

EDICIÓN 2024

# XIII FERIA REGIONAL DE VINO, QUESO Y MIEL DE CANARIAS

13TH EDITION  
CANARY  
ISLANDS  
WINE, CHEESE  
& HONEY  
REGIONAL FAIR  
2 & 3 november  
VILLA DE SANTA  
BRÍGIDA

CON PRODUCTOS INVITADOS  
DE NUESTROS  
TERRITORIOS BIOSFERA

13. AUSGABE  
KANARISCHE  
INSELN  
WEIN, KÄSE  
und HONIG  
REGIONALMESSE  
2. und 3. November  
VILLA DE SANTA  
BRÍGIDA

FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
me gusta

COLABORA:



2 Y 3 NOVIEMBRE 2024  
VILLA DE SANTA BRÍGIDA

ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANÍAS DE  
GRAN CANARIA



FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
*me gusta*

COLABORA:



ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANÍAS DE  
GRAN CANARIA



## Estimados/as visitantes y productores/as:

Hace catorce años que la Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria inició este proyecto con el fin de dinamizar la economía rural, mantener las actividades empresariales ligadas al sector primario y acercar a productores y consumidores.

Quienes han participado en la Feria regional de vino, queso y miel de Canarias han manifestado su satisfacción por:

- la calidad de los productos expuestos: producciones artesanas del sector primario canario,
- el escaparate para productos desconocidos entre islas y para aquellos otros que inician su andadura en el mundo de la comercialización, y,
- el intercambio de experiencias entre los sectores del vino, el queso y la miel en el ámbito regional.

En esta decimotercera edición podrán degustar y adquirir una variada muestra de productos transformados de ganaderías, viñedos y colmenas. Fruto del trabajo constante del sector primario, presente en las zonas rurales del archipiélago. Este año, el producto invitado quiere hacer un guiño a las “Reserva de la Biosfera de Canarias”.

Los productos de estos territorios cumplen con las premisas de esta Feria: producciones locales y con uno de los objetivos de la Mancomunidad de Medianías: mantener a la población en el territorio de manera sostenible. También podrán disfrutar de diversas actividades (catas comentadas, talleres, degustaciones...).

Sólo queda invitarles a participar en esta XIII edición de la Feria regional de vino, queso y miel de Canarias que se celebrará durante los días 2 y 3 de noviembre del presente año en la localidad de la Villa de Santa Brígida, en Gran Canaria.

¡Les esperamos!

**Francisco Atta Pérez**

*Presidente de la Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria*

FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
*me gusta*

COLABORA:



ORGANIZA:

m



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANÍAS DE  
GRAN CANARIA



# Programa de actividades

## Sábado 02 de noviembre 2024

9:30 h. **APERTURA**

11:00 - 13:00 h. **DE CAMPO Y MAR**

**Dirigido por D. Clemente González**  
*Programa de radio dedicado al sector primario en Canarias.*

12:00 - 13:00 h. **INAUGURACIÓN**

**Ilmo. Sr. D. Miguel Hidalgo Sánchez**  
*Consejero de Área de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica*  
**Ilmo. Sr. D. José Miguel Bravo de Laguna**  
*Vicepresidente segundo de la Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria*  
*Alcalde-Presidente del Illre. Ayto. de la Villa de Santa Brígida*

13:30 - 14:30 h.

**EXCELENCIAS DE LA CARNE DE BAIFO. Sugerencias de cocinado.**  
**Degustación de 2 elaboraciones culinarias con base de baifo de Gran Canaria**  
**D<sup>a</sup> Ermelinda Ramírez Ravelo**  
*Chef y docente de Hecansa*  
**Presentación Campaña “COME CABRITO POR NAVIDAD 2024”**  
**D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Carmen Castellano**  
*Presidenta de la Asociación de queseros artesanos de Gran Canaria (ASOQUEGRAN)*

16:30 - 17:30 h.

**PRESENTACIÓN DEL PROYECTO “ECOESCUELAS DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE GRAN CANARIA”**  
**D<sup>a</sup> Midori Ramírez.**  
*Técnica del Proyecto de Eco-escuelas de la RB Gran Canaria*

18:00 - 19:30 h.

**DEL RESIDUO AL APROVECHAMIENTO: CREACIONES ARTÍSTICAS CON LANA.**  
**D<sup>a</sup>. Judit Silvela Alemán**  
*Quesera. Ingeniera T. Química*

20:30 h.

**CONCIERTO: REINA DE SAL**

22:00 h.

**CIERRE RECINTO FERIAL**

FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
*me gusta*

# Programa de actividades

## Domingo 03 de noviembre 2024

COLABORA:



ORGANIZA:

# m



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANIAS DE  
GRAN CANARIA



10:30 - 11:30 h.

**ESCUELA MUNICIPAL DE FOLCLORE DE LA VILLA DE SANTA BRÍGIDA.**

12:00 - 14:00 h.

**JUEGO TURÍSTICO GASTRONÓMICO: VIAJE EXPERIENCIAL AL CORAZÓN DEL QUESO DE FLOR**

14:30 - 15:30 h.

**EL CORDERO CANARIO EN LA COCINA, cómo trabajarlo.**

**Degustación de 2 elaboraciones culinarias con base de cordero de Gran Canaria.**

**D. Francisco Javier Pérez Alonso**

*Chef y docente de Hecansa*

**Presentación Campaña “ENTRE CORDEROS Y FOGONES”.**

**D<sup>a</sup> Carla Vera Arencibia,**

*Coordinadora técnica de la Asociación de productores de queso artesanal del Noroeste (PROQUENOR)*

16:00 h.

**CIERRE DE LA FERIA**



FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
me gusta

COLABORA:



ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANÍAS DE  
GRAN CANARIA



## Actividades simultáneas

Funcionarán de manera simultánea tres aulas de catas en el interior del pabellón ferial.

**La entrada a las catas será libre hasta completar aforo.**

Tendrán los siguientes horarios:

### AULA 1 CABILDO GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria ofrece la cata comentada de productos insulares.

#### Sábado 2 noviembre de 2024

**10:30-11:30**

Sabores, texturas y sensaciones en torno al queso de flor y el territorio.

**12:00-13:00**

Vinos de Gran Canaria. Sabores de la isla.

**13:30.14:30**

Sidras de Gran Canaria. Expresión de diversidad.

**16:30-17:30**

Expresando los vinos de Gran Canaria. Ciclo de formación de Grado Superior de Vitivinicultura IES San Mateo.

**18:00-19:30**

Expresando los vinos de Gran Canaria. Ciclo de formación de Grado Superior de Vitivinicultura IES San Mateo.

#### Domingo 3 noviembre de 2024

**10:30-11:30**

Mermeladas y mieles armonizadas con quesos de Gran Canaria.

**12:00-13:00**

Sidras de Gran Canaria: Expresión de diversidad.

**13:30-14:30**

Vinos de Gran Canaria. Sabores de la isla.

### AULA 2 INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

El Gobierno de Canarias, a través del ICCA imparte catas comentadas de productos de Canarias.

#### Sábado 2 noviembre de 2024

**11:00-12:00**

Desayunos ancestrales

**12:30-13:30**

Quesos D-origen en Canarias.

**14:00.15:00**

Recorriendo Canarias a través de sus vinos y vermouths.

**16:30-17:30**

Armonías espirituosas.

**18:00-19:30**

Recorriendo Canarias a través de sus vinos y vermouths.

#### Domingo 3 noviembre de 2024

**11:00-12:00**

Desayunos ancestrales

**12:30-13:30**

Quesos D- origen en Canarias.

**14:00.15:00**

Recorriendo Canarias a través de sus vinos.

### AULA 3 ASOQUEGRAN Proyecto QUESOSTENIBLES

La Asociación quesera invita a una cata a ciegas de quesos con fermentos autóctonos para escoger uno que marcará una nueva generación de quesos.

**Hasta fin de existencias.**

FINANCIA:



GRAN CANARIA me gusta

# Marcas presentes

COLABORA:



ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LAS MEDIANÍAS DE GRAN CANARIA



## Vino



- AYA
- BODEGA CAPÓN
- CENIZAS DEL VOLCÁN
- CORNICALES
- EL CÁNTARO
- EL MIRADOR DE ADRA
- FRONTÓN DE ORO
- JUAN ESCUDERO
- LA GRIETA
- LA MONTAÑA
- LAGAR DE CHASNA
- LAS TIRAJANAS
- LAVA
- LOS TABLEROS
- MENCEY CHASNA
- MONTORO
- NIRAY
- PIEDRA JURADA
- RINCÓN DEL GUINIGUADA
- VEGA NORTE
- VENTO
- VIÑA ETNA
- VOLCÁN
- VULCANO
- YE YE

## Queso



- AMURGA
- ARTESANAL DEL ROSARIO
- ARTESANAL GUEDES
- ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS PALMERAS (1)  
Lomada Grande II; Los Espigueros; Minervino; Montellano
- ASOCIACIÓN PROQUENOR (2)  
Agua de Fontanales; Artesanal El Pagador; Artesano de Arterra; Barranco Chirino; Camino de Inciensos; Cortijo de las Hoyas; Cortijo de Pavón; Cueva Sosa; El Caidero; Era del Cardón; Ganadería Naroy; La Caldera;
- ASOQUEGRAN (3)  
Altos de Moya; Amurga; Angelita; Artesanal Del Rosario; Artesanal El Cortijo El Montañón; Artesanal El Draguillo; Artesanal Guayarmina; Artesanal Guedes; Artesanal La Cueva del Paso; Camino de Inciensos; Campo de Guía; El Cortijo de Las Hoyas; El Garrote; El Lomitillo de Tasarte; Era del Cardón; Ganadería Naroy; Juncalillo del Sur; La Chalupa; La Gloria; La Renta; Lomo Del Palo el de Eloísa; Lomo El Chorrillo; Los Castañeros; Los quesitos de Anabel; Madre Vieja; Manjar de Tejeda; Roque Grande; Tasartesano; Vega-Moreno
- CAPRARIUS
- DRAGUILLO
- EL GARROTE
- LA CAZUELA
- LA GLORIA
- LOS CASTAÑEROS
- LUNA DE AWARA
- MADREVIEJA
- NAROY
- TASARTESANO
- TEJEGUATE

FINANCIA:



GRAN CANARIA me gusta

# Marcas presentes

COLABORA:



ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LAS MEDIANIAS DE GRAN CANARIA



## Miel



- BAZAR APÍCOLA LUIS MANZANO
- COLMENAR VIOLETA
- LA ABEJA DEL GUANCHE
- MAMASAYO
- MIELES DE ABONA
- MIELES DESTILADERA – HENRY MUÑOZ
- ZUM ZUM MIEL

## Productos invitados

- BOMBONERÍA LA CORONA  
*Bombones*
- CUMBRES HERREÑAS  
*Embutidos y mojos*
- DELICIAS DE LA HUERTA  
*Encurtidos*
- DESTILADERA  
*Licores artesanos y mojo*
- MI DULCE PASTEL  
*Productos sin gluten*
- PANADERÍA ARTESANAL ARTILES
- PRIMO DE LANZAROTE  
*Vermut*
- QUESADILLAS LA HERREÑA
- SALINAS DE JANUBIO  
*Sal marina*
- VIDAVIVA ECOFOOD  
*Frutas y verduras deshidratadas*

FINANCIA:



GRAN CANARIA me gusta

# Plano de ubicación

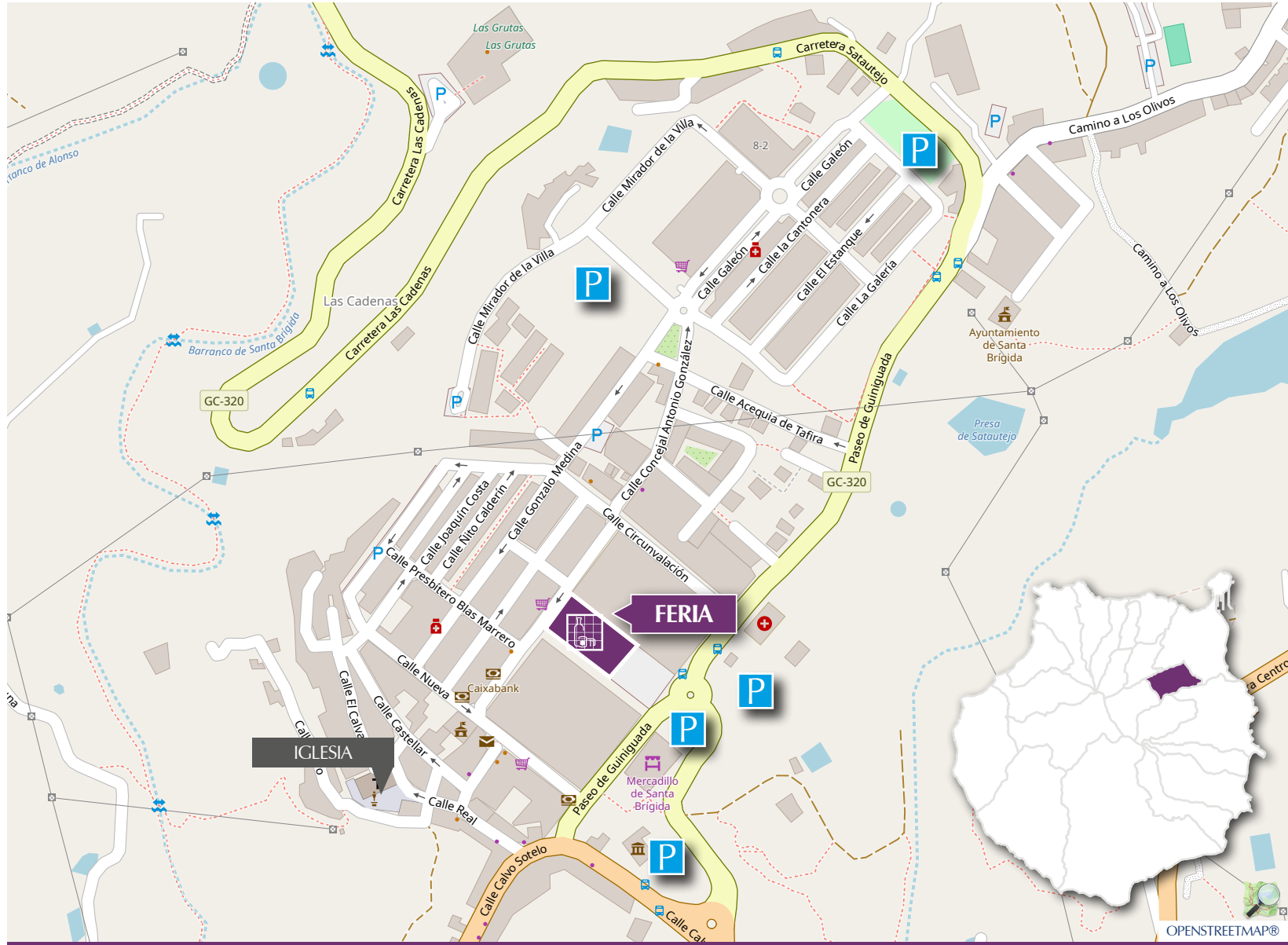
COLABORA:



ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LAS MEDIANÍAS DE GRAN CANARIA



## VILLA DE SANTA BRÍGIDA







ORGANIZA:



MANCOMUNIDAD  
DE MUNICIPIOS DE  
LAS MEDIANIAS DE  
GRAN CANARIA

Plaza contra la Esclavitud Infantil, 1  
35320 Vega de San Mateo

Teléfono:  
928 66 13 57

[medianias@medianias.org](mailto:medianias@medianias.org)

[www.medianias.org](http://www.medianias.org)

[facebook.com/feriaregionaldevinoquesoymieldec Canarias](https://facebook.com/feriaregionaldevinoquesoymieldec Canarias)



FERIA REGIONAL DE  
VINO, QUESO Y MIEL  
DE CANARIAS



FINANCIA:



GRAN  
CANARIA  
*me gusta*

COLABORA:



Gobierno de Canarias  
Instituto Canario  
de Calidad Agroalimentaria