

## PROGRAMACIÓ

# L'ESPAI GOURMET

## SALA LA BUNA

### SALÓ DE PRODUCTES GOURMET

SHOWCOOKING, PONÈNCIES, DEGUSTACIONS DE PRODUCTES, TASTOS DE VINS

**8 NOVEMBRE**

**9 NOVEMBRE**

**10 NOVEMBRE**

de 16 h a 21 h Exclusiu per al sector professional

d'11 h a 21 h Per a tots els públics

a partir de les 13.30 h Exposició a l'ACCO

Divendres,  
**8 de novembre**

**EXCLUSIU SECTOR  
PROFESSIONAL**

**16.30**  
**INAUGURACIÓ OFICIAL**

**17.30**  
**CAVIAR DE RIOFRÍO.**  
Caviar autèntic, caviar andalús. Xef Diego Gallegos, 1 estrella Michelin, restaurant Sollo, Fuengirola.

**19.00**  
**OSTRES AMÉLIE.**  
Fine de Claire amb Bloody Mary numantí i Caviaroli de 'jalapeño'. Xef Andrés Riestra

**20.30**  
**DEGUSTACIÓ DE  
PRODUCTES**

Dissabte,  
**9 de novembre**

**TOTS ELS PÚBLICS. ENTRADA GRATUÏTA**

**11.00**  
**OBERTURA DEL SALÓ**

**12.00**  
**AHUMADOS KALA LAPPI.** Ponència «Beneficis de la truita arc iris de l'Àrtic»

**12.30**  
**SINFORIANO BODEGAS.** Tast i presentació del millor rosat del món, Quelías

**13.00**  
**MAHOU.** Tast de cerveses amb sommelier

**13.30**  
**QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.** Showcooking amb el xef Andrés Riestra

**14.00**  
**ARROZ BRAZAL.** Showcooking amb el xef Andrés Riestra

**17.30**  
**AHUMADOS KALA LAPPI.** Ponència «Beneficis de la truita arc iris de l'Àrtic»

**18.30**  
**PAGO LOS BALANCINES.** Tast de vi, selecció Mastines

**19.30**  
**GINEBRA NEW LEGEND.** Showcooking i ponència a càrrec del xef Miguel Garcia.

**21.00**  
**TANCAMENT DEL SALÓ**