

Santa Cruz de Tenerife, 25 de mayo de 2016

Alumnos de hostelería de Ashotel asisten a la cata comentada de quesos y vinos en el stand de la patronal en GastroCanarias

La experta catadora Zebina Hernández explica las características de seis quesos diferentes del Archipiélago

Alumnos de los certificados de profesionalidad Operaciones Básicas de Restaurante y Bar y de Sumillería impartidos por la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, participaron esta mañana en la cata de quesos comentada por la experta Zebina Hernández, quien explicó las diferentes características físicas, de textura, olor y sabor de siete quesos diferentes del Archipiélago, con la colaboración de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) y Finca de Uga.

Casi 30 alumnos de hostelería han podido conocer de primera mano los tres quesos canarios con Denominación de Origen Protegida (Majorero, Palmero y Flor de Guía, Media flor de Guía y Queso de Guía). Además, se probaron dos quesos de Finca de Uga (Vulcano y Bodega).

Para maridar estos productos, la bodega El Legado de Tenerife, de la mano de Tomás Tamayo, ofreció catas de un vino dulce único, elaborado en una pequeña bodega del Valle de Güímar, y que acompaña a la perfección con quesos curados, además de con chocolate. Este caldo de color anaranjado y brillante presenta un intenso aroma y su consumo es ideal también con papaya.

Precisamente de papayas habló a continuación el gerente de Papayas Premium Canarias, Daniel Hernández, quien explicó las características de esta variedad única en su especie, conocida como 'sweet Mary', y que actualmente solo se puede adquirir *online* a través de la web www.papayadecanarias.com y que se distribuye también en establecimientos turísticos de lujo de las Islas. Entre sus características, destaca su dulzor y en su producción, respetuosa con el medioambiente, no se utiliza ningún producto fitosanitario, sino que se potencia su cultivo gracias a las condiciones climatológicas de la zona de Tejina, La Laguna.

Asimismo, los alumnos de hostelería pudieron catar también tres tipos de mieles, cuya explicación corrió a cargo de Zebina Hernández.

Ashotel estará también mañana jueves en esta cita gastronómica, con otra degustación de Papayas Premium de Canarias a las 12:30 horas y una nueva **cata comentada de cervezas artesanas de Canarias**: la cerveza negra, denominada Tomasa, y la rubia, de la marca Gara, elaboradas en la isla de La Palma, así como la cerveza Tierra de Perros, de Los Realejos, Tenerife.

Por la tarde, a partir de las 17:00 horas, tendrá lugar un **brindis** al que asistirá Julián Chivite, propietario del Grupo Chivite, y Lourdes Fernández, propietaria de Bodegas Cráter, quienes realizarán una comparativa de vino rosado Chivite y Cráter tinto de Tenerife.

Fotos: diversos instantes de la cata comentada de quesos, vinos y mieles.

Firma fotos: Sheila Torres