

**DÍA 1
MARTES
19/05**

10:00h – 10:30h Presentación del stand.

10:30h – 11:15h Showcooking.
**SANTA CRUZ, CIUDAD
GASTRONÓMICA EN MOVIMIENTO.**

Del brunch al vermut plant-based.

**Diana Navarro y Javier Rodríguez.
Juliana Kind Food.**

11:30h – 12:00h Degustación.
**SANTA CRUZ: UNA ESCENA
GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.**

Una nueva generación de productos canarios.

Shanti Barrera. Gofio Azul.

12:15h – 13:00h Showcooking.
**TENERIFE EN LA MESA, SANTA
CRUZ EN EL CENTRO.**

Cocina en vivo y valor de su propuesta gastronómica.

Pedro Nel. Restaurante Etéreo.

13:15h – 14:00h Degustación.
EL VALOR DE LO CERCANO.

Vinos locales, origen, territorio y degustación.

**Erika Sanz, sumiller.
Lourdes Fernández. Bodegas Cráter.
Loreto Pancorbo. Tierra Fundida.**

14:15h - 14:45h Talk.

**LA FORMACIÓN COMO PALANCA
DEL SECTOR.**

Presentación de proyectos “Jóvenes talentos” y “sensibilización en centros educativos”.

Julián Fariña. IES La Candelaria.

Miguel. IES Isabel la Católica.

Carmen Pérez. Sociedad de Desarrollo.

15:45h – 16:30h Talk.

CONTARLO PARA QUE OCURRA.

Cómo descubrimos hoy la gastronomía.

**Cristina Mata y Marcos Ascanio,
Canary Foodies.**

Mónica Senante. Recomiéndame un sitio.

Isabel Celina. COPE.

16:40h – 17:30h Talk.

GASTROHOTEL WEEKS.

Presentación del proyecto.

Carmen Pérez - Sociedad de Desarrollo.

Myriam Ortega - Hotel Taburiente.

Álvaro Méndez - Hotel Mencey.

Eduardo Kellner - Barceló Contemporáneo.

17:45h Ñam Session.

EVENTO CULINARIO DE CIERRE.

Maridaje, coctelería contemporánea y música.

Crudo Bar + DJ

**DÍA 2
MIÉRCOLES
20/05**

10:30h – 11:15h Showcooking.
TENERIFE EN LA MESA, SANTA CRUZ EN EL CENTRO.
Demostración culinaria centrada en oficio, técnica y creatividad.
Juanjo Martínez. Colmado 1917.

11:30h – 12:00h Showcooking.
TENERIFE EN LA MESA, SANTA CRUZ EN EL CENTRO.
Cocina en vivo y valor de la propuesta gastronómica.
Alberto García Margallo. San Sebastián 57.

12:15h – 13:00h Showcooking.
SANTA CRUZ, CIUDAD GASTRONÓMICA EN MOVIMIENTO.
Demostración culinaria sobre la evolución de la cultura del desayuno y el brunch en Santa Cruz.
Carlota del Molino. Poletto.

12:40h - 13:00h Presentación.
SANTA CRUZ DE TENERIFE, CIUDAD CANDIDATA A CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2027.
Intervención de **Carmen Pérez, Consejera Delegada de la Sociedad de Desarrollo.**
Escenario Heineken.

13:15h – 14:00h Degustación.
EL VALOR DE LO CERCANO.
Intervención breve orientada a poner en valor el producto local, origen y territorio,
combinando relato y degustación.
Oscar Santos. Vinófilos.
Fernando Mesa. Bodega Hermanos Mesa.

14:15h - 14:45h Degustación.
SANTA CRUZ: UNA ESCENA GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.
El producto como relato.
Vicente Martín Montañez. Queso Project.

15:45h – 16:30h Talk.
SANTA CRUZ: UNA ESCENA GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.
Charla institucional sobre la cadena de valor del sector primario.
Carmen Pérez. Sociedad de Desarrollo.
Valentín González. Cabildo de Tenerife.
Juan Antonio Alonso. GMR Canarias.

16:45h – 17:30h Talk.
LA EXPERIENCIA TAMBIÉN SE DISEÑA.
Marga Lara. Interiorismo.
Adrián Magdaleno. Mava Estudio.
Maite Durán. Kraak.

17:45h Ñam Session.
EVENTO CULINARIO DE CIERRE.
Maridaje, coctelería contemporánea y música.
Crudo Bar + DJ

**DÍA 3
JUEVES
21/05**

**10:30h – 11:15h Showcooking.
SANTA CRUZ, CIUDAD
GASTRONÓMICA EN MOVIMIENTO.**
Demostración culinaria sobre la evolución de la cultura del desayuno y el brunch en Santa Cruz.
Luis León. La Escala Tenerife.

**11:30h – 12:00h Talk.
SANTA CRUZ: UNA ESCENA
GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.**
Restaurantes que apuestan por la calidad en la oferta gastronómica de Santa Cruz.
Icía Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde. Restaurante Moral.
Danny Nielsen. Restaurante Nielsen.

**12:15h – 13:00h Talk.
SANTA CRUZ: UNA ESCENA
GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.**
Grupos gastronómicos que están redefiniendo Santa Cruz.
Adrián Magdaleno. Grupo Caramba.
Lucas Gamonal y Oliver Reyes.
De Gamonal.

**13:15h – 14:00h Showcooking.
EL VALOR DE LO CERCANO.**
Vinos locales, origen, territorio y degustación.
Bárbara Torres + bodeguero Jorge Méndez (Xercos)

**14:15h - 14:45h Degustación.
SANTA CRUZ: UNA ESCENA
GASTRONÓMICA EN EXPANSIÓN.**
Gelato contemporáneo: tradición italiana en Santa Cruz.
Luigi López. Por Sabor.

**15:45h – 16:30h Showcooking.
TENERIFE EN LA MESA,
SANTA CRUZ EN EL CENTRO.**
Especialización y detalle en la nueva hostelería.
Abel López. Barista.

**16:30h – 17:30h Showcooking.
TENERIFE EN LA MESA,
SANTA CRUZ EN EL CENTRO.**
Cocina en vivo y valor de su propuesta gastronómica.
Pedro Lorenzo. OISHI.

**17:45h Ñam Session.
EVENTO CULINARIO DE CIERRE.**
Maridaje, coctelería contemporánea y música.
Crudo Bar + DJ