La Brújula del Gastronauta

EDICIÓN DEL DÍA · 21/11/2026

labrujuladelgastronauta.com



LO MÁS LEÍDO · 112 LECTURAS

EN EL CATALEJO

Artesanía de Galicia brilla en Granada y Madrid con el proyecto “Artesanía no Prato”

12:47

La Fundación Artesanía de Galicia ha participado en los eventos “Materia Prima” y “Craft Lab”, promoviendo sinergias entre la artesanía, la gastronomía y la moda a través de su innovador proyecto.

EN LA EDICIÓN DE HOY



EN EL CATALEJO

Marta Villaverde destaca el valor del centollo para la flota artesanal y la hostelería de las Rías Baixas en O Grove

103 lecturas



EN EL CATALEJO

Candás se prepara para el Reguerada-Fest 2026: un viaje cultural por la lengua asturiana

101 lecturas



EN EL CATALEJO

Cinco recetas veganas del restaurante Desoriente para disfrutar en casa

97 lecturas



EN EL CATALEJO

Churros gaditanos: una tradición salada y al peso

96 lecturas



EN EL CATALEJO

Maro celebra con éxito el II Día del Choto Mareño con más de 360 raciones servidas

88 lecturas



EN EL CATALEJO

La Fiesta del Cordero en Familia resalta la riqueza de la raza ovina canaria en El Hierro

88 lecturas

CONTENIDO COMPLETO · EDICIÓN DEL DÍA

01 EN EL CATALEJO

Artesanía de Galicia brilla en Granada y Madrid con el proyecto “Artesanía no Prato”

12:47 · 112 lecturas

La Fundación Artesanía de Galicia ha participado en los eventos “Materia Prima” y “Craft Lab”, promoviendo sinergias entre la artesanía, la gastronomía y la moda a través de su innovador proyecto.



La marca Artesanía de Galicia ha puesto rumbo a Granada y Madrid esta semana, destacando su presencia en eventos que fusionan gastronomía y artesanía. En Granada, la Fundación Artesanía de Galicia coorganizó la segunda edición de “Materia Prima”, un encuentro profesional que tuvo lugar del 16 al 18 de noviembre, donde se exploraron las posibilidades de colaboración entre estos dos sectores.

Inspirado en el proyecto **Artesanía no Prato**, el evento granadino reunió a chefs andaluces y gallegos, como Héctor López del Restaurante España, quien ofreció una clase magistral a los estudiantes de cocina del CPIFP Hurtado de Mendoza. Junto a él, participaron otros destacados cocineros como Javier Rodríguez Ponte “Taky”, Jorge Gago y Salomé Beiroa, especialista en quesos con denominación de origen.

La cita se completó con una exposición fotográfica que mostró ejemplos de colaboraciones entre cocineros gallegos y talleres de artesanía especializados en cerámica, madera, piedra, cestería, forja y cuero.

Craft Lab en Madrid: Un espacio para la innovación

En Madrid, el proyecto **Artesanía no Prato** fue el protagonista de **Craft Lab**, un espacio en el marco del evento Interihotel que explora el potencial de la artesanía contemporánea en el diseño de hoteles y restaurantes. Este año, se abordaron nuevos lenguajes y formatos de cerámica contemporánea, con una exposición de piezas de talleres como Risco Estudio, Barreiros Artesanía y Ojea Estudio, entre otros.

El 17 de noviembre, se llevó a cabo una mesa de debate titulada *Sin pasado no hay presente. Tradición y modernidad en la artesanía contemporánea*, moderada por Tachy Mora, donde participaron la ceramista Paula Ojea y otros expertos en el campo.

Artesanía y moda: Un diálogo necesario

El 16 de noviembre, la marca Artesanía de Galicia también estuvo presente en el evento **Sustainable Fashion Way**, en el Hotel Riu de Madrid, donde se discutieron las oportunidades que los oficios artesanales pueden ofrecer a la industria de la moda. En esta mesa de debate, Luisa Estévez y Óscar Montero, del taller Belategui Regueiro, compartieron su experiencia en el tejido artesanal y su colaboración con diseñadores de alta costura como Teresa Helbig.

Además, la compostelana Sandra Vilas, del taller Boina Galega, finalista del Premio Emprendimiento en los Premios Nacionales de Artesanía 2026, habló sobre su adaptación a las demandas de marcas como Loewe. Cristina Velasco, del taller Anaquiños de papel, también participó, explicando su trabajo en la creación de piezas promocionales para marcas de moda.

Estos eventos destacan la importancia de la colaboración entre sectores y la riqueza de la artesanía gallega, que sigue navegando hacia nuevos horizontes en la gastronomía y la moda.

---

02 EN EL CATALEJO

Marta Villaverde destaca el valor del centollo para la flota artesanal y la hostelería de las Rías Baixas en O Grove

16:49 · 103 lecturas

Durante el XXXIV Gran Capítulo Internacional de la Cofradía del Centollo Larpeiro, la conselleira do Mar recibió distinciones y subrayó la importancia de los productos del mar para la economía local.



La conselleira do Mar, Marta Villaverde, ha puesto de relieve la relevancia de los productos del mar, como la centolla, para la flota artesanal y la hostelería de las Rías Baixas. Su intervención tuvo lugar en O Grove, durante la clausura del XXXIV Gran Capítulo Internacional de la Cofradía del Centollo Larpeiro, celebrado en el Pabellón de Congresos y Exposiciones de la Illa da Toxa.

En el acto, Villaverde recibió las distinciones de Embajadora y Dama de Honor de la Orden del Mérito de la entidad, mientras que el delegado territorial de la Xunta en Pontevedra, Pablo Fernández, fue nombrado Cofrade de Honor. La conselleira agradeció el reconocimiento en nombre de todos los galardonados y se comprometió a seguir promoviendo la centolla y la gastronomía de O Grove.

Villaverde también dedicó una mención especial a los Guardianes de Honor, profesionales jubilados de la pesca y del marisqueo de la localidad, quienes "representan toda una vida de entrega y trabajo duro en esta ría". Además, destacó la labor de la Cofradía del Centollo Larpeiro, que lleva más de tres décadas promoviendo este producto y que reúne en O Grove a cofradías gastronómicas de distintos países cada noviembre.

La conselleira subrayó que este encuentro demuestra cómo la gastronomía desestacionaliza el turismo, dinamiza la hostelería local y genera riqueza en el territorio. En su intervención, Villaverde reveló que en los primeros días de la campaña se comercializaron cerca de 80 toneladas de centolla en las lonjas gallegas, con una facturación superior al millón de euros.

---

03 EN EL CATALEJO

Candás se prepara para el RegueradaFest 2026: un viaje cultural por la lengua asturiana

17:30 · 101 lecturas

Del 27 al 29 de noviembre, la localidad de Candás acogerá el RegueradaFest 2026, un festival que fusiona literatura, música, artes escénicas y gastronomía, con un enfoque especial en la lengua asturiana y actividades para todos los públicos.



Candás, capital del concejo de Carreño, se alista para celebrar el RegueradaFest 2026, un evento que promete tres días de inmersión en la cultura asturiana. Desde el 27 hasta el 29 de noviembre, la localidad marinera ofrecerá un variado programa que incluye literatura, música, artes escénicas y, por supuesto, gastronomía local.

Un festival para todos

La programación del festival se iniciará el viernes 27 de noviembre a las 19:00 horas con la entrega de los distintivos de la marca Alfaya, seguido de un encuentro con la escritora Esther García López y los miembros del Club de Lectura de la Biblioteca Municipal de Candás.

Actividades del sábado: un día completo

El sábado 28 se concentrarán muchas de las actividades más destacadas. A las 11:00 horas se inaugurará el mercado y la feria de libros en asturiano, acompañados por la Banda de Gaites de Candás. Además, se ofrecerá una charla y degustación sobre el afuega'l pitu a las 12:30 horas, y un espectáculo escénico titulado *Aire* a la 13:30 horas.

Espacio para los más pequeños

El festival también contempla un área dedicada a los niños en Montesinos, donde se desarrollarán actividades como un taller

de calabazas asturianas y narraciones de cuentos sobre el mar y sus criaturas mágicas.

Clausura con tradición y poesía

El domingo 29, la jornada comenzará con un recital poético y un taller de baile tradicional, culminando con una actividad de danza a cargo del Grupo de Baile San Félix. Durante todo el fin de semana, el mercado y la feria de libros permanecerán abiertos, ofreciendo una oportunidad única para descubrir la riqueza cultural y gastronómica de Candás.

