

Santa Cruz de Tenerife, 24 de mayo de 2017

## **‘Le Club’ pone el broche de oro a tres días de actividades en el ‘restaurante’ hotelero de Ashotel y El Corte Inglés en GastroCanarias**

**La Asociación reúne a su Consejo Directivo junto a responsables de ECI en un almuerzo ofrecido por Montesano, con repostería de 100% Pan y Pastelería y maridaje de Perelada**

El ‘restaurante’ hotelero de Ashotel y El Corte Inglés Empresas puso en la tarde de ayer el punto y final a tres intensos días de catas, degustaciones y presentaciones de productos de calidad con la recreación de los ambientes de [‘Le Club’](#) y [‘3 Tapas’](#), los chiringuitos de **Playa Fañabé**, en Costa Adeje. De hecho, el stand acogió un adelanto de la fiesta ‘summer opening’ que tendrá lugar el próximo sábado, 26 de mayo, para dar la bienvenida al verano.

‘Le Club’ y ‘3 Tapas’, una de las mejores ofertas gastronómicas y de servicios de playa en Canarias, con atención permanente en horario diurno los 365 días del año, que le otorgan un nivel de calidad al ocio de esta zona de la costa del sur de Tenerife. Mientras el *beach club* ‘Le Club’ destaca por su buena música, cócteles, camas balinesas y cocina internacional, el *beach bar* ‘3 Tapas’, se centra en gastronomía española de calidad. Todo en un ambiente relajado de playa.

El responsable de la empresa Playa Fañabé, que gestiona estos espacios de ocio, **Roberto Ucelay**, miembro también del Consejo Directivo de Ashotel, explicó la intención de traer al Recinto Ferial el ocio de Playa Fañabé. “Hemos pensado que GastroCanarias era un buen escenario para traer a la capital tinerfeña el espíritu de estos clubes de ocio y acercarles el ambiente tan ameno y de calidad que tenemos todo el año en esta zona del sur tinerfeño”, manifestó.

La tercera y última jornada de GastroCanarias 2018 comenzó con un almuerzo a los integrantes del Consejo Directivo de Ashotel, de responsables de El Corte Inglés Empresas y otros dirigentes políticos del ámbito turístico, de la mano del Grupo **Montesano** con los productos Montecarne, elaborados por el equipo del restaurante San Diego (La Orotava), liderado por Isidro Álvarez. El maridaje corrió a cargo de **Perelada & Chivite**, con la degustación de sus **cavas ecológicos Privat**. El postre corrió de la mano de **100% Pan y Pastelería**, cuyo responsable, Alexis García, fue elegido recientemente el mejor repostero de España en la categoría obrador, durante la última edición de Madrid Fusión, el pasado mes de enero.

El restaurante de hotel, de 96 metros cuadrados, es la cuarta presencia de Ashotel en GastroCanarias y la tercera que desarrolla de manera conjunta con El Corte Inglés Empresas. En estos tres días se han llevado a cabo varias presentaciones de productos, catas comentadas y degustaciones, y en esta ocasión se 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](#).

### **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 Madrigal, Erlanz Gorostiza, Edorta Lamo, Javier Olleros, Montse Estruch, Braulio Simancas, Mikel Hernández o Fabián Moro, entre muchos otros.