

**ESTRELLA
GALICIA**
Cerveza Oficial



Un año más, y renovando su participación hasta 2019, Estrella Galicia vuelve a ser la Cerveza Oficial del Salón de Gourmets (pabellón 4 / 4E16). Durante los 4 días de feria gozará de un protagonismo especial y presentará la extensa gama de productos Hijos de Rivera, que va desde su famosa cerveza hasta aguas de máxima calidad. La firma gallega nace en 1906 cuando José María Rivera Corral funda la empresa, bajo el nombre La Estrella de Galicia - nombre que rememora su negocio en Veracruz 'La Estrella de Oro' - , dedicada a la fabricación de cervezas y hielo.

A partir de esta fecha el crecimiento de la empresa cervecera ha ido en aumento hasta llegar a las cifras actuales que suponen 332 millones de euros del ejercicio de 2015, un 18,5% más que el año anterior.

Otra de sus líneas de negocio más fructíferas es el agua mineral, para la que cuenta con tres manantiales, Cabreiroá, Agua de Cuevas y Fontarel, donde se han llegado a envasar 152 millones de litros en 2015.

Además, este año la firma cumple su 110 aniversario y para celebrarlo han puesto en marcha un museo cervecero de 3.000



metros cuadrados en las instalaciones de la f3brica, una cerveza conmemorativa y una colecci3n de etiquetas dise1adas por 53 prestigiosos artistas nacionales e internacionales.

En cuanto a la producci3n de cerveza la compa1a ha superado por primera vez la barrera de los 200 millones de litros, cerrando 2015 con 203,6 millones de litros. Sus variedades m3s conocidas son Estrella Galicia Especial o la 1906 Reserva Especial, populares por su color dorado brillante y su sabor neutro y ligero. Pero tambi3n cuentan con Estrella Galicia 0,0, con el sabor intenso de una cerveza rubia pero sin nada de alcohol, Shandy, con un ligero toque de lim3n, Estrella Galicia Pilsen, m3s suave y ligera, Light para aquellos que quieran cui-

dar su dieta, la 1906 Red Vintage o su gran novedad del a1o, la cerveza sin gluten.

Los profesionales interesados en conocer sus productos simplemente deber3n acercarse al stand de la firma donde se podr3n degustar sus variedades y conocer sus procesos de elaboraci3n.

Tambi3n cuentan con el Espacio Estrella Galicia en el Taller de los Sentidos Gourmets (pabell3n 8) en el que tendr3n lugar m3ltiples actividades entre las que destacan, 4 GourmeTapa / Estrella Galicia - Campeonato de Espa1a de Tapas para Gourmets y el 3 Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia Certamen de la Comunidad de Madrid -el certamen Nacional tendr3 lugar en el Escenario Gourmets (pabell3n 6)-.



Además, los asistentes podrán disfrutar de diversas catas para conocer en profundidad sus diversos tipos de bebidas. Guiadas por expertos de Hijos de Rivera, se llevarán a cabo interesantes catas comentadas como la de aguas, gestionada por Cabreiroá, de origen gallego, centenaria y de composición equilibrada que acaba de incorporar unas nuevas etiquetas adhesivas a sus envases de vidrio retornables, demostrando así su compromiso con la sostenibilidad, las de vinos como Ponte da Boga y de sidras, impartida por Maeloc.

El Mercado de la Cosecha

La Corporación Hijos de Rivera da un paso más en su vocación de apoyo al desarrollo y la sostenibilidad del medio rural con este novedoso stand. Su principal objetivo es conseguir que los profesionales aprecien el valor de los proyectos rurales y la calidad de los productos de proximidad con garantía de origen que nacen de iniciativas como las que forman parte de la comunidad del Mercado de la Cosecha.

