VIII FERIA DEL QUESO DE CANARIAS
PINOLERE 2018
Homenaje a los quesos y queserías artesanales de la isla de El Hierro
PROGRAMA DE ACTOS

SABADO 7 DE ABRIL DE 2018

10:00 horas APERTURA DEL RECINTO FERIAL

10:30 horas Apertura de la muestra de las RAZAS AUTOCTONAS CANARIAS (7 razas de perros, cabras, gallinas, palomas, ovejas, cochinos negros, vacas y burros) a cargo de CRIADERO SAMCOR con la colaboración de ACRICATI (Asociación Nacional de Criadores de la Cabra Tinerfeña), AGATE (Asociación de Ganaderos de Tenerife), GRANJA ARA y la CASA DEL GANADERO del Cabildo Insular de Tenerife .

11:00 horas Apertura de la Exposición "El ritual del Baño de las cabras en el mar" a cargo de la Asociación Cultural "Baño de las cabras en el mar" del Puerto de la Cruz, Museo Arqueológico del Puerto de la Cruz y Ayuntamiento de Buenavista del Norte (Tenerife).

11:00 a 12:00 horas EMISIÓN EN DIRECTO del programa de radio "A VIVIR GANARIAS "de la Cadena Ser Canarias dirigido por Zenaido Hernández.

12:00 horas INAUGURACIÓN OFICIAL DEL VIII FERIA DEL QUESO DE CANARIAS PINOLERE 2018, con las principales autoridades locales, insulares y regionales, y HOMENAJE Y RECONOCIMIENTO A LA CENTENARIA FÁBRICA DE QUESADILLAS ADRIÁN GUTIÉRREZ E HIJAS de Valverde (El Hierro), con la presencia del Cabildo de El Hierro y la actuación de la PARRANDA "BENTAHOD" del municipio de La Orotava (Tenerife).

12:15 horas Taller infantil de ordeño tradicional de cabras a cargo del ganadero de Benijos (La Orotava) Domingo González Cabrera

13:00 horas CATA COMENTADA DE QUESOS DE LAS 7 ISLAS a cargo del maestro quesero y técnico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias Isidoro Jiménez. (Previa inscripción- plazas limitadas)

14:00 horas COCINA EN DIRECTO CON SEVERO ZAMORA destacando la ELABORACIÓN DEL PLATO HERREÑO "CALDO DE QUESO HERREÑO". Chef del Restaurante "BRISAS DE ASABANOS" de Valverde (El Hierro).

16:00 horas MESA REDONDA entre pastores de la isla de El Hierro y cabreros del Valle de La Orotava "LA SUPERVIVENCIA DE UNA TRADICIÓN". Con la participación del pastor herreño Aurelio Cabrera Acosta y los cabreros del Valle de La Orotava Avelino Dónis Farrais y Juan Jesús González Cabrera.

16:30 horas **Reconocimientos razas caninas "Lobito Herreño" a cargo de Don Manuel Pérez Ramírez y presentación de razas caninas autóctonas del "Perro majorero" a cargo de la Asociación para la conservación del perro majorero y del "Podenco Canario", "Dogo Presa Canario" y "Podenco enano de El Hierro" "Pastor Garafiano" y "El Ratonero Palmero", a cargo de CRIADERO SAMCOR, con la colaboración de Don Miguel Ángel González.**

17:00 horas **CATA COMENTADA DE QUESOS DE TENERIFE, una ilustración de las características peculiares de los quesos de Tenerife, con una valoración adecuada de la calidad de un quesos, mediante los cinco sentidos, a cargo de Giovanni Del Giudice, Biólogo y Maestro Quesero (previa inscripción- plazas limitadas)**

17:30 horas **En el escenario principal del Museo y Parque Etnográfico Pinolere HOMENAJE AL CABRERO DEL VALLE DE LA OROTAVA ADRIÁN MELCHOR MORALES y AL PASTOR DE LA ISLA DE EL HIERRO AURELIO CABRERA ACOSTA por sus trayectorias de vida vinculadas al mundo ganadero.**

17:45 horas **TALLER Y CATA INFANTIL DE QUESOS. Taller con elaboración de queso fresco y cata de quesos de Tenerife (guía didáctica para niños de introducción al mundo quesero) a cargo de Giovanni Del Giudice, Biólogo y Maestro Quesero (previa inscripción- plazas limitadas)**

18:00 horas **Presentación y proyección del largometraje "CABRERAS" de la directora palmera Estrella Monterey (*con guión de Estrella Monterrey. Sonido Lindsay de la Rosa. Ayudante de producción Daniel Martín. Montaje Manuel López. Diseño Carlos Hernández.)***

18:30 horas **Taller infantil de ordeño tradicional de cabras a cargo del ganadero de Benijos (La Orotava) Domingo González Cabrera.**

20:00 horas **Cierre del recinto ferial**

DOMINGO 8 DE ABRIL DE 2018

10:00 horas **APERTURA DEL RECINTO FERIAL**

10:00 horas **INSCRIPCIONES DEL VII CONCURSO MONOGRÁFICO DEL PRESA CANARIO- DOGO CANARIO FCI PINOLERE 2018 (valedero para el Campeonato de Canarias y para ejemplares de pura raza inscritos en el LOE), con la colaboración del CLUB ESPAÑOL DEL DOGO CANARIO, Excmo. Ayuntamiento de la Villa de La Orotava y CRIADERO SAMCOR**

10:45 horas **Presentación de razas caninas. "Pastor Garafiano", "El Ratonero Palmero", del "Bardino majorero" y del "Podenco Canario", "Presa Canario (Dogo Canario FCI)", "Lobito herreño" y el "Podenco**

enano de El Hierro" a cargo de CRIADERO SAMCOR con la colaboración de a cargo de Don Juan Francisco Capote Álvarez.

11:00 horas Comienzo de los Juicios del VII CONCURSO MONOGRÁFICO DEL PRESA CANARIO- DOGO CANARIO FCI PINOLERE 2018 (valedero para el Campeonato de Canarias y para ejemplares de pura raza inscritos en el LOE). Juez Don JUAN CARLOS PINEDA. Juez DE LA REAL SOCIEDAD CANINA DE ESPAÑA.

11:15 horas TALLER DE QUESOS DE TENERIFE "ENCUENTRO SENSORIAL" a cargo de Giovanni Del Giudice. Biólogo y Maestro Quesero (previa inscripción- plazas limitadas)

11:30 horas TALLERES INFANTILES de ordeño tradicional de cabras a cargo del ganadero de Benijos (La Orotava) Domingo González Cabrera

11:45 horas En los pajares del Museo Etnográfico Pinolere MESA REDONDA CON LOS SIMPATIZANTES "LA GALLINA CAMPERA CANARIA" con la participación de don Antonio Morales (Presidente de la Asociación "La Campera" de recuperación de la gallina canaria) , don Juan Francisco Capote Álvarez (Biólogo, doctor en Veterinaria, miembro de la Real Academia de Canarias, coordinador de programas y director de la Unidad de Producción animal , pastos y forrajes del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias del Gobierno de Canarias) y don Alexander Torres (investigador).

12:00 horas TALLER Y CATA INFANTIL DE QUESOS. Taller con elaboración de queso fresco y cata de quesos de Tenerife (guía didáctica para niños de introducción al mundo quesero) a cargo de Giovanni Del Giudice, Biólogo y Maestro Quesero (previa inscripción- plazas limitadas)

13:00 horas LECTURA DEL ACTA DEL JURADO DE LOS PREMIOS DEL VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS DE TENERIFE PINOLERE 2018 y a continuación CATA COMENTADA DE LOS QUESOS PREMIADOS Y PARTICIPANTES EN EL CONCURSO a cargo de Giovanni Del Giudice, Biólogo y Maestro Quesero y de la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES QUESEROS ARTESANOS DE TENERIFE.

17:00 horas Taller infantil de ordeño tradicional de cabras a cargo del ganadero de Benijos (La Orotava) Domingo González Cabrera

17:30 horas CATA COMENTADA DE QUESOS DE TENERIFE, una ilustración de las características peculiares de los quesos de Tenerife, con una valoración adecuada de la calidad de un quesos, mediante los cinco sentidos, a cargo de Giovanni Del Giudice, Biólogo y Maestro Quesero (previa inscripción- plazas limitadas)

20:00 horas Cierre del recinto ferial. CLAUSURA DE LA VIII FERIA DEL QUESO DE CANARIAS PINOLERE 2018.

Información general:
Durante los días de Feria, habrán numerosos espacios para la degustación y venta de quesos de todas las islas; espacios con artesanos/as cuyos productos son elaborados con piel de cabra; productos gastronómicos y ventorrillo con "carne cabra", quesos asados con mojo y "timba", además de vinos de D.O. "Valle de La Orotava" y de la D.O. "Canarias"

Nota: el programa es orientativo, pudiendo sufrir modificaciones horarias de última hora que serán oportunamente informadas. Síguenos en Facebook en: Museo Etnografico Pinolere - Pinolere