

# XX EDICIÓN DE SALIMAT-A BANCA SALÓN DE ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO

## PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓN DOS PRODUTOS DO MAR

### XOVES 9 DE XUÑO

Conductor: Doctor Ignacio Balboa

14:00-15:00 h “**pesca**deRías, DE ONDE SENON?  
O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL”

Alejandro Iglesias Chef do Restarurante Cabanas (Lalín)  
Viños D.O. Rias Baixas

16:30-17:30 h “**MEXILLÓN DE GALICIA: GARANTÍA DE CALIDADE  
E ORIXE**”

C.R.D.O.P. Mexillón de Galicia  
Alejandro Iglesias Chef do Restarurante Cabanas (Lalín)  
Viños D.O. Ribeiro

18:30-19:30 h “**UN MAR E TERRA ECOLÓXICOS CON VIÑOS E SIDRAS  
DE PRODUCCIÓN ECOLÓXICA**”

CRAEGA Consello Regulador de Agricultura  
Ecolóxica de Galicia  
Emma Pinal Chef do Gastro Bar O Birrán (Ribadavia)  
Sidras de Producción Ecolóxica

### VENRES 10 DE XUÑO

Conductor: Doctor Ignacio Balboa

12:00-13:00 h “**ALGAS DE GALICIA, AS VERDURAS DO NOSO MAR**”

Emma Pinal Chef do Gastro Bar O Birrán (Ribadavia)  
Viños D.O. Ribeira Sacra

14:00-15:00 h “**NOVOS SABORES, NOVAS SENSACIÓN**S”

Gustavo Soliño Chef do Restaurante Pan de Millo (Cangas)  
Viños D.O. Rias Baixas

16:30-17:30 h “**O SABOR DO MAR EN CONSERVA**”

ANFACO-CECOPESCA Asociación Nacional de Fabricantes  
de Conservas de Pescados y Mariscos  
Emma Pinal Chef do Gastro Bar O Birrán (Ribadavia)  
Viños D.O. Monterrei

18:00-19:00 h “**BONITO DO NORTE: O MAR MARCA**”

Gustavo Soliño Chef do Restaurante Pan de Millo (Cangas)  
Viños D.O. Valdeorras

### SÁBADO 11 DE XUÑO

Conductor: Nacho Costoya

12:00-13:00 h “**ACUICULTURA DESCÚBREA: TROITA**”

Xosé Manuel Mallón Chef do Restaurante Dantaño (Ames)  
Viños D.O. Ribeira Sacra

13:30-14:30 h “**pesca**deRías: O MAR MARCA”

Kike Piñeiro Chef do Restaurante A Horta  
do Obradoiro (Santiago de Compostela)  
Cata Sensorial coa colaboración de Tastelab  
Viños D.O. Monterrei

16:30-17:30 h “**REFUGALLO: CONSERVAS CERTIFICADAS  
EN pesca**deRías”

Kike Piñeiro Chef do Restaurante A Horta  
do Obradoiro (Santiago de Compostela)  
Viños D.O. Valdeorras

18:30-19:30 h **ACUICULTURA DESCÚBREA: RODABALLO**”

AROGA Asociación de Productores de Rodaballo  
Xosé Manuel Mallón Chef do Restaurante Dantaño (Ames)  
Viños D.O. Ribeiro

### DOMINGO 12 DE XUÑO

Conductor: Nacho Costoya

12:00-13:00 h “**GALICIA: UN MAR ECOLÓXICO**”

CRAEGA Consello Regulador de Agricultura  
Ecolóxica de Galicia  
Xosé Manuel Mallón Chef do Restaurante Dantaño (Ames)  
Viños D.O. Ribeiro

13:30-14:30 h “**MEXILLÓN DE GALICIA: NAMÓRATE DUN GALEGO**”

C.R.D.O.P. Mexillón de Galicia  
Esteban Cidanes Chef do Restaurante Esteban Selección  
Culinaria (Mos) e Espacio Gastronómico Latas,  
Copas e Puros (Salceda de Caselas)  
Viños D.O. Valdeorras

16:30-17:30 h “**PARELLAS DE TRADICIÓN: MAR E TERRA**”

Xosé Manuel Mallón Chef do Restaurante Dantaño (Ames)  
Viños D.O. Ribeira Sacra

18:30-19:30 h “**A FRESCURA DO MAR EN LATA**”

ANFACO-CECOPESCA Asociación Nacional de Fabricantes  
de Conservas de Pescados y Mariscos  
Esteban Cidanes Chef do Restaurante Esteban Selección  
Culinaria (Mos) e Espacio Gastronómico Latas,  
Copas e Puros (Salceda de Caselas)  
Viños D.O. Rias Baixas

9 Ó 12 DE XUÑO NA FEIRA INTERNACIONAL  
DE GALICIA (SILLEDA, PONTEVEDRA)

PAVILLÓN 1 – STAND A11