

XVI



e boca programa

muestra internacional del vino
y productos de la Tierra. Ávila

Martes 26

10,00 h.:

Apertura de la Feria.

10,00 a 12,30 h.:

XVI Concurso de Cata
al Mejor Vino de la Muestra.

10,00 a 12,30 h.:

Charla: "Enoturismo en Castilla y León"
(Benigno Garrido Marcos,
experto en gastronomía y vinos
de la Fundación Siglo).

12,30 a 14,00 h.:

Charla: "Eurotoques.
La comunidad europea de cocineros"
(Francisco Sánchez Rico,
"El Milano Real").

13,00 h.:

Inauguración con Autoridades.

13,30 h.:

Entrega del *Pin de Oro* y premios.

16,00 a 18,00 h.:

Charla: "El *tostón* de Arévalo y
el *cabrito* de Candeleda,
recursos turístico-gastronómicos"
(Equipo técnico de ASAJA).

18,00 a 20,00 h.:

Catas de fino, amontillado, oloroso
y Pedro Ximénez
(Manuel María López Alexandre,
presidente del Consejo Regulador
Montilla-Moriles).

Miércoles 27

10,00 a 11,15 h.:

Charla-coloquio: "El jamón ibérico, embajador
de España en el mundo. La ruta del jamón ibérico"
(Centro de Iniciativas Turísticas de Guijuelo).

10,30 a 12,30 h.:

VIII Concurso de Corte de Jamón.

11,15 a 12,30 h.:

Demostración de Corte de Jamón,
para alumnos de la USAL.

13,30 h.:

Cata popular en la explanada del Lienzo Norte
(se regala mandil y catavinos
hasta agotar existencias).

12,30 a 14,00 h.:

Charla: "La experiencia de las jornadas gastronómicas
de la Asociación Abulense de Empresarios de
Hostelería. Presente y futuro"
(Javier Marfull, secretario de la Asociación
de Hostelería de CONFAE).

16,00 a 17,00 h.:

Charla: "Los códigos QR. Un nuevo canal de venta
para los productos enogastronómicos"
(Técnicos de *Ávila Auténtica*, empresa *dciedad*).

17,00 a 18,00 h.:

Charla: "Conocer los quesos de Ávila"
(Técnicos de *Ávila Auténtica*, empresa *Lucía Jiménez*).

18,00 a 20,00 h.:

Cata de vinos de la zona de Burdeos.
Merlot y Cavernet Sauvignón
(Aurelio González, sumiller del Hotel Cuatro Postes).

XVI



muestra internacional del vino
y productos de la Tierra. **Ávila**

programa

Martes 26

10,00 h.:

Apertura de la Feria.

10,00 a 12,30 h.:

XVI Concurso de Cata
al Mejor Vino de la Muestra.

10,00 a 12,30 h.:

Charla: "Enoturismo en Castilla y León"
(Benigno Garrido Marcos,
experto en gastronomía y vinos
de la Fundación Siglo).

12,30 a 14,00 h.:

Charla: "Eurotoques.
La comunidad europea de cocineros"
(Francisco Sánchez Rico,
"El Milano Real").

13,00 h.:

Inauguración con Autoridades.

13,30 h.:

Entrega del *Pin de Oro* y premios.

16,00 a 18,00 h.:

Charla: "El *tostón* de Arévalo y
el *cabrito* de Candeleda,
recursos turístico-gastronómicos"
(Equipo técnico de ASAJA).

18,00 a 20,00 h.:

Catas de fino, amontillado, oloroso
y Pedro Ximénez
(Manuel María López Alexandre,
presidente del Consejo Regulador
Montilla-Moriles).

Miércoles 27

10,00 a 11,15 h.:

Charla-coloquio: "El jamón ibérico, embajador
de España en el mundo. La ruta del jamón ibérico"
(Centro de Iniciativas Turísticas de Guijuelo).

10,30 a 12,30 h.:

VIII Concurso de Corte de Jamón.

11,15 a 12,30 h.:

Demostración de Corte de Jamón,
para alumnos de la USAL.

13,30 h.:

Cata popular en la explanada del Lienzo Norte
(se regala mandil y catavinos
hasta agotar existencias).

12,30 a 14,00 h.:

Charla: "La experiencia de las jornadas gastronómicas
de la Asociación Abulense de Empresarios de
Hostelería. Presente y futuro"
(Javier Marfull, secretario de la Asociación
de Hostelería de CONFAE).

16,00 a 17,00 h.:

Charla: "Los códigos QR. Un nuevo canal de venta
para los productos enogastronómicos"
(Técnicos de *Ávila Auténtica*, empresa *dciedad*).

17,00 a 18,00 h.:

Charla: "Conocer los quesos de Ávila"
(Técnicos de *Ávila Auténtica*, empresa *Lucía Jiménez*).

18,00 a 20,00 h.:

Cata de vinos de la zona de Burdeos.
Merlot y Cavernet Sauvignón
(Aurelio González, sumiller del Hotel Cuatro Postes).