

**FERIA**

**GRAN  
CANARIA**

*me gusta*

del 19 al 21 de abril 2024



**Programa de  
actividades**



Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

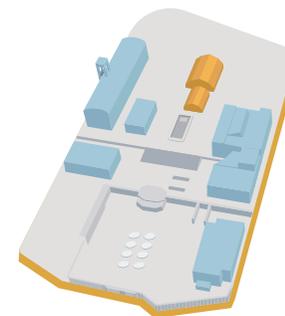


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Viernes 19 de abril

**10:00h** Exhibición gastronómica **‘Tollos con mouse de papas’** a cargo del Chef **David Ginás**, de Asociación Club Gastronómico Canaryfusion

**11:00h** Exhibición gastronómica **‘La piña de El Hierro. Reconocimiento a un producto en constante recuperación’** a cargo de **Lorena Machín** y **Arabisen Quintero**, del restaurante Casa Juan, El Hierro

**12:00h** Exhibición gastronómica **‘De vuelta a nuestros orígenes canarios’**, a cargo de **Humberto Rodríguez** y **Narciso Molina de la Fe** del restaurante El Padrino, Gran Canaria

**13:00h** Exhibición gastronómica **‘Pizza y pinsa fusión sabores canarios y del mundo’** a cargo de **Yeray Gil**, del

restaurante **Primario Gastrobar** (Lanzarote), con la colaboración de **Panna & Pomodoro**, **Espicias Canarias**, **Cerveza Tropical** y **Kalise**

**14.00–16:00h** Descanso

**16.00h** Exhibición gastronómica **‘Gran Canaria me sabe a SPAR’** a cargo de **SPAR Gran Canaria** con **Lolo Román** ‘Gran Canaria me sabe a tomate’

**17.00h** Exhibición gastronómica **‘Los guisos de Maraca’** a cargo de **Marina Tudanca** y **Alejandro Sosa**, del restaurante **Maraca**, Gran Canaria

**18.00h** Entrega de premios del **XVIII Concurso Oficial de Mielles de Gran Canaria**. Presenta: **Victorio Pérez**

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

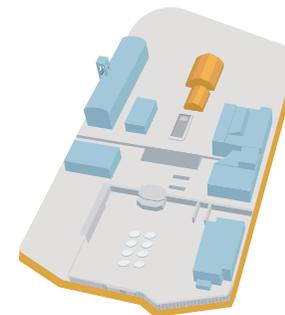


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Sábado 20 de abril

**10.00h** Exhibición gastronómica **‘La cocina dulce de la Aquarela’** a cargo de **Desiree Cabrera**, de restaurante La Aquarela, Gran Canaria

**11.00h** Exhibición gastronómica **‘Sabor a tradición’** a cargo de **Rubén Reyes**, de Pastelería Reyes, Gran Canaria

**12:00h** Exhibición gastronómica **‘Gran Canaria me sabe a SPAR’** a cargo de SPAR Gran Canaria con **Lolo Román** ‘Gran Canaria me sabe a queso’

**13.00h** Exhibición gastronómica y degustación **‘De la tradición a la innovación’** a cargo de **Óscar Dayas, Willy Ramírez y Oswaldo Hernández**, con la colaboración de La Isleña, Jucarne, Tirma, Galletas Bandama y Gofio La Piña

**14.00–16:00h** Descanso

**16.00h** Exhibición gastronómica **‘Pepe Rodríguez: entre tradición y modernidad’** a cargo del chef y jurado de MasterChef **Pepe Rodríguez**

**17.00h** Exhibición gastronómica y degustación **‘El futuro de la coctelería’** a cargo **Óscar Lafuente** con la colaboración de Ronmiel Guanche, Destilerías Arehucas

**18.00h** Exhibición gastronómica **‘El mercado, despensa y recetario de la cocina canaria’** a cargo de **Richard Díaz**, del restaurante Sorondongo, Gran Canaria

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

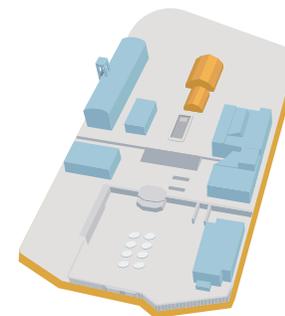


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Domingo 21 de abril

**10.00h IV Concurso Regional de Cocina Profesional Gran Canaria Me Gusta 2024** con exhibición gastronómica. Presenta: **Nayra Santana**

**12.00h** Exhibición gastronómica **‘Tapas con Alma by Aguas de Teror’** a cargo de **Alejandro Mederos**, de Anteo Bar Gastronómico, **amenizada al timple por Germán López**, Gran Canaria

**13:00h** Exhibición gastronómica **‘Una cocina de alma filipina y raíces canarias’** a cargo de **Cristina Monge**, del restaurante Borneo, Gran Canaria



Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:



Patrocinan:

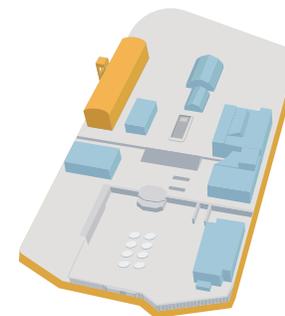


Patrocinador  
de equipamiento:



# AULA VINOS DE GRAN CANARIA

Pabellón 7 bajo



## Viernes 19 de abril

**10:30-12:00h Información Ruta del Vino de Gran Canaria y vinos D.O. Gran Canaria**

**12:00-13:30h Taller de collage y vino**

Explora tu creatividad y conoce los vinos D.O. Gran Canaria

**13:30-15:00h ¿Conoces a Malvasía?**

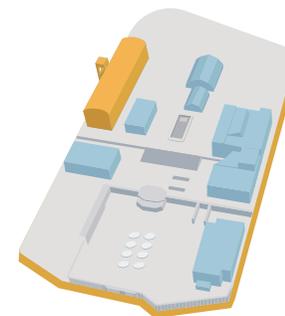
Descubre el patrimonio varietal de Gran Canaria con los Vidchangos en una innovadora cata de vinos D.O. Gran Canaria

**16:30-18:00h ¿Conoces a Moscatel?**

Descubre el patrimonio varietal de Gran Canaria con los Vidchangos en una innovadora cata de vinos D.O. Gran Canaria

**18:00-19:30h Cata de vinos D.O. Gran Canaria y chocolates artesanales**





## Sábado 20 de abril

**10:30-12:00h** Información Ruta del Vino de Gran Canaria y vinos D.O. Gran Canaria

**12:00-13:30h** Taller de collage y vino  
Explora tu creatividad y conoce los vinos D.O. Gran Canaria

**13:30-15:00h** ¿Conoces a Listán?  
Descubre el patrimonio varietal de Gran Canaria con los Vidchangos en una innovadora cata de vinos D.O. Gran Canaria

**16:30 - 18:00h** ¿Conoces a Tintilla?  
Descubre el patrimonio varietal de Gran Canaria con los Vidchangos en una innovadora cata de vinos D.O. Gran Canaria

**18:00-19:30h** Cata de vinos y quesos elaborados por mujeres de Gran Canaria

## Domingo 21 de abril

**10:30-12:00h** Información Ruta del Vino de Gran Canaria y vinos D.O. Gran Canaria

**12:00 - 13:30h** ¡Diviértete y aprende con los Vidchangos!  
Actividad para familias

**13:30 - 15:00h** ¡Diviértete y aprende con los Vidchangos!  
Actividad para familias



Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

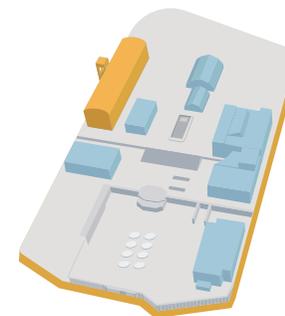


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Viernes 19 de abril

**10:30-12:00h Investigando.** Todo sobre la papaya en Gran Canaria y su interpretación gastronómica.

**Taller de gastro repostería**

**12:00-13:30h Aquanaria.** Excelencias gastronómicas

**13:30-15:00h Territorio local en sabores.**

**‘Los sabores de la Vega’**

**16:30-18:00h Semillas y variedades ancestrales en la gastronomía.** Todo sobre las judías tradicionales a través de elaboraciones culinarias. **Moros y cristianos**

