

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

9-11 OCTUBRE 2023
EUSKADI BASQUE COUNTRY

Diputación y la marca gourmet 'Sabores Almería' llevan la calidad de sus productos y el talento de los cocineros almerienses a esta importante cita mundial para la alta cocina



www.saboresalmeria.com



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



La **Diputación Provincial** viaja, por primera vez en la historia de la marca gourmet **'Sabores Almería'**, a la 25 edición de **San Sebastián Gastronomika**, uno de los foros dedicados a la alta cocina más importantes del mundo. Del 9 al 11 de octubre los productos de la marca gourmet y las elaboraciones de los **chefs almerienses** deslumbrarán a los profesionales del sector con la calidad, creatividad y excelencia de sus creaciones gastronómicas. **'Sabores Almería'** estará presente en este evento con un stand preferente en el recinto Kursaal con los objetivos de abrir nuevos canales de comercialización, conquistar más mercados, crecer entre los profesionales de la restauración y distribución, al tiempo que ampliar el conocimiento del público general de la **marca almeriense**.

FECHA	Del 9 al 11 de octubre de 2023
LUGAR	Palacio de Congresos y Auditorio Kursaal Avda. de Zurriola, 1, San Sebastián
HORARIO	De 10 a 20 horas (miércoles de 10 a 17h)
STAND DIPUTACIÓN	24 m2
VISITANTE PROFESIONAL	Restauración en general Responsables de compras de hostelería y grandes superficies Distribuidores Prensa nacional e internacional
PLATOS	12 elaboraciones almerienses que se presentarán en el stand



'SABORES ALMERÍA', LA MÁS ALTA EXCELENCIA

En octubre de 2016, hace ahora justo 7 años, se ponía en marcha uno de los proyectos más ilusionantes impulsados por la **Diputación Provincial de Almería** en su historia: la creación de la marca gourmet 'Sabores Almería'. Un sello de **calidad y excelencia** que aglutina productores, hosteleros y distribuidores que trabajan con la mejor materia prima del mundo, los productos almerienses cultivados en la cuna de la dieta mediterránea.

Bajo el paraguas de 'Sabores Almería', la **Diputación Provincial** viaja unida por los eventos referentes del sector y los mercados más importantes del mundo para sorprender a los paladares más exigentes. Tradición, artesanía, calidad, esfuerzo, cariño e innovación son las señas de identidad de los productos de la tierra que se han ganado, por méritos propios, espacio en las cocinas y despensas de hogares y restaurantes de todo el mundo.

El almeriense **David Bisbal** ha sido el embajador más célebre de una marca que no para de crecer cuantitativa y cualitativamente desde su creación y que en **San Sebastián Gastronomika** exhibe por vez primera en su historia las enormes posibilidades que ofrecen sus productos para la alta cocina.

La **marca gourmet** cuenta en la actualidad con más de **1.200 referencias** de todos los ámbitos gastronómicos: aceites de oliva, cervezas artesanas, salazones, vinos, quesos, pescados y mariscos, panadería, frutas y hortalizas, conservas, confituras, carnes, jamón y embutidos, encurtidos, licores, mieles... Solo tienes que descubrirla para emocionarte con el **Sabor de Almería**.





DEGUSTACIONES DE 'SABORES ALMERÍA' EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

En cada una de las jornadas de la feria, el stand de 'Sabores Almería' ofrecerá a los visitantes profesionales del sector diferentes elaboraciones y presentaciones gastronómicas realizadas con productos de 'Sabores Almería'. En ellas se muestra el potencial y máxima calidad que los **productos almerienses** otorgan a cada plato en el que están presentes.



LUNES, 9 DE OCTUBRE

TIMBAL DE PIMIENTO CON MOUSSE DE ACEITUNA NEGRA Y ACEITE DE HIGO

Con mousse de aceituna negra y aceite de higo

QUESOS DE SERÓN

Con mermeladas almerienses

EMBUTIDOS

Patés de morcilla triturada al natural acompañados de mermelada de pimientos y de tomate Raf

ACEITES

Aromáticos, trufa, guindilla, ajo, limón, romero, ahumado, con pan de "Obrador Las Pitas", Estrella panadera de Almería



MARTES, 10 DE OCTUBRE

TORRIJA DE CABRITO DE LOS FILABRES AL AJILLO

Esmigado de Cabrito bañado con la tradicional salsa de ajillo de Almería, prensado y cortado en dados, pasado por harina y huevo para dar el efecto de torrija. Colmado con otro de nuestros clásicos almerienses como es el ajo colorao

PRODUCTOS DE SUFLÍ

Delicias de la empresa de pimiento y tomate seco con perlas de Cárnicas Diego Molina

MERMELADAS DE TOMATE RAF LA GERGALEÑA CON ANCHOAS

ANCHOAS Y TARTAR DE GAMBA CON ACEITE DE OLIVA AL LIMÓN



MIÉRCOLES, 11 DE OCTUBRE

BOMBÓN DE TOMATE SECO AROMATIZADO CON PEPINO DE ALMERIA Y MAYONESA DE PULPO EN POLVO

PULPO BRASEADO CON EMULSIÓN DE NUBE DE CARABINERO

CHIPS VEGETALES DE VITA SNACKS



CÓCTELES: ENEKO RAMOS

DURANTE LOS TRES DÍAS DE LA FERIA, A PARTIR DE LAS 16 HORAS, LOS VISITANTES PODRÁN DEGUSTAR **CÓCTELES** CON LICORES ALMERIENSES A CARGO DEL COCTELERO **ENEKO RAMOS**

 **DESDE LAS 16 H**



MARIDAJE: JOSÉ ANTONIO MORENO

EL MIÉRCOLES 11 DE OCTUBRE EL SUMILLER ALMERIENSE **JOSÉ ANTONIO MORENO** OFRECERÁ A LOS PROFESIONALES ASISTENTES A ESTE EVENTO EL **MARIDAJE** PERFECTO CON VINOS BLANCOS Y TINTOS DE LA TIERRA

 **A LAS 11 H
EN EL AUDITORIO KURSAAL**



COCINEROS INVITADOS

Los chefs de la **Asociación Almería Gastronómica** serán los encargados de elaborar los platos de 'Sabores Almería' que los visitantes podrán degustar en San Sebastián.



RAFA RODRÍGUEZ

Impulsa la gastronomía almeriense en cada plato. Es presidente de la **Asociación 'Almería Gastronómica'** que potencia la unión entre chefs para ensalzar el trabajo y talento de los cocineros con acento almeriense.



PATRICIO ÚBEDA

Una cocina inspirada en la fuerza del impactante paisaje del **Parque Natural Cabo de Gata Níjar** está presente en la creatividad de Patricio Úbeda, una propuesta de raíces almerienses.



ISA MOLINA

Tradición y modernidad se aúnan en las creaciones de esta chef que hace gala de las **costrumbres culinarias almerienses** con los mejores productos, dando al comensal la posibilidad de vivir una experiencia diferente en cada plato.



TOLO CASTILLO

En **San Sebastián Gastronomika** compartirá su visión de una cocina que aúna auténticos sabores mediterráneos con toques de imaginación y creatividad, empleando para ello los productos de la tierra y el mar de Almería.

MÁS ACTIVIDADES DE 'SABORES ALMERÍA' EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

LUNES, 9 DE OCTUBRE



12:15 HORAS

ENCUENTRO CON EL CHEF ALMERIENSE CRISTÓBAL MUÑOZ



Cristóbal Muñoz es uno de los chef almerienses de mayor progresión de España. Es el responsable de la cocina de Ambivium (1 * Michelin) donde basa sus creaciones en una cocina sincera y sin artificios, honesta y con el vino como protagonista. Ha obtenido algunos de los premios más prestigiosos del mundo como el Young Chef Award de la Guía Michelin y del Concurso Cocinero del Año. Fue el primer vencedor del Concurso Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu Madrid.



13:30 HORAS

REUNIÓN DE 'SABORES ALMERÍA' CON LA CRÍTICA Y PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO, JANCIS ROBINSON EN EL KURSAAL



Jancis Robinson, la mujer más influyente de la industria del vino recibirá en San Sebastián Gastronomika el premio Gueridón de Oro. Tras la entrega, en el Kursaal, la delegación de Diputación y 'Sabores Almería' mantendrán una reunión con ella para hacerle llegar la excelencia vinícola de la provincia de Almería. Autora de libros míticos como 'The Oxford Companion to Wine', 'The World Atlas of Wine' o "Wine Grapes" (la Biblia de los profesionales del vino) y también de una serie histórica sobre el vino emitida en la BBC. Por si fuera poco, Robinson fue la primera mujer que consiguió el título de Master of Wine sin pertenecer al sector y es, según la revista Decanter, la crítica y periodista del vino más respetada del mundo.



21:00 HORAS

CENA 25 ANIVERSARIO

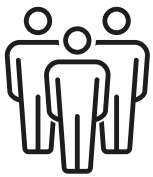
En el Palacio de Miramar 'Sabores Almería' estará presente en la cena de gala del 25 aniversario de San Sebastián Gastronomika con el plato **Bombón de Gamba Roja de Almería** que podrán probar todos los invitados a este evento entre los que se encuentran algunos de los chefs y expertos en cocina más importantes del mundo.

El plato almeriense es un tartar de gamba roja de Almería marinado en cítricos y chiles con cobertura de cacao neutra, pomada de pepino y polvo de tomate bola acompañado de una emulsión de las cabezas de las gambas y unas Perlas de aceite arbequina.



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

CIFRAS DE LA 25 EDICIÓN



Más de **13.000**
visitantes



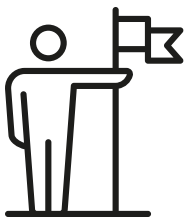
1.567
congresistas



412
periodistas



70 chefs
presentando
sus creaciones



215
ponentes



160
expositores



37
nacionalidades
participantes



@saboresalmeria

