

Patudo Canario...una 4ª edición sin igual

Se presenta impresionante el trabajo que, en su cuarta edición, elaboran los chefs que tendrán la responsabilidad de ejecutar las propuestas gastronómicas del [IV Festival del Patudo Canario](#), el cual, se realiza como en todas las ediciones anteriores, en el maravillosos Mercadillo del agricultor de Tegueste.

Más de 20 tapas diferentes elaboradas por chefs de la talla de Jorge Bosch (La Bola de Jorge Bosch), Jonay Darias (Hotel Laguna Nivaria), Gonzalo Tamames del no menos exitoso Restaurante La Sandunga ubicado en la población de Tegueste, Bárbara González (Canarina Chocolates Canarias), Ágata Da Costa, Carmen Pérez (Gastrolercaro), Javier Jiménez (Izakaya L0) de Cristo Hernández, Pau Bermejo (Casa Fito), una revelación gastronómica como lo es Shaila Chulani e isamar Dorta y debitando, Desirée García Peralta (Catering CarPe Diem y los jóvenes talentos de nuestra gastronomía en último año de cocina auspiciados por la Asociación Cielo Mar & Tierra.



Cabe resaltar el excelente comienzo con que contó la apertura de la veda, el primer ejemplar de la temporada capturado en Canarias por un barco de [Islatuna](#) tuvo un peso de 262 kilos, un segundo atún de 344 kilos, para luego llegar a un gran ejemplar de 434 kilos, estas cifras nos dicen que la especie se está recuperando del peligro de extinción en el que se encontró.

Es importante recordar que aun no hemos recuperado nuestra cuota de pesca de atún rojo como debe ser, venimos desde el 2008 esperando que a Canarias se le devuelva su cuota de pesca completa, como la tiene cualquiera de las demás regiones de España que se dedican a la pesca de este importante especie.





Maridando el festival

En el maridaje, la oferta de vinos estará a la altura de los cocineros y su gastronomía. 3 denominaciones de origen, Tacoronte-Acentejo con 37 bodegas, Valle de Güímar con más de 20 bodegas y que de ellas, estarán las más representativas de la zona. Denominación de Origen de Abona, quien siempre ha

destacado con la calidad de todas las bodegas que la constituyen. Representación de de los vinos tradicionales de Tegueste y además, este año estará Bodegas Platé, con esos vinos de plátano y otras frutas como la propuesta de maracuyá, la cual les aseguro que resultan una exquisitez al maridar con el patudo canario.

Por si fuera poco, y para poner una guinda en lo que respecta al maridaje, se contará con Dorada Especial y otras referencias de esta excelente cerveza canaria como la sin gluten o limón sin alcohol, entre otras, para quienes buscan estas especiales referencias de bebida.

[su_custom_gallery source="media:
5258,5259,5260,5261,5262,5248" limit="6" width="240"
height="240" title="never"]

La inauguración se llevará a cabo a las 19:30 de la tarde del día 29 de marzo marcando un comienzo que este año, como en sus anteriores ediciones, se ofrece un finísimo menú de calle como en pocos festivales de este estilo tiene en el territorio español.

Durante el sábado y domingo del festival se ofrecerán diferentes actividades abiertas al público como catas, show cooking, ponencias, degustaciones y dentro de su estelaridad de cada año, el Chef Jorge Bosch y Carlos Socas de Islatuna, harán la exhibición del ya tradicional 'Ronqueo del Patudo', que según nos han comentado, será hecho con un ejemplar majestuoso. Islatuna pondrá sin lugar a dudas el 'broche de oro' con una ponencia de identificación y degustación de las seis especies de túnidos con más interés comercial que se pueden pescar en Canarias como el atún (tuna), el rabil, el listado, el atún rojo, el barrilote y el peto. Durante el acto se matizará la importancia de formar parte de una Organización de Productores que potencia el asociacionismo y defiende la pesca artesanal, una responsabilidad de todos.



El festival cerrará sus puertas el domingo 31 a las 16:30 de la tarde, les invito a que no dejen de probar este festival, que ya se ha consolidado tantos en los paladares como en los corazones de canarios y visitantes. Inauguración y entrada ¡Gratuita!. Más información en: www.patudocanariofestival.es.

[su_note note_color="#f2f2cc" radius="8"]Entrada: Gratuita

Lugar: Mercadillo de Tegueste

Días: 29. 30 y 31 de marzo

Viernes: 19:30 a 23:30 – Sábado: 10:30 a 23:30 – Domingo:
10:30 a 16:30[/su_note]