

la papa

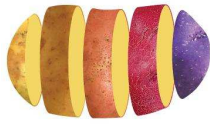
Foro Gastronómico Internacional

TENERIFE 2017

PROGRAMA OFICIAL

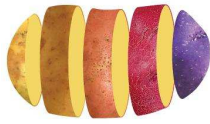
16 y 17 de octubre de 2017
Auditorio de Tenerife – Adán Martín
Santa Cruz de Tenerife – Islas Canarias - España





DÍA 1º - 16 DE OCTUBRE DE 2017 - LUNES

- 09.30** Apertura de puertas y entrada del público a la Sala de Cámara del Auditorio
- 10.00** “**APERTURA DEL FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE LA PAPA**”
Acto protocolario de inauguración
- 10.15** “**TENERIFE, PUERTA DE ENTRADA DE LA PAPA EN EUROPA**”
Conferencia de apertura.
- Domingo Ríos Mesa.** Doctor ingeniero Agrónomo. Técnico experto en Papas Antiguas de Canarias. Vicepresidente de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH). Colaborador Centro Internacional de la Papa (Lima-Perú). Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife.
- José Carlos Capel.** Periodista y escritor. Crítico gastronómico de EL PAÍS. Presidente de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madridfusión.
- 11.00** “**TAPAS CON PAPAS**”
Demostración
- Jesús Sánchez.** Restaurante Cenador de Amós (Villaverde de Pontones – Cantabria) - 2* Michelin.
- 11.45** PAUSA para café (Coffe-Break)
- 12.00** “**COCINANDO HOY CON PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS**”
Demostración
- Erlantz Gorostiza.** Restaurante MB Abama (Hotel Ritz Carlton Abama - Guía de Isora – Tenerife) - 2* Michelin
- Juan Carlos Padrón.** Restaurante El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes – Santiago del Teide – Tenerife) - 1* Michelin
- Braulio Simancas.** Restaurante Las Aguas (Gran Hotel Bahía del Duque – Adeje – Tenerife)
- 12.45** “**DULCES Y PANES CON PAPAS DE CANARIAS**”
Demostración
- Alexis García.** Pastelero “100x100 Pan y Pastelería” (Guía de Isora – Tenerife)
- 13.15** “**LAS PAPAS EN LA COCINA TRADICIONAL DE CANARIAS**”
Demostración
- Nelson Pérez.** Restaurante Nelson (Arinaga – Gran Canaria)
- Jesús González.** Restaurante Bogey del hotel Las Madrigueras (Los Cristianos – Arona – Tenerife)
- Germán Blanco Carro.** Restaurante La Tegala (Yaiza- Lanzarote)



14.00 PAUSA PARA EL ALMUERZO

Comida especial* para los ponentes del Foro y la Prensa invitada. Homenaje a las “**Papas Guisadas con Costillas y Piñas de Millo**” elaborados por **Verísima García** y **Tomás Galván**, bodegón Casa Tomás (El Portezuelo – Tegueste – Tenerife) (*Acceso restringido. Se exige acreditación)

16.00 “LA PAPA CANARIA COMO IMAGEN DE MARCA”

Mesa redonda

Ángela Delgado. Presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Santa Cruz de Tenerife (ASAGA Canarias ASAJA)

María del Rosario Fresno Baquero. Doctora en Veterinaria. Directora científica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)

Cristina González García. Responsable del Departamento de Productos Elaborados de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias) dependiente del Gobierno de Canarias.

Vicente Anatolio Luis Domínguez (“Tolio”). Presidente de la Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife.

Domingo Ríos Mesa. Doctor ingeniero Agrónomo. Técnico experto en Papas Antiguas de Canarias.

José Carlos Marrero. Moderador. Periodista. Director de la plataforma GastroCanarias. Co-fundador del Plan de Gastronomía de Tenerife. Co-director del Salón Gastronómico de Canarias y Co-director del Foro.

17.00 “PAPAS Y OTROS TUBÉRCULOS DE LA COCINA PERUANA”

Demostración

Mitsuharu Tsumura (Micha). Restaurante Maido (Lima – Perú) N°8 del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants.

Gastón Acurio*. Restaurante Astrid & Gastón (Lima – Perú) N° 33 del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants. Embajador de la cocina peruana en el mundo.

Virgilio Martínez*. Restaurante Central (Lima Perú) – N° 5 del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants.

Edilberto Soto. Productor y experto en papas (Perú – Lima)

* Por motivos de viajes y agenda, Gastón y Virgilio intervendrán en directo vía skype

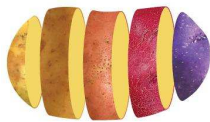
18.00 “CREATIVIDAD CON PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS”

Demostración

Albert Adrià. Restaurante Tickets- ElBarri (Barcelona). 1* Michelin y N° 25 del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants.

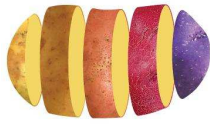
18:45 FOTO DE FAMILIA de los ponentes de la primera jornada del Foro

19:00 FIN de la 1ª Jornada del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa.



