

Sabores de identidad: Gran Canaria Me Gusta reivindica el alma del producto local

En un archipiélago marcado por su diversidad orográfica y climática, donde el **Atlántico** susurra tradiciones y el terreno volcánico forja sabores singulares, la [Feria Gran Canaria Me Gusta](#) se presenta como una celebración de la identidad insular a través de sus productos y su cocina. Del **9 al 11 de mayo**, el [recinto ferial de Infecar](#), en **Las Palmas de Gran Canaria**, se transformará una vez más en el gran escaparate de los sabores, los aromas y las texturas que definen la esencia agrícola, ganadera y gastronómica de la isla.

En su duodécima edición, esta feria promovida por el **Cabildo de Gran Canaria** y organizada por **Infecar**, con la colaboración de las áreas de **Desarrollo Económico y Sector Primario**, no es solo un evento anual: es una declaración de principios. Bajo el lema '**Producto local, identidad única**', reafirma su compromiso con el sector primario y con aquellos guardianes del sabor que, desde los rincones más recónditos de la isla, alimentan no solo con sus productos, sino con su historia, a toda una comunidad.

El corazón productivo de una isla volcánica

Más de 80 empresas, ayuntamientos, cooperativas, industrias agroalimentarias y pequeños productores se darán cita en esta edición, ofreciendo una imagen viva del tejido agroproductivo insular. En los stands se podrán encontrar desde los quesos artesanales de flor, que maduran bajo los vientos húmedos del norte grancanario, hasta el gofio ancestral, tostado en molinos que aún conservan el pulso del siglo pasado.

La riqueza expositiva no es un simple compendio de productos; es la materialización de un esfuerzo colectivo que busca visibilidad y sostenibilidad. Miel de cumbre, cervezas artesanas, panes tradicionales, aceites de oliva virgen extra, vinos de alta altitud, turrónes, sal marina, frutas frescas, infusiones, cafés cultivados en el valle de **Agaete**, y un sinfín de productos transformados con mimo y autenticidad, estarán presentes como reflejo del potencial productivo y del carácter resiliente del campo canario.

Además, con la participación de la **Asociación Industrial de Canarias (ASINCA)**, se subraya el papel estratégico de la industria alimentaria como aliada en la transformación, conservación y comercialización del producto local, afianzando su valor añadido y su impacto económico en el territorio.

Escenario gastronómico, encuentro de saberes









Uno de los grandes pilares de **Gran Canaria Me Gusta** es su ambiciosa propuesta culinaria. El recinto se convierte durante tres jornadas en un ágora sensorial donde chefs, productores, artesanos y divulgadores convergen para rendir culto a la

cocina insular. Las exhibiciones gastronómicas, catas comentadas y talleres en vivo ofrecen al público una experiencia inmersiva que va más allá de lo visual: despiertan la conciencia del sabor, la procedencia y la técnica.

Aquí, el showcooking trasciende el espectáculo, es un acto pedagógico y reivindicativo. Se cocinan recetas que dialogan con la tradición, pero que se permiten licencias creativas, reinterpretando la memoria gustativa colectiva con la mirada puesta en el futuro. Se exaltan ingredientes autóctonos como la papa negra, el cochino negro canario o la batata de jable, y se exploran nuevas formas de presentarlos desde la alta cocina o desde formatos accesibles y disruptivos.

La cantera del sabor: niños que cocinan el futuro



Con una visión integradora y de largo alcance, la feria no olvida a quienes serán responsables de preservar, adaptar o

incluso reinventar la cultura gastronómica local: los más jóvenes. Este año, los niños y niñas de entre 6 y 12 años serán protagonistas gracias a una cuidada programación de talleres infantiles con enfoque práctico y educativo.

El plato fuerte de esta edición lo protagoniza la joven chef **Valentina Salazar**, ganadora de **MasterChef Junior 11**, quien junto al cocinero canario **Alejandro de la Nuez**, guiará a los participantes en la elaboración de recetas con productos representativos de diferentes municipios de la isla. Los talleres concluirán con una cata a ciegas de frutas locales, una actividad lúdica que estimula el reconocimiento del sabor y el pensamiento crítico sobre la alimentación.

Además, con el patrocinio de **SPAR Gran Canaria**, se celebrarán actividades como el **Arte Frutal**, donde los más pequeños podrán descubrir el valor nutritivo y creativo de las frutas frescas mientras elaboran figuras comestibles. Se trata de cultivar, desde la infancia, una relación emocional y ética con los alimentos.

Un espacio para celebrar, consumir y conectar



La **Feria Gran Canaria Me Gusta** va más allá de la exhibición o la venta. Es, en esencia, un espacio de encuentro. Productores y consumidores dialogan cara a cara, compartiendo no solo mercancía, sino relato, origen, esfuerzo. Profesionales del sector primario intercambian experiencias con chefs y restauradores, y las administraciones públicas encuentran una plataforma idónea para divulgar políticas de soberanía alimentaria y desarrollo rural.

La pasada edición congregó a más de 13.000 personas y para este año, las expectativas son aún mayores. La entrada, simbólicamente valorada en 1,50 euros, es una invitación abierta a disfrutar de un programa accesible y plural, en el que todos los públicos podrán experimentar la gastronomía como patrimonio vivo.

Con cada edición, la feria reafirma una verdad que a menudo se olvida en el estruendo de la industria global: que el sabor también es memoria, paisaje y pertenencia. Que en cada bocado

de queso curado, en cada vaso de vino de medianías o en cada cucharada de potaje de berros, se encierra una historia. Y que preservar esa historia es tan urgente como delicioso.

Para apuntar en agenda

Evento: Feria Gran Canaria Me Gusta 2025

Lugar: Infecar – Feria de Gran Canaria

Dirección: Avenida de la Feria nº 1, Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria, España

Fechas: Del 9 al 11 de mayo de 2025

Web oficial: www.feriagrancanariamegusta.es