

El Chef Jesús Sánchez, el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde en GastroCanarias 2022

Junto a ellos, destacados chefs locales expondrán los aspectos más relevantes de la mejor cocina isleña, tradicional y contemporánea, en nueve sesiones del 27 al 29 de septiembre

El Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias2022 ha presentado el programa de actividades que tendrá lugar del 27 al 29 de septiembre, en el Recinto Ferial de Tenerife.

La propuesta va dirigida a profesionales y estudiantes de cocina y sala, y contará con una docena de ponentes entre los que figuran Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin en Cenador de Amós), el coreano Luke Jang y el jefe de sala Abel Valverde, 21 años al frente de Santceloni y ahora capitaneando Desde 1911, [restaurante](#) del año, según la revista Tapas.



■ Chef Jesús Sánchez



■ Chef Luke Jang



Jefe de Sala Abel Valverde

Junto a ellos, [profesionales](#) referentes de la gastronomía de las Islas expondrán sus técnicas, la historia de platos emblemáticos y las claves para gestionar un restaurante con éxito.

El programa está compuesto de ocho sesiones matinales que se desarrollarán en el escenario Heineken.

Ponencias

La ponencia inaugural será de La Palma, que participa como [isla invitada](#) de esta séptima edición del Salón, el martes 27, de 11:00 a 12:00 horas.

Para hablar de **Sabores a orígenes** se pondrán al frente de los [fogones](#) los cocineros Pedro Hernández (El duende del Fuego, Los Llanos de Aridane) y Juan Carlos Curpa (chef de El Jardín de la Sal durante ocho años y actual responsable del restaurante Origen del Hotel Teneguía Princess,

Fuencaliente).



■ Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



■ Chef Juan Carlos Curpa



Periodista Cristina Tárrega



Chef Jesús Sanchez

La Palma también será el [hilo conductor](#) de la segunda sesión, en la que la periodista Cristina Tárrega entrevistará al chef navarro Jesús Sánchez, reconocido por la guía Michelin como uno de los mejores 11 cocineros de España y Portugal.

Sánchez abrió su restaurante, Cenador de Amós, en 1993, en una pequeña localidad que hoy es destino gastronómico imprescindible de Cantabria, al ser el único establecimiento con tres estrellas Michelin fuera de Madrid, Cataluña y País Vasco.

Tárrega y Sánchez, son dos de los [colaboradores](#) de **A pedir de vaca**, el libro de recetas solidario editado por la Organización Interprofesional de Carne de Vacuno de España (Provacuno), para ayudar a la recuperación de La Palma.

Conmovidos por la tragedia producida por la erupción de la [Isla Bonita](#), que arrasó 2.000 viviendas, 27 cocineros de prestigio de todo el país colaboraron con esta iniciativa.

La receta de solomillo con zanahoria ecológica de Jesús Sánchez en A pedir de vaca será versionada por el chef palmero Pedro Hernández y el cántabro afincado en Tenerife Alberto González Margallo (San Sebastián 57).



■ Chef Jesús Sanchez



■ Chef Alberto González Margallo

Ambos cocinarán en directo sus propuestas y Margallo se ha comprometido a incluir su plato en la carta de su restaurante de la capital tinerfeña y a donar los beneficios para los damnificados de La Palma.

A las 13:30 horas, el escenario Heineken acogerá la presentación de la nueva marca del Grupo Venture, que con 25 años de experiencia cuenta con 16 establecimientos en [Tenerife](#).

Venture Collections engloba el **Trío Gastronómico del Sur de Tenerife**: Char (fuego y brasas), Kensei (japonés contemporáneo) y Lagarto (brasserie).



Chef Babacar Kall

El chef Babacar Kall hará un showcooking en el que desvelará todos los secretos en el manejo de la cocina de fuego real que cada día [demuestra](#) en Char – Fuego y Brasas, y lo hará presentado por el periodista Daniel Salas, creador de El

Cocinillas, del periódico digital El Español.

El miércoles 28, a las 10:30 horas, llegará de la mano de Makro el popular chef coreano Luke Jang. Curtido en los fogones de elBulli y Mugaritz, Luke viajó como mochilero para conocer los mejores restaurantes del mundo hasta que llegó a España y decidió quedarse cautivado por la gastronomía del país y la pasión de los cocineros.

Establecido en Madrid abrió Luke, un espacio aclamado por la crítica como el mejor establecimiento de cocina coreana.



■ Chef Luke Jang



Chef Braulio Simancas

En su showcooking, Luke estará acompañado del chef gomero Braulio Simancas (El Silbo Gomero), elegido Mejor Chef de Canarias en la edición 2004 de GastroCanarias y valedor desde entonces de multitud de premios y reconocimientos.

Después de [adentrarnos](#) en el mundo de los fermentados coreanos y los colores de sus platos, el cocinero grancanario Carmelo Florido (El Equilibrista 33) transportará al [público](#) en un recorrido histórico por el recetario canario en su ponencia **El “equilibrismo” de la cocina canaria desde Don Benito Pérez Galdós hasta el siglo XXI.**

Reconocido como un firme defensor del producto y el recetario canario, Florido ha sido distinguido con el BIB Gourmand de la Guía Michelin, un Sol Repsol y por la guía Qué Bueno Gran Canaria. Presentará su intervención Javier Suárez, creador de Por Fogones, de Canariasahora.com.



Chef Carmelo Florido

Los fogones del escenario Heineken se apagarán a las 13:00 horas del miércoles 28 para dejarle todo el protagonismo a la sala y recibir a Abel Valverde.

Quien fuera la mano derecha del Santi Santamaría, que ostentaba siete estrellas Michelin cuando falleció en 2011, está considerado uno de los mejores *maîtres* de España y llega a GastroCanarias con el patrocinio de los vinos Familia Torres.

Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala, en 2008, Valverde dirige en la actualidad el restaurante Desde 1911, que recuerda la fecha de fundación de Pescaderías Coruñesas, convertidas hoy en poderoso grupo gastronómico con sede en Madrid.



Jefe de Sala Abel Valverde

En su ponencia, Valverde abordará algunos de los temas de su último libro **La Sala al Desnudo** y explicará cómo fue el proceso creativo del restaurante en el que trabaja actualmente.

Lo presentará el periodista José Carlos Marrero, codirector del Salón Gastronómico de Canarias.

El jueves 28 estará dedicado a los cocineros jóvenes que despuntan en las Islas. La primera ponencia será la de Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, ambos reconocidos en GastroCanarias como los mejores cocineros de [Canarias](#) en 2012 y 2016, respectivamente.

Hoy son los artífices del fenómeno San Hô, restaurante del hotel de lujo Royal Hideaway Corales (Adeje) recomendado por la [Guía Michelin](#) y por los usuarios de [Trip Advisor](#), en el que fusionan lo mejor de Japón y Perú con productos canarios.



Chef Adrián Bosch



Chef Eduardo Domínguez

El fin al principio es el título del showcooking con que el que exhibirán su cocina nikkei con alma propia de la mano del

Grupo Barceló.

El cierre lo pondrá el chef grancanario Borja Marrero. El jueves, a las 13:30 horas, comenzará su showcooking, sobre **La Cocina de Muxgo**, su primer [restaurante](#) en la capital grancanaria, abierto a principios de este año y que en solo cuatro meses se ganó un lugar entre los recomendados de la Guía Michelin.



Chef Borja Marrero

Marrero desarrollará su insólita creatividad de km0 en “círculo cerrado” a través de la gran lubina atlántica Aquanaria y otros de sus productos fetiche. Será presentado por el periodista, escritor y crítico Xavier Agulló, Premio Nacional de Gastronomía por su labor.

Todas las actividades tendrán acceso libre para los asistentes al Salón Gastronómico hasta completar el aforo del espacio Heineken. Además, todas las ponencias y las competiciones que

tendrán lugar en este escenario podrán ser seguidas por las redes sociales de GastroCanarias.