



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

DOMINGO, 17 DE FEBRERO DE 2019

CANARIAS 7

LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA BATE RÉCORD

La sexta edición de la Feria Gran Canaria Me Gusta, promovida por el Cabildo y organizada por el Infecar, ha batido récord de asistencia tras tres días de intensa actividad, en los que han pasado por sus instalaciones un total de 12.994 personas, un 43,6 % más que en el pasado año



En un comunicado el Infecar afirma que este crecimiento en asistencia de público supone la renovación de la confianza por parte de la ciudadanía de la importancia de esta feria del sector primario, así como el apoyo a las novedades introducidas en una edición que ha contado con un 104 expositores y 19 ayuntamientos, la mayor representación municipal hasta el momento.

Entre las novedades del fin de semana tuvo una gran acogida la participación de chef invitados con estrellas Michelin y, en la tarde del sábado, cocinaron en directo para un amplio público.

Además, contó con gran afluencia de visitantes el nuevo espacio exclusivo para cervezas artesanas, así como las actividades



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

vinculadas a la cultura, el folclore y el deporte con agrupaciones musicales, concentración y bregas de lucha canaria.

Dentro del programa Gran Canaria Cocina participaron del sabor grancanario el chef ejecutivo y director de NH Collection Casino de Madrid, La Terraza del Casino, dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, Paco Roncero; el chef de M.B., dos estrellas Michelin, Erlantz Gorostiza; la chef de Cocinandos, una estrella Michelin, Yolanda León; entre otros prestigiosos cocineros.

Asimismo, este fin de semana el recinto ferial acogió la final del concurso Joven Promesa de la Gastronomía y de Gran Canaria Cocina Júnior, que en esta ocasión ha contado con la ganadora de Masterchef Júnior 5, Esther Requena.

De esta forma la Feria Gran Canaria Me Gusta se afianza como un evento de referencia en la isla para los sectores primario y gastronómico, en el que el producto kilómetro cero juega un papel fundamental con lo mejor de sus campos y costas tanto tradicionales como ecológicos, veganos o sin gluten.

En esta ocasión se disfrutó con la cocina en vivo, talleres, catas y degustaciones, que fueron atractivos destacados de la feria, junto a música con parrandas y conciertos, luchadas, salto del pastor y juegos tradicionales, con un programa posible gracias a la colaboración de pequeños y medianos productores, asociaciones y agrupaciones insulares.

La Feria Gran Canaria Me Gusta está promovida por el Cabildo a través de las consejerías Desarrollo Económico; Soberanía Alimentaria y Sector Primario; Industria, Comercio y Artesanía; Turismo; Deportes; y Cultura y Medio Ambiente, y ha contado con el patrocinio del Patronato de Turismo de Gran Canaria, Spar Gran Canaria y Cajasiete entre otras colaboraciones.

EL SECTOR PRIMARIO Y EL ALMENDRO EN FLOR SE DAN LA MANO EN TUNTE

El casco histórico de la Villa de San Bartolomé de Tirajana acogió este domingo con éxito la celebración del acto central de la octava edición de la Feria del Agricultor El Almendro en Flor, evento que comenzó el pasado viernes con una exposición sobre el cultivo de la almendra en la comarca, a cargo del técnico agrario Ramón Ponte Suárez



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



Las actividades prosiguieron el sábado con la tradicional ruta del almendro, desde El Paso de la Herradura hasta Tunte, exposición, juegos, talleres, parranda y una verbena.

El cierre de la cita festiva tuvo lugar ayer. Desde por la mañana numeroso público visitó la feria de artesanías y agricultura, donde los productos de la tierra fueron los principales protagonistas de la jornada. Vinos, pan, repostería, quesos, mieles, aceites, aceitunas y el licor de guindilla invitaban a degustar y comprar, destacando la cata de mieles y los caldos de las bodegas Las Tirajanas y Tunte.

El Centro Cultural Pancho Guerra fue el escenario elegido para la entrega de premios de los concursos y el reconocimiento al sector primario de San Bartolomé.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

EL CANARIO DE LOS 35 MILLONES DE PIÑAS

Carlos Sáenz Pavillard es el mayor productor de millo dulce del país y el segundo de Europa. Amarillo Corn emplea a 150 trabajadores en Sevilla

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -



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

RTVC

LA SEXTA EDICIÓN DE "GRAN CANARIA ME GUSTA" CIERRA SUS PUERTAS

Nueve mil personas han degustado alguno de sus productos a lo largo de las dos primeras jornadas



Nueve mil personas pasaron por la Feria "Gran Canaria Me Gusta", una muestra de los productos de la tierra y gastronomía que ha ido creciendo en sus seis ediciones.

A esos datos habrá que sumarles los de la última jornada, prevista para el domingo 17 de febrero.

Cuenta ya con más de 100 expositores, catas abiertas al público y cocina en vivo. Chorizo de Teror, aguacates gigantes, queso de tuno..toda una rueda de productos que hacen salivar a los visitantes.

Se puede saborear una isla entera sin tener que desplazarse.

Una de las encargadas de abrir el apetito ha sido Esther Requena, ganadora de un concurso infantil de cocina.

Y entre las catas más populares, las de café o queso.



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

TUNTE CELEBRA SUS FIESTAS DEL ALMENDRO HOMENAJEANDO A LOS AGRICULTORES

A lo largo de sus principales calles no ha faltado la artesanía, ni la gastronomía de la tierra, fruto de las producciones locales



Muchas personas de distintos puntos de la isla de Gran Canaria se han dado cita en Tunte.

La localidad está de doble celebración.

Es el día grande de las Fiestas del Almendro en Flor y esta octava edición coincide con la Feria del Agricultor. A lo largo de sus principales calles no ha faltado la artesanía, ni la gastronomía de la tierra, fruto de las producciones locales.

Ejemplo de ello, la miel o el vino de la zona, que las dos bodegas del municipio presenta sus últimas cosechas.

Una jornada más agradable aún si cabe, porque en ella no ha faltado, por supuesto, el folclore de la tierra y el buen tiempo que también ha acompañado.