

FERIA SABOR A MÁLAGA

ANTEQUERA 2-5 JUNIO

RECINTO FERIA PARQUE NORTE. 12-21h.



PROGRAMA DE TALLERES GASTRONÓMICOS

Jueves, 2 de junio

13.00 - 13.45 h.

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

Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Bodegueros de la DOP Málaga.

14.00 - 14.45 h.

"Vinos DOP Sierras de Málaga, los nuevos vinos del Sur de Europa"

Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Bodegueros de la DOP Sierras de Málaga.

18.00 - 18.45 h.

"Quesos de Cabra Malagueña"

Taller y degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Thais Rucabaco, de Quesos Montes de Málaga.

19.00 - 19.45 h.

"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.

20.00 - 21.00 h.

"Platos tradicionales antequeranos"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Inmaculada Jiménez, Chef del Restaurante Plaza de Toros.

Viernes, 3 de junio

13.00 - 13.45 h.

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.

14.00 - 14.45 h.

"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.

15.00 - 15.45 h.

"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.

18.00 - 18.45 h.

Taller infantil: "Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Málaga"

Taller y degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Francisco Lorenzo, Presidente de la Asociación Olearum.

19.00 - 19.45 h.

"Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Málaga"

Cata en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Francisco Lorenzo, Presidente de la Asociación Olearum.

20.00 - 21.00 h.

"Sinfonía de aperitivos tradicionales malagueños"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Fran Molina, Chef de Alejandra Catering.

Sábado, 4 de junio

13.00 - 14.00 h.

Taller: "El mundo del Mollete de Antequera"
Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Curra Santiago, Maestra Panadera y Guillermo Ramos,

Jefe de Producción, ambos de la Empresa Grupo San Roque Antequera.

14.00 - 15.00 h.

Taller: "Elaboración de tarta Milhojas de nata y cubierta de yema tostada"

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.

18.00 - 18.45 h.

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 h.

"Mieles 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 h.

"Mollejas de Chivo Lechal Malagueño y otras casquerías"

Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de Charo Carmona, Chef del Restaurante Arte de Cocina.

Domingo, 5 de junio

13.00 - 13.45 h.

Taller: "La revolución del Pan artesano malagueño"

Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga. A cargo de José Antonio Rivas, Maestro Panadero de Dulces Artesanos Rivas y Juan Manuel Moreno, Maestro Panadero Panadería Pan Piña de Algatocín.

AGROGANT ANTEQUERA 2016
Exposición y Venta de Productos de SABOR A MÁLAGA

Jueves, viernes y sábado de 12.00 - 21.00 horas
Domingo de 12.00 - 17.00 horas

