

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA A TRAVÉS DE SUS ALIMENTOS

Lunes 7

10:00h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

Empezaremos la semana degustando unos bollitos preñaos de chorizo de Panadería Los Mellizos, obrador de quinta generación; para dar el toque dulce se combinarán las típicas ciegas elaboradas a base de yema de huevo, y los bollos propios de la zona, con el café de especialidad de Guadarrama Coffee Roasters, un microtostador que se sitúa a los pies de la Sierra de Guadarrama. Finalizando con un ponche segoviano, postre típico de nuestra provincia.

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

11:30h.- Origen Aragón: Cocina con denominación.

Un chef Estrella Michelin realizará una degustación de alimentos de Aragón con calidad diferenciada: Huesca, Zaragoza y Teruel, presentando, a su vez, la Asociación de Consejos Reguladores de Aragón: Origen Aragón.

12:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Queso Cerrato con Avena, Premio Sabor del Año Top Innovación 2025.

Juan Rodríguez del departamento comercial Quesos Cerrato nos dará a conocer su empresa y la versatilidad de su producto, mientras la chef Carmen Lopez del Hierro elaborará varias recetas con este queso como ingrediente principal.

13:00h. - Calasparra: Denominación de origen y sabor.

Sergio López, técnico de la DOP Arroz Calasparra y Teresa García, su alcaldesa, junto con los chefs José Miguel Bueno, de Arrocería Titanium y David García de restaurante Pitrasica, nos hablarán de la importancia del cultivo y sus características diferenciadoras, materializándolo en una degustación.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

14:00h. - IGP Miel de Asturias. La Miel del Paraíso:

Julio Fernández López (presidente de la IGP) y Teresa Álvarez San Lázaro (responsable técnico) darán a conocer la trayectoria y objetivos de la IGP y su participación en el Proyecto Europeo Watson, proyecto en el que diferentes países de la Unión Europea colaboran con productos básicos del sistema alimentario. La IGP Miel de Asturias es el único producto español que participa en este proyecto.

Posteriormente, realizarán un showcooking para mostrar la versatilidad de la miel en la cocina.

15:00h. - Miel de Galicia y “Un modo de vida” te llevarán a degustar el Oro Dulce de la Naturaleza

M^a Esther Ordóñez Dios, presidenta del consejo regulador, será la encargada de presentar la pieza audiovisual “Un modo de vida” dirigida por Óliver Laxe y protagonizada por la actriz ganadora de un Goya, Benedicta Sánchez, con el objetivo de homenajear un oficio tradicional como es la apicultura gallega, realizada de manera artesanal.

Posteriormente Beatriz Ríos Cebreiros, responsable del panel de cata de Miel de Galicia, realizará una cata comentada, donde poder descubrir las peculiaridades, sabores, texturas y paladares de las variedades de mieles monoflorales y multiflorales que acoge este sello de calidad diferenciada, cuyo consejo regulador es el que mayor cantidad de miel certifica de España.

16:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Elaboraciones singulares en la Ribera del Duero.

La Ribera del Duero es tierra de grandes vinos, pero también de innovación y creatividad enológica. En esta ponencia, Fernando Rodríguez de Rivera Cremades, director general de Bodega y Viñedos Pradorey, nieto del fundador y tercera generación al frente del proyecto, nos guiará a través de elaboraciones únicas que desafían lo establecido.

Presentarán tres vinos que rompen moldes: Salgüero Rosado 2019, un rosado de guarda con alma de tinto con 27 meses en barrica; Pradorey Élite 2022, elaborado con un clon de Tempranillo único; y El Buen Alfarero 2018, criado en tinajas centenarias.

17:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: El camello canario, un Patrimonio de Emociones.

Dromemilk realizará una sorprendente presentación de su cultura y patrimonio canario junto con música en directo para transmitir las sensaciones de los alimentos, su preparación y degustación.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Vanessa Santana Hernández, coordinadora del hub gastrofood en la Universidad de Las Palmas, llevará el evento junto con la chef Yareli Pérez Verá que preparará una "Ambrosía Magua Majorera".

18:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: La Halconera: Redescubriendo la Maturana Tinta en La Rioja.

Manuel Iribarnegaray, director técnico de la bodega Marques de Cáceres presenta el proyecto de La Halconera, su nuevo monovarietal de Maturana Tinta, una variedad minoritaria en La Rioja que han recuperado para ofrecer una expresión única de su terruño.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Martes 8

10:00h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

En esta ocasión degustaremos paleta curada en aceite de oliva y chorizo de la olla, de la mano de Eresma, marca del grupo alimentario Copese, empresa con casi 50 años de antigüedad, y que ofrecen un producto de gran calidad cárnica. Todo ello acompañado con los deliciosos panes de Obrador Concepción Moreno, que nos ofrecerán sus variedades de pan de maíz y pan de chía y quinoa, para terminar con unas tortas de chicharrones.

11:00h. - Entrega premio ASICCAZA 2025 y show cooking con carne de caza

José María Gallardo Gil, presidente de ASICCAZA, agradecerá el respaldo de la Diputación de Ciudad Real en la creación de VENARI y hará entrega del reconocimiento concedido a Miguel Ángel Valverde.

Para finalizar, Javier Chozas, chef de AKERA CATERING elaborará en directo recetas con carne de caza para su degustación.

12:00h. - “¿El futuro de la gastronomía del ovino/caprino pasa por la sección de los platos preparados?”

Jesús Terrés, director de Lobo, moderará una mesa redonda con diferentes agentes del sector, en la que se debatirá sobre el auge detectado por detallistas y gran distribución, donde los platos preparados con carne de cordero y cabrito juegan un papel fundamental.

Mesa redonda con:

- Tomás Rodríguez, director de Interovic
 - Carlos Vigara, directora de Alcampo Getafe
 - Carlos Rodríguez, CEO de Raza Nostra
 - César Martín, propietario del restaurante Lakasa.
-

13:00h. - Llena tu Mesa de Mar: Un viaje de Sal & Pescado por el Arco Mediterráneo.

Ana Garre y Néstor Giuliodoro, premio #AlimentosdEspaña, nos mostrarán su gira Mundial del Garum en 2024, realizando un viaje desde la Edad del Bronce a la actualidad, a través del arco mediterráneo y el levante español.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Darán a degustar en exclusividad, los nuevos desarrollos del departamento de I+D+i, a través de una experiencia sensorial que permitirá disfrutar los distintos grados de umami de los productos.

14:00h. - Los desconocidos Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Región de Murcia

El Chef Premio #AlimentosdEspaña Firo Vázquez y Vanesa Lopez nos hablarán de los cultivos tradicionales del olivo en Murcia y darán a degustar varias referencias y variedades propias de la Región según la metodología GastrOleum.

El chef elaborará tapas armonizadas de productos con Denominación de Origen y AOVE.

15:00h. - Premios de excelencia a la innovación para mujeres rurales.

Alimentación sostenible para honrar la ciclicidad de la vida

Lydia Domínguez Tejera, CEO de Aires del Apartadero, mostrará su granola elaborada con ingredientes cultivados gracias a diferentes proyectos agrícolas donde la mujer está presente y que podremos degustar a posteriori.

La cocina de la Garnacha

Blanca y M^a Carmen Rodríguez Díago, de Bar Rodi, nos enseñarán y darán a catar sus productos elaborados con sal de vino de Garnacha de Fuendejalón en el Campo de Borja. Productos que giran en torno a una variedad de uva tan representativa en su territorio.

Spiga negra, pasta eco artesana de trigos antiguos elaborada en Andalucía.

Arrate Corres hablará de la elaboración de pasta ecológica, al estilo tradicional italiano, que llevan a cabo con materias primas locales de Andalucía, donde se presentan unas condiciones climáticas idóneas para el cultivo de trigo duro de alta calidad, que da como resultado una pasta sabrosa, saciante y digestiva.

ASTURsabor "3 generaciones, una misma pasión"

Judith Naves Morán directora de ASTURsabor nos hablará de la cría en extensivo de raza autóctona que llevan a cabo, donde a su vez elaboran conservas de producto terminado, con las que nos sorprenderá.

16:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Taller de cocina saludable con aguacate TROPS.

De la mano de los dietistas, nutricionistas y farmacéuticos, Jorge Jaldón Rueda y Carlos García Torres, ofreceremos consejos y recetas para cocinar de una forma saludable con aguacate TROPS.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

17:00h. - Tradición y modernidad, armonía sin conflicto. “VEDRA DEL ULLA, PERTENECEMOS A NUESTRO ENTORNO”.

Miguel Ángel Gómez González, Master Distiller de Vedra del Ulla hablará sobre la evolución de un producto que forma parte de la identidad local a lo largo de los años, y cómo los avances tecnológicos y de calidad mejoran este patrimonio líquido y lo subliman.

Explicará someramente este mundo de los destilados y finalmente podremos degustar el aguardiente Vedra de Ulla, Premio #AlimentosdEspaña.

18:00h. - Artesanía alimentaria en Galicia, pequeños productores con mucho arte.

En esta presentación podremos degustar recetas elaboradas con ingredientes procedentes de operadores gallegos con el distintivo de Artesanía Alimentaria, que distingue a pequeños productores que elaboran de forma tradicional logrando un producto diferenciado y de elevada calidad certificada.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Miércoles 9

10:00h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

Hoy degustaremos una de las recetas tradicionales más antiguas de lácteos: El queso nube de Moncedillo, una pequeña quesería artesana del nordeste de Segovia. Junto con esta láctica amasada a mano, la Panadería Juan Sanz, cuyo origen se remonta a finales del siglo XIX, ofrecerá un tradicional pan elaborado con harina molida a la piedra. Para finalizar, se dará el toque dulce con unas galletas de mantequilla.

11:00h. - Llena tu Mesa de Mar - Cocina de casa, cocina de mar.

OPROMAR busca promover el consumo de pescado acercándolo a los hogares y a los menús diarios. Juan Carlos Martín Fragueiro, su director, tratará de eliminar la percepción de que el pescado es complicado de preparar o exclusivo de ocasiones especiales, demostrando que puede formar parte de la rutina diaria de una manera fácil, accesible y deliciosa. Además, reforzará la idea de que cocinar con productos del mar es una elección saludable y llena de sabor, adaptándose a todos los estilos de vida.

Todo esto se materializará en una degustación de pinchos final de la mano de la chef Ada Parellada.

12:00h. - Llena tu Mesa de Mar - Despiece de un gran pez espada.

Expertos de la empresa mayorista MATRICE TUNA, realizarán el despiece de un pez espada de grandes dimensiones, acompañados de Gabriel Ocaña, que nos explicará paso a paso el proceso, además de presentarnos qué es INTERFISH y quiénes son sus socios.

13:00h. - Llena tu Mesa de Mar - Grandes Desconocidos.

PESCA ESPAÑA impulsa esta acción con la que pretende dar relevancia a especies de bajo valor comercial para promover su consumo, representando una opción deliciosa y saludable para enriquecer nuestras mesas. Ángel León y su tripulación de Aponiente serán los encargados de la elaboración de las recetas y nos explicarán cómo trabajan en sus restaurantes con este tipo de especies de menor valor y cómo han hecho del aprovechamiento su bandera.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

14:00h. - Premio Tapa Alimentos de España Hotel Tapa Tour 2024 con los chefs Pere Nacarino y Kevin García

Urrechu se sube al escenario para hablar con los dos chefs ganadores del Premio Tapa Alimentos de España en 2024 en sus ediciones de Madrid y Barcelona mientras ellos preparan a cuatro manos una degustación única en formato bocado de sus tapas ganadoras.

El **chef Pere Nacarino** del Restaurante Erre & Urrechu Barcelona, ubicado en el Hotel Torre Melina Gran Melià, que obtuvo el premio por su “Royale de cordero” y, el **chef Kevin Suarez**, jefe de cocina del Chef Mauro García del hotel Rosewood Villa Magna, ganador con su tapa denominada “Nuestro mar y montaña cántabro”, nos deleitarán con su maestría y hablarán de lo que ha supuesto el galardón.

15:00h. - Llena tu Mesa de Mar - “Desmontando mitos sobre las conservas”.

Si crees que las conservas de pescado y marisco son aburridas, prepárate para cambiar de opinión. Felicidad Fernández Alonso de ANFACO -CECOPESCA y, Marcos Cabanas, Chef del Restaurante el Olivo de Ferrol, nos cuentan sus secretos, desmintiendo mitos y, lo mejor de todo, probándolo juntos.

16:00h. - Llena tu Mesa de Mar - Productos del mar congelados: el doble de buenos

Isabel Cañas Landín, directora de Relaciones Institucionales de Conxemar, junto con un asociado, presentarán la Asociación, y posteriormente el chef llevará a cabo un showcooking.

17:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Quesos Maxorata, de Canarias al Mundo.

Ángel González, Raquel Fernández y Juan Manuel Dolz presentarán la empresa y sus quesos, así como la elaboración de éstos de forma artesanal, adaptada a las nuevas tecnologías, con el compromiso por la sostenibilidad del sector ganadero y cumpliendo con los más altos estándares de calidad. Hablarán de la internacionalización de la empresa y de los reconocimientos recibidos.

Finalmente llevarán a cabo una degustación y nota de cata de sus quesos.

18:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Explorando sensorialmente el jamón curado

Miguel Olmos Llorente y Adriana Illana Otero, del Grupo Monte Nevado, realizarán una cata sensorial dirigida, en la que descubriremos las características organolépticas del jamón y analizaremos el aspecto, textura, aroma y sabor de diferentes tipos de jamón curado.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Jueves 10

10:00h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.

Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.

En el día de hoy, a cargo de La Venta Tabanera, degustaremos dos variedades de chorizo de la IGP de Cantimpalos, junto con torreznos y cortezas de jamón. Todo ello acompañado de hogazas de pan de Obrador el Molino, para finalizar con ponche segoviano, postre típico por excelencia de la provincia.

11:00h. - Mesa Redonda LA MIEL ESPAÑOLA: El mejor ingrediente para endulzar.

En esta mesa redonda se hablará de los beneficios del uso de la miel como endulzante natural. Sin olvidarnos de todas las posibilidades gastronómicas que tiene la miel, tanto en el mundo dulce como incluso dentro de los menús principales.

Ana Díaz Pérez. - Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria de la Dirección General de Alimentación

Fátima Gismero. - Chef pastelera en Fátima Gismero (pastelería ubicada en Pioz, Guadalajara, España)

M^a José Martínez. - Chef en Lienzo (restaurante con estrella Michelin en 2023, Valencia, España)

Rafel Muria. – Chef en Quatre Molins (restaurante con estrella Michelin desde 2020, Tarragona, España)

Iván del Río. - Apicultor de la empresa Madrid Miel

Vicente Marí Torres. - Presidente del Consejo Regulador de la DOP Miel de Ibiza

12:00h. - La apicultura y la miel de Ibiza, un bien patrimonial singular.

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Miel de Ibiza nos presenta las cualidades y singularidades de la miel de Ibiza.

13:00h. - Premio #AlimentosdEspaña: Con queso y vino se anda el camino.

Jesús García nos hablará de la empresa Quesos Don Apolonio, galardonada en su categoría con el "Premio Especial al Mejor Queso 2023", otorgado por Premios Alimentos de España, convocados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Javier Vera, enólogo del Grupo Montes Norte, nos mostrará sus vinos ubicados en Malagón, el mismo pueblo en el que se encuentra la empresa quesera.

STAND: Pabellón 7, nº: 7A05. 7 a 10 abril 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Posteriormente disfrutaremos de una cata maridada de Quesos Don Apolonio y vinos del Grupo Montes Norte.

14:00h. - Saborea una historia 100% nuestra” Conoce los productos de nuestras razas autóctonas.

Juan M^a Gallardo de la Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, dirigirá el acto y presentará a los representantes de diez Razas Autóctonas y sus productos, con los que personal de Paradores elaborará unos platos para que podamos degustar las bondades de dichos productos.

15:00h. - Miel cooperativa, “Sabor auténtico del Campo”.

Santiago Canete del Río de la Sociedad Cooperativa Reina Kilama que forma parte de Cooperativas Agro-alimentarias de España realizará una presentación de la marca “Producto Cooperativo – Sabor auténtico del Campo” y tratando sobre las cualidades y características de las diferentes mieles.

16:00h. - El valor del producto congelado. Campaña “Sí al Congelado”

La Asociación FROZEN ESPAÑA nos ofrecerá un interesante coloquio.

"Todos los días, cada hora, ven y "Llena tu Mesa de Mar" disfrutando de nuestros cucuruchos de pescaíto frito, de la mano de las asociaciones del sector."

Instagram: @alimentosdespana.es

www.alimentosdespana.es