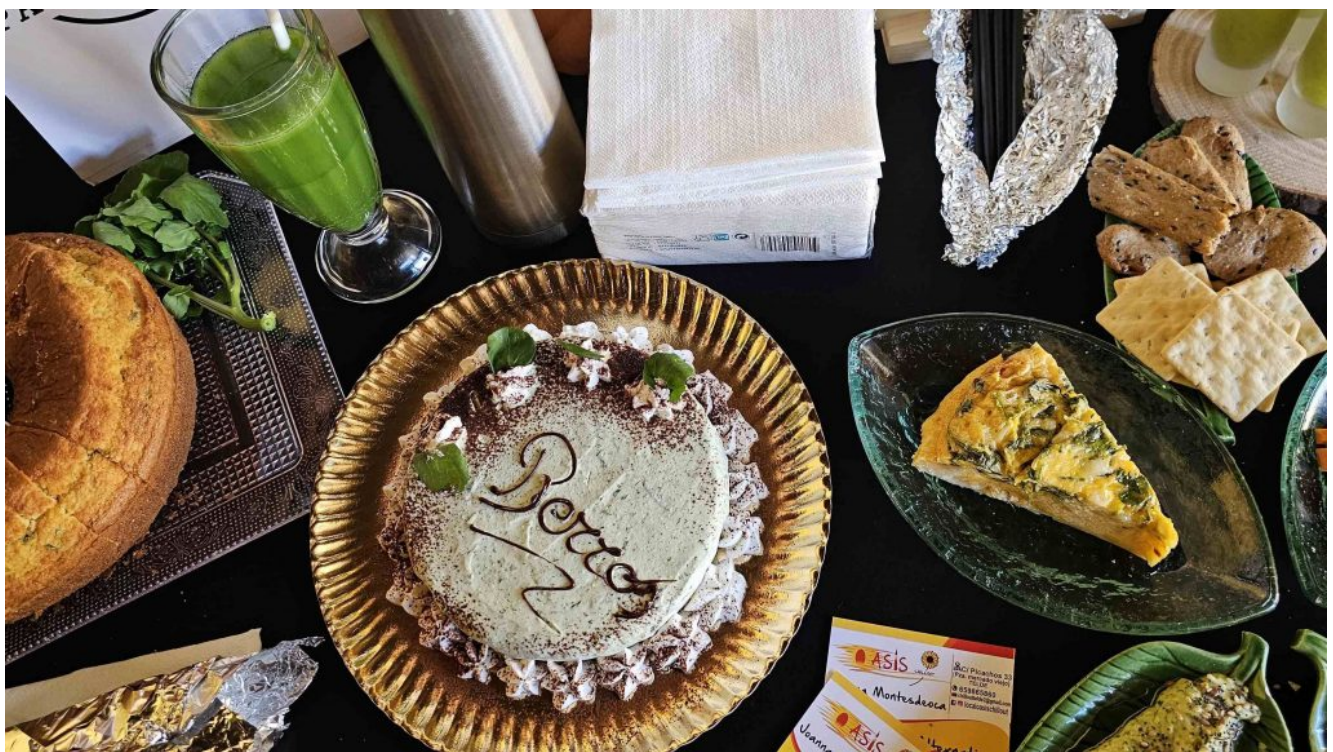


San Gregorio celebra con éxito el cierre de las I Jornadas del Berro en Telde

San Gregorio se convirtió en el epicentro de la gastronomía local con la clausura de las [I Jornadas del Berro](#), un evento que ha puesto en valor la hortaliza de hoja verde que forma parte esencial de la cocina tradicional canaria. Esta iniciativa promovida por la **Concejalía de Sector Primario** bajo la dirección de **María Calderín**, contó con el respaldo del [Cabildo de Gran Canaria](#) y la colaboración de la **Zona Comercial Abierta de San Gregorio**.

El evento que se celebró el pasado 01 de marzo, reunió a cientos de asistentes, que pudieron disfrutar de una jornada festiva con actividades para todas las edades. Entre los atractivos más destacados estuvo la degustación de hasta **250 raciones del tradicional potaje de berros**, una de las recetas más emblemáticas de la gastronomía insular. Para quienes prefirieron acompañarlo con gofio, **Molino de Fuego**, un referente en la producción de este producto con más de 120 años de historia en **Telde**, ofreció su **“oro molido canario”**.

La mañana se llenó de ritmo y alegría gracias a la actuación de la **Parranda la Polvajera**, que con su música popular canaria animó a los asistentes, contagiándolos de un ambiente festivo y acogedor. Paralelamente, un pequeño **mercado agrícola** permitió a los visitantes adquirir más de **700 kilos de productos frescos**, entre ellos berros, zanahorias, papas, habichuelas y judías, directamente de agricultores locales y productores de **Cosecha Directa**, **Bodega Señoría de Cabrera**, **Bodega Hinojo** y **Quesos Lomo Gallego**.





Desde el pasado jueves 27 de febrero, los establecimientos gastronómicos de la zona, como **Oasis Chill Out**, **Cafetería La Canela**, **Pastelería Ojeda**, **Antequera**, **Café Manhattan**, **La Tunera** y **La Unión**, incluyeron en sus menús platos elaborados con el **berro teldense** como protagonista, demostrando su versatilidad en la cocina.

María Calderín, concejala de **Sector Primario**, manifestó su satisfacción por la acogida de esta primera edición y adelantó que el objetivo es consolidar el evento en el calendario anual de **Telde** y **Gran Canaria**. “**Telde es una de las principales despensas del berro en la isla y es fundamental poner en valor este producto local**”, aseguró la edil. Asimismo, destacó que estas jornadas también han servido para visibilizar el cultivo del berro como una posible vía de desarrollo económico y generación de empleo en la región.

El evento, que comenzó el martes 25 de febrero con una visita guiada a las barreras de **La Solana**, cierra con un balance positivo y la esperanza de seguir creciendo en futuras

ediciones. Con su éxito rotundo, las **I Jornadas del Berro** han reafirmado la importancia del producto local y el compromiso de **Telde** con su tradición gastronómica.