



Santa Cruz de Tenerife, 2 de septiembre de 2016

## Culinaria Tenerife: al encuentro de los vegetales insólitos y "rompedores"

El ecochef madrileño Rodrigo de la Calle, impulsor de la Gastrobotánica y la revolución verde, mostrará sus contribuciones en el Auditorio del CDTCA de Adeje

Entre otras propuestas, hablará sobre las bebidas propias de su restaurante, 'El Invernadero' de Madrid

El encuentro profesional **Culinaria Tenerife 2016**, que se desarrollará en **Adeje del 21 al 23 de este mes**, organizado por **Ashotel y Acyre Canarias**, cuenta con la presencia de uno de los  **nombres propios** de la cocina internacional y que ejercerá de ponente: **Rodrigo de la Calle**, considerado uno de los cocineros más reputados por sus contribuciones en el **reino vegetal**.

El chef del **restaurante El Invernadero** (Madrid), con **presencia en Pekín (China)**, va a profundizar en **La Cocina Verde**, columna vertebral de una trayectoria extraordinaria en la que consolidó la denominada –y tan valorada– **Gastrobotánica**, que inició en 2009 con el botánico **Santiago Orts** y desde 2010 con **Héctor Molina** y otros biólogos.

"Tengo una gran ilusión por acudir a este encuentro de Tenerife, un sitio al que adoro y en el que tengo grandes amigos como **Erlantz Gorostiza** –también ponente de Culinaria Tenerife 2016– o **Juan Carlos Clemente**, uno de los responsables de la organización por **Acyre Canarias**. También me siento afortunado de formar parte de este foro de Adeje en el que todos los cocineros exponemos nuestros **trabajos y avances**, y compartimos conocimientos para que el **futuro de nuestra gastronomía** esté garantizado", comenta De La Calle.

El investigador de nuevas especies y rescate de vegetales, olvidados o de variedades desconocidas, avanza que fusionará en el **Auditorio del CDTCA de Adeje un taller-ponencia** de tres horas que pondrá en liza particularidades de sus estudios sobre los distintos componentes de las plantas (raíces, tallos, hojas, flores, frutos, semillas) para su uso y **aplicación en cocina**.





**Rodrigo de la Calle**, que consiguió en 2011 la **estrella Michelin** para su restaurante de **Aranjuez**, comenta que la primera hora de disertación será explicativa y acerca del **estilo de cocina** que despliega actualmente, en el que ha abrazado algunos **conceptos radicales**, mientras que en el tiempo restante formulará una actividad práctica en la que mostrará el mayor número de **platos en todas sus técnicas**, la faceta cruda y la dulce.

En lo que hará mucho hincapié es en el campo apasionante de las **bebidas propias** que ofrece en su espacio de El Invernadero (**Hotel La Torre Box Art** en Collado Mediano). "Es una de las vertientes de la que me siento más **orgulloso y satisfecho**, nosotros, a conciencia, hemos prescindido de la clásica bodega y sugerimos a los comensales **preparaciones e infusiones** derivadas de cuidadosos procesos con alcoholes, hongos, bacterias... Por ejemplo, el **hidromiel** es uno de nuestros iconos", explica el chef.

Más de un **centenar de vegetales** en todos los estados posibles (raíces, tallos, hojas, semillas, hierbas, flores, algas...) integra hoy una **veintena de pases** en la que el dominio de la **técnica se conjuga con la estética** en las presentaciones y con el juego de contrastes de sabores. La mezcla de materia de la huerta, algunas de ellas inverosímiles y con las técnicas más modernas e innovadoras, forjó una **personalidad y una rúbrica** ampliamente destacada por gastrónomos y clientes.

## Verduras fermentadas

De la fusión de gastronomía y botánica surge la **Gastrobotánica**. En este contexto, Rodrigo de la Calle se aferró en su momento a la **experimentación de fermentaciones** (lácticas, alcohólicas, acéticas) y el desarrollo amplio llegó en 2014, cuando trabajó con un **ajo negro** propio. "Me entró el gusanillo y seguí internándome en una línea que ha aportado resultados asombrosos y que luego se aplicaron a legumbres, vainas y otros géneros. Sobre el 30 ó 40 por ciento de la propuesta del restaurante tiene que ver con dicha inquietud culinaria es tan interesante", comenta.

"Con la Gastrobotánica y la **revolución verde** no sólo se fomentan las posibilidades de aplicación culinaria de los vegetales, sino que se **estimula y potencia el cultivo agrícola y la conservación** de especies olvidadas e insólitas para la gastronomía", afirma ponente de **Culinaria Tenerife**.

En este sentido, a la pregunta de qué es lo más raro en su ámbito que se ha topado en sus viajes por el mundo, el chef lo tiene claro. "Recorriendo **mercados en Pekín** –y conservo intacta mi capacidad de sorpresa– te puedes encontrar con **géneros increíbles** (pimientas verdes, frutas, semillas, raíces y tallos prodigiosos) que aportan **increíbles texturas y novedosos registros** en el paladar".





Si se trata de resaltar un feudo por antonomasia de la cocina verde, ese es para De la Calle **Tudela (Navarra)**. "Hay excelentes sitios y trato a las verduras en Aragón, La Rioja, Murcia,..., aunque el epicentro es la plaza tudelana, el cielo culinario de las verduras, cuando me asalta alguna crisis de creatividad acudo allí para disfrutar de una **restauración impecable**".

Alaba la **papa canaria** y subraya que **nunca le falta en su restaurante** donde, por cierto, de la sala se encargan los propios cocineros. "Yo, que he viajado por numerosos países de América, considero que la **yema de huevo** puede ser uno de los mejores tubérculos del mundo", concluye.

## Patrocinios

Culinaría Tenerife 2016, 'El turismo que se come', cuenta con el patrocinio del Gobierno de Canarias, a través de su marca turística **Islas Canarias** y de Gestión del Medio Rural de Canarias (**GMR**), así como del Cabildo de Tenerife (con **Turismo de Tenerife**, el club de producto turístico **Saborea Tenerife** y la marca **Tenerife Isla de Vinos**) y del Ayuntamiento de Adeje (**Costa Adeje** y **Adeje Impulsa**). Además, este congreso cuenta con **Fagor Industrial** e Insular Canaria de Bebidas (Incabe), de la mano de su marca principal, **Heineken**. El proveedor oficial es **Makro**.

Hasta la fecha, casi una decena de empresas han dado su respaldo a este I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias. Son las siguientes: **Unilever**, **Adom**, **Cafés Toscaf**, **Clifrican-Carpigiani**, **Grupo Fedola**, **Mundo Menaje** y **Rubiato Paredes**, entre otros muchos.

### PATROCINADORES INSTITUCIONALES



### PATROCINADORES PRINCIPALES



### PROVEEDOR OFICIAL

### PATROCINADORES

