



JORNADAS TÉCNICAS

- Jueves 29 septiembre**
- de 18:00h a 20:10h.
- Salón de actos del Liceo Taoro.
- Aforo 50 personas.

Programa:

- 18:00 h. **Bienvenida y Presentación de Las Jornadas.**
Moderadora: Laura Hernández Pérez
- 18:20 h. **Proyecto de conservación in situ.**
Ponentes: Manuel Moreno Barrionuevo, Lorenzo Rodríguez Hernández.
- 18:40 h. **Polinización de la Manzana Pajarita.**
Ponente: Eduardo Pérez Álvarez.
- 19:00 h. Descanso.
- 19:10 h. **Caracterización de la Manzana Pajarita.**
Ponente: M^a Encarnación Velázquez Barrera.
- 19:30 h. **Futuro del proyecto**
Ponente: Domingo Ríos Mesa.
- 19:50 h. **Mesa de debate y preguntas.**
- 20:10 h. **Cóctel de Clausura de las Jornadas Técnicas.**

COCINANDO CON LA MANZANA PAJARITA

- Viernes 30 de septiembre**
- de 18:30h a 20:30h.
- Salón de actos del Liceo Taoro.
- Aforo 30 personas.

Programa:

- 18:30h. **Bienvenida y presentación.**
- 18:45h. **Cocinando con la Manzana Pajarita.**
ShowCooking dirigido por el Chef Pedro Rodríguez Dios y con la participación de los cocineros:
 - Yeray Abalde.
Restaurante Sorimba
 - Zebenzuí Acosta.
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico
 - Kike Luis.
Restaurante Dabeke

- Menú:
- Gazpachuelo de manzana pajarita fermentada en vermut.*
 - Canelón crujiente con manzana pajarita texturizada.*
 - Tartar de albacora con mil hojas crujientes de manzana pajarita.*
 - Gyozas de rellanas de manzana con espuma de queso artesano y demi glace de pieles de manzana Orotava.*
 - Caballa en escabeche de manzana pajarita y su picada osmotizada.*
 - Panceta de cochino negro a baja temperatura con esferas de manzana pajarita.*
 - Pajarita nixtamalizada.*
 - Mi versión de la compota de mi abuela Carmela.*

VISITA GUIADA

- Sábado 1 de octubre**
- de 09:30h. a 12:00h.
- Recorrido fincas Valle de La Orotava*.
- Aforo: 22 personas.

Recorrido:

- 9:30 h. **Salida desde Mercadillo de La Orotava.**
 - Visita a Finca en el barrio de Aguamansa.
 - Descanso
 - Visita a Finca en el barrio de Benijos.
- 12:00h. **Regreso al Mercadillo de La Orotava.**
Degustación de repostería con Manzana Pajarita.

* Traslado en minibus.
Se recomienda el uso de ropa y calzado cómodo.

Inscríbete accediendo a los siguientes enlaces:

Jornadas Técnicas y Visita Guiada
<https://www.magnacongresos.com/jornada-manzana-pajarita/>

Cocinando con la Manzana Pajarita:
<https://www.magnacongresos.com/show-cooking-manzana-pajarita/>

Para más información:
Telf: 922 656 262
email: jornadasmanzana@magnacongresos.es

Colabora:

