



MADRID FUSIÓN 20

TENERIFE
GASTRO EXPERIENCE

Vinos de
Tenerife
TODOS LOS DIAS

CABILDO DE TENERIFE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES TENERIFE GASTRO EXPERIENCE

Lunes, 13 de enero

STAND TENERIFE GASTRO EXPERIENCE

10-11h. *Desayuno de pastor*, Braulio Simancas y *coctel de frutas Ahul; Hola Bienvenidos*, Óscar Lafuente

11-12 h. Taller *Las papas antiguas de Canarias saben mucho* por Domingo Ríos

12-13 h. *Ayer y hoy de la familia Gamonal*, Carlos y Lucas Gamonal

13-13:45 h. Taller de *Vinos de Tenerife*

14-15.30 h. *Cóctel-degustación Tenerife Gastro Experience*

16-17 h. Taller de *mieles de Tenerife*, Antonio Bentabol

17-18 h. *La cocina dulce que enamora*, Pedro Rodríguez y Laura Suárez

18-19 h. *Taller sobre el aguacate*, Domingo Ríos

11-13H y 16-18H. **GALERÍA DE LOS VINOS DE TENERIFE**

STAND SABOREA TENERIFE

10-11h. *Degustación de aguacates al natural*

11-13 h. *Degustación de papas arrugadas con mojos*

13-16 h. *Degustación de tapas*, Carlos y Lucas Gamonal. *Degustación de vinos de Tenerife*

16-18 h. *Degustación de tapas dulces*, Pedro Rodríguez y Laura Suárez

18-19 h. *Degustación de Mieles de Tenerife*

PRESENTACIONES Y TALLERES

ESCENARIO SABOREA ESPAÑA

11-11.30 h. *La cocina dulce que enamora*, Pedro Rodríguez y Laura Suárez

11:45-12:15 h. *Rienda suelta al aguacate*, Isidro Álvarez

18:15-18:45 h. *Ayer y hoy de la familia Gamonal*, Carlos y Lucas Gamonal

ENOFUSIÓN

15-16 h. *Cata de Vinos de Tenerife*, Pepe Hidalgo

SALA POLIVALENTE

17:30-18 h. Ponencia: *Mojos, recorriendo territorio*, Braulio Simancas (Restaurante El silbo gomero)



MADRID FUSIÓN 20

TENERIFE
GASTRO EXPERIENCE

Vinos de
Tenerife
TODOS LOS DÍAS



PROGRAMA DE ACTIVIDADES TENERIFE GASTRO EXPERIENCE

Martes, 14 de enero

STAND TENERIFE GASTRO EXPERIENCE

10-11h. *Desayuno Atlántico,*
Pedro Rodríguez Dios
y coctel de frutas tropicales

Tamaragua; buenos días,
Óscar Lafuente

11-12 h. Taller *Pescado azul,*
el nuestro, Agustín Espinosa

12-13 h. *Pasado y presente*
del pescado azul en la
cocina canaria, Antonio
Aguar y Diana Marcelino

13-14:00 h. Taller de *Vinos*
de Tenerife

14-15:30 h. *Cóctel-*
degustación Tenerife Gastro
Experience

16-17 h. Taller de *quesos de*
Tenerife, Zebina Hernández

17-18 h. *Tenerife en dulce:*
Tradición y evolución,
Antonio Díaz y Yolanda
Frechín

18-19 h. Taller *frutas*
tropicales, no las hay
iguales, Sheila María
Castillo

11-13H y 16-18H. *GALERÍA*
DE LOS VINOS DE TENERIFE

STAND SABOREA TENERIFE

10-12 h. *Degustación*
de frutas tropicales

12-13 h. *Degustación de*
papas arrugadas con
mojos

13-16 h. *Ruta de la tapa*
Saborea España. Tapa
Saborea Tenerife:
Caballa sobre tartar de
tomate aliñado con
mojo rojo, Diana
Marcelino, chef del
restaurante del Hotel
rural Finca Salamanca

16-18 h. *Degustación de*
tapas dulces, Antonio
Díaz y Yolanda Frechín

18-19 h. *Degustación de*
gofio y plátano de
Canarias

PRESENTACIONES Y TALLERES

ESCENARIO SABOREA
ESPAÑA

11-11:30 h. *Pasado y*
presente del pescado
azul en la cocina
canaria, Antonio Aguilar
y Diana Marcelino

17:30-18:00 h. *Ponencia*
El cóctel llama al plato
Oscar Lafuente, maestro
coctelero



MADRID FUSIÓN 20

TENERIFE
GASTRO EXPERIENCE

Vinos de
Tenerife
TODOS LOS DÍAS



PROGRAMA DE ACTIVIDADES TENERIFE GASTRO EXPERIENCE Miércoles, 15 de enero

STAND TENERIFE GASTRO EXPERIENCE

10-11h. *Desayuno saludable*, Alexis Rodríguez y Marlene Hernández y *coctel de frutas tropicales TANEMMERK; GRACIAS*, Oscar Lafuente

11-12 h. Taller sobre el cochino negro, Fidel Pérez
12-13 h. *Tradición e innovación de la cocina canaria*, Víctor Galván y Jorge Bosch

13-14:00 h. Taller de *Vinos de Tenerife*

14-15:30 h. *Cóctel-degustación Tenerife Gastro Experience*

16-17 h. Taller sobre el gofio, José Pedro García Martín

17-18 h. *A qué sabe Tenerife*, Alfredo Marrero Páez y Jesús Camacho

11-13H y 16-18H. **GALERÍA DE LOS VINOS DE TENERIFE**

STAND SABOREA TENERIFE

10-10:30h. *Degustación de plátanos de Canarias*

10:30-11h. *Degustación de Vinos de Tenerife*

11-13 h. *Degustación de vinos y quesos de Tenerife*

13-16 h. *Degustación Tapas elaboradas por Víctor Galván y Jorge Bosch*

16-18 h. *Vinos de Tenerife acompañados por las elaboraciones dulces de Alfredo Marrero Páez y Jesús Camacho*

18-19 h. *Degustación de gofio y plátano de Canarias*

PRESENTACIONES Y TALLERES

ESCENARIO SABOREA ESPAÑA

11-11:30 h. *Tradición e innovación de la cocina canaria*, Víctor Galván y Jorge Bosch

11:45-12:15 h. *A qué sabe Tenerife*, Alfredo Marrero Páez y Jesús Camacho