Paladea
La Oliva

PALADEA LA OLIVA | 2019

29,30,31 DE MARZO DEL 2019

www.paladealaoliva.com

ÍNDICE

PRESENTACIÓN
AVANCE DE PROGRAMA
PONENTES
TALLERES INFANTILES
PALADEA ENTRE ISLAS
SALÓN DEL GOURMET
CARACTERÍSTICAS DE LA CARRERA
NOTAS Y COMENTARIOS

PRESENTACIÓN

Tras la primera edición de la feria de gastronomía del norte el pasado 30 de septiembre en el pueblo de Villaverde , donde se cumplieron los objetivos del evento, nace lo que será la primera feria para profesionales y publico en general donde combinamos deporte y gastronomía . La organización de de este primer encuentro PALADEA Villaverde bajo el eslogan la oliva gastronomía y deporte para los 5 sentidos , c pretende avanzar en la consolidación de este encuentro profesional y lúdico y, posicionar la gastronomía local como un atractivo más de la población majorera y, sobre todo, como un producto atractivo para el turismo.

• PALADEA VILLAVERDE , será la primera de 3 ferias que se darán cita a lo largo del año en el municipio del norte de la Oliva , en función de sus públicos objetivo, se compone de 2 posturas definidas de la siguientes formas:

1. Encuentro profesional, técnico y espectacular, con máster class, showcookings y diferentes aulas. Contaremos con el terrero del sabor (terrero de lucha) , donde podrás ver a conocidos chef Michelin y otros que cuentan con un alto nivel de experiencia ,profesionales de la comunicación y el marketing gastronómico y de turismo, de la docencia y marcas para debatir, intercambiar información y acceder a demostraciones de los grandes referentes de la cocina española e internacional. Contaremos también con el aula del baifillo chef donde los crios encontraran la forma de entusiasmarse con la cocina tratando de motivarlos a una nueva experiencia , todo ello de la mano de profesionales y de alguna sorpresa de MasterChef junior .En el patio central contaremos con un amplio montaje de carpas para la colocación de espacios tantos para los chef , como productores, contaremos con un amplio abanico de empresas en el sector interesados en seguir abriendo mercado en la isla , tanto de maquinaria de hostelería , bodegas, y empresas dedicadas al sector alimenticio .En este primer encuentro estamos convencidos que tendremos presencia de cocinas de cada una de nuestras islas así como la participación de algunas regiones de la península .

2. Carreras deportivas. en cada una de las tres ferias contaremos con un evento deportivo ,como en este caso que se distingue en dos partes , el sábado una carrera de bicicleta que será de aproximadamente 40 kilometros y el domingo con una carrera que saldrá desde Lajares hasta Villaverde .Paladea Villaverde nace con la intención de llevar el deporte y la gastronomía a todos los pueblos posibles del municipio de la Oliva. De hecho en esta primera edición de Paladea el evento deportivo intentara unir el máximode pueblos posibles dentro del municipio.

*El público al que se dirige PALADEA VILLAVERDE van desde los profesionales del sector en todas sus vertientes con presencia en la isla y en Canarias, a los aficionados de la cocina o entusiastas de la gastronomía (público general que aprecia o incorpora el valor añadido de la gastronomía) y estudiantes de sectores afines al sector (desde el agrícola hasta la distribución pasando por restauración, hotelería y turismo).

PALADEA LA OLIVA | 2019

AVANCE DE PROGRAMA

VIERNES 29 DE MARZO
19.00 HORAS
HASTA FIN DE ACTO ENTREGA DE DORSALES A PARTICIPANTES

20.30 HORAS
MASTERCLASS
XECS REINA

21.30 HORAS
CONCIERTO MÚSICA CANTAUTOR ACÚSTICO
PEDRO GUERRA
MARTA SOTO
MIKEL Erentxun

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

SÁBADO 30 DE MARZO
11.00 HORAS
APERTURA DE FERIA , TODOS LOS COCINEROS Y COMERCIOS DEBEN ESTAR ABIERTOS PARA ATENDER AL PUBLICO ASISTENTE

DURANTE TODO EL DIA CONTAREMOS CON MúSICA AMBIENTE Y A PARTIR DE LAS 18.30 HORAS COMENZARAN ACTUACIONES MUSICALES EN EL ESCENARIO PRINCIPAL

11.30 HORAS
FRANCISCO BELIN

12.30 HORAS
PONENCIAS EN EL TERRERO DEL SABOR
DORAMAS GONZÁLEZ

16.30 HORAS
PONENCIAS EN EL TERRERO DEL SABOR
DAVID -FRUTERIA EL AGRICULTOR

17.30 HORAS
PONENCIAS EN EL TERRERO DEL SABOR
UN INICIO

AULA BAIFILLO CHEF
LAS PONENCIAS Y ACTIVIDADES SERAN DE 45 MINUTOS DONDE SE LES ENSEÑARAN A PREPARAR DIFERENTES PLATOS.
PONENTES
NURIA NARANJO
DAVID PEREZ
ISRAEL FRANCO

SE IRAN ABRIENDO SESIONES A MEDIDA QUE SE VAYAN INSCRIBIENDO .
SOLO DE MAÑANA

CLUB DEPORTIVO CAIMA
FUERTEVENTURA
BALONMANO
VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

PALADEA LA OLIVA | 2019

PRESENTACIÓN

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

El municipio de La Oliva se encuentra enclavado en el norte de la isla de Fuerteventura, con una superficie de 356,13 km2 (21,5% del total insular), incluyendo la isla de Lobos. Al límite Sur está el municipio de Puerto del Rosario, en una línea que discurre, de Este a Oeste, a través de la caleta del Buen Pobre, el cuchillo de Vallebrón, sigue hacia el pico de la montaña de La Muda, descendiendo por el espigón de La Mesa hasta el malpaís de Montaña Quemada, alcanzando la costa occidental por el Jable de Janubio. Conforman el municipio los pueblos de La Oliva, su capital; Tindaya, Vallebrón, La Caldereta, Tostón o El Cotillo, El Roque, Los Lajares, Villaverde, Corralejo, Majanicho y Parque Holandés . Recientemente, se ha consolidado el asentamiento de La Capellanía, entre Villaverde y Corralejo.

El Queso Majorero, está amparado por la Denominación de Origen Protegida desde febrero de 1.999. Se elabora siguiendo los métodos tradicionales con leche cruda o pasterizada de cabra majorera, con adición eventual, cuando se destine a la maduración, de hasta un máximo de un 15% de leche de oveja canaria.
La zona de producción es la isla de Fuertevetura (Islas Canarias), donde la cabra majorera está perfectamente adaptada al árido medio isleño. Fue el primer queso de Canarias con Denominación de Origen, y el primero de leche de cabra de España.

CLUB DEPORTIVO CAIMA
FUERTEVENTURA
BALONMANO
VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

PALADEA LA OLIVA | 2019

AVANCE DE PROGRAMA

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

DOMINGO 31 DE MARZO
11.00 HORAS
APERTURA DE FERIA , TODOS LOS COCINEROS Y COMERCIOS DEBEN ESTAR ABIERTOS PARA ATENDER AL PUBLICO ASISTENTE

11.30 HORAS
PONENCIAS EN EL TERRERO DEL SABOR
FABIAN MORA

12.30 HORAS
PONENCIAS EN EL TERRERO DEL SABOR
CARLOS

HORARIO DE MEDIODÍA TARDE

CLAUSURA DEL EVENTO CON SUBASTA BENEFICA DESTINADA A ONG (HOSPITRAN) ASI COMO ACTUACIONES MUSICALES

DURANTE TODO EL EVENTO CONTAREMOS CON UN SPEAKER PARA QUE NOS VAYA INFORMANDO

AULA BAIFILLO CHEF
LAS PONENCIAS Y ACTIVIDADES SERAN DE 45 MINUTOS DONDE SE LES ENSEÑARAN A PREPARAR DIFERENTES PLATOS.

