

madrifusión
#alimentosdespaña



A Coruña CULTURA DE VIVIR

saboreaacoruna
TASTINGACORUÑA

Č TURISMO
CORUÑA

PROGRAMA MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

LUNES 27

Stand Saborea A Coruña

10.30 - 12.00 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Torta de nata de **Amasarte** / Café **Aruba** / Cremas **Lenatt**.

11.30 h: TALLER ESCENARIO POLIVALENTE

Entre aromas y sabores: **La esencia del lacón con grelos**.

Plato típico del invierno y del Carnaval y eje de las Jornadas Gastronómicas Lacónicas en A Coruña.

Explicación de la elaboración de una laconada coruñesa, tiempos de cocción y degustación.

Cocinero: **Gonzalo Cotelo** del Restaurante Morriña.

12.00 - 13.30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Quesos **Cagiao** aderezados con productos de **Acastrexá**.

Encurtido de repollo picantón de **Acastrexá**.

Patés de tofu de la Reserva de la Biosfera, de **Landeira**.

Vermut ecológico **Lodeiros**.

13:30 - 14:30 h: MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrante: **Carpaccio de prensado de pulpo y cacheira á feira**.

Cocinero: **Juan Fernández** de Grupo Malte.

13:30 - 15:30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Guiso de bacalao con verduritas de la Os Biosbardos por **Gonzalo Cotelo** del Restaurante Morriña.

Empanadas, por Pablo Pizarro de la **Empanada Viajera**.

Vinos **Bodegas Rilo**.

15:30 - 16:30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Larpeira de **Amasarte** / Dulces de **Raizame** / Infusiones **Orballo**.

16:30 - 17:30 h: PRESENTACIONES Y CATA

Cóctel con Gin Cabaciño por **Vánagandr y Acastrexá**.

#SaboreaACoruña



PROGRAMA MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

17:00 – 17:30 h: **AULA DE COPAS**

Vinos únicos de A Coruña: cata de vinos de la IGP Betanzos.

Se catarán 6 vinos, cuatro de la cosecha 2023 (tres blancos y un tinto) y dos de la cosecha 2022.

Gran Brigante 2023 / Val do Ceo 2023 / Na Beira 2023 / Ramallo 2023 / Val do Ceo 2022 / Na Beira 2022.

Ponente: **Luis Sande**, Copropietario de la bodega Pagos de Brigante.

17:30 - 19:00 h: **PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES**

Patatas fritas **Bonilla a la vista**.

Aguja de conservas coruñesas **La Pureza**.

Chicharrones de Porco Celta de productos cárnicos **Domínguez**.

Pan de **Amasarte** / Vinos **Pagos de Brigante**.

#SaboreaACoruña

saboreaacoruña
Taste the Coruña



PROGRAMA MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

MARTES 28

Stand Saborea A Coruña

10:30 - 12:00 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Chocolate de **Chocolate Express** / Cuquiñas variadas de **Pan e Canela**.

10:30 - 10:50 h: TALLER EXPERIENCIAL CEAV (Agencias de viaje)
DENIA + A CORUÑA - ESCENARIO POLIVALENTE

Mariscos de mares opuestos

Explicación del “asustado” del pulpo y tipos de cocinado de mariscos y pescados con el distintivo de “Peixe da Lonxa da Coruña”, como la centolla y la merluza del pincho. Degustación de una elaboración con esos productos.

Cocinero: **Gonzalo Cotelo** del Restaurante Morriña y su ayudante **Diego Hernán** de Central Park.

12:00 - 13:30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Sardina picante de conservas **La Pureza** con mermelada de tomate de conservas vegetales y mermeladas **Amieiro**.

Delicias de Porco Celta de productos cárnicos **Domínguez**.

Patatas fritas **Bonilla a la vista**.

Vermut ecológico **Lodeiros**.

13.00 h: AULA DE COPAS

“**¿Por qué es especial una London Dry Gin?**”

Cata de la ginebra coruñesa Vánagandr London Dry Gin, que ha sido premiada en los concursos de cata ciega internacionales más prestigiosos. Entre otros premios recibidos cuenta con el **Trophy a la mejor Gin del Mundo en el International Spirits Challenge 2024**, tres años consecutivos Mejor London Dry Gin de España en el World Gins Awards, Doble Medalla de Oro en el San Francisco World Spirits Competition, Trophy al mejor Gin Tonic del mundo en el International Wine & Spirits Competiton, etc.

