



Santa Cruz de Tenerife, 9 de septiembre de 2016

## Rubén Cabrera: "Representar a Canarias en el III Certamen Nacional de Gastronomía impone respeto"

El chef de La Cúpula (Hotel Jardines de Nivaria) competirá en Cocina y defenderá con Jesús Gómez sendos platos basados en atún rojo y cochino negro

Entre las grandes expectativas que ha levantado la inminente celebración del **Congreso Culinaría Tenerife 2016**, la tercera edición del **Certamen Nacional de Gastronomía** brilla con luz propia, más aún cuando el equipo anfitrión parte con el logro de **cuatro medallas** (oro, dos platas y bronce) en **Valladolid 2015**.

El 21 de este mes, en el **CDTCA de Adeje**, será el momento de la verdad para los representantes canarios, y en **Cocina** todas las miradas estarán puestas en **Rubén Cabrera** (chef de **La Cúpula**, hotel **Jardines de Nivaria**), elegido por **Acyre Canarias** para defender el pabellón isleño, y que tendrá como respaldo al subchef de este establecimiento asociado a Ashotel, **Jesús Gómez**.

"Me encontraba de vacaciones y me lo comunicaron oficialmente, ¡qué sé yo!, una mezcla de sentimientos: **responsabilidad**, respeto,... He acudido a varios certámenes de altura, pero Culinaría Tenerife es de esos **grandes campeonatos del calendario**", dice Cabrera sobre su designación.

Las sensaciones del jefe de cocina (primer premio en el IV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia el pasado año) brotan de "una participación canaria espléndida en la anterior edición, con un **Jorge Peñate** formidable en las pruebas. No sé si jugar en casa es bueno, pero lo que está claro es que a mí me encantan los retos".

Capitaneada por el chef **Juan Miguel Cabrera** (Bahía del Duque), conforman la selección canaria los profesionales **Pascal Didier Lepage**, Repostería, **Miguel Otero Prol**, Sala, **Adonis Pino Sánchez**, Sumillería, **Federico Francisco Castro Larroude**, Coctelería, además del propio **Rubén Cabrera** en Cocina.

Sobre las propuestas culinarias que va a defender, el cocinero tinerfeño aporta pistas, aunque lógicamente es cauto para no incumplir las bases del





certamen. "No voy a plantearme locuras y parto de un plato original del restaurante con el **atún rojo** como género, adecuándolo a un formato en el que apenas voy a tocar el pescado, y recurriré a técnicas de **salazón y marinado**, respeto de los tiempos y un sugestivo matiz **picante**", afirma.

Cabrera, que participó en la finalísima del **VI Concurso Bocados con Queso** que tuvo lugar en **Madrid Fusión** el pasado mes de enero con la creación **Ostra Lactális**, va a tener un aliado en el **cochino negro**, con el que trabajará en **tres partes diferenciadas**. Lo acompañará con **papas negras**, cebolla de Guayonge y registros **orientales y de la India**.

### "Pulso a chaquetilla abierta"

La **Federación de Cocineros y Reposteros (Facyre)** reunirá en Adeje a los equipos de nueve autonomías, incluido el anfitrión, Canarias, en este certamen al que Rubén Cabrera califica de **"primerísimo nivel"**. "Quizá el del **Cocinero del Año** supere poco más a este en **exigencia**, pero el **Nacional** tiene un hándicap reseñable: aquí no te permiten tener **nada preparado de antemano**, las cebollas las vas a pelar *in situ*".

Es, por tanto, "un pulso a chaquetilla abierta", opina Cabrera. "Intervienen **muchos factores** para ganar o estar en el pódium: desde el tiempo a los contratiempos, el orden de salida, los nervios... Hay que estar con el rabillo del ojo puesto en todo, en los demás contrincantes, cumplir con el croquis de trabajo y que algunos de los anteriores no fallen, porque te pueden dejar a ti también a la deriva y tampoco llegarías a tiempo", añade.

El titular de La Cúpula, que ya está sumergido en los **ensayos "cronómetro en mano"**, conoce a algunos de los que competirán en el marco del **Congreso Culinaría 2016**. **"Madrid, Cantabria,...** Va a ser **durísimo**". Y la anécdota ya está servida. "Algunos ya me han llamado para que les comentara las características del cochino negro", apostilla Cabrera.

La selección canaria, capitaneada por Pablo Pastor (presidente de Acyre Canarias), estrenó participación en 2015 el II Certamen Nacional de Gastronomía, celebrado en la capital pucelana, donde dejó patente su sello de personalidad y potencial frente a otros siete combinados de comunidades autónomas. Cuatro medallas de cinco posibles: oro, Julián Quintero (Sala), plata, Hugo Pérez (Sumillería) y Alexis García-Marlene Hernández (Repostería), y bronce, Jorge Peñate-Luis Martín (Cocina).

Respecto al I Congreso de Gastronomía Turística, organizado por Ashotel y Acyre Canarias y que se va a desplegar en el CDTCA de Adeje del 21 al 23 del presente mes, Rubén Cabrera considera que es "una gran idea". "Tenerife está sonando mucho en el ámbito gastronómico nacional y, además, Canarias lo necesita".





# CULINARIA

TENERIFE 2016

I CONGRESO DE GASTRONOMÍA  
TURÍSTICA DE CANARIAS

www.culinariatenerife.es

"Con convocatorias de este nivel mejoramos todos, pues constituye un escaparate que impulsa a crecer y en el que también podemos demostrar los que somos y hacemos en las Islas, no tenemos que envidiar a nadie. Canarias es un paraíso de la gastronomía por descubrir y en eso tenemos que perseverar, a pesar del freno que supone tantas veces la insularidad", concluye.

## Patrocinios

Culinaria 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 como patrocinadores principales, mientras que 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**, además de la colaboración de varios establecimientos hoteleros asociados a Ashotel.

### PATROCINADORES INSTITUCIONALES



### PATROCINADORES PRINCIPALES



### PROVEEDOR OFICIAL

### PATROCINADORES

