

## Los productos agroalimentarios gomeros protagonistas de “El Chef Viajero”

Date : 9 enero, 2017



*La iniciativa impulsada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias cuenta con la colaboración del Cabildo de La Gomera, y la presencia del cocinero Pepe Rodríguez como protagonista.*

La Gomera y sus productos agroalimentarios son los ejes conductores de un nuevo vídeo de “El Chef Viajero”. Este proyecto documental promovido desde el Gobierno de Canarias, recorrerá todas las islas para conocer de primera mano los productos más singulares de su gastronomía. Para ello, reconocidos cocineros de prestigio internacional expondrán su sabiduría culinaria a partir de productos locales como el almogrote, la Miel de Palma o la repostería gomera.

Durante la visita a la grabación de este capítulo, el consejero regional de Agricultura,

Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, comentó que este proyecto se enmarca dentro del programa “Crece Juntos”, una iniciativa centrada en la promoción del producto agroalimentario canario. En este sentido, manifestó ser este marco una de las mejores formas de proyectar la gastronomía canaria. Para ello destacó la presencia de cocineros como Pepe Rodríguez, Erlantz Gorostiza y el gomero Fabián Mora, quienes aparecerán en el proyecto audiovisual.

Quintero se refirió a la repercusión de “El Chef Viajero” en el sector turístico. Sobre ello dijo que el objetivo es que, además de por el sol y la playa, el visitante se fije en Canarias como destino de vacaciones por su rica variedad gastronómica. Asimismo, el consejero regional señaló que el documental también mostrará imágenes de La Gomera, prestando especial atención a las explotaciones de cultivos, mercados locales y paisajes de la isla.

Por su parte, el presidente insular, Casimiro Curbelo, agradeció la presencia en La Gomera de grandes maestros culinarios. El dirigente gomero expuso la idoneidad de convertir la cocina en un espacio para la promoción de productos gomeros tan singulares como el almogrote, la Miel de Palma o el potaje de berros. Sobre esto indicó la oportunidad de proyección abierta más allá de las islas con esta iniciativa. Además, recordó que los productos agroalimentarios gomeros son una fuente generadora de riqueza y empleo, que permite un crecimiento conjunto de los sectores primario y servicios de la isla.

Durante la grabación de “El Chef Viajero” en el Restaurante La Vieja Escuela de Agulo, el cocinero Pepe Rodríguez, propietario del Restaurante El Bohío y jurado del programa televisivo MasterChef en España, destacó la variedad y calidad de los productos locales. En esa línea, dejó abierta la posibilidad de incorporar los manjares gastronómicos gomeros a sus recetas. Antes, dijo sentirse sorprendido por el complejo proceso de elaboración de la Miel de Palma y sus amplias posibilidades de combinación que brinda el producto.