

Programa de actividades

Lunes 8 de abril de 2013

Hora	Actividad	Ubicación
10:00 a 13:00 h.	<p>Talleres Infantiles.</p> <p>X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.</p> <p>Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA. Guiados por monitores, los niños colocan en la base de la figura geométrica los alimentos de consumo diario hasta llegar a la cúspide ocupada por dulces y chuches.</p> <p>XIII Taller del Queso. Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.</p> <p>I Escuela Infantil de Sushi Salmón Noruego. Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.</p> <p>Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Los niños podrán degustar diferentes variedades en una lúdica "cata a ciegas" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.</p> <p>XIII Rincón del Pan / Pacfren. A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.</p> <p>V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet. Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.</p>	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
10:00 a 19:00 h	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas.	Pab. 4. Stand 4G02.
10:00 a 19:00 h.	XX Exposición de Nuevos Productos.	Pab. 2. Stand 2D30
10:00 a 11:00 h.	Degustación AOVE Arbequina / Olivar del Azaraque.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de tomates raf, rama, redondo liso, pera y kumato / C.R.I.G.P. Tomate de la Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 18:00 h.	Cata de jamón ibérico artesano alimentado con aceite de oliva virgen extra / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Degustación de productos ibéricos de fabricación artesanal / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Presentación de características novedosas y diferenciales de nuestros productos / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:30 h.	Degustación Cañitas de la Abuela / Las Cañitas del Gourmet.	Pab. 6. Stand 6F25
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Umeshu (Licor de ciruela) / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Umeshu, licor de ciruela - Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de sake (Takasago Shuzo) / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de sake (Nanbubijin) / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de sake (Ozeki) / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Demostración de máquina para hacer maki & nigiri sushi / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación y presentación de productos elaborados con soja, Toofu-Ya / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de turrone Jijona y Alicante / Martín Polo Martín.	Galería. Pab. 2. Stand 2GAL22
10:00 a 18:30 h.	Degustación de aceites de oliva virgen extra y jamones ibéricos / Verdeña / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
10:00 a 18:30 h.	Presentación del tomate con Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 18:30 h.	Degustación sabores del mar / Pescados Don Félix.	Pab. 6. Stand 6E14
10:30 a 18:00 h.	XVI Business Center, en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses.	Pab. 4. Stand 4A29
10:30 a 18:30 h.	Cata de pimientos del piquillo de Navarra por Fefa de Parra / Olus Tecnología.	Pab. 6. Stand 6C10

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



10:30 a 18:30 h.	Degustación de infusiones y téys Gourmet Lateterazul por Beatriz Escudero Rubio / Pharmadus.	Pab. 4. Stand 4F23-51
11:00 a 12:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Bodegas Campo Viejo (Grupo Pernod Ricard), dirigida por Teresa Rodríguez, enóloga de bodegas Aura -D.O. Rueda-, y Tarsus -D.O. Ribera del Duero-, y Luis Zudaire, enólogo de Bodegas Ysios, D.O.Ca. Rioja.	Pab. 4. Stand 4G02.
11:00 a 12:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con aceite de oliva español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
11:00 a 14:30 h.	I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE. Prueba de Carnicería.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
11:00 a 11:30 h.	Nespresso Master Class. Sesión magistral sobre el café y sus maridajes, conducida por reconocidos chefs y sommeliers. Acceso exclusivo por invitación.	Pab. 6. Stand 6C02
11:00 a 15:30 h.	Degustación de tapas con estudiantes de escuelas de hostelería / GourmeTapa / Salmón Noruego.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
11:00 a 12:00 h.	Mesa Redonda: Innovación en empresas alimenticias gourmet, Eduardo Palacio Oñate / Señoríos de Rellou.	Pab. 6. Stand 6H12-20
11:00 h.	Desayuno Tierra de Sabor con leche y tejas Tierra de Sabor elaboradas artesanalmente por un obrador palentino, Horno La Peregrina.	Pab. 4. Stand 4F23
11:00 a 12:00 h.	Presentación y degustación de las nuevas variedades de salmón Belmar Select ahumados artesanos: Gran Nature, Belmar Select Premiun, Tokio, Asia, Quebec y Nuggets al Natural. Elena y Antonio Belmar / Belmar Select.	Pab. 6. Stand 6C03
11:00 a 13:30 h.	Demostración, preparación y degustación de curry japonés / TOKYO-YA y House Foods.	Pab. 6. Stand 6D06
11:00 a 14:00 h.	Cata de vinos y aceites de la bodega Dehesa La Granja / Torguvi.	Pab. 4. Stand 4D11
11:30 a 13:30 h.	XX Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
11:30 h.	Presentación de torreznos de Soria sobre unas migas castellanas / Embutidos La Hoguera.	Pab. 4. Stand 4F23
11:30 a 12:00 h.	Cocción rápida en freidora: pepitas del océano andaluz y tempura por Pierrick Clément / Britexa.	Pab. 6. Stand 6J04
12:00 h.	Inauguración oficial del XXVII Salón de Gourmets, a cargo de Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), y Ana Botella Serrano, alcaldesa de Madrid.	Pab. 4
12:00 a 19:00 h.	XIII GourmetQuesos. Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 a 13:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Iniciación a la cata de vinos tintos. Cata de tres vinos.	Pab. 4. Stand 4G02.
12:00 a 13:00 h.	Show Cooking FACyre / Makro.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 a 13:00 h.	XIII GourmetQuesos. En vivo y en directo: Elaboración tradicional del Queso de La Serena.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 a 12:30 h.	Degustación del chocolate a la taza y de las tejas de Gorrotxategi Rafa Gorrotxategi / Gobierno Vasco - Euskadi.	Pab. 4. Stand 4B26
12:00 a 12:30 h.	Degustación de fruta hibernada para combinados / Cryosalus System.	Pab. 2. Stand 2C17
12:00 a 13:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
12:00 a 13:00 h.	Charla-coloquio sobre la matanza extremeña. Gastronomía y cultura, "La Dehesa Extremeña". Impartida por D. Francisco de Borja Lucio Carrión, profesor de Historia / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
12:00 a 13:00 h.	Degustación gazpacho andaluz "Solfrío" / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02
12:00 a 14:00 h.	Degustación de carne de membrillo con naranja / Membrillo Emily.	Pab. 4. Stand 4F06

