mes de la Mujer en la gastronomía

SEPTIEMBRE 2018

La huella de las mujeres en la gastronomía

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA Y EL SECTOR PRIMARIO CIELO MAR & TIERRA

FILOSOFÍA

Una cita anual que, servirá para reivindicar la riqueza de producto de la isla, la sostenibilidad y el desarrollo de las mujeres dentro de la gastronomía.

Para rendir homenaje a la 'huella de las mujeres en la gastronomía', la Asociación Cielo Mar & Tierra, aporta la visión de 14 mujeres del sector gastronomía, todas diferentes, todas interesantes y todas valiosas.

A través de diferentes actividades que se darán cita en septiembre 'mes de la mujer en la gastronomía', ellas nos ofrecen una perspectiva tan variada y rica como la propia diversidad, que pone en valor su impecable trabajo y ejemplo.

El mes cerrará con la edición de un libro en el que cada Chef (presentada por su homólogo cocinero), defenderá un producto local.

El rostro de cada productor sera el hilo conductor en 200 páginas de historias, recetas y territorio.

Cada receta se acompañará con un maridaje con vinos canarios, recomendado por la Sumiller Priscila Gamonal.

PRODUCTOS Y CHEFS REPRESENTADOS EN EL LIBRO

Patudo Canario y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal: Chef Ágata Da Costa.
Chef Homólogo: integrante de la Asociación Mojo Picón.

Beletén y Morena: Chef Barbara González. Presentada por Antonio Pérez Viera.

Vieja y Aguacate: Chef Beatríz Bello. Presentada por el Metre y docente de sala, Ángel Muñoz Garriga.

Cochino Negro y Cebolla de Guayonje: Chef Carmen Pérez. Presentada por el cortador profesional de pata canaria, Moisés Trujillo.

Papa Bonita, Condumio y Castañas: Chef Isabel Alonso. Chef Homólogo: Richard Etherington.

Lapa Negra y Cabra: Chef Isamar Dorta. Chef Homólogo: Jonay Darias.

Batata Yema de Huevo y Gallo Cochino: Chef Lilibeth Martínez. Chef Homólogo: Rubén Cabrera.

Miel de Tajinaste y Cangrejo Buey Canario: Chef Shaila Chulani. Chef Homólogo: Carlos Gamonal.

Vaca Canaria y Jarea: Sibia García Peralta. Chef Homólogo: Jorge Bosch.

Papas Antiguas de Canarias Y Mieles de Tenerife
Invitada Especial: Montse Estruch, Jefa de cocina y propietaria de El Cingle. Vacarisses, Barcelona. En la historia de la gastronomía moderna española, Montse Estruch representa la primera mujer en recibir una estrella Michelin en España. Presentada por el gastrónomo José Garavito.

Las recetas libres de gluten (si las hubiera) llevarán el sello que las diferencia. Todas las recetas incluirán declaración de alergénos elaborado por Sanpani.

PROGRAMA

Jueves 13 de septiembre
Restaurante Mesón El Drago

CENA MAGISTRAL PRESENTACIÓN

Montse Estruch, Ágata Da Costa, Isamar Dorta y Shaila Chulani

Cena Magistral a 8 manos.
Presentación del mes de la mujer en la gastronomía.
Invitados: Autoridades. Chefs y productores participantes.
Representantes de de las D.O Tenerife...

Viernes 14 de septiembre
Finca La Vizcaína - La Laguna

PONENCIA SHOW COOKING

Montse Estruch - La Huella de la Mujer en la Gastronomía

Representando a la primera mujer en la historia de la gastronomía moderna española en recibir una estrella Michelin, su carrera está llena de momentos intensos, y de una reconocida y respetada trayectoria en el mundo de la gastronomía.

Lunes 17 de septiembre
Hotel Laguna Nivaria - La Laguna

CHARLA COLOQUIO

La Gastronomía y el sector primario

Intervienen: Montse Estruch (Chef), Bárbara González (Chef),
Isabel Alonso (Presidenta de Eurotoques Tenerife),
Priscila Gamonal (Sumiller), Judith Delgado (Agricultora),
Jorge Bosch y Jesús González (Chefs).
Moderadores: Leonor Mederos y Carlos Gamonal.

PROGRAMA

Martes 18 de septiembre
Hotel Laguna Nivaria - La Laguna

CHARLA COLOQUIO

La Gastronomía y el Turismo

Intervienen: Ana Medina (Grupo Monkey), Esther Farrais (Sala), Carmén Pérez (Empresaria), Priscila Gamonal (Sumiller), Sibia García Peralta (Chef), Ángel Garrido (Sala) y Jonay Darias (Chef). Moderadores: Leonor Mederos y Miguel Otero Prol.

Sábado 22 de septiembre
Mercadillo del Agricultor de Tegueste

SHOW COOKING

Ágata Da Costa, Shaila Chulani y Sibia García Peralta

'Jardines Comestibles' Show Cooking a 4 manos que pone en valor el producto de proximidad.

Lunes 24 de septiembre
Casa del Vino de Tenerife

CIERRE DEL MES DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA

'Sabe a Territorio'

Cóctel de despedida y presentación del libro 'Sabe a Territorio'

*Todas las actividades del 'Mes de la Mujer en la Gastronomía' son completamente gratuitas. La asistencia a la Cena Magistral y Cierre, es exclusiva con invitación,