Santa Cruz de Tenerife, 26 de mayo de 2016

Ashotel organiza el 'maridaje perfecto' en su brindis de despedida de GastroCanarias

La patronal hotelera congrega en su estand la trayectoria centenaria de Grupo Chivite con la juventud de Bodegas Cráter, una combinación de vinos peninsulares y canarios

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, ha organizado esta tarde en su estand en GastroCanarias el 'maridaje perfecto' en su brindis de despedida de la tercera edición del Salón Gastronómico de Canarias, donde se ha unido la experiencia y trayectoria centenaria de Grupo Chivite, una de las familias más antiguas de España en la elaboración de vinos y que se remonta a 1647, con la juventud de Bodegas Cráter, fundada en 1998.

El presidente de Ashotel, Jorge Marichal, actuó de anfitrión en este brindis al que asistió el propietario del **Grupo Chivite**, Julián Chivite, y una de las propietarias de **Bodegas Cráter**, Lourdes Fernández, y en el que se pudo probar el vino rosado Chivite y el Cráter tinto de Tenerife. En el encuentro participaron también miembros del Consejo Directivo de la patronal hotelera tinerfeña.

Durante el brindis, Marichal comentó la apuesta decidida de los hoteleros de Tenerife por la calidad. "Debemos emular a los que lo hacen bien fuera, sabiendo que aquí en las Islas también sabemos elaborar vinos de muy buena calidad", dijo.

Por su parte, Lourdes Fernández manifestó que este era "un encuentro de amigos, de bodegas amigas", mientras que Julián Chivite consideró que "en el mundo del vino cabemos todos".

Hace años que Ashotel apuesta por el impulso de la gastronomía local en los establecimientos turísticos, una seña de calidad y diferenciación que se une a los distintos tipos de servicios que se ofrecen a los turistas que nos visitan.

Ashotel ha contado en esta edición de GastroCanarias con la importante colaboración de la División de Empresas de El Corte Inglés y de prestigiosas marcas de productos elaborados en las Islas, como los vinos del proyecto Enomac del Cabildo de Tenerife, Papaya Premium de Canarias, agua de niebla Garoé, la empresa coctelera Cocktail4All, Mafi Vinos, jamones Isidoro

Blázquez, vinos Martín Berdugo, vino dulce El Legado, queso Finca de Uga y Gestión del Medio Rural del Gobierno de Canarias, entre otros.

Además, **Jorge Marichal** está convencido de que el sector al que representa "hace una apuesta comprometida para ofrecer lo mejor y de forma competitiva" a los clientes de los establecimientos turísticos. "Por egoísmo, queremos proyectar nuestros productos, porque creemos que en ningún otro sitio como en las Islas se dan calidades semejantes", añadió.

Catas de cervezas

Durante la mañana de hoy tuvieron lugar en el estand de Ashotel varias catas comentadas de cervezas artesanas 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.

La apuesta de Ashotel por la gastronomía tiene una dilatada trayectoria con la organización de eventos de este tipo desde 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.

Además, la patronal hotelera ha tenido una presencia muy activa en las diferentes ferias ExpoHostel, organizadas en el Recinto Ferial de Tenerife, y que se celebraron hasta 2012. Desde 2014 participa en GastroCanarias y con estand propio desde la edición del año pasado. Con el brindis de esta tarde se pone fin a tres días intensos de actividades gastronómicas en GastroCanarias.

Fotos: diversos instantes del brindis de despedida con Grupo Chivite y Bodegas Cráter.
Firma fotos: Andrés Gutiérrez