El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 135 - Año 2017 - 9 de abril

TENERIFE, CAPITAL NACIONAL DEL VINO

Nuestra pionera denominación de origen Tacoronte-Acentejo, la más veterana de las cinco D.O. con que cuenta Tenerife, está cumpliendo sus primeros 25 vitivinícolas años de edad. Para celebrarlo como la efeméride merece y entre otras actividades, han logrado que, con el apoyo del Gobierno de Canarias y del Cabildo de Tenerife, nuestra isla haya sido sede de la Asamblea General 2017 de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), entidad que en estos momentos preside **David Palacios Algarra**, y presidente asimismo del consejo regulador de la D.O. Navarra. La pasada semana y con él al frente, representantes de un montón de denominaciones de origen vitivinícolas de España se reunieron en nuestra isla para hablar la situación del sector y tomar decisiones para el mejor futuro de nuestros vinos.

BRINDIS-APUESTA POR LA D.O. TENERIFE

Todos le cantaron el cumpleaños feliz a la D.O. Tacoronte-Acentejo, cuyo consejo preside actualmente el bodeguero **Esteban Reyes** y que tiene como gerente a la puntal **Mary Paz Gil.** Entre todos convirtieron a nuestra isla por unos días en la capital española de la vid y el vino. Pero hubo más… El cumpleaños de Tacoronte-Acentejo sirvió para reunir a mucha gente del sector y, desde el respeto más absoluto a la autonomía de dicha veterana D.O. y a las cuatro restantes de nuestra isla (Valle de La Orotava, Abona, Ycoden-Daute-Isora y Valle de Güímar) la celebración sirvió también para brindar por todos los vinos de Tenerife y para apostar por la nueva D.O. Tenerife por la que está luchando el Cabildo Insular con **Carlos Alonso** al frente y con **Jesús Morales Martínez** (Consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca) como motor del proyecto.

UN BUEN VINO HACE MÁS QUE EL CALCIO

En la terraza de la tacorontera bodega Presas Ocampo, el presidente de la mencionada CECRV, **David Palacios**, no se cortó un pelo y en el centro del brindis que recoge la fotografía que he conseguido en exclusiva, no dudó en animar a que dicha D.O. Tenerife sea muy pronto una realidad total. Lo que falta ahora es que los piques y los protagonismos mal entendidos se dejen a un lado, que la humildad y la generosidad afloren… y que la burocracia española y de la Unión Europea no sean tan lentas y engorrosas. Entre tanto, quédense con la frase de **Antonio Rodríguez "El Zapa"** (zapatero de la calle San Antonio en La Laguna) que siempre me recuerda que "un vaso de buen vino, hace más que una caja de calcio".

LA GASTRONÓMICA LUZ QUE VA DELANTE

Creo que, si ponemos la verdad y la sinceridad por delante, nadie en nuestro archipiélago puede dudar que, en materia de gastronomía, Tenerife es "la luz que va delante" alumbrando y que, con respeto a las restantes islas, puede considerarse actualmente como la capital gastronómica de Canarias. Los chefs **Erlantz Gorostiza** (MB Abama), **Daniel Franco** (Kabuki Abama), **Tadashi Tagami** (Kazán) y **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón** (El Rincón de Juan Carlos), que solo ellos aglutinan para nuestra isla 5 estrellas Michelin, junto con otro montón de grandes chefs y los profesionales del servicio de Sala, son los valedores de esta sabrosa realidad. Igualmente, nadie puede dudar que, en esta sabrosa realidad, mucho ha tenido que ver nuestro Plan de Gastronomía de Tenerife (pionero en España) que ahora continua dentro del club de producto Saborea Tenerife.

De izquierda a derecha: Álvaro Dávila (Alcalde de Tacoronte), José Alberto Díaz (Alcalde de La Laguna), Carlos Alonso, David Palacios (Presidente de la CECRV), Haroldo Martín (Alcalde de La Victoria), Jesús Morales, Esteban Reyes, Mariano Pérez (Alcalde de El Sauzal) y José Díaz-Flores (Director general del ICCA) todos brindando con vino de Tenerife y apostando por el "Tenerife Wine"

Podio del 12º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - GastroCanarias 2016. De izquierda a derecha: Joao Faraco (2º clasificado), Eduardo Domínguez De León (Campeón), Abel Ferrándiz (3er. clasificado) y Eduardo García (Mejor ayudante de Cocina) ¡Hoy todos triunfan en sus trabajos!

REGIONAL PERO CON PRESTIGIO NACIONAL

La "joya de la corona" es el ya reconocido Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias, que el año pasado ganó el joven chef tinerfeño **Eduardo Domínguez** y que este año celebrará su -decimotercera edición! dentro del programa de actividades del 4º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2017 que se desarrollará del 23 al 25 de mayo en el Recinto Ferial de Tenerife. Tanto el Salón Gastronómico como el Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias (y los restantes campeonatos que se desarrollan dentro del Salón) nacieron en Tenerife y tienen sede estable en nuestra isla, pero vocación regional y, desde hace años, reconocimiento y prestigio nacional. Más de 160 stands, los campeonatos y las actividades complementarias convierten cada año a nuestro Salón Gastronómico como el certamen más grande y prestigioso del sector en Canarias, a la vez que punto de encuentro y referencia para profesionales, alumnado, aficionados y medios de comunicación… -Ahhh, y no me busquen problemas donde no los hay!

PUEDE CAMBIAR LA VIDA DE UN CHEF

Permítanme que hoy termine haciendo un favor a todas las cocineras y cocineros de Canarias, recordándoles que el pasado 1 de abril se abrió el plazo de inscripción de los distintos campeonatos que se van a celebrar dentro de dicho 4º Salón Gastronómico de Canarias. Entre ellos estará el 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias – Gran Premio Cabildo de Tenerife (que como he dicho ganó el tinerfeño **Eduardo Domínguez De León**), el 6º Campeonato de Cortadores de Jamón de Canarias - Gran Premio Montesano (que el año pasado ganó el grancanario **Carlos Lista González**), el 4º Campeonato de Bocadillos Canarios de Autor - Gran Premio Ingapán (que el año pasado ganó el paisano **Andrea Ravasio**), el 4º Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias – Gran Premio Binter (que el año pasado ganó el tinerfeño **Moisés Alberto Amador Cruz** (alumno del Hotel Escuela Santa Cruz, de HECANSA) porque este último campeonato está reservado exclusivamente para el alumnado de los centros formativos de Cocina y Hostelería que prestan su labor docente en Canarias) y el 2º Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias – Gran Premio Grupo Harinalia (que el año pasado en su primera edición ganó la tinerfeña **Ana Cristina García**) y que será el dulce "broche de oro" al 4º Salón Gastronómico. Además, no hay que olvidarlo, cuatro campeonatos de bebidas y de coctelería. -Ahí es nada!

NI RIDÍCULO… NI MIEDO ESCÉNICO

Todos los años tengo que repetir que las canarias y canarios en general (y las cocineras y cocineros en particular) muchas veces nos subestimamos y nos "achicamos" sin razón alguna o, como decía el mago, "sin necesidad ninguna"… Parece que tenemos una autoestima por los suelos, un patológico sentido del ridículo y un absurdo miedo escénico a concursar en público… La inscripción es gratuita y a los finalistas que sean de otra isla se les trae gratuitamente con la colaboración de Binter y se les aloja también gratis con la colaboración de Iberostar… El que se inscribe y no sale seleccionado como finalista, no pierde nada, porque nadie se entera… Y los que salen finalistas, sólo por el hecho de serlo, ya han ganado un tremendo valor para apuntarlo en su currículum profesional… Si encima tienen la suerte de subir al podio de uno de los campeonatos, como subieron el año pasado **Eduardo**, **Carlos, Andrea, Moisés** y **Ana Cristina**, ya sería la repera… O sea que a apuntarse, que este sabroso tranvía no pasa todos los días… Toda la información, bases y los formularios de inscripción los pueden encontrar en: gastrocanarias.com

josecarlosmarrero@elcotarro.com