

MÁLAGA CAPITAL

16:30 | Cata doble: "Chocolates y Vinos, una experiencia sensorial"
a cargo de Maychoco, Chocolate "Bean to Bar" de Tueste Artesano
(Benjarafe), y Bodegas Excelencia (Ronda)

MARTES 8

10:00 a 18:00

Paseo del Parque | 60 puestos con los mejores productos autóctonos de la provincia

Plaza de la Marina | Escenario Principal con demostraciones, talleres y la mejor cocina malagueña para llevar

PROGRAMACIÓN PLAZA DE LA MARINA

- 11:00 Show Cooking: "Ostra en Chop Suey de Setas Malagueñas"
a cargo de Elías Tang, chef del Mercado San Martín (Málaga)
- 12:00 Show Cooking: "Rompiendo el Perímetro Gastronómico, un recorrido
culinario por las comarcas malagueñas"
a cargo de Antonio Fernández del Restaurante Araboka (Málaga)
- 13:00 Acto de entrega de los alimentos recaudados gracias al Árbol Solidario
"Sabor a Málaga" y destinados al Banco de Alimentos Bancosol
- 13:15 Show Cooking: "Canelón de Chivo Malagueño Gratinado con Portobello
laminado y su jugo trufado"
a cargo de Pablo Molina Salazar, jefe de cocina, y Hugo García Machado, jefe
de sala del Restaurante Matiz (Málaga)
- 14:00 Show Cooking: "Bacalao, AOVE y Moringa"
a cargo de José Eduardo Muñoz, chef del Restaurante Lígula (Málaga)
- 15:00 Actuación musical
a cargo del grupo *Vibra Jazz* (Málaga)
- 16:30 Show Cooking: "Tarta Sabor a Málaga: Torta de Algarrobo, Almendra y
Mango"
a cargo de Roberto Soler, director de la Escuela de Cocina Sabores (Torre del
Mar)
- 18:00 Cierre del Gran Mercado 'Sabor a Málaga' 2020



#saboramalaga



El sabor que nos une

C/ Pacífico nº 54
29004 Málaga
T. 952 133 825
oficinasaboramalaga@malaga.es

www.saboramalaga.es



GRAN MERCADO SABOR A MÁLAGA MÁLAGA CAPITAL

El sabor que nos une

**4-8
DICIEMBRE**

**PLAZA
DE LA
MARINA**

**PASEO
DEL
PARQUE**

**Viernes
a Martes
10 a 18h.**

**Show Cooking
Catas y Talleres
Productos Malagueños**

www.saboramalaga.es



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

VIERNES 4

10:00 a 18:00

Paseo del Parque | 60 puestos con los mejores productos autóctonos de la provincia
Plaza de la Marina | Escenario Principal con demostraciones, talleres y la mejor cocina malagueña para llevar

PROGRAMACIÓN PLAZA DE LA MARINA

- 10:00 Apertura del Gran Mercado 'Sabor a Málaga'
- 12:00 Taller: "La Miel de Caña, el dulzor más genuino de la Axarquía"
a cargo del Ingenio Nuestra Señora del Carmen (Frigiliana)
- 13:00 Inauguración oficial
- 13:00 Show Cooking: "Salsas y Aderezos con acento malagueño"
a cargo de Carlos Torres, chef de La Consentida Selección (Vélez-Málaga)
- 14:00 Show Cooking: "Platos de Cuchara ideales para Navidad"
a cargo de Sergio Garrido, chef de la Taberna Populus (Málaga)
- 15:00 Actuación musical navideña
a cargo del grupo *Candy Xmas* (Málaga)
- 16:30 Show Cooking: "Turrón de Torta de Algarrobo"
a cargo de Damián Ramos y Sebastián Guerrero de Pastelería Ramos (La Caleta de Vélez)

SÁBADO 5

10:00 a 18:00

Paseo del Parque | 60 puestos con los mejores productos autóctonos de la provincia
Plaza de la Marina | Escenario Principal con demostraciones, talleres y la mejor cocina malagueña para llevar