Los huevos de Pazo de Vilane, los yogures de Casa Grande de Xanceda, los quesos de Cortes de Muar, las sidras Maeloc, las galletas mariñeiras de Daveiga, las mermeladas de Amorodo, los helados de Bico de Xeadro, la miel de Abella Lupa, los vinos Ponte da Boga, los aceites Olei y las castañas de Naiciña, son solo algunas de las firmas que se podrán encontrar.

Pabellón 4
4E02



Espacio Estrella Galicia

Taller de los Sentidos Gourmets
Pabell3n 8

Lunes, 4 de abril de 2016

10:00 h. a 13:30 h.

Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza

Certamen de la Comunidad de Madrid

16:00 h. a 17:00 h.

Cata de Cervezas

Tour Estrella Galicia

17:15 h. a 19:00 h.

Cata de cervezas.

Cervezas de importaci3n

Martes, 5 de abril de 2016

10:00 h. a 13:30 h.

Campeonato nacional de tiraje de cerveza

Certamen nacional. (Escenario Gourmets / Pabell3n 8)

11:00 h. a 11:45 h.

Cata de aguas Hijos de Rivera

Cabreiro3, Magma de Cabreiro3, Agua de Cuevas y Fontarel

12:00 h. a 13:00 h.

Cata vino

Bodega Ponte da Boga

13:30 h. a 14:30 h.

Cata de Sidras

Sidras Maeloc

16:00 h. a 18:30 h.

4 GourmeTapa / Estrella Galicia

Campeonato de Espa1a de Tapas para Gourmets

Mi3rcoles, 6 de abril de 2016

10:30 h. a 19:00 h.

GourmeTapa / Estrella Galicia

4 Campeonato de Espa1a de Tapas para Gourmets
(Entrega de premios de 17:30 h. a 18:00 h.)

Jueves, 7 de abril de 2016

12:00 h. a 12:45 h.

Cata vino

Bodegas Vallobera

13:00 h. a 13:45 h.

Cata vino

Bodega El Quintanal

GLORIOSO



Ubicada en la Rioja Alavesa y fundada en 1928, Glorioso es una de las firmas más arraigadas de España.

En un emplazamiento privilegiado para el cultivo de la vid y el suelo arcillo-calcáreo en terrazas en altitud, permiten elaborar vinos excepcionales.

La Sierra de Cantabria protege de los vientos fríos del Norte, creando un microclima que otorga a la cepa el calor necesario para la óptima maduración del fruto.

Glorioso forma parte del portfolio de Bodegas Palacio, creada por el empresario vasco Cosme Palacio y Bermejillo en 1894.

Su calidad y centenaria tradición vinícola le ha permitido pertenecer al selecto grupo de Bodegas Históricas de la D.O.Ca. Rioja.

En 1998 Bodegas Palacio pasó a formar parte del Grupo Hijos de Antonio Barceló, otra firma centenaria cuya trayectoria se remonta al año 1876 y que actualmente cuenta con bodegas en las denominaciones de origen más prestigiosas de España, como Bodegas Viña Mayor, en la D.O. Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Anzil, en la D.O. Toro, Finca Caserío de Dueñas, en la D.O. Rueda; Bodegas Palacio, en la D.O.Ca Rioja (Rioja Alavesa) y Bodegas Peñascal, en Laguna de Duero (Valladolid), Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Glorioso Crianza, Reserva y Gran Reserva, elaborados 100% con uva tempranillo, se obtienen gracias al empleo de técnicas



Roberto Rodr3guez en3logo de Bodegas Palacio

tradicionales y un meticuloso proceso de crianza en barricas de roble franc3s, que preservan todas sus caracter3sticas arom3ticas y su peculiar expresi3n frutal.

El resultado para quien lo prueba es una sensaci3n elegante y aterciopelada en boca, que sorprende por su cuerpo y aroma.

El hecho de provenir de una familia de viticultores ha sido determinante para que Roberto Rodr3guez, en3logo de la bodega, desarrollara su trayectoria profesional enfocada al sector.

El meticuloso proceso de elaboraci3n del vino lo ha aprendido de la mano de t3cnicos y profesionales de la talla de Michel Rolland, Manuel Ruiz Hern3ndez, Guy Gamberteua, Sam Harrods o Jane Masters.

“Trabajar conjuntamente con las estrellas del vino me ha permitido enriquecer mi perfil t3cnico de forma exponencial, creando un poso de conocimientos privilegiados y aport3ndome una visi3n m3s especial y nueva acerca del proceso de elaboraci3n del vino”, explica el en3logo.

22 Campeonato de Espa3a de Sumilleres Glorioso

La bodega organiza diferentes actividades como una cata orientada a tiendas especializadas (lunes, 4 de abril de 11:30-12:30 h. / Sala de Catas 1, pabell3n 6/6A24), dirigida por Roberto Rodr3guez y Custodio L3pez Zamarra, en la que podr3n probar las nuevas a3adas de Glorioso o la cata Caser3o de Due3as, un nuevo camino en Rueda de la mano de la en3loga Almudena Alberca (Martes, 5 de abril, a las 17:15 h.).

Realizar3n una Master Class de Glorioso (mi3rcoles, 6 de abril) en el Escenario Gourmets (pabell3n 6 / 6H26) a cargo del en3logo de la bodega y dirigida a los profesionales y participantes de uno de los cert3menes m3s esperados de esta edici3n, el 22 Campeonato de Espa3a de Sumilleres Glorioso. Organizado por Grupo Gourmets y la Uni3n de Asociaciones Espa3olas de Sumilleres (UAES) se celebrar3 el mi3rcoles, 6 de abril a las 14:45 horas, y el jueves, 7 de abril a las 10:00 horas, en el Escenario Gourmets (pabell3n 6).

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA)



Con su stand ubicado en el pabellón 4 / 4A36, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) pretende fomentar una alimentación variada, sabrosa, equilibrada y saludable entre los asistentes, como es la Dieta Mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Además, de patrocinar el 21 Túnel del Vino, el pasillo enológico con las mejores referencias de España, mostrarán el gran patrimonio agrario y gastronómico español, así como las bondades nutricionales del pescado a través de variadas actividades.

Programa

Lunes, 4 de abril de 2016

11:00 horas.

FEDEPESCA

"Pescado y Salud. Bondades nutricionales de los productos pequeños y acuícolas".

Interviene: Silvia Gil (Técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria)

12:00 horas.

INTER AQUA CANARIAS

"Acuicultura..... Ecológica?" y Showcooking.

Interviene: D. Rafael Bernárdez (Introducido por APROMAR)

13:00 horas.

APROMAR

"Crianza de Nuestros Mares, una marca de calidad para el pescado español".

Interviene: Javier Ojeda

15:00 horas.

ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES PISCICULTORES

"Trucha Ecológica"

16:00 horas.

FEDEPESCA

"Demostración de corte del pescado y degustación del producto".

Interviene: Francisco González Villar y Ramón Vara Pastor



Martes, 5 de abril de 2016

11:00 horas.

GALICIAN MARINE AQUACULTURE

“Abal3n by GMA, el marisco m3s exclusivo”

Interviene: Luis Gonz3lez (Introducido por APROMAR)

12:00 horas.

ORGANIZACI3N DE PRODUCTORES PISCICULTORES

“Trucha y sus Transformados”

13:00 horas.

GRUPO CIENTOCINCO

Degustaci3n de distintos cortes de bacalao y aperitivos madrile3os.

Intervienen: Julia Gonzalo Moreno y Pedro Gallego Milla

15:00 horas.

ASOCIACI3N DE CIPRINICULTORES Y DE ACUICULTURA CONTINENTAL DE AGUAS TEMPLADAS COMO ORGANIZACI3N DE PRODUCTORES PESQUEROS (A.E.C.A.C.)

“Tenca y sus posibilidades”

16:00 horas.

ANFACO-CECOPECA

“Valores nutricionales de las conservas de pescados y mariscos espa3olas”.

17:00 horas.

CONSEJO REGULADOR MEXILL3N DE GALICIA:

“Showcooking de Mejill3n de Galicia”.

Intervienen: Gabriela Andr3 Rivas por parte del CR Mexill3n de Galicia y representantes del canal Horeca de Madrid.

Mi3rcoles, 6 de abril de 2016

11:00 horas.

SERUNION

“El pescado en los comedores escolares”

(Introducido por FEDEPESCA)

13:00 horas.

ANFACO-CECOPECA

“Showcooking con conservas de pescados y marisco”.

16:30 horas.

ANFABASA

“Charla - degustaci3n sobre el bacalao”.

(Introducido por ANFACO)



MERCAMADRID

[mercamadrid](http://mercamadrid.com)



Por segunda vez consecutiva el centro de negocios por excelencia de la alimentación, Mercamadrid, vuelve al SG (pabellón 8 / 8E16 - 1 y 2).

Fundado en 1982, es el mercado líder en distribución alimentaria a nivel nacional, abasteciendo a unos 12 millones de habitantes.

En noviembre de 1982 se inauguró el Mercado Central de Pescados y en febrero de 1983 el Mercado Central de Frutas y Hortalizas, dentro del recinto de la nueva Unidad Alimentaria Mercamadrid.

A lo largo de estos años se han incorporado nuevas áreas como la Nave de Plátanos (1986), la Nave de Polivalencia (1987), pabellones auxiliares, un frigorífico general (1990) y un nuevo Centro Cárnico (1999).

Actualmente cuenta con 176 hectáreas y 800 empresas dedicadas a los pescados, frutas, hortalizas, carnes y servicios como conservación, logística o frío industrial, al que acuden diariamente unas 25.000 personas, entre trabajadores, compradores y visitantes.

Mercamadrid, en el plano internacional, se ha consolidado como el mayor mercado europeo dedicado a la alimentación perecedera y el segundo a nivel mundial dedicado a los pescados, después del Tsukiji de Tokio.

En su stand se podrá encontrar una muestra de la frescura de sus productos, convirtiéndose durante cuatro días en la embajada de este gran centro de abastecimiento.



UAES



La Uni3n de Asociaciones Espa3olas de Sumilleres es la organizaci3n enfocada al perfeccionamiento y regulaci3n de la profesi3n.

Agrupan y representan los intereses de las asociaciones locales y regionales de los sumilleres en Espa3a y colaboran en uno de los campeonatos m1s destacados del SG, el 22 Campeonato de Espa3a de Sumilleres Glorioso.

RIEDEL



Los expositores contar1n con las elegantes copas Riedel (pabell3n 8 / 8I28) para sus catas. Distribuido en Espa3a por Euroselecci3n, son consideradas perfectas por su t3cnica, funcionalidad, calidad y dise3o. Esta edici3n dispondr1n de la copa Chianti para degustar cualquier vino, la de cava o champagne, la Serie O, las de Cognac y la Single Malt Whisky.

BANCO DE ALIMENTOS DE MADRID



Como parte de los proyectos de responsabilidad social del Grupo Gourmets, la Organizaci3n pone a disposici3n de la Fundaci3n Banco de Alimentos de Madrid un stand en el pabell3n 8

(8B01) donde informar1n sobre los proyectos que llevan a cabo, desarrollar1n talleres did1cticos y conferencias para sensibilizar al p1blico sobre la importancia de contribuir con la ONG.

El objetivo del Banco de Alimentos es obtener gratuitamente alimentos de todas clases, para su posterior donaci3n y distribuci3n entre entidades ben3ficas legalmente reconocidas, dedicadas a la asistencia y cuidado directo de personas necesitadas en la Comunidad de Madrid.

Los expositores, siempre solidarios, podr1n donar sus alimentos y bebidas de calidad el jueves, 7 de abril de 16:00 h. a 17:00 h. a la ONG, que se ha propuesto superar con creces los casi 5.000 k de productos que consiguieron en 2014.