

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am -7 pm

April, Thu 11th
10 am -5 pm



PROGRAMA SHOWCOOKING 2019

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
11:00				
11:30		11,00 - 12,30 - NUECES DE CALIFORNIA: La cocina con nueces más gourmet	11,00-12,30 - LANTMANNEN: La nueva generación de Street Food	11,00 - 12,00 - La miel, el polen y la alta restauración con Jesús Almagro y A PUNTO, Centro Cultural del Gusto
12:00				
12:30				
13:00				
13:30		13,00 - 14,30 - TRUFAS MANJARES DE LA TIERRA: Descubre los diferentes usos de la trufa negra.	13,00 - 14,30 - TRIBELLI Experiencia Triple Sweet	
14:00				
14:30				
15:00				
15:30	15,00 - 16,30 - OSBORNE: La Familia Osborne presenta sus joyas enológicas			
16:00		15,00 - 16,30 - MÓ BETTER FOOD: Dolce Vita con Alessandro Cresta	15,00 - 16,30 - La Cocina madrileña, la tradición más canalla con Miguel de la Fuente del Hotel Intercontinental, Carol Trigo y Sara Cucala de A PUNTO, Centro Cultural del Gusto	
16:30				
17:00				
17:30	17,00 - 18,30 - Homenaje a la tradición con Mario Valdés (Rest. Hortensia y Narciso Brasserie de Madrid) y A PUNTO Centro Cultural del Gusto			
18:00				
18:30		17,00 -18,30 - ACESUR Presentación de Coosur 3xtra	17,00 - 18,30 - JIMINI'S: Insectos en la cocina. Con José Luque del Hotel Palace, con Beatriz Rubio (editorial Distinta) y A PUNTO, Centro Cultural del Gusto	
19:00				