

MARTES

10:30	Showcooking
11:15	Degusta Santa Cruz, la gastronomía que nos une Madre Mía Rolls
11:30	Showcooking
12:15	Producto y emoción La cocina honesta de Moral
12:30	Showcooking
13:15	Anaga a fuego lento La cocina de la memoria: Casa Álvaro
13:30	Showcooking
14:15	Degusta Santa Cruz mano a mano Alberto Margallo (San Sebastián 57) junto a José Manuel Bermúdez y Carmen Pérez
15:45	Cata - Degustación
16:30	Maridaje de la Reserva de la Biosfera Chaxiraxi Triana, Canary Wine
16:45	Mesa redonda
17:30	Santa Cruz en la mesa Historia, sabor y oficio: Mesón Castellano, Taberna Ramón y El Portón, Tasca La Montería
17:45	Showcooking
18:30	Cocina y mixología: Una dupla perfecta

MIÉRCOLES

10:30	Showcooking
11:15	Cayote, sabor y técnica
11:30	Cata-degustación
12:15	Táganan Vinos que nacen en el paisaje protegido
12:30	Showcooking
13:15	Cocinando el mercado La Recova, despensa y cocina de Tenerife
13:30	Showcooking
14:15	Etéreo La fusión, meditada y contenida
15:45	Showcooking
16:30	Como en Casa Lila Endulzando Santa Cruz
16:45	Showcooking
17:30	Anaga Experience Anaga, del territorio al plato
17:45	Showcooking
18:30	La Verdulería La gastronomía saludable, sostenible y de cercanía

JUEVES

10:30	Showcooking
11:15	Madre Mía Rolls Nuevas tendencias en bollería
11:30	Charla
12:15	Degusta Santa Cruz 10 años apostando por nuestra gastronomía
12:30	Showcooking
13:15	La Chachi Santa Cruz: paladar viajero y producto local
13:30	Showcooking
14:15	Nacho Solana Km0 y nuevas tendencias
15:45	Showcooking
16:30	Nuevos proyectos gastronómicos Pezka: mestizaje con alma canaria
16:45	Showcooking
17:30	JR. ROASTERS Aromas de Santa Cruz
17:45	Showcooking
18:30	Los tardeos de Santa Cruz Mirando al Atlántico



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO
SOCIEDAD
DE DESARROLLO



DEGUSTA SANTA CRUZ

Cocinas con corazón



GASTROCANARIAS
X SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS
20, 21 y 22 DE MAYO DE 2025
RECINTO FERIAL DE TENERIFE
STAND 501-508

SANTACRUZ
El corazón de Tenerife



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO
SOCIEDAD
DE DESARROLLO