

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

21
23
ABR
2023

'infecar
Feria de Gran Canaria

Promueve y
Financia:



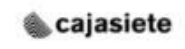
Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:





La feria de las tradiciones y los productos de la gastronomía de Gran Canaria.

La **Feria Gran Canaria Me Gusta** se concibe como la **gran feria de Gran Canaria**, un evento de referencia en la isla tanto para el sector primario como para el sector gastronómico local.

Promovida por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), en colaboración con la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía y la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, la Feria Gran Canaria Me Gusta cumple su **10ª edición**, poniendo en valor las **tradiciones del sector primario y el producto de nuestra tierra**.



Fechas

21 - 22 - 23 - 24^P

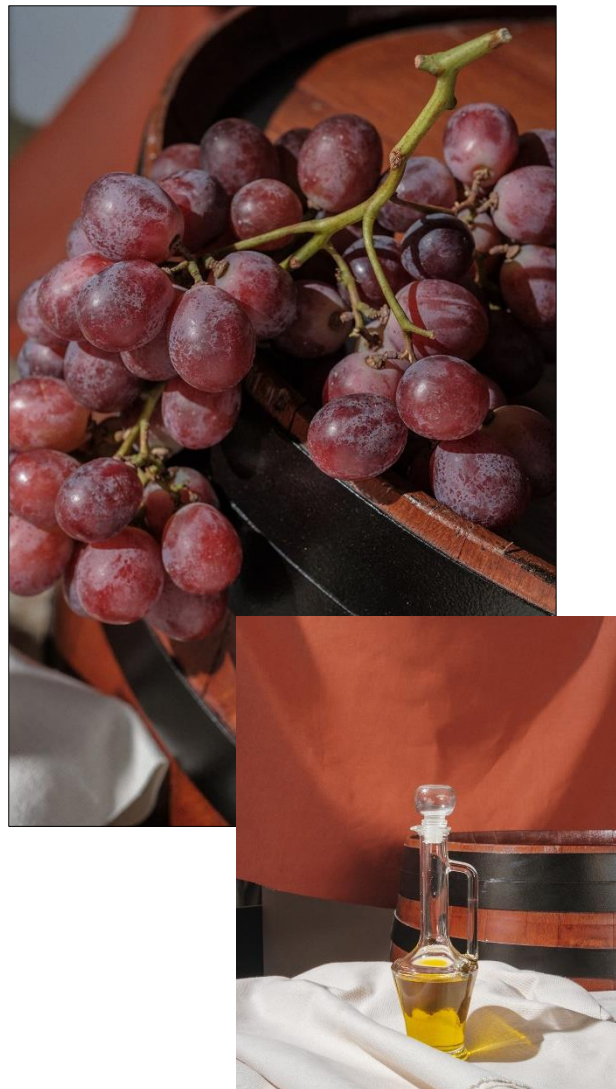
Viernes
Abril

Sábado
Abril

Domingo
Abril

Lunes
Abril

Manteniendo su contenido, una edición más, la Feria Gran Canaria Me Gusta será el escenario ideal para mostrar la excelencia del producto local y de la gastronomía de la isla, facilitando en un mismo espacio la venta directa de producto y un amplio programa de actividades que, de la mano de expertos, darán a conocer las particularidades de nuestros productos, su producción y elaboración artesanal, realizando su identidad.



Denominación: Feria Gran Canaria Me Gusta 2023

Edición: 10ª

Periodicidad: Anual

Fecha: Del 21 al 23 de abril de 2023

Horario:

Feria: Viernes y sábado: de 09:30 a 19:30 horas ~ domingo: de 09:30 a 16:00 horas

Jornada Profesional: lunes, 24 de abril de 2023: de 9:00 a 18:00 horas

Ubicación: INFECAR, Feria de Gran Canaria

Carácter: Mixto: público profesional y general

Promueve: Cabildo de Gran Canaria

Organiza: INFECAR, Feria de Gran Canaria

Sectores profesionales: Sector Primario, Producción Industrial, Gastronomía y Restauración

Espacios: Pabellón 5, 6 y 7 y Sala Canarias, Palacio de Congresos Gran Canaria

Colaboran: Consejería de Industria, Comercio y Artesanía, Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Cámara Oficial de Comercio de Gran Canaria y Fegastrocan

Entrada: 1,50€ venta online y taquilla



Pabellón 7 alto: Espacio expositivo para venta de producto local

Pabellón 7 bajo: Actividades Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Mataderos Insulares, Carnes de Gran Canaria

Pabellón 6: Talleres Infantiles Gran Canaria Me Gusta y espacio expositivo para venta de producto local

Pabellón 5: Escenario de exhibiciones gastronómicas en vivo, Concursos Regionales de Cocina y espacio expositivo para venta de producto local

Palacio de Congresos Gran Canaria:

Sala Canarias: Concurso Regional Sumiller Canarias

Jornadas Profesionales Orígenes (lunes, 24 de abril)

Colaboradores y Patrocinadores

Promueve y
Financia:



Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:





Exhibiciones Gastronómicas en vivo:

Con la participación de:



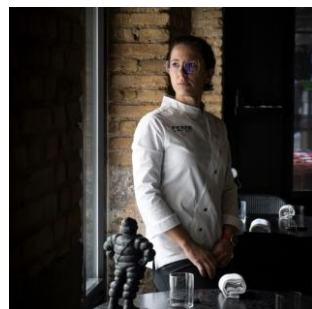
Carmelo Florido

Restaurante El Equilibrista33

BIB Gourmand Guía Michelin

1 Sol Reps 

Chef Anfitrión FGCMG23



Carito Lou

Restaurante Fierro

1 Estrella Michelin 

1 Sol Repsol 



Marta Verona

Nutricionista

Ganadora 6ª edición

Masterchef España



Juanjo López

Restaurante La Tasquita de Enfrente









Tomeu Arbona y María José Orero

Fornet de la Soca

Arqueología gastronómica balear.



Chefs locales:

-  Miguel y Alberto Herrera ~ Restaurante Camino al Jamonal
-  Adrián García y Kilian Nordelo ~ La Catedral Bistró
-  Dana Joher ~ Ave Pastelería Artesana
-  Lolo Román ~ Chef colaborador SPAR GRAN CANARIA
-  Juan Manuel Calvo Simón ~ Chef de Fagor Professional
-  Dana Joher, de Ave Pastelería Artesana





Chefs y prensa gastronómica

Prensa gastronómica:

Con la participación de:



Carmelo Auni3n
Hitcooking



Irma Aguilar
Guía Repsol






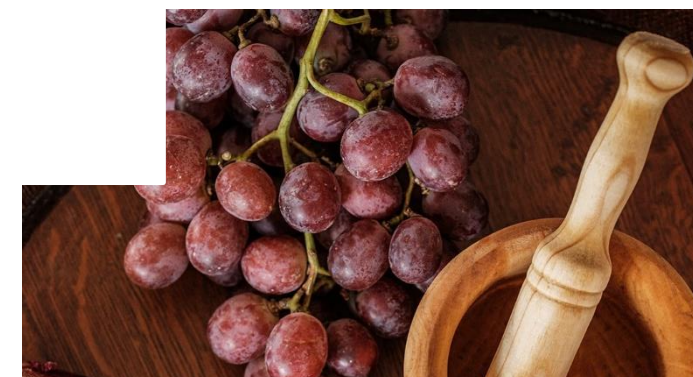
Javier Cirujeda
Podcast

Adrián Alcaide
Podcast



Ruta de reconocimiento del producto local organizada para chefs y prensa gastronómica

-  VISITA A **LAS SALINAS DE TENEFÉ** (Santa Lucía de Tirajana)
-  VISITA A **QUESERÍA ERA DEL CARDÓN** (Agüimes)
-  VISITA A **QUESERÍA LA CALDERA** (Fagajesto, Gáldar)



Actividades Sector Primario

AULA DEL CONOCIMIENTO

Un espacio para profundizar, en torno al producto desde una perspectiva que nos acerca al mismo, desde sus historias, técnicas y secretos de elaboración. Un aula de aprendizaje materializado en el sabor y en las particularidades de los productos, en estado puro y otros formatos originales.

AULA DEL PRODUCTO

Un espacio donde aplicar el análisis sensorial a través de los productos de la tierra, aprendiendo los secretos de sus atributos diferenciales de la mano de grandes expertos que aman su profesión y trabajan día a día por ellos y con ellos.

Del gofio al frangollo, todo un descubrimiento, del turrón de fiesta a las sidras atlánticas y así un conjunto de propuestas excepcionales.

