



PRESIDENTE

Tenerife acogerá en noviembre la gala de la Guía Michelin España & Portugal 2018

La celebración del evento supone el reconocimiento a la calidad de la gastronomía de la Isla y su relevancia como atractivo turístico

Tenerife – 18/07/2017. Tenerife ha sido elegida para acoger la gala de la prestigiosa guía Michelin España & Portugal 2018, que tendrá lugar el próximo 22 de noviembre en el hotel The Ritz-Carlton Abama del sur de la Isla. Este evento supone el reconocimiento a la calidad de la gastronomía de Tenerife, convertida en uno de los principales atractivos turísticos de una Isla que recibe más de cinco millones de turistas al año.

La noticia ha sido dada a conocer esta mañana en una rueda de prensa celebrada en el restaurante Kabuki Wellington de Madrid que ha contado con la asistencia del presidente del Cabildo insular de Tenerife, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; y de la directora Comercial de Michelin Travel Partner España Portugal, Mayte Carreño, junto al viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa, y el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales. Cocineros de la talla de Juan Carlos Padrón y su hermano Jonathan, Erland Gorostiza, Ricardo Sanz, Daniel Franco o Martín Berasategui, que suman con sus restaurantes varias estrellas Michelin para la Isla, también estuvieron presentes en el acto.

El presidente del Cabildo de Tenerife ha destacado la "ilusión" de la Isla por acoger esta gala, "el diamante de un año de oro" consagrado a la promoción gastronómica. Alonso ha explicado que la Isla es un destino de excelencia "y desde hace muchos años estamos trabajando por la calidad desde un punto de vista integral". En esta línea, ha subrayado que Tenerife tiene "muy buenos vinos, muy buenos cocineros y muy buen producto".

Para el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, "el hecho de que Tenerife acoja la próxima Gala de la guía Michelin es una gran noticia para Canarias, que viene a constatar el esfuerzo que desde el Archipiélago se está realizando para poner en valor la gastronomía canaria y sus excelencias, así como la apuesta decidida por el producto local, como base de esa cocina, y el reconocimiento del trabajo de nuestros agricultores, ganaderos y pescadores".

Mayte Carreño, directora comercial de Michelin Travel Partner para España y Portugal, ha afirmado por su parte, que "Tenerife ha sido una sorpresa porque no estaba en nuestras primeras listas. Es un ejemplo del trabajo en equipo maravilloso que se ha hecho por parte de instituciones públicas y privadas, por parte de Ritz Carlton Abama y de Turismo de Tenerife". Para la responsable de Michelin, "la importancia del turismo, la calidad de la gastronomía y la apuesta por la excelencia convierten a Tenerife en el marco ideal para acoger esta gran fiesta gastronómica".

El hotel The Ritz-Carlton Abama (Guía de Isora) será el escenario en el que se desvelen los secretos de la edición 2018. El 22 de noviembre se reunirán allí periodistas y críticos gastronómicos de los principales medios de comunicación, tanto nacionales como



PRESIDENTE

internacionales, así como un buen número de chefs. Además de los galardonados con estrellas Michelin, estarán presentes cocineros de las distinciones Bib Gourmand y Plato Michelin. En la exclusiva cena de gala se podrán degustar las creaciones de los cuatro restaurantes con estrella de Tenerife: El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes), Abama Kabuki (Guía de Isora), Kazan (Santa Cruz de Tenerife) y M.B. (Guía de Isora), cuyo chef, Erlantz Gorostiza, será el coordinador de la gran fiesta culinaria.

Una gastronomía de primer nivel

Tenerife se ha ganado en los últimos años por derecho propio un lugar destacado entre las cocinas de referencia en España. El esfuerzo de los profesionales que trabajan en ella, unos productos locales únicos y de excelente calidad así como la unión del sector público y privado, entre otros aspectos, han llevado a su gastronomía a alcanzar unas cotas inimaginables hace solo unos años. Entre los hitos más recientes destaca la designación de Tenerife como destino invitado en el Congreso Madrid Fusión-Saborea España 2017, en la que es la primera vez que un destino español ostenta tal reconocimiento.

La creación en 2013 del club de producto Saborea Tenerife (integrado en Saborea España), permitió aunar bajo su paraguas a ganaderos, agricultores, bodegas y restaurantes. Y dar protagonismo a los productos de la cocina isleña: pescados como el atún, carnes como el cochino negro, las papas, las cebollas tradicionales, el queso de granja, el gofio, el durazno ramblero, la manzana reineta o la miel. Muchos con certificaciones de calidad y premiados en los principales foros gastronómicos nacionales e internacionales. En la lista ocupan un lugar preeminente los vinos, impregnados del carácter volcánico que les otorga la tierra en la que crecen las viñas.

Mención especial merecen los profesionales de la cocina de Tenerife. Cinco estrellas Michelin —la Isla es la única del archipiélago canario con estos galardones— avalan la extraordinaria calidad de los *chefs* isleños, quienes asimismo han ocupado los puestos de máximo honor en los dos últimos certámenes nacionales de gastronomía celebrados.