II Encuentro Internacional de Gastronomía Rural

28 - 30 ABRIL 2024

Gáldar - Agaete - Guía - Arucas

PROGRAMA

DOMINGO 28 DE ABRIL 2024

10:30h **Participación de chefs de Terrae en la cata de la Feria del Queso de Guía**

13:00h **JORNADA POPULAR - GASTRONOMÍA RURAL SHOWCOOKINGS & DEGUSTACIONES**

PLAZA DE SANTIAGO (GÁLDAR)

TÓNICOS CANARIOS

Moki de atún y gofio | El Equilibrista 33 - Carmelo Florido (Las Palmas, Gran Canaria)

Mermitako de túnidos canarios | Hika Gastronomiko - Roberto Ruiz (Villabona, Gipuzkoa)

COCINAS AUTÓCTONAS

Canelón de pollo de corral rustido con bechamel | Can Jubany - Nandu Jubany (Calldetenes, Barcelona)

Causa Acebichada de pesca local | Yakumanka by Gastón Acurio - Tomás de la Paz (Barcelona)

TIERRA DE LEGUMBRES

Garbanzos · Cherne | Sorondongo - Richard Díaz (Las Palmas, Gran Canaria)

La Fabada del Bar Blanco | Bar Blanco - Pepe Ron (Cangas del Narcea, Asturias)

LOS QUESOS DEL TERRITORIO

Arroz cremoso de queso flor, setas y romero | Rest. Majuga - Braulio Rodríguez (Las Palmas, Gran Canaria)

Degustación de quesos ASOQUEGRAN (Gran Canaria)

Barra de vinos de Gran Canaria

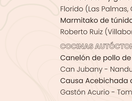
Barra cervezas y refrescos

Actuación Musical - Surco y Arado

16:30h - 18:00h **El gran pleno de la Gastronomía Rural - Asamblea Constituyente del Ayuntamiento de los cocineros rurales.**
Presentación de Candidaturas

20:30h - 23:00h **Cena de bienvenida en Restaurante Casa Romántica** (Agaete) *ACCESO SOLO POR INVITACIÓN

Aridamí Alonso - Casa Romántica (Gran Canaria)
Abraham Ortega - Tabaiba* (Gran Canaria)
José Luis Espino - Bevir* (Gran Canaria)
Matteo Pierazzoli - Ceniza (Gran Canaria)



Restaurantes rurales

LUNES 29 DE ABRIL 2024

JORNADA DE PONENCIAS

TEATRO CONSISTORIAL (GÁLDAR)

09:30h - 09:55h **LA OBSESIÓN CONTROLADA POR UN TERRITORIO**
Borja Marrero - Chef en Rest. Muxgo* (Las Palmas, Gran Canaria)

10:00h - 10:15h **ACTO INAUGURAL TERRAE**

10:20h - 10:45h **EL ALENTEJO PORTUGÉS, PRODUCTO DE TEMPORADA, PRODUCTO DE LA TIERRA**
Carlos Teixeira - Chef en Rest. Herdade do Esporao** (Portugal)

10:50h - 11:30h **MESA REDONDA: CÓMO FORTALECER LA RELACIÓN ENTRE COCINEROS Y PRODUCTORES RURALES**
Juan Ocaña - Quesero y Cabrero - Quesos Sierra Crestellina (Casares, Málaga)
Isidoro Jiménez - Maestro Quesero y Técnico de la Dirección General de Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias
Rodrigo Castelo - Chef en Taberna Ó Balcão, Santarém (Portugal)
Francis Paniego - Chef en El Portal de Echaurren** (Ezcaray, La Rioja)

11:35h - 12:00h **GESTO; EL ALIMENTO QUE ANTES GESTÓ LA TIERRA Y EL GESTO DE LA MANO QUE LO TOCA**
Miguel Warren - Chef y Propietario de Gesto Campo y Cocina (Medellín, Colombia)

12:05h - 12:45h **MESA REDONDA: EL PAPEL DE LA GASTRONOMÍA EN LA NUEVA RURALIDAD**
Nandu Jubany - Chef y propietario de Can Jubany* (Calldetenes, Cataluña)
Luis Alberto Lera - Chef y propietario de Restaurante Lera* (Castroverde de Campos, Zamora)
Victor Lugo - Propietario de Finca La Laja y Bodega Los Berrazales (Agaete, Gran Canaria)
María Solivellas - Chef y propietaria de Ca Na Toneta* (Caimari, Mallorca)

12:50h - 13:40h **LA COCINA COMO INSTRUMENTO DE TRANSFORMACIÓN**
Gastón Acurio - Rest. Astrid & Gastón (Lima, Perú)

13:45h - 14:15h **LA POTENCIALIDAD DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LA GASTRONOMÍA RURAL**
Eneko Axpe - Físico asesor de la NASA

14:20h - 16:15h **De tapas por Gáldar** *ACCESO SOLO POR INVITACIÓN
La Trastienda de Chago
La Pizarra
La Cuarta
La Tasca de Juan Pedro

16:45h - 17:15h **Visita Finca la Laja - Los Berrazales**

17:15h - 19h **SESIÓN TERRAE TALKS BY REALE FOUNDATION**
Benjamín Lana - Director de Madrid Fusión y San Sebastián Gastronomika
José Miguel Herrero Velasco - Director General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Intervención en formato talks de dos minutos de los **52 cocineros** participantes en Terrae

20:30h - 23:30h **Cena en la Hacienda La Rekompensa** *ACCESO SOLO POR INVITACIÓN
Borja Marrero - Rest. Muxgo* (Gran Canaria)
Jenisse Ferrari - Rest. Que Leche! (Gran Canaria)
María Solivellas - Ca Na Toneta* (Mallorca)
Vicent Guimerá - L'Antic Molí** (Cataluña)
Entrega del Premio Terrae a Gastón Acurio

MARTES 30 DE ABRIL 2024

09:30h - 11:00h **Desayuno fruta canaria - Finca La Gloria** (Guía)
Votación de candidaturas para elegir el alcalde de los cocineros rurales. *ACCESO SOLO POR INVITACIÓN

11:30h - 13:30h **Visita a destilería Arehucas**
Actividad Zafra de caña de azúcar

14:00h - 17:00h **Proclamación del Primer Alcalde de los Cocineros Rurales**
Comida en Restaurante La Quisquilla (Agaete)
*ACCESO SOLO CON INVITACIÓN
Sobremesa: mesas de trabajo para conclusiones Terrae 2024

21:00h - 23:30h **La cena de las estrellas** *ACCESO SOLO CON INVITACIÓN
Nacho Solana (Solana*, La Bien Aparecida, Cantabria) - La Pizarra, Sabores del Mar (Gáldar)
Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos**, Matapozuelos, Valladolid) - La Quisquilla (Agaete)
Fran Martínez (Maralba** Almansa, Albacete) - Rest. Casa Romántica (Agaete)

*PROGRAMA PROVISIONAL SUJETO A CAMBIOS O MODIFICACIONES

Organizan:

vocento gastronomía. | grup gsr

Cabildo de Gran Canaria | GRAN CANARIA me gusta | Cámara Gran Canaria

Colaboran:

REALE FOUNDATION | CERVEZAS VICTORIA | FAGOR PROFESIONAL

LeGourmetChef | eh

Hotel Oficial:

Occidental Roca Negra

Proveedor Oficial:

makro