PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid

LUNES 17 DE ABRIL

10:00-11:00. Presentación y degustación de productos elaborados por **CHOCOLATES 1902.**

11:00-12:00 **MARCA DE GARANTÍA ACEITE DE MADRID**: Presentación de los aceites certificados 2023.

12:00–13:00. *Showcooking* a cargo del **EMBAJADOR 2023** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO, Juan Pozuelo Talavera**, presentando un menú degustación con Alimentos de Madrid y maridado con vinos de la **D.O. 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 vermuts**.**

14:00–15:00 Presentación del **COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (CAEM)** del *showcooking* a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos** a base de productos de **O.K. ECO**: "Quinoa tricolor con curry, coco y crujiente de té matcha" y "Humus de garbanzo con spirulina y hoja de moringa".

15:00-16:00 Presentación de nuevos sabores de perlas de miel de **MADRID MIEL** con quesos **ALBE** a cargo de chef ejecutivo **Rubén Amor,** maridado con **VINOS JEROMÍN,** de la **D.O. VINOS DE MADRID.**

16:00–17:00 Masterclass de introducción al chocolate con cata interactiva de **CHOCOLATES MAYKHEL**: degustación del cacao en sus distintas etapas, granos, nibs, manteca, pasta, polvo y tableta.

17:00-18:00 Pasión y Arte de Mozzarella: **ALBE- LÁCTEAS DEL JARAMA** muestra una elaboración en vivo de mozzarella de forma artesanal con el maestro quesero **Ignacio González** y el experto quesero **Jesús Vázquez.**

***Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID**

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid

MARTES 18 DE ABRIL

10:00-10:45 Desayunos a la Madrileña: El chef **Miguel Ángel Mateos** elaborará "Teja de chocolate y polen fresco" a base de productos de **MADRID MIEL y CHOCOLATES MAYKHEL.**

10:45-11:15 Presentación y degustación de "Pasta Gourmet y Bizcocho Integral" de **GARCÍA LEÑERO.**

11:15–12:00 **ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA** presenta el catering "De la cocina a nuestra casa*"* de la mano del chef **Eduardo Casquero**, elaborando recetas con sus productos, entre otros Perlas de Mozzarella, Yogur y Nata.

12:00–12.45 Cata de trigo sarraceno con baobab y guaraná; migas con quinoa amarilla, maca, lúcuma y yema de huevo y tiramisú de matcha de **OK-ECO** a cargo del ecochef del CAEM **Miguel Ángel Mateos**.

12:45–13:30 Cata de vinos de la **D.O. VINOS DE MADRID** a cargo de la sumiller **Ana María Lahiguera Mena.**

13:30-14:30 *Showcooking* de tapa de bocartes de **CASA SANTOÑA**. Maridaje con vino de **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, de la **D.O. VINOS DE MADRID** guiada por la enóloga **Isabel Galindo**.

14:30–15:30 *Showcooking* de mini bocatín de carne de toro, nibs de cacao y AOVE Alma de Laguna Ecológico a cargo de **María Jiménez Latorre**, maridado con vino Exun 2019 de **VINOS Y ACEITES LAGUNA**.

15:30–16:30 "Escandallos y reducción de mermas en restauración", presentado por el chef ejecutivo de **AROTELL**, **José López**. Presentación de sus platos V Gama línea Gourmet.

16:30–17:30 Presentación del Consorcio de Exportación -**CHOCOLATES MAYKHEL, MADRID MIEL, LA ACEITERA DE LA ABUELA Y SABORES SIERRA DE MADRID-**: Elaboración y degustación de "Canelón de Madrid" a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos**, maridado con **VINOS JEROMÍN,** de la **D.O. VINOS DE MADRID**

17:30–18:00 Presentación de la empresa **LICORES TRAMPERO** y degustación de sus productos.

18:00–19:00 Presentación de **MADRID RURAL**: primer gran mercado de proximidad distribución y comercialización de frutas y verduras.

****Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID***

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid

MIERCOLES 19

10:00–13:30 **II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID**.
Organizado por Hostelería de Madrid.

14:00–15:00 **Julio Miralles** chef encargado de nuevos productos de **MRM** expone el *showcooking* "Recuperación de técnicas clásicas aplicadas a la hostelería actual".

15:00–16:00 *Showcooking* con productos **ROGUSA** de "Buñuelo líquido de callos a la madrileña; oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro en tempura".

16:00-17:00 **UCAM y ACEITE DE MADRID** presentan un showcooking elaborado con carne de **GANADEMAD**, maridado con aceite de oliva virgen extra **POSITO** y vino "Y Volarás" de **COOPERATIVA ACEITERA DE ARGANDA DEL REY** (D.O. VINOS DE MADRID), elaborado por el chef **Agustín Herrera.**

17:00–17:30 Cata de 3 **Vermuts Zecchini** dirigida por **María Girón**.

17:30-18:30 *Showcooking* y degustación de taco de churrasco de ternera con salsa de mole por **EUROAMBROSÍAS** a cargo de sus chefs **Francisco de Miguel y Antonio Núñez.**

18:30-19:00 Degustación de grandes especialidades de hojaldres selectos de PRODUCTOS JESÚS y DULCINOVA.

***Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID**

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid

JUEVES 20 DE ABRIL

10:00 -11:00 **MADRID MIEL** presenta "la quinta abeja". Extracción de miel en directo y degustación con una tapa a base de la miel extraída a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos,** maridado con **VINOS JEROMÍN,** de la **D.O. VINOS DE MADRID.**

11:00 -12:00 *Showcooking* de "Migas de Pastor: Tradición - Innovación", elaboradas con aceites de la **ACEITERA DE LA ABUELA** y productos de **SABORES SIERRA DE MADRID**, a cargo del ecochef **Miguel Ángel Mateos,** maridado con **VINOS JEROMÍN**, de la **D.O. VINOS DE MADRID**.

12:00-13:00 Secretos de la tortilla de patata presentado por el chef **Alberto García,** elaborada con huevos camperos **de GRANJAS VILLARREAL.**

13:00-14:00 Presentación del **COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID** de los productos de **DEHESA EL MILAGRO** de la mano de su chef **Marta Alcalá**. Degustación de sus productos.

14:00-15:00 Elaboración de "Sándwich de ternera" de la **IGP CARNE SIERRA GUADARRAMA**, a cargo del chef **Roberto Capone**.

***Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID**