



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2024 *Pabellón 4,* *escenario de la Comunidad de Madrid*

### LUNES 22 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** *Showcooking* con degustación de **CHOCOLATES MAYKHEL**, desarrollado por el pastelero **Julio López** de Pastelería Mindanao.
- 11:00 - 12:00** Elaboración de Oleo Latte con **AOVE D.O.P. ACEITE DE MADRID** “Molino de Titulcia” de **LA ACEITERA DE LA ABUELA**, realizado por **Naji Specialty Coffee**.
- 12:00 - 13:00** *Showcooking* a cargo de la **EMBAJADORA 2024** de la marca de garantía de los **Alimentos de Madrid, M PRODUCTO CERTIFICADO, PEPA MUÑOZ**, 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 vermouths.
- 14:00 - 15:00** Presentación de la ensaladilla madrileña de garbanzos por el chef **Antonio María Ventura**, del Restaurante Quinto Sabor, y posterior degustación de cocido madrileño a cargo del chef **Víctor Díaz** del Restaurante Los Picazos, todo elaborado con garbanzos de **LA GARBANCERA MADRILEÑA SDAD. COOP. MAD.**, y maridado con vino **D.O.P. VINOS DE MADRID** Olivita Pérez de la Bodega **VINOS DE LA POVEDA**.
- 15:00 - 16:00** El Restaurante Balear ganador de "la mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid 2024", desvela los secretos de su deliciosa tortilla elaborada con huevos de **GRANJAS VILLARREAL**. Degustación y charla de los cocineros **Jorge Baeza y Marcelino Alonso**.
- 16:00 - 17:00** “Pasión y Arte de la Mozzarella”: **ALBE - LÁCTEOS DEL JARAMA** elabora mozzarella en vivo de manera artesanal con el maestro quesero **Ignacio González** y el experto quesero **Jesús Vázquez**.
- 17:00 - 18:00** Cata de vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID** a través de sus cuatro subzonas a cargo de **Mario Barrera**. Para el maridaje se degustarán las elaboraciones creadas por los cocineros de ACYRE
- 18:00 - 19:00** Máster class de corte de jamón de **JAMSA**, a cargo de **Jairo Figueroa**.



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2024 *Pabellón 4,* *escenario de la Comunidad de Madrid*

### MARTES 23 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** **CAFÉS GUILIS.** Exhibición barista y presentación de “Nuevas técnicas y tendencias en la elaboración del café”.
- 11:00 - 12:00** Taller de coctelería creativa con **VERMUT ZARRO**, dirigido por el reconocido barman **Juan Carlos Muñoz**.
- 12:00 - 13:00** **Jota Abril** nos ayudará a descubrir las recetas **DAPSA** "en un pis pas" by **David de Jorge (Robin Food)** apoyando el día mundial de la casquería.
- 13:00 - 14:00** **MARLON CONSERVAS**, de la mano de Cristina Martín Más, su directora, presenta su marca, inicios, filosofía y proyección de futuro. El cocinero **Gonzalo Cuesta** del Restaurante madrileño Trèside nos deleitará con algunas de sus creaciones tomando como base los productos de Marlon. Todo ello maridado con excelentes vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 14:00 - 15:00** **EUROAMBROSIAS:** Showcooking y degustación de “Tatín de puerros confitados” (con miel de **MADRID MIEL**), a cargo de nuestro responsable de I+D, el chef **Francisco de Miguel Sabaté**.
- 15:00 - 16:30** Elaboración de “Emparedado de brisket a baja temperatura” con carne de la cooperativa **GANADEMAD**, productos hortícolas de **MADRID RURAL**, y **AOVE D.O.P. ACEITE DE MADRID** Valleherboso, maridado con vino **D.O.P. VINOS DE MADRID** Castillo de Salvanés, ambos de la cooperativa **RECESPAÑA**, elaborado por el chef **José Manuel Cañas Fernández**, de la Escuela de Hostelería de Madarcos.
- 16:30 - 17:00** Presentación de la empresa **LICORES TRAMPERO** y degustación de sus productos. Cata de nuestros whiskys.
- 17:00 - 17:30** **CAEM** presenta a **CANNA PHARMA:** Quiénes somos; Breve historia del cáñamo; Anatomía de la planta y sus diferentes usos en las industrias; Nuestros productos y beneficios para la salud (en la alimentación, en la proteína vegetal y los aceites).
- 17:30 - 18:30** Cata “Activa tus Sentidos”: La ONCE, HOSTELERÍA MADRID y la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID** organizan, con la colaboración de ACYRE, una experiencia sensorial sobre la gestión de la discapacidad visual en la hostelería. La experiencia estará a cargo del personal técnico de La ONCE, **Isabel Galindo** enóloga de la bodega y **Juanma Muñoz** del Kiosco de la Alameda de Brihuega junto a **Xandra Luque** de Clínica Navarra en representación de ACYRE.



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2024 *Pabellón 4,* *escenario de la Comunidad de Madrid*

### MIÉRCOLES 24 DE ABRIL

- 10:00 - 13:30** **III CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID.**  
Organizado por **HOSTELERÍA DE MADRID.**
- 13:30 - 14:30** *Shoowcooking* con productos **ROGUSA**, amenizado por el chef **Rubén Amro.**
- 14:30 - 15:30** *Showcooking* de salazones y ahumados de **CASA SANTOÑA** con productos de la huerta, encurtidos y a la brasa, con maridaje/cata de vinos de **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**, guiada por la enóloga **Isabel Galindo.**
- 15:30 - 16:30** El chef **Roberto Capone** elabora el plato “Madama Butterfly” con paté de ternera de la **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA** y crema de queso **MARQUÉS DE MENDIOLA**, todo ello maridado con vino de la bodega **VINOS DE LA POVEDA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID.**
- 16:30 - 17:30** “Frescos indispensables”: la chef **Miriam Hernández**, de la Junta Directiva de ACYRE, ofrece una degustación elaborada con quesos frescos de **ALBE- LÁCTEAS DEL JARAMA.**
- 17:30 - 18:30** Presentación de la implementación de los productos de **M PRODUCTO CERTIFICADO** para asociados al servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria de **HOSTELERÍA MADRID.**



PRODUCTO  
CERTIFICADO

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2024 *Pabellón 4,* *escenario de la Comunidad de Madrid*

### JUEVES 25 DE ABRIL

- 10:30 - 11:00** Desayuno y showcooking de “brownie-cheesecake” elaborado con **CHOCOLATE MAYKHEL** 76%, de la mano del chef **Miguel Ángel Mateos Robles**.
- 11:00 - 12:00** Showcooking de postres elaborados con chocolates Bean to Bar de **MAYKHEL** realizados por **Begoña Gardel**, pastelera del Hotel Ritz.
- 12:00 - 13:00** Elaboración a cargo de **Alfonso Rueda**, de ACYRE, de Pani Puri de cebollitas tiernas, en tartaleta de trigueros confitados y caviar de **AOVE D.O.P. ACEITE DE MADRID**, maridado con vino **D.O.P. VINOS DE MADRID** “Piedra Escrita 2022”, de la bodega **SAN ESTEBAN PROTOMÁRTIR**.
- 13:00 - 14:00** **CAEM** presenta a **CONSERVAS CACHOPO**, que ofrecerá una degustación de sus productos.
- 14:00 - 15:00** **MRM**: Ponencia y cocina en directo de un guiso tradicional seguido de una degustación: “Apuesta por los guisos tradicionales de nuestras madres y abuelas, adaptado a los nuevos formatos de consumo. Para comer a bocados”. Caso práctico MRM-OGUIS, a cargo de **Jorge Fernández Aviñó** y **Carlos Tomás Ferrer**.