

GASTROMARKET

Esta es la zona del mercado, en la que un gran número de expositores ofrecerá a los visitantes sus mejores productos y una extensa oferta de degustaciones a precios populares. En estos puestos nos encontraremos con las principales bodegas de la isla, restaurantes, artesanos y productores.

GASTROCENTER

Es la parte más didáctica del festival y se compone de tres aulas. **Aula del Gusto**, donde diversos chefs de reconocido prestigio nos revelarán sus secretos, nuevas técnicas y se saborearán las recetas que allí elaboran. **Aula "Chinijo" Chef**, donde **Fabián León**, finalista del programa de TVE MASTER CHEF, enseñará a los niños la pasión por la cocina. **Aula Saborea Lanzarote**, que será un lugar multiuso en el que se celebrarán diversas entregas de premios y un original concurso de caldo de papas.



FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO

ORGANIZADORES:



CABILDO DE LANZAROTE



PATROCINADORES:



COLABORADORES:



LANZAROTE COCINA



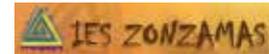
SPAR



GIH



CICAR



IES ZONZAMAS

FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO

DEL 30/11 AL 1/12 DE 2013
VILLA DE TEGUISE

PROGRAMA OFICIAL

www.saborealanzarote.org

Organiza:



CABILDO DE LANZAROTE



TEGUISE



LANZAROTE

TEGUISE GASTRO

El Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote es un evento diseñado para promover y poner en valor los productos del sector primario insular y el saber hacer de nuestros restauradores. Durante un fin de semana, el público interactúa con los profesionales de una manera divertida y dinámica siendo la gastronomía la principal protagonista. Son muchas las actividades previstas, que se reparten en 3 grandes áreas: Teguisse Gastro, Gastro Market y Gastro Center.

Durante estos días, en la Villa de Teguisse 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.



Viernes 29/11:

17.00h Cine infantil gastronómico: Proyección de "RATOTUILLE", en la Sociedad de la Villa de Tegui (Dpto. de Juventud), con palomitas y refrescos.

18.00h Taller infantil: "Puños de gofio" en la Sociedad de la Villa de Tegui, (Dpto. de Juventud).

19.00h Cata de vinos D.O. Lanzarote en el Rest. La Cantina.

21.30h Concierto: Música cubana en directo en El Patio Creperie.

Sábado 30/11:

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

18.00h Carrera solidaria para los comedores escolares organizada por Eventos JCL en colaboración del Rotary Club de Costa Tegui.

18.30h Carrera infantil "8 pasos de pirata".

20.15h Salida de la carrera "8 KM Tegui".

Domingo 1/12:

13.00h Concierto: Música cubana en directo en El Patio Creperie.

14.00h Concierto: Música en directo en el Jardín Secreto del Rest. La Cantina.

15.45h Concierto y cierre del Festival The Black Sheep y Dr. Ye-Ye.

**Durante todo el domingo, se desarrollarán actividades infantiles en la Plaza Canaria (hinchables, paseos en burrito, calesa, etc).*

Extras:**Exposiciones**

- **Exposición de dibujos** a pluma de José M^º Albanell en el Patio Creperie.
- **Exposición de pinturas** de artistas locales en el Rest. Bio Hespérides.
- **Exposición de acuarelas** de Günther Ueker, en la sala de arte del Convento de Santo Domingo.
- **Exposición y venta** de la nueva colección en plata, bisutería y complementos de ESTILO. C/ Herrera y Rojas, 14.

No puedes dejar de visitar esta zona del festival, donde podrás disfrutar degustando infinidad de platos elaborados para la ocasión. Estarán las principales bodegas, los restaurantes más conocidos de la isla y muchos de nuestros productores que cada día trabajan para darnos lo mejor de nuestro campo, mar y ganadería.

Saborea Solidario

En Lanzarote somos solidarios y vamos a demostrarlo colaborando con **TINGUAFAYA - ADIMO (Asociación de discapacitados de Lanzarote)** con el objetivo de ayudar en la educación de los niños con esta discapacidad. **¡Colabora con esta causa!**

**AULA DEL GUSTO****Sábado 30/11:****11.00h Del mar y la tierra al plato**

Con el chef **Germán Blanco** (Rest. La Tegala), Lanzarote.

Probablemente sea el cocinero de mejor nivel técnico y mayor talento creativo de Lanzarote y uno de los valores seguros de la emergente nueva cocina canaria.

12.30h Salmorejo canario y cordobés

Con **Sacha Hormaechea** (Botillería y Fogón Sacha), Madrid.

Chef polifacético que mantiene alto el listón en uno de los restaurantes que mejor acogida tiene en la última década entre el público más sibarita de la capital.

14.00h Gastronomía dulce de Canarias

Con la actuación conjunta de los chefs **Aitor Neketán** y **Pedro Rodríguez Dios** (El Mundo Dulce), Gran Canaria y Tenerife.

Flor y nata de la cocina dulce canaria, siendo los máximos exponentes de la transformación de la cocina en las islas mayores.

17.00h Cocina fusión japonesa

Con el chef **Daniel Franco** (Rest. Kabuki Abama), Madrid

Hoy cuenta con 1 estrella Michelin más que merecida, porque desde joven siempre ha despuntado. Se incorporó al equipo de Ricardo Sanz en el restaurante de inspiración japonesa Kabuki, y está considerado uno de los mejores de Europa.

18.30h Judías y verduras de invierno

Con el chef **Roberto Ruíz** (Rest. El Frontón), Tolosa, Guipúzcoa

Ha sido uno de los artífices de la recuperación de la famosa "Alubia de Tolosa" convirtiéndola en el producto motor de la cocina que ofrece en su conocido restaurante.

Domingo 1/12:**11.00h Lanzarote, tierra de vinos y quesos.**

Con **Sebastián Álvarez Osorio** y **Tomás Mesa**.

Microtapas de distintos quesos maridados con vinos D.O. Lanzarote, con Sebastián Álvarez, premiado en el último campeonato de cocina Canarias y con Tomás Mesa, enólogo de Bodegas El Grifo.

11.00h II CONCURSO DE COCINA SABOREA LANZAROTE

Concurso Caldo de Papa amateur, cocinando en directo.

Se cocinarán en directo las papas de los valles, un producto de temporada de máxima calidad.

12.30h La técnica de la brasa aplicada al pescado

Con el chef **Aitor Arregui**, (Rest. Elkano), Guetaria-Guipúzcoa

Todo un maestro de la cocción del pescado por el ancestral método de la brasa, que desde Guetaria nos trae los secretos de su famosa parrilla que lo ha convertido en gourmet.

14.00h Papa negra canaria, con frutas tropicales

A cargo del chef **Rodrigo de la Calle** (Rest. Villa Magna), Madrid.

Posee 1 estrella Michelin y pertenece a la nueva generación de cocineros españoles, universalmente reconocidos como los adalides de la vanguardia de la cocina creativa. Además, junto a Santiago Orts se le considera el padre de la gastrobotánica.

Las sesiones del Aula del Gusto cuestan 2€

Póngase en contacto con el Cabildo de Lanzarote e inscribese en esta actividad. Puede hacerlo por teléfono o enviando un email. Tlf. 928-810100 ext 2294-2249-2148 jjobayna@cabildodelanzarote.com / ritamartin@cabildodelanzarote.com

**AULA "CHINIJO" CHEF**

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

PEP NOGUÉ y FABIÁN LEÓN

desarrollarán las sesiones: "Desayuna como un rey", "Monta tu propio picnic escolar", "Aprende los sabores" y "Cata a ciegas".

Sábado 30/11:

Mañana: 11.00h - 11.45h, 12.00h - 12.45h, 13.00h - 13.45h

Tarde: 16.30h - 17.15h, 17.45h - 18.30h, 19.00h - 19.45h

Domingo 1/12:

Mañana: 11.00h - 11.45h, 12.00h - 12.45h, 13.00h - 13.45h

AULA SABOREA LANZAROTE**Sábado 30/11:**

10.30h Exposición de los trabajos del proyecto "Cocina y territorio".

11.00h Entrega de premio del concurso "De la Tierra a la Mesa".

12.30h Apertura oficial del Festival.

Domingo 1/12:

11.00h Inicio del concurso de "Caldo de Papas".

12.30h Entrega de premios del concurso de "Caldo de Papas".

13.15h Entrega de premios del concurso y reconocimiento a profesionales.