

# Los soles de Tenerife protagonizan la segunda jornada del destino en Madrid Fusión

*Bajo la temática “Tenerife tiene más de un sol”, el stand ofreció actividades, talleres y mesas redondas con los Soles Repsol como ‘leit motiv’ a medio millar de asistentes*

**28 de enero de 2025.** Tenerife volvió a marcar el paso de Madrid Fusión 2025 en una jornada con los Soles Repsol como leit motiv, y como avance de la gran cita de la isla con la gastronomía el próximo 17 de marzo con la celebración de la Gala de los Soles Repsol. Bajo la temática “Tenerife tiene más de un sol”, el stand ofreció actividades, talleres y mesas redondas al medio millar de asistentes. Un espacio por el que pasaron reconocidos chefs locales y nacionales como los hermanos Torres (‘Cocina Hermanos Torres, 3 Soles Repsol), Juan Carlos Padrón (‘El Rincón de Juan Carlos’, 3 Soles Guía Repsol), Safe Cruz, (‘Gofio’), Pedro Nel (‘Etéreo by Pedro Nel’), Erlantz Gorostiza (‘M.B.’) -los tres con 2 Soles Guía Repsol- Niki Pavanelli (‘Il Bocconcino’) o Seve Díaz (‘El Taller de Seve Díaz’) -ambos con 1 Sol Guía Repsol.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, explica que "esta segunda jornada de Madrid Fusión ha estado dedicada a los soles de Tenerife. Tenemos la suerte de contar un con elenco enorme de soles, de soles gastronómicos en este caso, que llevan tiempo brillando, y también de nuevas incorporaciones, que hacen de la gastronomía una propuesta novedosa y que consiguen que nuestros productos brillen".

Para la CEO de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani "la gastronomía de Tenerife se ha convertido en un sector clave y estratégico que nos permite el desarrollo social y económico, con capacidad para generar empleo, cuidar nuestro patrimonio cultural y seguir potenciando el turismo gastronómico como atractivo turístico".

"Hoy, bajo la temática , Tenerife tiene más de un sol, hemos mostrado y puesto en valor el gran talento profesional y culinario de la isla del que nos sentimos profundamente orgullosos, como antesala a la gran Gala de los Soles Repsol que celebraremos el próximo 17 de marzo en Santa Cruz de Tenerife", señala Melwani

El consejero del Sector Primario y Bienestar Animal del Cabildo, Valentín González, destaca la capacidad que la isla ha demostrado en el día de hoy mediante "la proyección y la apuesta decidida por del producto local a través de los chefs de la isla". González especifica que "en ese diálogo entre productores y cocineros, como grandes embajadores de la cocina de Tenerife, hemos puesto de relieve el valor de

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](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)



## NOTA DE PRENSA

las papas, el pescado, las frutas tropicales o el cacao, y por supuesto, los vinos de nuestras seis denominaciones de origen”.

### Lección magistral en el Auditorio

Con un trabajo sobre la maduración de los pescados que comenzó en 2018, el conocido chef Diego Schattenhofer (restaurante 1973 Taste, hotel Villa Cortés 5\*GL, Arona) presentó el refinamiento final de su trabajo científico y culinario en un Auditorio lleno de chefs y profesionales del sector.

Schattenhofer, que lleva dos años entregado a esa técnica junto a distintos científicos, presentó sin embargo la parte más práctica, el ‘modo de empleo’, por así decirlo. El chef trabajó con tres grupos de pescados y desveló, a través de su potente estudio organoléptico visado por la ciencia, cuáles son los tiempos de maduración dependiendo de cada especie y del resultado que se busque. También explicó, en función de lo anterior, cuáles son las técnicas de cocción más adecuadas en cada caso.

Toda una lección magistral y empírica de una de las técnicas (de las que él fue pionero) más en tendencia en todo el mundo.

Pero si la ponencia de Tenerife en el Auditorio fue todo un hito, el stand, dedicado a “Tenerife hoy”, desde primera hora de la mañana, fue el punto de encuentro de los periodistas, prescriptores, chefs y empresarios, con visitas como las de los conocidos chefs hermanos Torres.

No fue para menos. Empezando con los desayunos de barraquito. A partir de ahí se sucedieron los talleres (frutas tropicales, las viñas de cordón trenzado, papas de jable, heladería con identidad, el nuevo cacao de Tenerife, vinos ensoñadores...), las mesas redondas (con el hilo argumental de los Soles Repsol de la Isla, que este año celebrará ahí la gran Gala Repsol) y los almuerzos. Los menús:

-‘Entre papas y tropicales’. Con Iván José González Morales, chef Restaurante La Bodega de San Miguel – San Miguel de Abona; Pedro Rodríguez Dios, Pastelero Pedro Rodríguez Postres – Los Realejos; y Óscar Rodríguez, Técnico del CR de la D.O. Valle de Güímar. Anfitriones: Ayuntamientos de San Miguel de Abona y de Los Realejos. Salpicón de atún, papaya nixtamalizada y aliño cítrico, papas arrugadas negra o violeta con mojos, escacho de papas red cara y corvina salada, marinera de choco y papas topacio, lingote de cochino negro, papas negras, rodaja de millo y escaldón de gofio, e inspirado en una timba, guayabos texturizados, yogur artesano y galletas María. Brumas de Ayosa Blanco Seco 2024, Sat Viticultores Comarca Valle

### 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](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)



## NOTA DE PRENSA

de Güímar, D.O. Valle de Güímar; Calius Tinto joven 2023, Bodegas Cándido Hernández Pio, D.O Valle de Güímar;

'Un rayo de sol'. Con Seve Díaz, chef restaurante El Taller de Seve Díaz - 1 Sol Repsol – Puerto de la Cruz; Pedro Nel, chef Restaurante Etéreo by Pedro Nel - 2 Soles Repsol – Santa Cruz; Jesús Camacho, chef del Restaurante Donaire\* - Hotel GF Victoria\*\*\*\*GL; Niki Pavanelli, chef Restaurante Il Bocconcino by Royal Hideaway\* y 1 Sol Repsol; y Aarón Alonso, Técnico de los CCRR de la D.O. Ycoden Daute Isora y D.O.P Islas Canarias. Anfitriones: Ayuntamiento de Puerto de la Cruz y de Santa Cruz. Atún, beterrada y almendra, tono vitellato, birria de cordero pelibuey, cherne negro, batata, espinaca y pimienta palmera, estrella Atlántica Aquanaria, cochinitillo de la isla confitado, "Tropical", texturas de mango, coco y lima, Montblanc "1 hora menos". Aceviño Blanco Seco (2023), Bodegas Aceviño, D.O. Ycoden Daute – Isora; Canales del Palmar Tinto Joven (2024), Bodega Canales Del Palmar, D.O. Ycoden Daute – Isora; Linaje del Pago Marmajuelo Blanco Seco, Bodega Linaje Del Pago, D.O.P Islas Canarias; y Barco Tierra Adentro Tinto 5 meses Barrica, Bodega El Lomo, D.O.P Islas Canarias.

-'Bocados golosos'. Con David Rodríguez Barroso, Pastelería David Rodríguez – Solete Repsol -Puerto de la Cruz; Alfredo Marrero, Director Creativo y Jefe de Producción Boutique Relieve – Solete Repsol – Puerto de la Cruz; y Marian Fernández, Técnico del CR de la D.O. Valle de la Orotava. Anfitrión: Ayuntamiento del Puerto de la Cruz. Tartaleta crujiente con manzana reineta cocinada a baja temperatura macerada con toffe salado acompañado de un helado de vainilla canaria, bizcocho glaseado de limón y sorbete de piña, pepino y cilantro, milhoja canaria, timba, almendra de Santiago del Teide en texturas, y chocolate en texturas. El Reboso Blanco Seco (2024), Bodega Illada, D.O. Valle de la Orotava; Araucaria Tinto 12 Meses Barrica (2022), Bodega La Araucaria, D.O. Valle de la Orotava;

Hoy martes, entre comidas y talleres, han pasado por el stand de Tenerife más de medio millar de personas.

### El Túnel del Vino de Tenerife

Durante todo el día, como ayer, el Túnel de los Vinos de Tenerife, ubicado en primera línea de la zona Wine Edition, con sumilleres y enólogos de las seis DO de la isla, ha acaparado toda la atención gestionando catas personalizadas a los mejores profesionales del sector de España y el mundo.

**Nota.** Se adjunta fotografía alusiva 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](mailto:prensacabildo@tenerife.es) [www.diariodetenerife.info](http://www.diariodetenerife.info) [www.canaltenerifetv.com](http://www.canaltenerifetv.com)