[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en 33005- Oviedo el 28/03/2017

# [Oviedo, capital de la gastronomía: Se inaugura AsturPaladea 2017](http://www.notasdeprensa.es)

## Del 1 al 3 de abril el Palacio de Exposiciones y Congresos de Oviedo acoge la V edición de AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa

Esta V edición cuenta con un programa de actividades muy completo y diversificado, mantienéndose el formato habitual de Jornadas Técnicas con la participación de profesionales de primer nivel realizando Show Cooking, Talleres, Catas de vino, de aceite, de queso y pan, degustación de productos. Participarán profesionales como el sumiller Custodio Zamarra; Firo Vázquez de aceites Moratalla; Pedro Morán del Restaurante Casa Gerardo; Luis Alberto Martínez del Restaurante Casa Fermín; Pedro Noriega del Restaurante Castru Gaiteru; Noelia de Prado del Restaurante La Cuadra de Antón; José Llera Maestro Pastelero; Julio Blanco de Pastelerías Pomme Sucre; Club de Guisanderas de Asturias y Juan Luis García sumiller en el Restaurante Casa Marcial, entre otros. Igualmente, esta edición contará con un espacio monográfico dedicado a exposición comercial, donde las firmas participantes darán a conocer sus productos y servicios. Cabe mencionar la participación de empresas como Cafés El Globo, aceite 9 Olivos, arroz ecológico Lotao, Garoe (agua de niebla), vinagres aromatizados Missini, Bodegas D Luis R, sobaos pasiegos y quesadas Joselín, corbatas de Unquera, sidra Emilio Martínez, queso Rey Silo, Schweppes, Cerveza Amstel, embutidos El Cuco, hornos Welbilt, máquinas expendedoras Eraventa, Aguas de Fuensanta, exclusivas Luis Vega, carnes de Galicia Gutrei y productos de la Dehesa Extremeña, entre otros. La firma MAKRO, líder de la distribución mayorista para profesionales del sector HORECA, es una edición más el Proveedor Oficial del Salón AsturPaladea. AsturPaladea 2017 acogerá en su V Edición a profesionales y empresas del sector de la alimentación, bebidas, distribución, equipamiento industrial y sus afines. La V Edición de AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa que se celebra en Oviedo, será el punto de encuentro en Asturias entre los profesionales del sector, productores, fabricantes, distribuidores, comerciantes, restauradores y gourmets. AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa. Un certamen generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas participantes, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo. AsturPaladea aporta al sector gastronómico de calidad un nuevo concepto de evento gastronómico moderno, con cabida para todos los sectores que conforman la industria alimentaria y sus afines, donde las firmas participantes interactúan con los profesionales del sector con la finalidad de dar conocer sus productos y servicios. AsturPaladea en su edición de 2017 contará con la IV Edición de sus Premios en varias categorías, premiando tanto a empresas/entidades como a profesionales por su aportación al sector de la Gastronomía en España. La tarde del lunes tres de abril tendrá lugar la entrega de Premios AsturPaladea 2017. También tendrá lugar los talleres de cocina para niños, PEQUECHEF, que se celebrarán en el marco de AsturPaladea la tarde del sábado 1 y domingo 2 de abril a las 17.00h. Participarán 25 niños por taller realizando distintas actividades con la finalidad de acercarles a la cocina, la gastronomía y el conocimiento de los productos. AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa, es el escaparate Gastronómico de referencia en el Principado de Asturias. www.asturpaladea.com

**Datos de contacto:**

Working-Comunicacion

AsturPaladea 2017

984285651

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/oviedo-capital-de-la-gastronomia-se-inaugura](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Asturias Eventos Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)