

ATLÁNTICO de sabores

Ven a conocer los resultados del PROYECTO ISLANDAP ADVANCED en este evento científico-tecnológico con degustación.

La **liza dorada** y el **lebrancho** son nuestros productos estrella. Hemos conseguido cerrar el ciclo de cultivo: podemos reproducir y criar estas especies en acuicultura.

Sábado 2 de diciembre

10:00-10:15

Recepción y bienvenida en zona Mercado Municipal de Telde.

10:15-11:00

Actividad de carácter pesquero, Liza dorada y Lebrancho. Aprendamos a conocer nuestras especies acuícolas de otoño. Con la colaboración de los puestos de productos del mar.

11:00-11:15

Traslado en guagua del Mercado Municipal de Telde al Muelle de Taliarte

11:15-12:15

Actividades de Pesca, Acuicultura y Salud, enmarcadas en el muelle de Taliarte en otoño.

12:15-12:40

Degustación en la cofradía de Taliarte. Liza dorada y/o Lebrancho. Colabora Restaurante Cofradía de Taliarte.

12:40-13:00

Paseo por la costa hasta la playa de Melenara. Historias de la costa de Taliarte, con la inestimable colaboración en la documentación aportada por el Cronista Oficial de Telde, D. Antonio M^a. González Padrón.

13:00-13:30

Degustación en la playa de Melenara. Liza dorada y/o Lebrancho. Colaboran restaurantes de la zona.

13:30-14:00

Paseo por playa de Melenara (libre)

14:00-14:15

Recogida y traslado en guagua desde Melenara al Mercado Municipal de Telde.



EVENTO GRATUITO
PREVIA INSCRIPCIÓN,
PLAZAS LIMITADAS

Los organizadores ULPGC y ACISI agradecen la colaboración del Ayto. de Telde y especialmente a los responsables de las Concejalías de Agricultura, Ganadería y Pesca y la de Mercado, a la cofradía de Taliarte y a los restaurantes colaboradores de la zona.



ADVANCED

ISLANDAP

Acuaponics & Circular Economy on islands