

LUNES 31

MARTES 1

MIÉRCOLES 2

10:00 - 19:00 h. Túnel de los Vinos de Tenerife  
The Wine Edition

PONENCIAS Y CONCURSOS

10:15 - 11:00 h.

**Cata profesional Vinos de Tenerife**  
Vinos de Tenerife, vinos legendarios que emocionan

Jesús de las Heras, Cabildo Insular de Tenerife  
Juanma Bellver, CEO Lavinia, Madrid  
MF The Wine Edition - Sala de Catas

13:30 - 14:00 h.

**Víctor Suárez (Haydée, La Orotava, Tenerife)**  
Carne de cabra, tradición ancestral con mirada creativa  
Escenario Polivalente

17:45 - 18:15 h.

**David Rivero (Abama Kabuki, Guía de Isora, Tenerife)**  
Los túnidos de Tenerife, ida y vuelta a Oriente  
Auditorio

12:30 - 13:30h.

**I Concurso de cocina con Mojos armonizados con Vinos de Tenerife**  
Escenario Polivalente

TENERIFE, DESPIERTA EMOCIONES

11:00 - 11:45 h.

**Desayuno saludable: aguacate y mango armonizado con Vinos de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y Domingo Ríos, Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife

11:30 - 12:00 h.

**DEGUSTACIÓN SABOREA TENERIFE**  
Descubre el sabor de las medianías de la Isla de Tenerife y emocionate con los vinos de Tenerife

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife  
Zona Saborea España

12:00 - 12:45 h.

**Carnes Frescas de Tenerife. Una nueva marca de culto. Presentación y aplicaciones culinarias, cata de los diferentes tipos**

Cristina Sierra, gerente MIT  
Rafael González, Jefe del Servicio de Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Tenerife

14:00 - 15:30 h.

**Almuerzo con Carnes Frescas de Tenerife, cinco carnes para 5 sentidos, armonizado con Vinos de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife

16:45 - 17:30 h.

**Los quesos de Tenerife, una extraordinaria paleta**  
Cata de distintos tipos de queso de la Isla

A cargo del Servicio técnico de Ganadería y pesca del Cabildo Insular de Tenerife

18:00 - 18:45 h.

**Merienda con productos premium de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife

10:00 - 10:45 h.

**Desayuno saludable: gofio y Miel de Tenerife armonizado con vinos de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y Antonio Bentabol, Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife

11:30 - 12:00 h.

**DEGUSTACIÓN SABOREA TENERIFE**  
Sumérgete en las aguas del Atlántico a través de los túnidos de Tenerife

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife  
Zona Saborea España

11:30 - 12:30 h.

**Los túnidos de Tenerife. Ronqueo en vivo y aplicaciones**

Chef D. Juan Carlos Clemente  
Agustín Espinosa, Técnico de la Unidad Orgánica de Pesca del Cabildo Insular de Tenerife

13:00 - 13:45 h.

**Emocionate con los Vinos de Tenerife**

A cargo de los técnicos de las Denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife

14:00 - 15:30 h.

**Almuerzo homenaje a los túnidos de Tenerife y armonizado con los Vinos de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife

18:00 - 18:45 h.

**Merienda con productos premium de Tenerife Chef Juan Carlos Clemente**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y los Consejos reguladores de la D.O de los vinos de Tenerife y D.O.P Islas Canarias

10:00 - 10:45 h.

**Desayuno saludable: lácteos armonizados con Vinos de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y Antonio Bentabol, Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife

10:30 - 11:00 h.

**DEGUSTACIÓN SABOREA TENERIFE**  
La joyas gastronómicas de Tenerife: papas antiguas y mojos

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y D. Domingo Ríos, Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife  
Zona Saborea España

11:30 - 12:15 h.

**Descubre las papas de color y el territorio de Tenerife a través de los diferentes tipos de mojos tradicionales**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y Domingo Ríos, Jefe del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife

13:00 - 13:30 h.

**DEGUSTACIÓN SABOREA TENERIFE**  
Tenerife despierta emociones a través de sus aguas Atlánticas

Zona Saborea España

14:00 - 15:30 h.

**Almuerzo con el vermut de Tenerife y las tradiciones gastronómicas de Tenerife**

A cargo del equipo de cocineros de Tenerife y las denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife

16:30 - 17:30 h.

**Emocionate con los Vinos de Tenerife**

A cargo de los técnicos de las Denominaciones de origen de vinos que operan en Tenerife