

Martes, **22 de mayo**

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

- 10:30 | **INAUGURACIÓN OFICIAL DE GASTROCANARIAS 2018**
Acto oficial de apertura del 5º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2018, con presencia de las principales autoridades.
- 11:00 | **14º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Sesión de mañana del 14º Campeonato Regional Absoluto de Canarias – GastroCanarias 2018 – Gran Premio Cabildo de Tenerife.
- 16:00 | **14º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Sesión de tarde del 14º Campeonato Regional Absoluto de Canarias – GastroCanarias 2018 – Gran Premio Cabildo de Tenerife.
- 20:00 | **14º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Entrega de premios del 14º Campeonato Regional Absoluto de Canarias – GastroCanarias 2018 – Gran Premio Cabildo de Tenerife.

Martes, 22 de mayo

ESCENARIO HEINEKEN

- 11:00 | **INAUGURACIÓN DEL ESCENARIO HEINEKEN**
Pase de los cortos audiovisuales retrospectivos de las primeras ediciones del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias
- 13:00 | **SHOW-COOKING DE GRAN CANARIA – ISLA INVITADA**
Show-Cooking bajo el título “Interpretación mesoamericana del milo canario”, dirigido por los prestigiosos chefs grancanarios Mario Rodríguez y Jenisse Ferrari, del Restaurante *Qué Leche!!* (candidatos a Cocinero Revelación del pasado Madrid Fusión 2018) y ofrecido por el Cabildo Insular de Gran Canaria.
- 15:00 | **1^{er} CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA**
Competición del 1^{er} Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza – Gran Premio COMIT, que se celebra por primera vez en GastroCanarias. Ganar este Campeonato dará la posibilidad al vencedor de asistir al Campeonato Mundial de la Pizza en Parma 2019.
- 19:00 | **EXHIBICIÓN DE PIZZA ACROBÁTICA**
El GRUPO COMIT ofrece una exhibición de Pizza Acrobática a cargo del tres veces campeón del mundo Danilo Pagano. A continuación, se procederá a la entrega de premios del 1^{er} Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza – Gran Premio COMIT.

Martes, 22 de mayo

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

- 12:00 | **INAUGURACIÓN DEL AULA HECANSA**
- 12:30 | **COMER CON LAS MANOS EN TIEMPOS DE VANGUARDIA**
El Chef y asesor gastronómico Óscar Dayas (antiguo alumno del Hotel Escuela Santa Brígida) realizará un show-cooking de bocados en miniatura, utilizando las últimas tendencias.
- 13:30 | **UTILIZACIÓN DEL PRODUCTOR MARINO EN CANARIAS**
El jefe de cocina del restaurante El Santo en Las Palmas de Gran Canaria, Abraham Ortega García (antiguo alumno del Hotel Escuela Santa Brígida) realizará elaboraciones de platos con productos poco.
- 14:30 | **LAVO 812, LA MÁQUINA DE MESA PARA SORBETES Y HELADOS**
El maestro Heladero italiano, Andrea de Bellis, de la Gelato University, nos hará una demostración de las aplicaciones de esta novedosa máquina.
- 16:30 | **PASTELERÍA DE DISEÑO CANARIO BRASILEÑA**
Juan Carlos Moraes de Souza (antiguo alumno del Hotel Escuela Santa Brígida), uno de los pasteleros con mayor potencial en nuestras islas, elaborará postres de vanguardia combinando las culturas canarias y brasileña.
- 18:00 | **COCINA FUSIÓN ASIÁTICA CON PRODUCTOS CANARIOS**
El 2º Jefe de Cocina del Hotel Lopesan Baobab Resort 5*, Doramas González Rodríguez (antiguo alumno del Hotel Escuela Santa Brígida), nos deleitará con platos asiáticos con un sabor canario.

Martes, 22 de mayo

STANDS: DE LA ZONA FERIAL

- 10:30 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOARIETALES DE TENERIFE
Cata auto-guiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 10:30 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
CATA GUIADA
De café de Agaete servida con Bienmesabe y dulces de Tejeda.
- 11:00 COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS (Stands: 513 a 520)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
Durante todo el día se podrá degustar toda nuestra familia de Dorada Especial, así como nuestras marcas internacionales (Corona, Budweiser, Stella Artois...) y todas las variedades de Caraperro, todo esto acompañado de productos frescos de nuestra tierra.
- 11:00 TOUCH MENU (Stands - 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en inglés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 11:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
LOVE IS IN THE FRUIT
Descubre nuestra irresistible nueva línea de zumos y smoothies Fripan de frutas y verduras.
(Hasta completar aforo)
- 11:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Bocado de Queso de Gran Canaria con mermelada de tomate de La Aldea y su crujiente.
- 11:00 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
MOUSSE DE CANELA CON MANZANA Y PIMIENTA
Show-cooking a cargo de Miguel Moreno, de la empresa CSM.

- 11:00 | ATECRESA (Stands: 419 Y 420)
TU PUNTO DE VENTA SEGURO E HIGIÉNICO
¿Te gustaría tener el descuadre de caja al 0%? Automatiza la gestión de tu efectivo con el Cajón Inteligente. ¡Seguro, rápido y limpio!
Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA
- 11:00 | LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW-COOKING
A cargo del chef Dave Rogers, del restaurante DePataNegra.
- 11:00 | CLIFRICAN (Stands: 343 A 346)
DEMOSTRACIÓN DE LAS MÁQUINAS CARPIGIANI
MR. ART PLUS, el laboratorio de ideas que mejora tu creatividad y PASTOCHEF, el rey de los pasteurizadores de pastelería, gastronomía y mucho más. A cargo del instructor de la Gelato University, Andrea De Bellis.
- 11:00 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
Durante la jornada de mañana, y hasta las 14:00 horas, se podrán degustar productos de panadería, ofrecidos por la Panadería de Taganana.
- 11:30 | ATECRESA (Stands: 419 Y 420)
SI ERES DE ATECRESA TU GESTIÓN YA ES DIGITAL
Quizás no lo sepas, pero si eres de Atecrea tu gestión ya es digital. Los establecimientos usuarios del TPV más utilizado en Canarias, Ategest TPV Autónomo, ya tienen acceso a soluciones digitales de gestión empresarial. ¡Ven y te contamos como!
Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA
- 11:30 | AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
INAUGURACIÓN Y PRESENTACIÓN
Inauguración del espacio y presentación del Sello Gastronómico de Los Realejos con la presencia del Alcalde de Los Realejos y los concejales de Turismo y Agricultura.

- 12:00 UNILEVER (Stands: 213 a 216)
INGREDIENTES ASIÁTICOS
Diversas recetas y técnicas asiáticas integradas en nuestra gastronomía local.
- 12:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
PONENCIA Y DEGUSTACIÓN
Mapa dulce de gran canaria de gofio, almendra y miel, nuestras tradiciones.
- 12:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA EXPRESS DE GOFIOS
A cargo de Dña. Zoa Hernández, Técnico Especialista (UVPA, Servicio de Calidad y Valorización de productos agroalimentarios de Tenerife) Cabildo de Tenerife.
- 12:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-Cooking de productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 12:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
RESERVA DE LA BIOSFERA. ¡TE LLEVAMOS AL HUERTO!
A cargo de Samuel Martín, Óscar García y Narciso Dorta, de Panza de Burro Gastrotasca. Con degustación de queso de cabra de higo pico con mermelada de cactus, vaso de gazpacho de remolacha con cremoso de mango y mini ensaladas ecológicas con maki de verduritas y quinoa dulce.
- 12:15 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
GRANUM Y HARINA INTEGRAL MOLIDA EN PIEDRA
José García y José Cabrera (de AB Mauri), y Juan Carlos González, realizan una demostración de Pan Rústico, Granum molde y PAN 100% Harina Integral molida en piedra.
- 12:30 MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
CATA SENSORIAL CERVEZAS ALHAMBRA
Un recorrido a través de los 5 sentidos que nos ayudará a disfrutar aún más del sabor de Alhambra.

- 12:30 | INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
MOMENTO GOFRE
Déjate conquistar por estas nuevas recetas dulces y saladas con masa de gofre Fripan.
(Hasta completar aforo)
- 12:30 | MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
TALLERES DE TIRAJE
Durante toda la jornada, y hasta las 20:30 horas, se ofrecen talleres para aprender de forma práctica cómo tirar la caña perfecta.
- 12:30 | CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
COCTELERÍA SIN ALCOHOL
DEGUSTACIÓN DE GUARAPO GOMERO
A cargo de Víctor Calculli
- 12:40 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
ABORIGEN, COCINA DE ARCHIPIÉLAGO
A cargo del chef Marcos Tavío, de Aborigen Restaurante.
- 13:00 | TOUCH MENU (Stands - 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en francés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 13:00 | UNILEVER (Stands: 213 a 216)
ARROCES CON JOSÉ ANTONIO CASADO
El arroz como protagonista de nuestra cocina.
- 13:00 | EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
Degustación comentada de café de Agaete y bombones de El Aderno elaborados con café de Agaete.
- 13:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
PRESENTACIÓN DE FEGASTROCAN
- 13:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA EXPRESS DE VINOS DE CORDÓN
Consejo Regulador Valle de La Orotava – Vinos de Tenerife.

- 13:00 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
TARTAS HELADAS
A cargo de Gabriel García de MEC3.
- 13:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
DEGUSTACIÓN
Degustación de rosquetes y pasteles de Los Realejos a cargo de Pastelería Paula.
- 13:20 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
LA MIEL DE TENERIFE: DE UNA TIERRA ÚNICA, MIELES ÚNICAS
A cargo de Candy González, de la Asociación de Apicultores de Tenerife, APITEN, con degustación de variedades de mieles.
- 13:30 GOBIERO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
CÓCTEL
A cargo de Gomerallia Catering – Productos Canarios
- 13:30 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
CATA DEGUSTACIÓN
Cata degustación de vinos Dianne a cargo de la Bodega Socorro Fuentes.
- 13:30 TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.
- 13:45 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
PONENCIA Y DEGUSTACIÓN
Mapa líquido de Gran Canaria, plenitud de diversidad de sabores.
- 14:00 GOBIERO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
CATA DE QUESOS Y VINOS CANARIOS
Comentada por Zebina Hernández.

- 14:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
KOAMA EXPERIENCE
Almuerza con nosotros y disfruta de la preparación en directo de nuestros menús Koama, en colaboración con Gomeralia.
(Imprescindible invitación)
- 14:00 CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
SHOW-COOKING
A cargo de Ancor, del Restaurante Gastrobar La Salamandra.
- 14:30 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Taco de gofio con aguacate de Mogán, tomate concasse de La Aldea, Queso y AOVE de Gran Canaria.
- 15:00 TOUCH MENU (Stands - 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en italiano y alemán de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 15:00 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
POLO DE ESCAMAS DE GOFIO Y MOJO ROJO
A cargo de Luis Perera de Haripan.
- 16:00 UNILEVER (Stands: 213 a 216)
COCINA DULCE Y SIN GLUTEN
Creatividad e inspiración unidas a elaboraciones prácticas en postres para carta y buffet.
- 16:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOVARIETALES DE TENERIFE
Cata autoguiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 16:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
GASTRO FEELING LA RECOVA
A cargo de Cristina M^a Montera y Héctor Montes, de PFAE-GJ, Enjoy Santa Cruz.

- 16:00 CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA GOMERA
- 16:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA DE VARIETALES BLANCOS PROYECTO ENOMAC
(ENOMACARONESIAN) Descriptores aromáticos. A cargo de D. Francisco Calixto y Dña. María Hontoria, Técnicos Especialistas. (Unidad de Enología del Servicio de Calidad y Valorización de productos agroalimentarios de Tenerife) Cabildo de Tenerife.
- 16:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
CATA GUIADA
De vinos de Gran Canaria maridado con Quesos de la isla y mermelada de fresa de Valsequillo.
- 16:30 CLIFRICAN (Stands: 343 A 346)
DEMOSTRACIÓN DE LAS MÁQUINAS CARPIGIANI
MR. ART PLUS, el laboratorio de ideas que mejora tu creatividad y PASTOCHEF, el rey de los pasteurizadores de pastelería, gastronomía y mucho más. A cargo del instructor de la Gelato University, Andrea De Bellis.
- 16:40 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
CHARLA
Pedro Milán, de la Fundación Santa Cruz Sostenible, impartirá la charla “El Turismo Activo como recurso para potenciar los productos y la gastronomía local: el caso de Anaga”.
- 17:00 MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)
CURSO RÁPIDO DE CORTE DE JAMÓN
APRENDE LAS NOCIONES BÁSICAS PARA CORTAR UN JAMÓN
Descubre cómo se empieza un jamón y los principales trucos para cortar de forma segura y correcta. Una breve introducción sobre los diferentes tipos de jamón, cómo diferenciarlos, las partes y los huesos y las herramientas necesarias para su corte. Podrás practicar de la mano de Fran Alonso, maestro cortador con dos récord Guinness.

- 17:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CHARLA PARA BODEGAS
 “Mensaje en una Botella: El Marketing aplicado al Vino”.
 Red Cide – Turismo de Tenerife. A cargo de Jonathan García de Gama Estudio.
- 17:00 EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
 Degustación comentada de café de Agaete y bombones de El Aderno elaborados con café de Agaete.
- 17:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura) GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
 (Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
CATA DE MOJOS
 A cargo de Mojos Guachinerfe
- 17:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
 Durante la jornada de tarde, y hasta las 19:00 horas, se podrán degustar productos de la molienda, ofrecidos por Molino de gofio La Salud.
- 17:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
 De ron, quesos y espirituosas de Gran Canaria.
- 17:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
AFTER WORK
 Nada mejor que las propuestas de Koama para desconectar y disfrutar tras una dura jornada laboral. ¡Vamos a sorprenderte!
 (Hasta completar aforo)
- 17:00 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
FIESTA DE FRESAS
 A cargo de José Montero de Dawn Foods.

- 17:00 | AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
DEGUSTACIÓN
Degustación de elaboraciones con gofio local a cargo del Molino Mesa (Bizcochón de gofio, gofio amasado y almendras con gofio)
- 17:20 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
FUSIÓN, LA COCINA CANARIA Y EL MUNDO
A cargo de Ignacio Solana, de Cocina Urbana Canaria, con degustación de pequeños bocados.
- 17:30 | MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
EASY SHOW COOKING
Un divertido taller para elaborar sencillas y deliciosas tapas y maridarlas con diferentes cervezas.
- 17:30 | LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW MASTERCLASS
El chef Öscar Remon Valea, del Hotel Hard Rock Tenerife, realizará un fantástico show de dibujos en pancakes.
- 17:45 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Crujiente de arroz con chorizo de Teror y miel de Gran Canaria.
- 17:45 | MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)
CATA DE JAMONES IBÉRICOS: CEBO, CEBO DE CAMPO Y BELLOTA
¿Sabes las diferencias que hay entre un jamón ibérico de cebo, uno de cebo de campo y uno de bellota? Apúntate a la cata. Catarás los diferentes tipos de jamón ibérico que hay. Podrías comparar los aromas, texturas, sabores y grados de fusión de ambos productos.
- 18:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TALLER SHOWCOOKING
A cargo del Chef del Restaurante Aborigen, D. Marcos Tavío, y en colaboración con ACYRE.

- 18:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
CATA DE CERVEZAS ARTESANAS CANARIAS
A cargo de Cervecería La Jaira.
- 18:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-cooking con productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 18:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
ALIMENTACIÓN CONSCIENTE HIGIENISTA
A cargo de Viviana Neder, de Vía Orgánica, con degustación de pincho crudivegano.
- 18:30 EL GUSTO POR EL VINO (Sala de Catas)
CATA AT ROCA
Dirigida por Agusti Torello
- 18:30 TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.
- 18:30 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
SHOWCOOKING: MOUSSE DE GOFIO
David Pallás realizará un Mousse de Gofio con núcleo de caramelo salado y crujiente de speculoos.
- 18:30 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
ARMONÍA DE SABORES
Entre los vinos y quesos de Gran Canaria.
- 18:40 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
CHARLA: GASTROMERCADOS
“El mercado tradicional convertido en atractivo gastronómico”. A cargo de Miguel Ángel Luis Luis, de Mercado Nuestra Señora de África.

- 19:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
WINEBAR
- 19:00 | GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
DEGUSTACIÓN RON MIEL
A cargo de Destilería San Bartolomé de Tejina.
- 19:30 | MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
CATA GAMA PREMIUM MAHOU
Una experiencia sensorial que nos enseña a identificar y apreciar todos los aromas y sabores de la cerveza.

Miércoles, 23 de mayo

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

- 11:00 | **5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS 2018**
Competición del 5º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2018 – Gran Premio BINTER “La Cocina en Verde” – Exclusivamente reservado al alumnado que cursan estudios en los centros formativos de hostelería, cocina y restauración de Canarias.
- 14:00 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE JÓVENES COCINEROS**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 5º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2018 – Gran Premio BINTER “La Cocina en Verde”.
- 17:00 | **7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE CORTE DE JAMÓN**
Competición del 7º Campeonato de Canarias de Corte de Jamón – Gran Premio MONTESANO.
- 20:00 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE CORTE DE JAMÓN**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 7º Campeonato de Canarias de Corte de Jamón – Gran Premio MONTESANO.

Miércoles, 23 de mayo

ESCENARIO HEINEKEN

- 13:00 **SHOW-COOKING:**
“SAN ANTONIO DE TEXAS 300: PASADO, PRESENTE Y FUTURO”
Presentados por la consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Tenerife, desde los Estados Unidos llega la chef Elizabeth Johnson, bajo el título “Opuntia ficus, regalo del nuevo mundo: nopal, tuna y cochineal”; y también el chef Johnny Hernández, con “Proyecto Maize: finca-nixtamal-cocina-mesa”.
- 15:30 **7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA – GIN - TONICS**
Competición del 7º Campeonato de Canarias de Coctelería Especialidad Gin-Tonic.
- 17:00 **ENTREGA DE PREMIOS CAMPEONATO DE GIN - TONICS**
Ceremonia de entrega de premios del 7º Campeonato de Canarias de Coctelería Especialidad Gin-Tonic.
- 18:00 **7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA**
Competición del 7º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – Gran Premio RON DIPLOMÁTICO.
- 20:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO COCTELERÍA CLÁSICA**
Ceremonia de entrega de premios del 7º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – Gran Premio RON DIPLOMÁTICO.

Miércoles, 23 de mayo

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

- 11:00 | **JAMÓN IBÉRICO: NUEVA NORMATIVA, EL CORTE Y DEGUSTACIÓN**
Acorán López López (docente del Hotel Escuela Santa Brígida) nos enseñará la nueva normativa sobre el jamón ibérico y nos dará una clase magistral sobre su corte.
- 13:00 | **COCTELERÍA CREATIVA Y CREACIÓN EN 3D**
Óscar Lafuente (docente en el Hotel Escuela Santa Cruz), nos deleitará realizando atractivas, coloridas y novedosas elaboraciones de coctelería.
- 16:30 | **EVOLUCIÓN DE LA IMAGEN DEL PERSONAL DE SERVICIOS DE SALA**
Los alumnos Laura Villar y Javier Mata, del Hotel Escuela Santa Brígida, nos contarán la evolución del personal del servicio de sala en los últimos 50 años.
- 18:00 | **EL MUNDO DEL MACARÓN**
Nuestra docente Marieta Díaz, del Hotel Escuela Santa Cruz, nos enseñará a través de demostraciones, todas las utilidades que se le pueden dar al gran desconocido de la pastelería: el Macarón.

Miércoles, 23 de mayo

STANDS: DE LA ZONA FERIAL

- 10:30 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOARIETALES DE TENERIFE
Cata autoguiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 10:30 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
GRANUM Y HARINA INTEGRAL MOLIDA EN PIEDRA
José García y José Cabrera (de AB Mauri), y Juan Carlos González, realizan una demostración de Pan Rústico, Granum molde y PAN 100% Harina Integral molida en piedra.
- 10:30 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
CATA GUIADA
De café de Agaete servida con Bienmesabe y dulces de Tejeda.
- 10:30 CLIFRICAN (Stands: 343 a 346)
GELATO FESTIVAL CHALLENGE (CANARIAS)
Durante toda la jornada del miércoles 23, se estará celebrando el Campeonato de la Gelato University, para elegir al mejor heladero de Canarias.
- 11:00 COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS (Stands: 513 a 520)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
Durante todo el día se podrá degustar toda nuestra familia de Dorada Especial, así como nuestras marcas internacionales (Corona, Budweiser, Stella Artois...) y todas las variedades de Caraperro, todo esto acompañado de productos frescos de nuestra tierra.
- 11:00 TOUCH MENU (Stands: 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en inglés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.

- 11:00 | ATECRESA (Stands: 419 y 420)
TU PUNTO DE VENTA SEGURO E HIGIÉNICO
 ¿Te gustaría tener el descuadre de caja al 0%? Automatiza la gestión de tu efectivo con el Cajón Inteligente. ¡Seguro, rápido y limpio!
 Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA
- 11:00 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
 Durante la jornada de mañana, y hasta las 13:00 horas, se podrán degustar vino de mora, tradicional y malvasía, ofrecidos por la Bodega Martín.
- 11:00 | INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
LOVE IS IN THE FRUIT
 Descubre nuestra irresistible nueva línea de zumos y smoothies Fripan de frutas y verduras.
 (Hasta completar aforo)
- 11:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
 Bizcocho de mojo verde con chutney de tomate de La Aldea y nube de queso duro de Gran Canaria.
- 11:00 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
**TENDENCIAS QUE LLEGAN PARA QUEDARSE:
 ECO VEGANO Y ARTESANO**
 A cargo de María Báez de La Pajarita, con degustación de bizcocho vegano, ecológico y sin azúcar.
- 11:30 | ATECRESA (Stands: 419 y 420)
SI ERES DE ATECRESA TU GESTIÓN YA ES DIGITAL
 Quizás no lo sepas, pero si eres de Atecrea tu gestión ya es digital. Los establecimientos usuarios del TPV más utilizado en Canarias, Ategest TPV Autónomo, ya tienen acceso a soluciones digitales de gestión empresarial. ¡Ven y te contamos como!
 Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA

- 11:30 | MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)
CURSO RÁPIDO DE CORTE DE JAMÓN
APRENDE LAS NOCIONES BÁSICAS PARA CORTAR UN JAMÓN
Descubre cómo se empieza un jamón y los principales trucos para cortar de forma segura y correcta. Una breve introducción sobre los diferentes tipos de jamón, cómo diferenciarlos, las partes y los huesos y las herramientas necesarias para su corte. Podrás practicar de la mano de Fran Alonso, maestro cortador con dos récord Guinness.
- 11:40 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
LA CERVEZA ARTESANA LLEGA PARA QUEDARSE
A cargo de Jorge Cortez y Romina Garatea, de BeerShooter Tenerife, con degustación de cervezas locales.
- 12:00 | UNILEVER (Stands: 213 a 216)
INGREDIENTES ASIÁTICOS
Diversas recetas y técnicas asiáticas integradas en nuestra gastronomía local.
- 12:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA EXPRESS DE MIEL DE TENERIFE
A cargo de D. Antonio Bentabol, Técnico Especialista. (UVPA, Servicio de Calidad y Valorización de productos agroalimentarios de Tenerife) Cabildo de Tenerife.
- 12:00 | EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
Degustación comentada de café de Agaete y bombones de El Aderno elaborados con café de Agaete.
- 12:00 | AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-cooking con productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 12:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Atún de Mogán con crema de almendras de Tejeda y tomate de La Aldea de San Nicolás de Gran Canaria.

- 12:00 LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW-COOKING
A cargo del chef Jorge Bosch del restaurante La Bola de Jorge Bosch.
- 12:15 MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)
CATA DE JAMONES IBÉRICOS: CEBO, CEBO DE CAMPO Y BELLOTA
¿Sabes las diferencias que hay entre un jamón ibérico de cebo, uno de cebo de campo y uno de bellota? Apúntate a la cata. Catarás los diferentes tipos de jamón ibérico que hay. Podrías comparar los aromas, texturas, sabores y grados de fusión de ambos productos.
- 12:20 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
LA RESTAURACIÓN CON ALMA
A cargo de Fernando Molero de Ávila y William V. Lorenzo, de La Marina 61, con degustación de bacalao marinado en tinta de calamar sobre crema de pepino y plátano con su crujiente; y mini samosa de cabra sobre chutney de mojo rojo palmero.
- 12:30 MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
TALLERES DE TIRAJE
Durante toda la jornada, y hasta las 20:30 horas, se ofrecen talleres para aprender de forma práctica cómo tirar la caña perfecta.
- 12:30 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
MOMENTO GOFRE
Déjate conquistar por estas nuevas recetas dulces y saladas con masa de gofre Fripan.
(Hasta completar aforo)
- 12:30 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
COCKTELERÍA
- 12:30 CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
MASTERCLASS
Coctelería clásica y de autor con miel de palma y productos gomeros.

- 13:00 TOUCH MENU (Stands: 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
 Presentación en francés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 13:00 UNILEVER (Stands: 213 a 216)
ARROCES CON IGNACIO SILVA ROSRÍGUEZ
 El arroz como protagonista de nuestra cocina.
- 13:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA EXPRESS DE VINOS ECOLÓGICOS DE TENERIFE
 Consejo Regulador Abona – Vinos de Tenerife.
- 13:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
ARMONÍA DE SABORES
 Entre los vinos y quesos de Gran Canaria.
- 13:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
 GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
 (Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
MARIDAJE VINOS Y QUESOS
 Comentada por Zebina Hernández.
- 13:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEMOCRATIZANDO LA GASTRONOMÍA
 A cargo de Armando Saldanha, de El Gato Negro Restaurante, con degustación de su concepto de cocina.
- 13:30 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
CATA DEGUSTACIÓN
 Cata degustación de cerveza artesana Tierra de Perros.
- 13:30 TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
 El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.

- 13:30 GRUPO COMIT – IF&B (Stands: 437 a 441)
SHOW-COOKING
 El chef Simone Millico del Restaurante La Trattoria del Hotel Bahía del Duque, presentará “Ragu’ de Scottona al Nero d’Avola” y el postre “Block di Burrata”.
- 14:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA DE QUESOS DE BIOGRANJA MONTES DE OCA
 A cargo de D. Alberto Montes de Oca.
- 14:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
 Cremoso de queso de Gran Canaria con toffee de almendras de Tejeda y pan de puño de Agüimes e Ingenio.
- 14:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
 GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
 (Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
TALLER DE GOFIO
 A cargo de La Cocina de Dolores.
- 14:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
KOAMA EXPERIENCE
 Almuerzo con nosotros y disfruta de la preparación en directo de nuestros menús Koama, en colaboración con Gomeralia.
 (Imprescindible invitación)
- 15:00 TOUCH MENU (Stands: 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
 Presentación en italiano y alemán de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 15:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
 GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
 (Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
TALLER DE MERMELADAS
 A cargo de Masapé.

- 15:30 | HARINALIA (Stands: 329 a 332)
TARTA BOURDALOUE
A cargo de Anthony Audebaud de la empresa Ponthier.
- 16:00 | UNILEVER (Stands: 213 a 216)
COCINA DULCE Y SIN GLUTEN
Creatividad e inspiración unidas a elaboraciones prácticas en postres para carta y buffet.
- 16:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOVARIETALES DE TENERIFE
Cata autoguiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 16:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
CATA GUIADA
De vinos de Gran Canaria maridado con Quesos de la isla y mermelada de fresa de Valsequillo.
- 16:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
PRESENTACIÓN DEL VERMÚT TIERRA DE ERQUES
Cultivo integrado de viña y aloe. A cargo de Don Rodrigo Linares Velasco.
- 16:00 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
COCTELERÍA CONCEPTUAL
A cargo de Adán Armas, de Bambú Lounge Bar, con degustación del cóctel “Inspiring of dreams”.
- 16:40 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
TACORONTE-ACENTEJO A TRAVÉS DE SUS VINOS
A cargo de María Paz Gil, de Denominación de Origen Tacoronte Acentejo, con cata de vinos.
- 17:00 | MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
CATA GAMA PREMIUM MAHOU
Una experiencia sensorial que nos enseña a identificar y apreciar todos los aromas y sabores de la cerveza.

- 17:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
VINOS DE ALTURA
Consejo Regulador Valle de Güimar – Vinos de Tenerife.
- 17:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
ARMONÍAS
Con el mapa líquido de Gran Canaria.
- 17:00 CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
DEGUSTACIÓN DE TAPAS
Con maridaje de cerveza Layla elaborada en La Gomera, a cargo de Abraham Barroso, del Restaurante Tasca Venta.
- 17:00 EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
Degustación comentada de café de Agaete y bombones de El Aderno elaborados con café de Agaete.
- 17:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
Durante la jornada de tarde, y hasta las 19:00 horas, se podrán degustar quesos de Anaga, ofrecidos por la Quesería Luis Brito.
- 17:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura) GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
CATA DE MOJOS
A cargo de Mojos Buenum.
- 17:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
AFTER WORK
Nada mejor que las propuestas de Koama para desconectar y disfrutar tras una dura jornada laboral. ¡Vamos a sorprenderte!
(Hasta completar aforo)
- 17:00 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
HELADOS, NUEVOS SABORES
Presentación de nuevos sabores a cargo de Gabriel García de MEC3.

- 17:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
DEGUSTACIÓN
Degustación de rosquetes y pasteles de Los Realejos a cargo de Pastelería Paula.
- 17:30 LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW MASTERCLASS
El chef Öscar Remon Valea, del Hotel Hard Rock Tenerife, realizará un fantástico show de dibujos en pancakes.
- 17:30 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
PRESENTACIÓN DE LA INICIATIVA
“DEGUSTA SANTA CRUZ”
- 17:45 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Pastel de morcilla dulce de Teror con queso de Gran Canaria.
- 18:00 UNILEVER (Stands: 213 a 216)
COCKTELERÍA LIPTON
Sensaciones de sabores.
- 18:00 MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
EASY SHOW COOKING
Un divertido taller para elaborar sencillas y deliciosas tapas y maridarlas con diferentes cervezas.
- 18:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TALLER SHOWCOOKING
A cargo del Chef del Hotel H10 – Gran Tinerfe, D. Esteban Gómez, y en colaboración con ACYRE.
- 18:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
DEGUSTACIÓN DE CERVEZA ARTESANA CANARIA
A cargo de la Cervecería Tacoa.

- 18:00 | AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-cooking con productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 18:30 | EL GUSTO POR EL VINO (Sala de Catas)
CATA BODEGAS EMILIO MORO
Dirigida por Javier Moro
- 18:30 | HARINALIA (Stands: 329 a 332)
TRUFAS DE TOFFEE DE GOFIO
Show-cooking a cargo de David Pallás.
- 18:30 | CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA GOMERA
- 18:30 | TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.
- 18:30 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DE BELINGO CON CERVEZA ARTESANA DE GRAN CANARIA
- 18:30 | GRUPO COMIT – IF&B (Stands: 437 a 441)
SHOW-COOKING
El chef Simone Millico del Restaurante La Trattoria del Hotel Bahía del Duque, presentará “Ragu’ de Scottona al Nero d’Avola” y el postre “Block di Burrata”.
- 18:40 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
SEMBRANDO ALEGRÍA
A cargo de Joaquín Reyes, de la Asociación Agroecológica y Cultural la Alegría de la Huerta.
- 19:00 | MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
CATA SENSORIAL CERVEZAS ALHAMBRA
Un recorrido a través de los 5 sentidos que nos ayudará a disfrutar aún más del sabor de Alhambra.

- 19:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
NETWORKING TENERIFE GASTRO EXPERIENCE
Degustaciones y Vinos de Tenerife.
- 19:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
DEGUSTACIÓN RON MIEL
A cargo de la Destilería San Bartolomé de Tirajana.
- 19:20 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
GASTRO FEELING LA RECOVA
A cargo de Iván Díaz y Laura Gil, de PFAE-GJ, Enjoy Santa Cruz.

Jueves, 24 de mayo

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

- 11:00 | **5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS CANARIOS**
Competición del 5º Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor 2018 – Gran Premio INGAPAN CANARIAS.
- 14:00 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE BOCADILLOS**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 5º Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor 2018 – Gran Premio INGAPAN CANARIAS.
- 15:00 | **3º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PASTELERÍA**
Competición del 3º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería 2018 – Gran Premio HARINALIA.
- 19:30 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE PASTELERÍA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 3º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería 2018 – Gran Premio HARINALIA.

Jueves, 24 de mayo

ESCENARIO HEINEKEN

- 13:00 | **SHOW-COOKING: “100% PAN Y PASTELERÍA”**
Show-Cooking protagonizado por el maestro pastelero Alexis García, reconocido como Pastelero Revelación en el último Madrid Fusión, de la empresa 100% Pan y Pastelería.
- 15:30 | **5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TIRAJE DE CERVEZA**
Competición del 5º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza 2018 – Gran Premio HEINEKEN, tanto para profesionales como aficionados.
- 17:00 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 5º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza 2018 – Gran Premio HEINEKEN.
- 18:00 | **5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA**
Competición del 5º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática 2018.
- 19:30 | **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE COCTELERÍA**
Ceremonia de entrega de premios del 5º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática 2018.
- 20:00 | **PASACALLE DE LA COMPARSA LOS JOROPEROS (CLAUSURA OFICIAL DEL SALÓN)**

Jueves, 24 de mayo

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

- 11:00 | **FINALISTAS DEL VI CONCURSO PROMESAS DE LA ALTA COCINA**
Javier Encina Pérez y Katherin Tabban Rodríguez (alumnos del Hotel Escuela Santa Cruz), nos contarán su experiencia en la final del concurso Promesas de la Alta Cocina en Le Cordon Bleu de Madrid, y nos harán una demostración de una receta clásica y la misma evolucionada.
- 12:30 | **EL COMPARTIR**
El chef del Restaurante Gastrobar Compartir QBA, Abel Ferrándiz González (antiguo alumno del Hotel Escuela Santa Cruz), nos hará una demostración de su concepto gastronómico implantado en su establecimiento.
- 16:30 | **BAHÍA AZUL**
En esta ponencia, el chef Jonathan Pomares (docente del Hotel Escuela Santa Cruz), nos deleitará con la elaboración de varios platos utilizando productos marinos de la costa de Tenerife.
- 18:00 | **CREATOMIA: UN RETO METODOLÓGICO**
Para cerrar las actividades del aula de formación de Hoteles Escuela de Canarias, Pau Benedicto (responsable y docente del Bistro Escuela Melenara) nos expondrá el proyecto de *design-thinking* desarrollado conjuntamente con la Escuela de Arte y Superior de Diseño Gran Canaria.

Jueves, 24 de mayo

STANDS: DE LA ZONA FERIAL

- 10:30 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOVARIETALES DE TENERIFE
Cata auto-guiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 10:30 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
CATA GUIADA
De café de Agaete servida con Bienmesabe y dulces de Tejeda.
- 10:45 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
TRAMPANTOJO DEL ESCACHON
A cargo del profesor del IES Virgen de Las Nieves, Oscar González.
- 11:00 COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS (Stands: 513 a 520)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
Durante todo el día se podrá degustar toda nuestra familia de Dorada Especial, así como nuestras marcas internacionales (Corona, Budweiser, Stella Artois...) y todas las variedades de Caraperro, todo esto acompañado de productos frescos de nuestra tierra.
- 11:00 TOUCH MENU (Stands: 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en inglés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 11:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
ENTREGA DE DISTINCIONES
“RUTA DE LA TAPA MÉNDEZ NÚÑEZ”
- 11:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
LOVE IS IN THE FRUIT
Descubre nuestra irresistible nueva línea de zumos y smoothies Fripan de frutas y verduras.
(Hasta completar aforo)

- 11:00 | ATECRESA (Stands: 419 y 420)
TU PUNTO DE VENTA SEGURO E HIGIÉNICO
 ¿Te gustaría tener el descuadre de caja al 0%? Automatiza la gestión de tu efectivo con el Cajón Inteligente. ¡Seguro, rápido y limpio! Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA
- 11:00 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
 Durante la jornada de mañana, y hasta las 13:00 horas, se podrá degustar Chorizo de Cochino Negro Canario, ofrecido por Granja Castillejo.
- 11:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
 Taco de gofio con aguacate de Mogán, tomate concasse de La Aldea, Queso y AOVE de Gran Canaria.
- 11:30 | MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)
CURSO RÁPIDO DE CORTE DE JAMÓN
APRENDE LAS NOCIONES BÁSICAS PARA CORTAR UN JAMÓN
 Descubre cómo se empieza un jamón y los principales trucos para cortar de forma segura y correcta. Una breve introducción sobre los diferentes tipos de jamón, cómo diferenciarlos, las partes y los huesos y las herramientas necesarias para su corte. Podrás practicar de la mano de Fran Alonso, maestro cortador con dos récord Guinness.
- 11:30 | ATECRESA (Stands: 419 y 420)
SI ERES DE ATECRESA TU GESTIÓN YA ES DIGITAL
 Quizás no lo sepas, pero si eres de Atecresa tu gestión ya es digital. Los establecimientos usuarios del TPV más utilizado en Canarias, Ategest TPV Autónomo, ya tienen acceso a soluciones digitales de gestión empresarial. ¡Ven y te contamos como! Presentado por Don Jose Igareta, Director Gerente de ATECRESA
- 11:30 | LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW-COOKING
 A cargo de Moisés Alberto Amador Cruz, ganador del 3º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2016 – Gran Premio BINTER.

- 11:40 | SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
LA COCINA JAPONESA Y FUSIÓN POR AIKO SUSHI
A cargo de Orlando Rujano y Jorge Menéndez, de Aiko Sushi Restaurante Japonés, con muestra de degustación de cocina japonesa y fusión.
- 12:00 | UNILEVER (Stands: 213 a 216)
INGREDIENTES ASIÁTICOS
Diversas recetas y técnicas asiáticas integradas en nuestra gastronomía local.
- 12:00 | CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA EXPRESS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
A cargo de Dña. Guacimara Medina, Agente de Extensión Agraria. S.T. de Agricultura Cabildo de Tenerife
- 12:00 | CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Gradvalax de Atún de Mogán con Mango y encurtidos.
- 12:00 | HARINALIA (Stands: 329 a 332)
DÚO DE PIÑA VICTORIA Y COCO
A cargo de Anthony Audebaud de la empresa Ponthier.
- 12:00 | AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-cooking con productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 12:00 | EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
Degustación de bombones de El Aderno.
- 12:00 | CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA GOMERA

- 12:15 | **MONTESANO CANARIAS (Stands: 201 al 208)**
CATA DE JAMONES IBÉRICOS: CEBO, CEBO DE CAMPO Y BELLOTA
¿Sabes las diferencias que hay entre un jamón ibérico de cebo, uno de cebo de campo y uno de bellota? Apúntate a la cata. Catarás los diferentes tipos de jamón ibérico que hay. Podrías comparar los aromas, texturas, sabores y grados de fusión de ambos productos.
- 12:20 | **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)**
EL SUEÑO DE UN MUNDO SANO, NATURAL Y VERDADERO
A cargo de Gabriele Mancini, de Contigo Tenerife, con degustación de tapa de ensalada de productos de la finca de Contigo Tenerife en Anaga acompañada de un trozo de Focaccia.
- 12:30 | **INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)**
MOMENTO GOFRE
Déjate conquistar por estas nuevas recetas dulces y saladas con masa de gofre Fripan.
(Hasta completar aforo)
- 12:30 | **MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)**
TALLERES DE TIRAJE
Durante toda la jornada, y hasta las 20:30 horas, se ofrecen talleres para aprender de forma práctica cómo tirar la caña perfecta.
- 13:00 | **TOUCH MENU (Stands - 445)**
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
Presentación en francés de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 13:00 | **UNILEVER (Stands: 213 a 216)**
ARROCES
El arroz como protagonista de nuestra cocina.
- 13:00 | **CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)**
CATA EXPRESS DE VARIETALES TINTOS DE TENERIFE
Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo – Vinos de Tenerife.

- 13:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
DEGUSTACIÓN DE CERVEZA ARTESANA CANARIA
A cargo de Cervecería Tierras de Gairía.
- 13:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Dulce salado de Gran Canaria, sal de Tenefé, miel y mermeladas.
- 13:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
**LA GANGOCHERA DE ANAGA, LA PUERTA DE ANAGA,
RESERVA DE LA BIOSFERA**
A cargo de Mario Aldana, de La Gangoghera de Anaga, con degustación de productos de Anaga.
- 13:15 HARINALIA (Stands: 329 a 332)
MASTERCLASS Y TALLER
David Pallás explicará distintas Técnicas de sprayado y colorantes liposolubles para bombonería.
- 13:30 TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.
- 13:30 GRUPO COMIT – IF&B (Stands: 437 a 441)
SHOW-COOKING
El chef Niki Pavanelli del Restaurante Il Vecchio, presenta “Meloso di Carnaroli a la Milanese y su Ossobuco de Ternera Lechal en Textura” y “Ricochoco y los 4 Sentidos”.
- 14:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
TALLER DE PAPAS
A cargo de La Cocina de Dolores.

- 14:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
 Bizcocho de mojo verde con chutney de tomate de La Aldea y nube de queso duro de Gran Canaria.
- 14:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
KOAMA EXPERIENCE
 Almuerzo con nosotros y disfruta de la preparación en directo de nuestros menús Koama, en colaboración con Gomerania.
 (Imprescindible invitación)
- 15:00 TOUCH MENU (Stands: 445)
TOUCH MENU MULTILINGÜE SE HACE NOTAR
 Presentación en italiano y alemán de toda la gama de productos de la empresa Touch Menu y sus prestaciones.
- 15:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
 GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
 (Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
TALLER DE MERMELADAS
 A cargo de Masapé.
- 16:00 UNILEVER (Stands: 213 a 216)
COCINA DULCE Y SIN GLUTEN
 Creatividad e inspiración unidas a elaboraciones prácticas en postres para carta y buffet.
- 16:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TÚNEL DEL VINO DE MONOVARIETALES DE TENERIFE
 Cata auto-guiada de Vinos de Tenerife. Acceso solo a profesionales.
- 16:00 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
TALLER SHOWCOOKING
 A cargo del Chef del Restaurante Char – Grupo Venture, D. Samuel Hernández, y en colaboración con ACYRE.
- 16:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
DEGUSTACIÓN
 Degustación de postres a cargo de Pedro Rodríguez Postres.

- 16:00 CLIFRICAN (Stands: 343 al 346)
POSTRES AL PLATO CON HELADO COMO PROTAGONISTA
Masterclass a cargo del prestigioso Alexis García (100% Pan y Pastelería), reconocido como Pastelero Revelación 2018 en la última edición de Madrid Fusión.
- 16:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
CULTIVO DE LA TIERRA COMO DESARROLLO DE LA PERSONA
A cargo de José Luis Audicana, de Huerto Urbano Ecológico de Añaza.
- 16:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
ARMONÍA DE SABORES
Entre los vinos, quesos y espirituosas de Gran Canaria.
- 16:00 CABILDO DE LA GOMERA (Stands: 107, 109, 114 y 116)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA GOMERA
- 16:30 CABILDO DE TENERIFE (Superficie Especial A)
CATA DE QUESOS ARTESANALES DE TENERIFE
Asociación de Queseros de Tenerife.
- 16:40 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
ANAGA EXPERIENCE: DESARROLLO DE TURISMO RURAL, ECONÓMICO, CULTURAL Y GASTRONÓMICO
A cargo de Aarón Barreto de Anaga Experience.
- 17:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
TALLER DE ACEITE
Impartido por Tanaira Rodríguez.
- 17:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
DEGUSTACIÓN
Bocado de Queso de Gran Canaria con mermelada de tomate de La Aldea y su crujiente.

- 17:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DEGUSTACIÓN: VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA
Durante la jornada de tarde, y hasta las 19:00 horas, se podrá degustar Quesabi de Anaga, ofrecido por Santiago David Ramos.
- 17:00 INGAPAN CANARIAS (Stands: 507 a 512)
AFTER WORK
Nada mejor que las propuestas de Koama para desconectar y disfrutar tras una dura jornada laboral. ¡Vamos a sorprenderte!
(Hasta completar aforo)
- 17:00 EL ADERNO (Stands: 421)
DEGUSTACIÓN
Degustación de bombones de El Aderno.
- 17:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
DEGUSTACIÓN
Degustación de elaboraciones con gofio local a cargo de Molino Mesa (Bizcochón de gofio, gofio amasado y almendras con gofio)
- 17:20 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
DISEÑAM PROJECT
EL FOOD DESIGN COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN
A cargo de Elena García, Abel López, Mayte China y Roberto González, de Eat Creative Food Studio y Tenerife Design Week, con degustación del producto final desarrollado en el proyecto por un equipo participante.
- 17:30 MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
CATA TEMÁTICA
Un acercamiento original a los diferentes estilos de cerveza que nos sorprenderá a todos.
- 17:30 LA CASA DEL TURRÓN (Stands: 444 y 446)
SHOW-COOKING
A cargo de Moisés Alberto Amador Cruz, ganador del 3º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2016 – Gran Premio BINTER.

- 18:00 GOBIERNO DE CANARIAS (Consejería de Agricultura)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands 115, 117, 119, 121 y 122, 124, 126, 128)
DEGUSTACIÓN RON MIEL
A cargo de Destilaría San Bartolomé de Tirajana.
- 18:00 CABILDO DE GRAN CANARIA (Stands: 301 a 304)
SHOW CÓCTEL DE FRUTAS DE GRAN CANARIA
- 18:00 AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS (Stands: 426 y 428)
SHOW-COOKING
Show-cooking con productos locales a cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 18:00 SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (Stands: 501 a 506)
GASTRO FEELING LA RECOVA
A cargo de Víctor Sandoval y Jenifer Gómez, de PFAE-GJ, Enjoy Santa Cruz.
- 18:30 EL GUSTO POR EL VINO (Sala de Catas)
CATA PENÍNSULA VITICULTORES
Dirigida por Andres Kubach “MASTER OF WINE”
- 18:30 MAHOU SAN MIGUEL (Stands: 325 a 328)
EASY SHOW COOKING
Un divertido taller para elaborar sencillas y deliciosas tapas y maridarlas con diferentes cervezas.
- 18:30 GRUPO COMIT – IF&B (Stands: 437 a 441)
SHOW-COOKING
El chef Niki Pavanelli del Restaurante Il Vecchio, presenta “Meloso di Carnaroli a la Milanese y su Ossobuco de Ternera Lechal en Textura” y “Ricochoco y los 4 Sentidos”.
- 18:30 TECALI (Stands: 438)
SHOW-COOKING
El maestro quesero de Tecali, Antonio Di Re elaborará mozzarella en vivo para todos los asistentes.