



33

8—11
Abril / April
2019

Cocina en directo

Uno de los espacios más atractivos del 33 Salón Gourmets, que abre sus puertas del 8 al 11 de abril, es el 9 Show Cooking / Gourmets / A Punto que en esta edición contará con demostraciones culinarias en directo a cargo de cocineros de reconocido prestigio.

En el Escenario Show Cooking, ubicado en el pabellón 4 (4C50) y animado por Sara Cucala y Ana Lorente, propietarias de la librería gastronómica A Punto Central del Gusto, los visitantes pueden descubrir la versatilidad de los alimentos y bebidas expuestos en la 25 Exposición de Nuevos Productos que usan los chefs para la elaboración de sus recetas.

En esta edición se subirán al escenario el lunes, 8 de abril, a las 15:00 horas, la Familia Osborne con sus joyas enológicas que van desde el icónico Coquintero, pasando por dos sacas en rama hasta 4 de los vinos viejos que integran la colección familiar. Todo ello acompañado de una cuidada selección de quesos y diferentes cortes de jamón Cinco Jotas 100% ibérico de bellota.

A las 16:30 horas, el chef de los restaurantes madrileños Hortensio y Narciso Brasserie, Mario Vallés junto a Ana Lorente, rinden homenaje al recetario tradicional de grandes chefs como Julia Child, Escoffier y Paul Bocuse, entre otros.

El martes 9, a las 11:00 horas Nueces de California prepara la actividad 'La cocina más gourmet con nueces' una demostración gastronómica a cargo del chef Iñigo Pérez Urrenchu que elaborará 3 recetas a base de nueces.

A las 13:00 horas, Manjares de la Tierra tiene preparado un taller culinario a cargo de María José Meda del restaurante turolense El Batán en el que cocinará con trufas. Los platos escogidos son una fondue de trufa, queso añejo de Teruel y boletus Albaracín; flor de polen de trufa, huevo ecológico, alcachofa y su agua; trufa en urna y aguacate en texturas.

A las 15:00 horas, Mo Better Food nos aleccionará con una demostración bajo el título Dolce Vita dirigido por Alessandro Cresta que enseñará al público a elaborar un risotto con ossobuco, caciocavallo podólco y polvo de jamón de parma.

A las 17:00 horas Acesur presentará su aceite de Coosur 3xtra y mostrará el sistema de trazabilidad de su aceite de oliva virgen extra para que los consumidores conozcan todos los detalles del AOVE. También intruirán el paladar del público para apreciar la intensidad del aceite de oliva virgen extra y que puedan elegir el más afín a su gusto.

Lantmännen Unibake inaugurará el miércoles con el show cooking 'La nueva generación de Street Food' a las 11:00 horas. El chef Gonzalo Sedeño, presentará las últimas tendencias en comida callejera cocinando con los panes premium y rústicos de la firma. Oficiará en directo una hamburguesa de pavo plancha con manzana y cebolla pochada; un perrito de secreto con pimiento confitado; una hamburguesa de ternera con chipotle y una mini hamburguesa de ternera con foie.

A las 13:00 horas, Tribelli tiene preparada una experiencia multisensorial para disfrutar de la triple dulzura, calidad y el placer de los deliciosos y saludables pimientos dulces de la firma. El público podrá disfrutar de unos huevos con pimientos y unas exóticas nubes de pimientos asados.

A las 15:00 horas Miguel de la Fuente, del Hotel Intercontinental, Carol Trigo y Sara Cucala, descubrirán la cocina madrileña y hasta qué punto ha conseguido conquistar a la alta restauración. De tripas... a ollas, en este show nadie se marchará sin llevarse un trocito de Madrid a la boca.

El show cooking más atrevido es el de Jimini's a las 17:00 horas donde los saltamontes, gusanos o grillos serán los protagonistas. Por un lado Beatriz Rubio, de la editorial Distinta, presentará el cómic Meal, de Blue Deliquanti y Solei Ho, en el que se narra la historia de una chef que tiene en carta platos de diferentes insectos, mientras que el chef José Luque, del Hotel Palace, elaborará algunas de estas recetas.

Para finalizar, el jueves 11, a las 11:00 horas, Jesús Almagro que lleva años investigando los usos gastronómicos del polen con el apoyo del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) mostrará la versatilidad culinaria del producto elaborando diferentes recetas con este producto natural que van desde las mantequillas hasta el pan elaborado con polen.

[FICHA TÉCNICA](#)

[PROGRAMA ACTIVIDADES](#)

[ACREDITACIÓN PRENSA](#)



SALÓN GOURMETS

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

CONTACTO

915 489 651
Información SG
Medios de Comunicación

ORGANIZA / MEDIO CORPORATIVO



GRUPO
GOURMETS

PATROCINADORES PRINCIPALES

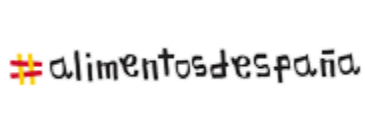


CERVEZA OFICIAL



UNA ESPERANZA OFICIAL 2019

PATROCINADORES



COPATROCINADORES



COLABORADORES



SG COOPERA CON

