

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

LA GRAN DESPENSA DE LOS ALIMENTOS DE ESPAÑA

Lunes 13

10:00h. -#AlimentosdeEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros *“Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra 2026”*

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

Arrancamos la mañana en Salón Gourmets con un desayuno para todos los gustos. Primero, lo clásico que nunca falla: Huevos fritos camperos de Campesana con pan artesano de La Beata. Y para el toque dulce, un capricho irresistible: cake de limón y amapola y mini pan de chocolate, también de La Beata.

11:00h.- Inauguración: Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Luis Planas Puchades.

12:00h. #Alimentosdespaña Felicita por sus 40 años de DOP Arroz de Calasparra: Denominación de origen y sabor.

Con motivo del 40 aniversario de la DOP Arroz de Calasparra, se otorgan los reconocimientos del 2026 de la mano de su presidente José Martínez Núñez y la alcaldesa Teresa García Sánchez.

A continuación, tendrá lugar un showcooking a cargo de Sergio López Marín junto a los cocineros Juanjo Bermejo Cantero y Cristófer Corbalán Navarro quienes nos brindarán una degustación de arroz DOP Calasparra y obsequiarán con un saquito conmemorativo.

13:00h.- Llena tu Mesa de Mar con FEDEPESCA: La pescadería tradicional y las nuevas tendencias gastronómicas.

Interesante debate de la mano de María Luisa Álvarez, directora general de FEDEPESCA, sobre la evolución del sector y la capacidad de innovación de las pescaderías tradicionales que mantendrán Francisco Abad Picazo, presidente de FEDEPESCA, Iván Sastre García, pescadero innovador y Juan Guillermo Torres, experto sushiman, quien además elaborará sushi con productos pesqueros y acuícolas de cercanía para su degustación. ¿Te animas?

14:00h.– Sidra de Asturias. Cultura sidrera asturiana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Lluís Nell, cocinero, gastrónomo y consultor especializado en productos artesanales, nos desvelará trucos para un buen escanciado y nos contará todo sobre la espicha y otras fiestas típicas. ¿Estas preparado?

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Los asistentes tendrán la oportunidad de degustar la sidra de Asturias, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humidad.

14:30h.- Sabores con raíces: degustación de quesos y embutidos 100% Raza Autóctona

Te invitamos a realizar un recorrido gastronómico por las Razas Autóctonas de España, desde Andalucía hasta Cantabria pasando por Ávila de la mano de Francisco de Asís Ruiz técnico del IFAPA en Granada y el chef Borja de la Cruz de Cocina con Duende. Podremos degustar quesos de cabra y vaca y embutidos ibéricos 100% Raza Autóctona, y poner en valor el origen, las razas ganaderas y la tradición, mostrando la conexión entre territorio y sabor a través de una experiencia degustativa. ¡Irresistible!

15:30h.- Interovic “Nuevas formas de consumo y cómo llegar a nuevos públicos”

Desvelamos nuevas ideas y formas de llegar a jóvenes y familias y como poner en valor, a través de degustaciones, la carne de ovino y caprino; un verdadero manjar gastronómico, con Saúl Sanz, chef de Terzio y Paola Freire, fundadora de Foodtropa

16:30h.- Miel de Ibiza “Ibiza en el plato: la miel como nuevo lenguaje gastronómico”

Momento de una ponencia imprescindible para inspirarte y conectar con el producto a través de una degustación de miel ibicenca que estimulará todos tus sentidos.

De la mano de Vicente Marí Torres, presidente de la Associació d’Apicultors d’Eivissa y del Consejo Regulador de la DOP Miel de Ibiza, conoceremos que hace especial a la miel de Ibiza y porque su origen y tradición hace que sea uno de los productos más exclusivos de la cuenca mediterránea. ¿Quieres inspirarte?

17:00h.- Miel de Cantabria “Producción de miel en Cantabria”

Javier Agüero Gorrochategui, titular de una explotación apícola de la DOP miel de Liébana en Cantabria, explicará el fascinante funcionamiento de una colmena orientada a la producción de miel, así como su proceso de extracción y posterior envasado. ¡Si quieres saber más, no te vayas de aquí!

Además, presentará otros productos como la jalea real, el polen, o el propóleo. Posteriormente podremos degustar la miel de la cornisa cantábrica.

17:30.- Miel de Galicia “El valor del territorio en una nueva identidad visual: presentación de la nueva marca de la IGP Miel de Galicia”

¡Estamos de estreno! La IGP Miel de Galicia presenta nueva imagen, más alineada con la sostenibilidad, la calidad y el apoyo a quien la produce, el apicultor. María Esther Ordóñez

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Dios, presidenta del Consejo Regulador se encargará de revelar el reto actual del sector: la comercialización y como conectar con consumidores más conscientes.

Tendremos la suerte de asistir a una cata dirigida, por Beatriz Ríos Cebreiros, de las distintas mieles de la IGP de Galicia para conocer sus variedades, sabores y características, tanto monoflorales como multiflorales.

18:00.- Llena tu Mesa de Mar con Armadores Punta del Moral “Nuestro compromiso con el mar: gamba certificada Friend of the Sea”

Alonso Abreu, gerente de la organización, que cuenta con certificación Friend of the Sea como garantía de sostenibilidad, presentará uno de los tesoros de Punta del Moral, la gamba blanca, que tendremos la oportunidad de degustar y viajar con los sentidos a la costa onubense. ¿Te apetece descubrir este manjar directamente desde el mar?

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Martes 14

10:00h. -#AlimentosdeEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y aceites de oliva virgen extra de diferentes DOP de nuestra geografía que nos hacen ser El País Mas Rico del Mundo.

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

La Fragua Gastronomía nos ayuda a arrancar el día con unas minitortillas de patatas elaboradas con huevos y patatas de la marca Alimentos de Segovia, pulguitas de embutido ibérico y unos mini bowls de yogur de oveja con granola y frutos rojos.

11:00h. – Asiccaza: “El jabalí: tradición, territorio y alta gastronomía. La carne de caza en El País Más Rico del Mundo”

Anímate a estimular todos tus sentidos con el chef Javier Chozas, que será galardonado con el Premio ASICCAZA 2026 por su increíble labor de valorización de la carne de caza y posteriormente realizará un showcooking con carne de jabalí para que degusten todos los asistentes, empleando productos emblemáticos de nuestra gastronomía. Una ocasión perfecta para que el público descubra el increíble sabor de esta carne y aprecie que se trata de un producto sostenible, natural y ligado al territorio.

12:00h. – Avianza “Aves de España: Sabores de siempre, cocina de hoy *Cómo la cocina actual redescubre las aves y recetas de siempre*

¡La carne de ave nunca defrauda! En esta ocasión tendremos la oportunidad de contar con Marian Reguera, chef de Taberna Verdejo, que nos deleitará con la elaboración en directo de distintas recetas con pollo, pavo y codorniz, empleando para ello emblemas de la casa como escabeches, pepitoria y una amplia variedad de ingredientes con Denominación de Origen. ¿Te animas a aprender nuevas recetas?

13:00h.– Llena tu Mesa de Mar con la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores. - Cocina de a bordo: gamba roja de Palamós

¿Te gustaría probar la gamba roja de Palamós? Basilio Otero, presidente de la FNCP, Narcís Oliu Albalat, Pescador y cocinero de Espai del Peix y Cristina Mañas de la Cofradía de Pescadores de Palamós nos darán a conocer las características del producto, su origen y la

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

singularidad de su pesquería, así como las claves que definen su calidad y diferenciación, para finalmente realizar un showcooking centrado en la gamba roja de Palamós.

14:30h. – “España en Cada Bocado: Experiencia 100% Raza Autóctona” de la mano de Paradores

¡En España podemos presumir de Razas Autóctonas! Borja de la Cruz de Cocina con Duende y el chef David Villarino del Parador de Toledo nos invitan a descubrir un recorrido gastronómico por España a través de platos calientes elaborados por Paradores, donde tradición, territorio y excelencia culinaria se unen bajo el logotipo 100% Raza Autóctona.

Desde las costas de Cádiz, origen de la raza Retinta, viajamos hacia Extremadura y Castilla y León con la Avileña-Negra Ibérica, ligada a los sistemas extensivos de estas regiones. Continuamos en Castilla y León con la Morucha. El recorrido se amplía con los huevos de gallina Castellana Negra. Finalmente, el viaje gastronómico nos lleva hasta las costas del norte, entre Galicia y Asturias, con los productos procedentes del Porco Celta y el Gochu Asturcelta.

15:30h. – Llena tu Mesa de Mar: “El emperador está en casa”

España es líder en productos del mar, y no es para menos si está rodeada de costa. Sergio Acebedo, gerente de Interfish nos hablará del pez espada que está en casa, porque es de flota nacional y gastronomía local.

Quédate con nosotros para disfrutar de una degustación de diferentes platos asociados al pez espada y otras especies, narrada con una historia que liga la pesca, la historia y la gastronomía. Los platos tendrán como acompañantes productos locales, resaltando el aceite de oliva, pero también pimentón y otros, además de bebidas que ensalcen el plato en la fusión de sabores.

16:30h. – Premio Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2025: Libro “Verde y Lava” Pedro del Castillo

Descubre una cocina inclusiva con "Verde y Lava", el nuevo libro del chef palmero Pedro Hernández Castillo, del restaurante El Duende del Fuego. La obra recoge su filosofía de cocina inclusiva, regenerativa y consciente, con un 95% de recetas libres de alérgenos, enfocada en la sostenibilidad y el producto local.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

17:00h. – Premio #AlimentosEspaña: “El viaje de la sal y el pescado a través de los milenios”

Los salazones son una exquisitez, descúbrelo de la mano de Ana Garre y Néstor Giuliodoro de Salazones Garre, que nos presentarán las principales novedades de este último año haciendo hincapié en la pesca sostenible y trazable. Podremos degustar tarrinas de queso de cabra y olivas de Kalamata maceradas con GARVM y especias, así como tarrinas de bonito graso, lonchas de Mojama de atún extra, hueva de mújol afinada con limón Verna y hueva de atún yellowfin y almendra Marcona frita. ¡Se nos hace la boca agua!

18:00h. – Instituto del Queso “El queso en la gastronomía internacional: el impacto de un concurso internacional y casos en el mundo y España sobre tendencias y situación actual. ¿Sabía que tras el COVID, el consumo de queso en España aumentó en un 36%? Luisa Villegas, CEO del Instituto del queso nos cuenta porqué, y además, nos hablará del International Cheese Festival, que este año se celebrará en noviembre en Cordoba y presentará las novedades y oportunidades que tendrán las 31 figuras de calidad diferencia de nuestro país, además de acoger al evento World Cheese Awards. Quédate y toma nota de los próximos quesos que tendrás que probar.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Miércoles 15

10:00h. -#AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros "Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra 2026"

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

El desayuno del día de hoy comienza con el chorizo artesano de Embutidos San Ignacio, cocinado con fuego directo y se prende alcohol para que se cocine lentamente hasta conseguir el punto deseado. Todo ello acompañado con pulguitas y suizos de la Panadería Vacmar, situada en el municipio segoviano de Fuentepelayo.

11:00h. – “Disfrutando con el Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches”

El jamón tenía que estar presente en la despensa de #alimentosdespaña, y es que Los Pedroches llevan décadas haciendo felices a quienes consumen su producto. ¿Te animas a experimentar esta felicidad?

De la mano de Pedro José Pérez Casco, cortador profesional de jamón y Juan Luis Ortiz Pérez, secretario general y director técnico de Los Pedroches tendremos la oportunidad de degustar su producto bajo varios formatos (loncha, taco y en placa de petri), mientras explicarán su territorio y la ligazón con este producto, diferente y exclusivo.

11:30h. – Llena tu Mesa de Mar - “Lo que crees, lo que es y lo que no te han contado-mitos y verdades de las conservas de pescado y marisco”

Las conservas están de moda, Minerva Izquierdo, responsable de promoción sectorial de ANFACO realizará una actividad participativa y divulgativa para desmontar mitos y dar a conocer información veraz sobre las conservas de pescado y marisco, un producto fácil, rico y sencillo de consumir

A través de una dinámica de votación, los asistentes pondrán a prueba sus conocimientos mientras degustan diferentes preparaciones elaboradas con conservas a cargo de Héctor López, propietario del restaurante España (Lugo).

12:30h.– Llena tu Mesa de Mar - “Cocina gourmet para pequeños comensales. Recetas de pescado para menús escolares”

¿Quién ha dicho que comer pescado no es divertido? OPROMAR abordará la importancia de introducir el pescado en la alimentación infantil de forma atractiva y saludable. Contará con la participación de Juan C. Martín Fragueiro y la reconocida chef Lucía Freitas, galardonada por su restaurante A Tafona. Durante la sesión se combinarán contenidos teóricos con un showcooking en directo en donde se presentarán recetas adaptadas a menús escolares, pensadas para los más pequeños, que posteriormente podremos catar.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

13:30h. – “Tu plato, tu AOVE, tus reglas”

Descubre el “oro líquido” de la mano de Soledad Serrano, presidenta de QvExtra que realizará una exposición detallada en donde dará a conocer la asociación y el sello SIQEV. Tras esta explicación, Maria Morales, chef del restaurante “Esencia by Maria Morales” y finalista de la novena edición de Masterchef, llevará a cabo la preparación de un plato usando AOVES SIQEV que luego podrán disfrutar los asistentes.

