

PROMUEVE



Azahara de
Comunicaciones

PATROCINA



Junta de Andalucía

COLABORA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Puerto de Huelva



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE HUELVA



ayuntamiento de
AYAMONTE



Giahsa

V I M A R

FERIA DEL VINO Y EL MAR

25-27 DE NOVIEMBRE 2024

AYAMONTE • HUELVA



PROGRAMACIÓN



PLANTA PRIMERA

MARES QUE SABEN

COPE

ONDA
CERO

ACELERA
PYME

AEPEV

PLANTA BAJA

1	2	3	4	5		
40	39	33	20		19	6
41	38	32	21		18	7
		31	22		17	8
42	37	30	23		16	9
	36	29	24		15	10
43	35	28	25		14	11
	34	27	26		13	12
						

PORTUGAL

- Oficina Turismo Algarve
- CM de Faro
4. CCDD Algarve:
 - Riafresh
 - Salivitae
 - Salmarim
 - Conserveira Do Arade
 - Conserveira Do Sul
 - CVA-Quinta Da Penina
 - CVA-Edd's
 - CVA-Arvard Wines
 - Atlantik Fish
 - Bake My Dog
- Eurociudad del Guadiana
- Set Plató VIMAR

EMPRESAS DEL MAR

- Deinmar
- Ficolumé
- Pesasur
30. Conservas Concepción
31. USISA
32. Ostreaur Seafood
33. Caviar Calvisius · Agroittica
34. IFAPA Agua del Pino
35. Haspac Tuna
36. La Despensa del Mar
37. 3depulpo
38. Terras de Sal (Flor de Sal)
39. Autoridad Portuaria de Huelva
40. Lonja de Ayamonte
41. Enredes

TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS Y AFINES

42. Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía
43. Winterhalter
44. Alquileres Raisberg
45. Ibodegas APP
46. COLVET

VINOS

- Infante
- MAM
- Junciales
- Rubio
- Sauci
- Vega Menacho
- Privilegio del Condado
- Magasé
- Cooperativa Socorro
- Vinos de Chucena
17. Garay
18. Gardel
19. Vinos con Historia
20. Casa Santa Vitória
21. Zarco
22. Productos Gourmet El Tesorillo
23. Winable · El Perro Ximénez
24. Bentomiz
25. Bodegas del Río
26. Croft Twist Barra (Glez. Byass)



TALLERES ESPECIALIZADOS

SALA FORMACIÓN A

10:00 Cata-Taller
"Vinos y Vinagres de Huelva"
Dirigido a Sumilleres
Imparte: Consejo Regulador D.O.P.
Condado de Huelva

INAUGURACIÓN

PLAZA CECA

12:00 Inauguración Oficial

TALLERES ESPECIALIZADOS

SALA FORMACIÓN A

10:00 Cata Taller dirigida: 'Como elaborar una carta de vinos en un contexto transfronterizo'
Dirigido a Directores de hoteles
Imparte: Carlos Manuel Montero Grove.
Académico por Sevilla Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Relaciones Institucionales Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino. Profesor Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

SALA FORMACIÓN B

10:00 Cata Taller dirigida: 'Vinos y Vinagres de Huelva'
Dirigido a Influencers y Periodistas especializados en vino
Imparte: Consejo Regulador DO Condado de Huelva

CATAS Y SHOWCOOKING

- 12:00** **FAO 27.8: trazabilidad y sostenibilidad**
Lara Roguez
Restaurante Abarike
- 13:00** **Vinos de pasto, la puerta de entrada a los grandes vinos del Sur**
Javier Luengo
Director Editorial de Guía Peñín
- 14:00** **Texturas y Sabores del Atún Rojo del Atlántico: del crudo al fuego**
Manuel García. Restaurante Puerto Seco (Badajoz) para HASPAC TUNA
- 15:00** **Chefs de la Eurociudad del Guadiana**
Menu Transfronterizo del Guadiana
Ismael Álvarez (Diez Gastrobar)
Jossara Martins (Muxama)
Fabio Zerbo (LPA The Culinary Bar)
Hugo Martins (Vila Petra Albufeira)
- 16:00** **El cara a cara del Atlántico y el Mediterráneo**
Silvia García. Sumiller Mandarin
Oriental Hotel Group
- 17:00** **Crema de queso de cabra con bombón de tarantelo relleno**
Juan Hormigo
Restaurante Juan Hormigo

CATAS Y SHOWCOOKING

- 11:00** **Arroz meloso de Alistados, Choco y Ventresca de Atún**
Enrique Sánchez. Chef Presentador en el Programa "Cómetelo" de Canal Sur
- 12:00** **Cata a Ciegas: Vinos del Condado y animalitos del Coto de Doñana**
Mara de Miguel
Mejor Sumiller Andalucía 2022
- 13:00** **Alternativas plant-based para dar sabor a mar**
Mi Dieta Cojea. Aitor Sánchez
- 14:00** **Generosos en cuerpo y alma**
Antonio Barbadillo
Director gerente de Sacristía AB
- 15:00** **Showcooking Eurociudad del Guadiana.**
Escuela de Hostelería y Turismo VRSA.
Frontera Líquida
Sara Nunes junto a los alumnos de la escuela de Hostelería y Turismo VRSA
- 16:00** **Showcooking Eurociudad del Guadiana**
Mis Sardinas con Pimentá
Roque Correa Pereira. Jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Islantilla con las alumnas Clara Benítez Camacho y Noa Castro Aguilera
- 17:00** **Preparación conservas de la conservera Ayamontina. Conservas Concepción**
Dulce Concepción
- 17:30** **Cierre. Anuncio ganador Ruta de la Tapa VIMAR 2024**