

III Edición del Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife

El Mercadillo del Agricultor de Tegueste, punto de encuentro entre productores y consumidores, acoge los próximos 16, 17 y 18 de marzo, La III Edición del Festival del Patudo Canario.

Tenemos una nueva cita con la gastronomía de nuestros mares que, como homenaje a nuestro patudo, celebra la apertura de la veda para Canarias. Esta edición viene cargada de nuevas propuestas y no queremos que te las pierdas...

Nuevas propuestas de gastronomía de alto nivel

Entre las novedades, destaca la nueva figura del MentorChef que, nace con el compromiso de formar a las nuevas generaciones de cocineros desde el respeto y la pasión por el producto local. Los Chefs Rubén Cabrera (Restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria) y Jorge Peñate (Restaurante las Rocas del Hotel Jardín Tropical), toda una representación de la cocina de autor del más alto nivel, serán los encargados de guiar y dar forma a las propuestas de Kevin Gutiérrez e Isamar Dorta, respectivamente.

‘La Caldereta del Patudo Canario’, a cargo del Chef Carlos Gamonal, nos vuelve más callejeros y tradicionales que nunca. Una gran caldereta que, además de ayudarnos a mitigar el frío, se convertirá en un auténtico homenaje a nuestro patudo, nuestra pesca artesanal y a las papas antigua de Canarias.







Repite la 'Barbacoa Gourmet' que, en 2018, reta al Chef Jorge Boch, quien hará de las suyas en uno de los espacios más divertidos, auténticos y cañeros del Festival.

'Volcanic Experience', el espacio que habla de las posibilidades de una tierra de volcanes que se engracia con los vientos alisios; absorbe el ya tradicional 'Mercado del Queso' y se expande a nuevos productos en un espacio abierto al público especialmente diseñado para el festival... papas

antiguas de Canarias, productos elaborados de la más alta calidad, quesos y gofios con D.O.P, mantequillas y yogurt de cabra ¿quieres más? Catas, talleres, showcooking...

Un listado de Chefs en el que repiten en las creaciones en formato de 'Tapas Patudo'...

Juan Carlos Rodríguez Curpa (Restaurante Temático El Jardín de la Sal – La Palma), Moisés Trujillo (GastroLercaro) con su corte de Patudo Canario, Pau Bermejo (La Casona de Pau Bermejo), Javier Gutiérrez, Carlos Gamonal (Mesón El Drago), Jonay Darias (Hotel Laguna Nivaria), Jorge Bosch (La Bola de Jorge Bosch). Y se suman, Rubén Cabrera (Restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria) como Mentor Chef de Kevin Gutiérrez, Manuel Berriel (Esencias) y Jorge Peñate (Restaurante Las Rocas del Hotel Jardín Tropical) como Mentor Chef de Isamar Dorta.

Bienvenidos foodies del mundo. Esto es el Festival del Patudo Canario.

<http://www.festivaldelpatudocanario.es>