

GASTRONOMÍA

La Sexta y RTVC emitirán 'El Chef Viajero' a partir del 9 de noviembre

La serie documental El Chef Viajero, producida por el Gobierno de Canarias con la finalidad de revalorizar el producto de las Islas y potenciar su vinculación con el turismo, será emitida por La Sexta para toda España y por la Televisión Canaria

[JOSÉ LUIS CONDE](#) -- -- 31/10/2018 ·



La serie documental El Chef Viajero, producida por el Gobierno de Canarias con la finalidad de revalorizar el producto de las Islas y potenciar su vinculación con el turismo, será emitida por La Sexta para toda España y por la Televisión Canaria a partir del día 9 de este mes. Los horarios previstos serán en la cadena autonómica los viernes, a partir de las 21.00 horas, y al día siguiente, en la nacional, a las 8.30, hora canaria, según se anunció ayer en rueda de prensa.

La serie documental ha sido ideada y coordinada por el chef del M.B (Martín Berasategui), Erlantz Gorostiza, y ha sido producida por Fernando Mesa y José Ignacio Aguirre. Gorostiza implicó, de manera desinteresada, en cada capítulo a cocineros nacionales como Martín Berasategui, Pepe Rodríguez (El Bohío), Paolo Casagrande (Lasarte), Paco Pérez (Miramar),

Diego Guerrero (DSTAgE), Susi Díaz (La Finca), Ángel León (Aponiente) y Albert Adrià (grupo elBarri).

Este proyecto, dentro del programa Crecer juntos del Gobierno de Canarias, fue presentado ayer por el presidente regional, Fernando Clavijo; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero; el viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa, la representante de Atresmedia en Canarias (corporación que produce La Sexta y Antena 3) Mapi Quintana, y el administrador único de la Televisión Canaria, José Carlos Naranjo.

El Chef Viajero ha contado con un presupuesto aproximado de 150.000 euros, dado que los cocineros han participado de manera desinteresada, según informó Narvay Quintero. Añadió que “el sector primario genera economía, riqueza, nos conecta con nuestro pasado y nuestras tradiciones”, añadió, “pero también nos habla de futuro, de técnicas modernas y de vanguardia tecnológica. El sector primario genera paisaje y territorio. Ese paisaje que nos hace diferentes y que convierte esta serie en un recorrido por las Islas, por escenarios que son familiares y que nos han hecho lo que somos”.

Por su parte, Fernando Clavijo señaló que “nuestros productos son una gran oportunidad no solo para dar respuesta a las necesidades de nuestro abastecimiento colectivo, sino que también son atractivos para los millones de personas que cada año visitan el Archipiélago, ya sea por motivos de turismo o trabajo”.

El viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa, destacó que “los productos locales y la mejora que están llevando a cabo nuestros agricultores, ganaderos y pescadores y la cocina tradicional unida al trabajo de los profesionales de la hostelería son punta de lanza de la estrategia del Gobierno de Canarias”.

La serie El Chef Viajero incluye 10 capítulos (uno por cada isla, salvo dos en Tenerife, Gran Canaria y La Palma) en los que se realizan varios recorridos por explotaciones de cultivos, mercados y tiendas de producto local. En los programas se destacan los paisajes más emblemáticos de Canarias a través de una muestra de oferta turística variada y culminando con una comida que es preparada con la base de los productos presentados durante los minutos anteriores. Siempre acompañan al cocinero protagonista en cada caso tanto Erlanz Gorostiza como personalidades de la isla y cocineros locales.

Quintero agradeció a todos los que han participado en la elaboración de esta serie, al personal del ICCA y de GMR, en especial a Erlantz Gorostiza, chef coordinador, y a los representantes de la Televisión Canaria y Atresmedia, José Carlos Naranjo y Mapi Quintana.

PRODUCTAZO

El chef Erlantz Gorostiza, que ha coordinado la serie El Chef Viajero, señaló en la rueda de prensa que Canarias es afortunada porque “más que producto, tiene productazo” y cuenta con muchos trabajadores del sector primario que cada día se agrietan las manos para que podamos disfrutar del mejor género alimenticio. Recordó que la idea inicial de este proyecto era la elaboración de un libro, pero que luego derivó en esta serie que consta de 10 capítulos. Se refirió posteriormene a la competencia en el sector turístico y dijo que España tiene que ser diferente. Tenemos seguridad, buen clima y gastronomía, valores por los que hay que apostar.