



2012

**CALENDARIO ENOGASTRONÓMICO
SABOREA LANZAROTE**





Reserva de Biosfera



2012

2

UN AÑO PARA SORPRENDER A TODOS LOS PALADARES.

Los amantes de la buena cocina y los vinos de calidad encuentran en Lanzarote un verdadero paraíso para los sentidos. No sólo es una isla de agradable temperatura y una naturaleza sorprendente, sino que además ofrece a todos los visitantes unos excelentes productos frescos que son protagonistas tanto de la cocina tradicional como de las nuevas tendencias. Gracias al Plan de Dinamización del Turismo Enogastronómico que está llevando a cabo el Cabildo de Lanzarote, se ha desarrollado este interesante calendario de eventos enogastronómicos con el fin de apoyar y dar valor a los productos autóctonos de la isla, así como de su consumo. En Lanzarote le espera un año que le dejará con buen sabor de boca.



SEMANA ENOGASTRONÓMICA SABOREA LANZAROTE DE LOS QUESOS Y EL VINO

10-19 de febrero, 2012

Tradicionalmente la mayor parte de la producción de los quesos de Lanzarote provenía de leche de cabra, pero últimamente también se utiliza leche de oveja y de vaca, e incluso mezclándose entre ellas para elaborar unos quesos excelentes. Son frecuentes los quesos frescos y tiernos, también los madurados cubiertos con gofio o pimentón y luego unos más innovadores que recuerdan al rulo francés, ahumados, tortas, cubiertos de hierbas aromáticas, etc. Su gran calidad ha sido reconocida en numerosos certámenes internacionales y durante estos días en una decena de restaurantes de toda la isla se pueden degustar así como platos cocinados donde el queso tiene una especial importancia siempre maridados con los vinos D.O. Lanzarote.



FERIA DEL QUESO

18-19 de febrero, 2012

Yaiza es el municipio anfitrión de la Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote de los quesos y los vinos, y durante este fin de semana se dará cita aquí una feria popular donde todos los visitantes podrán probar los diferentes quesos que se elaboran en la isla. Será el lugar donde podremos entrar en contacto con los ganaderos y maestros queseros, conocer sus animales, disfrutar de nuestros excelentes vinos y saborear platos creados especialmente para la ocasión por algunos de los chefs más conocidos de la isla.



LANZAROTE WORLD CUISINE MEETING

23-25 de marzo, 2012

La internacionalidad presente en Lanzarote es una realidad que no podemos negar y la cuál nos enriquece a todos enormemente. Durante este fin de semana podremos saborear platos típicos de diferentes rincones del planeta, conocer auténticas recetas de países lejanos, experimentar con nuevos sabores y relacionarnos con cocineros extranjeros que nos deleitarán con sus platos más exquisitos. Sin duda, será una fiesta para todos los sentidos.



SEMANA ENOGASTRONÓMICA SABOREA LANZAROTE DE LOS GRANOS Y EL VINO

13-22 de abril, 2012

De todos los granos que se cultivan en Lanzarote, tal vez sea la lenteja la que más fama tiene llegándose a comercializar como “tipo Lanzarote”, pero no es la única legumbre que cuenta con una excelente calidad. Con el paso de los años nuestros agricultores han sabido sacar lo mejor de la tierra y a base de su tesón, sabiduría y esfuerzo hoy podemos disfrutar de maravillosos chícharos, judías, garbanzos, arvejas,... Durante estos 10 días se puede disfrutar de sabrosas creaciones culinarias, en restaurantes repartidos por la isla, donde los protagonistas son los granos. Desde entrantes, frescas ensaladas, succulentos guisos y potajes, hasta sorprendentes innovaciones de autor con las que los chefs se lucen ante su clientela.



FERIA DE LOS GRANOS

21 de abril, 2012

Coincidiendo con el último sábado de la semana enogastronómica de los granos, en el municipio anfitrión se celebrará este encuentro de gastronomía tradicional, sabores de la tierra y gusto por la cocina local. En esta feria los agricultores tendrán una fantástica oportunidad para dar a conocer sus productos, explicarnos sus formas de cultivo, los cocinero nos ofrecerán sabrosos platos y las bodegas estarán presentes con sus exquisitos y variados caldos. La feria está dirigida a todas aquellas personas que quieran divertirse y disfrutar con las mejores legumbres de nuestra isla.



WINE RUN & TRADITIONAL GASTRONOMIC MEETING

9-10 de junio, 2012

La Wine Run es sin duda una de las pruebas deportivas más emblemáticas del país. Los participantes pueden escoger entre una carrera de 21 Km o una agradable caminata de 10 Km, a través del territorio vitivinícola de La Geria, donde las parras crecen en hoyos formados en la ceniza volcánica. El vencedor gana su peso en litros de vino y todos los competidores disfrutan del vino que es ofrecido por las diferentes bodegas. Coincidiendo con tal acontecimiento, nuestra gastronomía se acerca a un enorme número de personas que además de hacer deporte y disfrutar del entorno buscan una buena cocinay unos productos de primera calidad. En la misma línea de meta, distintos restaurantes de la isla serán los encargados de ofrecer a todos los asistentes platos elaborados según nuestras recetas más tradicionales.



SEMANA ENOGASTRONÓMICA SABOREA LANZAROTE DE LA TAPA Y EL VINO

6-15 de julio, 2012

Si hay una forma característica de comer en nuestro país es la "tapa". Pequeños platos de diferentes tipos de comida que cada vez se han sofisticado más y hoy hablamos de gastronomía en miniatura. En los restaurantes participantes podremos sorprendernos tanto con tradicionales tapas como con otras más innovadoras que siempre están maridadas con los vinos D.O. de Lanzarote. Los productos autóctonos de la isla, los cultivos ecológicos, el pescado fresco y las carnes no van a faltar a esta divertida y sabrosa cita. Cada restaurante presentará un extenso menú con el fin de cautivar a su clientela. Al finalizar el evento, el público será quien premie las mejores tapas y a sus creadores.



FERIA DE LA TAPA

14 de julio, 2012

En esta ocasión, Tías es el municipio anfitrión de la Semana Enogastronómica de la tapa y el vino y por lo tanto el sábado 14 de julio se celebrará aquí una feria dedicada a las conocidas “tapas”. Los asistentes disfrutarán con una selección de las mejores tapas presentadas a lo largo de la semana, los restauradores tendrán la última oportunidad de sorprendernos y los bodegueros serán fieles compañeros en esta aventura culinaria. Será un evento dirigido a público de todas las edades, donde además de cocina de calidad y vinos de primer línea, tendremos actividades lúdicas muy interesantes.

FIESTA DE LA VENDIMIA

15 de agosto, 2012

La bodega La Geria celebra el Día de la Vendimia, coincidiendo con la festividad de la Patrona de La Geria, la Virgen de La Caridad. Durante ese día se revivirá una vendimia tradicional, tal y como nuestros antepasados la hacían, utilizando el camello como elemento de transporte de la uva hasta la bodega. Posteriormente, se pisará la uva de forma tradicional en el lagar, donde estarán invitados a participar todas las personas que así lo deseen.

Programa:

- 9:45 1ª Recogida de uva en la finca con camellos
- 10:30 2ª Recogida de uva en la finca con camellos
- 11:30 3ª Recogida de uva en la finca con camellos
- 12:00 Pisa de uva en el lagar
- 18:00 Misa en honor a la Virgen de La Caridad

El camello, animal que hasta hace poco más de medio siglo era utilizado en Lanzarote para arar, trillar, rastrillar, cargar barricas de agua, hierba, paja, arena y leña, entre otras labores, vuelve a los hoyos de La Geria para recrear las labores de la recogida de la uva a la antigua usanza.

