

IV Sal3n Gastron3mico de Canarias

GASTRO CANARIAS



2017



23 al 25 de mayo
Recinto Ferial de Tenerife



PRATROCIADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES PRINCIPALES GLOBALES



COLABORADORES PROVEEDORES GLOBALES



COMPANÍA AÉREA OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

AULA DE FORMACIÓN HECANSA - GASTROCANARIAS



PATROCINADOR EXCLUSIVO

COLABORADORES OFICIALES



13º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS
GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE



SENSING THE DIFFERENCE

ELECTRODOMÉSTICO OFICIAL



SUPERMERCAD

SUPERMERCADO OFICIAL



CERVEZA OFICIAL



HIGIENE ALIMENTARIA



MENAJE OFICIAL



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS
DE CORTE DE JAMÓN 2017
GRAN PREMIO MONTESANO



4º CAMPEONATO DE JÓVENES COCINEROS
DE CANARIAS 2017
GRAN PREMIO BINTER - COCINA EN VERDE



4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS
CANARIOS DE AUTOR 2017
GRAN PREMIO INGAPAN CANARIAS



2º CAMPEONATO ABSOLUTO DE PASTERERÍA
DE CANARIAS 2017
GRAN PREMIO GRUPO HARINALIA



6º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS DE
COCTELERÍA CLÁSICA 2017
GRAN PREMIO RON DIPLOMÁTICO



2º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS DE
COCTELERÍA ESPECIAL GIN-TONIC 2017
GRAN PREMIO CARMELA GIN



4º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS DE
TIRAJE DE CERVEZA
GRAN PREMIO HEINEKEN



4º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS DE
COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIR) 2017
GRAN PREMIO RON AREHUCAS



ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

MARTES, 23 DE MAYO

- 10:30 **INAUGURACIÓN OFICIAL DE GASTROCANARIAS 2017**
Acto oficial de apertura del 4º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2017, con presencia de las principales autoridades.
- 11:00 **13º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Sesión de mañana del 13º Campeonato Regional Absoluto de Canarias - GastroCanarias 2017 - Gran Premio Cabildo de Tenerife.
- 16:00 **13º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Sesión de tarde del 13º Campeonato Regional Absoluto de Canarias - GastroCanarias 2017 - Gran Premio Cabildo de Tenerife.
- 20:15 **13º CAMPEONATO ABSOLUTO DE COCINA DE CANARIAS**
Entrega de premios del 13º Campeonato Regional Absoluto de Canarias - GastroCanarias 2017 - Gran Premio Cabildo de Tenerife.



ESCENARIO HEINEKEN

MARTES, 23 DE MAYO

- 11:00 **INAUGURACIÓN DEL ESCENARIO HEINEKEN**
Pase de los cortos audiovisuales retrospectivos de las tres primeras ediciones del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias.
- 13:00 **SHOW-COOKING DE LANZAROTE ISLA INVITADA**
Show-Cooking bajo el título “La Cocina Volcánica”, dirigido por el prestigioso chef lanzaroteño Germán Blanco (Jefe de Cocina del restaurante “La Tegala”, en Mácher), presentado y ofrecido por el Cabildo Insular de Lanzarote – Saborea Lanzarote.
- 16:00 **MASTER-CLASS “TEXTURAS EN LA COCINA”**
Clase magistral a cargo del chef Guillermo Corral, con el título “Texturas en la Cocina”, presentada y ofrecida por Canarias Cocina y SOSA Ingredientes.
- 18:30 **PRESENTACIÓN NUEVA HEINEKEN 0’0**
La empresa INCABE y el personal de Heineken sorprenderán a los visitantes del 4º Salón con la presentación de su nuevo producto, la Heineken 0’0.



Este programa está sujeto a cambios de última hora

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

MARTES, 23 DE MAYO

- 11:30 **INAUGURACIÓN DEL AULA DE FORMACIÓN HECANSA**
Apertura del Aula de Formación “Hecansa-GastroCanarias” con la presencia de las principales autoridades y, muy especialmente de la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias y profesorado de los Hoteles Escuelas de Canarias (Hecansa).
- 12:30 **SHOW-COOKING**
A cargo de los chefs Adrián Bosch y Pau Bermejo.
- 16:30 **SHOW-COOKING SABOR CANARIO EN LA COCINA NIKKEI**
Protagonizado por el chef Marcos Tavío y presentado por la empresa Niqqei Restaurante.
- 18:00 **CHARLA: CÓMO ELABORAR UNA CARTA**
The Ritz-Carlton, Estándares F&B / Cómo elaborar una carta para restaurantes, con Alberto Rojas (Restaurant Manager TXOKO, de Martín Berasategui) y Rodrigo González (Sumiller TXOKO).



SALA POLIVALENTE

MARTES, 23 DE MAYO

11:15 **CAJÓN INTELIGENTE PARA EMPRESARIO INTELIGENTE**

Presentación sobre “Mayor Control y Calidad de Servicio en Establecimientos de Restauración”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeo testimoniales del Restaurante El Cine y el Kiosco Numancia. Actividad presentada por ATECRESA.

11:45 **TU COMPETENCIA YA LO TIENE. ¿Y TÚ A QUE ESPERAS?**

Presentación sobre los “Beneficios del uso del Comandero”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeos testimoniales del Restaurante Bambi Gourmet y del Restaurante El Cine. Actividad presentada por ATECRESA.

12:30 **MESA REDONDA SOBRE “EVOLUCIÓN Y FUTURO DE LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DE TENERIFE”**

Debate gastronómico moderado por el periodista José Luis Conde (jefe de las páginas de Gastronomía del periódico Diario de Avisos) con la participación de: Pablo Pastor (chef presidente de ACYRE Canarias) - Marcos Tavío (chef propietario del restaurante Niqqei) - Alfonso Cabello Mesa (concejal de Promoción Económica, Turismo y Comercio de Santa Cruz de Tenerife) - Ignacio Solana (propietario y chef del restaurante Solana) - Antonio Armas Febles (propietario y director de la vinoteca y distribuidora El Gusto por el Vino).

