

La Papa Negra, la cebolla de Guayonje y la mantequilla de cabra, protagonistas del ‘The Food Experience’ en Bélgica

Del Archipiélago Canario al corazón del triángulo de Tournai-Mons-Valenciennes, Rubén Cabrera ([Restaurante La Cúpula](#) del [Hotel Jardines de Nivaria](#)) ha sido uno de los Chefs invitados al **‘The Food Experience’**, evento que se celebra el **Domaine d’Arondeau** (Roucourt – Bélgica), hogar del chef **Benoît Neusy** (una estrella Michelin) del restaurante [L’Impératif](#).

El evento con periodicidad anual reúne, durante 4 días continuos y en formato de ShowCooking, a los mejores chefs belgas con cocineros de talla gastronómica reconocida a nivel mundial que, ponen en valor los productos de su territorio. *‘La organización ha querido mostrar un choque de culturas gastronómicas y que los comensales puedan apreciar la diversidad de sabores que pueden encontrar según el lugar de origen cada cocinero, por eso hemos llevado nuestros sabores como los entendemos, desde mi peculiar visión de la cocina canaria’*, comenta el Chef Cabrera.

Rubén Cabrera, Chef que, ha sabido mantenerse en su línea de alta gastronomía sacando el mejor provecho a los productos canarios y combinándolos con géneros de otras partes del mundo, ha sido el encargado de dar apertura a la fiesta gastronómica belga con sus **‘Papas Viudas 2.5’**, versión de un plato muy arraigado a en su familia. *‘Hemos usado nuestras papas negras y cochino negro como base del plato al que le hemos dado un aporte graso con queso canario curado en salsa, demostrando, a un público como el belga, el mundo de posibilidades que tienen nuestros productos en la alta cocina’*, añade el Chef.



©rudyroan.be

La Papa negra, la cebolla de Guayonje y la mantequilla de cabra; han sido uno de los productos estrella del evento que, dentro del programa de apoyo a los cocineros que promocionan nuestros sabores fuera de las Islas de la **Asociación Cielo Mar & Tierra**, el Chef ha contado con la colaboración del Gobierno de Canarias, a través del sello [Volcanic Xperience](#), que coordina la empresa pública [Gestión del Medio Rural de Canarias](#) (GMR), adscrita a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

‘Vendiendo Territorio; pienso que esta es una de las

responsabilidades que tenemos los cocineros cuando salimos a mostrar nuestra cocina a otras latitudes, como es este caso, dar a conocer nuestros sabores y aromas, una excelente carta de presentación'; señala el Chef Cabrera, a lo que añade 'De todos los platos presentados en Show Cooking, nuestra propuesta y en especial, nuestras papas, fueron las más solicitadas y apreciadas por los asistentes. Yo llevaba para 250 platos y terminé ofreciendo 320'.







Al acto contó con una asistencia de 300 comensales y Cabrera compartió fogones y sabores con los Chefs **Benoit Neusy** y **Kyriakos Pasvantoglou**, quienes también pudieron descubrir de primera mano, productos idiosincráticos de las Islas y sus posibles utilizaciones dentro de la cocina.

La propuesta presentada por el Chef **Rubén Cabrera** en el **Domaine d'Arondeau** (Bélgica), es uno de los platos que componen el menú degustación del **Restaurante La Cúpula** en el **Hotel Jardines de Nivaria** (Costa Adeje), además, el Chef afirma *'siempre cuido tener en carta lo que hago fuera del territorio como una fórmula para medir los paladares locales ante las revisiones de nuestro recetario'*.