

El chef Víctor Suárez será presentado por Berasategui en Gastronomika

El cocinero vasco, Martín Berasategui presentará a Suárez como una de las grandes apuestas de futuro de la cocina contemporánea española, cediéndole protagonismo en el escenario para que muestre su trabajo al mundo entero

Víctor Suárez, formado con Berasategui y Albert Adrià, presentará una compleja receta de vindicación canaria a partir de un pulpo glaseado con puchero tradicional, almogrote y mojo verde

El joven chef **Víctor Suárez** (restaurante Haydée, La Orotava, **Tenerife**), ha sido, entre los cientos de “alumnos” de Martín Berasategui, el elegido por el famoso cocinero vasco para disfrutar de la máxima alternativa: ofrecer una ponencia en el mejor congreso del mundo –**San Sebastian Gastronomika**–, en el auditorio del palacio Kursaal de Donosti, presentado por el propio Berasategui, ante una audiencia de 2.000 profesionales y periodistas de todo el planeta.

Formado con **Martín Berasategui** y con **Albert Adrià**, Víctor Suárez gozará de una exposición mundial en el año más importante del congreso de San Sebastián, justo la edición en la que el evento cumple 20 años.



El Chef Martín Berasategui



Albert Adrià

El chef Suárez, trabajó en la casa madre de Lasarte (San Sebastián) y en el MB Abama (Tenerife), Víctor dispondrá de un tiempo al final de su ponencia, una de las más deseadas del congreso, para mostrar al público nacional e internacional una elaboración inédita que quiere vindicar toda la riqueza de la Nueva Cocina Canaria hibridando producto y tradiciones locales con una visión abierta y creativa de marcado carácter

contemporáneo.

En efecto, Suárez tomará “la alternativa” con un **pulpo de las costas de Tenerife glaseado con caldo de puchero canario, mahonesa de almogrote, mojo verde crujiente y el toque cítrico de un caviar de mandarina**. Una brillante muestra de respeto y prospectiva culinarios.

Con la actuación de **Víctor Suarez**, a la que hay que sumar la ponencia de los hermanos Padrón (El rincón de Juan Carlos, Tenerife) y los showccokings en la feria del congreso de Jorge Peñate (Las rocas, Tenerife) y Diana Marcelino (Finca Salamanca, Tenerife), Tenerife se posiciona como la gran apuesta de la cocina contemporánea española del siglo XXI en el escenario internacional más representativo: el congreso **San Sebastian Gastronomika**.