



La gastronomía de Tenerife protagoniza este año el Congreso Madrid Fusión-Saborea España

Es la primera vez que la organización designa a un destino nacional como invitado

Tenerife – 20/01/2017. Tenerife será el destino invitado en la próxima edición del Congreso Madrid Fusión-Saborea España 2017, que se celebrará del 23 al 25 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Es la primera vez que un destino nacional es elegido como protagonista del mayor encuentro culinario de los que se celebran anualmente en el país, donde se reúnen 170 expositores, más de 11.000 visitantes, 1.500 congresistas y 600 periodistas acreditados.

Los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, respectivamente han presentado esta mañana los detalles de este evento junto al presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), Pablo Pastor. Los tres han coincidido en destacar que la participación de la Isla en este evento constituye una “oportunidad única” para que Tenerife promocióne sus productos y su gastronomía, que se ha convertido ya en un elemento de identidad reconocible tanto fuera como dentro de la propia Isla.

“Todo esto no es fruto de la casualidad, sino el fruto del trabajo de más de 20 años de promoción de nuestra gastronomía vinculada al paisaje y al turismo”, ha destacado Bernabé, quien ha explicado que la primera acción de impacto tendrá lugar a bordo del avión que trasladará el próximo domingo a gran parte de la delegación tinerfeña que asistirá a Madrid Fusión. Durante el vuelo se ofrecerá al pasaje una degustación de vinos de Tenerife como una primera invitación para conocer uno de los productos más emblemáticos y especiales de la Isla.

Por su parte, Jesús Morales ha subrayado que en la muestra se elaborarán platos con productos “icono” de la gastronomía tinerfeña y recordó que “no es casualidad tampoco que todos los restaurantes con estrellas Michelin en Canarias estén en Tenerife, una señal de que el trabajo se ha hecho bien”.

La presencia de la Isla como destino destacado la cumbre gastronómica a través de Saborea Tenerife le permitirá mostrar la calidad y originalidad de su cocina y a los excelentes profesionales que trabajan en ella, quienes ofrecerán diferentes charlas y realizarán demostraciones culinarias e impartirán clases magistrales en las que elaborarán recetas con productos vinculados a los paisajes, a la variedad y a la riqueza de la oferta gastronómica local.

Talleres y ponencias

Siete cocineros de la Isla, elegidos por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), elaborarán durante tres días diferentes 28 tapas (cuatro por cocinero) con ocho productos locales tradicionales: queso, cochino negro, pescado azul, papas antiguas, gofio y plátano de Canarias, aguacate y miel, unas degustaciones que estarán acompañadas por diferentes vinos de Tenerife.



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

Los profesionales que estarán en Madrid Fusión son Braulio Simancas, chef del Restaurante Las Aguas del Gran Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje, que hará diferentes elaboraciones con quesos; Esteban Gómez, chef ejecutivo del Hotel Jardín Tropical (Costa Adeje), que realizará talleres con el gofio y el plátano de Canarias como protagonistas, y Luis González, chef del Hotel Tigaiga del Puerto de la Cruz, que cocinará diferentes elaboraciones con cochino negro.

Nacho Hernández, chef ejecutivo del Restaurante Hashana, un nuevo establecimiento que abrirá en Santa Cruz a partir de marzo, que se centrará en el pescado azul; Rubén Cabrera, chef del restaurante La Cúpula, del Hotel Jardines de Nivaria (Costa Adeje), que elaborará tapas con aguacate; Pedro Rodríguez Dios, chef ejecutivo de Pedro Rodríguez Postres (Los Realejos), con tapas realizadas con miel de Tenerife; y Jesús González, chef del Restaurante Bogey (Hotel Las Madrigueras de Costa Adeje), que cocinará con papas antiguas, completan el elenco de profesionales que se encargará de dar a conocer las bondades de los productos y la gastronomía tinerfeña en la cumbre de Madrid Fusión.

Los talleres que impartirán estos cocineros, dirigidos a diferentes colectivos, se desarrollarán en el stand preferente que tendrá Tenerife por ser el destino invitado al evento. Paralelamente, y en el espacio reservado a Saborea Tenerife, se realizarán diferentes elaboraciones y degustaciones de vinos.

Tres ponencias sobre las mieles de Tenerife, las aplicaciones de las papas antiguas y los túnidos de Tenerife completarán las actividades previstas por la Isla en el marco de Madrid Fusión.

Pero especialmente importante será la conferencia que impartirá el chef Juan Carlos Padrón junto al jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Domingo Ríos, sobre las papas antiguas de Tenerife, una actividad en la que también participará la presentadora y experta gastronómica Concha Crespo.

Apoyos

La presencia de Tenerife en el Congreso Madrid Fusión está apoyada por las áreas de Turismo y Agricultura del Cabildo insular a través de Saborea Tenerife, el club de producto (integrado en la plataforma de comunicación Saborea España) que aglutina lo más exquisito de la gastronomía y los productos locales de la Isla. También patrocinan esta acción promocional Asprocan, Harinalia, GMR y Ashotel.

El clima primaveral, la naturaleza volcánica, el océano Atlántico o la fusión de las culturas gastronómicas de Europa, África y América son los mimbres que hacen de la cocina tinerfeña algo original e irrepetible. Saborea Tenerife potencia esos valores y los conecta a la oferta de restauración, enológica, patrimonial, de turismo activo y de ocio de la Isla para que tanto los turistas como la población local vivan experiencias completas.