14:30h. – “La ciencia y técnica de una buena fritura con AOVE”

¡Esta demostración no dejará indiferente a nadie! La actividad combinará conocimiento científico y aplicación práctica junto al chef Daniel García Peinado, referente en el uso del aceite de oliva virgen extra en cocina y fritura quien, a través de un showcooking en directo, elaborará distintos alimentos aplicando técnicas de fritura con AOVE, analizando su comportamiento y resultados.

Almazaras la Subbetica abordará las claves para conseguir una fritura de mayor calidad y rentabilidad, prestando especial atención al control de la temperatura, el uso adecuado del aceite y la optimización de su rendimiento en cocina.

15:30h. – Llena tu Mesa de Mar - “Grandes desconocidos”

¿Cuánto conoces de productos del mar? Pesca España impulsa esta acción con la que pretende poner en valor especies de bajo valor comercial para promover su consumo representando una opción deliciosa y saludable para enriquecer nuestras mesas, además de sensibilizar a los consumidores sobre la variedad de los productos del mar, la responsabilidad de la flota pesquera española y su trabajo en el cuidado de la biodiversidad marina y la sostenibilidad futura de nuestros mares y océanos.

Y lo mejor está por venir, ya que contaremos con la participación del prestigioso chef de Aponiente, Ángel León, quien elaborará una de las tapas de la degustación.

16:30h. – Llena tu Mesa de Mar - “Bacalaohh! Y salazones. Un clásico que siempre sorprende”

Anfabasa nos invita a redescubrir uno de los productos más tradicionales de nuestra gastronomía de la mano del chef Javier Rodríguez “Taky”, Boketé (Coruña) e integrante del Grupo Nove Cocina.

Se explorarán las propiedades, el origen y la versatilidad del bacalao y las salazones mientras disfrutamos de una degustación con elaboraciones de bacalao. Toma nota de las recetas para sorprender a tus próximos invitados.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 13 a 16 abril 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Jueves 16

10:00h. - #AlimentosdeEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y aceites de oliva virgen extra de diferentes DOP de nuestra geografía que nos hacen ser El País Mas Rico del Mundo

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

El broche final de estos desayunos se pondrá con un paté de cochinillo de Tabladillo, lleno de matices y sensaciones que te transportarán directamente a la campiña segoviana. Acompañado de un pan de cúrcuma y pipas de Panadería Vacmar, y para el toque dulce, un pan de chocolate de la misma panadería.

13:00h. – Premio Tapa Alimentos de España 2025- Gran Hotel Inglés “La tapa castiza reinventada: tradición madrileña y creatividad hotelera en una porra rellena de calamar”

Pocas cosas tan españolas como una tapa, ¿verdad? María Fernanda Vivas, Javier Pascual y Gonzalo Emmanuel Zelaya, presentarán su propuesta merecedora del Premio Tapa Alimentos de España ganadora del certamen Hotel Tapa Tour.

Una innovadora porra rellena de calamar con alioli cítrico, que reinterpreta dos clásicos madrileños. ¿Qué más podemos pedir? Durante su preparación, el público descubrirá cómo los hoteles se convierten en espacios clave para difundir la gastronomía y al finalizar, podrá degustar este manjar.

14:00h. – “El valor del jamón en HORECA: aprovechamiento, rentabilidad y sostenibilidad”

Miguel Roses, especialista del Departamento Internacional de Interporc y María Esther Sobrino, cortadora profesional serán los encargados de impartir una masterclass para sacar el máximo partido al jamón de cerdo de capa blanca. No te pierdas esta oportunidad única para aprender un poco más de grandes profesionales

Técnicas clave para optimizar el rendimiento, reducir pérdidas, mejorar la rentabilidad de cada pieza, la correcta colocación del jamón y su impacto en la presentación final es lo que podremos sacar en claro de esta experiencia.

Instagram: @alimentosdespana.es

www.alimentosdespana.es