

Santa Cruz de Tenerife, 22 de mayo de 2017

Ashotel defiende la gastronomía como pilar fundamental de la experiencia turística

La patronal hotelera inaugura su stand en GastroCanarias 2018 junto a El Corte Inglés Empresas y pone en valor quesos, vinos, panadería y helados de alta calidad en su primer día de feria

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, **Ashotel**, defiende convencida que la gastronomía es uno de los pilares fundamentales de la experiencia turística que en Canarias cobra cada vez un peso más notorio. “Tenemos que poner en valor nuestro paisaje y los productos elaborados por el sector primario”, dijo esta mañana Jorge Marichal, presidente de Ashotel, en la inauguración del stand que la patronal hotelera ha montado estos tres días en el Recinto Ferial de Tenerife, diseñado e instalado por El Corte Inglés Empresas, miembro del Club de Proveedores de Ashotel y que es ya socio habitual en este Salón Gastronómico de Canarias.

El restaurante de hotel que se ha reproducido para esta ocasión, un espacio de 96 metros cuadrados, fue escenario esta mañana de la emisión en directo del programa de COPE Canarias y COPE Tenerife, que sirvió para dar difusión a la labor que desarrollan en el campo gastronómico algunas de las más de 15 empresas colaboradoras de esta edición. Son las siguientes: [Incabe-Heineken](#), [Mafivinos](#), [Perelada & Chivite](#), [Chousa-Ingapán](#), [Montesano](#), [Miel de Tenerife](#), [Poletto Gelato](#), [Tajinaste](#), [Cráter](#), [Volcanic Xperience](#), [Finca de Uga](#), [Jamones Blázquez](#), [100% Pan y Pastelería](#) y [Royal Bliss](#).

Tras la inauguración del stand por parte de Jorge Marichal, presidente de Ashotel, y Enrique Delia, director regional de El Corte Inglés Empresas en Canarias, se presentaron y degustaron en primicia en un evento gastronómico los helados de Poletto Gelato, elaborados 100% con fruta de Canarias, sin aditivos ni conservantes. Su gerente, Bianca Pagliarini, explicó que la gran mayoría son aptos para intolerantes a la lactosa, veganos y tienen poco azúcar. “Se trata de un modelo de negocio mayorista para que otros comerciantes tengan la posibilidad de ofrecer un producto distinto en sus establecimientos, como hoteles, restaurantes y otros puntos de interés turístico”, dijo.

Asimismo, se llevó a cabo una cata comentada de quesos de Finca de Uga, maridados con vinos tintos de las bodegas Altún y Martín Berdugo, que representa Mafivinos, así como panes de Chousa-Ingapán. Posteriormente tuvo lugar un curso de iniciación al corte de jamón y la posterior degustación de jamones,

quesos y embutidos de Jamones Blázquez, que también representa en exclusiva en Canarias Mafivinos.

El cóctel a la hora del almuerzo, dirigido a empresarios del sector turístico, contó con la degustación de champán Taittinger Brut Reserva y Chivite Las Fincas Rosado, acompañado de los croissants de 100% Pan y Pastelería, elaborados por [Alexis García](#), elegido recientemente como mejor pastelero revelación en la modalidad de obrador en Madrid Fusión 2018.

Esta tarde está programada una cata comentada de Vinos de Tenerife, a cargo de María Hontoria, jefa del Servicio de Enología del Cabildo de Tenerife, y el punto final a esta primera jornada de actividades en GastroCanarias 2018 en el restaurante de hotel de Ashotel y El Corte Inglés Empresas contó con una cata comentada de cervezas premium de Heineken-Incabe.

Actividad para mañana

Como viene siendo habitual en los últimos programas de Ashotel en GastroCanarias, la patronal hotelera mantiene en el segundo día de esta feria, mañana 23 de mayo, **el día de los profesionales**. En esta ocasión está confirmada ya la asistencia de una **veintena de chefs** de restaurante de hotel. Entre las actividades destacadas, a las 18:00 horas, está prevista una actividad especial: la cata denominada '**Ellas, las estrellas**', en la que las protagonistas serán gobernantas y camareras de pisos de las asociaciones profesionales **Asgote** y **Kellys Unión Tenerife**, y en la que se degustará el cava Stars de Perelada.

Trayectoria gastronómica de Ashotel

La Asociación hotelera cuenta con una **dilatada trayectoria en la organización de eventos gastronómicos**, que comenzó en 2002. El último de esos grandes eventos organizado fue la fiesta del 40 aniversario de Ashotel, celebrada en junio de 2017 en el Lago Martiánez de Puerto de la Cruz, en el que se montó para la ocasión un mercado gastronómico con diferentes productos de calidad y a la que asistieron más de 400 personas.

Pero el recorrido de Ashotel en este campo comenzó con las denominadas sesiones magistrales '**Grandes Maestros de la Restauración**', celebradas de 2004 a 2012, y que congregaron a cocineros de la talla de Dani García, Ángel León, Andrés Madrugal, Erlanz Gorostiza, Edorta Lamo, Javier Olleros, Montse Estruch, Braulio Simancas, Mikel Hernández o Fabián Moro, entre muchos otros.

Programa de actividades de Ashotel y El Corte Inglés Empresas en GastroCanarias 2018 [PINCHA AQUI](#).