

PROGRAMA ACTIVIDADES

GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9
DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE
AUDITORIO MUNICIPAL
EDUARDO OCÓN
12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une



GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9 DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

JUEVES, 6 DE DICIEMBRE. 12.00 - 22.00 HORAS

JUEVES, 6 DE DICIEMBRE

10:00

Presentación del "Decálogo para la producción de aceite de oliva virgen extra con alto contenido en fenoles".

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo del Doctor Feliciano Priego Capote, profesor titular del departamento de química analítica de la Universidad de Córdoba

11:00

Entrega de perfiles fenólicos de los AOVES verdes de almazaras malagueñas con Sabor a Málaga - Campaña 2018-2019

Auditorio Eduardo Ocón

11:30

Desayuno Molinero con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de AOVESOL

12:00

Taller infantil con AOVES Verdes y Saludables / Concurso Infantil de lanzamiento de hueso de aceituna Aloreña de Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, director técnico de AOVESOL

12:00

Apertura de la Gran Feria "Sabor a Málaga" 2018

Arco Principal

13:30

Taller de frituras malagueñas / Concurso Adulto de lanzamiento de hueso de aceituna Aloreña de Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Daniel García Peinado,

coordinador de las actividades gastronómicas de AOVESOL. "Chef del AOVE" y capitán de la Selección Española de cocina profesional

15:00 a 16:00

Zambombá flamenca

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de la Zambombá flamenca de la Taberna Flamenca Amargo (Málaga capital)

16:30 a 17:30

Túnel de AOVES Verdes con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

18:00

Taller de iniciación a la cata de AOVES verdes y saludables con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, director técnico de AOVESOL

19:00

Cata y degustación de platos de la gastronomía malagueña armonizados con AOVES verdes

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Daniel García Peinado, coordinador de las actividades gastronómicas de AOVESOL. "Chef del AOVE" y capitán de la Selección Española de cocina profesional

20:30

Concierto de Javier Ojeda

Auditorio Eduardo Ocón



Project co-financed by the European Regional Development Fund



GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9 DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une

PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS



VIERNES, 7 DE DICIEMBRE. 12.00 - 22.00 HORAS

VIERNES, 7 DE DICIEMBRE

12:00 a 14:00

Radio en directo: "Tarde para Todos"
Auditorio Eduardo Ocón
Presentado por Julio Melgarejo y con el equipo de producción de Eventos Dz3 Málaga

14:00 a 15:00

Entrega de Premios del "Concurso de Vinos Sabor a Málaga con DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga"
Entrega de Premios del "Concurso de Quesos de Cabra de la provincia de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón

15:00 a 15:45

Cata: "Primer Espumoso Método Champagnoise de Málaga: Tartratos, Bodegas Dimobe"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Ignacio Garijo, director comercial de Bodegas Dimobe (Moclinejo)

16:00 - 16:45

Taller de Cocina: "Elaboración de Turrónes de la Axarquía"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Damián Ramos y Sebastián Guerrero, de Pastelería Ramos (La Caleta de Vélez)

17:00 - 17:45

Taller de Coctelería: "Mango: de la Axarquía a la coctelería"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de TROPS Beverages

18:00 a 18:45

Taller de Coctelería: "Cócteles con Sabor a Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Víctor Varela, Campeón de la AB Málaga Costa del Sol en la Categoría Barman (Campeón Nacional 2017 y 2018) y Jesús Varela con Licores de la Abuela

19:00 a 19:45

Cata: "Moscatel de Alejandría desde el vino a la pasa"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00

Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga
Auditorio Eduardo Ocón

GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9 DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

SÁBADO, 8 DE DICIEMBRE. 12.00 - 22.00 HORAS

SÁBADO, 8 DE DICIEMBRE

12:00 a 14:00

Radio en directo: "Tarde para Todos"
Auditorio Eduardo Ocón
Presentado por Julio Melgarejo y con el equipo de producción de Eventos Dz3 Málaga

12:00 - 15:00

Concurso de Cortadores de Jamón "Popi" Sabor a Málaga
Auditorio Eduardo Ocón
Organizado por José María Téllez "Popi", Cortador profesional de jamón

15:00 - 15:45

"Degustación de platos de Jamón Ibérico" a beneficio del "Centro de Acogida San Juan de Dios"
Auditorio Eduardo Ocón

16:00 - 16:30

Cata: "Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Savis"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de José Luis Pérez, de Cervezas Savis (Marbella, Costa del Sol Occidental)

16:30 - 17:00

Cata: "Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Gaitanejo"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Isidro Paz y Juan Duarte, de Cervezas Gaitanejo (Ardales, Málaga)

17:00 - 17:45

Taller de Cocina: "Panadería navideña"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Juan Manuel Moreno, de Panadería Pan Piña (Algatocín, Serranía de Ronda)

18:00 - 18:45

Cata: "Quesos de Cabra de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Marina Gamez, técnica de la "Asociación Quesos de Málaga"

18:45 a 19:00

Sorteo del Ganador del lote de productos "Sabor a Málaga" por la difusión en redes sociales
Auditorio Eduardo Ocón

19:00 a 19:45

Taller de Cocina: "Sabor a Málaga a la mexicana"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Reyna Traverso, Restaurante Niña Bonita (Málaga)

20:00 a 20:45

Cata: "Aceitunas Aloreñas de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de María José Guerrero, técnica del Consejo Regulador "Aloreña de Málaga"

GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9 DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

DOMINGO, 9 DE DICIEMBRE. 12.00 - 22.00 HORAS

DOMINGO, 9 DE DICIEMBRE

12:00 a 14:00

Radio en directo: "Tarde para Todos"
Auditorio Eduardo Ocón
Presentado por Julio Melgarejo y con el equipo de producción de Eventos Dz3 Málaga

14:00 a 14:45

Taller de Cocina: "Sabores de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Pepo Frade, chef de Aire Gastrobar (Málaga capital)

15:00 - 15:45

Cata: "Salchichón de Málaga, un producto único de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Antonio García Agua Juli

16:00 - 16:45

Taller: "Iniciación a la cata de mieles. Beneficios de las mieles frescas de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de "Bee Garden", Aula Apícola y Medio Ambiental

17:00 - 17:45

Taller de Cocina: "Taller de Panes saludables"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Juan Manuel Moreno, de Panadería Pan Piña (Algatocín, Serranía de Ronda)

18:00 a 19:00

Taller de Cocina: "Cocinando con Productos Sabor a Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de José Andrés Jiménez, Almijara Casual Bar (Málaga)

19:00 a 19:45

Cata: "Dulces navideños con Vinos DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Manuel Morales (Blog Ronda de Vinos)

20:00 - 20:45

Taller de Cocina: "Momento dulce con Sabor a Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Roberto Soler, director de la Escuela de Cocina Sabores de Torre del Mar

21:00 a 22:00

Cierre de la Gran Feria "Sabor a Málaga" 2018 y Degustación de la Tarta con "Sabor a Málaga"
Auditorio Eduardo Ocón

Ludoteca infantil (12 a 22 horas)

Presentado por Manu Balanzino, asesor gastronómico y editor de The Gourmet Journal

Sorteo de lote de productos de Sabor a Málaga a los que ayudan a difundir en las redes sociales de Sabor a Málaga, foto de sus compras y de la propia feria con el hashtag #FeriaSaboraMalaga



GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-9 DICIEMBRE 2018

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

DIAS 6, 7, 8 y 9 DE DICIEMBRE. 12.00 - 22.00 HORAS



JUEVES, 6 DE DICIEMBRE

10:00
Presentación del "Decálogo para la producción de aceite de oliva virgen extra con alto contenido en fenoles".

Auditorio Eduardo Ocón
A cargo del Doctor Feliciano Priego Capote, profesor titular del departamento de química analítica de la Universidad de Córdoba

11:00
Entrega de perfiles fenólicos de los AOVES verdes de almazaras malagueñas con Sabor a Málaga - Campaña 2018-2019

Auditorio Eduardo Ocón

11:30
Desayuno Molinero con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de AOVESOL

12:00
Taller infantil con AOVES Verdes y Saludables / Concurso Infantil de lanzamiento de hueso de aceituna Aloreña de Málaga

Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, director técnico de AOVESOL

Apertura de la Gran Feria Sabor a Málaga 2018

Arco Principal

13:30
Taller de frituras malagueñas / Concurso Adulto de lanzamiento de hueso de aceituna Aloreña de Málaga

Auditorio Eduardo Ocón
A cargo de Daniel García Peinado, coordinador de las actividades gastronómicas de AOVESOL. "Chef del AOVE" y capitán de la Selección Española de cocina profesional

15:00 a 16:00
Zambombá flamenca

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de la Zambombá flamenca de la Taberna Flamenca Amargo (Málaga capital)

16:30 a 17:30
Tunel de AOVES Verdes con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

18:00
Taller de iniciación a la cata de AOVES verdes y saludables con "Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Francisco Lorenzo Tapia, director técnico de AOVESOL

19:00
Cata y degustación de platos de la gastronomía malagueña armonizados con AOVES verdes

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Daniel García Peinado, coordinador de las actividades gastronómicas de AOVESOL. "Chef del AOVE" y capitán de la Selección Española de cocina profesional

20:30
Concierto de Javier Ojeda

Auditorio Eduardo Ocón

VIERNES, 7 DE DICIEMBRE

12:00 a 14:00
Radio en directo: "Tarde para Todos"
Auditorio Eduardo Ocón
Presentado por Julio Melgarejo y con el equipo de producción de Eventos Dz3 Málaga

14:00 a 15:00
Entrega de Premios del "Concurso de Vinos Sabor a Málaga con DOP Málaga y DOP Sierras de Málaga"
Entrega de Premios del "Concurso de Quesos de Cabra de la provincia de Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

15:00 a 15:45
Cata: "Primer Espumoso Método Champagnoise de Málaga: Tartratos, Bodegas Dimobe"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Ignacio Garijo, director comercial de Bodegas Dimobe (Moclinejo)

16:00 - 16:45
Taller de Cocina: "Elaboración de Turrone de la Axarquía"

Auditorio Eduardo Ocón

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

17:00 - 17:45
Taller de Coctelería: "Mango: de la Axarquía a la coctelería"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de TROPS Beverages

18:00 a 18:45
Taller de Coctelería: "Cócteles con Sabor a Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Víctor Varela, Campeón de la AB Málaga Costa del Sol en la Categoría Barman (Campeón Nacional 2017 y 2018) y Jesús Varela con Licores de la Abuela

19:00 a 19:45
Cata: "Moscatel de Alejandría desde el vino a la pasa"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

20:00 - 21:00
Quedada de Blogueros/as de Sabor a Málaga - Entrega de diplomas a los nuevos blogueros/as de Sabor a Málaga - Premio al Blogger 2018 con mayor difusión de Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Jesús María Claros, responsable de Vinos Grupo López Pardo y Premio "Puerta Nueva 2018"

SÁBADO, 8 DE DICIEMBRE

12:00 a 14:00
Radio en directo: "Tarde para Todos"
Auditorio Eduardo Ocón
Presentado por Julio Melgarejo y con el equipo de producción de Eventos Dz3 Málaga

12:00 - 15:00
Concurso de Cortadores de Jamón "Popi" Sabor a Málaga

Auditorio Eduardo Ocón

Organizado por José María Téllez "Popi", Cortador profesional de jamón

15:00 - 15:45
"Degustación de platos de Jamón Ibérico" a beneficio del "Centro de Acogida San Juan de Dios"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de José María Téllez "Popi", Cortador profesional de jamón

16:00 - 16:30
Cata: "Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Savis"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de José Luis Pérez, de Cervezas Savis (Marbella, Costa del Sol Occidental)

16:30 - 17:00
Cata: "Cervezas Artesanas malagueñas de Cervezas Gaitanejo"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Isidro Paz y Juan Duarte, de Cervezas Gaitanejo (Ardales, Málaga)

17:00 - 17:45
Taller de Cocina: "Panadería navideña"

Auditorio Eduardo Ocón

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

18:00 - 18:45
Cata: "Quesos de Cabra de Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Marina Gamez, técnica de la "Asociación Quesos de Málaga"

18:45 a 19:00
Sorteo del Ganador del lote de productos "Sabor a Málaga" por la difusión en redes sociales

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Reyna Traverso, Restaurante Niña Bonita (Málaga)

18:00 - 18:45
Cata: "Quesos de Cabra de Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Marina Gamez, técnica de la "Asociación Quesos de Málaga"

18:45 a 19:00
Sorteo del Ganador del lote de productos "Sabor a Málaga" por la difusión en redes sociales

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Reyna Traverso, Restaurante Niña Bonita (Málaga)

18:45 a 19:00
Sorteo del Ganador del lote de productos "Sabor a Málaga" por la difusión en redes sociales

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Reyna Traverso, Restaurante Niña Bonita (Málaga)

19:00 a 19:45
Taller de Cocina: "Sabor a Málaga a la mexicana"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de Reyna Traverso, Restaurante Niña Bonita (Málaga)

20:00 a 20:45
Cata: "Aceitunas Aloreñas de Málaga"

Auditorio Eduardo Ocón

A cargo de María José Guerrero, técnica del Consejo Regulador "Aloreña de Málaga"

Ludoteca infantil (12 a 22 horas)

Presentado por Manu Balanzino, asesor gastronómico y editor de The Gourmet Journal

Sorteo de lote de productos de Sabor a Málaga a los que ayudan a difundir en las redes sociales de Sabor a Málaga, foto de sus compras y de la propia feria con el hashtag #FeriaSaborMálaga



Project co-financed by the European Regional Development Fund

