



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

## El I Foro Gastronómico de la Papa reunirá en Tenerife a cocineros nacionales e internacionales

*Los días 16 y 17 de octubre el Auditorio de Tenerife Adán Martín acogerá este evento que pondrá en valor este producto que marca la historia de la Isla*

**Tenerife**– 12/09/2017. Los cocineros más influyentes y estudiosos de reconocido prestigio se darán cita los próximos días 16 y 17 de octubre en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife Adán Martín, para dar a conocer la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

El objetivo de este encuentro es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates un producto tan característico de Tenerife y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.

El acto de presentación, celebrado hoy [martes 12] en el Cabildo, contó con la presencia del presidente, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín Pérez; la periodista y directora de la plataforma Gastroactitud, Julia Pérez Lozano y el periodista y director de la plataforma Gastrocanarias, José Carlos Marrero. También estuvieron presentes los vicepresidentes, Jesús Morales y Efraín Medina, así como José Carlos Capel, periodista, crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión.

Carlos Alonso destacó que esta iniciativa “tiene vocación de continuidad” porque, según explicó “cuenta con los ingredientes que desarrollan el trabajo que está llevando a cabo el Cabildo en favor de la gastronomía canaria”. Esos tres ingredientes son “el paisaje, como complemento de nuestra historia; un producto de calidad único (la papa) nuestros cocineros”.

En este sentido, se refirió al hecho de que Tenerife está despuntando con cocineros profesionales, de alta calidad y recordó que la Isla acogerá en noviembre la gala de la guía Michelin que supone el reconocimiento a la calidad de la gastronomía de Tenerife, convertida en uno de los principales atractivos turísticos de una isla que recibe más de cinco millones de turistas al año. Carlos Alonso también resaltó la importancia de “aprender a comercializar y colocar la papa en su lugar”.

El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, reconoció la labor del Cabildo que hace posible un acontecimiento de este nivel “para poner en valor algo que forma parte de nuestra vida, nuestra cultura e historia”. Al mismo tiempo se congratuló por el hecho de que la ciudad sea sede de un evento de estas características que reunirá a cocineros y periodistas nacionales e internacionales.

Para el Gobierno, hablar de la papa en Canarias es hablar de pasado, presente y futuro. El director general, César Martín destacó el empuje del Cabildo en el estudio, difusión y conservación de este producto.



## ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

José Carlos Marrero también se refirió a la colaboración y empeño del Cabildo, junto con el Gobierno y el Ayuntamiento de Santa Cruz, por sacar adelante este Foro que supone un paso más pero un paso importante dentro de la apuesta que se está haciendo por la gastronomía en la Isla.

Marrero recordó que Tenerife lleva trabajando la gastronomía desde hace décadas a través del Plan de Gastronomía y ahora cuenta con las herramientas apropiadas para abrirse un hueco importante en el panorama nacional e internacional, convertirse en destino gastronómico y afianzar su imagen vinculada a este producto.

Para Julia Pérez, “merecía la pena darle visibilidad internacional a la papa porque desde la Península la vemos como un tesoro gastronómico”. La responsable de la plataforma Gastroactitud adelantó que a Tenerife vendrán cocineros de prestigio internacional que trabajarán durante estos dos días con la papa canaria. Además, señaló tendrá lugar el primer concurso de tortilla de papas.

El Foro está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, conjuntamente con la empresa privada Interideas, S.L.U., (empresas co-organizadoras del Salón Gastronómico de Canarias) y cuenta con la colaboración de GastroActitud.

### La llegada al Viejo Continente

La papa o patata (*Solanum tuberosum*) es una especie de planta herbácea perteneciente al género *Solanum*, familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 8.000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano.

La papa llega por primera vez a Europa por Tenerife, constatándose la primera plantación en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto. Las que hoy se denominan Papas Antiguas de Canarias, procedentes de Perú- Bolivia, son papas que llegaron al Archipiélago recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI. La partida hacia Europa desde Canarias

Al hablar de la papa en Tenerife y Canarias, el año 1567 es una de las fechas que se dan como firmes al existir un documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas, con destino a Amberes.

El Centro Internacional de la Papa o CIP (en inglés International Potato Center – ICP) es uno de los mayores centros dedicados a la investigación científica en el mundo en papa, camota, yuca y otros tubérculos y raíces, con el objetivo de obtener el pleno alcance de sus capacidades alimenticias para beneficiar a los países en vías de desarrollo y c. Fue fundado y tiene su sede en Lima, Perú, desde 1971.

Un congreso mundial en torno al aspecto científico Promovido por el Centro Internacional de la Papa (CIP) se organiza desde hace años y con carácter bienal, un congreso mundial, que se desarrolla los años “pares”. En este encuentro internacional, expertos y científicos de todo el mundo se reúnen para compartir conocimientos y



## ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

experiencias en torno a la Papa, desde el ámbito de la botánica, la recuperación y saneamiento de variedades, tratamientos fitosanitarios, comercialización, etc.

Un congreso de la Papa... pero desde la gastronomía Desde hace años, la plataforma de comunicación GastroActitud y la plataforma GastroCanarias (co-organizadora del Salón Gastronómico de Canarias), vienen diseñando y planificando un encuentro internacional dedicado al apasionante mundo de la Papa, pero, fundamentalmente, desde la vertiente de la Gastronomía, con la presencia de grandes cocineros y expertos internacionales en este ámbito.

Por ello y también con vocación bienal (los años “impares”) nace el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa – Tenerife 2017.