

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

Del 9 al 11 de
mayo de 2025

Programa de
actividades



Promueve y
Financia:



Organiza:

Infecar
Feria de Gran Canaria

Colaborador
Oficial:



Colaboran:

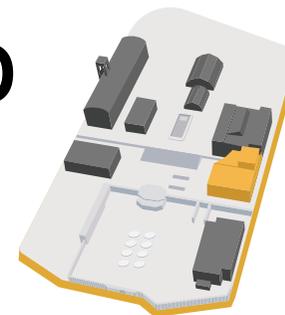


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes 9 de mayo

9:15h: Presentación

Minerva Alonso, consejera de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria.

Eugenio Sánchez, presidente de Clúster Innova Gastrocan y de la Comisión de Comercio Interior de la Cámara de Comercio de Gran Canaria.

9:30h: **José Luis Espino**. Cocinero.

9:45h: **Alba Bernal**. Sumiller.

10:0h: **Manuel Vilariño**. Cocinero. Propietario del Grupo Támara.

10:15h: **Mesa Redonda**. Perspectivas del empleo y el autoempleo en la restauración en Gran Canaria.

Participarán junto al moderador, **Jose Luis Espino, Alba Bernal y Manuel Vilariño**.

10:30h: Clausura.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

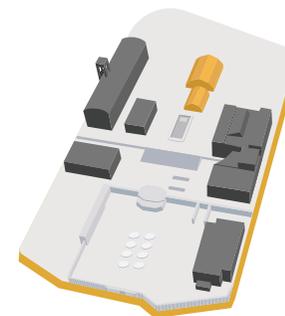


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes 9 de mayo

Presenta: **María Mendoza**

10:30h: Exhibición gastronómica “**Dulces y postres de Gran Canaria**”, de la mano de **Dana Joher**, Ave Pastelería y **José Javier Rodríguez Medina**, La Praliné Pastelería Obrador.

11:30h: Exhibición gastronómica “**Cocina Fusión. Sabores del Mundo en Gran Canaria**”, a cargo de **Christian Ramírez**, y **Domingo Juárez**, de la Aquarela y **Manuel Vilariño**, de La Palmera Sur.

12:30h: Exhibición gastronómica y degustación “**Entre Italia y Corea, una masa, dos culturas, un mundo de sabores**” de la mano de **Teresa Moon**, del restaurante El Bento Japonés. (Con la colaboración Panna & Pomodoro)

Presenta: **Victorio Pérez**

16:00h: Exhibición gastronómica “**Mary Tierra, Fusión de Sabores**”, a cargo de **Aridani Alonso**, de Casa Romántica y **Génesis Hernández** de El Zarcillo.

17:00h: Exhibición gastronómica a cargo de Spar Gran Canaria «**Spar me sabe a raíces**» con **Lolo Román**.

18:00h: Entrega de premios del **XIX Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria**.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

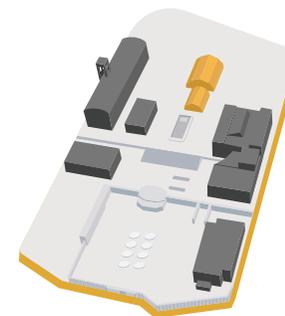


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Sábado 10 de mayo

Presenta: Kiko Barroso

10:30h: Exhibición gastronómica “Cocina del futuro: Alternativas Sostenibles”, con **Adrián García**, del restaurante Poemas, y **Francesca Hunt**, de Berro Bistró.

11:30h: Exhibición gastronómica a cargo de Spar Gran Canaria “Spar me sabe a tradición” con **Lolo Román**.



12:30h: Exhibición gastronómica y degustación **Jucarne y Tirma**.

Presenta: Kiko Barroso y Cathaysa González

16:00h: Exhibición gastronómica y degustación **Aperitivos Snack e Isola**. (Con la colaboración de **ASINCA**)

17:00h: Exhibición gastronómica **Chef 5 Estrellas Michelin:**
Jordi Cruz: «Jordi Cruz, directo al paladar».



