

DÍA DE CANARIAS: LA RIQUEZA DE NUESTRO MAR ATLÁNTICO

-CANARY ISLANDS'
DAY: THE RICHNESS OF
OUR ATLANTIC SEA



Gobierno de Canarias

MARTES 18
10.00-19.00 H
PABELLÓN 7
7A07
PLATÓ GOURMETS

Taller de túnidos

Presentación de los túnidos de temporada y ronqueo. Degustación de platos con peto, rabil, barrilote, tuna, bonito y patudo.

Taller de medregales

Presentación de los medregales y despiece. Degustación de platos con distintas técnicas; piel crujiente, brandada, dados, tiradito, cazuela, ventresca y taco.

Taller sobre viejas y morenas

Presentación de morenas y viejas y despiece. Degustación de platos con distintas técnicas; tartar, en hoja de plátano, chips, mojo y en texturas.

También habrá sitio para las tres DOP de quesos, para sus vinos y no faltarán las papas antiguas de Canarias.

TUESDAY 18
10.00 AM-7.00 PM
HALL 7
7A07
GOURMETS PLATEAU

Tuna workshop

Presentation of seasonal tuna and "ronqueo".
Tasting of dishes with wahoo, yellowfin tuna, barrilote, tuna, bonito and bigeye tuna.

Workshop of amberjack

Presentation of the amberjack and quartering.
Tasting of dishes with different techniques; crispy skin, brandade, dices, tiradito, casserole, ventresca and taco.

Workshop on parrotfish and moray eels

Presentation of moray eels and parrotfish and quartering.
Tasting of dishes with different techniques; tartar, banana leaf, chips, mojo and textures.

There will also be room for the three PDO cheeses, for their wines and not missing the old potatoes of the Canary Islands.