

Los alumnos del Basque Culinary Center descubrirán las papas y el gofio de Canarias

El [Basque Culinary Center](#), una de las instituciones académicas en materia de cocina de mayor prestigio a nivel mundial, acoge el próximo 24 de enero dos *masters class* dedicadas al 'Gofio' y a las 'Papas Antiguas de Canarias'. La clase magistral estará a cargo de un equipo de profesionales del subsector gastronómico del Archipiélago, encabezados por **Dolores García**, quien se ha especializado en la identificación y las consecuentes aplicaciones gastronómicas de las Papas Antiguas de Canarias.

Los alumnos de esta escuela, situada en San Sebastián, podrán conocer las características y virtudes de estos dos productos locales a través de estas sesiones formativas, que cuentan con la colaboración del Gobierno de Canarias, a través del sello *Volcanic Xperience*, coordinado por la empresa pública [Gestión del Medio Rural de Canarias](#) (GMR), adscrita a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Esta acción busca promocionar dos de los productos estrella de la gastronomía canaria con mayor presencia en los canales culinarios fuera del Archipiélago, fomentando el descubrimiento de productos idiosincráticos de las Islas entre los estudiantes de este centro, futuros profesionales de primer nivel.