



ENOGASTRONÓMICO
TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

**DOSSIER DE
PRENSA**
25 OCTUBRE 2018



24-25/NOV'18

**VILLA DE
TEGUISE**

#FestivalSaboreaLZT

www.saborealanzarote.com

LANZAROTE

Lanzarote reconforta física y anímicamente. Al extraordinario clima se le une una gastronomía única, sostenible, ligada al territorio, rica en productos y creadora de paisaje. El resultado no puede ser más gratificante, y Lanzarote tiene el don de ese vigoroso Atlántico que le dota de frescos y sabrosos pescados y mariscos. De su campo brotan verdaderas joyas gastronómicas; como son sus papas o batatas de jable; de su ganado, unos quesos magistrales, premiados a nivel internacional; y de su singular paisaje, unos vinos de una variante de uva única en el mundo, la Malvasía volcánica.

A esto, además, hay que añadir una creciente oferta de Hoteles donde la gastronomía local, de proximidad y de calidad se manifiestan como atributos fundamentales de su oferta turística; con unas propuestas gastronómicas que ponen en valor la Sostenibilidad, el territorio y el paisaje.

SABOREA LANZAROTE

En 2010 nació Saborea España, un club de producto auspiciado por Turespaña y al que pertenecen distintos destinos turísticos con atractivo gastronómico (restaurantes, hoteles, productos agroalimentarios, bodegas...). Lanzarote, con la marca Saborea Lanzarote, ha formado parte de este proyecto desde sus inicios como miembro fundador.

Saborea Lanzarote tiene por principal misión promocionar y posicionar a Lanzarote como un destino de turismo enogastronómico, apoyándose para ello en los valores y atributos auténticos de la Isla, en nuestros productores, en calidad de los productos en el "saber hacer" y en la creatividad de nuestros cocineros, y en el dinamismo de nuestro sector turístico.

En este contexto se ha creado la Marca de Garantía Saborea Lanzarote, como sello de calidad, auspiciado por la primera institución de la isla y avalada por el Gobierno de Canarias, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, con la intención de poner en valor los productos originarios y de calidad de la isla de Lanzarote. La marca de garantía es el paraguas que recoge el buen hacer de nuestros productores y que garantiza al consumidor los valores de la agroindustria de Lanzarote.

MISIÓN

Saborea Lanzarote es un Club de Turismo Enogastronómico

- Potenciar la especialización hotelera de la isla.
- Convertir a la isla de Lanzarote en un destino de turismo enogastronómico, poniendo en valor los originales sistemas de cultivos, el territorio, los productos del sector primario, la agroindustria y el saber hacer de nuestra restauración.
- Dinamizar la actividad económica de la isla a través de la generación de sinergias entre los distintos sectores productivos creando iniciativas que den respuesta a la demanda del turismo enogastronómico.
- Incorporar nuevos usos al sector primario vinculado al turismo.
- Convertir productos turísticos en experiencias gastronómicas.
- Ampliar el concepto de turismo enogastronómico trabajando la noción de “cultura enogastronómica auténtica y originaria” vinculada al territorio.

VIII FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO SABOREA LANZAROTE

Los próximos 24 y 25 de noviembre se celebra el Festival Enogastronómico que tiene como objetivo el reconocimiento, fuera de nuestras fronteras, de nuestra enogastronomía, poniendo en valor el producto local, auténtico y original, como elemento diferenciador del destino.

Un espacio donde los profesionales de la isla junto con otros venidos de Canarias y de España comparten con turistas y residentes, propuestas y conceptos gastronómicos de vanguardia, donde el producto local es el protagonista.

Productores, artesanos, agroindustrias, bodegas,... todos presentan y ponen en valor su productos, dando a conocer su saber hacer, la cultura gastronómica de la isla.

La organización junto con los patrocinadores de este evento se esfuerzan por conseguir promover este encuentro como la gran cita enogastronómica de Canarias.

PROGRAMA ESPECIAL DE ACTIVIDADES

AULA DEL GUSTO

Donde podremos asistir a charlas magistrales de chefs de conocido prestigio internacional como son **Paco Pérez** con 5 estrellas Michelin, **Diego Guerrero** con dos, **Pepe Solla** con una, además de otros grandes cocineros de ámbito nacional y regional.

AULA SABOREA LANZAROTE

Aquí algunos chefs miembros del colectivo Lanzarote Cocina realizan talleres de cocina, más enfocados al producto local.

AULA CHINIJO CHEF

Es el espacio de los más pequeños, donde niños desde 7 a 11 años experimentan y se divierten en el mundo de los fogones. Y contaremos con la presencia de Aina Roglán, concursante de Master Chef España.

CASA DEL PRODUCTO CANARIO

En el Museo del Timple, en pleno corazón de Teguiise, se desarrollan actividades que fomentan el consumo y conocimiento de las joyas gastronómicas de Canarias. Este espacio se divide en Túnel del vino, Túnel del Queso, etc.

ÁREA GASTRO MARKET

Zona donde se distribuyen los diferentes expositores: restaurantes, bodegas, elaboradores artesanos y productores de la isla, que brindan a los visitantes sus mejores productos y una extensa oferta gastronómicas regadas con los excelentes y singulares caldos lanzaroteños.

ÁREA GASTRO MARKET

- 40 Restaurantes inscritos
- Más de 10 bodegas D.O. Lanzarote
- 4 queserías artesanales
- 15 establecimientos entre los que se encuentra los de Cocina Dulce y diversos productores locales.

Por segundo año en la Casa Museo el Timple de Canarias contamos con la **“Casa del Producto Canario”**, una experiencia interactiva de las joyas de la gastronomía canaria. Donde tanto el público general como profesional podrán disfrutar de maridajes, degustaciones y explicaciones por expertos de quesos, vinos aceites de oliva, café, papas, batatas, lentejas, cebollas... todos ellos productos 100% canarios. Esta experiencia es gracias a el apoyo del resto de islas del archipiélago de la mano de la Consejería de Turismo, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la empresa GMR Canarias del Gobierno autonómico.

Hacemos especial mención a un corner llamado **Saborea Canarias**, donde un total de 9 restaurantes que representan a cada una de las islas, realizarán showcooking y darán degustar una cuidada selección de su gastronomía, desde recetas tradicionales a otras más innovadoras.

Este año volvemos a contar con la participación de Saborea España, y serán cuatro los destinos que acudan al festival a mostrarnos sus cocina y la gran calidad de sus productos. Estos destinos gastronómicos que no te puedes perder son: Saborea Logroño, Saborea A Coruña, Saborea Segovia y Saborea Cambrils.

DATOS DEL 2017

Contó mas de 80 expositores entre restauradores, bodegas y productores y una afluencia de más de 20.000 personas que consumieron más de 151.000 degustaciones enogastronómicas basadas en productos de la tierra.

Durante esta séptima edición las ventas se han incrementado, de forma general, en un 31% más con respecto al año pasado.

Solidaridad

Como en ediciones anteriores, el Festival también contó con un espacio para la solidaridad gracias a la ayuda de Rotary Club, que gestionó los stands de venta de agua y bebidas refrescantes, como medio de recaudar fondos que se destinaron a Cáritas Lanzarote.

De este modo, el colectivo Rotary Club hizo entrega a Cáritas Diocesana de la Parroquia de San Ginés de un cheque de 3.228 euros de lo recaudado en el Festival Enogastronómico de Teguisse.

Saborea Recicla


En colaboración con Lanzarote Recicla, proyecto impulsado por el Cabildo para fomentar la prevención y la separación de los residuos generado, se repartieron 2.000 vasos reciclables entre los asistentes.


GRACIAS

Más información y galería de fotos en:

www.saborealanzarote.org

 saborealanzarote

 saborealzt

 saborealzt

#FestivalSaboreaLZT

