El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 160 - Año 2017 - 1 de octubre

Pedro Hernández (i) chef del restaurante El Duende del Fuego, en Los Llanos de Aridane. y Pablo Páis, presidente dela Agrupación Gastronómica Palmera (AGAP)

Javier Villanueva (i), José Bermúdez (c) y Gabriel Wolgeschafen, soplando la tarta.

Santiago Silva, Juan Francisco Capote, Manuel Martín y Agustín González "El Fósforo" (de izquierda a derecha) puntales de la I Jornada de la Carne de Machorra.

SILKEN ATLÁNTIDA CUMPLIÓ 15 AÑITOS

En tiempos de conflictos, da gusto ver cómo el hotel Silken Atlántida , que se instaló en el espacio que anteriormente ocupaba la fábrica de Coca-Cola, en la santacrucera avenida Tres de Mayo, acaba de cumplir sus primeros 15 añitos, siendo referente del cambio hacia la modernidad de aquella zona de Santa Cruz. En el pasado martes lo celebraron en un sencillo pero emotivo y alegre acto donde, el hoy director de la cadena hotelera Silken, **Javier Villanueva,** recordó que vino a ayudar a su colega **Gabriel Wolgeschaffen**, para poner en marcha el hotel. En la actualidad, quince años después (y aunque nadie termine de aprender a pronunciar el apellido **Wolgeschaffen)**, el bueno de **Gabriel** sigue siendo, más que director del hotel, el líder (y casi padre profesional) del magnífico y ejemplar equipo de profesionales del Silken Atlántida.

Directivos y parte del gran equipo del Silken, que organizó el cumpleaños.

UN MILLÓN DE EUROS Y SUBIDITA AL TEIDE

La cadena Silken ha celebrado el cumpleaños del Atlántida invirtiendo casi ¡un millón de euros! en renovación de varias plantas, instalaciones y servicios del hotel, para que siga estando en las alturas. Así lo reconoció el alcalde chicharrero, **José Manuel Bermúdez,** quien confesó que, gracias a la buena sintonía que tiene con **Gabriel Wolgeschaffen** (que, por cierto, es el vicepresidente de la patronal Ashotel, para la zona de Santa Cruz) se está mejorando y mucho el sector de la hostelería en la capital, para estar a la altura que se merece. Y recordó **José Manuel Bermúdez** que, gracias a **Gabriel** (que se empeñó y le ayudó cuando estaba casi "muerto") logró subir por primera vez en su vida al Teide, a pie y desde Montaña Blanca (la ruta original), y coronar el pico del volcán para convertirse (al menos por unos instantes) en el alcalde "más alto" de España. Juntos, **Bermúdez, Villanueva** y **Wolgeschaffen** soplaron las velas de la tarta y todos brindamos por una larga vida para el Silken Atlántida, para **Gabriel** y para a todo su equipo de profesionales.

HOTEL Y FORO GASTRONÓMICO DE LA PAPA

Aprovecho para felicitar también al Silken porque ha sido elegido para encargarse del alojamiento de los prestigiosos (y "estrellados") cocineros y periodistas gastronómicos nacionales, internacionales y tambiñen canarios, que se van a dar cita en Tenerife para participar en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife los días 16 y 17 de este mismo mes de octubre. Chefs reconocidos mundialmente como **Quique Dacosta, Albert Adrià,** los gemelos **Sergio y Javier Torres, Mitsuaru Tsumura, Pepe Solla, Oriol Castro**, entre otros, estarán mano a mano con los mejores cocineros de Canarias para, juntos, compartir delante del público que vaya al auditorio sus vivencias, conocimientos y experiencias culinarias. Este I Foro Gastronómico Internacional, seguro que, al menos durante dos días, convertirá a Tenerife en la "capital gastronómica mundial de la papa" y cocineros de todo el mundo estarán pendientes de lo que dirán y cocinarán estas estrellas en el Auditorio. La información del Foro y del Concurso Nacional de Tortilla de Papa/Patata que se celebrará en él, está en www.gastrocanarias.com

MUY SABROSOS PROYECTOS EN LA PALMA

La sintonía que **Bermúdez** está teniendo en Santa Cruz de Tenerife con el sector de la hostelería y la restauración, debería ser una ejemplo para el presidente del Cabildo palmero, **Anselmo Pestana** y para todos y cada uno de los alcaldes de la querida Isla Bonita. Dos sabrosas iniciativas están siendo un ejemplo de lo mucho y bueno que se puede hacer en La Palma dentro del sector de la gastronomía. He tenido ocasión de conocer las inquietudes, ilusiones y atractivos proyectos de la casi recién nacida Agrupación Gastronómica Palmera (AGAP), que preside y lidera el empresario y gastrónomo **Pablo Pais.** Fue en el transcurso de un exquisito y saludable almuerzo elaborado por el chef **Pedro Hernández Castillo** en su gastrobar "El Duende del Fuego", en Los Llanos de Aridane, donde él presenta su "cocina conceptual readaptada para alergias e intolerancias alimentarias".

AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA PALMERA

Con tan solo siete meses de vida, AGAP ya cuenta con más e un centenar de asociados, no solo cocineros y propietarios de restaurantes, sino de muchos profesionales de los distintos sectores y oficios que, directa o indirectamente, tienen que ver con la gastronomía y el sector agro-alimentario. Degustando un soberbio chirizo de cabra palmera (sin gluten y sin grasa, aunque parezca mentira) elaborado por **Pedro Hernández**, el bueno de **Pablo Pais** me contó que quiere hacer cosas buenas en pro de dicho sector y lo que necesita es la amplitud de miras de los políticos palmeros de todas las instituciones y todos los partidos (a todos les gusta comer bien, creo) y, por supuesto, el oportuno y necesario respaldo. Por cierto, acabamos con el aroma de un puro palmero Richard, que hizo honor a aquel dicho que repite el maestro purero **Ricardo Álvarez** "*En el campo o en la playa, puros Richard nunca fallan*". Suerte a la AGAP y palante

I JORNADAS DE LA CARNE DE MACHORRA

Para rematar con sabor, permítanme hacerme eco y tambien felicitar por su iniciativa, a la lagunera y relanzada Asociación Cultural "Peña Pepe Fuentes" (Tambien conocida como el Casino de Casa Pepe "El Gago") que preside el palmero **Santiago Silva.** Nada más y nada menos que la I Jornada Gastronómica de la Carne de Machorra (o sea, de la carne de una cabra que aún no ha parido), promovida por **Agustín González "El Fosforo"**. Contó con una amena charla del experto palmero en cabras **Juan Francisco Capote**, investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICÍA), que comentó las caracteristicas de la machorra y su carne. Y la jornada se bordó con la degustación de un tremendo guiso de carne machorra, elaborado "in situ" por otro palmero y también trabajador del ICIA, **Manuel Martín,** un cocinero autodidacta especialista en cocina tradicional canaria, que para sí lo quisiera la Michelin. El gourmet José **Ángel García Ramos**, asesor de la peña en temas gastronómicos, colaboró para que todo saliera "del diez". Una vez más, cultura con y sobre "lo nuestro", que apoyo.