Actividad presentada por la SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ DE TENERIFE.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

7



STANDS DE LA ZONA FERIAL

MARTES, 23 DE MAYO

- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
APERTURA DEL ESPACIO ISLA DE TENERIFE**
Inauguración oficial en el momento del paso de las autoridades.
- 11:00 **MAHOU (STANDS: 327, 328, 329 Y 330)
CÓMO TIRAR UNA CAÑA SEGÚN MAHOU**
Hasta las 18:30 se podrá disfrutar de talleres ininterrumpidos de 30 minutos de duración. Una experiencia para aprender y disfrutar la caña bien tirada.
- 11:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS 419 AL 422)
PONENCIA SOBRE TÉCNICAS EN LA COCINA**
Caldos, bases y sus aplicaciones. A cargo del chef Rubén Cabrera (Restaurante La Cúpula - Adrián Hoteles, en Costa Adeje).
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
(STANDS: 213 Y 215)
GANADERÍA Y QUESOS DE GRAN CANARIA**
Cata de quesos de Pajonales, en el stand del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
CATA EXPRESS DE GOFIO**
Se entrega diploma de asistencia.
- 12:00 **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS
(STANDS: 511 AL 518)
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CERVECERA
CON DORADA ESPECIAL.**

8

Experiencia gastronómica
artesana para todos
Artesano

This program is subject to last-minute changes



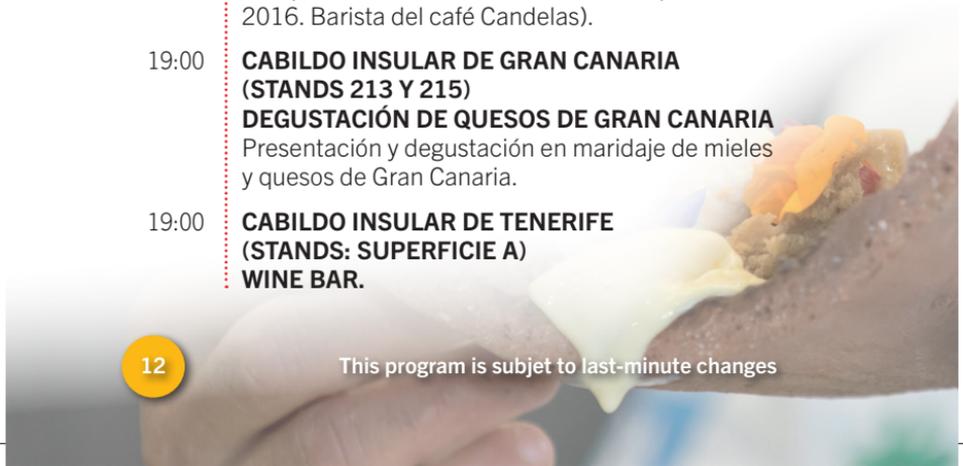
- 12:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
SHOW-COOKING - "CASUAL FOOD"
Bajo el título "Casual Food: Hamburguesas, Tapas y Sándwiches".
- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS: 213 Y 215)
CLASE MAGISTRAL DEL CHEF CRISTÓBAL VALIDO
Bajo el título "Cinco texturas de quesos de Gran Canaria".
- 13:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
CATA EXPRESS DE VINOS DE CORDÓN
Se entrega diploma de asistencia.
- 13:00 **UNILEVER (STANDS: 210 A 212)**
SHOW-COOKING SOBRE ARROCES REGIONALES.
- 13:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS 419 AL 422)**
FUSIÓN DE COCINAS Y TRADICIONES
Show-Cooking sobre "La fusión de cocinas y tradiciones" a cargo de los chefs Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes (Restaurante Nub, en La Laguna).
- 14:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS: 213 Y 215)
DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE GRAN CANARIA.
- 15:00 **UNILEVER (STANDS: 210 A 212)**
SHOW-COOKING "HAMBURGUESAS KNOW HOW"
A cargo del chef Eduardo Pelayo González (3er. Finalista en el concurso de Bocadillos de Autor en Madrid Fusión 2017).

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 15:00 **COMPAÑÍA CERCVECERA DE CANARIAS**
(STANDS: 511 AL 518)
EXTRAMADURACIÓN: VIAJE A LA ESENCIA DE DORADA ESPECIAL.
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
GRANDES BLANCOS DE TENERIFE
Presentación del proyecto ENOMAC.
- 16:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ**
(STANDS: 501 AL 504). LO MEJOR DE TU CIUDAD - SANTA CRUZ DE TENERIFE
Bajo el título “Lo mejor de tu ciudad”, Gustazos explicará cómo diariamente ofrece ofertas para las mejores cosas que hacer, ver, comer y comprar en la ciudad de Santa Cruz. Presentado por Hugo Yanes (Dpto. de Marketing).
- 16:00 **ECOBAC COMMERCE (419 AL 422)**
PRODUCTO LOCAL, RECETA GLOBAL
Ponencia con show-cooking a cargo del cocinero chef Javier Gutiérrez (Jefe de Cocina del restaurante “Strasse Park & Deboca”.
- 16:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS 213 Y 215)
INTRODUCCIÓN A LAS MIELES DE G. C.
Apicultura, abejas y miel. Cata presentación.
- 16:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ**
(STANDS: 501 AL 504).
“¿SLOW FOOD?” LA OLIVA DEL TOSCAL
Charla gastronómica a cargo del equipo del restaurante “La Oliva del Toscal” - Restaurante de tapas y pintxos de cultivo ecológico. Slow Food.
Presenta: Juan Miguel Calzada.

- 17:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
CATA VERTICAL
Bodega DOMINGUEZ 4ª GENERACIÓN.
- 17:00 **MIGUEL TORRES INTERNACIONAL**
(STANDS: 305 Y 306)
MASTERCLASS DE COCTELERÍA Y GUEST BARTENDING
En el stand de Bodegas Torres y protagonizada por el experto Abel López. Con la presentación de “Beluga” Noble Russian Vodka y “Torres 10”.
- 17:00 **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS**
(STANDS: 511 AL 518)
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CERVECERA CON DORADA ESPECIAL.
- 17:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ**
(STANDS: 501 AL 504)
CHOCOLATE ARTESANAL BEHNOUSH
Charla degustación de chocolate artesanal Behnouch, a cargo de la maestra chocolatera Behnouch Nikseresht.
- 17:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
MOMENTOS DULCES CON CARTE D'OR
Presentación y degustación de productos de la firma Carte d'Or.
- 17:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS: 213 Y 215)
SHOW-COOKING DEL CHEF TOMÁS SÁNCHEZ
Exhibición gastronómica con degustación dedicada al Langostino Real de Ingenio, con miel de Gran Canaria y aceite de oliva de Agüímes, a cargo del chef Tomás Sánchez.

- 17:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
BODEGAS INSULARES DE TENERIFE**
Degustación de Vinos y Licores tradicionales.
- 17:45 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 AL 504)
DE COCINERO A EMPRESARIO**
Charla asesoramiento sobre iniciativa empresarial
área restauración “De cocinero a empresario”
presentada por la Sociedad de Desarrollo.
- 18:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)
ABSTRACT INTERVENCIÓN**
Ponencia de Gabriela Plata, experta de la empresa
Sanpani Seguridad Alimentaria.
- 18:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA**
- 18:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 A 504). EL ARTE DEL CAFÉ**
Charla-coloquio sobre gastronomía con cata de
producto, protagonizada por el barista Abel López
(Premio al Mejor Expreso de Canarias 2012,
Campeón de Canarias World Class Competition
2016. Barista del café Candelas).
- 19:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
(STANDS 213 Y 215)
DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE GRAN CANARIA**
Presentación y degustación en maridaje de mieles
y quesos de Gran Canaria.
- 19:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
WINE BAR.**



ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

11:00 **4º CAMPEONATO DE JÓVENES COCINEROS DE CANARIAS 2017**

Competición del 4º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio BINTER "La Cocina en Verde". Exclusivamente reservado al alumnado que cursan estudios en los centros formativos de hostelería, cocina y restauración de Canarias.

14:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE JÓVENES COCINEROS**

Ceremonia oficial de entrega de premios del 4º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio BINTER "La Cocina en Verde".

17:00 **6º CAMPEONATO REGIONAL DE CANARIAS DE CORTE DE JAMÓN**

Competición del 6º Campeonato Regional de Canarias de Corte de Jamón - Gran Premio MONTESANO.

20:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE CORTE DE JAMÓN**

Ceremonia oficial de entrega de premios del 6º Campeonato Regional de Canarias de Corte de Jamón - Gran Premio MONTESANO.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

ESCENARIO HEINEKEN

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

10:30 **CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA - GIN-TONICS**

Competición del 6º Campeonato Regional de Coctelería Especialidad Gin-Tonic - Gran Premio CARMELA GIN.

11:30 **ENTREGA DE PREMIOS CAMPEONATO DE GIN-TONICS**

Ceremonia de entrega de premios del 6º Campeonato Regional de Coctelería Especialidad Gin-Tonic - Gran Premio CARMELA GIN.

12:30 **SHOW-COOKING CON BRAULIO SIMANCAS**

Show-Cooking protagonizado por el chef Braulio Simancas, Jefe de Cocina del restaurante Las Aguas (Gran Hotel Bahía del Duque)

16:00 **SHOW-COOKING CON CARMINE PARISI (“KA”)**

El chef Carmine Parisi (restaurante “La Trattoria”, en Santa Cruz de Tenerife) presenta en show-cooking “La cocina italiana de Ka”.

18:00 **6º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA**

6º Campeonato Regional de Canarias de Coctelería Clásica - Gran Premio RON DIPLOMÁTICO.

20:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO COCTELERÍA CLÁSICA**

Ceremonia de entrega de premios del 6º Campeonato Regional de Canarias de Coctelería Clásica - Gran Premio RON DIPLOMÁTICO.

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 11:00 **SHOW-COOKING**
A cargo del Bistro Escuela Melenara.
- 12:30 **CHARLA COLOQUIO CON LOS CHEFS KOLDO ROYO Y FRAN LÓPEZ**
Actividad especial con la charla-coloquio protagonizada por los chefs Koldo Royo (1* Michelin) y Fran López (1* Michelin) que hablarán sobre Food-Trucks, tapas, pinchos y canapés, presentados por la empresa MasterClass Courses, S. L.
- 16:30 **CLASE MAGISTRAL (MASTER-CLASS) POSTRE EN EL RESTAURANTE**
Clase Magistral impartida por el chef Guillermo Corral, técnico demostrador de la prestigiosa empresa SOSA Ingredientes, presentado por la empresa Canarias Cocina y SOSA.
- 18:00 **CUC - COCINA URBANA CANARIA**
Interesante ponencia a cargo del chef Nacho Solana, ofrecida por Solana Restaurante.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

SALA POLIVALENTE

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

11:00 CATA COMENTADA DE ASHOTEL

La patronal Ashotel dedica una charla-coloquio con cata comentada para sus alumnos sobre el uso de Productos Canarios en los restaurantes. Actividad presentada por ASHOTEL.

12:30 CAJÓN INTELIGENTE PARA EMPRESARIO INTELIGENTE

Presentación sobre “Mayor Control y Calidad de Servicio en Establecimientos de Restauración”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeo testimoniales del Restaurante El Cine y el Kiosco Numancia. Actividad presentada por ATECRESA.

13:00 TU COMPETENCIA YA LO TIENE. ¿Y TÚ A QUE ESPERAS?

Presentación sobre los “Beneficios del uso del Comandero”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeos testimoniales del Restaurante Bambi Gourmet y del Restaurante El Cine. Actividad presentada por ATECRESA.

16:30 SOLUCIONES ACÚSTICAS EN RESTAURANTES

Charla coloquio de especial interés de los empresarios del sector de la restauración, presentada por Víctor Mendoza. Actividad presentada por BELLING ACÚSTICA.

18:00 PRESENTACIÓN DE PRODUCTO - AREHUCAS 18

Cata presentación con degustación de Arehucas 18 de la mano del experto Eduardo Alonso. Evento presentado por las Destilerías Arehucas.



STANDS DE LA ZONA FERIAL

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
GALERÍA DEL VINO DE TENERIFE
Conocimiento y degustación de los vinos de Tenerife.
- 11:00 **MAHOU (STANDS: 327, 328, 329 Y 330)**
CÓMO TIRAR UNA CAÑA SEGÚN MAHOU
Hasta las 18:30 se podrá disfrutar de talleres ininterrumpidos de 30 minutos de duración. Una experiencia para aprender y disfrutar la caña bien tirada.
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
- 11:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
SHOW-COOKING - “CASUAL FOOD”
“Casual Food: Hamburguesas, Tapas y Sándwiches”.
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS 213 Y 215)
AROMAS DE LOS MOLINOS DE GOFIO DE GRAN CANARIA
Charla y cata olfativa con los aromas directos de los molinos de gofio canario que elaboran este producto en la isla de Gran Canaria.
- 11:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)**
EL MAR Y EL MONTE SEPARADOS
Ponencia con show-cooking de técnica y degustación, a cargo del chef, Carmine Parisi - “Ka” (Jefe de Cocina del restaurante “La Trattoria”, en Santa Cruz de Tenerife).

Este programa está sujeto a cambios de última hora



- 11:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504).**
CHARLA-COLOQUIO:
“¿GASTRONOMÍA ES FEMENINO?”
Charla-coloquio sobre “El papel de la mujer en la cocina” con la participación de la chef Diana Marcelino, ganadora del 9º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2013 y Jefa de Cocina del restaurante “Finca Salamanca”, en Güímar.
- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A). CATA EXPRESS DE VINOS ECOLÓGICOS DE TENERIFE**
Se entrega diploma de asistencia.
- 12:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504).**
CHARLA: “EL PERSONAL DE EGATESA”
La responsable del Departamento de Recursos Humanos de la empresa EGATESA, Alicia Estévez, protagoniza una interesante charla-coloquio sobre el gran equipo humano de esta reconocida empresa familiar tinerfeña fundada en 1982.
- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS 213 Y 215).**
AMASADO DE GOFIO AL ESTILO ABORIGEN
Tradición y vanguardia. Demostración de masado de gofio canario al estilo aborigen a cargo del chef José Valido.
- 12:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 A 504)**
CHARLA SOBRE INTERMEDIACIÓN LABORAL
Charla sobre intermediación laboral de la mano de María Paz Fernández, experta del Área de Empleo de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz.



- 12:30 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
ARROZ MELOSO DE VIEIRAS CON EL CHEF JOSÉ ANTONIO CASADO
Show-cooking protagonizado por el cocinero José Antonio Casado, chef ejecutivo del restaurante Gula, de Santa Cruz de Tenerife.
- 13:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A)**
CATA EXPRESS DE MIEL DE TENERIFE
Se entregará diploma de asistencia.
- 13:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS 213 Y 215)**
GOFIO EN TEXTURAS CON EL CHEF FABIÁN MALDONADO
Exhibición gastronómica de cocina moderna con el título “Gofio en texturas” a cargo del chef Fabián Maldonado.
- 13:30 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)**
LA EXPERIENCIA EN SAPIENS Y LA CRÍTICA GASTRO
Mesa redonda con la periodista y escritora Yanet Acosta (The Foodiestudies).
- 14:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS 213 Y 215)**
DEGUSTACIÓN DE VINOS DE GRAN CANARIA Y GOFIO
Degustación de vinos de Gran Canaria acompañados de gofio amasado al estilo aborigen.
- 15:00 **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS (STANDS: 511 AL 518)**
EXTRAMADURACIÓN: VIAJE A LA ESENCIA DE DORADA ESPECIAL.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 15:30 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
MOMENTOS DULCES CON CARTE D'OR
Presentación y degustación de productos de la firma Carte d'Or.
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A)**
VINOS DE CRIANZA SUBMARINA DE TENERIFE
Presentación y degustación de vinos de Tenerife cuya crianza se está realizando en la profundidad del mar.
- 16:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 A 504)**
CÓMO VENDER EL PRODUCTO CANARIO ONLINE
Charla y Degustación "Cómo vender el producto Canario Online" protagonizada por Edgar Sabina, director de la empresa 7 Delicatessen, empresa "online" que vende productos canarios en el ámbito nacional.
- 16:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)**
LA COCINA DE MERCADO CON JESÚS GONZÁLEZ
Ponencia protagonizada por el chef Jesús González (Jefe de Cocina del hotel Las Madrugueras, en Los Cristianos - Arona).
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS: 213 Y 215)**
MAPA LÍQUIDO DE GRAN CANARIA
Presentación del llamado "Mapa Líquido de Gran Canaria" que abarca a productos como el ron, cerveza, vino y aceite.



- 16:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 A 504)**
CHARLA-COLOQUIO CON MARCOS TAVÍO
Charla-coloquio con la presencia del chef Marcos Tavío, propietario y jefe de cocina del restaurante Niqqei, de Santa Cruz de Tenerife.
- 17:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)**
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
- 17:00 **MIGUEL TORRES INTERNACIONAL
(STANDS: 305 Y 306)**
**MASTERCLASS DE COCTELERÍA Y GUEST
BARTENDING**
En el stand de Bodegas Torres y protagonizada por el prestigioso experto en coctelería Abel López. Con la presentación de Pisco “El Gobernador”.
- 17:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 AL 504)**
**LICORES DE CANARIAS DE LA VIEJA
LICORERÍA**
Cata de productos (licores de canarias) presentada por Elena Martín de Armas, responsable de la empresa La Vieja Licorería, productora de licores artesanos.
- 17:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
(STANDS: 213 Y 215)**
**PECADOS DEL TOMATE DE LA ALDEA CON
WOLFGANG GROBAUER**
Exhibición gastronómica titulada “Los pecados del tomate de La Aldea” a cargo del chef Wolfgang Grobauer, con maridaje del “Mapa Líquido de Gran Canaria”.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 17:45 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504).**
MADRIDFUSIÓN Y FUTURO DE LAS NUEVAS GENERACIONES
Charla-Coloquio titulada “Premio MadridFusión y Futuro Nuevas Generaciones Canarias en Gastronomía” con la participación del chef Diego Schattenhofer (Jefe de Cocina del restaurante del Hotel Villa Cortés) junto con dos participantes del 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias 2017.
- 18:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A)**
PROYECTO VERMÚ DE TENERIFE
Presentación y Cata-degustación de Vermú de Tenerife.
- 18:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)**
LA COCINA AYURVEDA CON XAVIER PELLICER
Ponencia protagonizada por el chef Xavier Pellicer (Jefe de Cocina del restaurante Celeri, en Barcelona).
- 18:15 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504)**
CHARLA SOBRE INTERMEDIACIÓN LABORAL
Charla sobre intermediación laboral de la mano de María Paz Fernández, experta del Área de Empleo de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz.
- 18:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A)**
VINOS DE ALTURA. ALTURA DE MIRAS
Presentación de vinos de Tenerife elaborados a partir de uvas cultivadas en viñedos ubicados en cotas altas de la geografía isleña.

- 19:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
(STANDS: 213 Y 215)
DEGUSTACIÓN DEL “MAPA LÍQUIDO DE
GRAN CANARIA”**
Paseo por el vino, cerveza, sidra y aceite de la isla
de Gran Canaria.
- 19:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
WINEBAR.**



Este programa está sujeto a cambios de última hora

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

JUEVES, 25 DE MAYO

- 11:00 **CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR**
Competición del 4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor 2017 - Gran Premio INGAPÁN CANARIAS.
- 14:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE BOCADILLOS**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor 2017 - Gran Premio INGAPÁN CANARIAS.
- 16:00 **CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE CANARIAS DE PASTERERÍA**
Competición del 2º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería - Gran Premio HARINALIA.
- 20:00 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 2º CAMPEONATO DE PASTERERÍA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 2º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería - Gran Premio HARINALIA.



ESCENARIO HEINEKEN

JUEVES, 25 DE MAYO

- 11:00 **4º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TIRAJE DE CERVEZA**
Competición del 4º Campeonato Regional de Tiraje de Cerveza - Gran Premio HEINEKEN, tanto para profesionales como aficionados.
- 12:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 4º Campeonato Regional de Tiraje de Cerveza - Gran Premio HEINEKEN.
- 13:00 **SHOW-COOKING DE LA CHEF DIANA MARCELINO**
Show-Cooking protagonizado por la chef Diana Marcelina, Jefa de Cocina del restaurante Finca Salamanca (Güímar).
- 17:00 **CHARLA “¿QUÉ ES UN FOODIE?” CON JUAN ANTONIO HERNÁNDEZ**
Charla-coloquio con el Dr. Juan Antonio Hernández Ponce (Doctor en Medicina - Radiólogo del Hospital Universitario de Canarias), gastrónomo y crítico gastronómico.
- 18:30 **4º CAMPEONATO DE COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIRTENDING)**
Competición del 4º Campeonato Regional de Canarias de Coctelería Acrobática (Flairtending) - Gran Premio RON AREHUCAS.
- 20:00 **PASACALLE DE LA COMPARSA LOS JOROPEROS (CLAUSURA OFICIAL DEL SALÓN)**

Este programa está sujeto a cambios de última hora

25

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

JUEVES, 25 DE MAYO

- 11:00 **CURSO**
Curso impartido por el chef Santi Evangelista.
- 12:30 **SHOW-COOKING**
Impartido por Juan Caballero, y ofrecido por el Hotel Escuela Santa Brígida (HECANSA).
- 16:30 **CLASE MAGISTRAL (MASTER-CLASS) SOBRE PAN Y PASTELERÍA**
Clase Magistral impartida por el chef y maestro pastelero Alexis García, propietario de la empresa 100x100 Pan, presentado por la empresa Canarias Cocina y SOSA Ingredientes.
- 18:00 **CURSO**
Interesante ponencia a cargo del chef Jorge Bosch.



SALA POLIVALENTE

JUEVES, 25 DE MAYO

11:00 CATA COMENTADA DE ASHOTEL

La patronal Ashotel dedica una charla para personal del departamento de Food & Beverage, sobre el uso de Productos Canarios en restaurantes. Actividad presentada por ASHOTEL.

12:30 CAJÓN INTELIGENTE PARA EMPRESARIO INTELIGENTE

Presentación sobre “Mayor Control y Calidad de Servicio en Establecimientos de Restauración”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeo testimoniales del Restaurante El Cine y el Kiosco Numancia. Actividad presentada por ATECRESA.

13:00 TU COMPETENCIA YA LO TIENE. ¿Y TÚ A QUE ESPERAS?

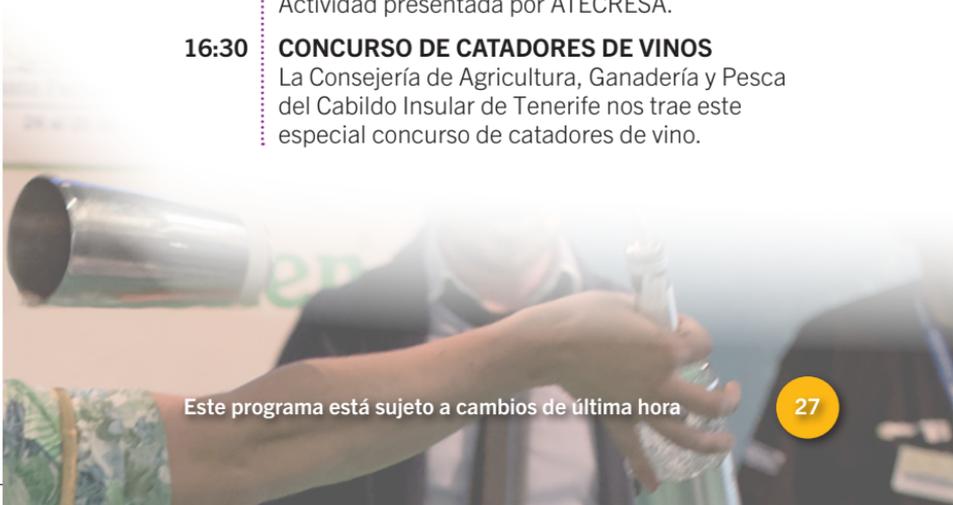
Presentación sobre los “Beneficios del uso del Comandero”, presentado por Jose Igareta, a través de dos vídeos testimoniales del Restaurante Bambi Gourmet y del Restaurante El Cine. Actividad presentada por ATECRESA.

