



PROGRAMA

FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA 2020

Del 7 al 9 de febrero de 2020

EXHIBICIONES GASTRONÓMICAS Pabellón 5.

Viernes 7 de febrero

- 11:00 – 12:00 Exhibición Gastronómica “Homenaje al Confital” a cargo de la **Escuela de Hostelería de Las Palmas**. Herrera a la sal viva en su Sebadal, con escamas de papas arrugadas y Lapas en gelatina de mojo verde de algas del Confital.
- 12:00 – 14:00 Nuestros productos de la tierra. Demostración Hornos FAGOR a cargo de Juan Manuel Calvo, **Chef de FAGOR**.
- 14:00 – 15:00 Exhibición Gastronómica “Cómo sacarle el máximo aprovechamiento a la Lubina Aquanaria: del aperitivo al postre” a cargo de Juan Santiago y Kibi Lugo, **Chefs de AQUANARIA**.
- 16:00 – 17:00 Exhibición Gastronómica postres de restaurante. Mousse de guayabo y espuma de chocolate a cargo de Luis Fuente Alemán del Centro de Formación Formavanza.
- 17:00 – 18:00 Exhibición Finalistas 3º Concurso Joven Promesa en Formación.
- 18:00 – 19:00 Exhibición Gastronómica a cargo de Richard Díaz, Ganador del 2º Concurso Joven Promesa en Formación.
- 19:00 Anuncio ganador Concurso Joven Promesa en Formación.
- 19:00 – 20:00 Demostración Gastronómica a cargo de Abraham Ortega, **Chef del restaurante El Santo Bib Gourmand**.

Sábado 8 de febrero

- 11:00 – 12:00 **Beneficios para la salud de los alimentos de Gran Canaria: La isla en tu plato**. Luis Serra Majem, Catedrático de medicina preventiva Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- 12:00 – 13:00 Demostración Gastronómica a cargo del Chef Lolo Román, Cocina en vivo por **Spar Gran Canaria**.
- 13:00 – 13:30 Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás. Exhibición Gastronómica Del mar a la zafra por Creusa Ramos Díaz.
- 13:30 – 14:00 Ayuntamiento de Agüimes. Exhibición Gastronómica de Caracoles con Almendra, Bar El Lagarto-Marilina García y Caracoles de la Abuela, Bar San Antón-Sari López.

GRAN CANARIA COCINA



- 16:00 – 17:00 Cocina en vivo con **Lucía Freitas**. Lucía tiene un restaurante gastronómico en Santiago “A Tafona” con una Estrella Michelin, una barra gastronómica, “Lume” en el mercado de abastos de la ciudad y asesora “Tomiño”, taberna gallega en Nueva York. Presidenta de Honor de WIG (Women in Gastronomy) en Japón, es una enamorada de las algas y las hierbas de monte y su



cocina de mercado, una mezcla de mar y huerta, un punto de convergencia entre salud y gastronomía. Con ella no se puede hablar de reglas, sólo de excepciones.

· 17:00 – 18:00 Cocina en vivo con **Juanlu Fernández**, Chef del restaurante LÚ, una Estrella Michelin y un Sol Repsol.

· 18:00 – 19:00 Cocina en vivo con **Ángel León**, Premio Nacional de Gastronomía otorgado por la Real Academia Española (2013), el Chef L’Avenir por la Academia Internacional (2011), el máximo reconocimiento de la Guía Michelin para Aponiente ***, el puesto 25 en la lista de los 100 Mejores Restaurantes Europeos OAD Opinionated About Dining (Steve Plotnicki) y el 94 en The World’s 50 Best 2019.

· 19:00 – 20:00 Conclusiones de los Chefs y periodistas gastronómicos invitados.

Domingo 9 de febrero

· 11:00 – 12:00 Demostración Gastronómica a cargo del Chef Lolo Román, Cocina en vivo por **Spar Gran Canaria**.

· 12:00 – 13:00 Entrega de Premios de la XIV Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria.

· 13:00 – 14:00 Semifrío de café de Agaete, con núcleo de veleten y bizcocho de Tejeda. Kibi Lugo chef pastry y Kevin Vega cocinero Asian Restaurante Khun

· 15:00 – 16:00 Exhibición Gastronómica por los Chefs y Formadores de la Escuela de Hostelería Hofmann, Jean Paul y Fede.

· 16:00 – 16:30 Ayuntamiento de Ingenio. Exhibición Gastronómica “Tacho con Polines de Ingenio por Santiago Gorrín Felipe, Restaurante El Guachinche.

ACTIVIDADES Pabellón 7. Planta Baja

AULA DE CATAS 1

Viernes 7 de febrero

· 11:30 – 12:30 Taller de reconocimiento de plantas medicinales tradicionales de Canarias. Cabildo de Gran Canaria.

· 12:30 – 13:30 Cata de cítricos y otras frutas. Cabildo de Gran Canaria.

· 13:30 – 15:00 Taller de coctelería frutal sin alcohol. Cabildo de Gran Canaria.

· 17:00 – 18:00 Bases para una alimentación sana. Ayuntamiento de Arucas.

· 18:00 – 20:00 Plan de vida sana y natural detox. Cabildo de Gran Canaria.

Sábado 8 de febrero

· 11:30 – 12:30 Elaboración y cata de pan tradicional de Gran Canaria. Cabildo de Gran Canaria.

· 12:30 – 14:30 El huerto culinario en macetas o jardín. Comestible: Lo que debes saber para lograr el éxito. Cabildo de Gran Canaria.



- 14:30 – 15:30 Cata de rones y quesos de Proquenor. Cabildo de Gran Canaria / Proquenor / Destilerías Arehucas.
- 17:00 – 18:00 Cata de Café. Cabildo de Gran Canaria.
- 18:00 – 20:00 Taller de Coctelería Frutal / Coctelería con café. Cabildo de Gran Canaria Destilerías Arehucas.

Domingo 9 de febrero

- 11:00 – 12:00 Taller de reconocimiento de plantas medicinales tradicionales de Canarias. Cabildo de Gran Canaria.
- 12:00 – 13:00 Elaboración y cata de turrón canario. Cabildo de Gran Canaria.
- 13:00 – 14:00 Cata de flores. Cabildo de Gran Canaria.
- 14:00 – 15:00 Cóctel, ron y quesos de Gran Canaria. Cabildo de Gran Canaria / Destilerías Arehucas / Proquenor.
- 15:00 – 16:00 Aru cóctel. Ayuntamiento de Arucas

AULA DE CATAS 2

Viernes 7 de febrero

- 11:30 – 12:30 Cata de aceite Aove. Cabildo de Gran Canaria / Volcanic Xperience.
- 12:30 – 13:30 Cata de quesos. Cabildo de Gran Canaria / Volcanic Xperience.
- 13:30 – 14:30 Cata de sidras. Volcanic Xperience.
- 17:00 – 18:00 Cata de brotes y germinados en la cocina vegana. Cabildo de Gran Canaria.
- 18:00 – 19:00 Cata de vinos. Volcanic Xperience.
- 19:00 – 20:00 Cata de rones de Gran Canaria y quesos de Proquenor. Cabildo de Gran Canaria / Proquenor / Destilerías Arehucas.

Sábado 8 de febrero

- 11:30 – 12:30 Cata de aceite Aove. Cabildo de Gran Canaria / Volcanic Xperience.
- 12:30 – 13:30 Cata de quesos. Volcanic Xperience.
- 13:30 – 14:30 Cata de cervezas. Volcanic Xperience.
- 17:00 – 18:00 Cata de vinos. Volcanic Xperience.
- 18:00 – 19:00 Cata de mermeladas. Volcanic Xperience.
- 19:00 – 20:00 Cata de miel, gofio y sal. Volcanic Xperience.



Domingo 9 de febrero

- 11:00 – 12:00 Plantas que curan. Cabildo de Gran Canaria.
- 12:00 – 13:00 Cata de quesos. Volcanic Xperience.
- 13:00 – 14:00 Cata de vinos. Volcanic Xperience.
- 14:00 – 15:00 Cata de sidras. Volcanic Xperience.
- 15:00 – 16:30 Maridaje con delicias de Telde. Ayuntamiento de Telde.

AULA DE MINI CATAS

Catas de vino, queso, ron miel, miel, gofio, sal, aceite, tomate y naranjas

Viernes 7 y sábado 8 de febrero de 11.00 -15.30 y de 17.30 a 19.45 horas

Domingo 9 de febrero de 11.00 a 17.00 horas

AULA ART RURAL EXPRESIÓN

Viernes 7 de febrero

- 11:30 – 13:30 Introducción al arte floral. Cabildo de Gran Canaria.
- 13:30 – 15:00 El arte de la lana, figuras fieltadas. Ayuntamiento de Arucas.
- 16:00 – 16:45 Expresión Art Teror – hierro y textil. Ayuntamiento de Teror.
- 17:00 – 19:30 Diseño de flores de fieltro de lana de oveja. Cabildo de Gran Canaria.

Sábado 8 de febrero

- 11:30 – 13:30 Diseño de arte floral avanzado. Cabildo de Gran Canaria.
- 13:30 – 15:00 Expresión Art Teror – hierro y textil. Ayuntamiento de Teror.
- 17:00 – 19:30 Diseño de flores de fieltro de lana de oveja. Cabildo de Gran Canaria.

Domingo 9 de febrero

- 11:30 – 13:30 Diseño de arte floral avanzado. Cabildo de Gran Canaria.
- 13:30 – 16:00 Diseño de jabones fieltros con lana de oveja. Cabildo de Gran Canaria.
- 16:00 – 17:00 El arte de la lana, figuras fieltadas. Ayuntamiento de Arucas.



AGRO TALLERES INFANTILES. Pabellón 7, planta baja

Un conjunto de actividades dirigidas a niñas y niños para la puesta en valor del producto agroalimentario de Gran Canaria.

MATADEROS INSULARES DE GRAN CANARIA Pabellón 7, planta baja

Viernes 7 de febrero

- 10:30 – 20:00 Talleres de reciclaje.
- 14:00 – 15:30 Degustación de cochino negro canario a la sal.

Sábado 8 de febrero

- 10:30 – 20:00 Talleres de reciclaje.
- 11:30 – 13:30 Exhibición de carniceros y charcuteros.
- 14:00 – 15:00 Exhibición de corte y degustación de pata canaria asada.
- 16:00 – 16:30 Gymkana gastronómica productos de Gran Canaria.
- 16:45 – 17:15 Exhibición y despiece porcino.
- 17:30 – 18:30 Gymkana gastronómica productos de Gran Canaria.

Domingo 9 de febrero

- 10:30 – 20:00 Talleres de reciclaje.
- 12:30 – 14:00 Cocina de restauradores.
- 14:30 – 15:30 Maridaje / Degustación de carnes parrilla carbón vegetal / vinos de Gran Canaria.
- 16:00 – 16:30 Ponencia embutidos canarios.
- 16:40 – 17:00 Entrega de premios mejor mojo rojo / verde creativo de Gran Canaria Me Gusta 2020.

AULA DE FORMACIÓN FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA MOJO PICÓN – MASTERCLASS Y EXHIBICIONES GASTRONÓMICAS. Pabellón 7. Planta Baja.
--

Viernes 7 de febrero

- 12:00 - 13:00 **Un tiradito también puede ser de Gran Canaria**, por el chef Carlos Escobar del Restaurante Nikei 1821.
- 13:00 – 14:00 **Gran Canaria, un mar de posibilidades**, despiece y tratamiento de la lubina de Aquanaria, por el chef Carlos Adrián Noguera miembro del equipo de Saborea Gran Canaria e Isla de Sabores de Madrid Fusión 2020 y jefe de cocina del restaurante Maroa.
- 14:00 – 15:00 **Tartar no solo de carne**, por la Chef Ivonne Hernández miembro del equipo de Saborea Gran Canaria e Isla de Sabores de Madrid Fusión 2019 y 2020.



- 17:00 – 18:00 **Ruta de pastoreo en Gran Canaria**, por el chef Antonio Pérez de los Cobos.
- 18:00 – 19:00 **Cabra compuesta...Y sin novio**, por la Cocinera Elsa Plans y el Asesor Luis Rios.
- 19:00 – 20:00 **Gran Canaria producto de excelencia**.

Sábado 8 de febrero

- 11:00 – 12:00 **Profiteroles y otras cosillas** por el cocinero Alberto Armas.
- 12:00 - 13:00 **La dulce Gran Canaria**, por la Chef Pastry Ivonne Hernández miembro del equipo de Saborea Gran Canaria e Isla de Sabores de Madrid Fusión 2019 y 2020.
- 13:00 – 14:00 **Cremas y trufas, repostería en otro nivel**, por el chef Carlos Alberto González Hernández
- 14:00 – 15:00 **El Cocinero Trashumante**, con el Chef Antonio Pérez de los Cobos.

Domingo 9 de febrero

- 11:00 - 12:00 **Cafetero y Bodeguero en Agaete**, por Don Víctor Lugo Jorge responsable de la finca La Laja y Bodega los Berrazales.
- 12:00 – 13:00 **El sabor de la vanguardia**, por los Chefs y Formadores de la Escuela de Hostelería Hofmann Jean Paul y Fede.
- 13:00 – 14:00 **Trampantojos....divirtiendo al comensal!!!**, por el Chef Daniel Castro Espinar (Jefe de Cocina "El Arqueólogo") y el Chef Aarón García Molina (2º Jefe de Cocina "El Arqueólogo").
- 14:00– 15:00 **Gran Lubina Atlántica**, por la Chef Vanessa Corral miembro del equipo de Saborea Gran Canaria e Isla de Sabores de Madrid Fusión 2020 y responsable de eventos del grupo Maroa.

Cocina Pabellón 6

Viernes 7 de febrero

- 11:15 – 12:00 Taller arte frutal. Spar Gran Canaria.
- 12:00 – 12:45 Taller arte frutal. Spar Gran Canaria.
- 12:45 – 13:30 Taller arte frutal. Spar Gran Canaria.

GRAN CANARIA COCINA JUNIOR

- 16:30 – 17:30 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.
- 18:30 – 19:30 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.



GRAN CANARIA COCINA JUNIOR

Sábado 8 de febrero

- 11:15 – 12:15 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.
- 13:15 – 14:15 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.
- 16:30 – 17:30 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.
- 18:30 – 19:30 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.

GRAN CANARIA COCINA JUNIOR

Domingo 9 de febrero

- 10:45 – 11:45 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.
- 12:15 – 13:15 **Gran Canaria Cocina Junior** con Esther Requena, ganadora MasterChef Junior 5.

ANIMACIÓN MUSICAL ZONA GASTRONÓMICA EXTERIOR

Viernes 7 de febrero

- 13:00 Parranda “Medio Jigo Pal ‘ Kilo”
- 14:00 Timple y guitarra
- 15:30 Parranda “Asentaos y Tumbaos”
- 16:30 Timple y guitarra
- 17:30 Escuela de música y danza de Las Palmas de Gran Canaria y la A.F. Agora

Sábado 8 de febrero

- 12:30 Parranda “Medio Jigo Pal ‘ Kilo”
- 13:30 Timple y guitarra
- 15:00 Parranda La Orden del Cachorro
- 16:00 Timple y guitarra

Domingo 9 de febrero

- 12:30 A.F. Buchito de café Teror
- 13:30 Parranda “Medio Jigo Pal ‘ Kilo”
- 14:30 Timple y guitarra
- 15:30 Parranda “Asentaos y Tumbaos”



EXPLANADA ANEXA AL PABELLÓN 5

Viernes, sábado y domingo durante el horario de la feria.

Exhibición y taller de salto del pastor, con participación del público.

Exhibición de arrastre de ganado y trilla con información sobre este deporte autóctono y muestra de bovino canario.

Exhibición y taller de levantamiento y pulseo de la piedra con muestras de piedras de distintos pesos para participación del público.

PROMUEVE



ORGANIZA



COOPERAN, PATROCINAN Y COLABORAN

