



**tenerife!**  
despierta emociones.



## PROGRAMA DE TENERIFE EN SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMICA

### Introducción

Tenerife acude a **San Sebastián Gastronomika** con la intención de **despertar emociones** a través de todos los sentidos. **Principalmente el gusto, pero también el olfato y la vista.** Sin descartar el tacto y el oído.

Como uno de los patrocinadores del evento, la isla se presenta con el mayor stand que jamás haya tenido en un evento gastronómico: **200 metros cuadrados cuidadosamente distribuidos en un formato contemporáneo** y con un moderno restaurante como lugar de encuentro y aforo controlado. Además, contará con su **Túnel del Vino**, cuyo éxito con la presencia de las seis denominaciones de origen insular, ya palpó en Madrid Fusión.

**La programación del stand de Tenerife será continua durante los tres días.** Con las emociones como vehículo, a través de los diferentes menús temáticos (costa, medianías, fiestas...) diarios -desayunos, almuerzos y meriendas- y audiovisuales en sincronía, se pretender inculcar al visitante en la gastronomía de la isla, pero también en la propia vida de la isla, a través de sus diversos paisajes y sus múltiples actividades lúdicas (senderismo, avistamiento de cetáceos, turismo estelar, deportes acuáticos...).

Los productos de Tenerife tienen una reconocida calidad y todo lo que se sirve en el stand es 'kilómetro cero', destacando su prestigioso cochino negro, además de sus pescados y mariscos. Las exclusivas papas antiguas, los premiados quesos artesanos, los singulares vinos de todas las Denominaciones de Origen, las frutas tropicales, las distintivas mieles... Una propuesta con el fin de trasladar a sus visitantes a vivir la experiencia de los sabores de Tenerife de forma activa e interactiva.

### EVENTOS DESTACADOS

#### Ponencia de Tenerife en el Auditorio del Kursaal

Lunes, 15 de noviembre. 18.05 h.

**Erlantz Gorostiza** (MB Abama\*\*, Guía de Isora) *"Cochino negro de Tenerife, una emoción ancestral"*



Natural de Getxo (Bizkaia) en 1981. Trabajó en varios restaurantes, como Aretxondo y Andra Mari, aquí con Eneko Atxa. En 2001 llegó a El Poblet. En 2003 se traslada a El Cellar de Can Roca\*\*\*. En 2005 entra en Martín Berasategui durante seis años. Tras aprender también con Paco Torreblanca y en Las Rejas, con Manolo de la Osa, en 2010 se traslada a Tenerife para dirigir las cocinas del MB Abama de Martín.

En 2013 consigue la segunda cocina de alta técnica en pro del posee dos estrellas Michelin y dos



estrella. Actualmente, con su producto y del territorio canario, soles Repsol.



**tenerife!**  
despierta emociones.



## I Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife



Seis chefs participantes de toda España en busca de conseguir el mejor postre elaborado con frutas tropicales de Tenerife (plátano, papaya, mango, piña tropical, parchita (maracuyá) y guayaba)

Día: **15 de noviembre**

Hora: **de 15.00 a 16.00 h.**

Lugar: **Espacio Nineu (Palacio Kursaal). San Sebastian Gastronomika**

### Finalistas:

- Andrés Rengel (Mediterráneo Culinary Center, Valencia)
- Pepe Solla (Casa Solla\*, Galicia)
- Jesús Camacho (Restaurante Donaire, Tenerife)
- Natalia Merin (El Cenador de Amós\*\*\*, Cantabria)
- Joel Castanyé (La Boscana\*, Catalunya)
- Cristina Gómez (Fierro, Valencia)

Jurado:

Lourdes Plana (presidenta Real Academia de Gastronomía); Tana Collados (TV3); Erlantz Gorostiza (MB Abama); Alberto Luchini (periodista) y Pilar Salas (Agencia EFE)

## La gran cata de los vinos de Tenerife

*Los blancos volcánicos al abrigo del Teide*  
A cargo de: Custodio Zamarra y Pepe Hidalgo

Día: 15 de noviembre

Hora: de 17.00 a 18.00 h.

Lugar: Sala 10. Palacio Kursaal. San Sebastian Gastronomika



### La gran cata:

- Pagos de Reverón. Listán blanco ecológico. Reverón. DO Abona. 2021
- Atlantelistán blanco + albillo. Atlante. DO Valle de la Orotava. 2019
- El Roquillo. Listán blanco + gual. Ambora. DO Tacoronte Acentejo. 2020
- Tágara Marmajuelo. Bodegas Insulares Tenerife. DO Ycoden Daute Isora. 2020
- Callius verdello. Cándido Hernández Pío. DO Güímar. 2020
- El Sitiomalvasía aromática. El sitio de San Juan. DOP Islas Canarias. 2019



**tenerife!**  
despierta emociones.



## Equipo participante

### Equipo de cocina y sala

Chef ejecutivo: **Juan Carlos Clemente**

- Isidro Álvarez (Rest. San Diego)
- Judith Pérez (IES Candelaria)
- Miguel Barrera
- Diana Marcelino (Hotel rural Finca Salamanca)
- Isidro Vera (Habatonka)
- Pedro Rodríguez (Pedro Rodríguez Dios Postres)
- Alfredo Marrero (pastelería Relieve)
- Julián Quintero (docente IES La Candelaria)
- Óscar Lafuente (maestro coctelero)



### Equipo técnico

El equipo técnico del área de **Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife**, liderado por Antonio Bentabol, contará con la presencia de técnicos del Cabildo y otros colaboradores del área de agricultura para desarrollar las catas y talleres que tendrán lugar en el stand de Tenerife:

- Domingo Ríos, Jefe de Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural, Cabildo Insular de Tenerife
- Agustín Espinosa, Técnico de la Unidad Orgánica de Pesca, Cabildo Insular de Tenerife
- Isabel Robayna (Marketing Matadero Insular de Tenerife)
- Técnicos de los consejos reguladores de vinos de Tenerife
- Alexander López (quesería Natur Teno)
- María Hontoria Fernández responsable de enología en el servicio de calidad y valorización agroalimentaria. Realizará un taller de vermouths.

Consejos reguladores:

- Mari Paz Gil . DO Tacoronte Acentejo
- Óscar Rodríguez, DO Valle de Güímar
- Trinidad Fumero, DO Abona.
- Aaron Alonso, DOP Islas Canarias y DOP Ycoden Daute Isora.
- Marian Fernande, DO Valle de La Orotava.

El equipo técnico de **Turismo de Tenerife (TDT)**, liderado por David Pérez (CEO de TDT) y Aida Cedrés, directora de producto turístico, también cuenta, en esta edición, con la presencia de representantes de otros productos de la cadena de valor turística, en sus actividades complementarias para poner en valor la diversidad de oferta del destino. Por ello, además, del equipo de TDT, estarán presentes en stand de la isla:

- Valerio del Rosario (empresa de turismo activo, El Cardón NaturExperience)
- Higinio Guerra (empresa de avistamiento de cetáceos, Atlantic Eco experience)



**tenerife!**  
despierta emociones.



## Calendario de actividades en el stand de Tenerife y en el Túnel del Vino de Tenerife

Días: **lunes 15, martes 16 y miércoles 17**

Horario: **de 10.00 a 19.00 h.**

Lugar: **Stand de Tenerife**

El visitante podrá degustar una gran variedad de vinos de la isla, este espacio contará con la presencia de los técnicos de los consejos reguladores.

### Lunes, 15 de noviembre

*El Atlántico, el cochino negro, los quesos...*

- **10.30/11.30 h. Desayuno Atlántico**

- ✓ Lácteo, fruta tropical y miel
- ✓ Aguacates con jarea frescales de vieja
- ✓ Pan, sardina y tomate
- ✓ Huevo, atún y mayo-mojo
- ✓ Texturas de plátano

**Bebidas:** Licuado y barraquito

**Vinos de Tenerife:**

- ✓ Vinos de Tenerife: Brumas de Ayosa brut nature, D.O. Valle de Güímar
- ✓ Viña Riquelas albillo, D.O. Tacoronte-Acentejo

- **14.00/16.00 h. Almuerzo “Los andares de nuestro cochino negro”: celebrando la matanza desde la tradición y la vanguardia. Carnes Frescas de Tenerife**

- ✓ Chicharrón
- ✓ Pata marinada, ahumada y especiada
- ✓ Tartare de lomo con piel crujiente
- ✓ Carrilleras con judías manteca
- ✓ Carajacas, cebolla y gofio
- ✓ Costilla, millo y cilantro
- ✓ Panceta, col hojarasca y miel
- ✓ Brioche de cochino negro, crema pastelera y



avellanas tostadas

**Vinos de de Tenerife:**

- ✓ Informal - Proy. Valerio García, D.O. Valle de La Orotava;
- ✓ Cariante, D.O. Valle de La Orotava;
- ✓ Testamento Barrica, D.O. Abona;
- ✓ Mountain Wine baboso negro, D.O. Abona
- ✓

- **18.00/18.30 h. Merienda de quesos de Tenerife: tradición, artesanía y sutileza**

- ✓ Caramelo de queso y guayabo
- ✓ Cremoso de queso
- ✓ Dulce de calabaza e hinojo
- ✓ Almogrote y pan de leche

**Vinos de Tenerife:**

- ✓ Benje Tinto, DO Ycoden-Daute-Isora
- ✓ Zanata marmajuelo, DOP. Islas Canarias

