

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

Del 8 al 10 de
mayo de 2026



*La isla
de mi
Vida*



Una isla que sabe

feriagrancanariamegusta.es

Promueve y
financia



Organiza

infecar
Feria de Gran Canaria

Colaborador
oficial

cajasiete

Colaboran

GRAN
CANARIA
me gusta

Cámara
Gran Canaria

Agüimes

Patrocina

SPAR
GRAN CANARIA

Patrocinador de
equipamiento

EQUIPATEL INSULAR S.L.

Viernes 8 de mayo

Presenta: Jéssica Déniz

10.30 horas:

Nelson Pérez, chef del restaurante **Nelson**, cocina junto a **Fátima Plata**

Receta: **sardinas en aceite, tacos de jurel en adobo y medregal frito en costra negra sobre salsa de tomate**

11.30 horas:

Alexander Herrera, chef del restaurante **Sábor**, cocina junto a **Javier Suárez**

Receta: **atún rojo encebollado**

12.30 horas:

Rubén Medina, chef de la pastelería **Zulay** (La Palma), cocina junto a **Victorio Pérez**

Receta: **vino y se fue**

Presenta: Adrián Cruz

16.00 horas:

Pedro Nel Restrepo, del restaurante **Etéreo** (Tenerife), cocina junto a **José Luis Reina**

Receta: **Marranitas de plátano y cochino negro canario**

17.00 horas:

Jonay Armas, chef del restaurante del **Hotel Pozo de la Salud** (El Hierro), cocina junto a **Roberto Herrera**
Receta: **caldo de queso**



18.00 horas:

José Alberto Díaz, chef del restaurante **El Sitio** (La Palma), cocina junto a **Sergio Miró**
Receta: **medregal marinado y crema de mojo hervido y carrillada de cochino negro estofada en curry de mojo rojo**



Sábado 9 de mayo

Presenta: María Mendoza

10.30 horas:

Paco Budía, chef del **Revés Bistró**, cocina junto a **Wendy Fuentes**
Receta: **cherne en salsa verde con almejas y papas arrugadas**



Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento



11.30 horas:

Saylem Cuevas y Creusa Ramos, chefs del **Cátering Lemusa**, cocinan junto a **May del Rosario**
Receta: **caldo de pescado**

12.30 horas:

Exhibición gastronómica de **Borja Marrero**, patrocinada por SPAR Gran Canaria



Menú:

- Sopa de queso duro ligada con bienmesabe
- Cuajada salada de tres leches con salsa de corteza de pino
- Leche frita

Presenta: **Pedro Santana**

16.00 horas:

Cristo Ramírez, del restaurante **Ferro**, cocina junto a **Jaime Puig**
Receta: **tataki de atún rojo con escabeche de tuno indio**

17.00 horas:

Rubén Cuesta, chef del restaurante **Kamezi** (Lanzarote), cocina junto a **Isabel Pérez**.
Receta: **calamar al pil pil y carabinero de La Santa**

18.00 horas:

Carlos Gamonal, chef del **Mesón El Drago** (Tenerife), cocina junto a **José Garavito**

Receta: **dados de atún al mojo de ácido cítrico sobre paisaje comestible 'Beneharo' y carne fiesta sobre paisaje comestible 'Guayarmina'**

Domingo 10 de mayo

Presenta: **Nayra Santana**

10.30 horas:

Alexis Neketán, chef de **Pastelería Neketán**, cocina junto a **Vanessa Delgado**

Receta: **tarta de queso canario**

11.30 horas:

Carlos Padilla y **Benedetta Guidetti**, chefs del restaurante **Dorotea**, cocinan junto a **Francisco Belín**

Receta: **ventresca de atún rojo con ajo blanco de coco**

12.30 horas:

Olga Torres, de **Molinería Pérez Gil**
Receta: **frangollo**



Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento



Viernes 8 de mayo

10.30 horas:

El valor de la carne de cordero y oveja. Exhibición, despiece y presentación por Mataderos Insulares

12.00 horas:

Entre corderos y fogones: la restauración presente en el territorio. Restaurante Sibora. Por Proquenor

13.30 horas:

Consume baifo de Gran Canaria, por Asoquegran. Promesas de los centros formativos de cocina de Gran Canaria

17.00 horas:

Haciendo embarrados y adobos para nuestras carnes de cochino. Interpretando recetas tradicionales y de innovación de Gran Canaria

18.00 horas:

Degustación de pata asada de Gran Canaria

Sábado 9 de mayo

10.30 horas:

El valor de la carne de res de Gran Canaria, el caso del Angus criado en nuestra isla. Exhibición, despiece y presentación

12.00 horas:

Entre corderos y fogones: el cordero de Gran Canaria. Recetas tradicionales de los pastores de Gran Canaria. Por Proquenor

13.30 horas:

Consume baifo de Gran Canaria por Asoquegran. Promesas de los centros formativos de cocina de Gran Canaria

16.00 horas:

El valor de la carne de cochino fresca de Gran Canaria. Exhibición, despiece y presentación

Domingo 10 de mayo

10.30 horas:

Consume baifo de Gran Canaria por Asoquegran. Promesas de los centros formativos de cocina de Gran Canaria

11.30 horas:

Entre la tradición y la innovación propuestas gastronómicas con la carne de vaca de Gran Canaria en armonías de vinos con DOP Gran Canaria. Por Mataderos Insulares

12.30 horas:

Entre la tradición y la innovación propuestas gastronómicas con la carne de vaca de Gran Canaria en armonías de vinos con DOP Gran Canaria. Por Mataderos Insulares

Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento



Viernes 8 de mayo

- 11:00-12:30** Desayuna con Gran Canaria
- 13:00-13:30** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 14:00-14:30** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 16:30-17:00** El café de Gran Canaria
- 17:30-18:00** Quesos del Norte y sidras de Valleseco
- 18:30-19:00** Quesos y sidras de Gran Canaria

Sábado 9 de mayo

- 10:30-11:00** La papaya y sus variedades
- 11:30-12:00** SaboreaTelde
- 12:30-13:00** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 13:30-14:00** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 16:30-17:00** Quesos y sidras de Gran Canaria
- 17:30-18:00** Los vinos de Gran Canaria
- 18:30-19:00** La caña de azúcar y el ron de Gran Canaria

Domingo 10 de mayo

- 10:30-11:00** Desayuna con Gran Canaria
- 11:30-12:00** La Aldea: despensa de sabores de la tierra y el mar
- 12:30-13:00** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 13:30-14:00** Vive el sabor: recetas y vinos de Gran Canaria
- 14:30-15:00** Cata comentada de productos de Gran Canaria



PROGRAMA MUCHO MÁS QUE PESCA

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 producto.

Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento



Taller de arte frutal con SPAR Gran Canaria



Viernes 8 de mayo

10.30 horas Taller 1
12.30 horas Taller 2



Taller de cocina con Sophie Arellano, finalista de Masterchef 11

Sábado 9 de mayo

11.00 a 12.00 horas Taller 1
12.30 a 13.30 horas Taller 2
17.00 a 18.00 horas Taller 3
18.30 a 19.30 horas Taller 4

Domingo 10 de mayo

11.00 a 12.00 horas Taller 5
12.30 a 13.30 horas Taller 6



Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento



CATA DE CERVEZAS Y QUESOS ARTESANOS

Viernes 8 de mayo

15.00 horas Cata 1

16.30 horas Cata 2

18.00 horas Cata 3

PROGRAMA DE DINAMIZACIÓN

Sábado 9 de mayo

14.00 horas Ana García

Domingo 10 de mayo

14.00 horas Timples y otras pequeñas guitarras del mundo



Promueve y
financia



Organiza



Colaborador
oficial



Colaboran



Patrocina



Patrocinador de
equipamiento

