

---

# 16 TALLER DEL PAN

## Horneo Fresh

---



Alimento patrón, sagrado en muchas culturas y esencial para una buena alimentación, el pan es básico en cualquier dieta equilibrada.

Los nutricionistas aconsejan consumir 250 gramos al día por su alto contenido en fibra e hidratos de carbono.

Además, aporta minerales y vitaminas hidrosolubles como la B1, esenciales para el sistema nervioso, B2, imprescindibles en la producción de los glóbulos rojos, antioxidante y vasodilatador, niacina, que ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, piridoxina, que permite la formación de anticuerpos, previene enfermedades y fortalece el sistema inmune, y ácido fólico, una vitamina de gran relevancia en la replicación celular y esencial en el crecimiento.

Elaborado con harina, agua, fermento y sal, así de simple, apenas contiene grasa y su aporte calórico es moderado, desmintiendo el mito de que el pan engorda. Aunque está muy ligado al trigo, se puede obtener de harinas de diferentes cereales como centeno, cebada, avena, soja o arroz, colmando de variedades el mercado.

En el 16 Rincón del Pan patrocinado por Horneo Fresh (8Taller3), empresa con 15 años de experiencia en el sector, exhibirán sus variedades de panes tradicionales y rústicos, dulces y especialidades saladas, elaboradas al estilo tradicional.

Llevarán a cabo actividades para mostrar las beneficiosas propiedades de sus productos, sus técnicas de elaboración y las variedades, cada una para cada ocasión.



# 16 RINCÓN DEL VINO

## Club de Vinos Gourmets

---



Las firmas más emblemáticas del panorama enológico español se reúnen en este espacio monográfico dedicado al producto con mayor representación de la feria. Todos los vinos, desde los grandes clásicos hasta las nuevas añadas, cuentan con la garantía del Club de Vinos Gourmets (CVG), cuyos expertos han seleccionado personalmente cada vino por su calidad y atributos excepcionales. Espumosos, blancos, tintos, rosados, cavas, con crianza,

reserva, finos, manzanillas, olorosos, y muchos más, serán los elegidos para exhibirse en este rincón que cada edición congrega a más público (8Taller4).

Atendido por profesionales del sector y expertos sumilleres en este espacio monográfico se podrán catar todos los vinos, utilizando el olfato, la vista y el gusto, descubriendo sus características y apreciando la intensidad del color y los matices del vino.

---

## 8 TÚNEL DE FRUTAS Y VERDURAS / Gold Gourmet

---



España tiene la ventaja de contar durante todo el año con una gran variedad hortofrutícola, unos alimentos básicos por su gran cantidad de nutrientes y beneficios para la salud.

La comunidad científica y sanitaria recomienda comer al día 5 raciones de frutas y verduras, ya que aseguran el aporte de vitaminas y minerales necesarios para afrontar el día.

Su alto contenido en agua (75-90%) permite una correcta hidratación, son antioxidantes y contribuyen a prevenir la obesidad, problemas cardiovasculares, trastornos digestivos y enfermedades neurodegenerativas.

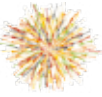
Por estos motivos, sus colores llamativos y dulces aromas el espacio patrocinado por la prestigiosa firma Gold Gourmet es

uno de los más visitados del Taller de los Sentidos Gourmets (8Taller2).

El público se para, mira, huele y prueba las diferentes y exóticas frutas y verduras que componen este gran mosaico hortofrutícola. La calidad y cuidada selección de los productos acapara la atención de todos los que pasan al lado de la que es, sin duda, la zona más colorido de la feria.

Entre sus actividades destacan las degustaciones y muestras de los diferentes productos expuestos en las que se puede conocer las variedades, temporalidad y propiedades de la mano de Luis Pacheco, propietario de la firma.

Todos aquellos que visiten el TSG tienen una cita obligatoria en este exótico espacio donde los 5 sentidos juegan un papel fundamental.



## 2 LA VIE EN ROSE

---

Por segundo año consecutivo y tras el éxito de la pasada edición vuelve La Vie en Rose (8Taller5), pensado para los amantes de los rosados.

Este espacio nació con el objetivo de satisfacer la creciente demanda que han experimentado estos vinos, cavas y champagnes, considerados los acompañantes perfectos de arroces, aves y carnes blancas de elaboraciones sencillas, quesos gallegos de vaca y cocinas asiáticas con sabores fuertes.

Aunque en España se elaboran rosados más que notables no destacaron hasta hace poco más de un lustro, cuando las tiendas especializadas establecieron espacios dedicados en exclusiva a esta variedad.

Siguiendo esta tendencia se vuelve a crear este rincón monocromático en el que se pueden encontrar los vinos más excepcionales de las bodegas nacionales más reputadas, eso sí, exclusivamente rosados.



