

# PROGRAMACIÓN CULTURAL FERIA AGROCANARIAS FUERTEVENTURA 2023



## JUEVES 26 DE ENERO

### TALLERES DE CONOCIMIENTO Y VALORIZACIÓN

12:00-12:30 h. **ACTIVIDAD COLEGIOS ANCESTRAL, GOFIOS.**  
Gofios en texturas y combinaciones originales para los más pequeños/as.

12:30- 13:10 h. **ACTIVIDAD COLEGIOS. MIELES, ABEJAS NEGRAS,  
PLANTAS Y UN POCO DE QUESO.**  
Un taller que nos conecta con la naturaleza y la salud.

17:00- 18:00 h. **ACEITES, ACEITUNAS Y SAL DE CANARIAS.**  
Con pan artesanal. Una aproximación sensorial integral a productos claves de nuestras islas.

18:00-19:00 h. **MERMELADAS Y QUESOS.**  
La puesta en valor de las frutas de Canarias hechas mermeladas, originalmente armonizadas.

19:00- 20:00 h. **DE ORIGEN.**  
Vinos y quesos premium de las DOPs de Canarias.

### ESPACIO CULTURAL

19:00 - 20:30 h. **DJ**  
20:45 - 22:15 h. **LOS MILENIALS**  
22:30 - 00:00 h. **DJ**

## VIERNES 27 DE ENERO

### TALLERES DE CONOCIMIENTO Y VALORIZACIÓN

12:00-12:30 h. **ACTIVIDAD COLEGIOS ANCESTRAL, GOFIOS.**  
Los mejores gofios en texturas y combinaciones originales para los más pequeños/as.

12:30- 13:10 h. **ACTIVIDAD COLEGIOS. MIELES, ABEJAS NEGRAS,  
PLANTAS Y UN POCO DE QUESO.**  
Un taller que nos conecta con la naturaleza y la salud.

13:10- 14:00 h. **ACEITES Y SAL DE CANARIAS.**  
con pan artesanal de Canarias. Una aproximación sensorial integral a productos claves de nuestras islas.

17:00- 18:00 h. **LA GOMERA, SAVIA ESENCIAL.**  
Primera cata armonización de siropes de palma en Fuerteventura, a armonizar con rones de Canarias, incluyendo alguna ancestral sorpresa a elaborar con ron canario procedente de guarapo de cañas de azúcar en proceso de certificación ecológica.

18:00-19:00 h. **MERMELADIANDO CON QUESOS.**  
La puesta en valor de las frutas de Canarias hechas mermeladas, originalmente armonizadas con quesos premium de las islas.

19:00- 20:00 h. **DE ORIGEN.**  
Vinos y quesos premium de las DOPs de Canarias.

### ESPACIO CULTURAL

19:00 - 20:30 h. **DJ RENZZO SELECTOR**  
21:00 - 23:00 h. **LOS LOLA**  
23:15 - 01:00 h. **BLOODY VALENTINE**

## SABADO 28 DE ENERO

### TALLERES DE CONOCIMIENTO Y VALORIZACIÓN

11:00-12:00 h. **ANCESTRAL.**  
Los mejores gofios en texturas y combinaciones originales para los más pequeños/as.

12:00- 13:00 h. **MIELES, ABEJAS NEGRAS Y PLANTAS.**  
Un taller que nos conecta con la naturaleza y la salud.

13:00- 14:00 h. **ATRACCIÓN FRUTAL.**  
Cata de naranjas y otros cítricos de Canarias con frutas de Canarias en distintos formatos y texturas a través de un micro taller de coctelería frutal.

17:00- 18:00 h. **ACEITES Y SAL DE CANARIAS.**  
Con pan artesanal de Canarias. Una aproximación sensorial integral a productos claves de nuestras islas.

18:00-19:00 h. **PIRATAS.**  
Algunos de los mejores rones miel de Canarias de IGP en armonía con otros productos de las islas.

19:00-20:00 h. **DE ORIGEN.**  
Vinos y quesos premium de las DOPs Canarias

### ESPACIO CULTURAL

19:00 - 20:45 h. **DJ**  
21:00 - 23:00 h. **MISS BAND**  
23:15 - 01:00 h. **STEREO GROOVE**

## DOMINGO 29 DE ENERO

### TALLERES DE CONOCIMIENTO Y VALORIZACIÓN

11:00-12:00 h. **ANCESTRAL GOFIO.**  
Los mejores gofios en texturas y combinaciones originales para los más pequeños/as.

12:00- 13:00 h. **MIELES, ABEJAS NEGRAS Y PLANTAS.**  
Un taller que nos conecta con la naturaleza y la salud.

13:00- 14:00 h. **ATRACCIÓN FRUTAL GRANCANTIKI.**  
para niños y niñas. Las frutas de Canarias en formatos atractivos y saludables para los más peques y jóvenes. TALLER DE COCTELERIA FRUTAL.

17:00- 18:00 h. **PIRATAS DEL RON MIEL.**  
Algunos de los mejores rones miel de Canarias de IGP en perspectiva de análisis sensorial, en armonía con otros productos de las islas.

18:00-19:00 h. **SIDRAS CANARIAS**  
Introducción a cata de las sidras y manzanas de Canarias.

19:00-20:00 h. **VERMUTS CON VINOS CANARIOS Y BOTANICOS.**  
Micro taller de elaboración con cata y armonización para nuevos formatos y productos en las islas.

### ESPACIO CULTURAL

17.00 - 19:00 h. **MÚSICA 80' TERA**  
19:00 - 20:30 h. **SALTA-TRIBUTA A TEQUILA**