### Martes, 16 de noviembre



**tenerife!**  
despierta emociones.



## Recorriendo los senderos de Tenerife...

- **10.30/11.30 h. Desayuno saludable de medianías y senderos**

- ✓ Pan, mantequilla de cabra y castañas asadas
- ✓ Queso, dulce de tomate y orégano de monte
- ✓ Gofio, miel y frutos secos
- ✓ Tortilla de calabaza y chayote
- ✓ Higos picos, mucho más que una fruta
- ✓ Armonías con vinos de Tenerife

**Bebidas:** licuado y agua guisada

**Vinos de Tenerife:**

- ✓ Finca La Habanera albillo criollo, D.O. Valle de La Orotava
- ✓ El Lomo listán negro, D.O. Ycoden-Daute-Isora

- **12:30/13:30 h. Vinos volcánicos y atlánticos que emocionan**

Cata-taller a cargo de las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife.

- **14.00/16.00 h. Almuerzo: vertical de papas de color: desde la costa hasta los 2000 metros. Papas Antiguas de Canarias.**

- ✓ Tostón de papa negra con tomate y especias
- ✓ Papa bonita blanca asada con mojo colorado
- ✓ Escacho de bonita ojo de perdiz con bonito en mojo hervido
- ✓ Papa azucena blanca en mojo queso
- ✓ Papa borralla roja en cazuela
- ✓ Papa bonita colorada con bearnesa de interior
- ✓ Bizcocho de cilantro, papa melonera a la vainilla y millos; crujiente de papa azucena negra, cacao y cola

**Vinos de Tenerife:**

- ✓ La choza, D.O. Valle de Güímar;
- ✓ 1400M crianza, D.O. Valle de Güímar;
- ✓ Origen, D.O. Tacoronte-Acentejo;
- ✓ Capricho, D.O. Tacoronte-Acentejo

- **18.00/18.30 h. Merienda con mieles únicas en el mundo. DOP Miel de Tenerife.**

- ✓ Garrapiñado de frutos a la miel de relinchón y flor de sal
- ✓ Queso ahumado de Tenerife, albahaca y gel de miel de retama del Teide
- ✓ Magdalena de miel multifloral con crema de cacao y cera de abeja
- ✓ Flan cremoso de miel de tajinaste con caramelo líquido de rapadura palmera
- ✓ Galleta de mantequilla de cabra con castañas y miel de castaño
- ✓ Nubes de miel de aguacate y gofio de trigo



**Vinos de Tenerife:**

- ✓ Tágara blanco seco, D.O.P Islas Canarias
- ✓ Vera de la Fuente, D.O. Abona



**tenerife!**  
despierta emociones.



## Miércoles 17 de noviembre

*De las cumbres al océano... ¡Y el Carnaval!*

### • 10.30/11.30 h. Desayuno de vendimia

- ✓ Pan de vino, cremoso de queso y pasas
- ✓ Polines con pescado salado
- ✓ Conduccio de conejo
- ✓ Borrachito de malvasía y poleo
- ✓ Lías y chocolate

**Bebidas:** licuado y barraquito

#### Vinos de Tenerife:

- ✓ El mocanero, D.O. Tacoronte-Acentejo
- ✓ Chivita 4 meses roble, D.O. Valle de La Orotava

### • 12:30/13:00 h. Presentación Carnes Frescas de Tenerife. El sabor del Km0

### • 14.00/16.00 h. Almuerzo marinero: pescados y mariscos de Tenerife. Pesca Artesanal.

- ✓ Morena crujiente
- ✓ Gamba local con frutas tropicales
- ✓ Burgados en vinagre macho con papas y aguacate
- ✓ Lapas asadas, parmentier y cilantro
- ✓ Chicharro, batata y matalahúga
- ✓ Viejas & erizos
- ✓ Cabrilla, algas y su jugo tostado
- ✓ Carnaval exótico; Origen "bean to bar"



#### Vinos de Tenerife:

- ✓ Tágara sobre lías, D.O. Ycoden-Daute-Isora
- ✓ Aceviño tinto, D.O. Ycoden-Daute-Isora
- ✓ Matanzos 33 blanco barrica, D.O.P. Islas Canarias
- ✓ Zanata tinto tradicional, D.O.P. Islas Canarias

### • 16:45- 17:15 h. Vinos volcánicos y atlánticos que emocionan

Cata-taller a cargo de las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife.

### • 18.00/18.30 h. Merienda de Carnaval: disfraces, torrijas, comparsas, música, fiesta... ¡Y hasta muy pronto!

- ✓ Arepita de cabra despechada
- ✓ Hamburguesa de cochino negro
- ✓ Pinchitos morunos
- ✓ Buñuelos de manzana
- ✓ Torrija de autor

#### Vinos de Tenerife:

- ✓ Mountain wine vijariego negro, D.O. Abona
- ✓ Brumas de Ayosa blanco sobre lías, D.O. Valle de Güímar

**La Barra de tragos cortos con Óscar Lafuente**