

Cabildo impulsa la innovación en la gastronomía a través Gastro Experience Labs

El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife y el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha organizado la primera de las ponencias dentro de los Tenerife Gastro Experience Labs, ofrecida por el barcelonés Toni Massanés, director de la Fundación Alicia (ALimentació i cienCIA) en el Iberostar Grand Hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, [Jesús Morales](#), ha recordado que estas actividades se enmarcan dentro de las líneas de trabajo recogidas en el Plan Director de Gastronomía y Turismo de la Isla 2018-2020 “y tienen como objetivo impulsar la innovación, la creatividad y la competitividad de la gastronomía isleña”.

Además, los *Tenerife Gastro Experience Labs*, que están dirigidos a profesionales del sector, pretenden fortalecer la colaboración de los diferentes agentes de la cadena de valor de la gastronomía y crear espacios para el diálogo y el debate de los retos y el futuro de la gastronomía insular. “Buscan también mejorar la competitividad mediante el conocimiento y la cualificación del capital humano, ha destacado el consejero.

Un panel de prestigio

Posteriormente intervino ante una veintena de profesionales Tony Massané, fundador junto al cocinero Ferrán Adrián de la Fundación Alicia, cuyo principal objetivo es el de que “todo el mundo coma mejor”. La entidad ha recibido reconocimientos como el Premio Nacional de Gastronomía Saludable de la Real Academia de Gastronomía, entre otros. Massanés, que es

investigador del Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, tratará en su taller de las vinculaciones entre gastronomía y turismo, e incidirá para ello en las herramientas prácticas de creatividad gastronómica. También hará referencia a las actuales tendencias en sostenibilidad en la cocina. Durante la sesión utilizará ejemplos reales y propiciará la dinamización de equipos.



La segunda ponencia dentro de los *Tenerife Gastro Experience Labs* tendrá lugar el próximo 16 de noviembre. Será ofrecida por el suizo Luki Huber, experto en diseño de industrial y de producto. Ha trabajado para el equipo creativo de elBulli, y adicionalmente a su uso en el restaurante, los productos que resultaron de la combinación de diseño y gastronomía han sido expuestos en el Centro Pompidou de París. Ha ejercido además de profesor en la Escuela de Arte y Diseño de Barcelona (EINA). En su taller expondrá las claves de su herramienta *Manual Thinking*, comercializada en 2012 y que tiene por

objetivo mejorar el trabajo creativo en equipo.

Eva Ballarín será la tercera experta en participar en los *Gastro Labs* del Cabildo el próximo día 20 de diciembre. Consultora en investigación y análisis de tendencias, innovación y estrategias, es directora del Congreso Hospitality 4.0, fundadora de Horeca Speakers y autora del *Manual para neo hosteleros valientes*. Bajo el título *Rediseñando las experiencia turística*, su taller estará dirigido al marketing de sala: el concepto, la operativa y sus procesos aparejados.