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

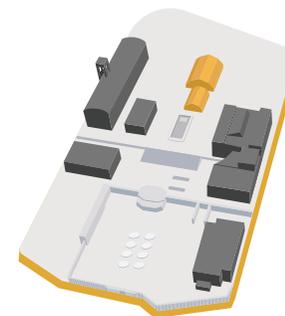


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Domingo 11 de mayo

Presenta: Roberto Herrera

10:00h: Exhibición Gastronómica **“Nada se desperdicia: cocina de aprovechamiento en Directo”**, con **Ruymán González**, del Restaurante los Guayres y **Kilian Nordelo** de La Catedral Bistró.



11:00h: Exhibición gastronómica **“Gastro Tapas. La Cocina en un Bocado”**, con **Manuel García** de Morro Colorao y **Andrés Rodríguez** de Échale Mojo.

12:00h: Exhibición gastronómica en colaboración con la asociación **“Mi Hijo y Yo”** con **Andrés Rodríguez** de Échale Mojo y **Jenisse Ferrari**, de Qué Leche.

13:00h: Exhibición gastronómica: **“Cocina Fusión”**, con **Patrizia Di Leo**, de “A Casa Mía”.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

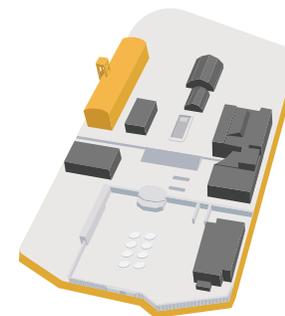


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes 9 de mayo

11:00-11:30h: La apicultura y las mieles de Gran Canaria.

12:00-12:30h: La papa: variedades y cocinado.

13:00-13:30h: Degustación de productos de Gran Canaria.

14:00-14:30h: Degustación de productos de Gran Canaria.

16:30-17:00h: El café de Gran Canaria.

17:30-18:00h: Los quesos de Gran Canaria.

18:30-19:00h: Sidras Tuscany de Valleseco.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

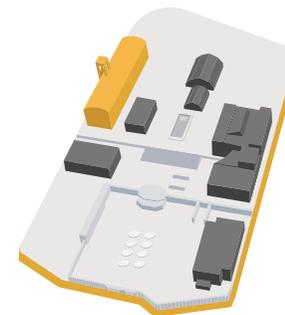


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Sábado 10 de mayo

10:30-11:00h: La papaya y sus variedades.

11:30-12:00h: SaboreaTelde.

12:30-13:00h: Degustación de productos de Gran Canaria.

13:30-14:00h: Degustación de productos de Gran Canaria.

16:30-17:00h: La apicultura y las mieles de Gran Canaria.

17:30-18:00h: Los quesos de Gran Canaria.

18:30-19:00h: La caña de azúcar y el ron de Gran Canaria.

Domingo 11 de mayo

10:30-11:00h: Los quesos de Gran Canaria.

11:30-12:00h: La Aldea, despensa de sabores de la tierra y el mar.

12:30-13:00h: Degustación de productos de Gran Canaria.

13:30-14:00h: Degustación de productos de Gran Canaria.

14:30-15:00h: Cata comentada de productos de Gran Canaria.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Patrocinan:

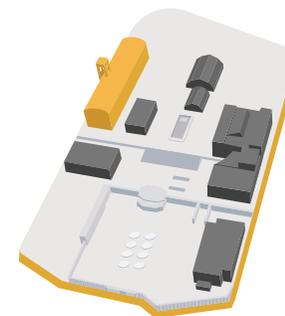


Patrocinador
de equipamiento:



TALLERES INFANTILES SECTOR PRIMARIO

Pabellón 7 bajo



Durante los tres días contaremos con **dinamización y talleres infantiles** en horario ininterrumpido para el disfrute de los más peques de la casa.