DÍA 2º - 17 DE OCTUBRE DE 2017 - MARTES

- 09.30** | Apertura de puertas y entrada del público a la Sala de Cámara del Auditorio
- 10:00** | **“UNA TECNICA PARA CADA PAPA: FRITURA, COCCIÓN, ASADO”**
Demostración
- Juan Antonio Medina.*** Restaurante A'Barra (Madrid) – 1* Michelin.
Nacho Manzano. Restaurante Casa Marcial. (Arriondas – Asturias) - 2* Michelin
Kiko Moya. Restaurante L'Escaleta. (Cocentaina – Alicante) - 2* Michelin
Domingo Ríos Mesa. Doctor ingeniero Agrónomo. Técnico experto en Papas.
- 10.45** | **“LA PAPA EN LA HISTORIA Y LA LITERATURA”**
Conferencia
- María de los Ángeles Pérez Samper.*** Doctora en Filosofía y Letras (Área de Historia Moderna) por la Universidad de Barcelona. Escritora. Autora, entre otros, del libro *“La alimentación en la España del Siglo de Oro”* y *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII* y *“Libro del Arte de Cocina”*
- 11.15** | **“LA VUELTA AL MUNDO DE UNA PAPA”**
Demostración.
- Javier y Sergio Torres.*** Restaurante Dos Cielos. Hotel Me Meliá (Barcelona) - 1* Michelin.
- 11.45** | **PAUSA** para café (Coffe-Break)
- 12.00** | **“ICONOS DE LA COCINA DE LA PAPA”**
Demostración
- Juan Antonio Medina.*** Restaurante A'Barra (Madrid) 1* Michelin.
Erlantz Gorostiza. Chef del restaurante MB Abama. (Hotel Ritz Carlton Abama - Guía de Isora – Tenerife) 2* Michelin.
- 12.45** | **“CACHELOS, LA OTRA PATATA ATLÁNTICA”**
Demostración
- Pepe Solla.*** Chef y propietario del restaurante Casa Solla (San Salvador de Poio – Pontevedra) 1* Michelin.
- 13.15** | **“LA PAPA EN LA COCINA DE CENTROEUROPA”**
Demostración.
- Sebastian Frank.*** Restaurante Horváth (Berlín – Alemania) – 2* Michelin.



- 13.45** “**TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A LA PAPA**”
Demostración
Oriol Castro. Restaurante Disfrutar (Barcelona) 1* Michelin. Nº55 del mundo en el ranking de la lista The World's 50 Best Restaurants.
- 14.30** **PAUSA** para el almuerzo.
Comida especial* para los ponentes del Foro y la Prensa invitada. Homenaje al “**Condomio Canario de Papas y Conejo**” elaborado por **Juan Carlos Dorta**, Restaurante “Picatostes” (Santa Cruz de Tenerife) (* *Acceso restringido*)
- 16.30** “**CÓMO HACER LA MEJOR TORTILLA DE PAPAS/PATATAS**”
Demostración
Senén González. Cocinero ganador del Concurso Nacional de Tortilla de Patatas el año 2010. Creador de la marca “Las Cocina de Senén”
Carmen Carro y Santiago Pedraza. Restaurante Taberna Pedraza (Madrid) Especializada en la elaboración de tortillas con productos especialmente seleccionados.
- 17.00** “**CONCURSO NACIONAL DE TORTILLAS DE PAPAS/PATATAS**”
Competición.
Presidente del Jurado: ***Quique Dacosta.*** Restaurante Quique Dacosta (Denia – Alicante) 3* Michelin. Miembros Del Jurado: ***Albert Adrià, Senen González, Jesús Sánchez y José Carlos Capel.***
- 18.15** **FOTO DE FAMILIA** de los ponentes de la segunda y última jornada del Foro
- 18.30** “**CIERRE DEL I FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE LA PAPA**”
Acto protocolario de clausura.
- 19:00** **FIN** de la 2ª y última Jornada del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa.

* **Por limitación de cocinas y espacio, los almuerzos oficiales del Foro tienen acceso restringido, pudiendo acceder a ellos exclusivamente los ponentes y la Prensa debidamente acreditada.**

ATENCIÓN

Este programa puede estar sujeto a cambios de última hora, por motivos ajenos a la organización. En ese caso, rogamos disculpen las molestias que esos posibles cambios puedan ocasionar.

ATTENTION

This program may be subject to last minute changes, for reasons beyond the control of the organization. In that case, we apologize for the inconvenience that these possible changes can cause.



la papa
 Foro Gastronómico
 Internacional
 TENERIFE 2017

PROGRAMA OFICIAL

PATROCINADORES INSTITUCIONALES



Santa Cruz de Tenerife
 AYUNTAMIENTO

ENTIDADES ORGANIZADORAS



Gastroactitud.com



GastroCanarias.com

PATROCINADORES EMPRESARIALES



EMPRESAS COLABORADORAS



INDICASA



RECINTO DE CELEBRACIÓN



AUDITORIO
 DE TENERIFE



Santa Cruz de Tenerife
 AYUNTAMIENTO



GastroCanarias

Gastroactitud

