

## GASTRONOMÍA

## Hecansa organiza su primer festival gastronómico dedicado a Perú

Un reputado chef del país andino llega a la Isla para dirigir las jornadas y ofrecer clases magistrales a los profesionales locales

**La Opinión**  
SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

**El chef peruano que ha conquistado el mundo** Héctor Escudero, en colaboración con el Restaurante El Argentino, Mi Bar, el Cava Sabadell del Rosell y La Asociación de Amigos del Perú (café Mayorga), organiza el I Festival Gastronómico Cultural de Perú, que se celebrará en Tenerife del 20 al 24 del año que viene (ver apartado).

En estos platos se incluirán los más reconocidos de América Latina: ceviche, surimi, cebiche, mariscos, pescados, preparaciones de maíz, entre otras deliciosas especialidades. Ingertos, ricos, dulces y exquisitos. Juntos de una vez en la mesa hoy y mañana, sin duda personalísima de sabor y color, en honor a la cultura que los dio sus grandes dichos.

El chef ha invitado para la visita del chef peruviano Ismael Bracamonte, de Lima que se presentó hace nada desvelando una amplia colección de platos que nos muestra el Perú y el resto de América, que desde el año 2001 viene realizando trabajos en la famosa restaurante Segundo Moctezuma en Las Palmas de Gran Canaria.

A continuación los asistentes podrán disfrutar de una degustación en la fiesta, compuesta de tres degustaciones con la participación de los chefs de la casa: el chef Ismael Bracamonte, chef del restaurante Segundo Moctezuma y el chef Héctor Escudero.

Por su parte, la más sabrosa del festival será la noche gastronómica por la selección de platos que combinarán lo mejor de la gastronomía canaria.

## Menú

Para no perderse, los asistentes podrán elegir entre degustación de la mejor mariscada y berberechos con salsa de tomate, tomates y aceite y papa frita o chalaca, así de guisos y mariscos desgranados propios del chef Héctor Escudero y pollo marinado con limón y aceite de oliva, servido con arroz y salsa de aceite y salsa criolla.



Un tipo de aperitivo andino.

Los salmones de esta región surgen de la mezcla de las culturas española, indígena, negra, china y japonesa.

Los platos principales son el arroz al honguito (en salsa de arroz morillo, arroz y servido con arroz y papa frita o chalaca), así de guisos y mariscos desgranados propios del chef Héctor Escudero y pollo marinado con limón y aceite de oliva, servido con arroz y salsa de aceite y salsa criolla.

Lo más grande de papas en salsa de leche con salsa de vino tinto y lechuga.

El mejor dulce para el postre se pondrá la dulzura de piñanibana (piña toro) y canela con un poco de azúcar, mezclar de leche, servir el dulce de piña helado sobre este y servir con la bebería peruviana que es la mejor dulce de piña helado en el mundo.

De igual forma se ofrecerán los mejores degustaciones para los que deseen conocer y disfrutar los platos más famosos de la cocina peruana como son el ceviche, la causa, el ceviche frito y la pachanga limeña. El precio será de 25 euros (tarifa normal) y 20 euros (tarifa especial). La cena peruana tiene de comensales en Tenerife el Hotel 4, de 19:00 a 22:00 horas.

## fuentearta

Agua Gran Reserva

Fuentearta es el agua oficial de la primera romería infantil de Santa Cruz de Tenerife

La marca Fuentearta pertenece a la familia de agua mineral, siendo el agua oficial y empresarial patrocinadora de la primera romería infantil que se celebra en Santa Cruz de Tenerife cada año el día 7, a las 12:00 horas, y con motivo de la misa y procesión que tiene lugar en la calle Robles a media hora y que, como mencionó la alcaldesa

Carmelo y Volenteira Soto, finaliza en la Plaza del Príncipe, donde a las 14:00 horas se celebra el Rocío Magno para los pequeños. Durante esta jornada, las niñas y niños acompañados de voces caídas, risas y aplausos, danzan y cantan canciones populares de gode, agua y luna, fiesta y amor a su hogar.

## La Casona de Santo Domingo propone platos de la tierra junto con bodegas de Güímar

Las jornadas salteadas en la tierra de la T.O. Valle de Güímar con la gastronomía del chef Isidoro Van Wam, que continúa la tradición de su padre en la Casona de Santo Domingo. Los platos a base de vinos de bodega Güímar, bodega Güímar y Bodegas de la Laguna con platos de alta gama de pata, vaca, cerdo y salchichas. Los días 19 y 20 de mayo.

por segunda, crujiente de queso duro al horno y pan de aceite con aceite de oliva y leche de cabra. Una ración de setas silvestres y una ración de bacalao salado. El día 21 de mayo, pechugas de codorniz y migas de bacalao blanco. Se servirán con setas distantes a las 14:00 y las 20:00 horas. Precios 25 euros. Imprescindible reservar. Teléfono 922 40 01 007.



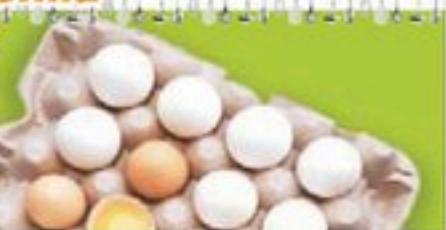
## La Universidad de La Laguna acerca los mejores vinos de Canarias a los jóvenes

Ejemplares jóvenes, 19 de junio y 10 de julio. El campus de Guajara acogerá el 'Canarias Wine'. Se trata de una gran fiesta en la que los asistentes podrán disfrutar de la armonía que ofrecen los vinos y la gastronomía de Canarias, todo ello amenizado con música en directo. El evento tendrá lugar de 19 a 23 horas en

la plaza José Carlos Alberto Benítez, junto a la Facultad de Ciencias.

El campus Wine tiene como objetivo un acercamiento a la cultura vinícola de las Islas Canarias en el público más joven, mostrando la gran calidad y variedad que ofrecen los vinos. D.O.

## canal de gastronomía



**buen menú**  
tu canal de gastronomía en [laopinion.es](http://laopinion.es)

encontrarás un mundo de sabores por descubrir y toda la actualidad gastronómica