



TENERIFE EN MADRIDFUSIÓN 2015

Este domingo van a permitir que me ponga sabrosamente gastronómico, para celebrar el éxito de Tenerife en la XIII Cumbre Internacional de Gastronomía, MadridFusión 2015, que preside el colega periodista y amigo **José Carlos Capel** y que se ha celebrado esta pasada semana en la capital del reino... Nuestra isla ha estado de nuevo presente, este año dentro del stand del club de producto Saborea España, como uno de los importantes destinos gastronómicos de nuestro país... Ello fue posible de la mano del club de producto Saborea Tenerife, donde está incluido actualmente el Plan de Gastronomía de Tenerife... Detrás está **Miguel Becerra**, coordinador general de Turismo y Proyectos Estratégicos del Cabildo de Tenerife, el nuevo consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Jesús Morales Martínez** y el consejero delegado de Turismo de Tenerife, **Miguel Ángel Santos**.

VINOS DE LAS 5 D.O.

Hay que destacar la especial implicación que este año ha tenido el consejero **Jesús Morales**, quien ha querido estar presente personalmente en la cumbre y que, en esta edición de MadridFusión, estuvieron presentes en el stand de Tenerife vinos blancos y tintos de todas y cada una de las cinco denominaciones de origen con las que cuenta nuestra isla, cosa que se consiguió con la colaboración de bodegueros de las distintas D.O. y un magnífico trabajo de logística que realizó el técnico de Turismo de Tenerife, **Victoria de la Rosa**, que coordinó el stand. De igual modo hay que destacar que el consejero **Jesús Morales** hizo posible que **Domingo Ríos Mesa**, director del Centro de la Conservación de la Biodiversidad en Tenerife y uno de los expertos mundiales en el estudio de las papas, hablara en torno a las papas antiguas de Tenerife.

ÍÑIGO ALMENARA

Tan buen sabor nos ha dejado este año la presencia de nuestra isla en Madrid Fusión, que hasta nos hemos traído el primer premio del IX Concurso de Cocina Creativa Negrini, de la mano del chef **Íñigo Almenara**, jefe de cocina del Grupo Monkey... Su plato "Il Mare" despertó el interés de los miembros del jurado entre los que se encontraban **Paco Roncero** (2 estrellas Michelin), **Samantha Vallejo-Nájera** (Samantha Catering de España), **Alberto Luchini** (Director de Metropoli de El mundo), **Nicoletta Negrini** (Gerente General de Negrini), **Cristina Finucci Sebastiani** (Esposa del Embajador de Italia en España) y **Manolo Villanueva** (Director de contenidos de Tele-5)... **Íñigo Almenara** presentó un plato en el que combinó percebes, caracolílos, gambas y patatas de chipirón sobre una base de "risotto" preparado sobre una pasta en forma de granos de arroz... El chef y miembro de jurado, **Paco Roncero**, comentó que a veces la simplicidad es lo mejor, destacando que el plato de Almenara se basa en algo sim-

ple pero con mucho sabor. ¡Felicidades, amigo **Íñigo!**

TRIUNFO DE LAS TAPAS DE TENERIFE

Del mismo modo hay que celebrar que unas de las mejores tapas de la "Ruta de la Tapa" que se organizó dentro del gran stand de Saborea España, fueron las tres presentadas por Tenerife, de la mano del gran chef **Jorge Peñate Batista**, a quien acompañó como ayudante el joven chef **Yoseba Llerena Vélez**. Cabe recordar que

derecha" del chef **Braulio Simancas** en el restaurante "Las Aguas" del Gran Hotel Bahía del Duque... Las tapas que sedujeron al público que las degustó estaban tan sabrosas como el propio nombre de las mismas: primero una "Crema de berros con papada de cochino negro canario, millo y queso de Tenerife" a la que siguió una "Papa negra con majada tradicional, caballa en salazón y gelatina de arvejas" para terminar con un "Prensado de cabrito canario con yogur de cabra y migas de miel de retama del Teide"... ¡Sencillamente sabrosas!



Yoseba Llerena (l), Jesús Morales (c) y Jorge Peñate en el stand de Tenerife, con los vinos de las 5 D.O.



Íñigo Almenara con su plato "Il Mare"



Carlos Maribona (l), Martín Berasategui (c) y Fran Relea.



Patos de La Laguna "emigrantes" al Palmetum chicharrero

Jorge Peñate fue el ganador del 10º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias 2014 y es la "mano

PELEA POR TENERIFE

Hay que reconocer que muchos cocineros, restauradores y empresarios de Tenerife estuvieron aprendiendo, intercambiando experiencias y "cogiendo recortes" en MadridFusión... Entre ellos pude ver a **Toño Armas**, propietario de la vinoteca y el gastrobar "El Gusto por el Vino" y a **Fran Relea**, copropietario del restaurante Kazán, que en la guía "Los 100 mejores de la Gastronomía Española 2015" se colocó entre los 10 mejores restaurantes nuestro país en el apartado de "Cocinas del mundo"... Eso se llama "pelear" por la gastronomía de Tenerife y por eso, cariñosamente, a **Fran Relea** (a quien vimos con dos puntales de la gastronomía en España y ya tinerfeños de adopción, el periodista y crítico gastronómico **Carlos Maribona** y el chef **Martín Berasategui**) ahora le llamamos **Fran Pelea**... Todo esto, estoy seguro, redundará en la mejora de la gastronomía y su sector en nuestra isla.

LEOPOLDO CÓLOGAN

En medio de la cumbre MadridFusión me llegó la no menos sabrosa noticia de que un gran tinerfeño como es **Leopoldo Cologan Ponte**, líder indiscutible del sector platanero de Canarias, presidente por muchos años de la Asociación de Agricultores y Ganaderos (ASAGA) y fundador y actual presidente de la Asociación de Productores Europeos de Bananas (APEB), ha recibido una carta remitida por el honorable **Jérôme Bonnafont**, embajador de Francia en España, en la que le dice textualmente, "Tengo el placer de comunicarle que, a propuesta del Ministro francés de Asuntos Exteriores y Desarrollo Internacional, el 15 de enero de 2015, fue usted nombrado Caballero de la Orden Nacional de la Legión de Honor. Quiero felicitarle especialmente por este nombramiento, justa recompensa a sus numerosos esfuerzos para estrechar los lazos entre Francia y España"... Creo que es un lujo tener en Tenerife un personaje como **Leopoldo Cologan Ponte**, un profesional como la copa de un pino, todo un ejemplo de cómo trabajar por nuestra tierra a nivel nacional y en el extranjero y, sobre todo, gran persona, sencilla, cabal y amigo de sus amigos. ¡Felicidades, amigo **Leopoldo**, por tan importante como merecida distinción!

josecarlosmarrero@elcotarro.com

