

8º Sal6n Gastron6mico de Canarias



GASTROCANARIAS

2023



23 al 25 de Mayo
Recinto Ferial de Tenerife



**UN
SABOR
DORADO.**



SABOREA TU LIBERTAD

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

INSTITUCIONES COLABORADORAS



**Gobierno
de Canarias**



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

ISLA INVITADA OFICIAL



ENTIDADES PROMOTORAS Y ORGANIZADORAS



CENTRO INTERNACIONAL DE
FERIAS Y CONGRESOS
TENERIFE



PATROCINADORES PRINCIPALES



ENTIDADES COLABORADORAS



FONDOS EUROPEOS
DESARROLLO REGIONAL



AULAS DE FORMACIÓN



makro

PROVEEDORES GLOBALES



SUPERMERCADO 

SUPERMERCADO OFICIAL


sammic

EQUIPAMIENTO
INDUSTRIAL OFICIAL

chafiras

COCINA OFICIAL



SURPAN

calidad día a día

PAN OFICIAL



MENCEY



GRAND IBEROSTAR

ALOJAMIENTO OFICIAL

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ELECTRODOMÉSTICO OFICIAL

hoalve

MENAJE Y VAJILLA OFICIAL



MIXER OFICIAL



AQUANARIA

Gran Lubina Atlántica

PESCADO OFICIAL



MG Canarias

VEHÍCULOS OFICIALES

**17º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCINA
DE CANARIAS - Gran Premio CABILDO DE TENERIFE**



**10º CAMPEONATO DE CANARIAS DE CORTE DE JAMÓN
Gran Premio GRUPO MONTESANO**



**8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS
Gran Premio BINTER - “La Cocina en Verde”**

Binter

**8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS CANARIOS
DE AUTOR - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**



6º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PASTELERÍA
Gran Premio GRUPO HARINALIA

harinalia
GRUPO

4º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA
Gran Premio GRUPO COMIT

IF&B
GRUPO COMIT
CANARIAS

1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS CANARIAS
Gran Premio GASTROCANARIAS - MAKRO

makro

10º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE
COCTELERÍA CLÁSICA - Gran Premio DIPLOMÁTICO

DIPLOMATICO
— RON —

**10º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCTELERÍA
GIN-TONIC - Gran Premio GASTROCANARIAS**



**8º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE
TIRAJE DE CERVEZA - Gran Premio HEINEKEN**



**8º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCTELERÍA
ACROBÁTICA (FLAIR) - Gran Premio LADRÓN DE MANZANAS**

LADRÓN DE MANZANAS
CIDER

The logo for LADRÓN DE MANZANAS CIDER is centered on a light yellow square. It features a small black dragon icon at the top. Below the icon, the words 'LADRÓN DE MANZANAS' are written in a large, bold, black, sans-serif font. Below that, the word 'CIDER' is written in a smaller, black, sans-serif font, flanked by two horizontal lines.

**1º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCTELERÍA
SIN ALCOHOL - Gran Premio ROYAL BLISS**



ASOCIACIONES COLABORADORAS



EMPRESAS COLABORADORES



ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

MARTES, 23 DE MAYO

- 10:30 **INAUGURACIÓN OFICIAL DE GASTROCANARIAS 2023**
Acto oficial de apertura del 8º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023, con presencia de las principales autoridades.
- 11:00 **17º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCINA - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**
Sesión de mañana en la que un primer grupo de 5 chefs, acompañados de sus respectivos ayudantes, competirán para elaborar dos platos, uno con un ingrediente principal secreto que se dará a conocer la tarde del día 22 de mayo, y el otro con una caja sorpresa. Para el reto tendrán 135 minutos.
- 15:30 **17º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCINA - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**
Sesión de tarde en la que participa el segundo grupo de finalistas, compuesto por 5 chefs y sus respectivos ayudantes.
- 20:00 **17º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE COCINA 2023 - GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE**
Entrega de diplomas a todos los finalistas y premios del 17º Campeonato Regional Absoluto de Canarias – Gran Premio Cabildo de Tenerife.

ESCENARIO HEINEKEN

MARTES, 23 DE MAYO

- 11:15 **INAUGURACIÓN DEL ESCENARIO HEINEKEN**
Interviene Sergio Lloret, presidente del Cabildo de Fuerteventura, isla invitada.
- 11:30 **SHOWCOOKING INAUGURAL 'LA COCINA DE FUERTEVENTURA'**
De la mano del Cabildo de Fuerteventura, isla invitada.
- 13:00 **4º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO GRUPO COMIT**
Competición en la que se seleccionará la Mejor Pizza de Canarias de la mano del Grupo COMIT. El ganador representará a las Islas en el Campeonato Mundial de Pizza, que se celebrará en Parma (Italia), en 2024.
- 19:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 4º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO GRUPO COMIT**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 4º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza – Gran Premio COMIT.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

AULA MAKRO

MARTES, 23 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**
CELLARIUM: CONSERVACIÓN EVOLUTIVA
Cristóbal Muñoz, Restaurante Ambivium (Valladolid), una estrella Michelin.
- 13:00 **TALLER**
VERDURAS DE PRIMAVERA
Teresa Gutiérrez, Restaurante Azafrán (Albacete), Bib Gourmand Michelin.
- 14:00 **TALLER**
EL CASERÍO Y LAS NUEVAS TRADICIONES
Julen Baz, Restaurante Garena (Vizcaya), una estrella Michelin.
- 15:00 **TALLER**
GUISOS TRADICIONALES SIN ALERGENOS
Pedro Hernández Castillos, Restaurante El Duende de Fuego (La Palma).
- 16:00 **TALLER**
HITOS DEL CHOCOLATE
Ricardo Vélez y Puy Vélez, Restaurante The Pâtissier (Madrid).
- 17:00 **TALLER**
GRANDES ÉXITOS
Seve Díaz, Restaurante El Taller (Tenerife).
- 18:00 **TALLER**
COCINA VIAJERA, LATINOAMÉRICA Y CANARIAS
Jennise Ferrari, Restaurante Qué Leche, Bib Gourmand Michelin (Gran Canaria).

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

MARTES, 23 DE MAYO


- 11:30 **TALLER**
EXHIBICIÓN DE COCTELERÍA
Hecansa.
- 12:30 **TALLER**
LA IMPORTANCIA DEL LENGUAJE NO VERBAL EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE
Impartido por César Toledo, experto en comunicación no verbal.
- 16:00 **TALLER**
SOSTENIBILIDAD DENTRO DE COCINA Y SALA
Impartido por los especialistas de la empresa ADOM.
- 17:30 **TALLER**
EXHIBICIÓN DE COCINA
Hecansa.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

STANDS: DE LA ZONA FERIAL

MARTES, 23 DE MAYO

- 10:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones.
También se harán demostraciones a las personas interesadas que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 10:30 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROOM DE VINOS DE TENERIFE
- 10:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
DEGUSTACIONES
Durante toda la jornada se podrán degustar productos de la Cervecería Isla Verde, Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, Conservas Monte Lucía y bodegas Castro y Magán.
- 10:30 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
CONCURSO PROFESIONAL
Gelato Festival World Masters Canarias.
- 10:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
DESAYUNA CON PRO A PRO
Hasta las 11:30.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
SHOWCOOKING
Conoce el Plátano Rojo. Cooperativa La Fast.

- 
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Croqueta de chorizo de perro con coulis de vino tinto y tabulé de coliflor. A cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 11:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
PANES ESPECIALES
Showcooking de José Manuel-José García, chef Harinalia.
- 11:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
CASHLOGY, LA CAJA QUE SIEMPRE CUADRA - CAJÓN INTELIGENTE
Sus grandes beneficios: gran ahorro de tiempo, cero descuadres de caja, sin falta de cambio, antirrobo, protección total de billetes y monedas falsos, mayor higiene, etc.
- 11:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 1. QUESOS ARTESANALES DE TENERIFE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 11:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Oro líquido. Aceite de Oliva Virgen de Canarias (+panes artesanos).
- 11:00 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
MASTERCLASS
De productos ecológicos de higiene y detergencia Ecolabel Adom.

- 
- 11:30 **AYUNTAMIENTO DE GUÍA DE ISORA** (Stand: 428)
DEGUSTACIÓN
Productos ecológicos de temporada a cargo de Finca La Calabacera ecología gourmet. Hasta las 19:30.
- 11:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA (vasos, tazas, copas y otros).
- 12:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
SHOWCOOKING
Nuestras tradiciones gastronómicas.
- 12:00 **CABILDO DE EL HIERRO** (Stands: 115 y 122)
MERCAHIERRO CATA DE QUESOS
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Mini burger de cochino negro con pan brioche de gofio y alioli de mojo rojo. A cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 12:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 2. CATA DE VINOS DE TENERIFE
- 12:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Sushi.
- 12:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(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.

12:00

ORTHIDAL (Stands: 401 A 406)

SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC - LOV FERMENTS

Cócteles probióticos, el próximo hit del verano. Creando bebidas del futuro, siguiendo procesos del pasado.

12:00

ATECRESA (Stands: 419 Y 420)

ATEGEST TPV AUTÓNOMO, EL TPV MÁS USADO EN CANARIAS

Agiliza tus ventas, cuentas al instante, cobro directo de tarjetas con el comandero. Controla tus stocks, escandallos de platos y cuadros de caja. La rentabilidad es un factor de competitividad clave.

12:30

ORTHIDAL (Stands: 401 A 406)

SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-BRANDAO

Repostería inclusiva. Cómo hacer repostería de alta calidad sin los principales alérgenos.

12:30

PRO A PRO (Stands: 325 A 328)

AÇAÍ

Un superalimento para modernizar tu oferta.

13:00

AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA (Stands: 438 y 440)

SHOWCOOKING

Platos de ayer y hoy.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Brocheta de cochino negro a baja temperatura con papa bonita confitada y gelatina de cebolla roja. A cargo de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 13:00 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
CATA DE VINOS
Bodegas Castro y Magán.
- 13:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
CAKE DE VIAJE
Showcooking de Luis Alberto, chef Harinalia.
- 13:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN GALLINA BLANCA
Tiempo de chefs. Como elaborar una paella de gran sabor, siempre uniforme y de escandallo cerrado.
- 13:00 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Chef de Pasta Molisana preparará sus especialidades.
- 13:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
CATA DE VERMUTS
Cinco Vermuts de Tenerife.
- 13:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWCOOKING
Carnes frescas de Tenerife.
- 13:30 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).



TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO

La cabra tira pa'l monte. Elaboraciones alternativas de la carne de cabra y sus aplicaciones.

13:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)

SHOWCOOKING

Miriam Cruz González y Jorge Cruz González, propietaria y chef del Rincón de Moraga.

13:30 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)

SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN NEGRINI

El mundo de la trufa en la gastronomía actual. Tipos de trufas, usos y formatos.

13:30 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)

CONCURSO PROFESIONAL

Gelato Festival World Masters Canarias.

13:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)

NOVEDADES 2023 PRO A PRO

Un giro a la variedad de tu buffet caliente.

14:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)

SHOWCOOKING

Guiso de judías de manteca por Zebenzuí Acosta, chef del restaurante La Factoría Espacio Gastronómico.

Albóndiga de cochino negro caramelizada con compota de manzana verde por Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas.

Queso ahumado con hierbas y tulipa de miel por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres.

Diez texturas de chocolate bean to bar por Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.

- 14:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 3. LEGUMBRES DE TENERIFE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 14:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
CATA DE VINOS
Vinos tintos D.O. Isla de La Gomera.
- 14:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
CATA Y PONENCIA NEGRINI-VINOS
Descubriendo los vinos italianos. Principales zonas de producción italianos, suelos, factores climatológicos y variedades.
- 15:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 4. FRUTAS TROPICALES DE TENERIFE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + degustación.
- 15:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 15:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Postres con castañas.
- 15:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-COMPASIÓN
Plant-Based; alimentación vegetal. Innovación y soluciones gastronómicas de máxima calidad que mejoran tu salud.
- 15:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
PONENCIA
La nueva forma de hacer el arroz.

- 15:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
5ª GAMA PRO A PRO
Soluciones dirigidas a tu buffet.
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROON DE VINOS DE TENERIFE
- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 5. ACEITE DE OLIVA EXTRA ATLÁNTICO
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 16:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
La sobremesa. Café con quesos (costumbres de la Isla Baja-Buenavista).
- 16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Ensalada de lengua con nísperos por Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas.
Gazpacho de papaya fermentada en vermouth por Zebenzuí Acosta, chef del restaurante La Factoría Espacio Gastronómico.
Ñoquis cremosos de papas bonita y sus mojos por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres.
Stick de chocolate con frutos secos El Crusanero por Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.

- 16:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
SALTEADOS PRO A PRO
Propuestas sanas con cereales y vegetales.
- 17:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
TALLER
Galletas gomeras.
- 17:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
Y PORQUE NO LAS TARTAS EN TARRO
Showcooking de Miguel Tavares, chef Harinalia.
- 17:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(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.
- 17:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
ROBOT BELLABOT, PARA QUE LOS CAMAREROS ATIENDAN MÁS CLIENTES
Dan mayor valor al tiempo de los camareros. Los clientes no quieren esperar, los camareros quieren atender con calidad y los establecimientos necesitan una mayor rotación de mesas. El futuro ya está aquí, el ayudante robotizado que hace las tareas pesadas y tediosas que molestan y no aportan ningún valor al camarero.

- 
- 17:30 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)**
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
**TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL
CANARIO**
Meloso. Mielés (D.O.) y Savia de Palma (Aplicaciones).
- 17:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA
(vasos, tazas, copas y otros).
- 17:30 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Yakisoba.
- 17:30 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
CONCURSO PROFESIONAL
Gelato Festival World Masters Canarias. Evaluación del jurado
técnico, aperitivos y premiación.
- 17:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
PLANCHAS PRECORTADAS
Rentabiliza tu buffet de postre con nuestras técnicas y trucos.
- 18:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
CATA DE VINOS
Vinos blancos Bodegas de La Orotava.

- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
DEGUSTACIÓN
Repostería tradicional acompañada de chocolate caliente
bean to bar.
- 18:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
CREMA CATALANA
Showcooking de Miguel Pérez, chef Harinalia.
- 18:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones.
También se harán demostraciones a las personas interesadas
que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 19:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
**TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL
CANARIO**
La golisma. Recorrido por las D.O. de vinos en Canarias.

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 11:00 **8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE JÓVENES COCINEROS/AS 2023 - GASTROCANARIAS 2023 – GRAN PREMIO BINTER**
Diez estudiantes del último curso de Cocina, de centros de formación profesional del Archipiélago, compiten en cinco equipos de chef y ayudante para elaborar una receta en 90 minutos con los ingredientes de una caja sorpresa.
- 13:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE JÓVENES COCINEROS/AS**
Ceremonia oficial de entrega de premios a los mejores platos del 8º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as - GastroCanarias 2023 – Gran Premio BINTER “La Cocina en Verde”.
- 16:00 **10º CAMPEONATO DE CANARIAS DE CORTE DE JAMÓN - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO MONTESANO**
Competición en la que cinco cortadores profesionales tendrán 120 minutos para cortar una pieza de jamón entera delante del público.
- 19:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE CORTE DE JAMÓN**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 10º Campeonato de Canarias de Corte de Jamón –GastroCanarias 2023 - Gran Premio MONTESANO.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

ESCENARIO HEINEKEN

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

11:00 PONENCIA AQUANARIA

'Cellarium: navegando entre armonías', impartida por Cristóbal Muñoz, chef del Restaurante Ambivium (Valladolid), 1 Estrella Michelin. Presentado por Aquanaria.

12:00 PONENCIA - SHOWCOOKING

'El Rincón de Moraga, sostenibilidad y evolución; entorno y personas'. Participan: Jorge Cruz, chef ejecutivo; Julia Buch, cocinera; Celia Ramos, ayudante de cocinera; Javier Salas, jefe de sala y sumiller; Cintia García, sala; Miriam Cruz, directora y Marta Purriños, marketing y comunicación. Comensales invitados: Victoria Torres Pecis (Bodega Victoria Torres); José Luis Conde y Francisco Belín (periodistas gastronómicos); Juan Francisco Espino (deportista de élite en EE.UU.); Cristina Mata y Marcos Ascanio (autores de @Canaryfoodies).

15:00 1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS - GRAN PREMIO GASTROCANARIAS 2023

Primera edición del Campeonato de Canarias de Tapas, en el que 6 chefs finalistas cocinarán durante dos horas para elaborar una receta ganadora. Este certamen cuenta con el apoyo de Makro.

17:15 ENTREGA DE PREMIOS DEL 1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS - GRAN PREMIO GASTROCANARIAS

18:00 MASTERCLASS CANARIAS

El Misterio de Oxa, masterclass de mezcales impartida por Carlos López, Category Specialist Nacional de OTC Group, y Petar Grisev, Brand Ambassador para Canarias y vicepresidente de ABT.

AULA MAKRO

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**
AHUMADOS EN LA ALTA COCINA
Rakel Cernicharo, Restaurante Karak (Valencia).
- 13:00 **"SEMILLAS" HECHOS DE BARRO**
Carlos Maldonado, Restaurante Raíces (Toledo), una estrella Michelin.
- 14:00 **TALLER**
YUCA: SUSTENTO ANCESTRAL COLOMBIANO EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA
Pedro Nel, Restaurante Étéreo by Pedro Nel (Tenerife).
- 15:00 **TALLER**
ARROCES DE SIEMPRE, FORMATOS DE HOY
Pepe García, Restaurante Lebeche (Tenerife).
- 16:00 **TALLER**
DESCUBRE EL AUTENTICO SABOR DEL MAR CON PLANCTON MARINO
Alberto Palomar, asesor gastronómico de Plancton Marino.
- 17:00 **TALLER**
COCINA VIAJERA
Roberto Hernández y Sergio Hernández, Restaurante Latasia (Madrid).
- 18:00 **TALLER**
SOMOS EMPRESA-RESTAURANTE
Braulio Simancas, Restaurante Silbo Gomero (Tenerife).

Este programa está sujeto a cambios de última hora

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 11:30 **TALLER**
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
Impartido por Ayoze Waló.
- 12:30 **TALLER**
FRUTOS SECOS. INGREDIENTES PARA TODOS TUS PLATOS
Impartido por Isola Frutos Secos.
- 16:00 **TALLER**
COMO EXPRIMIR TU POTENCIAL CREATIVO USANDO LOS AVANCES DIGITALES
Impartido por Digital Mappetie Studio.
- 17:30 **TALLER**
EXHIBICIÓN DE COCINA
Hecansa.



STANDS: DE LA ZONA FERIAL

MIÉRCOLES, 24 DE MAYO

- 10:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones. También se harán demostraciones a las personas interesadas que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 10:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
DEGUSTACIONES
Durante toda la jornada se podrán degustar productos de la Cervecería Isla Verde, Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, Molina de gofio Las Breñas, dulcería Mi dulce pastel y Ron Aldea.
- 10:30 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROOM DE VINOS DE TENERIFE
- 10:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
DESAYUNA CON PRO A PRO
Hasta las 11:30.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE GUÍA DE ISORA** (Stand: 428)
DEGUSTACIÓN
Repostería tradicional isorana a cargo de Dulcería Isora y Dulcería HHH. Hasta las 19:30.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
SHOWCOOKING
Producto local km0, Mercadillo del Agricultor de La Orotava.

- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Croqueta de chorizo de perro con coulis de vino tinto y tabulé de coliflor. Por la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 11:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 1. DISFRUTA LAS PAPAS DE TENERIFE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 11:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Golfiando. Gofios, mieles y savia de palma.
- 11:00 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
MASTERCLASS
De productos ecológicos de higiene y detergencia Ecolabel Adom.
- 11:00 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
DEMOSTRACIÓN
Chef profesional elaboración propia.
- 11:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
CASHLOGY, LA CAJA QUE SIEMPRE CUADRA - CAJÓN INTELIGENTE
Sus grandes beneficios: gran ahorro de tiempo, cero descuadres de caja, sin falta de cambio, antirrobo, protección total de billetes y monedas falsos, mayor higiene, etc.

- 11:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
PANES ESPECIALES
Showcooking de José Manuel-José García,
chef Harinalia.
- 11:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA
(vasos, tazas, copas y otros).
- 11:30 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
El Vello D'Oro de Santa Cruz de Tenerife invita a sus
especialidades.
- 11:30 **EL GUSTO POR EL VINO** (Stands: 307 A 312)
CATA DE CHAMPAGNES CON JORDI MELENDO
Cata de champagnes con referencias de la prestigiosa
bodega francesa Joseph Perrier, llegada recientemente
a nuestro país de la mano de Bodegas Emilio Moro. Esta
sinergia surge de la historia y los valores en común de
ambas marcas, tales como la familia, la tradición y la
excelencia.
La cata será impartida por Jordi Melendo, Brand
Ambassador de la marca. Nos acompañará también
Javier Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro.
El acceso a la misma estará limitado por invitación y
tendrá un aforo de 30 personas.
- 12:00 **CABILDO DE EL HIERRO** (Stands: 115 y 122)
MERCAHIERRO CATA DE VINOS

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Mousse de gofio con miel de castaño y crujiente de almendras + delicias de papa bonita con crema diplomática y queso de cabra. Por la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.
- 12:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 2. ES LA HORA DEL VERMUT DE TENERIFE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife Y Pablo Pastor asesor gastronómico + degustación.
- 12:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
SHOWCOOKING
Nuestro mar. Pescado local.
- 12:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(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.
- 12:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Sushi.
- 12:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-LOV FERMENTS
Cócteles probióticos, el próximo hit del verano. Creando bebidas del futuro, siguiendo procesos del pasado.



- 
- 12:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
ATEGEST TPV AUTÓNOMO, EL TPV MÁS USADO EN CANARIAS
Agiliza tus ventas, cuentas al instante, cobro directo de tarjetas con el comandero. Controla tus stocks, escandallos de platos y cuadros de caja. La rentabilidad es un factor de competitividad clave.
- 12:30 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
CHARLA Y DEGUSTACIÓN
Quesos de La Orotava.
- 12:30 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-BRANDAO
Repostería inclusiva. Como hacer repostería de alta calidad sin los principales alérgenos.
- 12:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
TARTAS REDONDAS
Elaboraciones pensadas para tu lineal de postres.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Vinos tintos. Bodegas de La Orotava.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Brocheta de cochino negro a baja temperatura con papa bonita confitada y gelatina cebolla roja. Por la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.

- 13:00 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
CATA DE VINOS
Será dirigida por una persona del CRDO de La Palma.
- 13:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWCOOKING
Pescados de Tenerife.
- 13:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN GALLINA BLANCA
Tiempo de chefs. Como elaborar una paella de gran sabor, siempre uniforme y de escandallo cerrado.
- 13:00 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Un chef de Pasta Molisana preparará sus propias especialidades.
- 13:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Maresía. Elaboraciones alternativas del pescado de Canarias y sus infinitas aplicaciones.
- 13:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
SHOWCOOKING
Realizado por David Pérez, jefe de cocina del restaurante Carmen.
- 13:30 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN NEGRINI
El mundo de la trufa en la gastronomía actual. Tipos de trufas, usos y formatos.

- 13:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
SALTEADOS Y GUARNICIONES
La solución perfecta para acompañar nuestros platos.
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Productos de la zona de La Florida.
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Steak tartar de vaca canaria por Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas.
Bocado helado de plátano con gofio de millo por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres.
Cremoso de sopa de cebolla con brioche de chorizo de cochino negro y esférico de alioli de ajo tostado “Elaboración a 4 manos” por Zebenzuí Acosta, chef del Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico y Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.
- 14:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
PASTELES HELADOS
Showcooking de Miguel Tavares y José Montero, chef Harinalia.
- 14:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 3. DESCUBRE LAS CARNES FRESCA DE TENERIFE KM 0
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 14:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
CATA DE VINOS
Vinos Blancos D.O. Isla de La Gomera.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 14:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
CATA Y PONENCIA NEGRINI-VINOS
Descubriendo los vinos italianos. Principales zonas de producción italianos, suelos, factores climatológicos y variedades.
- 14:30 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
ESPECIAL RESTAURANTES
Tipos de helados gastronómicos, alcohólicos o salados.
- 15:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 4. CHOCOLATE Y FRUTAS TROPICALES
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + degustación.
- 15:00 **CABILDO DE LA GOMERA**(Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 15:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC - COMPASIÓN
Plant-Based; alimentación vegetal. Innovación y soluciones gastronómicas de máxima calidad que mejoran tu salud.
- 15:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
PONENCIA
Importancia del agua en la cocción del arroz.

- 
- 15:00 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Piccolo Sama Sama de Los Cristianos invita a sus especialidades.
- 15:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Sala Anexa 1)
IV CONCURSO DE CATADORES DE VINOS DE TENERIFE
- 15:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
PASTAS RELLENAS LISTAS EN UN MINUTO
Ventajas competitivas de la pasta precocida.
- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 5. DÁNDOLE JUEGO AL AGUACATE
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROOM DE VINOS DE TENERIFE
- 16:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Chococheese. Merienda-maridaje de quesos de Canarias y chocolates elaborados en Canarias (Bean to bar).
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
CHARLA Y DEGUSTACIÓN
Mieles de La Orotava.

16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING

Mimos de cerveza Old Ale Tierra de Perros por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres.
Potajes de trigo icolatero en 2 texturas y temperaturas por Zebenzuí Acosta, chef del Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico.

Mechada de rabo de toro con cracker de aguacate y queso curado de cabra por Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas.

Bocados de frutas exóticas de Los Realejos por Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.

16:30 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)

STRAWBERRY INSPIRACIÓN

Showcooking de Luis Alberto, chef Harinalia.

16:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)

BAJA TEMPERATURA 5ª GAMA

Recetas de alta cocina con carnes confitadas.

17:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)

**ROBOT BELLABOT, PARA QUE LOS CAMAREROS
ATIENDAN MÁS CLIENTES**

Dan mayor valor al tiempo de los camareros. Los clientes no quieren esperar, los camareros quieren atender con calidad, los establecimientos necesitan una mayor rotación de mesas. El futuro ya está aquí, el ayudante robotizado que hace las tareas pesadas y tediosas que molestan y no aportan ningún valor al camarero.

- 17:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
CATA
Mistela.
- 17:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(Stands: 213, 215, 226 y 228)
**GUEST BARTENDING POR BRAND AMBASSASOR ROYAL
BLISS + INVITADO TOP**
Experiencia y recetas exclusivas con degustación.
- 17:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(Stands: 213, 215, 226 y 228)
MASTER CLASS DE MONSTER EN HORECA
La oportunidad de las energéticas en un mercado en crecimiento por José Moreno, On-Premise Manager Monster España. Zona Monster.
- 17:00 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
ESPECIAL SUPERMERCADOS
Demostración del helado Crystal.
- 17:30 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)**
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
**TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL
CANARIO**
El aperitivo. Maridaje de vermut y ahumados
(Elaborados en Canarias).

- 17:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA (vasos, tazas, copas y otros).
- 17:30 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Yakisova.
- 17:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
AÇAÍ
Un superalimento para modernizar tu oferta.
- 18:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN Y ELABORACIÓN
Frangollo.
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
DEGUSTACIÓN
Repostería tradicional acompañada de chocolate caliente bean to bar.
- 18:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
VERSIL MANGO
Showcooking de David Pallas maestro chocolatero, chef Harinalia.

- 18:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones.
También se harán demostraciones a las personas interesadas
que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 19:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL
CANARIO
Sparkling. Sidras y espumosos de Canarias.
- 19:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
ENTREGA DE PREMIOS IV CONCURSO DE CATADORES DE
VINOS DE TENERIFE.

ESCENARIO CABILDO DE TENERIFE

JUEVES, 25 DE MAYO

11:00 **8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS DE AUTOR - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO FRED. OLSEN EXPRESS**

Competición del 8º Campeonato de Canarias de Bocadillos de Autor - GastroCanarias 2023 - Gran Premio Fred. Olsen Express.

13:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL 8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR - GASTROCANARIAS 2023 - GRAN PREMIO FRED. OLSEN EXPRESS.**

Ceremonia oficial de entrega de premios del 8º Campeonato de Canarias de Bocadillos de Autor - GastroCanarias 2023 – Gran Premio Fred. Olsen Express.

16:00 **6º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PASTELERÍA – GASTROCANARIAS 2023 – GRAN PREMIO HARINALIA**

Competición del 6º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería - GastroCanarias 2023 - Gran Premio HARINALIA.

19:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE PASTELERÍA**

Ceremonia oficial de entrega de premios del 6º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería – GastroCanarias 2023 – Gran Premio HARINALIA.

ESCENARIO HEINEKEN

JUEVES, 25 DE MAYO

- 11:00 **MASTERCLASS**
Masterclass La versatilidad de los mixers Premium, impartida por Mario Gallart, Brand Ambassador de Royal Bliss.
- 12:00 **1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA SIN ALCOHOL - GRAN PREMIO ROYAL BLISS**
Competición del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol – Gran Premio Royal Bliss.
- 13:15 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE COCTELERÍA CLÁSICA (SIN ALCOHOL)**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol – Gran Premio Royal Bliss.
- 13:30 **10º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA GIN TONIC - GRAN PREMIO GASTROCANARIAS**
Competición del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Gin Tonic 2023 - Gran Premio GastroCanarias, con el apoyo de Royal Bliss.
- 14:30 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE COCTELERÍA GIN TONIC**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Gin Tonic 2023 - Gran Premio GastroCanarias, con el apoyo de Royal Bliss.

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 15:30 **10º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA - GRAN PREMIO RON DIPLOMÁTICO**
Competición del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023 - Gran Premio Ron Diplomático.
- 17:15 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE COCTELERÍA CLÁSICA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023 - Gran Premio Diplomático.
- 17:30 **8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TIRAJE DE CERVEZA - GRAN PREMIO HEINEKEN**
Competición del 8º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza 2023 - Gran Premio HEINEKEN, tanto para profesionales como aficionados.
- 18:45 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 8º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza 2023 - Gran Premio HEINEKEN.
- 19:00 **8º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA – GRAN PREMIO LADRÓN DE MANZANAS**
Competición del 8º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática 2023 – Gran Premio Ladrón de Manzanas.
- 19:45 **ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA ACROBÁTICA**
Ceremonia oficial de entrega de premios del 8º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática 2023 – Gran Premio Ladrón de Manzanas.

AULA MAKRO

JUEVES, 25 DE MAYO

- 12:00 **TALLER**
“CAMINAR” LA ISLA SE COME, TENERIFE BOCADO A BOCADO
Alberto González, Restaurante San Sebastián 57 (Tenerife).
- 13:00 **TALLER**
EN TORNO AL CERDO IBÉRICO
Fran Vicente, Restaurante Cvm Lavde Gourmet Salamanca.
- 14:00 **TALLER**
FIERRO, MÁS QUE UN RESTAURANTE
Germán Carrizo, Restaurante Fierro (Valencia), una estrella Michelin.
- 15:00 **TALLER**
COCINANDO ENTRE VOLCANES
Joao Faraco, Restaurante Coentro (Lanzarote).

Este programa está sujeto a cambios de última hora

AULA DE FORMACIÓN HECANSA

JUEVES, 25 DE MAYO

- 11:30 **TALLER**
LA IMPORTANCIA DEL MAR EN LA GASTRONOMÍA
Impartido por HECANSA.
- 12:30 **TALLER**
LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA
Impartido por Fran Belín.
- 16:00 **TALLER**
EXHIBICIÓN DE COCINA
Impartido por HECANSA.



STANDS: DE LA ZONA FERIAL

JUEVES, 25 DE MAYO

- 10:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
DESAYUNA CON PRO A PRO
Hasta las 11:30 h.
- 10:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones. También se harán demostraciones a las personas interesadas que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 10:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
DEGUSTACIONES
Durante toda la jornada se podrán degustar productos de La Destilería, Molina de gofio Las Breñas, Ron Aldea y Bar Parada.
- 10:30 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROON DE VINOS DE TENERIFE
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE GUÍA DE ISORA** (Stand: 428)
DEGUSTACIÓN
Quesos premiados a cargo de la Quesería El Isorano. 10º Concurso Insular de quesos de Tenerife Pinolere 2023 (Medalla de oro de queso fresco, Medalla de Oro semicurado con gofio, Medalla de Plata semicurado ahumado, Medalla de Plata en queso duro). World cheese Awards 2022 (Oro queso curado y bronce queso con pimentón).

Este programa está sujeto a cambios de última hora

- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
POSTRES CENTENARIOS
Casa Egón.
- 11:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
**SHOWCOOKING ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA
TENERIFE NORTE**
Mousse de gofio con miel de castaño y crujiente de almendras + delicias de papa bonita con crema diplomática y queso de cabra.
- 11:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 1. EXTRACCIÓN Y DEGUSTACIÓN DE MIELES DE TENERIFE
Por Casa de la Miel y DOP Miel de Tenerife.
- 11:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)**
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
**TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL
CANARIO**
Chessebeer. Quesos de Canarias + Maridaje con cervezas artesanas.
- 11:00 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
DEMOSTRACIÓN
Chef profesional elaboración propia.

- 
- 11:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
CASHLOGY, LA CAJA QUE SIEMPRE CUADRA - CAJÓN INTELIGENTE
Sus grandes beneficios: gran ahorro de tiempo, cero descuadres de caja, sin falta de cambio, antirrobo, protección total de billetes y monedas falsos, mayor higiene, etc.
- 11:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
HOJALDRE, CHÍA Y QUINOA
Showcooking de Miguel Pérez, chef Harinalia.
- 11:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA (vasos, tazas, copas y otros).
- 11:30 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Pizzería La Piazzeta de Los Cristianos invita a sus especialidades.
- 12:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA TENERIFE NORTE
Mousse de gofio con miel de castaño y crujiente de almendras + delicias de papa bonita con crema diplomática y queso de cabra.

- 12:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 2. CATA VINOS DE TENERIFE
Técnicos especialistas del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife.
- 12:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
SHOWCOOKING
Dulce con salado. Sirope de Palma.
- 12:00 **COCA COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA**
(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.
- 12:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Sushi.
- 12:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-LOV FERMENTS
Cócteles probióticos, el próximo hit del verano. Creando bebidas del futuro, siguiendo procesos del pasado.
- 12:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
ATEGEST TPV AUTÓNOMO, EL TPV MÁS USADO EN CANARIAS
Agiliza tus ventas, cuentas al instante, cobro directo de tarjetas con el comandero. Controla tus stocks, escandallos de platos y cuadros de caja. La rentabilidad es un factor de competitividad clave.

- 
- 12:15 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
AMERICAN MUS
Showcooking de Miguel Tabares y José Montero, chef Harinalia.
- 12:30 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-BRANDAO
Repostería inclusiva. Como hacer repostería de alta calidad sin los principales alérgenos.
- 12:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
AÇAÍ
Un superalimento para modernizar tu oferta.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
SHOWCOOKING
Tradición y vanguardia. Restaurantes de La Florida.
- 13:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA TENERIFE NORTE
Mousse de gofio con miel de castaño y crujiente de almendras + delicias de papa bonita con crema diplomática y queso de cabra.
- 13:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWCOOKING
Productos de la huerta de Tenerife.
- 13:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN GALLINA BLANCA
Tiempo de chefs. Como elaborar una paella de gran sabor, siempre uniforme y de escandallo cerrado.

- 13:00 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Un Chef de Pasta Molisana preparará sus especialidades.
- 13:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Muuuu!. Elaboraciones alternativas de la carne de vaca canaria y sus infinitas aplicaciones.
- 13:30 **CABILDO DE LA PALMA** (Stands: 111 y 118)
SHOWCOOKING
Realizado por Juan Carlos Curpa, 2º jefe de cocina del hotel Teneguia Princess
- 13:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
PASTAS ITALIANAS
Un clásico con un toque diferente.
- 13:30 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN NEGRINI
El mundo de la trufa en la gastronomía actual. Tipos de trufas, usos y formatos.
- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Productos locales y recetas de autor.

- 14:00 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Tarta de queso de cabra con mermelada de naranja amarga por por Zebenzuí Acosta, chef del Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico.
Helado de pasteles de guayaba por Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.
Crujiente de cochino negro con ensalada de papa bonita “Elaboración a 4 manos” por Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas y por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres.
- 14:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 3. ATÚN
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 14:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
CATA DE CERVEZA
Cerveza artesanal.
- 14:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
CATA Y PONENCIA NEGRINI-VINOS
Descubriendo los vinos italianos. Principales zonas de producción italianos, suelos, factores climatológicos y variedades.
- 14:00 **EL GUSTO POR EL VINO** (Stands de Egatesa: Del 413 al 418)
BOTELLA MELCHIOR DE 18L CON JAVIER MORO
Javier Moro estará en el Stand de Egatesa descorchando una botella Melchior de 18L de la Bodega Emilio Moro.

- 14:30 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
ESPECIAL RESTAURANTES
Tipos de helados gastronómicos, alcohólicos o salados.
- 15:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 4. TENERIFE Y SU GOFIO, LA PAREJA PERFECTA
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 15:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 15:00 **ORTHIDAL** (Stands: 401 A 406)
SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN LADUC-COMPASIÓN
Plant-Based; alimentación vegetal. Innovación y soluciones gastronómicas de máxima calidad que mejoran tu salud.
- 15:00 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
PONENCIA
Arroz saludable. Cómo convertir los nutrientes en Biodisponibles.
- 15:00 **COMIT** (Stands: 441 a 446)
SHOWCOOKING
Pizzeria Da Arianna de Puerto de la Cruz ofrecerá sus pizzas.
- 15:30 **PRO A PRO** (Stands: 325 A 328)
COCINA TEMÁTICA FUSIÓN
Productos innovadores y versátiles para platos diferenciadores.

- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
TALLER 5. PESCADO DE ACUICULTURA
Técnico especialista del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife + tapa.
- 16:00 **CABILDO DE TENERIFE** (Stand Cabildo de Tenerife)
SHOWROOM DE VINOS DE TENERIFE
- 16:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Oro del terruño. Aceites de oliva virgen de Canarias y sus aplicaciones.
- 16:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
DEGUSTACIÓN
Repostería tradicional.
- 16:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
SHOWCOOKING
Hamburguesa Realejera “Elaboración a 8 manos” por Pedro Rodríguez Dios, chef pastelero de Pedro Rodríguez Postres; Zebenzuí Acosta, chef del Restaurante La Factoría Espacio Gastronómico; Laura Bettina Algaller, chef del restaurante Las Chozas y Alfredo Marrero, chef pastelero de Boutique del Pan Relieve.

- 17:00 **HARINALIA** (Stands: 329 a 332)
CHEESECAKE LA VIÑA
Showcooking de Luis Alberto, chef Harinalia.
- 17:00 **CLIFRICAN** (Stands: 347 A 350)
ESPECIAL SUPERMERCADOS
Demostración del helado Crystal.
- 17:00 **ATECRESA** (Stands: 419 Y 420)
ROBOT BELLABOT, PARA QUE LOS CAMAREROS ATIENDAN MÁS CLIENTES
Dan mayor valor al tiempo de los camareros. Los clientes no quieren esperar, los camareros quieren atender con calidad, los establecimientos necesitan una mayor rotación de mesas. El futuro ya está aquí, el ayudante robotizado que hace las tareas pesadas y tediosas que molestan y no aportan ningún valor al camarero.
- 17:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands 113 Y 120)
CATA DE QUESOS
Quesos artesanales.
- 17:30 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
Amaro en versión líquida. Ron y ron miel de Canarias (IGP).
- 17:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Nuevos productos de un solo uso para el canal HORECA (vasos, tazas, copas y otros).

- 
- 17:30 **KOKORO TENERIFE** (Stand 204)
DEGUSTACIÓN
Yakisova.
- 18:00 **CABILDO DE LA GOMERA** (Stands: 113 y 120)
DEGUSTACIÓN
Productos locales.
- 18:00 **AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA** (Stands: 438 y 440)
SHOWCOOKING
Cocina vegana. Producto km0 Mercadillo del Agricultor de La Orotava.
- 18:30 **ADOM** (Stands: 421 y 423)
PRESENTACIÓN
Cañitas comestibles, gominolas con alcohol y esferificaciones. También se harán demostraciones a las personas interesadas que se acerquen al stand a lo largo del día.
- 18:30 **AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS** (Stands: 434 Y 436)
FIESTA GASTRONÓMICA DE CLAUSURA
- 19:00 **GOBIERNO DE CANARIAS (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA)**
GESTIÓN DEL MEDIO RURAL DE CANARIAS (GMR)
(Stands: 117, 119, 121, 123, 124, 128 Y 130).
TALLERES DE VALORIZACIÓN DE PRODUCTO LOCAL CANARIO
La arrancadilla. Recorrido por las D.O. de vinos en Canarias.
- 20:00 **PASACALLE DE LA COMPARSA LOS JOROPEROS**
Presentados por EGATESA
(CLAUSURA OFICIAL DEL SALÓN)

RELACIÓN DE EXPOSITORES Y STANDS

5 OCÉANOS

www.5oceanos.com

Stands: 407 a 412

ACCO

www.acco.es

Stands: 448 y 450

ADOM

www.adom.es

Stands: 421 y 423

APOZA S.A.

www.apoza.es

Stands: Terraza 26 a 28

ARTE TEXTIL CANARIAS

www.artetextilcanarias.com

Stand: 248

ATECRESA, S.A

www.atecresa.com

Stands: 419 y 420

AYUNTAMIENTO DE GUÍA DE ISORA

www.guiadeisora.org

Stand: 428

AYUNTAMIENTO DE ICOD DE LOS VINOS

www.icodelosvinos.es

Stands: 217 a 219

AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA

www.laorotava.es

Stands: 438 y 440

AYUNTAMIENTO DE LOS REALEJOS

www.losrealejos.es

Stands: 434 y 436

AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

www.santacruzdetenerife.es

Stands: 501 a 508

AYUNTAMIENTO DE SANTIAGO DEL TEIDE

www.santiagodelteide.org

Stands: 430 y 432

BODEGAS MASET

www.maset.com

Stand: 106

BONOS VIP

www.bonosvip.com

Stands: Terraza 4

BORGES BRANDED FOODS

www.borgesinternationalgroup.com

Stand: 238

CABILDO INSULAR DE EL HIERRO

www.elhierro.es

Stands: 115 y 122

CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

www.visitfuerteventura.es

Stands: 109 y 116

CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

www.grancanaria.com

Stands: 105, 107, 112 y 114

CABILDO INSULAR DE LA GOMERA

www.lagomera.es

Stands: 113 y 120

CABILDO INSULAR DE LA PALMA

www.cabildodelapalma.es

Stands: 111 y 118

CABILDO INSULAR DE TENERIFE

www.tenerife.es

Stand: SUPERFICIE C

CALEMI

www.calemi.com

Stands: 321 a 324 y 338

CANARIAS COCINA

www.cocineroscanarias.com

Stand: 246

CANARIFRESH FOOD IMPORT

Stand: 342 y 344

CANAZADOS S.L.

www.canazados.es

Stand: 210

CHEF SOLUTION - PROFBOARD ESPAÑA

www.profboard.es

Stand: Terraza 24

CHECK&GO S.L.

www.checkqrpay.com

Stand 250

CLIFRICAN, S.L.U

www.clifrican.com

Stands: 347 a 350

COCACOLA EUROPACIFIC PARTNERS, S.A

www.cocacola.es

Stands: 213, 215, 226 y 228

COMERCIAL CBG S.L.

www.cbg.es

Stands: 103, 103, 108 y 110

COMERCIAL DULPÁN S.L.

www.dulpan.com

Stand: SUPERFICIE A

COMESA CANARIAS S.L.U

www.comesacanarias.es

Stands: 531 a 538

COMESA CANARIAS S.L.U. UNILEVER

www.comesacanarias.es

Stands: 545 a 548

COMIT, S.L

www.grupocomit.com

Stands: 441 a 446

COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A

www.ccc.es

Stands: 422 y 424

CONGALSA S.L.

www.congalsa.com

Stands: 433 y 435

D&D ISLAS CANARIAS

www.es.dndcanarias.com

Stand: 339

DEKA ALIMENTACIÓN

Stand: 240

DESTILERÍAS AREHUCAS

www.arehucas.es

Stands: 523 a 526

DISARONNO**INGREDIENTS S.L.**

www.disaronnoingredients.it/es

Stands: 334 y 336

DORADA ESPECIAL

www.doradaespecial.es

Stands: 515 a 522

ECOTEC SPORTS

www.ecotecsport.com

Stand: 232

EDUGALSA

www.vinosentenerife.com

Stand: 223

EGATESA

www.egatesa.es

Stands: 413 a 418

EL GUSTO POR EL VINO S.L

www.elgustoporelvino.com

Stands: 307 a 312

EMICELA S.A.

www.emicela.es

Stands: 509 a 514

**ESPRESSA COFFEE &
WATER S.A.**

www.espressa.es

Stand: Terraza 13, 14, 19 y 20

ETIKA FOOD CANARIAS

www.etikafood.com

Stands: 539 a 544

EUROPASTRY CANARIAS S.L.

www.shop.europastry.com

Stands: 527 a 530

EVO7 INFORMÁTICA, S.C

www.evo7.es

Stand: 208

GALIGOURMETTEN

www.galigourmetten.es

Stands: 102 y 104

GARCÍA DE POU S.A.

www.garciadepou.com

Stands: 437 y 439

GOBIERNO DE CANARIAS**(CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA) - GESTIÓN
DEL MEDIO RURAL (GMR)**

www.gmrcanarias.com

Stands: 117, 119, 121, 123,
124, 126, 128 y 130

HARINALIA CANARIAS, S.L

www.harinaliacanarias.es

Stands: 329 a 332

HOALVE CANARIAS S.L.

www.hoalve.es

Stands: 201, 203, 205, 207,
214, 216, 218 y 220

**HOTELES ESCUELA DE
CANARIAS**

www.hecansa.com

Stand: AULA DE
FORMACIÓN HECANSA

IQOS

www.iqos.com
Stand: Terraza 1

**INSULAR CANARIAS DE
BEBIDAS, S.A**

www.incabe.com
Stands: 313 a 320

JESC SERVICIOS CANARIAS

www.jesc.es
Stand: 230

KOKORO TENERIFE S.L.

