



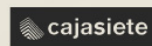
11º SALÓN GASTRONÓMICO  
DE CANARIAS 2026

# GASTRO CANARIAS

DESDE LA RAÍZ



19 al 21 | mayo | Recinto Ferial de Tenerife



# Programa oficial

19, 20 y 21 de mayo de 2026 · Recinto Ferial de Tenerife · Acceso profesional gratuito previa acreditación.

Tres días con campeonatos oficiales, mesas redondas, ponencias, talleres y showcookings repartidos en cuatro espacios: Escenario Cabildo de Tenerife, Escenario Heineken (Trends Talks), Espacio La Marzocco y Aula Makro.

# Martes 19 de mayo

## Escenario Cabildo de Tenerife

**09:30 – 10:00 · Bienvenida institucional**

### Inauguración oficial del XI Salón Gastronómico de Canarias

Acto oficial de apertura del XI Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2026 con presencia de las principales autoridades.

**10:00 – 14:00 · Campeonato**

### 20º Campeonato de Canarias de Cocina

Gran Premio CEPSA. Campeonato regional absoluto de cocineros de Canarias.

**13:15 – 13:30 · Presentación**

### Presentación oficial de la final de El Reto de MasterChef

**13:30 – 14:15 · Presentación**

### El Reto de MasterChef

**14:15 – 14:30 · Entrega de premios**

### Entrega de Premios · 20º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias

Gran Premio CEPSA.

**17:00 – 19:00 · Campeonato**

### 11º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros · La Cocina en Verde

Gran Premio Binter. Certamen dedicado exclusivamente al alumnado de los centros formativos de Canarias, públicos, privados y concertados, especializados en Formación Profesional en las áreas de gastronomía, hostelería, cocina y restauración.

**19:00 – 19:15 · Entrega de premios**

### Entrega de Premios · 11º Jóvenes Cocineros GastroCanarias 2026

Gran Premio Binter "La Cocina en Verde".

## Escenario Heineken

**10:00 – 10:10 · Bienvenida institucional**

### Bienvenida institucional · Turismo de Tenerife

Bienvenida de la CEO de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, al Hub Gastronómico Trends Talks.

*Presenta: María José Enríquez Tovar*

**10:10 – 10:40 · Ponencia**

### 40 años del Mesón El Drago: cómo sostener un restaurante familiar en el siglo XXI

Carlos Gamonal cuenta cómo se sostiene un restaurante familiar durante cuatro décadas.

*Presenta: Carlos Gamonal · Modera: Isabel Pérez, Cope Canarias*

**10:50 – 11:20 · Ponencia**

### Marca con sentido: cómo contar, posicionar y hacer crecer tu proyecto gastronómico

Isabel Pérez, pastelera, escritora e historiadora, experta en consultoría, marca personal y comunicación gastronómica.

*Presenta: Isabel Pérez (Aliter Dulcia) · Modera: Isabel Pérez, Cope Canarias*

**11:30 – 12:00 · Mesa redonda**

### El poder de la brasa: producto, ritual y experiencia en los asadores actuales

Los asadores han vuelto al centro del deseo gastronómico porque conectan con algo esencial: el fuego, el producto y la sensación de autenticidad. Con Roberto Poleo (The Roots, Tenerife), Daniel Aitor Cabrera Pacheco (Santa Leña, Lanzarote) y Rodrigo González (Char, Tenerife).

*Modera: Mulchand Chanrai*

**12:10 – 12:40 · Mesa redonda**

**Comer también cura: la gastronomía como herramienta de salud**

Una conversación sobre el papel de la cocina y la gastronomía en restaurantes, hospitales, colegios y residencias. Con Xandra Luque (Clínica de Navarra), Braulio Simancas (El Silbo) y Sergio Martín (ULL).

*Modera: Óscar Herrera*

**12:50 – 13:30 · Mesa redonda**

**Gastronomía en femenino: la revolución de la pastelería. Cuando ellas lideran**

Con Carmen Capote (24 Onzas, Madrid), Naira Domínguez y Marta Santos (La Princesa, Tenerife), Dana Joher (Ave Pastelería, Las Palmas) y Daria Berestennikova (Daria's Bakery, Tenerife).

*Modera: Elena Barrios, Radio Canaria*

**13:30 – 13:45 · Presentación**

**Presentación oficial de la Guía Macarfi en Canarias**

**13:55 – 14:25 · Mesa redonda**

**Cocinar y gestionar restaurantes con alma: tres formas de liderar un restaurante con identidad**

Con Rosalía Díaz (Qapac, Tenerife), Iciar Pérez (Moral, Tenerife) y Santi Benítez (Sebe, Lanzarote).

*Modera: Vanessa Delgado, Canarias 7*

**14:35 – 15:05 · Ponencia**

**El primer chocolate Bean to Bar 100% canario**

Con degustación. Alfredo Marrero, maestro chocolatero de Boutique Relieve, y Romen Carrillo, científico titular del CSIC.

*Presenta: Pablo Gandía, Cadena SER Tenerife*

**15:30 – 19:00 · Campeonato**

**7º Campeonato de Canarias de Pizza**

Gran Premio IF&B Comit.

**19:00 – 19:10 · Entrega de premios**

**Entrega de Premios · 7º Campeonato de Canarias de Pizza**

Gran Premio IF&B Comit.

## Espacio La Marzocco

**10:00 – 16:00 · Campeonato**

**Campeonato de Baristas · Mejor Espresso y Mejor Capuchino**

**16:00 – 16:20 · Presentación**

**Presentación · Restaurante Koffushi (plant-based y café de especialidad)**

Valerio Verrea y Mayra Baccallado Sagarra.

**16:30 – 18:30 · Presentación**

**Presentación · Casa Sorbo**

Abel López Millán y Rosa Belén Pérez Pimienta.

**18:30 – 19:00 · Presentación**

**Presentación · Cafetería El Chicharro · Taro Hotel**

Daniel Bencomo.

## Aula Makro

**12:00 – 12:45 · Taller**

**Hechos de Barro**

Taller con Carlos Maldonado (Raíces).

*Presenta: Carlos Maldonado*

**13:00 – 13:45 · Taller**

**Cocinar León**

Taller con Yolanda León y Juanjo Pérez (Cocinandos).

*Presenta: Yolanda León y Juanjo Pérez*

**14:00 – 14:45 · Taller**

**Sabor, memoria y mestizaje**

Taller con Jennise Ferrari (Qué Leche).

*Presenta: Jennise Ferrari*

**15:00 – 15:45 · Taller**

**NU**

Taller con Andrea de Ferrater y Vicent Guimerà (L'Antic Molí).

*Presenta: Andrea de Ferrater y Vicent Guimerà*

**16:00 – 16:45 · Taller**

**Temporada y territorio**

Taller con Roger Julián (Simposio).

*Presenta: Roger Julián*

**17:00 – 17:45 · Taller**

**Postres tradicionales en restaurantes**

Taller con Fátima Gismero.

*Presenta: Fátima Gismero*

# Miércoles 20 de mayo

## Escenario Cabildo de Tenerife

**10:00 – 11:30 · Campeonato**

### **X Campeonato de Bocadillos Canarios de Autor**

Gran Premio Fred. Olsen Express.

**11:30 – 11:45 · Entrega de premios**

### **Entrega de Premios · X Bocadillos Canarios de Autor**

Gran Premio Fred. Olsen Express.

**12:00 – 14:00 · Campeonato**

### **Campeonato de Ensaladillas de Canarias**

Gran Premio Hellmann's.

**14:00 – 14:15 · Entrega de premios**

### **Entrega de Premios · Ensaladillas de Canarias**

Gran Premio Hellmann's.

**17:00 – 19:00 · Campeonato**

### **Campeonato de Tapas**

Gran Premio Makro.

**19:00 – 19:15 · Entrega de premios**

### **Entrega de Premios · Campeonato de Tapas**

Gran Premio Makro.

## Escenario Heineken

**10:00 – 10:10 · Bienvenida institucional**

### **Bienvenida institucional · GMR Canarias**

Juan Antonio Alonso, consejero delegado de GMR Canarias, abre el bloque Volcanic Xperience.

*Presenta: Zebina Hernández*

**10:20 – 11:00 · Mesa redonda**

### **Enogastroturismo: la bodega como escenario. Diseño de visitas, experiencia y comunidad**

Con Felipe Monje (Bodegas Monje), Diego Barrera (UKEN Enoturismo), Carlota Díaz-Reixa (Bodega Los Lirios) y Rafa Molina (Etno Experience).

*Presenta: Meritxell Falgueras*

**11:10 – 11:50 · Mesa redonda**

### **Woman Wine: relevo generacional femenino. Heredar, transformar y liderar el vino del presente**

Con Victoria Torres Pecis, Marta Labanda (Akaet), Loreto Pancorbo (Tierra Fundida) y Jessica Martín (Ruku Ruku).

*Presenta: Meritxell Falgueras*

**12:00 – 12:30 · Ponencia**

### **¿Cómo crear un producto gastronómico premium? Así se construyó La Mejor Palmera de Chocolate del Mundo**

Con degustación. Ricardo Vélez, pastelero madrileño conocido como el "Chef del Cacao" y alma creativa de Moulin Chocolat.

*Presenta: Javier Suárez, Por Fogones*

**12:40 – 13:00 · Presentación**

### **Santa Cruz de Tenerife, candidata a Capital Nacional de la Gastronomía**

Presentación institucional con Carmen Pérez, concejala de Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife.

**13:10 – 13:50 · Mesa redonda**

### **"Cambio": Canarias en modo Slow Food, una nueva forma de mirar el producto local**

Con Natalia Molina (Granja Floresciendo), José Ignacio Delgado Perdomo (Huertito ecológico TISAMAR), Mónica Ojeda (Ganado que Vuela) y Daniel Mayato Mesejo (Asociación de Productores de Cereal de Tenerife).

*Presenta: Zebina Hernández*

**13:50 – 14:40 · Mesa redonda**

### **La experiencia no sale de la cocina: se gana en la sala**

El valor no está solo en servir bien, sino en saber leer al cliente, acompañar la experiencia y convertir la atención en un diferencial. Con Aida González (Gofio, Madrid), Rafael Hurtado (Poemas, Las Palmas) y Roberto Castro (Secreto de Chimiche, Tenerife).

*Modera: José Luis Reina, El Día y La Provincia*

**15:50 – 16:40 · Mesa redonda**

### **¿Hacia dónde debe mirar la cocina canaria? Identidad, mestizaje y futuro de una gastronomía atlántica**

Con Jesús González (Bogey Las Madrigueras), Rigoberto Almeida (El Pellizco de Costa Calma) y José Carlos Capel (crítico gastronómico).

*Modera: Cris Hernández*

**16:50 – 17:20 · Franja final**

### **Del campo al plato: la nueva mirada gastronómica de la ganadería canaria**

Con Marichu Fresno (técnica del ICIA) y Juan Carlos Clemente (vicepresidente de ACYRE Canarias y cocinero).

*Presenta: Zebina Hernández*

**18:00 – 19:00 · Campeonato**

### **2º Campeonato de Montaje de Mesas**

Gran Premio ADOM.

**19:00 – 19:10 · Entrega de premios**

### **Entrega de Premios · 2º Montaje de Mesas**

Gran Premio ADOM.

## **Espacio La Marzocco**

**10:00 – 16:00 · Campeonato**

### **Campeonato de Baristas · Mejor Bebida Vegetal y Barraquito**

**16:00 – 18:00 · Presentación**

### **Presentación · Blend Coffee Roasters**

Sol Ortega y Desiré González.

**18:20 – 19:20 · Presentación**

### **Presentación · Zoka**

Sofía Suárez Martina y Santiago del Castillo Hernández.

## **Aula Makro**

**12:00 – 12:45 · Taller**

### **Bebidas naturales**

Taller con Lucía Grávalos (Desborre).

