



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

PROGRAMAS OFICIALES

FESTIVAL



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL



TALLER DE DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

SÁBADO 25 / SATURDAY 25TH

- 11:00** **MANOS A LA PELLA: EL GOFIO Y SUS POSIBILIDADES GASTRONÓMICAS.** *Marcial Arráez (Asoc. Cultural y Costumbrista Los del Gofio Arráez).* Taller interactivo donde realizarás y probarás tu propia pella.
HANDS ON THE PELLA: THE GOFIO AND ITS GASTRONOMIC POSSIBILITIES. *Marcial Arráez (Cultural and Costumbrista Association of the Gofio Arráez).* Interactive workshop where you will perform and test your own pella.
- 12:00** **PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE:** *Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife.* Presentación y degustación de una de las joyas gastronómicas de Canarias.
OLD POTATOES OF TENERIFE: *Association of Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife.* Presentation and tasting of one of the gastronomic gems of the Canary Islands.
- 13:00** **CREACIONES GASTRONÓMICAS CON LANGOSTINO REAL DE CANARIAS, SOSTENIBLE, CERCANO Y FRESCO:** *Iván Vidal (biólogo marino) con el chef Orlando Ortega (restaurante Lilium).* Presentación y degustación de un marisco de acuicultura criado con alimento ecológico en condiciones de calidad únicas en Europa.
GASTRONOMIC CREATIONS WITH ROYAL CANARIAN SHRIMP, SUSTAINABLE, CLOSE AND FRESH: *Iván Vidal (marine biologist) with chef Orlando Ortega (Lilium restaurant).* Presentation and tasting of an aquaculture shellfish raised with organic food under quality conditions unique in Europe.
- 17:00** **SALUDABLES ALGAS CANARIAS, CULTIVANDO EL MAR:** *Juan Luis Gómez Pinchetti, director científico del Banco Español de Algas.* Degustación en crudo de algas frescas de Canarias. La explotación sostenible de este recurso no es posible, pero se pueden cultivar y somos capaces de hacerlo.
HEALTHY CANARIAN SEAWEED, CULTIVATING THE SEA: *Juan Luis Gómez Pinchetti, scientific director of the Spanish Algae Bank.* Raw tasting of fresh seaweed from the Canary Islands. The sustainable exploitation of this resource is not possible, but it can be cultivated and we are capable of doing it.
- 18:00** **CATA Y DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANAS LANZAROTEÑAS:** *Por sus maestros cerveceros.* TASTING AND TASTING OF LANZAROTE CRAFT BEERS: *For their brewers.*

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

- 11:00** **CREACIONES GASTRONÓMICAS CON LANGOSTINO REAL DE CANARIAS, SOSTENIBLE, CERCANO Y FRESCO:** *Iván Vidal (biólogo marino) con el chef Orlando Ortega (restaurante Lilium).* Presentación y degustación de un marisco de acuicultura criado con alimento ecológico en condiciones de calidad únicas en Europa.
GASTRONOMIC CREATIONS WITH ROYAL CANARIAN SHRIMP, SUSTAINABLE, CLOSE AND FRESH: *Iván Vidal (marine biologist) with chef Orlando Ortega (Lilium restaurant).* Presentation and tasting of an aquaculture shellfish raised with organic food under quality conditions unique in Europe.
- 12:00** **PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE:** *Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife.* Presentación y degustación de una de las joyas gastronómicas de Canarias.
OLD POTATOES OF TENERIFE: *Association of Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife.* Presentation and tasting of one of the gastronomic gems of the Canary Islands.
- 13:00** **LAS TRES NUEVAS CERVEZAS TROPICAL "CARAPERRO":** *Félix Guío (maestro cervecero).* Cata las tres variedades de la nueva "Caraperro", una apuesta con la que CCC se suma a la tendencia creciente de las THE THREE NEW TROPICAL BEERS "CARAPERRO": TROPICAL CARAPERRO. *Félix Guío (brewer master).* Taste the three varieties of the new "Caraperro", a bet with which CCC adds to the growing trend of microbreweries.
- 14:00** **MANOS A LA PELLA: EL GOFIO Y SUS POSIBILIDADES GASTRONÓMICAS.** *Marcial Arráez (Asoc. Cultural y Costumbrista Los del Gofio Arráez).* Taller interactivo donde realizarás y probarás tu propia pella.
HANDS ON THE PELLA: THE GOFIO AND ITS GASTRONOMIC POSSIBILITIES. *Marcial Arráez (Cultural and Costumbrista Association of the Gofio Arráez).* Interactive workshop where you will perform and test your own pella.

TALLER DE CATA "AULA DEL VINO"

SÁBADO 25 / SATURDAY 25TH

- 12:00** **VINOS DE ALTURA EN GRAN CANARIA:** *Sandra Armas (Bodeguera).* Agala, los vinos de la cumbre que se identifican en la etiqueta según la altura a la que se cultivan y vendimian sus uvas: 1.175, 1.290, 1.318...
HIGH ALTITUDE WINES IN GRAN CANARIA: *Sandra Armas (Wine Cellar).* Agala, the wines of the summit that are identified on the label according to the height at which they are grown and harvest their grapes: 1,175, 1,290, 1,318...
- 13:00** **VITICULTURA HEROICA Y VINOS ESPECIALES DE LA MANO DE ENVÍNATE:** *Roberto Santana (Enólogo).* Viñas antiguas y vinos honestos y atlánticos en la pata canaria del proyecto "Envinata", recuperando viñedos tradicionales no sólo en Araga, con los vinos Táganan, sino también en La Orotava y Santiago del Teide.
HEROIC VITICULTURE AND SPECIAL WINES BY ENVÍNATE: *Roberto Santana (Enologist).* Ancient vineyards and honest and Atlantic wines in the Canarian part of the "Envinata" project, recovering traditional vineyards not only in Araga, with the Táganan wines, but also in La Orotava and Santiago del Teide.
- 14:00** **LOS VINOS QUE EXPORTA CANARIAS:** *Felipe Monje y Agustín García Farras (Bodegueros de Avibo).* Vinos de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife que beben los amantes de vino en Estados Unidos, Canadá, Alemania o China.
THE WINES EXPORTED BY THE CANARY ISLANDS: *Felipe Monje and Agustín García Farras (Avibo Wineries).* Wines from Lanzarote, Gran Canaria and Tenerife that wine lovers drink in the United States, Canada, Germany or China.
- 17:00** **PAISAJES DE LAS ISLAS QUE SABEN A VINO:** *Agustín García Farras (Bodeguero e impulsor del proyecto).* Cinco vinos, uno de ellos en primicia, del proyecto de colaboración de bodegueros y enólogos de Canarias amparados en una misma marca, para poner en valor las uvas más significativas del archipiélago y el paisaje del que forman parte.
LANDSCAPES OF THE ISLANDS THAT TASTE LIKE WINE: *Agustín García Farras (Bodeguero and promoter of the project).* Five wines, one of them in the first place, of the collaboration project of winemakers and winemakers of the Canary Islands, protected by the same brand, to highlight the most significant grapes of the archipelago and the landscape of which they form part.
- 18:00** **LAS NUEVAS JOYAS ENOLÓGICAS DE CANARIAS:** *Alberto González (Enólogo).* Una cata singular para probar rarezas de pequeñas bodegas de varias Islas, incluyendo el de Fuerteventura, Conatvs, con el que la isla majorera se incorpora a la viticultura con DO del archipiélago.
THE NEW OENOLOGICAL JEWELS OF THE CANARY ISLANDS: *Alberto González (Enologist).* A unique tasting to prove the rarities of small wineries of several islands, including the one of Fuerteventura, Conatvs, with which the island of Majorera is incorporated to the DO viticulture of the archipelago.

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

- 12:00** **LAS NUEVAS JOYAS ENOLÓGICAS DE CANARIAS:** *Alberto González (Enólogo).* Una cata singular para probar rarezas de pequeñas bodegas de varias Islas, incluyendo el de Fuerteventura, Conatvs, con el que la isla majorera se incorpora a la viticultura con DO del archipiélago.
THE NEW OENOLOGICAL JEWELS OF THE CANARY ISLANDS: *Alberto González (Enologist).* A unique tasting to prove the rarities of small wineries of several islands, including the one of Fuerteventura, Conatvs, with which the island of Majorera is incorporated to the DO viticulture of the archipelago.
- 13:00** **VINOS DE ALTURA EN GRAN CANARIA:** *Sandra Armas (Bodeguera).* Agala, los vinos de la cumbre que se identifican en la etiqueta según la altura a la que se cultivan y vendimian sus uvas: 1.175, 1.290, 1.318...
HIGH ALTITUDE WINES IN GRAN CANARIA: *Sandra Armas (Wine Cellar).* Agala, the wines of the summit that are identified on the label according to the height at which they are grown and harvest their grapes: 1,175, 1,290, 1,318...
- 14:00** **LA NUEVA AÑADA DE LOS VINOS DE LANZAROTE:** *Consejo Regulador DO Lanzarote.* Recorrido sensorial por algunos de los últimos vinos elaborados en la isla.
THE NEW VINTAGE OF LANZAROTE WINES: *Regulatory Council DO Lanzarote.* Sensory tour through some of the latest wines made on the island.

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL QUESO"

SÁBADO 25 / SATURDAY 25TH

- 11:00** **QUESOS PARA NIÑOS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Identificación e iniciación en el consumo de quesos Canarias para los más pequeños de la casa (de 7 a 12 años).
CHEESE FOR CHILDREN: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* Identification and initiation in consumption of Canarian cheeses for the smallest of the house (from 7 to 12 years old).
- 12:00** **LA OVEJA, LA CABRA Y LA VACA EN LOS QUESOS CANARIOS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Las razas ganaderas canarias que aportan su leche y las características de los quesos que a partir de ellas se elaboran en Canarias.
THE SHEEP, THE GOAT AND THE COW IN THE CANARIAN CHEESES: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* The Canarian livestock breeds that provide their milk and the characteristics of the cheeses that are made from them in the Canary Islands.
- 13:00** **QUESO DE FLOR Y TRASHUMANCIA:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Importancia de la tradición pastoril de mover los ganados en busca de buen pasto y el queso que se obtiene de ellos.
FLOWER CHEESE AND TRANSHUMANCE: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* Importance of the pastoral tradition of moving the cattle in search of good grass and the cheese that is obtained from them.
- 17:00** **QUESOS AHUMADOS EN CANARIAS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Dónde, cómo, por qué y con qué se ahúman algunos quesos canarios, especialmente en las islas más orientales del archipiélago (La Gomera, La Palma y El Hierro).
SMOKED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* Where, how, why and with what some Canarian cheeses are smoked, especially in the easternmost islands of the archipelago (La Gomera, La Palma and El Hierro).
- 18:00** **QUESOS CURADOS EN CANARIAS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Los quesos más sabrosos requieren un esmerado proceso de maduración y unos cuidados en condiciones de humedad y temperatura muy especiales.
CURED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* The tastiest cheeses require a careful maturation process and care in very special humidity and temperature conditions.

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

- 11:00** **QUESOS PARA NIÑOS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Identificación e iniciación en el consumo de quesos Canarias para los más pequeños de la casa (de 7 a 12 años).
CHEESE FOR CHILDREN: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* Identification and initiation in consumption of Canarian cheeses for the smallest of the house (from 7 to 12 years old).
- 12:00** **LA OVEJA, LA CABRA Y LA VACA EN LOS QUESOS CANARIOS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Las razas ganaderas canarias que aportan su leche y las características de los quesos que a partir de ellas se elaboran en Canarias.
THE SHEEP, THE GOAT AND THE COW IN THE CANARIAN CHEESES: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* The Canarian livestock breeds that provide their milk and the characteristics of the cheeses that are made from them in the Canary Islands.
- 13:00** **QUESOS CURADOS EN CANARIAS:** *Isidoro Jiménez, maestro quesero.* Los quesos más sabrosos requieren un esmerado proceso de maduración y unos cuidados en condiciones de humedad y temperatura muy especiales.
CURED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker.* The tastiest cheeses require a careful maturation process and care in very special humidity and temperature conditions.

