

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores, que, acogiéndose a una estrategia

multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.