

PROGRAMA VIÑOTECA

SÁBADO 10//

12.15 h
Adegas Terra de Asorei
Albariño

13.00 h
Celeirós
Albariño e Condado

13.45 h
Gurung
Bebida aperitivo a base de hidromel

14.30 h
Pazo de Rubianes & Peperetes
Entre Mar e Camélias

17.15 h
Gures
Licor café

18.00 h
Licores Berrimes

18.45 h
Xangall
Viño Albariño Orgánico

19.30 h
Narupa Viños
Viño Alalá

20.15 h
Adegas Celme

DOMINGO 11//

13.00 h
Asolagados
Mencia barrica, Godello, Albariño

13.45
Galician Brew
Cervexa artesá

16.30 h
Gures
Licor café

17.15 h
Adega Pateira
Viño de autor

18.00 h
Melité
Refresco 100% natural
Tres variedades de té baixo en calorías

18.45 h
Habelas Hailas
Licores

19.30 h
Bodegas Lodeiros
Vermús e sangría Mariló

20.15 h
Celeirós
Mencia

LUNS 12//

12.15 h
Cervexas Meiga
Cervexa artesá

13.00 h
Adegas Celme

13.45 h
Cervexa NASA
Cervexa artesá

14.30 h
Cervexa Toupiña
Cervexa artesá ecolóxica

16.30 h
Licores Pousa
Mestura

17.15 h
Gures
Licor café



Máis de 100 produtores

Unha ampla representación dos produtos que fan de Galicia o paraíso do gourmet reunidos nun espazo de máis de 4.000 m².

Zona de catas

Demostracións, degustacións, catas comentadas... en horario ininterrompido.

Viñoteca

Un novo espazo que acollerá presentacións e catas comentadas de viños, cervexas e licores.

Punto de encontro profesional

Un activo punto de encontro onde expositores e distribuidores poderán manter intercambios comerciais.

Espazo Etiqueta

Un espazo onde realizar cursos, asistir a novidosas presentacións ou gozar de catas especiais.

Zona de comidas

Descansa na cafetería ou repón folgos comendo neste espazo de restauración para, despois, seguir coa túa visita.

Promove:



Patrocinador principal:



Patrocinadores:



Colaboradores:

Tawi | Gadís | CIPP Carlos Oroza
Gráficas Anduriña | Froiz | Aceites Galeo



ETIQUETA NEGRA
GOURMET GALEGO E INNOVACIÓN INSPIRADORA

10, 11 e 12 de NOVEMBRO de 2018
PONTEVEDRA | Recinto Feiral

A FEIRA DO
GOURMET GALEGO

PROGRAMA DE CATAS

SÁBADO 10//

11.30 h
O pan de Vane
Pan de Lalín

12.15 h
Club del Café

13.00 h
Terras da Mariña S. Coop. Galega
Faba Verdina e de Lourenzá

13.45 h
Casa Zolle
Queixo picante e azul

15.00 h
Yatecomeré
Menús de Nadal

15.45 h
Anxemí
Pastelaría

16.30 h
Gran Despensa Real Abadía de Samos
Tarta de Samos e queixos

17.15 h
Orballo
Produtos ecolóxicos

18.00 h
Bisgato
Queixos de pasta branda

18.45 h
Ánades Galicia
Fabas con pato. Foie. Xamón

19.30 h
Central Lechera Gallega
Queixo Palo Santo

20.15 h
Cooperativa Caprina Galega
Queixos

DOMINGO 11//

11.30 h
Galeo, o noso aceite
Aceite

12.15 h
Chimichurri La SaLsa
Degustación e presentación do novo formato monodose

13.00 h
Embutidos Lalinense

13.45 h
Campo Capela
Queixos de autor de leite cru

15.00 h
O Submarino Alta Conserva
Mexillóns en escabeche con pimentón

15.45 h
Requeixo e Mel das Neves
Requeixo das Neves

16.30 h
Xianas

17.15 h
Licores Os Maios

18.00 h
As Camposeiras
Petiscos de marmelada

18.45 h
Alén do Val
Mirabel do Rosal

19.30 h
Torta de Sarria
As catro deliciosas estacións de Torta de Sarria

20.15 h
El Cardenalito
e Vinos Antonio Montero
Maridaxe queixos e viño

LUNS 12//

11.30 h
Café Sabora

12.15 h
Emdeza
Embutidos

13.00 h
Casa da Avoa
Embutido

13.45 h
Airas Moniz
Queixos de leite cru:
Savel, Terra e Cithara

15.00 h
Do Gaitero
Galletas artesás

15.45 h
Kalekói
logur artesán

16.30 h
Icaviar – Queridiña
Canapés

17.15 h
Dona Cobiña (Cobideza S.C.)
Queixos

18.00 h
Angulas Río Miño
Lamprea

PROGRAMA XERAL

SÁBADO 10 //

11.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller Iniciación sobre o aceite de oliva**
David Rodríguez. Galeo
Duración: 2 h

12.00 h / STAND LIBRARÍA PAZ
Sinatura de libros con Pepe Solla

13.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Fabas de Lourenzá con polbo.
A receita de Benigno Campos de Larpeiros
Benigno Campos. Cociñeiro e presentador do
programa da TVG *Larpeiros*

14.00 h / STAND LIBRARÍA PAZ
Sinatura de libros con Benigno Campos

17.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Faceira galega
co meu toque tropical
Ketty Fresneda. Finalista *MasterChef 6*

17.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller de cociña Enchilando a Galicia. Enchiladas
de mariscos**
Rómulo Mendoza. Roldán, 37 (Cidade de México)
Patrocinado por Supermercados GADIS | Duración: 1 h

18.00 h / TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA
EN_PARELLA té.
Descubre o té galego en duetos
Carmen Salinero. Xefa do Servizo da Estación
Fitopatolóxica de Areeiro. Deputación de Pontevedra
Duración: 90 min

18.30 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Casa Solla 2018
Pepe Solla. Casa Solla

18.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Presentación de produto El abuelo Lelo, conservas
artesanais gourmet*
Iñaki Bretal. O Eirado da Leña
Manuel Otero. O Percebeiro

19.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Presentación Asociación Produtores
de Galicia*
20.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Sabores e cores de México
Rómulo Mendoza. Roldán, 37 (Cidade de México)

DOMINGO 11 //

11.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller Como preparar un bo café na casa?
Curso de introdución ao café**
Gonzalo Rodríguez. Barista e tostador profesional
Patrocinado por El Club del Café | Duración: 1 h

12.00 h / TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA
EN_PARELLA té.
Descubre o té galego en duetos
Carmen Salinero. Xefa do Servizo da Estación
Fitopatolóxica de Areeiro. Deputación de Pontevedra
Duración: 90 min

12.00 h / VIÑOTECA
Letras e viño. Estrelas da despensa galega
Carina Regueiro e Xosé Cermeño. Libraría Paz

12.30 h / STAND LIBRARÍA PAZ
Sinatura de libros con Carina Regueiro

13.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Boi galego. Do campo á mesa
Héctor López. Restaurante España

13.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller de cociña Ouro verde. Taller de tortilla,
guacamole e salsas para acompañar á cochinilla
pibil de Yatecomeré**
Rómulo Mendoza. Roldán, 37 (Cidade de México)
Duración: 1 h

14.00 h / STAND LIBRARÍA PAZ
Sinatura de libros con Héctor López

14.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Masterclass Corte de xamón e cata comentada*
Víctor Burgos e Raúl Freire. Asociación de cortadores
de xamón de Galicia. A tenda do Pepiño
Duración: 1 h

16.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Degustación Razas Autóctonas 100%:
Galiña de Mos e Cachena*

17.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking A mellor tapa de Galicia: Vieira
afumada carballoelaurel sobre arroz de algas
Rubén González. El Cafetín de la Alameda. Gañador da
Tapa Pontevedra Pontedetapas 2017 e De Tapas por
Galicia 2017

18.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Presentación de produto O queixo das Neves na
cociña. A visión de Fran Sotelino*
Fran Sotelino. Bluemoom Gastro / Alejandro Martínez.
Queixo e mel das Neves
Duración: 1 hora

18.00 h / TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA
EN_PARELLA té.
Descubre o té galego en duetos
Carmen Salinero. Xefa do Servizo da Estación
Fitopatolóxica de Areeiro. Deputación de Pontevedra
Duración: 90 min

18.30 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Cociñando cos produtos do noso
mar, os recoñecidos e os non tanto
Iñaki Bretal. Eirado da Leña

19.00 h / STAND LIBRARÍA PAZ
Sinatura de libros con Lucía Freitas

19.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Gastroexperiencia Mahou
con Rafa Centeno*
Rafa Centeno. Restaurante Maruja Limón / Beltrán
Vázquez. Brand ambassador de Mahou-San Miguel

20.00 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Menú Etiqueta Negra,
por Lucía Freitas
Lucía Freitas. A Tafona Casa de Xantar

LUNS 12 //

10.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Charla Aprendendo a exportar.
Servizos do ICEX para a internacionalización das
PEMES galegas
Sergio Prieto López. Director Territorial de Comercio e
ICEX en Galicia

11.30 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking con degustación Produtos
de sempre na nova pastelería
CIFP Carlos Oroza. Deseñado e elaborado polo
alumnado de 1º e 2º curso do ciclo medio de
Panadaría, repostería e confeitaría. Profesores:
Manuel Patiño e Carlos Rodríguez
Para 100 persoas

11.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller Convértete en barista.
Curso de iniciación**
Gonzalo Rodríguez. Barista e tostador profesional
Patrocinado por El Club del Café | Duración: 1 h

12.00 h / TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA
EN_PARELLA té.
Descubre o té galego en duetos
Carmen Salinero. Xefa do Servizo da Estación
Fitopatolóxica de Areeiro. Deputación de Pontevedra
Obradoiros de té para o sector profesional | Duración: 90 min

12.30 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking con degustación
Cocinas do Salnés
Obradoiro de emprego Hostelería do Salnés X
Patrocinado pola Mancomunidade do Salnés |
Para 100 persoas

13.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Curso Do prato á Rede**
Alberto Ribas. Blogger (maisgrelas, alvientooo) e
community manager
Duración: 1 h

14.15 h / ESPAZO ETIQUETA
Maridaxe Galicia en queixo e viños*
Bernardo Esperante Lago. Gran Hotel Nagari (Vigo) /
Galmesano e Grandes Pagos Gallegos

16.00 h / ESPAZO ETIQUETA
Presentación de produto A visión das razas
autóctonas por Oliver*
Oliver Fernández Batista. Restaurante Chanfainas /
Antonio Pérez. Ganadería Balín

17.30 h / ESPAZO ETIQUETA
Taller Técnicas de empratado**
Daniel Punzoni. CIFP Carlos Oroza
Duración: 2 h

18.00 h / TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA
EN_PARELLA té.
Descubre o té galego en duetos
Carmen Salinero. Xefa do Servizo da Estación
Fitopatolóxica de Areeiro. Deputación de Pontevedra
Obradoiros de té para o sector profesional | Duración: 90 min

18.30 h / ANFITEATRO MAHOU
Showcooking Sabor Lalín, produtos e contorno
Diego López. La Molinera
Patrocinado polo Concello de Lalín

ASÍ PODES PARTICIPAR

PASOS PARA ASISTIR ÁS ACTIVIDADES DO ESPAZO ETIQUETA

*Actividades gratuítas

- Inscríbete no Espazo Etiqueta desde unha hora antes do inicio da actividade.
- Realizada a inscrición, é imprescindible que te presentes no Espazo Etiqueta CINCO MINUTOS ANTES antes do comezo da actividade para ratificar a túa praza. De non ser así, dispoñemos da praza para a lista de espera.
- Se estás na lista de espera, recomendámosche que acudas igualmente 5 minutos antes, por se finalmente houbese vacantes.

**Cursos e talleres de pago

- Podes inscribirte e pagar a través da páxina web www.etiquetanegragourmet.com ou, se quedan vacantes, no propio Espazo Etiqueta desde unha hora antes do comezo da actividade.
- Para participar no taller ou curso, deberás amosar o ticket que che enviaremos por correo electrónico, ben impreso ou ben no teu teléfono móbil ou tableta. Unha vez escaneado e validado o teu código QR poderás acceder.
- Para non incorrer en retrasos, pregamos que te presentes no Espazo Etiqueta CINCO MINUTOS ANTES de que comece a actividade.
- O prezo dos cursos NON INCLÚE O PREZO DA ENTRADA XERAL AO RECINTO.
- Consulta todos os termos e condicións en www.etiquetanegragourmet.com/terminos-e-condiciones.

Programa suxeito a cambios de última hora por causas alleas á organización. Por favor consulta co persoal de información na entrada da feira.

PASOS PARA ASISTIR ÁS ACTIVIDADES NA ZONA DE CATAS e VIÑOTECA

- Inscríbete na ZONA DE CATAS ou na VIÑOTECA desde unha hora antes do inicio da cata. Consulta a programación e os horarios.
- Realizada a inscrición, é imprescindible que TE PRESENTES na Zona de Catas ou na Viñoteca 5 minutos antes do comezo da actividade para ratificar a túa praza. De non ser así, dispoñemos da praza para a lista de espera.
- Se estás na lista de espera, recomendámosche que acudas igualmente 5 minutos antes do comezo, por se finalmente houbese vacantes.

PASOS PARA ASISTIR ÁS SESIÓNS EN_PARELLA té

- Cómpre inscribirse previamente na TETERÍA DEPUTACIÓN PONTEVEDRA.

INFORMACIÓN XERAL

- Actividades con capacidade limitada. Consulta en cada espazo a capacidade para cada actividade en particular.
- As persoas menores de 16 anos non poden acceder ás actividades desenvolvidas na Zona de Catas e no Espazo Etiqueta.
- As persoas menores de 18 anos non poden acceder ás actividades nas que se sirva alcohol ou á Viñoteca.