

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

Programa de actividades

21
23
ABR
2023

'infecar
Feria de Gran Canaria

Consigue tu entrada en:
FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:

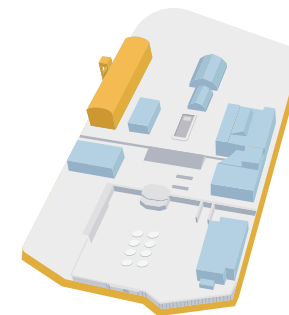


Patrocinan:



AULA DEL CONOCIMIENTO

Pabellón 7 bajo



Viernes 21 de abril

10.30h Coctelería y cata de fruta para los más pequeños

12.00h Historia del café de Agaete frente a una taza

13.30h Sabores e historias de tomates y tomateras

16.30h Los secretos de la elaboración de aceitunas y los aromas de nuestros aceites

18.00h Los sabores de nuestras papas

Sábado 22 de abril

10.30h Secretos y sabores de nuestras mermeladas

12.00h Aromas y sabores de nuestras salinas y sales

13.30h Los sabores de las legumbres antiguas 'Cata degustación de judías de Gran Canaria'

16.30h De la caña al ron de Gran Canaria

18.00h La cerveza: secretos y sabores

Domingo 23 de abril

10.30h Microvegetales y flores en la gastronomía

12.00h Coctelería frutal con frutas y ron de Gran Canaria

13.30h Las sidras de Gran Canaria



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:

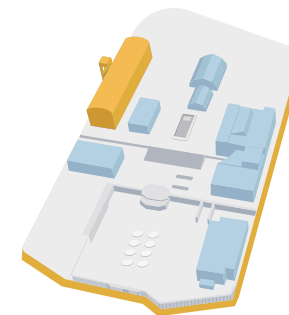


Patrocinan:



AULA DEL PRODUCTO

Pabellón 7 bajo



Viernes 21 de abril

10.30h Del gofio al frangollo, ancestral de Gran Canaria

12.00h Miel de Gran Canaria, auténtica miel

13.30h Quesos de nuestras pequeñas industrias

16.30h Tradición ronera con miel y quesos

18.00h Vinos DOP Gran Canaria en la ruta del vino

Sábado 22 de abril

10.30h El mapa de los quesos de Gran Canaria

12.00h Todo sobre el auténtico yogur y kéfir

13.30h Saboreando Telde

16.30h Pan de verdad: pan de puño de Gran Canaria

18.00h Vinos DOP Gran Canaria en la ruta del vino

Domingo 23 de abril

10.30h Flor, Media Flor y Guía, historias de trashumancia

12.00h El turrón de fiesta en Gran Canaria

13.30h Vinos DOP Gran Canaria y gastronomía



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:



MATADEROS INSULARES. CARNES

DE GRAN CANARIA

Pabellón 7 bajo



Viernes 21 de abril

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

11.30h Entre corderos y fogones. Restaurante Sibora en la puesta en valor de la carne de cordero de Gran Canaria con la colaboración de Asoquegran*

12.30h Experimentando el potencial de la carne de cabrito y cabra de Gran Canaria con la colaboración de Asoquegran. IES Argüineguin*

13.30h Empanadas de carnes con verduras de Gran Canaria y carne de pollo marinada al limón, con la colaboración de Matías Borrónes, Tierra de Fuegos*

16.00h Exhibición despiece y presentación de la carne de cochino de Gran Canaria*

17.00h Carnes de hogar en la cocina de Gran Canaria. La gallina en pepitoria y el conejo en salmorejo. Con la colaboración de Pepe González, y maridado con vinos de Gran Canaria**

18.30h Tradiciones de Agüimes. El cochino negro a la sal, con la colaboración de la carnicería Blas – Agüimes*

Sábado 22 de abril

10.30h Exhibición despiece y presentación de la oveja y el cordero de Gran Canaria*

11.30h Experimentando el potencial de la carne de cabrito y cabra de Gran Canaria, con la participación del IES Bañaderos*

12.30h Entre corderos y fogones. Restaurante Grill Cuevas de Bascamao en la puesta en valor de la carne de Gran Canaria. Con la colaboración de Proquenor.

13.30h Sabores ancestrales en la cocina de Gran Canaria. Presentación del potencial de la oveja y ropa vieja de cabra: caldereta de oveja y ropa vieja de cabra, con la colaboración de Pepe González, maridado con vinos de Gran Canaria*

16.00h Exhibición despiece y presentación del conejo, pollo y gallina de Gran Canaria*

17.00h En busca del reconocimiento de la mejor pata asada de Gran Canaria, el reto por la excelencia. (A las 17:45h se realizará una segunda sesión de 45 minutos)

18.30h En busca del reconocimiento de la mejor pata asada de Gran Canaria, el reto por la excelencia. (A las 19:00h se realizará una segunda sesión de 30 minutos)

Domingo 23 de abril

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

11.30h Experimentando el potencial de la carne de cabrito y cabra de Gran Canaria, con la colaboración de IES Guía y Asoquegran*

12.30h En busca de la armonía del sabor perfecto de la carne y el vino, la excelencia de la carne de vaca de Gran Canaria a través de sus cortes; lomo alto de ternera y chuletón de res.

(*) Todas las sesiones tienen una duración aproximada de 60 minutos, excepto las marcadas con un

** que tienen una duración de 90 minutos.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:





AULA MUCHO MÁS QUE PESCA

Pabellón 7 bajo

Un aula para poner en valor al sector pesquero de Gran Canaria y su producto. Este año haremos hincapié en los grandes valores nutricionales que encierran las especies de menor valor comercial, así como su preparación y formas de conservación. Además, como en ediciones anteriores, tendremos juegos didácticos para los más pequeños.

El Aula Mucho más que Pesca desplegará un amplio programa con 21 actividades previstas para los tres días de feria entre degustaciones, talleres y demostraciones.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:

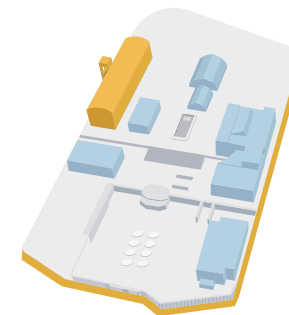


Patrocinan:



AULA EL SERETO

Pabellón 7 bajo



Viernes 21 de abril

- 10.30h** Pintado con tintes de cochinilla
- 12.00h** Teatro performance 'Cuéntame el campo'.
Aider Gran Canaria
- 13.30h** Apicultura y abejas negras para niños
- 16.30h** La importancia de la red de semillas impartida por Tierra Fértil**
- 17:30h** Teatro performance "Cuéntame el campo".
Aider Gran Canaria
- 18.00h** Arte y artesanía con lana de Gran Canaria

Sábado 22 de abril

- 10.30h** Otros recursos para despertar la curiosidad y el conocimiento del sector primario de Gran Canaria
- 12.00h** Hierbas y agüitas tradicionales de Gran Canaria. La sabiduría de los yerberos
- 13.30h** En duelo, interpretando a través de los sentidos las sensaciones y emociones de los vinos de Gran Canaria
- 16.30h** Recuperando la cebada más antigua del mundo: el sabor del gofio y las tortitas más ancestrales **
- 18.00h** Una isla de vida con flora canaria para los depredadores naturales en tu finca

Domingo 23 de abril

- 10.30h** Arte frutal comestible, El Tallado
- 12.00h** Arte y artesanía con lana fieltada de Gran Canaria
- 13.30h** 100 años por el plátano de Gran Canaria con Agrícola del Norte: sabores del plátano de nuestra isla. Cócteles con sabores
- (*) Todas las sesiones tienen una duración aproximada de 90 minutos, excepto las marcadas con un * que tienen una duración de 60 minutos; y las marcadas con dos ** que tienen una duración de 45 minutos.**



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:

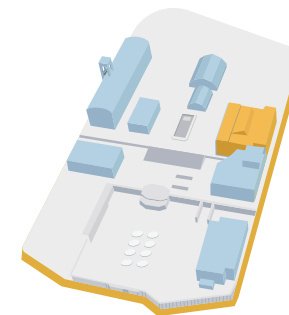


Patrocinan:



TALLERES INFANTILES

Pabellón 6



Viernes 21 de abril

- 10.30h** Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria I
- 12.00h** Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria II
- 16.30h** Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria III
- 18.00h** Taller de Arte Frutal con SPAR Gran Canaria IV

Sábado 22 de abril

- 11.00h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz
- 12.30h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz
- 17.00h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz
- 18.30h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz

Domingo 23 de abril

- 11.00h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz
- 12.30h** Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Aurora Ruiz



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:

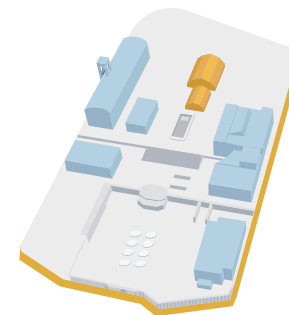


Colaborador Oficial:



Patrocinan:





Viernes 21 de abril

10:00h Concurso Regional de Cocina Nuevos Talentos Gran Canaria Me Gusta con exhibición gastronómica de **Domingo Juárez Cruz**, Chef ganador de la última edición: 'Homenaje a los inicios'

Presenta: Nayra Santana

12:00h Exhibición gastronómica de **Jéssica Deniz**, periodista y cake designer: 'Comic Cake'

13:00h Exhibición gastronómica de Fagor Professional con **Juan Manuel Calvo**, Chef de Fagor Professional: 'Baja temperatura, innovación y técnica'

14:00 h – 16:00 h Descanso

16:00h Exhibición gastronómica a cargo de SPAR Gran Canaria con **Lolo Román**, Chef colaborador de SPAR Gran Canaria: 'Me gusta lo canario'

17:00 h Exhibición gastronómica a cargo del Ayuntamiento de La Aldea con **Creusa Ramos Díaz**, Chef del Restaurante Flamboyán Gastrobar D`Creus: 'Raíces'

18:00h Entrega de premios del XVII Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria 2022
Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria
Presenta: Victorio Pérez

Sábado 22 de abril

10:00h Exhibición gastronómica a cargo de SPAR Gran Canaria con **Lolo Román**, Chef colaborador SPAR Gran Canaria: 'Me gusta lo canario'

A partir de las 11.00 horas

Exhibición gastronómica con la participación de Carmelo Florido, chef anfitrión de la Feria Gran Canaria Me Gusta 2023

Presenta: Javier Suárez, periodista gastronómico.

- **Tomeu Arbona y María José Orero** del Fornet de la Soca: 'Arqueología gastronómica balear. Aprender de ayer para disfrutar el hoy'
- **Carito Lou del Restaurante Fierro**: 'La propuesta hispano argentino que ha conseguido brillar con su propia estrella en España'
- **Juanjo López del Restaurante La Tasquita de Enfrente**: 'La sencillez desnuda con los platos de siempre'
- **Marta Verona**: 'Nutrición y gastronomía, una combinación perfecta y posible'

14:00 h – 16:00 h Descanso

A partir de las 16.00 horas

Exhibición gastronómica

Presenta: Javier Suárez, periodista gastronómico.

- **Miguel y Alberto Herrera** del Restaurante **Camino al Jamonal**: 'Una cocina que triunfa y pasa de padres a hijos'

- **Dana Joher de Ave Pastelería Artesana**: 'La revolución del mundo dulce en Gran Canaria'
- **Adrián García y Kilian Nordelo de La Catedral Bistró**: 'No existe creatividad sin respetar la tradición'

Domingo 23 de abril

10:00h Exhibición gastronómica a cargo de Víctor Lugo y Aridani Alonso, Restaurante Casa Romántica de Agaete

11:00h Concurso Regional de Cocina Profesional Gran Canaria Me Gusta con exhibición gastronómica a cargo de **Ruyman González Artiles**, chef ganador de la última edición: 'Actualización de recetas antiguas'

Presenta: Nayra Santana

13:00h Exhibición gastronómica a cargo de **Rubén Medina Santos**, de la Panadería Pastelería Zulay (La Palma): 'La Isla bonita'



Promueve y
Financia:



Organiza:



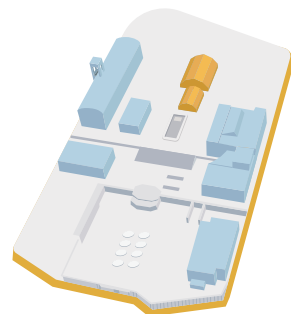
Colaboran:



Colaborador Oficial:

Patrocinan:



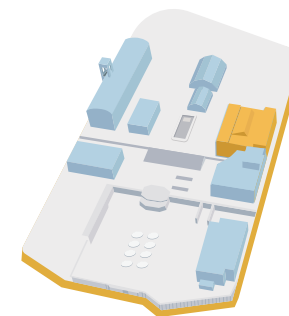


XVII CONCURSO OFICIAL DE MIELES DE GRAN CANARIA Pabellón 5 Viernes 21 de abril

18.00h Entrega de premios XVII Concurso
 Oficial de Miel de Gran Canaria 2022

Consejería de Sector Primario y Soberanía
 Alimentaria

Presenta: Victorio Pérez – Periodista



II CONCURSO REGIONAL SUMILLER CANARIAS Palacio Congresos Gran Canaria Viernes 21 de abril

9.00h Fase Semifinalista. Presentación 30
 minutos antes del comienzo

11.00h Fase Finalista. Presentación 30
 minutos antes del comienzo, donde se
 nombrarán a los finalistas.

Promueve y
 Financia:



Organiza:



Colaboran:

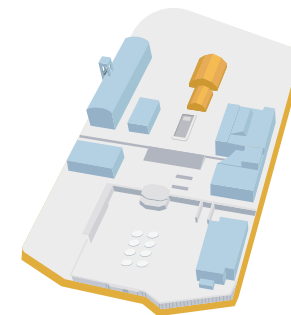


Colaborador Oficial:



Patrocinan:





III CONCURSO REGIONAL Cocina Gran Canaria Me Gusta 2023

Pabellón 5

Viernes 21 de abril

Modalidad Nuevos Talentos

A partir de las 10.00 horas:

David Hernández Trillo – Hotel Escuela Santa Brígida
 (Gran Canaria)

Gara Morales Álvarez – Hotel Escuela Santa Cruz de
 Tenerife (Tenerife)

Fernando Guadalupe Hernández – Hotel Escuela
 Santa Brígida (Gran Canaria)

Domingo 23 de abril

Modalidad profesional

A partir de las 11.00 horas:

Simone Olivier – Restaurante Kabuki Meloneras
 (Gran Canaria)

Alejandro Elías Santana Ojeda – Restaurante Bevir
 (Gran Canaria)

Domingo Juárez Cruz – Restaurante Poemas by
 Hermanos Padrón (Gran Canaria)



Promueve y
 Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



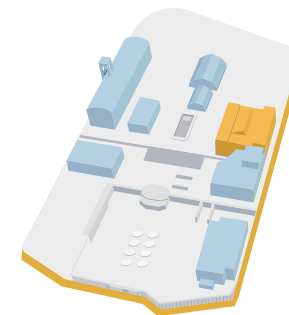
Patrocinan:



JORNADA PROFESIONAL ORÍGENES

SALA CANARIAS

Palacio de Congresos



Lunes 24 de abril

- 10.00h - 10.05h Presentación y bienvenida
- 10.10h - 10.45h Abraham Ortega (Tabaiba) Cristina Monge (Borneo)
- 10.50 - 11.25h Carme Rusalleda (Cuina Estudi)
- 11.30h - 12.05h Adrián Bosh (San-HÔ)
- 12.10h - 12.45h Teresa Moon (El Bento Japonés) Mikel Asiain (222 SW)
- 12.50h - 13.30h Marta Campillo (Diverxo)
- 13.30h - 14.30h Descanso (Zona Food Trucks)
- 14.30h - 15.10h Borja Marrero (Muxgo)
- 15.15h - 15.55h Dominique Bouchait (MOF)
- 16.00 - 16.40h Benito Gómez (Bardal)
- 16.45h - 17.15h Antonio García (El Desmarque)
- 17.25h - 18.00h Sergio Torres (Cocina Hnos. Torres)



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:

Patrocinan:



FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

21
23
ABR
2023

'infecar
Feria de Gran Canaria

Consigue tu entrada en:
FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:

