El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 141 - Año 2017 - 21 de mayo

Los 15 alumnos del proyecto FOCA con Francisco Javier Zamorano (c). A su lado Amid Achi (i) y Pepe "el cura de Añaza" (d) y a su lado Jesús Morales (d). Con ellos los chefs Braulio Simancas, Juanmi Cabrera y Ana Rodríguez

TENERIFE, CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

Hoy, con permiso de ustedes, ***El Cotarro*** va de gastronomía. Y es que esta próxima semana y por cuarto año consecutivo (13 si contamos con los campeonatos regionales absolutos de cocineros) Santa Cruz de Tenerife se convertirá por derecho y méritos propios en la "capital canaria de la gastronomía". Co-dirigido por **Jonay López Soto** (director de Ferias de la Institución Ferial de Tenerife) y (si me lo permiten) un servidor, vuelve en su ya cuarta edición el Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2017. Serán los días 23, 24 y 25 en el Recinto Ferial de Tenerife. Sin duda, todo un punto de encuentro y referencia del sector en nuestro archipiélago (y ya también a nivel nacional) que no deben perderse. El Grupo de Comunicació EL DÍA tiene previsto una amplia y apetitosa cobertura informativa, incluyendo espacios en directo de EL DÍA televisión.

LO MÁS IMPORTANTE..., LA FORMACIÓN

Estuve hace unos días con Amid Achi Fadul (presidente del Grupo Número 1), gran empresario y mejor amigo, quien me aconsejó que, en vísperas de la gran semana de la gastronomía de Canarias en Tenerife, dedicara ***El Cotarro*** de hoy a la formación. Para ser más exactos, a la mayor y mejor formación en todo pero, de forma especial, en lo relacionado con la hostelería, cocina y restauración. Coincidí con él y con otro gran empresario, **Francisco Javier Zamorano** (presidente del Grupo CIO) en un acto organizado por la parroquia de Santa María de Añaza, que lidera de forma ejemplar el sacerdote **José Hernández López**, más popularmente conocido (y querido) como **Pepe "el cura de Añaza"** junto con otros puntales como **Goretti Rodríguez,** responsable de Cáritas Añaza.

FOCA AÑAZA, EJEMPLAR Y MUY SABROSA

Compartimos mesa y mantel en un curioso almuerzo, que dejaría chiquitos a muchos restaurantes de por aquí que se creen con estrella y, realmente, están estrellados. El chef ejecutivo del Hotel Bahía del Duque, **Juan Miguel Cabrera** y **Braulio Simancas**, chef del Restaurante Las Aguas, celebraron una "master class" con los alumnos del aula de Formación en Cocina de Añaza (FOCA), que forma parte del proyecto "Añaza por sus jóvenes" de la parroquia local, para facilitar a los estudiantes el acceso al mercado laboral a través de la hostelería. La jornada se celebró con el título *SaboreAñaza* y fue impulsada por el área de Responsabilidad Corporativa de Compañía de las Islas Occidentales (CIO) y la Parroquia, y concluyó con la elaboración de un sabroso menú degustación para presentar el trabajo de los estudiantes. **Pepe Hernández**, párroco de Añaza, valoró la colaboración con mucho agradecimiento, y dijo que *"se abre una puerta más a los jóvenes del barrio, dignificando el trabajo que ellos hacen desde el lugar en el que viven y demostrando, que por encima de cualquier estereotipo o prejuicio, hay gente muy buena y válida en todas partes. Y esto solo es una muestra más de ello"*. ¡Muchas felicidades! y... Amén

Mercedes Rodríguez (i) junto a Elena Martínez y Guillermo "Fantástico" González

Toño Armas (i) y Javier Moro haciendo "pesas" con dos "salomon" de Emilio Mor

CENA "FANTÁSTICA" EN EL BRUNELLI'S

Hace una semana nos congratulábamos de que el influyente y famoso empresario canario-venezolano de la televisión, Guillermo "Fantástico" González, había recibido en la sede de la UNESCO, en París, el galardón de "Personalidad Iberoamericana del Año", otorgado por la Organización de Periodistas Iberoamericanos (OPI). Hoy les digo que **Guillermo "Fantástico"** ha venido a Tenerife para celebrar su premio y brindar por él con una serie de buenos amigos, entre los que se encuentra la editora y directora del Grupo de Comunicación EL DÍA, **Mercedes Rodríguez Rodríguez**. La celebración tuvo lugar en el restaurante Brunellis, en Punta Brava (Puerto de la Cruz), donde, al final de la cena, la jefa de sala del Brunellis, **Elena Martinez**, invitó a los dos ilustres visitantes, tanto a **Mercedes Rodríguez** como a **Guillermo "Fantástico"**, a que firmaran en el "Libro de Honor" del ya reconocido restaurante. Todo un sabroso detalle.

HACIENDO "PESAS" CON EMILIO MORO

Para concluir, un ejemplo de cómo la buena gastronomía (comer bien y beber moderadamente) puede ayudar a bajar peso. Fue hace unos días en la gran cata comentada que, organizada por **Toño Armas** (co-propietario y director de El Gusto por el Vino) y bajo el título *"Moro significa Emilio Moro"* fue dirigida por **Javier Moro** (co-propietario de Bodegas Emilio Moro y Cepa 21) Al final de la espectacular cata y como pueden ver en la foto exclusiva que les pongo, **Javi Moro** y **Toño Armas** se lanzaron a levantar "pesas" con dos botellas "Salomón" (18 litro) de Emilio Moro. Sin duda, perdieron los kilos que horas antes habían ganado con la comida. ¡Échenle repudio a este gimnasio!... ¿Es estilo, o no es estilo?