

27MAYO

PLAZA GENERAL EULATE
BUENAVISTA DEL NORTE

Feria Gastronómica MESAS con

Salitre



Información
e inscripción:

FERIA GASTRONÓMICA
18:00 H – 00:00 H.

· MENÚ DEGUSTACIÓN DE
JUAN CARLOS CLEMENTE

· TAPAS
RESTAURANTES DEL MUNICIPIO

· ACTUACIONES MUSICALES
FUNKTASTIC BAND
PURETAS PARTY

Financiado por:



27MAYO

PLAZA GENERAL EULATE
BUENAVISTA DEL NORTE

Feria Gastronómica
MESAS con

Salitre

STANDS DE GASTRONOMÍA LOCAL

RESTAURANTE
LA CABAÑA

TASCA
BARACÁN

RESTAURANTE
MESÓN DEL NORTE

RESTAURANTE
RINCÓN DE LA ABU

RESTAURANTE
SALAZAR
HOTEL HACIENDA DEL CONDE

BODEGÓN
PATAMERO

BODEGA
CANALES
DEL PALMAR

COLABORA:

DOP YCODEN DAUTE ISORA
DOP ISLAS CANARIAS
BODEGAS INSULARES TENERIFE

Financiado por:



SHOWCOOKING

MESAS CON SALITRE

MENÚ DEGUSTACIÓN ELABORADO Y PRESENTADO POR EL CHEF
JUAN CARLOS CLEMENTE.

ACOMPAÑADO CON LOS QUESOS DE **ALEXANDER LÓPEZ** DE
QUESERÍA NATURTENO, COMENTADOS POR **ZEBINA HERNÁNDEZ**.

CON VINOS DE LAS DOP ISLAS CANARIAS E YCODEN DAUTE
ISORA SELECCIONADOS Y COMENTADOS POR LA SUMILLER
ELÍSABETH MOLINA.

MOMENTO DULCE FINAL DE LA MANO DEL MAESTRO PASTELERO
ALFREDO MARRERO DE BOUTIQUE RELIEVE.

Feria Gastronómica
MESAS con

Salitre

JUAN CARLOS CLEMENTE



CHEF Y ASESOR GASTRONÓMICO

Es uno de los más grandes exponentes de la cocina canaria, con más de 25 años de trayectoria profesional.

Comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Tenerife. Se formó además con los grandes maestros de la gastronomía española, en el País Vasco, Barcelona y Madrid (Restaurantes Martín Berasategui con tres Estrellas Michelin, y El Cingle, Coque, Mesón Doña Filo, El Chaflán, cada uno con una estrella Michelin).

Ha asumido las más altas responsabilidades en el Hotel Iberostar Anthelia***** o el Gran Hotel Bahía del Duque Resort, entre otros. Actualmente es asesor gastronómico. Nombrado Embajador de la Gastronomía Canaria por la Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre). También es vicepresidente de ACYRE, una entidad que tiene como objetivo divulgar la gastronomía de las islas.

Feria Gastronómica
MESAS con
Salitre

ZEBINA HERNÁNDEZ

CONSULTORA EN GASTRONOMÍA
ESPECIALISTA EN QUESOS Y PRODUCTOS CANARIOS



Es Máster en Producción y Comercialización de Quesos por la UNESCO, miembro y fundadora de la Asociación La Empleita para el fomento y la difusión de la cultura de quesos en Canarias, de la asociación de las Papas Antiguas de Canarias, de la Asociación de Mujeres del Vino de Canarias, también miembro de la asociación de maestros queseros de España, y de Catalunya.

Catadora de diversos jurados de índole regional e insular, entre los que se puede destacar el Concurso Regional Agrocanarias en sus modalidades de quesos, gofios y vinos, miembro del Consejo de Dirección de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna, donde dirige el primer Curso de Especialista en Elaboración y Análisis Sensorial de Quesos de la institución académica.

Feria Gastronómica
MESAS con
Salitre

ALEXANDER LÓPEZ

**GANADERO Y MAESTRO QUESERO
PROPIETARIO DE LA QUESERÍA NATURTENO**



Es el propietario de la Quesería Naturteno situada en el caserío de Teno Alto, dentro del Parque Rural de Teno y en el término municipal de Buenavista del Norte.

Alexander estudió capacitación agraria en Tacoronte y con 22 años decidió emprender una vida de pastor en Teno Alto.

Su explotación Naturteno es reconocida ya entre las mejores queserías de Canarias, con su tradicional queso tierno, el semicurado de leche cruda y el curado, con numerosos galardones a escala insular y regional.

Además está realizando una importante apuesta por la innovación introduciendo nuevos sistemas de maduración que han dado ya lugar a exitosos productos como su queso madurado en cueva Inquieto.

Alexander logró además, con 25 años, el premio Agrojovent del Cabildo en 2013.

Feria Gastronómica
MESAS con
Salitre

ELÍZABETH MOLINA GONZÁLEZ

SUMILLER

Actualmente Sumiller en el Hotel Hacienda del Conde, primer Meliá Collection de España. Tras llevar a cabo una estancia en la sala del dos estrellas Michelin el restaurante El Rincón de Juan Carlos, y pasar por los reconocidos restaurantes tinerfeños Haydee y Bogey.

Molina reconoce su pasión por el mundo del vino, ámbito en el que no deja de formarse, estudiando y catando nuevos vinos. Una labor que la reconoce como sumiller y embajadora de los vinos de las Islas Canarias.



Feria Gastronómica
MESAS con
Salitre

ALFREDO MARRERO



MAESTRO PASTELERO

DIRECTOR CREATIVO Y JEFE DE PRODUCCIÓN DE BOUTIQUE RELIEVE

Criado en la tradición pastelera y repostera, en 2013, se trasladó a Barcelona para iniciar sus estudios en su afamada Escuela del Gremio de Pasteleros, cursando prácticas en obradores de referentes como Oriol Balaguer, el Dolc de Yann Duytchel o Foix de Sarriá.

Desde 2016 dirige la producción y las líneas creativas de Relieve.

Ha impulsado la apertura del primer Bean to Bar de Canarias, donde el chocolate se trabaja desde la pureza y con variedades poco habituales.

Ha participado en Madrid Fusión y resultó subcampeón de Pastelería de Canarias en 2016 y de Acyre 2017.

Feria Gastronómica
MESAS con
Salitre

27MAYO

PLAZA GENERAL EULATE
BUENAVISTA DEL NORTE

Feria Gastronómica
MESAS con

Salitre

ACTUACIONES MUSICALES

• 20:00 H
FUNKTASTIC BAND

• 22:30 H
PURETAS PARTY

Financiado por:

