

16:30 - 19:30h. **Máster Class sobre la carne de baifo**

**Ponente** **Juan Carlos Clemente Cubas**

**Zona 8**

**Aula 1**

Chef y asesor gastronómico. Es uno de los más grandes exponentes de la cocina canaria, con más de 25 años de trayectoria profesional.

Comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Tenerife, se formó además con los grandes maestros de la gastronomía española, en el País Vasco, Barcelona y Madrid (restaurantes Martín Berasategui con tres estrellas Michelin, y el Cingle, Coque, Mesón Doña Filo, El Chaflán, cada uno con una estrella Michelin).

Ha asumido las más altas responsabilidades en el Hotel Iberostar Anthelia, o el Gran Hotel Bahía del Duque Resort, entre otros. Actualmente asesor gastronómico. Nombrado Embajador de la Gastronomía Canaria por la Federación Cultural de asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre). También es vicepresidente de ACYRE, una entidad que tiene como objetivo divulgar la gastronomía de las islas.

Jornada destinada a los profesionales de la cocina/ hostelería de la comarca, en la que se hablará sobre el despiece, escandallos de rendimiento, recetas tradicionales y de vanguardia, derivados de su entorno.



11:00 - 13:00h. **Charla sobre el pastoreo como medio de**

**Ponente control de incendios**

**Zona 8 Federico Grillo Delgado**

**Zona 8**

**Aula 2**

Profesor de la universidad de las Palmas de Gran Canaria, ingeniero forestal y analista de incendios, director de Emergencias del Cabildo de Gran Canaria, una de las voces más respetadas en el sector, tras la gestión que hizo al frente del operativo que combatió el gran incendio forestal de la isla de 2019.

Jornada destinada a los técnicos del Cabildo de Tenerife, a los técnicos del ayuntamiento y protección civil, sobre los beneficios del pastoreo en la limpieza de montes y la acción preventiva contra incendios, se desarrollará en la Casa del Medianero.

19:00 - 21:00h. **Prueba de arrastre infantil**

**Zona 6**

2ª Prueba de la Liga infantil de arrastre, a desarrollar en el terrero de arrastre, con la participación de 20 niños de diferentes edades.

15:00h. **Entrada de animales a la muestra de razas autóctonas**

**Zona 3**

El público asistente podrá disfrutar de una muestra de razas autóctonas canarias declaradas en peligro de extinción, siendo este un patrimonio genético único en el mundo.





**zona 4**  
EXPOSICIÓN

**zona 3**

MUESTRA DE RAZAS  
AUTÓCTONAS  
CANARIAS.

VENT

**zona 5**  
AMARRE  
EXPOSICIÓN



VENTORRILLO

**zona 11**

CORRALES  
OVINO CAPRINO



ZONA DE  
DESCANSO



VENTORRILLO

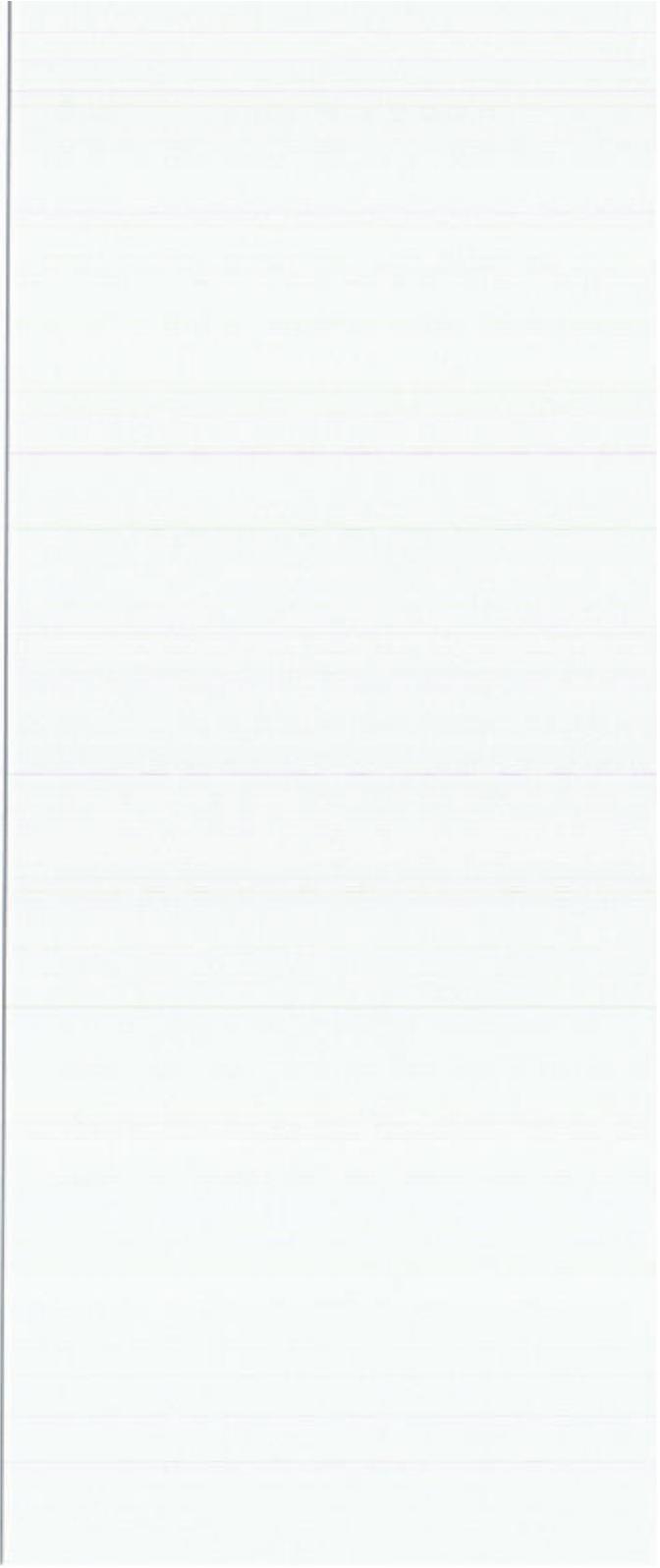
**zona 10**

CORRALES  
MORFOLÓGICO

**SOS**



EST



**10:30 - 13:00h. Curso de inseminación bovina****Imparte Felipe Trujillo Camejo****Zona 8****Aula 2**

Veterinario del Ilustre Colegio de Veterinarios de Santa Cruz de Tenerife.

Curso de inseminación bovina, a impartir en la Casa del Medianero, con la asistencia de ganaderos de la isla.

**10:30 - 12:00h. Talleres familiares "Tenerife se come"****Ponente Judith Pérez Hernández****Zona 2**

Desayuno con recetas a partir de producto local. Adaptación del desayuno presentado en la pasada edición de Madrid Fusión 2022, con el que podremos degustar recetas tradicionales con un toque de vanguardia.

**10:30 - 13:00h. Muestra de perro de presa****Presenta Ricardo Oramas****Zona 6**

Ricardo Oramas Miranda, natural de Taco, La Laguna, Juez nacional, internacional y Especialista del Presa Canario, reconocido por la Real Sociedad Canina de España y la Federación Cinológica Internacional FCI, criador, miembro del grupo Los Enanos desde 1985 hasta 1992, propietario del afijo Los Cardones desde 1993, expresidente y directivo del Club Español del Presa Canario, donde actualmente ejerce funciones en la Comisión de jueces y asesores de la raza.

Muestra morfológica de la raza donde se explicará el origen y situación actual de la raza en el panorama internacional, presentando ejemplares en distintos estadios de desarrollo, con la asistencia de animales premiados a nivel nacional e internacional.

**11:00 - 13:00h. Concurso morfológico caprino****Zona 9**

Concurso morfológico con la participación de los ejemplares pertenecientes al libro genealógico de la razas caprina tinerfeña, con ejemplares de la raza Tenerife norte y Tenerife sur, en el escenario montado al efecto para la actividad caprina.

**13:00h. Muestra de raza bovina canaria****Zona 6**

Pequeña muestra de ganado bovino canario con ejemplares pertenecientes al libro genealógico de la raza, donde se juzgará a los animales participantes, y se trasladará al público asistente las características buscadas que realzan la categoría del animal. Actividad a desarrollar en el terrero de arrastre.

**12:00h. Inauguración de la feria y visita de autoridades****Zona 3**

Participación de grupo folclórico que amenizará la inauguración con música tradicional canaria.

12:00 - 13:00h. **Familiar "TROPICA-RICO"**

**Ponente Naturalmente Margui**

**Zona 2**

Le sacaremos todo el jugo a las frutas tropicales que se cultivan en la comarca: papaya, mango, parchita.... infinitas posibilidades. La combinación perfecta para el aperitivo, sin olvidarnos de los más pequeños, donde aprenderán hábitos saludables y conocerán a sus amigas las bacterias. Se desarrollará en la carpa de cursos.

### **Brindis inaugural**

14:00h.

**Zona 7**

En la carpa permanente se realizará un brindis en el que estarán invitados las autoridades presentes en la inauguración y personas relevantes del mundo del caballo. Exposición de cuadros a cargo las pintoras Naira Batista, Martín, licenciada en bellas artes Candelaria Herrera Martín, artista autodidacta Elba Batista Santos, Licenciada en bellas artes, todo ello en la carpa permanente.

17:00 - 20:00h. **Actividades con los ejemplares equinos**

**Zona 6**



ACYPCIC

Se realizará en el terrero de arrastre, distintas exhibiciones con el ganado equino, espectáculo Chico de la Cruz con garrocha, presentación de pura raza española, baile flamenco, presentación de la raza árabe, baile de sevillanas.



**17:00 - 19:00h. Curso de maduración de quesos**

**Imparte Juan Jesús Urchegui Echegaray**

**Zona 2**

Ciertamente un tema apasionante con muchísimas ramificaciones de las que escogeremos las más interesantes centrándonos en la maduración del queso: Porqué y cómo del control de los principales parámetros que influyen en hacer un queso de calidad:

Temperatura, humedad relativa, velocidad del aire de circulación en la cámara y su influencia en el acortezado del queso, limpieza del aire de amoníacos, importancia del  $\Delta T$ , maduración o afinado de distintos tipos de quesos, oreo, diferentes evaporadores para diferentes quesos y uso de mangas y/o conductos. También hablaremos sobre otros apartados como el cuidado de las cámaras, mantenimiento de equipos frigoríficos, influencia de la estacionalidad o condiciones climatológicas y sus variaciones durante el año. Todo ello encaminado a conseguir un producto final de la máxima calidad.

**17:00 - 18:00h. Familiar "Gofio en Gerundio"**

**Ponente Judith Pérez Hernández / Zebina Hernández**

**Zona 2**

Pella dulce, pella salada, gofio con leche.... Conoceremos las variedades del gofio que se producen en Canarias; como se hace, como se cata, el aroma, el sabor, etc. Porque para Popeye eran las espinacas, pero para nosotros, es el "gofito". Se desarrollará en la carpa de cursos.

**18:30 - 19:30h. Familiar "Cheese lovers"**

**Ponente Zebina Hernández Hernández / Montse Hernández Alonso**

**Zona 2**

Porque el que no como queso no es de fiar, te presentamos una cata de quesos con la que poder aprender a valorar uno de los mejores productos de nuestras islas. Y como este viaje necesita habituallamiento, aprovechamos para presentarte múltiples recetas con el queso como ingrediente principal, ¡hasta un helado de leche de cabra!, Se desarrollará en la carpa de cursos.

**07:00 - 10:00h. Entrada de animales a la feria exposición****Zona 4****Zona 5****Zona 11**

Entrada de los animales en general a la feria exposición de ganado, donde está prevista la participación de cerca de 200 cabezas de bovino y 400 de ovino caprino más equino y asnal.

**10:00 - 11:00h. Familiar "Meloso"****Ponente****Zona 2****Natalia Díaz Luis (Ecoalpisa)**

Las abejas son los guardianes de lo que comemos, y encima nos endulzan. Vamos a divertirnos conociendo la labor de estas trabajadoras incansables y cataremos diferentes mieles de Tenerife. ¡Una mañana muy dulce nos espera! Se desarrollará en la carpa de cursos.

**11:00 - 14:00h. Concurso de ordeño caprino****Zona 9**

En el escenario montado en la zona caprina se desarrollará el concurso de ordeño caprino, con homenaje póstumo a Antonio Doniz Cabrera y entrega posterior de trofeos a los participantes en el acto.



**11:00 - 14:00h. Prueba de arrastre adulto****Zona 6**

En el terrero de arrastre se celebrará la séptima prueba de arrastre del XXXIV Concurso de Arrastre Fundación Tenerife Rural, Trofeo Gobierno de Canarias con la participación de 40 yuntas de distintas categorías.

**11:30 - 12:30h. Familiar Oro del Terruño (AOVE)****Ponente Tanaira Rodríguez Díaz****Zona 2**

Cata de aceites de oliva virgen extra de Canarias y panes ecológicos artesanos con los que hacer una maridaje perfecto y conocer las posibilidades de este oro líquido. Se desarrollará en la carpa de cursos.

**13:00 - 14:00h. Adulto Chiissbiir (cerveza + queso)****Ponente Asociación Cerveza Artesana Tenerife / Zebina Hernández****Zona 2**

Te presentamos una cata de cerveza artesana junto con queso de nuestros artesanos queseros con la que poder aprender a valorar uno de los mejores productos de nuestras islas.

**16:00h. Concurso morfológico de caballos cruzados****Zona 6**

Concurso morfológico de la raza equina de caballo cruzados.



AGYPCIC