

GASTROMARKET: (1/Dic - 2/Dic)

Esta es la zona del mercado, en la que más de 40 expositores ofrecerán a los visitantes sus mejores productos y una extensa oferta de degustaciones a 1€. En estos puestos nos encontraremos con las principales bodegas de la isla, restaurantes, artesanos y productores.

GASTROCENTER: (1/Dic - 2/Dic)

Es la parte más didáctica del festival y se compone de tres aulas. Aula del gusto, donde diversos chefs nos explicarán recetas elaboradas con productos autóctonos de Lanzarote. Aula Chef Chinijo, donde los más pequeños aprenderán de grandes cocineros. Aula Saborea Lanzarote, que será un lugar multiuso en el que se celebrarán diversas entregas de premios y un original concurso de mojos.



FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO SABOREA LANZAROTE

ORGANIZADORES:



PATROCINADORES:



COLABORADORES:



FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO SABOREA LANZAROTE



PROGRAMA OFICIAL

www.saborealanzarote.org



FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO SABOREA LANZAROTE

El Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote está dividido en tres zonas en las que a lo largo de varios días irán sucediendo muchas actividades.

TEGUISEGASTRO: (1/Dic - 2/Dic)

A lo largo de estos días, en la Villa de Tegui se organizan diferentes actuaciones, desde la participación de algunos restaurantes con un menú especial y concursos populares de recetas, hasta actuaciones musicales, ciclos de cine, exposiciones de pintura y actividades infantiles.



TEGUISEGASTRO

Desde el martes al sábado 27/11/12 al 1/12/12:

Durante estos días, una serie de restaurantes de la Villa abren sus puertas ofreciendo a todos los visitantes un menú cerrado a base de productos de la isla.

Jueves, 29/11/12:

19.00 hrs. “Recupera las recetas de tu abuela “. Concurso y degustación de postres con recetas tradicionales en la Sociedad de la Villa. (Dpto. de Cultura y Patrimonio).

20.00 hrs. Monólogo por la compañía de teatro “Esperanza Spínola”, en la Sociedad de la Villa.

Viernes, 30/11/12:

17.00 hrs. Cine gastronómico infantil en la Sociedad de la Villa de Tegui. (Dpto. de Juventud).

19.00 hrs. Cata de vinos D.O. Lanzarote y música en directo con “Talulah y Jake” en La Cantina.

21.00 hrs. Música en directo con “The Blues Sofa” acompañada de mojitos en La Cantina.

21.30 hrs. Música cubana en directo en el Patio Creperie.

Sábado, 01/12/12:

** La Casa Museo del Timple estará abierta hasta las 20.00 hrs. (Dpto. de Cultura). Entrada gratuita.

12.00 hrs. Visita guiada por el casco histórico de la Villa de Tegui. (Dpto. de Turismo).

20.00 hrs. DJ en La Cantina.

20.30 hrs. Concierto de Timple, **Alexis Lemes** en la Casa Museo del Timple, “Homenaje al agricultor conejero”. (Dpto. de Cultura). Entrada: 5 €. Puntos de venta oficinas de turismo y Dpto. de Cultura del Ayto. de Tegui.

Domingo, 02/12/12:

** La Casa Museo del Timple estará abierta hasta las 20.00 hrs. (Dpto. de Cultura). Entrada gratuita.

13.00 hrs Música cubana en directo en el Patio Creperie.

14.00 hrs. Música en directo en La Cantina.

EXTRAS:

Exposiciones: fin de semana

-Exposición de pinturas de Paulette Peyronnet en el Patio Creperie.

-Exposición de pinturas de Cristina Efres en Casa Cejas.

-Exposición de pinturas en el Rest. Bio Hespérides.

-Exposición de pinturas J. Rosales “Hilario” en la sala de arte Convento de Santo Domingo.

Sábado y domingo: actividades infantiles en la Plaza Canaria (hinchables, paseos en burrito, calesa, etc).

GASTROMARKET

Más de 40 expositores ofrecerán a los visitantes sus mejores productos y una extensa oferta de degustaciones a 1€. En estos puestos nos encontraremos con las principales bodegas de la isla, restaurantes, artesanos y productores.

