

## SNACKS

# Primera edición del Congreso de Gastronomía Turística de Canarias



Redacción 20/9/2016

A partir de mañana, 21 de septiembre, y hasta el viernes, se celebrará Culinaria Tenerife, el I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias, en Adeje. Esta cita será el punto de encuentro de chefs y profesionales del sector que ofrecerán hasta 38 actividades entre ponencias, master class y talleres formativos específicos.



El Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA) y las instalaciones anexas de la Factoría de Innovación Turística de Canarias, FIT Canarias serán el punto de encuentro de reputados chefs y numerosos profesionales de la cocina, la repostería y las salas del sector Horeca (hoteles, restaurantes y catering) gracias a Culinaria Tenerife 2016, 'El turismo que se come'. Certamen organizado por la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias, Acyre Canarias.

**Javier Olleros (Culler de Pau, O Grove, Pontevedra), Pedro Larumbe (Grupo Larumbe), Fran Segura (Chocolab, Alicante), Rodrigo de la Calle (Gastroactitud, Madrid), Mario Sandoval (Coque\*\*, Humanes, Madrid), Fran Agudo (Tickets Barcelona), Jesús Almagro (Piñera, Madrid) o Erlantz Gorostiza (MB Abama\*\*, Guía de Isora, Tenerife)** son solo algunos de los nombres que van a pasar por los diferentes escenarios en los que dejarán patente experiencias y proyectos actualmente en desarrollo.

Las cocinas de los establecimientos turísticos de Tenerife y Canarias tendrán protagonismo también de la mano de sus máximos responsables. **Germán Ortega (La Aquarela, Gran Canaria); Pau Bermejo (Casual Food, La Laguna, Tenerife), Braulio Simancas (Hotel Las Aguas, Hotel Bahía del Duque, Costa Adeje), Jesús González (Bogey, Hotel Las Madrigueras), Germán Blanco (La Tegala, Lanzarote), Danny Nielsen (Grupo Monkey, Adeje) o Luis González (Hotel Tigaiga, Puerto de la Cruz)** se suman al interesante bloque de ponentes, entre otros profesionales.

Otro de los frentes importantes de esta cita profesional será el de la **comunicación**, información especializada, blogs, revistas y redes sociales. Más de 40 periodistas, canarios y peninsulares, se han acreditado para cubrir este congreso. A ellos se suma, como ponente, uno de los máximos representantes de la culinaria nacional, el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, **Rafael Ansón**.

### **Localizaciones**

Las actividades programadas se dividirán en tres espacios principales dentro de la citada sede: auditorio, aula gastronómica y aula taller. Asimismo, se habilitará un espacio expo para que las empresas patrocinadoras puedan mostrar sus novedades en productos, servicios o equipamientos y el restaurante del CDTCA tiene programados desayunos, almuerzos y cócteles profesionales.

El Auditorio se concibe como uno de los enclaves candentes de formación e información permanente del Congreso, situado en el edificio del CDTCA. En esta zona compartirán sus conocimientos exponentes punteros de la restauración. Habrá presentaciones monográficas muy exclusivas y relacionadas con la temática principal de Culinaria Tenerife 2016.

El Aula Gastronómica es un espacio habilitado en la Factoría de Innovación Turística de Canarias (FIT Canarias), donde se ha programado el grueso de las actividades, clases en directo sin manejo de fuego. También se ha habilitado en este espacio una sala para presentaciones puntuales de maquinarias y equipos por parte de las firmas patrocinadoras. Será el lugar adecuado para asistir a degustaciones específicas y, por tanto, para el establecimiento de futuras acciones comerciales.

La cocina en vivo a cargo de chefs punteros (muchos de ellos responsables de restaurantes de hoteles) es y será siempre uno de los acicates de cualquier encuentro gastronómico de gran nivel. Estas actividades se llevarán a cabo en un espacio dotado de cocina profesional con

extracción de humos y un graderío en arco con capacidad para 30 personas que se ha denominado Aula Taller.

La Zona Expo estará situada en la planta alta de FIT Canarias, donde una docena de stands de las principales marcas patrocinadoras han programado una serie de actividades de degustación de productos, pequeñas presentaciones y exhibiciones.

Por último, el restaurante del CDTCA se habilitará para permitir alternativas culinarias (desayunos, almuerzos y cócteles) que ofrecerán las entidades que así lo soliciten.

### **III Certamen Nacional de Gastronomía**

Uno de los grandes reclamos de Culinaria Tenerife 2016 será la celebración del III Certamen Nacional de Gastronomía, organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre Canarias).

Se trata de una de las grandes competiciones del calendario gastronómico nacional, donde se concentran las mejores selecciones autonómicas de España. Cinco son las modalidades: cocina, repostería, sala, sumillería y coctelería. Los equipos estarán formados por siete personas: cocinero y ayudante, repostero y ayudante, sumiller, maître y coctelero.

En esta tercera edición participan equipos de Aragón, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla La Mancha, Castilla León, Extremadura, Madrid y Navarra. Canarias parte con el aval de haber conseguido en Valladolid 2015 cuatro medallas: una de oro, dos de plata y una de bronce.

### **Patrocinios**

Culinaria Tenerife 2016, 'El turismo que se come', cuenta con el patrocinio del Gobierno de Canarias, a través de su marca turística Islas Canarias y de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR); así como del Cabildo de Tenerife (con Turismo de Tenerife, el club de producto turístico Saborea Tenerife y la marca Tenerife Isla de Vinos) y del Ayuntamiento de Adeje (Costa Adeje y Adeje Impulsa). Además, este congreso cuenta con Fagor Industrial e Insular Canaria de Bebidas (Incabe), de la mano de su marca principal, Heineken. El proveedor oficial es Makro.

Hasta la fecha, una decena de empresas ha dado su respaldo a este I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias: Unilever, Adom, Cafés Toscaf, Clifrican-Carpigiani, Grupo Fedola, Mundo Menaje, FIT Canarias y Rubiato Paredes. Además, como colaboradores de este congreso están Alonso & Alonso Audiovisuales, Iberia como transportista oficial y Decor Internacional, así como numerosos establecimientos hoteleros asociados a Ashotel.