



Gastrocanarias promocionará los valores gastronómicos locales

La tercera edición del Salón Gastronómico de Canarias se celebra desde hoy [martes 24] hasta el jueves [día 26] en el Recinto Ferial Subtítulo Nota

Tenerife – 24/05/2016. El Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife acoge desde hoy [martes 24] y hasta el jueves [día 26] la tercera edición del Salón Gastronómico de Canarias-Gastrocanarias 2016, un evento especializado que incluye también no solo el 12º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias sino también otras acciones y actividades paralelas que tienen como objetivo la promoción de la gastronomía canaria.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha incidido en la inauguración del salón en la “gran oferta” de buenos restaurantes ubicados en la Isla, la única que cuenta con cinco estrellas ‘Michelin’. “Esta calidad de los establecimientos de restauración no es fruto de la casualidad, sino del trabajo del propio sector y también del apoyo de administraciones públicas como el Cabildo con programas como el Plan de Gastronomía, Saborea Tenerife o este mismo Salón Gastronómico”, ha indicado Alonso. El presidente ha recordado también el movimiento económico que genera esta actividad ya que solo los turistas “dejan en la Isla unos ingresos en torno a los 782 millones de euros como consecuencia del gasto en restauración”.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado que el III Salón Gastronómico demuestra que la “complicidad” público-privada puede realizar grandes eventos. “Este salón deja claro, además, que la gastronomía canaria es lo que es por dos elementos fundamentales: los grandes cocineros pero, sobre todo, los productos. Nuestros productos son los grandes artífices de la calidad de nuestra gastronomía, de ahí la importancia de contar con el sector primario para el desarrollo de un reclamo turístico más para estas islas”.

Por su parte, el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, ha agradecido a la organización la elección de la isla colombina como invitada en esta edición “porque permitirá dar a conocer nuestras empresas y productos agroalimentarios a la vez que mostrar la excepcional calidad de muchos de ellos”.

Por último, el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, agradeció a la organización la elección de la capital como sede de este evento, “que ha ido creciendo hasta convertirse en un referente en el ámbito gastronómico”.

El salón ocupa unos 10.000 metros cuadrados de la gran nave del Recinto Ferial de Tenerife, donde se han instalado un total de 153 stands de empresas expositoras que quieren mostrar sus novedades en productos y servicios. También se han ubicado dos grandes escenarios en los que se desarrollarán los diferentes campeonatos, concursos y demostraciones culinarias además de diferentes actividades como conferencias o talleres.



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

El Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2016 alberga también el duodécimo Campeonato de Cocineros de Canarias así como el de cortadores de jamón; el Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias; la tercera edición del Campeonato de Bocadillos Canarios de Autor y la primera edición del Campeonato Regional Absoluto de Pasteleros de Canarias. En el apartado de bebidas, los campeonatos que se desarrollarán en el marco de este evento son el 4º Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias; el 4º Campeonato de Coctelería Especialidad Gin-Tonics; la tercera edición del Campeonato de Tiradores de Cerveza de Canarias y el de coctelería acrobática.

El vino de Tenerife tendrá reservado un espacio especial en esta cita denominado “Calle del vino” en el que se podrán degustar los vinos de diferentes denominaciones de origen y de distintas bodegas, participar en talleres de cata o asistir a charlas sobre viticultura.

El Cabildo también realizará en su stand otras actividades relacionadas con la cata de mieles, aceite de oliva virgen o gofio tradicional de Tenerife así como talleres de maridaje y demostraciones culinarias.

Otra de las novedades de esta tercera edición del evento gastronómico será la zona *workshop*, espacios de pequeñas dimensiones que pueden utilizar las empresas como zonas expositivas y de reunión.

En el marco del salón se organizarán también diversos concursos, *master class*, charlas, conferencias, catas, degustaciones de productos y talleres de cocina que complementarán las actividades durante los días de duración de este importante evento especializado en gastronomía.