

San Cristóbal de La Laguna, 2 de octubre de 2025

Nace CanBio, la primera comunidad *Slow Food* de Canarias

- Se trata de un proyecto que une tradición, sostenibilidad y compromiso colectivo
- Una investigación sobre los guachinches liderada por el IPNA-CSIC ha sido el origen de esta red que conecta productores y activistas en torno a los valores de alimentos buenos, limpios y justos
- La presentación oficial de CanBio fue el 27 de septiembre en el Festival Internacional La Orotava Cittaslow 2025



Presentación de CanBio en el Festival Internacional La Orotava Cittaslow 2025

Canarias cuenta ya con su primera comunidad oficial de [Slow Food](#). Se trata de **CanBio (Canarias Biodiversa)**, una red que nace con la vocación de poner en valor la biodiversidad natural y cultural del archipiélago, tejiendo alianzas entre productores, hosteleros, panaderos, divulgadores, activistas y artistas comprometidos con la filosofía de alimentos buenos, limpios y justos.

El camino hacia la constitución de esta comunidad comenzó en 2023, cuando **el grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación (SOCIALPAT) del IPNA-CSIC** impulsó un proyecto sobre los tradicionales guachinches de Tenerife liderado por los investigadores **Eduardo Diez Pombo y Pablo Alonso González**. La iniciativa despertó el interés de la sede central de Slow Food en Italia, lo que derivó en visitas mutuas y en la concesión al IPNA-CSIC del fondo Slow Food Negroni Week. Con estos recursos se inició el trabajo de conexión entre productores locales y se sentaron las bases de una red inexistente hasta entonces en Canarias.

En febrero de 2025, representantes de bodegas y guachinches canarios participaron en la Slow Wine Fair de Bolonia, donde presentaron sus vinos y recibieron un respaldo internacional que fortaleció su motivación. Posteriormente, las Jornadas Negroni de mayo de 2025 en Tenerife marcaron un punto de inflexión: la comunidad decidió ampliar su horizonte más allá de la viticultura, incorporando a otros sectores clave. Finalmente, este septiembre, se oficializó la creación de la comunidad Slow Food CanBio.

Movimiento abierto

La **presentación oficial de CanBio** tuvo lugar el pasado 27 de septiembre en el marco del Festival Internacional La Orotava Cittaslow 2025, que contó con la colaboración de Turismo de Tenerife y el Instituto Canario de Desarrollo Cultural. Integrantes de la comunidad ofrecieron charlas y talleres que ofrecieron visibilidad a los avances del proyecto y que servirán para marcar la hoja de ruta de los próximos meses. La cita reunió a productores, divulgadores y representantes del movimiento Slow Food, consolidando así el inicio de una nueva etapa para la red en Canarias.

El nombre elegido, CanBio, surgió tras un proceso colectivo de reflexión. “Can” hace referencia a Canarias, mientras que “Bio” simboliza la biodiversidad natural y cultural que caracteriza al archipiélago y que se busca preservar. Desde la comunidad CanBio señalan que no se exige el cumplimiento de certificaciones estrictas, sino un compromiso honesto con la sostenibilidad, la cooperación y la mejora continua.

Como apunta **Jessica Martín Escobar**, responsable del Guachinche Ramón y portavoz de CanBio, “Canarias posee un enorme potencial en soberanía alimentaria y sostenibilidad, siempre que exista voluntad política y se fortalezcan las redes colaborativas que permitan dar visibilidad y valor a sus productos”.

Un movimiento global

Las comunidades Slow Food son grupos locales integrados por al menos diez personas que comparten y promueven los valores del movimiento internacional: el derecho a una alimentación buena, limpia y justa. Cada comunidad firma una declaración fundacional donde define su compromiso, su objetivo local (por ejemplo, proteger un alimento tradicional o promover prácticas sostenibles) y las actividades u proyectos que llevará a cabo. Según datos de la web de Slow Food, actualmente hay censadas 1284 comunidades en todo el mundo, 33 de ellas en España. CanBio es la primera de Canarias.

Web de Slow Food: <https://www.slowfood.com/es/>

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, vulcanología, biodiversidad, sociología, antropología y, más recientemente, atmosférica.

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

