

LUNES 7 ABRIL

13:00-13:45h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Merluza del Pincho de Burela & Bonito del norte"

Colabora: Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela, Lugo (OPP 7) & Armadores de Burela (ABSA) y Vinos DO Rías Baixas
CHEF: Emma Pinal - Gastrobar O Birrán, Ribadavia (Ourense)

14:15-15:15h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Masterclass Ternera Gallega / Vaca Gallega-Buey Gallego

IGP Ternera Gallega, IGP Vaca Gallega-Buey Gallego con e IGP Tarta de Santiago, Vinos DO Ribeiro
Presentan: Luis Vázquez del Consejo Regulador de las IGP Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego
CHEF: Héctor López - Restaurante España (Lugo)

15:45-16:30h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Parecidos razonables. Taller de diferenciación de especies"

Colabora: O Percebeiro, Vinos DO Monterrei
CHEF: Criselda Iglesias - Espazo Gastronómico Remollo, Ames (A Coruña)

17:00-18:00h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata "Hermanos de leche"

DOP Arzúa-Ulloa, DOP Queso Tetilla, DOP Cebreiro, DOP San Simón da Costa y IGP Pan de Cea
Presentan: Marisé Mosteiro y Óscar Ramil, de los Consejos Reguladores de las DOP Queso Tetilla y DOP Arzúa-Ulloa

18:15-19:00h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Acuicultura, descúbrela: El Rodaballo"

Colabora: Prodemar, Vinos DO Ribeira Sacra
CHEF: Marcos Arufe - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)

MARTES 8 ABRIL

11:00-11:45h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Mejillón de Galicia"

Colabora: Consejo Regulador de la DOP Mejillón de Galicia, Vinos DO Valdeorras
CHEF: Diego Domínguez-Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)

12:15-13:00h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" & GALICIA SABE AMAR y "pescadeRías de onde se non?"

Vinos DO Ribeira Sacra
CHEF: Emma Pinal - Gastrobar O Birrán, Ribadavia (Ourense)

13:30-14:15h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR OR.PA.GU.

Colabora: Organización de Palangreros Guardeses, Vinos DO Monterrei
CHEF: Criselda Iglesias-Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)

14:45-15:45h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "pescadeRías de onde se non?-De proximidad y con sello propio"

Vinos DO Ribeiro
CHEF: Marcos Cabanas - Restaurante El Olivo, Narón (A Coruña)

16:00h.



Merluza del Pincho Challenge by Xunta de Galicia - Consellería do Mar
UBICACION: Auditorio Gourmets -Pabellón 8 - 8F50

**GALICIA
SABE
AMAR**

16:30-17:15h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" "Tesoros del rural"

IGP Castaña de Galicia, CR Agricultura Ecológica de Galicia y Vinos DO Rías Baixas
Presenta: Manuel López del Consejo Regulador de la IGP Castaña de Galicia
CHEF: André Arzúa - Espazo Abella (Santiago de Compostela, A Coruña)

17:45-18:30h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Productos del mar congelados: el doble de buenos"

Colabora: CONXEMAR, Vinos DO Valdeorras
CHEF: Emma Pinal - Gastrobar O Birrán, Ribadavia (Ourense)

18:00h.



EXPERIENCIAS DE CALIDADE Artesanía Alimentaria de Galicia, pequeños productores con mucho arte

Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria
Chef: André Arzúa - Espazo Abella, Santiago De Compostela (A Coruña)
UBICACION: Stand Alimentos de España - Pabellón 7 - 7A05

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

MIÉRCOLES 9 ABRIL

10:30-19:00h.



DÍA DE LA COCINA ATLÁNTICA
UBICACIÓN: AULA GOURMETS , Pabellon 4 | 4F50

9-04-2024
**Día de la
Cocina
Atlántica**

11:30-12:15h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "Cata la lata"

Colabora ANFACO-CECOPECA Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas, Vinos DO Rías Baixas
CHEF: Flavio Morganti - Domenica Ostería (Ourense)

12:45-13:45h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata "HERMANOS DE LECHE"

DOP Arzúa-Ulloa, DOP Queso Tetilla, DOP San Simón da Costa, DOP Cebreiro con IGP Pan Galego
Presentan: Marisé Mosteiro y Óscar Ramil, de los Consejos Reguladores de las DOP Queso Tetilla y DOP Arzúa-Ulloa

14:15-15:00h.

**GALICIA
SABE
AMAR**

GALICIA SABE AMAR "pescadeRías de onde se non? "Lo mejor de nuestra pesca artesanal"

Vinos DO Ribeira Sacra
CHEF: Miguel F. Vidal - Restaurante Bancal, Mom Culinary Institute (Madrid)

15:00h.



ANFACO-CECOPECA: Desmontando mitos de la conserva.
Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos
Chef: Marcos Cabanas - Restaurante El Olivo, Narón (A Coruña)
UBICACION: Stand Alimentos de España - Pabellón 7 - 7A05

**GALICIA
SABE
AMAR**

16:00h.



CONXEMAR: Productos del mar congelados: el doble de buenos
Chefs: Marcos Arufe & Diego Domínguez - Espazo gastronómico Remollo, Ames (A Coruña)
UBICACION: Stand Alimentos de España - Pabellón 7 - 7A05

**GALICIA
SABE
AMAR**

15:30-16:15h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" Cata Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia & Tarta de Santiago

C.R. II.GG. Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia, IGP Tarta de Santiago
Presenta: Sonia Otero, Presidenta del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas de las Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia

16:45-17:30h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" Cata "Dalle patata e bótalle grelos"

IGP Patata de Galicia, IGP Grelos de Galicia, Vinos DO Monterrei
Presenta: José Antonio Chao, del Consejo Regulador de la IGP Patata de Galicia
CHEF: Flavio Morganti - Domenica Ostería (Ourense)

18:00-18:45h.

*EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL*

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE" Cata-degustación de quesos y mieles premiados en las Catas de Galicia 2024

Quesos de Artesanía Alimentaria y de las DOPs de Galicia, IGP Miel de Galicia e IGP Pan Gallego
Presenta: Salomé Beiroa, Catadora de quesos y miembro del Panel de Catas de Quesos de Galicia