



## BOLETIN Nº202

### SABOREA ACENTEJO 2017



Santa Úrsula acoge la tercera edición de Saborea Acentejo, una muestra gastronómica que protagonizan los productos agrícolas emblemáticos de la comarca de Acentejo: el vino, la castaña y la manzana reineta. La cita, que cuenta con entrada gratuita, tendrá lugar este viernes, 24 de noviembre, a partir de las 19.00 horas, en el Pabellón Fernando Luis de Santa Úrsula.

La iniciativa ha sido presentada esta mañana en una rueda de prensa que ha contado con la presencia del alcalde de Santa Úrsula, Juan Acosta; el presidente de la Mancomunidad del Nordeste y alcalde de La Victoria de Acentejo, José Haroldo Martín González, y el responsable de comunicación de la Denominación de Origen de Vinos Tacoronte Acentejo, Santiago Suárez.

La actividad ofrece la oportunidad de probar las creaciones culinarias de una docena de restaurantes de la comarca de Acentejo, que incluirán la castaña y la manzana reineta entre los ingredientes para de sus platos que se servirán a modo de tapas que, por un módico precio, permitirán probar tanto recetas de la cocina tradicional como preparaciones más modernas y de autor.

Asimismo, no faltarán los vinos de la zona, que vendrán de la mano de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, y, también se podrán probar las castañas asadas y la Sidra Posma que se elaborada en el municipio de El Sauzal.

Además de las degustaciones y las catas, los asistentes a Saborea Acentejo podrán disfrutar de actividades paralelas que amenizarán la velada, es el caso de un 'show-cooking' a cargo del chef Santi Evangelista y de la actuación del grupo Fran Baraja y la Parranda Blues Band. La cita contará además con la dinamización a cargo de un 'dj' de la Cadena SER, que ha incluido este encuentro en su espacio 'Click And Roll' de Los 40 Tenerife, dedicado a la promoción de nuevos talentos de la música en Canarias.

Esta gran fiesta gastronómica del norte de la Isla está organizada por la Mancomunidad del Nordeste y cuenta con el patrocinio de Turismo de Tenerife y la Fundación Tenerife Rural. Asimismo, colaboran la Denominación de Origen de Vinos Tacoronte-Acentejo y las asociaciones de Cosecheros de Castañas Acentejo y de la Manzana Reineta.

## TACORONTE-ACENTEJO ES...¡¡¡LOCURA TOOTAAALLL!!!



Con esta edición de "Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna" llega el fin de semana de la bendita LOCURA TOTAL. Pues sí, los días 24, 25 y 26 de noviembre, la ronda la pagamos a media. Ello implica que por cada botella que consumes de la D.O. Tacoronte-Acentejo pagas la mitad de su precio, en el horario habitual del establecimiento siguiente al que decidas ir:

**TASCA EL TONIQUE** C/ Heraclio Sánchez, 23. Tfno.: 922261529  
**VINOTECA LA RESERVA** C/ Herradores, 105. Tfno.: 922631305  
**TABERNA EL REMOJO** C/ Rodríguez Moure, 8. Tfno.: 822101417  
**LA VENTA DE LA ESQUINA** Plaza Dr. Olivera, 2. Tfno.: 922261190  
**TASCA LA CARPINTERÍA** C/ Núñez de la Peña, 14. Tfno.: 922263056  
**TABERNA OSSUNA** C/ Manuel de Ossuna, 3. Tfno.: 922632436  
**TABERNA SANTO DOMINGO** C/ Santo Domingo, 24. Tfno.: 922101212  
**COFRADÍA-LA LAGUNA** C/ Tabares de Cala, 9. Tfno.: 922632310  
**LA TASCA DE CRISTIAN** C/ Marqués de Celada, 17. Tfno.: 922256588  
**RESTAURANTE LOS TARAJALES** Avenida del Gran Poder, Edificio Piscinas. Bajamar.  
Tfno.: 922540260

## NOCHE EN TINTO TACORONTE-ACENTEJO



El momento culmen de “Noviembre, Mes del Vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna” será la NOCHE EN TINTO. Este evento tendrá lugar el jueves 30 de noviembre de 2017 en horario de 18h a 23h, como colofón a una edición histórica en la ciudad de Agüere. Un total de dieciséis bodegas de la comarca Tacoronte-Acentejo se desplazarán hasta el privilegiado entorno de la lagunera Plaza de La Concepción para ofrecer a los diversos amantes del mundo vitivinícola su abanico de elaboraciones. Será una mágica tarde-noche donde ya se podrán catar las elaboraciones de la cosecha 2017, al ritmo más rabioso del pop-rock anglosajón de la última década.

Participan en esta edición los siguientes vinos con Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo: Marba, Viña Orlara, El Cercado, Cráter, Loher, Bronce, Híboro, Viña El Drago, Balcón Canario, El Mocanero, Hacienda de Acentejo, Viña Estévez, Marcelo, Presas Ocampo, Viña Norte y Hoya del Navío. Los mismos estarán acompañados de las tapas elaboradas por Cafetería Sansofé, el Jamón de Fran Alonso, Mesón La Hijuela y eurotoques Mini-chef. Sin duda, será una velada especial para terminar este Noviembre 2017.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife.  
Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155



[facebook.com/tacovin](https://facebook.com/tacovin)



[twitter.com/tacovin](https://twitter.com/tacovin)



[youtube.com/tacovin](https://youtube.com/tacovin)

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO

