El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 124 - Año 2017 - 22 de enero

TENERIFE ATERRIZA EN MADRIDFUSIÓN

Desde mañana lunes y hasta el próximo miércoles, Tenerife será "destino oficial invitado" en el congreso Saborea España que se celebrará dentro del marco de la XV Cumbre Internacional de Turismo – MadridFusión 2017, que preside el prestigioso periodista, escritor y crítico gastronómico **José Carlos Capel** y dirige **Lourdes Plana**. La cocina canaria de Tenerife representa la máxima expresión de lo que significa ser puente tricontinental de productos, recetas y sabores. Una apasionante realidad gastronómica forjada por años de sabrosos trasiegos interculturales, que conforman una cocina rica y diversa, donde, en la actualidad, conviven el respeto a la tradición con la innovación y la creatividad.

UN SABROSO PLAN, PIONERO EN ESPAÑA

Esa riqueza se potenció durante años con la creación y desarrollo del Plan de Gastronomía de Tenerife, que fue promovido el año 1999 por el Cabildo Insular, siendo presidente del mismo el recordado **Adán Pablo Martín Menis**, y que fue llevado al pleno de la Corporación insular el año 2.000 por **Ricardo Melchior Navarro**, quien ya en mayo de aquel año ostentaba la presidencia y con **Pilar Parejo** en Turismo. Estoy orgulloso de haber sido uno de los tres creadores de aquel Plan, junto con los también respetados, queridos y recordados **Manuel Iglesias García** y **José H. Chela** (Q.e.p.d.)

EL ESPÍRITU SIGUE EN SABOREA TENERIFE

Creo que aquella experiencia pionera, fue germen de lo que hoy en día es el club de producto "Saborea Tenerife" y estimo que, sin duda, fue la semilla para la cosecha de las 5 estrellas Michelin de las que, en la actualidad, con todo orgullo y merecimiento, puede presumir nuestra isla. Hoy, el espíritu del Plan sigue vivo dentro de "Saborea Tenerife", potenciado desde el mismo Cabildo Insular, presidido ahora por **Carlos Alonso**. En la víspera del comienzo de MadridFusión 2017, si me lo permiten, me gustaría dedicar ***El Cotarro*** de hoy a la memoria y en homenaje a **Manuel Iglesias** y **Chela**, así como al chef **Mariano Rodríguez** (quien fuera copropietario y Jefe de Cocina de *Casa Pancho*, en la Playa de La Arena) que nos dejó el año 2007, justo dos años después de que, en la tercera edición de MadridFusión, nuestra isla triunfara protagonizando uno de los dos grandes almuerzos que, para 900 personas se servían en cada edición de la cumbre.

MENÚ DE TENERIFE PARA 900 PERSONAS

En aquel año 2005, el chef y pastelero **Teobaldo Méndez** (propietario de *El Aderno*) y el mencionado **Mariano Rodríguez**, comandaron un equipo de 17 jóvenes cocineras y cocineros de nuestra isla, que desarrollaron un menú de degustación basado en la cocina de Tenerife y compuesto por 21 elaboradas recetas (14 platos y 7 postres) que fue servido por 100 camareros en tan solo 90 minutos. Al final, el hoy alcalde chicharrero, **José Manuel Bermúdez**, que en aquel momento era consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, pidió que los 17 cocineros y cocineras de Tenerife subieran al gran escenario de MadridFusión y una impresionante ovación de gala puso a nuestra isla (mal que les pese a otros) como uno de los grandes destinos gastronómicos de España. Los sabores de Tenerife triunfaron en 2005 y, desde aquel año, nuestra isla ha seguido unido, ha sido referencia y sigue siéndolo en MadridFusión.

De izquierda a derecha: Alberto Bernabé, Jesús Morales y Pablo Pastor, durante la presentación del programa de actividades con el que Tenerife intentará consolidarse como destino gastronómico de primer nivel en el marco de la cumbre MadridFusión/Saborea España 2017.

Manuel Iglesias, un servidor, el chef Ferran Adrià, José Manuel Bermúdez y José H. Chela (de izquierda a derecha) tras el sabroso y exitoso almuerzo ofrecido por Tenerife en MadridFusión 2005.

Joven equipo de cocina con el que Tenerife se presentó y triunfó en la III Cumbre MadridFusión 2005. En el centro el chef Mariano Rodríguez (el más alto) y el pastelero Teobaldo Méndez, el último de la derecha.

Coincidiendo con MadridFusión 2007, Tenerife volvió a la capital del Reino para presentar su cocina ante la Cofradía de la Buena Mesa, presidida por Imelda Moreno y Arteaga, marquesa de Poza (a la derecha) quien felicitó a los chefs David Moraga, Jesús González, Mariano Rodríguez y un jovencísimo Lucas Gamonal (de izda. a dcha.)

TRICONTINENTALIDAD GASTRONÓMICA

A partir de mañana y como ya he dicho, la tricontinentalidad gastronómica de nuestra isla llegará de nuevo a MadridFusión de la mano de Saborea Tenerife y dentro del proyecto Saborea España, que preside el chef **Pedro Larumbe**. Desde la consejería de Turismo del Cabildo de Tenerife, que regenta el consejero **Alberto Bernabé Teja**, conjuntamente con la de Agricultura, Ganadería y Pesca, comandada por **Jesús Morales Martínez**, se ha montado un programa de actividades que llenarán el stand de nuestra isla. Hasta 35 personas entre cocineros, técnicos, bodegueros y prensa especializada viajan desde hoy hacia los "madriles" con el objetivo de que todo salga "para chuparse los dedos". Con la colaboración de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias) que preside el chef **Pablo Pastor Pastor**, se ha diseñado un programa conformado por tres almuerzos de degustación y una serie talleres gastronómicos con productos y vinos de Tenerife, de contarán con una serie de acreditados cocineros coordinados por el también chef y vicepresidente de ACYRE Canarias, **Juan Carlos Clemente Cubas.**

UN SABROSO EQUIPO DE PROFESIONALES

Entre estos chef podemos destacar a **Braulio Simancas** (restaurante *Las Aguas* del Gran Hotel Bahía del Duque, en Adeje), **Jesús González** (restaurante *Bogey* del hotel Las Madrigueras, en Arona), **Luis González** (restaurante del Hotel Tigaiga, en el Puerto de la Cruz) **Ignacio Hernández Almira** (restaurante *Jaxana*, de próxima apertura en Santa Cruz de Tenerife), **Rubén Cabrera** (restaurante *La Cúpula* del Hotel Jardines de Nivaria, en Adeje), **Esteban Gómez** (restaurante *The Oriental Monkey*, en Arona) y **Pedro Rodríguez Dios** (de la pastelería *Pedro Rodríguez Postres*, en Los Realejos). Cada uno de estos chefs trabajarán sobre un determinado producto de Tenerife (quesos, gofio, plátano, cochino negro, pescado azul, miel, aguacates y papas antiguas) y sobre los mismos elaborarán cada uno cuatro tapas. Estas tapas serán servidas en el transcurso de los dichos talleres en los que técnicos y expertos del Cabildo informarán sobre las características y bondades de cada uno de los productos.

TINERFEÑAS ESTRELLAS MICHELIN

La nueva Asociación de Bodegueros y Viticultores de Tenerife (Aboviten) que preside el bodeguero **Enrique Alfonso** (Bodega Altos de Trevejos) va a colaborar aportando una sucesión de buenos vinos de Tenerife que servirán para maridar con cada uno de estos productos y tapas. Simultánea y paralelamente, los hermanos **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón León** (restaurante *El Rincón de Juan Carlos*, en Los Gigantes – Santiago del Teide, con una de las 5 estrellas Michelin con que cuenta nuestra isla) abrirán el congreso Saborea España, presentando mañana, a las 16:15 horas, una importante ponencia sobre *"La cocina canaria de Tenerife y las Papas Antiguas"*. Justo antes, dicho congreso será inaugurado este año por **Carlos Alonso** junto con el presidente de Saborea España, **Pedro Larumbe** y el de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre), el chef **Mario Sandoval**. Lo dicho: esperemos que todo culmine con un sabroso éxito y que, en Canarias, la isla de Tenerife siga siendo, en lo que a gastronomía y vinos se refiere, la luz que va delante..., que es la que alumbra, claro.

josecarlosmarrero@elcotarro.com