

MENÚ | LUNES 26

Gran Cata: Vinos de Tenerife
Vinos volcánicos contados en primera persona

ESPACIO: THE WINE EDITION. De 10:30h a 11:20h

Túnel de los Vinos de Tenerife

De 10:30h a 15:00h y de 16:45h a 19:00h

ZONA
INTERACTIVA

10:30h — 11:15h

TALLER: TUNO INDIO DE ORIGEN VOLCÁNICO

Ana Henández, Tuno Canarias

Inmaculada Bello, cofundadora Tuno Canarias

11:45h — 12:30h

TALLER: EMBUTIDOS MARINOS, CURACIÓN Y CONSERVACIÓN

Jorge Peñate y Luis Martín, chefs Rest. Dos Naïfes - Red Level Hotel Gran Meliá Palacio de Isora 5*

13:00h — 13:45h

TALLER: LA EVOLUCIÓN DEL MUNDO DEL QUESO

Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico

14:30h — 15:45h

ALMUERZO: LA SUTILEZA DE LA MIEL DE TENERIFE

Ronny Reina, chef Rest. Codeso, Santiago del Teide

Pedro Rodríguez Dios Postres, Los Realejos

Menú

- Cazuela canaria con cristal de miel de Tenerife
- Canelón de cabra con chalota y miel multifloral de Tenerife
- Ensalada gelificada de queso de Las Llanadas con miel multifloral de Tenerife
- Tarta de ron y miel de Tenerife

Vino de Tenerife

- D.O. Valle de La Orotava, Nieves Martín

17:15h — 18:00h

TALLER: ENTRE VOLCANES Y ALISIOS, TIERRA DE TUBÉRCULOS

Judith Fernández, jefa del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico

ZONA
RESTAURANTE

11:00h — 11:45h

DESAYUNO MARINO

Diego Schattenhofer, chef Rest. Taste 1973 - Hotel Villa Cortés 5*

Menú

- Guanchito tradicional con huevo Olsen medio, codium frito, algas marinas y uvas de mar
- Huevo tipo royal con lascas de vieja jareada, holandesa de codium y pan al vapor
- Huevo frito semi puntilla con caldo intenso de cangrejo y camarón, gamba de las Islas y guanchale
- Crujiente de coral con brandada de mero, puntos de gofio, papa bonita, huevas de trucha y huevas de lubina

12:15h — 12:45h

MESA REDONDA: COCHINO NEGRO, RAZA CON IDENTIDAD

Alberto Margallo, chef Rest. San Sebastián 57

Rafael González, jefe del servicio técnico de Ganadería y Pesca del Cabildo Insular

Jesús Marrero, Presidente de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias y propietario de la Granja Castillejo

14:00h — 15:30h

ALMUERZO: BOCADOS DE MAR

Jorge Peñate y Luis Martín, chefs Rest. Dos Naïfes - Red Level Hotel Gran Meliá Palacio de Isora 5*

Menú

- Nuestra versión del puchero canario
- Túnido canario sobre crema de arvejas, gamba canaria y sofrito de chorizo marino
- Marbonara de calamar con erizo y yema a baja temperatura
- Estofado de pulpo tradicional con pimienta palmera y cebolla encurtida
- Nuestra versión del quesillo canario

Vinos de Tenerife

- Bodega Estrada, D.O. Ycoden Daute Isora, Dulce Acevedo
- Bodega Piedra Fluida, D.O.P. Islas Canarias, Gabriel Morales
- Bodegas El Lomo, D.O.P. Islas Canarias, Borja de Mesa

17:45h — 18:30h

TARDEO: PAISAJES DE PELÍCULAS

Dimple Melwani, Tenerife Film Commission

Teresa Mesa y Servando Clemente, Gomeralia Catering

Menú

- Tafeña de trigo tostado y miel de Tenerife
- Pella de gofio
- Bacalao seco con cremoso de batata y encebollado
- Brioche de cabra con queso viejo y pimienta
- Pancake de gofio, plátano y chicharrón
- Bikini de pata asada
- Frangollo y savia de Palma
- Financier de calabaza asada

ZONA
CATAS

11:30h — 12:15h

TALLER: CAFÉ Y EL ATLÁNTICO

Antonio y Javier Abreu Rodríguez, Océánico Ocean Coffee

12:30h — 13:15h

CATA: VARIEDADES DE VID, SUELOS Y CLIMAS EN TENERIFE

Juan Jesús Méndez, Bodegas Viñátigo

13:45h — 15:15h

ALMUERZO: COSTA Y MEDIANÍAS

Francesco Carbone, chef Rest. Mirador de la Marina, San Miguel de Abona

Yannick Duflocq, chef Rest. El Empaquetado, Granadilla de Abona

Menú

- Variedad de pescados marinados sobre tostaditas de frangollo
- Potaje de berros con guarnición
- Guiso antiguo de viejas con papas bonitas
- Cabra y papas negra arrugadas
- Merienda canaria de plátano escachado

Vino de Tenerife

- D.O. Abona, Trinidad Fumero

17:30h — 18:15h

CATA: EL VERMUTH Y SUS APLICACIONES

Borja de Mesa, Bodegas el Lomo

Jony Mesa, Hotel Royal Hideaway Corales Villas

ZONA
GASTRONOMÍA LOCAL

10:00h — 11:30h

TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO

Mario Rodríguez, sumiller Rest. Pancho, Santiago del Teide

12:00h — 12:30h

TALLER: MOJOS Y PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS

Pedro Rodríguez Dios Postres, Los Realejos

12:45h — 13:15h

TALLER: QUESOS DE CABRA Y GOFIO AMASADO DEL PASTOR

David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino y Pepe Silva Pastor, Candelaria

14:15h — 15:45h

ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE

Diana Marcelino, chef Rest. El Secreto de Chimiche, Granadilla de Abona

David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria

Pedro Rodríguez Dios Postres, Los Realejos

Ronny Reina, chef Rest. Codeso, Santiago del Teide

Danny Nielsen, chef Rest. Nielsen, Santa Cruz de Tenerife

Iván José González, chef Rest. Bodega de San Miguel, San Miguel de Abona

Menú

- Tartar de peto, millo y encurtidos
- Potaje de berros con escaldón
- Degustación de mojos y papas bonitas
- Pescado local sobre ajo blanco
- Niguiri de steak tartare de vaca canaria
- Almogrote
- Caballa en mojo hervido con papas bonitas

17:00h — 17:45h

TALLER: ALMOGROTE

Alberto Margallo, chef Rest. San Sebastián 57, Santa Cruz de Tenerife

Danny Nielsen, chef Rest. Nielsen, Santa Cruz de Tenerife

SABOREA TENERIFE

11:00h — 13:00h

DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL DE ABONA

15:00h — 19:00h

DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE GRANADILLA DE ABONA

PONENCIAS

17:30h

LA MINERALIDAD ATLÁNTICA DE TENERIFE

Jorge Peñate y Luis Martín, Rest. Dos Naïfes - Red Level Hotel Gran Meliá Palacio de Isora 5*

ESCENARIO MADRID FUSIÓN EXPERIENCE

MENÚ | MARTES 27

Túnel de los Vinos de Tenerife — De 10:30h a 15:00h y de 16:45h a 19:00h

ZONA
INTERACTIVA

11:15h — 12:00h
TALLER: EL GOFIO, FUENTE DE ENERGÍA Y TRADICIÓN
Desirée Afonso Morales, jefa de Unidad del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico

13:00h — 13:45h
TALLER: ARMONÍA DE CACAO Y TERRITORIO
Alfredo Marrero, director creativo y jefe de Producción de Boutique Relieve, Los Realejos
Romen Carrillo Fumero, científico titular del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

14:30h — 15:45h
ALMUERZO: BIODIVERSIDAD Y PATRIMONIO
David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria
Alberto Margallo, chef Rest. San Sebastián 57, Santa Cruz de Tenerife
Pedro Nel, chef Rest. Etéreo by Pedro Nel, Santa Cruz de Tenerife

