Etapa Digital - Nº 162 - Año 2017 - 15 de octubre

TENERIFE, CAPITAL GASTRONÓMICA

Como les comenté el pasado domingo, mañana Santa Cruz de Tenerife se convertirá durante dos días en la capital gastronómica de la papa. El Auditorio de Tenerife - Adán Martín, acogerá el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que reunirá en nuestra isla a casi medio centenar de cocineros, técnicos, productores y expertos en nuestro popular tubérculo y, más concretamente, en torno a nuestras Papas Antiguas de Canarias. **Quique Dacosta** (3*), **Jesús Sánchez** (2*), **Erlantz Gorostiza** (2*), Kiko Moya (2*), Nacho Manzano (2*), Sebastian Frank (2*), **Albert Adrià** (1*) los gemelos **Sergio y Javier Torres** (1*) y así hasta una treintena de cocineros de prestigio internacional, nacional y local que, entre todos, suman casi 20 estrellas Michelin. Con ellos y venido desde Perú, el gran Mitsuharu Tsumura ("Micha") considerado como el mejor cocinero de Sudamérica y propietario del restaurante Maido, 8º del mundo en la lista 50 Best.

CONCURSO DE TORTILLA DE PAPA/PATATA

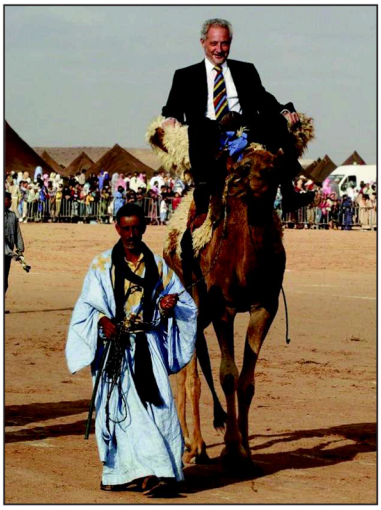
El broche de oro del Foro tendrá lugar el martes por la tarde, con la celebración del Concurso Nacional de Tortillas de Papas/Patatas, en el que competirán estos cinco finalistas: El actual campeón, **Alberto García Ponte**, del Mesón OPote en Betanzos (La Coruña); **Juana Irene Ibáñez Calonge**, del Asador Tahití en Logroño (La Rioja); **Pedro José Hernández Castillo**, del restaurante El Duende del Fuego, en Los Llanos de Aridane (La Palma); **Carmen Carro Sandoval**, de la Taberna Pedraza (Madrid) y R**oberto Couto Fernández,** del restaurante Tiziano del Hotel Villa Cortés, en Playa de Las Américas - Arona (Tenerife). El ganador recibirá en su restaurante, como regalo del Gobierno de Canarias y del Cabildo de Tenerife su peso en Papas Antiguas Canarias de Tenerife. Quien desee asistir al del Foro, tiene toda la información en www.gastrocanarias.com

REEDICIÓN DE UN SABROSO LIBRO

Los profesionales, los "cocinillas", los forofos y amantes de la cocina en general y de la cocina canaria en particular, estamos de enhorabuena. Con motivo de la celebración de este I Foro Gastronómico Internacional de la Papa y gracias a la feliz iniciativa del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, J**esús Morales Martínez**, se va a reeditar el libro titulado "Cocinando con Papas Antiguas de Tenerife" escrito por la historiadora y bibliotecaria (y gran cocinera) **Camir Gómez-Pablos Calvo** y el ingeniero agrónomo **Domingo Ríos Mesa**, técnico jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo, uno de los mayores expertos en papas del mundo y colaborador del Centro Internacional de la Papa (CIP) con sede en Lima (Perú).

COCINANDO CON PAPAS DE TENERIFE

El atractivo libro, que se editó por última vez en 2006 y que desde aquel año estaba totalmente agotado, recoge como introducción una magnífica información sobre las papas antiguas de Tenerife escrita por **Domingo Ríos**. Seguidamente y gracias a un meticuloso trabajo de recopilación y documentación por parte de **Camir Gómez-Pablos,** se recogen 75 atractivas recetas de reconocidos cocineros y cocineras de Canarias, incluyendo la propia autora, que, como ya he dicho, en su tiempo libre es una soberbia cocinera.



Adán Martín Menis triunfando subido a lomos de un camello.

Marisa Duque, actual propietaria del original restaurante Casa Duque.

Alberto García Ponte, del Mesón O'Pote (Betanzos), viene a defender su título de campeón del Concurso Nacional de Tortilla Española.

ADÁN MARTÍN, MÁS QUE UN POLÍTICO

Con ese certero título "**Adán Martín**: Mucho más que un político" acaba de abrirse al público una atractiva exposición fotográfica dedicada al querido y recordado político tiñerfeño, que. durante su dilatada vida política, llegó a ser presidente del Cabildo de Tenerife y del Gobierno de Canarias. La muestra recoge una serie de imagenes, fruto del trabajo del fotógrafo **Carlos González** y se pueden ver en la "Sala Azul" (4ª planta) del Circulo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife, ubicado en la calle Castillo. La exposición, que estará abierta hasta el 10 de noviembre, se inauguró con la presencia de su viuda, **Pilar Parejo,** el pasado día 10 de octubre, el mismo día que se cumplían 7 años del fallecimiento de Adán.

MERECIDO HOMENAJE A "NUBE GRIS"

La muestra fue presentada por el también político y ex-presidente del Gobierno de Canarias, **Manuel Hermoso Rojas**, amigo personal de **Adán** y fiel compañero de travesía política. El bueno de Carlos González, fotógrafo oficial de la presidencia del Gobierno de Canarias, estuvo casi "pegado" a **Adán Martín** durante todo su mandato como presidente y le siguió durante años a todas horas, en los lugares más insospechados y en los momentos más curiosos. La exposición recoge imágenes de una época clave en la historia de Canarias y es todo un homenaje al gran político al que muchos llamaban "Nube Gris".

DOCE AÑOS DE SABROSA TRADICIÓN

Remato El Cotarro de hoy volviendo a la gastronomía y celebrando que las buenas y sabrosas tradiciones no se pierdan. Unas tradicionales jornadas que comenzaron el año 2005 y han seguido haciéndose realidad durante doce años ininterrumpidamente. De nuevo un año más, El Corte Inglés de Tres de Mayo se mantiene fiel a la cocina tradicional segoviana con la celebración de las jornadas gastronómicas del restaurante "Casa Duque" (el histórico y original), capitaneado en esta ocasión por **María Luisa Duque Pascual**, que por primera vez asiste a la Isla para reunirse con los seguidores de su cocina. Desde el próximo jueves 19 de octubre y hasta el sábado 28, el restaurante "El Mirador" de El Corte Inglés cederá todo el espacio de su cocina y sus fogones a **Marisa Duque** y su equipo de cocina.

VUELVE CASA DUQUE A EL CORTE INGLÉS

Será, por tanto, una semana de gastronomía puramente tradicional, en la que brillará la calidad de la materia prima (comenzando por el cochinillo) y las manos y buen hacer artesano de estos maestros asadores. **Marisa Duque** es la cuarta generación de la familia Duque dedicada al arte del tradicional asado de cochinillo y cordero lechal, ostenta actualmente la titularidad del galardonado restaurante segoviano que desde el año pasado celebra su 120 aniversario. Parte del equipo de cocina y sala de Casa Duque se desplaza a Tenerife y se complementa con el equipo de El Corte Inglés, que lidera el gran **Roberto Rivetti,** director de hostelería de El Corte Inglés en Canarias. Como el éxito está asegurado, recuerden siempre que lo mejor es reservar mesa con la debida antelación, llamando al 922 849 400 (ext. 2337), al 630 016 031, o hacerlo directamente en el propio restaurante de El Corte Inglés. Y recuerden que el que avisa no es traidor.