



# SAL

FESTIVAL  
SABORES  
ATLÁNTICOS  
A CORUÑA

15-16-17  
XUÑO / JUNIO  
2018

EXPLANADA DO PARROTE  
EXPLANADA DEL PARROTE

## Déixate levar polos sabores atlánticos

O Festival SAL Sabores Atlánticos A Coruña recolle o espírito aberto, acolledor e cosmopolita da cidade herculina co fin de **poñer en valor a gastronomía coruñesa**, converténdose nun lugar de encontro das culturas culinarias atlánticas.

O público poderá gozar de *showcookings* e *jam sessions* de cociña, **estrelas Michelin de España e Portugal**, un espazo dedicado ao viño, talleres e charlas sobre produtos de proximidade, restauración, *food trucks*, ocio infantil e música en vivo.

**Unha cita gastronómica imprescindible.**

## Déjate llevar por los sabores atlánticos

El Festival SAL Sabores Atlánticos A Coruña recoge el espíritu abierto, acogedor y cosmopolita de la ciudad herculina con el fin de **poner en valor la gastronomía coruñesa**, convirtiéndose en un lugar de encuentro de las culturas culinarias atlánticas.

El público podrá disfrutar de *showcookings* y *jam sessions* de cocina, **estrelas Michelin de España y Portugal**, un espacio dedicado al vino, talleres y charlas sobre productos de proximidad, restauración, *food trucks*, ocio infantil y música en vivo.

**Una cita gastronómica imprescindible.**



## VENRES, 15 / VIERNES, 15

- 17:00** **Apertura**
- **17:00 - 17:30** **Showcooking** - Ricardo Sotres (El Retiro de Pancar <sup>⊗</sup>)
  - **17:15 - 17:45** **Taller. Marisco Atlántico**  
David Fariña (Alma Negra) + Sal y Laurel
  - **17:30 - 18:15** **Showcooking** - Marcos Morán (Casa Gerardo <sup>⊗</sup>)
  - **18:00 - 19:30** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Pablo Pizarro (Bocanegra)
  - **18:00 - 18:30** **Taller. Panadeiros Atlánticos I / Taller. Panaderos Atlánticos I**  
La Bulanxerí
  - **18:15 - 19:00** **Showcooking** - Javier Olleros (Culler de Pau <sup>⊗</sup>)
  - **18:45 - 19:15** **Taller. Conservas vexetais / Taller. Conservas vegetales**  
Acastrexa
  - **19:00 - 19:45** **Jam Session Atlántica I. Navalla / Navaja**  
Alén Tarrío (Pampín Bar) + Chechu Rey (Hijos de Rivera) + Rodrigo García (Crudo)
  - **19:30 - 20:00** **Taller. Carnes autóctonas de Galicia**  
Héctor López (Restaurante España)
  - **19:45 - 20:30** **Jam Session Atlántica II. Xurelo / Jurel**  
Marco Varela (Sábrego) + Jorge Gago (A Maceta) + Ana Portals (Solleiros)
  - **20:00 - 21:30** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Moncho Bargo (Pracer)
  - **20:15 - 20:45** **Taller. Queixeiros Atlánticos I / Taller. Queseros Atlánticos I**  
Rey Silo
  - **21:00** **Música** - Concierto 1906: The Swinging Flamingos Sextet
  - **21:00 - 21:45** **Taller. Viños de Xerez e de Galicia: Diálogo Atlántico / Taller. Vinos de Jerez y de Galicia: Diálogo Atlántico**  
Pepe Ferrer
  - **22:00 - 22:30** **Taller. Comer coas mans en clave Atlántica / Taller. Comer con las manos en clave Atlántica**  
Gonzalo Pose (Argentinos Casual Food)

**23:00** **Peches / Cierre**

## SÁBADO, 16

- 12:00** **Apertura**
- **12:00 - 12:45** **Showcooking** - Caco Agrasar (As Garzas <sup>⊗</sup>)
  - **12:30 - 14:00** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Javier Freijeiro (Pracer)
  - **12:30 - 13:00** **Taller. Galicia - El Salvador. Viaxe de ida e volta / Taller. Galicia - El Salvador. Viaje de ida y vuelta**  
Cafés Siboney + Finca Villa Galicia
  - **12:45 - 13:30** **Showcooking** - Xanty Elías (Acánthum <sup>⊗</sup>)
  - **13:15 - 13:45** **Taller. Ana Oca (MasterChef Junior 2)**
  - **13:30 - 14:15** **Jam Session Atlántica III. Bonito**  
Iria Espinosa (Árbore da Veira <sup>⊗</sup>) + Andrés Médici (PurOsushi) + Gerson Iglesias (As Caldas)
  - **14:00 - 14:30** **Taller. Foie Galego / Taller. Foie Gallego**  
Ramón Rendo (Ánades Galicia)
  - **14:45 - 15:15** **Taller. Algas Atlánticas**  
Tino Otero (Porto-Muiños) + Miguel Silvaredonda
  - **15:00** **Música** - Concierto 1906: María Toro
  - **15:30 - 16:00** **Taller. Repostería tradicional de Galicia**  
Manuel Garea (Pastelería Trisquel)
  - **16:15 - 16:45** **Taller. Panadeiros Atlánticos II / Taller. Panaderos Atlánticos II**  
Pan da Moa
  - **16:30 - 17:15** **Showcooking** - Alexandre Silva (Loco <sup>⊗</sup>)
  - **17:00 - 17:30** **Taller. Reserva Biosfera Mariñas Coruñesas: Marmelada / Taller. Reserva Biosfera Mariñas Coruñesas: Mermelada**  
As Camposeiras
  - **17:15 - 18:00** **Showcooking** - Iván Domínguez (Alborada <sup>⊗</sup>)

### ● ESCENARIO SAL

Demostracións e actuacións musicais. Acceso libre ata completar aforo  
*Demostraciones y actuaciones musicales. Acceso libre hasta completar aforo*

### ■ ESPAZO POLIVALENTE / ESPACIO POLIVALENTE

Charlas e talleres. Acceso libre ata completar aforo  
*Charlas y talleres. Acceso libre hasta completar aforo*

### ● ESPAZO INFANTIL / ESPACIO INFANTIL

Ludoteca de libre acceso.  
Talleres con inscrición previa en [festivalsal.es](#)  
Talleres con inscrición previa en [festivalsal.es](#)

<sup>⊗</sup> **Estrela Michelin / Estrella Michelin**

## SÁBADO, 16

- **17:45 - 18:15** **Taller. Queixeiros Atlánticos II / Taller. Queseros Atlánticos II**  
Airas Moniz
- **18:00 - 19:30** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Árbore da Veira <sup>⊗</sup>
- **18:00 - 18:30** **Jam Session Atlántica IV. Vieira**  
Diego López "Moli" (La Molinera) + Dani López (O Camiño do Inglés)
- **18:30 - 19:00** **Taller. Queixeiros Atlánticos III / Taller. Queseros Atlánticos III**  
Quesería Santo André
- **18:30 - 19:15** **Showcooking** - Pepe Solla (Casa Solla <sup>⊗</sup>)
- **19:15 - 19:45** **Taller. Queixeiros Atlánticos IV / Taller. Queseros Atlánticos IV**  
Cortes de Muar
- **19:15 - 20:00** **Jam Session Atlántica V. Sardiña / Sardina**  
Pablo Pizarro (Bocanegra) + Alberto Lareo (Manso) + Juanlu Fernández (Cañabota)
- **20:00 - 21:30** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Árbore da Veira <sup>⊗</sup>
- **20:00 - 20:30** **Taller. Galo Celta** - David Sueiro
- **20:00 - 20:30** **Showcooking** - Moncho Bargo + Javier Freijeiro (Pracer)
- **20:45 - 21:15** **Taller. Reserva Biosfera Mariñas Coruñesas: Mel / Taller. Reserva Biosfera Mariñas Coruñesas: Miel**  
A despensa das abellas
- **21:30 - 22:15** **Taller. Green Mixology** - O Fogar do Santiso
- **22:00** **Música** - Concierto 1906: Antonio Lizana
- **22:30 - 23:00** **Taller. Servizo familia 1906 / Taller. Servicio familia 1906**  
Responsable de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera

**23:00** **Peches / Cierre**

## DOMINGO, 17

- 12:00** **Apertura**
- **12:00 - 12:45** **Showcooking** - Lucía Freitas (A Tafona Casa de Xantar)
  - **12:30 - 14:00** **Taller infantil Cociñando o mar / Taller infantil Cocinando el mar**  
Ángeles Marzoa (Vinoteca Jaleo)
  - **12:30 - 13:00** **Taller. Sabores Costa da Morte I. Repostería**  
Jorge Agrasar (As Garzas <sup>⊗</sup>)
  - **12:45 - 13:30** **Showcooking** - Henrique Sá Pessoa (Alma <sup>⊗</sup>)
  - **13:10 - 13:40** **Homenaxe a Picadillo I / Homenaje a Picadillo I**  
Showcooking: Pablo Gallego (Pablo Gallego Restaurante) + Antonio Amenedo (Pazo de Santa Cruz) + Álvaro Victoriano (Peculiar)
  - **13:30 - 14:00** **Showcooking** - Jaime Uz (Arbidel <sup>⊗</sup>)
  - **13:50 - 14:20** **Cociña mariñeira coruñesa I / Cocina marinera coruñesa I**  
Historias finas da ameixa da ría. Teresa Ramiro, poeta + mariscadora
  - **14:30** **Música** - Concierto 1906: Sara Lorenzo Trío
  - **14:30 - 15:00** **Cociña mariñeira coruñesa II / Cocina marinera coruñesa II**  
O tesouro da Torre, o percebe. Xulio Montero, percebeiro
  - **15:15 - 16:00** **Homenaxe a Picadillo II / Homenaje a Picadillo II**  
Mesa redonda: Xavier Castro + Chau Fernández Gago-Puga + Fernando Huidobro + Xabier Maceiras
  - **16:00 - 16:45** **Showcooking** - Helen Vass + Rachel McCormack
  - **16:15 - 16:45** **Taller. Herbas do litoral / Taller. Hierbas del litoral**  
Tino Otero (Porto- Muiños) + Kike Piñeiro (A Horta d'Obradoiro)
  - **16:45 - 17:15** **Jam Session Atlántica VI. Xarda / Caballa**  
Diego Novas (Barrabasada) + Carlos Villar (Abikore) + Adrián Felipez (Miga)
  - **17:00 - 17:30** **Taller. A cociña Atlántica da Horta d'Obradoiro / Taller. La cocina Atlántica de A Horta d'Obradoiro**  
Kike Piñeiro + Eloy Cancela
  - **17:15 - 18:00** **Showcooking** - Luis Veira (Árbore da Veira <sup>⊗</sup>)
  - **17:30 - 18:00** **Taller. Sabores Costa da Morte II. Arqueogastronomía** (Vimianzo)

**18:00** **Peches / Cierre**





COLABORA

1906

6magna  
CARRERAS



CONVOTHERM  
A Wellfit Brand

VENRES, 15 / VIERNES, 15 de 17:00 a 23:00

SÁBADO 16 de 12:00 a 23:00

DOMINGO 17 de 12:00 a 18:00

#FestivalSAL  
[www.festivalsal.es](http://www.festivalsal.es)

Espacio abierto. Acceso gratuito  
Espacio abierto. Acceso gratuito