**Recta final de Food&Wine**

**Jueves 26 noviembre**

* **18:00 a 19:30 h.**

**JAPON EN LA MESA**

Los secretos del pescado japonés, por Restaurante Natsuki

El nuevo proyecto de RamsesLife, el restaurante japonés Natsuki nos enseñará a preparar Magurocrispy rice y Tabottotempura, recetas originales de dos de los pescados más apreciados en el país del sol naciente. Degustación de las recetas realizadas.

Actividad: 1 sesión de 90 min.

* **19:30 a 21:00 h.**

**LA CERVEZA ARTESANA DE MADRID**

Un taller de cata con Cervezas La Virgen

En este taller aprenderemos las diferencias entre una de las cervezas artesanas madrileñas más interesantes y las cervezas comerciales. Además degustaremos las cervezas La Virgen y sabremos cómo y porqué nació este proyecto.  
Actividad: 1 sesión de 90 min

**Viernes 27 noviembre**

* **18:00 a 19:30 h.**

**EL SABOR DE ITALIA**

Con **Roberto Salvatore** de Anema e Core

El chef de Canal Cocina Roberto Salvatore nos trae desde su restaurante Anema e Core, en el centro de Madrid, la mejor cocina italiana. Degustación de las recetas realizadas.

Actividad: 1 sesión de 90 min.

* **19:30 a 21:00 h.**

**CAPRICHOS DE CHOCOLATE**

Los postres de chocolate más apetecibles, por **Rocío Arroyo** de *Deja sitio para el postre*

Esta grandísima repostera discípula de Paco Torreblanca y David Pallàs no ha parado de mostrarnos su parte más dulce desde que participara en el concurso televisivo Deja sitio para el postre, y en TV Castilla La Mancha desde Miel sobre hojuelas, su propio programa de cocina. En este taller nos transmitirá su pasión por el chocolate y la tarta sacher. Degustación.

Actividad: 1 sesión de 90 min

**Sábado 28 noviembre**

* **12:30 a 14:00 h.**

**TALLER DE PAN EN FAMILIA**

Taller práctico de pan casero para familias

En este taller práctico, al que se debe asistir en familia (1 adulto y 1 niño ó 1 adulto y 2 niños), se aprenderán los trucos para la elaboración de pan en casa, además elaboraréis dos tipos de panecillos y podréis llevarlos a casa.  
Actividad: 1 sesión de 90 min.

* **18:00 a 19:30 h.**

**FOODINTHE BOX: COOKING MADE SIMPLE**

Recetas deliciosas y sencillas con productos de calidad, por **Fabián** de **Masterchef**  
Esta reciente empresa gastronómica se ha propuesto que cualquiera de nosotros podamos realizar recetas muy apetecibles de forma fácil y sencilla, para ello seleccionan por nosotros los mejores ingredientes, preparan la “mise en place” y nos dan la receta paso a paso.

Actividad: 1 sesión de 90 min.

* **19:30 a 21:00 h.**

**TAPAS PARA COCINILLAS**

Un tapeo diferente con **Ana Rodríguez**, del blog *Recetas para Cocinillas*  
Un taller que nos mostrará cómo darle una nueva vuelta a tapas conocidas y cómo sorprender con otras menos conocidas, pero siempre pensado para aquellos con ganas de ponerse un delantal, con o sin experiencia. Degustación de las recetas elaboradas.

Actividad: 1 sesión de 90 min.