

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-enamorate 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 –Rivadavia.

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 Canarias 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. -#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.

---

**11:00h. - 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 Martin 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 elaborará 4 preparaciones 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 realizará cocina en directo de este producto.

Twitter: @Alimentacion\_es

Instagram: @alimentosdespaña.es

[www.alimentosdespaña.es](http://www.alimentosdespaña.es)