

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

EL TIME.es

PORTADA

LA CULTURA DEL PRODUCTO LOCAL VIVE SU MÁXIMA EXPRESIÓN EN XI EDICIÓN DE SABOREA LANZAROTE

Once ediciones lleva el Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote liderando en Canarias en materia gastronómica

Organizado por el Cabildo de Lanzarote, vuelve por todo lo alto este fin de semana, 23 y 24 de noviembre, en la Villa de Teguise, un enclave único donde el producto local de cada una de las Islas, y de otros puntos de España, toman el protagonismo.



El festival es mucho más que una feria de sabores: es un punto de encuentro para productores, chefs, y amantes de la cocina, donde se rinde homenaje a los productos locales y se promueve el turismo enogastronómico en las Islas Canarias.

Cuando entras al festival, redescubres la esencia de los productos locales, las tradiciones y la identidad culinaria de las Islas, con rincones dedicados a cada una de ellas.

La Palma también ha tenido su espacio en el festival a través del gastrobar El Altillo, y de la panadería pastelería Zulay, ya veterana en este tipo de eventos.

Entre catas, talleres y ponencias, Lanzarote se ha convertido un año más en epicentro del arte culinario. Un buen ejemplo sobre cómo fomentar el turismo gastronómico a través de eventos que impulsan el producto y la economía local, dándose a conocer al mundo.

'SANTA BRÍGIDA CON VINOS', UN TRIBUTO AL ALMA DE LA VITICULTURA

El Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida rinde homenaje a los vinos locales y a su valiosa herencia cultural con el programa Santa Brígida con Vinos 2024, un evento que celebra la riqueza vitivinícola del municipio a través del enoturismo, la gastronomía y la cultura. Desde el 22 de noviembre hasta el 6 de diciembre, los asistentes podrán disfrutar de actividades como catas, maridajes sonoros, rutas patrimoniales y visitas a bodegas, todo ello enfocado en la sostenibilidad



Este evento "es un merecido tributo al trabajo y la pasión de viticultores, bodegueros, enólogos que han contribuido a forjar el carácter distintivo de Santa Brígida", afirmó el alcalde de Santa Brígida, José Miguel Bravo de Laguna. Una cita que, «desde su creación en 2014, se ha consolidado como un pilar esencial dentro de la estrategia socioeconómica promovida por el Ayuntamiento, fundamentada en la rica tradición vitivinícola que ha marcado profundamente el desarrollo del municipio», subrayó el concejal de Desarrollo Socioeconómico y Rural, José

Armengol.

EVENTOS Martes, 26: Taller de Cata

Descubre el arte de degustar vinos, aprende a identificar aromas, sabores y matices mientras disfrutas de una selección exclusiva de los mejores vinos locales. Una oportunidad perfecta para explorar la riqueza enológica de nuestra tierra. El taller se desarrollará entre las 18:00 y 19:30 horas en el Edificio de Extensión Agraria de Santa Brígida (C/ Acequia Del Palmeral s/n). Inscripción

Jueves, 28: Jornada Técnica con Vinos

Conéctate con la pasión por el vino y descubre el futuro de nuestra tradición vitivinícola en un evento de aprendizaje, inspiración y sabor. La jornada tendrá lugar de 9:30 a 13:00 horas en la calle Calvo Sotelo, 26. Inscripción

Jueves, 28: Maridajes sonoros

Una experiencia multisensorial donde los sabores isleños se combinan con música en directo, creando un buen ambiente para los amantes del vino y la cultura. Tendrá lugar de 19:30 – 21:30 horas en Calle Nueva, 25. Inscripción

Viernes, 29: Noche de Vino y Tapas

El encuentro tendrá lugar a lo largo de la Calle Nueva, dará comienzo a las 20.30 horas y se extenderá hasta la medianoche, brindando a la ciudadanía la oportunidad de disfrutar de una velada de vinos, gastronomía y música en directo en un ambiente festivo y acogedor.

Sábado, 30: Ruta Interpretativa del Vino

Combina senderismo y enoturismo recorriendo la Caldera de Bandama, un monumento natural con viñedos en sus laderas. Al finalizar, se visita la Bodega los Hoyos de Bandama para conocer de primera mano el arte de la creación de mostos y vinos de calidad. Inscripción

Sábado, 30: Visita a Bodega El Mocanal

Visita una bodega emblemática. Fundada en 1912, se sitúa en el área de Monte Lentiscal, famosa por su cultivo de variedades autóctonas como el Listán Negro y Negramoll, entre otras. La visita incluye un recorrido por los viñedos, el museo donde se exhiben herramientas antiguas de vinificación, y los tres lagares tradicionales que son únicos en Canarias. Los asistentes conocerán el proceso de elaboración del vino, tanto desde técnicas tradicionales como modernas, y explorar la historia de la bodega. Inscripción

Sábado, 30: Noche de Vino y Tapas Iglesia Monte Lentiscal

Ven y disfruta de una velada inolvidable este sábado en el anexo a la Iglesia de Monte Lentiscal, donde la música en directo será la protagonista a partir de las 20:30 horas. Acompaña esta experiencia cultural con una selección especial de vinos locales y deliciosas tapas que te permitirán saborear lo mejor de nuestra gastronomía.

Domingo, 1: Visita a la Bodega El Rincón del Guinguada

Entre las variedades de esta bodega destacan vinos tintos que combinan uvas como Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro y Tintilla, con una crianza de 5 meses, y vinos blancos con cepas autóctonas como Listán Blanco, Verijariego Blanco y Malvasía Volcánica que se encuentran entre

los mejores blancos de la isla. Vive una experiencia inolvidable llena de aromas, sabores y tradición. Inscripción

Martes, 3: Taller Cata

Descubre el arte de degustar vinos, aprende a identificar aromas, sabores y matices mientras disfrutas de una selección exclusiva de los mejores vinos locales. Una oportunidad perfecta para explorar la riqueza enológica de nuestra tierra de 18:00 – 19:30 horas en el Edificio de Extensión Agraria (C/ Acequia Del Palmeral s/n). Inscripción

Miércoles, 4: Taller Cata con Lenguaje de Signo

Aprende a identificar aromas, sabores y matices mientras disfrutas de una selección exclusiva de los mejores vinos locales. Una oportunidad perfecta para explorar la riqueza enológica de nuestra tierra de 18:00 a 19:30 horas en el Edificio de Extensión Agraria (C/ Acequia Del Palmeral s/n). Inscripción

Jueves, 5: Visita a la Bodega Finca Escudero

Rodeada de un entorno natural excepcional que incluye viñedos, un jardín y un olivar, en la finca se cultivan 4,000 cepas, principalmente de la variedad Tempranillo, y también se ha plantado la variedad autóctona Marmajuelo para la producción de vino blanco. Descubre los secretos del vino que allí se elaboran y otros productos locales, una experiencia inolvidable llena de aromas, sabores y tradición. La visita será de 10:00 a 17:00 horas. Inscripción

Viernes, 6: Maridaje Sonoro

Experiencia multisensorial con música en directo y cata de vinos, donde

se combinará en perfecta armonía las degustaciones culinarias y la magia de la música en un solo evento, de 19:30 a 21:30 horas en Calle Nueva, 25. Inscripción



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060