Ponente: **Enrique Peña**, propietario, creador y Maestro Destilador de Vánagandr.

#SaboreaACoruña



PROGRAMA MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

13:30 - 15:30 h: **EVENTO VIP - RUTA DE LA TAPA**

TAPA 1. Chapata de oreja en 2 texturas. Por Juan Fernández de Grupo Malte (Finalista del Concurso de Tapas Picadillo de A Coruña 2024).

TAPA 2. Paté de Galo Celta con yema trufada. Por Manu Triay de Taberna Triay.
Pan de **Amasarte** / Vinos **Pagos de Brigante**.

15:30 - 16:30 h: **PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES**

Cañitas rellenas de **Amasarte** / Cremas **Lenatt** / Café **Aruba**.

16:30 – 17:30 h: **PRESENTACIONES Y CATA**

Cóctel con Gin Cabaciño por **Vánagandr y Acastrexo**.

16:00 h: **AULA DE TAPAS**

Torrija de carrillera a la cerveza negra, cacao y especias.

Showcooking y degustación.

Cocinero: **Juan Fernández de Grupo Malte**.

17:30 - 19:00 h: **PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES**

Tostas de bonito y sardinilla de conservas coruñesas **La Pureza**.

Chorizo gallego artesano y queso del País de productos cárnicos **Domínguez**.

Pan de **Amasarte** / Vinos de **Bodegas Rilo**.

#SaboreaACoruña



PROGRAMA MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

MIÉRCOLES 29

Stand Saborea A Coruña

10:30 - 12:00 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Chocolate de **Chocolate Express** / Bica de **Amasarte** / Dulces de **Raizame** / Cremas **Lenatt**.

10:30 h: AULA DE TAPAS

Triay Wonka (Premio mejor Tapa Creativa del Concurso de Tapas Picadillo de A Coruña 2024).

Showcooking y degustación.

Cocinero: **Manu Triay** de Taberna Triay.

12:00 - 13:30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Mejillones en escabeche con el sello **Peixe da Lonxa da Coruña**.

Degustación de embutidos artesanos de Porco Celta de productos cárnicos **Domínguez**.

Pan de brona de **Amasarte** / Vermut ecológico **Lodeiros**.

13:30 - 15:30 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Delicias Lacónicas por Gonzalo Cotelo de Restaurante Morriña.

Callos a la gallega por Diego Hernán de Central Park.

Pan de **Amasarte** / Vinos **Pagos de Brigante** y **Bodegas Rilo**.

15:30 - 17:00 h: PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Larpeira de **Amasarte** / Cremas **Lenatt** / Infusiones **Orballo**.

#SaboreaACoruña



CHEFS MADRID FUSIÓN SABOREA A CORUÑA 2025

GONZALO COTELO, Restaurante Morriña.

Jefe de cocina desde hace 10 años en el Restaurante Morriña. Finalista en diferentes modalidades durante 6 años en el Concurso de Tapas Picadillo de A Coruña, siendo mención especial en 2021 en la categoría de tapa tradicional y ganador de la tapa popular en 2015. Segundo premio en el Forum Gastronómico de A Coruña en la modalidad de la mejor empanada de Galicia.

www.restaurantemorrina.com
IG/FB: @restaurantemorrina.com

MANUEL TRIAY, Taberna Triay.

Ganador del título de Mejor Cocinero de Tapas de Galicia 2024. Este premio viene después de haber ganado el Concurso de Tapas Picadillo de A Coruña 2023 en la modalidad creativa, y en la edición 2024 en las modalidades creativa, recetario Picadillo y por votación popular.

<https://restaurante.covermanager.com/taberna-triay/>
IG/FB: @triay_taberna

JUAN FERNÁNDEZ, Grupo Malte.

Hostelero propietario del Grupo Malte. Sus dos locales han sido finalistas en el Concurso de Tapas Picadillo 2024, consiguiendo una mención especial en la modalidad de tapa recetario Picadillo.

