vinetur

Terrae ofrecerá más de 6.000 degustaciones a 3 euros en la jornada gastronómica de Santa Brígida

El evento reunirá a chefs de España, Portugal e Italia y abrirá la cuarta edición del encuentro en Gran Canaria

viernes 13 de marzo de 2026

El Parque Municipal Villa de Santa Brígida será el escenario de la jornada inaugural de la cuarta edición de Terrae, el Encuentro Internacional de Gastronomía Rural, que se celebrará del 15 al 17 de marzo en Gran Canaria. El próximo domingo 15 de marzo, desde las 12:00h hasta las 16:30h, el público podrá acceder a más de 6.000 degustaciones a un precio de 3 euros por tapa, en una feria gastronómica abierta a todos los visitantes.

En esta edición, Terrae contará con la participación de 10 cocineros procedentes de distintas provincias españolas, así como de Andorra, Italia y Portugal. El evento busca acercar la gastronomía rural a los asistentes, permitiendo probar especialidades tradicionales de diferentes regiones de la península y de países vecinos. La jornada popular de Terrae se traslada este año a Santa Brígida, después de celebrarse en la plaza del Rosario de Agüimes en la edición anterior.

Entre los chefs invitados destacan Vicent Guimerà, del restaurante L’Antic Molí (Ulldecona, Tarragona), galardonado con una estrella Michelin y una estrella verde, y Joan Capilla, de L’Algadir del Delta (Poble Nou del Delta), también reconocido con la estrella verde por su compromiso con la sostenibilidad. Ambos presentarán una

propuesta de arroces con pescado y marisco, representando la cocina marinera de Cataluña.

Desde Asturias, Xune Andrade, del restaurante Monte*, ofrecerá su versión del pote asturiano, mientras que Giuseppe Iannotti, del restaurante Krèsios** en Campania (Italia), llevará a Gran Canaria su pasta con garbanzos, un plato de la cocina italiana contemporánea. Por parte de Portugal, João Narigueta, del restaurante PODA en Montemor-o-Novo, presentará las “Migas Gatas”, una receta tradicional portuguesa.

La representación local estará a cargo de varios cocineros de Gran Canaria. Carmelo González, del restaurante La Pasadilla, ofrecerá un guiso de carne machorra; Carmelo Múgica, de La Trastienda de Chago, preparará cochinillo canario a baja temperatura con mojo de almendras de Tejeda; Saylem Cuevas y Creusa Ramos, de Lemusa Cátering, presentarán cabrito en manto de papada; Aridani Alonso, de Casa Romántica de Agaete, apostará por el queso frito típico de las islas; Alejandro Mederos y Javier Alabadi, de Anteo, elaborarán una lasaña crujiente de ropa vieja, queso canario y garbanzo frito; y Carlos Padilla, del restaurante Dorotea, ofrecerá puerros homenaje.

La asociación de queserías artesanales de Gran Canaria (ASOQUEGRAN) permitirá degustar diferentes variedades de quesos, que podrán maridarse con vinos locales de la distribuidora Vinófilos y de las bodegas Bien de Altura Vinos, Bodega Ventura y Bodega Lava. Además de la oferta gastronómica, la jornada contará con música en directo.

Esta cita marca el inicio de tres días en los que Gran Canaria reunirá a más de 60 cocineros, productores locales y expertos, con representación de chefs rurales de 14 comunidades autónomas españolas, así como de Portugal e Italia. Terrae pretende ser un punto de encuentro para compartir experiencias y analizar la situación actual de las zonas rurales, con la presencia de 31 estrellas rojas y cerca de 20 estrellas verdes de la guía Michelin.

En esta cuarta edición, Terrae rendirá homenaje al cocinero Hilario Arbelaitz, considerado un referente en la Nueva Cocina Vasca y maestro de varias generaciones de chefs.