El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 280 - Año 2020 - 19 de enero

El alma de Casa Tomás: Tomás Galván, Verísima García y su hijo Víctor.

David López, Reyes Maroto, José Gregorio Martín y Javier Parrilla

Cristina Torrens junto a José Rouco, propietario del Grupo Compostelana

EL SABOR DE TENERIFE EN MADRIDFUSIÓN

Hoy, en principio, tocaba contarles la "segunda parte" de lo que ha rodeado el voto negativo de **Ana Oramas** al ya presidente **Pedro Sánchez**. Pero es tal el "cacao" que hay montado que mejor cuento lo que sé más adelante, cuando el "souflé" esté más asentadido. Mientras tanto, toca y procede recordar el trabajado y sabroso éxito de Tenerife en MadridFusión 2020

MINISTRA DE TURISMO ENTRE VINO Y GOFIO

El stand de Tenerife fue uno de los más animados y hay que reconocer el trabajo del que han sido máximos responsables **José Gregorio Martín** (consejero insular de Turismo) y **Francisco Javier Parrilla** (consejero de Agricultura), llevando el peso de la organización y coordinación **David Pérez González** (consejero delegado de Turismo de Tenerife) junto a su equipo de profesionales. Entre las muchas personalidades que por allí pasaron, destacó la visita que **Reyes Maroto** (ministra de Turismo), quien no dudó en brindar por el futuro con vino de Tenerife, así como la del periodista y amigo **José Carlos Capel**, presidente de MadridFusión, y su compañera, **Julia Pérez**.

UN HOMENAJE A NUESTROS "ESTRELLADOS"

Como comprenderán, resumir en solo una página de ***El Cotarro*** todo lo vivido durante los 3 días que duró el congreso MadridFusión 2020, las actividades desarrolladas, las demostraciones, todos los cocineros asistente y ponentes es absolutamente imposible. Destacaré el merecido homenaje que el Cabildo de Tenerife, de la mano de sus consejeros, **José Gregorio Martín** y **Javier Parrilla**, tributaron a los cocineros y restaurantes tinerfeños que lucen estrellas Michelin y los que han entrado en la listado Bib Gourmand, muchos de los cuales aparecen en la foto que les adjunto.

PRIMER PREMIO PARA CRISTINA TORRENS

Un puntazo para la joven **Cristina Torrens Morató**, cocinera del restaurante Compostelana Avenida, en el Puerto de la Cruz, quien ganó el concurso ya popular III Concurso de Tapas con Productos Italianos, patrocinado desde hace años la prestigiosa firma Negrini. Un galardón conseguido con la tapa *Torrija de tomate seco y pecorino con espuma de mortadela trufada"*. Junto al prestigioso chef **Dani García**, miembro del jurado, la propia presidenta de la firma, **Nicoletta Negrini,** entregó su premio a una emocionada **Cristina Torrens**, en presencia de un eufórico, **José Rouco,** presidente del Grupo Compostelana

FAMILIA GAMONAL: PUCHERO QUE NO FALTE

Todo un detallazo el invitar a la Familia Gamonal que, en este caso, estuvo representada por el cocinero y patriarca de la familia, **Carlos Gamonal Jiménez** (primer chef galardonado con una estrella Michelin en Canarias) a quien acompañó su hijo menor y también gran cocinero, **Lucas Gamonal Díaz.** Ellos triunfaron con la presentación de nuestro popular y afamado *"Puchero Canario"*, emblemático plato que en el recordado periodista, escritor y crítico gastronómico, **Xavier Domingo**, calificó como *"el cocido más ecológico, equilibrado y dietético de la cocine española"*.

Homenaje a los "estrellados" de Tenerife, en MadridFusión: Jonathan Padrón, Roberto Castro, Safe Cruz, Juan Carlos Padrón, José Gregorio Martín, Javier Parrilla, David López, Carlos Gamonal y Jorge Bosch.

Lucas Gamonal Díaz junto a su padre, el gran Carlos Gamonal Jiménez

Braulio Simancas (Silbo Gomero) triunfó con mojos y salsas canarios.

Isidro Álvarez. Javier Parrilla. Juan Carlos Clemente y el atún a ronquear

EL TRIUNFO DE LAS PAPAS CON COSTILLAS

No se quedaron atrás las tradicionales y populares *"Costillas con papas guisadas y piñas de millo"* servidas con su sabroso mojo verde de cilantro en el bodegón Casa Tomás, en El Portezuelo (Tegueste). En este caso, el cocinero y patriarca de la familia, **Tomás Galván** (que hizo llorar de emoción a los presentes), estuvo acompañado por su esposa y también gran cocinera **Verísima García** (que según **Tomás**, es ella la verdadera "alma" de la receta). Junto a ellos su hijo **Víctor Galván García**, también cocinero, ya director, máximo responsable y gran continuador de un establecimiento que es todo un emblema de la cocina tradicional canaria en Tenerife.

BRAULIO SIMANCAS CON SUBLIMES MOJOS

El escenario polivalente de MadridFusión acogió la ponencia del chef **Braulio Simancas**, propietario y jefe de cocina del restaurante Silbo Gomero, en Tenerife. Con su habitual desparpajo y simpatía, el incombustible y siempre dispuesto **Braulio Simancas**, se ha ganado por méritos propios una fama que nadie cuestiona, por su trabajo de investigación y promoción de los mojos y salsas canarios. Con su ponencia magistral "*Mojos recorriendo el territorio"*, **Braulio** triunfó y puso a nuestros en lo más alto, trabajándolos con creatividad, tanto en frio como en caliente, y presentándolos como protagonistas en sí mismos, más allá de su histórica función de acompañamiento.

RONQUEO, SABOREA Y.. UN IMPRESENTABLE

Destaco también el "roqueo" de un atún protagonizado por **Juan Carlos Clemente** y su equipo, o la ponencia sobre nuestras papas antiguas, que, una vez más, bordó nuestro experto mundial **Domingo Ríos**. Y si debo poner alguna "pega" creo justo apuntar que, teniendo un stand propio de categoría, quizá no valga la pena duplicar presencia con otro pequeño dentro de "Saborea España", sin desmerecer lo allí hecho. Y sugerir al Cabildo que se cuide de invitar a algún charlatán impresentable, que podríamos catalogar de "enemigo en casa" y que echa tierra sobre nuestro propio tejado. Finalizo repitiendo que es imposible reseñar todo lo vivido y nombrar a todos los protagonistas y colaboradores. Pido comprensión a todos y perdón a los que no he nombrado.Amén