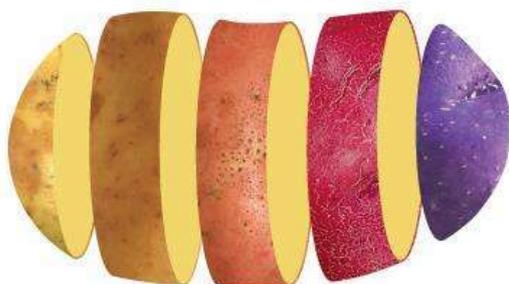


# ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

## Foro Gastronómico Internacional de la Papa



### la papa

Foro Gastronómico Internacional

TENERIFE 2017

14 septiembre, 2017

**Los próximos días 16 y 17 de octubre, algunos de los cocineros más influyentes del mundo se darán cita en Tenerife, para analizar la cocina de la patata y cocinar con papas antiguas, un tesoro fitogenético que se conserva en la isla tal cual llegó de América. Junto a ellos, expertos en botánica, marketing e historia mostrarán la evolución de este alimento, ingrediente básico en la dieta occidental.**

El objetivo del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará cada dos años auspiciado por el Cabildo de Tenerife, es dar a conocer las peculiaridades de la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria. De manera complementaria se celebrará el primer concurso/exhibición de tortilla de papas/patatas, que tendrá como presidente a **Quique Dacosta** (Quique Dacosta. Denia. 3\*)

El Foro pretende fomentar el intercambio de conocimientos con otros países, tanto productores como consumidores, a través del trabajo de cocineros y expertos afincados en los mismos.

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, destacó en la rueda de prensa celebrada en la capital isleña, que “la iniciativa tiene vocación de continuidad porque cuenta con los ingredientes que desarrollan el trabajo que está llevando a cabo el Cabildo en favor de la gastronomía canaria: el paisaje, como complemento de nuestra historia; un producto de calidad único (la papa) y nuestros cocineros”.

Hasta Tenerife se desplazarán cocineros de prestigio internacional entre los que se encuentran **Albert Adrià** (Tickets. 1 \* Michelin) **Sergio y Javier Torres** (Dos Cielos. 1\* Michelin), **Mitsuharu Tsumura** (Maido. Lima. N°8 50Best Restaurants of the World) o **Sebastian Frank** (Hovarth. Berlin 2\*). Junto a ellos **Kiko Moya** (L'Escaleta. 2\*), **Nacho Manzano** (Casa Marcial. 2\*), **Jesús Sánchez** (Cenador de Amós. 2\*), **Erlantz Gorostiza** (MB Abama. 2\*), **Oriol Castro** (Disfrutar. 1\*), **Juan Carlos Padrón** (El rincón de Juan Carlos.1\*) **Juan Antonio Medina** (A'Barra. 1\*), **Pepe Solla** (Solla. 1\*) **Daniel Franco** (Kabuki. 1\*) desarrollarán interesantes ponencias en torno a la cocina de la papa. Los cocineros canarios **Nelson Pérez** (Nelson) **Germán Blanco** (La Tegala) y **Jesús González** (Bogey) trabajarán las recetas con papa de la cocina popular de las islas, mientras que el pastelero **Alexis García** (100% pan y pastelería) ofrecerá su visión de la papa en el mundo dulce.

El Foro está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, GastroCanarias y GastroActitud.