



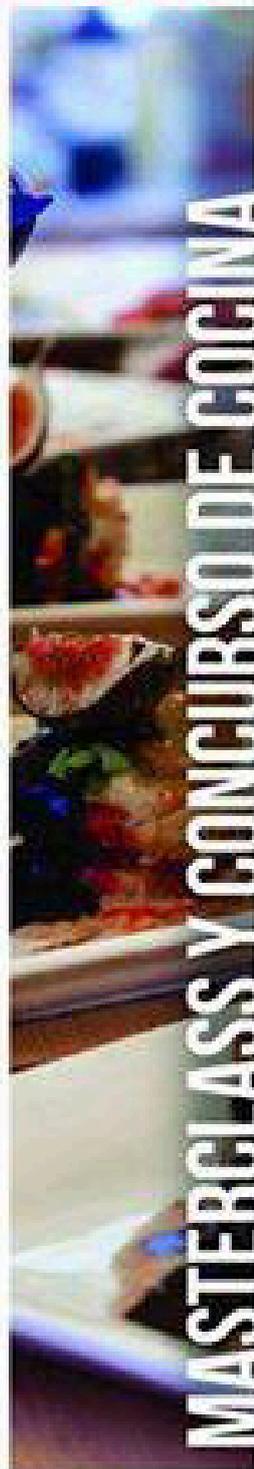
TALLERES DE COCINA INFANTILES



CATAS DE VINO



ACEITE



MASTERCCLASS Y CONCURSO DE COCINA



SHOWCOOKING

MERCADO GASTRONÓMICO

16, 17, 18 Y 19 MARZO
PLAZA DE TOROS

ÚBEDA

UNA CIUDAD PARA COMÉRSELA

Organizan:

COMO TÚ
EVENTOS



Colaboran:

tienda jardín



pomar

Patrocinan:



Mahindra
QUORUM



Talleres

Mercado de San Nicasio

Jueves 16 Marzo

- 19:00 H.** Cocina fusión japo-andaluza **Marcos Castillo** (*Hotel Rosaleda Don Pedro*), Tomás Rueda (*Restaurante Almocadén*).
- 21:00 H.** Descubriendo el mar de Alborán, técnicas y conceptualización Adrián Montero y Manuel Jiménez (*Terrazas Almadrabillas*).

Viernes 17 Marzo

- 12:00 H.** La nueva cocina marinera malagueña **Abraham Garrote** (*Restaurante La Solana*).
- 13:00 H.** Tartar de lubina, manzana, wakame y helado de yuzu. Cochinillo, helado de mango, pera mojito. **Álvaro Ávila** (*Restaurante Alvaroteca*).
- 14:00 H.** Concurso culinario para jóvenes
- 18:00 H.** Repostería de carta **Antonio Jesús Martínez** (*Restaurante asador casa Chumi*).
- 19:00 H.** Cocina de tradición **Juan José Mesa** (*Restaurante La alcuza*).
- 20:00 H.** Bacalao confitado con sal de olivina, crujiente de aceituna y mahonesa de aove al cardamomo. **Silvia Gamo** (*Salón La Olivina*).

Sábado 18 Marzo

11:00 H. Talleres infantiles: **Olivar y Aceite: "Cocina sana y deliciosa"**.

Información en el Centro del Olivar Inscripciones Tel.: 953 755 889.
Donativo 2 €

13:00 H. Cocinando el cordero **Francis Martínez (Iznatoraf)**.

14:00 H. Catas de vinos: **Tapería El Rastro:** Bodegas Valdecuevas presentando vino Flor Innata y Baigorri presentando su vino Baigorri Crianza 2013.

Reservas en Tapería el Rastro, c/ Rastro nº 24 - Tel.: 953 755 889

17:00 H. **Alejo Pérez (Tapería el Rastro)**.

18:00 H. AOVE en cuerpo y alma **Anselmo Juárez (Restaurante Zeitum)**.

19:00 H. Técnicas **Javier Blázquez (Restaurante Moratilla)**.





Domingo 19 Marzo

12:00 H. **La Cocinita de Anita: “Cocina con papá”.**

Inscripción en La Cocinita. C/ Don Bosco 19 – 617 867 235. GRATUITO.

12:30 H. Catas de aceites: **Olivar y Aceite: Taller de cata de aceites y maridaje.**
Información en el Centro del Olivar Tel.: 953 755 889 Precio 5 €

13:00 H. Jugando con el Atún **Alex Milla** (*Restaurante El Mercado Gourmet*).

17:00 H. Ferrero Rocher de morcilla, huevos con torreznos versión moderna. **May Rodríguez** (*Restaurante Candil Tierra de Olivos*).

18:00 H. Bombones Salados **Eduardo Rasvan** (*Restaurante Moratilla*).

Degustaciones:

- Aceites en los puestos asociados a Miss Grand Jaén: **AOVES OTALORA, GLORIAE, VILLOLEO , QUINTA SAN JOSÉ. LA SOLEDAD XV AOVE/ECO. PAGOS DEL TORAL Y BAÑÓN**
- Vinos en stand **Tío Babú** de Vinos de Toro, 24 Mozas, Marqués de Peña Monte y Barbian. Recoger invitaciones en Tío Babú, C/ Minas 6.