

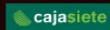
9º SALÓN GASTRONÓMICO  
DE CANARIAS

# GASTRO CANARIAS



21.22.23  
MAYO '24

RECINTO  
FERIAL DE  
TENERIFE



**UN  
SABOR  
DORADO.**



**SABOREA TU LIBERTAD**

El Águila recomienda el consumo responsable. Alc. 5.5% Vol.

## INSTITUCIONES COLABORADORAS



**Gobierno  
de Canarias**



**Santa Cruz de Tenerife**  
AYUNTAMIENTO

## ISLA INVITADA OFICIAL

**La Graciosa**



Cabildo de  
Lanzarote

saborea  
SABOR A LA ISLA

## ENTIDADES PROMOTORAS Y ORGANIZADORAS



## PATROCINADORES PRINCIPALES



ENTIDADES COLABORADORAS



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional



Vinos de  
Tenerife  
TODO LO QUE SOMOS



Pesca  
artesanal  
DEL MAR A TU CASA



DEGUSTA  
SANTA CRUZ

AULAS DE FORMACIÓN



**makro**



**SUPERMERCAD** 

SUPERMERCADO OFICIAL

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ELECTRODOMÉSTICO OFICIAL

  
**sammic**

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL  
OFICIAL

**hoalve**

MENAJE Y VAILLA OFICIAL

 **europastry**

PAN OFICIAL

**chafiras**

COCINA OFICIAL



**MENCEY**

— ★ ★ ★ ★ ★ —  
GRAND IBEROSTAR

ALOJAMIENTO OFICIAL

**MG** MG Canarias

VEHÍCULOS OFICIALES



MIXER OFICIAL

18º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCINA  
Gran Premio CABILDO DE TENERIFE



9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS Y  
COCINERAS  
Gran Premio BINTER - "La Cocina en Verde"

***Binter***

9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS CANARIOS DE  
AUTOR  
Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS



7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PASTELERÍA  
Gran Premio GRUPO HARINALIA

harinalia   
GRUPO

5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PIZZA  
Gran Premio GRUPO COMIT



2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS  
Gran Premio GASTROCANARIAS

**makro**

1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE HAMBURGUESA  
Gran Premio GASTROCANARIAS - EUROPASTRY

 **EUROPASTRY®**

11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA  
Gran Premio MATUSALEM

*Matusalem*  
**RON**  
EST. 1872

11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA GIN-TONIC  
Gran Premio GASTROCANARIAS



GastroCanarias.com

9º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE TIRAJE DE CEREZA  
Gran Premio HEINEKEN



8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA  
Gran Premio PERRIER



2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA SIN ALCOHOL  
Gran Premio ROYAL BLISS



EMPRESAS COLABORADORAS



ASOCIACIONES COLABORADORAS



# ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

**MARTES, 21 DE MAYO**

10:30 **INAUGURACIÓN OFICIAL DEL 9º SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS – GASTROCANARIAS 2024**

**ACTO DE INAUGURACIÓN**

Acto oficial de apertura del 9º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024, con presencia de las autoridades.

11:00 **18º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCINA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**

**COMPETICIÓN DE MAÑANA**

Primer grupo de 5 chefs, acompañados de sus ayudantes, competirán para elaborar dos platos: uno con un ingrediente principal secreto que se habrá dado a conocer la tarde del día anterior y el otro con los ingredientes de una caja sorpresa.

15:30 **18º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCINA – GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**

**SESIÓN DE COMPETICIÓN DE TARDE**

Segundo grupo de 5 chefs, acompañados de sus ayudantes, competirán para elaborar dos platos: uno con un ingrediente principal secreto que se habrá dado a conocer la tarde del día anterior y el otro con los ingredientes de una caja sorpresa.

20:00 **18º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCINA – GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**

**ENTREGA DE PREMIOS**

Protocolaria Ceremonia Oficial de Entrega de Premios a los ganadores que se suban al podio, así como diplomas de participación a todos los cocineros y sus respectivos ayudantes.

# ESCENARIO HEINEKEN

## MARTES, 21 DE MAYO

- 12:15 **INAUGURACIÓN DEL ESCENARIO HEINEKEN**  
Un recorrido por la historia gastronómica de la Graciosa: Jareas secas, la salazón, los mojos y la conservación, y el pescado de la costa graciosera.
- 12:30 **SHOW COOKING INAUGURAL 'LA COCINA DE LA GRACIOSA'**  
De la mano del Cabildo de Lanzarote, isla invitada.
- 13:00 **5º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO GRUPO COMIT**  
Competición en la que se seleccionará la Mejor Pizza del Campeonato de la mano del Grupo COMIT. La persona que resulte ganadora, representará a las Islas Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza, que se celebrará en Parma (Italia), el año 2025.
- 19:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 5º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA - GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO GRUPO COMIT**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza – GastroCanarias 2024 - Gran Premio COMIT.

# AULA MAKRO

## MARTES, 21 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**  
**HECHOS DE BARRO**  
Carlos Maldonado.  
Restaurante RAÍCES.
- 13:00 **TALLER**  
**GASTROSINAPSIS PROCESO CREATIVO.**  
Enzimático Marino.  
Diego Schattenhofer.  
Taste 1973 (Arona -Tenerife) – 1\* Michelin y 1 Sol Repsol
- 14:00 **TALLER**  
**TRIGO BARBILLA SEMILLA CONSERVADA DESDE LOS ABORIGENES**  
Víctor Suárez  
Haydée (La Orotava – Tenerife) – 1\* Michelin y 1 Sol Repsol
- 15:00 **TALLER**  
**LA MEJOR TARTA DE QUESO MANCHEGA.**  
Rocío Arroyo  
Restaurante Rocío Arroyo (Ciudad Real)
- 16:00 **TALLER**  
**SOSTENIBILIDAD, PAISAJE Y PAISANAJE**  
Xune Andrade.  
Monte (Lena – Asturias) 1 \* Michelin, 1\* Verde y 1 Sol Repsol
- 17:00 **TALLER**  
**SALITRE Y HUMO**  
Braulio Simancas.  
Silbo Gomero (La Laguna – Tenerife) – Recomendado Michelin

# AULA DE FORMACIÓN HECANSA

## MARTES, 21 DE MAYO

- 11:00 **TALLER**  
Olores y sabores de la flora canaria.
- 12:00 **TALLER**  
La tradición que inspira a las estrellas: José Luis Espino.
- 16:00 **TALLER**  
Oscar de La Fuente
- 18:30 **TALLER**  
Aprendemos a salar y degustemos con Génesis  
Fernández un sancocho canario.



*Este programa está sujeto a cambios de última hora*

# STANDS DE LA ZONA FERIAL

## MARTES, 21 DE MAYO

- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta del Barraquito
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Presentación y exposición de productos de Tenerife, de la mano de productores locales de la isla.  
Esta actividad se repetirá todos los días, de 10:30 a 20:00 horas.
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todos los días, entre las 10:30 y 19:00 h
- 10:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**TALLER DEGUSTACIÓN**  
Los del Gofio, taller degustación característico del archipiélago Chinijo.
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Bevir Salado + Maridaje

- 10:30 **BEES**  
(Stands 422 y 424)  
**SORTEO**  
Continuado de unos "airpods" al escanear un QR y elegir la cerveza que les gustaría degustar gratuitamente en la feria.
- 10:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209 a 224)  
**SHOW COOKING BROWNIE**
- 10:30 **ATECRESA**  
(Stands 419 y 420)  
**PRESENTACIÓN**  
del Robot CC1: eficiencia en la limpieza Industrial
- 10:30 **HARICANA**  
(Stands 337 a 340)  
**PRESENTACIÓN Y DEMOSTRACIÓN**  
De usos harinas panificables de HARICANA.  
Yazmina Diaz, técnico especialista calidad Harinera Canaria.
- 10:30 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 a 412)  
**DEGUSTACIÓN**  
De una gama amplia de productos y elaboraciones en colaboración con nuestros proveedores: Icelandic, Congelados Navarra, Ibero Express, Maheso y Casty.  
**SORTEO**  
Neveras de mano con productos.
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**TÚNEL DEL VINO**  
Show Room "Vinos de Tenerife" con presentación y posible degustación de vinos de las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) de la Isla de Tenerife  
Espacio abierto los tres días, de 11:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00

- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stand 501 al 508)  
**PRESENTACIÓN**  
Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife / Sociedad de Desarrollo
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**RUTA GASTRONÓMICA 040**  
Desayuno de altura a 10 manos.  
*Zebenzuí Acosta*  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Laura Bettina Allgayer*  
Restaurante Las Chozas  
*Pedro Rodríguez Dios*  
Pedro Rodríguez Postres  
*Alfredo Marrero*  
Boutique del Pan Relieve  
**DEGUSTACIÓN**  
Degustación de vermú La Suertita  
Belén López González  
1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023
- 11:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN**  
De pan recién horneado por nuestros maestros panaderos.  
Pino Quintana, técnico comercial Harinera Canaria.
- 11:00 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 y 219)  
**PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN**  
Presentación y exposición de productos Alimentos de La Gomera  
Degustación de productos de La Gomera durante el día.

- 11:00 **TORRENS CANARIAS**  
(Stands 333 y 335)  
**DEMOSTRACIONES CONTINUADAS.**  
Funcionamiento del Horno de cocción acelerada Merrychef y también del horno de convección Convother.
- 11:00 **CLIFRICAN**  
(Stands 347 al 350)  
**DEMOSTRACIÓN**  
De Helado y Cristal
- 11:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
**PONENCIA**  
Panes Especiales. José Manuel y José García, de AB MAURI.
- 11:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata de Vinos de Lanzarote
- 11:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
El café de Gran Canaria, una apuesta segura en cafés de especialidad
- 11:30 **AYUNTAMIENTO DE GUIA DE ISORA**  
(Stands 528 y 530)  
**DEGUSTACIÓN.**  
De productos locales Km.0 del municipio de Guía de Isora
- 11:45 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PONENCIA**  
TRADICIÓN EN CAPAS: La cebolla Guayonje, producto tradicional readaptado a la alta cocina. (Alberto Glez. Margallo).

- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta de la Tapa
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Profesionales del sector.
- 12:00 **DULPAN**  
(Superficie A)  
**BOLLERIA MODERNA Y PANES.**  
Alexis García (Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2024 - MMAPE) y Diego Martín (Pandemonium - Campeón de España de Panadería 2024)
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Producto de cercanía. Mercadillo del Agricultor de La Orotava.
- 12:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PRESENTACIÓN**  
Nueva imagen corporativa de la empresa ADOM
- 12:00 **COMIT** (Stand 441 al 446)  
**DEGUSTACIÓN**  
De diversas variedades de pizza elaboradas en el propio stand.
- 12:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Fritura de Cabrilla de la Graciosa oreada y guisada en mojo rojo, Yeray Gil del Restaurante Primario y Juana Toledo, propietaria del restaurante Girasol.  
Vieja encebollada y batata de Jable, Pedro Santana, restaurante Cocina del Puerto y Sasa Toledo.

- 12:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Bevir dulce + Maridaje
- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Caserón del Cortijo + Óscar Lafuente
- 13:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PRESENTACIÓN**  
Cerveza
- 13:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Canelón de mole negro de carne de cabra y bechamel thai.*  
Zebenzuí Acosta  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Sardina encurtida, manzana y requesón de cabra*  
Laura Bettina Allgayer  
Restaurante Las Chozas  
*Cuajada de miel de monte, gelatina cabello y chíá*  
Pedro Rodríguez Dios  
Pedro Rodríguez Postres  
*Mar de nubes*  
Alfredo Marrero  
Boutique del Pan Relieve  
**MARIDAJE**  
Bodega La Haya, blanco  
Bodega 300 Líos, rosado  
Belén López González  
1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de  
Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023

- 13:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACION.**  
Línea Gelatisserie Mec3 y semifríos, a cargo de Carolina Camacho, técnica especialista de productos heladería MEC3.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz - Anaga Smart Destination. Incluye degustación de los platos elaborados.
- 13:00 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**  
Cargo del chef de nuestro proveedor: IBEROEXPRESS  
**RECETA:** Canastillas rellenas de Camarones
- 13:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**  
(Stands 213, 215, 226 y 228)  
**MASTERCLASS DE ROYAL BLISS**  
En la Zona Royal Bliss, presentación de una gama completa de mixers con la Brand Ambassador Jennifer Falcón, técnico en mixología, texturas, especias y maridajes. Zona Royal Bliss.  
**LOS 3 DÍAS**, desarrollo de nuevas recetas y sabores en Stand Coca Cola – Zona Royal Bliss – Zona Appletiser – Zona Monster.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Platos de ayer y hoy.
- 13:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**RECETA**  
Receta de Manuel “el Mero, Fideos Costeros de Morena frita”, por Benjamín Toledo, chef del Princesa Yaiza.  
Versión de los Fideos Costeros, por Gonzalo Calzadilla, restaurante Isla de Lobos.

- 13:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Vega (Cochino negro a la sal) + Bodega Mondalón
- 14:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACION Y DEMOSTRACIÓN.**  
mejorantes y aditivos para panadería de AIT.  
Presentación y degustación de pan recién horneado,  
a cargo de Yazmina Diaz, técnico responsable calidad  
Harinera Canaria.
- 14:00 **S3 SOLUCIONES ALIMENTARIAS**  
(Stands 429 y 431)  
**PRESENTACIÓN.**  
Novedades en croquetas gourmet.
- 14:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**RECETA Y DEGUSTACIÓN**  
Receta graciosa de atún en adobo y su conserva, por  
Víctor Valverde, restaurante Palacio de Ico.  
Degustación de Conservas Toledo y aplicaciones. Luis  
Toledo
- 15:00 **AYUNTAMIENTO DE GUIA DE ISORA**  
(Stands 528 y 530)  
**DEGUSTACIÓN.**  
De productos locales
- 15:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Fula de fondo oreada con dos versiones, por Orlando  
Ortega, Restaurante Lilium y Suso Alemán, restaurante  
"Casa Chano".

- 15:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**TÚNEL DEL VINO**  
Show Room "Vinos de Tenerife" con presentación y posible degustación de vinos de las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) de la Isla de Tenerife  
Espacio abierto los tres días, de 11:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00
- 15:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
El broche de toda sobremesa: café de especialidad elaborado en Gran Canaria
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**V CONCURSO DE CATADORES DE VINOS DE TENERIFE**  
Se celebrará en una sala anexa habilitada para tal concurso-  
Pala más información, dirigirse al propio stand del Cabildo Insular
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todo el día, entre las 10:30 y 19:00 h.
- 16:00 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Le Brió Tartar.
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**DESGUSTACIÓN**  
Club de Producto DEGUSTA Santa Cruz - Anaga Smart Destination. Con Degustación.

- 16:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
Tarta Black. Miguel Moreno. **DAWN**
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands 438 y 440)  
**DEGUSTACIÓN**  
Postres con verduras.
- 16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Tosta de queso de cabra, limón y albahaca*  
Zebenzuí Acosta  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Carpaccio de vaca madura y vinagreta de queso curado de cabra*  
Laura Bettina Allgayer  
Restaurante Las Chozas  
*Los aromas de una maceración carbónica en un postre*  
Pedro Rodríguez Dios  
Pedro Rodríguez Postres  
*Milhoja de guayaba*  
Alfredo Marrero  
Boutique del Pan Relieve  
**MARIDAJE**  
Bodega 300 Líos, albillo  
Bodega Juan Dios, tinto  
Belén López González  
1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de  
Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023
- 16:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de tabla de Quesos de Cabra de  
Lanzarote premiados en los últimos certámenes, AQUAL.  
Maridados por Cervezas artesanas Nao.

- 16:30 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACIÓN DEGUSTACIÓN.**  
Línea "Crumblemanía". El toque crocante. Degustación de Helados artesanales Mec3. A cargo de Carolina Camacho, especialista de productos heladería MEC3.
- 16:30 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
Un Mundo Natural De Sabores de Coctelería. A cargo de Emilio Rodríguez. **RON ALDEA.**
- 16:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Caserón del Cortijo + Óscar Lafuente
- 17:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**DESGUSTACIÓN**  
Networking con productores
- 17:00 **DULPAN** (Superficie A)  
**SHOW COOKING**  
A cargo de Alexis García Y Diego Marín
- 17:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**DESGUSTACIÓN**  
Networking con productores
- 17:00 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Cinnamon Roll.
- 17:00 **HARICANA**  
(Stands 337 a 340)  
**PRESENTACIÓN.**  
Línea Cordial de DOuMIX, Innovaciones en coctelería. A cargo de Daniel Trujillo, delegado Casa Optima.

- 17:00 **CANARIAS COCINA & AVA SELECCIÓN**  
(Stands 248 y 250)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Albert Jofre.  
Mousse Chocolate: PW Cold + Flax  
Aire Ron: Naturfoam  
Gel Frambuesa: Gelcrem Cold  
Velo Miel: Gelificante Vegetal  
Perlas anís: Gracilagel
- 17:00 **ATECRESA**  
(Stands 419 Y 420)  
**ASEGURA TU DINERO CON EL CAJÓN INTELIGENTE.**
- 17:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**EXPOSICIÓN**  
MOJOS EN MAYÚSCULAS: Mojos tradicionales y su evolución y aplicación hasta la actualidad.
- 17:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Profesionales del sector.
- 17:30 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**DEGUSTACIÓN**  
De productos locales
- 17:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de productos de Lanzarote y La Graciosa.
- 17:30 **COCA COLA – ROYAL BLISS**  
(Stands 213, 215, 226 y 228)  
**MASTERCLASS DE ROYAL BLISS**  
Gama completa de mixers con la Brand Ambassador Jennifer Falcón, técnico en mixología, texturas, especias y maridajes. Zona Royal Bliss

- 17:30 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PRESENTACIÓN**  
Nueva imagen corporativa
- 17:30 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**  
Cargo del chef de nuestro proveedor: ICELANDIC.  
RECETA: Fritura de fogonero en adobo canario, alioli de aguacate con sal de lima
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**CATA**  
Cata comentada de vinos blancos "Bodegas de la Orotava"
- 18:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
De innovaciones en coctelería DOuMIX Y de cocteles de la línea CORDIAL. BARMAN invitado.
- 18:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
**SHOW COOKING**  
Glaseados Ultima Generación. Manel Escala. ZEELANDIA
- 18:00 **CABILDO DEL HIERRO**  
(Stands 223 al 225)  
**CATA**  
De vino impartida por D. Alfredo Hernández Gutiérrez, Técnico del Consejo Regulador de El Hierro (D.O. Vinos de El Hierro)
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga Smart Destination. Con Degustación

- 18:15 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**EXPOSICIÓN**  
PAPAS CANARIAS, UN VIAJE SENSORIAL: Tipos de papas y cómo identificarlas a través de los sentidos. Diferentes aplicaciones en la gastronomía actual
- 18:45 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga Smart Destination. Con Degustación
- 19:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
Punto de inscripción Club de Producto DEGUSTA Santa Cruz -Anaga Smart Destination

# ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

**MIÉRCOLES, 22 DE MAYO**

11:00 **9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS – GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO BINTER**

Cinco estudiantes del último curso de Cocina, de centros oficiales de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Canarias, compiten para elaborando una receta en 90 minutos con los ingredientes facilitados en una caja sorpresa. Cada finalista cuenta con otro alumno/a que participa como ayudante.

13:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 9º CAMPEONATO CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS – GRAN PREMIO BINTER**

Ceremonia oficial de entrega de premios a los ganadores o ganadoras que suban al podio del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as - GastroCanarias 2024 – Gran Premio BINTER “La Cocina en Verde”.

16:15 **2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO GASTROCANARIAS - MAKRO**

Competición del Campeonato de Canarias de Tapas, en el que 6 chefs finalistas cocinarán durante dos horas para elaborar y presentar al Jurado una receta de tapa. Este certamen cuenta con el apoyo de Makro.

17:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO GASTROCANARIAS – MAKRO**

Ceremonia oficial de entrega de premios a los ganadores y/o ganadoras que suban al podio del 2º Campeonato de Canarias de Tapas – Gastrocanarias 2024 - Gran Premio GastroCanarias – Makro.

# ESCENARIO HEINEKEN

## MIÉRCOLES, 22 DE MAYO

### 11:00 **PONENCIA Y COCINA**

Santi Benítez.  
SeBE Lantarote.  
Cabildo de Lanzarote.

### 13:00 **TALLER DE CARNE PRESENTADO POR EGATESA**

Sesión de explicación y despiece ante el público de una canal de Cerdo Ibérico Bellota 100% de Extremadura, a cargo del reconocido experto Manuel Maldonado. Simultánea y paralelamente se desarrollará un show cooking con recetas y elaboraciones culinarias utilizando las partes del cerdo obtenidas en el propio despiece.  
Actividad presentada y ofrecida por el GRUPO EGATESA.

### 16:00 **1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE HAMBURGUESAS – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO EUROPASTRY**

Primera edición del Campeonato de Canarias de Tapas, en el que 6 chefs finalistas cocinarán durante dos horas para elaborar una receta de hamburguesa que presentarán al Jurado. Para la elaboración de las hamburguesas se utilizará, obligatoriamente, carne de la marca KOAMA y panes para hamburguesas de EUROPASTRY, empresa patrocinadora de este Campeonato.

### 19:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE HAMBURGUESAS – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO EUROPASTRY**

Ceremonia oficial de entrega de premios a los ganadores y/o ganadoras que suban al podio del 1º Campeonato de Canarias de Hamburguesas – Gastrocanarias 2024 - Gran Premio Europastry

# AULA MAKRO

## MIÉRCOLES, 22 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**  
*EL FUEGO.*  
Rakel Cernicharo. Karak
- 13:00 **TALLER**  
*SAN HÔ: DESDE CANARIAS AL MUNDO. LAS SOJAS Y SUS MADURACIONES.*  
Adrián Bosch. San Hô.
- 14:00 **TALLER**  
*PLATOS VITAMINA.*  
Teresa Gutiérrez.  
Restaurante Azafrán (Villarrobledo – Albacete)
- 15:00 **TALLER**  
*LA COCINA QUE NOS RECONFORTA.*  
Icía Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde.  
Restaurante Moral (Santa Cruz de Tenerife)
- 16:00 **TALLER**  
*ALIMENTOS PRIMIGENIOS.*  
Pedro Hernández Castillo.  
EL Duende del Fuego (Los Llanos de Aridane – La Palma)
- 17:00 **TALLER**  
*TEXTURAS LÁCTICAS.*  
Ricardo Vélez. Vélez Ventura.

# AULA DE FORMACIÓN HECANSA

## MIÉRCOLES, 22 DE MAYO

- 11:00 **TALLER**  
La cocina marinera a través del tiempo. Taller y degustación del erizo, conservas y Caviar (Pdte.) con Génesis Fernández.
- 12:30 **TALLER**  
La tradición que inspira a las estrellas: Taller y degustación con Víctor Suárez y su abuela Lala.
- 16:00 **TALLER**  
La tradición que inspira a las estrellas. Taller y degustación con Abraham Ortega: Carajacas.
- 18:00 **TALLER**  
Oscar Lafuente. Hablemos del gomerón.



*Este programa está sujeto a cambios de última hora*

# STANDS: DE LA ZONA FERIAL

## MIÉRCOLES, 22 DE MAYO

- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta del Barraquito
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Presentación y exposición de productos de Tenerife, de la mano de productores locales de la isla.  
Esta actividad se repetirá todos los días, de 10:30 a 20:00 horas.
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todos los días, entre las 10:30 y 19:00 h
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Armonía de cervezas artesanas y quesos de Gran Canaria  
Neomer Sánchez + Asoquegran
- 10:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**DEGUSTACIÓN**  
Los del Gofío, taller degustación característico del archipiélago Chinijo.

- 10:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Burger Dulce.
- 10:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Mesa redonda temas de actualidad de interés para el sector
- 10:30 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**DEGUSTACIÓN**  
De una gama amplia de productos con nuestros proveedores: Icelandic, Congelados Navarra, Ibero Express, Maheso y Casty.  
**SORTEO:** Merchandising del C.B. Canarias, firmada por los jugadores.  
**SORTEO:** neveras de mano con productos.
- 10:30 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 y 219)  
Exposición de productos "Alimentos de La Gomera"  
Degustación de productos de La Gomera durante el día.
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
La Pasadilla  
Sumiller invitado: Patricia Irizarri
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**TÚNEL DEL VINO**  
Show Room "Vinos de Tenerife" con presentación y posible degustación de vinos de las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) de la Isla de Tenerife  
Espacio abierto los tres días, de 11:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00

- 11:00 **BEES**  
(Stands 422 y 424)  
**SORTEO**  
Continuado de unos "airpods" al escanear un QR y elegir la cerveza que les gustaría degustar gratuitamente en la feria.
- 11:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACIÓN Y DEMOSTRACIÓN.**  
De usos Harinas Especiales HARICANA. Yazmina Diaz, técnico especialista calidad Harinera Canaria.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE GUIA DE ISORA**  
(Stands 529 y 530)  
**DEGUSTACIÓN**  
De productos locales Km.0 del municipio de Guía de Isora
- 11:00 **ATECRESA**  
(Stands: 419 y 420)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Del funcionamiento del "Robot de Transporte" para su empresa
- 11:00 **HARINALIA**  
(Stands: 329 al 332)  
Sustainable Cocktail. Emilio Rodríguez. Con Ron ALDEA Y Café CARACAS
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Desayunos saludables.
- 11:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PROTECCIÓN EN COCINAS**  
Se presentarán los métodos de protección y desinfección en cocinas.

- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga - Smart Destination. Con Degustación
- 11:00 **CLIFRICAN**  
(Stands 347 al 350)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Helados Crystal.
- 11:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Bocadillo de cochino negro con mayonesa de lima y brotes*  
Escuela de Hostelería Adalid  
Grupo Aspasia, Los Realejos
- 11:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de tabla de Quesos de Cabra de Lanzarote premiados en los últimos certámenes, AQUAL.  
Maridados por Cervezas artesanas Nao
- 11:30 **TORRENS CANARIAS**  
(Stands 333 y 335)  
**DEMOSTRACIONES CONTINUADAS.**  
Funcionamiento del Horno de cocción acelerada Merrychef y también del horno de convección Convother.
- 11:45 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PONENCIA**  
AVOCADO: Cultivo sostenible del aguacate. Usos del oro verde canario.

- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta de la Tapa
- 12:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN**  
De Panes Especiales recién horneados. A cargo de Pino Quintana, técnico comercial Harinera Canaria.
- 12:00 **CANARIAS COCINA & AVA SELECCIÓN**  
(Stands 248 y 250)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Albert Jofre.  
Mousse Chocolate: PW Cold + Flax  
Aire Ron: Naturfoam  
Gel Frambuesa: Gelcrem Cold (talvez otro)  
Velo Miel: Gelificante Vegetal (puede que lo cambie, os aviso)
- 12:00 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 y 219)  
**CATA COMENTADA**  
Cata comentada de Sirope de Palma "Miel de Palma" con maridaje de productos.
- 12:00 **COMIT**  
(Stand 441 al 446)  
**DEGUSTACIÓN**  
Degustación de pizzas elaboradas y horneadas por expertos pizzeros del Grupo COMIT
- 12:15 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA.**  
De profesionales del sector.
- 12:15 **HARINALIA** (Stands 329 al 332)  
Panes Especiales. José Manuel y José García. AB MAURI

- 12:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Pulpo frito de Rosario, con Ernesto Palomar, Chef del Paradisus by Meliá Salinas.  
"Cochino Ahogao" de Enriqueta, por David Brito, restaurante Dunas y Enriqueta Romero.
- 12:30 **CABILDO DEL HIERRO**  
(Stands 223 y 225)  
**CATA COMENTADA**  
Cata de Queso, impartida por Dña. M<sup>a</sup> Alejandra Hernández Pérez, Gerente de la Cooperativa de Ganaderos de El Hierro.
- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Nákar  
Sumiller invitado: Patricia González
- 12:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Delicias de papa bonita con crema pastelera y queso de cabra*  
Escuela de Hostelería Adalid  
Grupo Aspasia, Los Realejos
- 12:30 **DULPAN**  
(SUPERFICIE A)  
**SHOW COOKING**  
Novedades en Postres para la Restauración y Hoteles.  
Recetas y degustación. Samuel Pottier. Puratos. Food Innovation For Good.

- 12:30 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**  
(Stands 213, 215, 226 y 228)  
**MASTERCLASS EN ZONA ROYAL BLISS**  
Gama completa de mixers con la Brand Ambassador Jennifer Falcón, técnico en mixología, texturas, especias y maridajes. Esta actividad se desarrollará en la Zona Royal Bliss.  
**DURANTE LOS TRES DÍAS DEL 9º SALÓN**  
Desarrollo de nuevas recetas y sabores en el stand Coca Cola – Zona Royal Bliss – Zona Appletiser – Zona Monster
- 12:30 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**GUANTES Y MÁS.**  
Mostraremos la gran variedad de guantes que cuentan con certificación alimentaria y cuáles son los adecuados para el uso de cocinas y sala.
- 12:30 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
EL APERITIVO: Vermut.
- 12:30 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACIÓN**  
Línea Squeeze DOuMIX. Versatilidad en coctelería. Daniel Trujillo, delegado Casa Optima.
- 13:00 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 y 219)  
Cata comentada de vinos gomeros, maridados con tapas tradicionales
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Cocina de vegana. Vinos tintos. Bodegas de La Orotava.
- 13:00 **EUROPASTRY** (Stand 209 al 224)  
**SHOW COOKING**  
Canary Burger.

- 13:15 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz - Anaga Smart Destination. Con Degustación
- 13:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Caldo de Mero de la Graciosa, por Joao Faraco, restaurante Coentro, con Enriqueta Romero.  
Gallegada graciosa, por María del Mar Betancor, restaurante el Marinero.
- 13:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Maraca + Maridaje
- 13:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
De la tradición a la vanguardia realejera  
Elaboración a 10 manos con el equipo de cocineros y catadora del Sello Gastronómico de Los Realejos.  
*Zebenzuí Acosta*  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Laura Bettina Allgayer*  
Restaurante Las Chozas  
*Pedro Rodríguez Dios*  
Pedro Rodríguez Postres  
*Alfredo Marrero*  
Boutique del Pan Relieve  
**MARIDAJE**  
Bodega Illada, tinto  
Bodega La Suertita, bagazo (orange)  
Belén López González  
1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023

- 13:30 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**
- 14:00 **S3 SOLUCIONES ALIMENTARIAS**  
(Stands 429 y 431)  
**PRESENTACIÓN**  
Novedades en croquetas gourmet.
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Mesa redonda temas de actualidad de interés para el sector
- 14:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
Línea QUELLA G, creaciones e innovaciones sin azúcar añadida. Degustación de Helados artesanales Mec3. Carolina Camacho, especialista de productos Heladería MEC3
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**CHARLA.**  
Quesos artesanales de la Orotava.
- 14:00 **DULPAN**  
(Superficie A)  
**PONENCIA**  
A cargo de Alfredo García.  
Pastelería y Heladería. Boutique Relieve. LEAGEL by IFF.  
Mejor Helado de Vainilla de España 2024.  
Mejor Helado con galleta de España 2024.
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
Muestra Gastronómica. Con degustación

- 14:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
"Cochino Ahogao" de Enriqueta, por David Brito,  
restaurante Dunas y Enriqueta Romero.  
Espina de Corvina salada y arvejas de Lanzarote, por  
Carlos Cabrera, Chef del Paradisus by Meliá Salinas con  
Benjamín Toledo.
- 14:30 **CLIFRICAN**  
(Stands 347 al 350)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Helados Crystal
- 14:30 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
Haripan Rocher. Manel. HARIPAN.
- 14:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Flat Croissant
- 15:00 **CANARIAS COCINA**  
(Stands 248 y 250)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Albert Jofre.  
Mousse Chocolate: PW Cold + Flax  
Aire Ron: Naturfoam
- 15:00 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**  
A cargo de los chefs de nuestros proveedores:  
Maheso, Ibero Express, Icelandic Y Congelados Navarra.
- 15:00 **ATECRESA**  
(Stands 419 y 420)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Del Robot de Marketing sobre ruedas.

- 15:00 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 y 219)  
**CATA COMENTADA**  
Cata de Sirope de Palma "Miel de Palma" con maridaje de productos.
- 15:15 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**DESGUSTACIÓN**  
Networking con productores.
- 15:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Pulpo frito de Rosario, con Ernesto Palomar, Chef del Paradisus by Meliá Salinas.  
Espina de Corvina salada y arvejas de Lanzarote, por Carlos Cabrera, Chef del Paradisus by Meliá Salinas con Benjamín Toledo.
- 15:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**TÚNEL DEL VINO**  
Show Room "Vinos de Tenerife" con presentación y posible degustación de vinos de las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) de la Isla de Tenerife  
Espacio abierto los tres días, de 11:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00
- 15:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
La Pasadilla  
Sumiller invitada: Patricia Irizarri
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todo el día, entre las 10:30 y 19:00 h.

- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**DEGUSTACIÓN**  
Elaboración de postres tradicionales
- 16:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**PRESENTACIÓN Y DEMOSTRACIÓN**  
De levaduras y productos Lallemand. Degustación de pan recién horneado. Delegado Lallemand, especialista productos Lallemand
- 16:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PONENCIA**  
QUESERÍA: La tabla de queso canario. Tradición y sostenibilidad en la gastronomía. Aplicación de la tabla de quesos y su rentabilidad en el restaurante.
- 16:15 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Mesa redonda temas de actualidad de interés para el sector
- 16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Makki de papel de espirulina, arroz hindú y emulsión de papaya y siracha*  
Zebenzuí Acosta  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Tosta de Mett de cochino negro en maduración de 20 días*  
Laura Bettina Allgayer  
Restaurante Las Chozas  
*Pastel de queso ahumado, guayaba y frutos secos*  
Pedro Rodríguez Dios  
Pedro Rodríguez Postres  
*3 de Mayo*  
Alfredo Marrero  
Boutique del Pan Relieve

**MARIDAJE**

Bodega La Haya, blanco barrica  
Bodega Illada, rosado

*Belén López González*

1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023

16:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**

(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)

**CATA**

Cata de Vinos de Lanzarote

16:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**

(Stands 105, 107, 112 y 114)

**PONENCIA**

Nákar

Sumiller invitada: Patricia González

17:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**

(Stands 213, 215, 226 y 228)

**PONENCIA**

Experiencia y recetas exclusivas con degustación a cargo de bartender invitado, Brand Ambassador Royal Bliss + Invitado Top

17:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**

(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)

**PONENCIA**

Carnes de élite

17:00 **CABILDO DE LA GOMERA**

(Stands 217 y 219)

Cata comentada de vinos gomeros, maridados con tapas tradicionales.

17:00 **ADOM**

(Stands 421 y 423)

**PROTECCIÓN EN COCINAS**

Se presentarán los métodos de protección y desinfección en cocinas.

- 17:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
Tarta Canaria. Miguel Moreno. **DAWN.**
- 17:00 **HARICANA** (Stands 337 al 340)  
**PRESENTACIÓN.**  
Aperitivos ideales y heladería con toque salado. Carolina Camacho, especialista de productos Heladería MEC3  
Salty creations
- 17:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de productos de Lanzarote y La Graciosa
- 17:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Maraca + Maridaje
- 17:45 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stand 501 al 508)  
**CHARLA**  
Mesa redonda temas de actualidad de interés para el sector
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**CATAS Y CHARLAS**  
"Mieles de la Orotava"
- 18:00 **HARICANA** (Stands 337 al 340)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Usos versátiles en coctelería DOuMIX. Degustación de cocteles línea SQUEEZE. BARMAN invitado
- 18:00 **HARINALIA** (Stands 329 al 332)  
Tarta Canaria. Miguel Moreno. **DAWN.**

- 18:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**GUANTES Y MÁS**  
Mostraremos la gran variedad de guantes que cuentan con certificación alimentaria y cuáles son los adecuados para el uso de cocinas y sala.
- 18:15 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PONENCIA**  
OCEANÍA: Sostenibilidad y ecología desde el mar. Cómo ser responsables y respetar la reproducción de las especies. (Alberto Glez. Margallo)
- 18:45 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stand 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga - Smart Destination. Con Degustación
- 19:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**DEGUSTACIÓN**  
Productos locales
- 19:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stand 501 al 508)  
**INFORMACIÓN**  
Punto de inscripción Club de Producto DEGUSTA Santa Cruz -Anaga Smart Destination.

# ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

**JUEVES, 23 DE MAYO**

- 11:00 : **9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS DE AUTOR – GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO FRED. OLSEN EXPRESS**  
Competición del 9º Campeonato de Canarias de Bocadillos de Autor – GastroCanarias 2024 – Gran Premio Fred. Olsen Express.
- 13:30 : **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE BOCADILLOS**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 9º Campeonato de Canarias de Bocadillos de Autor – GastroCanarias 2024 – Gran Premio Fred. Olsen Express.
- 16:00 : **7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PASTELERÍA – GASTROCANARIAS 2024 – GRAN PREMIO HARINALIA**  
Competición del 7º Campeonato Regional de Canarias de Pastelería – GastroCanarias 2024 - Gran Premio HARINALIA.
- 19:30 : **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE PASTELERÍA**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 7º Campeonato Regional de Canarias de Pastelería – GastroCanarias 2024 – Gran Premio HARINALIA.

# ESCENARIO HEINEKEN

## JUEVES, 23 DE MAYO

- 12:00 **9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TIRAJE DE CERVEZA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO HEINEKEN**  
Competición del 9º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza 2024 – Gran Premio HEINEKEN, tanto para profesionales como para personas aficionadas.
- 13:15 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TIRAJE DE CERVEZA – GASTROCANARIAS 2014**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 9º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza GastroCanarias 2024 – Gran Premio HEINEKEN.
- 13:30 **11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA GIN TONIC – GRAN PREMIO GASTROCANARIAS**  
Competición del 11º Campeonato de Canarias de Coctelería Gin Tonic 2024 – Gran Premio GastroCanarias, con el apoyo de Royal Bliss.
- 14:30 **11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA GIN TONIC – GRAN PREMIO GASTROCANARIAS**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 11º Campeonato de Canarias de Coctelería Gin Tonic – GastroCanarias 2024 – Gran Premio GastroCanarias, con el apoyo de Royal Bliss.
- 15:30 **2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA SIN ALCOHOL – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO ROYAL BLISS**  
Competición del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol – GastroCanarias 2024 - Gran Premio Royal Bliss.

- 17:15 **2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA SIN ALCOHOL – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO ROYAL BLISS**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol – Gran Premio Royal Bliss.
- 17:30 **11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO RON MATUSALEM**  
Competición del 11º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – GastroCanarias 2024 – Gran Premio Ron MATUSALEM
- 18:45 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO RON MATUSALEM**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 11º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – GastroCanarias 2024 - Gran Premio Ron MATUSALEM.
- 19:00 **9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO PERRIER**  
Competición del 9º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática (Flairtending) GastroCanarias 2024 – Gran Premio PERRIER
- 19:45 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA – GASTROCANARIAS 2024 - GRAN PREMIO PERRIER**  
Ceremonia oficial de entrega de premios del 9º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática (Flairtending) GastroCanarias 2024 – Gran Premio PERRIER

# AULA DE FORMACIÓN MAKRO

## JUEVES, 23 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**  
**MATERIALIZACIÓN GASTRONÓMICA DE UNA RESERVA DE LA BIOSFERA, ANAGA BOCADO A BOCADO**  
Alberto González Margallo.  
San Sebastián 57 (Santa Cruz de Tenerife) 1 Sol Guía Repsol
- 13:00 **TALLER**  
**SHIBUI, VANGUARDIA JAPONESA. MOVIMIENTO IDEOLÓGICO.**  
David Aráuz.  
Shibui (Santa Cruz de Tenerife)
- 14:00 **TALLER**  
**EL FRÍO DE LOS ALPES COLOMBIANOS.**  
Pedro Nel.  
Etéreo by Pedro Nel (Santa Cruz de Tenerife) 2 Soles Repsol
- 15:00 **TALLER**  
**NUESTRA COCINA DE TERRITORIO.**  
Diana Marcelino.  
El Secreto de Chimiche (Chimiche - Granadilla de Abona, Tenerife)



# AULA DE FORMACIÓN HECANSA

**JUEVES, 23 DE MAYO**

- 11:00 **TALLER**  
La cocina marinera a través del tiempo. Taller y degustación con Génesis Fernández: fideos costeros.
- 12:00 **TALLER**  
La tradición que inspira a las estrellas. Taller y degustación con Abraham Ortega: ropa vieja.
- 16:00 **TALLER**  
Hablemos y degustemos jareas con Génesis Fernández.
- 18:00 **TALLER**  
El café bajo la sombra de los frutales tropicales.  
Finca los Berrazales.



# STANDS: DE LA ZONA FERIAL

## JUEVES, 23 DE MAYO

- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta del Barraquito
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Presentación y exposición de productos de Tenerife, de la mano de productores locales de la isla.  
Esta actividad se repetirá todos los días, de 10:30 a 20:00 horas.
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todos los días, entre las 10:30 y 19:00 h
- 10:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Armonía de sidras y quesos de Gran Canaria  
Belén + Proquenor
- 10:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**DEGUSTACIÓN**  
Los del Gofio, taller degustación característico del archipiélago Chinijo.

- 10:30 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**DEGUSTACIÓN**  
Ininterrumpida de una gama amplia de productos y elaboraciones en colaboración con: Icelandic, Congelados Navarra, Ibero Express, Maheso y Casty.  
SORTEO: neveras de mano con productos.
- 10:30 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEMOSTRACIÓN.**  
Harinas para bollería y acondicionadas. Yazmina Diaz, técnico especialista calidad Harinera Canaria.
- 10:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
De profesionales del sector.
- 10:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Cinnamon Roll
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**TÚNEL DEL VINO**  
Show Room "Vinos de Tenerife" con presentación y posible degustación de vinos de las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) de la Isla de Tenerife  
Espacio abierto los tres días, de 11:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00
- 11:00 **CABILDO DE LA GOMERA**  
(Stands 217 Y 219)  
**PRESENTACIÓN**  
Presentación y Exposición de productos ALIMENTOS DE LA GOMERA. Degustación de productos de La Gomera durante el día

- 11:00 **BEES**  
(Stands 422 y 424)  
**SORTEO**  
Continuado de unos "airpods", al escanear un QR y elegir la cerveza que les gustaría degustar gratuitamente en la feria.
- 11:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
De creaciones en bollería actual. Fulgencio García, técnico panadero Harinera Canaria.
- 11:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PRESENTACIÓN**  
Nuevos productos compostables Duni.
- 11:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
Cake De Vieja. Manel. ZEELANDIA.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**PONENCIA**  
Postres Centenarios
- 11:00 **CLIFRICAN**  
(Stands 347 A 350)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Helados Krystal
- 11:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Tabaiba salado + Maridaje
- 11:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata de vinos de Lanzarote

- 11:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Bocadillo de cochino negro con mayonesa de lima y brotes*  
Escuela de Hostelería Adalid  
Grupo Aspasia, Los Realejos
- 11:45 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
ANAGA: Comernos la reserva de la Biosfera desde la montaña hasta la costa llevando el producto de nuestra tradición a la alta gastronomía.
- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA DE EXPOSITORES**  
Ruta de la Tapa
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz - Anaga Smart Destination. Con Degustación
- 12:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
Mug Cake. Elaboración de bizcochos al momento. Carolina Camacho, especialista de productos heladería MEC3.
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE GUÍA DE ISORA**  
(Stands 529 y 530)  
**DEGUSTACIÓN**
- 12:00 **TORRENS CANARIAS**  
(Stands 333 y 335)  
**DEMOSTRACIÓN**  
A lo largo de la jornada, demostraciones continuadas del funcionamiento del horno de cocción acelerada Merrychef y también del horno de convección Convother.

- 12:00 **CANARIAS COCINA**  
(Stands 248 y 250)  
**DEMOSTRACIÓN**  
Albert Jofre.  
Mousse Chocolate: PW Cold + Flax  
Aire Ron: Naturfoam  
Gel Frambuesa: Gelcrem Cold (talvez otro)  
Velo Miel: Gelificante Vegetal (puede que lo cambie, os aviso)  
Perlas anís: Gracilagel
- 5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**  
A cargo del chef de nuestro proveedor: MAHESO Y CASTY
- 12:00 **DULPAN**  
(Superficie A)  
**HELADERIA ITALIANA.**  
Recetario tendencia en heladería. LORIS GALLI. LEAGEL By IFF
- 12:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PONENCIA**  
¿CRISTAL O POLICARBONATO EN LAS PISCINAS?  
La nueva normativa que afecta a la prohibición del cristal en piscinas, bares-piscina y las alternativas a estos.
- 12:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
**PONENCIA**  
Tarta Raspberry Red. Miguel Moreno. DAWN
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga Smart Destination. Con Degustación.

- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Ave Pastelería  
Sumiller invitada: Xaxiraxi
- 12:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**EXPOSICIÓN**  
Conservas de Lapas y Burgao en base de cebada, Santi Venéitez y Fernando Guadalupe.
- 12:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
De profesionales del sector.
- 12:30 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 217 Y 219)  
**TALLER**  
Coctelería con productos de La Gomera.
- 12:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Delicias de papa bonita con crema pastelera y queso de cabra*  
Escuela de Hostelería Adalid  
Grupo Aspasia, Los Realejos
- 13:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**PAN Y MÁS ALLÁ**  
Tradición y vanguardia de la pastelería canaria. La evolución desde la panadería a la pastelería de Zulay
- 13:00 **COMIT**  
(Stands 441 al 446)  
**DEGUSTACIÓN**  
Degustación de pizzas elaboradas y horneadas por expertos pizzeros del Grupo COMIT

- 13:00 **ATECRESA**  
(Stands 419 y 420)  
**PRESENTACIÓN**  
Kiosko autopedido.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Tradición y cercanía.
- 13:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Tabaiba dulce + Maridaje
- 13:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209, 211, 222, 224)  
**SHOW COOKING**  
Flatbreads.
- 13:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**SHOW COOKING**  
DEGUSTA Santa Cruz Anaga Smart Destination. Con Degustación
- 13:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**SHOW COOKING**  
Ropa vieja de corvina salada y su versión con Chicharos y viejas secas, por Susana de la Forgia de Nazaret.  
  
Cocina dulce "Torrijas de siempre y su versión del Jable", por Adelia Ramírez, pastelería Adelia.
- 13:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Ensalada encevichada de judías de manteca*  
Zebenzuí Acosta  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico

*Bocado de cabra y sus quesos*

Laura Bettina Allgayer  
Restaurante Las Chozas

*Un postre de cine*

Pedro Rodríguez Dios  
Pedro Rodríguez Postres

*Chocolate BEAN TO BAR en diferentes texturas*

Alfredo Marrero  
Boutique del Pan Relieve

**MARIDAJE**

Bodega Incierto, albillo  
Bodega Juan Dios, Despunte rosado.

*Belén López González*

1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023

14:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**

(Stands 438 y 440)

**DEGUSTACIÓN**

Productos locales y recetas de autor.

14:00 **DULPAN**

(Superficie A)

**PRESENTACIÓN**

PURATOS, Novedades en Postres para la Restauración y Hoteles. SAMUEL POTTIER.

14:00 **HARICANA**

(Stands 337 al 340)

**DEGUSTACIÓN.**

Cremas y Elixir aplicados en coctelería actual. Demostración y degustación de cocteles. Daniel Trujillo, delegado Casa Optima.

14:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**

(Stands 501 al 508)

**SHOW COOKING**

Muestra Gastronómica. Con Degustación.

- 14:00 **CLIFRICAN**  
(Stands 347 al 350)  
**DEMOSTRACIÓN**  
HELADOS CRYTAL.
- 14:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**DEGUSTACIÓN**  
Pejines secos y su versión: "sardinas y caballas saladas, ahumadas y flambeadas", por Antonio Rodríguez, Chef del Hotel Costa Calero.  
  
Cocina dulce "Torrijas de siempre y su versión del Jable", por Adelia Ramírez, pastelería Adelia.
- 15:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**DEGUSTACIÓN**  
Networking con productos.
- 15:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**DEGUSTACIÓN**  
Ropa vieja de corvina salada y su versión con Chicharos y viejas secas, por Susana de la Forggia de Nazaret.  
Caldo de Mero de la Graciosa, por Joao Faraco, restaurante Coentro.
- 15:45 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**  
(Stands 105, 107, 112 y 114)  
**PONENCIA**  
Ave Pastelería  
Sumiller invitada: Xaxiraxi
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**ZONA TALLERES**  
Talleres y shows cooking ofrecidos de la mano de técnicos expertos en producto local y cocineros de Tenerife.  
Se realizarán a lo largo de todo el día, entre las 10:30 y 19:00h.

- 16:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**ESTIMULA TUS SENTIDOS**  
Vinos canarios.
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Elaboraciones con aguacates.
- 16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**DEGUSTACIÓN**  
*Bombones de papa bonita con chocolate BEAN TO BAR*  
Zebenzú Acosta  
Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico  
*Cochino negro glaseado en brocheta*  
Laura Bettina Allgayer  
Restaurante Las Chozas  
*Fruta local texturizada con merengue floral*  
Pedro Rodríguez Dios  
Pedro Rodríguez Postres  
*El queso realejero en la repostería*  
Alfredo Marrero  
Boutique del Pan Relieve  
**MARIDAJE**  
Bodega Volcán de Caramujo, tinto tradicional Bodega La Suertita, blanco seco  
*Belén López González*  
1º premio del IV Campeonato Insular de Catadores de Vinos de Tenerife en Gastrocanarias 2023
- 16:30 **EUROPASTRY**  
(Stands 209,211,222,224)  
**SHOW COOKING**  
Brownie.

- 16:30 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
**SHOW COOKING**  
FRUIT GATEALI. Show cooking de Luis Alberto, chef Harinalia.
- 16:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de tabla de Quesos de Cabra de Lanzarote premiados en los últimos certámenes, AQUAL. Maridados por Cervezas artesanas Nao.
- 17:00 **GOBIERNO DE CANARIAS**  
(Stands 117, 119, 121, 123, 124, 126, 128, 130)  
**TALLER**  
SPIRITS & CHILL: taller bebidas espirituosas enfocado en el after work.
- 17:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
De profesionales del sector.
- 17:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PRESENTACIÓN**  
Nuevos productos compostables Duni
- 17:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
Demostración y usos de productos AIT y Lallemand para Bollería actual. Degustación de creaciones en bollería actual. Yazmina Diaz, técnico especialista en calidad Harinera Canaria.
- 17:00 **S3 SOLUCIONES ALIMENTARIAS**  
(Stands 429 y 431)  
**PRESENTACIÓN.**  
Nuestros cócteles como mojitos, piña colada, sex on the beach.

- 17:00 **5 OCÉANOS**  
(Stands 407 al 412)  
**SHOW COOKING**  
A cargo del chef de nuestro proveedor: CONGELADOS NAVARRA.  
Receta: Preparado de tortilla y su versatilidad (Tortilla, Pastel de patata, Huevos rotos). Posterior degustación.
- 17:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
Gran Frutta. Versatilidad e innovaciones en Pastelería, Heladería y Cafetería. Carolina Camacho, especialista de productos Heladería MEC3.
- 17:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**  
(Stands: 213, 215, 226 y 228)  
**MASTERCLASS**  
De la marca ROYAL BLISS con gama completa de mixers con la Brand Ambassador Jennifer Falcón, técnico en mixología, texturas, especias y maridajes. Zona Royal Bliss.
- 17:30 **CABILDO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA**  
(Stands 109, 109A, 111, 111A, 116 y 118)  
**CATA**  
Cata degustación de productos de Lanzarote y La Graciosa
- 18:00 **ADOM**  
(Stands 421 y 423)  
**PONENCIA**  
¿CRISTAL O POLICARBONATO EN LAS PISCINAS?  
La nueva normativa que afecta a la prohibición del cristal en piscinas, bares-piscina y las alternativas a estos
- 18:00 **HARINALIA**  
(Stands 329 al 332)  
**SHOW COOKING**  
EL LEGADO DE LA PALMA. Emilio Rodríguez. RON ALDEA.

- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**  
(Stands 438 y 440)  
**SHOW COOKING**  
Cocina sin gluten. Producto km0. Mercadillo del Agricultor.
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**CHARLA**  
Mesa redonda temas de actualidad de interés para el sector
- 18:00 **HARICANA**  
(Stands 337 al 340)  
**DEGUSTACIÓN.**  
Usos de Cremas y Elixir en Coctelería. Iván Abreu, bartender invitado.
- 18:00 **CABILDO DEL HIERRO**  
(Stands 223 y 225)  
**CATA COMENTADA**  
Cata de Miel de la isla de El Hierro, impartida por D. Emiliano Fernández Armas
- 18:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**  
(Stands 434 y 436)  
**FIESTA**  
Fiesta Gastronómica de Clausura
- 19:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**  
(Superficie C)  
**CEREMONIA**  
Protocolario acto de Entrega de Premios del V Campeonato de Catadores de Vinos de Tenerife.
- 19:30 **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ**  
(Stands 501 al 508)  
**INFORMACIÓN**  
Punto de inscripción Club de Producto  
DEGUSTA Santa Cruz - Anaga Smart Destination.

20:00

**CEREMONIA DE CLAUSURA OFICIAL DEL 9º SALÓN  
GASTRONÓMICO DE CANARIAS – GASTROCANARIAS  
2024**

**PASACALLE DE LA COMPARSA “LOS JOROPEROS”**

Tradicional y alegre pasacalle de la comparsa lagunera “Los Joroperos” que, desde la fundación del Salón, presenta cada año la empresa Grupo EGATESA

Parte desde el Escenario “Heineken” y, tras un recorrido por los pasillos del 9º Salón 2024, terminará en el stand de EGATESA



Este programa está sujeto a cambios de última hora

# RELACIÓN DE EXPOSITORES Y STANDS

## **5 OCÉANOS**

Stands: 407, 408, 409, 410, 411 y 412

[5oceanos.com](http://5oceanos.com)

## **ADOM**

Stands: 421 y 423

[adom.es](http://adom.es)

## **ARAVEN S.L.U.**

Stands: 324 y 344

[araven.com](http://araven.com)

## **ARCTIC CRAB - ROSAPESCA**

Stands: 525 y 526

[arcticcrab.com](http://arcticcrab.com)

## **ATECRESA**

Stands: 419 y 420

[atecresa.com](http://atecresa.com)

## **AULA MAKRO**

Stand: HALL ENTRADA

[makro.es](http://makro.es)

## **AYUNTAMIENTO DE GUIA DE ISORA**

Stands: 529 y 530

[guiadeisora.org](http://guiadeisora.org)

## **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA**

Stands: 438 y 440

[laorotava.es](http://laorotava.es)

## **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS**

Stands: 434 y 436

[losrealejos.es](http://losrealejos.es)

## **AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ DE TENERIFE**

Stands: 501 a 508

[santacruzdetenerife.es](http://santacruzdetenerife.es)

## **BEES**

Stands: 422 y 424

[bees.com](http://bees.com)

## **BODEGAS MASET**

Stand: 106

[maset.com](http://maset.com)

## **BORGES COLHEITA DA TERRA**

Stand: 238

[borgesinternationalgroup.com](http://borgesinternationalgroup.com)

**CABILDO INSULAR DE EL  
HIERRO**

Stands: 223 y 225  
[elhierro.es](http://elhierro.es)

**CABILDO INSULAR DE  
FUERTEVENTURA**

Stands: 109 y 116  
[visitfuerteventura.es](http://visitfuerteventura.es)

**CABILDO INSULAR DE GRAN  
CANARIA**

Stands: 105, 107, 112 y 114  
[cabildo.grancanaria.com](http://cabildo.grancanaria.com)

**CABILDO INSULAR DE LA  
GOMERA**

Stands: 217 y 219  
[lagomera.es](http://lagomera.es)

**CABILDO INSULAR DE LA  
PALMA**

Stands: 111 y 1182  
[cabildodelapalma.es](http://cabildodelapalma.es)

**CABILDO INSULAR DE  
LANZAROTE Y LA GRACIOSA**

Stands: 109, 109A, 111, 111A,  
116 y 118  
[cabildodelanzarote.com](http://cabildodelanzarote.com)

**CABILDO INSULAR DE  
TENERIFE**

Stand: SUPERFICIE C  
[tenerife.es](http://tenerife.es)

**CAFÉGOURMETENCANARIAS**

Stand: 426  
[cafegourmetencanarias.com](http://cafegourmetencanarias.com)

**CAFÉS GUILIS**

Stand: 204  
[cafesguilis.com](http://cafesguilis.com)

**CALEMI**

Stands: 307, 308, 309, 310,  
311 y 312  
[calemi.com](http://calemi.com)

**CALIDAD PASCUAL**

Stands: 324 y 322  
[calidadpascual.com](http://calidadpascual.com)

**CANAZADOS**

Stand: 210  
[canazados.com](http://canazados.com)

**CANARIAS COCINA**

Stands: 248 y 250  
[cocineroscanarias.com](http://cocineroscanarias.com)

**CLIFRICAN**

Stands: 347, 348, 349 y 350  
[clifrican.com](http://clifrican.com)

**COCA COLA**

Stands: 213, 215, 226 y 228  
[cocacola.es](http://cocacola.es)

**COMERCIAL CBG**

Stands: 101, 103, 108 y 110  
[cbg.es](http://cbg.es)

**COMESA**

Stands: 531, 532, 533, 534,  
535, 536, 537, 538, 539, 540,  
541 y 542  
[comesacanarias.es](http://comesacanarias.es)

**COMIT**

Stands: 441, 442, 443, 444,  
445 y 446  
[grupocomit.com](http://grupocomit.com)

