



PROGRAMA

6 y 7 de julio de 12 a 23 horas - **8 de julio** de 12 a 16:30 horas

06/07/18

12 a 21 horas. **Talleres de Tiraje.** Un taller para aprender de una forma práctica cómo tirar la caña perfecta.

12:30 **Charla de la Dieta Mediterránea en Canarias:** salud, paisaje, cultura y medioambiente de la mano del Dr. Luis Serra Majén. Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Especialista en Nutrición y en dieta mediterránea.

17:30 **Easy Show Cooking.** Un divertido taller para elaborar sencillas y deliciosas tapas y maridarlas con diferentes cervezas.

19:30 **Cata Gama Premium Mahou.** Una experiencia sensorial que nos enseña a identificar y apreciar todos los aromas y sabores de la cerveza.

19 a 23 horas **DJ Session** (Resonance)

07/07/18

12 a 21 horas **Talleres de Tiraje.** Un taller para aprender de una forma práctica cómo tirar la caña perfecta.

12:30 **Encuentro de los nuevos talentos culinarios.** Simposio entre jóvenes cocineros.

13:30 **Maridaje de cervezas Mahou San Miguel con quesos canarios DO.**

17:30 **Maridaje de cervezas MSM con quesos canarios DO.**

19:30 **Cata temática** (cervezas internacionales). Un acercamiento original a los diferentes estilos de cerveza que nos sorprenderá a todos.

19 a 23 horas **DJ Session** (Resonance)

08/07/18

12 a 16 horas **Talleres de Tiraje.** Un taller para aprender de una forma práctica cómo tirar la caña perfecta.

12:00 **Demostración de Nub** de la mano de **Fernanda Fuentes** (Estrella Michelin)

Colaboran:

