

## Programa Salón Gourmet

### Miércoles, 9 de mayo de 2018: Día de Cepesca:

**09:55** Puesta en marcha del **Mapa de Sabores** con información de los siguientes productos de **Cepesca**:

- Gamba roja, de la OPP71 del Barco a la Mesa de Almería.
- Gamba blanca, de la OPP71 del Barco a la Mesa de Almería.
- Merluza de pincho, de OP Lugo.
- Caballa, de OP Lugo.
- Langostino de Sanlúcar.
- Boquerón de la marca Barket, de AMMA.
- Atún rojo, Balfegó.

**10:00** **Comienzo de la degustación de Cepesca** abierta al público e **inicio del concurso a través de Redes Sociales**: “Cena para dos en el Restaurante Materia Prima”.

**11:30** **Acto con prensa y degustación privada** para medios de comunicación [**11:30 - 12:30**].

**11:35** **Discurso de Javier Garat, Secretario General de Cepesca**, acerca de las cualidades del pescado y la sostenibilidad de la flota. Explicación del Mapa de Sabores y objetivos del stand.

**11:40** Presentación de **Sergio López, gerente de OP Lugo**, acerca del **Código de Buenas Prácticas de su asociación**.

**11:45** **Iniciativas de Pescadores: La innovación aplicada a la comercialización de los productos pesqueros:**

- 11:45 Presentación de **Antonio Moya Barranco, responsable comercial de la OPP 71-Del Barco a la Mesa de Almería**, sobre el **acercamiento del pescado al consumidor a través de la comercialización online**.
- 11:50 **José Signes, gerente de AMMA, presentación de la marca Barket, de AMMA:** nuevos embutidos del mar adaptados a las necesidades del consumidor actual: facilidad, rapidez, calidad y 100% saludable.

**11:55** Presentación de **Antonio Pérez-Barbadillo de la Yglesia, técnico comercial de la Cofradía de Sanlúcar de Barrameda**, sobre la marca colectiva **Langostino de Sanlúcar**.

**12:00** Exposición de **Juan Serrano, gerente del Grup Balfegó**, sobre las características del **atún rojo** y las cualidades que hacen único este producto de alta gama.

- *Mientras Juan Serrano expone, su **sushiman** prepara el producto para la degustación.*

**12:05** Presentación de **Edelmiro Ulloa**, *gerente adjunto ARVI*, del **Festival ARVI Do Peixe** y **proyección de un vídeo promocional** del evento.

**12:10 Degustación privada** de los productos del Mapa de Sabores para medios de comunicación que pueden durante el acto hablar con los distintos interlocutores de Cepesca y sus empresas asociadas.

**12:30** Continuación de la **degustación de Cepesca** abierta al público.

**13:30** Anuncio del **ganador** de la **cena para dos** en El Restaurante **Materia Prima**.

**13:35** Fin de los actos.

\*\*\*\*\*