

San Cristóbal de La Laguna, 16 de mayo de 2025

EL IPNA-CSIC organiza las Jornadas Negroni en Tenerife para la sensibilización y puesta en valor de los guachinches

- La actividad se desarrollará los días 17, 18 y 19 de mayo en diversos puntos de La Orotava e incluye seminarios y talleres para público general y profesionales del sector
- En el encuentro se darán cita participantes de Canarias, Galicia, Italia y Grecia



JESSICA MARTÍN ESCOBAR



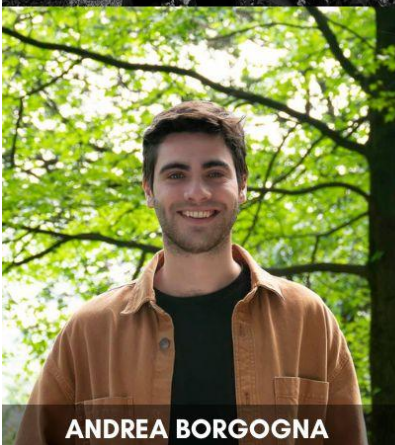
JAVIER PÉREZ Y RAÚL VILLAR



TOMÁS MESA GUANCHE



FEDERICO GARZELLI



ANDREA BORGOGNA



PEDRO MÉNDEZ



JOSÉ DIESTE NAVAZAS



MADDALENA SCHIAVONE

Participantes en las Jornadas Negroni de Tenerife

El Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del CSIC (IPNA-CSIC) organiza en **La Orotava**, entre los días **17 y 19 de mayo**, las **Jornadas Negroni**, una actividad de sensibilización y difusión sobre la cultura enogastronómica en Tenerife. A lo largo de tres días, participantes de la isla así como de Galicia, Italia y Grecia impartirán seminarios y talleres con el foco puesto en las singularidades del guachinche, el establecimiento de sinergias y la puesta en común de buenas prácticas vinculadas al movimiento *slow food*.

Las jornadas arrancarán la mañana del **sábado 17 con un seminario sobre el cordón trenzado**, un sistema de cultivo único en el mundo característico de La Orotava y que se encuentra en proceso patrimonialización. El enólogo Tomás Mesa Guanche será el responsable de impartir este seminario, abierto a todo el público, que se desarrollará de 11 a 12 en el Mercado del Agricultor del municipio orotavense.

El **domingo 18**, a partir de las 11 horas, será el turno de un **seminario sobre *slow food*** en el Guachinche Ramón a cargo de una delegación europea que explicará las bases de este movimiento y que se complementará con visitas a fincas y proyectos afines como Mario Bakes. El **lunes 19**, también a partir de las 11, el Guachinche Casa Lala acogerá un **taller de recetas tradicionales** dirigido por Javier Pérez y Raúl Villar. Estas dos actividades están dirigidas a profesionales del sector y cuentan con plazas limitadas.

Además, en paralelo se inaugurará una **exposición de fotografía sobre los guachinches** que reúne materiales recopilados durante la filmación de un documental en curso así como otros proporcionados por los propios establecimientos y el generado durante los talleres. Esta exposición se podrá ver por primera vez durante la actividad del sábado 17 en el Mercado del Agricultor y en breve comenzará su itinerancia por guachinches y espacios afines.

Estas jornadas se enmarcan dentro del proyecto ***Enraizados en la tradición: red para la sostenibilidad a través de los guachinches de Tenerife***, y están financiadas por la Week Fund Negroni, una iniciativa de Imbibe y Campari en colaboración con [Slow Food](#). Cuentan, además, con la intermediación del investigador y antropólogo visual Eduardo Diez Pombo, del grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación del IPNA-CSIC, y el soporte y la participación del Ayuntamiento de La Orotava.

PROGRAMA

Sábado 17 mayo | 11-12 h | Mercado del agricultor de La Orotava
Seminario sobre el cordón trenzado [Actividad abierta al público general]
Imparte: Tomás Mesa Guanche

Domingo 18 mayo | A partir de las 11 h | Guachinche Ramón (La Orotava)
Seminario *slow food* [Plazas limitadas. Requiere inscripción previa]
Ponentes: delegación europea del movimiento Slow Food

Lunes 19 mayo | A partir de las 11 h | Guachinche Casa Lala (La Perdoma, La Orotava)
Taller de recetas de la abuela [Plazas limitadas. Requiere inscripción previa]
Imparten: Javier Pérez y Raúl Villar

+Info e inscripción: Eduardo Diez Pombo (edu.pombo@ipna.csic.es)

PARTICIPANTES

Jessica Martín Escobar. Con una profunda conexión con sus raíces, ha llevado al frente el Guachinche Ramon, un negocio familiar que ha sido reinventado bajo su liderazgo femenino. A pesar de las dudas iniciales de su familia, Jessica Martín se embarcó en un proyecto innovador que busca poner en valor el trabajo de los viticultores locales. En 2021, el Guachinche Ramon embotelló su primer vino bajo la marca *Ruku Ruku cordón trenzado tradicional*, un hito importante en la historia del negocio. Con un enfoque en el km 0 y la promoción de productos locales, Jessica Martín ha logrado convertir al Guachinche Ramon en un local sostenible y auténtico que refleja su pasión por la tierra y la producción local.

Javier Pérez y Raúl Villar. Estos primos hermanos crecieron al lado de casa de su abuela y disfrutaban de pequeños jugando en los viñedos y cuidando de los animales de la familia. Actualmente continúan la tradición del guachinche que sus abuelos comenzaron en 1982. Enamorados de las costumbres familiares, a día de hoy los primos no solo mantienen las recetas de la abuela sino que luchan porque la tradición del guachinche nunca desaparezca.