**DEKA ALIMENTACIÓN**

Stand: 240

**DESTILERÍAS DE SAN  
BARTOLOMÉ DE TEJINA**

Stands: 519, 520, 521 y 522  
[dsbt.es](http://dsbt.es)

**DISARONNO INGREDIENTS**

Stands: 334 y 336  
[disaronnoingredients.it](http://disaronnoingredients.it)

**DULPÁN**

Stand: SUPERFICIE A  
[dulpan.com](http://dulpan.com)

**ECO REVOLUTION**

Stand: 346  
[eco-revolution.pt](http://eco-revolution.pt)

**EGATESA**

Stands: 413, 414, 415, 416,  
417 y 418  
[egatesa.es](http://egatesa.es)

**EMICELA**

Stands: 509, 510, 511, 512,  
513 y 514  
[emicela.es](http://emicela.es)

**ETIKA FOOD CANARIAS**

Stands: 539, 540, 541, 542,  
543 y 544  
[etikafood.com](http://etikafood.com)

**EUROPASTRY**

Stands: 209, 211, 222 y 224  
[shop.europastry.com](http://shop.europastry.com)

**EVO 7**

Stands: 208  
[evo7.es](http://evo7.es)

**GALIGOURMETTEN**

Stands: 102 y 104  
[galigourmetten.es](http://galigourmetten.es)

**GARCÍA DE POU**

Stands: 437 y 439  
[garciadepou.com](http://garciadepou.com)

**GRESILVA**

Stands: 448 y 450  
[gresilva.es](http://gresilva.es)

**HARICANA**

Stands: 337, 338, 339 y 340  
[grupoharicana.com](http://grupoharicana.com)

**HARINALIA**

Stands: 329, 330, 331 y 332  
[harinaliacanarias.es](http://harinaliacanarias.es)

**HEINEKEN**

Stands: 313, 314, 315, 316,  
317, 318, 319 y 320  
[incabe.com](http://incabe.com)

**HOALVE**

Stands: 201, 203, 205, 207,  
214, 216, 218 y 220  
[hoalve.es](http://hoalve.es)

**IQOS**

Stand: SUPERFICIE TERRAZA  
[iqos.com](http://iqos.com)

**ITOP**

Stand: 428  
[itop.es](http://itop.es)

**JESC SERVICIOS**

Stands: 230 y 232  
[jesc.es](http://jesc.es)

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

Stands: 523 y 524  
[compagniedesdesserts.com](http://compagniedesdesserts.com)

**LA FAST**

Stands: 515, 516, 517 y 518  
[lafast.org](http://lafast.org)

**LATTIZ**

Stand: 202  
[lattiz.com](http://lattiz.com)

**LOVE LIFE SMOOTHIES**

Stand: 246  
[lovelifsmoothies.es](http://lovelifsmoothies.es)

**MAKRO**

Stands: 301, 302, 303, 304,  
305 y 306  
[makro.es](http://makro.es)

**MAMMAFIORE**

Stands: 341, 343 y 345  
[mammafio.re](http://mammafio.re)

**MG CANARIAS**

Stand: HALL ENTRADA  
[mgnacarias.es](http://mgnacarias.es)

**MILO CANARIAS**

Stand: SUPERFICIE B  
[milofood.com](http://milofood.com)

**MUCHA INFORMÁTICA**

Stands: 221, 234 y 236  
[multiinformatica.com](http://multiinformatica.com)

**NUMIER TPV**

Stands: 242 y 244  
[numier.com](http://numier.com)

**ORTHIDAL**

Stands: 401, 402, 403, 404,  
405 y 406  
[orthidal.es](http://orthidal.es)

**PINORD**

Stand: 212  
[es.pinord.com](http://es.pinord.com)

**PRICEFORMES**

Stands: 433 y 435  
[priceformes.com](http://priceformes.com)

**PRO A PRO**

Stands: 325, 326, 327 y 328  
[proapro.es](http://proapro.es)

**QUESERÍA MANSUETO**

Stand: 528  
[mansuetoqueseria.com](http://mansuetoqueseria.com)

**S3 SOLUCIONES  
ALIMENTARIAS**

Stands: 429 y 431  
[s3solucionesalimentarias.com](http://s3solucionesalimentarias.com)

**TECNIREG**

Stands: 425 y 427  
[tecnireg.wixsite.com](http://tecnireg.wixsite.com)

**TEMPLO CAFÉS**

Stands: 447 y 449  
[cafestemplo.es](http://cafestemplo.es)

**THERMOMIX**

Stand: 206  
[vorwerk.com](http://vorwerk.com)

**TORRENS**

Stands: 333 y 335  
[torrens.com](http://torrens.com)

**VARA DEL REY - PASTO Y  
BELLOTA**

Stands: 321 y 323  
[varadelrey.com](http://varadelrey.com)

**YBARRA**

Stand: 527  
[ybarra.es](http://ybarra.es)

## SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS®



GastroCanarias.com

[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)



### INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U. Jonay López Soto

Dirección Técnica y Comercial del Salón  
Avenida de la Constitución, 12  
38005 - Santa Cruz de Tenerife  
922 238 400 y 666 546 530  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)



### INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS®

José Carlos Marrero González  
Dirección Gastronómica del Salón  
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)  
38296 - Santa Cruz de Tenerife  
656920063  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)

# 9º Sal6n Gastron6mico de Canarias

# GASTROCANARIAS

2024



RECOGIDA DE ACEITE



## ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE



A

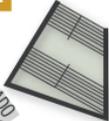
250 248 246 244 242 240

123	121	119	117	115	113	111
130	128	126	124	122	120	118
225	223	221	219	217	215	213
238	236	234	232	230	228	226

B

349	347	345	343	341	339	337	335	333	331	329	327
350	348	346	344	342	340	338	336	334	332	330	328
449	447	445	443	441	439	437	435	433	431	429	427
450	448	446	444	442	440	438	436	434	432	430	428

LAVADO DE COPAS



547 545 543 541 539 537 535 533 531  
548 546 544 542 540 538 536 534 532

C



529  
530

100

TERRAZA



CAFETERÍA

WC

ESCENARIO  
HEINEKEN

AULA  
MAKRO

ENTRADA

AULA DE  
FORMACIÓN  
HECANSA

TAQUILLA

109 107 105  
116 114 112

103 101  
110 108 106 104 102

213 211 209  
226 224 222

207 205 203 201  
220 218 216 214

212 210 208 206 204 202

325 323 321  
326 324 322

319 317 315 313  
320 318 316 314

311 309 307 305 303 301  
312 310 308 306 304 302

425 423 421  
426 424 422

419 417 415 413  
420 418 416 414

411 409 407 405 403 401  
412 410 408 406 404 402

527 525 523  
528 526 524

521 519 517 515  
522 520 518 516

513 511 509 507 505 503 501  
514 512 510 508 506 504 502

OS

RAZA



9º Sal6n Gastron6mico de Canarias 

# GASTROCANARIAS

2024

## AVISO

Este programa de mano refleja, solamente, la relaci6n de actividades que, debidamente y en tiempo y forma, tal como estaba previsto y avisado, fueron puestas en conocimiento de la Organizaci6n del 9º Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias 2024–, por parte de las distintas instituciones y empresas expositoras y/o patrocinadores, antes del 01 de Mayo de 2024.

Las actividades aparecen publicadas con los datos y la informaci6n reflejada tal y como le lleg6 a la Organizaci6n de GastroCanarias 2024 y, ya de antemano, pedimos disculpas por los posibles errores o faltas que, entre tantas actividades y con tan poco espacio de tiempo para la maquetaci6n y publicaci6n de este programa de mano, se pudieran haber producido en el mismo. Sin duda, dichas posibles faltas o errores han sido totalmente ajenos a la voluntad de esta Organizaci6n.

Muchas gracias a todos por su atenci6n y comprensi6n.

**La Organizaci6n del 9º Sal6n Gastron6mico de Canarias  
GastroCanarias 2024**

Instituci6n Ferial de Tenerife, S.A.U.  
Interideas, S. L. U. / GastroCanarias

*Este programa est6 sujeto a posibles cambios de 6ltima hora  
This program is subject to possible last-minute changes*



**Heineken** SILVER

Suave y refrescante  
Menos amarga\*



**\*Heineken® Silver -50% IBUs vs. Heineken® Original.**

Heineken® Silver recomienda el consumo responsable Alc.4%Vol.  
Mayores de 18 años.



Heineken® recomienda el consumo responsable. Vol 5°

150 años de  
buenos  
momentos.

150  YRS  
Heineken®



He150ken 