



PROGRAMA

VIERNES 30 SEPTIEMBRE



09:30 | **Mesa Redonda**
'GASTROTURISMO VINO Y MAR'
Modera: Javier Benítez, director del programa Tierra de Vinos de Canal Sur Radio

Participan: Enrique Bellver (crítico gastronómico), Cristina Tierno (consultora gastronómica), José Antonio Vidal (presidente de la Asociación Española de Enoturismo) y Gilmar Brito (profesor de la Escuela de Hostelería de Vila Real de Santo Antonio)

10:30 | **Seminario**
'APONIENTE, UN MAR DE FUTURO'
Juan Martín | Aponiente
Ambientólogo

11:00 | Pausa Café

11:30 | **Mesa Redonda**
'LA PESCA EN EL GOLFO DE CÁDIZ'
Modera: Antonio S. Candilejo, director de Teleonuba

Participan: Ana M^a González (armadora y marinera de Punta Umbría), Francisco Faneca (presidente Asociación Armadores de Isla Cristina) y Javier Marco (gerente GALP Costa Noroeste Cádiz)

12:30 | **Taller**
'CÓMO LANZO UN PRODUCTO AL MERCADO. EL PLAN DE MARKETING'
Cristina Tierno | Efecto Directo
Directora gerente

14:30 | **Traslado Almuerzo y Visita Centro del Vino en Bollullos Par del Condado**
(Aforo limitado)

PRESENTADO POR: CHEF DANIEL DEL TORO

11:00 | **PRESENTACIÓN PROYECTO 'DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS A TRAVÉS DEL APROVECHAMIENTO DE DESCARTES DE LA PESCA. GYOZAS DE CORVINA AMERICANA'**, enmarcado en el Proyecto ATLAZUL.
Teresa Picó Moya | Jefa de sección de Transformados, CTAQUA

13:00 | **SHOWCOOKING** con el Chef Ángel Rivas, del Restaurante El Convento de Aracena, acompañado por el sumiller Hugo Rosales

13:30 | **DEMOSTRACIÓN** del Bartender Gonzalo Domínguez con vinos de la DOP Condado de Huelva



ORGANIZA



Azahara de Comunicaciones

PROMOTORES INSTITUCIONALES



Interreg

España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA

UNIAO EUROPEIA



Atlazul



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

PATROCINA

Andalucía



Junta de Andalucía

COLABORADORES



Puerto de Huelva

Autoridad Portuaria de Huelva



CAJA RURAL DEL SUR



DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO MARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul

Doñana 21
Fundación Pública Andaluza



www.feriavimar.es

VIMAR

FERIA DEL VINO Y EL MAR

29 - 30 SEPTIEMBRE 2022

HUELVA





PROGRAMA

JUEVES 29 SEPTIEMBRE

09:30 | Recogida de acreditaciones

10:00 | Inauguración Institucional

10:30 | **Seminario**
'CULTIVOS ECOLÓGICOS EN DOÑANA'
Ana Villa | Fundación Doñana 21
Responsable Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

11:00 | **Seminario**
'LA SALICORNIA, CULTIVO DE FUTURO-PRESENTE'
Manuel Díaz | Halófitas Onuba

11:30 | Pausa café

11:45 | **Mesa Redonda**
'TRANSFORMACIÓN DIGITAL VITIVINÍCOLA'
Modera: Ernesto Gallud, director de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino
Participan: Fernando Vázquez (gerente de Naturcode), Rafael del Rey (director general del Observatorio Español del Mercado del Vino), Manuel García (miembro del Comité Europeo de las regiones), José Gabriel Calixto (Red Europea de Ciudades del Vino) y Arturo Aquino (investigador del Centro de Investigación en Tecnología, Energía y Sostenibilidad - Universidad de Huelva)

12:45 | **Seminario**
'INTERNACIONALIZACIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA'
Jorge Orihuela | Extenda
Jefe de información

13:15 | **Seminario**
'GASTRONOMÍA SOSTENIBLE'
Chef Diego Gallegos
Restaurante Sollo (Estrella Michelin)

13:45 | **Taller Cata-Maridaje**
VINOS DOP CONDADO DE HUELVA CON CONSERVAS Y SALAZONES
Paz Ivison | Periodista y Premio Nacional de Gastronomía

16:30 | **Visita Lonja de Isla Cristina**
(Aforo limitado)

PRESENTADO POR: CHEF DANIEL DEL TORO

10:30 | **PRESENTACIÓN PROYECTO ATLAZUL**
Rocío Reinoso | Consejera Técnica de la Secretaría General de Acción Exterior, Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior y coordinadora del proyecto

11:30 | **DEMOSTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE CONSERVAS** de la mano de USISA

13:00 | **SHOWCOOKING** con el Chef José Duque, Casa Dirección (Valverde del Camino)

13:45 | **SHOWCOOKING** con el Chef Juanlu Fernández, Restaurante Cañabota (Sevilla)



VIMAR

FERIA DEL VINO Y EL MAR



PLANO DE UBICACIÓN



Stand nº 1: USISA
 Stand nº 2: Bodegas Ontañón
 Stand nº 3: Bodegas Infante
 Stand nº 4: Bodegas MAM
 Stand nº 5: Bodegas Díaz
 Stand nº 6: Bodegas Vega Menacho
 Stand nº 7: Bodegas y Viñedos Garay

Stand nº 8-9: Asociación de Exportadores de Pescados y Mariscos de Huelva
 Stand nº 10: Puerto de Huelva
 Stand nº 11: Bodegas Marqués de Villalúa
 Stand nº 12: Privilegio del Condado
 Stand nº 13-14: Lonjas de Huelva Ayamonte-Isla Cristina

Stand nº 15: Pesasur
 Stand nº 16: Vino de Chucena
 Stand nº 17: Coop. Productores de Sal Castro Marim
 Stand nº 18: Casa de Vinos
 Stand nº 19: Ficolumé
 Stand nº 20: Coop. Ntra. Sra. del Socorro