

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.

FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

Casa del producto canario

FREE PASS ENTRADA GRATIS

TALLERES, CATAS Y DEGUSTACIONES EN LA CASA DEL PRODUCTO CANARIO
WORKSHOPS AND TASTINGS IN THE HOUSE OF THE CANARY PRODUCT

25-26/NOV • 11H - 19H • PALACIO SPÍNOLA (TEGUISE)

saborealanzarote TASTING LANZAROTE **CABILDO DE LANZAROTE** **600 AÑOS DE HISTORIA TEGUISE** **Lanzarote 2013 Comunidades de Canarias** **TurismoLanzarote** **Islas Canarias LATITUD DE VIDA** **Gobierno de Canarias Instituto Canario de Cultura Agrícola**

[saborealz](#) [saborealanzarote](#) [saborealz](#) [saborealanzarote.org](#)

TALLER DE DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

SÁBADO 25 / SATURDAY 25TH

11:00 MANOS A LA PELLA: EL GOFO 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 cervecer).* 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 GOFO 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 "Envínate", recuperando viñedos tradicionales no sólo en Anaga, 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 paw of the "Envínate" project, recovering traditional vineyards not only in Anaga, 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 Farrais (Bodegueros de Avibio).* 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 Farrais (Avibio 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 Farrais (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 Farrais (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 mayorera 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 mayorera 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.