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



12:00 a 15:30 h.	Show cooking y degustación de productos Coosol / Aceites del Sur - Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
12:00 a 16:00 h.	Cata Lomo & Embutidos "Pernam" por Javier Hidalgo / Vallehermoso.	Pab. 6. Stand 6C30
12:00 a 16:00 h.	Degustación tapas especiales / Agrucapers.	Pab. 4. Stand 4H09
12:00 a 18:00 h.	Degustación de fiambre de cordero de Extremadura, C.R.I.G.P. Corderex.	Pab. 4. Stand 4E40
12:15 h.	Grandes quesos de nuestra tierra, Castilla y León: quesos Marsan, Cerrato y Páramo de Guzmán.	Pab. 4. Stand 4F23
12:30 a 13:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Homenaje al cerdo ibérico". De los bocados tradicionales del recetario español, el chef Joaquín Felipe (By Isabela Gourmets, Madrid) introduce nuevas técnicas de cocina para mantecas, chicharrones y crujientes de y con el cerdo ibérico.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
12:30 a 13:00 h.	Cata de aceites virgen extra de las variedades picual y cornicabra - 5 elementos por David Pérez / La Pontezuela.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
12:30 a 13:30 h.	Cata-Maridaje de Olei aceite gallego con chocolate / Invatia Research.	Pab. 6. Stand 6F10
12:30 a 13:30 h.	El arte de cortar Jamón. Exhibiciones de corte de jamones ibéricos y gran reserva por el maestro cortador de Eresma.	Pab. 2. Stand 2C03
12:45 a 13:45 h.	Sala de Catas. Bodegas Perica, D.O.Ca. Rioja. Dirigen Rafael García, enólogo, y Daniel Velasco, director comercial.	Pab. 6. Stand: 6G39
13:00 a 19:00 h.	Escuela de Sushi / Norue.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 14:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 13:30 h.	Cata ciega de almendras dirigida por Beatriz Losada / Productors Balears d'Ametlles i Garroves.	Pab. 6. Stand 6B06
13:00 a 14:00 h.	Degustación de queso de oveja de Severo Marcos: Semar curado, semar semi y santa mo / Togurvi.	Pab. 4. Stand 4D11
13:00 a 14:00 h.	Presentación y degustación mejor jamón ibérico de Bellota de "Los Pedroches" 2012 por Javier Castro / Belloterra Delicatessen.	Pab. 4. Stand 4E09
13:00 a 15:00 h.	Lo mejor del salmón en tapas, con Belmar Select ahumados artesanos. Degustación de tapas elaboradas por Juan Pablo Santoyo (Restaurante El Toque).	Pab. 6. Stand 6C03
13:00 a 15:00 h.	Degustación de espárragos trigueros / C.R.I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar.	Pab. 4. Stand 4A01
13:30 a 14:00 h.	Entrega de los Premios del XX Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
13:30 a 14:00 h.	I Concurso de Carniceros y Charcuteros 2013 / Participarán 8 carniceros profesionales de la Comunidad de Madrid, en la Disciplina nº 3 "Despiece y presentación de una canal de cordero I.G.P. Corderex".	Pab. 4. Stand 4E40
13:30 h.	Maridaje de las cervezas artesanas Arevaka (Uxama Oro -Pale Pale, Corazón de Enebro- Red Ale, Negra Miel) con chuleta de la I.G.P. Carne de Ávila con pimientos asados del Bierzo.	Pab. 4. Stand 4F23
13:30 a 15:00 h.	Demostración de cortes de pierna de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas "Pierna de cordero al horno rellena de setas y frutos secos" y "Brocheta de cordero con orejones de melocotón.	Pab. 4. Stand 4E14
14:00 a 14:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de mini tartare de caballa maridada sobre coca de maíz.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 15:00 h.	XIII GourmetQuesos. Entre tablas anda el queso: Sacha Hormaechea ofrece una peculiar visión del servicio del queso en restauración y preparará una tabla muy fotogénica.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 15:00 h.	Implantación de Señoríos de Rellu "Sensaciones del Mediterráneo" por Eduardo Palacio Oñate.	Pab. 6. Stand 6H12-20

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



14:00 a 15:00 h.	Cata de productos ibéricos / Simón Martín Guijuelo.	Pab. 4. Stand 4F23-22
14:30 h.	Presentación de los blancos de Valladolid: Cuatro Rayas y Dolce Vianco de Agrícola Castellana, y Hermanos Lurton de Bodegas el Albar Lurton, junto con Botillo del Bierzo.	Pab. 4. Stand 4F23
15:00 a 16:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:00 a 16:00 h.	Presentación de Vintage 1906 / Estrella Galicia	Pab. 4 Taller de los Sentidos Gourmets
15:00 a 17:00 h.	Show Cooking FACRYE / Toscaf.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:30 a 17:00 h.	La cocina básica del foie-gras /INTERPALM. Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
15:30 a 16:10 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de vaina de calamar rebozado con mayonesa de su tinta.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:30 a 16:00 h.	Introducción de Terraesteban (Bodegas Aceña) y la Ribera de Duero soriana por Juan Ramón Suárez Terol y Susana Romero / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
15:30 a 17:30 h.	Degustaciones de yogurt helado en máquinas especiales para Hostelería (Rimini y Portofino) por Mario Sánchez / Cervinia Suministros Hosteleros.	Pab. 2. Stand 2C15
16:00 a 17:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Bodegas y Viñedos La Solana (Grupo Arzuaga) - D.O. Pago Florentigo, dirigida por el enólogo del Grupo Arzuaga Jorge Monzón.	Pab. 4. Stand 4G02.
16:00 a 17:00 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Saborea Aragón / Productos Aragoneses". El cocinero y director gastronómico Jorge Alarcón elaborará recetas con productos que son señas de identidad de Aragón: borrajas El Borago, vino Uva Nocturna de Bodegas Ejeanas y Olivalia, aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
16:00 a 17:00 h.	Degustación Cóctel elaborado con Chirimoya D.O.P. por Pilar Fajardo y José Muñoz (Heladería Daniel - Almuñécar) / C.R.D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada - Málaga.	Pab. 4. Stand 4A01
16:00 a 17:00 h.	Sala de Catas. Cata Estrella Galicia: Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial y 1906 Red Vintage.	Pab. 6. Stand 6G39
16:00 a 17:30 h.	Demostración de cortes de pierna de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas: "Kebabs de cordero con tabulé" y "Caldereta express" a cargo del chef Rubén Cordero de Paz.	Pab. 4. Stand 4E14
16:30 a 17:00 h.	Presentación de V de Valmores. La innovación en los vinos de Madrid por Juan Ramón Suárez Terol / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
17:00 a 18:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:00 a 18:30 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata comparativa de dos variedades de uva blanca: verdejo y chardonnay.	Pab. 4. Stand 4G02.
17:00 a 17:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de nem vietnamita de ventresca de bonito, con soja germinada, maíz y lechuga.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:00 a 19:00 h.	Show Cooking FACRYE / Heineken.	Pab. 4. Taller de los Sentidos Gourmets
17:00 a 17:45 h.	Taller de Recetas Nespresso. Demostración y preparación de elaboradas recetas de café creadas por reconocidas figuras de la gastronomía. Acceso abierto.	Pabellón 6. Stand 6C02
17:00 h.	Aguas Virgen del Valle: Aquadomus.	Pab. 4. Stand 4F23
17:00 a 17:30 h.	Degustación de bombones de piña / Cryosalus System.	Pab. 2. Stand 2C17
17:00 a 18:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



17:00 a 18:00 h.	Show Cooking y degustación de productos Coosol / Aceites del Sur - Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
17:00 a 18:00 h.	Degustación de salmón artesano con miel y sésamo y con alga nori con jengibre por Elena y Antonio Belmar / Belmar Select.	Pab. 6. Stand 6C03
17:00 a 18:00 h.	Entrega de premios al Mejor Carnicero 2013 / C.R.I.G.P. Corderex.	Pab. 4. Stand 4E40
17:00 a 18:00 h.	Dulce Break con AOVE Arbequina. Cata maridaje de aceite extra virgen / Olivar del Azarake.	Oleoteca. Pab. 6. Stand: 6J06
17:00 a 18:30 h.	Demostración y degustación de Yaki-Udon: salteado de udon con carnes, mariscos y verduras / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
17:00 a 18:30 h.	El Pacharán tiene su punto. Cócteles con pacharán navarro elaborados por el cóctelero navarro Carlos Rodríguez / INTIA, S.A.-Navarra.	Pab. 6. 6C10
17:15 a 18:15 h.	Sala de Catas. El paradigma del cava. Xavier Gramona presentará la filosofía de una bodega sustentada en la tradición y experiencia de cinco generaciones. Bodegas Gramona.	Pab. 6. Stand: 6G39
17:30 a 18:00 h.	Entrega de los II Premios de la Revista Club de Gourmets / D.O.Ca. Rioja.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
17:30 a 18:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. Cata de té con Julia Perpén, de Spicy Yuli - Madrid.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
17:30 h.	Entrega de los Premios del I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE. Prueba de carnicería.	Pab. 4. Taller de los Sentidos Gourmets
17:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:45	Burgos, Capital Española de la Gastronomía: El chef Nacho Rojo elaborará hamburguesas de potro hispano-bretón con alubias de Ibeas y nachos con tierra de morcilla de Cardeña.	Pab. 4. Stand 4F23
18:00 a 18:30 h.	Degustación Gazpacho Andaluz Solfrío / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02

Martes 9 de abril de 2013

Hora	Actividad	Ubicación
10:00 a 13:00 h.	Talleres Infantiles. X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas. Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA. Guiados por monitores, los niños colocan en la base de la figura geométrica los alimentos de consumo diario hasta llegar a la cúspide ocupada por dulces y chuches. XIII Taller del Queso. Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso. I Escuela Infantil de Sushi Salmón Noruego. Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Los niños podrán degustar diferentes variedades en una lúdica "cata a ciegas" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños. XIII Rincón del Pan / Pacfren. A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan. V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet. Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
10:00 a 17:00 h.	XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros / Gourmets / FACYRE. Prueba de Repostería.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
10:00 a 19:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas.	Pab.4. Stand 4G02.
10:00 a 19:00 h.	XX Exposición de Nuevos Productos.	Pab. 2 .Stand 2D30
10:00 a 11:00 h.	Degustación AOVE Arbequina / Olivar del Azarake.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de tomates raf, rama, redondo liso, pera y kumato / C.R.I.G.P. Tomate de la Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



10:00 a 18:00 h.	Degustación de productos ibéricos de fabricación artesanal / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Cata de jamón ibérico artesano alimentado con aceite de oliva virgen extra / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Presentación de características novedosas y diferenciales de nuestros productos / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Presentación de tomate con Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada por Cristóbal Muñoz.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 18:30 h.	Degustación Cañitas de la Abuela / Las Cañitas del Gourmet.	Pab. 6. Stand 6F25
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Umeshu, licor de ciruela - Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Takasago Shuzo / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Nanbubijin / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Ozeki / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de platos típicos japoneses con salsa de soja Kikkoman por el maestro Kiyoshi Hayamizu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Demostración de máquina para hacer maki & nigiri sushi / TOKYO-YA	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación y presentación de productos elaborados con soja, Toofu-Ya / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de aceites de oliva virgen extra y jamones ibéricos Verdeña / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
10:00 a 18:30 h.	Degustación sabores del mar / Pescados Don Félix.	Pab. 6. Stand 6E14
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Umeshu, licor de ciruela / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:30 a 18:00 h.	XVI Business Center, en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses.	Pab. 4. Stand 4A29
10:45 h.	Desayuno Tierra de Sabor con cuajadas elaboradas con Leche Tierra de Sabor.	Pab. 4. Stand 4F23
10:30 a 17:30 h.	Cata de pimientos del piquillo de Navarra por Fefa de Parra / Olus Tecnología.	Pab. 6 Stand 6C10
10:30 a 18:30 h.	Degustación de infusiones y Tts Gourmet Lateterazul por Beatriz Escudero Rubio / Pharmadus.	Pab. 4. Stand 4F23-15
11:00 a 18:00 h.	I GourmeTapa Salmón Noruego, Campeonato de España de Tapas para Gourmets.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
11:00 a 12:30 h.	Proyección del documental de Nespresso '1.001 formas de tomar el café en España. Presentado por Concha Crespo, periodista y crítica gastronómica, y Paula Monroy, Relaciones Públicas de Nespresso España.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
11:00 a 12:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
11:00 a 12:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas - D.O. Ribera del Duero, dirigida por su enólogo, José Manuel Pérez Ovejas.	Pab.4. Stand 4G02.
11:00 a 13:30 h.	I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE. Prueba de Charcutería.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
11:00 a 11:30 h.	Nespresso Master Class. Sesión magistral sobre el café y sus maridajes, conducida por reconocidos chefs y sommeliers. Acceso exclusivo por invitación.	Pab. 6. Stand 6C02
11:00 a 12:00 h.	Presentación y degustación de las nuevas variedades de salmón Belmar Select ahumados artesanos: gran nature y sésamo negro con wasabi.	Pab. 6. Stand 6C03
11:15 h.	Presentación del corte del buen jamón de Ávila con Cargesan y Pan de Valladolid.	Pab. 4. Stand 4F23

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



11:30 a 12:30 h.	Sala de Catas. Presentación ¡Ostras qué Sidras! C.R.D.O.P. Sidra de Asturias: Emilio Martínez, España, Poma Aurea, Pomarina.	Pab. 6. Stand 6G39
11:30 a 12:00 h.	Cocción rápida en freidora: Pepitas del océano andaluz y tempura por Pierrick Clément / Britexa.	Pab. 6. Stand 6J04
11:30 a 13:00 h.	Convocatoria prensa: degustación de productos ERESMA maridada con vino de la tierra de Castilla y León y Presentación Tienda Online.	Pab. Stand 2C03
12:00 a 13:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata comparativa de tres variedades tintas: prieto picudo, mencia y garnacha.	Pab.4. Stand 4G02.
12:00 a 19:00 h.	XIII GourmetQuesos. Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 a 13:00 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Alta Cocina Cuca", con el chef Pepe Solla (Casa Solla, San Salvador de Poio, Pontevedra), como intérprete culinario de las exquisiteces enlatadas de la reconocida firma gallega.	Show Cooking. Pab 2. Stand. 2D30
12:00 a 13:00 h.	XIII GourmetQuesos. En vivo y en directo: Elaboración tradicional del Queso Casín.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 h.	Los frutos prohibidos del Bierzo: frutas del Bierzo en texturas de chocolate, puré de castañas y tierra de brownie, con Pera Conferencia del Bierzo, Reineta y Castaña del Bierzo.	Pab. 4. Stand 4F23
12:00 a 12:30 h.	Degustación del chocolate a la taza y de las tejas de Gorrotxategi por Rafa Gorrotxategi / Gobierno Vasco - Euskadi.	Pab. 4. Stand 4B26
12:00 a 12:30 h.	Degustación de bombones de naranja / Cryosalus System.	Pab. 2. Stand 2C17
12:00 a 13:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortíz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
12:00 a 13:00 h.	Coctelería con café. Presentación de bebidas y cócteles con base en el café por Raúl Alonso / Cafés Pozo.	Pab. 6. Stand 6E18
12:00 a 13:00 h.	Cafeteras sin cables. Presentación de las diferentes opciones de degustar el café con las cafeteras Aeropress, Syphon, Conos, Chemex, Fretta / Cafés Pozo.	Pab. 6. Stand 6E18
12:00 a 13:00 h.	Degustación de salmorejo, cítrico valenciano (bacalao y huevas de trucha) de Atccio Mar con AOVE Señoríos de Rellou. María Magdalena Martí (Atccio Mar.) y Hugo Quintanilla (Señoríos de Rellou). Zona institucional Comunidad Valenciana.	Pab. 6. Stand 6H12-20
12:00 a 13:00 h.	Cata Maridaje de vinos de El Cumbren con patés de Avestruz por Julio Iglesias Fernández y Miguel Heras.	Pab. 4. Stand 4E40
12:00 a 13:00 h.	Degustación gazpacho andaluz "Solfrío" / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02
12:00 a 13:30 h.	Presentación y degustación Mejor Jamón Ibérico de Bellota de "Los Pedroches" 2012 por Javier Castro / Belloterra Delicatessen.	Pab. 4. Stand 4E09
12:00 a 14:00 h.	Degustación de carne de membrillo con naranja / Membrillo Emily.	Pab. 4. Stand 4F06
12:00 a 15:30 h.	Show Cooking y degustación de productos Coosol / Aceites del Sur - Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
12:00 a 16:00 h.	Cata jamón & paleta Vallehermoso.	Pab. 6. Stand 6C30
12:00 a 16:00 h.	Degustación tapas de los productos Delicias / Agucapers.	Pab. 4. Stand 4H09
12:00 a 17:00 h.	Degustación de lomos de sardina ahumada / Fish Gourmet.	Pab. 6. Stand 6B08
12:00 a 18:00 h.	Degustación de fiambre de cordero de Extremadura / C.R.I.G.P. Corderex.	Pab. 4. Stand 4E40
12:30 a 13:00 h.	Maridaje de productos gallegos, Olei Aceite Gallego Oliva Virgen Extra, y Cercel / Invatia Research.	Pab. 6. Stand 6F10
12:45 a 13:45 h.	Sala de Catas. Rosa Mª Puente Villanueva. Gerente de Working on Wine dirigirá las catas de estas 4 bodegas: Paco García / Hacienda el Ternerero / Marqués de Valdeusa / Bodegas Briego.	Pab. 6. Stand 6G39
12:45 h.	Burgos, Capital Española de la Gastronomía: Pincho de morcilla Ríos en costra de cebolla, texturas de manzana Reineta del Valle de las Caderechas y nieve de don Pepito con Queso de Sasamón.	Pab. 4. Stand 4F23

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



13:00 a 19:00 h.	Escuela de Sushi / Norve.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 14:00 h.	Ronqueo de Atún Kuro Maguro y degustación de Salsa de Soja "Kikkoman" / Tokyo-Ya.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
13:00 a 14:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 13:30 h.	Cata ciega de almendras por Beatriz Losada / Productors Balears d'Ametlles i Garroves.	Pab. 6. Stand 6B06
13:00 a 14:00 h.	Charla-coloquio El Olivar extremeño, tradición e innovación, por D. Faustino Molina Sánchez, empresario-agricultor de Cordobilla de Lácara (Badajoz) / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
13:00 a 15:00 h.	Degustación de las nuevas variedades de salmón de Belmar Select ahumados artesanos: Gran Nature, Belmar Select Premiun, Tokio, Asia, Quebec y Nuggets al Natural.	Pab. 6. Stand 6C03
13:00 a 15:00 h.	Degustación de espárragos trigueros / C.R.I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar.	Pab. 4. Stand 4A01
13:00 a 14:00 h.	VI Premio Picota del Jerte. Premio a la excelencia a la periodista Raquel Sánchez Silva. C.R.D.O.P. Cereza del Jerte.	Pab. 4. Stand 4E40
13:30 a 14:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Navarra: el espárrago de los pies a la cabeza". Cómo pelar, cocer y sacarle el máximo rendimiento a este producto emblemático siguiendo los consejos de Pedro Larumbe, (Pedro Larumbe, Madrid). Presentado por Sara Cucala, periodista especializada y miembro fundador de A Punto Centro Cultural del Gusto.	Showcooking. Pab. 2. Stand. 2D30
13:30 a 14:30 h.	Análisis de las variedades gallegas de uva godello y albariño por Juan Ramón Suárez Terol / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
13:30 h.	Maridaje de la cerveza artesana Caelia con Ternera de Aliste con consomé de oro y setas de Soria.	Pab. 4. Stand 4F23
13:30 a 15:00 h.	Demostración de cortes de silla de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas "Royal de Carré de cordero relleno de mollejas al ajillo" y "Chuletas de cordero con ajo de lima y almendras".	Pab. 4. Stand 4E14
14:00 a 14:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de mini tartare de caballa maridada sobre coca de maíz.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 15:00 h.	XIII GourmetQuesos. Entre tablas anda el queso: El chef Antonio Caramé (restaurante Seis Ocho - Madrid) elaborará una tabla de quesos de autor.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 15:00 h.	Sala de Catas. Cata de cervezas, por Tíbor Domenech, Bar Animal (Madrid).	Pab. 6. Stand 6G39
14:00 a 15:00 h.	Implantación de Señoríos de Rellou "Sensaciones del Mediterráneo" por Eduardo Palacio Oñate.	Pab. 6. Stand 6H12-20
14:00 a 15:00 h.	Cata de productos ibéricos / Simón Martín Guijuelo.	Pab. 4. Stand 4F23-22
14:30 h.	Lo mejor del cerdo ibérico de la mano de Garrudo Benito: secreto ibérico con frambuesas, pimienta rosa y tierra de té verde.	Pab. 4. Stand 4F23
14:30 a 15:30 h.	Show cooking y degustación de filetes de anchoa en aceite, partiendo de anchoa en salazón / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
15:00 a 16:00 h.	Degustación de Red Vintage 1906 / Estrella Galicia	Pab. 4. Stand 4E16
15:00 a 16:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
15:00 a 15:30 h.	Presentación de los vinos y el Enoturismo de Finca Loranque / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
15:30 a 16:10 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de vaina de calamar rebozado con mayonesa de su tinta.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
16:00 a 17:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de C.V.N.E - D.O.Ca. Rioja. Dirigida por su enóloga Ana San Juan.	Pab.4. Stand 4G02.