**18:00-19:30h Investigando.** Todo sobre la caña de azúcar y el ron de Gran Canaria. **Interpretando armonizaciones con gastrochocolatería**

## Sábado 20 de abril

**10:30-12:00h De cuchara, recetas tesoros de familia.** El potaje de berros de la Higuera Canaria y San Roque. Potaje de jaramagos o colinos de Valsequillo

**12:00-13:30h Territorio local en sabores.** Saborea Telde

**13:30-15:00h Los caldos de pescado de Gran Canaria de la mano de chefs y marineros. ‘Del pescado y nuestras verduras al caldo’**

**16:30-18:00h Investigando.** Todo sobre la papa y su interpretación gastronómica. **Taller de papas arrugadas y mojo**

**18:00-19:30h Territorio local en sabores.** ‘Valsequillo espacio fresa’

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

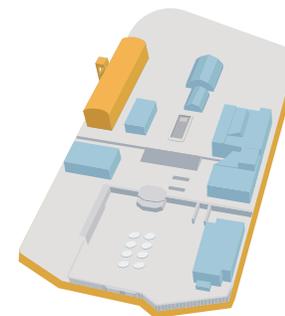


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Domingo 21 de abril

**10:30-12:00h** De cuchara, recetas tesoros de familia. La Tomatía Aldeana

**12:00-13:30h** Territorio local en sabores. La Aldea: 'Más allá del tomate'

**13:30-15:00h** De cuchara, recetas tesoros de familia, recetas de los hogares de la mar. La elección del mejor pescado, preparación y acondicionamiento, recetas marineras



Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

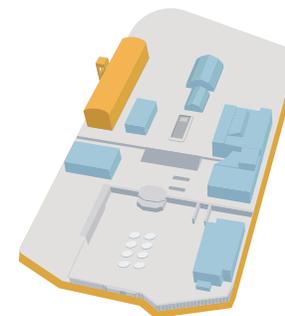


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Viernes 19 de abril

**10:30-12:00h Gran Canaria es un vergel frutal. Cata de frutas para niños. Coctelería frutal**

**12:00-13:30h Quesos, tradición, razas y paisajes en la tradición quesera de Gran Canaria. Quesos de grandes queserías industriales**

**13:30-15:00h Elaboración y cata de mermeladas y zumos de Gran Canaria. Armonizaciones sensoriales**

**16:30-18:00h Todo sobre los cafés de Gran Canaria desde su cata. Acompañados de pastas tradicionales**

**18:00-19:30h Blanco y azul. Catando los contrastes de sabores de los pescados de Gran Canaria**

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

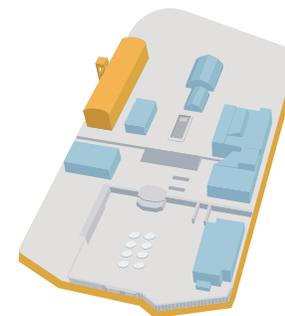


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Sábado 20 de abril

**10:30-12:00h** El yogurt y otros derivados lácteos de Gran Canaria a través de su cata

**12:00-13:30h** Flores y germinados de la gastronomía de autor. Catas y pautas de uso de flores y brotes

**13:30-15:00h** La vaca protagonista. Quesos de vaca y de mezcla de Gran Canaria

**16:30-18:00h** De sur a norte. De costa a cumbre. Los quesos de cabra de Gran Canaria

**18:00-19:30h** La sidra más popular de Gran Canaria. Primer jurado popular de Gran Canaria para sus sidras

## Domingo 21 de abril

**10:30-12:00h** Mieles y apiterapia en Gran Canaria

**12:00-13:30h** Ovejas trashumantes de Gran Canaria. Quesos con tradición e identidad. D.O.P. Quesos de Flor de Guía, Media Flor de Guía y Guía

**13:30-15:00h** La sidra más popular de Gran Canaria. Primer jurado popular de Gran Canaria para la sidra

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

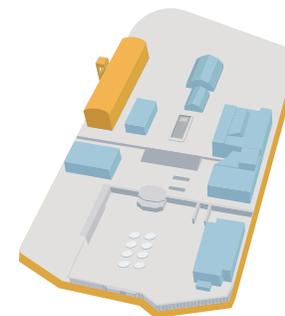


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Viernes 19 de abril

**10:30-11:30h** Exhibición despiece y presentación de la **carne de cabra y baifo de Gran Canaria**. Maestros del corte y la presentación

**11:30-12:30h** Entre **corderos y fogones**. Restaurante Sibora en la puesta en valor de la carne de cordero de Gran Canaria

**12:30-13:30h** Promesas de la interpretación gastronómica de las **carnes de Gran Canaria**. Escuela de Hostelería de Las Palmas. Interpretando el **cochino negro y la cabra canaria**

**13:30-14:30h** Creando y experimentando el potencial de la **carne de baifo y cabra de Gran Canaria** en las aulas. IES Agüimes

**16:00-17:00h** Exhibición despiece y presentación de la **carne de cochino de Gran Canaria**. Maestros del corte y la presentación

**17:00-18:30h** Entre la tradición y la innovación interpretaciones de las carnes de Gran Canaria, en **armonía con los vinos D.O. Gran Canaria**

**18:30-19:30h** Tradiciones del Sureste de Gran Canaria. Cochino negro canario en sal de Salinas de Gran Canaria

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

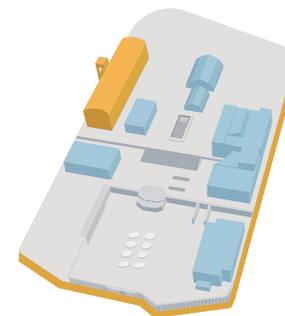


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





## Sábado 20 de abril

**10:30-11:30h** Exhibición despique y presentación de la **oveja y el cordero de Gran Canaria**. Maestros del corte y la presentación

**11:30-12:30h** Creando y experimentando el potencial de la **carne de baifo y cabra de Gran Canaria** en las aulas. IES Guía

**12:30-13:30h** **Entre corderos y fogones**. Restaurante Grill Bascamao en la puesta en valor de la **carne de cordero** de Gran Canaria

**13:30-14:30h** **Entre la tradición y la innovación** interpretaciones de las carnes de Gran Canaria, en **armonía con los vinos D.O. Gran Canaria**

**16:00-17:00h** Exhibición despique y presentación del **conejo, pollo y gallina de Gran Canaria**

**17:00-18:30h** **Grandes de la Pata Asada de Gran Canaria**. Rapidez y destreza, originalidad de presentación e innovación

**18:30-19:30h** **Grandes de la Pata Asada de Gran Canaria**. Rapidez y destreza, originalidad de presentación e innovación

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

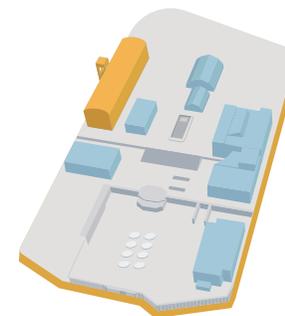


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:



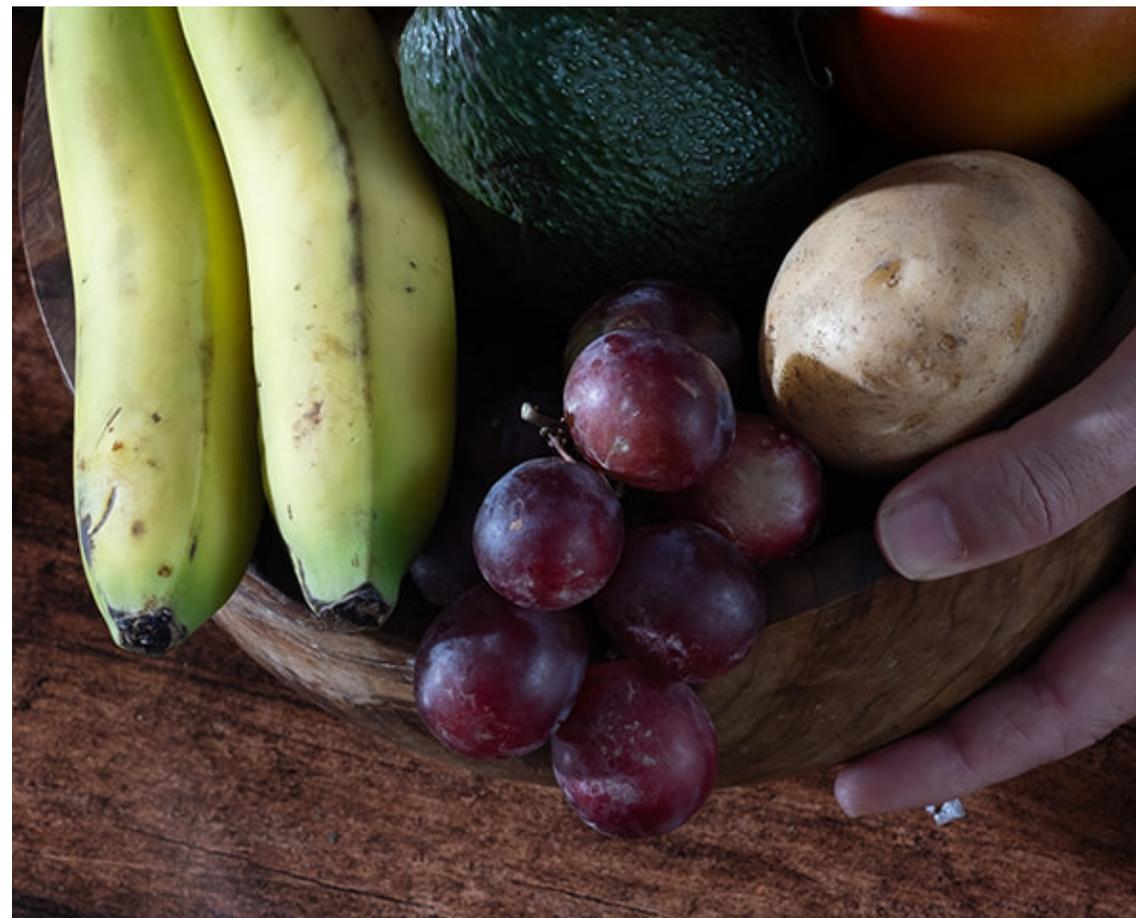


## Domingo 21 de abril

**10:30-11:30h** Exhibición despiece y presentación de la carne de vaca de Gran Canaria

**11:30-12:30h** Entre la tradición y la innovación interpretaciones gastronómicas de las carnes de Gran Canaria, en armonía con los vinos D.O. Gran Canaria

**12:30-13:30h** Entre la tradición y la innovación interpretaciones gastronómicas de las carnes de Gran Canaria, en armonía con los vinos D.O. Gran Canaria



Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:

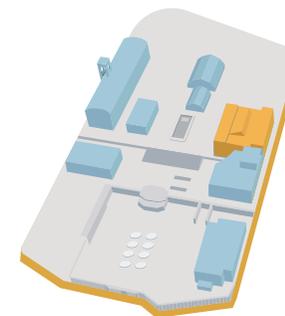


Patrocinan:



Patrocinador  
de equipamiento:





# TALLERES INFANTILES

Palacio de Congresos  
Gran Canaria

Viernes 19 de abril



10.30h / 12.30h / 16.30h / 18.00h

Taller de Arte Frutal de SPAR Gran Canaria

Loreto Riera

Ganadora de  
MasterChef  
Junior 10



Sábado 20 de abril

11.00h / 12.30h / 17.00h / 18.30h

Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Loreto Riera

Domingo 21 de abril

11.00h / 12.30h

Taller infantil Gran Canaria Me Gusta con Loreto Riera

Promueve y  
Financia:



Organiza:



Colaborador  
Oficial:



Colaboran:



Patrocina:



Patrocinador  
de equipamiento:

