



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

El II Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife llevará a Tegueste los mejores productos canarios

La actividad tendrá lugar en el Mercadillo del Agricultor del 17 al 19 de marzo y durante la misma se podrán degustar atún, quesos, papas y vinos de la Isla

Tenerife – 14/03/2017. El municipio de Tegueste acogerá el II Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife, un evento gastronómico que tendrá lugar en el del 17 al 19 de marzo en el que se pone en valor el atún de Canarias y los vinos de Tenerife como referencia de productos de calidad. El Mercadillo del Agricultor de Tegueste será el escenario principal en el que se desarrollarán diferentes actividades como demostraciones culinarias, clases magistrales y una feria de tapas protagonizada por el patudo y los vinos de diferentes denominaciones de origen de la Isla.

El II Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife se desarrollará el viernes 17 de marzo de 19:30 a 23:30 horas, el sábado 18 de marzo de 10:30 a 16:00 horas y el domingo 19 de marzo de 10:30 a 16:00 horas. El precio de las tapas es de 2,50 euros mientras que la degustación de vinos es de 1 euro.

El evento fue presentado hoy [martes 14] por el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el alcalde de Tegueste, José Manuel Molina; el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores; el presidente de la Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife (Islatuna), Vicente Rivero; el gerente secretario de la Asociación de Empresarios de Tegueste (Asevite), Francisco Borja; el gerente del Mercado del Agricultor de Tegueste, José Luis Sosa; y la directora de la revista Cielo, Mar & Tierra, Leonor Mederos.

Jesús Morales indicó que “el Festival no es solo una apuesta por los productos canarios y el comercio, sino una reivindicación sobre la cuota del atún rojo que nos da el Gobierno del Estado, que es insuficiente. Vivimos de cara al mar y necesitamos una cuota mayor para nuestra flota pesquera”. Asimismo, señaló que “en este evento apostamos por productos como el atún, los vinos, los quesos y las papas de la mano de grandes cocineros y chefs e invitamos a todo el mundo a visitar Tegueste este fin de semana”.

Por su parte, José Manuel Molina destacó la apuesta del municipio por este festival “ya que somos de los pocos pueblos de la isla que no tiene mar, pero gracias a esta iniciativa podemos poner en valor productos como el patudo y podemos decir que Tegueste tiene mar. Además, junto a los quesos y papas, estarán las denominaciones de origen y, por supuesto, nuestros vinos, que son de gran calidad. En la primera edición tuvimos a unas 4.000 personas y esperamos movernos en cifras similares este año”. Además, el evento contará con la participación de Greenpeace para hablar de la sostenibilidad en el medio marino y la labor que realiza la flota canaria.

José Díaz-Flores incidió en la labor del Gobierno de Canarias en la defensa de los productos locales “y de nuestro sector pesquero. Apostamos por nuestros productos,



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

pero reivindicamos una mayor cuota del atún rojo para nuestra flota porque la actual es injusta”. Asimismo, destacó “la colaboración de entidades como el Gobierno de Canarias, el Cabildo y el Ayuntamiento de Tegueste, junto al resto de asociaciones para hacer posible este festival”. Además, indicó que a través de la empresa Gestión del Medio Rural se harán catas guiadas y degustaciones de productos canarios.

Leonor Mederos destacó “la unión de entidades públicas y privadas para hacer realidad el festival, en el que los visitantes pueden descubrir nuestros maravillosos productos. Junto a magníficos chefs locales, tendremos como invitados a Álex Clavijo (Top Chef) y Safe Cruz, que nos sorprenderán con sus preparaciones”.

Francisco Borja indicó que “el festival es un desafío para Tegueste porque se trata de llevar el mar, en este caso el atún, al municipio y estoy convencido de el esfuerzo que estamos realizando entre todos tendrá éxito”.

Juan Luis Sosa destacó la apuesta del Mercadillo del Agricultor por acoger este evento, mientras que Vicente Rivero agradeció la labor de todas las administraciones y asociaciones que hacen el posible el evento por su apuesta por la pesca sostenible.

El II Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife, organizado conjuntamente por el Cabildo de Tenerife –a través del área de Agricultura, Ganadería y Pesca-, el Ayuntamiento de la Villa de Tegueste, el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Gestión del Medio Rural de Canarias, la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra e impulsado por la Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife, se convertirá no sólo en un referente gastronómico sino también será la demostración de una región por hacer valer y dar a conocer su tradición pesquera y vitivinícola unida a la gastronomía de calidad y los productos del pequeño agricultor.

Una feria de tapas de patudo, formada por ocho casetas y representación de las Denominaciones de Origen de Tenerife: Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Vinos de Abona, Valle de Güimar y los vinos tradicionales de Tegueste, será el lugar donde los chefs de más renombre en las islas, mostrarán sus diferentes formas de preparar este preciado manjar.

Así, durante la celebración del festival se ofrece un exquisito y selecto despliegue de tapas con creaciones de los chefs Javier Gutiérrez (DeBoca Bar), Carlos Gamonal (Mesón El Drago), Ancor Sánchez (La Gomera), Jorge Bosch (La Bola GastroGuachinche), Jonay Darias (Chefs Advices), Pau Bermejo (GastroLercaro), Demian Garavito. Además, los visitantes tendrá la oportunidad de probar el mestizaje de sabores del chef Alex Clavijo (TopChef – Barcelona), invitado especial de esta edición.

Junto a las Papas Antiguas de Canarias, la segunda edición de la Barbacoa Gourmet será otro de los atractivos del festival. Esta actividad llega con fuerza, demostrando la vanguardia más primitiva entre fuego y leña y demostrando que en la brasa también hay alta cocina. En la Barbacoa Gourmet brillan con luz propia nombres como Safe Cruz (Gofio–Madrid), Juan Carlos Rodríguez Curpa (Restaurante Temático El Jardín de la Sal) y Diego Rodríguez Gómez (La Palma). Se completa el elenco con el corte de patudo canario a cargo del cortador profesional, Moisés González (Gastro Lercaro).



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Por su parte, bajo el lema *Quesos canarios, Antología de los sabores*, se presenta paralelamente, la segunda versión del Salón Popular del Queso de Tenerife, un evento que busca conquistar los paladares de conocedores y novatos de este producto. Productores de queso, proveedores, chefs y expertos queseros, se darán cita en la Feria en área destinada a Catas, Master Class y Show Cooking en el “Aula de los Sentidos”.