



Tenerife mostrará su gastronomía en el Festival Enogastronómico 'Saborea Lanzarote'

El evento se celebrará en Tegui se los días 25 y 26 de noviembre con un completo programa que incluye demostraciones, talleres, ponencias y concursos

Tenerife – 14/11/2017. Tenerife estará presente el Festival Enogastronómico 'Saborea Lanzarote', que se celebrará en Tegui se los días 25 y 26 de noviembre. La Isla presentará en este evento la fortaleza de gastronomía y su papel como elemento de atracción de viajeros al destino turístico.

Dentro del festival, dos restaurantes isleños serán los encargados de realizar demostraciones de la cocina tinerfeña. Se trata del Restaurante Enyesque, que basará sus platos en papa antigua de Canarias y el cochino negro; y el restaurante El Ancla, que centrará sus recetas en la papa antigua de Canarias y el pescado azul.

El evento ha sido presentado hoy [martes 14] en el Aula de Cocina del Iberostar Gran Hotel Mencey, por el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé; el consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales; el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa; el alcalde de Tegui se, Oswaldo Betancort; y el director general del ICCA, José Díaz Flores.

Bernabé destacó que "el vino, la gastronomía y el turismo maridan muy bien" y aseguró que el festival de Lanzarote "es por su enorme calidad uno de los mejores eventos de este tipo de cuantos se organizan en España".

Por su parte, Cristóbal de la Rosa recordó que el turista que ha venido a Canarias este año "gasta un 12 % más que lo que gastó en 2016, en buena parte atraído por la riqueza y variedad de la oferta complementaria, entre la que se encuentra nuestra gastronomía, que nos hace sentirnos orgullosos de ser quien somos".

José Díaz Flores se refirió en su intervención a la revolución de la gastronomía de las islas alentada por "la calidad de nuestros productos" en tanto que el alcalde de Tegui se declaró que "en la Macaronesia no hay ningún festival como éste".

El consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales, desgranó los aspectos más importantes y novedosos de la edición de este año del festival, "que contará con la presencia en esta edición de destacados chefs nacionales, como los estrellas Michelin, Ángel León y Pepe Solla, además de los destinos Saborea de Logroño, A Coruña, Cambrils y Segovia".

Cocina de calidad en directo

Durante la presentación hoy en Tenerife, diversos cocineros, bajo el lema 'Canarias mirando al mar', también tuvieron la ocasión de elaborar sus respectivos platos. Así, el chef tinerfeño Josué Mendoza preparó una versión de patas en salsa, mientras que Davidoff Lugo, de Gran Canaria, utilizó las algas para elaborar su receta; Juan Carlos



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

Clemente, representando a la isla de La Gomera, preparó bonito listado y el chef lanzaroteño Orlando Ortega deleitó a los asistentes con su pescado negro.

Los platos estuvieron acompañados por una selección de vinos malvasías volcánicos, Bermejo seco 2017, Yaiza seco 2017, Rubicón seco 2016, La Geria-Manto 2016, El Grifo seco 2017 y Vulcano semidulce 2017.

Amplia oferta gastronómica y de ocio

El pescado y los productos del mar, en todas sus variedades, serán los productos estrella del VII Festival Enogastronómico 'Saborea Lanzarote', que contará con diferentes áreas como son el Gastro Market, las Aulas del Gusto, Saborea Lanzarote y Chinijo Chef, así como el Mercado del Productor y la Casa del Producto Canario, Islas Canarias y Saborea España.

Además, de la rica y variada gastronomía, los asistentes podrán participar en charlas, ponencias y talleres con chefs de primer nivel, así como en el concurso de cocina popular. Además, también habrá diferentes exposiciones de vinos, quesos y otros productos tradicionales. En definitiva, se trata de una gran oportunidad para descubrir los innumerables tesoros gastronómicos con los que cuenta nuestra tierra.