

I Foro Gastronómico Internacional de la Papa

INFORMACIÓN GENERAL

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.

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 nace con vocación bienal para celebrarse los años “impares” y ser complemento del congreso científico que se celebra en Lima (Perú).

El objetivo principal de la celebración de este Foro es difundir la gastronomía vinculada a un producto tan característico de Tenerife como es la papa. Se trata de dar a conocer las Papas Antiguas Canarias y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.

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).

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.

El I Foro Gastronómico Internacional de la Papa – Tenerife 2017 cuenta con la organización de 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.

PROGRAMA

El desarrollo del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa engloba un atractivo programa de 16 ponencias previstas en su celebración y que darán cita a más de 25 chefs internacionales y nacionales que reúnen 30 Estrellas Michelin. Este programa puede estar sujeto a cambios de última hora por motivos ajenos a la Organización. En ese caso, se avisaría debidamente con la oportuna antelación. Si deseas consultar el programa completo, pincha [AQUÍ](#).

CONCURSO NACIONAL DE TORTILLA DE PAPA/PATATA

Durante el transcurso de la segunda jornada del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa (17 de octubre) tendrá lugar a vista del público, el Concurso Nacional de Tortilla Papa/Patata donde 5 finalistas, elegidos por un comité secreto de especialistas, deberán elaborar su tortilla para que el jurado la pruebe y emita su veredicto. Las tortillas solo podrán contener huevo, papa/patata, aceite, sal y cebolla, quedando fuera de concurso aquellas que incluyan otros ingredientes. El prestigioso cocinero Quique Dacosta presidirá jurado del que formarán parte Senén González, Albert Adrià, Jesús Sánchez y José Carlos Capel.

Las bases que rigen este Concurso Nacional de Tortilla Papa/Patata se pueden consultar [AQUÍ](#).

ENTRADAS

Todos los Centros Formativos de Canarias han recibido una invitación por parte de la Organización de este evento, en el que se les invita

gratuitamente al profesorado y estudiantes del 2º Ciclo Formativo del Módulo Cocina y Restauración a acudir a este evento gastronómico.

Para el público general, la venta de entradas se realizará a través del portal de venta de entradas del Auditorio de Tenerife – www.auditoriodetenerife.com

La acreditación de la prensa y medios de comunicación se realizará a través del correo electrónico forodelapapa@gastrocanarias.com

PATROCINADORES INSTITUCIONALES



ENTIDADES ORGANIZADORAS



PATROCINADORES EMPRESARIALES



EMPRESAS COLABORADORAS



IMDICASA



RECINTO DE CELEBRACIÓN



AUDITORIO
DE TENERIFE

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

Comercialización y cuestiones técnicas



Jonay López Soto

922 238 400

direccion@gastrocanarias.com

Contenidos y coordinación internacional

Gastroactitud.com

Julia Pérez Lozano

609 457 665

juliaplozano@gastroactitud.com

Contenidos y organización en Tenerife

 **GastroCanarias.com**

José Carlos Marrero González

629 518 085

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

forodelapapa@gastrocanarias.com

El dossier de prensa lo
puede encontrar [aquí](#).