



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Sábado 12

- 11:30h** **Fariñas de trigo do país en muíño de pedra**
[Anfiteatro](#)
CIFP Carlos Oroza
Con degustación para o público asistente
- 12:30h** **Showcooking “De Nicolas Appert á cociña do mañá”**
[Anfiteatro](#)
Proxecto de fin de estudos do alumnado de 2º de Gastronomía
Centro Superior de Hostelería de Galicia
- 13:30h** **Presentación de Gin Tonic en texturas**
[Anfiteatro](#)
Alejandro Pita Méndez, profesional de hostelería, barista,
coctelería internacional e evolutiva
- 16:15h** **O mundo do café, últimas tendencias. Mafari Café**
[Anfiteatro](#)
Sofía Prieto, barista e Q Grader en Mafari Café
- 17:30h** **Mesa redonda sobre comunicación e gastronomía**
[Anfiteatro](#)
Participan:
Xosé Cannas, chef do restaurante Pepe Vieira
Jaime Conde, director da axencia de comunicación Quattro Idcp e
un dos promotores do Movemento Incitus
Marcos Dopico, profesor de deseño na Universidade de Vigo
- 19:00h** **Showcooking “Pepe Solla, cociña galega do mundo”**
[Anfiteatro](#)
Pepe Solla, chef de Casa Solla



ETIQUETA NEGRA

GOURMET GALEGO E INNOVACIÓN INSPIRADORA

www.etiquetanegragourmet.com

**FEIRA GOURMET
12, 13 E 14 DE NOVENBRO**

RECINTO FEIRAL PONTEVEDRA
DE 11:00 A 20:00 H

Domingo 13

- 11:30h** **Showcooking “Cociña galega con puntiña de estrela”**
[Anfiteatro](#)
Dolores Valcárcel, La abuela Lolita (Canal Cocina)
Con degustación para o público asistente
- 12:30h** **Showcooking “A peneira, un gran marisco descoñecido”**
[Anfiteatro](#)
Iñaki Bretal, chef d’O Eirado da Leña
- 17:00h** **Showcooking “Produtos de aquí, ideas de acolá”**
[Anfiteatro](#)
Guillermo Vidal, chef de El Viajero del Norte
- 18:00h** **Showcooking “A pesca artesanal nas nosas cociñas”**
[Anfiteatro](#)
Nacho Tierno, chef de Creperie Cre Cotté
Acompañado por Isabel Trabazo
- 18:00h** **Degustación Ginabelle Perfect Serve. Medios Gin Tonic**
[Zona de Catas](#)
El Mono con Sombrero
(Con inscripción previa)
- 19:00h** **Showcooking “De tapas con Rubén González”**
[Anfiteatro](#)
Rubén González, chef de El Cafetín. Gañador de Pontedetapas
2015 e De Tapas por Galicia 2015



Luns 14

- 11:00h** **O mundo do café, últimas tendencias. Mafari Café**
[Anfiteatro](#)
Sofía Prieto, barista e Q Grader en Mafari Café
- 11:30h** **Demostración “Lapa, camelia, pan”**
[Zona de Catas](#)
CIFP Carlos Oroza
Dirixido a profesionais da hostalería
(Con inscrición previa. Máximo 24 persoas)
- 12:30h** **Showcooking “Cociñas do Salnés”**
[Anfiteatro](#)
Obradoiro de Emprego “Hostalería do Salnés 8”
Con degustación para o público asistente
Co Patrocinio da Mancomunidade do Salnés
- 12:45h** **Cata “Ao tun tun. Atún en dúas elaboracións”**
[Zona de Catas](#)
Guillermo Vidal, chef de El Viajero del Norte
(Con inscrición previa)
- 17:00h** **Relatorio “Os viños brancos tamén envellecen ben”**
[Anfiteatro](#)
Alfonso Torrente Solana, enólogo e viticultor de Envínate, campión mundial de cata de viños a cegas 2015
- 18:00h** **Cata comentada de viños**
[Zona de Catas](#)
Alfonso Torrente Solana, enólogo e viticultor de Envínate, campión mundial de cata de viños a cegas 2015
(Con inscrición previa. Máximo 24 persoas)
- 18:00h** **Showcooking “A cociña do interior: produto e identidade”**
[Anfiteatro](#)
Diego López, chef de La Molinera de Lalín
- 18:45h** **Masterclass “Escripcións de piña colada e mojito”**
[Zona de Catas](#)
El Mono con Sombrero
(Con inscrición previa)



ETIQUETA NEGRA
GOURMET GALEGO E INNOVACIÓN INSPIRADORA

www.etiquetanegragourmet.com

**FEIRA GOURMET
12, 13 E 14 DE NOVEMBRO**

RECINTO FEIRAL PONTEVEDRA
DE 11:00 A 20:00 H