



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2025

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

LUNES 7 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** V CONCURSO DE LA MEJOR TORRIJA DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MADRID.
Organizado por la **Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE)**.
- 11:00 - 12:00** Showcooking a cargo de **XANDRA LUQUE, EMBAJADORA 2025** de la marca de garantía de los **Alimentos de Madrid, M PRODUCTO CERTIFICADO**, que elaborará verduritas de nuestra huerta con velouté de calabaza y ternera marinada de la **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA**.
- 12:00 - 13:00** Desayuno madrileño con showcooking dulce o salado de **CHOCOLATES MAYKHEL**.
- 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** Goulash sobre crema Dubarry y lasca de queso curado con carne de **GANADEMAD**, queso Campo Real de **CASTELLANA DE GANADEROS**, con AOVE Oro Madrid de **ALMAZARA SANTIAGO APÓSTOL** y vino Castillo de Salvanés, de **RECESPAÑA, D.O.P. VINOS DE MADRID**.
A cargo de los chefs de la Escuela de Hostelería de Madarcos.
- 15:00 - 16:00** Showcooking de salazones y ahumados de **CASA SANTOÑA**: Anguila ahumada lacada con crema de foie y manzana caramelizada en ponzu; y anchoa con brioche frito y mantequilla ahumada a la brasa.
- 16:00 - 17:00** Showcooking con productos ecológicos de Madrid certificados por el **C.A.E.M.** a cargo del chef **Eduardo Casquero**.
Maridaje/Cata con vinos de la **BODEGA ECOLÓGICA LUIS SAAVEDRA**, perteneciente a la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 17:00 - 18:00** Showcooking de **ALBE - LÁCTEAS DEL JARAMA** por parte del chef **Eduardo Casquero**, que elaborará las siguientes tapas: Requesón con miel de **MADRID MIEL**; Queso fresco con setas escabechadas y AOVE **OLEUM LAGUNA**; Yogur griego con verduras ecológicas.
- 18:00 - 19:00** **CERVEZAS LA CIBELES** cumple 15 años de vida y su fundador, **David Castro**, impartirá una cata formativa tal y como lo hacen los jueces en las competiciones. Podrás catar, entre otras, la nueva creación de LA CIBELES, una West Coast IPA.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2025

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

MARTES 8 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** PRESENTACIÓN DE LOS POSTRES DE SEMANA SANTA EN LAS PASTELERÍAS MADRILEÑAS.
Organizado por la **Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS)**.
- 11:00 - 12:00** Showcooking de elaboraciones con huevos camperos de **GRANJAS VILLARREAL**, y charla de la mano de **Iván de Plademunt** sobre los huevos en Semana Santa.
- 12:00 - 13:00** Showcooking “Mismo producto, diferentes elaboraciones”, de **ENCARNA GROUP (LA FINCA)**. Con piezas inicialmente menos premium dentro del vacuno y menos usadas en la cocina, se realizarán diferentes elaboraciones y presentaciones de productos muy conocidos como *steak tartar* o *carpaccio*.
- 13:00 - 14:00** **ASEACAM** presenta el cóctel “YocomoMadrid” para tus eventos, elaborado con productos 100% madrileños, y diseñado por el chef **Miguel Ángel Mateos**.
- 14:00 - 15:00** Presentación de nuevo producto sorpresa de **VERMUT ZARRO**, a cargo de **Juan Carlos Muñoz**, presidente de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE).
- 15:00 - 16:00** Flan de garbanzos de **LA GARBANCERA MADRILEÑA**, a cargo del chef **Víctor Díaz**, acompañado por un vino **D.O.P. VINOS DE MADRID**, de la **BODEGA VIRGEN DE LA POVEDA**.
- 16:00 - 17:00** La **D.O.P. ACEITE DE MADRID** presenta “Del olivo al plato: cocinando salud”, con demostración culinaria de la chef **Xandra Luque**, que elaborará un bizcocho borracho con sus toppings, con AOVE Valleherboso de **RECESPAÑA**.
- 17:00 - 18:00** Presentación de la empresa **LICORES TRAMPERO** y degustación de sus productos. Cata de whiskies.
- 18:00 - 19:00** Showcooking de **SALYCOP** a cargo de **Ángel Espina**: la quinta gama como aliada de la hostelería. Degustación de ensalada de patata con salsa elaborada en directo.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2025

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

MIÉRCOLES 9 DE ABRIL

- 10:00 - 13:30** IV CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Organizado por **HOSTELERÍA DE MADRID**.
- 13:30 - 14:30** Showcooking con productos madrileños de la marca **ROGUSA**, a cargo de la chef **Xandra Luque**, que elaborará taco de oreja a la madrileña y callos en dos versiones: velos de callos rellenos y tortilla de garbanzos con salsa de callos.
- 14:30 - 15:30** Showcooking: Bikini de carrillera de ternera con vinagreta de mostaza y miel y brotes tiernos, de **EUROAMBROSIAS**. Maridaje/cata con vino Senda21 (garnacha 100%) de la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 15:30 - 16:00** **CAFÉS GUILIS**. Exhibición barista y presentación de “Nuevas técnicas y tendencias del café en la actualidad”.
- 16:00 - 17:00** **CHOCOLATES MAYKHEL** presenta una cata de diferentes chocolates 76% Bean to Bar, maridados con **VINOS JEROMÍN**. Además, habrá una elaboración y degustación de rocas de chocolate con quesos de Madrid, maridada con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 17:00 - 18:00** “Sabor en crudo”, presentación de carpaccios innovadores de pavo y cerdo ibérico. El tradicional de vacuno de **MRM**. A cargo del chef **Miguel Ángel Mateos**.
- 18:00 - 19:00** Masterclass de coctelería con base de **FRUTOS SECOS MEDINA**, a cargo de **Juan Carlos Muñoz**, presidente de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE). Con la colaboración de **VERMUT ZARRO**, **VINOS JEROMÍN** y **CERVEZAS LA CIBELES**.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2025

Pabellón 4, escenario de la Comunidad de Madrid

JUEVES 10 DE ABRIL

- 10:00 - 11:00** Showcooking por parte de la empresa **ALBE - LÁCTEAS DEL JARAMA**, a cargo de la chef **Xandra Luque**, que elaborará tapas de bacalao con queso curado y espinaca fresca; saam de pato, perorata y menta; y chalota rellena con yogur.
- 11:00 - 12:00** Showcooking realizado por el chef **Miguel Ángel Mateos** y **María Lucas**, con **FRUTOS SECOS MEDINA**.
- 12:00 - 13:00** Showcooking del recetario de **DAPSA** "en un pis pas" con el chef de la casa.
- 13:00 - 14:00** Showcooking desarrollado por **Xandra Luque**, con **CHOCOLATES MAYKHEL** y carnes de **MRM**, maridado con **CERVEZAS LA CIBELES**, que elaborará las siguientes tapas: Pastrami con reducción de vino y chocolate negro; Codillo salmuerizado con salsa de chocolate y cebolleta; Lasaña wanton de pollo trufado con lascas de choco blanco y pistacho.
- 14:00 - 15:00** El chef **Roberto Capone** elabora un mousse de ternera de la **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA**, recreando el ambiente de la Sierra (tierra, setas, hierbas, frutas, ...).