

la papa

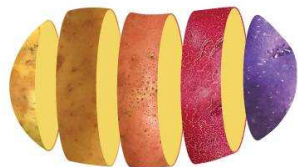
Foro Gastronómico Internacional

TENERIFE 2017

DOSSIER INFORMATIVO

Por primera vez en la historia, cocineros, expertos y periodistas gastronómicos de distintas partes del mundo se darán cita en Santa Cruz de Tenerife (Islas Canarias) teniendo a la papa y la gastronomía como sabroso nexo





Introducción

Pocos alimentos hay tan versátiles e imprescindibles como la papa. De hecho, ninguna cocina europea se concibe sin su presencia. Aunque su incorporación fue tardía (llegó de América en el siglo XVI y no se introdujo en la cocina hasta bien entrado el siglo XVIII), la capacidad de la *Solanum Tuberosum* para evitar hambrunas y alimentar a las masas la consolidó de forma fulgurante como ingrediente esencial en todos los recetarios del viejo continente.

La entrada a Europa por Tenerife

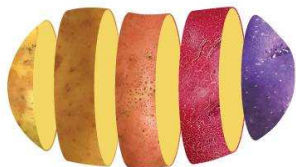
La papa llega por primera vez a Europa por Tenerife, constatándose la primera plantación en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto. Las hoy denominadas “Papas Antiguas de Canarias”, procedentes de Perú-Bolivia, son papas que llegaron a nuestro Archipiélago recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI.

De Canarias a Amberes

Al hablar de la papa en Tenerife y Canarias, el año 1567 es una de las fechas que se dan como firmes al existir documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas, con destino a Amberes.

Centro Internacional de la Papa en Perú

El Centro Internacional de la Papa o CIP (sus siglas en castellano) es uno de los mayores centros dedicados a la investigación científica en el mundo sobre papa, camota, yuca y otros tubérculos y raíces, con el objetivo de obtener el pleno alcance de sus capacidades alimenticias para beneficiar a los países en vías de desarrollo. Fue fundado y tiene su sede en Lima, Perú, desde 1971.



***Un congreso científico
de carácter mundial***

Promovido por el Centro Internacional de la Papa (CIP) se organiza desde hace años y con carácter bienal, un congreso mundial, que se desarrolla los años “pares”. En este encuentro internacional, expertos y científicos de todo el mundo se reúnen para compartir conocimientos y experiencias en torno a la Papa, desde el ámbito de la botánica, la recuperación y saneamiento de variedades, tratamientos fitosanitarios, comercialización, etc.

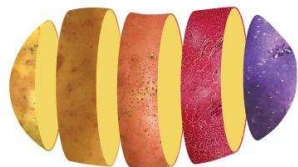
***Un foro gastronómico
dedicado a la papa***

Desde hace años, la plataforma de comunicación gastronómica GastroActitud y la plataforma GastroCanarias (co-organizadora del Salón Gastronómico de Canarias), vienen diseñando y planificando un encuentro internacional dedicado al apasionante mundo de la Papa, pero, fundamentalmente, desde la vertiente de la Gastronomía, con la presencia de grandes cocineros y expertos internacionales en este ámbito.

***¿Qué será el I Foro
Gastronómico
Internacional de la
Papa?***

Por primera vez en la historia, cocineros de distintas partes del mundo se darán cita en Tenerife con la gastronomía de la papa como nexos.

Dos jornadas dedicadas al estudio y difusión de la cocina de la papa/patata a través de un interesante programa con ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates a cargo de los mejores profesionales tanto nacionales como internacionales. El I Foro Gastronómico Internacional de la Papa – Tenerife 2017 nace con vocación bienal para celebrarse los años “impares” y ser complemento del congreso científico que se celebra en Lima (Perú).



**¿Qué objetivos
persigue?**

Difundir la gastronomía vinculada a un producto tan característico de Tenerife como es la papa. Dar a conocer las Papas Antiguas Canarias y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.

**¿Por qué aquí y
ahora?**

Porque Tenerife lleva trabajando la gastronomía desde hace décadas a través del Plan de Gastronomía y ahora cuenta con las herramientas apropiadas para abrirse un hueco importante en el panorama nacional e internacional. Convertirse en destino gastronómico y afianzar su imagen vinculada a un producto como la papa.

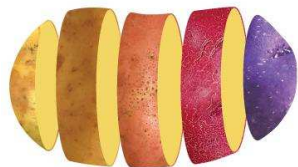
**¿Dónde y cuándo se
celebrará?**

Los días **16 y 17 de octubre de 2017** (lunes y martes), **Santa Cruz de Tenerife** (Islas Canarias – España), congregará a los cocineros más influyentes y a los estudiosos de más prestigio relacionados con las papas y su cocina.

El lugar de celebración será el **Auditorio de Tenerife – Adán Martín** (Sala de Cámara).

**Quién organizará el
I Foro Gastronómico**

La empresa pública **Institución Ferial de Tenerife, S.A.U.**, conjuntamente con la empresa privada **Interideas, S.L.U.**, (empresas co-organizadoras del **Salón Gastronómico de Canarias**) y **GastroActitud**, plataforma de formación e información gastronómica



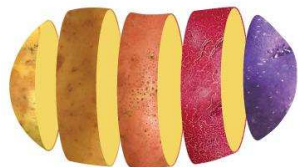
***Cómo se estructura el
I Foro de la Papa***

Se plantea en 2 jornadas de trabajo que incluirán:

- Ponencias a cargo de los mejores chefs.
- Degustaciones culinarias y catas.
- Conferencias dictadas por especialistas.
- Mesa redonda con debate.
- Concurso nacional de tortilla de papas/patatas.

***Las ponencias
previstas en el I Foro
Gastronómico***

- Tenerife y Canarias puerta de entrada de la papa en Europa.
- Tapas con papas
- Una técnica para cada papa
- Perú-Canarias: una historia común.
- La papa en la historia y la literatura
- Fusión Japo-Canaria a través de la papa.
- La papa canaria como imagen de marca: estrategias de marketing.
- Creatividad en torno a las papas antiguas canarias.
- Dulces y panes con papas canarias.
- Papas Nativas Andinas y sus aplicaciones en la cocina contemporánea.
- Iconos de la cocina de la papa/patata
- Técnicas de vanguardia aplicadas a las patatas
- Plan de comercialización de las Papas Antiguas Canarias a debate.



***Chefs y expertos
invitados al I Foro***

INTERNACIONALES

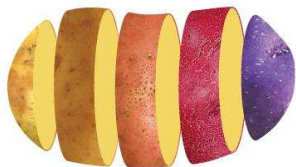
1. Gastón Acurio (Astrid y Gastón - Perú)
2. Virgilio Martínez (Central - Perú)
3. Mitsuharu Tsumura (Maido - Perú)
4. Edilberto Soto Tenorio (Productor-Perú)
5. Sebastián Frankz (Horvath - Alemania)

NACIONALES

6. Quique Dacosta (Quique Dacosta – Valenciana)
7. Albert Adrià (Grupo El Barri - Cataluña)
8. Sergio Torres (Dos Cielos - Cataluña)
9. Javier Torres (Dos Cielos - Cataluña)
10. Oriol Castro (Disfrutar – Cataluña)
11. Pepe Solla (Casa Solla – Galicia)
12. Nacho Manzano (Casa Marcial – Asturias)
13. Ricardo Sanz (Kabuki - Madrid)
14. Carmen Carro (Taberna Predaza -Madrid)
15. Juan Antonio Medina (A'Barra – Madrid)
16. Kiko Moya (L'Escaleta – Alicante)
17. Jesús Sánchez (Cenador de Amós – Cantabria)
18. José Carlos Capel (Periodista - Madrid)
19. María Ángeles Pérez Semper (UB - Cataluña)

LOCALES DE CANARIAS

20. Juan Carlos Padrón (Rincón de Juan Carlos – TF)
21. Erlantz Gorostiza (MB Abama - Tenerife)
22. Daniel Franco (Kabuki Abama – Tenerife)
23. Braulio Simancas (Las Aguas - Tenerife)



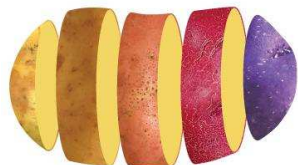
24. Germán Blanco (La Tegala - Lanzarote)
25. Jesús González (Bogey - Tenerife)
26. Nelson Molina (Nelson – Gran Canaria)
27. Alexis García (100% Pan y Pastelería – Tenerife)
28. Domingo Ríos Mesa (Técnico del Cabildo - TF)
29. José Carlos Marrero (Periodista - Tenerife)

**Periodistas y Medios
de Comunicación**

La Organización del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa – Tenerife 2017, contempla invitar al mismo a una serie de acreditados periodistas y medios de comunicación, para que asistan de forma presencial a las sesiones del certamen.

Esta invitación se realizará, de forma especial y muy concreta a una serie de periodistas y medios de comunicación internacionales, nacionales y regionales de Canarias, específicamente dedicados al mundo de la Gastronomía.

Todas las sesiones el Foro se retransmitirán en directo por *streaming* a través de Internet



**Patrocinadores
Institucionales**



**Gobierno
de Canarias**

- Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.
- Consejería de Turismo, Cultura y Deportes.

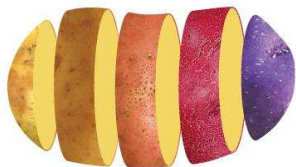


- Consejería Insular del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Económico.
- Consejería Insular del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Consejería Insular del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior.



**Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO**

- Sociedad de Desarrollo de S/C de Tenerife.



la papa

Foro Gastronómico
Internacional

TENERIFE 2017

DOSSIER
INFORMATIVO

Patrocinadores Oficiales



Empresas colaboradoras



INDICASA

Entidades organizadoras



Gastroactitud.com



Lugar de celebración



AUDITORIO
DE TENERIFE



GastroCanarias

Gastroactitud



WEBSITES:

www.gastrocanarias.com
www.gastroactitud.com
www.recintoferialdetenerife.com

E-MAILS:

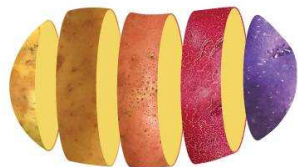
info@gastrocanarias.com
prensa@gastroactitud.com
info@recintoferialdetenerife.com

TELÉFONOS:

922 632 342
618 649 292
922 238 400

MÓVILES

629 518 085
618 649 292
666 546 530



Información Para mayor información sobre el **Foro Gastronómico Internacional de la Papa**, se ruega contactar con:

Comercialización y cuestiones técnicas



Jonay López Soto

Teléfono: 922 238 400

E-Mail: direccion@gastrocanarias.com

Contenidos y coordinación internacional

Gastroactitud.com

Julia Pérez Lozano

Teléfono: 609 457 665

E-Mail: juliaplozano@gastroactitud.com

Contenidos y organización en Tenerife

 **GastroCanarias.com**

José Carlos Marrero González

Teléfono: 629 518 085

E-Mail: info@gastrocanarias.com

Relaciones con los Medios de Comunicación

Gastroactitud.com

**Medios Nacionales
e Internacionales**

Cristina Soriano

618 649 292

prensa@gastroactitud.com

 **GastroCanarias.com**

**Medios Regionales
y Locales**

Natalia Santos

677 583 716 / 922 632 343

prensa@gastrocanarias.com