*Presenta: Lucía Grávalos*

**13:00 – 13:45 · Taller**

**La importancia del menú degustación y el relato**

Taller con Manuel Franco (Casa Manolo Franco).

*Presenta: Manuel Franco*

**14:00 – 14:45 · Taller**

**Arraigo y expresión**

Taller con Rubén Cuesta (Kamezí).

*Presenta: Rubén Cuesta*

**15:00 – 15:45 · Taller**

**De la brasa a la sala**

Taller con Iván Sancho (KEA Basque Fine Food).

*Presenta: Iván Sancho*

**16:00 – 16:45 · Taller**

**Cráter: profundizando en la identidad gastronómica de Canarias**

Taller con Eduardo Domínguez (Cráter).

*Presenta: Eduardo Domínguez*

**17:00 – 17:45 · Taller**

**Cocinando Menorca en Menorca**

Taller con José María Borrás (Aquiara).

*Presenta: José María Borrás*

# Jueves 21 de mayo

## Escenario Cabildo de Tenerife

**10:00 – 11:30 · Campeonato**

**1º Campeonato de Tostas de Desayuno**

Gran Premio Be Baker Europastry.

**11:30 – 11:45 · Entrega de premios**

**Entrega de Premios · 1º Tostas de Desayuno**

Gran Premio Be Baker Europastry.

**12:00 – 13:30 · Campeonato**

**1º Campeonato de Panadería Artesana**

Gran Premio Haricana.

**13:30 – 13:45 · Entrega de premios**

**Entrega de Premios · 1º Panadería Artesana**

Gran Premio Haricana.

**15:00 – 19:00 · Campeonato**

**9º Campeonato de Pastelería de Canarias**

Gran Premio Harinalia.

**19:00 – 19:15 · Entrega de premios**

**Entrega de Premios · 9º Pastelería de Canarias**

Gran Premio Harinalia.

## Escenario Heineken

**10:00 – 10:20 · Bienvenida institucional**

**Bienvenida institucional · Presentación nueva oferta educativa de HECANSA**

*Presenta: Isabel Pérez*

**10:30 – 11:10 · Mesa redonda**

**Formación de perfiles híbridos para la hostelería que viene**

Qué perfiles concretos hacen falta, qué capacidades nuevas exige el sector y cómo se forma a profesionales que sepan gestionar, vender y cuidar al cliente. Con Rodrigo González (Grupo Venture), Víctor Caride (A&B Royal Hideaway Corales Resort) y Telmo Pinter (A&B Gran Hotel Taoro).

*Presenta: Isabel Pérez*

**11:20 – 12:00 · Mesa redonda**

**Más allá del plato: diseñar, conceptualizar y rentabilizar un proyecto gastronómico**

Con Javier Bonet (director creativo y chef-emprendedor), Iván Merino (diseñador industrial especializado en Food Design) y Vanessa Zamora (interiorista experta en arquitecturas efímeras).

*Presenta: Roberto González*

**12:10 – 12:50 · Mesa redonda**

**Mucho antes del check-out: por qué el desayuno puede cambiarlo todo en un hotel**

¿Cuánto importa formarse para diseñar experiencias hoteleras capaces de vender, diferenciar y fidelizar desde primera hora del día? Con Eduardo Riestra Herrera (Palacio Ico, Lanzarote), Lucía Cortezo (Hotel 1478, Las Palmas de Gran Canaria) y Esteban García (A&B Santa Catalina, Royal Hideaway).

*Presenta: Mulchand Chanrai*

**13:00 – 13:30 · Mesa redonda**

### **Formarse para vender: la IA como nueva competencia clave en hostelería**

Una sesión sobre cómo las nuevas tecnologías están cambiando la forma de gestionar, comunicar y vender en restauración. Con Roberto Mickel (desarrollador full stack y especialista en IA aplicada) y Maite Durán (diseñadora gráfica especializada en branding y food design para restauración).

*Presenta: Javier Suárez, Por Fogones*

**13:40 – 14:20 · Ponencia**

### **Marketing gastronómico: la sala, las redes y la marca. Nuevos talentos y herramientas para vender mejor en hostelería**

Con Mulchand Chanrai (CEO de Taster), Amanda López (The Collective) y Dano Santana (director creativo Siracha Studio).

*Presenta: Alberto Guanche, Binter*

**15:30 – 19:00 · Campeonato**

### **Campeonatos de Coctelería Clásica, Acrobática y Tiraje de Cerveza**

11º Tiraje de Cerveza · Gran Premio Heineken. 11º Coctelería Acrobática · Gran Premio Ladrón. 13º Coctelería Clásica · Gran Premio Royal Bliss.

**19:00 – 19:15 · Entrega de premios**

### **Entrega de Premios · Coctelería y Tiraje de Cerveza**

Campeonatos de Coctelería GastroCanarias 2026.

## **Espacio La Marzocco**

**11:30 – 12:30 · Presentación**

### **Presentación · Finca la Laja · Bodega los Berrazales**

Víctor Antonio Lugo Jorge.

**12:30 – 13:30 · Presentación**

### **Presentación · We The North Specialty Coffee**

Carlos Vázquez Sánchez.

**13:45 – 14:45 · Presentación**

### **Presentación · Anthea Café**

Jens Kimmel y Rosa Pombrol. Caficultores y propietarios de la finca.

**15:00 – 17:00 · Presentación**

### **Presentación · Toscal Coffee Roasters**

Gustavo Montenegro y Lucca Kerner.

**17:10 – 18:10 · Presentación**

### **Presentación · Ecofinca Nogales**

Rubén Piñero Hernández y Vinod Deepak Karnani Babani.

**18:20 – 19:20 · Presentación**

### **Presentación · Oceánico Ocean Coffee**

Antonio Abreu Rodríguez y Javier Abreu Rodríguez.

## **Aula Makro**

**12:00 – 12:45 · Taller**

### **La profundidad del sabor: el valor de los fondos en la alta cocina canaria**

Taller con Víctor Suárez (Haydée by Víctor Suárez).

*Presenta: Víctor Suárez*

**13:00 – 13:45 · Taller**

**Alimentos primigenios**

Taller con Pedro Hernández del Castillo (El Duende del Fuego).

*Presenta: Pedro Hernández del Castillo*

**14:00 – 14:45 · Taller**

**Sostenibilidad gastronómica: cocinar un territorio**

Taller con Alberto González (San Sebastián 57).

*Presenta: Alberto González*

# Patrocinadores y colaboradores

XI Salón Gastronómico de Canarias · GastroCanarias 2026 no sería posible sin las marcas, instituciones y organizaciones que apoyan el salón.

## Organiza



Recinto Ferial de Tenerife



GastroCanarias

## Colaboración institucional



Cabildo de Tenerife



Gobierno de Canarias



Ayto. Santa Cruz de Tenerife

## Patrocinio principal



Heineken



Cajasiete

## Patrocinio oficial



Ladrón



Águila Sin Filtrar



Incabe

## Colaboradores



Volcanic Xperience



Tenerife Despierta Emociones



HECANSA



Makro



Harinalia



Haricana



CEPSA



COMIT



Fred. Olsen Express



Binter



Be Baker Europastry



Hellmann's



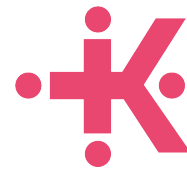
El Corte Inglés



Nespresso Professional



Royal Bliss



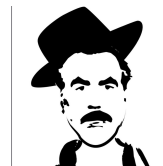
Kraak



San Pellegrino



La Marzocco



El Café de Don Manuel



HOALVE



Sammic



Chafiras



Balay

Barceló Santa Cruz Contemporáneo

Barceló Santa Cruz Contemp.



Cointeca



Fiat



ADOM

CANARIAS COCINA

Canarias Cocina



Titsa



Thermomix



Degusta Santa Cruz



ACYRE CANARIAS

ACYRE Canarias



ABT · Bartenders de Tenerife



AABC · Barmans de Gran  
Canaria