



Gastrocanarias promocionará los valores gastronómicos locales

La cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias se celebrará del 23 al 25 de mayo en el Recinto Ferial de Tenerife

Tenerife – 28/03/2017. El Recinto Ferial de Tenerife acogerá del 23 al 25 de mayo la cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias-Gastrocanarias 2017, un evento especializado que incluirá no solo el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias sino también otras acciones y actividades paralelas que tienen como objetivo la promoción de la gastronomía canaria.

El salón ha sido presentado hoy [martes 27] por el presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez; el director general del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz Flores, y el director de Gastrocanarias, José Carlos Marrero, que estuvieron acompañados por el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro Sanginés en su condición de representante de la isla invitada este año.

Precisamente Carlos Alonso valoró la presencia de Lanzarote en el evento “porque, al igual que sucede con Tenerife, está haciendo las cosas bien para integrar el turismo, el paisaje y la gastronomía”.

En este sentido se manifestó también el presidente lanzaroteño, quien quiso expresar su “ilusión” por poder participar en este acontecimiento culinario “que permitirá promocionar nuestros productos”.

El alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, mostró su agradecimiento por la elección una año más de la capital, ‘El corazón de Tenerife’, como sede de este importante evento “que ha ido creciendo paulatinamente hasta convertirse en un referente en el ámbito gastronómico”.

Díaz Flores reivindicó, por último, la importancia de “un buen producto como el nuestro” como materia prima indispensable para garantizar el éxito de un evento de estas características.

10.000 metros cuadrados de exposición

El salón ocupará unos 10.000 metros cuadrados de la gran nave del Recinto Ferial de Tenerife, donde se instalarán un total de 160 estand que ocuparán las empresas expositoras que quieran mostrar sus novedades en productos y servicios. Como novedad de este año, y según anunció el director del evento, “Gran Canaria contará por primera vez con un estand propio”. También se ubicará un aula de formación y varias zonas polivalentes para acoger talleres de cocina, clases magistrales, demostraciones culinarias, degustaciones de productos o catas comentadas, entre otras actividades previstas.



ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

TURISMO

El Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2017 albergará también el 13º Campeonato de Cocineros de Canarias así como el 6º de cortadores de jamón; el Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias; la cuarta edición del Campeonato de Bocadillos Canarios de Autor y la segunda edición del Campeonato Regional Absoluto de Pasteleros de Canarias. En el apartado de bebidas, los campeonatos que se desarrollarán en el marco de este evento son el 5º Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias; el 5º Campeonato de Coctelería Especialidad Gin-Tonics; la cuarta edición del Campeonato de Tiradores de Cerveza de Canarias (profesionales y amateurs) y el de coctelería acrobática.

El vino de Tenerife tendrá reservado de nuevo un espacio especial en esta cita gastronómica, en el que se podrán degustar los vinos de diferentes denominaciones de origen y de distintas bodegas.

Otra de las novedades de esta cuarta edición del evento gastronómico será el Aula de Formación, especialmente pensada y diseñada para albergar diferentes actividades formativas tanto para el personal de cocina como de sala o sumellieres.

En el marco del salón se organizarán también diversos concursos, *master class*, charlas, conferencias, catas, degustaciones de productos y talleres de cocina que complementarán las actividades durante los días de duración de este importante evento especializado en gastronomía.