

Programa de actividades

Ashotel / Corte Inglés Empresas

GastroCanarias 2018

@ashotel

@elcorteingles

@incabe

@heineken

@mafivinos

@c_perelada

@ingapan

@montesano

@alexisgarcia.pastrychef

@poletogelato

@fincadeuga

@jamonblazquez

@volcanicxperience

@mieldetenerife

@taittingeres

@bodegascrater

@bodega-tajinaste

#ashotelengastrocanarias2018

#elturismosomostodos

#gastroturismo

Martes 22 de mayo

#ashotelengastrocanarias2018

- ▶ **11:00h- 13:00h Programa de Radio Cope Tenerife** (retransmitido desde el stand de Ashotel / El Corte Inglés Empresas)
- ▶ **11.30h Inauguración del stand de Ashotel/El Corte Inglés Empresas** con la asistencia del presidente y representantes del Comité Ejecutivo de Ashotel, directivos de El Corte Inglés Empresas y representantes del sector. Hablarán sobre la agenda de actividades de Ashotel + ECI en GastroCanarias, así como la apuesta decidida que el sector hotelero está haciendo por la gastronomía y las reformas hoteleras **“Crecer hacia dentro”**.
- ▶ **11:45h Degustación de helados:** a cargo de **Poleto Gelato**, 100% fruta de Canarias sin aditivos ni conservantes.
- ▶ **12:00h Cata comentada de quesos:** Impartida por **Finca de UGA** , acompañada por **Miel de Tenerife** y **vinos tinto** de Bodegas Altún y Martín Berdugo (patrocinado por **Mafivinos**) y **panes de Chousa/Ingapan**.
- ▶ **13:00h Curso de Iniciación al corte de jamón:** degustación de jamones, quesos y embutidos de la marca **Blázquez** maridados con **Cervezas Premium Selection Cruzcampo by Heineken**.
- ▶ **14:00h Cóctel-almuerzo** organizado por **El Corte Inglés Empresas** para empresarios del sector.
“Carácter vs apariencia”: degustación de champagne **Taittinger Brut Reserva** y **Chivite Las Fincas Rosado**. Tras la fragilidad aparente del color rosa pálido emerge el carácter y la personalidad. Se acompañará **con pastelería y croissant** de **100% Pan-Pastelería** elaborado por Alexis García, elegido recientemente mejor pastelero revelación en la modalidad de Obrador en el I Concurso de Pastelería que organiza Madrid Fusión 2018.
- ▶ **19.00h Cata comentada de Vinos de Tenerife** impartida por María Hontoria.
- ▶ **20:00h Cata comentada de Cervezas Premium by Heineken**.

Fin de la jornada



Miércoles 23 de mayo

#ashotelengastrocanarias2018

Día para profesionales del sector (Food&Beverages / Chefs / Kellys/ Gobernantas)

- ▶ **11:00h** Presentación y degustación de productos Volcanic Xperiences (entre ellos la harina de plátano, Nivarina Flour Power), patrocinada por GMR para jefes de alimentos y bebidas y chefs).
- ▶ **11:45h** Degustación de helados: a cargo de Poletto Gelato, 100% fruta de Canarias sin aditivos ni conservantes.
- ▶ **12:00h** Cata comentada con productos de Mafivinos (pulpo, embutidos, quesos y vinos) y panes de Chousa/Ingapan.
- ▶ **13:00h** Cóctel-almuerzo para chefs del sector : con los productos de MafiVinos , Perelada&Chivite y Chousa-Ingapan.
- ▶ **18:00h** Espacio 'La Vida en Rosa'. Cata comentada "Ellas, las estrellas". Degustación de Cavas Stars de Perelada para la asociación Asgote (Asociación de Gobernantas de Tenerife) y Kellys Unión Tenerife (Asociación de Camareras de Pisos de Tenerife)
- ▶ **20:00h** Cata comentada de Cervezas Premium by Heineken

Fin de la jornada



Jueves 24 de mayo

#ashotelengastrocanarias2018

- ▶ **12:00h Degustación de helados:** ofrecida por **Poleto Gelato** ,100% fruta de Canarias sin aditivos ni conservantes.
- ▶ **13.30h Espacio Perelada & Chivite:** Jordi Carré, director general de Perelada & Chivite será el anfitrión de una cata única, en la que se degustará la colección de **cavas ecológicos Privat**, las burbujas premium con firma.
- ▶ **14:15h** Firma del manifiesto **#Yo soy Tenerife** por parte del Consejo Directivo de Ashotel con el presidente del Cabildo de Tenerife.

Brindis con *Vinos de Tenerife* (Cráter blanco y Tajinaste espumoso)
- ▶ **14:30h Espacio Gourmet. Ashotel/ El Corte Inglés Empresas: Cóctel-almuerzo para el consejo directivo de Ashotel.** Organizado por **Montesano** con los productos **Montecarne** que cocinará el restaurante San Diego dirigido por Isidro Álvarez. Se acompañará con la cata degustación de **“Viña Salceda, Armonía en 2 tiempos”**. Posteriormente se degustará la **repostería de “100% Pan–Pastelería”** comentada por su obrador **Alexis García**.
- ▶ **18.00h** Cata comentada de **Cervezas Premium by Heineken**
- ▶ **20:30h Brindis de despedida** con rosados, tintos y coctelería en vivo. El maridaje perfecto para todos los amigos de Ashotel y El Corte Inglés Empresas con la colaboración de bebidas premium y Coca-Cola

Todo ambientado con música DJ

Fin de la jornada



Gracias

El Corte Inglés

EMPRESAS



INCABE
Insular Canarias de Bebidas, S.A.



EST. 1873

Heineken®

mafivinos

PERELADA & CHIVITE
FAMILY WINERIES SINCE 1647

INGAPAN
CANARIAS



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA



CRATER



FINCA DE UGA
PRODUCTOS ARTESANOS DE LANZAROTE

jamones
Blázquez