

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

CARTA DE LA JUNTA DIRECTIVA

Queridas amigas y amigos de Fuertegourmet:

Cerramos el primer semestre de 2026 y lo primero que quiero hacer es daros las gracias. Nada de lo conseguido en estos seis meses habría sido posible sin vuestra colaboración: los restaurantes que habéis abierto vuestras cocinas, los cocineros que habéis dado la cara en cada feria y show cooking, y los productores que ponéis en nuestras manos lo mejor de esta tierra.

Hemos estado donde había que estar: en Feaga, en Paladea y en cada cita donde Fuerteventura debía mostrar su cocina y su producto de Km 0. Hemos cerrado acuerdos que abren camino, como los convenios con los institutos de la isla, y hemos seguido trabajando ante las administraciones para defender los intereses de nuestro sector.

No queremos ocultar que no ha sido un semestre fácil. En el último trimestre hemos notado una disminución generalizada de las ventas en nuestros establecimientos, y persisten las dificultades para contratar personal. Sé bien lo que eso supone en el día a día de cada negocio. Confiamos en que la apuesta por atraer a un visitante con mayor capacidad adquisitiva se traduzca pronto en resultados, y desde la asociación seguiremos trabajando para que así sea.

En las páginas que siguen encontraréis el resumen de este semestre: lo hecho, lo acordado y lo que viene. Porque el segundo semestre llega cargado: Sabor a Castillo, Los Lajares de Tapeo y nuestra Asamblea General de septiembre, donde os espero a todos.

Esta asociación la construimos entre todos. Gracias por seguir siendo el ingrediente esencial de este proyecto.

Un fuerte abrazo,

Gustavo Astrada Riera

Presidente de la Asociación Fuertegourmet

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

FEAGA 2026

Del 16 al 19 de abril, Fuertegourmet volvió a ser protagonista en FEAGA 2026, la gran feria del sector primario de Fuerteventura, celebrada en la Granja Experimental de Pozo Negro. Nuestra asociación gestionó la zona gastronómica de la feria, con la participación de 12 restaurantes asociados y una amplia representación de productores de Km 0 de la isla: vino, cerveza artesanal, kombucha, ginebras y licores, y café. Se firmó un acuerdo con el GMR del Gobierno de Canarias



SHOW COOKING

Realizamos tres show cooking en el stand institucional del Cabildo de Fuerteventura y protagonizamos uno de los momentos más destacados de la feria: el ronqueo de un atún rojo de 390 kilos, junto a la Cofradía de Pescadores de Gran Tarajal, en el escenario principal del salón institucional.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

PALADEA 2026

Del 6 al 10 de mayo se celebró en Villaverde (La Oliva) la séptima edición de Paladea, una cita ya imprescindible que unió gastronomía, producto local y actividades para toda la familia. Fuertegourmet volvió a estar presente aportando el talento de nuestros cocineros y el mejor producto de Km 0 de la isla.



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



Nuestra asociación organizó los concursos gastronómicos de Paladea 2026: el concurso de postres con queso majorero, el de mojos y el de tapas, que registraron una gran participación y un altísimo nivel.

La feria contó además con show cookings de primer nivel, entre ellos el del chef Víctor Suárez, con estrella Michelin.

Enhorabuena a todos los asociados que participaron y representaron nuestra cocina.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

CONVENIOS CON LOS IES

La formación es una apuesta estratégica de esta junta directiva: hemos alcanzado acuerdos de colaboración con el IES Puerto del Rosario y con el IES de Pájara, cuya firma se materializará el próximo 1 de septiembre.



SEIS EJES DE COLABORACIÓN

Ambos convenios se articulan en seis ejes: prácticas curriculares (FCT) de los alumnos en nuestros establecimientos asociados; cursos, talleres y demostraciones impartidos por nuestros chefs en los institutos; cesión de las cocinas de los centros, fuera del horario lectivo, para formar a nuestros asociados; incorporación de los titulados a la bolsa de empleo de la asociación; colaboración de los centros en nuestros eventos; y promoción de los estudios de Hostelería y Turismo en nuestros canales. Talento formado en la isla, para la isla.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

ACUERDO CON HECANSA

Estamos en conversaciones con los Hoteles Escuela de canarias (HECANSA) para intentar conseguir un acuerdo que permita a la isla de Fuerteventura acceder a los cursos y formaciones que esta entidad realiza y para que tengan presencia en nuestra isla.



COCINAMOS PARA TI LO QUE PREPARAMOS PARA EL PAPA

¿QUIERES COMER COMO EL PAPA?

