

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

HORNOS DE CAL DE EL CHARCO
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra
Gaiteros / Parrandas Canarias

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

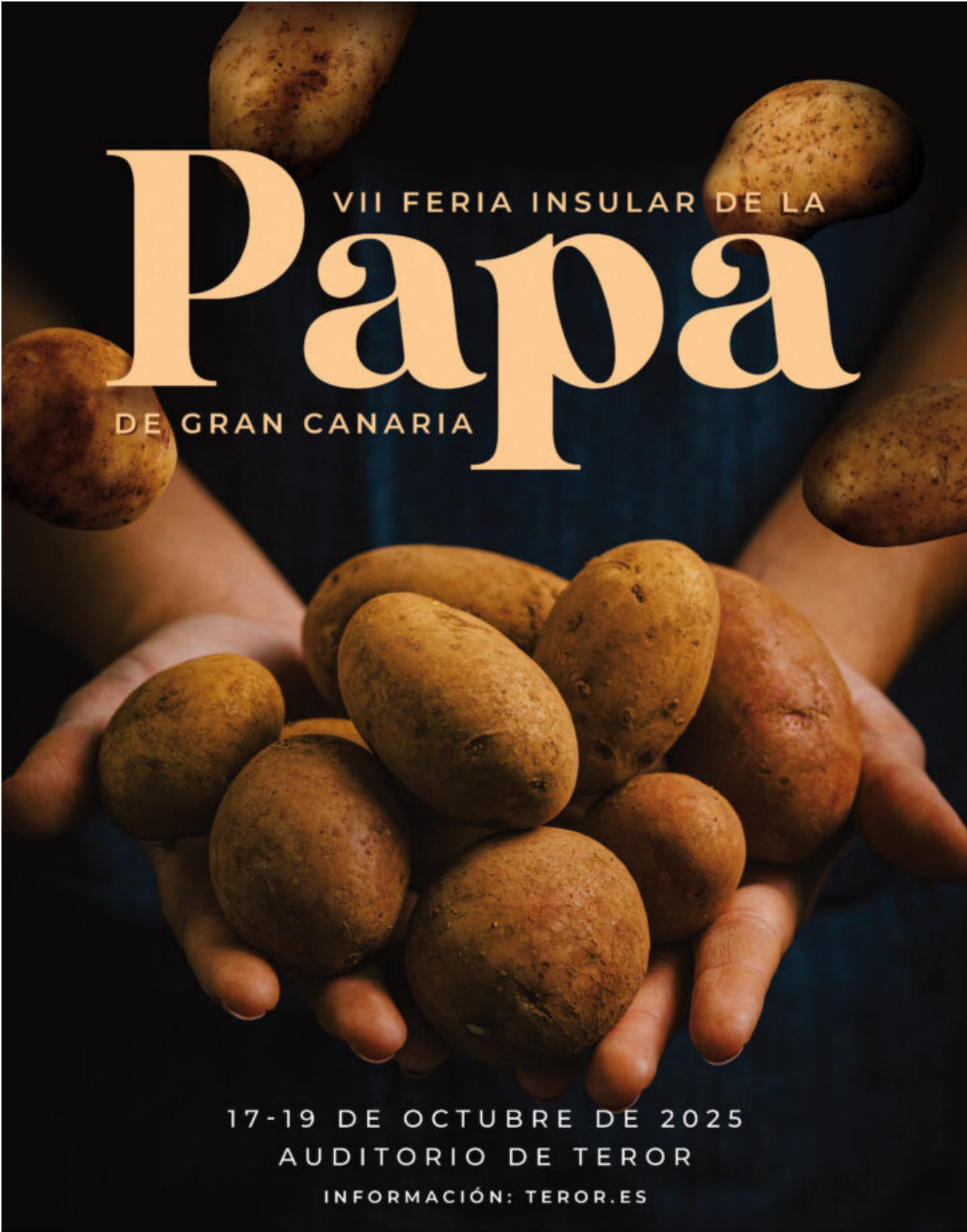
Pedro Afonso





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025
AUDITORIO DE TEROR
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

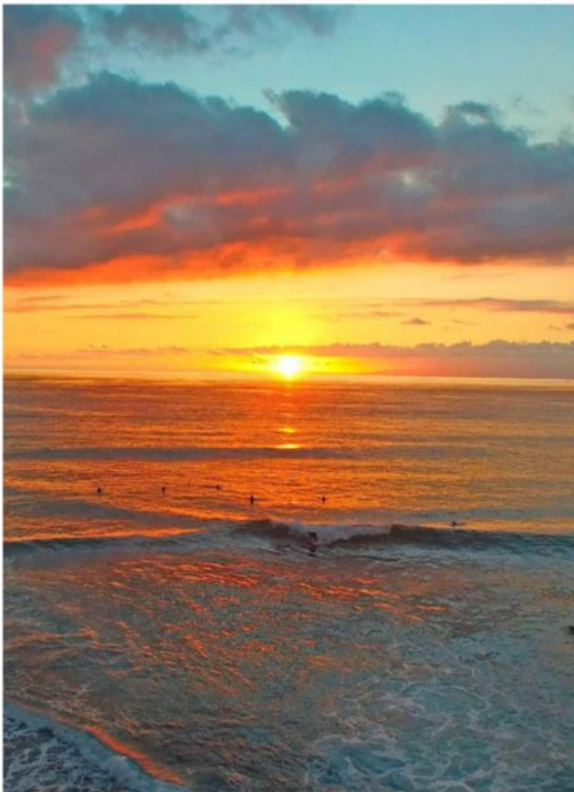


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.