

PROMUEVE



Azahara de
Comunicaciones

PATROCINA



gusto
del Sur



Junta de Andalucía

COLABORA

Andalucía



Puerto de Huelva



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE HUELVA



ayuntamiento de
AYAMONTE



V I M A R

FERIA DEL VINO Y EL MAR

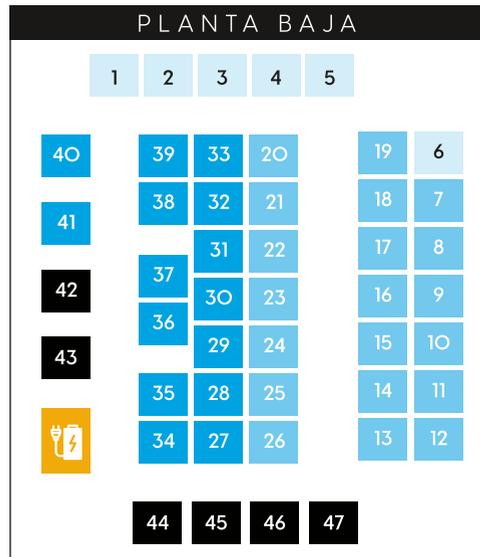
25-27 DE NOVIEMBRE 2024

AYAMONTE • HUELVA



PROGRAMACIÓN





INSTITUCIONAL

- Oficina Turismo Algarve
- CM de Faro
- CCDR 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
- Autoridad Portuaria de Huelva

EMPRESAS DEL MAR

- Deinmar
- Ficolumé
- Pesatur
- Conservas Concepción USISA
- Esencia del Mar
- Ostras David Herve
- Esencia del Mar
- Calvisius - Ars Italica
- IFAPA Agua del Pino
- Haspac Tuna
- La Despensa del Mar
- 3depulpo
- Terras de Sal (Flor de Sal)
- Pescados Natalia
- Taberna 16
- La Lonja de Ayamonte

TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS Y AFINES

- Enredes
- Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía
- Winterhalter
- Ibodegas APP
- Alquileres Raisberg
- COLVET

VINOS

- Infante
- MAM
- Juncales
- Rubio
- Sauci
- Vega Menacho
- Privilegio del Condado
- Magasé
- Cooperativa Socorro
- Vinos de Chucena
- Garay
- Gardel
- Vinos con Historia
- Casa Santa Vitória
- Zarco
- Productos Gourmet El Tesorillo
- Winable · El Perro Ximénez
- Bentomiz
- Bodegas del Río
- 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 (Ddiez Gastrobar)
Jossara Martins (Muxama)
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 Sardinias con Pimentón
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**