El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 286 - Año 2020 - 01 de marzo

Javier Parrilla, Pedro Martín y José Gregorio

Podio del 6º Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias 2019

Alicia Vanoostende con Javier Parrilla visitando explotaciones agrícolas.

ADIÓS CARNAVAL. COSA BUENA POCO DURA

Celebramos esta jornada nuestro tradicional y carnavalero "Domingo de Piñata" y, tal día como hoy, tradicionalmente, se solía oír la canción que, bajo el título de *"Recuerdos del viejo carnaval"*, interpretaban, entre otros, "Los Sabandeños", bajo la dirección del gran **Elfidio Alonso** y **Enrique Martín** (el querido y recordado **"Kike el Peta"**). Parece que la letra original rezaba *"Ya se van los carnavales, cosa buena poco dura. Ya viene **Manuel Licera**, recogiendo la basura"*... Aunque muchos lo que cantaban era: *"Ya se van los carnavales, cosa buena poco dura. Ahora Viena la Cuaresma, el carnaval de los curas"*. Tradicionalmente también, tal día como hoy, toca elaborar y degustar nuestra dulce receta canaria de las *"Torrijas de Carnaval"*, que repetiremos el "Domingo de Resurrección", cuando acabe la Cuaresma, el carnaval de los curas. Con perdón.

APUESTA POR LA GASTRONOMÍA DE AQUÍ

Ya metidos en gastronomía, me complace comentarles que hace unos días tuve la oportunidad (agradezco la invitación a **Aida Cedrés**, directora de Producto Turístico de Turismo de Tenerife) de asistir a la reunión del denominado Consejo Asesor de Gastronomía del Cabildo de Tenerife. Fue una reunión muy especial porque, tras su toma de posesión en el Cabildo tinerfeño, asistía por primera vez el nuevo y actual presidente, **Pedro Martín Domínguez**, que debutó de manera muy proactiva y positiva, teniendo muy claro la importancia del sector y el potencial de imagen que tiene para nuestra isla. Le acompañaron en la presidencia de la mesa, **José Gregorio Martín Plata** (consejero insular del Área de Planificación del Territorio, Patrimonio Histórico y Turismo) y **Francisco Javier Parrilla Gómez** (consejero insular del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca) así como **David Pérez González** (consejero delegado de Turismo de Tenerife). Parece que su apuesta por la gastronomía "de" y "en" Tenerife va a ser clara y efectiva. Ojalá que así sea. Amén.

BENDITA, BUENA Y NECESARIA FORMACIÓN

El presidente y sus consejeros tuvieron una primera visión y puesta en común de la problemática que rodea el sector de la Gastronomía de Tenerife y recibieron información sobre lo realizado últimamente y lo que se tiene planeado realizar en un futuro. Por educación y respeto, no adelantaré nada de lo allí hablado hasta que desde Turismo de Tenerife se informe en tiempo y forma. Pero sí diré que se estuvo bastante tiempo hablando de la formación de los profesionales de la gastronomía (personal de cocina, sala, bartenders, baristas, sumillería, etc.) aspecto absolutamente clave, básico y fundamental, para el próximo futuro del sector en nuestra isla. Y en este aspecto, el presidente del Cabildo, **Pedro Martín,** estuvo muy inteligente, más que interesado, y se mostró más que comprometido (todo un reto) en el objetivo de ayudar mejorar la realidad de la formación de los futuros profesionales de la gastronomía en nuestra isla y, por extensión, en Canarias. Sus consejeros, **José Gregorio Martín** y **Javier Parrilla** le secundaron, al igual que **David Pérez,** muy activo desde Turismo de Tenerife. La receta, en principio, huele bastante bien. A ver cómo termina de sabor el plato.

Cartel anunciador de la gran feria en El Corte Inglés de Tres de Mayo.

"CÓMETE EL MUNDO" EN EL CORTE INGLÉS

Seguimos con gastronomía, en estos momentos de incertidumbre por lo del coronavirus Covid19 y la cierta histeria (quizá exagerada) por su expansión. En tanto llega la oportuna vacuna, el personal ha optado (con cierta lógica) por restringir los viajes al extranjero. Unos viajes que, en su mayor parte, son por turismo y ocio, con directa o indirecta incidencia en la gastronomía. La gente no solo degusta las recetas de los países que visita, sino que, en muchísimos casos, se trae los necesarios productos para reproducirlas en sus casas tras el regreso del viaje. El Covid19 está afectando a esta práctica, pero, si no podemos ir a la montaña, la montaña viene a nosotrtos y esta realidad se va a minimizar (o se va a ayudar a mitigarla un poquito) gracias a la feria "Cómete el Mundo" que ya está abierta en El Corte Inglés de Tres de Mayo, que dirige **Álvaro Rojas García**. Según me dice **Alfredo Medina**, director de Comunicación y Relaciones Externas de El Corte Inglés, esta ya tradicional feria anual de productos gastronómicos, llega este año bajo el título de "Cómete el Mundo" y que, con más de 2.000 artículos en sus lineales está ya ubicada en el supermercado de El Corte Inglés, que gerencia **Fernando Fernández** al frente de su gran equipo de profesionales. Entre otros, no se pierdan el queso Stilton de la granja Meryland Farm, o el zumo de piña ecológico Corazón Tierno, de Costa Rica.

2000 PRODUCTOS DE CASI TODO EL MUNDO

La feria "Cómete el Mundo" estructurada por países y hay representación desde los más cercanos como Francia, Italia o Portugal hasta los más exóticos como Islas Fiyi, Nueva Zelanda, Méjico o Argentina. Se ha hecho un esfuerzo por presentar algunos de los productos frescos más famosos del mundo como el salón noruego, el bacalao Skrei o el buey de Irlanda, sin olvidar una destacada presencia de los productos artesanos de España. Y, según me comenta como curiosidad Alfredo Medina, la preparación de una feria de estas características comienza con seis meses de antelación, tiempo en el que los compradores visitan prácticamente todos los países representados y, en ocasiones, a algunos de los productores que luego están presentes en la feria. El Corte Inglés es prácticamente el único operador que lleva a cabo ferias de este tipo en España, con una extensión que es representativa de la apuesta de la firma por la alimentación y por la gastronomía. Durante esta feria, que ya está en marcha y que permanecerá abierta hasta el día 25 de marzo, El Supermercado El Corte Inglés de Tenerife recibirá la visita de muchos restauradores, cocineros, gourmets, foodies y "cocinillas" que encontrarán, sin duda, exquisiteces o "rarezas" con las que luego sorprender a sus comensales.

¡SIN SECTOR PRIMARIO, NO HAY COMIDA!

Y también de forma gastronómica y solidaria, acabo ***El Cotarro*** de este carnavalero "Domingo de Piñata". Gastronómico porque pienso en nuestro Sector Primario y los grandes productos gourmet que del mismo salen. Y solidario porque me sumo a la lucha y las reivindicaciones de los agricultores, ganaderos y percadores de cara a obtener por su trabajo y los productos que cosechan, elaboran, producen o pescan, un precio justo. Y por ello reconozco y felicito la labor y el gesto de **Alicia Vanoostende Simili**, consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, quien estos últimos días se ha dedicado a visitar en todas nuestras islas a una representación de agricultores y ganaderos, para interesarse por los efectos de la calima y los últimos temporales, así por su problemática con los precios de venta de sus productos. En cada isla, **Alicia Vanoostende** ha ido acompañada de los responsables del sector de cada uno de los cabildos (en la foto la vemos con **Javier Parrilla** consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife). Entre las posibles medidas, afirma **Alicia Vanoostende,** están las subvenciones para sufragar daños en infraestructuras a través del Plan de Desarrollo Rural, posibles bonificaciones en las declaraciones de la Renta a través del Ministerio, y se ha contactado con diversos bancos, para líneas de trabajo. Amén