



Show Cookings: Aprender de los mejores

Nutriéndose de los productos más innovadores que se encuentran en las vitrinas de la [24 Exposición de Nuevos Productos](#) (stand 8A32), afamados chefs del panorama nacional e internacional cocinan en directo recetas exclusivas en uno de los espacios más populares del SG, el [7 Show Cooking / A Punto / Gourmets](#).

Las clases magistrales reflejan la versatilidad de los alimentos y bebidas expuestos en la feria y son una oportunidad única para aprender de los mejores maestros de los fogones y degustar sus elaboraciones.

El Grupo Gourmets en colaboración con la librería gastronómica A Punto Centro Cultural del Gusto, vuelven a organizar este espacio moderado por las periodistas Sara Cucala y Ana Lorente y por el que han pasado cocineros de la talla de Andrea Tumbarello, Joaquín Felipe, Juan Mari Arzak, Pedro Larumbe, Paco Roncero y Pepe Solla, entre otros.



Las actividades programadas en el escenario, ubicado en el Pabellón 8 (8A32), son:

Lunes 24 de abril

11:00 - 12:30 Cocina con nuevos productos Gourmets / Escuela de Cocina A Punto Madrid
13:30 - 15:00 Huelva Capital Española de la Gastronomía 100% emoción con Xanty Elías / Junta de Andalucía Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.
15:30 - 16:30 Paleta de sabores y texturas de la provincia de Málaga a cargo de los chefs Diego Gallegos y Richard Alcayde / Sabor a Málaga
17:00 - 18:00 El Don o la cocina casera, la última tendencia nipona con Yuki Kobayashi / Escuela de Cocina A Punto Madrid

Martes 25 de abril

10:30 - 11:30 El arte de los fermentados con Miguel de la Fuente y Carol Trigo / Escuela de Cocina A Punto Madrid
12:00 - 13:30 De España a Canadá: Un viaje a través del mar y del bosque con Elena Lucas / Embajada de Canadá
14:00 - 15:30 Casa de Alba & Carlos Oyarbide: Una amistad a fuego lento / Casa de Alba
16:00 - 17:00 Mi tierra en un plato y su historia en una receta por Alessandro Cresta / Cámara de Comercio e Industria Italiana para España (CCIS)

Miércoles 26 de abril

10:30 - 11:30 Final del concurso "El mejor torrezno del mundo" (categoría "Innovación", edición 2017) / Torrezno de Soria
11:30 - 12:30 Show Cooking Ganadores del concurso "El mejor torrezno del mundo " 2017 en la categoría "Torrezno Tradicional" con Javier Jiménez y Petya Ventsislavova / Torrezno de Soria
13:00 - 14:00 El Queso Vacherin en todas sus formas / Swiss Cheese Marketing - Quesos de Suiza
14:30 - 15:30 Gastronomía y Superfoods del Perú para el mundo con Omar Malpartida (Tiradito & Pisco Bar) / Embajada del Perú en España
16:00 - 17:30 Show Cooking Quescrem

Jueves 27 de abril

12:00 - 14:00 No todos los vermús valen para todas las tapas con Carol Trigo / Escuela de Cocina A Punto Madrid

Nota de prensa	Material gráfico	Acreditaciones prensa
Ficha técnica	Programa actividades	Catálogo expositores

Organiza / Medio corporativo:

Patrocinadores principales:

Patrocinadores:

Copatrocinadores:

Colaboradores:

SG coopera con: