

PROGRAMA DE ACTIVIDADES EXPOLIVA-GASTRO #ExpolivaGastro

HORA		MIÉRCOLES 22/09/21	JUEVES 23/09/21	VIERNES 24/09/21
10	00			
10	15			
10	30			
10	45		"INNOVANDO EN LA COCINA. CATA MARIDAJE DE SALMOREJOS CON AOVE DOP PRIEGO DE CÓRDOBA" Actividad CRDO Priego de Córdoba	
11	00			
11	15			
11	30			
11	45			
12	00			
12	15	"EL ACEITE DE OLIVA EN LA COCINA DE ANDÉVALO DE HUELVA". José Duque. Restaurante Casa Dirección (Valverde del Camino, Huelva)		
12	30			
12	45			
13	00			
13	15	"ACEITUNA MALAGUEÑA Y SUS TEXTURAS". Fernando Villasclaras. Restaurante El Lago* (Marbella, Málaga)		
13	30			
13	45		"COCINANDO CON AOVE DOP MONTES DE GRANADA". Actividad CRDO Montes de Granada	
14	00			"ACEITE Y TRADICIÓN POR KISKO GARCÍA". Kisko García. Restaurante Choco* (Córdoba)
14	15			
14	30	"EL ARTE DE LA FRITURA". Rafa Zafra. Restaurante Estimar (Madrid)	"EL AOVE SEVILLANO EN LA COCINA DE ABANTAL RESTAURANTE". Julio Fernández. Abantal Restaurante* (Sevilla)	
14	45			"LA VERSATILIDAD DEL AOVE". Montse de la Torre (Restaurante Cantina la Estación, Úbeda - Jaén) y Juan Carlos Trujillo (Restaurante Canela en Rama, Baeza - Jaén)
15	00			
15	15		"LA IMPORTANCIA DEL AOVE ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA". Antonio Lorenzo. Restaurante El Conjuero (Motril, Granada)	
15	30			
15	45			"CONSERVAS EN AOVE EN PLATOS DE RESTAURANTE". Luismi Luque. Restaurante Oro y Luz (Rodalquilar, Almería)
16	00		"MATICES MEMORABLES". Miriam Rodríguez. Restaurante Venta la Duquesa (Medina Sidonia, Cádiz)	
16	15			
16	30			"CATA-MARIDAJE AROMAS AOVE SIERRA MÁGICA". Actividad CRDO Sierra Mágina
16	45			
17	00			
17	15			"ARMONÍAS DE LA VARIEDAD ROYAL DE CAZORLA". Actividad CRDO Sierra de Cazorla
17	30			