

Top Ten 2017 y los ‘Amigos Canarios del buen comer’

Por: Antonio Vieira – Amigos Canarios del Buen Comer

Fotos: Oscar León

De extraordinario habría que calificar el homenaje gastronómico que nos dimos el pasado domingo día 25 de febrero de 2018, los 8 Amigos Canarios del Buen Comer que asistimos al evento denominado “Magistral”; organizado por [Canariasgourmet!](#) en el Restaurante [Esencias](#) en Santa Úrsula, regentado por el Chef Manuel Berriel y en el que degustamos 10 excelentes platos firmados por los grandes chefs Javier Gutiérrez del Restaurante Strasse Park, [Rubén Cabrera](#) del Restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria, Jonay Darias del Hotel Laguna Nivaria y el propio Manuel Berriel anfitrión del evento, entre los que cabe destacar los tres mejores platos del TopTen 2017 de Canariasgourmet, elaborados y presentados en directo por los propios chefs.



El desarrollo de la comida fue dirigido por Miguel Otero Prol, “Mejor jefe de sala de España 2016”. Actuando como maestra de ceremonias, Leonor Mederos, Editora-Periodista de la [Revista Gastronómica Cielo Mar & Tierra](#).

Cada uno de los diez pasos fue perfectamente maridado con excelentes caldos de las bodegas canarias: Presas Ocampo, Ferreras y Marba, que asimismo fueron muy bien valoradas.



PEQUEÑOS BOCADOS Bocadillo de remolacha, foie y manzana del país Chef Javier Gutiérrez. Taco de atún macerado al mojo apio nabo con gelatina de tomate Chef Manuel Berriel. Tomate encurtido en vinagre macho con crujiente de millo y chicharrón sobre gel de berro Chef Jonay Darías.



El Nº1 del 'TopTen' Ostra en caldo de Yuca, cítricos picantes y piñones del Chef Rubén Cabrera

Es de destacar las expresiones verbales y las caras de sorpresa de cada uno de los comensales cada vez que se les presentaban las diferentes creaciones del menú degustación, no dudaban en sacar sus cámaras fotográficas para inmortalizar tan especiales momentos, auténticas sinfonías de colores, sabores y sensaciones.

Interesantísimos fueron los debates espontáneos entre los comensales de cada una de las mesas, opinando sobre la presentación, elaboración y las sensaciones, tanto de los platos como de los vinos servidos, lo que propició el acercamiento y la amistad entre todos los asistentes.



Langostino ahumado al sarmiento, suquet de sus cáscaras y aire de cilantro del Chef Javier Gutiérrez



El Nº3 del 'Top-Ten' Vieira Ahumada, calabaza y caldo reducido de cochino negro con aromas de lavanda del Chef Jonay Darías. Otro gran éxito de organización por parte de Canariasgourmet! que, una vez más ha demostrado su maestría organizando eventos gastronómicos de primera categoría, tanto por el alto nivel de los expertos de los fogones, como por las excelentes propuestas gastronómicas elegidas, que hicieron las delicias de todos los participantes.



Langostino ahumado al sarmiento, suquet de sus cáscaras y aire de cilantro del Chef Javier Gutiérrez



Conejo provenzal con tierra de mojo rojo, crema de pimienta palmera, chirivía y cebolla asada del Chef Jonay Darias



En Nº2 del 'Top-Ten' Huevo curado en morcilla, papada de cochino negro y carbonara de berros del Chef Javier Gutiérrez



Conejo provenzal con tierra de mojo rojo, crema de pimienta palmera, chirivía y cebolla asada del Chef Jonay Darías



Langostino ahumado al sarmiento, suquet de sus cáscaras y aire de cilantro del Chef Javier Gutiérrez



Cartelero Cristo Corona



El Momentos Dulce... "Tiempo de cóctel" Pink drink



En Nº2 del 'Top-Ten' Huevo curado en morcilla, papada de cochino negro y carbonara de berros del Chef Javier Gutiérrez
En nombre de los Amigos Canarios del Buen Comer, manifiesto mi agradecimiento y mi felicitación a Canariasgourmet y en particular a José Garavito, por la excelente organización del evento y mi aliento para que sigan propiciando este tipo de encuentros, que sin duda redundan en el reconocimiento, la exaltación y el apoyo de la gastronomía canaria, sirviendo de estímulo a la actualización y al perfeccionamiento de nuestros magníficos profesionales de la restauración en Canaria.