



Stand 4D28. Pabellón 4

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2021

LUNES 18 DE OCTUBRE

- 11:00 -12:00 Exhibición *barista* con degustación de cafés de origen, de **GUILIS**.
- 12:00 - 13:00 *Showcooking* a cargo de los **EMBAJADORES 2021** de la marca **M PRODUCTO CERTIFICADO Daniel Ochoa y Luis Moreno** del restaurante Montia de San Lorenzo de El Escorial, a base de crema de queso de **ALIMENTOS DE MIRAFLORES**, trompeta de los muertos y galleta de chocolates **MAYKHEL**.
- Maridaje con vino “Femme blanco semidulce” y “Pedro García semiseco”, de **BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCÍA, D.O. VINOS DE MADRID**.
- 13:30 - 14:30 Elaboración *capuchino* de rabo de ternera de **GANADEMAD** con vino tinto y AOVE Eco de **RECESPAÑA**, a cargo del chef Paul Reyes Rosillo del restaurante El Empecinado, de Villarejo de Salvanes.
- Maridaje con el tinto “Castillo de Salvanes” de **RECESPAÑA, D.O. VINOS DE MADRID**.
- 15:00-16:00 Degustación de las sabrosas, crujientes y apetitosas croquetas, de **CROQUETAS RICAS**.
- Maridaje con vino “Pedro García semiseco”, de **BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCÍA, D.O. VINOS DE MADRID**.
- 16:30 - 17:30 Presentación y cata de mieles ecológicas de **MADRID MIEL**, premiadas en los *Great Taste Awards 2021*. Charla divulgativa sobre “Cocina Apícola” a cargo del apicultor profesional Ivan del Río y el asesor gastronómico Jesús Almagro.

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



Stand 4D28. Pabellón 4

MARTES 19 DE OCTUBRE

- 11:00 - 12:00 Presentación y degustación de chocolates negros de elaboración *Bean to Bar* de **CHOCOLATES MAYKHEL**.
- 12:00 – 12:30 Presentación de Madrid Sour de **CERVEZAS ARTESANAS LA CIBELES**, elaborada con levadura salvaje de la Comunidad de Madrid bajo una investigación del **IMIDRA**.
- 12:30 - 13:30 Maridaje perfecto de 4 sugerentes banderillas de **BOMBAS, LAGARTOS Y COHETES DE VALLEKAS**, con 4 tipos de cervezas artesanas de **LA CIBELES**.
- 13:30 - 14:30 Degustación de puerro de Aranjuez confitado en AOVE Eco de **VINOS Y ACEITES LAGUNA** a cargo del chef Carlos Pérez de Latxaska, y maridado con su vino “La Intrusa” **D.O. VINOS DE MADRID**.
- 14:30 - 15:30 Presentación del *Pastrami* serrano, a base de ternera de la **I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA**, hollejos de uva, miel de **MADRID MIEL**, AOVE Eco de **OLEUM LAGUNA** y queso de oveja de **MARQUÉS DE MENDIOLA**, a cargo del chef Roberto Capone.
- Cata de vinos de **BODEGAS VIÑA BARDELA, D.O. VINOS DE MADRID**,
- 16:00 - 17:00 Armonías de queso de **ALIMENTOS DE MIRAFLORES** con café de **GUILIS**, de la mano de Q de Quesos.

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



Stand 4D28. Pabellón 4

MIÉRCOLES 20 DE OCTUBRE

11:00 - 12:00 Degustación de tarta artesana de Giosam, elaborada con huevos camperos de **GRANJAS VILLARREAL**.

12:30 - 13:30 Presentación de fuet, salchichón y chorizo de ternera de la **I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA** de **SABORES SIERRA DE MADRID**, maridados con tintos de **VINOS JEROMÍN, D.O. VINOS DE MADRID**.

14:00 - 15:00 *Showcooking* de carrillera melosa de ternera en salsa, con puré de patata y trufa de **EUROAMBROSIAS**, a cargo de los chefs Antonio Nuñez y Francisco de Miguel.

Cata y degustación de “Inicio 2013” de **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN, D.O. VINOS DE MADRID**.

15:30 - 16:30 Degustación de callos de **ROGUSA** con *mousse* de yema y garbanzos, y camarón crujiente, a cargo del chef Rubén Amro.

Maridaje con “Muss” de **LICINIA WINE MADRID, D.O. VINOS DE MADRID**.

16:30 – 17:30 Degustación de palmeritas jugositas de **GARCÍA LEÑERO**

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



Stand 4D28. Pabellón 4

JUEVES 21 DE OCTUBRE

11:30 - 12:30 Armonías de queso de **ALIMENTOS DE MIRAFLORES** con chocolate de **MAYKHEL**, de la mano de Q de Quesos.

13:00 - 14:00 Presentación de la **DENOMINACIÓN DE CALIDAD ACEITUNAS DE CAMPOREAL**. Degustación de aceitunas con sus aliños secretos.

Maridaje con vermouths madrileños de **ZECCHINI**.

14:00 - 15:00 Presentación de la nueva pizza “*Leggie*” con la colaboración de la Dra. Marta de Miguel del C.S.I.C, así como degustación de otras novedosas y originales porciones de pizza, a cargo de **MAS QUE MASA**.

Acompañadas de Tagonius Blanc de **BODEGAS TAGONIUS, D.O. VINOS DE MADRID**.

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