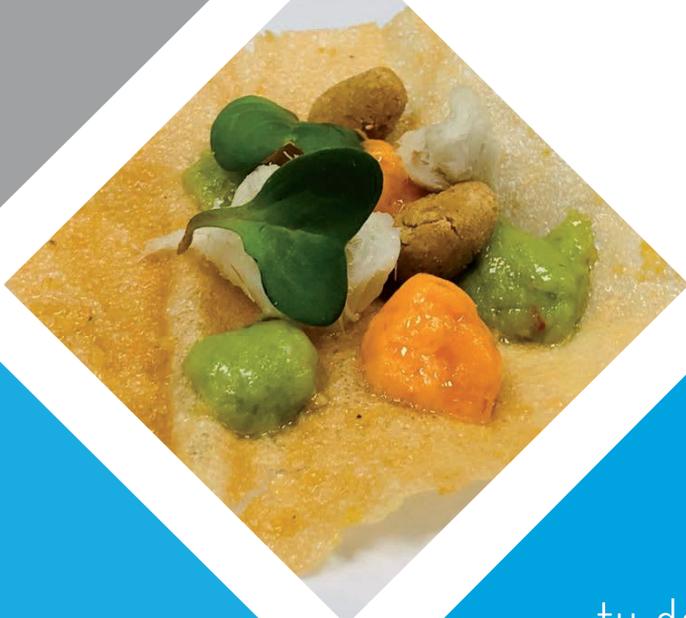


saborealanzarote

TASTING LANZAROTE



tu destino enogastronómico  
**LOS SABORES DEL ATLÁNTICO MEDIO**



[saborealanzarote.com](http://saborealanzarote.com)



[saborealanzarote](#)



[saborealzt](#)



**DOSSIER 2019**  
**28 • 29 • 30 ENERO**



Es el congreso Internacional de Gastronomía más importante de España y de los de más relevancia en el ámbito Internacional.

Desde hace seis años, Saborea España entró en la organización de este congreso, desarrollando un programa de actividades centrado en conceptos como producto, territorio, "Km 0", Cocina local, y de la manos de los mejores Chefs nacionales.

Desde el primer año el éxito de esta nueva propuesta permitió la revitalización del eventocambiando la tendencia que venía arrastrando, con motivo de la crisis sufrida, y convirtiéndola, de nuevo, en una cita imprescindible para los profesionales de los sectores vinculados con esta temática.

Dentro de este congreso, en la zona expositiva del recinto, como en las cinco ediciones anteriores, habrá una zona exclusiva para los Destinos Saborea España, donde cada uno de los destinos tendrán la oportunidad de dar a conocer sus atributos gastronómicos. Pero además, y de forma conjunta, desarrollaremos una serie de actividades dirigida a la prensa internacional y blogueros presentes en el encuentro, siendo, la "ruta de la Tapa Saborea España, el martes 29, el acto de mayor repercusión.

Lanzarote estará presente en este congreso con la intención de reforzar distintos objetivos, por un lado, el posicionamiento de Marca como Destino Gastronómico vinculado al territorio, por otro lado, con el objetivo de "sensibilizar y formar" a los profesionales de la isla a caminar por la senda de la puesta en valor de la cocina del territorio, de la cocina local; no en vano, se desplazarán, a través de las gestiones realizadas por Saborea Lanzarote, una treintena de profesionales de la isla, restauradores, profesionales del sector primario, del sector hotelero y de la administración pública; y por último, profundizar en las relaciones profesionales con expertos y cerrar acuerdos en este ámbito para posibles trabajos de futuro que ayuden a Lanzarote a convertirse en un destino gastronómico de calidad.

Además, un encuentro de estas características, donde profesionales del sector y la administración pública comparten durante tres días pensamientos y propuestas para la isla, refuerza y consolida los pilares de Saborea Lanzarote, y es una de las acciones que permiten la presencia activa de estos profesionales en las actividades que se desarrollan en la isla; fundamentales, por cierto, para la especialización del destino.



## **Lanzarote**

Lanzarote reconforta física y anímicamente. Al extraordinario clima se le une una gastronomía única, sostenible, ligada al territorio, rica en productos y creadora de paisaje. El resultado no puede ser más gratificante, y Lanzarote tiene el don de ese vigoroso Atlántico que le dota de frescos y sabrosos pescados y mariscos.

De su campo brotan verdaderas joyas gastronómicas; como son sus papas o batatas de jable; de su ganado, unos quesos magistrales, premiados a nivel internacional; y de su singular paisaje, unos vinos de una variante de uva única en el mundo, la Malvasía volcánica.

A esto, además, hay que añadir una creciente oferta de Hoteles donde la gastronomía local, de proximidad y de calidad se manifiestan como atributos fundamentales de su oferta turística; con unas propuestas gastronómicas que ponen en valor la Sostenibilidad, el territorio y el paisaje.

## **Saborea Lanzarote**

Saborea Lanzarote tiene por principal misión promocionar y posicionar a Lanzarote como un destino de turismo enogastronómico, apoyándose para ello en los valores y atributos auténticos de la Isla, en nuestros productores, en calidad de los productos en el "saber hacer" y en la creatividad de nuestros cocineros, y en el dinamismo de nuestro sector turístico.

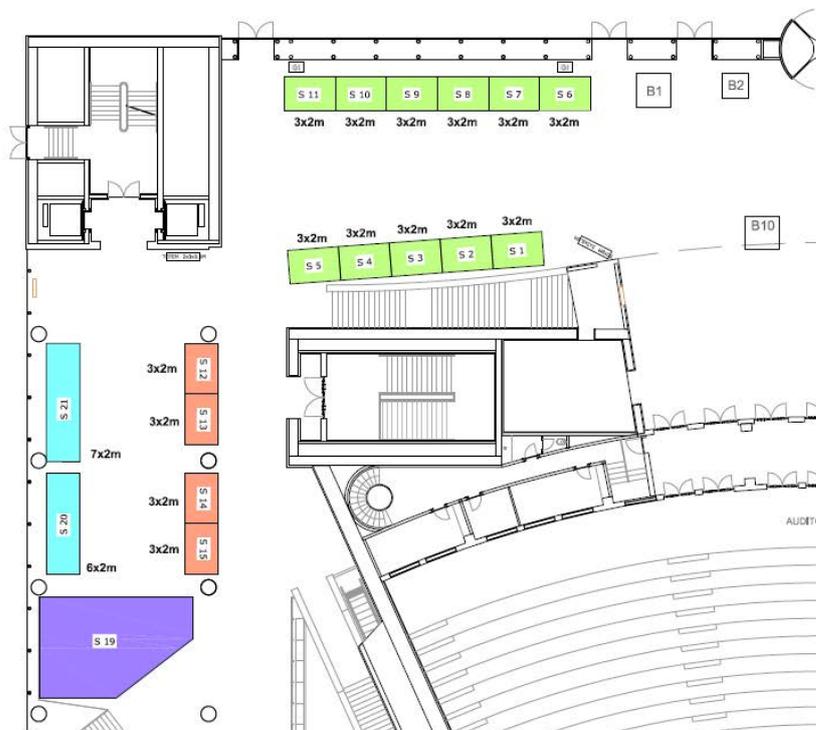
En esta ocasión y por primera vez, la gastronomía de la isla estará presente en el auditorio principal del congreso de la mano de Saborea Lanzarote con la ponencia "Sabor de Lanzarote, el tesoro escondido" a cargo de Victor Bossecker y Arminda García. Una oportunidad para poner en valor la gastronomía de la isla y en especial, el magnífico trabajo que viene desarrollando la Finca de Uga y el Hotel Princesa Yaiza.

En este contexto se ha creado la Marca de Garantía Saborea Lanzarote, como sello de calidad, auspiciado por la primera institución de la isla y avalada por el Gobierno de Canarias, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, con la intención de poner en valor los productos originarios y de calidad de la isla de Lanzarote. La marca de garantía es el paraguas que recoge el buen hacer de nuestros productores y que garantiza al consumidor los valores de la agroindustria de Lanzarote.

## Sede de Madrid Fusión & Saborea España:

Palacio Municipal de congresos de Madrid – Campos de las Naciones  
Entrada Principal: Avda. De la capital de España Madrid, S/N  
28042 Madrid.

## Plano Saborea España



### Stands SABOREA

#### DESTINOS

- S1. Sevilla
- S2. Tenerife
- S3. Valladolid
- S4. Lanzarote
- S5. Cambrils
- S6. A Coruña
- S7. Denia
- S8. Ciudad Real
- S9. Gran Canaria
- S10. Logroño
- S11. Trujillo



## Programa Saborea Lanzarote

### Lunes, 28 de enero de 2019

10:30 a 11:30 horas: Mañana Dulce: Productos y elaboraciones dulces de nuestra gastronomía.

11:30 a 13:00 horas: Momentos del Producto: Quesos, mojos y gofio de Lanzarote.

13:00 a 15:00 horas: Sesión de Vinos y Gastronomía: Degustación de los singulares vinos D.O. Lanzarote y gastronomía insular.

15:00 a 16:00 horas: Hora del Aperitivo: Degustación de Vermuts de Lanzarote maridado con nuestros productos artesanos.

16:00 a 16:30 horas: Barra Makro

Cata Maridaje "Los sabores de Lanzarote: Quesos de cabra y cervezas artesanas de la isla " a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote) y Miguel Lasso Cerveza Artesana NAO.

16:00 a 16:30 horas: Quesos y Postres: Postres de gofio, confituras y mermeladas originales.

17:30 a 18:30 horas: Destilados y otros: Degustación de Ginebra de Lanzarote.

18:30 a 20:00 horas: Cervezas Artesanas y Gastronomía:

### Martes, 29 de enero de 2019

10:30 a 11:00 horas: Mañana Dulce: Productos y elaboraciones dulces de nuestra gastronomía.

11:00 a 11:30 horas: Momentos del Producto: Quesos, mojos y gofio de Lanzarote.

11:45 a 12:15 horas: Bara Makro

Taller de Maridaje: "Los sabores de Lanzarote: Vermut de Lanzarote, Salmón de Uga y escabeche marino de lapas de costa" a cargo de Davide Musci de Vermut Primo de Lanzarote.



13:00 a 15:00 horas: Ruta de La Tapa:

Guiso de pulpo de la reserva marina, garbanzos de secano y batata de Jable

**Pedro Santana. Restaurante Casa Brígida**

Costilla de cabra con reducción de queso isleño y cous cous de avellana y curry

**Germán Blanco. Chef Ejecutivo Grupo La Cascada**

Bocado de sancocho de tollos jareados, batata, gofio y sus mojos

**Vicente Félix Rodríguez. Chef Ejecutivo Hotel Seaside Los Jameos Playa**

15:00 a 16:00 horas: Hora del Aperitivo: Degustación de Vermuts de Lanzarote maridado con nuestros productos artesanos.

16:00 a 16:30 horas: Quesos y Postres: Postres de gofio, confituras y mermeladas originales.

16:00 a 16:30 horas: Barra Makro

“Los sabores de Lanzarote: Quesos de cabra y vinos Malvasía Volcánica” a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote).

17:30 a 18:30 horas: Destilados y otros: Degustación de Ginebra de Lanzarote

18:30 a 20:00 horas: Cervezas Artesanas y Gastronomía:

### **Miércoles, 30 de enero de 2019**

10:30 a 12:00 horas: Mañana Dulce: Productos y elaboraciones dulces de nuestra gastronomía.

12:30 13:00 horas: Barra Makro

Cata Maridaje “Los sabores de Lanzarote: Quesos de la isla con mermeladas de Malvasía Volcánica , confitura de cactus, Ginebra y Vermut de Lanzarote” a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote). Xabier Elejabeitia de Ave del Paraiso Dry Gin y Vermut Primo de Lanzarote

12:30 a 13:30 horas: Momentos del Producto: Quesos, mojos y gofio de Lanzarote.



13:30 a 15:00 horas: Sesión de Vinos y Gastronomía: Degustación de los singulares vinos D.O. Lanzarote y gastronomía insular.

15:00 a 16:00 horas: Hora del Aperitivo: Degustación de Vermuts de Lanzarote maridados con nuestros productos artesanos.

16:00 a 17:30 horas: Quesos y Postres: Postres de gofio, confituras y mermeladas originales.

17:30 a 18:30 horas: Destilados y otros: Degustación de Ginebra de Lanzarote

18:30 a 19:30 horas: Cervezas Artesanas y Gastronomía:

### **PONENCIA “SABOR DE LANZAROTE, EL TESORO ESCONDIDO”**

**AUDITORIO A** de 17:45 A 18:20 h.

A cargo de Victor Bossecker y Arminda García de Finca de Uga - Lanzarote



## **Momentos de sabor y Ruta de la Tapa**

De lunes a miércoles los once destinos presentes llenarán Madrid Fusión de sabor a todas horas, desde las mañanas dulces, pasando por quesos y postres a media tarde y los ricos licores y bebidas dulces para finalizar la jornada. Además, el martes 29 de enero de la avenida Saborea España celebrará la Ruta de la Tapa, un recorrido por la gastronomía española a través de pequeños bocados.

Este año además Makro Chef con Saborea España: actividades de cada destino de 30 minutos cada una en el espacio Barra Makro (cocina en frío) situado junto al Aula Makro y dotado de barra de 8-9 metros, taburetes y medios audiovisuales.

### **Mañanas Dulces Saborea Lanzarote:**

- Mermeladas Lala de Malvasía volcánica, breva y batata con mojo.
- Mermeladas y confituras de cactus, plátano, naranja, higo, miel, mango, limón, papaya y mora de Bernardo's Mermeladas.
- Cremas de zanahoria, pimiento, tomate/albahaca, cebolla/vino tinto, batata, cactus aloe, platano y aloe.
- Mantecados - La Molina José María Gil
- Galleta de Gofio de La Molina de José María Gil y Sal de Janubio - Ludovic Lamontagne - Pastelería Lamontagne.
- Bombón de chocolate negro y gofio de la Molina José Marái Gil con crujiente de
- Toffee de caramelo salado - Ludovic Lamontagne - Pastelería Lamontagne.

### **Ruta de la Tapa Saborea Lanzarote:**

- Guiso de pulpo de la reserva marina, garbanzos de seco y batata de Jable Pedro Santana - Restaurante Casa Brígida
- Costilla de cabra con reducción de queso isleño y cous cous de avellana y curry Germán Blanco - Chef Ejecutivo Grupo La Cascada
- Bocado de sancocho de tollos jareados, batata, gofio y sus mojos Vicente Félix Rodríguez - Chef Ejecutivo Hotel Seaside Los Jameos Playa



## Sesión Vinos y Gastronomía

### Vinos DO. Lanzarote

#### **Bodegas La Geria**

Malvasía volcánica seco 2018

#### **Bodegas El Grifo**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Rubicón**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Los Bermejos**

Malvasía volcánica seco 2018

#### **Bodega Vulcano de Lanzarote**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Malpaís de Maguez - La Grieta**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Guiguan**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Martínón**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Stratvs**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas La Florida**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Vega de Yuco**

Malvasía volcánica seco Yaiza

#### **Bodegas Tierra de Volcanes**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas Reymar - Los Perdomos**

Malvasía volcánica seco

#### **Bodegas La Mareta**

Malvasía Volcánica seco



### Quesos de Lanzarote

**El Faro:** Curado Natural

**Rubicón:** Semitierno Natural

**Granja San Roque:** Semitierno Gofio

**Flor de Luz:** Semitierno Pimienta

**Finca Uga:** Vulcano (3 leches)

**Montaña Blanca:** Semitierno Hierbas Provenzales

**Montaña de Haría:** Semitiernos Higo Indio

**Filo El Cuchillo:** Semitierno Natural

**Pastor de Tahiche:** Semitierno Pimentón

### Mojos de Lanzarote

**Mojo Rojo de Fefo**

**Mojo picón, mojo suave y mojo verde de Bernardo's Mermeladas**

**Bizcocho de Los Valles**

### Hora del Aperitivo

**Vermut blanco y rojo Primo de Lanzarote**

**Destilados y otros**

**Ave del Paraíso Dry Gin**



## Barra Makro

### **Lunes, 28 de enero de 16:00 a 16:30 h.**

Cata Maridaje "Los sabores de Lanzarote: Quesos de cabra y cervezas artesanas de la isla " a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote) y Miguel Lasso Cerveza Artesana NAO.

### **Martes, 29 de enero de 11:45 a 12:15 h.**

Taller de Maridaje: "Los sabores de Lanzarote: Vermut de Lanzarote, Salmón de Uga y escabeche marino de lapas de costa" a cargo de Davide Musci de Vermut Primo de Lanzarote.

### **de 16:00 a 16:30 h.**

"Los sabores de Lanzarote: Quesos de cabra y vinos Malvasía Volcánica" a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote).

### **Miércoles, 30 de enero de 12:30 13:00 h.**

Cata Maridaje "Los sabores de Lanzarote: Quesos de la isla con mermeladas de Malvasía Volcánica , confitura de cactus, Ginebra y Vermut de Lanzarote" a cargo de José Domingo Rodríguez, Roberto González y Carlos Castro de AQUAL (Asociación de Queserías artesanales de Lanzarote). Xabier Elejabeitia de Ave del Paraíso Dry Gin y Vermut Primo de Lanzarote.