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



16:00 a 17:00 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Cheese & Cooking" organizado por Quesería La Antigua de Fuentesauco. Los cocineros Goyo Moreno, Héctor Carabias y la bloguera gastronómica Silbia Redondo, presentarán una serie de tapas elaboradas con queso de oveja de Quesería La Antigua de Fuentesauco para demostrar que el queso es un gran ingrediente para todo tipo de platos.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
16:00 a 17:00 h.	Mesa redonda: implantaciones en espacios gourmet por Eduardo Palacio Oñate / Señoríos de Relleu.	Pab. 6. Stand 6H12-20
16:00 a 17:30 h.	Demostración de cortes de silla de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas "Chuletas de cordero con miel y romero" y "Carré asado al estilo romano con puré de apio nabo".	Pab. 4. Stand 4E14
16:00 a 18:00 h.	Degustación de turrone y dulces de Turrone Coloma.	Pab. 4. Stand 4E10
16:00 a 18:00 h.	Degustación de postres varios elaborados con Chirimoya con D.O.P. / C.R.D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada - Málaga.	Pab. 4. Stand 4A01
16:30 a 17:30 h.	Presentación de Pagos Casa del Blanco. Los vinos de Don Quixote por Juan Ramón Suárez Terol y Miguel Rodríguez / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
17:00 a 18:00 h.	IV Concurso Nacional de Cócteles de Orujo / Panizo.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
17:00 a 18:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Iniciación a la cata de vinos blancos. Cata de tres vinos.	Pab.4. Stand 4G02.
17:00 a 17:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de nem vietnamita de ventresca de bonito, con soja germinada, maíz y lechuga.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:00 a 18:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:00 a 17:45 h.	Taller de recetas Nespresso. Demostración y preparación de elaboradas recetas de café creadas por reconocidas figuras de la gastronomía.	Pabellón 6. Stand 6C02
17:00 a 17:30 h.	Degustación de bombones de fresa / Cryosal System.	Pab. 2. Stand 2C17
17:00 h.	Cecina de León de la mano de Cecinas Nieto.	Pab. 4. Stand 4F23
17:00 a 18:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
17:00 a 18:00 h.	Exhibición y degustación de cocina con productos Coosol / Aceites del sur Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
17:00 a 18:00 h.	Degustación de Salmón Artesano con miel y sésamo y salmón artesano alga nori con jengibre / Belmar Select.	Pab. 6. Stand 6C03
17:00 a 18:00 h.	Dulce Break con AOVE Picual. Cata maridaje de aceite extra virgen / Olivar del Azaraque.	Oleoteca. Pab. 6. Stand: 6J06
17:00 a 18:30 h.	El Pacharán tiene su punto. Cócteles con pacharán navarro elaborados por el cóctelero navarro Carlos Rodríguez. INTIA, S.A. / NAVARRA.	Pab. 6. 6C10
17:15 a 18:30 h.	Sala de Catas. Presentación 'Apadrina un manzano en Madrid': La sidra del paraíso. C.R.D.O.P. (natural de escanciar): Villacubera, Prau Monga y Sopeña.	Pab. 6. Stand 6G39
17:30 h.	Entrega de Premios del I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE. Prueba de charcutería.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
17:30 a 18:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. La cerveza que se come. Estrella Galicia y A Punto Centro Cultural del Gusto con el chef Luis Alonso presentan 'el showcooking: el uso de la cerveza en la mesa diaria'	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
17:40 h.	Presentación del vino Apricus Roble D.O. Ribera del Duero.	Pab. 4. Stand 4F23
18:15 h.	Elaboración de bombones de Morcilla de Sotopalacios, chutney de pimiento, crispies de cebolla y tierra de manzana, acompañado con un rosado 2012 de la Tierra de Castilla y León de la Bodega El Albar Lurton.	Pab. 4. Stand 4F23

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



18:00 h.	Entrega de Premios del IV Concurso Nacional de Cócteles de Orujo / Panizo.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
18:00 h.	XIII GourmetQuesos. Que no te la den con queso: ¿se puede comer la corteza? Taller informativo dirigido por José Luis Martín y Guillermina Sánchez Cerezo.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
18:00 a 18:30 h.	Degustación de Gazpacho Andaluz Solfrío / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02

Miércoles 10 de abril de 2013

Hora	Actividad	Ubicación
10:00 a 13:00 h.	<p>Talleres Infantiles.</p> <p>X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.</p> <p>Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA. Guiados por monitores, los niños colocan en la base de la figura geométrica los alimentos de consumo diario hasta llegar a la cúspide ocupada por dulces y chuches.</p> <p>XIII Taller del Queso. Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.</p> <p>I Escuela Infantil de Sushi Salmón Noruego. Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.</p> <p>Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Los niños podrán degustar diferentes variedades en una lúdica "cata a ciegas" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.</p> <p>XIII Rincón del Pan / Pacfren. A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.</p> <p>V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet. Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.</p> <p>I Taller de la Carnicería-Charcutería / FEDECARNE. Taller "los profesionales de cada día y taller "carnicero por un día".</p>	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4
10:00 a 19:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas.	Pabellón 4. Stand 4G02
10:00 a 19:00 h.	XX Exposición de Nuevos Productos.	Pab. 4. Stand 2D30
10:00 a 17:00 h.	XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros / Gourmets / FACYRE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
10:00 a 11:00 h.	Degustación AOVE Arbequina / Olivar del Azaraque.	Oleoteca. Pab. 6. Stand: 6J06
10:00 a 17:00 h.	Presentación de tomate con Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada por Cristóbal Muñoz.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 18:00 h.	Cata de jamón ibérico artesano alimentado con aceite de oliva virgen extra / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Degustación de productos ibéricos de fabricación artesanal / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Presentación de características novedosas y diferenciales de nuestros productos / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 18:00 h.	Presentación del tomate con Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 18:30 h.	Degustación Cañitas de la Abuela / Las Cañitas del Gourmet.	Pab. 6. Stand 6F25
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Umeshu, licor de ciruela - Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Takasago Shuzo / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Nanbubijin / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



10:00 a 18:30 h.	Degustación de Sake Ozeki / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de platos típicos japoneses con salsa de soja Kikkoman por el maestro Kiyoshi Hayamizu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Demostración de máquina para hacer maki & nigiri sushi / Autec / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación y presentación de productos elaborados con soja, Toofu-Ya / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 18:30 h.	Degustación de productos aceites de oliva virgen extra y jamones ibéricos Verdeña / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
10:00 a 18:30 h.	Degustación sabores del mar / Pescados Don Félix.	Pab. 6. Stand 6E14
10:30 a 18:00 h.	XVI Business Center , en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses.	Pabellón 4. Nº de stand 4A29.
10:30 a 18:00 h.	Degustación de infusiones y tés Gourmet Lateterazul por Beatriz Escudero Rubio / Pharmadus	Pab. 4. Stand 4F23-51
10:30 a 18:00 h.	Cata de pimientos del piquillo de Navarra por Fefa de Parra / Olus Tecnología.	Pab. 6. Stand 6C10
10:45 h.	Desayunos Tierra de Sabor: Leche Tierra de Sabor con lazo de hojaldrado hecho a mano, bañado en un almibar y lustrado con azúcar de la empresa artesana de León, El Arriero Maragato.	Pab. 4. Stand 4F23
11:00 a 12:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA . Cata de Bodegas Gramona - D.O. Cava, dirigida por su director comercial, Toni Pérez.	Pabellón 4. Stand 4G02
11:00 a 12:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español . Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4
11:00 a 11:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto . Manos expertas de la firma Codesa estarán limpiando anchoas para el siguiente showcooking.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
11:00 a 11:30 h.	Nespresso Master Class . Sesión magistral sobre el café y sus maridajes, conducida por reconocidos chefs y sommeliers. Acceso exclusivo por invitación.	Pab. 6. Stand 6C02
11:00 a 12:00 h.	Presentación y degustación de las nuevas variedades de salmón Belmar Select ahumados artesanos: gran nature y sésamo negro con wasabi.	Pab. 4. Stand 6C03
11:00 a 12:00 h.	Presentación EresMásJamón, la revolución en el corte de deshuesados ERESMA.	Pab. 2. Stand 2C03
11:00 a 14:15 h.	I GourmeTapa Salmón Noruego, Campeonato de España de Tapas para Gourmets .	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
11:15 h.	Yemas de Santa Teresa: Elaboración de tosta de pan de cristal con jamón ibérico y huevo hilado de Santa Teresa.	Pab. 4. Stand 4F23
11:30 a 12:30 h.	Sala de Catas . El paradigma del cava. Xavier Gramona presentará cierta idea del cava, la filosofía de una bodega sustentada en la tradición y experiencia de cinco generaciones. Bodegas Gramona.	Pab. 6. Stand 6G39
11:30 a 13:00 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto . La armonía del aceite Taller de maridaje AOVE Casas de Hualdo y panes: "Parejas perfectas". "La armonía del aceite", un fructífero encuentro entre las variedades de aceites de oliva AOVE, de Casas de Hualdo y diferentes panes con los que forman "Parejas Perfectas" conducidos por Luis Alonso, cocinero de A Punto Centro Cultural del Gusto.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
11:30 a 17:30 h.	Degustación de lomo de atún ahumado / Fishgourmet.	6B08
11:30 a 12:00 h.	Cocción rápida en freidora: Pepitas del océano andaluza y tempura por Pierrick Clément / Britexa.	Pab. 4. Stand 6J04
12:00 a 14:00 h.	VI Campeonato de España de Abridores de Ostras / Écailleurs / Sorlut .	Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand 6G36.
12:00 a 13:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA . Cata de vinos de la variedad palomino fino.	Pabellón 4. Stand 4G02
12:00 a 19:00 h.	XIII GourmetQuesos . Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



12:00 h.	Productos ibéricos Calderón y Ramos. Presentación de jamón y productos ibéricos Estrella de Castilla y vino Campesino Cosecha 2012 de D.O. Toro de Bodegas El Albar Lurton.	Pab. 4. Stand 4F23
12:00 a 12:30 h.	Degustación del chocolate a la taza y de las Tejas de Gorrotxategi / Gobierno Vasco - Euskadi.	Pab. 4. Stand 4B26
12:00 a 12:30 h.	Degustación de brochetas de fruta hibernada / Cryosalus System.	Pab. 2. Stand 2C17
12:00 a 13:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
12:00 a 13:00 h.	Degustación de maridajes de verduras y escalibada de Mora y Gálvez con Señoríos de Rellou por Ángel Barea (Mora y Galvez) y Hugo Quintanilla (Señoríos de Rellou)	Pab. 6. Stand 6H12-20
12:00 a 13:00 h.	Maridaje vinos El Cumbrón con patés de avestruz por Julio Iglesias Fernández y Miguel Heras.	Pab. 4. Stand 4E40
12:00 a 13:00 h.	Charla-coloquio "I + D" en productos Verdeña. Impartida por D. Faustino Narciso Molina Solís, Ingeniero Superior. / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
12:00 a 13:00 h.	Degustación de gazpacho andaluz Solfrío / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02
12:00 a 14:00 h.	Degustación de carne de membrillo con naranja / Membrillo Emily.	Pab. 4. Stand 4F06
12:00 a 15:30 h.	Show Cooking y degustación de productos Coosol / Aceites del Sur - Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
12:00 a 16:00 h.	Degustación tapas de los productos Delicias / Agucapers.	Pab. 4. Stand 4H09
12:00 a 16:00 h.	Cata jamón & paleta Pernam / Vallehermoso.	Pab. 6. Stand 6C30
12:00 a 18:00 h.	Degustación de fiambre de cordero de Extremadura / C.R.I.G.P. Corderex.	Pab. 4. Stand 4E40
12:30 a 14:00 h.	Presentación de jamón de bellota loncheado a mano y deshuesado / Belloterra Delicatessen.	Pab. 4. Stand 4E09
12:45 a 13:45 h.	Sala de Catas. Cata de Bodegas Trus. Trus Reserva, Trus Crianza, Trus Roble y Nivarius	Pab. 6. Stand 6G39
12:45 h.	Arotz, sabor, olor, los misterios de la buena trufa: cremoso de trigo con mollejas de Lechazo de Tierra de Sabor y tuber melanosporum rallado.	Pab. 4. Stand 4F23
13:00 a 14:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
13:00 a 19:00 h.	Escuela de Sushi / Norge.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 14:00 h.	XIII GourmetQuesos. Sesión sobre los nuevos quesos de autor.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
13:00 a 13:30 h.	Cata ciega de almendras por Beatriz Lanero / Productors Balears d'Ametlles i Garroves.	Pab. 6. Stand 6B06
13:00 a 14:00 h.	Degustación ERESMA Selección.	Pab. 2. Stand 2C03
13:00 a 15:00 h.	Del mar a la lata, de la lata al plato. El chef Juanjo López (La Tasquita de Enfrente) mostrará como elaborar grandes platos de forma sencilla con las conservas de pescado y mariscos / Frinsa del Noroeste.	Pab. 4. Stand 4A 10
13:00 a 15:00 h.	Degustación de las variedades de salmón de Belmar Select ahumados artesanos: Gran Nature, Belmar Select Premiun, Tokio, Asia, Quebec y Nuggets al Natural.	Pab. 6. Stand 6C03
13:00 a 15:00 h.	Degustación de espárragos trigueros / C.R.I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar.	Pab. 4. Stand 4A01
13:00 a 18:30 h.	Degustación de granizado elaborado con Chirimoya con D.O.P. / C.R.D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada - Málaga.	Pab. 4. Stand 4A01
13:15 a 14:15 h.	Sala de Catas. Bodegas Grupo Yllera, dirigida por Marcos Yllera, responsable de marketing y comunicación.	Pab. 6. Stand: 6G39
13:30 a 14:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. Miel de Galicia, la joya gastronómica de la cocina. Por Paco Roncero. "Miel de Galicia", Paco Roncero (El Casino de Madrid), demostrará la versatilidad que ofrece este producto natural en la cocina.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



13:30 h.	Maridaje de cerveza artesana Bresañ (Rubia y La Maricantana) con un guiso de alubias de la Bañeza León con callos de Lechazo de Castilla y León y chorizo zamorano.	Pab. 4. Stand 4F23
13:30 a 15:00 h.	Demostración de cortes de cuarto delantero de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas "Jarrete de Cordero guisado con vainilla" y "Rolls de cordero con ciruelas y espinacas" a cargo de Ruben Cordero.	Pab. 4. Stand 4E14
14:00 a 14:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de mini tartare de caballa maridada sobre coca de maíz.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 15:00 h.	Sala de Catas. Cata de Grupo Yllera impartida por Marcos Yllera Pérez. Los Vinos: Yllera 5.5 Verdejo Frizzante / Yllera Verdejo / Bracamonte Roble / Yllera Crianza (30 Aniversario).	Pab. 6. Stand 6G39
14:00 a 15:00 h.	Cata de productos ibéricos / Simón Martín Guijuelo.	Pab. 4. Stand 4F23-22
14:00 a 15:00 h.	Implantación de Señoríos de Rellu "Sensaciones del Mediterráneo".	Pab. 6. Stand 6H12-20
14:30 h.	Entrega de Premios VI Campeonato de España de Abridores de Ostras / Écailleurs / Sorlut.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
14:30 h.	Presentación de la gama de platos elaborados de Cascajares: Carrilleras de ternera salteado y tierra de setas, pechuga de pavo escabechada y crestas de gallo, maridado con vinos D.O. Tierra de León.	Pab. 4. Stand 4F23
15:30 a 16:10 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de vaina de calamar rebozado con mayonesa de su tinta.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:00 a 16:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:00 a 16:00 h.	Degustación de Red Vintage 1906 / Estrella Galicia	Pab. 4. Stand 4E16
15:30 a 16:30 h.	Presentación Mont Reaga. Vinos con personalidad por Juan Ramón Suárez Terol y Carmen Fernández / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
16:00 a 17:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Bodegas Castaño - D.O. Yecla, dirigida por su enólogo, Ramón Castaño.	Pabellón 4. Stand 4G02
16:00 a 17:00 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. La vuelta al mundo en miniatura... Indonesia, Suiza, Noruega... ¿qué se come en estos países? ¿Qué ocurriría si las recetas tradicionales de otras partes del mundo se le diera la apariencia de una tapa? Fusionamos España con el mundo. Con Luis Alonso, chef de A Punto Centro Cultural del Gusto.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
16:00 a 17:00 h.	Sala de Catas. Ángel Álvarez y Krisztina Folkner por parte de Bodegas Frontaura y ChocoMe respectivamente maridarán diferentes chocolates con un Tempranillo y un Verdejo.	Pab. 6. Stand 6G39
16:00 a 17:00 h.	Curso y formación de tiraje de cerveza especial a dos tiempos / Estrella Galicia.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
16:00 a 17:30 h.	Demostración de cortes de cuarto delantero de cordero con sello de calidad EBLEX a cargo del maestro carnicero José Ignacio Vaquero y elaboración de recetas "Bitoques de cordero en pan de pita" y "Gigote de San Isidro" (vacuno) a cargo del chef Rubén Cordero.	Pab. 4. Stand 4E14
16:30 h.	Entrega de Premios de I GourmeTapa Salmón Noruego / Campeonato de España de Tapas para Gourmets.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
16:30 a 17:00 h.	Presentación Cuesta Roa. La Ribera de Duero tradicional por Juan Ramón Suárez Terol y Francisco Javier Alcubilla / Spanish Wine Club Madrid.	Ágora. Pab. 6. Stand 6AG
16:30 a 18:30 h.	Encuentros profesionales y con prensa de FEDECARNE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
17:00 a 18:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Comparativa de tres vinos elaborados con la misma variedad en diferentes zonas españolas: tempranillo, cencible, tinta del país y tinta de toro, tanto de Castilla y León como de La Rioja.	Pabellón 4. Stand 4G02
17:00 a 17:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de nem vietnamita de ventresca de bonito, con soja germinada, maíz y lechuga.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



