

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Lunes 10 de marzo de 2014****Lunes 10 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
REYNO GOURMET	Cata degustación "Aceites la Maja" D.O. Aceite de Navarra.	11:00-11:30	4 4B26
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Bodega S. Arroyo (DO Ribera del Duero) - Sala de Catas - Túnel del Vino	11:00- 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
EUROANCHOAS C.M., S.L.	Show - Cooking	11:00-18:00	6 6D22
GRUPO GOURMETS DEHESA DE EXTREMADURA	XXI Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura	11:30- 14:00	6 Escenario Gourmets 6G36
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Legado de Liedos de Monte Nevado	11:30-12:30	4 4E10
D.O. ESTEPA	Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra.	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
GRUPO GOURMETS	<b>Inauguración Oficial del XXVIII Salón de Gourmets, a cargo de Miguel Arias Cañete, Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)</b>	12:00	4 Entrada Pabellón 4
EL HEREDERO, 1960	Degustación de Umoh, selecta comida preparada	12:00-12:30	6 6D08
CAFENTO COFFEE FATORY	Degustación. Ven a tomarte un café de campeonato	12:00-12:30	4 4F10
D.O.P. PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA	Acierta el reto del Pimiento del Piquillo de Lodosa.	12:00-12:30	4 4B26
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Iniciación a la cata de vinos tintos - Sala de Catas Túnel del Vino	12:00- 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
JAPÓN	Showcooking - Inauguración - Sesión de cata de Sake	12:00-13:00	4 4B22
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de Filetes de Anchoas Codesa, Serie Limitada.	12:00-13:30	4 4E14
KIELE	Degustación Anchodina Kiele	12:00-14:00	6 6D30
CÁRNICAS DIBE, S.L	Degustación de embutido de caza	12:00-14:00	4 4E40

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Lunes 10 de marzo de 2014****Lunes 10 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
ANDALUSION OLIVE JUICE	Cata de aceite de oliva virgen extra ecológico, Sesión de cata de Verde Gaién Lágrimas de Oro	12:00-14:00	4 4B36
AGRICOLA COLORIN	Degustación de Jamón, embutidos ibéricos y de caza	12:00-14:00	4 4B36
D'ORIGO ASTUR	Degustación Fabada Asturiana realizada con fabas con IGP y su compagno cocinada	12:00-16:00	2 Galería
JAVIER SANZ VITICULTOR	Cata de Vinos. Bodegas Javier Sanz Viticultor	12:45-13:45	4 4A30 Sala de Catas
MYA QUESOS	TapaQueso	13:00	4 4Taller GQ
FINCA LA PONTEZUELA	Cata de aceites virgen extra de las variedades de 5 Elementos	13:00-13:30	4 4A03
ALMERIA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00-14:00	4 4Taller 12
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
JAPÓN	Showcooking -The Sake Export Association Sr. Haruo Matsuzaki	13:00-14:00	4 4B22
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
DELICANDI FOOD	Show-Cooking: "El oro rojo y verde de Sicilia en tu plato". Sicilia entre historia y gastronomía.	13:30-14:30	4 4A07
GRUPO GOURMETS DEHESA DE EXTREMADURA	Entrega de Premios. XXI Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura	13:45	6 Escenario Gourmets 6G36
ESTRELLA GALICIA	Cata de Sidra Ecológica Maeloc.	14:00 -15:00	4 4A30 Sala de Catas
JAPÓN	Showcooking - Restaurante 'Compartir' Chef: Oriol Castro	15:00 - 15:30	4 4B22
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	De trago en trago, la coctelería del siglo XXI	15:30 - 16:30	2 2B24 Showcooking
LAB CAFFE	Presentación de producto y degustación. Torrefacción de café	15:30- 16:30	4 4A07
JAPÓN	Showcooking - Restaurante 'Compartir' Chef: Marc Llach	16:00 - 16:30	4 4B22
VINPLUS	Cata de VinPlus, Vinos de Alta Expresión	16:00- 17:00	4 4A30 Sala de Catas

Patrocinadores

Estrella Galicia



Google

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Lunes 10 de marzo de 2014****Lunes 10 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
I.G.P. PACHARÁN NAVARRO	Elaboración de Pacharán Navarro.	16:00-17:00	4 4B26
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Cata Verdejos DO Rueda & tintos DO Toro-VTCYL. Bodegas El Albar Lurton.	16:00-17:00	4 Sala de Catas Túnel del Vino
GRUPO GOURMETS ESTRELLA GALICIA	GourmeTapa Estrella Galicia, II Campeonato de España de Tapas para Gourmets, con la colaboración de Aceites de Oliva de España	16:00- 19:00	4 Taller de los Sentidos
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Trivium de Monte Nevado	16:30-17:30	4 4E10
JAPÓN	Showcooking - Restaurante 'Compartir' Chef: Oriol Castro	17:00- 17:30	4 4B22
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Elaboración de espumosos, cata de tres vinos - Sala de Catas Túnel del Vino	17:00- 17:45	4 Sala de Catas Túnel del Vino
MADONNA D'ITRIA	Show - Cooking, el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	17:00-18:00	4 4A07
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	La Cocina mediterránea con José Luque	17:00 - 18:00	2 2B24 Showcooking
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	17:00-18:00	4 4B36
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de Filetes de Anchoas Codesa, Serie Limitada.	17:00-18:30	4 4E14
JAPÓN	Showcooking - Restaurante 'Compartir' Chef: Marc Llach	18:00- 18:30	4 4B22
NEGRINI	Cata de Vino de Apulia y maridaje con burrata	18:15-19:00	4 4A07

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
<b>GRUPO GOURMETS ESTRELLA GALICIA</b>	GourmeTapa Estrella Galicia, II Campeonato de España de Tapas para Gourmets, con la colaboración de Aceites de Oliva de España	10:30 - 18:00	4 Taller de los Sentidos
<b>GOOGLE</b>	Conviértete en un Gourmet 3.0 con Google	10:30 - 11:30	6 Escenario Gourmets 6G36
<b>MADONNA D'ITRIA</b>	Show - Cooking y degustación: el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	10:30-11:30	4 4A07
<b>CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA</b>	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen' Chef: Katsuki Sakurai Chef: Toru Matsushita	11:00h- 12:00	4 4B22
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Bodegas Muga ( DOCa Rioja y DO Cava)	11:00h- 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Valderrama: La vuelta al mundo por aguas de aceite español con Joaquín Felipe	11:00 - 12:00	2 2B24 Showcooking
<b>BODEGAS PERICA</b>	Presentación de nuestra gama 6cepas6	11:00-13:00	6 6D12
<b>FREIXENET</b>	Freixenet, 100 años de prestigio. Cata de los Cuvées de Prestige de Freixenet	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
<b>MONTE NEVADO</b>	Degustación y cata de Jamón Bernuy 1898 de Monte Nevado	11:30-12:30	4 4E10
<b>CAFFENTO COFFE FACTORY</b>	Ven a tomarte un café de campeonato...¡Y con mucho arte!	12:00-12:30	4 4F10
<b>EL HEREDERO, 1960</b>	Degustación Ahumados Reyes y Varón	12:00-12:30	6 6D08
<b>REYNO GOURMET</b>	"Degusta el Queso Idiazábal y pinta tus sensaciones"	12:00-13:00	4 4B26
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Iniciación a la cata de vinos Rosados -Sala de Catas Túnel del Vino	12:00h- 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>QUESO SAN SIMÓN DA COSTA D.O.P.</b>	El Queso de vaca más premiado del país: San Simón da Costa	12:00 hs.	4 4Taller GQ

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	Showcooking y degustación "Porchetta di Ariccias IGP - El secreto mejor guardado de Italia"	12:00-13:00	4 4A07
ANCHOAS CODESA	Taller de elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	12:00-13:30	4 4E14
KIELE	Degustación Boquerones Kiele	12:00-14:00	6 6D30
L'OLIVIER DE XAVIER S.L.U.	Cata y degustación del nuevo Aceite de Oliva Virgen Extra de producción ecológica. Birdy	12:00-14:00	4 4A03
GRUPO GOURMETS / SORLUT	VII Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut	12:00- 14:30	6 Escenario Gourmets 6G36
D'ORIGO ASTUR	Degustación Quesos Asturianos con IGP/DO acompañados de Pan de Escanda	12:00-16:00	2 Galería
ORTO MEDITERRANEO	Degustación de tomate semi seco Tommasino	12:30-17:30	4 4FO4
BODEGAS TAMARAL	Cata Presentación de Bodegas y Viñedos Tamaral - Ribera del Duero	12:45-13:45	4 4A30 Sala de Catas
ANCHOAS CODESA	Taller de educación y elaboración de filetes de anchoa en aceite.	13:00-13:30	4 4E14
ACEITE OLIVAPALACIOS S.L.	Cata. Aceite de Oliva Virgen Extra. "Palacio de los Olivos"	13:00-13:30	2 2A04
JAPÓN	Showcooking - Sukiyaki, Tonkatsu, Oyakodon. Hattori Nutrition College. Chef: Tatsuo Nishizawa	13:00- 14:00	4 4B22
ALMERIA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00 - 14:00	4 4Taller 12
EMBAJADA DE SUIZA - SWISS BUSINESS HUB SPAIN	Cocktail de La Embajada de Suiza, con la presencia del embajador de Suiza	13:00-14:00	4 4G20
CONSERVERA GALLEGA, S.A.	Show-Cooking de Pepe Solla para las conservas de Paco Lafuente.	13:00-14:00	6 6F10
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
DEHESA DE LOS LLANOS	Cata de los vinos Mazacruz por Ignacio de Miguel	13:00-14:30	6 6D30

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
IL PASTAIO	Showcooking y Degustación " Fantasía al tartufo"	13:30-14:30	4 4A07
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	La versión de Pepe Solla con las Conservas Paco Lafuente	13:30- 14:30	2 2B24 Showcooking
GOURMETQUESOS	A cada queso su corte	14:00 hs.	4 4Taller GQ
VERMUTS MIRÓ	Cata de Vermuts Miró de Reus	14:00-15:00	4 4A30
XERTOLI	Degustación de Aceite Extra Virgen de Oliva Xertoli	14:00-15:30	6 6C12
JAPÓN	Showcooking -Curry tradicional japonés. ALTA GASTRONOMIA JAPONESA TOKYO-YA	14:15- 14:45	4 4B22
JAPÓN	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen'. Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	15:00- 16:00	4 4B22
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	La Alta Cocina Mexicana con Rita Sánchez	15:30- 16:30	2 2B24 Showcooking
MADONNA D'ITRIA	Show - Cooking, el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	15:30-16:30	4 4A07
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Bodegas Trus (DO Ribera del Duero)	16:00 h- 17:00	4 Sala de Catas Túnel del Vino
I.G.P. PACHARÁN NAVARRO	Elaboración de Pacharán Navarro.	16:00-17:00	4 4B26
VERMUT MIRO	Cata de Vermuts Miró de Reus	16:00-17:00	2 2A16
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Taller didáctico, la Trufa Negra de Teruel.	16:00-17:00	2 2C14
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Ibérico de Cebo de Monte Nevado	16:30-17:30	4 4E10
EL HEREDERO, 1960	Degustación Vinos Ribera del Duero	17:00-17:30	6 6D08
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Iniciación a la cata de vinos Blancos - Sala de Catas Túnel del Vino	17:00 h- 17:45	4 Sala de Catas Túnel del Vino

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Martes 11 de marzo de 2014****Martes 11 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	17:00-18:00	4 4B36
TÍPICO SARDINIA	Showcooking y degustación de platos tradicionales con productos típicos de Cerdeña.	17:00- 18:00	4 4A07
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	Pastelería creativa. Michel Cluizel-La Rose Noire-Sicolý. Chef Jordi Puigvert .	17:00 h- 18:00	2 2B24 Showcooking
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	17:00-18:30	4 4E14
ORUJOS PANIZO	V Concurso Nacional de Cócteles de Orujo / Panizo	17:00 h- 19:00	6 Escenario Gourmets 6G36
JAPÓN	Showcooking - Sukiyaki, Tonkatsu, Oyakodon. Hattori Nutrition College. Chef: Tatsuo Nishizawa	17:30 - 18:30	4 4B22
GRUPO GOURMETS ESTRELLA GALICIA	Entrega de Premios. GourmeTapa Estrella Galicia, II Campeonato de España de Tapas para Gourmets, con la colaboración de Aceites de Oliva de España	18:00	4 Taller de los Sentidos
DELICANDI FOOD	Presentación de producto: Aceite de Oliva Virgen Extra Candiloro.	18:15-19:00	4 4A07

