

GastroCanarias 2025, diez años de evolución gastronómica en Canarias

Tras el éxito alcanzado en sus nueve primeras ediciones, marcado por una destacada participación de expositores, creciente asistencia de público, amplia repercusión mediática y excelentes críticas en la prensa especializada, el [10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®](#) se celebrará nuevamente del **20 al 22 de mayo de 2025** en el [Recinto Ferial de Tenerife](#), convirtiendo a **Santa Cruz de Tenerife**, por tres días, en la **Capital Gastronómica de Canarias**.

Consolidado como el mayor evento anual del sector en la **Comunidad Autónoma**, [GastroCanarias](#) es hoy un referente, una plataforma indispensable para empresas y profesionales de los sectores de gastronomía, hostelería y restauración, con una tasa de fidelización de expositores superior al 95%.

Innovación, excelencia y formación especializada





La próxima edición espera superar el récord de asistencia de la última cita, que alcanzó más de **21.000 visitantes**, además de miles de seguidores a través de medios de comunicación tradicionales y redes sociales, con transmisiones en directo vía streaming que multiplican su alcance a nivel local, regional e incluso nacional. Entre el público asistente destacan empresarios de restauración, distribuidores, profesionales como cocineros, camareros, bartenders, sumilleres, enólogos, así como foodies, amantes del sector agroalimentario, y estudiantes de cocina y hostelería de toda **Canarias**.

Ocupando una superficie de **17.000 m²**, esta décima edición ofrecerá **217 stands exclusivos** y dos espacios formativos esenciales: el **Aula Makro®**, presente en congresos tan prestigiosos como **Madrid Fusión**, **Gastronomika** y **Alimentaria**, y el **Aula Hecansa – GastroCanarias**, con una propuesta educativa orientada tanto al perfeccionamiento profesional como al aprendizaje práctico para estudiantes.

En el escenario **Cabildo de Tenerife**, equipado con cinco módulos completos de cocina, tendrán lugar campeonatos de alto nivel como el de **Cocina, Jóvenes Cocineros, Bocadillos Canarios, Pastelería, Tapas y Hamburguesas**. Este escenario será también sede de la inauguración oficial del evento y ceremonia de premiación.











Paralelamente, el escenario **Heineken** acogerá competiciones destacadas como el **Campeonato de Canarias de Pizza** y todos los campeonatos de coctelería y bebidas. Además, estará disponible para ponencias, presentaciones, charlas y master-classes ofrecidas por los propios expositores.

Cada uno de estos espacios contará con una transmisión en streaming que permitirá alcanzar de forma directa a miles de espectadores online, logrando en ediciones anteriores audiencias de hasta 126.000 usuarios en Facebook, 438.000 en Instagram y más de 4.000 usuarios recurrentes en YouTube.

Consciente de la importancia de la formación especializada, el **Salón Gastronómico** seguirá apostando por la formación integral en gastronomía, hostelería y restauración, ofreciendo cursos, talleres, shows-cooking y clases magistrales impartidas por reconocidos profesionales nacionales e internacionales.

GastroCanarias 2025 también destacará por un completo programa de doce campeonatos oficiales, entre los que sobresalen por

prestigio el **19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife** y el **10º Campeonato de Jóvenes Cocineros – Gran Premio BINTER**, junto con importantes certámenes dedicados a la pastelería, pizza, tapas y hamburguesas.

En el ámbito de coctelería, la décima edición incluirá eventos de gran tradición y prestigio como el **12º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica – Gran Premio Ron Matusalem®**, el campeonato de **Gin-Tonic**, **Tiraje de Cerveza**, **Coctelería Acrobática** y el **Campeonato de Coctelería Clásica Sin Alcohol – Gran Premio Royal Bliss®**.

Con una expectativa claramente marcada hacia el crecimiento sostenido, **GastroCanarias** espera superar los 22.000 visitantes y expandir el número de expositores hasta 259, reforzando así su prestigio como evento indispensable en la agenda gastronómica regional.

Para apuntar en agenda

Fecha: del martes 20 al jueves 22 de mayo de 2025.

Horario: 10:30 a 20:30 horas, horario ininterrumpido.

Lugar: Gran Nave del Recinto Ferial de Tenerife.

Entradas: Pase diario 15 €, abono 3 días 30 €.

Descuento del 50% para estudiantes de Hostelería, Restauración y Cocina.

Restricciones: Entrada prohibida a menores de 18 años que no estén acompañados de un adulto.