

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

2026 UN AÑO DE RETOS

Estimados asociados:

En primer lugar queremos desearos un prospero año nuevo. Tenemos por delante un año llenos de retos y oportunidades para nuestros negocios y nuestra asociación. En esta primera Newsletter queremos recordaros las acciones que vamos a realizar y los eventos en los que vamos a estar presentes. También queremos conocer como es vuestra opinión sobre la situación de nuestro sector en cada municipio de nuestra isla.



2025 UN AÑO DE CAMBIOS

La Asociación Fuertegourmet, una entidad sin ánimo de lucro fundada por cocineros y restauradores mayoreros, ha consolidado su rol como impulsora de la gastronomía local en Fuerteventura durante 2025. Con un enfoque en los productos kilómetro cero, la sostenibilidad y la promoción del sector, la asociación ha participado en múltiples eventos, renovado su estructura interna y avanzado en iniciativas para fortalecer la identidad culinaria de la isla. Os presentamos este informe resume los hitos clave del año, basado en actividades públicas, colaboraciones y logros reportados, destacando un crecimiento en visibilidad y compromiso comunitario.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

MIRANDO HACIA ATRAS

El año comenzó con una presencia destacada en Madrid Fusión, el congreso gastronómico internacional celebrado el 29 de enero. En colaboración con el Ayuntamiento de La Oliva, Fuertegourmet presentó productos locales y la gastronomía mayorera, representando a productores y cocineros de la isla. Esta participación sirvió para posicionar Fuerteventura en el mapa culinario nacional e internacional, atrayendo potenciales alianzas y turistas gastronómicos. Además, se anunciaron eventos como un showcooking de bienvenida al año el 19 de enero, enfocado en experiencias sensoriales con ingredientes locales.



SOLIDARIOS

En marzo, la asociación organizó la Gala de la Tapa, un evento benéfico que atrajo a más de 1.600 personas.

El objetivo fue recaudar fondos para los damnificados por las inundaciones en Valencia, combinando gastronomía local con un fin solidario.

Esta iniciativa no solo generó ingresos para causas externas, sino que también reforzó la imagen de Fuertegourmet como entidad comprometida con la comunidad, promoviendo tapas elaboradas con productos de la isla.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

PALADEA 2025

Mayo fue un mes intenso. Fuertegourmet participó en GastroCanarias 2025 (19 de mayo). Paralelamente, del 7 al 11 de mayo, se celebró Paladea 2025 en La Oliva, integrando gastronomía, deporte y actividades familiares. Gustavo Astrada, vicepresidente en ese momento, coordinó la parte culinaria, enfatizando el uso de productos locales en un formato accesible y educativo.



RENOVACIÓN

El 11 de junio, se llevó a cabo la Asamblea General ordinaria, donde se renovó la Junta Directiva por consenso. Gustavo Astrada Riera asumió la presidencia, fortaleciendo el liderazgo para defender la gastronomía majorera. Esta renovación impulsó nuevas estrategias, como la creación de tres zonas con la asignación de un vicepresidente y tres vocales por cada una de ellas dentro de la junta directiva. Los asociados tendrán a sus representantes siempre cerca y se abordarán los objetivos de forma conjunta para toda la isla.

Fuertegourmet renueva su junta directiva y refuerza su papel como defensora de la gastronomía majorera

La asociación, que suma más de 120 miembros, adapta sus estatutos para proteger los intereses de cocineros y restaurantes de Fuerteventura

Publicado por: Redacción Radio Insular 18 junio, 2025

Compartir



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

FEAGA 2025

La participación en FEAGA 2025, la feria del sector primario de la isla, sirvió de nuevo para poner en valor el uso de los productos de Km0 así como las transformaciones culinarias que ejecutan con maestría los cocineros de Fuerteventura. Fuertegourmet organizo la zona gastronómica de la feria, así como se realizaron showcookings y talleres, teniendo un lugar destacado nuestra asociación en el ronqueo del atún de más de 300 kilos que se realizó en el escenario principal de la zona institucional.



