

II Foro Gastronómico de la Papa en Tenerife

Las jornadas, que incluyen ponencias, clases magistrales y degustaciones, se celebrarán los próximos días 25 y 26 de marzo en el Auditorio de Tenerife

Los cocineros más influyentes, expertos de reconocido prestigio y periodistas especializados participarán los próximos días 25 y 26 de marzo en el II Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife 'Adán Martín' para dar a conocer la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

El objetivo de este encuentro internacional, dirigido a profesionales y de carácter gratuito, es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates uno de los productos más característicos de Tenerife y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.

El acto de presentación, celebrado hoy [viernes 8] en el Cabildo, contó con la presencia del presidente insular, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; y el concejal de Promoción Económica de la capital, Alfonso Cabello, además de la directora de Gastroactitud, Julia Pérez; y el director general de Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

Carlos Alonso ha anunciado que Tenerife ha sido elegida como sede para la presentación mundial de la campaña de promovida por el Centro Internacional de la Papa (CIC) 'Imagina un mundo sin papas', que invita a los consumidores a ponerse en esta

textura. “Es un foro de altísimo nivel, en el que animo a participar a los profesionales del sector de la gastronomía y a los productores del sector primario a asistir al mismo ya que es una excelente oportunidad para formarse con grandes profesionales conocedores de los secretos de este producto que forma parte de nuestra vida, nuestra cultura e historia”, ha señalado el presidente insular. Alonso también ha anunciado que la Asociación de Barman de Tenerife preparará una demostración de cómo se pueden hacer cócteles con papas.



Narvay Quintero ha subrayado que “la papa es un elemento identitario de las Islas. Nuestro suelo volcánico, la especial climatología, ha permitido desarrollar un producto único que es valorado no sólo en Canarias, sino también lejos de las Islas. Hoy, en pleno siglo XXI, la papa y su valor comercial, gastronómico, paisajístico y cultural siguen vigentes”. El consejero ha valorado también “el trabajo de las mujeres y hombres que trabajan el campo para cultivar este valioso producto”.

Por su parte, José Manuel Bermúdez ha incidido en que Santa Cruz “tiene una vocación muy marcada de ser la capital gastronómica de Canarias, con una oferta que abarca desde los guachinches hasta restaurantes con estrellas Michelin”. El alcalde ha afirmado que este tipo de eventos “ayudan a que los profesionales que trabajan en este sector en la ciudad puedan seguir haciéndolo de la mejor manera y con la mayor calidad posible”.

La directora general de Gastroactitud, Julia Pérez, ha comentado que una de las novedades del programa es que se va a hacer una mirada a la historia de la papa, un producto que, según dijo, “ha sacado al mundo del hambre”. Además, hizo hincapié en que pretende ser un foro tricontinental, de ahí que se haya invitado a cocineros y expertos de tres continentes: América, África y Europa.

Otra de las novedades del programa, según ha detallado José Carlos Marrero, es la incorporación de un bloque de cocina industrial y la selección de ocho cocineros de último ciclo que se están formando en Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa) y que van a ayudar a los chefs invitados durante la celebración del foro.