



alicante
GASTRONÓMICA
alma mediterránea

PROGRAMA



Elige rural, artesano y de calidad.
Alimenta la felicidad de KmO.

Viernes 2 de octubre

- 16:30-17:00h Laboratorio SABORIGEN.
Espacio Cámara
- 17:00-18:00h Cata de aceites premium
- 18:30-19:30h Gastronomía y vivencias:
experiencias de agroturismo

Venta directa durante todo el día 

Sábado 3 de octubre

- 12:00-12:30h Cata de cervezas artesanas
elaboradas por mujeres
- 12:30-13:00h ¿Qué ha pasado con el aperitivo?
- 13:30-15:00h Showcooking salado:
La despensa SABORIGEN
- 16:30-17:00h Laboratorio SABORIGEN.
Espacio Cámara
- 17:00-18:00h Cata de mieles del territorio

Venta directa durante todo el día 

Domingo 4 de octubre

- 11:00-12:30h Showcooking dulce:
La despensa SABORIGEN
- 13:00-14:00h Maridaje: vinos y embutidos
valencianos
- 16:30-17:00h Laboratorio SABORIGEN.
Espacio Cámara

Venta directa durante todo el día 

Lunes 5 de octubre

- 11:00-12:30h SABORIGEN CONECTA:
Encuentro con restauración
- 13:00-14:30h Cata de vinos SABORIGEN
(Perfil profesional)
- 16:30-17:00h Laboratorio SABORIGEN.
Espacio Cámara

Venta directa durante todo el día 

INSCRIPCIÓN PRIORITARIA

Escanea el código QR o escribe el siguiente enlace: <https://forms.gle/Y2gLUi2Lwowb86Wo9>

Plazas limitadas. Más información en www.saborigen.org

Ubicación stand: Pabellón 1 - Plaza de las Bodegas, PV34





VIERNES 2 DE OCTUBRE

- 16:30-17:00h **Laboratorio SABORIGEN: presentación del proyecto y de nuestros productores**
Espacio Cámara - Dinamiza: María Jesús Torres (gerente GAL ASIR)
Productor/a invitado/a: Arca (Benimantell)
- 17:00-18:00h **Cata de aceites premium**
Dinamiza: Elisabet Parres (técnica GAL ASIR)
Señoríos de Relieu (Relieu)
AOVE Esencia Espadán (Almedijar)
VALLAYCO SAT (Ayora)
- 18:30-19:30h **Gastronomía y vivencias: experiencias de agroturismo**
Dinamiza: María Jesús Torres (gerente GAL ASIR)
La Vall de Seta (Quatretondeta)
La Granja de Toni (Elche)
Miel y Punto (Ayora)

SÁBADO 3 DE OCTUBRE

- 12:00-12:30h **Cata de cervezas artesanas elaboradas por mujeres**
Dinamiza: Eva Aparicio (gerente GAL Castellón Sur)
La Somniada Coop. (Soneja)
Cerveza Gorgos (Confrides)
- 12:30-13:00h **¿Qué ha pasado con el aperitivo?**
Dinamiza: Eva Aparicio (gerente GAL Castellón Sur)
NO NAME GIN (Segorbe)
Baba Yaga Ferments (Jérica)
Cup de la Muntanya (Planes)
- 13:30-15:00h **Showcooking salado: La despensa SABORIGEN**
Dinamiza: Vanesa Bustos (@vanesabustos.culinaria - Especialista en Cocina de Arraigo)

Señoríos de Relieu (Relieu)	La Vall de Seta (Quatretondeta)
Harinas Era (Altura)	Carnicería Jomar (Gestalgar)
Embutidos Encarna (Requena)	Ajos Tortosa (El Camp de Mirra)
Hidroponía Elche S.L. (Elche)	Arca (Benimantell)
- 16:30-17:00h **Laboratorio SABORIGEN: presentación del proyecto y de nuestros productores**
Espacio Cámara - Dinamiza: Ximo Panella (gerente GAL Muntanya d'Alacant)
Productor/a invitado/a: Uvas Amaia 2017 CB (Agost)
- 17:00-18:00h **Cata de mieles y saberes del territorio**
Dinamiza: Gemma Rodríguez (@cookies_para_todos - Repostera y docente)
Israel Martínez Apicultor (Elche)
Melíbera (Elche)
Miel y Punto (Ayora)

Todas las actividades se realizan en el stand Saborigen, excepto aquellas en las que se indica un espacio diferente.
Inscripción previa, plazas limitadas.

Elige rural, artesano y de calidad.
Alimenta la felicidad de KmO.



DOMINGO 4 DE OCTUBRE

11:00-12:30h

Showcooking dulce: La despensa SABORIGEN

Dinamiza: Vanesa Bustos (@vanesabustos.culinaria - Especialista en Cocina de Arraigo)

La Vall de Seta (Quatretondeta)	Harinas Era (Altura)
Israel Martínez Apicultor (Elche)	Melíbera (Elche)
Uvas Amaia 2017 CB (Agost)	Frutas SIN (Orihuela)

13:00-14:00h

Maridaje: vino y embutidos valencianos

Dinamiza: David Doñate (Sumiller internacional y docente especializado en el mundo del vino)

Setvins de Muntanya (Siete Aguas)	Embutidos Encarna (Requena)
Bodega Cooperativa Algueña (Algueña)	Carnicería Jomar (Gestalgar)
Cup de la Muntanya (Planes)	Embutidos Artesanos La Capsana (Torremanzanas)
	Horno Iranzo (Requena)

16:30-17:00h

Laboratorio SABORIGEN: presentación del proyecto y de nuestros productores

Espacio Cámara - Dinamiza: Cristina Herraiz (técnica GAL RURABLE)

Productor/a invitado/a: Embutidos Artesanos La Capsana (Torremanzanas)
Harinas ERA (Altura)

LUNES 5 DE OCTUBRE

11:00-12:30h

SABORIGEN CONECTA: encuentro con restauración

Dinamiza: Aitana Camps (gerente GAL Turia Calderona)

VALLAYCO SAT (Ayora)	Baba Yaga Ferments (Jérica)
La Somniada Coop. (Soneja)	Embutidos artesanos La Capsana (Torremanzanas)
La Vall de Seta (Quatretondeta)	Ajos Tortosa (El Camp de Mirra)
Groquetes (Olocau)	Harinas Era (Altura)
AOVE Esencia Espadán (Almedíjar)	Señoríos de Relieu (Relieu)
	La Granja de Toni (Elche)

13:00-14:00h

Cata de vinos SABORIGEN (Perfil Profesional)

Dinamiza: Gonzalo Estela (técnico GAL Muntanya d'Alacant)

Bodega CalaGata (Utiel)
Bodega "Mas de la Losa" (Aras de los Olmos)
Bodega Ferrer Gallego (Jaraguas)
Bodega Sexto Elemento (Venta del Moro)

16:30-17:00h

Laboratorio SABORIGEN: presentación del proyecto y de nuestros productores

Espacio Cámara - Dinamiza: Aitana Camps (gerente GAL Turia Calderona)

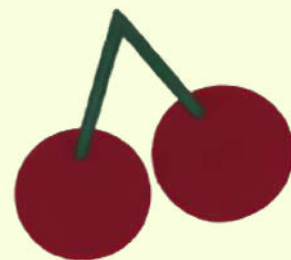
Productor/a invitado/a: Bodega "Mas de la Losa" (Aras de los Olmos)

*Todas las actividades se realizan en el stand Saborigen, excepto aquellas en las que se indica un espacio diferente.
Inscripción previa, plazas limitadas.*





alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



PRODUCTORES CON VENTA DIRECTA



Elige rural, artesano y de calidad.
Alimenta la felicidad de KmO.

Viernes 2 de octubre

- VALLAYCO SAT (Ayora)
- Ajos Tortosa (El Camp de Mirra)
- Miel y Punto (Ayora)
- La Vall de Seta (Quatretondeta)
- Arca (Benimantell)



Sábado 3 de octubre

- La Somniada Coop. (Soneja)
- Baba Yaga Ferments (Jérica)
- NO NAME GIN (Segorbe)
- Miel y Punto (Ayora)
- Israel Martínez Apicultor (Elche)
- Uvas Amaia 2017 CB (Agost)



Domingo 4 de octubre

- Cerveza Gorgos (Confrides)
- La Vall de Seta (Quatretondeta)
- Harinas Era (Altura)
- AOVE Esencia Espadán (Almedijar)
- Setvins de Muntanya (Siete Aguas)
- Cup de la Muntanya (Planes)
- Melíbera (Elche)



Lunes 5 de octubre

- Señoríos de Relleu (Relleu)
- Embutidos Artesanos La Capsana (Torremanzanas)
- Bodega CalaGata (Utiel)
- Bodega Ferrer Gallego (Jaraguas)
- Bodega "Mas de la Losa" (Aras de los Olmos)



INSCRIPCIÓN PRIORITARIA A LAS ACTIVIDADES

Escanea el código QR o escribe el siguiente enlace: <https://forms.gle/Y2gLUi2Lw0wb86Wo9>

Plazas limitadas. Más información en www.saborigen.org

Ubicación stand: Pabellón 1 - Plaza de las Bodegas, PV34

