

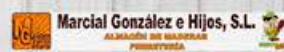
Patrocinadores Institucionales



Proveedores Oficiales



Patrocinadores Principales



Patrocinadores



Colaboradores



Organizadores

*Casa del  
producto  
canario*

DESCUBRE LAS JOYAS DE  
**LA GASTRONOMÍA CANARIA**  
CON NUESTROS TALLERES:

*Quesos*  
*Vino*  
OTROS  
*Productos*  
*Cantina*

25-26-27/NOV · 11H - 19H · PALACIO SPÍNOLA



# Casa del Producto canario

**Bienvenido a La Casa del Producto Canario**, un espacio donde profesionales y público en general podrán descubrir las joyas gastronómicas de Canarias. A través del programa de talleres y de la mano de expertos de todas las islas, tendrás la oportunidad de degustar y conocer lo que ofrecen gastronómicamente nuestras islas, y todo ello, dentro de un histórico y bellissimo palacio de la Villa de Teguiise

## SÁBADO 26 /SATURDAY 26th

### 11:00 h. Un buchito de café de Agaete - A sip of coffee from Agaete

Víctor Lugo, cultivador - Víctor Lugo, grower

Descubre y degusta el único café que se cultiva en un país europeo./Discover and taste the only coffee that is cultivated in a European country.

### 12:00 h. Aceite oliva de Gran Canaria, tradición de siglos Olive oil from Gran Canaria, tradition within centuries

Luis Molina, ingeniero técnico agrícola y enólogo

Luis Molina, agricultural technical engineer and enologist

Singularidad y cata de aceites de oliva en una isla con almazaras que datan del siglo XVIII.  
Singularity and tasting of olive oil from an island with oil mills dated back to the 18th century.

### 13:00 h. Mojos, paleta de sabor y color - Mojos, flavour and color palette

Rogelio Quintero, cocinero y asesor gastronómico/Rogelio Quintero, cook and gastronomic consultant

Una delicada presentación de la salsa estrella de la gastronomía canaria y algunas de sus variantes.  
A delicate presentation of the most famous sauce in the Canary gastronomy and some of its variations.

### 16:00 h. Las mieles de Canarias, no sólo dulce - Honeys from the Canaries, not just sweetness

Pedro Rodríguez Dios, repostero y pastelero/Pedro Rodríguez Dios, confectioner and pastry cook

A partir de una flora única en el mundo, originales y exclusivas mieles de Tenerife./Out of a unique flower in the world, come the original and exclusive honeys from Tenerife.

### 17:00 h. Dorada Especial, las cervezas gastronómicas de Canarias Dorada Especial, the Canary gastronomic beers

Félix Guío, maestro cervecero en CCC/Félix Guío, beer master at the Canary Beer Company

Prueba las nuevas cervezas de la Compañía Cervecera de Canarias para saber con qué maridarlas./Taste the new beers of the Canary Beer Company to discover which dishes you can drink them with.

### 18:00 h. El gofio y sus posibilidades - Gofio and its possibilities

Marcial Arráez, Asociación Cultural y Costumbrista los del Gofio Arráez

Marcial Arráez, Gofio Arráez Association of Canary Culture.

Usos del gofio en la gastronomía canaria y realización-degustación de la pella Los Dolores.  
Uses of gofio (pre-Hispanic cereal flour) in Canary gastronomy and cooking-tasting of Los Dolores gofio dish.

**Welcome to the House of the Canary Product**, the place where professionals and visitors in general will be able to discover the best of Canary gastronomy. You will have the opportunity to taste and get to know what the Canary gastronomy offers throughout the workshop programme and thanks to experts from all the Islands. And all this is happening inside a historical and beautiful palace in the Village of Teguiise.

## DOMINGO 27 /SUNDAY 27th

### 11:00 h. Papas antiguas de Canarias, un tesoro en la mesa Antique Canary potatoes, a treasure at your table

Juan Carlos Clemente, cocinero y asesor gastronómico/cook and gastronomic consultant

Una ocasión de oro para conocerlas y degustarlas con su pareja ideal, el mojo canario./The best occasion to try the typical potatoes from the Canaries with their perfect match: Canary mojo sauce.

### 12:00 h. Jareas frescales - Dried fish Canary style

Germán Blanco, chef y propietario del restaurante La Tegala, con el patrocinio y participación de Africamar.

Germán Blanco, chef and owner of La Tegala Restaurant, with the participation and sponsorship of Africamar. Referente de la nueva cocina con producto de Lanzarote, aquí presenta su personal visión de este popular pescado seco./Referent of the nouvelle cuisine with products from Lanzarote, the chef presents here his personal vision of this popular dried fish.

### 13:00 h. Castañas en la gastronomía canaria Chestnuts in Canary gastronomy

Rogelio Quintero, cocinero y asesor gastronómico

Rogelio Quintero, cook and gastronomic consultant.

Estamos en otoño, tiempo para sacarle todo su potencial al fruto que más identifica a esta estación del año./We are in autumn, so it's time to get all the best from this nut, which is the most identified with the season we are in.

### 14:00 h. El gofio y sus posibilidades - Gofio and its possibilities

Marcial Arráez, Asociación Cultural y Costumbrista los del Gofio Arráez

Marcial Arráez, Gofio Arráez Association of Canary Culture.

Usos del gofio en la gastronomía canaria y realización-degustación de la pella Los Dolores.  
Uses of gofio (pre-Hispanic cereal flour) in Canary gastronomy and cooking-tasting of Los Dolores gofio dish.



Quesos  
Cantina

Talleres, catas y degustaciones en la Casa del  
Producto Canario. Palacio Spínola (Teguiise)

Workshops and tastings in the House of the  
Canary Product. Spínola Palace (Teguiise)

OTROS  
Product  
Vino