

AULA DE FORMACIÓN TACORONTE-ACENTEJO 2026



MARZO

TALLER XOCOLÁ

El taller *Xocolá* se concibe como una experiencia sensorial que explora el diálogo entre el chocolate artesanal de elaboración *bean to bar* y los vinos semidulces, naturalmente dulces y licorosos, poniendo en valor tanto la creatividad gastronómica como la excelencia vitivinícola del territorio.

Fecha: miércoles 25

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS HACIENDA DE ACENTEJO (C/ Pérez Díaz, 44A. La Victoria de Acentejo)

ABRIL

ENTABLADOS: DISEÑA TU TABLA DE QUESOS Y MARIDAJE DE VINOS

Una experiencia participativa y formativa en torno al queso como producto identitario del archipiélago y su diálogo con los vinos. A través de una dinámica colaborativa, el taller invita a las personas participantes a profundizar en el conocimiento del queso, el maridaje y la argumentación gastronómica.

Fecha: miércoles 22

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS PRESAS OCAMPO (C/ Los Álamos de San Juan, 5. Tacoronte)

MAYO

GILDA

El taller *Gilda* propone una experiencia gastronómica centrada en el universo de los encurtidos y los ahumados como vehículos de intensidad, contraste y personalidad; y su diálogo con vinos con Denominación de Origen.

Fecha: miércoles 13

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS LINAJE DEL PAGO (C/ Herrera, 85. El Sauzal)

JUNIO

CAMINOS DE PAN Y VINO

Aproximación innovadora y urbana al maridaje, situando al pan artesanal como protagonista absoluto y reinterpretando el bocadillo como formato gastronómico de alto valor. La actividad establece un diálogo directo entre panes de masa madre y fermentación lenta, elaborados de manera artesanal, y los vinos con Denominación de Origen.

Fecha: miércoles 17

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS CÁNDIDO HERNÁNDEZ PÍO (C/ Las Limeras, 51. La Matanza de Acentejo)



JULIO

EMPAPADOS

Un taller que se concibe como una experiencia gastronómica centrada en las Papas Antiguas de Canarias y su diálogo con vinos con Denominación de Origen. La propuesta invita a descubrir este producto emblemático desde una mirada moderna, elevando su presencia en la mesa a través de nuevas elaboraciones y maridajes cuidadosamente seleccionados.

Fecha: miércoles 8

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS CRÁTER (C/ San Nicolás, 122. El Sauzal)

OCTUBRE

CUXARADAS

El taller *Cuxaradas* propone un recorrido gastronómico en torno a los platos de cuchara, poniendo en valor los guisos, las legumbres y los caldos como expresiones fundamentales de la cocina tradicional y del recetario popular, reinterpretados desde una mirada contemporánea y creativa.

Fecha: miércoles 21

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGAS GUAYONGE (C/ Juan Fernández, s/n. Km. 3,6. Tacoronte)

NOVIEMBRE

LITURGIA

El taller *Liturgia* se concibe como un recorrido sensorial y cultural en torno a la repostería tradicional, entendida como un legado gastronómico cargado de simbolismo, memoria y ritualidad. La propuesta invita a reinterpretar elaboraciones dulces emblemáticas — como las torrijas, las truchas o los rosquetes— desde una mirada contemporánea, manteniendo su esencia y su vinculación con la tradición.

Fecha: miércoles 18

Hora: 17h – 20h

Lugar: BODEGA DE LA DO TACORONTE-ACENTEJO

Precio por curso: 30€

Información y reserva: Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo
Carretera General del Norte, 97. Tacoronte – 38350. Tenerife.

Teléfono: 922 560 107

e-mail: consejo@tacovin.com

web: www.tacovin.com



Cofinanciado por
la Unión Europea