16:30 CONCURSO DE CATADORES DE VINOS

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Tenerife nos trae este especial concurso de catadores de vino.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

27



STANDS DE LA ZONA FERIAL

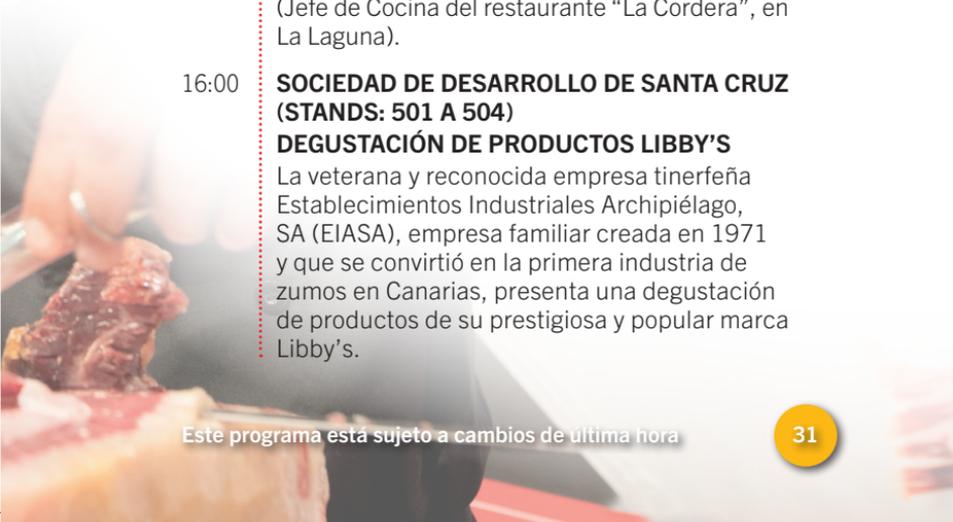
JUEVES, 25 DE MAYO

- 10:30 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
GALERÍA DEL VINO DE TENERIFE**
Espacio para el conocimiento y degustación de los vinos de Tenerife.
- 11:00 **MAHOU (STANDS: 327 AL 330)
CÓMO TIRAR UNA CAÑA SEGÚN MAHOU**
Hasta las 18:30 se podrá disfrutar de talleres ininterrumpidos de 30 minutos de duración. Una experiencia para aprender y disfrutar la caña bien tirada.
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA**
- 11:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
(STANDS: 213 Y 215)
EL CAFÉ DE GRAN CANARIA, PROYECTO INSULAR**
Cata-Presentación del proyecto insular "Café de Gran Canaria".
- 11:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 AL 504)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS LIBBY'S**
La veterana y reconocida empresa tinerfeña Establecimientos Industriales Archipiélago, SA (EIASA), empresa familiar creada en 1971 y que se convirtió en la primera industria de zumos en Canarias, presenta una degustación de productos de su prestigiosa y popular marca Libby's.

- 11:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504)**
EL GASTROBAR, ¿NUEVA TENDENCIA?
Charla-coloquio con la participación del chef Pablo Pastor, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias).
- 12:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
SHOW-COOKING - "CASUAL FOOD"
Bajo el título "Casual Food: Hamburguesas, Tapas y Sándwiches".
- 12:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS: 213 Y 215). CAFÉ DE AGAETE, DESDE LA PLANTACIÓN AL TOSTADO**
Presentación con charla-degustación presentada por el premiado barista Antonio Márquez.
- 12:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A)**
CATA EXPRESS DE VARIETALES TINTOS AUTÓCTONOS
Se entrega diploma de asistencia.
- 12:00 **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS (STANDS: 511 AL 518)**
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CERVECERA CON DORADA ESPECIAL
- 12:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504)**
UNA NUEVA FORMA DE HOSTELERÍA
Charla-coloquio gastronómica "Una nueva forma de hostelería, de lo vegetariano a lo social. Pizzería-Escuela La Ecológica" con la presencia de Natalia Fernández Tardido. La Pizzería - Escuela "La Ecológica".

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 12:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS: 213 Y 215). EXHIBICIÓN GASTRONÓMICA CON THOMAS LEEB**
Show-Cooking con el título de “Fresas de Valsequillo y café de Agaete” presentado por el prestigioso chef Thomas Leeb (presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Gran Canaria - ACYRE).
- 12:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 AL 504)**
CHARLA: “¿CÓMO HACER UN ESCANDALLO?”
Charla formativa a cargo de Manuel Tenllado, director de Alimentación y Bebidas (F&B) de Hoteles Escuela de Canarias (HECANSA).
- 13:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
ARROCES REGIONALES
Presentación y degustación.
- 13:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE (STANDS: SUPERFICIE A). CATA EXPRESS DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
Se entrega diploma de asistencia.
- 14:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS 213 Y 215)**
FRESAS, PIÑAS Y PLÁTANOS DE GRAN CANARIA
Charla-degustación Fresas de Valsequillo, Piña de Gáldar y Plátano de Arucas.
- 15:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS CON LA COCINA DE ÁNGELES
Show-cooking protagonizado por los chefs Ángeles Galván y Deiby Galván, propietarios de “La Cocina de Ángeles”, en La Laguna.

- 
- 15:00 **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS**
(STANDS: 511 AL 518)
EXTRAMADURACIÓN: VIAJE A LA ESENCIA DE DORADA ESPECIAL.
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**
(STANDS: SUPERFICIE A)
VINOS ANTIGUOS DE TENERIFE Y DEGUSTACIÓN DE TORRIJAS
Organiza: Vinoteca de La Recova CanaryWine.
- 16:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**
(STANDS: 213 Y 215)
VERBENA DE SABORES “GRAN CANARIA ME GUSTA”
Presentación y degustación de productos de Gran Canaria.
- 16:00 **ECOBAC COMMERCE (STANDS: 419 AL 422)**
PLATOS DE CUCHARA CON JOSUÉ MENDOZA
Show-cooking que, bajo el título de “Platos de cuchara pobre en la cocina de vanguardia” protagonizará el chef Josué Mendoza Cabrera (Jefe de Cocina del restaurante “La Cordera”, en La Laguna).
- 16:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ**
(STANDS: 501 A 504)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS LIBBY’S
La veterana y reconocida empresa tinerfeña Establecimientos Industriales Archipiélago, SA (EIASA), empresa familiar creada en 1971 y que se convirtió en la primera industria de zumos en Canarias, presenta una degustación de productos de su prestigiosa y popular marca Libby’s.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 16:00 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 AL 504)**
**CÓMO INCORPORAR A LA COCINA CANARIA
LA TAPA**
Charla-coloquio gastronómica “Cómo incorporar a la cocina canaria la Tapa” actuando como ponente el chef Javier Gutiérrez (Tercer Premio Nacional de la Tapa) y Roy Ledesma (propietario del restaurante “Strasse Park & Deboca”).
- 16:00 **MIGUEL TORRES INTERNACIONAL
(STANDS: 305 Y 306)**
**MASTERCLASS DE COCTELERÍA Y GUEST
BARTENDING**
En el stand de Bodegas Torres y protagonizada por el prestigioso experto en coctelería Abel López. Con la presentación de Ron “Santiago de Cuba” y “Sierra” Tequila.
- 16:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ
(STANDS: 501 AL 504)**
PRESENTACIÓN DE MARAVITIA
Protagonizada por Juan Antonio Rodríguez, director de Desarrollo de la plataforma “online” Maravitia, especializada en la venta de productos agrarios locales. Empresa ganadora del concurso de ideas de la patronal turística Ashotel.
- 17:00 **CABILDO INSULAR DE TENERIFE
(STANDS: SUPERFICIE A)**
CATA DEGUSTACIÓN DE SIDRA DE TENERIFE
- 17:00 **UNILEVER (STANDS: 210 Y 212)**
MOMENTOS DULCES CON CARTE D’OR
Presentación y degustación de productos de la firma Carte d’Or.



- 17:30 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS: 213 Y 215). EXHIBICIÓN GASTRONÓMICA CON EL CHEF INTI FRESNEO**
Show-Cooking que, bajo el título de “Las rocas en el mar tienen secreto” correrá a cargo del acreditado chef Inti Fresnedo.
- 18:30 **SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ (STANDS: 501 A 504) CHARLA SOBRE INTERMEDIACIÓN LABORAL**
Si su empresa necesita cubrir vacantes, la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz pone a disposición un servicio de intermediación laboral que se ajusta a las necesidades de cada negocio: eficaz, eficiente y totalmente gratuito. Charlas sobre intermediación laboral de la mano de María Paz Fernández, experta del Área de Empleo de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz.
- 19:00 **CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA (STANDS 213 Y 215) DEGUSTACIÓN FIN DE FERIA DE PRODUCTOS DE GC**
Presentación y degustación de productos variados de Gran Canaria.
- 20:00 **EGATESA (STANDS: 411 AL 416) PASACALLE Y ACTUACIÓN DE LOS JOROPEROS (CLAUSURA OFICIAL DEL SALÓN)**
Fiesta de clausura con el tradicional pasacalle y actuación de la comparsa lagunera Los Joroperos, gentilmente presentados por la firma EGATESA.

Este programa está sujeto a cambios de última hora



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

RELACIÓN DE EXPOSITORES Y STANDS

5 OCÉANOS

www.5oceanos.com
Stands: 407, 408, 409 y 410

ACAFERVA S. L. / RATIONAL

Stands: 523 y 525

ADOM

www.adom.es
Stands: 120A y 122A

ASHOTEL

www.ashotel.es
Stands: 401, 402, 403 y 404

ATECRESA

www.atecresa.com
Stands: 417 y 418

ATLÁNTICO 7 S.A.

www.grupoatlantico.com
Stands: 219A

ATOLL RÁPIDO / JINDORSIM

Stands: 117, 119, 121, 124,
126 y 128

AYTO. DE STA. CRUZ DE TENERIFE / SOCIEDAD DE DESARROLLO

www.santacruzdetenerife.es
Stands: 501, 502, 503 y 504

BELLING ACÚSTICA

www.belling.es
Stands: 115

BODEGA LA HIJUELA

www.bodegalahijuela.com
Stands: 424

BODEGAS MASET

www.maset.com
Stands: 106

BRITT GREGORIE

Stands: 429

CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA. PATRONATO DE TURISMO DE GRAN CANARIA

www.grancanaria.com
Stands: 213 y 215

CABILDO INSULAR DE LA GOMERA

www.lagomera.es
Stands: 105, 107, 112 y 114

CABILDO INSULAR DE LA PALMA. ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA PALMERA (AGAP)

