

El producto local protagonizarán la 9ª edición de la Feria Gran Canaria Me Gusta

La Feria Gran Canaria Me Gusta, cita de referencia en Gran Canaria, pondrá de manifiesto la importancia del producto local en su [9ª edición](#) que se celebrará entre el 29 de abril y el 1 de mayo.

“Su objetivo es divulgar los valores de la tierra, la cultura y la forma de vida que permiten producir alimentos de una enorme calidad para hacer de ello un atractivo en la diversificación turística de nuestra isla”, destaca el presidente del Cabildo insular, Antonio Morales.

Como en ediciones anteriores, los espacios destinados a degustar y aprender sobre los sabores de la isla, volverán a ser dos de los grandes reclamos de esta cita.

Aula del Producto y Aula del Conocimiento de la Feria Gran Canaria Me Gusta





La Feria Gran Canaria Me Gusta perfila los detalles de su novena edición cuando queda exactamente un mes para su

celebración.

Las inscripciones para participar en el programa de charlas y degustaciones se realizarán directamente en la Feria Gran Canaria Me Gusta, hasta completar aforos.

El amplio programa incluye catas de yogures, papas, sal, quesos o sidras; así como talleres de mieles, lana, cervezas, plantas medicinales o caña de azúcar. Con él se pretende dar a conocer el producto y lo rural para valorarlo como espacio vital de desarrollo.

Exhibiciones gastronómicas

Las exhibiciones gastronómicas configuran otro de los atractivos de la Feria Gran Canaria Me Gusta. A lo largo de todo el fin de semana, se celebrarán diferentes showcookings, en los que el producto local de Gran Canaria será protagonista.

Para ello, la Feria contará con la presencia de los chefs invitados Ricard Camarena, del Restaurante Ricard Camarena; Teresa Gutiérrez, del Restaurante Azafrán; Juanjo López, del Restaurante La Tasquita de Enfrente y Braulio Simancas, del Restaurante Silbo Gomero.

Un plantel de [cocineros de Gran Canaria](#) completa el programa de exhibiciones gastronómicas previstas en esta edición.

Asimismo, la cocina de exhibiciones gastronómicas también será el escenario donde tengan lugar las finales de los diferentes concursos que se celebran en el marco de la Feria.

En concreto, serán el Concurso Regional de Cocina Profesional; Concurso Regional de Cocina Nuevos Talentos, Concurso Regional de Pastelería y Confitería Artesana, Concurso Popular de Repostería y el Concurso Regional Sumiller Canarias.

Reconocimiento a la excelencia en el compromiso con el producto local

Poner en valor el trabajo de los restaurantes de Gran Canaria que integran en sus cocinas el producto local, contribuyendo así a la dinamización de la economía de la isla, es el propósito con el que el Cabildo de Gran Canaria promueve la primera edición del Reconocimiento ¡Qué bueno! Gran Canaria Me Gusta a la excelencia en el compromiso con el producto local, galardones que se entregarán en el marco de la Feria.

La Trastienda de Chago (Gáldar), La Tunera (Telde), Casa Romántica (Agaete), Nelson (Agüimes), Casa Enrique (Mogán), Biocrepería Risco Caído (Artenara) y El Padrino, Muxgo, El Equilibrista33, Cuernocabra, Tabaiba y El Bento Japonés, en Las Palmas de Gran Canaria, son los doce restaurantes finalistas designados por el jurado especializado para optar a este reconocimiento.

¿Cómo participar en la Feria Gran Canaria Me Gusta?

En los próximos días se habilitará la venta de entradas para asistir de manera presencial a la Feria Gran Canaria Me Gusta, a través de la web www.feriagrancanariamegusta.es.

Asimismo, en esta ocasión, la feria dispondrá de la emisión en directo de los contenidos del programa para que, aquellas personas interesadas en seguirlo y que no puedan acudir al recinto, puedan hacerlo de manera virtual.

El coste de la entrada presencial será de 1,50 euros.

Horario: de 9.30 a 14.00 y de 15:30 a 20:00 del viernes 29 y sábado 30 de abril; y de 9.30 a 16.00 del domingo 1 de mayo.

La Feria Gran Canaria Me Gusta está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar.