

# El Festival Saborea Lanzarote cierra la mejor edición de su historia

Confirma y sitúa a Lanzarote como destino de turismo gastronómico internacional

**Texto y fotos:**  
**Fernando Núñez**

El IX Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote cerró su novena edición este domingo en La Villa de Tegui con un éxito rotundo. Miles de personas pasaron durante el fin de semana por el evento, degustando las diferentes tapas elaboradas por los más de 100 expositores.

La Presidenta del Cabildo insular, María Dolores Corujo, quiso “agradecer a todos los asistentes su participación en la novena edición de este festival, que un año más ha sido un éxito y se consolida como el mayor evento enogastronómico de Canarias”. Asimismo, dio las gracias a todos los expositores, patrocinadores y colaboradores.

Por su parte, el consejero de Promoción Económica, Turismo, Ganadería y Pesca, Ángel Vázquez, se mostró muy satisfecho con “la asistencia masiva al festival. Se ha demostrado que es el mejor escaparate para los productos enogastronómicos que tenemos en Lanzarote. Miles de lanzaroteños y visitantes no sólo han degustado las deliciosas creaciones culinarias, sino que han podido conocer, de primera mano, el enorme esfuerzo que hacen a diario todos los productores del sector primario”.

El alcalde de Tegui, Oswaldo Betancort, aseguró que “Tegui seguirá apostando firmemente por una iniciativa única en nuestro Archipiélago”, y destacó “la idoneidad del Conjunto Histórico de Tegui para celebrar un evento que impulsa el consumo de nuestros productos.



Los hermanos Torres posando con los políticos de la isla.

## Showcookings, degustaciones y clases

El **Aula Saborea Lanzarote**, una de las aulas más apreciadas por el público visitante y los profesionales del sector, fue el epicentro de los mejores showcookings. Una vez más ha unido en inmejorable sintonía a los chefs, productores, emprendedores y restauradores de Lanzarote, seguidos por más de 300 personas, tanto las que lograban una plaza en su interior, como desde el exterior acristalado, las clases magistrales de los grandes cocineros y reposteros de la isla. Un Aula que une el conocimiento y la técnica de los Chefs, con los mejores productos de la isla.

## “El Aula del Gusto acogió clases magistrales de algunos de los chefs más reconocidos en España y Portugal”

Las ponencias se fueron sucediendo en este orden:

- comenzó The V Factor, el gran referente de la cocina vegana en Lanzarote, con “rollitos de arroz rellenos de algas, vegetales y toque de salsa de maní”.
- Chiringuito Tropical y su “delicia Atlántica con el Salmón de Uga+ Cóctel Negroni Volcánico”.
- Chef David Díaz, Atlántico Lounge “pulpo Colichoco a la brasa con papa brava canaria y roca de mojo rojo. Pulpo, chocolate blanco, coliflor... un reto a los sentidos que resuelve con maestría David Díaz.
- Kokoxili, Lanzarote en la cocina asiática. “Gyoza de cochinito canario”.
- Cook in Lanzarote y su “Falafel con garbanzos de la tierra, habas y chícharos”.
- Pastelería-Atelier Ludovic Lamontagne. “Licores y cervezas de la isla aplicados a la cocina dulce”.
- Vicente Félix Rodríguez, del hotel Seaside Jameos Playa. “Tortilla

crujiente de batata de Jable y verdura de Lanzarote”. Lo mejor de los enarenados y del jable de Lanzarote en las manos de un chef muy apegado a la tierra.

- Chef Orlando Ortega/ Liliium con La Plaza. Setas con soja y mantequilla tostada, queso de cabra y brotes vegetales. (Liliium, Bib Gourmand en Guía Michelin y recomendado en la Guía Repsol).
- Juanjo Suárez, Chef del hotel Lava Beach. “Atún Patudo osmotizado, tierra volcánica, aloe vera y algodón dulce de mar”. Tierra, mar y aire se funden en la cocina de Juanjo Suárez.
- Y para finalizar una ponencia estrella con el GOFIO como protagonista, La Molina de José María Gil y el Chef Miguel Ángel Garcés (hotel Lanzarote Village Hibiscus). “El gofio sale de su zona de confort, elaboraciones menos habituales con nuestro alimento básico”. ¿Quién dijo que con el gofio sólo se hace pella o escaldón?

El **Aula del Gusto** acogió clases magistrales de algunos de los chefs más reconocidos en España y Portugal. Los asistentes salieron con un estupendo sabor de boca después de escuchar a los Hermanos Torres, Andoni Luis Adúriz, Oriol Castro, Henrique Sá Pessoa, Juanlu Fernández, Begoña Rodríguez, Lucía Freitas, Gonzalo Calzadilla, Jonay Hernández e Iván Domínguez.

La **Cocina del Atlántico Medio**, aparte de por estos ponentes, estuvo representada en un espacio propio, donde se pudieron degustar las deliciosas creaciones de cocineros tanto de la ciudad invitada, Lisboa, como de la propia Lanzarote. Por su parte, el **Espacio Saborea España** y el **Islas Canarias** acogieron, en una misma carpa, las

degustaciones de diferentes restaurantes de Galicia y Denia, así como de todas las islas del Archipiélago.

**“En la Casa del Producto Canario los asistentes pudieron conocer el origen y los matices del queso y del vino”**

En la **Casa del Producto Canario** los asistentes pudieron conocer el origen y los matices el queso y el vino. Contaron con la presencia de maestros queseros y bodegas de la D.O. Vinos de Lanzarote, que también estuvieron presentes en el **Aula del Vino**, donde los participantes de los talleres disfrutaron de exquisitos maridajes



Las ponencias estuvieron muy concurridas.



Cada año mejora el ambiente del festival.

con referencias de la Isla.

Por su parte, el **Aula del Mar** albergó un año más una deliciosa selección de pescados y mariscos de la Isla de la mano de Pescatrón, patrocinador de este espacio. El domingo se procedió a la subasta de este pescado, que fue benéfica gracias a Club Rotary Costa Tegui, y destinó los beneficios a la construcción de un parque infantil en el Hospital de Lanzarote.

Los más pequeños fueron también una parte importante del Festival Enogastrómico Saborea Lanzarote. En el **Aula Chinijo Chef** se divertieron como nunca con Victor y Sofía de Master Chef y con la **Gastroludoteca**, donde

cocinaron y jugaron mientras sus padres asistían a los diferentes talleres del festival.

El **Área Arrecife Gastronómica**, novedad en esta novena edición, fue todo un éxito. Los asistentes pudieron disfrutar de las mejores propuestas gastronómicas de restaurantes de la capital, al ritmo de parranda El Golpito y DJ Maxi Ferrer.

Finalmente, el **Gastromarket** fue el epicentro de la actividad del Festival Enogastrómico. Miles de personas degustaron todas y cada una de las propuestas de los más de 100 expositores, que pusieron el producto local en valor de cara a locales y visitantes.

**QUESERÍA EL FARO SE CONSOLIDA ENTRE LAS MÁS IMPORTANTES DE CANARIAS. SUS QUESOS ESTÁN PRESENTES EN LAS PRINCIPALES SUPERFICIES COMERCIALES DE LAS ISLAS ASÍ COMO EN ALGUNAS DE LAS PRINCIPALES CAPITALES DE LA PENÍNSULA COMO MADRID Y BARCELONA**



Quesería El Faro S.L. Ctra. de Tegui a Mozaga, km. 4,2  
Tlf: 928 52 14 08 - Tlf./Fax: 928 52 13 20 Tegui - Lanzarote (Islas Canarias)



En un año y medio, el trabajo de los hermanos Viña Melián y todo su equipo se ha reconocido internacionalmente con galardones y medallas a nivel mundial como en los recientes "World Cheese Awards"

Los quesos de Lanzarote son muy apreciados por los canarios y tiene mucha aceptación por parte de los consumidores nacionales e internacionales



www.queseriaelfaro.es  
info@queseriaelfaro.es

facebook  
@queseriaelfaro