

PALACIO DE CONGRESOS DE AGUADULCE | Entrada Libre

Domingo 21 SEP

Actividades permanentes | Hall principal

Puestos "Sabores de Almería" con productos típicos de la provincia (degustación y venta).

Stands de colaboradores del evento (degustación y venta).

12:00 – 16:00 h · FOODTRUCK comida tradicional y comida callejera

11:00 – 16:00 h · Ludoteca y talleres infantiles sobre gastronomía (de 5 a 12 años)

Programa en escenario | Sala Principal

10:00 h · Inauguración institucional y apertura de puertas

11:00 h · Ronqueo de pez espada "Espada de Roquetas"
(Marca registrada) – Eurofish Roquetas.

12:00 h · Showcooking + degustación · Bogs Coffee

13:00 h · Showcooking · Chef Tolo Castillo (Casa Rafael)

15:00 h · Showcooking · Juan Manuel Domínguez (Hotel Playadulce)

16:00 h · Showcooking · Chef Luis Arango (La Esquinica)

17:00 h · Showcooking · David Papis y Hector García (Katsu Izakaya)

18:00 h · Clausura de jornada.



PALACIO DE CONGRESOS DE AGUADULCE | Entrada Libre

Lunes 22 SEP

Actividades permanentes | Hall principal

Puestos "Sabores de Almería" con productos típicos de la provincia (degustación y venta).

Stands de colaboradores del evento (degustación y venta).

12:00 – 16:00 h: FOODTRUCK comida tradicional y comida callejera

Actividades en Zona Aula Taller

11:00 h · Cata de vino

14:00 h · Cata de vino

17:00 h: Masterclass de coctelería a cargo de Moisés Lorenzo (restaurante Playa Serena)

Programa en escenario | Sala Principal

10:00 h · Apertura de puertas

11:00 h · Showcooking + degustación con Isa Molina (restaurante Juan Moreno)

12:00 h · Charla-coloquio sostenibilidad y turismo gastronómico:

José Carlos Capel (presidente Madrid Fusión)

Lola Gómez (Clisol)

Manolo Blánquez (Eurofish)

Fernando Huidobro (crítico gastronómico nacional)

13:00 h · Showcooking + degustación · José Álvarez (restaurante La Costa)

14:00 h · Showcooking + degustación · Pablo Fuente (Taberna BACUS)

15:00 h · Showcooking + degustación · Adrián Leonelli (Restaurante Almargen)

16:00 h Showcooking + degustación Chef Estefanía Marchal (Restaurante Alinea)

17:00 h Showcooking + degustación Juanmi Molina (ganador provincial tapas 2025)

18:00 h · Acto de clausura y entrega de premios.