



// VISITA NUESTRO STAND Y DESCUBRE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS GASTROTURÍSTICAS DE SANTA CRUZ

COMPARTE INICIATIVAS EMPRESARIALES DEL SECTOR Y DISFRUTA DE SORPRENDENTES PROPUESTAS DE LA GASTRONOMÍA DE ANAGA.

GASTROCANARIAS 2018

STANDS 501 a 506

Recinto Ferial de Tenerife



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

SANTACRUZ
El corazón de Tenerife

V Salón Gastronómico de Canarias

•ANAGA EN EL CORAZÓN•

GASTROCANARIAS 2018

f t

Recinto Ferial de Tenerife

MAYO 22 - 24

DEGUSTACIONES MASTERCLASS CHARLAS TALLERES

WWW.ELCORAZONDETENERIFE.COM

Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible e Integrado (DUSI) "Anaga en el Corazón"



MARTES 22

CHARLAS

- 10:30 h - 11:50 h
Presentación del stand
- 12:00 h - 12:30 h
Panza Burro Gastrotasca
Reserva de la Biosfera. ¡Te llevamos al huerto!
- 12:40 h - 13:10 h
Aborigen Restaurante
Aborigen, cocina de Archipiélago
- 13:20 h - 13:50 h
Asociación de Apicultores de Tenerife, APITEN
La Miel de Tenerife: de una tierra única, mieles únicas

- 16:00 h - 16:30 h
PFAE-GJ. Enjoy Santa Cruz
Gastro Feeling La Recova
- 16:40 h - 17:10 h
Fundación Santa Cruz Sostenible
El turismo activo como recurso para potenciar los productos y la gastronomía local: el caso de Anaga

- 17:20 h - 17:50 h
Cocina Urbana Canaria
Fusión, la cocina canaria y el mundo

- 18:00 h - 18:30 h
Vía Orgánica
Alimentación consciente higienista
- 18:40 h - 19:10 h
Mercado Nuestra Señora de África
Gastromercados. El mercado tradicional convertido en atractivo gastronómico

PROGRAMA STAND GASTROCANARIAS 2018

♥ DEGUSTACIONES

- 11:00 h - 14:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **PRODUCTOS DE LA PANADERÍA**
Panadería de Taganana (Panadería Morín)
- 17:00 h - 19:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **PRODUCTOS DE LA MOLIENDA**
Molino de Gofio La Salud

MIÉRCOLES 23

CHARLAS

- 11:00 h - 11:30 h
La Pajarita
Tendencias que llegan para quedarse: eco vegano y artesano
- 11:40 h - 12:10 h
BeerShooter Tenerife
La cerveza artesana llega para quedarse
- 12:20 h - 12:50 h
La Marina 61
La restauración con alma

- 13:00 h - 13:30 h
El Gato Negro Restaurante
Democratizando la gastronomía
- 16:00 h - 16:30 h
Bambú Lounge Bar
Coctelería conceptual

- 17:00 h - 17:50 h
Presentación iniciativa "Degusta Santa Cruz"
- 18:00 h - 18:30 h
D.O. Tacoronte Acentejo
Tacoronte-Acentejo a través de sus vinos
- 18:40 h - 19:10 h
Asociación Agroecológica y Cultural la Alegría de la Huerta
Sembrando alegría
- 19:20 h - 19:50 h
PFAE-GJ. Enjoy Santa Cruz
Gastro Feeling La Recova

ANAGA EN EL CORAZÓN

♥ DEGUSTACIONES

- 11:00 h - 13:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **VINO DE MORA, TRADICIONAL Y MALVASÍA**
Bodega Martín
- 17:00 h - 19:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **QUESOS DE ANAGA**
Quesería Luis Brito

JUEVES 24

CHARLAS

- 11:00 h - 11:30 h
Entrega de distinciones
"Ruta de la Tapa Méndez Núñez"
- 11:40 h - 12:10 h
Aiko Sushi Restaurante Japonés
La cocina japonesa y fusión por Aiko Sushi
- 12:20 h - 12:50 h
Contigo Tenerife
El sueño de un mundo sano, natural y verdadero
- 13:00 h - 13:30 h
La Gangochera de Anaga
La Gangochera de Anaga, la Puerta de Anaga, Reserva de la Biosfera

- 16:00 h - 16:30 h
Huerto Urbano Ecológico de Añaza
Cultivo de la tierra como desarrollo de la persona
- 16:40 h - 17:10 h
Anaga Experience
Anaga Experience: Desarrollo turismo rural, económico, cultural y gastronómico

- 17:20 h - 17:50 h
Eat Creative Food Studio y Tenerife Design Week
DISEñam Project, el food design como herramienta de comunicación
- 18:00 h - 18:30 h
PFAE-GJ. Enjoy Santa Cruz
Gastro Feeling La Recova

♥ DEGUSTACIONES

- 11:00 h - 13:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **CHORIZO DE COCHINO NEGRO CANARIO**
Granja Castillejo
- 17:00 h - 19:00 h
 - **VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ANAGA**
 - **QUESABI, FUSIÓN DE QUESO DE ANAGA CON WASABI**