PROGRAMACIÓN PLAZA DE LA MARINA

- 11:00 Show Cooking: "Burger de Boquerón con Jengibre y Sésamo, Salsa agria de Mango y Chipotle ahumado"
a cargo de Alvaro Saura, chef de Liceo Playa Bar Lounge (Rincón de la Victoria), y Arantxa López, directora de la revista Agro Magazine

GRAN MERCADO 'SABOR A MÁLAGA'

- 11:45 Show Cooking: "Canelón de Aguacate con Boquerón en Vinagre y Porra de Mango"
a cargo de Marlene Arteaga Solares, chef de la Taberna El Mentidero (Málaga)
- 12:30 Acto de entrega de los premios al VII Concurso a los Mejores Vinos con D.O. Málaga y D.O. Sierras de Málaga
- 13:00 Cata: "Vinos con D.O. Málaga y D.O. Sierras de Málaga"
a cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva"
- 14:00 Cata: "AOVES de la provincia de Málaga"
a cargo de Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en Nutrición Comunitaria y Oleocultura
- 15:00 Actuación musical
a cargo del grupo *Señor Mirinda* (Málaga)
- 16:30 Show Cooking: "Zamburiñas con Salsa de Mangocello y Pipirrana de Mango"
a cargo de Matteo Trabucchi, chef de Matteo Trabucchi Catering

DOMINGO 6

10:00 a 18:00

Paseo del Parque | 60 puestos con los mejores productos autóctonos de la provincia
Plaza de la Marina | Escenario Principal con demostraciones, talleres y la mejor cocina malagueña para llevar

PROGRAMACIÓN PLAZA DE LA MARINA

- 11:00 Show Cooking: "Versión del Plato de los Montes: Chorizo, Morcilla y Lomo"
a cargo de Juan Antonio Aguilar, chef del Parador de Málaga Golf (Málaga), y el bartender, Juan Antonio Aguilar Darias, de 1804 Cocktail Bar (Málaga)
- 12:00 Acto de presentación del Market Place "Sabor a Málaga", plataforma de venta online de los productos agroalimentarios de la provincia
- 13:00 Show Cooking: "Gazpachuelo con Chivo Lechal Malagueño"
a cargo de José Andrés Jiménez, chef de Almirajara Casual Bar (Málaga)
- 14:00 Show Cooking: "Patatas Bravas Divorciadas"
a cargo de Irene Garrido, jefa de cocina de Gastrobar KGB (Málaga)

DEL 4 AL 8 DE DICIEMBRE

- 15:00 Actuación musical
a cargo del grupo *The Hula Hula* (Málaga)
- 16:00 Acto de entrega de las placas "Sabor a Málaga" a las nuevas empresas y establecimientos adheridos a la marca promocional de la Diputación provincial
- 16:30 Show Cooking: "Merienda dulce con Sabor a Málaga"
a cargo de Juan Manuel Moreno, panadero de Panadería Pan Piña (Algatocín)

LUNES 7

10:00 a 18:00

Paseo del Parque | 60 puestos con los mejores productos autóctonos de la provincia
Plaza de la Marina | Escenario Principal con demostraciones, talleres y la mejor cocina malagueña para llevar

PROGRAMACIÓN PLAZA DE LA MARINA

- 11:00 Celebra con nosotros el Día de la Miel y el Patrón de los Apicultores, San Ambrosio. Taller infantil y Cata de Miel
a cargo de la Asociación Malagueña de Apicultores con la Marca de Garantía "Miel de Málaga"
- 12:00 Acto de entrega de la tercera edición de los Premio a los Mejores Quesos de Cabra de la Provincia de Málaga. Diputación de Málaga
- 12:30 Show Cooking: "Ceviche de Corvina con Aguacate y Mango"
a cargo de Reyna Traverso, chef de la Cantina Niña Bonita (Málaga)
- 13:00 Show Cooking: "Pâté Croûte de Salchichón de Málaga y Mahonesa de Trufa"
a cargo de Pablo Caballero, chef del Restaurante La Antxoeta (Málaga)
- 14:00 Show Cooking: "Crema de Foie y Brandy con Alcachofas confitadas y Chantarella"
a cargo de Pepo Frade, chef de Aire Gastrobar (Málaga)
- 15:00 Actuación musical
a cargo del grupo *Comando Banderas* (Málaga)