

Santa Cruz de Tenerife, 21 de marzo de 2016

Ashotel participará un año más en el Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias

La Asociación hotelera contará con un stand propio en el que realizará degustaciones de productos locales

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, participa un año más en el **Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias**, que celebra su tercera edición los próximos 24 y 25 de mayo en el Recinto Ferial de Tenerife de la capital tinerfeña.

Tras la experiencia del año pasado, Ashotel vuelve con un stand propio con el objetivo de realizar degustaciones de productos locales, en sintonía con el apoyo que ofrece la patronal hotelera a la producción canaria como la que representan los vinos, quesos, mieles, entre otros.

GastroCanarias 2016, que se presentó en rueda de prensa el pasado viernes en Iberostar Grand Hotel Mencey y a la que asistió Gabriel Wolgeschaffen, vicepresidente de Ashotel, persigue convertirse en un acontecimiento de referencia del sector en las Islas.

Ya el año pasado la patronal hotelera se estrenó en el II Salón Gastronómico de Canarias, del 13 al 15 de mayo con varias sesiones de degustación de productos de primera calidad canarios y nacionales y promocionó las actividades en materia formativa que desarrolla entre sus asociados.

En los tres días que duró GastroCanarias el año pasado se realizaron cortes de jamón, degustaciones de quesos manchegos, catas de vinos comentadas por enólogos y sumilleres.

También se realizaron catas comentadas de quesos Denominación de Origen Maxorata (Fuerteventura), en las que se mostraron 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).

Se realizó también una cata de dos variedades de cervezas artesanales elaboradas en la isla de La Palma, como la cerveza negra Tomasa y la rubia de la marca Gara.

Ashotel dio a conocer las acciones formativas que desarrolla en el sector de la hostelería, como los cursos de coctelería tradicional y creativa, los de técnicas de corte y degustación de jamón o los de tallado de verduras.

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.

Foto: estand de Ashotel en GastroCanarias 2015, durante la firma con EasyOnPAD, uno de los colaboradores de la Asociación hotelera.

Firma foto: Andrés Gutiérrez.