www.kokorosushitenerife.com
Stand: 204

**LA GAVIOTA
ALIMENTACIÓN S.L.**

www.la-gaviota.es
Stand: 340

LA RELINDA

Stand: Terraza 22

LATTIZ

www.lattiz.com
Stand: 202

LAVAZZA

www.espressa.es
Stand: 212

LICORES EINAR

Stand: Terraza 2

**LICORES Y MOJITOS
TEOREY S.L.**

www.teorey.com
Stands: Terraza 23

LOBSTERFISH TENERIFE

www.westhavenbay.com
Stand: 337

MAKRO

www.makro.es
Stands: 301 a 306 y AULA DE
FORMACIÓN MAKRO

MAMMAFIORE TENERIFE

www.mammafiore.eu
Stands: 341, 343 y 345

MILO FOOD SOLUTION

www.milofood.com
Stand: SUPERFICIE B

MULTIINFORMÁTICA

www.multiinformatica.com
Stands: 221, 234 y 236

NEXODO DIGITAL S.L.

www.tactilware.com
Stands: 242 y 244

OETKER PROFESIONAL

www.oetker.es
Stand: Terraza 11, 12, 17 y 18

ORTHIDAL, S.L

www.orthidal.es
Stands: 401 a 406

OTC GROUP

www.otcgroup.es
Stand: Terraza 9, 10, 15 y 16

**PREMIUM COFFEE
CANARIAS S.L.U.**

www.cafegourmetencanarias.com
Stand: 426

PRO A PRO

www.proapro.es
Stands: 325 a 328

REMACAN CANARIAS S.L.U.

www.remacan.es
Stand: 225

**S3 SOLUCIONES
ALIMENTARIAS**

Stand: 429

**SEGURMA DISTRIBUIDOR
OFICIAL ASOCAN**

Stand: Terraza 25

SURPAN

www.surpan.com

Stands: 209, 211, 222 y 224

**TECNIREG – TÉCNICAS
REGISTRADORAS DE
CANARIAS**

www.tecnireg.wixsite.com

Stands 425 y 427

TEMPLO CAFÉS

www.cafestemplo.es

Stands: 447 y 449

THERMOMIX

www.vorwerk.com

Stand: 206

TNS 3000 LA MANDOLINA

www.tns3000.com

Stand: 346

TORRENS CANARIAS S.L.

www.torrens.com

Stands: 333 y 335

TOWER GARDEN CANARIAS

<https://sf06585.juiceplus.com/es/es/tower-garden/meet-tower-garden/how-tower-garden-works>

Stand: 431

TRISELECTA S.A.

www.triselecta.com

Stand: Terraza 3

USENPACK DE UN SOLO USO

www.deunsolouso.com

Stand: Terraza 5

VALTEK CANARIAS

www.valtek.eu

Stand: Terraza 21



SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS®



GastroCanarias®

Website: www.salongastronomicodecanarias.com

E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com



CENTRO INTERNACIONAL DE
FERIAS Y CONGRESOS
TENERIFE

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

Teléfonos: 922 238 400 y 666 546 530

Website: www.recintoferialdetenerife.com

E-Mail: 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

Teléfonos: 629 518 085

Website: www.gastrocanarias.com

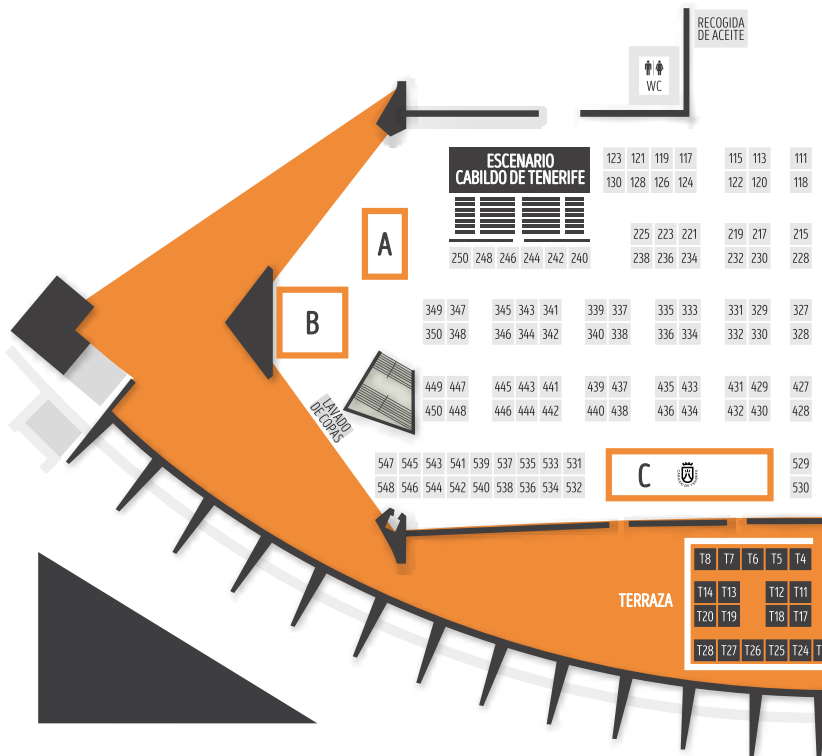
E-mail: info@gastrocanarias.com

8º Sal3n Gastron3mico de Canarias

GASTROCANARIAS



2023



CAFETERIA

WC

ESCENARIO
HEINEKEN

AULA
MAKRO

ENTRADA

AULA DE
FORMACION
HECANSÁ

TAQUILLA

109	107	105	103	101					
116	114	112	110	108	106	104	102		

213	211	209	207	205	203	201			
226	224	222	220	218	216	214			

212	210	208	206	204	202				
-----	-----	-----	-----	-----	-----	--	--	--	--

325	323	321	319	317	315	313			
326	324	322	320	318	316	314			

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

425	423	421	419	417	415	413			
426	424	422	420	418	416	414			

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

527	525	523	521	519	517	515			
528	526	524	522	520	518	516			

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

T3 T2

T10 T9

T16 T15

T23 T22 T21

T1

8º Sal3n Gastron3mico de Canarias

GASTROCANARIAS

2023

AVISO

Este programa de mano refleja, solamente, la relaci3n de actividades que, debidamente y en tiempo y forma, tal como estaba previsto y avisado, fueron puestas en conocimiento de la Organizaci3n del 8º Sal3n Gastron3mico de Canarias —GastroCanarias 2023—, por parte de las distintas instituciones y empresas expositoras y/o patrocinadores, antes del 14 de abril de 2023.

Las actividades aparecen publicadas con los datos y la informaci3n reflejada tal y como le lleg3 a la Organizaci3n de GastroCanarias 2023 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 maquetaci3n y publicaci3n 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 Organizaci3n.

Muchas gracias a todos por su atenci3n y compresi3n.

**La Organizaci3n del 8º Sal3n Gastron3mico de Canarias
GastroCanarias 2023**

Instituci3n Ferial de Tenerife, S. A. U.
Interideas, S. L. U. / GastroCanarias



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 is a registered trademark of Heineken B.V. © 2012 Heineken B.V.

150 años de
buenos
momentos.

150  YRS
Heineken



He150ken 