



JORNADAS GASTRONÓMICAS CON ESTRELLA EN JARDÍN TROPICAL

El restaurante El Patio, ubicado en el Hotel Jardín Tropical (Costa Adeje), en su apuesta por la calidad ha ofrecido a su distinguida clientela unas jornadas gastronómicas de primer nivel que han estado coordinadas por el chef titular, Álvaro Garcés, y que ha reunido a tres prestigiosos chefs de Europa con estrella Michelin como Christophe Van Den Bergh, Wout Bru y Andreas Mayer. Las jornadas consistieron en 8 cursos y un maridaje de vinos canarios y nacionales en las que cada cocinero mostró su estilo personal. Para conocer de primera mano lo que allí sucedió, y algunas curiosidades de este apasionante mundillo, VIA ha hablado con Álvaro Garcés. Aquí les mostramos sus interesantes reflexiones.

ÁLVARO GARCÉS: "LA TRADICIÓN VA A VOLVER"

¿Cómo ha sido la experiencia de compartir estas jornadas con tres cocineros punteros en Europa?

La verdad es hacer unas jornadas de este tipo, que no se hacían hace tiempo en la isla, ha sido bastante beneficioso no sólo para el Hotel y para el restaurante El Patio, sino para la gastronomía de Tenerife. Traer cocineros tan importantes no solo nos ha aportado clientes e imagen sino llegar a conocer la esencia pura de las diferentes regiones de donde procedía cada uno de ellos. En cuanto a técnicas no ha sido una exposición de nuevas sino de cocinar con aquellos productos y recetas de cada una de las diferentes regiones, y nos ha servido también para conocer a entender y llegar a nuestros clientes.

Y la selección de ingredientes...

Cada uno cuando hemos cocinado en nuestra esencia hemos utilizado productos de cada región, en mi caso el de Canarias, el típico pastel de requesón de Austria, o la verdura con sus hierbas de la Provenza o en el caso de Bélgica un poco de cocina más internacional aunque se utilizó también el típico *steak tartar* y sus papas fritas, que son muy significativas. El último día, que cocinamos todos juntos, fue el mejor plato representativo de nuestra región.

En cuanto a producto canario, ¿qué se pudo ver?

Hemos tenido la papa negra, pescado de la isla y todo lo que es el tema de verdura de cooperativas agrícolas de la isla, que es un fuerte de nuestra cocina. Siempre intento buscar lo que me da la tierra antes de ir a lo de fuera. Quiero despertar el

sentimiento por nuestros productos y potenciarlos porque son grandísimos. Entonces he querido mostrar a estos señores que tenemos un producto muy bueno y de hecho han alucinado con la calidad del producto de cooperativa, no 100% ecológico pero sí con un respeto a la tradición de su cultivo.

¿Se podrán repetir las jornadas en el futuro?

Es muy pronto para decirlo, porque es una inversión muy fuerte, pero creemos que este año se volverán a repetir y cambiar de cocineros para que haya más conocimiento, además de cambiar el objetivo y el tema de las jornadas. Lo que todavía no está muy definido y recientemente hemos hecho contactos en Madrid Fusión con el Ferrán Adriá de los cócteles, Junior Merino (The Liquid Chef), que está en Nueva York, y bueno también quiere colaborar con nosotros en varias cosas. Estamos hablando de cócteles muy personales con unos licores hechos en casa, con sus propias sales, siropes, trabajando el mezcal, la hoja de coca... meter un poco esa cocina de vanguardia en los cócteles y está deseando venir aquí a hacer algo. Pero todavía es muy pronto para poder definir el objetivo de las jornadas de este año.

¿Estima que Canarias puede hacerse en el futuro con más estrellas Michelin?

Por supuesto que sí. Hay un gran potencial humano y de conocimientos en la isla, se mueven mucho y estamos en contacto para ir siempre a la vanguardia de la cocina. También hemos hablado recientemente en Madrid Fusión de que la tradición va a volver.