

Salón Gourmets: Canarias señalará el camino turístico a través de la gastronomía

El Salón Gourmets se engalana con los sabores y aromas de las Islas Canarias en el Plató Gourmets del pabellón 3, ofreciendo una jornada repleta de show cookings y ponencias que celebran la rica gastronomía canaria.

Salón Gourmets, la jornada arranca con un puente culinario entre las [Islas Canarias](#) y Perú, de la mano de Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq), fusionando la innovación de la cocina peruana con los ingredientes locales canarios.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)

Le sigue una inmersión en la tradición pesquera de los tñnidos, guiada por el pescador Yeray Ramos y chefs de renombre como Adrián Bosh y Abraham Ortega, quienes prometen una exploración de la evolución culinaria canaria.



Chef Adrián Bosch



Chef Abraham Ortega

El gofio, tesoro gastronómico de las islas, se presenta en su

faceta más dulce con Carmen Noda y Alexis García, maridado con vinos selectos de Sandra Armas. La tarde continúa con un enfoque en la versatilidad de la lubina del Atlántico, destacando su calidad y posibilidades en la cocina gourmet.



Alexis García, “Mejor Pastelero de España 2024”



Sandra Armas

El cierre perfecto lo ofrece una cata de vinos volcánicos, llevando a los asistentes a un viaje por los paisajes volcánicos canarios de la mano del sumiller Mertixell Falgueras e Himar González, en una experiencia que promete ser tan educativa como sensorial.



Mertixell Falgueras



Himar González

De esta manera se resalta la diversidad y riqueza de la gastronomía canaria, al mismo tiempo que se celebra su capacidad de fusionarse y evolucionar, manteniendo siempre sus [raíces](#) y su esencia.

Programa Salón Gourmets

- Expositor: Islas Canarias
- Categoría: Alimentación
- Fecha: martes, 23 de abril de 2024
- Hora: 10:00 – 19:00
- Pab: 3
- Ubicación: Plató Gourmets- 3H50

11:00 a 12:00 h

Entre Canarias y Perú Miguel Valdiviezo (Restaurante Tampu) presenta una nueva línea de cocina peruana moderna y creativa junto a Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq), una chef peruana afincada en Tenerife que ofrece todo el sabor de Perú con productos locales.

12:30 a 13:30 h

La tradición pesquera llevada a la cocina: Túnidos de Canarias: El arte de la pesca tradicional de los túnidos de Canarias, explicada por el pescador profesional Yeray Ramos, a través de la cocina de dos Estrellas Michelin de las islas capitalinas de Canarias, Adrián Bosh (Restaurante San Hô) y Abraham Ortega (Restaurante Tabaiba) presentando una cocina canaria evolutiva.

14:00 a 15:00 h

El Gofio, el momento dulce del día El momento dulce del día llega de la mano de Carmen Noda (Dulces Mimila), 3º generación

de repostería tradicional Gomera y de Alexis García (100% Hojaldre), galardonado recientemente como mejor Maestro Artesano Pastelero de España, todo ello armonizado con vinos de altura de la bodega Sandra Armas de Bodegas Bentayga.

15:30 a 16:30 h

Lubina del Atlántico- AQUANARIA Un prestigioso cocinero mostrará al público la versatilidad de este producto del mar.

17:00 a 18:00 h

Descubre los vinos volcánicos de las Islas Canarias Un recorrido por los diferentes paisajes volcánicos de las Islas Canarias a través de sus singulares vinos en una cata dirigida por periodista y sumiller Mertixell Falgueras e Himar González, meteoróloga y presentadora.

Desde Canariasgourmet! hacemos una cordial invitación a todos los amantes de la gastronomía y la cultura culinaria a descubrir los ricos sabores y la vibrante tradición de las Islas Canarias en el Salón Gourmets.

Este evento único brinda la oportunidad de explorar la diversidad de la cocina canaria, desde su rica herencia pesquera hasta su innovadora repostería y los excepcionales vinos que brotan de sus suelos volcánicos.

No pierdan la oportunidad de vivir esta experiencia sensorial, que promete deleitar el paladar, enriquecer el conocimiento y abrir el corazón a la riqueza gastronómica de las Islas Canarias.

Las Islas Canarias les espera para compartir y celebrar la extraordinaria fusión de tradición y modernidad que caracteriza a la cocina del archipiélago. ¡No falten a esta cita con el sabor y la tradición en el Salón Gourmets!