

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEFINITIVO #SAPHA2021

**LUNES, 13 de septiembre. ZONA DE CONCURSOS Y
DEMOSTRACIONES #SAPHA2021**

12.00h - Apertura de stands al público del V Salón #SAPHA2021.

13.00h- Inauguración #SAPHA2021. *Directora General de Turismo Dña. Elena Allué de Baró.*

12.30h – **Masterclass para visitantes y profesionales.** Corte y Servicio de un producto gourmet. El Jamón de Teruel. Imparte **D. Isidro Escriche** Cortador del Consejo Regulador de la **DOP Jamón de Teruel.**

13.30h- Presentación *Región de Murcia, Capital Española de la Gastronomía*, por **Antonio Chacón** docente de sala en el Centro de Cualificación Turística de Murcia y presidente de la Asociación de Maîtres de la comunidad murciana. Degustación de productos.

14.15h. *Presentación de RBS Aragón (Radical Bartender School)* por Tahiche Puig (CEO y fundador de RBS) y Carlos Orgaz (director de RBS Aragón). Demostración de coctelería acrobática y flair.

17.00h. *La Federación Aragonesa de Solidaridad* en colaboración con el *Ayuntamiento de Zaragoza*, formalizarán una donación de productos de

Comercio Justo a la *Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza*, en apoyo a la hostelería zaragozana por la COVID-19 junto al concejal Angel Lorén.

17.45 Masterclass Técnicas de Trinchado y emplatado en sala. Trabajo a cuatro manos con **Esteban Valle** (director de sala del ****Domaine de Chateauvieux**) vs **Antonio Bernardos** director de Sala del **Restaurante Gayarre**.

1. Se desespinará una Lubina de *Aquanaria* de 4.8 Kg gentileza de la empresa *Antonio de Miguel*.
2. Se trinchará una pata de *Jamón canario* con mojo picón dándose a degustar a los asistentes.
3. Exhibición de trinchado de una pieza *Gigot de Ternera*, este será hecho a 4 manos *Esteban Valle & Antonio Bernardos*.
- 4.

Por su parte Antonio Bernardos realizará 3 platos de innovación a la **vista del cliente**.

Entrega de diplomas masterclass

20.00 h – *Desfile de moda para hostelería.* **SOGIMA VESTUARIO.**

21.00h - *Cierre de la primera jornada de SAPHA 2020.*

**LUNES, 13 de septiembre 2021. LA VERMUTERIA DEL
#SAPHA2021**

De **13.00 a 15.30h** y de **18.00 a 20.30h** se podrá degustar en este espacio creado especialmente para la ocasión de diferentes tipos de vermú que se servirán acompañados de sus correspondientes banderillas, vinagrillos y encurtidos. También habrá degustación de jamón a los asistentes. Espacio ***TRICLINIO***

**MARTES, 14 de septiembre. ZONA DE
DEMOSTRACIONES Y CONCURSOS #SAPHA2021**

11.00h - Apertura de stands al público del V Salón #SAPHA2021.

12.00h - Comienzo de la Masterclass de **Cervezas Ambar**, previa al concurso de Tiraje de Cerveza para los participantes inscritos.

13.00h - *VIII Campeonato Oficial de Aragón de Tiraje de cerveza. La Caña Perfecta Ámbar en el Stand de Cervezas Ambar.*

14.00h. Masterclass Luis Ibañez y Andreea Duti. **El café de especialidad: Cuatro deseos. Cafés El Tostadero**

17.00h - Comienzo del **I Campeonato Mixology by 49 Millions.**

19.45h - *Entrega de Premios del Campeonato de Tiraje de Cerveza. La caña perfecta Ambar y del Mixology by 49 millions.*

21.00h - Fin de SAPHA 2021.

**MARTES, 14 de septiembre 2021. LA VERMUTERIA DEL
#SAPHA2021**

13.00h - Masterclass preparación y maridaje con Vermús.

De **13.30 a 15.30h** se podrá degustar en este espacio creado especialmente para la ocasión de diferentes tipos de vermú que se servirán acompañados de sus correspondientes banderillas, vinagrillos y encurtidos.

**ACTIVIDADES, PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES
EN LOS STANDS DE LAS MARCAS PRESENTES**

- **El criollo / COFFEEA SHOP:** Degustación de cafés propios de su tostadero. **Masterclass de elaboración de Carajillos.** Lunes 13 y Martes 14, de 16.30h a 17.30h **por Víctor Bolea**, miembro del staff de Criollo Coffeea Shop y campeón de Aragón Barista realizará una masterclass con degustación de **Carajillos de Autor**.
- **Ambar-Zaragozana:** Degustación de diversas cervezas del grupo **La Zaragozana. Mastecclass sobre el Tiraje de Cerveza. Días 13 y 14.**
- **Espacio Coca Cola:** Degustaciones y presentación de su portfolio con las últimas novedades. Días 13 y 14.

- **CAIYUN TEA (L`art du Thé) Mme. CAIYUN SONG.** **Maître du Thé.** Degustación de sus tés y conocimientos de los tés chinos. Mme Song posee la más alta titulación en el mundo del té viene desde Ginebra (Suiza) donde tiene su empresa y comercializadora. <https://caiyun.ch/>. Sólo lunes día 13.
- **Vichy:** Degustación de **Aguas Saborizadas**, Refrescos **Vichy Fruit** y zumos sin azúcares añadidos **Lambda**.
- **Bardinet:** Presentación, explicación y degustación de su portfolio de productos. Degustación del Lacrima Baccus y Marqués del Puerto.
- **Pernod-Ricard:** Presentación y degustación de sus nuevos productos de baja graduación. Beefeater & Ballantines.
- **Espacio Schweppes:** Degustaciones y presentación de su portfolio con las últimas novedades y sorpresas. Ofrecerán con un coctelero degustaciones de 17.30 a 20.30h
- **Sogima Vestuario:** Exposición de boutique laboral personalizada y calzado. Presentación de las últimas tendencias en uniformes de hostelería, calzado y vestuario. Realización de un **desfile de moda** para hostelería el lunes 13 a las 19.30h.

- **Ricma**: Presentación de las últimas novedades en TPV's, registradoras, software, balanzas, pesaje industrial, expendedoras, seguridad, publicidad...
- **Cubitos Aragón**: Exposición de arcones para hostelería y servicio de hielo a concurso y stands expositores.
- **Grandes Vinos y Viñedos**: Degustaciones y presentación de productos de su bodega propia y 49 Millions.
- **Bodegas Javier**: Degustaciones y presentación de productos de **Bodegas Care, Gonzalez Byass, Pagos del Moncayo; Las Margas, Prados del Moncayo y Bodem**
- **Zadisa**: Degustaciones y presentación de sus nuevos productos y bodegas presentes en sus stands. Las Pizarras Calatayud, Marqués de Griñón, Grupo La Navarra, Vallobera, X Siglos, Pago de los Capellanes, Grandes Pagos de Galicia, Otto Bestue,
- **Bodegas Aragonesas**. Presentación y degustación de sus vinos SOLO y ARAGONIA.
- **Cafés El Tostadero**: Presentación de su portfolio de productos y Degustación de cafés y masterclass sobre el café de especialidad 4 Deseos.

- **A.J. Cash**: Presentación de las últimas novedades en TPV's, sistemas informáticos, registradoras, programas de gestión, equipos de videovigilancia, pesaje, seguridad...
- **Comercial Doshier**: Presentación de novedades de maquinaria y diseño industrial para Hostelería de Profesional, Sistemas de preparación dinámica, **Distform** MyChef, iSensor procesos de envasado, impregnaciones y marinados y MyChill procesos de abatimiento, refrigeración y congelación mixto. **Rational** SelfCookingCenter.
- **DISPAC**: Presentación de su portfolio de productos y vinos además contaremos con la presencia de bodegas SOMMOS y SOMMOS garnacha.
 - PRESENTACIONES DE PRODUCTOS GOURMET
 - DEGUSTACIONES
- **ILEX ABOGADOS**, **ofrecerán** información y consultas jurídicas para los profesionales de la hostelería y público en general asistente al **SAPHA**.
 - TIRAJE DE CERVEZA
 - BARISTAS
 - LONG DRINKS
- **MAPFRE**, información de la compañía sobre su catálogo de servicios. estaremos a disposición de los asistentes con nuestro portfolio completo (seguros, inversión y jubilación) adaptado a los profesionales de la hostelería. Ofreceremos la "Guía de protección de restaurantes, bares y cafeterías". Elaborada por Fundación Mapfre en colaboración con **FACYRE** (Federación de cocineros y reposteros de España).

- **MAS QUE GASTRONOMÍA Distribuciones**, presentación de su portfolio de productos y los de **Martin's Brand** como primicia en Aragón.
- **Bodega Las Moradas y Laus del grupo ENATE** presentación y degustación de sus vinos
- **CANNAGIN PREMIUM DISTILED GIN**. Presentación y degustación en su stand de su ginebra premium con aroma de cannabis.
- **Mary Carmen Bozal Comunicación**, empresa especializada en el marketing digital y la comunicación.
- **FAST CALL MIXERS, FINEST CALL, REAL**, presentación en primicia para Aragón de sus nuevos MIXERS, purés de fruta en congelada, smoothies y sorbetes de fruta especiales.
- **MONIN**, presentación de novedades de su gama de productos, mixers, siropes y smothies.
- **QUESOS LA CASOTA**, presentación y degustación de sus quesos. Distribuye Hermanos Rezusta.
- **Casa Eusebio**, presentación y degustación de sus productos gourmet. (jamones, chorizo, morcón, etc) solo martes día 14. Distribuye Hermanos Rezusta.
- **TRICLINIO SALA&BAR**, presentación del nuevo espacio gastronómico para aficionados a la gastronomía.

- **MONSEGUR COMPLEMENTOS**, pulseras, complementos y artículos de bisutería.
- **EXPERTOS EN HOSTELERIA**, empresa especializada en la consultoría, asesoramiento y formación para hoteles y restaurantes.

www.expertosenhosteleria.com

2021
13y14septiembre Espacio AURA - Zaragoza

AVANCE DE ACTIVIDADES

- PRESENTACIONES DE PRODUCTOS GOURMET
- DEGUSTACIONES
- CONCURSOS DE MAÎTRES Y BARMAN
- TIRAJE DE CERVEZA
- BARISTAS
- LONG DRINKS
- MASTERCLASS PROFESIONALES
- EXHIBICIONES DE COCTELERIA Y SALA