Reservas: +34 928 072 106

FESTIVAL

ENOGASTRÓNOMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL



SÁBADO 25 / SATURDAY 25th

11:00 EL PRODUCTO DE LANZAROTE EN LA COCINA VEGANA. Y SHOWCOOKING DE 'BOCADO DE FAKE-FISH CON MOJO VERDE Y AGUACATE' POR BEATRIZ PERDOMO (THE V FACTOR). Ponencia-taller en la que se nos hablará de la cocina vegana como algo más que una tendencia. Una filosofía de vida a la que el producto Lanzarote no es ajeno. The V Factor fue el primer restaurante vegano de Lanzarote. *The product of Lanzarote in the Vegan kitchen. And showcooking of 'Fake-Fish Snack with green mojo and avocado' By Beatriz Perdomo (The V Factor). Lecture-workshop in which we will talk about vegan cuisine as something more than a trend. A philosophy of life to which the Lanzarote product is no stranger. The V Factor was the first vegan restaurant in Lanzarote.*

12:15 TARTAR DE ATÚN CON CUDOS DE AGUACATE Y MANGA, LLUVIA DE PLACTON MARINO Y CRUJIENTE DE BATATA POR ERNESTO PALOMAR, LA REBOTICA (PLAYA HONDA). Uno de los jóvenes valores de la cocina lanzaroteña. Desde agosto pasado dirige su propio local en el que mimó el producto local, de temporada, con el que juega con la cocina canaria, la mediterránea, la cocina fusión y opciones vegetarianas, veganas y celiacas. *Tuna tartar with avocado and mango dice, rain of marine plankton and crispy sweet potato by Ernesto Palomar, La Rebotica (Playa Honda). One of the young values of Lanzarote cuisine. Since last August he runs his own place where he prepares the local product, seasonal, with which he plays with Canarian cuisine, Mediterranean cuisine and vegetarian, vegan and celiac options.*

13:15 LOS QUESOS DE LANZAROTE Y LAS SALSAS QUE LES ACOMPAÑAN CON AQUAL Y AVA-AFRICAMAR. Taller en el que se mostrarán las características de distintos quesos de Lanzarote pertenecientes a queserías artesanas integradas en la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL), con unas salsas diseñadas para ser degustadas con queso presentadas por AVA-Africamar. *The cheeses of Lanzarote and the sauces that accompany them with Aqual and AVA-Africamar. Workshop in which the characteristics of different cheeses of Lanzarote belonging to artisan cheese factories integrated in the Association of Artisanal Cheese Factories of Lanzarote (AQUAL) will be shown, with sauces designed to be tasted with cheese presented by AVA-Africamar.*

14:15 CARRÉ DE COCHINO NEGRO RELLENO DE GAMBAS DE LA SANTA CON REDUCCIÓN DE CERVEZA ESENCIA NEGRA, CON LUIS LEÓN (EL TORO, ARENA Y CALA) Y CERVEZA DORADA. Taller con uno de los mejores y más respetados chef de la isla y Cerveza Dorada, de la que es embajador. El presidente del colectivo Lanzarote Cocina elabora el un 'mar y montaña' a partir de dos referencias del producto Lanzarote: el cochino negro y las gambas de La Santa. *Rack of black pig filled with prawns from La Santa with black essence beer reduction, with Luis León (El Toro, Arena y Cala) and Cerveza Dorada. Workshop with one of the best and most respected chef of the island and Cerveza Dorada, of which he is ambassador. The president of the Lanzarote Cocina collective will elaborate a 'sea and mountain' from two references of the Lanzarote product: the black pig and the prawns of La Santa.*

16:30 EL ENCAJE DEL CHOCOLATE EN LA COCINA DE LANZAROTE. Taller en el que AVA-Africamar nos presenta las novedades del siempre apetecible chocolate. Veremos el encaje que se le puede dar a una cocina donde combine, en dulce o salado, con el producto Lanzarote. *The face of chocolate in the kitchen of Lanzarote. Workshop in which AVA-Africamar will present us the novelties of the always appetizing chocolate. We will see the face that can be given to a kitchen where it combines, sweet or salty, with the product Lanzarote.*

17:30 EL PRODUCTO LANZAROTE EN LAS COCINAS DEL MUNDO. 'SEAFOOD CHOWDER' POR CHRISTOPHER KING, DE KRISTIAN'S. Lanzarote ofrece cocinas de distintos países del mundo. En este taller mostraremos la cocina irlandesa que respeta la tradición de aquel país pero tiene como base el producto Lanzarote. *The Lanzarote product in the kitchens of the world. 'Seafood chowder' By Christopher King, Kristian's. Lanzarote offers cuisines from different countries of the world. In this workshop we will show the Irish cuisine that respects the tradition of that country but is based on the Lanzarote product.*

AULA

SABOREA LANZAROTE

DOMINGO 26 / SUNDAY 26th

11:30 MERMELADAS BERNARDO'S & COQUE DE MARIO SANDOVAL + DAILOS PERDOMO. El prestigioso restaurante Coque, de Mario Sandoval (2* Michelin) ofrece un taste confeccionado a partir de mermelada elaborada en Lanzarote. Una muestra más de las enormes posibilidades que ofrecen los productos de calidad. En este taller participa Daiilos Perdomo, mejor cocinero joven de Canarias en 2016, stager con Mario Sandoval y uno de los chef locales de mayor proyección. Elaborará unos Potaje de chícheros con marritas y morena. *Bernardo's & Coque marmalade by Mario Sandoval. Paolo Martín + Daiilos Perdomo. The prestigious Coque restaurant, by Mario Sandoval (2* Michelin) offers a welcome taste by marinating 'Papa Canaria with Mojo Picón' and the cocktail 'La Tona'. La tona, prepared with cactus jam (prickly pear fruit) made in the Canary Islands. Another example of the huge possibilities that offer the quality islands products. In this workshop, Daiilos Perdomo participates. He is the best young chef in the Canary Islands 2016 contest and one of the chef at Sandoval's. He will cook peas stew with pig's trotters and morena.*

12:30 LOS SECRETOS DE COCINAR CON PESCADO SECO. CON ABEL DEL ROSARIO, CHEF DEL HOTEL PUERTO DE LA CRUZ - PY HOTELES (TENERIFE) Un joven cocinero lanzaroteño que combina a la perfección la moderna cocina canaria pero con profundas raíces en lo tradicional. Del Rosario reinterpreta como pocos los platos de las abuelas canarias y en esta ocasión nos brinda una elaboración a partir de pescado seco, o jareas, un tradicional método de conservación de este producto. *A young cook from Lanzarote, who combines perfectly the modern Canary cuisine with the traditional deep roots. Del Rosario reinterprets perfectly the dishes of the Canary grandmothers. In this occasion, he will elaborate a dish using dried fish, aka 'jareas' in the islands, which is a method to preserve this product.*

13:00 TAQUERÍA. JOAO FARACO (HARBOUR VIEW). Uno de los cocineros más imaginativos de los fogones de la isla. Acaba de abrir su propio local en el muelle deportivo Marina Rubicón donde disfruta de la cocina creativa partiendo del producto Lanzarote como premisa innegociable. *One of the most imaginative chefs in the cuisine of the island. He has just opened his own restaurant in Marina Rubicón, where he enjoys creative cuisine based on the Lanzarote product as a non-negotiable premise.*

13:30 DELICIA DE CHERNE CONFITADO EN ACEITE DE MANZANILLA SOBRE CREMA LIGERA DE BATATA Y JENGIBRE CON CAVIAR DE MARACUYÁ. POR MANU LIRIA. (CHIC!, MÁCHER) El Aula concluirá con una espectacular propuesta de este joven cocinero que ha abierto, hace cuatro meses, su propio restaurante en Lanzarote: Chic!, en Mácher. A partir del producto Lanzarote, innegociable en su cocina, Liria ofrece cocina canaria con inconfundibles toques de la cocina oriental. *Cherne delight in candied chamomile oil over light sweet potato and ginger cream with passion fruit caviar. By Manu Liria (Chic!, Mácher). The Classroom will conclude with a spectacular proposal from this young chef who opened his own restaurant in Lanzarote four months ago: Chic! in Mácher. Using products from Lanzarote is essential in his cuisine. He offers Canary dishes with unmistakable flavors from the Asian cuisine.*

Reservas: +34 928 072 106

FESTIVAL



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL



SÁBADO
Ángel León
EL CHEF DEL MAR

DOMINGO
Pepe Solla

DOMINGO
Orlando Ortega

Chefs:

JOSEP MARÍA RIBÉ
HÉCTOR HENCHE (BARTENDER)
FABIÁN MARTÍN SÁNCHEZ
VÍCTOR BOSSECKER
JUAN CARLOS CLEMENTE
PABLO PIZARRO
MONCHO BARGO

SÁBADO 25 / SATURDAY 25th

11:30h-12:30h Fabián Martín (Rte. Fabián Martín Pizzería)

LA MEJOR PIZZA DEL MUNDO Cómo elaborar una pizza auténticamente italiana y dejar hueco para el postre.
THE BEST PIZZA OF THE WORLD: How to make an authentically Italian pizza and leave space for dessert.

13:00h-14:00h Saborea Coruña, Pablo Pizarro (Bocanegra) y **Moncho Bargo** (Pracer)

MARISCO Y PESCADO EN LA NUEVA COCINA CORUÑESA Coruña, con el puerto pesquero más importante de España, sabe a marisco y pescado. *SEAFOOD AND FISH IN THE NEW CORUÑA CUISINE: Coruña, with the most important fishing port of Spain, tastes like seafood and fish.*

14:30h-15:30h Josep Maria Ribé (Chocolate Academy)

PASIÓN POR LOS BOMBONES Un viaje de refinamiento chocolatero a través del apasionante mundo de los bombones. *PASSION FOR CHOCOLATES: A journey of chocolate refinement through the exciting world of bonbons*

17:00h-18:00h Víctor Bossecker (Isla de Lobos, Princesa Yaiza)

JOVEN COCINA DE LANZAROTE CON PRODUCTOS DEL MAR Cómo elaborar platos de km0 y convertir la comida en una experiencia única. *LANZAROTE'S YOUNG CUISINE WITH SEAFOOD: How to make dishes from Km0 and turn the food into a unique experience.*

18:30h-19:30h Ángel León (Aponiente)

EL MAR DEL GENIO, CREATIVIDAD SIN LÍMITES Una aproximación rigurosa y espectacular del mejor cocinero del mar. *THE SEA OF GENIUS, CREATIVITY WITHOUT LIMITS: A rigorous and spectacular approach of the best cook of the sea.*

AULA DEL GUSTO

25 Nov. 11-19.30h • 26 Nov. 11-15h

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

11:15h-12:15h Héctor Henche (Fizz Bartenders - Easy Mixers)

COCTELERÍA 4.5 Coctelería de ensamblaje, un concepto revolucionario en el mundo de la coctelería. *COCKTAILS 4.5: Assembly Cocktail, a revolutionary concept in the world of cocktails.*

