



Programa de actos



13 DE ENERO

10:15 - 10:45

Saborea Gran Canaria. Cata y degustación: “170 años de tradición cafetera en Gran Canaria, único de Europa”, por José Manuel Sosa y Víctor Lugo Jorge.

11:00 - 11:30 horas

Saborea Tenerife. “La cocina Dulce que enamora, por Pedro Rodríguez Dios y Laura Suárez”.

11:45 - 12:15 horas

Saborea Tenerife. Ponencia: “Rienda suelta al aguacate de Tenerife”, por Isidro Álvarez, Rte. San Diego.

12:30 - 13:00 horas

Saborea Lanzarote. Cata “Los granos de Lanzarote: Estofado de lentejas menudas con crujiente de morena y espuma de queso ahumado de cabra y gofio” “Caldo de millo y trigo con garbanzos”, por Juan Perdomo del Rte. El Risco.

13:15 - 14:00 horas

Ruta de los Productos **SABOREA ESPAÑA.**

13 DE ENERO

14:30 - 15:00 horas

Saborea Ciudad Real. Showcooking: “La carne de caza en miniatura”, por Diego Morales, Restaurante Latitud.

15:15 - 15:45 horas

Saborea La Palma. Ponencia: “Aguacate de La Palma: Nuestro Oro Verde”, por Raquel Díaz, Consejera de Promoción Económica de La Palma.

16:00 - 16:30 horas

Saborea A Coruña. “A Coruña y la Dieta Atlántica” por Nelssy Soriano, Rte.Gastroteca

16:45 - 17:15 horas

Saborea Cambrils. Presentación: “Cerveza artesana La Cambrilenca”, por Josep M^a Gavalda Llaveria.

17:30 - 18:00 horas

Saborea Gran Canaria. Cata y degustación: “Gran Canaria, el queso trashumante”, por José Manuel Sosa.

13 DE ENERO

18:15 - 18:45 horas

Saborea Tenerife. "Ayer y hoy de la Familia Gamonal, por Carlos y Lucas Gamonal".

19:00 - 19:30 horas

Saborea Sevilla. Presentación y cata: "Vinos Betis: Un nuevo modelo de licencia", por Álvaro Alés Dir. Gral de Gastropass licenciatarario Oficial Vinos Real Betis Balompié y por Primitivo Gurpegui Muga, propietario de Luis Gurpegui Muga, del Grupo Manzanos Wines.

Fin de la primera jornada

saboreaespaña
TASTING SPAIN



14 DE ENERO

10:15 - 10:45

Saborea Canaria. Receta y degustación “De la costa a la cumbre: crema de queso curado con lubina y bienmesabe”, por Carlos Adrián Noguera, Rte. Maroa.

11:00 - 11:30 horas

Saborea Tenerife. “Pasado y presente del pescado azul en la cocina de Canarias”, por Antonio Aguiar, Rte. El Bistro de Antonio Aguiar y Diana Marcelino, Rte. Hotel QX Finca Salamanca.

11:45 - 12:15 horas

Saborea Lanzarote. Cata-maridaje: “Quesos de cabra y vinos Malvasías”, por Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías Artesanas de Lanzarote) y Víctor Díaz, Presidente del Consejo Regulador de Vinos DO Lanzarote.

12:30 - 13:00 horas

Saborea Gran Canaria. Receta y Degustación: “El cochino negro, tradición actualizada”, por Ángel Palacios, Rte. La Barra by Traddiction.

14 DE ENERO

13:15 - 14:00 horas

Ruta de Tapas SABOREA ESPAÑA.

14:30 - 15:00 horas

Saborea Logroño. Degustación: “Patatas con chorizo de otra manera” por Ramón Piñeiro, Rte. La Cocina de Ramón.

15:15 - 15:45 horas

Saborea Valladolid. Gourmet: Cardo roso (Vertartes) y piñones (Teresa Muñoz) con pan de Valladolid, por Manuel Martín.

15:15 - 15:45 horas

Saborea La Palma. Ponencia: “Sabores de La Palma”, por Óscar Chávez del Rte. El Ingeniero.

16:45 - 17:15 horas

Saborea Lanzarote. Taller de maridaje: “Los sabores de Lanzarote: Vermut Primo, Aceite Caldera de los Arroyos, Mermeladas Lala y Ginebra Ave del Paraíso Premium”, a cargo de los propios productores.

14 DE ENERO

17:30 - 18:00 horas

Saborea Tenerife. "Las frutas tropicales de Tenerife en cócteles", por Óscar Lafuente.

18:15 - 18:45 horas

Saborea Cambrils. Receta-Degustación: "Crujiente de arroz y sésamo relleno de calamar de Cambrils y salsa satay de avellanas ya tamarindo", Rte. Prick Thai de Cambrils.

19:00 - 19:30 horas

Saborea Ciudad Real. Taller degustación: "Finca Fuentillezjos: Ganadería ecológica y queso manchego" por Concha García Rastrollo y Mario García Chicano.

Fin de la segunda jornada

15 DE ENERO

10:15 - 10:45

Saborea Canaria. Cata y degustación: “Historia del Ron” en Gran Canaria, por Ron Arehucas.

11:00 - 11:30 horas

Saborea Tenerife. “Tradición e innovación de la cocina canaria”, por Víctor Galván, Rte. Casa Tomás y Jorge Bosch, Rte. La Bola de Jorge Bosch.

11:45 - 12:15 horas

Saborea Tenerife. “¿A qué sabe Tenerife?”, por Jesús Camacho, Rte. Donaire, Hotel GF Victoria.

12:30 - 13:00 horas

Saborea Lanzarote. “Cata vertical de la Bodega Vulcano”, por Víctor Díaz, bodeguero.

13:15 - 14:00 horas

Ruta de las bebidas **SABOREA ESPAÑA.**

14:30 - 15:00 horas

Saborea Gran Canaria. Receta y Degustación: “Aguachile de tuno indio con lubina y remolacha”, por Ángel Palacios, Rte. La Barra by Traddiction”.

15 DE ENERO

15:15 - 15:45 horas

Saborea Valladolid. Cata: “Las mejores armonías entre quesos (Las Cortas de Blas) y vinos con Pan de Valladolid”, por Ricardo Miranda.

16:00 - 16:30 horas

Saborea Logroño. Degustación-Cocktail: “Rioja preparado”, por Chema Rello (barman).

16:45 - 17:15 horas

Saborea La Palma. Cata de Destilados: “El Secreto del Agua de La Palma y su Caña de Azúcar”, por Santiago Bronchales, Dir. Marketing Destilados Aldea.

17:30 - 18:00 horas

Saborea Ciudad Real. Taller degustación: “El Azafrán de La Mancha. Mil y una maneras de disfrutarlo” por Jesús Ángel Fdez.-Montes Corrales, Presidente de la Cooperativa Azafrán Español SCLM.

18:15 - 18:45 horas

Saborea Gran Canaria. Receta y Degustación: “La dulce Gran Canaria: un postre entre dos continentes”, por Ivonne Hernández, Asociación de Cocineros, reposteros y panaderos Mojo Picón.

saboreaespaña
TASTING SPAIN



www.tastingspain.com