<https://www.somosmalte.com/>
IG/FB: @malteando

Ayudante de cocina: DIEGO HERNÁN REYNA, Central Park.

Jefe de cocina del restaurante Central Park. Recientemente ha participado en el concurso a la mejor hamburguesa de España siendo de las mejores de Galicia. Se ha presentado al Campeonato Gallego de tapas de Galicia ganando el premio a la tapa más innovadora, además de haber participado como finalista en el 5º campeonato mundial de patatas bravas en Palencia quedando entre los 10 mejores.

<https://centralparkcoruna.es/>
IG/FB: @centralparkcoruna

#SaboreaACoruña



EMPRESAS COLABORADORAS

SABOREA A CORUÑA

MADRID FUSIÓN 2025

Lonja de A Coruña, con su sello distintivo “Peixe da Lonxa da Coruña”.

El pescado de Lonja de A Coruña es un producto reconocido y reconocible, que sitúa el nombre de A Coruña como marca de calidad y excelencia en todo el mundo. Un motivo de orgullo para los coruñeses, que representa lo mejor de su historia y que constituye un motor socioeconómico fundamental, sostenible y preparado para afrontar los retos del futuro. Un producto local, fuente de salud y sostenible. El sello “Peixe da Lonxa da Coruña” impulsa y destaca las buenas prácticas desarrolladas en las distintas fases de comercialización de los productos pesqueros, un sello que garantiza la calidad del pescado local.

www.lonjadelacoruna.com

www.peixedalonxadacoruna.gal

IG/FB: @lonjadelacoruna

Bonilla a la vista.

Fabrican las patatas fritas más famosas del mundo, fieles a la receta de toda la vida. También son expertos en churros y chocolate a la taza. Desde 1932 Bonilla a la vista nace como churrería en A Coruña y desde entonces se han convertido en un referente de calidad.

<https://www.bonillaalavista.com/>

IG/FB: @bonillaalavista

Café Aruba.

Hace más de una década que nació la empresa Café Aruba, con raíces en las Antillas holandesas, se ha consolidado como una de las empresas cafeteras más emergentes de la actualidad.

Ubicados en La Grela y con aspiraciones de expansión por toda España, Café Aruba ha estado presente en ferias gastronómicas por todo el país, desde Badajoz hasta Madrid, buscando no solo expandir su mercado sino también su reconocimiento en el sector gourmet.

<https://cafearuba.es/>

IG/FB: @cafearuba

Chocolates Express.

Fundada en 1930, Chocolate Express es una marca y empresa gallega con mucha trayectoria.

Durante cerca de un siglo Chocolate Express se ha especializado en la elaboración y comercialización del cacao y productos derivados del mismo como el chocolate. Apostando siempre por la calidad de las materias primas y las recetas más saludables.

<https://chocolateexpress.es/>

IG/FB: @chocolateexpress

#SaboreaACoruña

saboreaacoruña
Taste the Coruña



EMPRESAS COLABORADORAS

SABOREA A CORUÑA

MADRID FUSIÓN 2025

Amasarte.

Amasarte es una panadería artesana que nace con el objetivo de recuperar los procesos de elaboración tradicionales. Hornean cada día más de 15 variedades de panes diferentes, elaborados con auténtica masa madre y procesos de larga fermentación. Utilizan meramente ingredientes de primeras calidades para garantizar productos con mucho sabor. En Amasarte creen que hay que volver a las esencias de la tierra, volver a sentir el olor y ese sabor del auténtico pan artesano.

<https://amasartepanaderia.es/>
IG/FB: @amasarte.panaderia

Pan e Canela.

Somos una pequeña panadería familiar. Buscamos acercar al consumidor un producto de gran calidad. Para ello ponemos mucho mimo en cada una de nuestra elaboración, acompañadas de una materia prima excelente. Elaboramos panes con masa madre y fermentación lenta, bollería de mantequilla, bizcochería y galletería.

IG/FB: @panecanela_

La Empanada Viajera.

Es el proyecto personal del chef Pablo Pizarro. Una empanada sabrosa y capaz al mismo tiempo de viajar bien; un bocado que es tan sabroso en A Coruña como cuando alguien lo recibe a 1.000 km de distancia.

<https://www.laempanadaviajera.com/>
IG/FB: @la_empanada_viajera

Doces Raizame.

Raizame es una empresa familiar de origen gallego que nace de la ilusión de un grupo de hermanos por compartir un proyecto en común. Han querido recuperar las recetas que les han acompañado a lo largo de su vida para convertirlas en productos tradicionales de máxima calidad. Dulces tradicionales, elaborados con ingredientes de siempre y de primera calidad sin ningún tipo de aditivo ni conservante.

<https://docesraizame.es/>
IG/FB: @doces_raizame

Lenatt.

Una explosión de sabores con ingredientes ricos y saludables, con una selección de cacahuete, avellana y almendra marcona nacional, cacao puro, canela, naranja y mucho más. Además, optimizan los recursos y solo utilizan ingredientes que sean positivos para el planeta y sus habitantes. Los seleccionan por su calidad, sabor y origen ético, respetando a las personas con las que colaboran, cooperativas y operadores ecológicos, la mayoría en distintos puntos de nuestro país. Son ecológicos y sostenibles, porque la producción ecológica es aliada de la Biodiversidad, así que sus productos solo llevan ingredientes orgánicos certificados y el sello oficial europeo y del CRAEGA que lo garantizan.

#SaboreaACoruña

saborea a coruña
Taste the Coruña



EMPRESAS COLABORADORAS

SABOREA A CORUÑA

MADRID FUSIÓN 2025

<https://lenatt.com/>
IG/FB: @lenatt_food

Acastrexia.

Laboratorio de arte culinario ubicado en Cambre (A Coruña). Creación de productos innovadores y artesanales. Untables, galletas, condimentos... Sus materias primas provienen de la Reserva da Biosfera de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, cuentan con las certificaciones RBMCeTM & RBE y certificación de Sostenibilidad Integrada.

<https://www.acastrexia.com/>
IG/FB: @acastrexia

Os Biosbardos.

Agricultores ecológicos ubicados en Cecebre (A Coruña), inspirados por el disfrute de los alimentos y el respeto en su obtención. Siguen los principios de la Permacultura y la Agricultura Sintrópica creando un ecosistema agroecológico 100% orgánico en la Comarca de As Mariñas con una propuesta de proximidad y cercanía.

<https://www.osbiosbardos.com/>
IG/FB: @osbiosbardos.culturadeleira

Granxa e queixos Cagiao.

En la "Granxa Cagiao", ubicada en Paderne (A Coruña), se dedican a la cría de ganado desde 1922. En 1989, deciden expandirse para crear "Queixos Cagiao", y desde entonces no han parado de aumentar su producción de ciclo cerrado.

<http://marcabiosfera.marinasbetanzos.gal/es/queixos-cagiao/>
IG/FB: @granxacagiao

Landeira Alimentación.

En 2017 José Antonio y Marta decidieron montar un pequeño obrador de Tofu artesano en Sigrás (Cambre). Landeira nace de las inquietudes de un ingeniero agrónomo, cuyo objetivo es crear y dar forma a un producto propio que, a su vez, le permita recuperar el verdadero valor que tienen las tierras gallegas.

<https://landeira.gal/es/>
IG/FB: @tofu_landeira

Infusiones ecológicas Orballo.

Dedicados al cultivo, transformación y comercialización de infusiones y té. Con su proyecto, recuperan terrenos abandonados o contaminados por el uso de pesticidas y químicos, y los transforman en terrenos llenos de biodiversidad.

#SaboreaACoruña



EMPRESAS COLABORADORAS

SABOREA A CORUÑA

MADRID FUSIÓN 2025

Desde 2012 cultivan plantas aromáticas en Donín (A Coruña) con el objetivo de poner en valor el rural gallego. Todos sus cultivos son 100 % ecológicos, no utilizan pesticidas ni herbicidas.

<https://orballo.eu/>
IG/FB: @orgallo_eco

Bodegas Pagos de Brigante.

Bodega y viñedo ubicado en la localidad de Betanzos. Vinos con IGP (Indicación Geográfica Protegida). Elaboración de vinos tintos: Ramallo (Mencía y Garnacha) y Cataventos (Mencía monovarietal) y blancos: Garello (Godello), Val do Ceo (blanco legítimo) y Na Beira (Godello).

