



## TALLERES, CATAS Y SHOWCOOKING PARA ADULTOS FERIA DE LOS SABORES DE LA TIERRA DEL QUIJOTE 2023

**(REQUIERE INSCRIPCIÓN PREVIA)**

### DÍA 27 DE ABRIL, JUEVES

---

De 20:30 a 21:30h. **CATA COMENTADA DE LOS VINOS QUIJOTE DE ORO 2023.** Lugar: Escenario Carpa. Imparte Ana Pecero (100 plazas)

### DÍA 28 DE ABRIL, VIERNES

---

De 12:00 a 13:00h. **CATA COMENTADA DE LOS VINOS QUIJOTE DE PLATA 2023.** Lugar: Escenario Carpa. Imparte Milagros Romero (100 plazas)

De 13:15 a 14:15h. **SHOW COOKING TIZNAO MANCHEGO, de Hotel Restaurante Ínsula Barataria.** Escenario Carpa

De 19:00 a 20:00h **TALLER DE CATA de Gazpachos Manchegos, a cargo de Conservas El Cazador.** Imparte: Santiago López Izquierdo. Pabellón Vicente Paniagua, Sala 1 (20 plazas).

De 19:30 a 20:30h. **SHOW COOKING de Capricho Gourmet, a cargo del Chef José Manuel Gallego (50 plazas)**

### DÍA 29 DE ABRIL, SÁBADO

---

De 11 a 12:30 h. **TALLER DE CATA Y CORTE DE JAMÓN.** Imparte: Morales Cortador de Jamón. Pabellón Vicente Paniagua, Sala 1. (20 plazas)

De 12:30 a 13:30h. **SHOW COOKING, a cargo de SUE MOYA (influencer gastronómica) y Cata con vino de La Mancha por Milagros Romero.** Lugar: Escenario de Carpa (50 plazas)

De 13:00 a 14:00h **TALLER CATA COMENTADA a cargo de Domino de Baco.** Lugar: Pabellón Vicente Paniagua, Sala 2 (20 plazas). Imparte: Cristina González- Departamento Técnico.

De 13:30 a 14:30 h. **SHOW COOKING CON MÚSICA, a cargo de Alessandro Cresta y Jonathan Colombo.** Lugar: Escenario de Carpa (50 plazas)

De 18:00 a 20:00 h. **TALLER DE MINITAPIZ DE MACRAMÉ.** Imparte María Rodríguez (Tapices de Macramé ) Lugar: zona de artesanía del recinto ferial Para adultos (15 plazas).

De 19:00 a 20:00h. **CATA DE PISTACHO ECOLÓGICO, a cargo de ECOPISTACHO** Lugar: Pabellón Vicente Paniagua, Sala 1 (20 plazas).

De 19:00 a 20:00h. **CATA DEGUSTACIÓN DE AOVES SINGULARES: Royal, Lecciana, Picual y Arroniz. Maridada con frutos secos, impartido por Capricho Gourmet.** Producidos en Camuñas. Lugar: Pabellón Vicente Paniagua, Sala 2 (20 plazas).

De 20:15 a 21:15 h. **CATA DE PISTACHO ECOLