



Presentación Gran Canaria Gastrofest 2016

Expositores, aulas para adultos, ponencias, restauración, conciertos, zona infantil y demostraciones de alta cocina se dan cita en el Gran Canaria Gastrofest

- Esta cita gastronómica se celebra, entre los días 20 y 22 de mayo, en el Parque de Santa Catalina, con la colaboración de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria y el Patronato de Turismo del Cabildo de Gran Canaria
- Demostraciones con presencia de chefs que presentarán desde platos exóticos a nuevas elaboraciones de la cocina canaria, un aula de adultos para aprender nociones de cocina de alto nivel, un aula para niños y conciertos con DJs y bandas completan esta varia oferta de ocio

Las Palmas de Gran Canaria, viernes 13 de mayo de 2016. El Parque de Santa Catalina, con el Edificio Miller como epicentro, acoge entre los días 20 y 22 de mayo la segunda edición del Gran Canaria Gastrofest, la Feria Gastronómica que prevé reunir a más de 15.000 personas en torno a la buena mesa en la capital grancanaria y la Isla: Zona ferial, Show Cookings, aulas para adultos y para niños, ponencias, restauración, una zona infantil y hasta un programa de conciertos propios completan la variada y completa oferta de esta cita, que organiza la firma eMe & eMe eventos, y que respaldan la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Patronato de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Ahemón, Barceló Hotels & Resorts, Comfort Center, Mudanzas Duparcq, El Paraguas, On off Canarias, Mahou y Gran Canaria Gourmet.

La presentación de esta nueva entrega del Gran Canaria Gastrofest se realizó durante la mañana de hoy, 13 de mayo, en el restaurante Bodegón Casa Fataga, en pleno Parque Santa Catalina, en un acto al que asistieron el

concejala de Turismo de la ciudad, Pedro Quevedo, y la consejera de Turismo de Gran Canaria, Inés Jiménez. Quevedo destacó el refuerzo que supone la organización de eventos de este tipo “para la calidad gastronómica que tiene Las Palmas de Gran Canaria y la Isla”.

“El visitante”; prosiguió el edil, “viene a la ciudad buscando playa, sol, buen tiempo, fiesta, historia, ocio y también conocer su gastronomía. Ya es algo que estamos detectando en los estudios que realizamos sobre nuestro público, y nuestra restauración sale muy buen parada. Pero queremos mejorar, seguir marcando la diferencia en un mercado tan globalizado, porque nuestra gastronomía también nos diferencia”.

Por su parte, la consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria resaltó que en este encuentro “no sólo se pone en valor nuestros productos, que los tenemos y muy buenos, sino el proceso de su elaboración y presentación. Y del trabajo que hacen nuestros restauradores. Tenemos en la ciudad y en la isla de Gran Canaria toda una cultura gastronómica que nos aporta valor como atractivo turístico”.

Inés Jiménez subrayó que la presentación de este evento se produce “en un momento en el que ya no estamos en temporada alta, y en el que antes no venían turistas. Pero ahora sí que vienen, procedentes de la Península. Por eso”, continuó, “desde el Patronato estamos cerrando diferentes acuerdos con compañías aéreas para elevar el número de plazas disponibles desde distintas ciudades españolas: hace poco lo hemos hecho con Oviedo, por ejemplo, y hemos estado trabajando en esta línea”.

El programa de Gran Canaria Gastrofest 2016

Esa feria gastronómica persigue, además de ofrecer un interesante plan de ocio y cocina para el público en general, poner de manifiesto la evolución y tendencias del mercado gastronómico y turístico, e incluso propiciar las relaciones entre los propios agentes del singular sector gastronómico. Así, el Edificio Miller tendrá en activo una sala de conferencias en donde se desarrollarán ponencias sobre productos locales como el cochino negro o la carta de vinos de la tierra, y en la que los restaurantes locales podrán presentar su producto.

Varios Show Cooking con presencia de chefs que presentarán desde platos exóticos a nuevas elaboraciones de la cocina canaria, un aula de adultos para aprender nociones de cocina de alto nivel (inscripciones en entrées.es) un aula para niños y conciertos con DJs y bandas como Tío Matt, Ni Funk ni Fank, Demasiados Secretos, By the Face, Salvapantallas o Macaronesia completan esta varia oferta de ocio, los días 20, viernes (de 10:00 a 2:00 horas), 21, sábado (de 10:00 a 2:00 horas) y 22, domingo (de 10:00 a 18:00 horas).

Más información: www.grancanariagastrofest.com