

DOSSIER INFORMATIVO Y COMERCIAL

10º SALÓN GASTRONÓMICO
DE CANARIAS

GASTRO

CANARIAS
— 2025 —



20.21.22
MAYO

RECINTO FERIAL
DE TENERIFE



NUESTRA HISTORIA

★ ★ ★ ★ ★ **10º** ★ ★
ANIVERSARIO

Canarias cuenta, en Tenerife, con el mayor evento ferial del sector de la Gastronomía, en todas sus facetas, en el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma. Desde el año 2014, el **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** se ha posicionado por méritos propios como el evento de referencia y punto de encuentro de los profesionales, las empresas y los amantes de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración. Marcas, productos, servicios y tendencias se dan cita cada año en el marco del Recinto Ferial de Tenerife.

El **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** es una exitosa iniciativa, fruto de la feliz unión de una empresa pública, la **Institución Ferial de Tenerife, S.A.U.** (IFTSA), participada al 100% por el Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada tinerfeña **Interideas, S.L.U.** con capital 100% canario y propietaria de la marca **GastroCanarias®**

Desde su creación, el **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** no ha parado de evolucionar y crecer, siempre con vocación regional (participan oficialmente los siete cabildos insulares de Canarias) y siempre en positivo, con el objetivo de ser el mayor y mejor escaparate gastronómico de nuestra Comunidad.

Con este Dossier Informativo y Comercial nos complace presentar oficialmente el **10º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias® 2025**, a celebrar los días 20, 21 y 22 de mayo.



¿POR QUÉ PARTICIPAR?

1

Se trata del **evento ferial gastronómico más importante** y con mayores cifras absolutas de las Islas Canarias

2

Cuenta con el desarrollo de **12 campeonatos**, 7 regionales oficiales de Cocina y otros 5 de bebidas / coctelería

3

Ofrece **dos aulas de Formación:** una pensada para alumnado joven y otra de profesionales y foodies

4

Más de **300 actividades** (ponencias, *shows cooking*, etc.) en sus dos escenarios y más de 200 stands

5

Más de **21.000 visitantes** y el evento con mayor y más importante repercusión mediática de Canarias

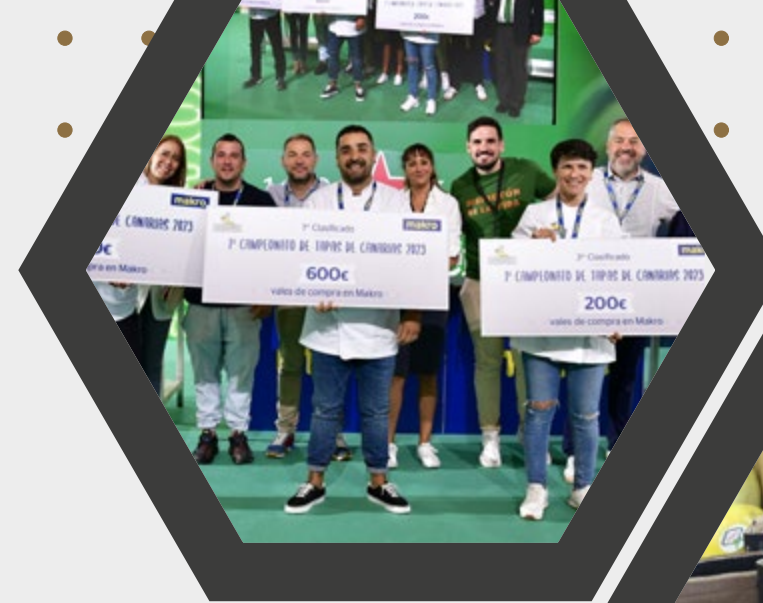
LA GRAN CITA PROFESIONAL DEL ARCHIPIÉLAGO

El **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** se ha consolidado como el mayor evento anual del sector en nuestra Comunidad Autónoma de Canarias, siendo referencia, escaparate, y punto de encuentro para las empresas y profesionales del sector en las islas, con más de un 95% de expositores que repiten cada año.

