

IV JORNADA INTERNACIONAL DE LA CAMELIA
PAZO QUINTEIRO DA CRUZ. RIBADUMIA
Siente la camelia: 27 y 28 de marzo 2020

*Siente
la camelia*



CONCELLO DE
RIBADUMIA



Quinteiro da Cruz
www.pazoquinteirodacruz.es



EIRADO
RESTAURANTE



Pazo Quinteiro da Cruz
www.pazoquinteirodacruz.es



EIRADO
RESTAURANTE

IV JORNADA INTERNACIONAL DE LA CAMELIA. PAZO QUINTEIRO DA CRUZ. RIBADUMIA

Siente la camelia: 27 y 28 de marzo 2020

Entretejiendo la sostenibilidad a través de la camelia

Jardín de Excelencia Internacional de la Camelia Pazo Quinteiro da Cruz



"Siente la Camelia 5 experiencias" el proyecto innovador del Pazo Quinteiro da Cruz e Eirado da Leña.

Viernes 27 marzo 2020

15:30. Acreditación y recogida de material
16:00. Inauguración
16:30. Visita guiada al Jardín Botánico de Excelencia Internacional.
18:30. Taller de degustación y maridaje de té con quesos de Galicia:
Emilio González Bendoiro y Beatriz Piñeiro Lago

Sábado 28 marzo 2020

09:45. Bienvenida, inicio jornada
10:00. Concierto de sonidos con cuencos Tibetanos y Gong: Escucha tu corazón en el silencio. Leyla Bonetti.
10:15. Experiencia de conocimiento con Camelias: Diversificación económica de la Camellia Sinensis. Beatriz Piñeiro Lago Biodiversidad de la Camelia. Pedro Piñeiro Lago.
11:30. Tea&Coffe
12:00. Poesía Vegetal, escribir en la naturaleza con la camelia. Marisé Barreiro.
13:30. Comida cóctel "La experiencia del Show-cooking con camelias". Iñaki Bretal
14:30. Ceremonia de té: Luxuan Guo.
15:00. Paseo meditativo: caminando entre camelias. Iñigo Arranz Roa.
15:30. Perfume&Tea. Los olores escondidos en una taza de té. Sumiller Verónica Hegar y Perfumista Irati Herrero.
16:00. Cata de Té a ciegas a cargo de la sumiller Laura Rodríguez Rey.
16:30. Terapias energéticas: Reactiva tu Bienestar a través de la Camelia. Reflexología Holística. Carmen Isabettini.
La Rueda del Bienestar: Odeséate en un jardín de camelias. Agenda 2030. Beatriz Piñeiro Lago y Rocío García Carregal
19:30. Cena menú degustación "La experiencia de comer camelias en un menú degustación" de la mano de Iñaki Bretal.
Al finalizar: "Queimada con camelias".

Para más información:

+34 619 110 806
+34 694 485 747
info@pazoquinteirodacruz.es
+34 650 545 373
ibretal@grupobretal.com

Con la colaboración del Centro Superior de Hostelería de Galicia.

Precio inscripción jornadas antes del 13 de marzo de 2020: 125€

Precio inscripción jornadas después del 13 de marzo de 2020: 150€

(El precio incluye las actividades del viernes y sábado, la comida cóctel y la cena).

Otras opciones:

Inscripción sólo para la comida Cóctel "La experiencia de degustar la camelia en Show cooking": 35€ (plazas limitadas).
Inscripción solamente para la Cena "La experiencia de comer la camelia en menú degustación": 65€ (plazas limitadas).

Actividades complementarias

IV Concurso Fotográfico del Ayuntamiento de Ribadumia
IV Concurso Artístico Infantil del Ayuntamiento de Ribadumia
Consultar bases: Ayuntamiento de Ribadumia:
+34 986 718491 | www.ribadumia.org
Tema: "La camelia"

Domingo 29 marzo 2020

20:00 horas. Auditorio Municipal de Ribadumia
Entrega de premios de los concursos de Fotografía y Artístico infantil Ayuntamiento de Ribadumia.
Entrada gratuita.

Empresas colaboradoras

Centro Superior de Hostelería de Galicia
Tea & Nature
Tetereta
Tesuko
Memimolab
Floristería Rosa-Dena



Jardín Botánico Pazo Quinteiro da Cruz
www.pazoquinteirodacruz.es
www.sientelacamelia.es

Quien es quien

Beatriz Piñeiro Lago:

Médico, Life Coach, líder de economía circular por la Advanced Leadership Foundation, copropietaria del Pazo Quinteiro da Cruz y responsable de la innovación y la gestión de eventos. Responsable de la plantación de té del Pazo. Primera productora de Té de España.

Iñaki Bretal Romay:

Cocinero y propietario del restaurante gastronómico O Eirado, del restaurante Loaira y del catering y eventos Eirado da Leña. Cocinero del grupo NOVE.

Marisé Barreiro:

Filóloga, escritora y gestalista especializada en escritura expresiva. Directora de CAFUNÉ (escuela de escritura).

Laura Rodríguez Rey:

Sumiller de Té, propietaria de la tienda de Té "Tetereta" en Villagarcía de Arosa.

Leyla Bonetti:

Experta en Terapias con Cuencos Tibetanos y Gong.

Verónica Hedgar:

Buscadora insaciable de aromas y sabores convertida en sommelier de té. Fundadora de Tesuko, importadora de té de origen divulgadora y promotora de la cultura del buen té. Para ella cada taza de té representa un viaje para nuestros sentidos, un viaje que nos lleva a nuestros recuerdos sensoriales más dormidos.

Luxuan Guo:

Experta en cultura de té y ceremonia de té China, Estudiante del máster de la Universidad de Santiago, forma parte de la **ASOCIACIÓN CHINA UNIVERSITARIA**

DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

圣地亚哥大学中国学生学联

Pedro Piñeiro Lago:

Biólogo, farmacéutico, copropietario del Pazo Quinteiro da Cruz. Botánico, Responsable del Jardín Botánico de Quinteiro da Cruz.

Carmen Isabettini:

Licenciada en idiomas, Reflexóloga Podal Holística, Experta en Digitopresión, Experta en higiene postural método Alexander.

Emilio González Bendoiro:

Cofundador y Tea Sommelier de Tea & Nature, ofrece el primer Tea Lounge de España gran variedad de Té e Infusiones, marinados con su oferta gastronómica, pasión por la que vive cada día.

Iñigo Arranz Roa:

Licenciado Historia Moderna, Dr. Teología. Profesor en el Colegio Compañía de María (Santiago). Profesor ITC Santiago. Es miembro de Amigos del desierto.

Rocío García Carregal:

Licenciada en física especialista en medioambiente. Para ella la sostenibilidad es un proceso holístico que va más que los parámetros ambientales. Actualmente está involucrada en proyectos de moda sostenible y alimentación ligada a la filosofía Slow Food.

Irati Mimolab:

Es la fundadora en Me Mi Mo Lab, un laboratorio de experiencias olfativas ubicado en Madrid. Una iniciativa para crear, experimentar y compartir a través del olfato. Convencida de que el olor es una herramienta de comunicación muy potente, nos guiará en esta cata para que aprendamos a oler como lo hacen las narices más prestigiosas.