AULA EL SERETO

El Sereto es algo excepcional, se construye con cañas y mimbre; en él se guardan los tesoros de la explotación. En Gran Canaria Me Gusta, el Aula El Sereto es un espacio para la comunicación de ideas, saberes ancestrales y únicos, experiencias y formas de hacer, transmisión de conocimientos y propuestas de acción, desarrollo de utilidades y técnicas en un formato exprés e intenso.



Actividades Sector Primario

AULA MUCHO MÁS QUE PESCA

Un aula para poner en valor al sector pesquero de Gran Canaria y su producto. Este año haremos hincapié en los valores grandes nutricionales que encierran las especies de menor valor comercial así como su preparación y formas de conservación. Además, como en ediciones anteriores, tendremos juegos didácticos para los más pequeños.

MATADEROS INSULARES, CARNES DE GRAN CANARIA

Aprender los secretos de una carne excepcional, las carnes de Gran Canaria. Saborear y disfrutar de la interpretación de las mismas por los nóveles, cocineros y cocineras de nuestros centros formativos, dar espacio y voz a la interpretación, participada de las jóvenes promesas de la gastronomía insular y otras muchas sorpresas.

ESPACIO COLECTIVOS Y ACTORES CLAVE SECTOR PRIMARIO

Un espacio especial para colectivos y actores claves del sector primario, para su acercamiento a la sociedad insular y donde dar a conocer su labor.

ESPACIO ACTIVIDADES PÚBLICO INFANTIL

Un espacio especial para los más pequeños para acercar el conocimiento y las tradiciones del sector primario, a través de actividades lúdicas.



Actividades 10ª edición

Entrega de Premios Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria



El Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria surge, a petición del sector apícola, como forma de visibilizar un sector minoritario de la ganadería, pero no por ello menos importante.

La gran biodiversidad en Gran Canaria, unido a las condiciones climáticas y el buen hacer de las personas dedicadas a la apicultura posibilitan la producción de unas mieles únicas en el mundo.

Otra de las vertientes de interés del certamen es la tipificación de las mieles producidas, tanto fisicoquímica como polínicamente. En este sentido, el Cabildo de Gran Canaria analiza la totalidad de las mieles presentadas, facilitando los resultados analíticos a sus titulares.

Todo ello, contribuye no solo a la promoción de las mieles grancanarias, sino a la mejora de la calidad del producto final.

Actividades 10ª edición

Concursos Regionales Gran Canaria Me Gusta



III edición **Concurso Regional de Cocina** Gran Canaria Me Gusta Modalidad Profesional

III edición **Concurso Regional de Cocina** Gran Canaria Me Gusta Modalidad Nuevos Talentos

II edición **Concurso Regional Sumiller** Canarias Gran Canaria Me Gusta (Profesional)



Jornadas Profesionales Orígenes

Jornada Técnica orientada a profesionales del sector de la gastronomía, organizado por Consejería de Industria y Comercio.

Cabildo de Gran Canaria

Entrada gratuita previa inscripción.

Concursos organizados en colaboración con:



Orígenes

GRAN CANARIA me gusta

24 de Abril
Palacio de Congresos
Gran Canaria

Aforo limitado
Entrada gratuita



GRAN CANARIA
me gusta

Cámara
Gran Canaria

infecar
Feria de Gran Canaria



Tickets
www.entrees.es/Orígenes

Talleres Infantiles Gran Canaria Me Gusta

La Feria Gran Canaria Me Gusta 2023 contará, una edición más y en colaboración con la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria, con los **Talleres Infantiles Gran Canaria Me Gusta**.



En esta ocasión será **Aurora Ruiz Herrera**, ganadora de la octava edición de Masterchef Junior, la cocinera junior invitada a la Feria Gran Canaria Me Gusta, la que acompañada de Alejandro de la Nuez, chef ejecutivo del Santa Mónica Suites, guiará a los niños y niñas durante la realización de las recetas, compuestas por diferentes productos de la isla.



Talleres organizados en colaboración con:



FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

21
23
ABR
2023

'infecar
Feria de Gran Canaria

Promueve y
Financia:



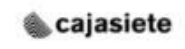
Organiza:



Colaboran:



Colaborador Oficial:



Patrocinan:

