

There are no translations available.

Segovia participa en el congreso gastronómico en la Avenida ▯ Saborea España



Saborea Segovia junto con otros diez destinos conformará la denominada avenida Saborea España en la [XV Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión](#) , que tendrá lugar entre los próximos días 23 y el 25 de enero de 2017. A Coruña, Cambrils, Ciudad Real, Denia, Lanzarote, Logroño, Salamanca, Segovia, Sevilla, Tenerife y Valladolid ofrecerán en la planta principal del Palacio de Congresos de Madrid, un amplio programa de catas, degustaciones y

showcookings de algunos de sus platos y productos más representativos.

Se trata ya del cuarto año que Saborea España tiene una participación activa en Madrid Fusión, con la presencia de la oferta culinaria de sus destinos y la programación del **Congreso Saborea España**, que da el toque tradicional a una cita marcada por la vanguardia en la cocina. En él una veintena de ponentes de la talla de Pedro Larumbe (presidente de Saborea España), Pepe Solla, Elena Arzak o Paco Torreblanca ofrecerán sus ponencias en horario de tarde.

Momentos de sabor y Ruta de la Tapa

De lunes a miércoles los once destinos presentes llenarán Madrid Fusión de sabor a todas horas, desde el momento dulce de la mañana, pasando por la "**sesión V**" de vinos y vermús a mediodía y los ricos **a**

peritivos

para finalizar la jornada. Además, el martes 24 de enero de 13.00 a 16.00 horas, la avenida Saborea España celebrará la

Ruta de la Tapa

, un recorrido por la gastronomía española a través de pequeños bocados.

Los productos del océano Atlántico tendrán presencia en esta vía de la mano de A Coruña, que ofrecerá a sus visitantes una degustación de empanadas de centolla, algas wakame o mejillones, así como berberechos al vapor, queso del país y chips de castañas, entre otras degustaciones. Para conocer la gastronomía de otra de nuestras costas, Cambrils centrará su oferta en el marisco mediterráneo y el aceite de la zona. Asimismo Dénia completará la representación costera con una degustación de cocas con productos de mar y tierra.

Castilla y León estará representada por tres ciudades con gastronomía diversa. Salamanca sorprenderá con una cata de aceite, de sus quesos e ibéricos, panes y dulces y del tradicional hornazo. **Segovia** hará lo propio con sus quesos y embutidos, entre ellos **el mejor jamón de la provincia**, sin

olvidar los

vinos de la tierra.

Además el martes realizará una degustación del "

Mejor gin-tonic de Castilla y León

". Valladolid por su parte hará gala de su fama de "capital de la tapa" con una amplia oferta de

pinchos, que completará con una minuta a base de dulces de zona y vinos de las DO presentes en la provincia.

Logroño tendrá el sabor de los productos de su huerta, maridados con los vinos tintos de La Rioja; y Ciudad Real ofrecerá degustaciones de aceite de oliva virgen extra, de embutidos de caza, de Pan de Cruz y de queso manchego Ojos del Guadiana (Cheese Awards Great Britain 2015). En cuanto a Sevilla centrará su oferta en la celebración del IV Centenario de Murillo, con degustaciones de platos y productos que acerquen a los visitantes a la época del pintor hispalense.

Las islas Canarias tendrán una representación especial con Tenerife como destino invitado en esta XV edición de Madrid Fusión. Pero además, la avenida Saborea España ofrecerá la oportunidad de conocer más de cerca productos de la isla como la miel, los quesos y los vinos, así como de probar un imprescindible de la gastronomía canaria: las papas con mojo. Una oferta insular que se une a la de Lanzarote, que lleva a este congreso un amplio abanico de productos típicos de su cocina como la batata, el cherne, el gofio o el mojo, sin olvidar los caldos de la DO Vinos de Lanzarote.

Saborea España

Saborea España representa en la actualidad un total de diecisiete destinos: A Coruña, Badajoz, Cambrils, Ciudad Real, Denia, Lanzarote, Logroño, Madrid, Salamanca, Sant Carles de la Ràpita, Salamanca, Segovia, Sevilla, Tenerife, Valencia, Valladolid, Vinaròs y Zaragoza.

Saborea España es el representante más sólido y plural de la gastronomía española. Aglutina al sector privado de la hostelería, a los cocineros más relevantes y a las zonas turísticas más importantes desde el punto de vista gastronómico. Está compuesta por la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, la Organización Europea de Cocineros (Euro-Toques), la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y Paradores de Turismo.

Saborea España propone una manera distinta de conocer nuestro país y su gastronomía. Una forma especial de saborear cada viaje a través de las texturas, sensaciones y aromas de los diferentes destinos que la conforman.

Saborea Segovia surge del trabajo conjunto del Ayuntamiento de Segovia, la Asociación de Industriales Hosteleros - AIHS, la Empresa Municipal de Turismo, Prodestur y Alimentos de Segovia, (pertenecientes estos dos últimos a la Diputación Provincial), que conforman la Mesa de Gastronomía de Saborea Segovia.

Saborea Segovia

Saborea Segovia estará presente en la Avda. de Saborea España desarrollando el siguiente programa de actividades.

LUNES 23 DE ENERO

11:00 - 12:00 h. “Momentos dulces Saborea Segovia” para comenzar el día. Con la colaboración de: **Tahona Trigo**
Limpio, Delicias de Cuéllar y Museo Gastronómico de Segovia.

12:00 - 13:00 h. Visita guiada por la avenida Saborea España a comunicadores y medios especializados en gastronomía **(contacto: comunicacion@tastingspain.es)**

14:00 - 15:00 h. “Sesión V”, hora dedicada al vino y al vermú. Degustaremos vinos segovianos de las Denominaciones de Origen de Ribera de Duero, Valtiendas y Rueda y Vinos de la Tierra de Castilla y León. Todo ello acompañado por jamón, cortesía de **Jamones Dompal**
. Colabora: Asociación de Camareros de Segovia.

18:00 - 19:30 h. “Sesión Aperitivo”, la mejor forma de despedir la jornada. Degustaremos

vinos segovianos de las Denominaciones de Origen de Ribera de Duero, Rueda, Valtiendas y Vinos de la Tierra de Castilla y León. Además habrá degustación de embutidos y quesos de Segovia, cortesía de **Moncedillo y Caprichos de Sacramenia (Premio Cincho de Oro, 2016).**

MARTES 24 DE ENERO

12:00 h. “Ruta de la tapa” – Degustación para los medios acreditados de la tapa **“Alma Mater”**,
ofrecida por
El Patio de la Catedral
y su cocinero de cabecera,
Alejandro Espinosa

12:30 h. Degustación de la tapa Alma Mater para visitantes.

18:00 - 19:30 h. “Sesión Aperitivo”. Exhibición y degustación de **“El mejor Gintónico de Castilla y León”**.
afé-bar La Cava, Schwepps y Beam Suntory. Colaboran: **C**

MIÉRCOLES 25 DE ENERO

11:00 - 12:00 h. “Momentos dulces Saborea Segovia” para comenzar el día. Con la colaboración de: **Tahona Trigo**
Limpio, Delicias de Cuéllar y Museo Gastronómico de Segovia.

14:00 - 15:00 h. “Sesión V”, hora dedicada al vino y al vermouth. Degustaremos vinos segovianos de las Denominaciones de Origen de Ribera de Duero, Valtiendas y Rueda y Vinos de la Tierra de Castilla y León. Todo ello acompañado por jamón, cortesía de **Jamones Dompal.**
Colabora: Asociación de Camareros de Segovia.

17:00 h. Entrega de premios de los concursos de Facebook y Twitter de Saborea España.

18:00 - 19:30 h. “**Sesión Aperitivo**”, la mejor forma de despedir la jornada. Degustaremos vinos segovianos de las Denominaciones de Origen de Ribera de Duero, Rueda, Valtiendas y Vinos de la Tierra de Castilla y León. Además habrá degustación de embutidos y quesos de Segovia, cortesía de **Moncedillo y Caprichos de Sacramenia (Premio Cincho de Oro, 2016).**

Agradecimientos

Vinos: Pérez Veros (DO Ribera de Duero), Blanco Nieva, Bodegas Zarraguilla (DO Valtiendas), Bodegas Herrero (DO Rueda), Bodegas Severino Sanz (DO Ribera de Duero), Bodegas Finca Cardaba (Do Valtiendas). **Bebidas espirituosas:** Suntory Beam. **Quesos:** Caprichos de Sacramenia, Moncedillo, Celestino Arribas.

Cárnicas

: Chorizo de Cantimpalos IGP, Jamones de Segovia, Embutidos Martín Cuesta, Jamones Dompal, Copese.

Dulces:

Delicias de Cuéllar, Tahona Trigo Limpio, Museo Gastronómico de Segovia. Legumbres: La Criba de Valseca.

