

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

SSP presenta en los aeropuertos canarios su iniciativa Bocados canarios de altura

SSP presenta en los aeropuertos canarios su iniciativa *Bocados canarios de altura*

Lunes, 08 de julio 2013

Dos aeropuertos, el de Tenerife Norte y el de Gran Canaria, han sido los lugares escogidos para la presentación de los *Bocados canarios de altura*, una propuesta gastronómica basada en los sabores tradicionales canarios. SSP España, multinacional de la restauración en ruta y líder de los aeropuertos canarios, ha sido la impulsora de esta iniciativa. A través de ella, se pretende impulsar los sabores genuinamente canarios más allá de las islas, con el objetivo de incorporarlos como elemento reconocible de la rica y variada oferta gastronómica nacional. Para ello, SSP estudiará la incorporación de estos productos a su oferta de restauración aeroportuaria.

En los eventos los chefs canarios **Juan Carlos Clemente** (La Gomera) y **Rogelio Quintero** (Gran Canaria) han presentado y recreado el proceso de elaboración de los *Bocados canarios de altura*. Se trata de dos productos, el *Sándwich roll Alisios* y la *Baguette volcánica*, que combinan los sabores tradicionales de la gastronomía canaria con formatos y tendencias de la cocina de nuestros días, apostando por los productos locales.

Para la elaboración de ambas creaciones los chefs han utilizado ingredientes canarios, tanto por su procedencia como por su frecuente utilización en la cocina de las Islas. Por lo que respecta al *Sándwich roll Alisios*, Rogelio Quintero y Juan Carlos Clemente han llevado a cabo un pan enrollado que contiene elementos tan dispares como el tomate canario (presente en uno de los panes de molde utilizados), la cebolla roja tierna, el berro, una 'mojonosa' (realizada, entre otros, con mayonesa y cilantro) y atún y queso de la isla de El Hierro. Así, el nombre del sándwich pretende evocar a los vientos Alisios, propios de las islas, que sumados a las corrientes marinas hacen posible, entre otros, la presencia del atún en las islas.

La *Baguette volcánica*, por su parte, contiene elementos tan habituales en la cocina canaria como la pata asada, los tomates autóctonos y el mojo rojo, presente en la masa del pan, como salsa y en forma de sal de escamas. El nombre de esta creación hace referencia al origen volcánico de las Islas, reflejado en el producto por el color rojo predominante y en el punto picante otorgado por algunos de sus ingredientes.

A los eventos de presentación acudieron numerosas autoridades de la sociedad civil canaria; entre otros, la directora general de SSP España, **Blanca Ripoll**, y el director de Expansión de la compañía, **Javier Hernani**. Los representantes de SSP han formalizado estos dos días diversos convenios con agentes turísticos y gastronómicos canarios. En Tenerife se ha firmado un acuerdo con ICCA, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para la promoción de vinos canarios en locales de SSP; y otro con Saborea Tenerife (Turismo de Tenerife) para la promoción de la enogastronomía de la isla. En Gran Canaria se ha rubricado un convenio con la sociedad gastronómica Cocina de Maestros y la Asociación Socio Cultural de Cocineros, Reposteros y Panaderos 'Mojo Picón', para la promoción de productos canarios en establecimientos de SSP en el aeropuerto de Gran Canaria. En las últimas semanas también se ha formalizado un acuerdo de formación para estudiantes de Hecansa (Hoteles Escuela de Canarias S.A.) en locales de SSP España en las islas.

www.foodtravelexperts.com