

I Encuentro Tricontinental de Gastronomía en Tenerife

El Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife albergará del 30 de abril al 4 de mayo el I Encuentro Tricontinental de Gastronomía, un evento que pretender ser un punto de encuentro entre las cocinas de Europa, América y África. Esta muestra reunirá en la Isla a tres prestigiosos cocineros procedentes de España, México e Isla Mauricio, como son Paco Roncero, Patricia Quintana y Antoine Laval Herrah, respectivamente.

La inauguración oficial de encuentro tendrá lugar el 30 de abril y correrá a cargo de José Carlos Capel, crítico gastronómico del periódico "El País" y presidente de Madrid-Fusión, el más importante encuentro de cocinas de vanguardia en Europa, quien pronunciará una conferencia en el salón de actos de Cajacanarias sobre "La gastronomía como encuentro de culturas".

Durante los tres días que dura el evento cada uno de los cocineros invitados ofrecerá una demostración en vivo de su cocina que estará precedida de una charla sobre la gastronomía del país que representa. Estas sesiones se completarán con una cata comentada de vinos.

Paralelamente, se instalará en el Centro Internacional de Ferias y Congresos una mini-feria de la alimentación donde se expondrán productos de los países participantes y se ofrecerán degustaciones al público visitante.

En el marco del encuentro se ha convocado también el I Certamen Internacional de Fotografía Gastronómica, que consta de dos modalidades: la de platos y productos y la de ambientes y personajes. Los trabajos ganadores en cada uno de los apartados obtendrán un premio de 3.000 euros mientras que los segundos clasificados recibirán 1.500 euros. Además, las fotografías premiadas serán expuestas en el Festival Internacional de Fotografía de Tenerife (Fotonoviembre).

Programa

Día 30 de abril (Salón de Actos de Cajacanarias)
Inauguración del encuentro a cargo de José Carlos

Capel, presidente de Madrid-Fusión y crítico de "El País" sobre "La gastronomía como encuentro de culturas".

Inauguración de la exposición sobre fotografía gastronómica

Día 2 de mayo (Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife)

Conferencia de Caius Apicius, crítico gastronómico de la Agencia Efe, sobre la cocina de Madrid.

Jornada de trabajo y demostración del cocinero Francisco Roncero, jefe de cocina del Casino de Madrid.

Cata comentada de vinos canarios.

Día 3 de mayo (Centro Internacional de Ferias y Congresos)

Conferencia de Carlos Maribona, subdirector y crítico del periódico ABC, sobre la cocina mexicana.

Jornada de trabajo y demostración de la cocinera Patricia Quintana, del restaurante "Azote" de Ciudad de México.



Cata comentada de vinos sudamericanos.

Día 4 de mayo (Centro Internacional de Ferias y Congresos)

Conferencia sobre la cocina de Islas Mauricio a cargo de

Óscar Caballero, crítico gastronómico de la revista Club de Gourmets.

Jornada de trabajo y demostración de Antonio Laval Herrah, uno de los cocineros más destacados de Islas Mauricio y propietario de dos restaurantes en París.