También contaremos con el **Cancionero Isleño**, el proyecto de innovación educativa en contenidos canarios nos acompañará en los siguientes horarios:

Viernes 9 de mayo

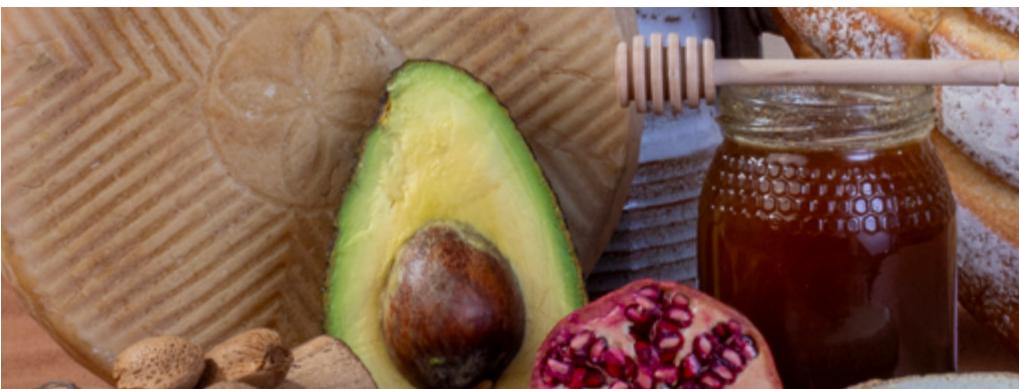
11.30h / 17.00h / 18.00h

Sábado 10 de mayo

12.00h / 17.00h / 18.00h

Domingo 11 de mayo

12.00h / 13.00h



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

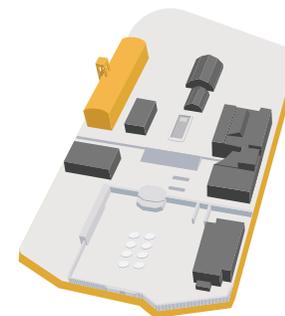


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes 9 de mayo

11:00-11:30h: La Ruta del Vino de Gran Canaria: un producto cultural de alto interés turístico.

11:45-12:30h: Proyecto **Maridaje**: sinergias entre creación musical e identidad vitivinícola para la promoción y dinamización de Gran Canaria como destino enoturístico.

13:00-14:00h: Cata-maridaje de vinos D.O.P. Gran Canaria y quesos artesanales.

16:30-17:30h: Innovación y sostenibilidad: nuevas tendencias en los vinos D.O.P. Gran Canaria I.

17:45-18:15h: Información Ruta del Vino de Gran Canaria y vinos D.O. Gran Canaria.

18:30-19:30h: Innovación y sostenibilidad: nuevas tendencias en los vinos D.O. Gran Canaria II.

Sábado 10 de mayo

10:30-12:30h: Cata sinestésica con vinos D.O.P. Gran Canaria.

13:00-14:00h: Cata comentada de vinos y muestra enoturística de tres bodegas visitables de la Ruta del Vino de Gran Canaria.

16:30-17:30h: Listán negro: una variedad, múltiples expresiones en los vinos D.O.P. Gran Canaria.

17:45-18:15h: Información Ruta del Vino de Gran Canaria y vinos D.O. Gran Canaria.

18:30-19:30h: La diversidad enológica de Gran Canaria a través de sus malvasías.

Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

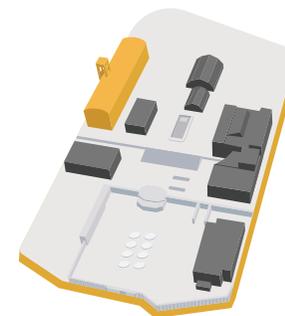


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Domingo 11 de mayo

10:30-11:00h: Proyecto Maridaje: sinergias entre creación musical e identidad vitivinícolas para la promoción y dinamización de Gran Canaria como destino enoturístico.

11:30-12:30h: Cata comentada de vinos y muestra enoturística de tres bodegas visitables de la Ruta del Vino de Gran Canaria.

13:00-14:00h: Cata-maridaje de vinos D.O.P. Gran Canaria y dulces de Tejeda.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

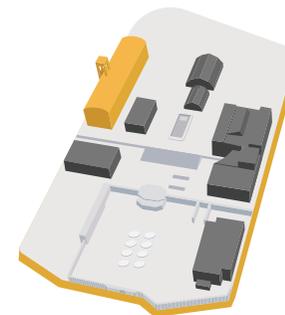


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes 9 de mayo

10:30-12:00h: Exhibición, despiece y presentación.
El valor de la **carne de cordero y oveja** de Gran Canaria.

