



Garachico acoge una nueva edición de 'Paisaje gastronómico'

El evento, que tendrá lugar del 15 al 18 de septiembre, incluye demostraciones culinarias, exhibiciones de coctelería y un completo programa formativo

Tenerife – 14/09/2016. Garachico acoge del 15 al 18 de septiembre la quinta edición de 'Paisaje gastronómico', un evento que incluye demostraciones gastronómicas, exhibiciones de coctelería y un completo programa de actividades en el que destacan especialmente las charlas formativas y la difusión de la riqueza culinaria local.

El consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, ha destacado la importancia de este evento "en el que llevamos colaborando varios años". Para el consejero, Tenerife cuenta con "todos los ingredientes" para ser un destino reconocido por sus valores culturales y gastronómicos. "La restauración es la principal partida de gasto de los visitantes durante su estancia en la Isla y aporta al destino unos 782 millones de euros anuales", ha subrayado Bernabé

Por su parte, el alcalde de Garachico, José Heriberto González, ha incidido en la apuesta del municipio por este tipo de actividades, "que hemos logrado consolidar y situar como un referente después de cinco años".

Organizado por el Ayuntamiento en colaboración con el Cabildo, a través de Saborea Tenerife y el Área de Agricultura, el evento apuesta este año por la formación de calidad dirigida a los alumnos de hostelería de los cinco centros oficiales de Formación Profesional de Tenerife, que podrán participar en las distintas actividades programadas.

Así, un total de 20 jóvenes podrán asistir a charlas técnicas sobre los productos más relevantes de la Isla como la miel de Tenerife, el gofio, las papas antiguas de Canarias, el cochino negro o el atún, que serán impartidas por especialistas del Área de Agricultura del Cabildo.

Estudiantes de estos cinco centros competirán también en el I Concurso de Alumnos de Hostelería 'Paisaje gastronómico', un certamen en el que podrán a prueba sus cualidades culinarias con la elaboración de un plato con elementos facilitados por la organización. "Apostamos decididamente por los productos locales", ha manifestado Julio Velázquez, uno de los organizadores del evento, quien ha repasado durante la presentación el completo programa de actividades que convertirá a Garachico durante cuatro días en la capital de la gastronomía canaria.

Exhibiciones

Tres profesionales de reconocido prestigio realizarán demostraciones culinarias durante el transcurso del evento. El chef Sergio Fernández, del Canal Cocina, acompañado por el cocinero canario Santi Evangelista, iniciará la ronda de exhibiciones el próximo viernes [día 16], a partir de las 19,30 horas, en la glorieta de San Francisco.



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

El sábado [día 17], a las 12,00 horas, el exterior del espacio de arte Casa de Piedra servirá de escenario para la demostración culinaria de Rafa Centeno, del restaurante Maruja Limón (Vigo), que cuenta con una estrella Michelin. El cocinero estará acompañado por el *sommelier* de Bodegas Marba.

La última exhibición correrá a cargo de otro chef con una estrella Michelin, Marc Gascons, del restaurante El Tinars, que realizará la demostración culinaria en la explanada del Muelle Viejo acompañado por el maestro cervecero de Dorada Félix Guío.

Por otro lado, el próximo sábado, día 17, a partir de las 21,00 horas, se celebrará en la glorieta de San Francisco el V Certamen de Tapas de Canarias, un concurso en el que participarán cocineros de las siete islas que elaborarán una tapa con productos típicos.

La Fiesta de los Vinos de Tenerife cerrará el domingo [día 18] el evento, consolidado ya como un referente en la promoción de la gastronomía, los productos locales y los paisajes asociados.