



NOTA INFORMATIVA

San Martín celebra este domingo la segunda edición de 'SaboreArte' con degustaciones de los mejores quesos y mieles de Gran Canaria

- El público podrá degustar y conocer cinco variedades de los excelentes quesos de la Isla y tres tipos de mieles, elaboradas con flor de tajinaste, en el último día de las exposiciones
- La bodega Bentayga, con la denominación de origen Vinos Gran Canaria, ofrecerá un selecto tinto de la marca 'Agala' durante la jornada gastronómica

11/10/2013.- San Martín Centro de Cultura Contemporánea acoge este domingo, 13 de octubre, desde las 12.00 horas, la segunda entrega del programa gastronómico *SaboreArte*, que ofrece al público degustaciones comentadas de distintas variedades de los mejores quesos artesanales que se elaboran en la Isla y de las mieles de la marca '*Gran Canaria Calidad*'.

SaboreArte ha sido organizado en San Martín –centro dependiente del Área de Cultura, Patrimonio Histórico y Museos del Cabildo Insular que coordina Larry Álvarez- con el doble objetivo de que el público residente en la Isla pueda disfrutar de sus exposiciones de arte contemporáneo y, al mismo tiempo, pueda probar y conocer las características de las más destacadas joyas de la gastronomía gran Canaria a través de las indicaciones y comentarios que ofrecerán técnicos de la Institución Insular.

Las degustaciones de quesos de este domingo las dirigirá José Manuel Corcuera, ingeniero Agrónomo y jefe adjunto del Servicio de Extensión Agraria, considerado como uno de los mejores conocedores de este producto en Canarias, quien dará a conocer y probar al público asistente cinco variedades de queso. Serán, en concreto, un semicurado de vaca, apenas conocido; tres tipos de queso de cabra: duro, semiduro y tierno, y otra variedad de semicurado de oveja. Las mieles, por su parte, las presentará Elizardo Monzón, veterinario del Servicio Extensión Agraria, que presentará tres tipos multiflorales de este producto -de zonas bajas, medianías y cumbre- producidas en su mayoría con flores de tajinaste.

Como acompañamiento, la Bodega Bentayga, situada en Tejeda, en la Cumbre de Gran Canaria, aportará en esta jornada gastronómica una de sus marcas: el '*Agala Tinto Barrica*', ganador del segundo premio de la XVIII Cata Insular de Vinos de este año, en la categoría de tintos. Los viñedos de esta bodega crecen en Tejeda y en Artenara, a casi 2.000 metros de altitud, están orientados hacia el Sureste y son, junto a los del municipio tinerfeño de Vilaflor, los más altos de toda Europa.

FINALIZAN LAS EXPOSICIONES

Cabe destacar que este domingo 13 de octubre es el último día para visitar las dos exposiciones inauguradas en agosto en San Martín: la retrospectiva dedicada al grupo artístico PSJM, -formado por la artista canaria Cynthia Viera y el asturiano Pablo San José-, bajo el título '*PSJM Una década crítica: 2003-2013*', que se exhibe en las salas de arte de la primera planta, y la colectiva '*El vacío y lo intangible*', que reúne obras de ocho artistas chinos contemporáneos, en la planta baja del centro.



HORARIO

Las salas de arte de San Martín permanecen abiertas todos los domingos de 10.00 a 14.00 horas, si bien las degustaciones comentadas de *SaboreArte* comienzan a partir del mediodía. En cada jornada habrá tres pases de 20 minutos de duración, que comienzan a las 12.00 horas, a las 12.45 horas y a las 13.30 horas, para un máximo de 30 personas cada uno.

ENTRADAS

Las entradas se pueden adquirir el mismo día del evento, en la Recepción de este centro, a un precio general de cinco euros, si bien se aplican descuentos a determinados tipos de público, que pueden consultarse en su página web: www.sanmartincontemporaneo.com. San Martín publica además ofertas especiales los días previos a la celebración de esta actividad, en el *muro* de su página oficial de Facebook, con descuentos de dos euros sobre la tarifa general: <http://on.fb.me/16y8qdh>.

De forma anticipada, las entradas se pueden adquirir en la entrada del propio San Martín, situado en el número 1 de la calle Ramón y Cajal, en Vegueta, y también en el Centro Atlántico de Arte Moderno, ubicado en la calle Los Balcones, 11, también en Vegueta, en el horario habitual de ambos centros: de lunes a sábado, de 10 a 21 horas, y domingos, de 10 a 14 horas.

TRABAJO CONJUNTO

Como se recordará, la iniciativa *SaboreArte* se ha puesto en marcha gracias al trabajo conjunto que se lleva a cabo en el Área de Cultura, Patrimonio Histórico y Museos del Cabildo de Gran Canaria, y el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca, Patrimonio y Aguas de la Institución Insular.

Las siguientes citas de *SaboreArte* se celebran el domingo, 17 de noviembre, con los productos derivados del valioso cochino negro canario, y el 15 de diciembre, con una muestra de los productos ganadores de las catas y concursos oficiales de este año y los incluidos en la marca de garantía 'Gran Canaria Calidad': quesos, miel, vino, cochino negro y aceite.

Más información:

Departamento de Comunicación
San Martín Centro de Cultura Contemporánea
T: 928 311 800 (ext 213 - 216)

E-mail: comunicación@caam.net

Web: www.sanmartincontemporaneo.com

Facebook- www.facebook.com/sanmartincontemporaneo?ref=hl

Twitter: @SanMartinCCC