Cada año, el **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** espera superar el récord de público visitante de la última edición (más de 21.000 personas) y los miles de seguidores por

los medios de comunicación (locales, regionales y nacionales) y por las principales redes sociales (todos los campeonatos y ponencias se transmiten en directo vía streaming)

La inmensa mayoría de esos visitantes y seguidores son empresarios (propietarios de restaurantes, empresas distribuidoras, etc.) y los profesionales del sector (cocineros, camareros, bartenders, baristas, sumilleres, enólogos, etc.) así como *foodies* y personas aficionadas, que de una u otra manera están vinculadas al apasionante mundo de la Gastronomía, la Hostelería, la Restauración y la fábrica y producción de productos agroalimentarios, sin olvidar la importante participación y visita (con actividades de formación propias) del alumnado de los centros formativos de cocina, hostelería y restauración de Canarias.



PRINCIPALES CIFRAS DEL SALÓN

Datos de la última edición, **GastroCanarias® 2024**,
respecto de la edición anterior del año 2023

PÚBLICO

21 mil

21.000 personas
visitantes en los 3 días
del Salón

STANDS

217

217 stands ocupados
por 93 empresas
expositoras

ACTIVIDAD

300

Más de 300 (campeonatos,
shows cooking, master-
classes, ponencias, etc.)

IMPACTO

+20%

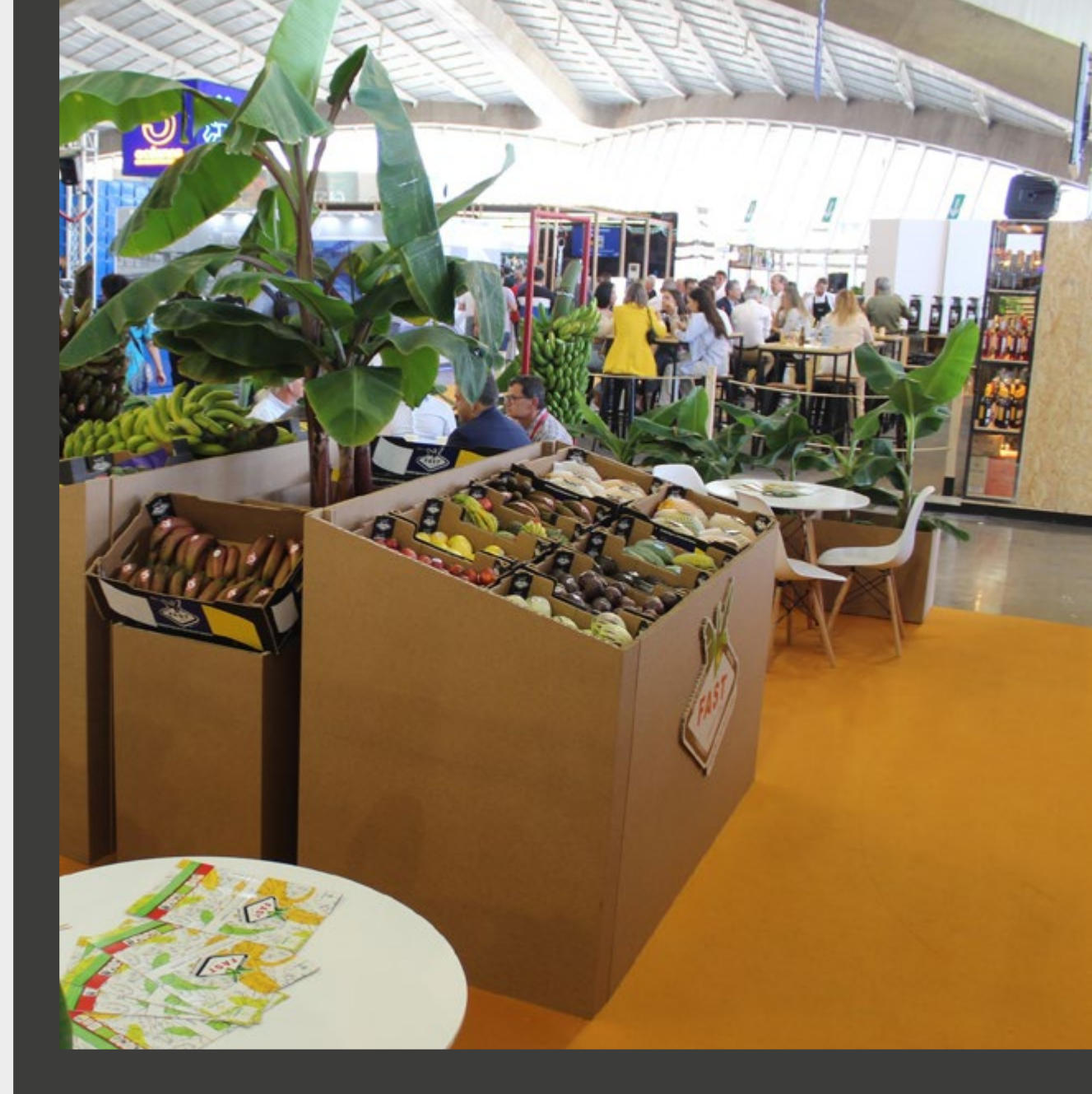
39 notas de prensa emitidas
a medios y redes, antes,
durante y post salón

ZONA FERIA

El **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** se desarrolla con una amplia zona ferial o zona expositiva, dentro de la espectacular “Gran Nave” del Recinto Ferial de Tenerife.

En la misma se dispone de un espacio expositivo con aforo para hasta 225 módulos de stands, cada uno de ellos de 4x4 metros (16 m² de superficie), equipados con moqueta, iluminación base y tomas de electricidad, así como, de forma optativa, instalación de agua potable y saneamiento.

Dicha zona ferial se complementa con dos grandes escenarios “gemelos”, con 23 metros de frente cada uno, y dotados cada uno de ellos con gradas para unas 200 personas.



SERVICIOS A LOS STANDS

Instalación básica.

Todos los stands modulares se entregarán con rótulo identificativo del expositor, enmoquetados, con iluminación y tomas de corriente eléctrica a 220/230 V.

Agua y extras.

El expositor que necesite conexión de agua, o cualquier servicio extra, deberá solicitarlo ANTES de que se le asigne su stand en el Recinto.

Lavado de copas.

El Recinto dispondrá, entre otros servicios, de un espacio preparado para el lavado de vasos y copas.



DOS GRANDES ESCENARIOS

1

Escenario “CABILDO DE TENERIFE”

Dotado con cinco módulos de cocina totalmente equipados, será el espacio en el que se desarrollarán los campeonatos de Canarias de Cocina, Jóvenes Cocineros y Cocineras, Bocado Canarios, Pastelería, Tapas y Hamburguesas. Será también el marco de la inauguración oficial del Salón y entrega de premios.

2

Escenario “HEINEKEN”

Con dimensiones idénticas al escenario Cabildo Tenerife, acogerá el campeonato de Canarias de Pizza, y todas las categorías de los campeonatos de bebidas/coctelería. Está a disposición de los expositores para realizar ponencias, presentaciones, charlas y shows-cooking, master-classes, etc., previa contratación con la Institución Ferial.

LIVE
STREAMING

Transmisión en STREAMING

Cada escenario dispone de equipos de realización de TV para enviar imágenes a las pantallas de los mismos, así como para transmitir en streaming en directo todas las actividades de ambos. En 2024, los contenidos en streaming fueron seguidos por más de 4.000 usuarios de YouTube y alcanzaron de forma orgánica a más de 126.000 usuarios de Facebook, 438.000 de Instagram y 27.500 de X (antes Twitter)



AULAS DE FORMACION

Los promotores y organizadores del **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®**, conscientes de la importancia fundamental de la **FORMACIÓN** en los profesionales del sector de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en Canarias, han apostado decididamente desde la primera edición del certamen por contar con **DOS** aulas de formación:

AULA GASTROCANARIAS® HECANSA®

Coordinada por la empresa pública Hoteles Escuela de Canarias (HECANSA®) adscrita y dependiente de la Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias, en el Aula se presenta su oferta formativa, con ponencias, talleres, master-classes, shows-cooking, etc. especialmente pensados para el alumnado y el potencial alumnado de HECANSA®.

AULA MAKRO®

Espacio formativo destinado a impartir talleres y cursos para profesionales de la hostelería y la restauración. Desde 2022 el importante Supermercado Mayorista MAKRO®, saca por primera vez de la Península a su prestigiosa Aula MAKRO®, apostando decididamente por Canarias y la formación de sus profesionales, trayendo para sus sesiones formativas a prestigiosos y reconocidos profesionales de ámbito local, nacional e internacional.

www.salongastronomicodecanarias.com



ESPACIOS EXCLUSIVOS



Salón de Actos

Disponible para conferencias y coloquios, con un aforo para 300 personas. Totalmente equipado.