12:00-13:30h: Entre corderos y fogones de Proquenor. El
cordero de Gran Canaria en la restauración del territorio.
Cordero al horno de Sibora.
Restaurante Sibora de Fontanales.

13:30-15:00h: Tenderete del baifo con quesos de Gran
Canaria. Creando y experimentando el potencial de la
carne de baifo y cabra de Gran Canaria en las aulas. IES
Noroeste de Santa María de Guía.

16:00-17:00h: Entre la tradición y la innovación, una
interpretación de nuestras carnes. IES Bañaderos.
Interpretan Paris Brest de cochino en adobo.

17:00-18:00h: Entre la tradición y la innovación, una
interpretación de nuestras carnes. IES Arguineguín.
Interpretan pan bao con carne de cabra al estilo canario.

18:00-19:00h: Entre la tradición y la innovación, una
interpretación de nuestras carnes. IES Felo Monzón.
Interpretan éclair de conejo en salmorejo.



Promueve y
Financia:



Organiza:

infecar
Feria de Gran Canaria

Colaborador
Oficial:



Colaboran:

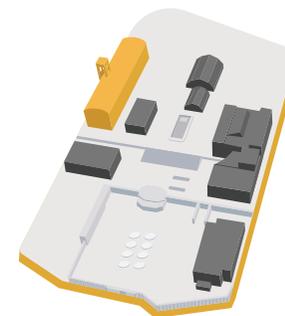


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Sábado 10 de mayo

10:30-12:00h: Exhibición, despiece y presentación. El valor de la **carne de baifo y cabra** de Gran Canaria.

12:00-13:30h: Entre **corderos y fogones de Proquenor**. El **cordero** de Gran Canaria en la restauración del territorio. Restaurante Grill Bascamao.

13:30-15:00h: Tenderete del **baifo con quesos de Gran Canaria**. Creando y experimentando el potencial de la **carne de baifo y cabra** de Gran Canaria en las aulas. IES Faro de Maspalomas.

16:30-17:30h: Exhibición, despiece y presentación. El valor de la **carne de pollo y conejo** de Gran Canaria.

17:30-19:30h: Entre **la tradición y la innovación**, una interpretación de nuestras carnes. **Escuela de Hostelería de Las Palmas**.

Domingo 11 de mayo

10:30-12:00h: Exhibición, despiece y presentación. El valor de la **carne de vaca** de Gran Canaria.

12:00-13:00h: Entre **la tradición y la innovación**, una interpretación de nuestras carnes. Angus Teroreense.

13:30-15:00h: **Cochino a la sal** al estilo tradicional de Agüimes. **Carnicería Blas de Agüimes**.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

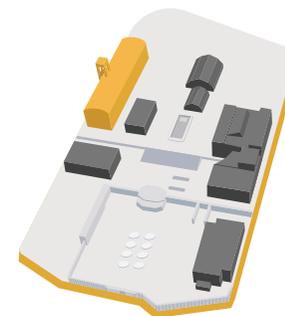


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





Viernes, sábado y domingo

Espacio dedicado a **juegos y actividades** continuas que darán a conocer diversos aspectos de la **pesca artesanal y el medio marino**. Como cada año, contaremos con la venta directa de productos de la pescadería de la **Cofradía de Melenara**.



Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:

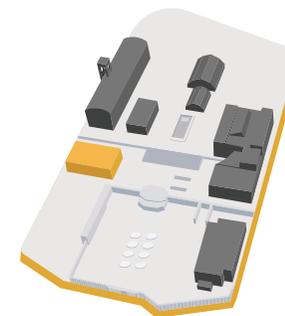


Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:





TALLERES INFANTILES

CDTIC

Viernes 9 de mayo



10.30h / 12.30h / 16.30h / 18.00h

Taller de Arte Frutal de SPAR Gran Canaria

Valentina Salazar

Ganadora de
MasterChef
Junior 11



Contaremos con la participación de **Valentina Salazar**, ganadora de la 11ª edición de Masterchef Junior.

Sábado 10 de mayo

11.00h / 12.30h / 17.00h / 18.30h

Domingo 11 de mayo

11.00h / 12.30h

Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaborador
Oficial:



Colaboran:



Patrocinan:



Patrocinador
de equipamiento:



