Santa Cruz de Tenerife, 12 de mayo de 2015

# Ashotel estará presente en la segunda edición del Salón Gastronómico de Canarias

## La Asociación contará con un stand en el que realizará degustaciones de productos locales y nacionales, y promocionará su oferta formativa

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, participa en la segunda edición del Salón Gastronómico de Canarias, que se desarrollará del 13 al 15 de mayo en el Recinto Ferial de Tenerife. La asociación estará presente en esta cita de GastroCanarias con un estand en el que ofrecerá, por un lado, varias sesiones de degustación de productos de primera calidad y, por el otro, las actividades que desarrolla en materia de formación entre sus asociados.

Ashotel acude a este salón gastronómico canario apostando por las diferentes variedades y denominaciones de origen de vinos y quesos, tanto locales como nacionales, de los que se ofrecerán degustaciones durante los tres días (13, 14 y 15 de mayo) que dure el encuentro.

Mañana miércoles, a las 13.00 horas, Tomás Tamayo, profesor de servicios del IES Virgen de La Candelaria, realizará un corte de jamón de bellota de Guijuelos (Salamanca) de la marca Isidoro Blázquez, que se servirá acompañado de un queso Vega Sotuelamos, manchego 100% oveja. El maridaje se hará con un vino crianza de la DO Ribera del Duero, de la bodega Martín Berdugo. Por la tarde, a las 18.00 horas, habrá una cata comentada de un mono varietal de Verdejo, de la DO Toro (Zamora y Valladolid).

El jueves 14, a partir de las 13.00 horas, representantes de la Denominación de Origen Maxorata (Fuerteventura) harán una cata comentada de quesos donde mostrarán los últimos premios obtenidos por esta DO en el World Cheese Awards 2014-15: Maxorata Curado Pimentón (Supergold), Maxorata Semicurado Pimentón (Gold), El Tofio Curado Pimentón (Silver), El Tofio Semicurado Pimentón (Bronze), y la variedad Selectum Semicurado Pimentón (Bronze).

Esa misma tarde, y a partir de las 18.00 horas, la sommellier Tania Bolaños se encargará de comentar la cata de vinos, en la que la DO Tacoronte Acentejo

presentará su nuevo tinto, elaborado a partir de la variedad de uva negramoll, especialmente abundante en Canarias. También habrá cata de vinos de las DO Rioja (crianza) y de la DO Rías Baixas (albariño).

El viernes 15, y a partir de las 13.00 horas, se desarrollará una cata de dos variedades de cervezas artesanales elaboradas en la isla de La Palma: la cerveza negra denominada Tomasa y la rubia, de la marca Gara.

Ashotel dará también a conocer en el estand del segundo Salón Gastronómico de Canarias las acciones formativas que desarrolla actualmente en el sector de la hostelería, centradas en la coctelería tradicional y creativa, en las técnicas de corte y degustación de jamón, alérgenos, y en el tallado de verduras (curso que se implantará próximamente).

La asociación cuenta con una dilatada trayectoria en la organización de eventos gastronómicos, que comenzó en 2002. Sus denominadas sesiones magistrales Grandes Maestros de la Restauración comenzaron a desarrollarse en 2004, y congregaron a cocineros de la talla de Dani García, Ángel León, Andrés Madrigal, Erlanz Gorostiza, Edorta Lamo, Javier Olleros, Montse Estruch, Braulio Simancas, Mikel Hernández o Fabián Moro, entre otros muchos.