PONENTES
NURIA NARANJO
DAVID PEREZ
ISRAEL FRANCO

SE IRAN ABRIENDO SESIONES A MEDIDA QUE SE VAYAN INSCRIBIENDO .
SOLO DE MAÑANA

CLUB DEPORTIVO CAIMA FUERTEVENTURA BALONMANO VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

XESC REINA, EL CHARCUTERO QUE HA REVOLUCIONADO LA SOBRASADA

DE CHOCOLATE O CURRY, XESC REINA REVOLUCIONA ESTE EMBUTIDO, PARA MUCHOS A LA ALTURA DEL MEJOR JAMÓN. SUS PIEZAS, DE MÁS DE 25 KILOS Y HECHAS CON CERDO NEGRO MALLORQUÍN, SE VENDEN EN SUIZA, Y DESDE COREA VIENEN A APRENDER SU TÉCNICA. HA NACIDO LA"CHARCUSINE".

Xesc Reina es ante todo un creador de sabores, de ilusiones y un profesional inquieto. Maestro Artesano Charcutero por la Generalitat de Catalunya y Maestro Artesano Carnicero-Embutidor por el Gobierno Balear.

Xesc se inicia en el sector de la carnicería-charcutería de la mano de un profesional que le transmite el oficio y la experiencia de la charcutería tradicional. Posteriormente se instala por cuenta propia, donde empieza la búsqueda de nuevas técnicas de elaboración, de nuevos productos y desarrollando las primeras creaciones. Formado en escuelas y obradores de Francia, entre otros, ha ido incorporando pinceladas de ingenio en sus productos.

En el año 90 se convierte en uno de los profesores de referencia de la Escuela del Gremio de Charcuteros de Barcelona, donde hasta el momento ha impartido más de 50 cursos y de la cual, junto con Josep Dolcet otro referente de la Escuela, nace su primer libro El llibre de les botifarres crues. También es autor del libro Patatas. Formas, colores y otras gastronomías posibles.

Escuelas gremiales de las diferentes provincias españolas han contado en numerosas ocasiones con Xesc, para poder mostrar a los carniceros-charcuteros agremiados, distintas formas de trabajar sus elaborados cárnicos, haciendo más atractiva y llamativa su presencia en los mostradores de venta.

Persona creativa e imaginativa, que no duda en poner al alcance de cualquier profesional del sector sus ideas, criterios, recetas e incluso maneras de trabajar para mejorar la calidad, vistosidad y sabor de los productos de charcutería.

PONENTES

FRANCISCO BELÍN

Francisco Belín González, periodista, escritor y crítico gastronómico, desarrolló mucho interés y dedicación por la gastronomía combinándolo con sus trabajos profesionales en el periódico El Día. Hoy día, confiesa que si tuviera 18 años, estudiaría periodismo y cocina. "Estoy muy contento con la faceta de periodista en general, pero la especialización en gastronomía ha sido muy decidida, ya que llevo 20 años dedicándome profesionalmente al periodismo gastronómico"

La gastronomía canaria es como un tridente, es un cruce y un continuo avanzar de fusión de culturas; es un "gallo tapado", es decir, parece muy sencilla y muy humilde; y, por último, es producto, un producto que existe pero que hay que reforzar. Además, la cocina canaria es una hornada de cocineros que pusieron la piedra filosofal de lo que hoy es un conjunto de interesantísimos jóvenes cocineros que ofrecen otra visión en los fogones. En los últimos 5 años hemos dado un vuelco y las instituciones públicas han visto que Canarias no es solo sol, seguridad y ocio, sino que también es gastronomía, puesto que algunos visitantes y turistas la empiezan a tener en cuenta como uno de los fundamentos a lo hora de elegir nuestro destino.

"ME ENCANTA ESO DE 'ACTIVISTA GASTRONÓMICO', ES LO QUE PRETENDO SER EN REALIDAD"

> "Canarias no es solo sol, seguridad y ocio, también es gastronomía"

DORAMAS GONZALEZ

"LA TÉCNICA DE SACRIFICIO DEL PESCADO EN JAPÓN SE LLAMA 'AKI YIME' Y TRATA DE RELAJAR AL ANIMAL ANTES DE SACRIFICARLO"

DORAMAS GONZÁLEZ NO SUDÓ LA GOTA GORDA HASTA QUE FUE A UN 'STAGE' DE TRES MESES CON EL CHEF MADRILEÑO DAVID MUÑOZ Y TERMINÓ CONTRATADO EN DIVERXO

La vida profesional de Doramas González transcurrió, inicialmente, por derroteros muy distintos a los de la cocina, pues era gestor de recursos en el Servicio de Urgencias Canario. Su mundo era el de las emergencias y la primera vez que pisó suelo en territorio de un país asiático fue cuando trabajó como cooperante de ayuda humanitaria en Sumatra, tras el gran tsunami de 2004. No fue su única misión internacional, pero "en 2006 pedí una excedencia, porque estaba ya un poquito saturado de trabajar en emergencias y me fui con una empresa japonesa..." ¡a trabajar en cocina!

Entró en la división en Las Palmas de la Japan Tuna, vinculada a la flota atunera japonesa, como ayudante de cocina en el catering que daba de comer a las tripulaciones de los barcos. Al poco tiempo ya era jefe de cocina, e incluso lo enviaron a formarse a Kyoto y Aomori (Japón); también estuvo en Malasia e Indonesia."Tienen una cocina totalmente diferente a la nuestra. El pescado lo tratan con una delicadeza que aquí, que se le da mucha leña, ni se imagina", explica, y añade una significativa frase: "De hecho, el sabor del pescado no les gusta". De ahí su forma de tratarlo como alimento. "El atún lo desangran y otros pescados lo presentan prácticamente vivos, en un restaurante tiene que estar nadando en la pecera, si no, no lo quieren. Y si no, lo curan, para eso tienen el wasabi, una raíz como lo es el jengibre, que rallan fresco y lo usan como conservante; no tiene nada que ver con el wasabi que comemos aquí. Las piezas grandes son las que se curan, las piezas pequeñas se comen al momento".

DAVID FRUTERÍA EL AGRICULTOR

SU AFICIÓN POR COMPARTIR VÍDEOS DE SU DÍA A DÍA Y SU TRABAJO EN LA RED SOCIAL FACEBOOK LE HA LLEVADO A ALCANZAR LOS MÁS DE 50.000 SEGUIDORES.

Ángel David Luis, sin duda, es el agricultor más famoso de Canarias.
Su afición por compartir vídeos de su día a día y su trabajo en la red social Facebook le ha llevado a alcanzar los más de 50.000 seguidores. La página en la que publica tiene como nombre 'Frutería agricultor'.
Esta forma de darse a conocer le ha ayudado a comercializar sus cosechas mostrando de manera muy natural y campechana su labor en el campo.
Las tierras que trabaja este agricultor se encuentran en La Orotava, concretamente en Benijos, y les pertenecía a sus bisabuelos. Es por ello que sus conocimientos sobre el sector agrario le vienen de familia.
Nació entre cultivos y ha sabido adaptarse aprovechando las nuevas tecnologías para dar un impulso a su negocio.
En algunas de sus publicaciones, Ángel David ha admitido que no posee un buen manejo del lenguaje. Aún así, consigue transmitir a sus seguidores de una forma muy natural y espontánea, que para tener éxito en los negocios solamente es necesario trabajar duro y con ilusión.

https://youtu.be/OLspbxE-Imc
https://youtu.be/dBo7WihDRsc

PONENTES

Un inicio

"Somos un grupo de personas con diferentes trayectorias profesionales que trabajamos con jóvenes con experiencias de fracaso escolar o exclusión social para ofrecerles un espacio en el que puedan adquirir valores y conocimientos en el ámbito gastronómico.¨

Edu Roselló
Con la Filosofía descubrió el valor del pensamiento; con el Magisterio, la necesidad de la educación y la formación. De la
mano de Dabiz entendió todas las implicaciones que tiene la restauración.
De mente activa y creativa, sensible ante las injusticias sociales y la dificultad de muchos de encontrar su lugar en una
sociedad tan agresiva, idea el proyecto "Un Inicio".

Gloria Rubio
Licenciada en Magisterio y Biología, apasionada por la educación y la cocina, ha ido descubriendo el potencial que ésta
encierra para la formación.
Tras trece años dedicada a la docencia y repartiendo su tiempo libre entre la acción social y su familia, desarrolla el proyecto
"Un Inicio" desde sus orígenes.
Actualmente es responsable del desarrollo educativo del CIF.

PONENTES

ROY KELLY

Inglés pero se considera majorero
Vino a las isla en el 95 como profesor de inglés
Empezó a trabajar como pastelero para complementar las clases. Así que hacía pasteles por la mañana y daba clases a niños por la tarde
2006 emprendió la panadería de Villaverde junto con su esposa Majorera donde elaboran todo tipo de pan, dulces, bocadillos y tartas de celebración.
Roy sera el encargado de hacer un showcookin en habla extranjera donde mezclara comida inglesa con producto local Majorero .

PALADEA LA OLIVA | 2019

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

SALON GOURMET (SALON CULTURAL)

NURIA NARANJO (FUERTEVENTURA)

Natural de Asturias , y empezó su dedicación ala hostelería con 18 años en la ciudad de Leon. Fue en el 2005 cuando decide dar el salto a la isla de Fuerteventura donde acaba en la cocina del prestigioso chef Marcos Gutierrez , ocupándose sobretodo de la carta de la repostería , donde nace el famoso postre de la esfera de chocolate y el famoso arroz con leche de cabra.

DAVID A. PÉREZ (LA PALMA)

Jefe de cocina y propietario del restaurant e El Carmen en el Paso. Ha asistido a una gran cantidad de curso de formación de alto nivel como Santi Santamaria , Ferran Adria, Paco Roncero, entre otros.. en la actualidad doy cursos varios referentes a hostelería como pueden ser cocina básica , iniciación a la cocina etc. Asesoramiento de cartas y elaboración de platos.

ISRAEL FRANCO ZUBIAGA (BILBAO)

Israel estudió en la Universidad del País Vasco, primero Cocina y luego Restauración, y al acabar sus estudios fue encadenando prácticas y trabajos con grandes de la cocina como Josean Martínez Alija y Martín Berasategui. Una de sus últimas experiencias profesionales antes de llegar a Fuerteventura fue como Jefe de Partida en el Hotel Omm de Barcelona, asesorado por los conocidos hermanos Roca.

CLUB DEPORTIVO CAIMA
FUERTEVENTURA
BALONMANO
VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

PALADEA LA OLIVA | 2019

SALON GOURMET (SALON CULTURAL)

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

CATA DE VINO

SARA GONZÁLEZ MARTÍN

TRAYECTORIA

Profesional apasionada por el vino y la difusión de su cultura, atesoro una experiencia versátil y resolutiva sumada a una formación enológica de calidad con una orientación práctica y trato con el público flexible, moderno y de gran valor comunicativo.

ALGO DE MÍ

Soy Sumiller, T.S. Enología y Maridaje, T.S. Comercio y Marketing, Formadora de Formadores y T. Formación para el Empleo. WSET Wines and Spirits LEVEL 2 With Distinction. Miembro de la Asociación de Sumilleres de Canarias y del Comité de Cata de la DOP Gran Canaria. Divulgadora de la cultura del vino en entornos turísticos, hostelería y multimedia como directora de mi propia iniciativa empresarial "La Garnacha de Sara"

LA PANATECA

MANUEL TRENADO

La Paneteca es una empresa de panadería artesanal ubicada en Villaverde, una vuelta a las raíces, que ofrece una variedad de productos elaborados con masa madre natural y harinas ecológicas molidas la piedra. Cuidan el trato al cliente para que disfrute de una experiencia sensorial diferente y de un trato cercano y muy personal. Manuel Trenado es el panadero de moda en Fuerteventura bajo el lema “amasamos bienestar”. “La idea original de La Paneteca es una apuesta por la calidad. Somos un equipo de tres personas que nos hemos puesto el reto de elaborar un pan con masa madre natural, buenas materias primas y largos períodos de fermentación.

CLUB DEPORTIVO CAIMA FUERTEVENTURA BALONMANO VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

PALADEA LA OLIVA | 2019

LA UNIÓN DE NUESTRAS ISLAS

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

GRAN CANARIA
POR DECIDIR

TENERIFE
CHEF. JORGE CASTILLA SONEIRA... RESTAURANTE.. VEINTE 04 SURF CAFE

LANZAROTE
CHEF. RESTAURANTE EL RISCO

EL HIERRO
CHEF. ARABISEN QUINTERO RESTAURANTE ..CASA JUAN

LA GOMERA
HOTEL TECINA

LA PALMA
CHEF ...CERAFIN ROMERO.....RESTAURANTE..CINAMON
POR DECIDIR
PASTELERO ...RUBEN MEDINA ..PASTELERIA..SULAY LINE

CLUB DEPORTIVO CAIMA
FUERTEVENTURA
BALONMANO
VILLAVERDE

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com

PALADEA LA OLIVA | 2019

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

CARACTERÍSTICAS DE LA CARRERA

CARRERA EN BICI

Paladea la bici es la carrera en bicicleta que unirá los pueblos de el Cotillo, el Roque, Tindaya, La Oliva y Villaverde. Será una carrera de aproximadamente 42 km con una dificultad técnica média y en la que los ciclistas encontrarán 2 avituallamientos. Será puntuable para el campeonato insular e interinsular y el número máximo de plazas previsto será de 150 participantes.

Paladea Trail PALADEA TRAIL:
Paladea Trail es una carrera a pie que unirá la plaza de Lajares con la plaza de Villaverde .Se trata de un trail de 9 km aproximadamente con poca dificultad técnica y con algo de pendiente .Habra un avituallamiento en el kilometro 5 aproximadamente. El trail no tendrá un limite de participantes.

MESAS DE NEGOCIACIONES

Se instalara en la feria una zona destinada para negociaciones, tantos de hoteles con distribuidores o estos últimos con restaurantes. Para ellos se instalara unos bóxer para que días antes pidan cita con la persona interesada y de esa forma quede la hora y la mesa reservada para ellos .

EVENTO SOLIDARIO

El evento contara con una parte solidaria , en la tarde del sábado como la del domingo procederemos a la subasta de un aun , como carne cabra que deberá surtir la organización a la que
decidamos donar .Los asistentes podrán pujar por la mejor pieza y de esa forma recaudar fondos
para una buena causa. (hospitran, payasos de hospital)

EVENTO AMIGO DEL MEDIO AMBIENTE

Se usaran diferentes acciones comprometidas con el medio ambiente , usando vasos de reciclaje y empresas dedicadas al sector

PALADEA LA OLIVA | 2019

Paladea La Oliva

VILLAVERDE 29,30,31 DE MARZO

CREDITOS

ORGANIZA CLUB DEPORTIVO CAIMA FUERTEVENTURA BALONMANO VILLAVERDE

Ayuntamiento de La Oliva

Gobierno de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Canarias avanza con Europa

sociedad datsimaal

CABILDO DE FUERTEVENTURA
Fuerteventura Reserva de la Biosfera
Consejería de Cultura

Quesos Guriamen Villaverde

grupo GANADEROS de FUERTEVENTURA

Restaurante El Moral Villaverde

CHACON

HARICANA

Restaurante Grill Don Pepe

El Horno

LA JAIRA Gastro Bar

BAR - RESTAURANTE - GRILL La Campesina

BAR - RESTAURANTE LOS PODOMORFOS

Casa Toño Restaurante

Hotel Rural Mahoh Restaurante

LA OLIVA DEPORTE Y GASTRONOMIA PARA LOS 5 SENTIDOS

www.paladealaoliva.com