**LA COCINA CANARIA ES ORO EN EL ARTE CULINARIO NACIONAL**

* **El III Certamen Nacional de Gastronomía ha distinguido con el oro a la cocina de las Islas Canarias por la propuesta culinaria protagonizada por el atún rojo y el cerdo negro del chef Rubén Cabrera y su ayudante Jesús Gómez**

La gastronomía de las Islas Canarias ha vuelto a ser reconocida en el ámbito nacional por segundo año consecutivo con un nuevo oro en el **III Certamen Nacional de Gastronomía** a la propuesta culinaria del cocinero tinerfeño Rubén Cabrera, chef del restaurante La Cúpula del Hotel Jardines de Nivaria, y su ayudante Jesús Gómez, ganadores en la modalidad de Cocina.

En su arte culinario, la gastronomía canaria ha estado representada por un plato original con el **atún rojo** como protagonista elaborado con técnicas de salazón y marinado y un sugestivo matiz picante. Como aliado, se ha presentado el **cochino negro** acompañado de **papas negras, cebolla de Guayonge y registros orientales y de la India.**

El certamen, celebrado el pasado 21 de septiembre en Adeje y enmarcado en las actividades gastronómicas de **Culinaria Tenerife 2016,** ha reunido a equipos de cocineros procedentes de Aragón, Baleares, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Madrid y Navarra, entre los que han destacado en el podio los representantes de la gastronomía canaria por segundo año consecutivo.

Según Red2000, **la cocina canaria puede ser considerada como la más original y cosmopolita de España,** ya que combina platos de evidente inspiración peninsular con recetas autóctonas de influencia latinoamericana y africana continental. Además, el clima privilegiado del archipiélago influye en la riqueza de los frutos de la tierra, así como en las costas por su abundante pescado, lo que constituye un importante elemento de la identidad cultural.