Aunque el dromedario no se utiliza en la actualidad, la viticultura en la isla, por su particular forma de plantación, no admite mecanización al pie de las cepas, por lo que todo el trabajo se hace de forma manual. Los vehículos de carga circulan por unos senderos lo más próximo a los cultivos para trasladar la recolección hasta las industrias bodegueras.



SEMANA ENOGASTRONÓMICA SABOREA LANZAROTE DEL MAR Y EL VINO

21-30 de septiembre, 2012

El mar que rodea Lanzarote es rico y limpio. En sus aguas cristalinas, habitan numerosas especies de peces y mariscos que dotan de gran riqueza a nuestra gastronomía. Además, nuestros pescadores con sus artes tradicionales y respetuosas con el entorno son los expertos en acercarnos cada día la materia prima más fresca y sabrosa. Durante estos diez días podremos disfrutar en numerosos restaurantes tanto de Lanzarote como de La Graciosa de deliciosos platos preparados con los reyes del mar: viejas, abades, meros, pulpos, chernes, lapas, gambas, atunes, y un larguísimo etcétera.



DÍA EUROPEO DEL ENOTURISTA

11 de noviembre, 2012

Recevin (Red Europea de Ciudades del Vino) de la que forma parte Acevin (Asociación Española de Ciudades del Vino) lleva 3 años, desde el 2009, celebrando el Día Europeo del Enoturismo.

Se trata de un evento que persigue la difusión internacional del turismo del vino de manera simultánea en todos los países europeos interesados en esta forma de turismo, favoreciendo así una homogeneización de los estándares de calidad de las diferentes rutas del vino europeas.

Es objetivo de Lanzarote el segmentar el turismo que recibe hacia modelos que generen valor añadido y el sistema de cultivo tradicional en hoyos, único en el mundo, posee dicho valor. El paisaje y la vertebración territorial del espacio protegido de La Geria ofrece un encanto

SEMANA ENOGASTRONÓMICA SABOREA LANZAROTE DE LA TIERRA Y EL VINO

9-18 de noviembre, 2012

Le toca ahora el turno a los productos de la tierra de Lanzarote, nos referimos a nuestra ganadería más auténtica como el cochino negro canario o la carne de cabra, por ejemplo. Los cocineros de la isla son grandes conocedores de nuestros productos y sus peculiaridades y son ellos quienes están detrás de esta semana enogastronómica. En conocidos restaurantes de Lanzarote, se pueden saborear recetas de lo más variopintas con las carnes criadas nuestra tierra, destacando la creatividad y el respeto por la autenticidad. E la etapa final del año, esta es una cita que no deja de ser un regalo para buen comer y el buen beber.





ENOGASTRONÓMICO **SABOREA LANZAROTE**



30 NOV - 2 DIC
2012
VILLA DE
TEGUISE

FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO **SABOREA LANZAROTE**

30 de noviembre - 2 de diciembre, 2012

Es el momento de la gran fiesta de la enogastronomía de Lanzarote. Durante tres días se celebra un amplio evento en el que todos los públicos tienen cabida. Desde los productores y artesanos que nos muestran sus productos, pasando por diferentes industrias alimentarias de la isla, hasta restauradores y empresas de hostelería dedicadas a satisfacer a los paladares más exigentes. La Villa de Tegise, anfitrión del evento, se empapa de esta pasión por la gastronomía y en muchos de los restaurantes del casco histórico se puede disfrutar de menús específicos creados para la ocasión. Además de la carpa principal, donde miles de visitantes se entretendrán en el mercado gastronómico, existe una zona más técnica llamada "Aula del gusto" donde se dan charlas técnicas y demostraciones con showcooking por los profesionales más destacados. Los más pequeños tienen también actividades pensadas para ellos, hay jornadas de cine temático con la gastronomía, degustaciones, catas, espectáculos y un programa de lo más completo. con la gastronomía, degustaciones, catas, espectáculos y un programa de lo más completo.



CABILDO DE LANZAROTE

saborea**lanzarote**

TASTING LANZAROTE

