

# 34 SALÓN GOURMETS

## MADRID, 18-21. 10. 2021

XUNTA DE GALICIA – CONSELLERÍA DO MAR – STAND Nº 6F10 (HALL 6)  
IFEMA – FERIA DE MADRID. CAMPO DE LAS NACIONES, S/N. 28042 MADRID



## PROGRAMA DE CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA

### LUNES, 18 OCTUBRE

12:00 – 13:00h

#### "GALICIA SABE AMAR: EL CERCO, UN MODO DE VIDA"

Colabora ACERGA: Asociación de Armadores de Cerco de Galicia.

- Vinos D.O. Rías Baixas.

Alma García – Greca bar (A Coruña).

13:30 – 14:30h

#### "GALICIA SABE AMAR: LA MAR DE NATURAL"

Colabora Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia.

- Vino C.R. Agricultura Ecológica de Galicia.

Criselda Iglesias – Tapería Lecer  
(Cangas do Morrazo, Pontevedra).

16:30 – 17:30h

#### pesca de Rías: "LA DESPENSA DE LA PESCA ARTESANAL"

Vinos D.O. Monterrei.

Alma García – Greca bar (A Coruña).

18:00 – 19:00h

#### "GALICIA SABE AMAR: CONSERVAS DEL NOROESTE"

Vinos D.O. Valdeorras.

Lucía Freitas – Restaurante A Tafona.

Chef Estrella Michelin y embajadora de la marca de conservas gallegas CABO DE PEÑAS, desarrollará diferentes elaboraciones de creación propia a partir de pescados y mariscos en conserva procedentes de las rías gallegas y distinguidos bajo la marca CABO DE PEÑAS, que a su vez cuenta con los sellos de garantía Galicia Calidade y Berberecho Ría de Noia.

16:30 – 17:30h

#### "GALICIA SABE AMAR: OR.PA.GU: DELICIAS DE ANZUELO"

Colabora Organización de Palangreiros Guardenses.

- Vinos D.O. Monterrei.

Emma Pinal – Gastrobar o BIRRÁN (Ribadavia, Ourense).

18:00 – 19:00h

#### pesca de Rías: "SUCULENTO TESORO ATLÁNTICO"

- Vinos D.O. Ribeiro.

Jose Manuel Mallón – Espazo Remollo (Ames – A Coruña).

### MIÉRCOLES, 20 OCTUBRE

12:00 – 13:00h

#### pesca de Rías: "DE PROXIMIDAD Y CON SELLO PROPIO"

- Vinos D.O. Valdeorras.

Jose Manuel Mallón – Espazo Remollo (Ames – A Coruña).

13:30 – 14:30h

#### "GALICIA SABE AMAR: CATA LA LATA"

Colabora ANFACO-CECOPECA: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos.

- Vinos D.O. Ribeiro.

Martín Mantilla – Restaurante BERSO (Sober-Lugo).

16:30 – 17:30h

#### "GALICIA SABE AMAR: MERLUZA DEL PINCHO DE BURELA"

Colabora OPP de Lugo: Organización de Productores Pesqueros de Lugo.

- Vinos D.O. Ribeira Sacra.

Criselda Iglesias – Tapería Lecer  
(Cangas do Morrazo, Pontevedra).

18:00 – 19:00h

#### "GALICIA SABE AMAR: ACUICULTURA, DESCÚBRELA"

Colabora Clúster de Acuicultura de Galicia.

- Vinos D.O. Monterrei.

Martín Mantilla – Restaurante BERSO (Sober-Lugo).

### MARTES, 19 OCTUBRE

12:00 – 13:00h

#### "GALICIA SABE AMAR: MEJILLÓN DE GALICIA"

Colabora Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia.

- Vinos D.O. Ribeira Sacra.

Emma Pinal – Gastrobar o BIRRÁN (Ribadavia, Ourense).

13:30 – 14:30h

#### pesca de Rías: "BERBERECHO DE NOIA"

Colabora Cofradía de Pescadores San Bartolomé de Noia.

- Vinos D.O. Rías Baixas.

Victoria Masseda – Masseda catering de origen (Madrid).

