

Dorada Especial acerca la cultura cervecera al público en Gastrocanarias 2019

Compañía Cervecera de Canarias, a través de su marca Dorada Especial, participa en la sexta edición del Salón Gastronómico de Canarias, Gastrocanarias 2019, que se celebra esta semana en el Recinto Ferial de Tenerife, con un amplio programa de actividades dirigido a acercar al público la experiencia de degustar una cerveza y potenciar la cultura cervecera.

Para ello, ha creado un espacio que, bajo el nombre de *La Casa de la Cerveza*, pretende incidir en el conocimiento de la cerveza, profundizando en la detección de sus aromas y matices a través de las catas e incidiendo en poner en valor su correcto servicio, además de ahondar en su amplio potencial con el maridaje gastronómico.



Durante la segunda jornada del encuentro celebrado, Dorada llevó a cabo una cata concurso dirigida a dar a conocer las peculiaridades de las cuatro variedades de Dorada Especial (Original, Roja, Selección de Trigo y Esencia Negra) mediante una prueba en la que los participantes han tenido que descubrir los aromas más característicos de cada una de ellas.

El encuentro contó con la colaboración de la especialista en Calidad de Compañía Cervecera de Canarias, Carmen Dolores Herrera, y del responsable de Servicios Postventa de la entidad, Joaquín Santos, encargados de dirigir las catas sensoriales de cada una de las variedades.

La actividad del stand de Dorada Especial se completó con una degustación gastronómica desarrollada por el chef tinerfeño Carlos Gamonal, embajador de la marca, con su homólogo italiano Niki Pavanelli, responsable del restaurante Il Bocconcino di Olivia del Royal Hideaway Corales Suites.

En esta ocasión, elaboraron tres tapas en las que combinaron las raíces de la cocina ítalo mediterránea de Pavanelli con la canaria de Gamonal en una muestra que incluyó meloso de cebada y cabrito, velo de lardo de colonnata y gel de especial ahumada, helado de stracciatella sobre capponata y albahaca en textura y tiramisú canario

DORADA
ESPECIAL
Exquis Montevideo



Otra de las actividades incluidas este año por Dorada Especial en Gastrocanarias 2019 se centra en un taller para enseñar el arte del servicio perfecto de la cerveza. Para ello, personal especializado explicará las claves que hay que tener en cuenta. Durante el día de hoy, el evento se celebrará a partir de las 15.00 horas y se prolongará hasta las 17:00 horas. Para mañana, se incluirán dos sesiones, de 12:00 a 14:00 horas y de 16:30 a 18:30 horas.

Productos kilómetro cero

En línea con las propias características de calidad de Dorada Espacial, una cerveza reconocida internacionalmente por décimo año consecutivo con la medalla de oro del certamen World Quality Selections 2019, durante el encuentro de Gastrocanarias se está haciendo una apuesta por combinar esta cerveza con productos kilómetro 0.

Para ello, en colaboración con el Mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife, el espacio de Dorada incluye una degustación de las variedades de Dorada Especial con algunos de los productos locales más representativos, entre los que se encuentran quesos, embutidos, frutas y verdura.

De esta manera, se quiere resaltar además las similitudes de dichos productos con Dorada Especial, una cerveza realizada con una materia prima de calidad y con una excepcional frescura,

como consecuencia
de su elaboración en Canarias.

Por otro lado, el elenco de actividades
vinculadas a la gastronomía se completará, mañana jueves, con
una muestra
gastronómica en la que las flores se convertirán en
protagonistas como uno de
los ingredientes básicos de las tapas elaboradas por el chef
Carlos Gamonal
junto a la ingeniera agrónoma Laura López Terrón, responsable
del proyecto *Mi jardín se come*.