



NOTA DE PRENSA

Tenerife presenta su programa para San Sebastián Gastronomika con un gran stand-restaurante de 200 metros cuadrados

Lope Afonso, Valentín González y Dimple Melwani desvelan la ambiciosa programación que la isla representará en este gran evento gastronómico mundial, como patrocinador oficial, del 7 al 9 de octubre

La Isla será una de las grandes protagonistas en el escenario, con la ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón, tres estrellas Michelin en total

30 de septiembre de 2024. Tenerife, un año más, estará presente en el gran y pinero congreso San Sebastián Gastronomika como patrocinador oficial, del 7 al 9 de octubre, en el Palacio Kursaal de San Sebastián, donde, con una ambiciosa programación, presentará como leit motiv tres de las muchas sensibilidades que atesora la isla: la Isla del Mar, la Isla con Alma y la Isla Exótica, que fue presentado hoy, 30 de septiembre, en el salón Noble del Cabildo de Tenerife.

El punto focal de Tenerife en Gastronomika '24, lugar de encuentro y conocimiento de periodistas, empresarios y prescriptores internacionales del sector, será el luminoso y gran stand-restaurante de 200 metros cuadrados, el Túnel del Vino adjunto, el patrocinio (y participación) del I Foro de Tabernas y Taberneros, la ponencia magistral de los Hermanos Padrón en el Auditorio, una Gran Cata profesional con sus vinos más emocionantes, el protagonismo en la Gran Cena de Inauguración y la presencia en la finalísima del Concurso Nacional de Sopa de Pescado con el chef Víctor Suárez.

El vicepresidente y consejero de Turismo, Lope Afonso, indica que “volvemos a San Sebastián Gastronomika a demostrar el valor y la pujanza de ha alcanzado la gastronomía de Tenerife, ese maridaje que ya se ha revelado como de éxito, que une al turismo con el sector primario y la gastronomía de la Isla”. Afonso añade que “hasta el 30% de nuestros visitantes han probado la gastronomía local y, por tanto, estamos ante un gran reclamo para Tenerife como destino turístico. Con todo esto seguimos posicionando la isla a la vanguardia”.

En lo referente a los vinos y los grandes productos distintivos de Tenerife que estarán en el congreso, el consejero de Sector Primario, Valentín González, apunta que “la gastronómica es una experiencia más completa y única que podemos

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

ofrecer a nuestros visitantes. Tenemos unos productos únicos y unos grandes profesionales de la cocina, que serán nuestros grandes embajadores en San Sebastián Gastronomika. Podrán degustar nuestros grandes vinos de Tenerife, mieles de la isla, carnes de razas autóctonas, quesos, gofios y mojos, entre otros”.

La CEO de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, manifiesta que “vamos un año más a San Sebastián Gastronomika con mucha ilusión y con un producto único junto con una cadena de valor de profesionales bastante amplia, con tres días de mucha programación en un stand-restaurante de 200 metros cuadrados y el Túnel del Vino adjunto. Es una promoción muy importante para el destino Tenerife”.

Tenerife, “Una Isla y otra Isla”...

Muchas son las geografías, las sensibilidades, los productos y las gastronomías de Tenerife. Como hilo argumental de la programación del stand, que se iniciará cada día con un taller-degustación de barraquitos, la Isla dedicará cada día del congreso en el stand a una emoción diferente, expresada con sincronía audiovisuales en las grandiosas pantallas: “Isla de mar; pescado azul, pescados de roca y mariscos de profundidad, la riqueza de nuestro Atlántico”, con taller de túnidos, taller de mariscos y pescados y taller de tradiciones marinas autóctonas; “Isla con alma; asoman los productos de las medianías”, con taller para entender y degustar el gofio, clase-degustación magistral con los premiadísimos quesos tinerfeños y elaboración interactiva del famoso queso fresco de la isla y el gran éxito de los últimos años, el taller interactivo de mojos; e “Isla exótica; volcán, tropicales y alisios, un refugio de diversidad en el tiempo”, con taller sobre el plátano, todas sus variedades y sus usos gastronómicos y taller de los cultivos tropicales.

Cada día, en el stand, se celebrará un almuerzo para 30 pax, elaborado por grandes chefs como Diego Schattenhofer, Alberto Margallo o Juan Carlos Clemente.

Asimismo, cada día se realizará una cata-degustación dirigida de los grandes vinos de Tenerife. Y, por la tarde, hora del cóctel con mixología contemporánea.

Todos los panes que se servirán son de Mario Torres y los postres de Jesús Camacho.

Estrellas Michelin de Tenerife en Gastronomika ‘24

Como en pasadas ediciones, también este año brillarán las Michelin de Tenerife en el congreso.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

Por un lado, con la ponencia magistral de Juan Carlos y Jonathan Padrón, poseedores en tota de tres estrellas, que desgranarán en el gran Auditorio sus últimas elaboraciones (miércoles, 11:40 horas).

Por el otro, Víctor Suárez, chef de Haydée, con una estrella Michelin, será finalista, junto a importantes cocineros nacionales, del I Concurso Nacional de Sopa de Pescado (Martes, 10:00 horas en la Terraza del Kursaal).

Tenerife, patrocinador del I Foro de Tabernas y Taberneros

La gran novedad de este año en San Sebastián Gastronomika es el I Foro de Tabernas y Taberneros, donde confluirán sus más conocidos representantes, entre ellos multitud de estrellas Michelin, para dialogar ((y degustar) un formato gastronómico que es absoluta tendencia en el territorio nacional.

Tenerife, desde sus tradiciones, entre ellas los famosos guachinches, participará en las ponencias (lunes y martes) “Tabernas de vinos, el sumiller en la tasca” y “Turismo tabernario”, además de dar degustaciones de productos y elaboraciones de Tenerife.

Grandes vinos de las seis DO de Tenerife

Durante toda la jornada, los tres días, los profesionales nacionales e internacionales asistentes al congreso podrán conocer de primera mano los vinos de Tenerife, con el consejo de los sumilleres y enólogos de los diferentes consejos reguladores, en el Túnel del Vino anexo al stand en la comodidad de un diseño con barra y mesitas.

Por fin, el lunes, a las 16.30 en la Sala 10, la Gran Cata de los Vinos de Tenerife, con seis grandes y emocionantes vinos de las seis DO de la isla y dirigida por los consejos reguladores.

Nota. Se adjuntan fotografías alusivas por correo electrónico.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com