---

## 2 COCINAS DEL MUNDO:

Israel, Países Bajos y U.S. Meat Federation

**Miele**

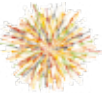
---

### Pabellón 8Taller11

Este espacio internacional que vio la luz por primera vez en la edición anterior, triplica en 2016 y vuelve con unos representantes excepcionales, EEUU, Países Bajos e Israel. Los 3 países cuentan con una gran diversidad gastronómica y presentarán sus productos más destacados al público español. La cocina estadounidense va más allá de las clásicas hamburguesas y perritos calientes, es una fusión de las diferentes culturas que habitan el gran país.

La diversidad de sus materias primas se debe a sus características climatológicas y geográficas que les permite cultivar una gran variedad de frutas y verduras. Además, cuenta con una importante industria ganadera en la que destaca el ganado vacuno, ovino, porcino y las aves de corral. En Cocinas del mundo presentarán su afamada carne de Black Angus gracias a US Meat Federation, encargada de comercializar carne roja americana de alta calidad.





Las diferentes culturas, tendencias y nacionalidades que conviven en los Países Bajos se reflejan en su cocina. Para conocer su culinaria, desconocida para muchos en nuestro país, reputados chefs elaborarán singulares recetas como el Rijsttafel, cuyo origen se remonta a las antiguas colonias Indonecias, el erwtensoep, su tradicional sopa de guisantes considerada uno de sus platos nacionales, o el Hutspot, a base de carne cocida, acompañada de puré de zanahoria y patatas, entre otros.

Finalmente Israel en su afán por compartir los conocimientos profesionales de la agricultura israelí y sus métodos que transformaron el más árido país de la región en una tierra fértil que provee una variedad de productos, también mostrará sus alimentos y bebidas de calidad.

De la mano de Saúl Ben Aderet, uno de los pioneros de la cocina israelí, que emprendió su carrera de éxitos de forma autodidacta hasta posicionarse como uno de los principales chefs de su país, se puede descubrir sus tradicionales platos locales.

El menú que elaborará el cocinero constará de:

- Nubes Kadaif de pescado con mayonesa, jengibre y limón curado.
- Ensalada de hojas verdes y hierbas frescas con gotas de Tahina.
- Shawarma sobre cama de hummus Masbaha templado.
- Ensalada de remolacha fresca con salsa vinagreta de jugo de granadas y queso Saint Maure caramelizado.
- Burek de pasta Brick relleno de huevo y espinacas sobre ensalada de berenjenas ahumadas.
- Kebab Israelí en rama de canela sobre canasta de tomates.

## 2 FOOD TRUCKS AREA

### Pabellón 8Taller



El movimiento Street Food, herencia de los puestos de comida itinerantes londinenses de Berwich St. Market, Borough Market y Brixton, neoyorkinos o berlineses, hacen por segundo año consecutivo su parada en el Taller de los Sentidos Gourmets.

Furgonetas vintage, camiones y caravanas movilizan a esa nueva tribu urbana denominada 'foodies', con su propuesta gastronómica de calidad.

La comida callejera pero de alta gama, utilizando productos gourmet y de proximidad, se ha convertido en la alternativa perfecta a la 'fast food' por ser variada, original,

asequible, apta para todos los públicos y, sobre todo, muy saludable.

Asiática, mediterránea, mexicana, dulce o afrancesada son las características de las cocinas que aparcarán sus fogones en el Salón de Gourmets.

Tuk Tuk Asian Street Food, La Trastienda Tapas, Ibericoteca, Feltman's Hot Dog, 7 Delicatessen, Frankfurts Madrid, Su Píadina, Bico de Xeado, Wild Alaska Food Truck, Olé mis croquetas, Cafés Guilis, Cafés Baque, Lantmannen Unibake, Jurasic Truck y Ox And Roll Caravan acudirán sobre ruedas.



# SABORES DE EUROPA / Comunidad de Madrid

---

La Dirección General de Asuntos Europeos de la Comunidad de Madrid presenta Sabores de Europa (8Taller10) un programa a través del cual realizará unas interesantes demostraciones con recetas y cócteles típicos de diferentes países europeos, con el objetivo de dar a conocer su gastronomía a todos los asistentes.

El vitello tonnato (Italia), la moussaka (Grecia), ratatouille (Francia), el strudell (Alemania) o los buñuelos de bacalao (Portugal), elaborados por expertos cocineros, son algunos de los platos tradicionales que el público puede probar.

Las presentaciones se llevarán a cabo de 12:30 a 13:30 horas, de 14:30 a 15:30 horas, de 16:30 a 17:30 horas y de 18:00 a 19:00 horas.

A su vez, los mejores cócteles de Europa tendrán el espacio y protagonismo que se merecen en el Taller de los Sentidos Gourmets. El jueves 7 de abril, entre las 12:30 y 13:30 horas y de 14:30 a 15:30 horas, los mejores mixólogos prepararán los combinados más sorprendentes para todos aquellos que quieran degustarlos.