El RegueradaFest 2026, respaldado por el Principado de Asturias y el Ayuntamiento de Carreño, se presenta como una cita ineludible para los amantes de la cultura asturiana y la gastronomía local, invitando a todos a explorar esta encantadora localidad costera.

---

04 EN EL CATALEJO

Cinco recetas veganas del restaurante Desoriente para disfrutar en casa

05:24 · 97 lecturas

Los chefs de Desoriente, un referente de la cocina vegana en Barcelona, fusionan la gastronomía asiática con la innovación. Descubre cinco de sus recetas más irresistibles.



El restaurante Desoriente, con dos locales en Barcelona, se ha convertido en un faro de la cocina vegana, destacando por su pasión por la gastronomía asiática y la experimentación culinaria. En esta ocasión, los chefs del establecimiento comparten cinco recetas que prometen llevar la esencia de su cocina a nuestros hogares.

1. Ceviche tropical

Una refrescante opción que combina sabores del mar con un toque exótico, ideal para los días soleados.

2. Tacos de jackfruit

Estos tacos, elaborados con carne de jackfruit, son una alternativa deliciosa y sorprendente para los amantes de la cocina mexicana.

3. Curry verde tailandés

Un plato lleno de sabor y aromas, que transporta a los comensales a las calles de Tailandia con cada bocado.

4. Sushi vegano

Una versión sin pescado que no escatima en creatividad, perfecta para los aficionados al sushi que buscan opciones más sostenibles.

5. Postre de mango y coco

Un dulce final que combina la frescura del mango con la cremosidad del coco, ideal para cerrar la comida con broche de oro.

Con estas recetas, Desoriente invita a los amantes de la cocina vegana a experimentar y disfrutar de la diversidad de sabores que ofrece la gastronomía asiática.

---

05 EN EL CATALEJO

Churros gaditanos: una tradición salada y al peso

05:19 · 96 lecturas

En Cádiz, los churros se sirven de manera singular: cortados a tijeretazos, pesados y con la opción de prescindir del azúcar. Estas costumbres, que parecen inusuales, tienen raíces históricas y prácticas que merecen ser exploradas.



En las churrerías de Cádiz, la forma de disfrutar de los churros se aleja de lo convencional. Aquí, las ruedas se cortan a tijeretazos y se sirven en cartuchos que pasan por la báscula, donde el cliente paga solo por lo que consume. Además, el azúcar es opcional, lo que añade un toque salado a esta delicia.

Esta particularidad no es solo una cuestión de gustos, sino que también responde a razones prácticas y a una rica historia que ha moldeado la forma en que los gaditanos disfrutan de este popular manjar. La tradición de los churros en Cádiz se remonta a tiempos pasados, donde la influencia de la cultura local y la necesidad de adaptarse a los ingredientes disponibles han dado lugar a esta singular forma de prepararlos.

Así, el Gastronauta pone el foco en esta curiosa costumbre que, aunque pueda parecer extraña para algunos, es un claro reflejo de la identidad culinaria de la región.

06 EN EL CATALEJO

Maro celebra con éxito el II Día del Choto Mareño con más de 360 raciones servidas

21:07 · 88 lecturas

La localidad de Maro ha vibrado con la segunda edición del Día del Choto Mareño, un evento que ha reunido a más de 360 comensales en un ambiente de tradición y solidaridad, logrando recaudar 1.800 euros para la Asociación Taller de la Amistad.



La pequeña localidad de Maro ha puesto rumbo a la celebración de su II Día del Choto Mareño, un evento que ha cosechado un gran éxito al reunir a vecinos y visitantes en torno a la rica gastronomía local. Más de 360 raciones de este emblemático plato han sido servidas, poniendo en valor las tradiciones culinarias de la región.

La jornada, marcada por un ambiente festivo, no solo se ha centrado en la comida, sino que también ha ofrecido a los asistentes la oportunidad de disfrutar de churros con chocolate y actuaciones musicales en directo, creando una experiencia completa que celebra la cultura local.

El evento ha tenido un fuerte componente solidario, con la entrega de un donativo de 1.800 euros a la Asociación Taller de la Amistad, que trabaja incansablemente en favor de las personas con discapacidad intelectual. Esta acción ha sido aplaudida por el alcalde, José Alberto Armijo, quien ha destacado la dedicación de los cocineros mareños, auténticos protagonistas de la jornada, así como el esfuerzo de la alcaldesa pedánea, Nuchi Moreno, y los miembros de la Junta de Festejos de Maro.

Con esta celebración, Maro reafirma su compromiso con la conservación de sus tradiciones gastronómicas y su capacidad de unir a la comunidad en torno a causas solidarias.

07 EN EL CATALEJO

La Fiesta del Cordero en Familia resalta la riqueza de la raza ovina canaria en El Hierro

14:25 · 88 lecturas

La cuarta edición de la Fiesta del Cordero en Familia, organizada por ACROC con el respaldo del Gobierno de Canarias, ofreció un variado programa de actividades en San Andrés, Valverde, para promover el consumo del cordero herreño.



La localidad de San Andrés, en el municipio herreño de Valverde, fue el escenario de la cuarta edición de la Fiesta del Cordero en Familia, un evento que busca contribuir a la conservación de la raza ovina canaria y dar visibilidad al trabajo de sus criadores. Organizada por la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), esta celebración contó con el apoyo del Gobierno de Canarias y diversas entidades locales.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, asistió a la jornada junto a otros representantes institucionales, destacando la importancia de este evento para fomentar el consumo y la comercialización del cordero herreño. El programa incluyó actividades gastronómicas, talleres, catas y propuestas culturales, todas centradas en el cordero y los productos locales.

Gastronomía y tradición en el centro de la celebración

La gastronomía ocupó un lugar destacado, con la participación de chefs locales como Marco Ramírez y Germán Ravelo, quienes

presentaron platos elaborados con ingredientes de kilómetro cero. La versatilidad del cordero herreño fue el hilo conductor de las propuestas culinarias, que sorprendieron a los asistentes.

Además, se llevaron a cabo talleres prácticos, como la elaboración de potaje de lentejas canarias, dirigido por la bióloga Fayna Brenes Quevedo, y la preparación de mojos y salsas, a cargo de expertos de Finca Tisamar. Estas actividades no solo ofrecieron un acercamiento a la cocina local, sino que también promovieron el uso de recursos naturales y técnicas artesanales.

Un encuentro para toda la familia

La Fiesta del Cordero en Familia fue un evento pensado para todas las edades, con actividades lúdicas y formativas. Raúl Rivero Moreno, experto en talleres familiares, compartió sus conocimientos sobre las tradiciones del territorio, mientras que los asistentes disfrutaron de una cata de vinos de la Denominación de Origen Protegida El Hierro.

La jornada culminó con actuaciones musicales de grupos locales, que aportaron un toque festivo a la celebración. La Fiesta del Cordero en Familia no solo destacó la riqueza gastronómica de El Hierro, sino que también reafirmó el compromiso de la comunidad con la conservación de su patrimonio cultural y agrícola.

---

08 EN EL CATALEJO

El VII Certamen de Arroces y Migas transforma el Parque María Cristina en un festín de tradición

22:09 · 77 lecturas

El Parque María Cristina de Algeciras se convierte en el epicentro de la gastronomía local con el VII Certamen de Arroces y Migas, donde la comunidad celebra la convivencia y la cultura culinaria.



El Parque María Cristina ha sido el escenario del VII Certamen de Arroces y Migas, una celebración que ha reunido a numerosos algecireños en una jornada dedicada a la gastronomía tradicional. Organizado por la Venerable, Humilde y Fervorosa Hermandad y Cofradía de Nazarenos del Santísimo Cristo de la Caridad, este evento cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Algeciras.

El alcalde Jacinto Muñoz, acompañado por varios tenientes de alcalde y concejales, ha participado activamente en esta festividad que invita a disfrutar de diversas propuestas culinarias a precios populares, todo en un ambiente festivo y musical. La jornada ha estado amenizada por la zambomba flamenca ‘Así suena Jerez en Navidad’, que ha acercado al público los tradicionales villancicos jerezanos, además de la música de Iván DJs.

Muñoz ha destacado la importancia de iniciativas como esta, que no solo llenan de vida los espacios públicos, sino que también fomentan la convivencia y mantienen vivas las tradiciones locales, en un momento en que la ciudad comienza a respirar el ambiente navideño.

La Brújula del Gastronauta — Edición 21/11/2026 · 8 noticias

https://labrujuladelgastronauta.com/edicion/2026-11-21