Menú
Escabeche licuado de zanahoria, tiradito de medregal con manga y cilantro
Tamal de salema con tubérculos y vegetales
Cazuela de pescado local
Plátano de Canarias

Vino de Tenerife
D.O. Valle de Güímar, Ariel Pérez

17:15h — 18:00h
TALLER: MOJOS CON ADN LOCAL
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico

ZONA
RESTAURANTE

11:00h — 11:45h
DESAYUNO AGATHA CHRISTIE, 1927
Telmo Pinter Sánchez, director de Alimentos y Bebidas del Gran Hotel Taoro 5*
Menú
Bollería local con sus contrastes
Variedad de frutas locales con jalea de Miel de Tenerife
Desayuno inglés 1927
Infusión con pastas

12:15h — 12:45h
MESA REDONDA: LA CARNE DE CABRA Y SUS APLICACIONES
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico
Daniel Castro, Artesanía El Pete
Dra. Marichu Fresno, investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)

14:00h — 15:30h
ALMUERZO: LA DIETA ATLÁNTICA, UNA HERENCIA DE SABIDURÍA
Jesús Camacho, chef Rest. Donaire*, Hotel GF Victoria 5* Gran Lujo
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico
Luis Barrientos, profesor IES María Pérez Trujillo

Menú
Pan de trigo Barbilla con mantequilla de cabra
Pescado azul, tomate y cilantro
Jarea fresca de vieja, aguacate y berros
Bocado de queso y cebolla con picada de almendras
Guiso de col con pámpano
Costilla de cabra, batata y pimienta
Chocopig
Pella mooncake

Vinos de Tenerife
Bodega Altos de Trevejos, D.O. Abona, Enrique Afonso,
Bodega Mencey de Chasna, D.O. Abona, Maeva Tendero
Bodega Linaje del Pago, D.O. Tacoronte Acentejo, José María Gómez
Bodega Cráter, D.O. Tacoronte Acentejo, Lourdes Fernández

17:45h — 18:30h
TARDEO: LOS TARDEOS MÁS UP! DE TENERIFE
Yaiza González, directora de producto Spring Hoteles
Antonio González, jefe de cocina Sprng Hoteles

Menú
Frutos secos sazonados con mojo
Tostón de papa negra con emulsión de mojo
Tomate, aguacate y atún
Ceviche de pescado local con batata amarilla y cilantro
Croqueta de conejo en salmorejo
Mini burger de ternera local con ensalada de berros, mostaza, miel de Tenerife, y queso de cabra
Espuma de yogur con tartar de mango y parchita liofilizada

ZONA
CATAS

11:30h — 12:15h
CATA: ATLANTIKA, UN MARIDAJE SIN ALCOHOL INSPIRADO EN NUESTROS PAISAJES
Facundo Rodríguez, Rest. Haydée - Hotel Gran Tacande 5*

12:30h — 13:15h
CATA: VINOS CON HISTORIA
Pedro Sánchez, Bodegas Guayonge, D.O. Tacoronte Acentejo

13:45h — 15:15h
ALMUERZO: COSTA Y TRADICIÓN
Lucas Maes, chef Rest. Agua, Santiago del Teide
Pedro Rodríguez Dios Postres, pastelero, Los Realejos

Menú
Sardina curada sobre brioche a la mantequilla, tomate picante, mayonesa de piquillo y pico de gallo
Saam de cochino negro, chutney de piña tropical, mermelada de pimienta palmera y ketchup ahumado
Salpicón de cefalópodos y perlas de vinagre macho
Flan de nata y rapadura con vino dulce

Vino de Tenerife
D.O. Ycoden Daute Isora, Ruth Damas

17:30h — 18:15h
TALLER: CERVEZAS ARTESANAS DE ORIGEN VOLCÁNICO
Esther Pérez, Cerveza Chutney

ZONA
GASTRONOMÍA LOCAL

10:00h — 11:30h
TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO
Mario Rodríguez, sumiller Rest. Pancho, Santiago del Teide

12:00h — 12:30h
TALLER: PULPO EMBARRADO DE NUESTRA COSTA
Pedro Rodríguez Dios Postres, pastelero, Los Realejos

12:45h — 13:15h
TALLER: TRADICIÓN MARINERA
Jesús Marrero, chef Rest. Ancla, Granadilla de Abona

14:15h — 15:45h
ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE
Yannick Dufloca, chef Rest. El Empaquetado, Granadilla de Abona
David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria
Pedro Rodríguez Dios Postres, pastelero, Los Realejos
Ronny Reina, chef Rest. Codeso, Santiago del Teide
Pedro Nel, chef Rest. Etéreo by Pedro Nel, Santa Cruz de Tenerife
Francesco Carbone, chef Rest. El Mirador de la Marina, San Miguel de Abona

Menú
Ropa Vieja
Kebab de cabrito embarrado
Puré de papas bonitas con pulpo
Semiesferas de viejas jareadas asadas
Canelón de setas con brandada de viejas
Papas, piña y costilla
Medregal marinado con miel de Tenerife

17:00h — 17:45h
TALLER: TRUCHAS TRADICIONALES DE BATATA ROJA Y BLANCA
Iván José González, chef Rest. Bodega de San Miguel, San Miguel de Abona
José Morales, chef Rest. Earth, San Miguel de Abona

SABOREA TENERIFE

11:00h — 13:00h
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ
14:30h — 15:30h
RUTA DE LA TAPA
15:00h — 19:00h
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE CANDELARIA

PONENCIAS

10:30h — 11:30h
CATA VINOS DE TENERIFE. THEORY SESSION + WINE ISLAND WINES SUMMIT SESSION: TENERIFE, HORIZONTE DEL ATLÁNTICO
MW Fernando Mora
Bernat Voraviu, sumiller Rest. Alkimia, Barcelona
ESPACIO: THE WINE EDITION - AUDITORIO DEL VINO
17:55h
DONAIRE: SIN FRONTERAS ENTRE LO DULCE Y EL SALADO
Jesús Camacho, Rest. Donaire*, Hotel GF Victoria 5* Gran Lujo
AUDITORIO PRINCIPAL

MENÚ | MIÉRCOLES 28

Túnel de los Vinos de Tenerife — De 10:30h a 15:00h

ZONA
INTERACTIVA

10:30h — 11:15h
TALLER: EL AFINADO DE LOS QUESOS DE CABRA DE TENERIFE
Alexander López, Quesería Naturteno

11:30h — 12:15h
TALLER: DE UN PROBLEMA UNA SOLUCIÓN, EL BRUNCH
Daria Berestennikova, Daria's Bakery & Bistro

12:45h — 13:30h
TALLER: LA EVOLUCIÓN DEL PANETTONE
Bryan y Rubén Medina, Panadería - Pastelería Zulay

14:30h — 15:45h
ALMUERZO: COSTA Y MEDIANÍAS
Diana Marcelino, chef Rest. El Secreto de Chimiche, Granadilla de Abona
Francesco Carbone, chef Rest. El Mirador de la Marina, San Miguel de Abona

Menú

- Pulpito frito con gofio y vinagreta de plátano
- Roll de cabrito al salmorejo
- Guiso de judías manteca y cochino negro ahumado
- Bizcocho de batata, relleno con una suave crema sobre espejo de mosto

Vino de Tenerife

- D.O.P. Islas Canarias, Ruth Damas

ZONA
RESTAURANTE

11:00h — 11:45h
DESAYUNANDO EN LA ISLA BAJA
Daniel Hernández y Pawel Lisowski, Hacienda del Conde Meliá Collection Golf & Spa

Menú

- Brumas de Teno
- Amanecer en El Ancón
- Dulce Atlántico de Buenavista
- Humo de El Palmar
- El Café de Nuestra Isla

12:00h — 12:30h
MESA REDONDA: LOS CEREALES Y SU DIVERSIDAD
Daniel Mayato, miembro Asociación para la Producción y Transformación de Cereales
Bryan y Rubén Medina, Panadería - Pastelería Zulay
Desirée Afonso Morales, jefa de Unidad del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico

14:00h — 15:30h
ALMUERZO: LEGUMBRES, ORIGEN Y EVOLUCIÓN
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico
Desirée Afonso Morales, jefa de Unidad del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife
Alfredo Marrero, director creativo y jefe de producción de Boutique Relieve

Menú

- Chicharos, tropicales y pulpo
- Lenteja de Teno estofada con calamar y especias
- Judías manteca con conejo y pimienta
- Judías parral, col y cochino negro
- Helado de habas violetas
- Bizcocho de garbanzos con chocolate y naranja

Vinos de Tenerife

- Bodega Arautava, D.O. Valle de La Orotava, Carlos Enrique García
- Bodega Tafuriaste, D.O. Valle de La Orotava, Manuel Luis Hernández
- Bodega El Rebusco, D.O. Valle de Güímar, Javier Luaces
- Bodega Tempus, D.O. Valle de Güímar Yariza de León

ZONA
CATAS

10:15h — 11:00h
TALLER: SALUD ATLÁNTICA, AGÜITAS GUIADAS QUE LO CURAN TODO
Juan Carlos Clemente, asesor gastronómico
Luis Barrientos, profesor IES María Pérez Trujillo

11:30h — 12:15h
CATA: VINOS DE AUTOR
Enrique Afonso, Bodega Altos de Trevejos, San Miguel de Abona

12:30h — 13:15h
CATA: LICORES CON ALMA
Fabián Cercano, La Vieja Licorería

13:45h — 15:15h
ALMUERZO: BIODIVERSIDAD Y PATRIMONIO
Pedro Nel, chef Rest. Etéreo by Pedro Nel, Santa Cruz de Tenerife
David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria

Menú

- Pámpano en cocción lenta, emulsión de su colágeno, chicharrón de sus pieles y AOVE de Tenerife
- Lentejas estofadas
- La evolución del cochino negro con papas bonitas
- Inspiración volcánica

Vino de Tenerife

- D.O. Tacoronte Acentejo, María Paz Gil

ZONA
GASTRONOMÍA LOCAL

10:00h — 11:30h
TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO
Mario Rodríguez, sumiller Rest. Pancho, Santiago del Teide

12:00h — 12:30h
TALLER: MAR Y SOSTENIBILIDAD
Alberto Margallo, chef Rest. San Sebastián 57, Santa Cruz de Tenerife

12:45h — 13:15h
TALLER: JAREA DE PESCADO LOCAL
David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria

14:15h — 15:45h
ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE
Jesús Marrero, chef Rest. Ancla, Granadilla de Abona
David Alejandro Guevara, chef Rest. La Casona del Vino, Candelaria
Lucas Maes, chef Rest. Aqua, Santiago del Teide
Pedro Nel, chef Rest. Etéreo by Pedro Nel, Santa Cruz de Tenerife
José Morales, chef Rest. Earth, San Miguel de Abona
Pedro Rodríguez Dios Postres, Los Realejos

Menú

- Guiso de carne de cabra
- Pasteles de guayaba
- Sardina curada sobre brioche de mantequilla
- Plátano, cochino negro y aguacate
- Saam de cochino negro
- Un postre de cine

SABOREA TENERIFE

10:30h — 11:00h
TALLER: CERVEZA Y VINO SIEMPRE EN COPA, TENERIFE Y ZARAGOZA

11:00h — 13:00h
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE LOS REALEJOS

14:00h — 15:30h
MENÚ GASTRONÓMICO: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DE SAN MIGUEL DE ABONA

PONENCIAS

10:00h
NUEVAS EXPRESIONES DE LA MANTEQUILLA
Alexis García, MMAPE en 100% Hojaldre. ESCENARIO MADRID FUSIÓN PASTRY