



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2026

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

LUNES 13 DE ABRIL

- 11:00 - 12:00** **Presentación y degustación de las distintas variedades de Rosquillas de San Isidro.**
Organizado por la ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS ARTESANOS DEL SECTOR DE PASTELERÍA DE MADRID (**ASEMPAS**).
- 12:00 - 13:00** **FERNANDO DEL CERRO, EMBAJADOR 2026** de la marca de garantía de los **Alimentos de Madrid M PRODUCTO CERTIFICADO**, elaborará espárragos verdes de la Vega de Aranjuez fritos en AOVE de la **D.O.P. ACEITE DE MADRID**, y maridados con vino **D.O.P. VINOS DE MADRID** Albillo Real 2024 de **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**.
- 13:00 - 14:00** Showcooking con base de **VERMUT ZECCHINI**, a cargo de la chef **Celeste García de la Banda** y cata de vermouths.
- 14:00 - 15:00** **U.C.A.M.** Carpaccio de solomillo de la cooperativa **GANADEMAD**, con ajo blanco de puerros y espárragos encurtidos de **MADRID RURAL**. Polvorón de AOVE Ozzo Madriz en una Gota, de **RECESPAÑA**. Maridaje con vinos de **RECESPAÑA**. Elaborado por el chef **Juan Pozuelo**.
- 15:00 - 16:00** Showcooking a cargo de la chef **Xandra Luque**, con queso cottage de **ALBE (LÁCTEAS DEL JARAMA)** y miel de **MADRID MIEL**, maridado con **VINOS JEROMÍN**.
- 16:00 - 17:00** **C.A.E.M.** Sapiens Sostenible: producción hortícola ecológica de Madrid para la restauración. Presentación del proyecto y cata de productos por **Gonzalo Prous**.
- 17:00 - 18:00** **CHOCOLATES MAYKHEL** presenta la degustación de sus nuevos cacaos de origen: Guatemala (finca Kampura), Madagascar y Ecuador (Hacienda Camino Verde). Maridados con **VINOS JEROMÍN**.
- 18:00 - 19:00** **FRUSANGAR** presenta este showcooking de la mano del chef **Iván Plademunt**, que elaborará tortilla española con patatas de su marca estrella **La Chulapona**, y huevos de **GRANJAS VILLARREAL**. Ven a descubrir por qué estas patatas son el alma de la mejor tortilla.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2026

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

MARTES 14 DE ABRIL

- 10:00 - 12:00** **Concurso mejores callos de la Comunidad de Madrid.**
Organizado por la ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID (ACYRE).
- 12:00 - 13:00** Nuevos desarrollos del **I.M.I.D.R.A.** Pasta con “pestacho” de subproducto de repollo, brownie con cascarilla de cacao y harina de almorta, acompañado de una bebida de kéfir de agua, bolitas dulces de yogur de cáscara de sandía y crujientes de zumo de melón y helado de AOVE emulsionado. Presentación por **Almudena Lázaro** y showcooking por **Sonia Quesada**.
- 13:00 - 14:00** *“AOVE de Madrid: donde el origen se convierte en alta cocina”.*
Tres creaciones gastronómicas elaboradas por la chef **Miriam Hernández** con producto local que ponen en valor el AOVE con **D.O.P. ACEITE DE MADRID** como eje de la cocina contemporánea madrileña. Maridaje con vino **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 14:00 - 15:00** Showcooking de **CASA SANTOÑA**: Caviar de Beluga con sashimi de anguila ahumada sobre una espuma de mango, maridado con vino Albillo Real de la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**. Presentado por **Ricardo Searle** e **Isabel Galindo**.
- 15:00 - 16:00** Showcooking con anís de la **I.G. CHINCHÓN** de LA ALCOHOLERA. Experiencia en directo a cargo de la chef **Miriam Hernández**.
- 16:00 - 16:30** **U.C.A.M.** Elaboración de Flan de garbanzos, maridado con AOVE **PÓSITO** y vino Olivita Pérez de **VINOS DE LA POVEDA**.
- 16:30 - 17:30** **LICORES TRAMPERO**. El chef **Agustín Herrera** ofrecerá Pavía crujiente de bacalao (ganadora desafío WOOE 2026) elaborada con el AOVE de la **D.O.P. ACEITE DE MADRID** Complvtum, así como una degustación de aceite en diferentes texturas. Acompañado por alguno de sus licores y vermouths Complvtu.
- 17:30 - 18:30** *“Cacao en estado puro”* de **CHOCOLATES MAYKHEL**. Showcooking y degustación de la elaboración diseñada por la pastelera **Begoña Gardel** con nuestro Blend exclusivo al 76% de cacao, cacao puro y nibs.
- 18:30 - 19:00** **HOSTELERÍA MADRID**, en colaboración con el **CANAL DE ISABEL II**, que celebra su 175 aniversario, presenta la iniciativa #deMadridydelgrifo, el consumo de agua responsable y su vinculación con la historia de la Hostelería.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2026

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

MIÉRCOLES 15 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** **SUPRACAFÉ.** Charla sobre el café y su elaboración: *Por qué algunos cafés funcionan... y otros no.* Cata de cafés, comentada por **Enrique Flores** y **Vanesa Santamaría**.
- 11:00 - 12:00** **David Castro** presenta 3 cervezas de **LA CIBELES**: Viejo Madrid (novedad), Chulipa (novedad) y Sin alcohol. Estas cervezas se acompañarán con varios quesos de **ALBE**.
- 12:00 - 13:00** **U.C.A.M.** Elaboración de verdura de **MADRID RURAL** con queso **CAMPO REAL**, AOVE Oro Madrid de la almazara **SANTIAGO APÓSTOL**, y vino de la bodega **VINÍCOLA DE ARGANDA**.
- 13:00 - 14:00** Desde **ROGUSA**, de la mano de la chef **Xandra Luque**, se elaborarán los siguientes platos: Bocata castizo de oreja crujiente con ensalada cítrica, hierbas frescas y cebolleta; Gyoza de callos a la madrileña con garbanzos en su jugo; Rabo de toro en dos versiones (tradicional con vino tinto y puré de chirivía; y en cremoso de queso curado).
- 14:00 - 15:00** Showcooking: Alcachofas en salsa verde de **EUROAMBROSÍAS**, con los cocineros **Patxi de Miguel** y **Antonio Núñez**. Maridaje/cata con vino Albillo Real 2025 de la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN** (cata guiada por **Isabel Galindo**).
- 15:00 - 16:00** **I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA.** El chef **Roberto Capone** elaborará el plato *“entrecot a la parrilla sin parrilla”*.
- 16:00 - 17:00** **CAFÉS GUILIS.** Exhibición barista y presentación de nuevas técnicas y tendencias del café filtrado en la actualidad. Catas de café filtrado.
- 17:00 - 18:00** **LICORES Y MOJITOS TEOREY.** Presentación de la empresa, elaboración y cata de cócteles. Orador: **Mariano Marejil**.
- 18:00 - 19:00** **CROQUETAS RICAS (BARRANCO'S FOOD)** ofrece un showcooking dedicado a dos iconos de la cocina española: croquetas y tortilla de patata. Cocina en directo, compartiendo el proceso y los detalles que marcan la diferencia en textura, sabor y presentación, con degustación final para los asistentes.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2026

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

JUEVES 16 DE ABRIL

- 10:00 - 12:30** **V Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid.**
Organizado por **HOSTELERÍA DE MADRID.**
- 12:30 - 13:30** Showcooking **DOCAMAR:** *“Salsa Brava de Bar más allá de las patatas”*. Tres elaboraciones de **Pablo Cabrera:** Patatas fritas Docamar + ventresca de bonito + salsa brava de bar; Lingote de oreja crujiente napado con salsa brava; Bomba de patata brava rellena de queso.
Maridadas con **VERMUT ZARRO.**
- 13:30 - 14:30** Presentación de *Productos V gama sin conservantes* por parte de **DAPSA.**
Showcooking de la mano de **Fernando Díaz** que elaborará tapas a base de callos a la madrileña, carrillada de vacuno, albóndigas con salsa roja y alubias con morritos.