gastronomía, Benjamín Lana, destaca que “en esta edición miramos al mar desde todas las visiones. La temática de este año girará en torno a la sal como componente esencial de los océanos, ingrediente gastronómico y vínculo cultural entre el ser humano y el mar. La historia del ser humano está vinculada a la sal”.

Además, Benjamín Lana resalta que esta edición comenzará el domingo día 29 de junio con una jornada popular en la playa de Los Cristianos de Arona que albergará el Primer Encuentro a Nado de los Mares, una masterclass de Ángel León sobre embutidos marinos, un ronqueo de atún a cargo del cocinero tinerfeño Juan Carlos Clemente y una feria gastronómica. La travesía a nado, que estará abierta a todo nadador que quiera sumarse, discurrirá entre las playas de Los Cristianos y Los Tarajales y en ella participarán jóvenes nadadores del Club Náutico de Santa Cruz de Tenerife así como un grupo de mujeres de la asociación de lucha contra el cáncer de mama Ámate, para las que la natación es una práctica deportiva terapéutica en sus procesos de recuperación de esta enfermedad. Al frente de todos ellos estará el nadador de ultradistancias Christian Jongeneel, uno de los grandes especialistas mundiales en largas travesías marinas.

La parte de feria gastronómica contará con la participación de cocineros locales así como de la península. Es el caso del chef valenciano Miguel Barrera que aterrizará en Tenerife con la propuesta de su restaurante Cal Paradís* (Vall d’Alba, Castelló) o el mismísimo Ángel León, que más allá de su taller de embutidos marinos los presentará en degustación en la feria popular. A ellos se le sumarán cocineros de la isla, como Jesús Marrero, del restaurante El Ancla (El Médano), o Alberto Margallo, de San Sebastián 57 (Santa Cruz de Tenerife).

El congreso

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 www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

El congreso volverá a unir ciencia, pesca sostenible y gastronomía alrededor de la sal. Lejos de reducirla a un condimento, la cita invita a descubrir su papel esencial como regulador biológico, fuente de biodiversidad, expresión de paisaje y motor económico sostenible. El evento está organizado por Vocento Gastronomía y el Cabildo de Tenerife a través de Turismo de Tenerife. Cuenta también con la implicación activa del ayuntamiento de Arona, localidad en la que se celebrará el domingo 29 la jornada popular con un amplio programa de actividades.

Los océanos cubren cerca del 70% de la superficie de la Tierra y alrededor del 97% de todo el agua presente en nuestro planeta es agua salada. De hecho, hay tanta sal que algunas estimaciones calculan que si pudiéramos extraer toda esta del agua del mar y esparcirla sobre los continentes de la Tierra formaría una capa de más de 160 metros de espesor. La sal es indispensable en la preparación y conservación de los alimentos, pero también es materia prima para múltiples industrias y para un sinfín de aplicaciones, que van desde el curtido de pieles a la eliminación del hielo en las carreteras.

En el VII Encuentro de los Mares se hablará de la sal para alimentación que no viene directamente de la evaporación de agua de mar, sino de organismos marinos, como las algas. También de la influencia de la sal en la dieta humana o del papel de la sal emitida a la atmósfera (spray marino) desde la superficie del océano y su impacto en el cambio climático. Las propiedades de conservación de la sal también serán importantes en esta edición de Encuentro de los Mares.

Ángel León, gran protagonista

El programa reunirá a figuras como Ángel León (Aponiente^{***}, Cádiz), el abanderado de la cocina basada en ecosistemas marinos y que desvelará en el congreso el futuro del jardín de Aponiente, la marisma, el ecosistema comestible que permitirá reinventar la experiencia de los clientes que visiten el templo del cocinero gaditano en el Puerto de Santa María y que va a convertirse en nueva manera de entender Aponiente 360°. Además, Ángel León participará el domingo 29 en la jornada popular que se celebrará en la playa de Los Cristianos, elaborando en directo cara al público embutidos marinos que formarán parte de las degustaciones que se ofrecerán a precios populares.

Al número uno de los cocineros del mar se suma en este congreso el número uno de los oceanógrafos del mundo, Carlos Duarte (Universidad Rey Abdalá, Arabia Saudí), una de las voces más autorizadas del mundo en materia de ecosistemas azules y conservación marina, reconocido hace un mes en Tokio por el emperador de Japón con el prestigioso Japan Prize de ciencia, el mayor reconocimiento del país nipón a

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 www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

nivel científico y que nunca había recaído en un europeo; o el arquitecto Alberto Luengo, especialista en la recuperación de salinas tradicionales en Canarias.

También participarán destacados cocineros como el italiano Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore**, Senigallia), uno de los grandes referentes de la cocina del mar en Europa y cuyo último menú se llama Le Spine y es un viaje gastronómico nacido de un ingrediente de desecho absoluto como son las espinas y que él ha valorizado en diferentes formas y texturas. Autor de varios libros, tiene una forma muy personal de reinterpretar el pescado, sus propias latas de conservas y varios establecimientos urbanos dedicados a los productos del mar.

Japón, Noruega, Portugal

También será parte de lo VII Encuentro de los Mares el noruego Christopher Haatuft (Lysverket*, Bergen), cuya cocina se caracteriza por su simplicidad y elegancia para crear platos que capturan la esencia de la cocina escandinava contemporánea. Dirige al mismo tiempo el proyecto MatTak cuyo objetivo es difundir conocimientos sobre el cultivo de alimentos y encontrar soluciones a los problemas causados por el cambio climático. Y el japonés afincado en Barcelona Hideki Matsuhisa (Koy Shunka*, Barcelona), quien aprendió el arte de la cocina japonesa en el restaurante de su padre en Toyota (Japón) y que se convirtió en el primer estrella Michelin japonés en España.

O el portugués Gil Fernandes (Fortaleza do Guincho*, Cascais), quien más que un cocinero parece un biólogo marino, por su conocimiento de las algas, de las que hablará en el Encuentro de los Mares este año. Gil no solo conoce todos los secretos de estos vegetales marinos, sino sus ciclos y el momento óptimo para su consumo

La representación española en el congreso también es muy relevante, con los biestrellados Luis Valls (El Poblet**, Valencia) y Juanlu Fernández (LÚ Cocina y Alma**, Jerez de la Frontera), el vizcaíno Sergio Ortiz de Zarate (Zarate*, Bilbao), y Áxel Smith (Simpar*, Santiago de Compostela), último ganador del Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión junto a su compañera Claudia Merchán, o los tinerfeños Jorge Peñate y Luis Martín (La Terrasse del Gran Meliá Palacio de Isora). También están en el programa de este año Rosa Macías y Paco Martín (Bar FM, Granada), los responsables del diminuto local granadino que se ha convertido en uno de los grandes templos del producto del mar y en una referencia por el trabajo tan delicado que hacen de este producto usando solo la plancha.

Mejor parrillero de pescado del mundo

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 www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

El Premio Sartún de esta edición reconocerá este año la trayectoria del cocinero vasco Aitor Arregi (Elkano*, Getaria), para muchos el mejor parrillero de pescado del mundo. Arregi ha seguido la tradición iniciada por su padre Pedro Arregi en los años 60 para convertirse en el relevo de un saber hacer vinculado a una historia familiar del mar y de la cocina, que ha evolucionado la tradición preservando los valores paternos y que nos ha enseñado a todos a disfrutar más de los productos del mar de una manera sencilla, pero a la vez, compleja. Aitor muestra la esencia de los pescados invisible a los ojos, una manera de cocinar el pescado que ha seducido al mundo siguiendo el consejo de su padre: «Compra bien e intenta no estropearlo».

Salinas, salud y sostenibilidad

Más allá de la cocina, el Encuentro abordará el impacto de la sal sobre la salud humana, con la participación de Aránzazu Aparicio Vizuete (profesora de Nutrición y Ciencias de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid). Intervenciones de científicos como Rafael Ginés (profesor investigador de la Universidad de las Palmas de Gran Canaria) o el oceanógrafo canario Alonso Hernández Guerra se complementarán con testimonios de pescadores que comparten una visión integral del océano como Marcos Ymia (Pescadería Dos Nudos, Tenerife), Roberto Rodríguez (Artesans da Pesca, Santa Uxía de Ribeira, A Coruña), Emilio Marín (Cataria, Chiclana de la Frontera, Cádiz), Víctor Díaz (Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de la Candelaria y Presidente de la Federación Provincial de Cofradías de Pescadores de Santa Cruz de Tenerife) y Pedro Bastos (Director general de Nutrifresco, Sagres, Portugal).

También conoceremos en este Encuentro de los Mares un proyecto único en el mundo de la mano de Xabier Agote (fundador y presidente del astillero Albaola), responsable de uno de los proyectos de historia naval más ambiciosos del mundo: construir en Pasajes, el mismo puerto desde donde partió, una réplica exacta del ballenero "San Juan", un galeón del siglo XVI que fue rescatado arqueológicamente tras siglos hundido en Red Bay (Canadá). Este trabajo, desarrollado con madera autóctona como roble de Navarra y abeto de Irati, utiliza métodos históricos — incluido el alquitrán artesanal— y se ha realizado totalmente a la vista pública. Agote no quería hacer un barco de época para exponerlo, sino para navegar con él. Después del verano, el barco estará en el agua.

Con esta nueva edición, el Encuentro de los Mares refuerza su vocación como plataforma internacional de pensamiento y acción en torno al mar, consolidando a Tenerife como un referente en el desarrollo de la economía azul, el turismo responsable y la soberanía alimentaria marina.

Nota: Se adjuntan 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 www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com