

Tenerife en San Sebastián 2018

Programación de Tenerife

Stand en la [Feria San Sebastian Gastronomika](#)

De lunes a miércoles. Espacio ferial del palacio Kursaal.

Stand nº 8 (Tenerife Gastroexperience)

Degustaciones y catas Lunes 8, martes 9 y miércoles 10

De 10.00 a 12.00 h. Degustación de la nueva repostería de Tenerife

De 12.00 a 14.00 h. Degustación de productos locales de Tenerife

De 16.00 a 17.00 h. Cata de vinos de Tenerife

Showcookings en directo y degustación con Jorge Peñate y Diana Marcelino



La chef Diana Marcelino



El Chef Jorge Peñate

Lunes 8

14.00-15.30 h. Jorge Peñate (Las Rocas): “marbonara” de calamar, yema marinada y erizo.

17-30-19.00 h. Diana Marcelino (Finca Salamanca): “saam” de cochino negro lacado con miel de Tenerife, portobello y “mojonesa”.

Martes 9

14.00-15.30 h. Diana Marcelino (Finca Salamanca): prensado de conejo en salmorejo con tubérculos en tres cocciones y polvo de almendra.

17-30-19.00 h. Jorge Peñate (Las Rocas): cherne en papillote de lechuga de mar, pisto de roca y cilantro.

Miércoles 10

12.00-13.30 h. Jorge Peñate (Las Rocas): pulpo estofado con pimienta, cebolla guayonge, papa asada y doble crema de piel de bacalao.

14-00-15.30 h. Diana Marcelino (Finca Salamanca): escaldón de gofio con pescado salado, cebolla de guayonje y sus mojos.

Tras graduarse, Diana Marcelino trabajó en varios hoteles de Tenerife, Barcelona e Ibiza, para asentarse durante 4 años como jefa de partida en el Abama, al sur de la isla. Pasó por la ccnina de Lasarte (Barcelona) y ejerció en varios proyectos

como Blancobar o el Royal Sun. Desde 2015 es chef ejecutiva del Hotel Rural Finca Salamanca.

Jorge Peñate se formó en varios centros de Madrid y Canarias. En 2001 ganó el campeonato Jóvenes Valores y en 2014 se alzó como Mejor Cocinero de Canarias. Trabajó durante 7 años en Las Aguas, en el hotel Bahía del Duque. Actualmente, es el chef ejecutivo del restaurante Las Rocas, en el hotel Jardín Tropical