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
IL PASTAIO	Showcooking y degustación "Salmone con vinagrette al tartufo"	10:30-11:30	4 4A07
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
JAPÓN	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen' Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	11:00 - 12:00	4 4B22
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Bodegas Arzuaga Navarro (DO Ribera del Duero)	11:00 - 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
ESTRELLA GALICIA	Beer Master Sessions Estrella Galicia - I Campeonato de España de Tiraje de Cerveza, Estrella Galicia	11:00h- 13:30	4 Taller de los Sentidos
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	Más allá del sushi, Japón tradición Itamae. Con Pedro Espina	11:00 - 12:00	2 2B24 Showcooking
NATURAL COOKING S.L.	Degustación y cata de nuestras reducciones de vino con aromas y de nuestro Ajazeite.	11:00-13:00	2 Galería
GASTRAVAL	Showcooking. Sr. Juan Carlos Galbis, Chef Investigador del Arroz	11:00-14:30	6 6C14
MONTE NEVADO	Degustación y cata de Jamón Mangalica de Monte Nevado	11:30-12:30	4 4E10
BODEGAS VALDUERO	Cata de Vinos	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
QUESERÍA EL VIEJO MUNDO	Elaboración tradicional del Queso Casín	12:00	4 4Taller GQ
GRUPO GOURMETS	I Premios Liga del '99 de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España	12:00	6 Escenario Gourmets 6G36
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Vinos generosos - Sala de Catas Túnel del Vino	12:00 - 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
EL HEREDERO,1960	Degustación Productos ibéricos Quinta La Candela	12:00-12:30	6 6D08
CADENTO COFFE FACTORY	Ven a tomarte un café de campeonato... ¡Y con mucho arte!	12:00-12:30	4 4F10

Patrocinadores

Estrella Galicia



Google

CABREIROÁ

ICEX

GOURMET EXPERIENCE



BUDEL

la Sommière



ALDEAS INFANTILES SOS ESPAÑA

xeria

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets



**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
FINCA LA PONTEZUELA	Cata de aceites virgen extra de las variedades de 5 Elementos	12:00-12:30	4 4A03
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	Show - Cooking "Aplicaciones culinarias de la Porchetta y de la Coppa di testa"	12:00-13:00	4 4A07
BODEGAS PERICA	Degustación de nuestro Crianza Olagosa 2010	12:00-13:00	6 6D12
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	12:00-13:30	4 4E14
PRODUCTOS LA MORENITA	Presentación y degustación de Regañás Artesanas "Virgen de la Cabeza"	12:00-14:00	4 4B36
KIELE	Degustación Salpicón Kiele (novedad)	12:00-14:00	6 6D30
CÁRNICAS DIBE, S.L	Degustación de embutido extremeño	12:00-14:00	4 4E40-2
L'OLIVIER DE XAVIER S.L.U.	Cata y degustación de Birdy, ecológico	12:00-14:00	4 4A03
D'ORIGO ASTUR	Degustación Semiconservas D'Origo Astur	12:00-16:00	2 Galería
FRINSA DEL NOROESTE	Showcooking de conservas de pescado y mariscos FRINSA. Con Pepe Solla. "Magia en lata"	12:30-13:30	4 4A10
BODEGAS DOMECCQ	Cata Presentación Aura Verdejo 2013.	12:45-13:45	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	<b>Showcooking - Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris' Chef: Shinji Ishida</b>	<b>13:00h- 14:00</b>	<b>4 4B22</b>
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
ALMERÍA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00-14:00	4 4 Taller 12 - 3
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
<b>GRUPO GOURMETS</b>	<b>III Premios Revista Club de Gourmets. Presentados por Carlos Herrera</b>	<b>13:30 h.</b>	<b>6 Escenario Gourmets 6G36</b>
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	<b>Entrega de Premios. Beer Master Sessions Estrella Galicia - I Campeonato de España de Tiraje de Cerveza, Estrella Galicia</b>	<b>13:30</b>	<b>4 Taller de los Sentidos</b>

