

Evento MACAROFOOD

Refuerzo de la competitividad de las pymes: presentación de casos de éxito Promoción de productos marinos emergentes en restauración

Restaurante La Plaza, Bahía Feliz, San Bartolomé de Tirajana, lunes 9 de marzo, 19 h

PROGRAMA

19:00 - Introducción: **José Antonio González**, coordinador científico del proyecto MACAROFOOD y director del Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

19:10 - Ponencia/Degustación: *"Smokehouse Canarias"*. **Juan José Farray**, Smokehouse Canarias, San Sebastián de La Gomera. **Braulio Rodríguez & Inti Ramsés Fresnedo**, restaurantes Majuga & El Caserón del Cortijo - Gran Canaria.

19:20 - Ponencia/Degustación: *"La importancia del Pescado Azul para nuestra Cocina"*. **Juan Carlos Clemente & Jesús Marrero**, chef asesor gastronómico/jefe de cocina, restaurante El Ancla, El Médano, Granadilla de Abona, Tenerife.

19:35 - Ponencia: *"Inver Pescatron Lanzarote: un caso de éxito en el procesado de pescado artesanal"*. **Francisco Martín**, gerente de Pescatron, Playa Blanca, Yaiza, Lanzarote.

19:50 - Degustación: *"La Plaza, restaurante internacional abierto al producto local"*. **Sasha Dordioski / Silvio Musilli & Manuela Micheletti**, propietario / jefes de cocina, restaurante La Plaza, Bahía Feliz, San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria.

20:05 - Ponencia: *"Sociedad Cooperativa del Mar PescaRestinga. La pesca del peto en El Hierro"*. **David Pavón**, pescador y gerente de PescaRestinga, La Restinga, El Pinar, El Hierro.

20:20 - Ponencia/Degustación: *"En El Hierro, el producto te abre fronteras"*. **Arabisén Quintero**, restaurante Casa Juan, La Restinga, El Pinar, El Hierro.

20:35 - Ponencia/Degustación: *"Casa Torano: 50 años de cocina marinera de Lanzarote"*. **Victoriano y Deborah Santana**, restaurante Casa Torano, El Golfo, Yaiza, Lanzarote.

20:50 - Degustación: **Ivonne Hernández**. Pastelería Sabrosas Tentaciones / Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros / Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón - Gran Canaria.

Maridajes a cargo de: **Ana Nanclares**, gerente de Bodegas Las Tirajanas, San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria, y **David Ghosn**, presidente de la Asociación de Sumilleres Canarias.

Productos locales promocionados: lomos de burro costero (*Plectorhinchus mediterraneus*), peto (*Acanthocybium solandri*) y bonito listado (*Katsuwonus pelamis*); peto ahumado.