

## Lunes 5 febrero 2024

10:00 a 13:00 h. **Experiencia Multisensorial a través de la realidad virtual y el aroma**

Pabellón 1 - Stand P33

**Michelle Labbé & Natalia Sigrist**, The Aroma Trace.  
Escapa un momento de tu realidad y sumérgete en una experiencia multisensorial viajando a una playa paradisíaca.

The Aroma Trace

*Abierto al público*



10:00 a 19:00 h. **Demostración horno Gourmet express de Electrolux**

Pabellón 1 - Stand B4

**Nicolás Leblay**, chef corporativo Electrolux profesional. Demostración en vivo

Carranza Hostelería

*Abierto al público*



10:00 a 18:00 h. **Showcooking by Welbilt**

Pabellón 1 - Stand F5A

**Juan Espinosa**, Welbilt Iberia SAU. Demostraciones culinarias para descubrir los beneficios del sistema FIT Kitchen.

Welbilt Iberia SAU

*Abierto al público*



10:30 h. **NY Rolls**

Pabellón 2 - Stand H4

**Catalina Jiménez**, Yaya María

El Copo

*Abierto al público*



11:00 h. **Montaje de Natas y Trufa**

Pabellón 2 - Stand H4

**Miguel Baz**, Ken Foods

El Copo

*Abierto al público*



11:00 h. **Alta cocina malagueña en la coracha**

Pabellón 3 - Stand S4

**Pablo Rutllant** nos presenta sus últimas incorporaciones en carta.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



11:30 h. **La fritura perfecta**

Pabellón 2 - Stand H4

**José Antonio Piña**, Borges

El Copo

*Abierto al público*



12:00 a 14:00 h. **Show de Carnicuras en directo**

Pabellón 3 - Stand SP3

Tu Yo más Cárnico

Rubiato Paredes

*Abierto al público*



12:00 h. **Los irresistibles de Navidul**

Pabellón 2 - Stand H4

**Rafael Muñoz**, Navidul

El Copo

*Abierto al público*



12:00 h. **La cuchara de Arxiduna, una línea menos conocida**

Pabellón 3 - Stand S4

El equipo de cocina de Arxiduna nos descubre recetas populares de esta tierra.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



12:30 h. **Cómo hacer una verdadera pizza italiana**

Pabellón 2 - Stand J4

**Simo Desogus**, el campeón del *Mundo de 2023 de pizza* hará demostraciones y degustaciones de pizza

*Abierto al público*

La Contadina  
Food & Equipment



12:30h a 13:30h. **Charlas técnicas sobre corte de jamón DOP Dehesa de Extremadura y Masterclass de vinos DOP Ribera del Guadiana**

**Jesús González León**, cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

**Carlos Vivas**, Sumiller DOP Ribera del Guadiana

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand SP6

Diputación de Badajoz



12:30 h. **Patata Wavy, el corte más casero**

**Carlos Caballero**, Lamb Weston

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



13:00 h. **Ensalada de Bulgur y Trigo al estilo Thai**

**Juan José Sánchez**, Bonduelle

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



13:00 h. **Conservación de alimentos en atmósfera modificada: la nueva era Premium para los productos enlatados**

Walter Gattavara, cata de vinos de la bodega Saint Michael Eppan

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand J4

La Contadina Food & Equipment



13:00 h. **La joven cocina de la serranía**

Pabellón 3 - Stand S4

**Jairo Rodríguez** y su particular visión de la gastronomía local.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



13:00 h. **El Juego del Café: Introducción a la cata**

Pabellón 2 - Stand P58

*Abierto al público - Aforo máx. 10 personas*

Grupo Dromedario



13:30h a 16:00h. **Elaboraciones de cocineros de tapas con productos DOP e IGP.**

Pabellón 3 - Stand SP5

**José Manuel Galán & Benito Sousa**, propietario y jefe de cocina, respectivamente, de PandeHuerta (Cáceres).

Tapas que se elaborarán:

- Bomba de Patata con Cabrito de Extremadura IGP confitado en Aceite Gata Hurdes DOP y jamón ibérico Dehesa de Extremadura DOP
- Panipuri relleno de crema a base de Aceite Villuercas Ibores Jara DOP y tabaco de tasajos
- Terrina de Cordero de Extremadura IGP, Queso de Acehúche DOP y mole extremeño guisado con vino Ribera del Guadiana DOP

Diputación de Cáceres

Además, se podrán degustar dulces artesanos del dulcero de Jaraíz de La Vera Valentín Muñoz: Mini Floretas

*Abierto al público*



13:30 h. **Arroces**

Pabellón 2 - Stand H4

**Javier Guerra**, Unilever

El Copo

*Abierto al público*



13:30 h. **Cocinando delicias de pasta con y sin gluten**

**Franco di Jorgi**, Italgel. Un chef experto nos hará tres platos de pasta con y sin gluten renovando el recetario italiano, pero sin olvidar a los clásicos.

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand J4

**La Contadina Food & Equipment**



14:00 h. **Nuestra selección de hamburguesas**

**Francisco Navarro**, Cárnicas El Alcázar

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



14:00 h. **Cocina popular por industrias cárnicas de Benaoján**

Degustación de callos y chacinas de Benaoján por Icarben.

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand S4

Sabor a Málaga



14:30 h. **Caña al Pollo**

**Danny Hawthorn**, Campofrío

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



15:00 h. **Flor de alcachofa**

**Paco**, El Copo

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



15:30 h. **Pastas frescas**

**Guillermo Bernabéu**, Dr. Oetker

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



15:30 h. **Cocinando delicias de pasta con y sin gluten**

**Franco di Jorgi**, Italgel. Un chef experto nos hará tres platos de pasta con y sin gluten renovando el recetario italiano, pero sin olvidar a los clásicos.

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand J4

**La Contadina Food & Equipment**



16:00 a 18:00 h. **Show de Carnicaturas en directo**

Tu Yo más Cárnico

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand SP3

**Rubiato Paredes**

**RUBIATO PAREDES**  
Artesanos de la carne



16:00 h. **Snack veganos**

**Mattia Novaresi**, Salomon Foods

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

**El Copo**



16:30 h. **Vanillamisú con Gioconda de Amaretto**

**Miguel Baz**, Ken Foods

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

**El Copo**



16:30 h. **Vinos de postre, conoce y aprende sobre los dulces de Málaga**

Cata de vinos dulces y de licor por las bodegas de la provincia.

Pabellón 3 - Stand S4

**Sabor a Málaga**



*Abierto al público*

17:00h a 18:00h. **Charlas técnicas sobre corte de jamón DOP Dehesa de Extremadura y Masterclass de vinos DOP Ribera del Guadiana**

Pabellón 3 - Stand SP6

**Jesús González León**, cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

Diputación de Badajoz

**Carlos Vivas**, Sumiller DOP Ribera del Guadiana

*Abierto al público*



17:00 h. **Bao con verduras ponzu**

Pabellón 2 - Stand H4

**Juan José Sánchez**, Bonduelle

El Copo

*Abierto al público*



17:30 h. **Mousses**

Pabellón 2 - Stand H4

**Javier Guerra**, Unilever

El Copo

*Abierto al público*



17:30 h. **La hora del cóctel según Renard**

Pabellón 3 - Stand S4

**Salva Sánchez** nos muestra sus mejores cócteles con productos locales.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



17:30 h. **Introducción al Latte Art**

Pabellón 2 - Stand P58

*Abierto al público - Aforo máximo 10 personas*

Grupo Dromedario



18:00 h. **Sweet Potato, ¡más que una patata!**

**Carlos Caballero**, Lamb Weston

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



## Martes 6 febrero 2024

10:00 a 13:00 h. **Experiencia Multisensorial a través de la realidad virtual y el aroma**

**Michelle Labbé & Natalia Sigrist**, The Aroma Trace.

Escapa un momento de tu realidad y sumérgete en una experiencia multisensorial viajando a una playa paradisíaca.

*Abierto al público*

Pabellón 1 - Stand P33

The Aroma Trace



10:00 a 19:00 h. **Demostración horno Gourmet express de Electrolux**

**Nicolás Leblay**, chef corporativo Electrolux profesional. Demostración en vivo

*Abierto al público*

Pabellón 1 - Stand B4

Carranza Hostelería



10:00 a 18:00 h. **Showcooking by Welbilt**

**Juan Espinosa**, Welbilt Iberia SAU. Demostraciones culinarias para descubrir los beneficios del sistema FIT Kitchen.

*Abierto al público*

Pabellón 1 - Stand F5A

Welbilt Iberia SAU



10:30 h. **Bollería Americana**

**Catalina Jiménez**, Yaya María

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



*Abierto al público*



11:00 h. **Salteados con Estilo**

Pabellón 2 - Stand H4

**Juan José Sánchez**, Bonduelle

El Copo

*Abierto al público*



11:00 h. **Juanjo Carmona de Restaurante Cavala y la cocina del mar**

Pabellón 3 - Stand S4

**Juanjo Carmona** nos presenta la cocina de pescados que se realiza en Cavala.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



11:30 h. **Panes del mundo**

Pabellón 2 - Stand H4

**Catalina Jiménez**, Yaya María

El Copo

*Abierto al público*



11:30 h. **Cómo ensalzar la experiencia del café en sobremesa**

Pabellón 2 - Stand P41

El chef 2\* Michelin **Mario Cachinero**, jefe de cocina del restaurante Skina de Marbella, realizará dos recetas con el café como protagonista mientras que **Damián Sejías**, Embajador de Café Nespresso, armonizará estas dos creaciones con las variedades de café Perú Organic y Reviving Origins Congo Organic de Nespresso Professional para ensalzar la experiencia del café en sobremesa.

Nespresso  
Professional

*Abierto al público*



12:00 h. **Tartaletas de fruta**

Pabellón 2 - Stand H4

**Miguel Baz**, Ken Foods

El Copo

*Abierto al público*



12:00 h. **Diego Gallegos y su cocina de agua dulce**

Pabellón 3 - Stand S4

**Diego Gallegos.** El chof de Sollo y Arara bistro nos trae sus pequeños y deliciosos bocados.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



12:00 a 14:00 h. **Show de Carnicaturas en directo**

Pabellón 3 - Stand SP3

Tu Yo más Cárnico

Rubiato Paredes

*Abierto al público*

**RUBIATO PAREDES**  
Artesanos de la carne



12:30h a 13:30h. **Charlas técnicas sobre corte de jamón DOP Dehesa de Extremadura y Masterclass de vinos DOP Ribera del Guadiana**

Pabellón 3 - Stand SP6

**Jesús González León**, cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

**Carlos Vivas**, Sumiller DOP Ribera del Guadiana

Diputación de Badajoz

*Abierto al público*



12:30 h. **Pastas frescas**

Pabellón 2 - Stand H4

**Guillermo Bernabéu**, Dr. Oetker

El Copo

*Abierto al público*



12:30 h. **Cómo hacer una verdadera pizza italiana**

Pabellón 2 - Stand J4

**Simo Desogus**, el campeón del *Mundo de 2023 de pizza* hará demostraciones y degustaciones de pizza

La Contadina  
Food & Equipment

*Abierto al público*



13:00 h. **Casual Food**

Pabellón 2 - Stand H4

**Javier Guerra**, Unilever

El Copo

*Abierto al público*



13:00 h. **El Juego del Café: Introducción a la cata**

Pabellón 2 - Stand P58

*Abierto al público – Aforo máximo 10 personas*



13:00 h. **Conservación de alimentos en atmósfera modificada: la nueva era Premium para los productos enlatados**

Pabellón 2 - Stand J4

**Fabrizio Pedicini**. Charla-demostración sobre los beneficios de esta técnica de conservación, donde se ha demostrado que se puede alargar la vida de los alimentos hasta 24 meses más y utilizando solo un 5% de aceite

La Contadina  
Food & Equipment

*Abierto al público*



13:00 h. **Cantera, forjando el futuro de futuros chefs**

Pabellón 3 - Stand S4

La escuela Cantera de fundación Pimpi nos demuestra la preparación de sus alumnos.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



13:30 h. **Finger Food**

Pabellón 2 - Stand H4

**Mattia Novaresi**, Salomon Foods

El Copo

*Abierto al público*



13:30 h. **Cocinando delicias de pasta con y sin gluten**

**Franco di Jorgi**, Italgel. Un chef experto nos hará tres platos de pasta con y sin gluten renovando el recetario italiano, pero sin olvidar a los clásicos.

*Abierto al público*

**Pabellón 2 - Stand J4**

**La Contadina Food & Equipment**



13:30h a 16:00h. **Elaboraciones de cocineros de tapas con productos DOP e IGP.**

**Gonzalo Serrano**, propietario y jefe de cocina de Restaurante Tápara (Cáceres).

Tapas que elaborará:

- Mini-Burger de Vaca de Extremadura IGP con Queso de Acehúche DOP y alioli de Pimentón de La Vera DOP
- Pastel de Torta del Casar DOP con coulis de Cereza del Jerte DOP
- Saquito de Cordero de Extremadura IGP con salsa de romero y alioli de Miel Villuercas Ibores DOP

Además, se podrán degustar dulces artesanos del dulcero de Jaraíz de La Vera Valentín Muñoz: Mini perrunillas con Pimentón de La Vera

*Abierto al público*

**Pabellón 3 - Stand SP5**

**Diputación de Cáceres**



14:00 h. **Pulled Pork**

**Danny Hawthorn**, Campofrío

*Abierto al público*

**Pabellón 2 - Stand H4**

**El Copo**



14:00 h. **Aplicaciones culinarias del salchichón de Málaga**

¿Hasta donde puede llegar un producto como este?  
Ven y descúbrelo.

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand S4

Sabor a Málaga



14:30 h. **Really Crunchy, la patata perfecta**

**Carlos Caballero**, Lamb Weston

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



15:00 h. **Selección Oro cárnica**

**Francisco Navarro**, Cárnicas El Alcázar

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



15:30 h. **Cocinando delicias de pasta con y sin gluten**

**Franco di Jorgi**, Italgel. Un chef experto nos hará tres platos de pasta con y sin gluten renovando el recetario italiano, pero sin olvidar a los clásicos.

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand J4

**La Contadina Food & Equipment**



16:00 a 18:00 h. **Show de Carnicaturas en directo**

Tu Yo más Carníco

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand SP3

Rubiato Paredes



16:00 h. **Pastas & Pestos italianos**

**Francisco Navarro**, Cárnicas El Alcázar

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



16:00 h. **Málaga se abre al mundo**

Recepción de compradores y periodistas internacionales en nuestro stand.

Pabellón 3 - Stand S4

Sabor a Málaga



*Abierto al público*

16:30 h. **Hasta los andares**

**Danny Hawthorn**, Campofrío

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



16:30 h. **Marketing cervecero: cómo vender 150 litros más al día. Por Foodtic y Estrella Galicia**

**Carlos de la Torre**, CEO de Foodtic. Foodtic se ha unido a Estrella Galicia para hacer una charla sobre la hostelería sostenible en todos los sentidos: económico, social y medioambiental. Para ello daremos información y prácticas con el objetivo de facilitarle la vida a los hosteleros responsables que quieren mejorar su negocio.

Pabellón 1 - Stand D7b

FoodTic

*Abierto al público*



17:00 h. **Vaso Namasté**

**Miguel Baz**, Ken Foods

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



17:00h a 18:00h. **Charlas técnicas sobre corte de jamón DOP Dehesa de Extremadura y Masterclass de vinos DOP Ribera del Guadiana**

Pabellón 3 - Stand SP6

**Jesús González León**, cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

Diputación de Badajoz

**Carlos Vivas**, Sumiller DOP Ribera del Guadiana

*Abierto al público*



17:30 h. **La tarde dulce de Sabor a Málaga**

Pabellón 3 - Stand S4

Helados, mermeladas, dulces y chocolates, no te vamos a decir más.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



17:30 h. **Introducción al Latte Art**

Pabellón 2 - Stand P58

*Abierto al público – Aforo máximo 10 personas*

Grupo Dromedario



18:00 h. **Panna Cotta & Brownie**

Pabellón 2 - Stand H4

**Javier Guerra**, Unilever

El Copo

*Abierto al público*



**Miércoles 7 febrero 2024**

Pabellón 1 - Stand P33

10:00 a 13:00 h. **Experiencia Multisensorial a través de la realidad virtual y el aroma**

**Michelle Labbé & Natalia Sigrist**, The Aroma Trace.  
Escapa un momento de tu realidad y sumérgete en una experiencia multisensorial viajando a una playa paradisíaca.

The Aroma Trace



*Abierto al público*

10:00 a 16:30 h. **Demostración horno Gourmet express de Electrolux**

**Nicolás Leblay**, chef corporativo Electrolux profesional. Demostración en vivo

Pabellón 1 - Stand B4

Carranza Hostelería



*Abierto al público*

10:00 a 18:00 h. **Showcooking by Welbilt**

**Juan Espinosa**, Welbilt Iberia SAU. Demostraciones culinarias para descubrir los beneficios del sistema FIT Kitchen.

Pabellón 1 - Stand F5A

Welbilt Iberia SAU



*Abierto al público*

10:30 h. **Decoración mini gofres**

**Catalina Jiménez**, Yaya María

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



11:00 h. **Veggie planet**

**Danny Hawthorn**, Campofrío

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo

*Abierto al público*



11:00 h. **10ª Edición del concurso Joven Chef Sabor a Málaga**

Pabellón 3 - Stand S4



El clásico y reñido concurso entre escuelas donde se decide el mejor joven chef de la provincia.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



11:30 h. **Panna Cotta de sabores**

Pabellón 2 - Stand H4

**Miguel Baz**, Ken Foods

El Copo

*Abierto al público*



12:00 a 14:00 h. **Show de Carnicuras en directo**

Pabellón 3 - Stand SP3

Tu Yo más Cárnico

Rubiato Paredes

*Abierto al público*

**RUBIATO PAREDES**  
Artesanos de la carne



12:00 h. **Los irresistibles de Navidul**

Pabellón 2 - Stand H4

**Rafael Muñoz**, Navidul

El Copo

*Abierto al público*



12:00 h. **Diego del Río y la gastronomía de Boho Club**

Pabellón 3 - Stand S4

El chef de Boho Club Marbella nos presenta sus mejores recetas.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



12:00h a 13:00h. **Charlas técnicas sobre corte de jamón DOP Dehesa de Extremadura y Masterclass de vinos DOP Ribera del Guadiana**

Pabellón 3 - Stand SP6

**Jesús González León**, cortador oficial de la DOP Dehesa de Extremadura

Diputación de Badajoz

**Carlos Vivas**, Sumiller DOP Ribera del Guadiana

*Abierto al público*



12:00 h. **El Juego del Café: Introducción a la cata**

Pabellón 2 - Stand P58

*Abierto al público – Aforo máximo 10 personas*

Grupo Dromedario



12:30 h. **Cómo hacer una verdadera pizza italiana**

Pabellón 2 - Stand J4

**Simo Desogus**, el campeón del *Mundo de 2023 de pizza* hará demostraciones y degustaciones de pizza

La Contadina  
Food & Equipment

*Abierto al público*



12:30 h. **Hellmann´s, la mayonesa de la hostelería**

Pabellón 2 - Stand J4

**Javier Guerra**, Unilever

La Contadina  
Food & Equipment

*Abierto al público*



13:00 h. **Tartar de atún & Steak Tartar**

Pabellón 2 - Stand H4

**Catalina Jiménez**, Yaya María

El Copo

*Abierto al público*



13:00 h. **Quesos de Málaga, elaboración, curación y cata**

Pabellón 3 - Stand S4

Taller de quesos de cabra malagueños por los maestros queseros.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



13:30 h. **Mini Burritos**

**Juan José Sánchez**, Bonduelle

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



13:30h a 16:00h. **Elaboraciones de cocineros de tapas con productos DOP e IGP**

**Fátima Carrasco**, propietaria y jefa de cocina Casa Laura (Valverde del Fresno).

Tapas que elaborará:

- Bao de Vaca de Extremadura IGP con cebolla encurtida al Pimentón de La Vera DOP y crispy de jamón ibérico Dehesa de Extremadura DOP.
- Carpaccio de Ternera de Extremadura IGP con Queso Ibores DOP y alioli de piparras regado con Aceite Gata Hurdes DOP.
- Chantarella con Torta del Casar DOP, Pedro Ximénez y crujiente de jamón ibérico Dehesa de Extremadura DOP.

*Abierto al público*

Pabellón 3 - Stand SP5

Diputación de Cáceres



14:00 h. **El sabor de Italia**

**Juan Antonio Piña**, Borges

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



14:30 h. **Street Food Burgers**

**Mattia Novaresi**, Salomon Foods

*Abierto al público*

Pabellón 2 - Stand H4

El Copo



15:00 h. **El Copo, tu aliado en la cocina**

Pabellón 2 - Stand H4

**Francisco Navarro**, El Copo

El Copo

*Abierto al público*



15:00 h. **Hora de disfrutar de los productos locales**

Pabellón 3 - Stand S4

Pausa para el almuerzo con la mejor gastronomía local.

Sabor a Málaga

*Abierto al público*



15:30 h. **Flan Ken de chocolate**

Pabellón 2 - Stand H4

**Miguel Baz**, Ken Foods

El Copo

*Abierto al público*

