



# I FERIA DEL AGUACATE DE CANARIAS

JORNADAS PROFESIONALES Y GASTRONÓMICAS



## JORNADAS TÉCNICAS FORMATIVAS



**Viernes 6 de mayo**  
MAÑANA (10:00 – 14:00 h)

10:00 h. Visita técnica a fincas de aguacate.  
Punto de encuentro: Casa del Vino.

■ TARDE (17:00 – 20:00 h)

PATIO CENTRAL - CASA DEL VINO.

17:00 – 17:15 h. **Inauguración de las jornadas.** Francisco Javier Parrilla Gómez- Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Tenerife y María del Carmen Jaizme - Directora Científica del ICIA.

17:15 – 18:15 h. **Floración y polinización del aguacate.** María Librada Alcaraz Arco Instituto de Fruticultura Subtropical y Mediterránea La Mayora (IHSM-UMA-CSIC).

18:15 – 18:35 h. **Prospección y caracterización de aguacates en Canarias.** Federico Laich (ICIA) y Lorenzo Rodríguez Hernández (Cabildo Insular de Tenerife).

18:35 - 18:55 h. **Situación del manejo de riego de aguacate en Canarias.** Osvaldo Renz González (Cabildo Insular de Tenerife) y Carlos Álvarez (ICIA).

18:55 – 19:15 h. **Gestión integrada de la cochinilla del aguacate.** Estrella Hernández Suárez (ICIA) y Santiago Perera González (Cabildo Insular de Tenerife).

19:15 – 19:35 h. **Producción de aguacate de calidad.** Clemente Méndez Hernández (Cabildo Insular de Tenerife) y M<sup>a</sup> Gloria Lobo Rodrigo (ICIA).

19:35 – 20:00 h. **Mesa Redonda y turno de preguntas.** Modera: Domingo Ríos Mesa (Cabildo Insular de Tenerife).

20:00 h. **Brindis**

## JORNADAS GASTRONÓMICAS

**Sábado 7 de mayo**  
MAÑANA (10:00 – 14:00 h)

PATIO CENTRAL - CASA DEL VINO.

10:00 h. **Inauguración de la feria.** Alicia Vanoostende Simili (Consejera de Agricultura Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias), Pedro Manuel Martín Domínguez (Presidente del Cabildo Insular de Tenerife), Juan Francisco Padrón Rodríguez (Presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias) y Wenceslao Martínez-Barona Zerolo (Presidente de ASGUACÁN).

10:15 - 10:55 h. **El aguacate en la alta cocina.** Erlantz Gorostiza (Chef M.B. Ritz Carlton).

10:55 – 11:25 h. **Showcooking**  
Diana Marcelino Bermúdez. (Chef Restaurante el Secreto de Chimiche)

- › *Aguacate en tempura con salsa de pimientos asados y espuma de lima.*
- › *Mojo de cilantro y aguacate tostado.*

11:25 – 11:35 h. **¿Cuándo puedo comprar aguacates en Canarias?** Domingo Ríos Mesa (Cabildo Insular de Tenerife).

11:35 – 12:05 h. **Showcooking**  
Isidro Álvarez. (Chef Restaurante San Diego)  
› *Arroz meloso de aguacate y pollo a la parrilla.*

12:05 – 12:15 h. **La calidad del aguacate canario.** M<sup>a</sup> Gabriela Pérez Méndez (ASGUACÁN).



12:15 – 12:45 h. **Showcooking**

Alfredo Marrero Páez (Maestro pastelero - propietario Boutique Relieve)

- › *Trampantojo de aguacate.*

Pedro Rodríguez Dios (propietario Pedro Rodríguez Dios Postres).

- › *Aguacate con cacao y aceite de oliva.*

Zebenzuí Acosta (jefe de cocina La Factoría Parrilla García).

- › *Falsa burrata de aguacate, bizcocho de tomate seco y vinagreta de chocolate.*

12:45 – 12:55 h. **Valor nutricional del aguacate.** Elena Rodríguez Rodríguez (Área de Nutrición y Bromatología - Universidad de La Laguna).

■ MAÑANA (12:00 – 13:00 h)

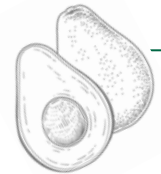
PATIO DEL CENTRO DE VISITANTES DE LA MIEL DE TENERIFE - CASA DEL VINO.

12:00 – 13:00 h. **Taller para niños.** Aguacates de chocolate solidarios. Pablo Pastor, Presidente de ACYRE Canarias.

## FERIA

**Sábado 7 de mayo**  
MAÑANA (10:00 – 14:00 h):

TERRAZA ATARDECER - CASA DEL VINO.



**Feria de productores de aguacate y productos derivados del aguacate de Canarias.**

Las jornadas técnicas y los talleres gastronómicos tienen plazas limitadas. Inscripción en:  
<https://www.magnacongresos.com/feria-aguacate/>