

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
IL PASTAIO	Showcooking y degustación "Salmone con vinagrette al tartufo"	10:30-11:30	4 4A07
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen' Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	11:00 - 12:00	4 4B22
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Bodegas Arzuaga Navarro (DO Ribera del Duero)	11:00 - 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	Beer Master Sessions Estrella Galicia - I Campeonato de España de Tiraje de Cerveza, Estrella Galicia	11:00h- 13:30	4 Taller de los Sentidos
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Más allá del sushi, Japón tradición Itamae. Con Pedro Espina	11:00 - 12:00	2 2B24 Showcooking
<b>NATURAL COOKING S.L.</b>	Degustación y cata de nuestras reducciones de vino con aromas y de nuestro Ajazeite.	11:00-13:00	2 Galería
<b>GASTRAVAL</b>	Showcooking. Sr. Juan Carlos Galbis, Chef Investigador del Arroz	11:00-14:30	6 6C14
<b>MONTE NEVADO</b>	Degustación y cata de Jamón Mangalica de Monte Nevado	11:30-12:30	4 4E10
<b>BODEGAS VALDUERO</b>	Cata de Vinos	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
<b>QUESERÍA EL VIEJO MUNDO</b>	Elaboración tradicional del Queso Casín	12:00	4 4Taller GQ
<b>GRUPO GOURMETS</b>	I Premios Liga del '99 de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España	12:00	6 Escenario Gourmets 6G36
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Vinos generosos - Sala de Catas Túnel del Vino	12:00 - 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>EL HEREDERO,1960</b>	Degustación Productos ibéricos Quinta La Candela	12:00-12:30	6 6D08
<b>CADENTO COFFE FACTORY</b>	Ven a tomarte un café de campeonato... ¡Y con mucho arte!	12:00-12:30	4 4F10

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
FINCA LA PONTEZUELA	Cata de aceites virgen extra de las variedades de 5 Elementos	12:00-12:30	4 4A03
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	Show - Cooking "Aplicaciones culinarias de la Porchetta y de la Coppa di testa"	12:00-13:00	4 4A07
BODEGAS PERICA	Degustación de nuestro Crianza Olagosa 2010	12:00-13:00	6 6D12
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	12:00-13:30	4 4E14
PRODUCTOS LA MORENITA	Presentación y degustación de Regañás Artesanas "Virgen de la Cabeza"	12:00-14:00	4 4B36
KIELE	Degustación Salpicón Kiele (novedad)	12:00-14:00	6 6D30
CÁRNICAS DIBE, S.L	Desgustación de embutido extremeño	12:00-14:00	4 4E40-2
L'OLIVIER DE XAVIER S.L.U.	Cata y degustación de Birdy, ecológico	12:00-14:00	4 4A03
D'ORIGO ASTUR	Degustación Semiconservas D'Origo Astur	12:00-16:00	2 Galería
FRINSA DEL NOROESTE	Showcooking de conservas de pescado y mariscos FRINSA. Con Pepe Solla. "Magia en lata"	12:30-13:30	4 4A10
BODEGAS DOMEQ	Cata Presentación Aura Verdejo 2013.	12:45-13:45	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	<b>Showcooking - Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris' Chef: Shinji Ishida</b>	<b>13:00h- 14:00</b>	<b>4 4B22</b>
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
ALMERÍA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00-14:00	4 4 Taller 12 - 3
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
<b>GRUPO GOURMETS</b>	<b>III Premios Revista Club de Gourmets. Presentados por Carlos Herrera</b>	<b>13:30 h.</b>	<b>6 Escenario Gourmets 6G36</b>
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	<b>Entrega de Premios. Beer Master Sessions Estrella Galicia - I Campeonato de España de Tiraje de Cerveza, Estrella Galicia</b>	<b>13:30</b>	<b>4 Taller de los Sentidos</b>

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Pasiones y tendencias: Raviolis, Dim Sum, Gyoza...	13:30-14:30	2 2B24 Showcooking
<b>TÍPICO SARDINIA GOURMETQUESOS</b>	Showcooking y degustación de platos tradicionales con productos típicos de Cerdeña	13:30-14:30	4 4A07
	Aprende a catar Quesos	14:00	4 4Taller GQ
<b>JAPÓN</b>	Showcooking -Curry tradicional japonés. ALTA GASTRONOMIA JAPONESA TOKYO-YA	14:15h- 14:45	4 4B22
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen'. Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	15:00- 16:00	4 4B22
<b>CHEESE AND BEER</b>	Cheesse and Beer	15:00h- 16:30	6 Escenario Gourmets 6G36
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Tapas, small plates, pinchos y otros bocados en miniatura	15:30-16:30	2 2B24 Showcooking
<b>LAB CAFFE S.R.L.</b>	Presentación y degustación de café verde LAB CAFFÉ - GIOIA CAFFÉ - CAFÉ VERDE	15:30-16:30	4 4A07
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	Estrella Galicia. Cata de Cervezas Europeas.	16:00-17:00	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - The Sake Export Association. Sr. Haruo Matsuzaki	16:00- 16:45	4 4B22
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Estancia Piedra ( DO Toro)	16:00 - 17:00	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>I.G.P. PACHARÁN NAVARRO</b>	Taller de Cata y coctelería.	16:00-17:00	4 4B26
<b>TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER</b>	Taller didáctico, la Trufa Negra de Teruel.	16:00-17:00	2 2C14
<b>JAPÓN</b>	The Sake Export Association. Sr. Haruo Matsuzaki	16:00 - 16:45	4 4B22
<b>MONTE NEVADO</b>	Degustación y cata de Jamón Ibérico de Bellota de Monte Nevado	16:30-17:30	4 4E10
<b>GRUPO GOURMETS</b>	XXIX Premios Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España 2014	17:00 h.	6 Escenario Gourmets 6G36

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Vinos Dulces - Sala de Catas Túnel del Vino	17:00 - 17:45	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA</b>	Degustación Productos CAFE VERDE	17:00-18:00	4 4B36
<b>MADONNA D'ITRIA</b>	Showcooking y degustación "Viaje sensorial en el Sabor de la Isla"	17:00-18:00	4 4A07
<b>ANCHOAS CODESA</b>	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	17:00-18:30	4 4E14
<b>JARDÍN DE ALMAYATE</b>	Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra: Alma de Jerez.	17:00-18:15	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris' Chef: Shinji Ishida	17:30 - 18:30	4 4B22
<b>NEGRINI</b>	Mozzarella di Bufala y Burrata, maridaje con vinos de uva autóctona de Puglia	18:00-18:30	4 4A07
<b>NEGRINI</b>	Cata de Vinos espumosos y maridaje con diferentes variedades de Mortadella	18:15-19:00	4 4A07

## Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets