

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

J 11 Abril
10.00-17.00 h



SHOWCOOKING GASTRONOMÍA SOLIDARIA

	LUNES 8 DE ABRIL	MARTES 9 DE ABRIL	MIÉRCOLES 10 DE ABRIL	JUEVES 11 DE ABRIL
12:00	Rebeca Hernández (La Berenjena) y Sergio Hernández. HUEVOS COCCIONES Y ALIÑOS	Miriam Hernández (La Casa del Pregonero) y Jesús Almagro (Canseco & Mesteño). PRODUCTOS MADRILEÑOS Y VANGUARDIA	Sergio Fernández (Canal Cocina) y Sacha Hormaechea (Restaurante Sacha). CONSERVAS, TAPAS Y ALIÑOS	Mario Sandoval (Coque) e Íñigo Urrechu (El Cielo de Urrechu). EL ORIGEN DE COQUE Y URRECHU
14:00	Charo Val (La Alacena del Gourmet) y Juan Pozuelo (Canal Cocina). COCINA DE PASTORES, EL ORIGEN COMO PRINCIPIO	Joaquín Felipe (El Pradal) y Julius Bienert (Canal Cocina). ALASKA PESCA SOSTENIBLE “MARES PARA SIEMPRE”	Aurelio Morales (Cebo-Hotel Urban) y Bárbara Buenache TENDENCIAS GASTRONOMICAS	Gastronomía Solidaria MESA REDONDA, PROYECTO Y FINES
16:00	Sumilleres Custodio López Zamorra y Javier Gila VINO, AMISTAD Y SOLIDARIDAD	María José Huertas (La Terraza del Casino) y David Robledo (Santceloni). CATA, BEBER O CATAR	Nicolás Fernández (El Cielo de Urrechu) y Natalio del Álamo (escritor, colaborador Con Mucha Gula). EL VINO Y EL SER HUMANO	
17:00	Sumilleres Beatriz García del Pino y Óscar Hernando VINO, AMISTAD Y SOLIDARIDAD	Isabel Galindo (Las Moradas) y Fernando Gurucharri (presidente de la Unión Española de Catadores). CATA, BEBER O CATAR	Silvia García (Mugaritz) y Paco del Castillo (profesor Escuela de Hostelería de Bilbao). EL VINO Y EL SER HUMANO	