



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Programa de Actividades*

del XXVII Salón de Gourmets y del XIV Taller de los Sentidos Gourmets

Lunes, 8 de abril de 2013

- **10:00 a 13:00. Talleres Infantiles.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
 - **X Rincón del Pescado / MAGRAMA.** Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.
 - **Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA.**
 - **XIII Taller del Queso.** Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.
 - **I Escuela de Sushi Salmón Noruego.** Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.
 - **Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Los niños podrán degustar diferentes variedades en una divertida "cata ciega" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños
 - **XII Rincón del Pan / Pacfren.** A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.
 - **V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet.** Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.
- **10:00 a 19:00 h. XX Exposición de Nuevos Productos.** Pabellón 2.
- **10:00 a 19:00 h. XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA:** En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas. Pabellón 4. Nº de stand: 4G02.
- **10:30 a 18:00 h. XVI Business Center** en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses. Pabellón 4. Nº de stand: 4A29
- **11:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **11:00 a 13:30 h. I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE.** Prueba de carnicería. Taller de los Sentidos. Pabellón 4.
- **11:30 a 13:30 h. XX Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **12:00 h. Inauguración oficial del XXVII Salón de Gourmets, a cargo de Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).** Pabellón 4.
- **12:00 h. Showcooking FACYRE.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **12:00 h. Showcooking Norge.** Elaboración de tapas in situ. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 a 19:00 h. XIII GourmetQuesos.** Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:30 a 14:30 h. Entrega de Premios del XX Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **15:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **17:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **17:00 h. Entrega de premios del I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE.** Prueba de carnicería. Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **17:30 a 18:00 h. Entrega de los II Premios de la Revista Club de Gourmets.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **18:00 a 18:30 h. Entrega de los Premios de la XXVII Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.

Patrocinadores



Estrella Galicia 



NESPRESSO®

Empresas colaboradoras



www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Martes, 9 de abril de 2013

- **10:00 a 13:00. Talleres Infantiles.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **X Rincón del Pescado / MAGRAMA.** Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.
- **Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA.**
- **XIII Taller del Queso.** Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.
- **I Escuela de Sushi Salmón Noruego.** Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.
- **Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Los niños podrán degustar diferentes variedades en una divertida "cata ciega" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.
- **XII Rincón del Pan/Pacfren.** A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.
- **V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet.** Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.
- **10:00 a 19:00 h. XX Exposición de Nuevos Productos.** Pabellón 2.
- **10:00 a 19:00 h. XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA:** En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas. Pabellón 4. Nº de stand: 4G02
- **10:00 a 17:00 h. XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros / Gourmets / FACRE.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **10:30 a 18:00 h. XVI Business Center** en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses. Pabellón 4. Nº de stand: 4A29
- **11:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **11:00 a 13:30 h. I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE.** Prueba de charcutería. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **11:00 a 18:00 h. I GourmeTapa Salmón Noruego, Campeonato de España de Tapas para Gourmets.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 a 19:00 h. XIII GourmetQuesos.** Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **15:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **15:00 a 18:00 h. IV Concurso Nacional de Cócteles de Orujo Panizo.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **17:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **17:00 h. Entrega de premios del I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE.** Prueba de charcutería. Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.

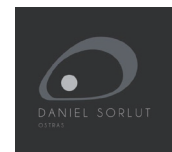
Miércoles, 10 de abril de 2013

- **10:00 a 13:00. Talleres Infantiles.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **X Rincón del Pescado / MAGRAMA.** Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.
- **Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA.**
- **XIII Taller del Queso.** Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.
- **I Escuela de Sushi Salmón Noruego.** Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón

Patrocinadores



Estrella Galicia



NESPRESSO®

Empresas colaboradoras



www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets



XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Patrocinadores



Estrella Galicia 



NESPRESSO®

Empresas colaboradoras



noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.

- **Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Los niños podrán degustar diferentes variedades en una divertida "cata ciega" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.
- **XII Rincón del Pan/Pacfren.** A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.
- **V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet.** Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.
- **I Taller nutricional de la carne y de las hamburguesas / FEDECARNE**
- **10:00 a 19:00 h. XX Exposición de Nuevos Productos.** Pabellón 2.
- **10:00 a 19:00 h. XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA:** En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas. Pabellón 4. Nº de stand: 4G02
- **10:00 a 17:00 h. XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros/ Gourmets / FACYRE.** Taller de los Sentidos Gourmets.
- **10:30 a 18:00 h. XVI Business Center** en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses. Pabellón 4. Nº de stand: 4A29
- **10:30 a 14:00 h. VI Campeonato de España de Abridores de Ostras / Écailleurs /Sorlut.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **10:30 a 15:00 h. I GourmeTapa Salmón Noruego, Campeonato de España de Tapas para Gourmets.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **11:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 a 19:00 h. XIII GourmetQuesos.** Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **14:30 h. Entrega de Premios IV Concurso Nacional de Cócteles de Orujo Panizo.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **15:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Pabellón 4.
- **16:30 a 18:30 h. Encuentros profesionales y con prensa de FEDECARNE.** Pabellón 4. Nº de stand: 4A29
- **16:30 h. Entrega de Premios de I GourmeTapa Salmón Noruego / Campeonato de España de Tapas para Gourmets.** Taller de los Sentidos Gourmets.
- **17:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **17:00 h. Entrega de Premios del XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros / Gourmets / FACYRE.** Taller de los Sentidos Gourmets.

Jueves, 11 abril de 2013

- **10:00 a 13:00. Talleres Infantiles.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
 - **X Rincón del Pescado / MAGRAMA.** Desde el stand del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, escolares de entre 8 y 12 años ven, tocan y degustan los diferentes pescados de nuestras costas.
 - **Pirámide Nutricional de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA.**
 - **XIII Taller del Queso.** Una forma divertida de aprender a distinguir los olores y sabores de las distintas variedades de queso.
 - **I Escuela de Sushi Salmón Noruego.** Es divertido elaborar apetitosos bocados de salmón noruego siguiendo instrucciones de los chefs Sergio Fernández y Hung Fai.
 - **Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Los niños podrán degustar diferentes variedades en una divertida "cata ciega" que potenciará el olfato, el gusto y el tacto de los más pequeños.

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets

XXVII SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

8, 9, 10 & 11 ABRIL 2013

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



- **XII Rincón del Pan/Pacfren.** A los niños les encanta meter las manos en la masa y hacer su propio pan.
- **I Taller nutricional de la carne y de las hamburguesas / FEDECARNE**
- **V Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet.** Descubrir el universo de las frutas, saborearlas en zumos o chuches invita a los niños a consumirlas.
- **10:00 a 17:00 h. XX Exposición de Nuevos Productos.** Pabellón 2.
- **10:00 a 17:00 h. XVIII Túnel del Vino / MAGRAMA:** En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este boulevard ofrece más de 250 vinos monovarietales con representación de casi todas las DD.OO. españolas. Pabellón 4. Nº de stand: 4G02
- **10:30 a 13:00 h. XVI Business Center** en colaboración con el ICEX. Citas de negocios e intercambios comerciales, entre expositores y compradores extranjeros captados por la Organización del SG, previa identificación de sus respectivos intereses. Pabellón 4. Nº de stand: 4A29
- **11:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **12:00 a 13:00 h. II Premios Salón de Gourmets.** Escenario Gourmets. Pabellón 6. Nº de stand: 6G36.
- **12:00 h. Showcooking Noruega. Elaboración de tapas in situ.** Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **12:00 h. FACYRE Young.** Demostraciones culinarias elaboradas por estudiantes de Escuelas de Hostelería.
- **12:00. Entrega del Diploma del Banco de Alimentos al Grupo Gourmets.**
- **13:00 h. Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** Showcooking-degustación de productos con Aceite de Oliva Español: arbequina, cornicabra, picual y hojiblanca. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **13:00 a 17:00 h. XIII GourmetQuesos.** Más de 50 tipos de quesos españoles, perfectamente afinados, listos para ser degustados. Taller de los Sentidos Gourmets. Pabellón 4.
- **14:30 a 16:30 h. Encuentros profesionales y con prensa de FEDECARNE.** Pabellón 4. Nº de stand: 4A29

XXVII Salón de Gourmets

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

Lunes 8 a miércoles 10 de abril de 2013: 10:00 a 19:00 h. Jueves 11 de abril de 2013: 10:00 a 17:00 h.
Acceso exclusivo a profesionales acreditados. Preactuación: 25 €; Entrada (sin pre-acreditación) 50 €.

XIV Taller de los Sentidos Gourmets

Lunes 8 a miércoles 10 de abril de 2013: 12:00 a 19:00 h.

Jueves 11 de abril de 2013: 12:00 a 17:00 h. Acceso al público en general.

Entrada: 6 € (canjeables por 6 tickets degustación).

*Programa sujeto a cambios de última hora. Consulte posibles modificaciones en www.salondegourmets.net; www.gourmets.net

Patrocinadores



Estrella Galicia



NESPRESSO®

Empresas colaboradoras



www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets