



Con esta jornada se pretende promocionar la calidad y la variedad de los productos pesqueros y acuícolas locales obtenidos mediante métodos sostenibles, dando a conocer diferentes creaciones y presentaciones innovadoras.

30 de julio Jornada Gastronómica: “Gran Canaria, Sabor a Mar”



JORNADA GASTRONÓMICA SOBRE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA TRADICIONAL

Lugar:

Hotel Escuela Santa Brígida

C/ Real de Coello, 2
35310 Santa Brígida
Gran Canaria

+ Información y reservas

www.grancanariasaboramar.org

T +34 928 424 600 Ext 23, E-mail: cmendieta@spegc.org

Plazas limitadas

Programa sujeto a cambios de última hora

Organiza

La Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (SPEGC)

Colabora

HECANSA (Hoteles Escuela de Canarias)

+ INFORMACIÓN Y RESERVAS:

www.grancanariasaboramar.org

ESTAS ACCIONES ESTÁN ENMARCADAS EN EL PROYECTO “GRAN CANARIA ME GUSTA: SABOR A MAR”, COFINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO DE LA PESCA (FEP), EN EL MARCO DEL EJE 4 “DESARROLLO SOSTENIBLE DE LAS ZONAS DE PESCA”.



Unión Europea
Fondo Europeo de Pesca
F.E.P.



“Invertimos en el Desarrollo Sostenible en las Zonas de Pesca”

www.accioncosteracanarias.es



Gran
canaria
me
gusta

Sabor a mar

P R O G R A M A

JORNADA GASTRONÓMICA

Fecha: Miércoles, 30 de Julio de 2014

Horario: 11:00 a 15:00 horas

11:00 h. Recepción de asistentes.

11:30 h. Apertura.

12:00 h. Ponencia: Los productos pesqueros y acuícolas de Gran Canaria.

12:30 h. Mesa redonda: Calidad y variedad de los productos pesqueros y acuícolas de Gran Canaria.

13:30 h. Cóctel degustación de productos.

15:00h. Clausura.

Dirigido al público profesional del sector de la restauración y distribución, medios de comunicación, bloggers, representantes y autoridades, otro público interesado.

