



NOTA INFORMATIVA

San Martín celebra este domingo la tercera edición de 'SaboreArte' con degustaciones de vino y productos del cochino negro canario

▪ El público podrá disfrutar de la actual exposición de arte contemporáneo y degustar y conocer la preciada carne y un excelente vino de Gran Canaria

12/11/2013.- San Martín Centro de Cultura Contemporánea celebra este domingo, 17 de noviembre, a partir de las 12.00 horas, la tercera edición del programa *SaboreArte*, que propone al público un maridaje entre **arte y gastronomía** a través de degustaciones de productos selectos de Gran Canaria – que en esta ocasión protagonizará el cochino negro canario y el vino tinto- además de la posibilidad de visitar la actual exposición de arte contemporáneo '*Cuando el mundo se hace plano. Artistas iberoamericanos en la Colección CAAM*', que exhibe este espacio cultural, dependiente del Área de Cultura, Patrimonio Histórico y Museos del Cabildo de Gran Canaria, que dirige Larry Álvarez.

Las degustaciones comentadas de *SaboreArte* comienzan en San Martín a partir del mediodía y se organizan en 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.

Hacer de este proyecto una experiencia participativa para el público asistente es uno de los objetivos de este programa. Por ello, el visitante, con su entrada, puede contemplar este domingo la citada muestra colectiva de arte y puede además participar en una degustación comentada de carne del cochino negro autóctono, en diferentes platos como pata asada, embutidos y pinchos, a través de las indicaciones que ofrecerá Nicolás Navarro, técnico veterinario del Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero del Cabildo grancanario.

El público podrá asimismo probar de la mano de la **Bodega Higuera Mayor** un excelente vino tinto de la denominación de origen Gran Canaria. Los viñedos y la mencionada bodega están situados en El Palmital de Telde, justo en frente del Pico y la Caldera de Bandama. El vino que elabora es tinto. Estos viñedos están cultivados mayoritariamente en ladera, sobre tierra apiconada, de ceniza volcánica, procedente de las erupciones del volcán de Bandama.

ENTRADAS

Las entradas para participar en *SaboreArte* pueden adquirirse de forma **anticipada** en la taquilla de San Martín (C/Ramón y Cajal, 1. Vegueta) y también en la del Centro Atlántico de Arte Moderno (C/Los Balcones, 11). Además, se pueden comprar el mismo día de cada actuación, a un precio general de 5 euros, si bien se aplican descuentos a determinados tipos de público, que pueden consultarse en su página web: www.sanmartincontemporaneo.com



San Martín publica también **ofertas** especiales los días previos a la celebración de cada concierto en el *muro* de su página oficial de **Facebook** con descuentos de dos euros sobre la tarifa general:
<http://on.fb.me/16y8gdh>.

Cabe recordar que la actual exposición '*Cuando el mundo se hace plano*' reúne una selección de 36 obras de pintura, escultura, fotografía, vídeo e instalación, pertenecientes a la Colección del Centro Atlántico de Arte Moderno (CAAM), que llevan la firma de **33 firmas artísticas** de prestigio de distintos países de Iberoamérica. La muestra permanecerá expuesta hasta el 2 de febrero de 2014, en horario de martes a sábado, de 10 a 21 horas y domingos, de 10 a 14 horas.

PRÓXIMA CITA

SaboreArte completa su programación el domingo, **15 de diciembre**, con el denominado Túnel de degustación, que ofrece una **selección 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, acompañadas de las indicaciones de tres técnicos especializados.

Como se recordará, este proyecto cultural 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. Este programa viene a enriquecer la oferta cultural de San Martín Centro de Cultura Contemporánea y persigue, en definitiva, atraer nuevos públicos a las exposiciones y, al mismo tiempo, contribuir a la promoción de los productos selectos de la gastronomía de la Isla.

Más información:

Departamento de Comunicación
CAAM-Centro Atlántico de Arte Moderno
T: 928 311 800 (ext 226)

E-mail: comunicación@caam.net

Web: www.sanmartincontemporaneo.com

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

Twitter: @SanMartinCCC