

Guía de Isora, 13 de noviembre de 2017

## Una pionera clase magistral sobre el despiece del cerdo ibérico congrega en Guía de Isora a unos 250 jefes de cocina de Canarias

**Jamones Blázquez y Mafivinos coorganizan junto a Ashotel este evento gastronómico en The Ritz Carlton Abama, con el que conmemoran los aniversarios de ambas empresas colaboradoras**

Más de 250 jefes de cocina de hoteles de 4 y 5 estrellas de Canarias, así como de restaurantes de las Islas, han participado hoy en un evento gastronómico pionero en las Islas: una clase magistral sobre el correcto despiece del cerdo ibérico. El hotel **The Ritz Carlton Abama**, en Guía de Isora, ha sido el escenario elegido por las empresas **Jamones Blázquez** y **Mafivinos** –esta última representante en exclusiva en Canarias de la primera–, organizadores de este evento con motivo del 85 aniversario de esta industria de productos cárnicos de alta calidad y de los 15 años de su distribuidora en las Islas.

**Ashotel** ha coorganizado junto a ambas firmas este evento que une tradición, exclusividad y entretenimiento y al que asisten los mejores embajadores de productos de calidad, como son los jefes de cocina de muchos establecimientos hoteleros de las Islas y de importantes restaurantes, donde la gastronomía cobra un papel primordial en la experiencia y el servicio que se ofrece a turistas y residentes.

Esta jornada, por la que han apostado también importantes bodegas, así como la dirección de este establecimiento hotelero asociado a **Ashotel**, pretende poner en valor la calidad de nuestro destino turístico, y en ella colabora la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (**Acyre Canarias**), **Projeza Canarias**, **Volcanic Experience** (Gobierno de Canarias) y **Papaya Premium**.

**Manuel Labrador**, maestro matarife de Jamones Blázquez, con el apoyo del asesor gastronómico y vicepresidente de Acyre Canarias, Juan Carlos Clemente, explicó durante esta masterclass los diferentes tipos de cortes que se hacen tradicionalmente en España, concretamente con el cerdo ibérico, así como su técnica: pluma, lomo, secreto, lágrima, costillar, tapilla o lagarto, además de obtener la paleta y el jamón ibérico de cerdo.

Tras la clase magistral, los participantes se trasladaron al recién reformado restaurante Mirador, del citado hotel, donde pudieron degustar un cóctel al aire libre con productos de alta calidad. Fue también el momento en que el propietario de Mafivinos, **Matías Hellers**, quien agradeció a todos el apoyo y la presencia, dio paso a las breves intervenciones del alcalde de Guía de Isora, **Pedro Martín**; el

director general de The Ritz Carlton Abama, **Hugo Lecanda**; el presidente de Ashotel, **Jorge Marichal**; el consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, **Alberto Bernabé**; y la responsable comercial de Jamones Blázquez, **Cristina Blázquez**, que acudió acompañada de su padre, **Isidoro Blázquez**, cuarta y tercera generación de la familia Blázquez, respectivamente.

### La gastronomía, experiencia de calidad

**Pedro Martín** dio la bienvenida a Guía de Isora, quien destacó la “referencia de calidad y excelencia” que supone el Abama, “no solo por sus buenas instalaciones y personal eficaz, sino también por su gastronomía, en este caso con productos ibéricos, muy arraigados en nuestro país y para los que nuestros turistas son buenos prescriptores en sus países de origen”.

Por su parte, **Jorge Marichal** felicitó a la familia Blázquez y a Mafivinos por esta apuesta gastronómica en Tenerife. “Que tengamos esta gastronomía en Canarias pone de manifiesto claramente que buena experiencia es casi tan importante como un buen clima; vendemos experiencia y esta es una gran oportunidad para demostrarlo”.

**Hugo Lecanda** dio la cordial bienvenida a todos quienes han apostado por este escenario. “Es un orgullo contar con un proveedor tan bueno como Blázquez; en Abama tenemos un compromiso claro por la innovación y esta también se aprecia en la gastronomía”, comentó.

Mientras, **Alberto Bernabé** alabó “una iniciativa pionera como esta”, que aúna gastronomía de calidad y formación, “todo un acierto”, y recordó que este 2017 es un año especial para el Cabildo y para la Isla, “en el que hemos hecho una apuesta decidida por la gastronomía, con nuestra participación activa en Madrid Fusión, con la entrega en la Isla de los Soles Repsol y la próxima gala Michelin, que tendrá lugar el 22 de noviembre en este mismo hotel, cuyos restaurantes tienen tres estrellas Michelin”.

Por último, **Cristina Blázquez** dio las gracias en su nombre y el de su empresa, que cumple 85 años, y se mostró encantada con el escenario elegido para desarrollar esta clase magistral y posterior cóctel. “Que disfruten de todos los productos y que sea este el primero de otros muchos encuentros”, deseó.

### Apoyo empresarial

Otras marcas representadas por Mafivinos y que estuvieron presentes en este evento fueron **Quesos Finca de Uga** (Lanzarote) y **Quesos Vega Sotuelamos** (Albacete), además de la cerveza artesanal **Gara** (La Palma). Asimismo, estuvieron presentes representantes de las bodegas **Martín Berdugo**, **Campos Reales**, **Alzania**, **Pazo Señorans** o **1861**, con las que se maridaron estos productos de calidad degustados en el cóctel.

## **Sobre Jamones Blázquez y Mafivinos**

85 años avalan a Jamones Blázquez ([www.jamonesblazquez.com](http://www.jamonesblazquez.com)), una empresa familiar con sede en Salamanca y que hoy está dirigida por la tercera generación. Se trata de una empresa de ibéricos que apuesta por los procesos naturales en la elaboración de excelentes jamones, paletas y embutidos ibéricos. Blázquez elabora jamones exclusivos, elegidos por restauradores y chef de renombre en el ámbito nacional, y cuenta con cuatro plantas de producción, entre Guijuelo, Peñaranda y Crespos, en la provincia de Salamanca, donde se dan las condiciones óptimas para la elaboración de los mejores jamones y embutidos.

Mafivinos ([www.mafivinos.com](http://www.mafivinos.com)), por su parte, se fundó hace 15 años en Tenerife, como empresa distribuidora de productos de alta calidad, cárnicos, vinos, quesos y menaje, y que lleva en su ADN el trato personalizado al cliente.