El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 107 - Año 2016 - 25 de septiembre

SABROSO ÉXITO DE CULINARIA 2016

Comienzo *El Cotarro* de este domingo reconociendo, valorando y felicitando a la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro (Ashotel) con su presidente al frente, **Jorge Alexis Marichal González**, así como a la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias), con su presidente también al frente, el chef **Pablo Pastor Pastor**, por la organización y el éxito del I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias (Culinaria 2016) que se ha celebrado esta pasada semana en el Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA) y donde, paralelamente, se ha desarrollado el III Certamen Nacional de Gastronomía, organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), que actualmente preside el chef **Mario Sandoval.**

RUBÉN CABRERA, CAMPEÓN EN COCINA

En este III Certamen Nacional de Gastronomía, la selección representante de Canarias ha estado capitaneada por el chef **Juan Miguel Cabrera** y conformada los siguientes profesionales: el chef **Rubén Cabrera** (para el apartado de Cocina), el pastelero **Pascal Didier Lepage** (en el de Repostería), el maître **Miguel Otero Prol** (en Sala), el sumiller **Adonis Pino Sánchez** (en Sumillería) y el barman **Federico Francisco Castro Larroude** (en Coctelería). Y debemos felicitar y felicitamos muy especialmente al chef **Rubén Cabrera** (Jefe de Cocina del restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria) quien, ayudado por su subchef, **Jesús Gómez**, ha ganado el premio gordo al Mejor Cocinero 2016. El bueno de **Rubén Cabrera** defendió su candidatura y ganó el premio con dos platos cuyos ingredientes principales fueron el atún rojo y el cochino negro canario. De igual modo, el gallego afincado en Tenerife, **Miguel Otero Prol**, ganó en Sala y el argentino también afincado en Tenerife, **Federico Castro Larroude**, ganó en Coctelería. Tres sabrosas medallas de oro para Tenerife.

"FEO" PARA 2 CHEFS DE TENERIFE

Habiendo felicitado a la Organización y a los tres ganadores de Tenerife, quienes, como el resto de la selección, tenían todos méritos de sobra para representar a nuestra isla y a Canarias, no sería yo si no manifestara mi tristeza por un detalle que ha pasado desapercibido, pero que ha supuesto un desaire y un "feo" innecesario para dos profesionales que, sin duda, también tenían méritos más que suficientes para ostentar la representación de nuestra tierra en el III Certamen Nacional. Y me refiero al chef tinerfeño, **Eduardo Domínguez De León**, ganador del 12º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias – Gran Premio Cabildo de Tenerife (celebrado el pasado mes de mayo dentro del III Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2016) así como a la chef-pastelera, la también tinerfeña, **Ana Cristina García Hernández**, quien por su lado ganó el I Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias – Gran Premio Harinalia.

SE MERECEN TODO UN DESAGRAVIO

En la presentación del III Salón y en presencia de **Alberto Bernabé** (consejero insular de Turismo del Cabildo de Tenerife), **Narvay Quintero** (consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias) **José Manuel Bermúdez** (alcalde de Santa Cruz de Tenerife) y **Casimiro Curbelo** (presidente del Cabildo de La Gomera) se anunció y dijo claramente que los campeones de los distintos concursos representarían a nuestras islas en el III Certamen Nacional. Pero posteriormente, por lo que se ve, alguien ha pensado (creo que equivocadamente) que dichos ganadores, en este caso el chef **Eduardo Domínguez De León** y la pastelera **Ana Cristina García Hernández,** no tenían talla suficiente para ostentar dicha representación. Craso error. Sobre todo, si de lo que se trata es de animar y potenciar la labor de los jóvenes y, cuánto más, si se han presentado a un exigente campeonato hecho aquí y se han sometido a elaborar sus platos cara al público. Creo que se merecen un reconocimiento y, de alguna manera, un desagravio por el que se le reconozcan su gran cualificación y sus también merecidos triunfos. Es de justicia.

El chef campeón, Rubén Cabrera (d) junto a su ayudante, Jesús Gómez

Eduardo Domínguez De León.

Ana Cristina García Hernández.

Las gourmets, Isabel Pérez, Cris Hernández, Davinia Armas, Laura Docampo y Elena Barrios

El chef Julián Duque, Maestro Asador de Segovia vuelve a El Corte Inglés

LAS MAESTRAS DE LA GASTRONOMÍA

Ya que estamos en plan gastronómico, voy a continuar desvelando la identidad de seis importantes personalidades femeninas que mandan mucho y marcan tendencia en el ámbito de la cocina en Canarias. La mujer, con absoluto y total merecimiento, se ha incorporado al apasionante mundo de la Gastronomía y, en este caso, al periodismo y la crítica gastronómica. En Tenerife y Canarias estas señoras no son muy dadas a darse a conocer públicamente, pero la labor que están haciendo es fundamental, rigurosa y de lo más profesional. Gracias a un almuerzo celebrado en el marco de Culinaria 2016 y perfectamente organizado por la empresa Insular Canarias de Bebidas (Incabe) que dirige el incansable **Ezequiel Pérez González** y que representa y distribuye, entre otras, la famosa cerveza Heineken, pudimos compartir mesa y mantel con ellas y sacar la preciosa foto que en primicia exclusiva les ofrezco. Ellas son, de izquierda a derecha: **Isabel Pérez** (COPE Canarias), **Cristina Hernández** (Más que tendencias, The Concept Boutique & Coffe y ACFI Press) **Davinia S. Armas** (Comunicación de Incabe), **Laura Docampo** (Trade manager de Heineken) y **Elena Barrios** (Canarias Radio, la Autonómica). Cinco exquisitos, exigentes y, como se puede apreciar, muy elegantes paladares.

VUELVE EL MAESTRO JULIÁN DUQUE

Sin habérmelo propuesto previamente, me ha salido *El Cotarro* muy gastronómico y, ya puestos, remato la faena con sabor. Termina Culinaria 2016 pero la actividad gastronómica sigue sin parar de forma sabosamente frenética y les puedo adelantar que, un año más –y van doce!!, el gran chef segoviano, **Julián Duque**, Maestro Asador de Segovia, propietario y jefe de cocina del restaurante **Julián Duque**, vuelve de nuevo para protagonizar las XII Jornadas de la Cocina Segoviana en el restaurante "El Mirador" de El Corte Inglés de Tres de Mayo, que dirige de maravilla **Roberto Rivetti.** En esta edición comenzarán el viernes, 14 de octubre, y se prolongarán hasta el sábado, 22, conformando, como cada año, todo un homenaje a la cocina segoviana en general y a "su majestad" el cochinillo en particular. Como ya saben, **Julián Duque** y su encantadora esposa **Fuencisla**, deberían ser nombrados cónsules de Segovia en Tenerife, o no sé si de Tenerife en Segovia, aunque tanto monta que monta tanto. Como cada año les recomiendo reservar mesa con suficiente antelación llamando a la diligente y gran profesional **Silvia Martín** al teléfono 630 016 031. El que avisa no es traidor.

josecarlosmarrero@elcotarro.com