



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MARTES, 12 DE FEBRERO DE 2019

LA PROVINCIA

PACO RONCERO Y ERLANTZ GOROSTIZA, EN LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

Los dos chefs, con dos estrellas Michelin, realizarán exhibiciones en la sexta edición de esta cita, que arranca el viernes en Infecar



Cocineros reconocidos con estrellas Michelin como Paco Roncero, Erlantz Gorostiza y Yolanda León, y otros reputados chef se reunirán este fin de semana en la sexta edición de Feria Canaria Me Gusta entre el 15 al 17 de febrero. El evento congregará a una veintena de chef y tendrá un espacio de 9.900 metros cuadrados y una cifra récord de expositores, 104, según se ha destacado en su presentación este lunes por parte del Cabildo. El chef Lolo Román, el tinerfeño Safe Cruz, presentado como el "Mejor cocinero canario por el mundo", David Morera, Fernando Sáez y Mikel Portugal son otros de los cocineros que mostrarán sus habilidades en el encuentro.

La Feria regresa este fin de semana para desplegar toda la riqueza de los sabores de la tierra a través de exposiciones, degustaciones, catas, venta de productos de kilómetro cero, talleres de cocina, demostraciones gastronómicas y cocina en vivo junto a deportes autóctonos, artesanía y cultura tradicional, y con novedades como un encuentro de cervezas artesanas y una aula de formación.

Paco Roncero y Erlantz Gorostiza, que tienen dos estrellas Michelin, Yolanda León, que cuenta con una, Lolo Román, profesor grancanario en el Basque Culinary Center, Fernando Sáez, premio al mejor pastelero de España 2015, y Safe Cruz serán los grandes atractivos del programa Gran Canaria Cocina, que permitirá disfrutar de exhibiciones gastronómicas de grandes maestros. Gran Canaria



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cocina tendrá su versión junior con talleres de arte frutal y repostería el viernes, y con Esther Requena, ganadora de Masterchef Junior 5, que ofrecerá talleres a los más pequeños.

Esta edición bate récord de participación de los municipios grancanarios, ya que estarán 19 de los 21, detalló el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink. Todos a excepción de San Mateo y San Bartolomé de Tirajana. El sector primario tendrá un papel esencial en la iniciativa y este año habrá más actividades propuestas de exhibiciones y talleres con carne del país, desgranó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Cerveza, música y deporte

Por primera vez en la Feria Gran Canaria Me Gusta tendrá lugar el encuentro de cervezas artesanales Semillas con mesas redondas, catas de producciones de la Isla, maridajes y elaboración de este exquisito producto cada vez más en auge en Gran Canaria.

Además, habrá una actividad complementaria el lunes 18 de febrero, el Encuentro Orígenes en el Palacio de Congresos de Infecar. El objetivo es dar a conocer el producto de la tierra y los productores isleños a través de ponencias.

La zona gastronómica, en el exterior del recinto, acogerá todo el fin de semana actuaciones musicales y habrá una zona reservada para la lucha canaria.

Premio 'Qué bueno'

El programa Gran Canaria Me Gusta del Cabildo recibió ayer un reconocimiento especial en los Premios Qué Bueno Canarias Heineken. La distinción se produce por su contribución en favor del consumo de productos de la tierra y el desarrollo de la gastronomía.

CANARIAS 7

'GRAN CANARIA ME GUSTA' OCUPARÁ EL RECINTO FERIAL ESTE FIN DE SEMANA

La feria gastronómica de productos de la tierra reunirá a 104 expositores y a 19 municipios en toda la superficie disponible en Infecar. El elenco de chefs que acudirá suma 5 estrellas Michelin



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Con 104 expositores, representación de 19 de los 21 municipios de la isla -todos menos San Bartolomé de Tirajana y San Mateo- y ocupando toda la superficie ferial disponible en Infecar, el próximo fin de semana se celebrará la sexta edición del certamen que expone, divulga y empodera lo mejor de los sabores de la tierra. Será desde el viernes 15 hasta el domingo 17 de febrero, adelantándose en el calendario a la anterior edición, en marzo de 2018, cuando a su vez estrenó fecha dado que antes era en el último trimestre del año.

Entre otros atractivos, la feria reunirá a un elenco de chefs que atesora 5 estrellas Michelin entre Paco Roncero, Yolanda León y Erlantz Gorostiza, que realizarán demostraciones de cocina en directo con productos de Gran Canaria. En materia de fogones la feria acogerá también la final del concurso Joven Promesa de la Gastronomía entre alumnos de centros de formación de hostelería y pastelería y la ganadora de Masterchef Junior 5 ofrecerá talleres de arte frutal y repostería para niños.

Pero eso solo es el aperitivo de tres días de demostraciones, catas, charlas y talleres relacionados con la cocina con ingredientes de la tierra y la promoción de la oferta gastronómica de la isla, incluyendo rincones para la cerveza artesanal, el café, los pescados, las papas antiguas, la carne del país, los quesos, los vinos, las mieles, los aceites de oliva y muchas otras joyas del sector primario grancanario.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Más allá de las demostraciones y exhibiciones de cocina en vivo, la zona gastronómica de la feria estará abierta a partir de las 12.00 horas y mientras lo esté el certamen, lo que el sábado se prolongará hasta las 24.00 horas por el concierto que ofrecerá esa noche La Trova.

No faltará la música de agrupaciones folclóricas y parrandas y como en anteriores ediciones se repetirán las luchadas en la zona reservada para esta ancestral práctica deportiva.

Abierta desde las 11.00 horas, el viernes y sábado la feria se extenderá hasta las 20.00 y el domingo se cerrará al público a las 17.00 horas. La entrada cuesta 1 euro el primer día y 2,5 el sábado y domingo.

Raúl García, consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, resaltó el papel promocional de la feria, el esfuerzo hecho por el personal de Infecar por mejorar la imagen de los expositores y la incorporación de una cuarta jornada para profesionales el lunes 28 de febrero.

Una mayor atención y oferta para el público infantil, degustaciones permanentes, la presencia de 44 productores y de todas las organizaciones agrícolas, ganaderas y pesqueras de la isla y los guiños que se harán a productos como los cítricos de Telde fueron subrayadas por Miguel Hidalgo, consejero de Soberanía Alimentaria.

El presupuesto de 2019 asciende a 272.000 euros, de los que el Cabildo aporta el 82%.