



Tenerife sube a la cima de la gastronomía con el premio 'Chef del futuro' otorgado al cocinero Juan Carlos Padrón

El galardón, que concede la Academia Internacional de Gastronomía, reconoce la proyección y el talento de jóvenes cocineros

Tenerife – 20/04/2017. El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, Rafael Ansón, han entregado hoy [jueves 20] al cocinero tinerfeño Juan Carlos Padrón, del Restaurante 'El rincón de Juan Carlos', el premio 'Chef del futuro' concedido por Academia Internacional de Gastronomía el pasado mes de febrero en París.

Este galardón, que ya poseen prestigiosos chefs españoles de la talla de Martín Berasategui, Elena Arzak, Mario Sandoval, David Muñoz o Marcos Morán, entre otros, reconoce la proyección y el talento de jóvenes cocineros.

Alonso se ha referido al momento "potente" que vive la gastronomía tinerfeña y que avalan trayectorias como la de Juan Carlos Padrón. "Tenemos un buen producto y también contamos con excelentes profesionales", ha indicado el presidente insular.

En esta línea se ha expresado también el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, quien ha asegurado que "ya no hay quien pare a Tenerife y a su gastronomía".

Rafael Ansón ha destacado "el respeto por la materia prima" de Juan Carlos Padrón, "base fundamental de su cocina creativa", y ha reivindicado el papel primordial de la gastronomía en España, donde representa ya el 20 por ciento del PIB.

"Ahora tengo una gran responsabilidad", ha manifestado Juan Carlos Padrón, quien ha expresado que "queremos ser grandes y apostar por nuestra tierra". El cocinero tinerfeño ha avanzado también que está diseñando un nuevo proyecto que quiere impulsar desde Tenerife.

Cocina con sabor

'El Rincón de Juan Carlos', situado en Los Gigantes y dirigido por los hermanos Padrón, es un restaurante que defiende un estilo de cocina en el que prima el sabor y el equilibrio de las elaboraciones, que combinan a la perfección el producto local con selectos productos internacionales.

En palabras del propio Juan Carlos Padrón "es una cocina lógica, fundamentada y coherente en la que el comensal puede apreciar claramente los sabores; sin disfraz ni técnicas o presentaciones que sacrifiquen la esencia del plato".

Juan Carlos Padrón León (22-9-76) nació en Icod de los Vinos. En el año 2001 viajó a Francia para formarse en un restaurante con dos estrellas Michelin. Después de completar su formación en las mejores cocinas de Canarias y la Península, asiste a



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

todos los cursos que imparte Ferrán Adrià en Vic desde el año 1999 y, posteriormente, decide emprender un negocio propio con una firma y un estilo muy personal.

Desde hace 14 años Juan Carlos, su hermano Jonathan y su madre defienden desde 'El una apuesta culinaria única y particular donde lo que prima es el sabor.

En el año 2016 entra con el nivel de una estrella en la prestigiosa Guía Michelin, un reconocimiento que continúa también este año cuando la Academia Internacional de Gastronomía le otorga el premio internacional Prix Au Chef de l'Avenir como uno de los cocineros con mayor proyección del mundo.

Este camino de reconocimientos comenzó en el año 2005 cuando recibió el premio 'Diario de Avisos' al mejor jefe de cocina del año. 2011 fue un año muy fructífero en cuanto a galardones y reconocimientos. El Gobierno de Canarias le concede la distinción al establecimiento de restauración de las Islas que hace una mejor defensa del producto local y en el mes de febrero de ese mismo año se clasifica en segunda posición a nivel nacional en el concurso 'Cocinero del Año'.

Una estrella Michelin y dos soles de la Guía Repsol completan un camino de éxito que se ha completado hoy con el premio 'Chef del futuro'.

'La cocina de la libertad'

El presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, Rafael Ansón, ha presentado durante el mismo acto el libro 'La cocina de la libertad', que aborda el 'boom' gastronómico que se ha generado en los últimos 40 años en España.

Según ha detallado el periodista gastronómico José Luis Conde, Ansón comienza el relato del libro en la década de los 70, en un momento de despegue económico cuando crea junto con otros aficionados más a la gastronomía la denominada 'Cofradía de la Buena Mesa', a la siguió después la Academia Española de Gastronomía, que con el paso de los años terminó con el título de Real, privilegio que le concedió en su día Juan Carlos I.

En esta obra aborda la transición culinaria de la "dictadura" francesa a la cocina de la libertad que ha abanderado España, con dos claros líderes que han sido Juan Mari Arzak y Ferran Adrià, cuyos inicios están vinculados a la isla de Tenerife.

Ansón destaca también en su libro los retos que se plantean a la gastronomía del siglo XXI, que es lo que define como las "irrenunciables" cuatro eses: saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.