

25 mayo-3 junio 2018
PALACIO DE SANTA BÁRBARA
MADRID



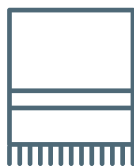
TIENDA POP UP.



galicia



SABERES Y SABORES



XUNTA DE GALICIA

Tienda Pop Up Galicia, Saberes y Sabores presenta los mejores productos de la artesanía y la gastronomía gallegas en un maridaje que no querrás perderte.

Entre los días 25 de mayo y 3 de junio la Fundación Pública Artesanía de Galicia estará de nuevo en el Palacio de Santa Bárbara de Madrid celebrando Pop Up Galicia. Saberes y Sabores. Contará con una selección de piezas de más de 60 artesanas y artesanos y con exclusivos productos gastronómicos. Además, habrá degustaciones, catas, presentaciones de productos, talleres abiertos para familias y showcookings con reconocidos cocineros gallegos. Déjate sorprender por los diálogos entre la artesanía y la gastronomía gallegas en un ambiente único, de aprendizaje y descubrimiento. En paralelo, la terraza GALICIA será un punto de encuentro gastronómico y de ocio, que contará con especialidades gallegas en el menú.

VIERNES 25 DE MAYO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:30 Inauguración oficial

16:30-21:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

AULA COCINA

Taller Aprendiendo a atar redes marineras impartido por la redera gallega Rosa Rodríguez. Asoc. Illa da Estrela de Corme

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

23:00 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

SÁBADO 26 DE MAYO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:00-15:00 **TERRAZA**

Demostración de elaboración de redes marineras por la redera gallega Rosa Rodríguez. Asoc. Illa da Estrela de Corme

12:00-15:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

12:30-13:30 AULA COCINA

Cata de vinos certificados por Galicia Calidade a cargo de Cristina Murga. Patrocinado por Galicia Calidade (por invitación)

16:30-21:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

16:30-20:30 AULA COCINA

Taller Nudos marineros impartido por la redera gallega Rosa Rodríguez. Asoc. Illa da Estrela de Corme

21:00-22:00 AULA COCINA

Presentación y degustación Gures. O licor do fin da terra

23:00 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

DOMINGO 27 DE MAYO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:00-15:00 TERRAZA

Demostración de elaboración de redes marineras por la redera gallega Rosa Rodríguez. Asoc. Illa da Estrela de Corme

12:00-15:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

12:30-13:30 AULA COCINA

Degustación Línea ecológica y porco celta a cargo de Jamones González

16:30-21:00 Talleres gratuitos abiertos para familias

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

16:30-21:00 TERRAZA

Demostración de elaboración de redes marineras por la redera gallega Rosa Rodríguez. Asoc. Illa da Estrela de Corme

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

17:00-20:30 AULA COCINA

Taller de elaboración de panes gallegos. Impartido por Eladio Pazos. Panadería Divina, Santiago de Compostela y la chef Lucía Freitas. Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela.

Plazas: 12 / Precio: 50 euros.

Inscripciones: tallerespopupgalicia@gmail.com

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

LUNES 28 DE MAYO

12:30 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:30-15:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

14:00-15:30 AULA COCINA

Showcooking de Lucía Freitas. Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela (por invitación)

16:30-21:00 Talleres gratuitos abiertos para familias

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

16:30-18.00 AULA COCINA

Cata comentada Hermanos de leche. Quesos con DOP de Galicia (Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa y Cebreiro)

20:00-21.00 AULA COCINA

Degustación productos de Casa da Avoa

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

MARTES 29 DE MAYO

12:30 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:30-15:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

14:00-15:30 AULA COCINA

Showcooking de Iñaki Bretal. Restaurante Eirado da Leña, Pontevedra. Patrocinado por Galicia Calidade (por invitación)

16:30-21:00 Talleres gratuitos abiertos para familias:

TERRAZA

Taller torneado cerámico impartido por el artesano Carlos San Claudio

SALA ARTESANÍA

Taller Aprendiendo a tejer impartido por los artesanos María José Martínez y José Antonio Carrera

19:00-20:00 AULA COCINA

Degustación Miel de Galicia a cargo de Sovoral Apicultura Orgánica

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

MIÉRCOLES 30 DE MAYO

12:30 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:30-15:00 Taller gratuito para familias:

TERRAZA

Creación de guirnalda decorativa de papel impartido por Anaquiños de Papel (tendrán prioridad los inscritos en tallerespopupgalicia@gmail.com hasta un máximo de 10 participantes)

14:00-15:30 AULA COCINA

Showcooking de Jorge Gago. Restaurante A Maceta, Santiago de Compostela (por invitación)

16:30-21:00 Talleres gratuitos para familias:

TERRAZA

Creación de guirnalda decorativa de papel impartido por Anaquiños de Papel (se realizarán tres turnos y tendrán prioridad los inscritos en tallerespopupgalicia@gmail.com hasta un máximo de 10 participantes)

19:00-19:30 AULA COCINA

Presentación de Mariló de Bodegas Lodeiros (por invitación)

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

JUEVES 31 DE MAYO

12:30 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:30-15:00 Taller gratuito para familias:

TERRAZA

Creación de guirnalda decorativa de papel impartido por Anaquiños de Papel (tendrán prioridad los inscritos en tallerespopupgalicia@gmail.com hasta un máximo de 10 participantes)

14:00 -15:30 AULA COCINA

Showcooking de Juan Crujeiras. Restaurante Bido, A Coruña. Patrocinado por Galicia Calidade (por invitación)

16:30-21:00 Taller gratuito para familias:

TERRAZA

Creación de guirnalda decorativa de papel impartido por Anaquiños de Papel.(se realizarán tres turnos y tendrán prioridad los inscritos en tallerespopupgalicia@gmail.com hasta un máximo de 10 participantes)

20:30-21:30 AULA COCINA

Presentación y degustación Terras da Mariña, S.Coop.Galega

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

VIERNES 1 DE JUNIO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:00-15:00 TERRAZA

Demostración de elaboración de panderetas impartida por Sanín Percusión Tradicional

13:30-14:30 AULA COCINA

Presentación y degustación Cooperativa Productores Campo Capela SCG

17:30-21:30 AULA COCINA

Taller de elaboración de panderetas impartido por

Sanín Percusión Tradicional

Plazas: 5 / Precio: 30 euros.

Inscripciones: tallerespopupgalicia@gmail.com

23:00 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

SÁBADO 2 DE JUNIO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:00-15:00 TERRAZA

Demostración de elaboración de panderetas impartida por Sanín Percusión Tradicional

12:30 a 14:00 AULA COCINA

Cata de vinos D.O. Valdeorras Un brindis de sensaciones a cargo del Consejo Regulador D.O. Valdeorras

12:00-15:00 Taller gratuito abierto para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por la artesana Susana González

17:30-21:30 AULA COCINA

Elaboración de panderetas impartido por Sanín Percusión Tradicional

Plazas: 5 / Precio: 30 euros

Inscripciones: tallerpopupgalicia@gmail.com

16:30-21:00 Taller gratuito abierto para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por la artesana Susana González

23:00 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

DOMINGO 3 DE JUNIO

12:00 Apertura Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

12:00-15:00 TERRAZA

Demostración elaboración de panderetas impartido por Sanín Percusión Tradicional

12:00-15:00 Taller gratuito abierto para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por la artesana Susana González

13:00-14:00 AULA COCINA

Cata de vinos Adegas Celme

16:30-21:00 TERRAZA

Demostración de elaboración de panderetas impartida por Sanín Percusión Tradicional

16:30-21:00 Taller gratuito abierto para familias:

TERRAZA

Taller de torneado cerámico impartido por la artesana Susana González

18:30-20:00 AULA COCINA

Cata de vinos D.O. Valdeorras Un brindis de sensaciones a cargo del Consejo Regulador D.O. Valdeorras

21:30 Cierre Tienda Pop Up Galicia. Saberes y Sabores

Concurso de Instagram Tienda Pop Up Galicia Saberes y Sabores

1. Las fotografías a concurso deberán de estar etiquetadas con el hashtag #PopupGaliciaSaberesySabores
2. Las imágenes deben estar tomadas en el evento Tienda Pop Up Galicia Saberes y Sabores y mostrar el ambiente, las piezas de los expositores o de las actividades incluidas en el programa
3. Únicamente serán válidas para concursar las fotografías publicadas en abierto del 25 de mayo al 3 de junio de 2018
4. Cada usuario podrá concursar con tantas imágenes como desee.
5. Ganará la fotografía concursante que más *likes* tenga el 3 de junio de 2018 a las 17:30
6. La Fundación Pública Artesanía de Galicia dará a conocer el ganador del concurso a través de su cuenta de Instagram @artesania_de_galicia con una mención al usuario ganador y con la republicación de la fotografía premiada
7. El autor o autora de la fotografía ganadora recibirá un lote de productos de Artesanía de Galicia y gastronomía

Organización:

Fundación Pública Artesanía de Galicia
Consellería de Economía, Emprego e Industria Dirección
Xeral de Comercio
Xunta de Galicia

EXPOSITORES DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

Del 25 al 29 de mayo

Adegas Castrobrey D.O. Rías Baixas

castrobrey.com

Casa da avoa

@casadaavoa

Cosmética Muuhllhoa

muuhlloa.com

Gures

gures.gal

Jamones González

jamones-gonzalez.es

Orballo

orballo.eu

Panadería Divina

panaderiativina.com

Quesería Daniberto

daniberto.com

Serrín Ultramarinos

serrinultramarinos.blogspot.com

Sovoral Apicultura Orgánica

sovoral.com

Vermú Petroni

vermupetroni.com

Del 30 de mayo al 3 de junio

Adegas Castrobrey

castrobrey.com

Adegas Celme

adegascelme.com

Bodegas Lodeiros

bodegaslodeiros.com

Cooperativa Productores

Campo Capela SCG

coopcapela.com

Cosmética Muuhllhoa

muuhlloa.com

Orballo

orballo.eu

Quesería Daniberto

daniberto.com

Serrín Ultramarinos

serrinultramarinos.blogspot.com

Sovoral Apicultura Orgánica

sovoral.com

Terras da Mariña, S.Coop.Galega

terrasdamarina.es

Vermú Petroni

vermupetroni.com

EXPOSITORES ARTESANÍA DE GALICIA

Del 25 al 29 de mayo

Atalanta Madera Artesana

@atalantamadera

Degerónimo

degeronimo.com

María Feijóo

mariafeijoo.com

Witchneeds

witchneeds.com

Del 30 de mayo al 3 de junio

Celso Ferreiro

@celsoferreiro

Idoia Cuesta, Cestería Contemporánea

idoiacuesta.com

Lorenzo design

lorenzodesign.es

Montse Betanzos

montsebetanzos.com

Noroeste Obradoiro

noroesteobradoiro.com

Ojea Studio

ojeastudio.com

Pilar Rodal

pillarrodal.com

Santiago Besteiro design santiagobesteiro.com



25 mayo-3 junio 2018

Lunes a jueves: 12.30 - 21.30 h

Viernes a sábado: 12.00 - 23.00 h

Domingo: 12.00 - 21.30 h

TERRAZA GALICIA

(Lunes a domingo: 12.00 - 23.00 h)

PALACIO DE SANTA BÁRBARA

C/ Hortaleza, 87. MADRID

**ARTESANÍA DE GALICIA
GASTRONOMÍA GALLEGA
DEGUSTACIONES Y CATAS
TALLERES PARA FAMILIAS
SHOWCOOKINGS**