12:45h-14:00h CANARIAS MIRANDO AL MAR Davidoff Lugo (Gran Canaria), **LAS ALGAS EN NUESTRA COCINA** Josué Mendoza (Tenerife), **ACTUALIZANDO EL RECETARIO CANARIO. NUESTRA VERSIÓN DE UNAS POTAS EN SALSA** Juan Carlos Clemente (La Gomera), **BONITO LISTADO, DEL MAR A LA MESA** Orlando Ortega (Lanzarote), **PESCADO NEGRO EN LA COCINA DE LANZAROTE.** *CANARY ISLANDS LOOKING AT THE SEA* Davidoff Lugo (Gran Canaria), *SEAWEED IN OUR KITCHEN* Josué Mendoza (Tenerife), *UPDATING THE CANARY RECIPEBOOK, OUR VERSION OF SQUIDS IN SAUCE* Juan Carlos Clemente (La Gomera), *STRIPE-BELLIED BONITO, FROM THE SEA TO THE TABLE* Orlando Ortega (Lanzarote), *BLACK FISH IN LANZAROTE'S CUISINE.*

14:30h-15:30h Pepe Solla (Casa Solla, Pontevedra)

LA ALTA COCINA GALLEGA DEL MAR Pepe Solla ofrece una cocina en la que conviven las raíces de la tradición con amplios horizontes de viaje y libertad. *GALICIAN HAUTE CUISINE: Pepe Solla offers a cuisine in which the roots of tradition coexist with wide horizons of travel and freedom.*

Reservas: +34 928 072 106

FESTIVAL



ENOGASTRÓNOMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

AULA
Chinijo Chef
25-26 Nov



SÁB. 25 / SAT. 25th

11.00h-11.45h - Merluzas Enrolladas / *Rolled Hake*

12.15h-13.00h - Aprende a crear un milhojas diferente / *Learn to create a different millefey*

13.30h-14.15h - Recetas crujientes / *Crispy recipes*

16.30h-17.15h - Merluzas Enrolladas / *Rolled Hake*

17.45h-18.30h - Aprende a crear un milhojas diferente / *Learn to create a different millefey*

19.00h-19.45h - Recetas crujientes / *Crispy recipes*

DOM. 26 / SUN. 26th

11.00h-11.45h - Merluzas Enrolladas / *Rolled Hake*

12.15h-13.00h - Aprende a crear un milhojas diferente / *Learn to create a different millefey*

13.30h-14.15h - Recetas crujientes / *Crispy recipes*

Merluzas enrolladas / *Rolled hake*

En este taller trabajaremos con las manos! Trataremos de ensuciarnos lo mínimo mientras damos forma a unos fantásticos rollitos de Merluza pasándolos por harina y huevo para que finalmente los Chinijos puedan degustarlos.

In this workshop we will work with our hands! We will try to dirty the minimum while we form some fantastic Hake rolls passing them for flour and egg so that finally the Chinijos can taste them.

Aprende a crear un milhojas diferente / *Learn to create a different millefey*

En esta segunda actividad los Chinijos mostrarán sus dotes más artísticos e imaginativos para crear estas brochetas. Tomates, papas y cherne serán los actores principales de esta divertida receta que hemos seleccionado y que seguro sorprenderá a los pequeños gourmets.

In this second activity Chinijos will show their most artistic and imaginative skills to create these skewers. Tomatoes, potatoes and cherne will be the main actors of this fun recipe that we have selected and that will surely surprise small gourmets.

Recetas crujientes / *Crispy recipes*

En esta última actividad aprenderemos a transformar, sentir y diferenciar las diferentes texturas que tienen los ingredientes de este milhojas que se conforma con productos tan polivalentes como manzanas, cebollas, almendras, huevos o uvas.

In this last activity we will learn to transform, feel and differentiate the different textures that have the ingredients of this cornjas that conforms with products as multipurpose as apples, onions, almonds, eggs or grapes.

Reservas: +34 928 072 106

FESTIVAL

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE

ENOGASTRONÓMICO
TASTING **LANZAROTE** FOOD&WINE **FESTIVAL**

Está organizado por



TurismoLanzarote

muchas gracias



ENOGASTRONÓMICO

TASTING **LANZAROTE** FOOD&WINE **FESTIVAL**

¡Nos vemos en Teguisse!