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Pasiones y tendencias: Raviolis, Dim Sum, Gyoza...	13:30-14:30	2 2B24 Showcooking
<b>TÍPICO SARDINIA GOURMETQUESOS</b>	Showcooking y degustación de platos tradicionales con productos típicos de Cerdeña Aprende a catar Quesos	13:30-14:30 14:00	4 4A07 4 4Taller GQ
<b>JAPÓN</b>	Showcooking -Curry tradicional japonés. ALTA GASTRONOMIA JAPONESA TOKYO-YA	14:15h- 14:45	4 4B22
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Soba, Tempura. Restaurante 'Yen'. Chef: Katsuki Sakurai. Chef: Toru Matsushita	15:00- 16:00	4 4B22
<b>CHEESE AND BEER</b>	Cheesse and Beer	15:00h- 16:30	6 Escenario Gourmets 6G36
<b>SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS</b>	Tapas, small plates, pinchos y otros bocados en miniatura	15:30-16:30	2 2B24 Showcooking
<b>LAB CAFFE S.R.L.</b>	Presentación y degustación de café verde LAB CAFFÉ - GIOIA CAFFÉ - CAFÉ VERDE	15:30-16:30	4 4A07
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	Estrella Galicia. Cata de Cervezas Europeas.	16:00-17:00	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - The Sake Export Association. Sr. Haruo Matsuzaki	16:00- 16:45	4 4B22
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Estancia Piedra ( DO Toro)	16:00 - 17:00	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>I.G.P. PACHARÁN NAVARRO</b>	Taller de Cata y coctelería.	16:00-17:00	4 4B26
<b>TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER</b>	Taller didáctico, la Trufa Negra de Teruel.	16:00-17:00	2 2C14
<b>JAPÓN</b>	The Sake Export Association. Sr. Haruo Matsuzaki	16:00 - 16:45	4 4B22
<b>MONTE NEVADO</b>	Degustación y cata de Jamón Ibérico de Bellota de Monte Nevado	16:30-17:30	4 4E10
<b>GRUPO GOURMETS</b>	XXIX Premios Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España 2014	17:00 h.	6 Escenario Gourmets 6G36

Patrocinadores

Estrella Galicia



Google

CABREIROÁ

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Miércoles 12 de marzo de 2014****Miércoles 12 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Vinos Dulces - Sala de Catas Túnel del Vino	17:00 - 17:45	4 Túnel del Vino. 4G02
<b>CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA</b>	Degustación Productos CAFE VERDE	17:00-18:00	4 4B36
<b>MADONNA D'ITRIA</b>	Showcooking y degustación "Viaje sensorial en el Sabor de la Isla"	17:00-18:00	4 4A07
<b>ANCHOAS CODESA</b>	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	17:00-18:30	4 4E14
<b>JARDÍN DE ALMAYATE</b>	Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra: Alma de Jerez.	17:00-18:15	4 4A30 Sala de Catas
<b>JAPÓN</b>	Showcooking - Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris' Chef: Shinji Ishida	17:30 - 18:30	4 4B22
<b>NEGRINI</b>	Mozzarella di Bufala y Burrata, maridaje con vinos de uva autóctona de Puglia	18:00-18:30	4 4A07
<b>NEGRINI</b>	Cata de Vinos espumosos y maridaje con diferentes variedades de Mortadella	18:15-19:00	4 4A07

## Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Jueves 13 de marzo de 2014****Jueves 13 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
LAB CAFÉ - GIOIA CAFFÉ	Presentación y degustación de café verde LAB CAFFÉ - GIOIA CAFFÉ - CAFÉ VERDE	10:30-11:30	4 4A07
CAFÉ VERDE DISTRIBUIDORA ESPAÑOLA	Degustación Productos CAFE VERDE	10:30-11:30	4 4B36
SHOWCOOKING A PUNTO GRUPO GOURMETS	Imaginando sabores en la Costa del Sol - Sabor a Málaga	11:00 - 12:00	2 2B24 Showcooking
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Grupo Matarromera ( DDOO Cigales, Ribera del Duero, Toro y Rueda)	11:00 - 12:00	4 Túnel del Vino. 4G02
JAPÓN	Showcooking - Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris'. Chef: Shinji Ishida	11:00 - 12:00	4 4B22
LA PONTEZUELA SLU	Cata de Aceites virgen Extra " 5 elementos"	11:30-12:30	4 4A30 Sala de Catas
MONTE NEVADO	Degustación y cata vertical de Jamón Monte Nevado	11:30 - 12:30	4 4E10
GOURMETQUESOS	Premio con Gusto	12:00	4 4Taller GQ
CAFENTO COFFEE FACTORY	Ven a tomarte un café de campeonato... ¡Y con mucho arte!	12:00-12:30	4 4F10
GRUPO GOURMETS / CLUB DEL GOURMET EL CORTE INGLÉS	III Premios Salón de Gourmets	12:00h.	6 Escenario Gourmets 6G36
GRUPO GOURMETS MAGRAMA	Comparativa copa a copa con crianza Blancos y Tintos - Sala de Catas Túnel del Vino	12:00 - 12:45	4 Túnel del Vino. 4G02
ANCHOAS CODESA	Taller de Elaboración de filetes de Anchoas Codesa, serie limitada	12:00-13:30	4 4E14
DEHESA DE LOS LLANOS	Degustación queso D.O. Manchego artesano Dehesa de Los Llanos por Enric Canut	12:00-13:30	6 6D30
KIELE	Degustación Sardina aliñada Kiele (novedad)	12:00-14:00	6 6D30
D'ORIGO ASTUR	Degustación de chorizos D'Origo Astur a la Sidra Asturiana	12:00-16:00	2 Galería

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES****Jueves 13 de marzo de 2014****Jueves 13 de marzo de 2014**

Expositor	Actividad	Horario	Pab./Stand
D'ORIGO ASTUR	Degustación de Faba Verdina D'Origo Aatur con pescados y mariscos.	12:00-16:00	2 Galería
GOURMETQUESOS	Entrega del premio al mejor queso del público	13:00	4 4TALLERGQ
<b>JAPÓN</b>	Comida tradicional japonesa. Hattori Nutrition College. Sr. Yukio Hattori. Sra. Setsuko Yuuki	13:00 - 14:00	4 4B22
<b>GRUPO GOURMETS MAGRAMA</b>	Abadía Retuerta (VT de Castilla y León)	13:00 - 14:00	4 Túnel del Vino. 4G02
ALMERIA FAR WEST CERVEZAS ARTESANAS	Degustación Cervezas Artesanas	13:00-14:00	4 4TALLER 12 - 3
TRUFA NEGRA DE TERUEL. ATRUTER	Degustación de trufa negra de Teruel	13:00-14:00	2 2C14
VINO Y MUJER	Premios Concurso Internacional Vino y Mujer	13:00h- 14:30	6 Escenario Gourmets 6G36
CARACOLES MARIN	Degustación. Caracoleando	13:00-15:30	2 Galería
BANCO DE ALIMENTOS DE MADRID	Entrega de diploma	13:30	6 6F40
MADONNA D'ITRIA	Show - Cooking, el chef Pomata presenta la cocina de Cerdeña "Viaggio sensoriale nel Gusto dell'Isola"	13:30-14:30	4 4A07
<b>JAPÓN</b>	Comida japonesa. Hassun, Otsukuri. Restaurante 'Okuda Paris'. Chef: Shinji Ishida	15:00 - 16:00	4 4B22
NEGRINI	Showcooking "Sorprese di pasta italiana"	15:30-16:30	4 4A07
I.G.P. PACHARÁN NAVARRO	Elaboración de Pacharán Navarro.	16:00-17:00	4 4B26
DEHESA DE LOS LLANOS	Cata de los quesos artesanos D.O. Manchego Dehesa de los Llanos por Enric Canut	16:00-17:00	4 4A30 Sala de Catas

Patrocinadores

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets