

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
GRUPO GOURMETS ESTRELLA GALICIA	GourmeTapa Estrella Galicia, II Campeonato de España de Tapas para Gourmets, con la colaboración de Aceites de Oliva de España	10:30 - 18:00	4 Taller de los Sentidos
GOOGLE	Conviértete en un Gourmet 3.0 con Google	10:30 - 11:30	6 Escenario Gourmets 6G36
MADONNA D'ITRIA	Show - Cooking y degustación: el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	10:30-11:30	4 4A07
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
JAPÓN	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen' Chef: Katsuki Sakurai Chef: Toru Matsushita	11:00h- 12:00	4 4B22
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Bodegas Muga (DOCa Rioja y DO Cava)	11:00h- 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	Valderrama: La vuelta al mundo por aguas de aceite español con Joaquín Felipe	11:00 - 12:00	2 2B24 Showcooking
BODEGAS PERICA	Presentación de nuestra gama 6cepas6	11:00-13:00	6 6D12
FREIXENET	Freixenet, 100 años de prestigio. Cata de los Cuvées de Prestige de Freixenet	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Bernuy 1898 de Monte Nevado	11:30-12:30	4 4E10
CAFFENTO COFFE FACTORY	Ven a tomarte un café de campeonato...¡Y con mucho arte!	12:00-12:30	4 4F10
EL HEREDERO, 1960	Degustación Ahumados Reyes y Varón	12:00-12:30	6 6D08
REYNO GOURMET	"Degusta el Queso Idiazábal y pinta tus sensaciones"	12:00-13:00	4 4B26
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Iniciación a la cata de vinos Rosados -Sala de Catas Túnel del Vino	12:00h- 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
QUESO SAN SIMÓN DA COSTA D.O.P.	El Queso de vaca más premiado del país: San Simón da Costa	12:00 hs.	4 4Taller GQ

Patrocinadores

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	Showcooking y degustación "Porchetta di Ariccias IGP - El secreto mejor guardado de Italia"	12:00-13:00	4 4A07
ANCHOAS CODESA	Taller de elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	12:00-13:30	4 4E14
KIELE	Degustación Boquerones Kiele	12:00-14:00	6 6D30
L'OLIVIER DE XAVIER S.L.U.	Cata y degustación del nuevo Aceite de Oliva Virgen Extra de producción ecológica. Birdy	12:00-14:00	4 4A03
GRUPO GOURMETS / SORLUT	VII Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut	12:00- 14:30	6 Escenario Gourmets 6G36
D'ORIGO ASTUR	Degustación Quesos Asturianos con IGP/DO acompañados de Pan de Escanda	12:00-16:00	2 Galería
ORTO MEDITERRANEO	Degustación de tomate semi seco Tommasino	12:30-17:30	4 4F04
BODEGAS TAMARAL	Cata Presentación de Bodegas y Viñedos Tamaral - Ribera del Duero	12:45-13:45	4 4A30 Sala de Catas
ANCHOAS CODESA	Taller de educación y elaboración de filetes de anchoa en aceite.	13:00-13:30	4 4E14
ACEITE OLIVAPALACIOS S.L.	Cata. Aceite de Oliva Virgen Extra. "Palacio de los Olivos"	13:00-13:30	2 2A04
JAPÓN	Showcooking - Sukiyaki, Tonkatsu, Oyakodon. Hattori Nutrition College. Chef: Tatsuo Nishizawa	13:00- 14:00	4 4B22
ALMERIA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00 - 14:00	4 4Taller 12
EMBAJADA DE SUIZA - SWISS BUSINESS HUB SPAIN	Cocktail de La Embajada de Suiza, con la presencia del embajador de Suiza	13:00-14:00	4 4G20
CONSERVERA GALLEGA, S.A.	Show-Cooking de Pepe Solla para las conservas de Paco Lafuente.	13:00-14:00	6 6F10
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
DEHESA DE LOS LLANOS	Cata de los vinos Mazacruz por Ignacio de Miguel	13:00-14:30	6 6D30

Patrocinadores

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
IL PASTAIO	Showcooking y Degustación " Fantasía al tartufo"	13:30-14:30	4 4A07
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	La versión de Pepe Solla con las Conservas Paco Lafuente	13:30- 14:30	2 2B24 Showcooking
GOURMETQUESOS	A cada queso su corte	14:00 hs.	4 4Taller GQ
VERMUTS MIRÓ	Cata de Vermuts Miró de Reus	14:00-15:00	4 4A30
XERTOLI	Degustación de Aceite Extra Virgen de Oliva Xertoli	14:00-15:30	6 6C12
JAPÓN	Showcooking -Curry tradicional japonés. ALTA GASTRONOMIA JAPONESA TOKYO-YA	14:15- 14:45	4 4B22
JAPÓN	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen'. Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	15:00- 16:00	4 4B22
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	La Alta Cocina Mexicana con Rita Sánchez	15:30- 16:30	2 2B24 Showcooking
MADONNA D'ITRIA	Show - Cooking, el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	15:30-16:30	4 4A07
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Bodegas Trus (DO Ribera del Duero)	16:00 h- 17:00	4 Sala de Catas Túnel del Vino
I.G.P. PACHARÁN NAVARRO	Elaboración de Pacharán Navarro.	16:00-17:00	4 4B26
VERMUT MIRO	Cata de Vermuts Miró de Reus	16:00-17:00	2 2A16
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Taller didáctico, la Trufa Negra de Teruel.	16:00-17:00	2 2C14
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Ibérico de Cebo de Monte Nevado	16:30-17:30	4 4E10
EL HEREDERO, 1960	Degustación Vinos Ribera del Duero	17:00-17:30	6 6D08
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Iniciación a la cata de vinos Blancos - Sala de Catas Túnel del Vino	17:00 h- 17:45	4 Sala de Catas Túnel del Vino

Patrocinadores

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	17:00-18:00	4 4B36
TÍPICO SARDINIA	Showcooking y degustación de platos tradicionales con productos típicos de Cerdeña.	17:00- 18:00	4 4A07
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	Pastelería creativa. Michel Cluizel-La Rose Noire-Sicolý. Chef Jordi Puigvert .	17:00 h- 18:00	2 2B24 Showcooking
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	17:00-18:30	4 4E14
ORUJOS PANIZO	V Concurso Nacional de Cócteles de Orujo / Panizo	17:00 h- 19:00	6 Escenario Gourmets 6G36
JAPÓN GRUPO GOURMETS ESTRELLA GALICIA	Showcooking - Sukiyaki, Tonkatsu, Oyakodon. Hattori Nutrition College. Chef: Tatsuo Nishizawa	17:30 - 18:30	4 4B22
	Entrega de Premios. GourmeTapa Estrella Galicia, II Campeonato de España de Tapas para Gourmets, con la colaboración de Aceites de Oliva de España	18:00	4 Taller de los Sentidos
DELICANDI FOOD	Presentación de producto: Aceite de Oliva Virgen Extra Candiloro.	18:15-19:00	4 4A07

Patrocinadores



Empresas colaboradoras

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com

#salondegourmets