TURISMO

En colaboración con administraciones públicas de la isla, hemos difundido las excelencias gastronómicas entre los turistas que nos visitan. En Puerto del Rosario se realizaron showcookings a la llegada de los cruceros durante la pasada temporada, explicando en varios idiomas como se realizan platos típicos canarios como las papas arrugadas y los mojos. En otros municipios hemos desarrollado acciones de dinamización.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

ORGANIZACIÓN

Durante 2025 se han implementado procedimientos y procesos destinados a mejorar la organización interna de la asociación. Creación de grupos de mensajería directos con los asociados, implantando métodos de elección de los asociados que participaran en los diferentes actos, eventos o formaciones totalmente equitativos para todos, facilidad para asociarse mediante el uso de formularios,

ESTABILIDAD

Se ha procedido a dotar de estabilidad presupuestaria a la asociación, sin que eso signifique la pérdida de prestaciones que disfruten los asociados que aportan con una cuota de 20 euros mensuales y un abono semestral vía transferencia.

los diferentes proyectos que se ponen en marcha se realizan mediante acuerdos con las diferentes administraciones públicas que vía subvención colaboran con los objetivos de nuestra asociación.

En la promoción de los productos de Km 0 contamos con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Fuerteventura que colabora para nuestra asociación pueda seguir poniendo en valor estos productos.



The image shows a screenshot of a web form for 'Asociación Fuertegourmet inscripción de socio'. The form includes a welcome message, instructions to complete the form, and fields for 'Correo' (email) and 'Tipo de asociado' (type of associate). There are also buttons for 'Siguiente' (Next) and 'Borrar formulario' (Clear form).

TURISMO

En colaboración con el Patronato Insular de Fuerteventura, hemos participado en la promoción de la gastronomía de nuestra isla como en años anteriores. En este 2025 varios asociados difundieron las excelencias culinarias insulares en la ciudad de San Sebastián en la feria internacional Gastronomika



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

REDES SOCIALES

En 2025 se incremento la presencia de nuestra asociación en las redes sociales, y se difundieron todos los actos, eventos y actividades en las que ha participado nuestra asociación. Nuestro Instagram Asociación Fuertegourmet ha tenido publicaciones todos los meses y están disponibles para su consulta



REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

Septiembre trajo un artículo destacado (29 de septiembre) sobre Fuertegourmet como motor de una "revolución gastronómica" en Fuerteventura, enfatizando el futuro sostenible a través del consumo local. Esto reflejó el impacto acumulado del año en la percepción pública de la asociación.

Fuertegourmet: la revolución gastronómica de Fuerteventura que comienza en lo local



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

LOS LAJARES TAPEO 2025

Hacia fin de año, se destacaron eventos como Lajares de Tapeo 2025 (1-2 de noviembre), un éxito con tapeos locales en la Plaza Pública de Lajares, promoviendo la gastronomía comunitaria.

Tras el éxito de su primera edición, este evento regresa con aún más propuestas culinarias, más talento local y un ambiente único que celebra lo mejor de nuestra tierra. Productos de proximidad, tapas innovadoras, música en vivo y un espacio para disfrutar juntos.

Como el año anterior, el éxito de participación y la afluencia de público hicieron que Los Lajares se convirtiera en una cita ineludible en el calendario gastronómico de nuestra isla.



AGROFUER

Por primera vez se ha celebrado la feria Agrofuer. El evento se celebró en la plaza de la iglesia de Tuineje y estuvimos presente no solo ofreciendo una representación de nuestros cocineros con la presencia de nuestro presidente, si no que también tuvimos oportunidad de ver un showcooking y taller protagonizado por el vicepresidente de la zona centro de la isla, Alexis Morales



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

GUÍA GASTRONÓMICA

Desde el pasado año tenemos activo en nuestra pagina web www.fuertegourmet.net la guía gastronómica de nuestra isla. Organizada por municipio se puede encontrar los restaurantes asociados y cual es su oferta culinaria. Para este año 2026 queremos posicionar de forma importante esta guía entre los turistas que nos visitan y para ello tenemos previsto reunirnos con los principales tour operadores que traen turistas a nuestra isla.



OTROS EVENTOS

Chefs de nuestra Asociación han representado, no solo a Fuerteventura, si no a toda canarias en Ferias gastronómicas como por ejemplo la de Valladolid, donde nuestro chef Jorge Carballeira participo por segunda vez y tenemos el honor de que de nuevo este próximo año representara a Canarias en tan destacada feria centrada en las legumbres



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

PROYECTOS PARA 2026

Hemos comenzado el 2026 con fuerza y el día 12 y 13 de enero hemos ofrecido a nuestros asociados un curso de formación sobre las técnicas japonesas de fermentación, curso ofrecido por Naumi Uemura.



FORMACIÓN

Para 2026 tenemos previsto ofrecer varios cursos de tecnificación a nuestros cocineros profesionales.

Al mismo tiempo hemos alcanzado acuerdos con entidades como el hotel Escuela de Pájara donde serán nuestros chefs quienes impartirán showcookings y talleres a los alumnos. Estamos intentando alcanzar este tipo de acuerdos con el IES Puerto del Rosario donde se imparten los ciclos de cocina y hostelería.

A nivel autonómico tenemos pendiente una reunión con la Consejera de turismo y empleo para trazar líneas de trabajo conjuntas con Hecansa.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

SELLO DE CALIDAD

Desde julio del pasado 2025 hicimos público el deseo de esta junta directiva de crear un sello de calidad, con sus procedimientos y protocolos, que permitan a nuestros restaurantes ofrecer una autentica experiencia de calidad a nuestros clientes. Este sello de calidad servirá de guía de referencia para que los establecimientos adheridos puedan implantar unas acciones dirigidas a la optimización de servicios, aumento de la rentabilidad, mejora de los servicios ofrecidos y organización interna empresarial. En la actualidad estamos buscando los recursos económicos que permitan desarrollar el sello de calidad creando los protocolos y servicios necesarios, así como los recursos económicos para que los establecimientos asociados puedan ser formados y ayudados en la implantación del sello de calidad.

BIOSFERA GASTROLAB FUERTEVENURA

Dentro de los acuerdos de colaboración que estamos negociando con diferentes administraciones públicas, estamos en contacto con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, con el consejero del área D. Matías Peña como responsable del espacio propiedad del Cabildo Insular denominado Mercado de la Biosfera. El espacio que se ha solicitado permitirá la instalación de unas cocinas permanentes. Estas cocinas nos permitirán desde impartir formaciones a profesionales, estudiantes, y publico en general, hasta que nuestros chefs puedan crear nuevas experiencias culinarias a partir de los productos de Km 0 que ofrece Fuerteventura.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

BOLSA DE EMPLEO

Una de las mayores demandas de todos los establecimientos asociados es la necesidad de personal. Como asociación tanto de cocineros como de restaurantes nos encontramos ante la oportunidad de crear una bolsa de trabajo para aquellos profesionales de la restauración que deseen trabajar y mejorar sus condiciones laborales, al mismo tiempo que los establecimientos puedan demandar los perfiles que necesiten para sus restaurantes.

Esta bolsa de trabajo estará regida por los valores éticos de nuestra asociación, que fomentan la buena relación entre restaurantes y en la que la comunicación es pilar fundamental. No se permitirá la inscripción en la bolsa de aquellos profesionales que estén con contratos activos.

ALIANZAS CON PRODUCTORES DE KM 0

Esta junta directiva considera muy importante la creación de alianzas con los productores de Km 0 de la isla de Fuerteventura. Agricultores, ganaderos y las cofradías de la isla, así como la cada vez mayor de productores de alimentos y productos culinarios en nuestra isla: Aceites, vino, cervezas, café, licores, destilados, repostería, helados, áloes, chocolates, etc.

Esos acuerdos permitirán la puesta en valor de esos productos que serán incluidos en las cartas y menús de los restaurantes asociados.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

GALA BENEFICA

No podemos olvidar el carácter solidario y fraternal que desde la asociación Fuertegourmet se promociona. Es por ello, que deseamos que el evento de la gala benéfica en un evento fijo en el calendario de la gastronomía insular. El Mercado de la Biosfera ha realizado una serie de mejoras en sus instalaciones que nos permitirá la celebración de este evento sin problemas de seguridad y potencia eléctrica suficiente para el trabajo de nuestros cocineros. cada año se propondrá a los asociados una serie de posibilidades de destinatarios de los fondos recogidos. Estos cocineros y restaurantes ponen de su bolsillo los productos y su trabajo, para que los invitados a esta gala benéfica a la vez que se gastan su dinero destinado a un buen fin, disfruten de las técnicas y saber hacer de nuestros asociados.

EVENTOS GASTRONÓMICOS 2026

Continuaremos con los eventos ya consolidados en el calendario insular como son Feaga, Paladea o Los Lajares Tapeo, y queremos aumentar y distribuir por el territorio insular la posibilidad de disfrutar de la oferta gastronómica de nuestros asociados en forma de ferias. Son oportunidades únicas para tanto residentes como visitantes y turistas puedan degustar la amplia oferta culinaria que se ofrece en la isla. para ello ya estamos en contacto con las administraciones públicas para que podamos obtener los permisos necesarios, así como la colaboración indispensable de nuestros asociados.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

PROMOCIÓN GUÍA

Somos una isla que el 87% de su PIB lo produce el turismo, por lo que no podemos vivir de espaldas a esta realidad. Durante el 2026 queremos promocionar de forma digital nuestra guía gastronómica. Para ello pretendemos que los agentes turísticos como son los tour operadores, establecimientos de alojamientos como hoteles, apartamentos y viviendas vacacionales puedan dar a conocer a sus clientes la oferta gastronómica que nuestros asociados les ofrecen.

SEMANAS O MESES DEL PRODUCTO KM 0

Para dar a conocer los productos de km 0 entre residentes y turistas, queremos celebrar las semanas o los meses gastronómicos. Se trata de que los establecimientos asociados ofrezcan en su menú platos elaborados con algún producto de km 0 de temporada. Por ejemplo, podemos hacer la semana del cabrito, la semana del atún, la semana del tomate, la semana del queso majorero, la semana de la papa majorera, etc.

REIVINDICACIONES PROFESIONALES Y EMPRESARIALES

Como asociación profesional de cocineros y empresarial de restaurantes, no solo elaboramos líneas de actuación dirigidas a la promoción de la gastronomía majorera y de los productos de Km 0. También trabajamos reivindicando la mejora de las condiciones laborales de los cocineros y la mejora de condiciones fiscales, administrativas y en derechos para autónomos y pymes. Para ello, creemos que debemos conseguir alianzas con asociaciones del sector y luchar todos juntos aunando sinergias ya que tenemos los mismos objetivos.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

DATO MATA RELATO

Por último, queremos darte las gracias por creer y compartir los objetivos de esta Asociación Fuertegourmet.

Tu opinión es muy importante, al igual que es muy importante el conocimiento que tiene cada asociado de su negocio, de su entorno, de la realidad de su municipio y de la economía de la isla de Fuerteventura.

Para poder elaborar las estrategias que la asociación necesita para alcanzar los objetivos trazados, queremos que participes y nos puedas ofrecer todo ese conocimiento de forma anónima.

Vamos a enviar a lo largo del año unas encuestas que nos permitirán, juntando la opinión de todos ustedes, poder tomar decisiones importantes para nuestro sector al mismo tiempo que podremos centrar nuestras demandas de forma optima.

ASISTENCIA A FERIAS

Durante el 2026 asistiremos a las ferias gastronómicas mas relevantes a nivel nacional y autonómico.

El Forum de Barcelona, la feria Destapa las legumbres en Valladolid, Madrid Fusión, Salón Gourmet, Gastronomika en San Sebastián, GastroCanarias en Santa Cruz de Tenerife, Saborea Lanzarote en Teguiise, etc. son citas que están apuntadas en nuestra agenda.

COMUNICACIÓN Y TRANSPARENCIA

Newsletter como esta se publicaran periódicamente para los asociados. Podrán encontrar desde los temas tocados en las juntas de dirección o de las decisiones adoptadas hasta la información relativa a próximos eventos, formaciones o ferias gastronómicas. También intentaremos incluir información de interés profesional o empresarial.

Cualquier asociado puede solicitar información del funcionamiento de la asociación al igual que puede hacer propuestas para su debate o toma en consideración por parte de las Junta Directiva