

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

# GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA 2016

MÁLAGA 2-6 DICIEMBRE PLAZA DE TOROS DE LA MALAGUETA | 12-21 horas

## INAUGURACIÓN OFICIAL

Viernes 2 de diciembre a las 13.30 horas

Ludoteca para niños de 12.00 - 21 horas

## VIERNES, 2 DE DICIEMBRE

12.00 horas

Apertura de la Gran FERIA Sabor a Málaga 2016

[Apertura Ludoteca](#)

13.30 horas

Inauguración de la FERIA Sabor a Málaga

A cargo de D Elías Bendodo Benasayag, Presidente de la Diputación de Málaga, D Jacobo Florido Gómez, Diputado de Desarrollo Económico y Productivo de la Diputación de Málaga Dª Leonor García-Agua Juli, Directora de Desarrollo Económico y Productivo y máxima responsable de Sabor a Málaga.

[Escenario Gran FERIA Sabor a Málaga](#)

Entrega de Premios del "IV Concurso de Vinos Sabor a Málaga con DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga 2016"

[Escenario Gran FERIA Sabor a Málaga](#)

Recorrido de las autoridades por los stands de productores y restauradores

14.30 - 15.30 horas

"Cata de los vinos ganadores de los premios del IV Concurso Vinos Sabor a Málaga con DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga 2016"

[Cata en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Bodegas Lunares (Tinto) Bodegas Bentomiz (Blanco) Bodegas Cortijo de la Fuente (Moscatel) y Bodegas Dimobe (Pedro Ximenez)

17.00 - 17.45 horas

Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga

Escenario Gran FERIA Sabor a Málaga

- Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga  
- Premio al Blogger 2016 con mayor difusión de Sabor a Málaga

- Recorrido de los stands de la Gran FERIA

- Degustación de gastronomía malagueña con Sabor a Málaga

[Zona de Talleres Gastronómicos](#)

18.00 - 18.45 horas

"Taller de elaboración y degustación de Turrone de la Axarquía"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Damián Ramos y Sebastián Guerrero, de Pastelería Ramos (La Caleta de Vélez)

19.00 - 19.45 horas

Taller de cocina: "Sushi con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Benjamín de la Mata, Chef del Restaurante Tunante (Málaga)

20.00 - 21.00 horas

Taller de cocina: "Delicias gastronómicas con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Sergio Garrido, Chef Ejecutivo del Hotel Vincí Posada del Patio

## SÁBADO, 3 DE DICIEMBRE

13.00 - 13.45 horas

"Cata de Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Murex"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Antonio Montes, Químico y Maestro Cervecerero de Cervezas Murex (Axarquía)

14.00 - 15.00 horas

Taller de cocina: "Interpretando los productos con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Ignacio Carmona, Chef del Restaurante Kume (Puerto Marina - Benalmádena)

17.00 - 17.45 horas

"Cosmética natural con esencias y aromas de la provincia de Málaga"

[Taller en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Eva Zomeño, Propietaria de Aceites Esenciales Eva

## HORARIOS

Viernes: 12.00 - 21.00 horas / Sábado: 12.00 - 21.00 horas

Domingo: 12.00 - 21.00 horas / Lunes: 12.00 - 21.00 horas

Martes: 12.00 - 21.00 horas

18.00 - 18.45 horas

Taller infantil: "Iniciación a la cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Málaga"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, experto en Oleocultura

19.00 - 19.45 horas

"Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Málaga campaña 2015"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, experto en Oleocultura

20.00 - 21.00 horas

Taller de Cocina: "Sopas frías malagueñas armonizadas con distintos Aceites de Oliva Virgen Extra con Sabor a Málaga"

[Taller y Cata en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de José Marfil, chef del resataurante El Convento

## DOMINGO, 4 DE DICIEMBRE

13.00 - 13.45 horas

"Cata de Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Trinidad"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Daniel García, de Cervezas Trinidad (Alhaurín el Grande)

14.00 - 14.45 horas

Taller de Cocina: "Aperitivos con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Simón Taravello, Jefe de Cocina de Alejandra Catering

18.00 - 18.45 horas

Taller infantil: "Jugando entre Abejas"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de la Asociación Malagueña de Apicultores con la Marca de Garantía de Calidad "Miel de Málaga"

19.00 - 19.45 horas

"Formación y Degustación de Miel de Málaga"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de la Asociación Malagueña de Apicultores con la Marca de Garantía de Calidad "Miel de Málaga"

20.00 - 21.00 horas

Taller de Cocina: "Cocina japonesa con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Carlos Björk, experto en cocina

## LUNES, 5 DE DICIEMBRE

13.00 - 13.45 horas

"La cocina malagueña con los Sabores del pasado"

[Cata y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

Con la coordinación Esperanza Peláez, Directora del Curso Sabores del Pasado, cocina en directo de las 4 mejores recetas de los alumnos del Curso "Sabores del Pasado", patrocinado por Sabor a Málaga

14.00 - 14.45 horas

Taller de cocina: "Delicias gastronómicas de la Axarquía con Sabor a Málaga"

[Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Sonia Moro, Gerente de Productos Cárnicos Perdiguero.

18.00 - 18.45 horas

Taller de cocina: "Cocina creativa del Valle del Guadalhorce"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Roberto Soler, Director de la Escuela de Cocina Sabores de Torre del Mar y Jose Cañamero, director de *Coín pa comérselo*

19.00 - 19.45 horas

Taller de cocina: "Navidad Dulce con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Roberto Soler, Director de la Escuela de Cocina Sabores de Torre del Mar

## ANIMACIÓN GENERAL DE LA FERIA

- Animador presentador (Ángel Rubio) • Grupo Musical Andalusi • Panda de Verdiales • Pastoral de Navidad
- Ludoteca infantil • Mascota de Sabor a Málaga "Coqui"
- Sorteo de lotes de productos de Sabor a Málaga a los compradores en la Gran FERIA Sabor a Málaga 2016

- Sorteo de lotes de productos de Sabor a Málaga a los que ayudan a difundir en las redes sociales (Facebook Sabor a Málaga y Twitter @SaborMalaga) de Sabor a Málaga fotos de sus compras y de la propia feria con el hastag #FeriaSaborMalaga

20.00 - 21.00 horas

Taller de cocina: "Cocina sostenible con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Diego Gallegos, Chef (Estrella Michelin) del Restaurante Sollo (Benalmádena)

## MARTES, 6 DE DICIEMBRE

11.30 - 13.45 horas

Taller infantil: "Taller de Panadería artesana malagueña"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Juan Manuel Moreno, de Panadería Pan Piña (Algatocín)

14.00 - 14.45 horas

Taller: "Panes saludables con Sabor a Málaga"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Juan Manuel Moreno, de Panadería Pan Piña (Algatocín)

15.00 - 15.45 horas

Taller de cocina: "Cocina tradicional del Valle del Guadalhorce"

[Taller y Degustación en Zona de Talleres Gastronómicos](#)

A cargo de Francisco Gálvez, Chef Cartameño

17.00 - 19.30 horas

"Concurso de Cortadores de Jamón"

Valedero para el Trofeo Popi Ciudad de Estepona [Degustación en Stand Sabor a Málaga](#)

Organizado por José Mª Téllez "Popi", Cortador profesional de Jamón.

21.00 horas

Cierre de la Gran FERIA Sabor a Málaga 2016

