



# Evento "Gourmet Meeting"

Días 17 y 18 de Abril de 2020



# PRESENTACIÓN

Se tratarán algunos sentidos de interés gastronómicos, como :

- Los aceites, el aceite de oliva, el oro líquido...el olio-sommellier, y los vinagres, su increíble mundo.
- El jamón ibérico, sus detalles y servicio..., el placer de lo auténtico.
- Los productos lácteos(leches, quesos y helados)... El fromager.
- La sal, y las hierbas y especias gourmet... Los picantes de las cocinas mundiales.
- El foie-grass. El caviar, su exquisitez... Las angulas y las ostras... Las trufas.
- El salmón y los pescados azules, los arroces, la patata, historia compleja...
- Las carnes exóticas..., las salsas del complejo mundo gourmet...
- Postres del gourmet. - Los aditivos son , ¿venenos o bálsamos?, el chocolate, el café, el té y las infusiones.



# PROGRAMACIÓN

**Días 17 y 18 de Abril de 2020**

**De 10:00 A.M. a 16:00 P.M.**

- Rueda de ibéricos
- Taller de corte
- Exposición de productos
- Venta de productos
- Promoción de restaurantes
- Demostración de novedades

**De 16:30 P.M. a 21:00 P.M.**

- Exposición y venta de destilados, vinos y cócteles
- Cata de vinos y espumosos
- Competencia de sommelieres
- Exposición de cervezas artesanales



# EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN

Se celebrará en ESPACIO MONTESA, un encuentro, para realizar un acercamiento, "Cultural Gastronómico", con el fin de enriquecer tanto la Gastronomía como las Costumbres y rituales post-alimentos.

Expertos y estudiosos de "estos increíbles mundos", nos deleitarán, con la mejor de sus artes y Exposiciones, y nos harán degustar, las muestras de sus talentos.

Ayudémosles a descubrir, todos los "Sentidos que ellos desarrollan", para entender mejor las raíces de cada uno de ellos.

Confiamos en verlos con nosotros, en esta fecha señalada, y participar en la misma.



# RUEDA DE IBÉRICOS - TALLER DE CORTE

El jamón ibérico de bellota es uno de los productos estrella de la dieta mediterránea, no solo por su gran sabor, sino por sus propiedades beneficiosas para una salud equilibrada y sana. Es uno de los productos que no puede faltar en cualquier cocina, pero sobretodo en la de un gran chef, ya que ofrece mil y un usos.

Nuestros quesos son curados o semi curados, con un intenso sabor, agradable al paladar. Se pueden comer solos o acompañados de un buen vino.



# PARTICIPA

## RESERVA TU STAND PARA DEGUSTACIÓN, EXPOSICIÓN Y VENTA PARA PROFESIONALES Y PÚBLICO EN GENERAL

### Fecha:

17 y 18 de Abril de 2020

### Horario:

de 10:00 A.M. hasta 21:00 P.M.

### Precios:

- Stand.- 380€ + IVA
- Visitante profesional.- Entrada libre
- Visitante particular.- Entrada libre

### Dónde:

ESPACIO MONTESA  
Calle Montesa, 39  
28006 - Madrid

### Reservas y Contacto:

[www.gourmetmeeting.com](http://www.gourmetmeeting.com)  
[enrique.sanchez@gastroferias.com](mailto:enrique.sanchez@gastroferias.com)  
633 52 90 81