



## Un total de 25 restaurantes canarios reciben en el Parque Nacional del Teide sus 'Soles' de la Guía Repsol

*Estas distinciones se conceden a los mejores restaurantes y cocineros como símbolo de la excelencia culinaria*

**Tenerife** – 06/05/2017. Un total de 25 establecimientos de Canarias han recibido hoy [martes 6] en el Parque Nacional del Teide los 'Soles' de la Guía Repsol, unas prestigiosas distinciones que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros de España como símbolo de la excelencia culinaria.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha recordado el valor que tiene la gastronomía como “un símbolo de identidad” de la Isla de cara a los visitantes. “Comiendo se conocen los paisajes, la cultura, el producto y también a otras personas”, ha indicado el presidente insular, quien ha felicitado a los galardonados “porque en sus platos presentan la esencia de Canarias”.

Por su parte, el presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, Rafael Ansón, ha explicado que el sector de la gastronomía representa ya más del 20 por ciento del PIB, “una industria que es la más importante de España, con 92.000 millones anuales de facturación”. Ansón ha recordado que “hace 20 años nadie venía a España a comer, pero ya el año pasado el 15 por ciento de nuestros turistas, en torno a 11 millones, visitó España para conocer nuestra gastronomía”.

El consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, se ha referido al momento “potente” que vive la gastronomía tinerfeña. “Tenemos un buen producto y también contamos con excelentes profesionales”, ha indicado Bernabé.

En parecidos términos se ha expresado el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien ha querido resalta la labor de los cocineros canarios “para situar a nuestra cocina a la vanguardia de la gastronomía nacional e internacional”.

### Premiados

Los miembros de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa seleccionan y valoran los restaurantes distinguidos con 'soles' Repsol. La excelencia culinaria, la calidad de la materia prima y su ejecución, el respeto por la cocina local, su carta de vinos y el servicio de mesa y sala son los elementos que se valoran a la hora de otorgar la distinción.

Se dan tres soles a los mejores restaurantes del año, dos a los que garantizan una calidad excelente tanto en la cocina como en el servicio y un sol Repsol a los restaurantes con cocina de gran calidad y variedad suficiente.



## ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

### TURISMO

Tenerife cuenta en esta edición con dos soles en cuatro establecimientos, concretamente los restaurantes El Rincón de Juan Carlos (Santiago del Teide), que ya tenía uno; Las Aguas de Bahía del Duque (Adeje); M.B de Martín Berasategui de The Ritz Carlton Abama (Guía de Isora) y el japonés Kazan (Santa Cruz de Tenerife). En Las Palmas de Gran Canaria son tres los restaurantes distinguidos en esta categoría: Bamira (San Bartolomé de Tirajana); Deliciosa Marta (Las Palmas de Gran Canaria) y Montsemar (Arguineguín).

Con un sol figuran en Tenerife AIE (Gastrobar), en El Sauzal; Kabuki de The Ritz Carlton Abama (Guía de Isora); Amor de mis amores (Santa Cruz de Tenerife), que consigue esta distinción por primera vez; Bogey (Adeje); El Templete (El Médano, Granadilla); Casa Pancho (Santiago del Teide) y Sucás (Adeje).

En la provincia de Las Palmas de Gran Canaria aparecen Aguaviva, Amura y La Tegala de Germán Blanco, en Lanzarote; Fabiola y La cúpula de Carles Gaig, en la isla de Fuerteventura (éste último con su primer sol Repsol); y Barmira, Casa Brito (primer sol que consigue), Deliciosa Marta, El senador, Los Guayres, Nelson, Ribera del Río Miño y Summum del Reina Isabel en Gran Canaria.