



# taninit-21

Gastronomía

“

**No vaciles nunca en irte  
lejos, más allá de todos los  
mares, de todas las  
fronteras, de todos los  
países, de todas las  
creencias**

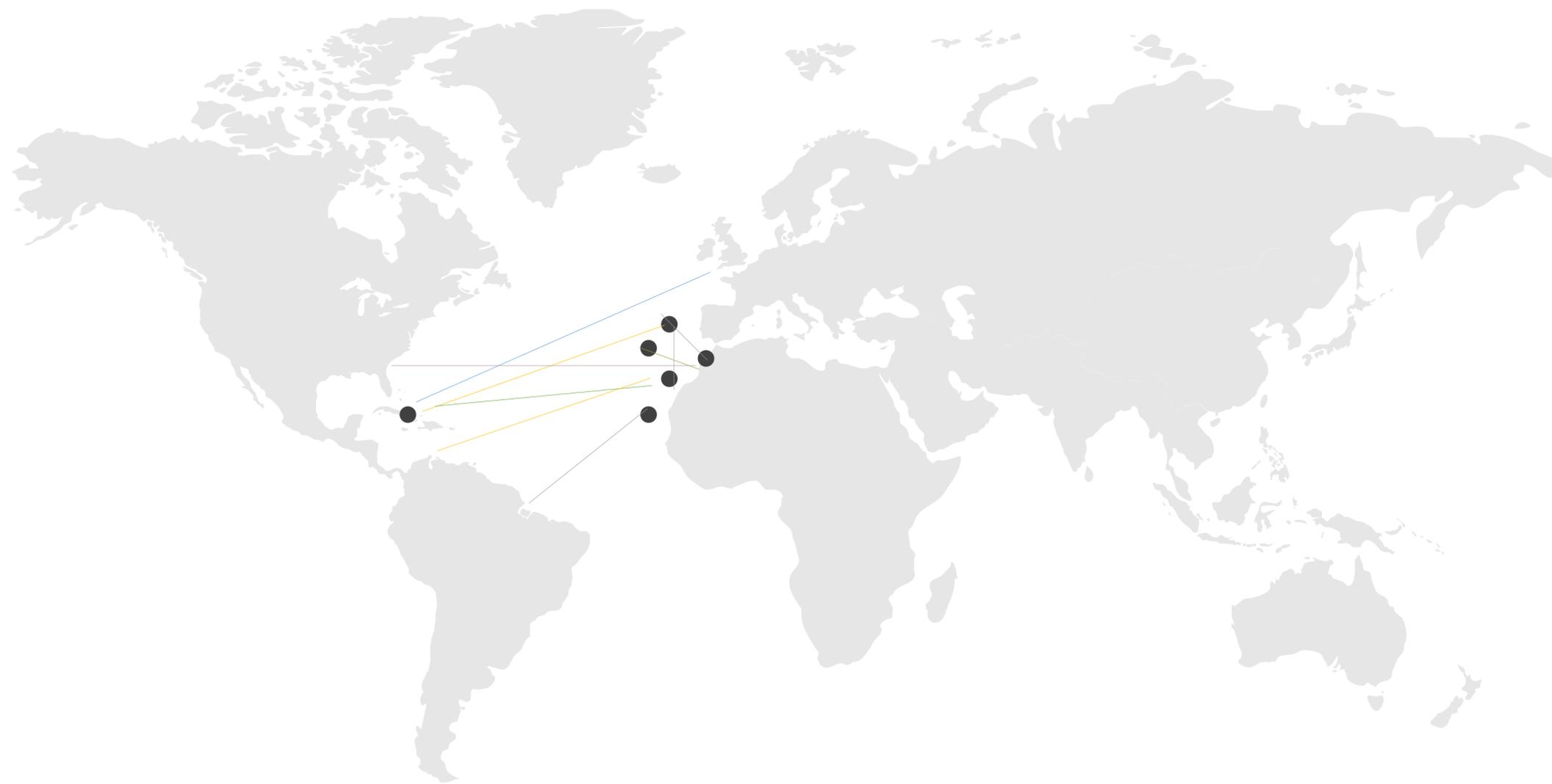
”

-Amin Maalouf



TANT 2021

# sabores



## introducción

Un evento único que permitirá sentir y descubrir la Macaronesia a en un viaje gastronómico - excitante y original- guiado por las brisas del Atlántico, a través de aromas y sabores. Un lugar donde poder disfrutar, aprender de nuestra historia, descubrir los productos de nuestros orígenes y sobretodo, conocer a las personas que están detrás de la cocina.



## objetivos

- Dar a conocer las riqueza gastronómica de la Macaronesia.
- Potenciar el producto de Fuerteventura
- Fomentar el desarrollo de la cultura gastronómica
- Lograr la participación de gastronomía internacional para conocimiento y degustación del público
- Puerto del Rosario, capital gastronómica de la Macaronesia



## acción

La gastronomía es probar, degustar y emocionarse. Proponemos detener el tiempo durante una semana en Puerto del Rosario y crear un espacio para viajar a través de sabores por las diferentes culturas de la Macaronesia.

# area Showcooking

Un lugar de aprendizaje, show cooking de verdaderos profesionales para aprender recetas, técnicas y culturas siempre a través del producto local.

Este área constará de un escenario donde los ponentes presentarán sus propuestas, con un programa tan atractivo como formador y con la opción de pequeñas degustaciones para aforo limitado.



# Mario Yamuza

El chef majorero Mario Yamuza se forma en el Hotel Escuela de Santa Brígida, en Gran Canaria, cursando en Hecansa el Grado de Dirección de Alimentación y Bebidas. Mario sigue su formación en Málaga y Salamanca hasta que en el 2019 Mario realiza un nuevo stage de formación, en el *Celler de Can Roca*.

Fué galardonado entre los finalistas del Campeonato de Cocina de Canarias, en el Salón Gastronómico

Gastrocanarias, obteniendo el premio al “Mejor Plato Marinado con Heineken”.

Ha gestionado los mandos de los fogones de un rincón emblemático de la hostelería de Las Palmas, el Bodegón del Pueblo Canario y tras 2 años de parón por el nacimiento de su hijo, toma la iniciativa y comienza a forjar la apertura de su propio proyecto, Tagoro Gastrotasca, ubicado en el pueblo capitalino de Fuerteventura. Y que verá su apertura a principio de noviembre.

Ponencia: La cabra, el oro de las Afortunadas

Duración 45min



# Sadia Derfouf

Una muestra del origen de nuestra gastronomía a través de la tradición cultural marroquí. El uso de nuestros productos, las técnicas del continente vecino y la creatividad de la chef Sadia Derfouf nos mostrarán porque los aromas del continente llegan hasta nuestras islas.

Sadia es el alma matter del restaurante Muka Muka de Puerto del Rosario.

Ponencia: Aromas de Marruecos  
Duración 45min



# Rigoberto Almeida

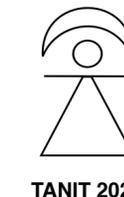
El chef Rigoberto Almeida, de origen cubano y madre canaria, asentado en Fuerteventura, sorprende en su restaurante del Pellizco a residentes y turistas con su especial mix de cocina tradicional y moderna. Es un festival de sabores, una experiencia exótica, profesional y completamente distinta a lo conocido en la isla.

Junto a Mari Carmen Vélez nos mostrarán técnicas ancestrales de cocción de pescado

Ponencia: Técnicas ancestrales del pescado  
Duración 45min



# Sergio Naharro



El chef Sergio Naharro dirige los fogones del Gastrobar La Jaira de Demian, una cocina canaria contemporánea basada en el mercado tradicional y el producto local. Sergio centra su cocina en el sabor de lo natural complementado siempre con un juego de aromas, fusión, técnica y curiosidad.

Su showcooking presentará un paseo por la Macaronesia, con salida desde Canarias.

Ponencia: Vuelta a la Macaronesia  
Duración 45min

# Pietro Epifani

Se define como un conjunto de recuerdos y sabores que tengo grabados en mi mente y en mi corazón a nivel gastronómico.

En Milán vivió la experiencia que dio un giro a su vida profesional al conocer a un gran chef galardonado con dos estrellas Michelin, Claudio Sadler, que le enseñó que la cocina sí tiene reglas. «La tradición es importante, pero al mismo tiempo esto no significa que no se pueda seguir innovando»

Desde Sadler no ha dejado de seguir aprendiendo gracias también a pequeños eventos, pero de enorme resultados, llevados a cabo al lado de grandes de la gastronomía mundial, como por ejemplo Pepe Solla, Paco Roncero y Ferran Adria. Le pueden visitar en el Mamá Gastro Adventure de Gran Tarajal.



Ponencia: Volcanes al mar  
Duración 45min

# Omar Paez



TANIT 2021

Omar Páez es un cocinero especializado en los productos del litoral de las Islas Canarias y experto en cocina elaborada desde 0 a partir del producto local y diferentes técnicas de manejo de los ingredientes.

La gastronomía está cambiando...Existe un estrecho vínculo, cada día más necesario, entre alimentación y consumo responsable, unido al compromiso por una producción sostenible. Ahora, nosotros planteamos la posibilidad de que un producto local pueda traspasar fronteras, y que un sencillo embutido elaborado a partir de productos marinos de descarte, que han sido capturados por profesionales que practican la pesca artesana, puede convertirse en un alimento innovador, de impacto positivo

**Ponencia: Evolución del producto del mar y consumo responsable**

Duración 45min

- PRESENTACIÓN.
- EL RETO | CONECTARNOS CON EL OCEANO DE MANERA RESPONSABLE.
- ¿QUÉ ES CHARCUTERÍA MARINA?
- LA IMPORTANCIA DE LA ECONOMÍA CIRCULAR & LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN DE DESCARTE PROVENIENTES DE LA PESCA LOCAL.
- EMBUTIDO MARINO | CREATIVIDAD A RITMO DE "NUESTRAS" MAREAS.





TANIT 2021

# Marcos Tavio

Curioso, innovador, de espíritu libre. Ha vivido muchos años fuera de nuestras fronteras y sus continuos viajes por el mundo han forjado un estilo único que él mismo define como una Cocina de Experiencias.

Curiosidad natural e investigación constante sobre el origen y el producto local son los protagonistas de una cocina y de una forma tan personal de entender la sala.

"Intento pensar como un guanche que se *aculturizó* con la nueva cultura europea pero mantuvo su fondo canario", dice. Adaptarse a las nuevas circunstancias, algo que ha tenido que hacer este cocinero tinerfeño a sus 59 años por la pandemia, ya que Ocho es "el hermano pequeño" de Aborigen: desprovisto de algunos de los elementos que acompañan la alta restauración, más asequible para todos los públicos.

Showcooking. Cocina de identidad  
Duración:45min





TANIT 2021

# Aridane Ribero

Aridane Rivero posee una amplia experiencia en restaurantes y hoteles de gran prestigio y compagina su trabajo como chef a domicilio impartiendo clases de cocina y pastelería en la Escuela de Hostelería y Turismo de Las Palmas. Fue finalista del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias 2017-Gran Premio Cabildo de Tenerife, creador del proyecto solidario “5 islas 12 paellas” y escribió dos libros sobre cocina canaria.

Show Cooking. , Fondos de la Macaronesia  
Duración 45min





TANIT 2021

# Julio Pereira

Nacido en Carvoeira, un pequeño pueblo de Ericeira, llegó a Madeira con 23 años con la aventura hirviendo en sus venas. Así, junto a Andreia, su esposa y también vinculada a la hostelería, se decidieron a viajar por el mundo: “Mozambique, Brasil, Angola, Italia, España, Santo Tomé...”, recuerda. Degustar los “catatos en Angola, que son lagartijas que se sirven en un tronco con mantequilla de maní o de mono en Santo Tomé” o ver a la Señora Teleca, en la isla Príncipe, cocinando sin carne y sin pescado, deleitó al chef. Su cocina, vestida con sabores del mundo, es rica gracias a lo que trajo de las “culturas e historias” con las que se cruzó. Viajar es la consigna y lo que inculca a los miembros de su equipo. De hecho, este es muy heterogéneo. La formación de personas es “lo hermoso de la profesión”, dice el jefe con ex empleados repartidos por los cuatro rincones del mundo.

Showcooking. Madeira, do mar a montanha.  
Duración:45min



# Mari Carmen Velez

Nacida en una familia de pescadores , aprendió a distinguir el buen producto ya desde niña cuando ayudaba a sus padres en su puesto del mercado de Elda (Alicante, Comunidad Valenciana). Mari Carmen Vélez es copropietaria y jefa de cocina del Restaurante La Sirena en Petrer (Alicante) que comenzó siendo una pescadería-freiduría-marisquería y, desde hace varios años, es un referente con 1 Sol Repsol, mención en la guía Michelin e importantes premios y reconocimientos.

Nos presentará propuesta en torno a diferentes técnicas de cocinado del pescado y la reinterpretación de algunas recetas emblemáticas de Fuerteventura. ancestral de la cocina del producto clave de la Macaronesia, el pescado.

Técnicas sin cocción desarrolladas durante milenios en la reserva cultural y medioambiental.

**Show Cooking. , Técnica ancestral cocina de pescado**  
**Duración 45min**





TANIT 2021

# María José San Román

María José es una chef y restauradora española, galardonada con una estrella Michelin, y dos soles Repsol.

Reconocida por la celebración, exaltación y compromiso con la cultura gastronómica de los sabores originales, utilización de las nuevas tecnologías, preponderancia de los productos autóctonos y de temporada, reinterpretación de las raíces y de la tradición mediterráneas, siempre en búsqueda de los contrastes sensoriales y, por encima de todo, de la armonía.

Presidente de Mujeres en Gastronomía de Mujeres en Gastronomía donde pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad bajo el lema El talento no tiene Género.

**Show Cooking. Arroces creativos de la Macaronesia**

**Duración 45min**





Un área donde las escuelas de cocina de la isla puedan presentar creaciones. Pudiendo hacer concurso a la mejor creación por parte de los cocineros.

## area **Escuelas**

Preparación y degustación para el público. El espacio para conocer cómo los chefs preparan sus platos y probar los sabores que nos propongan con productos locales. La plaza se convertirá en el Atlántico, donde los visitantes disfrutarán de las degustaciones de los participantes. 16 de los mejores restaurantes de la isla.

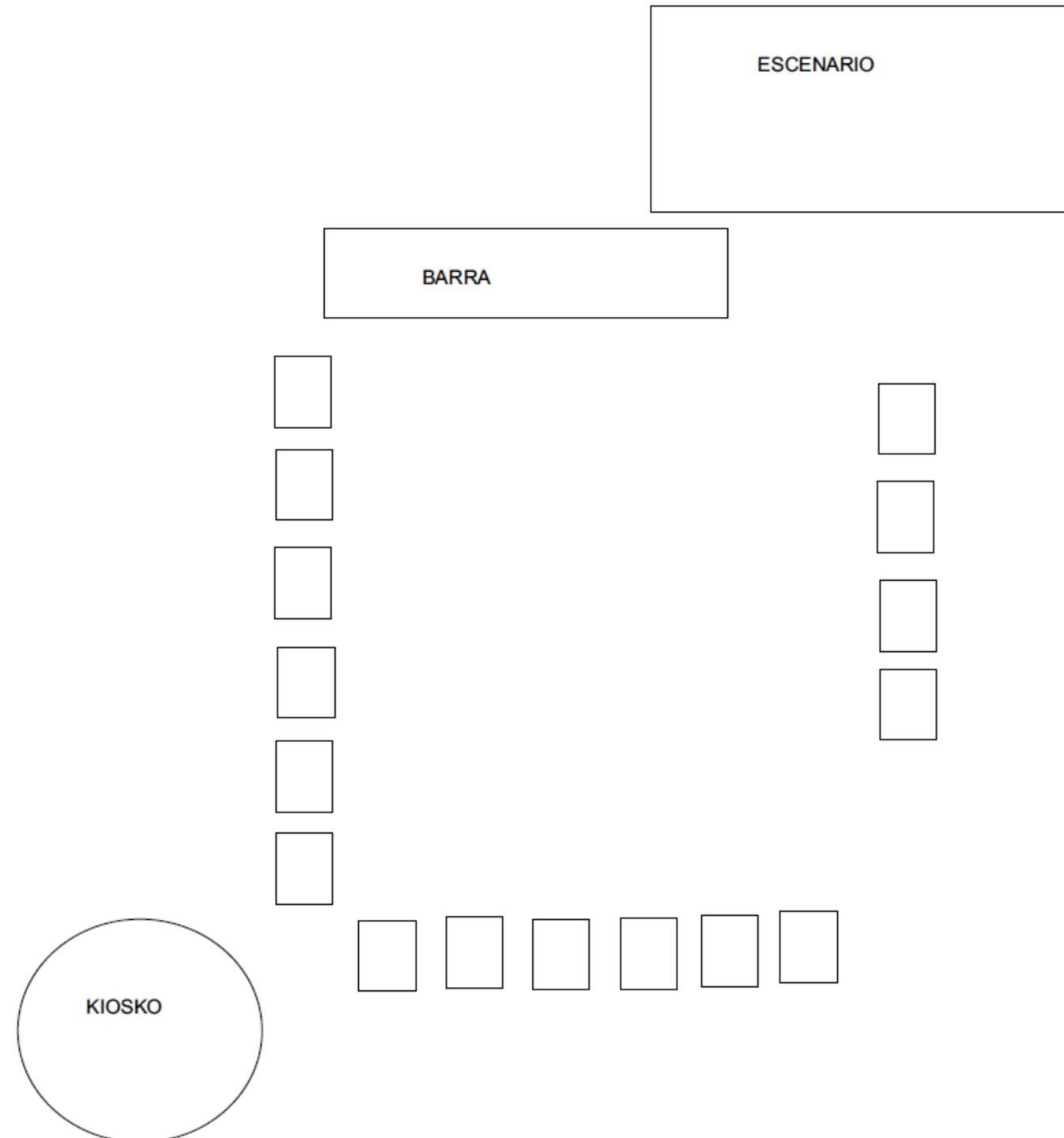
area  
**Viaje  
Gastronómico**





# area Viaje Gastronómico

- 16 carpas con propuestas gastronómicas variadas, opción a maridaje local.
- Barra concentrada al lado del escenario
- Espacio central a modo de plaza





# Programa

# Programa



23 al 28 de Noviembre

**13h a 20 h** Cocina en vivo- Macaronesian food

Un menú gastronómico a través de la Macaronesia con el producto local.

**12h - 16h** Show Cookings y talleres de cocina

## Jueves

**Sergio Naharro**  
Vuelta a la Macaronesia

## Viernes

**Sadia Derfouf**  
Aromas Africanos

**Omar Paez**  
Evolución del producto del mar.

**Mario Yamuza**  
La cabra, el oro de las afortunadas

## Sábado

**Marcos Tavio**  
Cocina de identidad. Estudio sobre la comida aborígen.

**M<sup>a</sup> Carmen Velez**  
Tecnica ancestral de la Macaronesia

## Domingo

**M<sup>a</sup> José San Román - M<sup>a</sup> Carmen Velez**  
Arroces Creativos de la Macaronesia

**Aridane Rivero**  
Fondos de la Macaronesia

# Programa



23 al 28 de Noviembre

Acompañando la música de...

Low Island Refugees

Fado do Salao

Gofiones

Pedro Guerra

Simbeque

Virginia Guantanamera

Lornoar



TANIT 2021

# #gastroTanit

Proponemos una estrategia de comunicación integral durante toda la semana entorno a las acciones que realicemos.



Facebook/gastroTanit



Twitter/GastroTanit



Instagram/gastroTanit



Googleplus/gastrotanit

# #gastroTanit

Proponemos una estrategia de comunicación integral durante las cuatro jornadas del festival. De momento los medios confirmados son:

**MirameTV y Onda Fuerteventura:**

Producción audiovisual, directos y comunicación interna

**Radio Cúrcuma:**

El programa del Fran Bellin, cubrirá el festival para su promoción en el archipiélago.

**Simple culinaria:**

Blog de gastronomía con difusión en el archipiélago.

**Mas que bueno guide:**

Blog de gastronomía, guía digital, guía editorial gastronómica y redes sociales.

**Online Marketing:**

Branding propio, redes Asociación, Redes ayuntamiento y colaboradores.



Alcance previsto : 200 k



TANIT 2021

# #gastroTanit

Categorías de público esperado:

Hostelería

Foodies o amantes de la gastronomía

Consumidores en general

## **Ventas y margen por inversión realizada:**

El conocimiento de la marca directamente relacionado con el éxito del evento implica un crecimiento de ventas en las diferentes categorías de público.

## **Reputación de marca y diferenciación:**

Compartiendo los valores y la imagen del festival. Gastronomía, sostenibilidad, cultura, diversión y local. Creación de vínculos emocionales con la marca y diferenciación en el sector.

**Coste por alcance digital:** Con una estimación real de 100.000 seguidores .La media del CPC online es de 0,14€ y el coste por impresión CPM esta sobre los 3€. Nosotros garantizamos un CPC de 0,02 € en inversiones superiores a 1000 €.



TANIT 2021

**gracias**



*fuertegourmet*