

madridfusión
#alimentosdespaña



Gran Canaria

saborea **grancanaria**
TASTING GRANCANARIA



Cámara
Gran Canaria

UNA APUESTA DE VALOR

Este año, Madrid Fusión es todo un reto. La movilidad y el transporte de mercancías son restringidos; la previsión de asistencia, incierta; la convocatoria de participación, difícil; y el retorno de la inversión, más importante que nunca.

Así, y teniendo en cuenta todas estas circunstancias, el motor de promoción y posicionamiento del destino, ligado al apoyo y fortalecimiento de toda la cadena de valor de la gastronomía, no pueden detenerse porque sería retroceder en todo lo que se ha venido trabajando todos estos años, previos a la pandemia.

De esta forma los pilares del planteamiento de Gran Canaria en Madrid Fusión 2021 son:

- **El territorio como eje principal:** con Las Montañas Sagradas como imagen central del stand principal y fuente de la que emana la mayoría de los recursos gastronómicos y turísticos, ligados a la gastronomía de la isla. Gran Canaria es claro ejemplo de gastronomía circular: pequeños productores, producciones limitadas, defensa de los ingredientes de temporada, recuperación de productos y recetas olvidadas y el respeto al territorio. Las “cocinas de ciclo corto”, basadas en los productos de km0 son las que están imperando en la isla.
- **El talento, como embajador de la gastronomía del destino:** hasta hace 2 años nuestros cocineros y productos apenas aparecían en las mejores guías del mundo. Ahora que están, ese debe ser el criterio que determine quién acude al Congreso a representar a Gran Canaria: Guía Michelin, Repsol y productos premiados.



El legado de Gran Canaria desde su Patrimonio Mundial de la Humanidad.

En línea con el "late motive" del Congreso Madrid Fusión, proponemos como contexto el Paisaje Cultural de Risco Caído y Las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO y el 43% del territorio es Reserva de la Biosfera. En esta tierra se cultivan productos como el café, las frutas tropicales, cereales, millo, vides, etc... y es lugar de pasto de razas autóctonas como el cochino negro o las ovejas, cabras y vacas que hacen posible nuestros afamados quesos.

Son ingredientes que representan nuestro patrimonio astronómico ligados al territorio



STAND PRINCIPAL: ZONA GENERAL DEL CONGRESO

Como en años anteriores, Gran Canaria tendrá 2 stands: uno en la zona general y otro en la zona Saborea España, con la diferencia de que se ha hecho un esfuerzo mayor para tener un espacio más grande:

- **Stand principal:** 36 metros cuadrados que albergarán cocina en vivo, catas, ponencias técnicas, apoyo audiovisual (para streaming) y zona de restaurante para degustaciones, etc.
- **Zona Saborea:** ponencias, rutas, demostraciones de cocina y productos turístico gastronómicos del destino.

Así, en el stand general se cocinará en directo, catas en vino, armonías entre productos... que representen el destino y que muestre la gastronomía vinculada al territorio. Se trata de un stand de acción y participativo, de aforo limitado como un restaurante, donde se controla el aforo y el movimiento de las personas.

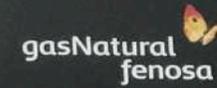
DEMOSTRACIONES DE COCINA STAND GENERAL

saboreagrancanaria
TASTINGGRANCANARIA



TURESPAÑA 

PATROCINADORES PRINCIPALES



Germán Ortega -
La Aquarela

La Aquarela

Germán Ortega es uno de los chefs que ha recuperado para Gran Canaria las Estrellas Michelin. Será el encargado de ofrecer dos ponencias en las que eleva a la alta cocina uno de los emblemas de Gran Canaria: el queso.

“Oda a la trashumancia en la alta cocina”



MICHELIN



2 SOLES
Guía Repsol





Poemas
BY HERMANOS PADRÓN

Íciar Pérez y Hnos. Padrón
Rte. Poemas by Hermanos Padrón.

Ubicado en el Hotel Sta. Catalina Hideaway, este restaurante ha logrado sobreponerse al COVID-19 (abrieron 3 meses antes del estado de alarma) para ofrecer una propuesta gastronómica del más alto nivel en la capital.



1 SOL
Guía Repsol

“El mar de Gran Canaria, el
edén de las algas”





1 SOL
Guía Repsol

Nelson Pérez - Rte. Nelson

Combina las tradiciones canarias con un toque creativo y moderno que las hace completamente diferentes.

En el Restaurante Nelson, su cocina marinera, sencilla y creativa el producto es siempre el protagonista: un ejemplo de aprovechamiento de los recursos y de apuesta por el producto local.



PONENCIAS

“Monográfico de Sal”

“Gran Canaria tradición marinera”





JAVIER VEGA

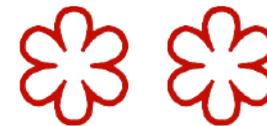
(DSTAGE 2* Michelin (Madrid))

Este joven cocinero grancanario (Valleseco) lleva años desarrollándose como profesional junto a uno de los mejores cocineros de España, Diego Guerrero.

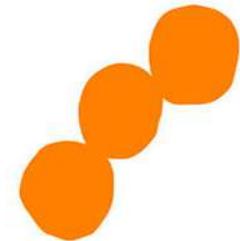
Javier no renuncia a su tierra y es un gran embajador de las recetas y productos de Gran Canaria que reinterpreta con la perspectiva de haber viajado y cocinado por todo el mundo.

“Pasado, presente y futuro de Gran Canaria”

DSTAGE



MICHELIN



3 SOLES
Guía Repsol



NABILA RODRÍGUEZ

Investigadora - Chef

Rte. Alchemist ** Michelin (Copenhague)

Junto a los tradicionales dulce, salado, amargo y ácido, en 2002 los científicos añadieron el umami a la lista de sabores primarios. 17 años después, continúan las investigaciones encaminadas a identificar el sexto sabor.

En esta carrera se encuentra la grancanaria Nabila Rodríguez, que tras cursar el Máster en Ciencias Gastronómicas en el Basque Culinary Center y en la Universidad de Harvard (Estados Unidos), está realizando un doctorado en la citada universidad de San Sebastián basado en un nuevo sabor denominado kokumi, a partir de fermentaciones en el miso.



MICHELIN



THE ALCHEMIST





BIB GOURMAND

Abraham Ortega Rte. Tabaiba

Abraham Ortega logró el reconocimiento de la Guía Michelin cuando capitaneaba la cocina del restaurante *El Santo*.

En la actualidad, este cocinero está inmerso en su propio proyecto culinario: *Tabaiba*, de carácter local, presencia de raíces canarias y un contacto estrecho con el origen del producto.

“La evolución de la cocina de
Gran Canaria”

“Respostería tradicional actualizada”
(Con Aser Martín)

Guillermo Ramírez. Rte. Pícaro
(BIB Gourmand Guía Michelin)

La cocina de Pícaro es moderna, aunque salpicada de influencias tradicionales. Su propuesta gastronómica se basa en una cocina viajera con toques asiáticos, tomando siempre como punto de partida el producto local de Gran Canaria; un hilo conductor para relatar las herencias gastronómicas que tanto le han influido y que muestra en sus platos.

“Cuando la ciencia descubre a
Gran Canaria”

(Junto con Nabila Rodríguez)

“Herencia gastronómica de
Gran Canaria”

Pícaro

LAS PALMAS



BIB GOURMAND



TALLERES / PONENCIAS STAND GENERAL

saboreagrancanaria
TASTING GRANCANARIA



GranCanaria



Quesos de Gran Canaria

Se expondrán los quesos premiados a de la isla, sus diferencias entre los del Norte, Centro y Sur. Primero se catan al natural y luego se realiza una aplicación de en la cocina.



Vinos de Gran Canaria

En este stand la cata de vinos estará centrada en el producto para ponerlo en valor, destacando las variedades de uva autóctonas y destacando los vinos premiados, no solo en la cata insular, sino aquellos premiados fuera.



El café de Gran Canaria

Los talleres-catas de café van orientados a la apuesta por el café de especialidad en los restaurantes. Se trata conocer y apreciar el café de especialidad y la calidad del café de Gran Canaria, poniendo en valor la singularidad de un producto único en Europa.



