

// 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



*V Salón
Gastronómico de Canarias*

♦ **ANAGA EN
EL CORAZÓN** ♦

**GASTROCANARIAS
2018**



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"



PROGRAMA
STAND
GASTROCANARIAS
2018

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

♥ 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

Cocelería 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

Ëat 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**