<https://www.pagosdebrigante.es/>
Ig/Fb: @pagosdebrigante_

Bodegas Rilo.

Bodega familiar ubicada en Bergondo (A Coruña), comprometida con la recuperación y puesta en valor de la variedad blanco lexítimo, propia de la comarca de As Mariñas (A Coruña, Galicia), así como de otras variedades y licores.

<https://bodegasrilo.com/>

Vánagandr.

La ginebra Vánagandr, que Enrique Pena elabora en A Telva, Cambre (A Coruña), elegida la mejor del mundo en el International Spirits Challenge, todavía va a cumplir los diez años el próximo mes de mayo. En este tiempo ha cosechado una treintena larga de reconocimientos internacionales que ahora culminan con un trofeo International Spirits Challenge (ISC) en la categoría London Dry, que es también de las más concurridas y exigentes, porque incide en la forma tradicional de hacer ginebra.

<https://vanagandr.com/>
IG/FB: @vanagandrgin

Vermut ecológico Lodeiros.

El vermut rojo Lodeiros, es un homenaje al vermut de nuestros abuelos. Un vermut elaborado en Santiago de Compostela (A Coruña) que nos transporta directamente a las fiestas del pueblo y las terrazas al sol rodeados de amigos. En Lodeiros tienen muy claro que hay que seguir el camino de vuelta a lo natural. Por eso, su proyecto 'Camiño natural', tiene como objetivo principal una producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El 3% de los beneficios generados con la botella de Vermut Lodeiros se destinan a proyectos en colaboración con diversas asociaciones medioambientales gallegas. Los materiales usados para sus productos contienen 0% plásticos, botellas Ecova con baja huella de carbono y etiquetas ecológicas producidas con residuos de manzana.

<https://bodegaslodeiros.com/>
IG/FB: @bodegaslodeiros

#SaboreaACoruña



EMPRESAS COLABORADORAS

SABOREA A CORUÑA

MADRID FUSIÓN 2025

Habelas Hailas.

Empresa de licores gallega ubicada en Santiago de Compostela que además de elaborar los licores tradicionales le damos un toque innovador y elaboramos también cremas de distintas como la de mango y coco o lima&limón, fresa, chocolate, jamaicano ...

<https://www.habelashailaslicores.es/>

IG/FB: @habelashailaslicores

Conservas La Pureza.

Empresa dedicada a la elaboración de salazones y conservas de pescado de forma artesanal, utilizando siempre productos de primera calidad. Conservas de pescado La Pureza fue creada en el año 1924 en Cariño (A Coruña), puerto pesquero de larga tradición conservera ubicado en el Cabo Ortegal. Siguen unos estrictos controles higiénicos-sanitarios y de calidad a lo largo de todo el proceso productivo, basándose siempre en la rigurosa selección de las materias primas y en una elaboración esmerada y artesanal.

<https://www.lapureza.es/es/>

IG /FB: @conservaslapureza

Conservas vegetales y mermeladas artesanales Amieiro.

Pequeña empresa dedicada a la fabricación de conservas vegetales y mermeladas nacida en el año 2000 en Cariño (A Coruña). Su filosofía es: Artesanal, Sin aditivos, Ecológica, Gallega, de cercanía, Medio ambiente, Sostenibilidad y Calidad.

<https://www.amieiro.com/>

Embutidos Domínguez - Productos Cárnicos Domínguez.

Productos Cárnicos Domínguez fundada en 1989, ubicada en Baíñas municipio de Vimianzo (A Coruña) es una compañía fruto del tesón y del esfuerzo de una familia, por ofrecer al consumidor la mejor selección de artículos derivados de la carne, con sabores tradicionales, pero con una constante evolución en sus productos.

<https://pcdominguez.com/>

#SaboreaACoruña

saborea a coruña
Taste the Coruña



VISÍTANOS EN MADRID FUSIÓN.

(27, 28 y 29 enero 2025)

Ifema-Feria de Madrid (Pabellón 14)

Avda. del Partenón, nº5

28042 Madrid

Espacio Saborea España (planta baja)

Stand Saborea A Coruña

#SaboreaACoruña
visitcoruna.gal