HECANSA
HOTEL ESCUELA DE CANARIAS

Gobierno de Canarias
Islas Canarias

HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA
30/06 y 01/07

HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ
07/07 y 08/07

DE 13.30H A 16.00H

PUEDES RESERVAR EN
HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA 928 478 400 - 421 | HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ 922 847 500

FORMACIÓN

Este segundo semestre tenemos preparados mas cursos de formación para nuestros asociados. Estos cursos estarán impartidos por profesionales de reconocido prestigio y conocimientos y técnicas culinarias de primer nivel.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

GUÍA GASTRONÓMICA

Nuestra guía gastronómica está activa en www.fuertegourmet.net. Organizada por municipios (Antigua, La Oliva, Pájara y Puerto del Rosario) y disponible en español, inglés e italiano, recoge la oferta culinaria de los establecimientos asociados. Recuerda: la guía es exclusiva para los asociados; el alta se solicita desde el formulario de la propia web.



PROMOCIÓN TURÍSTICA

La guía ya está en manos de quienes traen visitantes a la isla: los principales tour operadores están promocionando la web entre sus clientes, acercando nuestra oferta gastronómica al turista antes incluso de su llegada. Escanea el código QR y accede directamente a la guía.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

JUNTAS DIRECTIVAS

La Junta Directiva se ha reunido en tres ocasiones durante el semestre: el 5 de febrero, el 14 de abril y el 8 de junio, en Gran Tarajal. Entre los principales acuerdos: la presentación de un documento de reivindicaciones del sector a la Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias; el traslado a las instituciones de la necesidad de elevar el nivel de la representación gastronómica insular en ferias nacionales como Madrid Fusión, poniendo a su disposición el asesoramiento de la asociación; la organización de la participación en Feaga y Paladea; el inicio de la tramitación de la declaración de interés público de la asociación; el acuerdo con GMR Canarias, rubricado en Feaga; la presentación de las cuentas del ejercicio junio 2025 – junio 2026; la renovación parcial de la junta, con la incorporación de Alejandro Javier Perdomo Hierro como vocal de la zona norte; y el descuento del 50 % en la cuota para el segundo miembro de un mismo restaurante asociado.



ASAMBLEA GENERAL 2026

La Asamblea General de la Asociación Fuertegourmet se celebrará el próximo mes de septiembre en el Palacio de Formación y Congresos de Puerto del Rosario. Es la cita más importante del año: rendición de cuentas, proyectos y decisiones que nos afectan a todos.

Recibirás la convocatoria formal, con la fecha definitiva y el orden del día, en las próximas semanas.

NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

SHOW COOKING Y TALLERES

Los show cooking, talleres y puestos en los eventos que organiza Fuertegourmet son una de las mejores formas de dar visibilidad a tu cocina y a tu establecimiento. A lo largo del año la asociación participa en ferias y eventos por toda la isla, y queremos que cualquier asociado tenga la oportunidad de participar. La selección se realiza mediante inscripción previa y, después de evaluar la propuesta de valor presentada, se garantiza un reparto equitativo de las oportunidades. Si quieres cocinar ante el público, impartir un taller o montar un puesto en los próximos eventos, este es el momento de decirlo.

ENCUESTA DE DISPONIBILIDAD

Queremos saber con quién podemos contar. Hemos preparado una breve encuesta para conocer tu disponibilidad para realizar show cooking, impartir talleres o instalar puestos en los eventos del segundo semestre. Responder te llevará dos minutos y nos permitirá planificar mejor cada evento.

Accede en pulsando sobre el código QR o escaneando el código QR.



NEWSLETTER

ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET

SABOR A CASTILLO 2026

El segundo semestre arranca con una gran cita: del 25 al 27 de septiembre se celebrará Sabor a Castillo en Caleta de Fuste (Antigua).

Fuertegourmet estará presente con puestos en representación de nuestros restaurantes asociados, además de show cooking y talleres gastronómicos durante los tres días del evento. Una oportunidad única para acercar nuestra cocina a residentes y turistas en una de las zonas con mayor afluencia de la isla. En las próximas semanas informaremos del procedimiento de inscripción para participar.



LOS LAJARES DE TAPEO

Y para cerrar el año, vuelve la cita imprescindible del norte: Los Lajares de Tapeo celebrará su tercera edición los días 6 y 7 de noviembre en la Plaza Pública de Lajares. Tras el éxito de las dos primeras ediciones, repetimos con más tapas, más producto de proximidad y el mejor ambiente. Os esperamos.

