

TALLERES SABORES DE NUESTRA TIERRA 2019

FECHAS	HORARIOS	DESCRIPCION ACTIVIDAD	IMPARTIDO POR :	UBICACIÓN
VIERNES 4 DE OCTUBRE				
PABELLON 2		COMO CONSEGUIR QUE TU EMPRESA TENGA BUENA PRESENCIA EN REDES SOCIALES	CAMARA DE COMERCIO DE GRANADA	
PABELLON 2	12H	INAUGURACION OFICIAL	FERMASA- SABORES DE NUESTRA TIERRA	
	14 H	CATERING INAUGURAL	PRODUCTOS SABOR GRANADA	ZONA SABOR GRANADA
	17H30	MERIENDA " IN LOVE GRANADA" Degustacion dulces y salados de nuestra tierra	EMPRESAS SABOR GRANADA	COCINA PILSA
SABADO 5 DE OCTUBRE				
PABELLON 2	11h30	DESAYUNO SALUDABLE GRANADINO	LOS PASTOREROS, CAMPOPINEDA, PANADERIA PEINADO	
	12H 13H	CURSO DE CORTE BASICO DE JAMON	JAMONES NICOLAS	
	13h 13h30	DEGUSTACIÓN VINO REY ZAGAL	BODEGAS AL ZAGAL	
	13h30 14h30	SHOW COOKING "FUSIÓN DE SABORES"	"SABOR GRANADA" Y "BURGOS ALIMENTA" Chef Blanca Sanchez Restaurante Puesto 43 , Granada Chef Nuria Leal, Rte Las Baronas, sta Cruz de la Salceda, Burgos	
	14h30 15H30	SHOW COOKING "COCINA CON HUEVOS " Y QUE SEAN DE HUEVOS GARRIDO	HUEVOS GARRIDO Chef Javier Vilchez "Escuela de cocina Javier Vilchez"	
	15h30 16h	DEGUSTACION PINCHITO ANDALUZ	PRODUCTOS RUCA	
	16H 16H30	DEGUSTACION DE CERVEZA ARTESANA	CERVEZAS NAZARI Y SEGRAL (AFORO 15 PERSONAS)	
	16H30 17H	MERENGUE, BIZCOCHO Y CREMA: CASASOLA HISTORIA DE LOS ROSCOS DE LOJA	CASASOLA	

FECHAS	HORARIOS	DESCRIPCION ACTIVIDAD	IMPARTIDO POR :	UBICACIÓN
SABADO 5 DE OCTUBRE				COCINA PILSA
	17H 18H	QUE ES UN BUEN PAN INTEGRAL INTEGRAL CON LA NUEVA REGLAMENTACION "QUE ES UN BUEN PAN INTEGRAL"	PAN TRADICIONAL GRANADINO	
	18H 18H30	TALLER DE MAGDALENAS " PICA MARIDAJE EN LA PASTELERIA TRADICIONAL	ALMAZARA CONDE BENALUA AMARGA Y PICA	
	18H30 19H30	TERCER CAMPEONATO ANDALUCIA DEL PICANTE	SALSAS SIERRA NEVADA	
	19H30 20H30	SHOW COOKING PRODUCTOS TRADICIONALES DE BURGOS	"BURGOS ALIMENTA" DIPUTACION DE BURGOS Chef Nuria Leal, Rte Las Baronas, sta Cruz de la Salceda, Burgos y la sumiller Pilar Cruces con una cata	
DOMINGO 6 DE OCTUBRE				COCINA PILSA
	12H 14H	CONCURSO TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL	PATROCINADORES : PATATAS EDUARDO SANZ, HUEVOS GARRIDO	
	14H 14H45	SHOW COOKING SABORES DEL PONIENTE	D.O. PONIENTE DE GRANADA, con Jorge Mata Restaurante Carmen de San miguel, Granada	
	14H45 15H45	SHOW COOKING "COCINA CON HUEVOS " Y QUE SEAN DE GRANJA TRADICIONAL	HUEVOS GARRIDO Chef Javier Vilchez "Escuela de cocina Javier Vilchez"	
	16H 16H30	ELABORACION Y DEGUSTACION SORBETE CON GINEVIA , GINEBRA DE STEVIA	GINEVIA GRANADA PREMIUM	
	16H30 17H	PRESENTACION ROSCO GIN ZARI MARIDAJE EN LA PASTELERIA TRADICIONAL	GIN ZARI Y BONACHERA	
	17H 18H	APRENDE A HACER TU PROPIO PAN	PAN DE MI PUEBLO	
	18H 18H45	TALLER DE ROSCOS DE LOJA PARA NIÑOS	BONACHERA (AFORO 20 PLAZAS)	

