

Tenerife reúne a una veintena de estrellas Michelin en el I Foro Gastronómico de la Papa

El Auditorio de Tenerife acoge este importante evento que pondrá en valor este producto que marca la historia de la Isla

Pepe Rodríguez 17 de octubre de 2017

Tenerife reúne a una veintena de estrellas Michelin en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebra hoy [lunes 16] y mañana [martes 17] en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para dar a conocer la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha anunciado en el acto inaugural la continuidad de este evento, que se realizará cada dos años como complemento del foro científico y botánico que se celebra en Perú.

La gastronomía vinculada al paisaje y al producto es una estrategia "fundamental" para el Cabildo, según ha asegurado el presidente insular. "En los últimos años se han consolidado nuevos y buenos chefs que están pilotando el futuro de la gastronomía de Tenerife y para que la receta sea perfecta su evolución tiene que estar unida siempre al producto", ha destacado Alonso.

El acto inaugural ha contado también con la presencia del presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, y el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, quienes han dado paso a la conferencia inaugural del evento a cargo de Domingo Ríos, jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo y experto en papas antiguas de Canarias, quien ha impartirá la conferencia inaugural del foro, titulada "Tenerife, puerta de entrada de la papa en Europa".

El objetivo de este encuentro es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates un producto tan característico de Tenerife y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.

Actividades

Profesionales de proyección internacional como Albert Adrià, los hermanos Javier y Sergio Torres, el peruano Mitsuharu Tsumura, cuyo restaurante Maido está considerado el octavo mejor restaurante del mundo o el alemán Sebastian Frank del berlinés Hovarth, uno de los cocineros más interesantes de Centroeuropa, se darán cita en este foro.

Quique Dacosta actuará como presidente del jurado del Concurso Nacional de Tortillas de Papa/Patata, cuya final tendrá lugar mañana [martes 17]. Durante los dos días del foro los profesionales de la gastronomía presentes en el evento mostrarán sus trabajos culinarios en torno a la papa. Se trabajará con variedades de papas antiguas,

verdadero tesoro fitogenético, y también con otras variedades de patatas, peninsulares y europeas.

El cocinero peruano Mitsuharu Tsumura (Maido. Nº8 del mundo según la lista 50Best) cocinará papas y tubérculos andinos, acompañado de Edilberto Soto, productor de papas nativas peruanas. Desde Lima, Virgilio Martínez (Central. Nº4 del mundo según la lista 50Best) y Gastón Acurio (Astrid y Gastón. Nº 33 del mundo según la lista 50Best) principales embajadores de la cocina peruana, se unirán a la ponencia en un animado coloquio virtual. El austriaco asentado en Berlín, Sebastian Frankz (Horvarth 2*), cuya cocina se centra en los productos locales, trabajará las patatas siguiendo cánones centroeuropeos.

Albert Adrià (Tickets 1*) dará cuenta de todo lo que se puede hacer con las papas canarias, de las que se declara entusiasta, mientras que el fuera jefe de cocina de elBulli, Oriol Castro (Disfrutar 1*), explicará innovadoras técnicas aplicadas a las patatas. Por su parte, los hermanos Sergio y Javier Torres (Dos Cielos 1*) darán la vuelta al mundo a través de diferentes recetas con papas.

Una de las ponencias más didácticas correrá a cargo de Nacho Manzano (Casa Marcial, 2*), Kiko Moya (L'Escaleta, 2*) y Juan Antonio Medina (A'Barra. 1*) que siguiendo las acotaciones técnicas de Domingo Ríos (experto en papas del Cabildo de Tenerife) explicarán cómo cada variedad de papa se adapta mejor a una técnica u otra, ya sea fritura, asado o hervido. Jesús Sánchez (Cenador de Amós. 2*), hablará de tapas contemporáneas con patatas, mientras que [Pepe](#) Solla (Solla 1*) centrará su ponencia en el cachelo, la papa gallega, y sus aplicaciones en cocina.

Los cocineros canarios Braulio Simancas (Las Aguas- Bahía del Duque), Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos 1*) y el vizcaíno afincado en Tenerife Erlantz Gorostiza (MB Abama 2*), junto con el pastelero Jonathan Padrón (El rincón de Juan Carlos 1*) presentarán en una dinámica ponencia conjunta innovadores trabajos con las papas canarias en cocina dulce y salada. El pastelero tinerfeño Alexis García (100% papan y pastelería) trabajará con las masas de papa, desde el pan al croissant.

Para pasar revista a las preparaciones tradicionales canarias con papa llegarán desde Gran Canaria Nelson Pérez (Nelson), German Blanco desde Lanzarote (La Tegala) y Jesús González de Tenerife (Bogey). Justo antes de conocer quién ganará el Concurso Nacional de Tortillas, Senén González (las tortillas de Senén) y Carmen Carro (Taberna Pedraza) desvelarán sus secretos para conseguir la tortilla perfecta.

También se abordará la historia de las papas: Domingo Ríos y José Carlos Capel analizarán el viaje de las papas desde Perú hasta las Islas Canarias. Mientras que la Doctora en Historia María Ángeles Pérez Samper, mostrará su huella en la literatura. Un grupo de técnicos y especialistas, entre los que se encuentran Ángela Delgado (presidenta de ASAGA), María del [Rosario](#) Fresno (directora científica del ICIA), Cristina González García (Técnico de GMR Canarias), Vicente "Tolio" Luis Domínguez (presidente de la Asociación de productores de Papa Bonita) y el propio Domingo Ríos debatirán en torno a cómo crear una imagen de marca sobre la papa canaria.

El I Foro Gastronómico Internacional de la Papa está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, conjuntamente con la empresa privada Interideas, S.L.U., (empresas co-organizadoras del Salón Gastronómico de Canarias) y cuenta con la colaboración de GastroActitud.