

La **segunda edición del SALÓN ALIMENTARIO Y DE DENOMINACIONES DE ORIGEN, SABOR DE ORIGEN** organizado por El Comercio Grupo Multimedia se celebrará en **Gijón del 4 al 7 de Junio de 2009**.

El lugar de celebración será el pabellón central del Recinto Ferial Luis Adaro, de la Cámara de Comercio de Gijón. Lo exquisito, lo más delicado para el paladar se da cita nuevamente en este espacio, un foro muy importante de intercambio entre los profesionales de la gastronomía y alimentación. Durante cuatro días, distribuidores, restaurantes, sumilleres, empresas de catering, vinotecas, tiendas de delicatessen y productores de vino, sidra, quesos y diferentes productos de denominación de origen participarán en el evento, escenario de nuevas alianzas y negocios. Se completarán las actividades con degustaciones, catas, concursos, charlas-coloquio de empresarios gastronómicos relevantes y ágapes.

Para esta segunda edición, la muestra se amplía a cuatro días, siendo el Jueves y el viernes dedicados a profesionales y el fin de semana abierto al público en general



HORARIOS:

Jueves y Viernes ; De 12.00 h. a 14:30 h. y de 16:30 h. a 20:00 h.

Sábado: De 12.00 h. a 14:30 h. y de 16:30 h. a 20:00 h.

Domingo : De 11:00 h. a 14:30 h. y de 16:30 h. a 20:00 horas

EXPOSITORES

Más de 50 marcas de calidad estarán representadas en esta segunda edición de **SABOR DE ORIGEN**. No sólo una amplia representación del Principado de Asturias, también acudirán numerosos expositores de diferentes regiones de España: La Rioja, Cantabria, Aragón, Extremadura, Castilla y León, Alicante, Cuenca... Este año, destaca la amplia representación de diferentes vinos con denominación de origen, quesos, embutidos y conservas.

PROGRAMA PROVISIONAL DE ACTIVIDADES

Jueves 4 de Junio

12.00 horas. Inauguración oficial del II SALÓN ALIMENTARIO Y DE DENOMINACIONES DE ORIGEN, Sabor de origen

12.30 horas. Conferencia inaugural de Carlos Maribona. "VINOS Y QUESOS DE HOY"

Crítico gastronómico de ABC, creador del blog Salsa de Chiles y Premio Nacional de Gastronomía 2002 en su apartado de Mejor labor periodística.

18.00 Horas. Mesa redonda "Cocina en Crisis y Cocina para la Crisis".

Modera. David Remartínez, Delegado en Oviedo del DIARIO EL COMERCIO. Participan: Jose Manuel Vilabella (crítico gastronómico, escritor y Premio Nacional de *Gastronomía* 2002), Pedro Morán, (Casa Gerardo- Premio Nacional de Gastronomía 2007 y Premio La Caldereta de Don Calixto 2007, del suplemento Yantar), Alberto Asensio (El Barrigón de Bertín, Primer Premio del Concurso de cocineros profesionales de Asturias y Premio La Caldereta de Don Calixto 2008, del suplemento Yantar), Eduardo Méndez Riestra (presidente del Colegio de Críticos gastronómicos del Principado de Asturias y escritor y Premio Nacional de Gastronomía 2008)

Viernes 5 de Junio

12.30 horas. Charla Presentación "Nuevas posibilidades de comercialización de la Torta de la Serena en atmósfera modificada". Antero M. Murillo, Director DOP Queso de la Serena (Extremadura)

13.10 horas. Charla Presentación "El aceite de oliva virgen extra con DOP Gata-Hurdes y sus posibilidades de aplicación a la cocina actual"

Ana Isabel Alonso Directora Gerente DOP Gata-Hurdes (Extremadura)

18.00 Horas. Mesa redonda "Presente y Futuro de las Denominaciones de Origen".

Modera. Octavio Villa, redactor del DIARIO EL COMERCIO. Participan: Eufasio Sánchez (crítico gastronómico suplemento Yantar), representante del Gobierno del Principado de Asturias, un Gerente de una Denominación de Origen y un Productor de DO

Sábado 6 de Junio

18.00 Horas. Conferencia: "Breve Historia de la Gastronomía Asturiana". Coloquio.

Ponente: Luis Antonio Alías, periodista y crítico gastronómico de El Comercio y premio "Guisandera de oro" de 2008

Domingo 7 de Junio

13.00 horas. Mesa redonda "Gastronomía y Salud"

Modera: Carlos Iglesias.

El programa definitivo será publicado en la web del evento www.sabordeorigen.es