



## Programa del MAGRAMA (Stand 4-A36) Salón de Gourmets 2016

Días/Horas	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6
11 a 12	<b>FEDEPESCA:</b> Ponencia "Pescado y Salud. Bondades nutricionales de los productos pesqueros y acuícolas"	<b>GALICIAN MARINE AQUACULTURE:</b> Presentación-Showcooking "Abalón by GMA, el marisco más exclusivo"	<b>SERUNION:</b> Ponencia-Degustación "El pescado en los comedores escolares"
12 a 13	<b>INTER AQUA CANARIAS:</b> Ponencia-Showcooking-Degustación "Lubinas y doradas ecológicas"	<b>PISZOILLA:</b> Ponencia-Showcooking-Degustación "La Trucha Española y sus transformados"	
13 a 14	<b>APROMAR:</b> Ponencia: "Crianza de Nuestros Mares"	<b>GRUPO CIENTOCINCO:</b> Degustación de distintos cortes de bacalao y aperitivos madrileños	<b>ANFACO:</b> "Showcooking con conservas de pescados y marisco"
14 a 15			<b>Organización de Productores Acuícolas de Conil:</b> "Degustación de ostras"
15 a 16	<b>NATURIX ACUICULTURE, S.L.:</b> Ponencia-Showcooking-Degustación "Trucha Ecológica: Beneficios, Ventajas y posibilidades gastronómicas"	<b>AECAC:</b> Ponencia-Showcooking-Degustación "La Tenca y sus Posibilidades Gastronómicas de Tencas Mateo"	<b>Organización de Productores Pesqueros Atunara:</b> "Degustación Marisco (Concha fina, chirla, coquina)"
16 a 17	<b>FEDEPESCA:</b> "Demostración de corte del pescado y degustación del producto"	<b>ANFACO:</b> Ponencia: "Valores nutricionales de las conservas de pescados y mariscos españoles"	<b>ANFABASA:</b> 16:30 - 17:30 "Charla - degustación sobre el bacalao"
17 a 18		<b>CR MEJILLÓN DE GALICIA:</b> "Showcooking de Mejillón de Galicia"	

MANANA

TARDE

alimentación.es



UNIÓN EUROPEA  
 Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)