Tomás Mesa Guanche. Comenzó su andadura desde muy pequeño en la bodega familiar de Arafo, Viñas Mesa. Desde pequeño ya sabía que dedicaría su vida profesional a la viticultura y la enología. Estudio primero capacitación agraria en Tacoronte y después técnico vitivinícola en Requena, Valencia. Terminados los estudios y después de realizar varias vendimias en Burdeos, Francia, se instala en Lanzarote durante 15 años dirigiendo una de las bodegas más importantes del archipiélago. En 2018 decide compartir los conocimientos adquiridos dedicándose a la formación y la consultoría vitivinícola. Actualmente dirige la viticultura y la enología en varios proyectos repartidos por Canarias.

Federico Garzelli. Enólogo y agrónomo especializado en viticultura. Tras haber trabajado en Italia, Francia y Alemania, en 2021 se trasladó a Grecia, donde se dedica a la producción vitivinícola sostenible en pequeñas islas del mar Egeo. Durante más de tres años, estuvo a cargo de la producción de vino en una pequeña bodega en Patmos, en el norte del Dodecaneso, dentro de un proyecto agroecológico que combinaba viticultura, producción de aceite de oliva, recuperación de variedades locales y actividades comunitarias como talleres escolares y jornadas de recolección y dispersión de semillas. Actualmente vive en Nisyros, una isla volcánica en el sur del Dodecaneso, donde participa en un proyecto independiente para recuperar la tradición vinícola local. Produce vinos ecológicos a partir de variedades autóctonas, con un enfoque artesanal y de mínima intervención, colaborando estrechamente con agricultores y productores de la isla. Garzelli cree que hacer vino hoy también significa cuidar del territorio, de las personas y de una cultura agrícola que corre el riesgo de desaparecer. Trabajar en islas pequeñas no siempre es fácil, pero estas comunidades ofrecen oportunidades únicas para crear relaciones auténticas y explorar nuevas formas de hacer agricultura.

Andrea Borgogna. Gastrónomo, con una gran pasión por la cocina y todo lo que rodea al mundo de la comida. Empezó su camino en Slow Food en 2022 como voluntario del servicio civil y, con el tiempo, se convirtió en el coordinador de la Alianza de Cocinerxs de Slow Food. Hoy trabaja para conectar y fortalecer a profesionales de todo el mundo, construyendo una red comprometida con la biodiversidad, la sostenibilidad y las culturas alimentarias tradicionales. Le encanta idear eventos culinarios y proyectos liderados por chefs, con el objetivo de visibilizar su papel como educadores y defensores de una comida buena, limpia y justa. Con un enfoque práctico y cercano, Andrea Borgogna apuesta por crear alianzas reales que destaquen el rol esencial de los cocineros en la transformación hacia un sistema alimentario más sostenible.

Pedro Méndez. Regenta actualmente el restaurante familiar A Casa Pequena en Meaño (Rías Baixas), o como a él le gusta llamar, "tapería rústica de aldea". La andadura hostelera de Pedro Méndez comienza en 2004, cuando su familia y el toman las riendas de un viejo molino de agua habilitado como taberna. Poco a poco han ido creciendo hasta recibir un solete Repsol en 2024.

En 2018, ante la necesidad de abastecer de vino de cosecha propia la tapería, y la obligación de embotellar amparado por un registro sanitario, Pedro fundó la Adegua Pedro Méndez ubicada en el Valle del Salnés.

José Dieste Navazas. Profesional gallego del vino y la gastronomía con una sólida trayectoria que aúna formación técnica, experiencia en hostelería y un profundo compromiso con la cultura vitivinícola. Bodeguero de tercera generación en la denominación de origen Rías Baixas, se ha

formado en enología, cocina, sumillería y cuenta con titulaciones como el WSET y cursos especializados en barismo y coctelería contemporánea. Esta versatilidad le ha permitido desarrollar una visión integral del mundo del vino y la restauración.

Desde 2005 dirige el Hotel Alte Frankfurt, y compagina esta labor con su papel como cocinero en el Derby Wine Bar (desde 2008) y head sommelier (desde 2010), convirtiéndose en una figura de referencia en el sector. Es delegado de Slow Wine en Galicia desde 2022 y director de Castes, Feira Internacional do Viño de Galicia desde su fundación en 2016. Su labor ha sido reconocida con numerosos premios, entre ellos el de Mejor proyecto de enoturismo de Galicia en 2019, Mejor wine bar en 2020, Mejor beber de Galicia en 2024 y una mención en el ranking de las 10 mejores vinotecas de España de 2022 según la revista *Esquire*.

Maddalena Schiavone. Apoya y coordina la gran red del vino vinculada a Slow Food: la Slow Wine Coalition. Acompaña a los grupos de activistas, viticultores y profesionales que trabajan por una idea de vino y viticultura buena, limpia y justa, capaz de impulsar un cambio de mentalidad en el mundo agrícola.

Sobre el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología

El Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA) forma parte de la red de centros de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación. Por su naturaleza como centro multidisciplinar, la actividad del IPNA abarca desde la investigación básica hasta el desarrollo tecnológico y se centra en las áreas de las ciencias químicas, agrobiotecnología, volcanología, biodiversidad, sociología, antropología y, más recientemente, atmosférica.

CONTACTO PRENSA: Bea Pérez | 604 070 409 | prensa@ipna.csic.es

