



X TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS

PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS* 30 y 31 de marzo y 1 y 2 de abril de 2009 IFEMA. Pabellón 14

- **X TALLERES INFANTILES PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS**
Horario: de 10:00 h. a 13:00 h.
 - **C.A. Invitada: Principado de Asturias**
De lunes 30 de marzo a jueves 2 de abril de
10.00 a 12.00 h.- Taller infantil de cata de quesos
12:00 a 13:00 h.- Taller infantil con juego de botellas de sidra para escalada.
 - **VI Taller del FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos):** Clases teórico-prácticas, elaboraciones y degustaciones de pescado para los gourmets del futuro. Cada día un cocinero elaborará atractivas recetas para fomentar que los niños consuman pescado.
 - **Taller del Pescador:** Máximo Díaz,
 - **Taller del Pescadero:** Francisco González
 - **Taller del Restaurador:**
 - Lunes 30 de marzo, Koldo Royo (Mallorca)
 - Martes 31 de marzo, Ángel León (A Poniente, El Puerto de Santa María, Cádiz)
 - Miércoles 1 de abril, Nando Jubany (Can Jubany, Calldetenes, Barcelona)
 - Jueves 2 de abril, Beatriz Sotelo (Restaurante A Estación, A Cambre, A Coruña)
 - **IX Taller del Queso:** Elaboración y cata del queso.
 - **IX Taller del Aceite de Oliva Virgen /Diputación Provincial de Jaén:** Los niños conocerán las propiedades organolépticas del aceite y los distintos matices de su aroma y sabor, mediante la degustación y cata de los aceites de oliva extra de la nueva cosecha, proyección de videos con imágenes relacionadas con la producción, extracción, elaboración y cultura del aceite de oliva y distribución de información impresa relacionada con el olivar, el aceite y el turismo de la provincia de Jaén. Regalos para los más jóvenes.
 - **IX Taller del Pan/Pacfren:** Los niños recibirán nociones sobre el cereal, su cultivo, donde crece y sus características, así como los demás ingredientes necesarios para la producción del pan, como son la levadura, mejorantes, agua y sal. Además conocerán los valores nutricionales, energéticos y las proteínas del pan, y su importancia en la Dieta Mediterránea.
 - **I Taller de Frutas y Verduras/Gold Gourmet:** Los pequeños gourmets aprenderán a incluir en su dieta estos alimentos fundamentales para su desarrollo.
- **X PLAZA DE LOS SENTIDOS. Horario de 12:00 h. a 19:00 h., salvo jueves 2 de abril de 2009, de 12.00 h. a 17.00 h.**
 - **C.A. invitada: Principado de Asturias.** Destacados cocineros asturianos mostrarán su buen hacer en los fogones con los productos de las rutas gastronómicas del Principado. Una oportunidad única para conocer y saborear todos los excelentes productos de las diferentes DD.OO. e I.G.P., así como las rutas turísticas más importantes de esta C.A.

- **VI Taller del FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos).** Degustación de recetas elaboradas con pescado realizadas por los alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid.
- **IX Túnel del Aceite de Oliva Virgen / Diputación Provincial de Jaén.** Degustación y cata de los aceites de oliva virgen de la nueva cosecha: aceites con Denominación de Origen; aceites "Jaén Selección 2009": Oro Bailén Reserva Familiar, Tuccioliva, Padilla Oliva Bio, Cortijo La Torre Premium y Olivadol; Proyección de videos con imágenes relacionadas con la producción, extracción y elaboración del aceite de oliva y la cultura del olivar y distribución de información impresa relacionada con el olivar, el aceite y el turismo en la provincia de Jaén.
- **IX Túnel del Queso,** como novedad este año, se expondrán y degustarán quesos de **todas** las DD.OO. españolas, a los tradicionales Manchego, Idiazabal, Mahón, etc, se suman otras DD.OO. atractivas como el Queso Flor de Guía de Gran Canaria o el antiquísimo queso Casín asturiano. También se podrán catar una selección de los quesos italianos más representativos.
- **IX Rincón del Vino.** La mejor selección de vinos realizada por el Comité de Cata del Grupo Gourmets. Vinos emergentes, vinos de autor, etc... además de una escogida representación de vinos italianos.
- **IX Rincón del Pan/Pacfren.** Elaboración "in situ" de distintos tipos de panes. Presentación de panes para hostelería elaborados con cereales; olivas negras, pasas y nueces; hierbas provenzales, sésamo y amapola y pipas de calabaza, en cajas surtidas con piezas de 30 g.
- **IX Cocina en Miniatura.** Degustación de los exquisitos pinchos de Bokado, con especial relevancia del **Bacalao Fresco de Noruega.**
- **IX Rincón del Café/Supracafé:** Armonías de café y licores. Exhibición de Baristas.
- **I Rincón literario-gastronómico Librería Fuentetaja.** Presentará las últimas novedades de las editoriales gastronómicas.
- **VIII Rincón de la cerveza / Cruzcampo.** Lanzamiento y degustación de la cerveza Cruzcampo Gran Reserva. Los visitantes podrán conocer las distintas fases de su proceso de elaboración, así como oler y tocar todos sus ingredientes, no se podrá resistir a la degustación final.
- **I Túnel de Frutas y Verduras / Gold Gourmet:** Conoceremos las más extrañas frutas y las más insólitas verduras.

- **AULAS DIDÁCTICAS**

Lunes 30 de marzo de 2009

12:00 h. a 13:00 h.: Demostración barista/SUPRACAFÉ

13:00 h. a 14:00 h.: Introducción al mundo del café/SUPRACAFÉ

14:00 h.: Demostración de tapas de bacalao fresco de los cuatro campeones de España 2005-2008 de los Concursos Nacionales de Pinchos y Tapas de Valladolid

Oficiarán Iván Vilanova de La Venta del Sotón (Huesca) ganador en 2005; José Ramón Elizondo de Aloña Berri (San Sebastián) ganador en 2006; Rodrigo Roza, de la Taberna del Zurdo de Oviedo, vencedor en 2007 y el ganador del 2008 Carlos Valentí, del Baby Beef Rubaiyat de Madrid, mostrarán su creatividad y destreza ante un producto base idéntico para los cuatro, el bacalao fresco noruego.

14:30 a 15:00 h.- Degustación Queso Cabrales/PRINCIPADO DE ASTURIAS

15:00 a 15:30 h.- Degustación Queso Gamonéu/PRINCIPADO DE ASTURIAS

15:30 a 16:00 h.- Degustación Sidra de Asturias de Nueva Expresión/PRINCIPADO DE ASTURIAS

15.30 h.- Degustación FROM

16:00 a 17:00 h.- Taller Gastronómico a cargo de Pedro y Marcos Morán, Restaurante Casa Gerardo, Prendes /PRINCIPADO DE ASTURIAS

16.00 h.- FROM Radio: reporteros, entrevistas, resumen jornada

16.30 h.- Degustación FROM

17:00 a 19:00 h.- Presentación D.O.P. Escanda de Asturias/PRINCIPADO DE ASTURIAS

17:00-18:00 h.- Alianza de café y vino/SUPRACAFÉ

Martes 31 de marzo de 2009

12.00 h. a 13.00 h.- Demostración barista/SUPRACAFÉ
13.00 h. a 14.00 h.- Alianza de café y vino/SUPRACAFÉ
13:30 h. a 14:30 h.-Taller Gastronómico a cargo de Nacho Manzano de Restaurante Casa Marcial, La Salgar-Arriendas /PRINCIPADO DE ASTURIAS
14:30 h. a 15:00 h.- Degustación Queso Casín/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:00 a 15:30 h.- Degustación Chosco de Tineo/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:30 a 16:00 h.- Degustación Vino de la Tierra de Cangas/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15.30 h.- Degustación FROM
16.00 h.- FROM Radio: reporteros, entrevistas, resumen jornada
16.30 h.- Degustación FROM
16:00 a 17:00 h.- Taller Gastronómico a cargo de Isaac Loya de Restaurante Real Balneario/PRINCIPADO DE ASTURIAS
17.00-18.00 h.- Introducción al mundo del café/SUPRACAFÉ
17:00 a 19:00 h.- Presentación D.O.P. Afuega'l Pitu/PRINCIPADO DE ASTURIAS

Miércoles 1 de abril de 2009

12.00-13.00 h.- Demostración barista/SUPRACAFÉ
13:00-14:00 h.- Introducción al mundo del café/SUPRACAFÉ
13:30 a 14:30 Taller Gastronómico a cargo de Pedro Martino. Restaurante L'Alezna, Caces-Oviedo/PRINCIPADO DE ASTURIAS
14:30 Presentación: Escapadas Gastronómicas/PRINCIPADO DE ASTURIAS
14:30 a 15:00 Degustación Queso Los Beyos/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:00 a 15:30 Degustación Queso Afuega'l Pitu Roxu/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:30 a 16:00 Degustación Sidra de Asturias Espumosa/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15.30 h.- Degustación FROM
16.00 h.- FROM Radio: reporteros, entrevistas, resumen jornada
16.30 h.- Degustación FROM
16:00 a 17:00 Taller Gastronómico a cargo de Gonzalo Pañeda. Restaurante La Solana, Gijón/PRINCIPADO DE ASTURIAS
17:00-18:00 h.- Alianza de café y vino/SUPRACAFÉ
17:00 a 19:00 h.- Presentación D.O.P. Cabrales/PRINCIPADO DE ASTURIAS

Jueves 2 de abril de 2009

12.00-13.00 h.- Demostración barista/SUPRACAFÉ
13.00-14.00 h.- Alianza de café y vino/SUPRACAFÉ
13:30 a 14:30 Taller Gastronómico a cargo de José Antonio Campoviejo. Restaurante El Corral del Indiano, Arriendas/PRINCIPADO DE ASTURIAS
14.30 h.- Presentación: Escapadas Gastronómicas/PRINCIPADO DE ASTURIAS
14:30 a 15:00 Degustación Queso de Cabra/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:00 a 15:30 Degustación Queso Afuega'l Pitu Blanco/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15:30 a 16:00 Degustación Vino de la Tierra de Cangas/PRINCIPADO DE ASTURIAS
15.30 h.- Degustación FROM
16.00 h.- FROM Radio: reporteros, entrevistas, resumen jornada
16.30 h.- Degustación FROM
16:00 a 17:00 Taller Gastronómico a cargo de Koldo Miranda. Restaurante Koldo Miranda, Castrillón/PRINCIPADO DE ASTURIAS

ITALIA, PAÍS INVITADO DEL XXIII SALÓN DE GOURMETS

**ASTURIAS, COMUNIDAD INVITADA DEL
X TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS**

**VICHY CATALÁN Y FONT D'OR, AGUAS OFICIALES DEL
XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2009**

**CRUZCAMPO GRAN RESERVA, CERVEZA OFICIAL DEL
XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2009**

**RIEDEL, COPA OFICIAL DEL
XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2009**

***Sujeto a cambios de última hora. Consultar posibles modificaciones en www.gourmets.net
Horario: de 12.00 h. a 19.00 h., salvo jueves 2 de abril de 2009, de 12.00 h. a 17.00 h.
Acceso al público. Pabellón 14
Precio Entrada: 6 €, canjeables por 6 tickets degustación**