Salas VIP

Cuatro salas diseñadas para eventos exclusivos de los expositores. Cuentan con equipamiento y un aforo adaptable a cualquier requerimiento, desde 130 personas (teatro) hasta una cata o comida para una docena de invitados.



Vestíbulo

Zonas reservadas a la exposición de maquinaria de gran tamaño y vehículos.



Zonas multiusos

Se trata de dos espacios únicos de grandes dimensiones ubicados en la planta baja para atender solicitudes de proyectos especiales.



Terrazas exteriores

Espacios al aire libre para (según el tema y siempre de acuerdo con la IFTSA) usar para exponer.



DESCUBRIMOS TALENTO

ESTEBAN PEÑA DURÁN

(Tenerife)

Ganador del 7º Campeonato de Canarias de
Pastelería - **Gran Premio HARINALIA Grupo**



DÁCIL YANES

(Tenerife)

Ganadora del 1º Campeonato de Canarias de
Hamburguesas - **Gran Premio EUROPASTRY**

ELÍAS SANTANA OJEDA

(Tenerife)

Ganador del 2º Campeonato de Canarias de
Tapas - **Gran Premio GastroCanarias® - MAKRO**



GUILLERMO GARCÍA SANTOS

(Tenerife)

Ganador del 18º Campeonato de
Canarias de Cocina - **Gran Premio
CABILDO DE TENERIFE**



LUIS MIGUEL FREITAS ARMAS

(La Palma)

Ganador del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes
Cocineras y Cocineros - **Gran Premio BINTER**



EROS GRANJA

(La Gomera)

Ganador del 9º Campeonato de Canarias de
Bocadillos Canarios de Autor - **Gran Premio
FRED. OLSEN EXPRESS**

CAMPEONATOS DE COCINA

El programa de actividades del **10º Salón Gastronómico de Canarias-Gastrocanarias® 2025** contará con el desarrollo y celebración de 7 grandes campeonatos de cocina que, por orden de veteranía, serán:

19º Campeonato de Canarias de Cocina - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio CABILDO DE TENERIFE**

10º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio BINTER “La Cocina en Verde”**

10º Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**

8º Campeonato de Canarias de Pastelería - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio HARINALIA CANARIAS**

6º Campeonato de Canarias de Pizza - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio Grupo COMIT®**

3º Campeonato de Canarias de Tapas - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio MAKRO®**

2º Campeonato de Canarias de Hamburguesas - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio EUROPASTRY®**



CAMPEONATOS DE BEBIDAS / COCTELERÍA

El programa de actividades del **10º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias® 2025** contará con el desarrollo y celebración de 5 grandes campeonatos de bebidas/coctelería que, por orden de veterania, serán:

12º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio RON MATUSALEM®**

12º Campeonato de Canarias de Coctelería - Gin-Tonic - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio (a determinar)**

10º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio HEINEKEN®**

10º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática (Flairtending)- GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio PERRIER®**

3º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica Sin Alcohol - GastroCanarias® 2025 - **Gran Premio ROYAL BLISS®**

NOTA IMPORTANTE.- Todos estos campeonatos para su coordinación y correcto desarrollo, cuentas con la inestimable colaboración oficial de la **Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT)**, entidad asociada a la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE) y, a través de ella, a la International Bartenders Association (IBA).



GABINETE DE COMUNICACIÓN

El **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®** cuenta con un amplio equipo de comunicación conformado por profesionales del Periodismo, con el encargo de generar contenidos que sirvan de altavoz y promoción del propio evento, de las personas y empresas participantes en el mismo y de todos los campeonatos y resto de actividades a desarrollar.

Para maximizar la difusión se realiza una estrategia omnicanal, generando información para plataformas propias (redes sociales de @Gastrocanarias y @recintoferialtf, webs, email, etc.) y buscando amplificar a través de los medios de comunicación especializados en gastronomía y también de los generalistas, que nos ayudarán a llegar a un público más amplio.

Asimismo, el gabinete gestiona las acreditaciones y las peticiones de entrevistas de los periodistas y la cobertura fotográfica del evento, que incluye reportajes de todo lo que sucede en ambos escenarios y reportajes de las aulas de formación, los stands participantes y sus actividades más relevantes.

Hay que destacar que el Salón cuenta con una web y enlaces en los portales de la Institución Ferial de Tenerife (www.recintoferialdetenerife.com) y de la plataforma **GastroCanarias®** (www.gastrocanarias.com).



¿CÓMO PARTICIPAR?

Para esta edición del 10º Sal3n Gastron3mico de Canarias - GastroCanarias® 2025 las tarifas de alquiler de los m3dulos en la zona expositiva de la Gran Nave del Recinto Ferial de Tenerife son las siguientes:

1 M3dulo	4x4 m. x 1 (16 m ²)	1.300 €
2 M3dulos	4x4 m. x 2 (32 m ²)	2.600 €
3 M3dulos	4x4 m. x 3 (48 m ²)	3.900 €
4 M3dulos	4x4 m. x 4 (64 m ²)	4.100 €
5 M3dulos	4x4 m. x 5 (80 m ²)	5.300 €
6 M3dulos	4x4 m. x 6 (96 m ²)	5.600 €



PATROCINIOS

Las empresas, instituciones y entidades interesadas en asociar sus marcas, productos y servicios a un evento líder como el **Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias®**, dirigido a un segmento profesional dentro del sector, pueden hacerlo de diversas maneras



◆ PATROCINADORES PRINCIPALES

Los contratos de patrocinio son anuales y ofrecen contraprestaciones de todo tipo para dar visibilidad a las empresas, marcas, productos y servicios en todos los soportes on/offline del evento (vallas, notas de prensa, comunicados, cuñas de radio, photocall, cartelería, programas, web, streaming, pantallas de los escenarios, menciones, product placement en los campeonatos, etc.) Asimismo, cada campeonato regional celebrado en el Salón tendrá un patrocinador principal que dará nombre a un “Gran Premio”. La marca podrá personalizar distintos soportes disponibles (módulos de cocina, contenido de pantallas gigantes, mesa del jurado, photocall, notas de prensa, menciones in situ, etc.)

◆ PROVEEDORES OFICIALES

Cada campeonato tendrá proveedores oficiales de productos, equipamiento o servicios. Una sola marca será admitida por categoría y utilización será obligatoria en el campeonato específico. Esta opción tiene también un amplio abanico de contraprestaciones que permitirán posicionar la marca en el “top of mind” de nuestro público objetivo.

◆ CONTENIDOS PATROCINADOS

La empresa o institución que quiera organizar una actividad en el Salón dispone de distintos espacios adaptables al objetivo que se persiga, ya sea algo exclusivo para invitados o una actividad que busque impactar en el target de **Gastrocanarias®**. Además, de las salas del Recinto Ferial, el gran escenario polivalente del Salón (Escenario HEINEKEN®) acogerá ponencias y presentaciones culinarias que podrán contar con diversos y distintos patrocinios.

FICHA TÉCNICA

Fecha:	Del 20 al 22 de mayo
Horario:	10:30 a 20:30 horas.
Lugar:	Gran Nave del Recinto Ferial de Tenerife.
Dimensión:	Sala de 12.000 m ²
Entradas:	15€ por día / Abono para los tres días, 30€
Descuentos:	50% estudiantes de 2º del ciclo de Hostelería, Restauración y Cocina, o cualquier FP de Cocina. Tarifas especiales para expositores y patrocinadores por paquetes de entradas. Entrada PROHIBIDA a menores de 18 años, que no vengan acompañados de un adulto.
Promueven:	Institución Ferial de Tenerife, S. A. U. Interideas, S. L.U. (GastroCanarias®)



NUESTRO EQUIPO



José Carlos Marrero
Director Gastronómico



Jonay López Soto
Director Comercial

Manuela Girona
Subdirectora de Contenidos

Conchi Quintana
Adjunta a la Dirección Comercial


Heike Monz & Pilar Yanes
Secretaría Comercial


CONTACTO


INSTITUCIÓN FERIA DE TENERIFE, S.A.U.

Jonay López Soto
Dirección Comercial

 Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife

 922 23 84 12 / 13 y 666 546 530

 www.recintoferialdetenerife.com


 info@recintoferialdetenerife.com


INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS®

Manuela Girona Gómez
Subdirectora de Contenidos

 Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife

 656 920 063 y 629 518 085

 www.gastrocanarias.com

 info@gastrocanarias.com

GRACIAS



www.salongastronomicodecanarias.com
