



in situ

FERIA EXPOHOSTEL "GRANDES MAESTROS"

Clausura con sabores de La Gomera

La jornada de hoy brinda un menú degustación dirigido por cuatro cocineros de la Isla Colombina. En la sesión de ayer tuvo lugar otro "show cooking" que llevó la firma del chef gallego Javier Ollero.

EL DÍA, S/C de Tenerife

Dentro de la VII Feria Expohotel y la XV edición de la Feria de Alimentación de Canarias, que se celebra en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife, y como parte de las actividades paralelas organizadas por la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro (Ashotel), con las sesiones magistrales "Grandes Maestros de la Restauración", hoy, jueves, día de clausura, se celebrará la sesión gastronómica que lleva por título "El Sabor de La Gomera".

La jornada de hoy brinda un menú degustación dirigido por cuatro grandes cocineros procedentes de la Isla Colombina: Nata-

lie Requeret, jefa de cocina del hotel Tecina; Juan Carlos Clemente, director de cocina de Iberostar; Fabián Mora, titular del restaurante Doña Conchita, y Braulio Simancas (Las Aguas, Bahía del Duque-El Silbo Gomero). Además, también estarán presentes el maestro quesero Jonay Escuela y el profesor de cocina del IES Adeje. La sesión gastronómica cuenta con el patrocinio del Patronato de Turismo de La Gomera.

En la jornada de ayer tuvo lugar otro "show cooking" con degustación, a cargo de Javier Olleros, segundo premio al mejor cocinero revelación en Madrid Fusión 2010 y propietario y jefe de cocina del restaurante Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra).



JAVIER OLLERO, el chef gallego, primero por la derecha./ MANUEL EXPÓSITO

Este chef, exponente de la cocina gallega evolucionada, deleitó con un menú en el que destacaron una vieira sobre jugo de cebolla tostada; merluza con caldeirada y una torrija de la abuela caramelizada con café y cacao.

Cata de quesos y vinos canarios. Más de cincuenta prescriptores y expertos de diferentes ámbitos participaron ayer en una cata de nueve tapas elaboradas por el prestigioso chef Jesús González, del restaurante El Duende, con el queso de Canarias como protagonista, armonizados con cinco vinos de bodegas isleñas, comentados por el sumiller del restaurante Calima, del Gran Meliá Palacio de Isora, Hugo Pérez, acto organizado por la Consejería de Agricultura.

al dente

VINOS Y TAPAS RESTAURANTE EL PATIO



El hotel Jardín Tropical celebra la Feria de Abril en La Plazuela

Este singular espacio, especializado en vinos y tapas, ofrecerá mañana y el sábado los mejores sabores de Andalucía.

EL DÍA, S/C. de Tenerife

Los próximos días 23 y 24 de abril tendrán lugar unas jornadas específicas en La Plazuela, el recién estrenado espacio en el restaurante El Patio del hotel Jardín Tropical especializado en vinos y tapas (De 12:30 a 18:00 h.; C./ Gran Bretaña, Costa Adeje; Tel. 922 746 000; www.jardintropical.com).

Coincidiendo con la Semana Santa, la dirección del hotel Jardín Tropical sorprenderá a tinerfeños y visitantes con el estreno de La Plazuela, una nueva opción en su oferta gastronómica que ofrece en su terraza junto al Paseo Marítimo, en Costa Adeje, las mejores tapas, platos y, por supuesto, acompañados de una gran oferta de vinos.

Para mañana, día 23, y el sábado, 24 de abril, La Plazuela ofrecerá productos especiales con motivo de la feria de abril sevillana. Alvaro Garcés, conocedor de pri-



EL ESPACIO LA PLAZUELA, en el hotel Jardín Tropical./ CEDIDA

mera mano de la gastronomía hispalense, ofrecerá tapas típicas de: jamón ibérico; queso; pan de salmorejo y jamón; gambas; tortilla

de papa y hierbabuena; "pescaito" frito; serranito; cervecita fresquita; "rebujito"; flamenquito en vivo y mucha diversión...

aperitivos



VI CAMPEONATO DE COCINEROS DE CANARIAS

Nacho Hernández se alza con el galardón

Ignacio Hernández Altamira y su ayudante, Rubén Pérez Rodríguez (foto M. Expósito), del restaurante Azafrán (Tenerife), se alzaron a juicio del jurado con los galardones de mejor cocinero de Canarias y mejor ayudante. Nacho preparó como plato obligatorio unas Chuletitas de conejo y como plato libre, un Lomo de cordero pelibuey embarrado. El segundo premio recayó en Miguel Navarro Darias (La Gomera) y el tercero fue para Patricia García Lis (Tenerife).

pintxos



GRANADILLA DE ABONA

II Jornadas gastronómicas de pescado azul

Con nuevas y sabrosas propuestas, el Ayuntamiento de Granadilla de Abona presenta las II Jornadas gastronómicas de pescado azul, que se inician mañana, 23 de abril, hasta el próximo 2 de mayo. Con un menú cuyo precio máximo se fija en 25 euros, hasta diez establecimientos radicados en El Médano, San Isidro, Chimiche y Granadilla pondrán a disposición del cliente sardinas, caballas, doradas, chicharros y túnidos, regados con vinos de Bodegas Frontos.

RESTAURANTE LOS HORREOS

Tel. 922 221 541 - 687 481 141
Avda. La Salle, 22 - Santa Cruz de Tenerife

RESTAURANTE LOS HORREOS

SÓLO TRES DÍAS DEL BACALAO: Del 22 al 24, de jueves a sábado

- ✓ Ensalada de bacalao confitado
- ✓ Pimientos del piquillo rellenos
- ✓ Bacalao encebollado al estilo chef

- ✓ Y de postre: milhojas con polvoreado de azúcar
- ✓ Café, chupito de pacharán y además regado con un caldo de Ribeiro

PRECIO POR PERSONA: 23 EUROS -MÍNIMO 2 PERSONAS- + IGIC

Dirección: Avda. La Salle, 22. Santa Cruz Tenerife. Teléfono reservas: 922-221541