



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

CASA DEL PRODUCTO CANARIO



Fondo Europeo de Desarrollo Regional

SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE

AULA GASTRONÓMICA

11:15 "A mí, déjame la miga". Rubén Zulay, de la panadería Zulay de La Palma, nos explicará todos los trucos para hacer un buen pan. De una larga tradición familiar, está revolucionando el concepto en la isla bonita.

12:15 "Arráyate un millo". Marcial Arráez (Asociación Cultural y Costumbrista los del Gofio Arráez) te permitirán conocer el interior de nuestro tesoro en forma de millo tostado, el Gofio, con el que aprenderás a preparar, con tus propias manos, la mejor pella de gofio que te has comido nunca.

13:15 "Un buchito de café", Victor Lugo (Finca La Laja, Agaete), te enseñará las diferentes maneras de prepararte el mejor café, en tu propia casa. El buchito te lo llevarás puesto.

17:15h "Picó el anzuelo", Saborea Gran Canaria y Jennise Ferrari/Mario Rodríguez (Nominados Mejor Cocinero Revelación 2018 en Madrid Fusión, rte Qué Leche). La caballa, pescado de descarte para muchos y sus multiples usos en la cocina profesional o en la de casa. Con o sin espinas, todo para dentro.

18:15h "O las comes o las dejas", Lanzarote, tierra de granos y semillas te presenta las mejores lentejas, garbanzos y sus diferentes usos en la cocina.

DOMINGO 25 DE NOVIEMBRE

AULA GASTRONÓMICA

11:15 "Arráyate un millo". Marcial Arráez (Asociación Cultural y Costumbrista los del Gofio Arráez) te permitirán conocer el interior de nuestro tesoro en forma de millo tostado, el Gofio, con el que aprenderás a preparar, con tus propias manos, la mejor pella de gofio que te has comido nunca.

12:15 "Yo me lo guiso, yo me lo como". Borja Marrero (Restaurante Texeda), nos enseña como un cocinero que no encontraba lo que quería, decidió plantarlo, criarlo y cultivarlo por sí mismo a la hora de plantarlo en la mesa de sus comensales.

13:15 "Hay más días que papas... menos en Canarias". Saborea Tenerife nos demostrará que aparte de bonitas, las papas de Tenerife son sabrosísimas.

SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL QUESO"

11:00 "Chinjitos for Cheese" Isidoro Jiménez, maestro quesero, le preparará una degustación de algunos de los mejores quesos canarios en la World Cheese 2018 para que los chinjitos de la casa, aprendan a degustarlos.

12:00 "Vacas de Oro" Isidoro Jiménez nos dará a degustar algunos de los quesos con leche de vaca, premiados en la pasada World Cheese 2018.

13:00 "Cabras de Oro" Isidoro Jiménez nos dará a degustar algunos de los quesos con leche de cabra, premiados en la pasada World Cheese 2018.

17:00 "Ovejas de Oro" Isidoro Jiménez nos dará a degustar algunos de los quesos con leche de oveja, premiados en la pasada World Cheese 2018.

18:00 "Mezclas de Oro" Isidoro Jiménez nos dará a degustar algunos de los quesos con leches mezcladas, premiados en la pasada World Cheese 2018.

DOMINGO 25 DE NOVIEMBRE

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL QUESO"

11:00 "Chinjitos for Cheese" Isidoro Jiménez, maestro quesero, le preparará una degustación de algunos de los mejores quesos canarios en la World Cheese 2018 para que los chinjitos de la casa, aprendan a degustarlos.

12:00 "Mezclas de Oro" Isidoro Jiménez nos dará a degustar algunos de los quesos con leches mezcladas, premiados en la pasada World Cheese 2018.

13:00 "7 islas, 7 quesos, un tesoro" Braulio Simancas, actual Mejor Chef de Canarias 2018, elegido por votación cruzada entre los mejores cocineros de las islas, nos presentará como usar en la alta cocina algunos de los mejores quesos de Canarias.

SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL VINO"

11:00 "La viña puede ser color de rosa" Descubramos juntos como este color, puede esconder tras de sí una potencia única.

12:00 "Como vino para chocolate" El dulce y el vino, un matrimonio feliz.

13:00 "El vino, mucho más que uva". Atrévete a maridar productos con vinos, su contraste te sorprenderá.

16:00 "Bébete las islas". Desde El Hierro hasta Lanzarote, cada isla con su vino.

17:00 "Los microclimas y nuestros caldos". Explicaremos a través de algunos de nuestros vinos, como un mismo tipo de uva, salen productos diferentes según el territorio.

DOMINGO 25 DE NOVIEMBRE

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL VINO"

11:00 "Como vino para chocolate". El dulce y el vino, un matrimonio feliz.

12:00 "Las burbujas en un vino saben mejor" Burbujas de felicidad a través de vinos con magia.

13:00 "Bébete las islas". Desde El Hierro hasta Lanzarote, cada isla con su vino.



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional



saborealanzarote



saborealz



saborealz



saborealanzarote.org

#FestivalSaboreaLZT

Organizadores



Turismo Lanzarote