

Santa Cruz de Tenerife, 23 de mayo de 2017

El ‘restaurante’ de Ashotel y El Corte Inglés en GastroCanarias reúne a 30 cocineros y directores de Alimentos y Bebidas de hotel

El stand acoge la presentación de productos de repostería sin gluten elaborados a partir de harina de plátano verde, un proyecto de Asaga comercializado por Gestión del Medio Rural

El ‘restaurante de hotel’ montado por **Ashotel** y **El Corte Inglés Empresas** en esta quinta edición de GastroCanarias dedicó la mañana de hoy a los profesionales del sector, en especial a **cocineros y responsables de Alimentos y Bebidas (A&B)** de establecimientos hoteleros. Una treintena de responsables de las cocinas y los economatos de hoteles canarios participaron este mediodía en varias degustaciones de productos comercializados por Mafivinos, como pulpo, embutidos y quesos, maridados por vinos de esta empresa, miembro del Club de Proveedores de Ashotel, así como de otros caldos de Pereleda & Chivite, acompañados de los panes de Chousa Ingapán.

Entre las novedades de hoy, la presidenta de Asaga, **Ángela Delgado**, expuso una de las ideas que se pueden llevar a cabo para aprovechar “los 30 millones de kilos de plátanos que se tiran cada año en el Archipiélago”. La Asociación de Ganaderos y Agricultores de Canarias ha puesto en marcha un proyecto para convertir en harina este excedente del mercado y elaborar galletas y otros productos de repostería, los cuales tienen la ventaja de no contener gluten. Estos productos están elaborados por la empresa Nivarina Flour Power y comercializados por Gestión del Medio Rural (GMR) a través de la marca Volcanic Xperience, empresa pública del Gobierno de Canarias.

La tarde dio paso a otra de las actividades destacadas, dedicada a integrantes de las asociaciones de camareras de pisos y de gobernantas. Representantes de Kellys Unión Tenerife y Asgote (Asociación de Gobernantas de Tenerife) disfrutaron del espacio ‘Ellas, las estrellas’, una cata comentada de cavas Stars de Perelada, a cargo de **Rasa Strankauskaite**, sumiller de La Laguna Gran Hotel.

El restaurante de hotel que se ha reproducido para esta ocasión, un espacio de 96 metros cuadrados, ha contado con la colaboración de unas 15 empresas. 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](#).

Actividad para mañana

El último día de GastroCanarias 2018, mañana, 24 de mayo, será el día de mayor asistencia de hoteleros, con la participación del Consejo Directivo de Ashotel, que celebra por la mañana su reunión ordinaria mensual en la capital tinerfeña. A las 14:00 horas tendrá lugar la degustación de la colección de **cavas ecológicos Privat de Perelada & Chivite**, con la intervención de Jordi Carré, director general de esta compañía. Posteriormente, de la mano de **Montesano**, los integrantes del órgano principal de decisión de la patronal hotelera disfrutarán de un almuerzo con los **productos Montecarne**, que elaborará el equipo del restaurante San Diego, liderado por Isidro Álvarez. De postre, se servirá la repostería de 100% Pan y Pastelería, comentada por su obrador, Alexis García.

Como **fin de fiesta**, a partir de las 18:30 horas, se recreará el **ambiente de [Le Club](#)**, el club de ocio de playa situado en Playa Fañabé (Costa Adeje), con buenos cócteles, música DJ y algunas sorpresas.

Traectoria 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 Madrigal, 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 AQUÍ](#).