17:00 a 18:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
17:00 h.	Burgos Capital Española de la Gastronomía. El chef Nacho Rojo elaborará morcillas de la Ribera en Sotillo y chistorra de Burgos, lechazo I.G.P. Castilla y León asado con patata de Burgos y lechuga de Medina.	Pab. 4. Stand 4F23
17:00 a 17:30 h.	Degustación de bombones de plátano 7 / Cryosalus System.	Pab. 2. Stand 2C17
17:00 a 18:00 h.	Cafés Pozo ha sido galardonado con la Medalla de Oro International Coffee Tasting 2012 en Brescia Italia. La cata ciega de café mas importante del mundo.	Pab. 6. Stand 6E18
17:00 a 18:00 h.	Exhibición y degustación de cocina con productos Coosol / Aceites del Sur Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
17:00 a 18:00 h.	Degustación de salmón artesano con miel y sésamo y salmón artesano con alga nori con jengibre / Belmar Select.	Pab. 6. Stand 6C03
17:00 a 18:00 h.	Taller de Recetas Nespresso. Demostración y preparación de elaboradas recetas de café creadas por reconocidas figuras de la gastronomía. Acceso abierto al público.	Pab. 6. Stand 6C02
17:00 a 18:00 h.	Dulce Break con AOVE arbequina. Cata maridaje de aceite extra virgen / Olivar del Azaraque.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
17:00 a 18:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
17:00 a 18:30 h.	El Pacharán tiene su punto. Cócteles con pacharán navarro elaborados por el cóctelero navarro Carlos Rodríguez / INTIA, S.A.-NAVARRA.	Pab. 6. 6C10
17:30 a 18:00 h.	Cata de aceites virgen extra picual y cornicabra - 5 elementos / La Pontezuela.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
18:00 h.	Entrega de Premios del XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros / Gourmets / FACYRE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
18:00 h.	Entrega de los Premios de la XXVIII Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36.
18:00 h.	XIII GourmetQuesos. La figura del fromelier.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
18:00 h.	Canard, la delicia de los platos de Soria. Presentación de magret especial barbaoco, el desmigado de confit y escalopes de foie-gras con dulce de flor de hibisco y tierra de ciruela de Malvasía.	Pab. 4. Stand 4F23
18:00 a 18:30 h.	Degustación de Gazpacho Andaluz Solfrío / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02

Jueves 11 de abril de 2013

Hora	Actividad	Ubicación
10:00 a 13:00 h.	<p>Talleres Infantiles.</p> <p>X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.</p> <p>Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA. Guiados por monitores, los niños colocan en la base de la figura geométrica los alimentos de consumo diario hasta llegar a la cúspide ocupada por dulces y chuches.</p> <p>XIII Taller del Queso. Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.</p> <p>I Escuela Infantil de Sushi Salmón Noruego. Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.</p> <p>Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Los niños podrán degustar diferentes variedades en una lúdica "cata a ciegas" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.</p> <p>XIII Rincón del Pan / Pacfren. A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.</p> <p>V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet. Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.</p> <p>I Taller de la Carnicería-Charcutería / FEDECARNE. Taller "los profesionales de cada día y taller "carnicero por un día".</p>	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
10:00 a 17:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas.	Pab. 4. Stand 4G02

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



10:00 a 17:00 h.	XX Exposición de Nuevos Productos.	Pab. 6. Stand 2D30
10:00 a 11:00 h.	Degustación AOVE Arbequina / Olivar del Azaraque.	Oleoteca. Pab. 6. Stand 6J06
10:00 a 12:00 h.	Cata de vinos Saborea / FACYRE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
10:00 a 12:00 h.	Degustación de carne de membrillo con naranja / Membrillo Emily.	Pab. 4. Stand 4F06
10:00 a 12:00 h.	Demostración de la técnica japonesa para afilar cuchillos Hocho Togi por el maestro japonés Kiyoshi Hayamizu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 16:00 h.	Degustación de Umeshu, licor de ciruela / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de Sake Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de Sake Okunomatsu / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de Sake Nanbubijin / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación de Sake Ozeki / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Demostración de máquina para hacer maki & nigiri sushi / Autec / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación y presentación de productos elaborados con soja, Toofu-Ya / TOKYO-YA.	Pab. 6. Stand 6D06
10:00 a 17:00 h.	Degustación del tomates raf, rama, redondo liso, pera y kumato / C.R. I.G.P. Tomate de la Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 17:00 h.	Cata de jamón ibérico artesano alimentado con aceite de oliva virgen extra / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 17:00 h.	Degustación de productos ibéricos de fabricación artesanal / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 17:00 h.	Presentación de características novedosas y diferenciales de nuestros productos / Embutidos Montes de Toledo.	Pab. 6. Stand 6C30
10:00 a 17:00 h.	Presentación del tomate con Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada.	Pab. 6. Stand 6B12
10:00 a 17:00 h.	Degustación Cañitas de la Abuela / Las Cañitas del Gourmet.	Pab. 6. Stand 6F25
10:00 a 17:00 h.	Degustación de productos aceites de oliva virgen extra y jamones ibéricos Verdeña / Olive Oil & Spanish Ham.	Pab. 4. Stand 4E40
10:00 a 17:00 h.	Degustación sabores del mar / Pescados Don Félix.	Pab. 6. Stand 6E14
10:30 a 13:00 h.	XVI Business Center, en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses	Pab. 4. Stand 4A29.
10:30 a 17:00 h.	Degustación de infusiones y té Gourmet Lateterazul por Beatriz Escudero Rubio / Pharmadus.	Pab. 4. Stand 4F23-15
11:00 a 12:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Avelino Vegas - D.O. Ribera del Duero, dirigida por su directora de comunicación, Ana Isabel Gómez.	Pab. 4. Stand 4G02
11:00 h.	Entrega del Diploma del Banco de Alimentos al Grupo Gourmets.	Pab. 6. Stand 6A 14
11:00 a 12:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
11:00 a 11:30 h.	Nespresso Master Class. Sesión magistral sobre el café y sus maridajes, conducida por reconocidos chefs y sommeliers. Acceso exclusivo por invitación.	Pab. 6. Stand 6C02
11:00 h.	Desayunos Tierra de Sabor con Leche Tierra de Sabor y Nicanores de Boñar.	Pab. 4. Stand 4F23
11:00 a 12:00 h.	Cooperación entre empresas alimenticias gourmet / Señoríos de Relleu.	Pab. 6. Stand 6H12-20

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



11:00 a 12:00 h.	Presentación y degustación de las nuevas variedades de salmón Belmar Select ahumados artesanos: gran nature y sésamo negro con wasabi.	Pab. 6. Stand 6C03
11:00 a 13:30 h.	Demostración y preparación de curry al estilo japonés / TOKYO-YA y House Foods.	Pab. 6. Stand 6D06
11:30 a 12:30 h.	III Show Cooking / Gourmets / A Punto. "Sinfonía a seis manos", a cargo de Andrea Tumbarello (Don Giovanni, Madrid), el chef italiano presentará dos platos de su libro comestible bajo el título "Nos comemos los libros" en compañía de Paco Ron, del restaurante Viavelez, y Juanjo López de la Tasquita de Enfrente.	Show Cooking. Pab. 2. Stand. 2D30
11:30 a 12:30 h.	Sala de Catas. Cata de Aceites La Pontezuela.	Pab. 6. Stand 6G39
11:30 h.	IBSA Industrias del Bierzo, endulzando las hortalizas: presentación de pimiento y cebolla caramelizados.	Pab. 4. Stand 4F23
11:30 a 12:00 h.	Cocción rápida en freidora: pepitas del océano andaluza y tempura por Pierrick Clément / Britexa.	Pab. 6. Stand 6J04
12:00 h.	Entrega de los II Premios Salón de Gourmets.	Escenario Gourmets. Pab. 6. Stand 6G36
12:00 a 13:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Iniciación a la cata de vinos rosados, tanto tranquilos como espumosos.	Pab. 4. Stand 4G02
12:00 h.	XIII GourmetQuesos. Premio con gusto: sorteo de un lote de 12 k de quesos de autor entre aquellos que hayan adquirido una tabla de quesos.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
12:00 a 17:00 h.	XIII GourmetQuesos. Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
12:00 a 15:30 h.	Degustación de tapas con estudiantes de escuelas de hostelería / GourmeTapa / Salmón Noruego.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
12:00 a 14:00 h.	Show Cooking de Tapas / FACYRE Young.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
12:00 a 15:30 h.	Exhibición y degustación de cocina con productos Coosol / Aceites del Sur Coosur.	Pab. 2. Stand 2A04
12:00 a 16:00 h.	Cata lomo y embutidos Vallehermoso.	Pab. 6. Stand 6C30
12:00 a 16:00 h.	Degustación de fiambre de cordero de Extremadura / C.R.I.G.P. Corderex.	Pab. 4. Stand 4E40
12:00 a 13:00 h.	Taller de elaboración de filetes de anchoa por Fidel Ortiz y Enrique Maza / Conservas Codesa.	Pab. 4. Stand 4G14
12:00 a 13:00 h.	Presentación del mejor Jamón Bellota Los Pedroches loncheado / Belloterra Delicatessen.	Pab. 4. Stand 4E09
12:00 a 13:00 h.	Degustación de gazpacho andaluz Solfrío / Fasepan.	Pab. 4. Stand 4A02
12:00 a 17:00 h.	Degustación de Chirimoya D.O.P. / C.R.D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada - Málaga.	Pab. 4. Stand 4A01
12:15 h.	Simón Martín Guijuelo, cortando el jamón. Degustación de productos maridados con Nuxus Cosecha 2011 de la D.O. Ribera del Duero de Bodegas Frontaura.	Pab. 4. Stand 4F23
12:45 a 13:45 h.	Sala de Catas. Cata de Aceites Abril.	Pab. 6. Stand 6G39
13:00 a 14:00 h.	XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA. Cata de Dominio de Tares - D.O. Bierzo, dirigida por su enóloga, Paula Fernández Trabanco.	Pab. 4. Stand 4G02
13:00 a 19:00 h.	Escuela de Sushi / Norge.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
13:00 a 14:30 h.	Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Show cookings-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



13:00 a 14:00 h.	XIII GourmetQuesos. Premio al Mejor Queso del Público 2013.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4.
13:00 h.	Hermanos Paramio, el lechazo confitado: lechazo churro Campos Góticos con una reducción de moscatel y cebolla caramelizada.	Pab. 4. Stand 4F23
13:00 a 15:00 h.	Degustación de las nuevas variedades de salmón de Belmar Select ahumados artesanos: Gran Nature, Belmar Select Premiun, Tokio, Asia, Quebec y Nuggets al Natural.	Pab. 6. Stand 6C03
13:00 a 15:00 h.	Degustación de espárragos trigueros / C.R.I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar.	Pab. 4. Stand 4A01
13:45 h.	Selectos de Castilla, dedicación y cariño al mundo del pato: magret de pato loncheado a la naranja sanguina con serrín de foie y tierra de chocolate.	Pab. 4. Stand 4F23
14:00 a 14:40 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de mini tartare de caballa maridada sobre coca de maíz.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:00 a 16:00 h.	Show Cooking Luxury Spain / FACYRE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
14:00 a 15:00 h.	Implantación de Señoríos de Relleu "Sensaciones del Mediterráneo".	Pab. 6. Stand 6H12-20
14:00 a 15:00 h.	Cata de productos ibéricos / Simón Martín Guijuelo.	Pab. 4. Stand 4F23-22
14:15 a 15:15 h.	Sala de Catas. Cata de Aceites Camino de Anibal.	Pab. 6. Stand 6G39
14:30 a 16:30 h.	Encuentros profesionales y con prensa de FEDECARNE.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
14:45 a 15:25 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de vaina de calamar rebozado con mayonesa de su tinta.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
15:00 a 16:00 h.	Degustación de Red Vintage 1906.	Pab. 4. Stand 4E16
15:00 h.	Asovino, en las entrañas del Lechazo I.G.P.: chuletillas de Lechazo de Castilla y León I.G.P. y brocheta de Lechazo de Castilla y León I.G.P.	Pab. 4. Stand 4F23
15:30 a 16:10 h.	X Rincón del Pescado / MAGRAMA. Degustación de nem vietnamita de ventresca de bonito, con soja germinada, maíz y lechuga.	Taller de los Sentidos Gourmets. Pab. 4
16:00 a 16:30 h.	Elección ganadores sorteo Belmar Select ahumados artesanos / Belmar Select.	Pab. 6. Stand 6C03

Los datos reseñados corresponden a los recibidos a fecha de cierre de esta edición: 22 de marzo de 2013.

Programa sujeto a cambios de última hora.
Consulte posibles modificaciones en:

www.salondégourmets.com
www.gourmets.net

Empresas patrocinadoras:



Empresas colaboradoras:

