



## **“LAS PAPAS DE TENERIFE, DESDE EL CAMPO HASTA LA MESA”**

**FECHA DEL ENCUENTRO:** lunes 5 de septiembre.

**LUGAR:** Hotel Sol by Meliá Costa Atlantis en el Puerto de la Cruz.

La papa en la Isla de Tenerife supone el segundo cultivo en producción detrás del plátano y el tercer cultivo en superficie tras la viña y el plátano, siendo uno de los principales recursos económicos de las Medianías junto con la propia viña.

Para dar un paso más en la comercialización de la papa, hace falta establecer más y mejores puentes de conexión entre los diferentes actores implicados en la cadena de producción y comercialización. Los productores, restauradores, hoteleros, distribuidores y minoristas pueden integrarse mejor para crear sinergias que aumenten la eficiencia de la cadena. Es aquí donde los encuentros con el presidente pueden crear ese ambiente propicio para entenderse mejor y crear alianzas.

### **OBJETIVOS DEL ENCUENTRO:**

- Valorizar las papas de Tenerife, ya sean las papas antiguas o las papas blancas entre el sector de la hostelería y la restauración, compartiendo un espacio con productores y distribuidores.
- Conocer mejor las características organolépticas y las posibilidades gastronómicas de las papas de Tenerife.
- Diferenciar las diferentes variedades, y las épocas y zonas de producción.
- Mejorar la conexión de las papas de Tenerife entre restauradores, hoteleros, supermercados, distribuidores y productores

### **PROGRAMA:**

**11:30** Show cooking de platos elaborados con papas y productos de Tenerife bajo la dirección del Chef Juan Carlos Clemente (acompañado de tres reconocidos chefs) para profesionales del sector de la restauración y de la hostelería (20 plazas).

**Organiza:** Asociación de Cosecheros de Icod El Alto “La Papa Bonita” y Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural a través de la Agencia de Extensión Agraria de La Orotava, Cabildo Insular de Tenerife



**12:45-13:00** Variedades de papas, épocas y zonas de producción en Tenerife.  
Ponente: Domingo Ríos Mesa.

**13:00-14:30** Encuentros con el Presidente. Las papas de Tenerife desde el campo hasta la mesa. Participan en la mesa productores, distribuidores, comercializadores, cadenas de alimentación, hostelería y restauración entorno a la papa de Tenerife

Asistentes aproximados 25 personas.

**Conveners del encuentro:** Pedro Martín Domínguez: Presidente del Cabildo Insular de Tenerife y Francisco Javier Parrilla Gómez. Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca.

**Coordinador del encuentro:** Cayetano Silva Pérez. Director Insular de Agricultura y desarrollo Rural.

**Secretario del encuentro:** Domingo Ríos Mesa. Jefe del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural.

**Apoyo en el encuentro:** Lorenzo Rodríguez Hernández y Fátima Cubas Hernández. Agentes de Extensión Agraria de La Orotava.

**14:30** Coctel degustación elaborado por el Hotel Sol by Meliá Costa Atlantis