

FERIA SABOR A MÁLAGA

ANTEQUERA 29,30,31 MAYO

RECINTO FERIAL
PARQUE NORTE

12-21 horas



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

Viernes, 29 de mayo

12.00 - 12.45 horas

Taller infantil: "Conociendo la Aceituna Aloreña de Málaga"

Degustación y cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de M^a José Guerrero, de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga.

13.00 - 13.45 horas

"Aceituna Aloreña de Málaga, la mejor del mundo"

Degustación y cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de M^a José Guerrero, de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga.

14.00 - 15.00 horas

"Cata de Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Murex"

Degustación y cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Antonio Montes, Químico y Maestro Cervecerero de Cervezas Murex.

18.00 - 18.45 horas

Taller infantil: "Queso fresco de Cabra Malagueña"

Degustación y cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Marina Gámez, de la Asociación Pro-DOP Quesos de Málaga.

19.00 - 19.45 horas

"Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Málaga"

Cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Francisco Lorenzo, Presidente de la Asociación Oleorum.

20.00 - 21.00 horas

"Taller de despiece del Chivo Lechal Malagueño y degustación"

Degustación y cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Charo Carmona, Chef del Restaurante Arte de Cocina.

Sábado, 30 de mayo

12.00 - 12.45 horas

"Taller de elaboración de Bienmesabe antequerano"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Carmen Díaz, Maestra Pastelera y Guillermo Ramos, Jefe de Producción, ambos de la Empresa Pastelera LA Antequerana.

13.00 - 13.45 horas

"Taller de elaboración de Piononos estilo antequerano"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Carmen Díaz, Maestra Pastelera y Guillermo Ramos, Jefe de Producción, ambos de la Empresa Pastelera La Antequerana.

14.00 - 14.45 horas

"Boniatos en concentrado de jugo de Caña de Azúcar de la Axarquía"

Taller y Cata en Stand Sabor a Málaga

A cargo de M^a Dolores Rodríguez Ruiz, Propietaria de Esencia de Frigiliana.

18.00 - 18.45 horas

Taller infantil: "Jugando entre Abejas y Miel"

Taller en Stand Sabor a Málaga

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

19.00 - 19.45 horas

"Miel de Málaga, una Marca de Calidad malagueña"

Taller y Cata en Stand Sabor a Málaga

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 aperitivos antequeranos"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Inmaculada Jiménez, Chef del Restaurante Plaza de Toros.

Domingo, 31 de mayo

12.00 - 12.45 horas

"Vinos DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga, un mundo de color y sabor"

Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Bodegueros de las DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga.

13.00 - 13.45 horas

"Cata de Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Trinidad"

Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Dani García, Maestro Cervecerero de Cervezas Trinidad.

14.00 - 14.30 horas

"Taller de excelencias gastronómicas saladas de Antequera"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Pablo Jurado, Jefe de Cocina del Hotel Convento de la Magdalena.

14.30 - 15.00 horas

"Taller de excelencias gastronómicas dulces de Antequera"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Álvaro Castillo, Maestro Pastelero del Hotel Antequera Golf.

18.00 - 18.45 horas

"Taller de Cosmética natural con los aromas de la Comarca de Antequera"

Taller en Stand Sabor a Málaga

A cargo de Eva Zomeño, Propietaria de Aceites Esenciales Eva.