

LOS ÁLAMOS - BREÑA ALTA

**FERIA
INSULAR DE
GASTRONOMÍA**

**SABOREA
LA PALMA**

PROGRAMA ACTIVIDADES



26 y 27 JUNIO



12:00 - 23:00 H.



Viernes 26 de junio de 2026

12:00 h | Bienvenida Institucional

12:00 h | Descubre los Sabores de La Palma
Stand ICCA

12:00 a 16:00 h | Actividades Infantiles

- Taller infantil de dulce brocheta
- Máquina de algodón de azúcar
- Zona de pintura libre

Zona Infantil

12:00 a 20:00 h | Pintacaras y Glitter

Zona Infantil

12:15 h | Cata de Cafés Palmeros de Especialidad

Zona de Presentaciones Profesionales

13:00 h | Experiencia Enogastronómica

Stand ICCA

13:15 h | Showcooking: Cocina Palmera Evolutiva

Abraham Ortega (Tabaiba) **1 Estrella Michelin | 1 Sol Repsol**

Zona de Presentaciones Profesionales

14:00 h | Vinos y Tradición

Stand ICCA

14:15 h | Showcooking: Producto Palmero y Fusión Culinaria

Niki Pavanelli (Il Bocconcino) **1 Estrella Michelin | 1 Sol Repsol**

Zona de Presentaciones Profesionales



15:00 h | La Palma entre Viñedos
Stand ICCA

15:15 h | Comercialización de los Productos Gourmet
Zona de Presentaciones Profesionales

16:00 h | El Legado del Vino de Tea
Stand ICCA

16:00 a 20:00 h | Actividades Infantiles
· Taller infantil "Creando Cóctel"
· Taller de manualidades
· Zona de pintura libre
Zona Infantil

16:15 h | Armonías Líquidas de La Palma
Zona de Presentaciones Profesionales

17:00 h | Brindis por Nuestra Tierra
Stand ICCA

17:15 h | LP Talk: El Vino Palmero, Retos y Desafíos
Zona de Presentaciones Profesionales

19:15 h | Gastronomía e Identidad: Chicharrones
Zona de Presentaciones Profesionales

20:30 h | Concierto Tributo El Canto del Loco
Escenario Principal

Sábado 27 de junio de 2026

12:00 h | Sabores en Familia
Stand ICCA



12:00 h | Cata de Quesos con Luisa Castro
Zona de Presentaciones Profesionales

12:00 a 16:00 h | Actividades Infantiles

- Taller de Legos
- Juego de bloques gigantes
- Jenga gigante
- Zona de pintura libre

Zona Infantil

12:00 a 20:00 h | Pintacaras y Glitter
Zona Infantil

12:35 h | Showcooking: El Sabor Atlántico de La Palma
Germán Blanco (Brisa Marina)

Chef reconocido por conseguir un Sol Repsol en Casa Osmunda

Zona de Presentaciones Profesionales

13:10 h | Cata de Vinos Palmeros
Diego Tornel

Mejor Sumiller de España 2026

Zona de Presentaciones Profesionales

14:15 h | Showcooking: Creatividad, Técnica y Territorio
Pedro Nel (Etéreo) **2 Soles Repsol**

Zona de Presentaciones Profesionales

15:00 h | Pequeños Catadores
Stand ICCA

15:15 h | Gastronomía e Identidad: Carne de Cabra en Salsa
Josué Martín (El Atillo)

Zona de Presentaciones Profesionales



16:00 a 20:00 h | Actividades Infantiles

- Taller infantil de palomitas
- Máquina de palomitas
- Zona de pintura libre

Zona Infantil

16:15 h | Evolución de la Cocina con Productos Palmeros

Zona de Presentaciones Profesionales

16:30 h | La Esencia de La Palma

Stand ICCA

17:15 h | LP Talk: Ganadería y Relevo Generacional
Con Moisés Carmona, M^ª Elena Albelo y José Eduardo Rodríguez

Zona de Presentaciones Profesionales

17:30 h | Malvasía y Tradición

Stand ICCA

18:30 h | Sabores con Identidad

Stand ICCA

19:15 h | Showcooking: La Cocina Palmera, del Ayer al
Mañana con David Pérez (El Carmen)

Zona de Presentaciones Profesionales

19:30 h | Gran Cata de Clausura

Stand ICCA

20:30 h | Concierto Tributo U2

Escenario Principal

