

PROGRAMA FESTIVAL PATUDO CANARIO



SÁBADO

17

AULA DE LOS SENTIDOS

12:00 12:45	"El Alma de los Quesos de Canarias" Cata comentada con degustación	Zebina Hernández Catadora Volcanic Xperience	QUESOS
14:00 14:45	"Todo lo que somos" Cata comentada Vinos de Tenerife	Vinos de Tenerife Responsables diferentes D.O	VINOS
15:00 15:45	"Sensaciones y felicidad en sala" Taller Didáctico	Miguel Otero Prol Mejor Jefe de Sala 2016	OTROS
16:00 16:45	"Sofisticación en crudo" La maduración y corte del Patudo	Moisés Trujillo GastroLercaro Cortador Profesional	PATUDO
18:00 18:45	"Teguste entre viñedos" Cata Comentada vinos de Teguste	Cata a cargo de la Asociación Vitivinícola de Teguste (AVITE)	VINOS
19:00 19:45	"Un tubérculo con historia" ShowCooking con degustación	Chef Manuel Berriel Esencias Café	PAPAS
20:00 20:45	"Todo lo que somos" Cata comentada	Vinos de Tenerife Responsables diferentes D.O	VINOS



DOMINGO

18

11:00 11:45	"Atún todo el año" Identificación de tónidos canarios	Juan Ramón García Islatuna	PATUDO
12:00 12:45	"Sensaciones y felicidad en sala" Taller Didáctico	Miguel Otero Prol Mejor Jefe de Sala 2016	OTROS
14:00 14:45	"El mar en nuestra mesa" Vanguardia mirando a los orígenes	Chefs Jorge Peñate y Luis Martin Restaurante Las Rocas Hotel Jardín Tropical	PATUDO



SÁBADO

17

ESCENARIO PRINCIPAL

11:00 11:45	"El Ronqueo del Patudo Canario" Exhibición	Chef Jorge Bosch La Bola de Jorge Bosch Carlos Socas Técnico Islatuna	PATUDO
12:30 13:15	"Expresiones Urbanas del Patudo" Inspiraciones de la 'cocina callejera'	Chef Pau Bermejo La Casona del Pau Bermejo	PATUDO
14:30 16:15	"Evolución de los Mojos Canarios" Mojos potenciadores del sabor	Chef Jorge Bosch La Bola de Jorge Bosch	OTROS
16:30 17:15	"Jareas y Frescal de pescados canarios"	Chef Javier Gutiérrez Strasse Park	PATUDO
17:30 18:15	"El retorno a la huerta canaria" Refinamiento de la huerta canaria	Chef Jonay Darías Hotel Laguna Nivaria	OTROS
18:30 19:15	"Retrospección a los Orígenes" Salmueras tradicionales	Chef Juan Carlos Rodríguez Curpa Rest. Temático el Jardín de la sal	PATUDO
19:30 20:15	"Drink Experience" Coctelería con productos locales	Cristo Corona Auditorio Café Bar	OTROS



DOMINGO

18

11:30 12:15	"Fusión Oriental" Gran Canaria - Chef Invitado	Chef Thomas Leeb Luis Hoteles Presidente Acyre Gran Canaria	PATUDO
12:00 12:45	"Rompiendo Normas" La otra cara de la creatividad	Chef Rubén Cabrera Restaurante La Cúpula Hotel Jardines de Nivaria	OTROS
13:00 13:45	"Patudo, Papas y Queso Majorero" Gran Canaria - Chef Invitado	Chef Iván Pulido Rodríguez 2 Latitudes	PATUDO
14:00 14:45	"Simbiosis Creativa" Del mundo salado al mundo dulce	Chefs Inti Ramses Fresnedo Nuevo Caserón del Cortijo	PATUDO

CIERRE DEL FESTIVAL - DOMINGO 18 - ESCENARIO PRINCIPAL

16:30	"Entrega Premio Popular a la Mejor Tapa" Lectura Oficial de los ganadores del concurso popular a la 'Mejor Tapa del Festival'. Antes de la lectura se harán los sorteos en los que participan los que hayan votado.
-------	---

ORGANIZAN:



COLABORAN:

