

VIAJA A TRAVÉS DEL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO CON ALIMENTOS DE ESPAÑA

PABELLÓN 9

PONENCIAS POR DÍAS

MIÉRCOLES 18

De 10:00 a 11:00 h. - Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)

[Viajamos por nuestra red de pescaderías tradicionales](#)

En la ponencia, se valorará la labor de las pescaderías tradicionales, una red única en el mundo que conforma una forma especial de disfrutar de los productos pesqueros en nuestro país, combinando tradición con innovación, y siendo responsables, en buena medida, del gusto de los españoles por nuestros pescados y mariscos, preservando nuestra gastronomía pesquera y cultura marinera.

Se ofrecerá una cata de un producto de la pesca y de un producto de la acuicultura en colaboración con sus productores.

De 12:00 a 13:00 h. - IGP Morcilla de Burgos

[“Un viaje desde Oriente hasta Occidente con IGP Morcilla de Burgos”](#)

Recorreremos la historia de nuestro producto más emblemático y el “por qué” de más de 1.000 años de historia mundial para posteriormente vivirlo en un recorrido sensorial de nuestra IGP Morcilla de Burgos en el gusto.

De 13:30 a 14:30 h. – Spanish Organic Wines (SOW)

[Enoturismo ecológico: “Sigue tu cepa -Arte Reunido”](#)

El sector del vino es líder en muchas comunidades rurales, creando empleo y oportunidades en las zonas más despobladas, impulsando el crecimiento económico y preservando el entorno natural y cultural, las tradiciones locales.

El turismo enológico ecológico representa una oportunidad de revitalizar y diversificar el turismo, promover el desarrollo económico local e involucrar a numerosos sectores profesionales distintos, contribuyendo a promover y crear la marca de los destinos por las bodegas ecológicas explicando en cada una de ellas la sostenibilidad de un cultivo de viñedo ecológico.

De 15 a 16:00 h. – Flores de Queso

[Disfrutar del queso con los 5 sentidos, “ las Flores de Queso”](#)

Se promocionará el mundo del Queso Artesano nacional con diferentes quesos identificados con la bandera de cada Comunidad Autónoma en cada etiqueta de cada queso.

Presentación de un nuevo formato de degustación de nuestros quesos artesanos nacionales, uno de cada Comunidad Autónoma y de distintas variedades de leche.

Que a su vez veremos la diferencia entre disfrutar de una cuña o una Flor de Queso del mismo queso artesano y ver las diferencias que tenemos visual, aromática, al tacto y al paladar, así como al escuchar los distintos maridajes posibles que al final como vemos acabamos disfrutando de las Flores de Queso con los 5 sentidos, algo que es algo único y diferenciador en favor del Mundo del Queso Artesano Nacional.

Etiquetas: En Instagram es @flores.de.queso y @santiagomohedano. En Facebook es Flores de Queso y Santiago Mohedano.

JUEVES 19

De 11:00 a 12:00 h. - Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo (AILIMPO)

[“Limón age cook & drink”.](#)

En el stand del MAPA contaremos con un Mixólogo y cocinero que realizarán un showcooking, en el que quedará patente la versatilidad de este producto. Será protagonista el sabor del limón fresco europeo, su calidad, sus propiedades y usos en gastronomía, tanto en cocina como en coctelería.

De 13:30 a 14:30 h. – Denominación de Origen BAENA

De 13:30 a 14:30 h. – Quesos de Murcia Denominación de Origen Protegida

[Viajamos de Baena a Murcia y vuelta](#)

Haremos una exposición conjunta aceites de Baena y quesos de Murcia. Tras una pequeña presentación de las dos Denominaciones de Origen se ofrecerá una cata comentada de quesos y aceites y algún maridaje o tapa.

De 16:00 a 17:00 h. – Asociación Española de Denominaciones de Origen - ORIGEN ESPAÑA

["Abre los ojos ¡Disfruta!"](#)

"ORIGEN ESPAÑA. La fuerza de las DOP e IGP agroalimentarias españolas. Alimentos únicos con origen certificado".

En ella hablaremos sobre productos con sello europeo de Indicación Geográfica (tanto con Denominación de Origen Protegida como con Indicación Geográfica Protegida) y la importancia que tienen para el territorio, para la población rural y para los consumidores en general. Son Territorio, Tradición, Calidad y Garantía, y los únicos productos con una certificación de la UE que los vincula a un origen.

De 18:00 a 19:00 h. - 100% Raza Autóctona

Razas Puras en FITUR

18:00 h. ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO MERINO
Presentación de la raza merina ligada al territorio y su turismo y cultura

18:20 h. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA CRIADORES DE CABALLOS ANGLO-ÁRABES
Presentará su Gran Semana del Anglo Árabe en Sevilla, dando a conocer las fechas en las que se realizará, y el conjunto de actividades que se desarrollan en el Parque del Alamillo de Sevilla.

18:40 h. ASOCIACION CAMELLO CANARIO
Ponencia a cargo de la asociación de la raza Camello Canario y su interés turístico y regional, acompañado de degustación de leche de camella

VIERNES 20

De 10:00 a 11:00 h - Interprofesional del Porcino de Capa Blanca Español (INTERPORC)

[Vamos a hablar sobre el cerdo](#)

Demostración de corte de jamón serrano, acompañada de un nutricionista que irá exponiendo las propiedades nutricionales del producto y sus posibilidades culinarias.

De 12:00 a 13:00 h. - Gastronómico

["De Rincón, El Boquerón. Usos gastronómicos".](#)

Hablaremos de la Fiesta del Boquerón Victoriano, que se celebra a primeros del mes de septiembre en el Rincon de la Victoria y es una Fiesta de Interés Turístico Provincial, así como de las propiedades culinarias del boquerón, sus usos gastronómicos y el recetario que se presenta en Fitur con la participación de más de 40 cocineros malagueños.

Conoceremos los hitos importantes de la Fiesta del Boquerón, que se celebra en los primeros días de septiembre. Showcooking a cargo de Daniela Romero, del restaurante Alma Playa. Plato: Tortita thai de boquerón con vinagreta de frutos secos. Showcooking a cargo de Diego Narbona, del restaurante Bendita Katalina. Milhojas de "regañá" con boquerón a la sal, stracciatella de búfala y tartar de tomate.

De 15:00 a 16:00 h. - EntreSetas

[Turismo micológico en los montes y en los restaurantes de Castilla y León](#)

Charla explicativa de producto a la vez que se realiza el showcooking por nuestro cocinero para poder degustar el producto una vez acabada la presentación. Presentación de las setas gourmet que cultivamos. Importancia del turismo micológico.

De 17:00 a 18:00 h. Ganadería 100% Autóctona

17:00 h. (GRAPA) Asociación de Criadores de Ganado Vacuno de Raza Pajuna.
En esta ocasión, nos hablarán de la raza Pajuna y sus bondades, y la estrecha relación con el Parque Natural de Sierra Nevada, donde además se ofertan rutas senderistas para conocer este ganado y poder degustar sus carnes al finalizar los recorridos.

17:20 h. Yeguada Cartuja Hierro del Bocado.
La mayor reserva del mundo del Pura Raza Española. Con 5 siglos de historia tras sus espaldas y un prestigio que traspasa fronteras Yeguada Cartuja Hierro del Bocado la ganadería más antigua del mundo dedicada al caballo cartujano se ubica en Jerez de la Frontera y cuenta con unas instalaciones en una finca de 260 has en las que casi 300 ejemplares son el testigo de un pasado y un origen de sangre y pureza único.

17:40 h. Cabra Payoya.
Exposición mediante videos y ponencia, además de degustación de queso, de la cabra Payoya y sus paisajes en la Sierra de Guadarrama y la serranía de Ronda.

SÁBADO 21

De 10:00 a 11:00 h – Nacho Sandoval

Exposición, cata degustación “Zamora entre quesos y Aceites de Oliva Virgen Extra”.
Presentación de las almazaras zamoranas en el corazón del Parque Natural de los Arribes del Duero, Reserva de la Biosfera; Douroliva, Pago de los Bichos y El Regalo de Atenea.
Queserías: Pago de los Viales IGP Queso Castellano e Hircus queso artesano hecho a partir de leche cruda de cabra.

De 11:00 a 12:00 h. - DOP Jumilla

[“Viaje en la copa por el territorio Jumilla”](#)

Y es que beber Jumilla es beber historia y tradición. Con un total de 22.500 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos, la DOP Jumilla, situada entre la Región de Murcia y Castilla-La Mancha, ofrece unos vinos extraordinarios. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla.

De 12:00 a 13:00 h. Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN)

[Pan artesano español por el mundo](#)

Un miembro de la Selección Española de Panadería Artesana (equipo espigas) haga una demostración de panadería artesana. Concretamente haría una réplica de algunos de los productos que presentó la Selección en su participación en el Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos celebrado en Berlín el pasado mes de junio.

De 13:00 a 14:00 h. - Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP)

[¿A qué sabe tu viaje?](#)

Fomento del consumo de productos pesqueros frescos y locales en los destinos vacacionales.

A través de la degustación de la merluza, elaborada como se prepara en los barcos que la pescan, podremos valorar un producto que se puede consumir en toda España y que forma parte de nuestra tradición culinaria.

Durante la degustación se hará un repaso de las características de la especie, los artes de pesca empleados, las marcas de calidad y origen del producto que hay presentes en España y se repartirán recetas para preparar la merluza.

De 15:00 a 16:00 h. Consejo Regulador IGP Carne de Ávila, DOP Sierra Mágina y DOP Arzúa-Ulloa

[“Tres Joyas Gastronómicas con Calidad Diferenciada”](#)

Bajo el nombre “Tres Joyas Gastronómicas con Calidad Diferenciada” hablamos de nuestros tres territorios y productos, atravesando España desde norte-centro-sur, a la par que proponemos un maridaje conjunto que incorpora el queso, la cecina y el aceite virgen extra.

Actividad conjunta entre las DOP Arzúa-Ulloa, IGP Carne de Ávila y la DOP Sierra Mágina. Emitiremos unos vídeos de los respectivos territorios, con un apunte de cada uno de los productos protegidos, enfocando en todo lo que nos une. Y finalizaremos con la degustación del maridaje conjunto.

De 16:00 a 17:00 h. - Nacho Sandoval

Un viaje por España a través del Vermut Artesano. Cada uno de los Vermuts que se van a presentar y degustar ofrecen un carácter distintivo de su territorio y experiencias únicas para el paladar. Vermuts: Bendita Locura Zamora, Zecchini Madrid, Bocamanga Madrid, Pico Fino Asturias, Cortijo La Fuente Málaga.

De 17:00 a 20:00 h. - Ganadería 100% Raza Autóctona

17:00 h. UNIÓN ESPAÑOLA DE GANADEROS DE PURA RAZA HISPANO-ÁRABE (UEGHÁ)
Presentación de su concurso nacional en las Reales caballerías de Córdoba, un entorno único, por su atractivo turístico

17:20 h. ASOCIACIÓN DE GANADEROS CRIADORES DE LA RAZA CAPRINA BLANCA CELTIBÉRICA (AGRACE)

Conservación de una raza ligada a un territorio con un paisaje, una cultura y unas tradiciones. Al promocionar logo 100% Blanca Celtibérica se promociona y se salvaguarda también todo lo que hay alrededor de esta raza y sus ganaderos. Degustación de vinos y nueces de la tierra.

17:40 h. ASOCIACION NACIONAL RAZA RETINTA

La retinta en la dehesa, y las rutas del retinto por la zona de Cádiz, Conil, Zahara de los Atunes, como atractivo turístico.

18:00 h. ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO OVINO DE LA RAZA CHURRA RUBIA DE EL MOLAR (A.C.G.O.R.C.R.M.)

Ponencia de las características de la raza unida al territorio del norte de Madrid, y la zona del Molar

18:20 h. Agrupación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de las Razas Berrenda en Negro y Berrenda en Colorado

Visitas guiadas y turísticas a la ganadería de berrenda en la Sierra norte de Sevilla, con degustaciones de carne de esta raza, para aprender in situ el valor de la conservación de las razas, sus cuidados etc.

18:40 ASOCIACIÓN PURA RAZA CABALO GALEGO

"El Caballo Gallego generador de turismo, gastronomía, cultura y paisaje- XXII COPA GALICIA PRG".

19:00 ASOCIACIÓN DE RAZA AVILEÑA-NEGRA IBÉRICA

documental paisajes de trashumancia, una grata experiencia sobre la actividad trashumante vivida de primera mano.

DOMINGO 22

De 10:00 a 11:00 h. - 100% Raza Autóctona

10:00 h. ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE CABRA BLANCA SERRANA O ANDALUZA degustación del cabrito serrano 100 raza autóctona, criado en la serranía de Cuenca

10:30 h. ACGEXA Asociación de Criadores de Gallina Extremeña Azul

La gallina extremeña se va a los colegios, explicación de las actividades culturales y turísticas entorno a esta raza de gallinas autóctonas.

De 11:00 a 12:00 h - DOP Montes de Toledo

[Aceites de los Montes de Toledo](#)

Exposición sobre el aceite de oliva virgen extra en general y los amparados por la DOP Montes de Toledo en particular: su proceso de obtención, los controles de calidad en la DOP y las diferentes categorías comerciales, sus beneficios saludables y su uso en la gastronomía; para terminar con sus propiedades organolépticas y la realización de una cata de diferentes tipos de aceite de oliva.

De 12:00 a 13:00 h. - Denominación de Origen Pimentón de La Vera

[Pimentón de La Vera](#)

Exposición de las cualidades singulares del Pimentón de La Vera, como son aroma y sabor ahumados, y gran estabilidad de color, imprescindible para el embutido rojo de calidad. Puesta de relieve de la importancia de la aportación del Pimentón de la Vera como conservante y saborizantes en los elaborados cárnicos de la chacina española.

Al final se realizará un showcooking en el stand del Ministerio en FITUR.

De 13:00 a 14:00 h. - IGP Ternera Asturiana

[“Mano a mano con Ternera Asturiana”](#)

Actividad “Mano a mano con Ternera Asturiana”, demostración-degustación.