

OSTREAMEDIA

FERIA GASTRONÓMICA GOURMET

13 y 14 de marzo
Club Labradores Sevilla
Calle Juan Sebastián Elcano, 1. Sevilla

Presentaciones Masterclasses Showcooking

Lunes 13

Martes 14

11:00H **DISCARLUX**

Masterclass de parrillas a cargo de Leo Cao, uno de los parrilleros más importantes de nuestro país, del Divino Steak House de La Coruña.

12:30H **HARINAS SANTA RITA**

Sebastián Simón, todo un referente de la cocina de aprovechamiento, realizará una ponencia al respecto sobre la bechamel y una degustación de croquetas con hechas por ejemplo, con el agua de la cocción del pulpo.

13:30H **CÁRNICAS DIBE**

La prestigiosa empresa cárnica experta en ciervo, jabalí, corzo, gamo y muflón, realizará un showcooking de carne de caza con la preparación de un plato al tiempo que se realiza un despiece en directo.

16:00H **URGASA**

Empresa pionera en la cría y distribución a nivel nacional de aves, nos hablará sobre este producto estrella de la gastronomía, y su aplicación en diferentes recetas.

ATÚN ROJO FUENTES 11:00H

Ronqueo de atún rojo a cargo del líder mundial de este producto. Tras el ronqueo, un sushiman transformará el atún en suchi.

MIGUEL VERGARA 12:30H

Producción animal 2.0. Uno de los principales productores cárnicos del país realizará una disertación sobre los secretos de la producción de la carne de Angus, mediante la evolución genética y la selección de ganado.

ROGUIES GOURMET 13:30H

Distribuidor oficial de las ostras *Gillardeau* en España, impartirá la masterclass ¿Cómo abrir una ostra? junto a los secretos de su crianza.

GUILLERMINA S. CEREZO 16:00H

La prestigiosa fromelier, impartirá una clase magistral de tipologías, cortes y presentación de quesos.



+34 955 196 967



www.ostreasur.es



Cruzcampo

Patrocinador oficial