

FOOD & WINE 2015 – Moraleja Green

Calendario de actividades

#FoodWineMG

DÍA	HORARIO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
13 nov	19:00 a 20.30 h.	COCINA CON4 SENTIDOS Taller de cocina por la integración, con Christian Sainz	Un taller de cocina basado en la cocina con 4 sentidos, sin utilizar la vista, un taller para la integración y para la potenciación de los 4 sentidos. Dirigido a invidentes y videntes con antifaz. Degustación de las recetas elaboradas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
14 nov	12:30 a 14:00 h.	RIOJA VS RIVERA Cata de vinos comentada por <i>Lavinia</i>	Una cata muy especial de vino donde podremos disfrutar de grandes vinos de tan emblemáticas zonas vinícolas, así como aprender a apreciar sus diferencias y similitudes. Actividad: 1 sesión de 90 min.
14 nov	18:00 a 19:30 h.	CATA ESPECIAL CON EXPERTOS DE LA CARNE La mejor carne y nuevas formas de consumo de <i>Hamburguesa Nostra</i> , por Juan Pozuelo	Juan Pozuelo (Chef ejecutivo del Grupo Raza Nostra) y Miguel Cano (Maestro Carnicero del mismo Grupo), comparten toda su experiencia como pioneros en la innovación en la categoría estrella de Hamburguesas Gourmet. La selección de las mejores carnes, piezas y cortes usados y las combinaciones más sorprendentes para crear nuevas sensaciones organolépticas y formas de consumo. Actividad: 1 sesión de 90 min.
14 nov	19:30 a 21:00 h.	LAS DELICIAS DEL SALMÓN FROYAS El mejor salmón fresco gourmet de <i>Sánchez-Romero</i> , por Ana Rodríguez	Un taller para elaborar las recetas más sabrosas y deliciosas con el mejor salmón fresco del mercado, aprende a preparar este manjar para que luzca en tus celebraciones. Degustación de las recetas elaboradas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
19 nov	18:00 a 19:30 h.	UN MENÚ DE NAVIDAD Las recetas más deliciosas para triunfar en Navidad, con <i>Vait</i>	Cada año hay que organizar y elaborar los menús para las fiestas navideñas y las comidas y cenas familiares y sociales, con este taller aprenderás nuevas ideas que te ayudarán a darle un toque diferente a tu mesa. Degustación de las recetas elaboradas. Actividad: 1 sesión de 90 min.

19 nov	19:30 a 21:00 h.	DELICIOSOS POSTRES NAVIDEÑOS Recetas dulces de éxito para las fiestas, con <i>Vait</i>	En este taller encontrarás recetas que te ayudarán a sorprender a familia y amigos en las celebraciones de estas Fiestas. Deliciosos postres navideños para preparar y degustar. Actividad: 1 sesión de 90 min.
20 nov	18:00 a 19:30 h.	ALTA COCINA MEDITERRÁNEA La cocina vanguardista del restaurante <i>Ramses-Suria</i>	El restaurante <i>Suria</i> , galardonado con un Sol Repsol, nos mostrará cómo realizar una tartar de atún y ostras y una "Amanita Caesarea" con huevo de codorniz y jamón ibérico. Dos recetas ejecutadas con técnicas de vanguardia, máximo respeto al sabor y a las materias primas. Degustación de las recetas elaboradas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
20 nov	19:30 a 21:00 h.	TALLER DE QUESOS ARTESANOS Conocimiento y pasión por los <i>Quesos de l'Amélie</i>	Una cata comentada para fomentar la pasión por la cultura del queso, a cargo del maestro fromager de esta magnífica tienda, que nos acercará a espectaculares quesos artesanos y donde descubriremos nuevos productos y nuevos aspectos del queso. Actividad: 1 sesión de 90 min.
21 nov	12:30 a 14:30 h.	COCINA DE MERCADO TOP CHEF CON BEGO LA SALITA Un showcooking de Bego Rodrigo, ganadora de <i>Top Chef</i> (Sólo mediante invitación)	Bego Rodrigo, ganadora de la primera edición de Top Chef, chef y propietaria del restaurante valenciano <i>La Salita</i> , nos mostrará su cocina en un show especialmente pensado para bloggers gastronómicos. Actividad: 1 sesión de 120 min.
21 nov	17:30 a 19:00 h. 19:00 a 19:30 h.	REPOSTERÍA AMERICANA CON ALMA Dulces para chuparse los dedos con Alma Obregón de <i>Objetivo Cupcake Perfecto</i> . FIRMA DE LIBROS	De la mano de la mediática Alma Obregón elaboraremos un sabroso brownie, realizaremos y decoraremos unos cupcakes red velvet y prepararemos unas deliciosas cookies típicamente americanas. Además, abierto a todo el que lo desee, Alma firmará y dedicará cualquiera de sus libros. Actividad: 1 sesión de 90 min. y una firma de libros de 30 min.
21 nov	19:30 a 21:00 h.	CAVA VS CHAMPAGNE Cata de espumosos comentada por <i>Lavinia</i>	Una cata imprescindible para todos aquellos que no entienden una celebración sin alzar una copa de vino espumoso, aprenderemos a amar los grandes espumosos de las más emblemáticas zonas vinícolas, y apreciaremos sus diferencias y similitudes. Actividad: 1 sesión de 90 min.

26 nov	18:00 a 19:30 h.	JAPON EN LA MESA Los secretos del pescado japonés, por Restaurante <i>Natsuki</i>	El nuevo proyecto de RamsesLife, el restaurante japonés <i>Natsuki</i> nos enseñará a preparar Magurocrispy rice y Tabottotempura, recetas originales de dos de los pescados más apreciados en el país del sol naciente. Degustación de las recetas realizadas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
26 nov	19:30 a 21:00 h.	LA CERVEZA ARTESANA DE MADRID Un taller de cata con <i>Cervezas La Virgen</i>	En este taller aprenderemos las diferencias entre una de las cervezas artesanas madrileñas más interesantes y las cervezas comerciales. Además degustaremos las cervezas La Virgen y sabremos cómo y por qué nació este proyecto. Actividad: 1 sesión de 90 min
27 nov	18:00 a 19:30 h.	EL SABOR DE ITALIA Con Roberto Salvatore de <i>Anema e Core</i>	El chef de Canal Cocina Roberto Salvatore nos trae desde su restaurante <i>Anema e Core</i> , en el centro de Madrid, la mejor cocina italiana. Degustación de las recetas realizadas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
27 nov	19:30 a 21:00 h.	CAPRICHOS DE CHOCOLATE Los postres de chocolate más apetecibles, por Rocío Arroyo de <i>Deja sitio para el postre</i>	Esta grandísima repostera discípula de Paco Torreblanca y David Pallàs no ha parado de mostrarnos su parte más dulce desde que participara en el concurso televisivo <i>Deja sitio para el postre</i> , y en TV Castilla La Mancha desde <i>Miel sobre hojuelas</i> , su propio programa de cocina. En este taller nos transmitirá su pasión por el chocolate y la tarta sacher. Degustación. Actividad: 1 sesión de 90 min
28 nov	12:30 a 14:00 h.	TALLER DE PAN EN FAMILIA Taller práctico de pan casero para familias	En este taller práctico, al que se debe asistir en familia (1 adulto y 1 niño ó 1 adulto y 2 niños), se aprenderán los trucos para la elaboración de pan en casa, además elaboraréis dos tipos de panecillos y podréis llevarlos a casa. Actividad: 1 sesión de 90 min.
28 nov	18:00 a 19:30 h.	FOODINTHE BOX: COOKING MADE SIMPLE Recetas deliciosas y sencillas con productos de calidad, por Fabián de <i>Masterchef</i>	Esta reciente empresa gastronómica se ha propuesto que cualquiera de nosotros podamos realizar recetas muy apetecibles de forma fácil y sencilla, para ello seleccionan por nosotros los mejores ingredientes, preparan la “mise en place” y nos dan la receta paso a paso. Actividad: 1 sesión de 90 min.
28 nov	19:30 a 21:00 h.	TAPAS PARA COCINILLAS Un tapeodiferente con Ana Rodríguez, del	Un taller que nos mostrará cómo darle una nueva vuelta a tapas conocidas y cómo sorprender con otras menos conocidas, pero siempre pensado para aquellos con ganas de ponerse un

		blog <i>Recetas para Cocinillas</i>	delantal, con o sin experiencia. Degustación de las recetas elaboradas. Actividad: 1 sesión de 90 min.
--	--	-------------------------------------	---