

PROGRAMA

gran canaria GASTROFEST



Feria gastronómica
Parque Santa Catalina / Edificio Miller
Del 30 de abril al 3 de mayo 2015

Exposición de producto
show cooking
ponencias
cursos
catas
conciertos... y mucho más.

COLABORA



Mahou recomienda el consumo responsable S.S.



grancanariagastrofest.com

gran canaria GASTROFEST

Del 30 de abril al 3 de mayo

Jueves 30

Escenario Show cooking

- 18:00h Felo Botello "Cocina creativa con productos de la tierra" / Gran Canaria Gourmet
- 19:00h Juan Santiago "Cocina creativa con productos canarios" / Hecansa
- 20:00h Victor Rodrigo "Grafittis gastronómicos" / Top Chef

Aula Infantil

17:00 a 20:00h Cursos de cocina infantil / Hecansa

Aula adultos

- 16:30 a 18:00h Curso comida japonesa / Smile Cooking
- 18:15 a 19:45h Masterclass Carlos Medina "Introducción sabores asiáticos" / Top Chef

Sala ponencias

- 10:30h D.O.P. Gran Canaria
- 11:30h Ricardo Gopar "Gastronomía Digital" / Knewa
- 12:30h Preparación de un buen café / Hecansa
- 13:00h Perfect service Gin Tonic / Hecansa
- 17:00h Ruyman Moreno "La carta menú. El pilar de nuestro restaurante" / Knewa
- 18:00h Aceite de oliva

Escenario Conciertos

- 21:00h Tio Matt
- 23:00h Macaronesia

Viernes 1

Escenario Show cooking

- 11:00h Esteban Gómez "Cocina canaria gastroregresiva" / La Pitera
- 12:00h Águeda Benítez "Cocina en miniatura" / Hecansa
- 13:00h Tomás Sánchez y Juan Luis García "Cocina Creativa canaria" / Asociación Mojo Picón y Maspalomas Gastronomía
- 18:00h José Rojano "Chipiretos a la boloñesa" / La Terraza
- 19:00h Ángel Pérez "Diferentes arroces para diferentes elaboraciones" / La Llorja
- 20:00h Carlos Medina "Tartar Ostra asiática" / Top Chef

Aula Infantil

11:00 a 14:00 / 17:00 a 20:00h Cursos de cocina infantil / Smile Cooking

Aula adultos

- 10:30 a 12:00h Curso comida libanesa / Smile Cooking
- 12:15 a 13:45h Curso comida marroquí / Smile Cooking
- 17:00 a 18:30h Curso comida japonesa / Smile Cooking
- 18:15 a 19:45h Masterclass Victor Rodrigo "Sweet Class" / Top Chef

Sala ponencias

- 10:30h Omar Santana "La Gastronomía y el Turismo"
- 12:00h Break

- 12:30h Coctelería y Gin Tonic
- 17:00h Quesos Canarios
- 18:00h D.O.P Gran canaria

Escenario Conciertos

- 15:30h Demasiados Secretos
- 21:00h Ni funk ni fank
- 23:00h Sr.Natilla

Sábado 2

Escenario Show cooking

- 11:00h Fabio Yáñez "Elaboraciones con pescados canarios" / Hecansa
- 12:00h Esteban Gómez "Cocina canaria gastroregresiva" / La Pitera
- 13:00h Carlos Medina y Victor Rodrigo a dos manos / Top Chef
- 18:00h Thomas Leeb "La Cocina canaria y la influencia de sus visitantes" / Thomas Algo?
- 19:00h Gabriel Revuelta "Sabores y texturas" / Santullán

Aula Infantil

11:00 a 14:00 / 17:00 a 20:00h Cursos de cocina infantil / Smile Cooking

Aula adultos

- 10:30 a 12:00h Curso comida marroquí / Smile Cooking
- 12:15 a 13:45h Curso comida japonesa / Smile Cooking
- 16:30 a 18:30h Curso comida libanesa / Smile Cooking
- 18:15 a 19:45h Curso comida japonesa / Smile Cooking

Sala ponencias

- 10:30h Omar Santana "La Formación en la gastronomía y el turismo"
- 12:00h Break
- 12:30h Coctelería y Gin Tonic
- 13:00h Gustavo Rodríguez "Turismo y Gastronomía"
- 17:00h Software de gestión
- 18:00h Corte del Jamón

Escenario Conciertos

- 15:30h Demasiados Secretos
- 21:00h By the Face
- 23:00h Flash Funk

Domingo 3

Escenario Show cooking

- 11:00h Concurso popular de tortilla española / Asociación Mojo Picón
- 13:00h José Rojano "Cherne con sus escamas comestibles" / La Terraza

Aula Infantil

11:00 a 14:00 / 17:00 a 20:00h Cursos de cocina infantil / Smile Cooking

Escenario Conciertos

- 17:00h Salvapantallas

Inscríbete en los cursos en grancanariagastrofest.com