

Terrae 2026: Gran Canaria convierte su campo en capital de la cocina rural

[@TerraeRural](#)

Del 15 al 17 de marzo, cocineros rurales de España, Portugal, Italia y Canarias se dan cita en Gran Canaria para cocinar a pie de finca y abrir al público una gran jornada popular en Santa Brígida, con raciones, quesos y vinos de la isla pensados para ir a comer, aprender y pasar el día en familia.

Gran Canaria se prepara para tres días en los que el kilómetro cero deja de ser una etiqueta y se vive en primera persona: [cocineros](#), productores y vecinos compartiendo recetas, historias y producto en pleno paisaje rural. **Terrae 2026, IV Encuentro Internacional de Cocina Rural**, aterriza del 15 al 17 de marzo con más de medio centenar de profesionales entre **chefs, agricultores, ganaderos y recolectores**, y una jornada dominical abierta al público que convierte **Santa Brígida** en una auténtica aldea gastronómica.



TERRAE

Gran Canaria

Kiko Moya

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Paco Pérez

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Nacho Solana

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Una “aldea gastronómica” en Santa Brígida

El gran día para el público será el domingo 15 de marzo en el **Parque Municipal de Santa Brígida**, donde se concentrará el

corazón popular de **Terrae**. Una decena de cocineros rurales elaborarán raciones a precios asequibles, acompañadas por una carpa de quesos de **Gran Canaria** y otra de **vinos** de la isla, pensadas para ir picando y montarse un pequeño “**túnel de sabores**” sin moverse del parque.



El formato invita a llegar con calma, probar diferentes propuestas y conversar con quienes están detrás de cada plato.

No se trata solo de comer: cada ración es una excusa para hablar de variedades locales, métodos de cultivo o formas de conservar el **paisaje rural** a través de la gastronomía.

Cocineros, fincas y producto en directo

Más allá de la jornada popular, **Terrae** despliega durante tres días un programa de **showcookings**, mesas redondas y visitas a fincas de municipios como **Valsequillo** o **Vega de San Mateo**. Cocineros y productores trabajarán juntos para enseñar cómo

nace un plato desde el terreno: de la fresa que se corta en la finca a la **miel** de medianías o los **quesos** de pastoreo.



Entre los momentos señalados figura un **showcooking** centrado en la miel de Valsequillo, a cargo del **chef Rafel Muria**, y la entrega del **Premio Terrae 2026** al cocinero vasco **Hilario Arbelaitz**, en reconocimiento a una trayectoria que siempre ha mirado al **territorio**. Son hitos que refuerzan el mensaje del encuentro: la **cocina rural** es presente y futuro, no solo memoria.

El peso de los cocineros canarios en Terrae...Profetas en su tierra



TERRAE

Gran Canaria

Borja Marrero

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Diego Schattenhofer

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Ruymán González

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Carmelo Mújica

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Dana Joher

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Aridani Alonso

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Terrae no solo trae nombres de la Península, Portugal o Italia: el corazón del encuentro también late con acento canario. Entre los participantes figuran **Borja Marrero** (Muxgo*, Las Palmas de Gran Canaria), referencia en cocina de paisaje insular; **Diego Schattenhofer** (Taste 1973*, Arona,

Tenerife), uno de los chefs que más ha investigado el producto canario desde la **alta cocina**; y un nutrido grupo de cocineros de Gran Canaria como **Aridani Alonso** (Casa Romántica), **Carmelo Mújica** (La Trastienda de Chago), **Paco Budia** (Revés Bistró), **Ruymán González** (Los Guayres), **Carlos Padilla** (Dorotea), **Airam Vega** (Restaurante Vega), **Kilian Nordelo** (Catedral Bistró), **Alejandro Mederos** (Anteo Bar) o **Dana Joher** (Pastelería AVE), entre otros.



TERRAE

Gran Canaria

Paco Budia

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Alejandro Mederos

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Kilian Nordelo

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Su presencia garantiza que el relato de la **cocina rural** se cuente también desde aquí, con producto, memoria y talento local como verdaderos protagonistas del programa.

Para los lectores de canariasgourmet.es, esto significa que buena parte de los proyectos que ya conocen -o que, quizá, aún

les queda por descubrir- estarán cocinando juntos y a la vista, compartiendo un mismo escenario. En la práctica, se convierte en una manera muy directa de ponerse al día sobre quién está marcando hoy el paso en la cocina de territorio en las islas. Al mismo tiempo, permite descubrir nuevas casas de comida, bares y proyectos dulces que empiezan a abrirse camino y a los que conviene seguir la pista durante el resto del año.