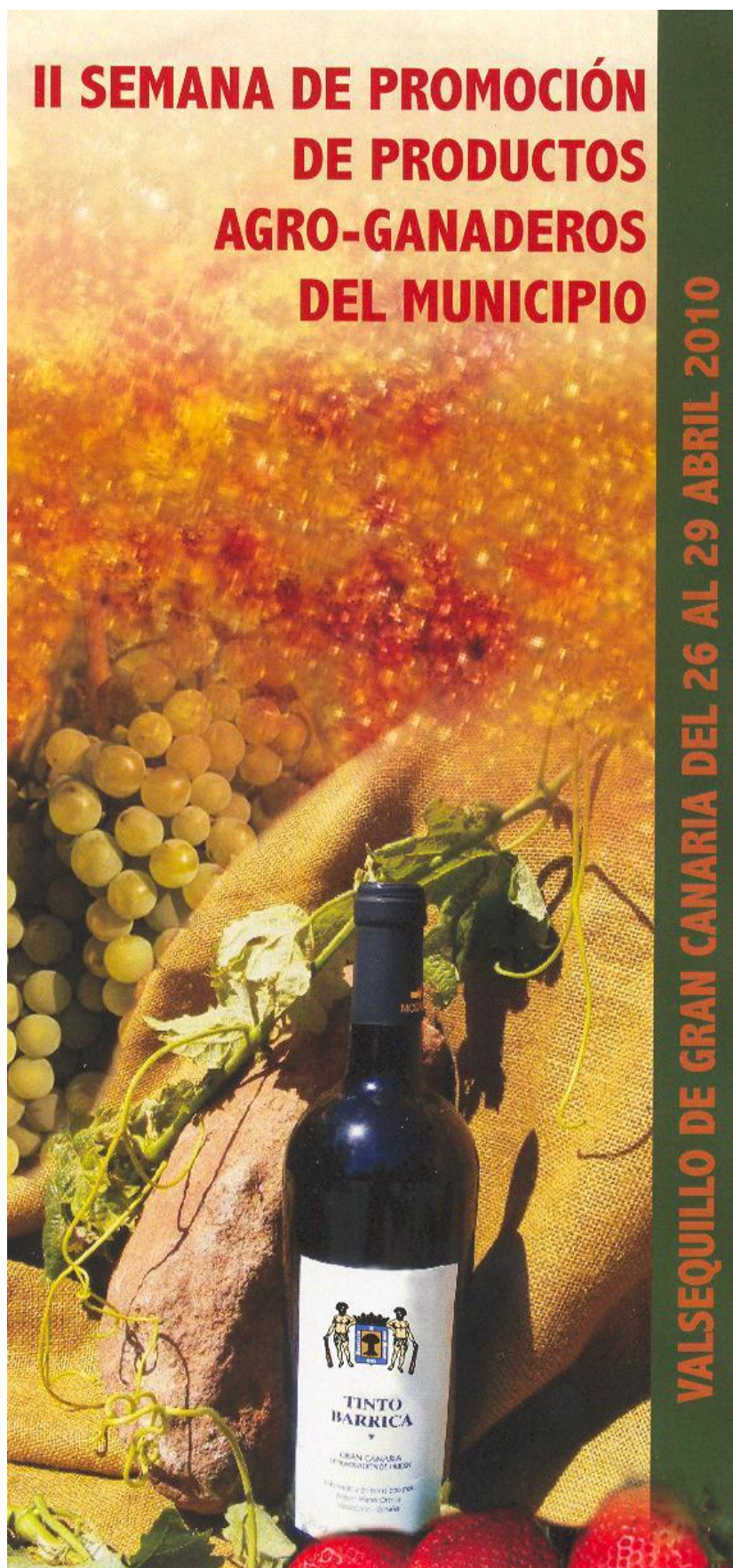


II SEMANA DE PROMOCIÓN AGRO-GANADERA DEL MUNICIPIO DE VALSEQUILLO



**II SEMANA DE PROMOCIÓN  
DE PRODUCTOS  
AGRO-GANADEROS  
DEL MUNICIPIO**

**VALSEQUILLO DE GRAN CANARIA DEL 26 AL 29 ABRIL 2010**

**TINTO BARRICA**  
GRAN CANARIA  
EXTRAORDINARIO VINO  
VINO DE TINTO  
VINO DE TINTO  
VINO DE TINTO

## II SEMANA DE PROMOCIÓN DE PRODUCTOS AGRO-GANADEROS DEL MUNICIPIO

### LUNES 26 de Abril

**Inauguración de la II Semana de promoción de productos Agroganaderos de Valsequillo de Gran Canaria.**

ACTIVIDAD:

Curso-Práctico de Cata de Mieles.

Lugar: Local Social de Tenteniguada

Horario: 19:00 - 20:00 horas

### MARTES 27 de Abril

ACTIVIDAD:

Cata ciega de Vinos de mesa del municipio.

Lugar: Local Social de Era de Mota

Horario: 19:00 - 20:00 horas

### JUEVES 29 de Abril

**Clausura de las Jornadas.**

ACTIVIDAD :

II Cata de fresas de Valsequillo de Gran Canaria.

Promoción de fresas del municipio en el sector de la restauración: hoteles, restauradores , etc...

Almuerzo Tertulia.

Lugar: Perfeccionamiento Hostelero de Maspalomas.

Plaza de la Constitución, s/n. San Bartolomé de Tirajana.

Horario: 13:00 -15:00 horas

### DOMINGO 30 de Mayo

Entrega de premios y sorteo de cestas con productos del municipio

Lugar: Mercadillo Municipal

Horario: 12:00 horas



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE  
VALSEQUILLO DE GRAN CANARIA  
CONCEJALÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA



CHARLA ALMUERZO PROMOCIÓN EN HECANSA MASPALOMAS

**h**  
HECANSA  
HOTELES ESCUELA  
DE CANARIAS

# la Fresa de Valsequillo



CENTRO DE PERFECCIONAMIENTO HOSTELERO DE MASPALOMAS  
Jueves, 29 de abril de 2010 - 13:45 h.

[www.hecansa.com](http://www.hecansa.com)

Valsequillo, es actualmente el único municipio de la isla de Gran Canaria que cultiva la fresa. Sus características climáticas que garantizan una temperatura media por debajo de los 20 grados, unas precipitaciones de 400cm cúbicos anuales y un esmerado cuidado por parte del agricultor hacen que esta afamada fruta goce de una calidad excelente.

A través de un menú degustación con sorprendentes platos, que comparten a la fresa como ingrediente principal, le invitamos a degustar y apreciar la frescura de este producto que ofrece un sinfín de posibilidades culinarias.

## MENÚ

Chupito de sopa fría de fresas  
Brochetitas de fresas  
Rebozado de fresas en tempura

\*\*\*\*\*

Ensalada de fresas aliñada con gelé de balsámico

\*\*\*\*\*

Costillar de cerdo asado con salsa agridulce de fresas de Valsequillo  
y arroz cremoso con fresas de la "Finca La Cruz"

\*\*\*\*\*

Monte nevado con fresas y flambeé

Aguas minerales Fuente Umbría  
Vino Viña Cantera  
Precio 15 €  
(5% IGIC no incluido)

PONENTE: **Enelida Hernández Monzón**

Concejala de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de Valsequillo

CHEF: **Benito Benítez**

MAÎTRE INSTRUCTOR: **Wenceslao Pérez**

Con la colaboración de:



**Finca fFutas La Cruz**  
**Vino Viña Cantera**



CENTRO DE PERFECCIONAMIENTO HOSTELERO DE MASPALOMAS  
Plaza de la Constitución, s/n. 35100 San Bartolomé de Tirajana  
RESERVAS: 928 773 896/819