El Cotarro

por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 236 - Año 2019 - 17 de marzo

Algunos de los cocineros que estarán en Tenerife la próxima semana. De izquierda a derecha: Quique Dacosta (3* Michelin), Anthony Genovesse (2*), Lucía Freitas (1*), Sergi Arola (1*), Virgilio Martínez (Mejor chef de Sudamérica y Nº6 del mundo), Alberto Ferruz (1*) , Najat Kaanache (1*), Omar Malpartida y Juanjo López. Faltan las fotos de Prádic Óg Gallagher, Jordi Butrón, Senén González y muchos otros, incluidos los canarios.

SEMBRAR UN PLAN Y RECOGER ESTRELLAS

El que siembra un buen plan, recoge "estrellas". Y el que siembra buenas papas, "recoge" un foro internacional. El año 2000, siendo presidente del Cabildo de Tenerife el recordado **Adán Martín** (q.e.p.d.) nuestra isla se convirtió en el primer lugar de toda España en contar un con Plan de Gastronomía, aprobado por una corporación pública. Tuve el honor de participar en aquella creación junto con los hoy también recodados **Manuel Iglesias** y **José H. Chela**. Aquel Plan "sembró" muchas buenas cosas (creo) durante los siguientes 15 años que, sin duda, han convertido a Tenerife en referencia y luz que va delante en Canarias, en todo lo que a Gastronomía se refiere.

TENERIFE ESTÁ EN EL CIRCUITO NACIONAL

Desde los comienzos de aquel Plan, Tenerife entró en el "circuito" gastronómico nacional y en el "círculo" de los mejores cocineros, que venían a nuestra isla para dar charlas y cursos. Fuimos a Madridfusión a los dos años de la creación del prestigioso congreso internacional liderado por el periodista **José Carlos Capel.** Y antes, un jovencísimo **Ferran Adrià,** vino a hacer prácticas en el ya desaparecido restaurante "Costa Brava", que comandaba el chef **Fermín Puig.** De aquella "siembra", repito, viene la "cosecha" de 6 Estrellas Michelin que hoy tenemos) y la feliz realidad que tenemos actualmente con "Saborea Tenerife" y el renovado Plan Director de Gastronomía.

PAPA A CANARIAS LO QUE EL SUSHI A JAPÓN

Todos estos años de buen hacer, han servido para que, por ejemplo, el gran **Ferran Adriá** (considerado durante años como el mejor cocinero del mundo) conozca y quiera a nuestra tierra (como también su hermano **Albert**) y diga que *"la papa debe ser a Canarias, lo que el sushi a Japón"*. Y ha servido para que el presidente de Madridfusión, **José Carlos Capel**, y la directora de Gastroactitud, **Julia Pérez Lozano**, sugirieran más de una vez que deberíamos realizar un encuentro de en torno a la gastronomía de la papa, como se hace en Perú cada dos años, aunque allí desde el punto de vista científico. El año 2017, durante el 4º Salón Gastronómico de Canarias, la idea cuajó en proyecto, con el conocimiento del propio embajador de Perú en España, **José Antonio García Belaunde**, que vino a Tenerife, que se quedó encantado con la iniciativa y respaldó su creación

TODOS A UNA POR LAS PAPAS ANTIGUAS

La apuesta del consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife, **Jesús Morales Martínez**, fue apoyada por su homólogo en el Gobierno de Canarias, **Narvay Quintero Castañeda** y ambos respaldados desde el primer momento por los dos presidentes, **Fernando Clavijo** (Gobierno) y **Carlos Alonso** (Cabildo) y se sumó el alcalde chicharrero, **José Manuel Bermúdez**, junto con su concejal **Alfonso Cabello**, para que el evento se hiciera en Santa Cruz. Para la organización se llegó a la conclusión de que lo mejor era contar con la Institución Ferial de Tenerife y ,desde ese momento la implicación de su consejero **Efraín Medina**, fue clave para que naciera el proyecto. El primer Foro fue un rotundo éxito y, ya convertido en proyecto bienal, viene ahora la 2ª edición.

José Carlos Capel y Julia Pérez en una finca del Barranco de Ruiz, donde se plantaron en Tenerife las primeras papas que vinieron de Perú.

La Sala de Cámara del Auditorio preparada para el II Foro de la Papa.

TENERIFE, CAPITAL MUNDIAL DE LA PAPA

Con toda esta siembra, la próxima semana, los días 25 y 26 (lunes y martes), en el Auditorio de Tenerife, "recogeremos la cosecha" en forma de II Foro Gastronómico Internacional de la Papa - Tenerife 2019, que, de nuevo convertirá a nuestra isla en *"Capital mundial gastronómica de la papa"*. Más de 20 cocineros (que suman casi 25 estrellas Michelin) expertos en papas y periodistas gastronómicos, tanto internacionales como nacionales y locales, se darán cita en el Auditorio. El evento, con aforo limitado, está abierto a todo el público, concluirá el martes con el II Concurso Nacional de Tortilla de Papas y toda la información del mismo está en www.forodelapapa.com y también en www.gastrocanarias.com

VIRGILIO MARTÍNEZ, DEL Nº6 DEL MUNDO

Entre ellos, este año, cabe destacar al chef **Virgilio Martínez**, propietario y jefe de cocina del restaurante Central, en Lima (Perú) considerado como el mejor restaurante de Sudamérica y el Nº6 del mundo en la prestigiosa lista "The Worlds 50 Best Restaurants". También estará el gran **Quique Dacosta**, jefe de cocina del restaurante de su mismo nombre en Dénia (Alicante) con 2 estrellas Michelin. **Quique** tendrá el honor (y la responsabilidad) de presidir el jurado del II Concurso Nacional de Tortillas de Papa - Tenerife 2019, que se celebrará como colofón del Foro, en la tarde del día 26 de marzo (martes)

PIENSA... IMAGINA UN MUNDO SIN PAPAS

Ese segundo día (26) por la mañana, Tenerife se convertirá en el escenario elegido para la presentación en Europa de una campaña mundial que el Centro Internacional de la Papa está presentando en los cinco continentes con el título *"Imagina un mundo sin papas"*. Para diche presentación al más alto nivel, se desplazarán a nuestra isla **Andrè De Beavfort** (director de la campaña mundial del Centro Internacional de la Papa, con sede en Lima, Perú) y **André Devaux** (representante regional para América Latina y el Caribe del CIP) acompañados por nuestro paisano y experto mundial en papas, **Domingo Ríos Mesa** y el consejero insular de Agricultura del Cabildo de Tenerife, **Jesús Morales**, que se ha volcado para que la presentación de esta campaña mundial se haga, precisamente, en Tenerife

Y SI NO VIENEN... ¡MÁNDENSE UNA PAPA!

Los tinerfeños y canarios muchas veces nos quejamos "de vicio". Solemos protestar porque hay que salir de aquí para ver cosas buenas afuera, y también nos quejamos porque nuestras autoridades no traen eventos de calidad a nuestras islas. Pos debo reconocer que gracias al II Foro de la Papa, grandes chefs como los que aparecen en las fotos de arriba, junto con muchos otros entre los que destacan acreditados cocineros de aquí, como **Braulio Simancas, Jesús González, Alexis García** y **Marlene Hernández**, entre otros, estarán en nuestra isla presentando sus conocimientos y compartiendo sus experiencias, cocinando ante el público en la sala de cámara del Auditorio, que ya se está preparando para el gran montaje que pueden ver en la foto de abajo. A los profesionales de la cocina, los empresarios de la restauración, los alumnas y alumnos de cocina y los *"foodies"*, aficionados y amantes de la gastronomía solo me cabe recordarles que la entrada es gratuita, que solo deben inscribirse ya en www.forodelapapa.com (o el día 25 a las 9 de la mañana en el hall del Auditorio) y que, a los que no asistan, habrá que decirles que no tienen y disculpa y aquello de.. ¡Mándense una papa!