

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024



Zaragoza

LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024

Espacio Aura  
Zona Interior

OCTAVA EDICIÓN 2024  
**SAPHA**  
SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024

**LUNES, 3 de JUNIO.**

## **ZONA DE CONCURSOS y MASTERCLASS**

- 12.00 h -** Apertura de stands al público del VIII Salón #SAPHA2024.
- 12.30 h -** Masterclass de Tiraje de Cerveza para los participantes del XI concurso de tiraje de cerveza "*La caña perfecta Ambar*" por el Brand Ambassador de la Zaragozana Guillermo Forn y el Trade cervecero Angel Campo.
- 13.00 h -** Inauguración Oficial #SAPHA2024, a cargo de la directora de Turismo Aragón Dña. M<sup>a</sup> Jesús Gimeno
- 13.30 h -** Comienzo del XI Concurso de Tiraje de cerveza.
- 14.00 h -** Masterclass de Monín por Víctor Rodríguez.
- 15.00 h -** Finalización del XI Concurso de Tiraje de cerveza.
- 17.00 h -** Comienzo del IX Concurso de Coctelería de Aragón modalidad digestivo, clasificatorio para el Nacional de Lanzarote 2024, y del X Concurso de Combinados Gin&Tonic.
- 18 a 20 h -** Masterclass de corte de Jamón en el stand de las Asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón por Isaac Ruiz, maestro cortador de jamón, miembro de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón.
- 19.00 h -** Reconocimiento por parte de Fabe (Federación de Asociaciones de Bartenders Españoles) y el Club del Barman de Aragón al establecimiento zaragozano **Moonlight Experimental Bar** del Bartender **Borja Insa**.
- 19.00 h -** Exhibición de coctelería acrobática y Flair por los bartenders Raúl Sánchez Insa y Sergio Alquézar. **RBS ARAGÓN**.
- 20.00 h -** Desfile-pasarela de moda para hostelería a cargo de **SOGIMA VESTUARIO**.
- 20.30 h -** Entrega de premios de los diferentes concursos por la directora de Turismo Aragón Dña. María Jesús Gimeno..
- 21.00 h -** Cierre de la primera jornada de #SAPHA 2024.



Zaragoza

**LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024**

**Espacio Aura  
Zona Interior**



OCTAVA EDICIÓN 2024  
**SAPHA**  
SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024

**MARTES 4 de JUNIO.**

## **ZONA DE CONCURSOS y MASTERCLASS #SAPHA2024**



- 11.00 h - Apertura de stands al público del VIII Salón #SAPHA2024.
- 12.00 h - Comienzo del CONCURSO DE COCTELERIA CON CAFÉ.
- 13.00 h - Masterclass a cargo de *Alberto Pizarro, Trade Ambassador de Bodegas Fundador* por gentileza de VARMA.
- 14.00 h - Reconocimiento por parte de Fabe y el Club del Barman de Aragón al establecimiento zaragozano **PLATERÍAS** del bartender Miguel Martín Abad.
- 14.30 h - **Entrega de premios** del concurso de coctelería con café.
- 17.00 h - Comienzo del III Concurso Ciudad de Zaragoza modalidad **Speed Challenge**.
- 18.00 h - Reconocimiento por parte de Fabe (Federación de Asociaciones de Bartenders Españoles) y el Club del Barman de Aragón al establecimiento zaragozano **El Federal Cocktail Bar** y a su responsable **Jorge Escalante**.
- 18.05 h - Masterclass por parte del CEO del Federal **Jorge Escalante** sobre tequilas, mezcales y combinados mexicanos.
- 19.00 h - Concurso de Combinados con Ron Abuelo en el stand de Zamora Company.
- 20.00 h - **Entrega de Premios** concurso de combinados con Ron Abuelo
- 20.30 h - **Entrega de Premios** del Campeonato de Coctelería Ciudad de Zaragoza.
- 21.00 h - **Fin de SAPHA 2023.**

Zaragoza

**LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024**

**Espacio Aura  
Zona Interior**



OCTAVA EDICIÓN 2024  
**SAPHA**  
SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024

## ACTIVIDADES, PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES EN LOS STANDS DE LAS MARCAS PRESENTES y en LA ZONA DE MASTERCLASS días 3 y 4 de Junio de 2024



Zaragoza

LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024

Espacio Aura  
Zona Interior

- El criollo COFFEA SHOP: lunes 3 y martes 4, degustación de café a los asistentes.
- **Ambar-Zaragozana:** Degustación de diversas cervezas del grupo **La Zaragozana**. **Masterclass sobre el Tiraje de Cerveza. Día 3 a las 12,30 h.**
- **Espacio Coca Cola:** Degustaciones y presentación de su portfolio con las últimas novedades.
- **VARMA:** Degustación del portfolio de productos y presentación de novedades. Masterclass de Alberto Pizarro el martes a las 12.30h.
- **BODEGAS JAVIER:** Nos acompaña con la bodega **González Byass**, donde nos presentarán sus novedades.
- **Vichy:** Degustación de **Aguas Saborizadas**, Refrescos **Vichy Fruit** y zumos sin azúcares añadidos **Lambda**.
- **E-AROME:** Empresa dedicada a la ambientación de espacios (servicios de aromatización, complementos aromatizados, fragancias), para hoteles, restaurantes, cafeterías.
- **Bodega Santos Sodupe**, de la DOP Rioja: Presentación y degustación de sus vinos.
- **Bodegas Aragonesas:** Presentación y degustación de sus nuevos vinos.
- **Bodegas Laus:** Presentación y degustación de su producto **Blum by Laus**.
- **Pernod-Ricard:** Presentación y degustación de sus nuevos productos 00 y light.



OCTAVA EDICIÓN 2024  
**SAPHA**  
SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024



- **Espacio SCHWEPPE:** Degustaciones y presentación de su portfolio con las últimas novedades. Ofrecerán degustaciones de tinto de verano, Tónicas, Pepsi y gama sabores.
- **Zamora Company:** Presentación de su portfolio de productos. Licor 43, Martin Miller's, Ron Abuelo, Ramón Bilbao etc. Realización en su stand del concurso de combinados con Ron Abuelo, martes a las 19.00h.
- **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 día 3 a las 20.00h.**
- **Ricma:** Presentación de las últimas novedades en TPV's, registradoras, software, balanzas, pesaje industrial, expendedoras, medidas de seguridad.
- **Allue Laboral:** Ropa y uniformes de trabajo para hostelería, educación, sanidad, industria, peluquería, protección especializada.
- **Cubitos Aragón:** Exposición de arcones para hostelería y servicio de hielo a concurso y stands expositores.
- **Cafés El Tostadero:** Presentación de su portfolio de productos y degustación de cafés y masterclass sobre el café de especialidad 4 Deseos.
- **ILEX ABOGADOS:** Ofrecerán información y consultas jurídicas para los profesionales de la hostelería y público en general asistente al SAPH A 2024.
- **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".



Zaragoza

LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024

Espacio Aura  
Zona Interior

OCTAVA EDICIÓN 2024  
**SAPHA**  
SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# PROGRAMA de ACTIVIDADES #SAPHA2024



- **TRICLINIO SALA&BAR:** Presentación del espacio gastronómico para aficionados a la gastronomía de las **Asociaciones de Maitres y de Barman de Aragón**.
- **MONIN GRUPO OTC:** Presentación de sus productos, licores, destilados, purés y siropes por su Brand Ambassador para Aragón Víctor Rodríguez.
- **FABBRI:** Presentación de su siropes, purés y productos para el bartender.
- **ARTE LIQUIDO:** Empresa con un amplio portfolio de productos y materiales de coctelería, tienda online y formación. Presentación de WAAM DRINKS.
- **RADICAL BARTENDER SCHOOL ARAGÓN. RBS ARAGÓN** (Escuela de Bartender profesional y Flair).
- **EXPERTOS EN HOSTELERIA:** Empresa especializada en la consultoría, asesoramiento y formación para hoteles y restaurantes.  
[www.expertosenhosteleria.com](http://www.expertosenhosteleria.com).
- DESTILERIA BORRAJO-SANZ
- SUNTORY GLOBAL SPIRITS
- BACARDI
- BARDINET- MARIE BRIZARD
- MAKRO
- CAMPARI
- GRUPO PASCUAL
- BODEGAS IGARMI
- MONSEGUR COMPLEMENTOS
- PUERTO DE INDIAS



Zaragoza

LUNES 3 y  
MARTES 4 de  
JUNIO de 2024

Espacio Aura  
Zona Interior

OCTAVA EDICIÓN 2024

**SAPHA**

SALÓN DE LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN