

Vuelve Santa Úrsula Calidad, un festival 'con mucho gusto'

Santa Úrsula Calidad que, se celebra el **04 y el 05 de noviembre**, es una feria de 2 días que descubre lo mejor de los productos canarios con D.O de Origen y representa una oportunidad única de poder disfrutar los sabores de nuestro territorio en un mismo espacio a través de catas, show cooking, talleres y actividades para los más pequeños.

Después de un descanso producido por la Pandemia, vuelve a [**Santa Úrsula**](#) uno de sus festivales punteros que pone en valor lo mejor del sector primario de Canarias y los productos con sello de garantía y que, este año, se celebra 'con mucho gusto'.

En la edición 2022, diferentes cocineros del municipio tendrán el reto de reivindicar la calidad de la que gozan nuestros productos con una muestra gastronómica que transforma nuestro recetario tradicional en un formato street food 'Km 0'.

Esta muestra anual apuesta por acercar a los visitantes lo mejor del sector primario de Canarias, promocionando los productos galardonados en los certámenes de Agrocanarias -gofios, quesos, vinos y aceites-, así como los de calidad certificada -miel y papas antiguas-, pudiendo degustarlos además, a través de catas guiadas y show cooking que permiten apreciar todas sus peculiaridades.

Los más pequeños también serán protagonistas participando en talleres en los que podrán descubrir 'y saborear' nuestro producto local.



Dentro de la feria, no podía faltar el ya tradicional espacio gastronómico y que tiene como objetivo acercar al público local y turistas a los productos canarios de calidad y el recetario tradicional a través de propuestas desenfadadas, sin complicaciones y fusionándose con la cocina Casual food Kilometro '0'.

Una explosión de creatividad gastronómica y artística donde se democratiza la alta cocina llevada a pie de calle en formatos desechables (ecológicos) e informales, para ofrecer una nueva forma de vivir y sentir el entorno.

Santa Úrsula Calidad esta orientada a difundir el gran potencial y valor de la gastronomía canaria y sus productos. Una aventura intrépida, desmesurada y apasionada que, logrará reunir en un solo momento y en un solo lugar, lo mejor de nuestra cocina: su biodiversidad, sus productos y sus cocineros.

Los espacios de Santa Úrsula Calidad

Sabores del Territorio

El punto de encuentro con nuestro territorio a través de catas de productos transformadas en ‘pequeños bocados’ por sus propios productores, serán el eje principal de un espacio que, no sólo rinde homenaje a nuestros agricultores, también invita a ‘saborear’ productos de calidad como los quesos, la miel, gofio, aceites, agricultura ecológica...

La Fiesta Beñesmen

En lengua Guanche ‘**Fiesta de la Cosecha**’ Un espacio que invita a descubrir los vinos de las diferentes D.O de Tenerife que se unen para mostrar el valor vitivinícola de nuestra isla.

Santa Úrsula Gastronómica ‘Gastro Fest’







Serán 6 los establecimientos del municipio: **El Calderito de la Abuela, La Tasca de Fran, Mamio Sabor Auténtico, el Chef Asesor Víctor Estévez, Los Parrales** y el **Bodegón Arte**; que tendrán como reto transformar el recetario tradicional de Canarias en propuestas jóvenes, canallas y callejeras al mejor estilo 'Casual Food Km 0'. El cochino negro, la carne de cabra, las papas antiguas de Canarias, los quesos canarios con D.O, las mieles, el gofio y la agricultura ecológica; marcarán el punto de unión en más de 20 propuestas diferentes.

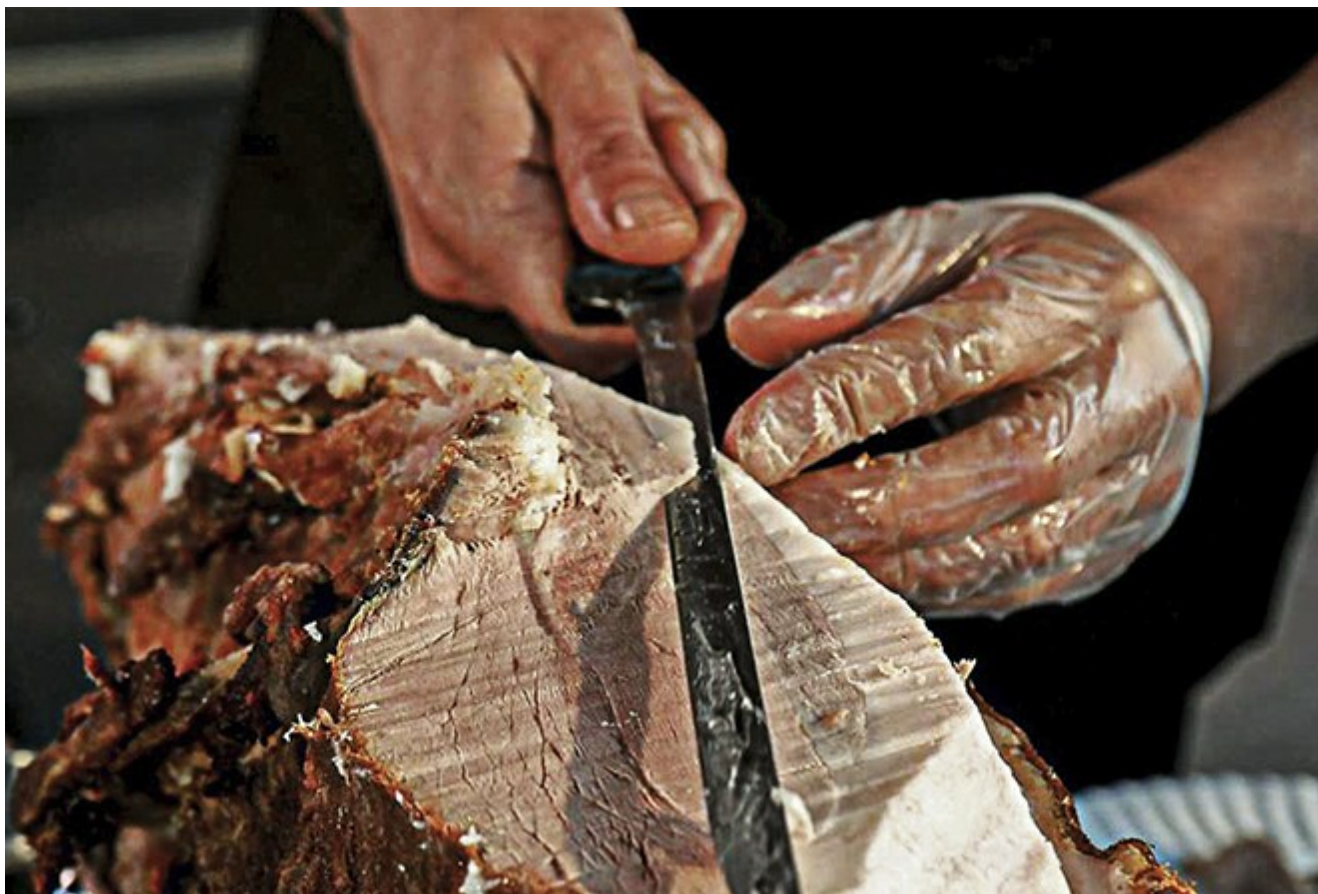
Barbacoa del Cochino Negro Canario

De la mano de **Bodegón Arte** y bajo el lema '**Yo lo hablo con Fuego**', la barbacoa dedicada a nuestra raza autóctona de Canarias, tiene como objetivo aproximar este preciado manjar a la cultura gastronómica regional, poniendo en valor la magia en la parrilla que se abre camino, intentando demostrar que en la brasa también hay alta cocina.

Escenario Principal

Tributo a Bruno Mars, DJ con música adulto contemporánea, **Kimbao** y el concierto de **'Ni un Pelo de Tonto'**, servirán para crear un espacio que invite al disfrute.

V Campeonato Regional 'Cortadores de Pata Canaria'





El V Campeonato Regional “Cortadores de Pata Canaria” Copa Santa Úrsula, único en su categoría de Canarias, se llevará a cabo en el marco de Santa Úrsula Calidad y tiene como finalidad reconocer la figura de los maestros cortadores de jamón como embajadores de la raza porcina autóctona de Canarias, el [Cochino Negro](#).

Aula de los Sentidos

Chaquetas blancas, Sumilleres, Enólogos y Expertos en el Sector Primario; llenarán el aula de los sentidos.

Parte de entender nuestro entorno es escuchar a los maestros

hablar de su experiencia frente a los fogones. En este encuentro, una veintena de especialistas hablarán de papas, vinos, quesos, fusiones y experiencias personales.

La papa bonita, tomate canario, huevo campero, aguacate, papa negra, cebolla de Masca, berro, frutas subtropicales, batata Yema de Huevo, millo y vegetas; serán el eje principal de un programa que rinde un homenaje especial a nuestros agricultores.

ENTRADA GRATUITA

CUÁNDO: 4 y 5 de noviembre

DÓNDE: Avenida Auxiliar Las Palmeras - Anexa al LIDL

HORARIO:

4 de noviembre de 18:00 a 24:00

5 de noviembre: de 10:00 a 24:00

PRECIO TICKET DE VINO: 1,50€

PRECIO DE LAS TAPAS: 3,00 - 4,50
