



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

*Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid*

### LUNES 17 DE ABRIL

- 10:00-11:00. Presentación y degustación de productos elaborados por **CHOCOLATES 1902**.
- 11:00-12:00 **MARCA DE GARANTÍA ACEITE DE MADRID**: Presentación de los aceites certificados 2023.
- 12:00-13:00. Showcooking a cargo del **EMBAJADOR 2023** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO**, **Juan Pozuelo Talavera**, presentando un menú degustación con Alimentos de Madrid y maridado con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 13:00-14:00 Showcooking con base de **VERMUT ZECCHINI**, a cargo de la chef **Celeste García de la Banda** y cata de vermuts.
- 14:00-15:00 Presentación del **COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (CAEM)** del showcooking a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos** a base de productos de **O.K. ECO**: “Quinoa tricolor con curry, coco y crujiente de té matcha” y “Humus de garbanzo con spirulina y hoja de moringa”.
- 15:00-16:00 Presentación de nuevos sabores de perlas de miel de **MADRID MIEL** con quesos **ALBE**, a cargo de chef ejecutivo **Rubén Amro**, maridado con **VINOS JEROMÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 16:00-17:00 Masterclass de introducción al chocolate con cata interactiva de **CHOCOLATES MAYKHEL**: degustación del cacao en sus distintas etapas, granos, nibs, manteca, pasta, polvo y tableta.
- 17:00-18:00 Pasión y Arte de Mozzarella: **ALBE- LÁCTEAS DEL JARAMA** muestra una elaboración en vivo de mozzarella de forma artesanal con el maestro quesero **Ignacio González** y el experto quesero **Jesús Vázquez**.

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID*



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

*Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid*

### MARTES 18 DE ABRIL

- 10:00-10:45 Desayunos a la Madrileña: El chef **Miguel Ángel Mateos** elaborará "Teja de chocolate y polen fresco" a base de productos de [\*\*MADRID MIEL\*\*](#) y [\*\*CHOCOLATES MAYKHEL\*\*](#).
- 10:45-11:15 Presentación y degustación de "Pasta Gourmet y Bizcocho Integral" de [\*\*GARCÍA LEÑERO\*\*](#).
- 11:15-12:00 [\*\*ALBE- LÁCTEAS DEL JARAMA\*\*](#) presenta el catering "De la cocina a nuestra casa" de la mano del chef **Eduardo Casquero**, elaborando recetas con sus productos, entre otros Perlas de Mozzarella, Yogur y Nata.
- 12:00-12.45 Cata de trigo sarraceno con baobab y guaraná; migas con quinoa amarilla, maca, lúcumo y yema de huevo y tiramisú de matcha de [\*\*OK-ECO\*\*](#) a cargo del ecochef del CAEM **Miguel Ángel Mateos**.
- 12:45-13:30 Cata de vinos de la [\*\*D.O.P. Vinos de Madrid\*\*](#) a cargo de la sumiller [\*\*Ana María Lahiguera Mena\*\*](#).
- 13:30-14:30 Showcooking de tapa de bocartes de [\*\*CASA SANTOÑA\*\*](#). Maridaje con vino de [\*\*LAS MORADAS DE SAN MARTÍN\*\*](#), de la [\*\*D.O.P. Vinos de Madrid\*\*](#) guiada por la enóloga [\*\*Isabel Galindo\*\*](#).
- 14:30-15:30 Showcooking de mini bocatín de carne de toro, nibs de cacao y AOVE Alma de Laguna Ecológico a cargo de [\*\*María Jiménez Latorre\*\*](#), maridado con vino Exun 2019 de [\*\*Vinos y Aceites Laguna\*\*](#).
- 15:30-16:30 "Escandallos y reducción de mermas en restauración", presentado por el chef ejecutivo de [\*\*AROTELL\*\*](#), [\*\*José López\*\*](#). Presentación de sus platos V Gama Línea Gourmet.
- 16:30-17:30 Presentación del Consorcio de Exportación -[\*\*CHOCOLATES MAYKHEL\*\*](#), [\*\*MADRID MIEL\*\*](#), [\*\*LA ACEITERA DE LA ABUELA\*\*](#) y [\*\*SABORES SIERRA DE MADRID\*\*](#)-: Elaboración y degustación de "Canelón de Madrid" a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos**, maridado con [\*\*Vinos Jeromín\*\*](#), de la [\*\*D.O.P. Vinos de Madrid\*\*](#).
- 17:30-18:00 Presentación de la empresa [\*\*LICORES TRAMPERO\*\*](#) y degustación de sus productos.
- 18:00-19:00 Presentación de [\*\*MADRID RURAL\*\*](#): primer gran mercado de proximidad distribución y comercialización de frutas y verduras.

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. Vinos de Madrid*



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

*Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid*

### MIÉRCOLES 19

- 10:00–13:30 **II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID.**  
Organizado por Hostelería de Madrid.
- 14:00–15:00 **Julio Miralles** chef encargado de nuevos productos de [MRM](#) expone el *showcooking* “Recuperación de técnicas clásicas aplicadas a la hostelería actual”.
- 15:00–16:00 *Showcooking* con productos [ROGUSA](#) de “Buñuelo líquido de callos a la madrileña; oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro en tempura”.
- 16:00–17:00 [UCAM y ACEITE DE MADRID](#) presentan un *showcooking* elaborado con carne de [GANADEMAD](#), maridado con AOVE [PÓSITO](#) y vino “Y Volarás” de [COOPERATIVA VINÍCOLA DE ARGANDA DEL REY \(D.O.P. VINOS DE MADRID\)](#), elaborado por el chef **Agustín Herrera**.
- 17:00–17:30 Cata de 3 [VERMUTS ZECCHINI](#) dirigida por **María Girón**.
- 17:30–18:30 *Showcooking* y degustación de taco de churrasco de ternera con salsa de mole por [EUROAMBROSÍAS](#) a cargo de sus chefs **Francisco de Miguel y Antonio Núñez**.
- 18:30–19:00 Degustación de grandes especialidades de hojaldres selectos de [PRODUCTOS JESÚS y DULCINOVA](#).

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. Vinos de Madrid*



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

*Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid*

### JUEVES 20 DE ABRIL

- 10:00 -11:00 **MADRID MIEL** presenta "la quinta abeja". Extracción de miel en directo y degustación con una tapa a base de la miel extraída a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos**, maridado con **VINOS JEROMÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 11:00 -12:00 Showcooking de "Migas de Pastor: Tradición - Innovación", elaboradas con aceites de la **ACEITERA DE LA ABUELA** y productos de **SABORES SIERRA DE MADRID**, a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos**, maridado con **VINOS JEROMÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 12:00-13:00 Secretos de la tortilla de patata presentado por el chef **Alberto García**, elaborada con huevos camperos de **GRANJAS VILLARREAL**.
- 13:00-14:00 Presentación del **COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID** de los productos de **DEHESA EL MILAGRO** de la mano de su chef **Marta Alcalá**. Degustación de sus productos.
- 14:00-15:00 Elaboración de "Sándwich de ternera" de la **IGP CARNE SIERRA GUADARRAMA**, a cargo del chef **Roberto Capone**.

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID*