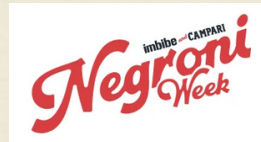


Dentro del contexto del proyecto del IPNA-CSIC.

Enraizados en la tradición: Red para la sostenibilidad a través de los Guachinches de Tenerife, se realizan estas Jornadas de sensibilización con la participación de otros países como Italia y Grecia. Y representación de proyectos afines del norte de España, como son los furanchos.



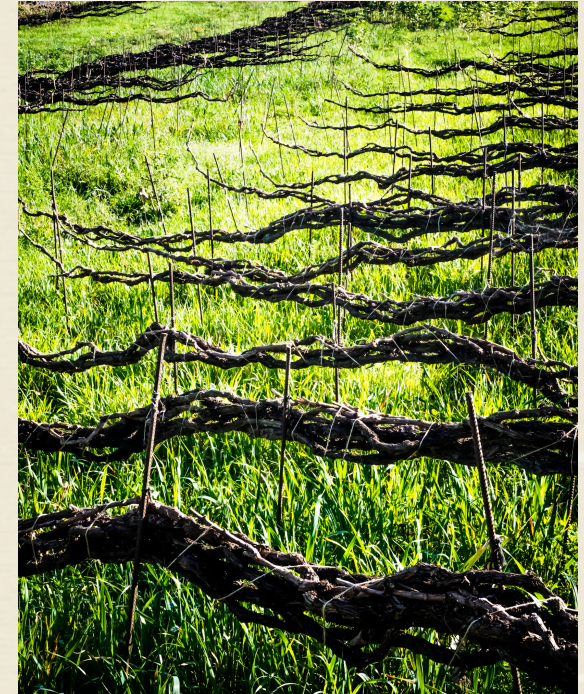
SOCIAL SCIENCES,
HERITAGE AND FOOD



RESEARCH GROUP



JORNADAS NEGRONI



ROOTED IN TRADITION: SLOW FOOD NEGRONI WEEK FUND

Jornadas de sensibilización y difusión sobre cultura enogastronómica en Tenerife



Enraizados en la tradición: Red para la Sostenibilidad a través de los Guachinches de Tenerife.

El proyecto está orientado al estudio de los guachinches, una categoría distinta de establecimientos informales situada predominantemente en las "medianías" de Tenerife. Esta región, enclavada entre la montaña y la costa, se caracteriza por pequeñas parcelas policulturales dedicadas a viñedos y huertas, en contraste con la dinámica predominante de monocultivos y parcelas orientadas a la exportación que se imponen en el resto de la isla. Los guachinches tradicionalmente tienen como objetivo comercializar vino de producción local, complementado con una selección de platos tradicionales de la zona.

SEMINARIO CORDÓN TRENZADO

Realizado por el enólogo Tomás Mesa Guanche, nos aproxima a un sistema de cultivo único en el mundo EL CORDÓN TRENZADO, característico del valle de la Orotava, en fase de patrimonialización.

Sábado 17 de Mayo hora: **11 a 12 a.m**

Lugar: **Mercado del Agricultor de la Orotava.**



mujeres en fase de elaboración de vino



viñas tradicionales de Cordón trenzado

SEMINARIO SLOW FOOD

Presencia y participación de una delegación europea, donde se explicarán las bases del movimiento slow food. Se realizarán actividades paralelas como visita a fincas y proyectos afines como **Mario Bakes.**

Domingo 18 de Mayo a partir de las 11 a.m

Lugar: **Guachinche Ramón, la Orotava**



Jessica, guachinche Ramón, cosechando su producción



Jessica y Ramón, recolectando papas

TALLER RECETAS DE LA ABUELA

Javier y Raúl, crecieron al lado de casa de su abuela. Ambos disfrutaron de pequeños jugando en los viñedos y cuidando los animales de la familia. Actualmente continúan la tradición del guachinche Casa Lala que sus abuelos comenzaron en 1982.

lunes 19 de Mayo a partir de las 11 a.m

Lugar: **Guachinche Casa Lala, la Perdoma**



Marisa, Yito y Magdalena, proceso de vendimia.



Lala, fundadora del Guachinche.