

El Festival del Patudo Canario, el Mercadillo del Agricultor de Tegueste y la Casona de Pau Bermejo, se unen para celebrar el día internacional de la Mujer

En un homenaje a la mujer rural, el Mercadillo del Agricultor de Tegueste te trae este sábado 10 de marzo desde las 11:30, un adelanto de los sabores de la III Edición del Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife’.

‘Será el Chef Pau Bermejo, quien en un Show Cooking con degustación gratuita, ofrecerá como preámbulo, una de las tapas del festival ‘Tartar de Patudo Canario ceviche vegetal y leche de pantera’.

‘Los Productos del Mercadillo junto al Patudo Canario, serán los verdaderos protagonistas de la celebración’.

El Festival del Patudo Canario y la Casona de Pau Bermejo, se une a la celebración del Día Internacional de la Mujer que se celebra este sábado 10 de marzo en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste.

Será en la ‘cocina de aquí’ donde los productos del pequeño agricultor de la villa y el Patudo Canario, se unirán en un show cooking de la mano del Chef Pau Bermejo quien, en un homenaje a la mujer rural, ofrecerá en exclusiva y de forma gratuita a todos los visitantes, una de las propuestas de las que se podrán degustar del 16 al 18 de marzo, en el Festival del Patudo Canario y los Vinos e Tenerife ‘Tegueste tiene Mar’.



Chef Pau Bermejo

El espectáculo comenzará a las 11:30 am, momento en el que comenzará el ShowCooking. Seguido de una degustación que culminará hasta agotar las preparaciones.

La tapa del Chef Pau Bermejo 'Tartar de Patudo Canario sobre ceviche vegetal y leche de pantera', hace homenaje a los lazos culturales que han dejado los inmigrantes andinos tras su paso por Canarias y, en la que se engalanan, los productos del agricultor de Tegueste y atún tras su paso por Canarias.

El Festival del Patudo Canario que, ya cumple su tercer aniversario, está organizado conjuntamente con el Ayuntamiento de la Villa de Tegueste; el Cabildo de Tenerife; la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias; el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), la asociación de empresarios y profesionales de la gastronomía y el sector primario Cielo Mar & Tierra (CMT) y cuenta con la colaboración de la Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife (ISLATUNA),

la Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), la marca Volcanic Xperience, el Mercadillo del Agricultor de Tegueste y la Fundación Caja Mar Canarias.

El Festival también se enorgullece de ser un espacio que cuenta con los más altos estándares de higiene de superficies en la producción de alimentos; normas exigidas en el sector restauración y que, gracias a la empresa de productos certificados Energilim, podemos asegurar la limpieza adecuada, aún en un espacio 'canalla y callejero'.