www.cabildodelapalma.com
Stands: 430A

CABILDO INSULAR DE LANZAROTE / SABOREA LANZAROTE

www.cabildodelanzarote.com
Stands: 301, 302, 303 y 304

**CABILDO INSULAR DE
TENERIFE / SABOREA
TENERIFE**

www.tenerife.es
Stands: SUPERFICIE A

CAFÉS TORRELSA

www.torrelsa.com
Stands: 220A

CALEMI

www.calemifruit.com
Stands: 319, 320, 321 y 322

**CALIDAD PASCUAL / LECHE
PASCUAL / CAFÉ MOCAY**

www.calidadpascual.com
Stands: 423 y 425

**CANARIAS COCINA / SOSA
INGREDIENTES**

www.sosa.cat
Stands: 224

CHOCOLATE FONTCAO

www.fontcao.com
Stands: 220

**COMPAÑÍA CERVECERA
DE CANARIAS**

www.ccc.es
Stands: 511 al 518

**DESTILERIAS AREHUCAS,
S.A. / RON AREHUCAS 18**

www.arehucas.es
Stands: 214

**DÍPTICA PHOTOGRAPHY &
STUDIO**

www.diptica.com
Stands: 113

**DISTRIBUIDORA ATLÁNTICA
DE VINOS / DIAVI**

www.diavi.net
Stands: 426, 519, 520, 521
y 522

**DOMINGO GUTIÉRREZ, S. L.
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
VALDUERO / LUIS CABALLERO**

www.domingogutierrez.com
Stands: 327A

**DOMINGO GUTIÉRREZ, S.L..
BODEGA INIESTA**

www.domingogutierrez.com
Stands: 330A

**DOMINGO GUTIÉRREZ, S. L.
RIVES**

www.domingogutierrez.com
Stands: 329A

E. U. ELCHE KEBAB

www.elchekebab.com
Stands: 434

ECOBAC COMMERCE

www.ecobac.co
Stands: 419, 420, 421 y 422

EGATESA

www.egatesa.es
Stands: 411 al 416

EL ADERNO PASTELERÍAS

www.eladerno.com
Stands: 405

**EL GUSTO POR EL VINO
CANARIAS, S. L.**

www.elgustoporelvino.com
Stands: 307, 308, 309 y 310

EVO7 INFORMÁTICA

www.evo7.es
Stands: 427

**FÁBRICA DE LICORES
ARTEMI / CARMELA GIN**

www.artemi.es
www.carmelagin.es
Stands: 216

**FEDOLA FRESH - GRUPO
FEDOLA**

www.grupofedola.com
Stands: 222

GALIGOURMETTEN

Stands: 406

GAS NATURAL FENOSA

www.gasnaturalfenosa.es
Stands: 218

**GOBIERNO DE CANARIAS.
CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y AGUAS - GMR**

www.gmrcanarias.com
Stands: 109, 111, 116 y 118

GRANO COFFEE SERVICE

www.granocoffees.com
Stands: 328A

GRUPO COMIT IF&B

www.grupocomit.com
Stands: 331, 332, 333, 334

**GRUPO COMIT IF&B
HOSTERIA BUTTARELLI**

www.grupocomit.com
Stands: 433

GRUPO COMIT IF&B / TECALI

www.grupocomit.com
Stands: 431

GRUPO MIQUEL / GM CASH

www.miquel.es
Stands: 427A

HARINALIA GRUPO

www.harinaliacanarias.es
Stands: 327, 328, 329 y 330

HERREROS ALIMENTACIÓN

Stands: 428A

**HOSTERIA BUTTARELLI
VINOS ITALIANOS**

Stands: 429A

**HOTELES ESCUELA DE
CANARIAS, S. A. (HECANSA)**

www.hecansa.com
Aula de Formación "HECANSA
GastroCanarias"

**IGSA / TRABEL / LAKELAND /
STAR GOURMET**

Stands: 221 y 223

INGAPAN CANARIAS

www.ingapan.es
Stands: 505, 506, 507, 508,
509 y 510

**INSULAR CANARIAS DE
BEBIDAS (INCABE)
HEINEKEN**

www.incabe.com
Stands: 311 al 318

INVERCAN HOSTELERA

Stands: 217A

MAHOU

www.mahou.es
Stands: 327, 328, 329 y 330

**MIGUEL TORRES
INTERNACIONAL - BODEGAS
TORRES**

www.torres.es
Stands: 305 y 306

**MOJOS Y MERMELADAS
CANARIOS - MAR DE NUBES**

www.mardennubes.es
Stands: 432

MONTESANO CANARIAS

www.montesano.es
Stands: 201 al 208

MUCHA INFORMÁTICA

www.multiinformatica.com
Stands: 102 y 104

**PERNOD RICARD -
BEEFEATER**

www.pernod-ricard.com
Stands: 101, 103, 108 y 110

**PORCELANAS BIDASOA
PROCELANIA**

www.porcelanasbidasoyay-montgatina.com
Stands: 218A

SCHWEPPEES

www.schweppes.es
Stands: 120

SPECTANK

www.spectank.es
Stands: 209 y 211

TECNIREG

www.tecnireg.com
Stands: 217 y 219

THERMOMIX - VORWERK

www.thermomix.vorwerk.es
Stands: 525

TNS 3000 LA MANDOLINA

www.tns3000.com
Stands: 122

UNILEVER

www.unilever.es
Stands: 210 y 212

VALIENTE

www.valiente.be
Stands: 428 y 430

* *Listado de expositores
realizado y presentado por
orden alfabético.*

SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS®

GastroCanarias®

Website: www.salongastronomicodecanarias.com

E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com



CENTRO INTERNACIONAL DE
FERIAS Y CONGRESOS
TENERIFE

INSTITUCIÓN FERIA DE TENERIFE, S.A.U.

JONAY LÓPEZ SOTO

Dirección Técnica y Comercial del Salón

Avenida de la Constitución, 12

38005 Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530

Website: www.recintoferialdetenerife.com

E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com



GastroCanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS

JOSÉ CARLOS MARRERO GONZÁLEZ

Dirección Gastronómica del Salón

Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)

38296 Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 632 342 y 629 518 085

Website: www.gastrocanarias.com

E-mail: info@gastrocanarias.com



AVISO

Este programa de mano refleja, solamente, la relación de actividades que, debidamente y en tiempo y forma, tal como estaba previsto y avisado, fueron puestas en conocimiento de la Organización del 4º Salón Gastronómico de Canarias —GastroCanarias 2017—, por parte de las distintas instituciones y empresas expositoras y/o patrocinadores, antes del 12 de mayo de 2017.

Las actividades aparecen publicadas con los datos y la información reflejada tal y como le llegó a la Organización de GastroCanarias 2017 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 maquetación y publicación 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 Organización.

Muchas gracias a todos por su atención y comprensión.

La Organización del 4º Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2017

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

Este programa está sujeto a cambios de última hora

NUEVA



H

LA

YA ESTOY AQUÍ

0,0%
ALCOHOL

