

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

Los sabores
de la biodiversidad
Del 29 de abril al 1 de mayo



Programa de actividades

Consigue tu entrada en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y
Financia:



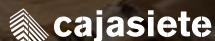
Organiza:



Patrocina:



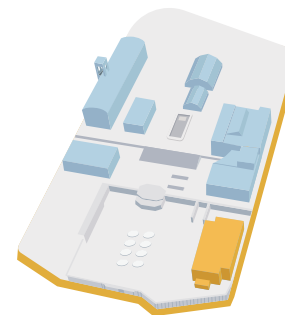
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



AULA DEL CONOCIMIENTO Pabellón 6

Viernes 29

10.30h Taller de valorización de la lana

11.30h Taller exprés de elaboración y cata de mermeladas

12.30h Memoria colectiva del tomate en Canarias. I cata de tomates de Gran Canaria y pizco de ron

16.30h Taller de arte frutal y floral

17.30h Taller de coctelería frutal sin alcohol. Puesta en valor de nuestras frutas

18.30h Aproximación a la elaboración de cervezas artesanas y cata

Sábado 30

10.30h Cata de aceite virgen extra de oliva de Gran Canaria por **Leo Marrero** Colabora GMR GOBCAN

11.30h Reconocimiento y aplicaciones culinarias de las plantas silvestres medicinales y tradicionales de Gran Canaria

12.30h Pautas para hacer y comer un pan de calidad de campo de Gran Canaria

16.30h Taller de Arte frutal y floral

17.30h Taller de coctelería premium con frutas GC y Vodka Blat. Ginebras de Gran Canaria

18.30h Rozando la alquimia. I taller de elaboración de vermouths con vinos, botánicos y frutas

Domingo 01

10.30h Taller de elaboración paso a paso de aceitunas de Gran Canaria en aliños tradicionales

11.30h Cata de cervezas artesanas de Gran Canaria colabora GMR GOBCAN

12.30h Zafra, Caña de azúcar, ron y frutas de Gran Canaria. Arehucas coctelería de autor 100% Gran Canaria

13.30h Catando frutas entre los frutales de Gran Canaria



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



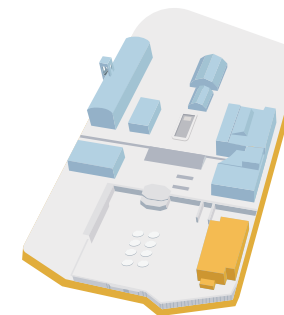
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



AULA DE PRODUCTO Pabellón 6



Viernes 29

10.30h Cata de miel. Hablemos de las abejas negras canarias y aprendamos de otros productos de las colmenas apiturismo.

11.30h Cata de gofio. Historia de los molinos y molindas elaborando mi pella de gofio.

12.30h Catando los quesos de las grandes queserías de Gran Canaria

16.30h Tacita de café armonizada con galletas artesanales de la isla

18.30h La diversidad enológica de Gran Canaria a través de las bodegas y la ruta del vino DOP GC. Colabora ruta del vino de GC y DOP vinos de GC

Sábado 30

10.30h I Cata de yogur de Gran Canaria

11.30h Cata potencial de micro vegetales y brotes en la alimentación diaria, cualidades y usos

12.30h Contando secretos de las papas arrugadas. Cata de distintas variedades de papas

16.30h Sal e historias del día a día en las salinas de Gran Canaria. Cata de sal de Gran Canaria

17.30h Cata de quesos de cabra y ron miel de Gran Canaria

18.30h Cata de quesos heroicos, pastoreo y trashumancia en Gran Canaria. Colaboración GMR GOBCAN

Domingo 01

10.30h Flor, media flor y Guía – Sidras y paisajes de la manzana en Valleseco

11.30h Flor, media flor y Guía – Vinos DOP GC. Ruta del queso y ruta del vino de Gran Canaria

12.30h Flor, media flor y Guía – Ron Premium de Gran Canaria

13.30h Telde, sabores que nos embrujan. Colaboración Ayuntamiento de Telde



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



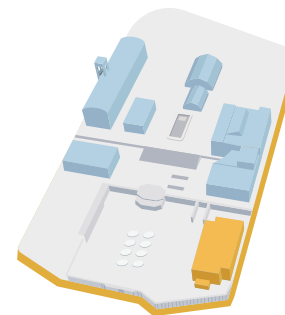
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



CARNE DE GRAN CANARIA MATADEROS INSULARES

Pabellón 6

Viernes 29

10.30h Exhibición despiece y presentación de la carne de cabra y baifo de Gran Canaria

11.30h Entre corderos y fogones, restaurante Sibora interpreta la carne de cordero de Gran Canaria

12.30h IES Faro de Maspalomas cabrito. Potencial de la carne de cabra de Gran Canaria

16.30h Exhibición despiece y presentación del cochino de Gran Canaria

17.30h CIFP Villa de Agüimes cabrito. Potencial de la carne de cabra de Gran Canaria

18.30h Presentación del potencial del cochino negro lechón a la sal

Sábado 30

10.30h Exhibición despiece y presentación de la carne de pollo y conejo

11.30h Entre corderos y fogones. Restaurante Bascamao presenta el potencial de la carne de cordero de Gran Canaria

12.30h Caldereta de oveja y conejo en salmorejo maridado con los vinos de Gran Canaria

16.30h Exhibición despiece y presentación del baifo y el cordero de Gran Canaria

17.30h CIFP San Cristóbal Cabrito. Potencial de la carne de cabra de Gran Canaria

18.30h IES Bañadero Cabrito. Potencial de la carne de cabra de Gran Canaria

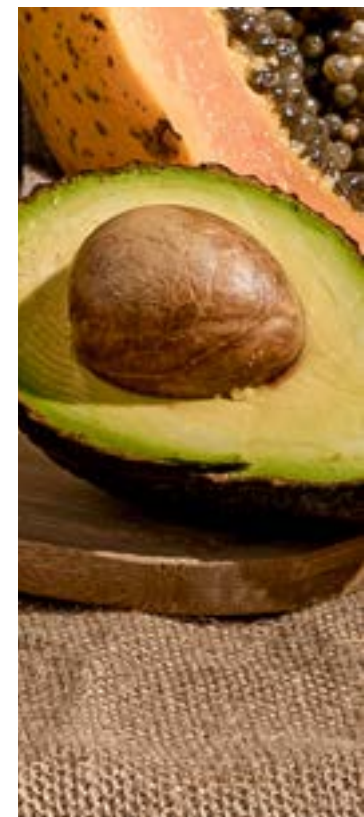
Domingo 01

10.30h Exhibición despiece y presentación de la carne de vaca de Gran Canaria

11.30h IES Santa María de Guía cabrito por navidad. Potencial de la carne de cabra de Gran Canaria

12.30h Lomo alto y chuletón de Res

12.30h Pollo al estilo de Gran Canaria y limón, maridado con los vinos de Gran Canaria



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



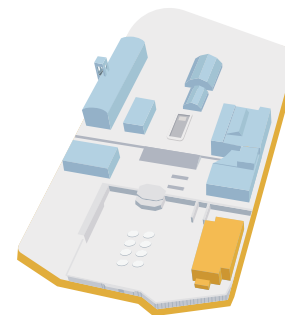
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



MUCHO MÁS QUE PESCA Pabellón 6

• Información y juegos relacionados con la pesca profesional y sus productos

• Venta de productos de la pesca artesanal de Gran Canaria

Viernes 29

13.00h Charlas con degustación de productos preparada por el IES Bañaderos – Cipriano Acosta

Sábado 30

13.00h Charlas con degustación de productos preparada por el IES Bañaderos – Cipriano Acosta



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



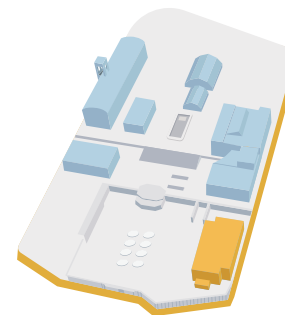
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



EL SERETO, ESPACIO VALOR RURAL Pabellón 6

Viernes 29

10.30h Talleres infantiles Toma Tierra – Colabora ASOQUEGRAN

11.30h Construcción de huertos verticales – Colabora ACACIA

12.30h Tierra fértil red Gran Canaria de semillas. Divulgación, información y acceso a semillas de variedades locales y antiguas

16.30h Talleres infantiles Toma Tierra – Colabora ASOQUEGRAN

17.30h Ruta del vino de Gran Canaria. DOP vinos de Gran Canaria.

18.30h Cata de ron por Oscar de la Fuente – Colabora GMR GOBCAN

Sábado 30

10:00h Escuela de Ganadería y pastoreo - AIDER GRAN CANARIA

11:30h APIGRANCA Taller de elaboración de Hidromiel.

12:30h Ensayo de frutas tropicales en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria

13:30h Tierra fértil red Gran Canaria de semillas. Divulgación, información y acceso a semillas de variedades locales y antiguas

16:30h Cata del café – Colabora GMR GOBCAN

17:30h Ruta del vino Gran Canaria. DOP vinos de Gran Canaria

18:30h Ruta del vino de Gran Canaria. DOP vinos de Gran Canaria

Domingo 01

10:30h Cata de sal AOVE – Colabora GMR GOBCAN

11:30h La moda le da la mano a la agricultura diseño “Chacho Chacha”

12:30h Café turismo en Agaete. Un proyecto de formación experiencial – Colabora Finca Los Castaños

13:30h Cata de vinos de Gran Canaria – Colabora GMR GOBCAN



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



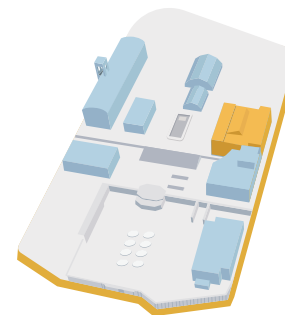
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



TALLERES INFANTILES HALL ROQUE NUBLO (Palacio de Congresos)

Viernes 29

10.30h Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria I

12.00h Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria II

17.00h Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria III



Sábado 30

11.00h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**

12.30h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**

17.00h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**

18.30h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**



Domingo 01

11.00h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**

12.30h Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con **Pablo Nin Hernández**



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



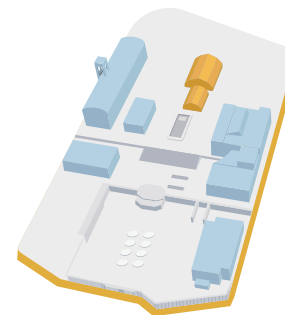
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



EXHIBICIONES GASTRONÓMICAS Pabellón 5

Viernes 29

10.00h Exhibición Gastronómica Spar Gran Canaria **Lolo Román** - Chef Colaborador Spar Gran Canaria 'Me gusta lo canario'

11.00h Concurso Regional de Cocina Nuevos Talentos Gran Canaria Me Gusta, con exhibición gastronómica de **Richard Díaz** - Poemas by Hermanos Padrón Presenta: **Nayra Santana**

13.00h Exhibición gastronómica Fagor Profesional - **Juan Manuel Calvo** - Chef de Fagor Profesional 'Nuestros productos de la tierra'

14.00h – 16:00h Descanso

16.00h Exhibición gastronómica **Jenisse Ferrari** - Restaurante Qué Leche! 'Qué Leche!, aprende a cocinar con Jennise Ferrari'

17.00h Exhibición gastronómica **Carmelo Mújica** - La Trastienda de Chago **Alberto Martín** - Cuernocabra 'Cocina canaria tradicional y cocina canaria moderna, un camino en conjunto'



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



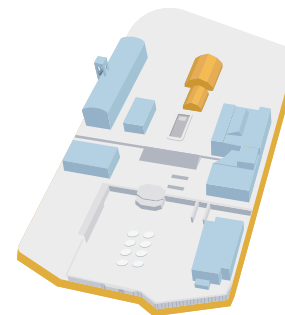
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



EXHIBICIONES GASTRONÓMICAS Pabellón 5

Sábado 30

10.00h Exhibición gastronómica Alcampo
Daniel Castro y Jordi Martín - Chefs colaboradores de Alcampo
 'Cocinando con Alcampo'

11.00h Concurso Regional de Pastelería y Confitería Artesana Gran Canaria Me Gusta, con exhibición gastronómica Presentan: **Jéssica Déniz y Roberto González**

13.30h Presentación Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Lluís Serra Majem – Rector de la ULPGC
 'Comer con ciencia y con conciencia'



A partir de las **16.00 horas**

Exhibición Gastronómica Feria Gran Canaria Me Gusta

con la participación de **Braulio Simancas**, chef anfitrión.
 -Presenta:

- Javier Suárez** – Periodista gastronómico
- Borja Marrero** – Muxgo: 'El despiece de la oveja en Muxgo Restaurante'
- Carlos Maldonado** – Raíces: 'Las raíces de un luchador'
- Teresa Gutiérrez** – Azafrán: 'El peso del pan, el queso y el postre en la alta cocina'
- Ricard Camarena** – Restaurante Ricard Camarena: 'El cocinero entregado al producto'

Promueve y
 Financia:



Organiza:



Patrocina:



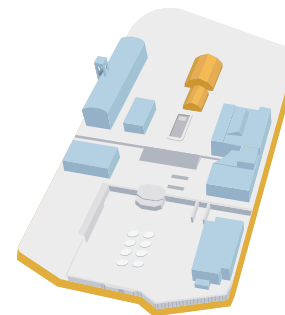
Colaborador
 Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
 de producto:



EXHIBICIONES GASTRONÓMICAS Pabellón 5

Domingo 01

10:00h – Exhibición gastronómica de SPAR Gran Canaria
Lolo Román – Chef colaborador de SPAR Gran Canaria
 ‘Me gusta lo canario’

11:00h – Entrega del Reconocimiento ¡Qué Bueno! Gran Canaria Me Gusta

12:00h – Concurso Regional de Cocina Profesional Gran Canaria Me Gusta, con exhibición gastronómica de Braulio Simancas (El silbo gomero).
 Presentan: **Nayra Santana y Paco Luis Quintana** – Periodistas

14:00h – Concurso Popular de Repostería Gran Canaria Me Gusta, con exhibición gastronómica
 Presenta: **Dani Calero** – Periodista



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:

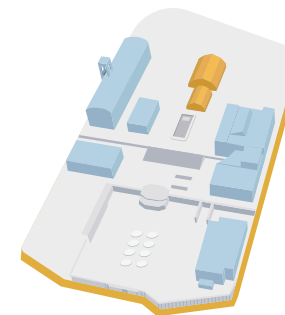


Viernes 29

**I CONCURSO REGIONAL
SUMILLER
CANARIAS**
SALA CANARIAS
(Palacio de Congresos)

11.00h Final del Concurso Regional Sumiller Canarias

13.00h Entrega de premios del I Concurso Regional Sumiller Canarias

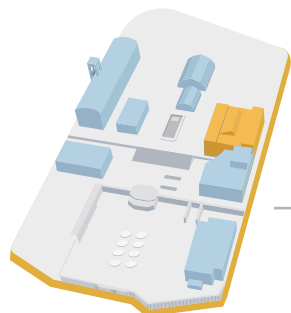


**XVI CONCURSO
OFICIAL DE MIELES
DE GRAN
CANARIA**

Pabellón 5

18.00h Entrega de premios XVI Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria 2021
Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentari

Presenta: **Victorio Pérez** – Periodista



Promueve y
Financia:



Organiza:



Patrocina:



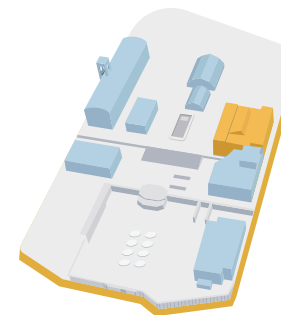
Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Lunes 02

JORNADAS PROFESIONALES **ORÍGENES**

SALA CANARIAS (Palacio de Congresos)

10.10h El puchero canario: de Benito Pérez Galdós a El Equilibrista 33.
Carmelo Florido - El Equilibrista 33

11.30h – De pez a pescado
Pepe Solla - Casa Solla

12.10h – Joyas ocultas y sentimiento de proximidad
Juan Santiago - Hestia
Abraham Ortega - Tabaiba

12.50h – Profesionalización en sala
Juan Diego Sandoval - Coque

15.40 h – La gran lubina atlántica en Lú Cocina y Alma
Juanlu Fernández - Lú Cocina y Alma

16.15h – Vanguardia o morir
Dabiz Muñoz - Diverxo

16.55h – La sofisticación de la brasa
Matteo Pierazzoli - El Embarcadero
José Luis Espino-Bevir

17.25h – La dulzura del territorio
Aser Martín - Tabaiba



MESAS REDONDAS

10.50h – Eslabones esenciales: grandes superficies y producto local
Roberto Cano (director de Alcampo Telde) y representación de agricultores de la isla

15.00h – De la ausencia a lo imprescindible: vinos y sumilleres de Gran Canaria
Iván Monreal, Alba Bernal, Nikola Ivzik, Iliana Díez, Sara González y David Goshn

Promueve y Financia:



Organiza:



Patrocina:



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial de producto:

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

Los sabores
de la biodiversidad
Del 29 de abril al 1 de mayo



Consigue tu entrada en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es