Panadería Artesanal Amaro (Ingenio)

La tradición y la historia de la familia de Amaro se ven reflejados en su día a día. Su panadería, con más de 250 años de historia, es un templo de la buelería.

Con su afán de conservar su legado familiar, en 2018 fue elegida entre las 10 mejores panaderías de España y .

“La tradición panera de Gran Canaria.”

Juan García Socas

- Presidente de la Asociación Aula del Vino de Gran Canaria.
- Catador Fundador del Comité de Cata de la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria.
- Ex catador del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.
- Miembro del Jurado en varios Concursos de Cata de Vinos Comarcales, Insular de Gran Canaria y Regionales.
- Ponente en cursos, charlas, conferencias, jornadas, ferias, programas de televisión y radio.

“Vinos y Quesos de Gran Canaria,
una perfecta armonía”

“Vinos premiados de Gran Canaria.”





El Queso de Flor (Cortijo de Caideros)

Sin duda, Gran Canaria cuenta con la producción de los mejores quesos de Canarias y en muchos casos, reconocidos internacionalmente. Pero si existe un producto único y galardonado cada año con el primer premio de su categoría en las numerosas catas locales y regionales es el de Cristóbal Moreno.

Luis Antonio González es Profesor Titular de Ingeniería de la ULL., diplomado en Tecnología de los Alimentos y promotor de la DOP y del Reglamento del Queso de flor de Guía y queso de Guía, es el encargado de dirigir las catas de quesos.

“La joya quesera de Gran Canaria: el queso de flor”.



Vodka Blat / Ginebra Oxidian Gin

“Destilando Gran Canaria”: el vodka más puro del mundo y ginebra de frutas tropicales



Finca Los Castaños (El café, recurso gastroturístico)

Finca Los Castaños expondrá la apuesta por el café de especialidad, sus cualidades y cómo se transforma un negocio de sector primario, en un producto turístico y de comercialización de producto local. Acompañado de una cata de café.

Finca La Laja (Enoturismo en Gran Canaria: café+vino)

Ponencia acerca sobre el café y el vino y cómo estos se convierten en recursos de turismo gastronómico para el destino y cómo desarrollar el enoturismo.

Otros productos presentes:

Además de todos los anteriormente comentados, tendrán visibilidad otros productos como las sales, aceites, repostería, mermeladas, etc.

Esa presencia estará en recetas y con visibilidad en la decoración de los stands.

Otros datos de interés:

La propuesta gastronómica de Gran Canaria y las degustaciones limitadas cumplirán con todas las medidas sanitarias establecidas. Aforo controlado, gel hidroalcohólico, envases individuales, cubiertos individuales, etc. Todos los elementos usados son biodegradables y un solo uso.

AVENIDA SABOREA ESPAÑA

saborea**grancanaria**
TASTING**GRANCANARIA**



GranCanaria



STAND SABOREA GRAN CANARIA

Este stand servirá para mostrar la gastronomía de la isla enlazada con actividades, el paisaje y con rutas que puede realizar el visitante. Aquí los protagonistas son los productos turísticos y experiencias que tienen en cuenta a la cadena de valor de la gastronomía y que estas mismas personas sean quienes cuenten lo que el destino puede ofrecer y su valor, teniendo más presencia lo audiovisual.

Cada demostración, tanto en el set de grabación de Saborea España, como en las mesas indicadas para reuniones con los agentes de viajes nacionales convocados serán en formato de micro ponencia. El nuevo set de grabación tiene una zona de mesas y sillas para complementar esas exposiciones con degustaciones y apoyo audiovisual.

DESPLIEGUE



STREAMING

Este año la situación cambia y Gran Canaria en Madrid Fusión se adapta a las circunstancias.

Todo lo que suceda en el stand general de Gran Canaria se retransmitirá en streaming a través de YouTube y se realizarán retransmisiones en directo a través del canal de YouTube de Saborea Gran Canaria:

Además, el stand de Gran Canaria se convertirá en un pequeño centro de prensa donde se facilitará a todos los medios asistentes que puedan realizar sus retransmisiones.



<https://bit.ly/3vqh1a2>



GranCanaria

#Contigosabemejor

#Mucho por vivir

