



El sabor que nos une

# MERCADO SABOR A MÁLAGA DE COÍN TOMATE HUEVO DE TORO

## 15 y 16 DE AGOSTO

### MERCADO AGROALIMENTARIO DEL GUADALHORCE

Sábado 9:00 a 14:30 y 19:30 a 00:00h.  
Domingo de 9:00 a 14:30h.



#saboramalaga



El sabor que nos une

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

www.saboramalaga.es

# MERCADO SABOR A MÁLAGA DE COÍN TOMATE HUEVO DE TORO



El sabor que nos une



Financian



Organizan



Valle del Guadalhorce  
Grupo de Desarrollo Rural



www.tomatehuevotorogualdhorce.com



@GDRGuadalhorce  
#huevotoro2020

Promueven



## PROGRAMA MERCADO 'SABOR A MÁLAGA'

### SÁBADO 15

- 09:00 Apertura del Mercado 'Sabor a Málaga' de Coín, Tomate Huevo de Toro
- 09:30-11:00 Recepción de los tomates participantes en el Concurso Subasta al "Mejor Tomate Huevo de Toro 2020"
- 09:30 Apertura del Stand "Tomate Huevo de Toro Solidario, Tablas Solidarias" a beneficio de Cruz Roja y Caritas
- 10:00 Photocall y Ruleta de la suerte "Tomate Huevo de Toro" Hazte una foto, súbelo a tus redes sociales y consigue un premio
- 11:00 Show Cooking: "Tomate y Atún, armonía perfecta" a cargo de Aitor Perurena, chef de Food Experience Aitor Perurena (Marbella)
- 11:15 Cata y degustación del Concurso Subasta al "Mejor Tomate Huevo de Toro 2020"
- 11:45 Show Cooking: "Tacos mexicanos con 'Sabor a Málaga'" a cargo de Marcela López, chef del Restaurante Barbullá (San Pedro de Alcántara)
- 12:00 Inauguración oficial a cargo de Juan Carlos Maldonado, vicepresidente primero de la Diputación de Málaga y diputado del Área de Desarrollo Económico y Sostenible
- 12:45 Show Cooking: "Una manera distinta de comerse el tomate" a cargo de Fernando Villasclaras, chef del Restaurante El Lago (1\* Michelin)
- 13:30 Subasta al "Mejor Tomate Huevo de Toro 2020"
- 14:30 a 19:30 Pausa - Descanso

## TOMATE HUEVO DE TORO

- 19:30 Reapertura del mercado
- 19:30 Photocall y Ruleta de la suerte "Tomate Huevo de Toro" Hazte una foto, súbelo a tus redes sociales y consigue un premio
- 20:00 Body Painting: "El tomate y la huerta del Valle del Guadalhorce" a cargo de Luisa Machen, subcampeona de España de Body Painting
- 20:00 Show Cooking: "Tomate un postre" a cargo del profesor de pastelería Paco Merino
- 21:00 Presentación del libro "La Cocina de la Nostalgia" de Fernando Rueda y el grupo gastronómico Gastroarte
- 21:30 Taller de Coctelería: "Cócteles con Tomate Huevo de Toro" a cargo de Camila Rodríguez Molet, coctelera del Restaurante El Higuérón (Fuengirola)
- 22:00 Presentación de la obra final de Body Painting
- 22:30 Actuación musical: Danza de la Huerta

### DOMINGO 16

- 09:00 Apertura del Mercado 'Sabor a Málaga' de Coín, Tomate Huevo de Toro
- 09:30 Apertura del Stand "Tomate Huevo de Toro Solidario, Tablas Solidarias" a beneficio de Cruz Roja y Caritas
- 10:00 Photocall y Ruleta de la suerte "Tomate Huevo de Toro" Hazte una foto, súbelo a tus redes sociales y consigue un premio
- 10:00 Cata y degustación: Curiosidades sobre el "Tomate Huevo de Toro" a cargo de Margarita Jiménez, técnica GDR Valle del Guadalhorce

## MERCADO AGROALIMENTARIO DEL GUADALHORCE

- 11:00 Cata y degustación: "Armonizaje de Tomates con AOVES de la provincia de Málaga" a cargo de Paco García, director del restaurante El Lago (1\* Michelin) y Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en Nutrición Comunitaria y Oleocultura
- 11:30 Show Cooking: "Cocinando con Tomate Huevo de Toro" a cargo de Armando Javier Conejero González, chef del Restaurante La Bodeguita (Alhaurín El Grande)
- 12:15 Show Cooking: "Tomate Huevo de Toro y AOVE" a cargo del chef Daniel García Peinado, conocido como el Chef del AOVE y chef ejecutivo de "El Gourmet de la Roja"
- 13:15 Taller de Coctelería: "Gastronomía Líquida con Tomate Huevo de Toro" a cargo de Alejandro Vázquez, sumiller del Grupo Dani García
- 14:30 Clausura del Mercado

