

*Viernes,25 de marzo de 2022*

NOTA DE PRENSA

**Santiago del Teide llevará a través de la marca SDT Gastro Lovers lo mejor de la gastronomía local a Madrid Fusión**

**El Alcalde, Emilio Navarro presentó la marca SDT Gastro Lovers que promocionará en Madrid el atún rojo patudo, la almendra, la miel, el barraquito y los vinos locales, entre otros productos**

El Alcalde de Santiago del Teide Emilio Navarro acompañado de la concejala de #DesarrolloLocalSDT, Krysten Martín y de Pablo Pastor, presidente de Acyre Canarias presentó la marca gastronómica local, SDT Gastro Lovers, con la que se pretende promocionar la gastronomía local en el congreso global de Madrid Fusión bajo el paragüas de Turismo de Tenerife.

Para Emilio Navarro " Madrid Fusión supone un escaparate mundial para dar a conocer a través de Turismo de Tenerife la gastronomía y los productos km 0 de Santiago del Teide que, año tras año, se está posicionando como un municipio de referencia gastronómica".

El atún rojo patudo que se pesca en la zona será el gran protagonista del catálogo de productos que Santiago del Teide presentará en Madrid Fusión el martes 29 de marzo pero no faltará la almendra, la miel, el barraquito y los vinos locales. Para ello, 3 chefs locales como son Lucas Maes, Francisco Rodríguez, Samuel Morales, el sumiller Mario Rodríguez y Macaronesia Coffe Shop Bakery estarán dentro del stand de Turismo de Tenerife presentando a través de shoow cooking, talleres y degustación distintos platos protagonizados por los productos antes nombrados.

El evento contará con un total de 6 intervenciones por parte de nuestros chefs, que consistirán en la preparación de tapas, talleres y degustaciones donde se mostrará el producto local. El chef Lucas Maes, del restaurante Aqua preparará un rollito invertido de atún, chutney de tomate canario, con crujiente de pan que combinado con un suero de queso semi ahumado logran un efecto frio-caliente al probarlo.

Fran y Mario Rodríguez, chef y sumiller respectivamente del restaurante Pancho, llevarán otra preparación diferente del atún local, en este caso en un tartar. Además, el chef Fran Rodríguez presentará un taller donde las protagonistas son las almendras de Santiago del Teide. A su vez, se ofrecerá un taller de vinos del municipio, de la mano del sumiller Mario Rodríguez.

El chef Samuel Morales del restaurante Pejeverde hará una presentación-degustación del atún que se pesca en el mismo acantilado de Los Gigantes mientras que Macaronesia Coffe Shop Bakery hará las delicias de los asistentes con la degustación de repostería con almendra local.

Por último, bajo el nombre de “Un Mar de Experiencias” los tres chefs harán la presentación de las diferentes tapas donde se representa la marca SDT Gastro Lovers.