

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 17 a 20 abril 2023

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA A TRAVÉS DE SUS ALIMENTOS

Lunes 17. UN PAÍS INFINITO EN PRODUCTOS DEL MAR Y RECETAS

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

13:30h. Elaboración en directo de Tartar de atún del Estrecho en tosta de algas marinas y cartuchitos de marisco cocido.

Prepárate para un viaje gastronómico a través de las pescaderías especializadas innovadoras que nos presenta Javier Martín, Gerente del Pescadería A. Martín trasladándonos a Algeciras con su degustación.

A cargo de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados de España (FEDEPESCA)

14:30h.- Degustación del pescado que forma parte de los guisos marineros “Boquerón de Santoña” cocinado a bordo.

Presentado por la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores.

15:30h.- Re-enamórate del pescado con una elaboración en vivo y degustación, a cargo del chef Miguel Fernández del Restaurante Morgana de Madrid.

Por parte la Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España.

17:00h.- ¿Cómo preparar tapas con conservas de pescado y marisco?, un evento gastronómico de Emma Pinal de Gastrobar O BIRRÁN –Ribadavia.

Propuesto por la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO),

18:00h.- Conoce un nuevo sello para diferenciar el pescado salvaje y ultracongelado a bordo con la presentación de la Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies Varias (OPP03)



STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 17 a 20 abril 2023

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Martes 18. EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

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

10:30h. -Almuerzo castellano con embutidos, frutas y dulces bajo la marca "Alimentos de Segovia". Diputación de Segovia.

11:30h. – Asiste a la Grabación en directo del programa de radio PlayGastro, emitido por la Cadena Ser y la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Exportadores y Transformadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR).

12:30h. – Saborea la degustación de guiso de Alcachofa de la Vega Baja, sabor y calidad fruto de una cuidada selección.

Ofrecido por la Asociación de Productores de Alcachofa de la Vega Baja, Diputación de Alicante.

13:30h.– Deléitate con las preparaciones en directo y la ponencia de Alvar Hinojal -Restaurante Alquimianos: Elaborará platos con productos kilómetro cero, de productores de la provincia de Valladolid

De la mano de la Diputación de Valladolid.

14:30h. -Degustamos los Vinos de garnacha, palomitas gourmet y bombones aragoneses y los "alimentos nobles" de Aragón.

Presentado por técnicos del Gobierno de Aragón.

15:30h. - Celebramos el décimo aniversario del logo 100% Raza Autóctona en colaboración con Paradores.

17:00h. -Nos visita La Palma con degustaciones de ron artesanal, vino, queso, miel y mojo elaborado por conocedores de la producción isleña.

Cabildo Insular de La Palma

18:00h. -Nos vamos a Gran Canaria trashumante de la mano del Chef Richard Díaz que elaborará un plato utilizando queso gran canario, mientras David Goshn hablará de los vinos canarios.

Cabildo de Gran Canaria



STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 17 a 20 abril 2023

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Miércoles 19. EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

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

10:30h. - Almuerzo castellano con embutidos, frutas y dulces bajo la marca "Alimentos de Segovia". Diputación de Segovia.

11:00h. - Final del concurso Hotel Tapa Tour edición 2022.

Los seis finalistas nacionales que competirán en la Final del Premio Nacional Tapa Alimentos de España son:

- Ana Isabel Peiró. Hyatt Regency Hesperia (Madrid)
 - Joel Tomás. NH Collection Gran Hotel Calderón (Barcelona)
 - José Miguel Martínez. Cap Vermell Grand Hotel (Mallorca)
 - Kimberly Domínguez. Hotel Fénix Gran Meliá (Madrid)
 - Sergio de la Plata. Mandarin Oriental Ritz (Madrid)
 - Tamara Lumbreras. Can Ferrereta Hotel (Mallorca)
-

12:30h. -Damos la bienvenida a la nueva IGP Cebolla de La Mancha. Nueva figura de calidad diferenciada incluida en la marca "Campo y Alma" Castilla-La Mancha. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

13:30h. -Exhibición comentada sobre "La miel en la cocina salada" a cargo de un reconocido apicultor y un cocinero especializado.

Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid. Madrid Miel.

14:30h. -Concurso de la mejor receta elaborada con carne de aves españolas. Votación pública a través de las redes sociales y posterior exhibición culinaria en directo. Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola.

15:30h. - Cata comentada de Queso de Acehúche, Cava de Almendralejo y Jamón Dehesa de Extremadura por promotores de la marca "Extremadura Rica" Comunidad Autónoma de Extremadura

17:00h. -Descubre las Legumbres de España con sello de calidad diferenciada.

Ponencia presentada por los gerentes de las asociaciones de legumbres.

Degustación de productos amparados por la marca #productoriojano. Presentado por la Comunidad Autónoma de La Rioja.



STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 17 a 20 abril 2023

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Jueves 20. UN PAÍS INFINITO EN PRODUCTOS DEL MAR Y RECETAS

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

10:30h. - Almuerzo castellano con embutidos, frutas y dulces bajo la marca "Alimentos de Segovia". Diputación de Segovia.

11:30h. - ¿Conoces el atún de pesca responsable? de ello nos hablará Julio Morón, director gerente de OPAGAC, en su ponencia.

Organización de Productores de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC)

De 12:30h. - Deléitate con Maridaje de tapas de Bacalao, pez espada y caballa, con distintos vinos en perfecta armonía, presentado por el chef del restaurante Chicolino, un etnólogo y Juan Martín Fragueiro, secretario de la asociación OPROMAR.

Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR).

De 13:30h. - Aprende con una demostración de cocina con pota. Un chef realizará 4 elaboraciones con esta especie para demostrar su versatilidad

Organización de Productores pesqueros Anacef OPP43.

De 14:30h. -Participa en la degustación y ponencia sobre el atún de palangre.

La ponencia "Atún de Palangre: garantía de calidad y sostenibilidad" estará dirigida por la Organización de Productores Nacional de Palangre de Altura (OPNAPA)

El Chef Miguel Fernández del Restaurante Morgana cocinará en directo este producto.

Twitter: @Alimentacion_es

Instagram: @alimentosdespaña.es

www.alimentosdespaña.es

