

Jueves

26 MARZO

11:30 - 12:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. Castillo del Marqués. Torre del Mar.

12:30 - 13:30h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Benito Gómez. (1* Michelin). Restaurante Tragabuches. Ronda.

13:30 - 14:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. IES Jacaranda. Málaga

16:30 - 17:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. IES Pedro Espinosa. Antequera.

17:45 - 18:45h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Francisco Muñoz Carmona. Restaurante Verbabuena. Campillós.

19:00 - 20:00h.

■ Demostración/Degustación. Instituto de Formación y Estudios Sociales de Málaga. Módulo de Cocina y Pastelería. Málaga.

vierNes

27 MARZO

11:30 - 12:15h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. Universidad Laboral. Málaga.

12:15 - 13:00h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Diego del Río. (1* Michelin). Restaurante El Lago. Marbella.

13:00 - 13:45h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. Fundación Escuela Hispano Árabe. Benahavís.

13:45 - 14:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. La Cónsula. Málaga

16:30 - 17:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. IES La Rosaleta. Málaga.

17:45 - 18:45h.

■ Cata de Queso y cata de variedades locales. Sra. D^a Marina Gámez. Técnico Asociación Quesos de Málaga.

19:00 - 20:00h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. La Espuela. Antequera.

sáBado

28 MARZO

11:30 - 12:30h.

■ Demostración/Degustación. Hotel Escuela Convento Santo Domingo. Archidona.

12:30 - 13:30h.

□ Demostración. Sr. D. Daniel García. (1* Michelin). "Calima 2009". Restaurante Calima. Marbella.

13:30 - 14:30h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Daniel Rosado y Sr. D. Victor Trochi. (1* Michelin). Restaurante Skina. Marbella.

16:30 - 17:30h.

■ Cata de Aceitunas y cata de variedades locales. Sra. D^a Margarita Jiménez. Asociación de Aderezadores de Aceituna Aloreña de Málaga.

17:45 - 18:45h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería. IES Sierra Blanca. Marbella.

19:00 - 20:00h.

■ Cata de Aceite. Sr. D. Antonio Lorente. Jefe Panel de Catas de la Fundación Patrimonio Comunal de Olivareros y miembro oficial del panel de catas del Ministerio de Agricultura.

gastromemoria
(del gr. γαστρονομία)

1. f. Arte de preparar una buena comida

2. f. Afecto a buen vegetal

III jornadas
gastronómicas
málaga. es sabor

■ CATA ■ ESCUELA □ RESTAURADOR

dominGo

29 MARZO

11:30 - 12:30h.

■ Demostración/Degustación. Escuela Hostelería CIO Mijas

12:30 - 13:30h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Jose Carlos García. (1* Michelin). "A qué sabe el Amor". Restaurante Café de París. Málaga.

13:30 - 14:30h.

■ Cata de Vino. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga".

16:30 - 17:30h.

■ Cata de Miel. Sra. D^a Victoria Ruiz Ceballos. Licenciada en Biología y técnico apícola de la Asociación Malagueña de Apicultores.

17:30 - 18:30h.

□ Demostración/Degustación. Sr. D. Fernando Hidalgo Berlanga. Restaurante El Kiosko. Ardales.

málaga.es

M
málaga.es diputación
desarrollo y promoción territorial

30
1979-2009
M
málaga.es diputación