Saborea Solidaria (del 1 al 2 de diciembre)

En Lanzarote somos solidarios y vamos a demostrarlo con esta actividad de recogida alimenticia. Invitamos a todo el mundo a donar alimentos no perecederos en la carpa designada a tal fin, y en colaboración con CÁRITAS, se repartirán posteriormente a las personas más necesitadas de la isla.



GASTROCENTER

Aula del gusto

Sábado, 1/Dic

11:00 h Granos, legumbres secas y cereales en la cocina lanzaroteña. Con el chef Pedro Santana (rest. Casa Brígida, Playa Blanca, Yaiza), del colectivo Lanzarote Cocina.

12:15 h Pescado seco, exquisitas reliquias de la cocina tradicional. Con el chef Luís León (rest. Arena, Puerto del Carmen, Tías), del colectivo Lanzarote Cocina.

13:30 h Pescado fresco, manjares nobles de las costas isleñas. Con la actuación conjunta de los chefs Carlos Pérez (rest. Isla de Lobos, Hotel Princesa Yaiza, Playa Blanca) y Erlantz Goroostiza (rest. MB, Hotel Abama, Guía de Isora, Tenerife).

16:45 h Postres y vinos, sensaciones dulces en copa y boca. A cargo del maestro pastelero Ludovic Lamontagne (Pastelería Lamontagne, Arrecife) y del enólogo Alberto González (Bodegas Stratvts, DO Lanzarote).

18:00 h Papas y batatas, princesas del campo, reinas del plato. Con el chef Germán Blanco (rest. Amura, Puerto Calero, Yaiza), del colectivo Lanzarote Cocina.

19:15 h Cochino negro, la carne de bandera de la cocina canaria. Con la actuación conjunta de los chefs Lolo (rest. La Caleta, Hotel Hesperia, Puerto Calero, Yaiza), del colectivo Lanzarote Cocina y Emilio Cabrera (rest. La Alquitara, Las Palmas de Gran Canaria).

Domingo, 2/Dic

11:00 h Los mejores quesos en la cocina con vinos únicos de Lanzarote. Con el chef Jesús González (rest. El Duende, Puerto de la Cruz, Tenerife) y el enólogo Ignacio Valdera (Bodegas Los Bermejós, DO Lanzarote).

12:15 h La cabra, viandas tradicionales de la cocina lanzaroteña. Con la actuación conjunta de los chefs Juan Jesús Perdomo (El Risco, Famara, Tegui), del colectivo Lanzarote Cocina y Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos, Acantilado de los Gigantes, Tenerife).

13:30 h Arroces mediterráneos, producto local, tradición y renovación. A cargo del chef Quim Casellas (Casamar, Llafranc, Costa Brava), con una estrella Michelin, representante de la nueva cocina catalana.

Aula Chef Chinijo

Sesiones de cocina para los chinijos de cada casa que deseen aprender a cocinar, conocer los alimentos y disfrutar degustándolos.

Sábado, 1/Dic

De 11:00 h .a 20:00 h., en sesiones de 45 minutos.

Domingo, 2 /Dic.

De 11:00 h. a 14:15 h, en sesiones de 45 minutos.

Aula Saborea Lanzarote

Sábado, 1/Dic

10:00 h Entrega de premios del concurso “De la tierra a la mesa”: Conoceremos a los ganadores de este concurso de creación gráfica en el que han participado varios colegios de la isla.

11:00 h Presentación “Gastronomía de Lanzarote: siglos de tradición”: Un paseo por la historia gastronómica de la isla a través de vídeos y fotos.

Domingo, 2 /Dic.

10:00 h Saber y sabor del mojo lanzaroteño.

Concurso de cocina popular abierto a la participación de todas y todos aquellos que deseen mostrar sus habilidades culinarias en torno a uno de los platos más populares y universales de la cocina canaria: el mojo.

Los participantes actuarán ante un selecto jurado de expertos gastronómicos y profesionales de la cocina que premiará el saber hacer de los concursantes, así como el sabor de los platos presentados.

14:00 h Entrega de premios.

Se entregarán los premios a los ganadores del concurso de cocina popular sobre el mojo desarrollado por la mañana y después se entregará el premio especial “Una vida dedicada al campo”.

Todas las sesiones son conducidas por **Pep Palau** (Gastrónomo y codirector de Fòrum Gastronòmic)