

FERIA SABOR A MÁLAGA

ANTEQUERA. 2-4 JUNIO



El sabor que nos une

RECINTO FERIAL PARQUE NORTE. VIERNES Y SÁBADO 12-21 H. DOMINGO 10-16 H.

PROGRAMA DE TALLERES GASTRONÓMICOS

Viernes, 2 de junio

13.00 - 14.00 h.

Inauguración oficial de Agrogant 2017.
Visita a la carpa agroalimentaria Sabor a Málaga.

14.00 - 14.45 h.

"Gastronomía antequerana con Sabor a Málaga".
Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga.
A cargo de Andrés Pan Alba, Chef de Familia Querqus (Restaurante La Dehesa de las Hazuelas).

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.

"Tradiciones gastronómicas de Antequera y su comarca"
Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga.
A cargo de David Muñoz, Chef Corporativo del Hotel Antequera Golf y Golf Hotel Convento de la Magdalena.

Sábado, 3 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 - 18.30 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".

18.30 - 19.00 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".

19.00 - 19.45 h.

"Sabores de Archidona con Sabor a Málaga".
Taller y Degustación en Stand Sabor a Málaga.
A cargo de Rubén Antón, Chef del Restaurante Arxiduna.

Domingo, 4 de junio

13.00 - 13.45 h.

"Vinos DOP Málaga y Sierras de Málaga, un mundo de color y sabor".
Cata y Degustación en Stand Sabor a Málaga.
A cargo de Bodegueros de la DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga presentes en la Feria.

14.00 - 14.45 h.

"Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia de Málaga".
Cata en Stand Sabor a Málaga.
A cargo de los productores de AOVE presentes en la Feria.

AGROGANT ANTEQUERA 2017
Exposición y Venta de Productos SABOR A MÁLAGA

Viernes y sábado de 12.00 - 21.00 horas
Domingo de 12.00 - 17.00 horas

