

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA A TRAVÉS DE SUS ALIMENTOS

---

#### Lunes 22

---

#### **10:30h. Tesoros del Mar: Explorando las Diferencias entre la Almeja Japónica, Fina y Babosa de la mano de las pescaderías tradicionales.**

La Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados de España (FEDEPESCA) tratará de poner de relieve la importancia del sector de las pescaderías tradicionales y los nuevos servicios que ofrecen, como elaboraciones preparadas, o semipreparadas para consumir.

Francisco Abad Picazo, presidente de FEDEPESCA y Silvia Gil responsable de Proyectos, Comunicación y Marketing explicarán las diferencias de las almejas seleccionadas y un pescadero profesional llevará a cabo un showcooking.

#### **11.20h.- Inauguración: Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación, Dña Begoña García Bernal.**

---

#### **12:00h.- Cocina eficiente con sabor a mar.**

Conducido por Francisco Teijeira, secretario de OPROMAR (Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín) y Riccardo Radice del restaurante Fishology, realizarán un Showcooking y degustación de recetas para el máximo aprovechamiento del pescado.

#### **13:00h.- Firo Vázquez y el Ayuntamiento de Calasparra nos presentan:**

##### **El AOVE, herramienta en la hostelería**

Durante la intervención, Firo Vázquez, realizará una cata dirigida de 2 aceites de oliva vírgenes extra, en la que valorará sus atributos organolépticos. Se mostrarán diferentes utensilios e ideas que dan relevancia tanto al AOVE propiamente, como a su cultura.

El público degustará 2 tapas elaboradas con los AOVes que se han catado y que permitirán valorar y mostrar lo explicado de forma teórica en estos sabrosos ejemplos prácticos.

##### **Cocinando con Calasparra**

D. Sergio López Marín, técnico del Consejo de la DOP Arroz Calasparra y Dña. Teresa García Sánchez, Alcaldesa-Presidenta del Ilmo. Ayuntamiento de Calasparra pondrán de manifiesto las bondades de este arroz, un cereal de calidad diferenciada.

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Invitaremos al público a visitar Calasparra, mostrando un video del proyecto turístico Gastropaisajes, con el que se pretende convertir a esta localidad en un territorio de encuentro nacional e internacional, utilizando el Arroz Calasparra como seña de identidad gastronómica y cultural.

Estará presente también como producto diferenciado el Queso al vino, dependiente de la DOP quesos de Murcia y premiado internacionalmente, que será utilizado por el cocinero Firo Vázquez.

---

### **14:30h.- ¿Conoces nuestros pescados de palangre de superficie?**

Juan Carlos Martín Fraguero, presidente de INTERFISH-ESPAÑA, Juan Pozuelo, chef Socio director de Gastronome360 y Roberto Pérez Castro, socio de Matrice llevarán a cabo una exposición de las principales características biológicas, económicas y gastronómicas de las especies tintorera, pez espada y marrajo.

---

### **16:00h.- Un viaje por el Noroeste a través de los productos pesqueros de nuestras costas.**

El presidente de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores, José Basilio Otero Rodríguez, presentará el Convenio para la Promoción de los Productos Pesqueros en Mercados Nacionales firmado con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Posteriormente el chef Jose Rodríguez 'El Poli' elaborará y dará a degustar recetas con productos pesqueros del Cantábrico y del Mediterráneo, mientras Manuel Sánchez Sánchez (Patrón Mayor de la Cofradía de Mazarrón) explica las particularidades de la especie y métodos de pesca.

---

### **17:00h.- La Hora Feliz: De tardeo con Pesca España.**

Pesca España, a través del humor de Luis Fabra, introducirá los diferentes beneficios y propiedades de los pescados y mariscos que protagonizarán el showcooking, con los cocineros del Restaurante Más de Santa, Nacho Chicharro y Álvaro Cañellas, el cual estará maridado con diferentes cócteles, dando así a conocer que siempre es buen momento para disfrutar de los pescados y mariscos.

---

### **18:00 Aperitivo marinero con conservas, maridaje de sabores.**

ANFACO-CECOPECA nos presenta de la mano Miguel F. Vidal, del restaurante Morgana y Jorge Mazaira del C.R.D.O. Valdeorras una cata-maridaje para tres conservas en tres líquidos de cobertura diferentes.

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### Martes 23

---

**10:15h. -#AlimentosEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.**

#### **Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.**

Ofrecerán el queso de cabra que elabora La Dula de las Mesetas, comprometidos en la recuperación de la raza autóctona de Castilla y León, las Cabras de la Meseta, acompañado con panes de Obrador el Molino, quien maridará su especial ponche segoviano con los cafés de especialidad de Guadarrama Coffee Roasters.

---

#### **11:00h. – OLEO LATTE, el primer AOVE diseñado para lattear.**

El renombrado chef del cacao, Ricardo Vélez, y Almazaras de la Subbética, invitan a conocer y probar su propuesta de la mano del SET BARISTA EXPERIENCE Oleo Latte, que, además de una lata de Aceite de Oliva Virgen Extra especial para latear, proporciona los instrumentos para disfrutarlo en la intimidad (la cuchara medidora y el espumador). Con el que se consigue elevar un café o té con leche emulsionada, a otra dimensión.

---

#### **12:00h. – Batch cooking by O.P. ANACEF.**

La Organización de productores ANACEF nos invita a un Showcooking de Mireia Alum de Culinary Spain y a la degustación de recetas a base de pescado ideales para batch cooking. Dirigido por D. Francisco Freire, presidente de O.P. ANACEF.

---

#### **13:00h.– El pescado y la sal por Salazones Garre.**

Sal, pescado y vino, una tradición gastronómica de la costa levantina.

Ana Garre y Nestor Giulodoro llevarán a cabo un ronqueo de bonito graso y la elaboración de distintas tapas con este producto.

---

#### **14:00h. - Showcooking y degustación: “Con Aves de España, sAve mejor”.**

AVIANZA en este evento brindará conocimientos relevantes sobre el proceso de producción avícola en España y resaltaré la importancia de su impulso como un motor económico, social y gastronómico de alcance global para nuestro país.

La moderación estará a cargo de Marta Verona, chef, nutricionista reconocida y figura destacada en temas de bienestar y gastronomía.

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

---

### 16:00h. - Experiencias Gastronómicas en el Sector Primario.

Vanessa Santana Hernández de Dromemilk, explicará el impulso de prácticas turísticas vinculadas al sector primario como diversificación, contribuyendo a la mejora del posicionamiento del destino y las razas autóctonas, y ayudando a dinamizar el turismo de interior y a afrontar la despoblación.

Posteriormente la chef canaria, Yareli Pérez elaborará un mochi de leche de camella canaria con galleta de gofio canario (alimento distinguido con IGP).

---

### 17:00h. - Cata comentada dulce con los mejores AOVEs de España con D.O.P. Priego de Córdoba.

Tras recibir tres Premios Alimentos de España 2024, Francisca García González jefa del panel de cata de la D.O.P realizará una cata de los AOVEs premiados y a su vez el chef Iván Trillo elaborará unos platos dulces para que se puedan degustar y conocer diferentes usos del aceite.

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### Miércoles 24

---

**10:15h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.**

#### **Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.**

Empezamos el día disfrutando de las especiales cortezas y chacinas de Embutidos Cañas, acompañados de panes y dulces artesanos del Obrador Concepción Moreno, así como de las mieles naturales de Alma de Pueblo.

---

#### **11:00h. - Mans: El mundo que vuelve.**

El chef Vicent Guimerà Sales y Andrea de Ferrater Cerceda jefa de cocina del restaurante L'Antic Molí han creado un menú que se nutre al ritmo del ciclo de la naturaleza.

---

#### **12:00h. - El Ritual del Cordero, comer cordero y mucho más.**

INTEROVIC, Organización Interprofesional del sector del ovino y el caprino de carne, presenta su campaña de 2024 para hacer ver a la sociedad que cuando se come lechal, cordero o cabrito, pasan muchas cosas más de las que se piensa.

---

#### **13:00h. ¿Te animas a descubrir tu esencia? La nuestra, AOVE SIQEV.**

De la mano de Herminia Millán, gerente de QvExtra!

Showcooking con Aceite de Oliva Virgen Extra SIQEV, gracias a la chef María Morales

---

#### **14:00h. - La cocina de la Garnacha**

Blanca y M<sup>a</sup> Carmen Rodríguez Díago nos mostrarán que garnacha es más que una fruta, con degustación de sus productos.

---

#### **16:00h. - Premios de excelencia a la innovación para mujeres rurales.**

##### **Las setas en la gastronomía: usos y formatos**

Nazaret Mateos CEO de EntreSetas muestra cómo la versatilidad de este producto en la cocina se traslada ahora a sus formatos: Grandes, pequeños, cocinados, etc., convirtiéndolas en un elemento diferenciador y necesario en cualquier cocina.

##### **Un Tejido hecho Granola**

Lydia Domínguez Tejera, CEO Aires del Apartadero, hablará de cómo surge la idea, la importancia de los tejidos y los productos que la componen.



# EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### **La zarzamora de Zamora**

Nuria Álvarez Rodrigo, CEO AGROBERRY, explicará la producción, transformación y venta de zarzamora ecológica cultivada. Ofrecerá una degustación de la mermelada.

### **Espirulina artesanal**

Natalia, gerente de Serna Spirulina, realizará la ponencia: "Hablando de la espirulina artesanal, vs espirulina industrial, las propiedades y formatos". Explicará cómo es la espirulina en fresco y cómo introducirla en nuestra cocina.

### **Innovar haciendo las cosas como siempre se hicieron**

Nieves Medina García, CEO Currican, referirá la historia de la empresa, de qué manera surge como iniciativa femenina para poner de relieve la importancia de un producto de proximidad en un entorno rural, y cómo ha evolucionado durante sus doce años de andadura. Productos de calidad, saludables y hechos a mano siguiendo recetas heredadas.

### **Dueronatura y Fivefish; Truchas de manantial (Soria)**

María Polo de Agrícola Gormaz hablará detalladamente acerca de la trucha y realizará la receta de Five Fish de Trucha a la Soriana, que se degustará posteriormente.

### **Razas Autóctonas 100% Asturianas**

Judith Naves Morán directora de ASTURsabor, presentará su marca, cocinará y dará a degustar "Brioche de Cordero Xaldu a la caldereta" de ganadería propia.

STAND: Pabellón 8, nº: 8A01. 22 a 25 abril 2024

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### Jueves 25

---

**10:15h. - #AlimentosdEspaña te invita a un desayuno español** con café, pan, y nuestros aceites de oliva virgen extra premiados.

#### **Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.**

En el desayuno de hoy disfrutaremos de las exquisitas croquetas sin gluten de La Cocina de Vanesa, los excelentes embutidos ibéricos de La Prudencia, así como de una miel natural y nutritiva cómo la que elaboran en Entrehoces.

---

#### **11:00h. - La Vega Innova.**

Ines Moreno Gil, jefa del Área de Digitalización en la Subdirección General de Innovación y Digitalización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Juan Marcelo Gaitán Leiva, director of FIWARE IHubs in TELEFÓNICA presentarán las diferentes actividades y proyectos que se llevan a cabo en "La Vega Innova", destacando su papel como centro de referencia en la digitalización y la innovación en el sector agroalimentario.

---

#### **12:00h. -La selección española de carniceros y las aves de España.**

CEDERCARNE (Asociación de carniceros y charcuteros de España) realizará un despiece y degustación de aves, comentando su aptitud cárnica y sus posibilidades.

---

#### **13:00h. – Sinergias sensoriales de quesos de cabra 100% Raza Autóctona con vinos singulares con Denominación de Origen Protegida (DOP).**

Conducido por Francisco de Asís Ruiz Morales (IFAPA), se realizará una degustación de quesos de cabra 100% Raza Autóctona y maridaje con vinos de Denominación de Origen Protegida (DOP).

---

#### **14:00h. – Productos 100% Raza Autóctona de la mano de PARADORES.**

Showcooking y degustación, ensalzando las materias primas obtenidas de 100% Razas Autóctonas de la mano de Tania Sanz de RFEAGAS y el jefe de cocina del Parador de Toledo, Daniel González.

Instagram: @alimentosdespaña.es

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

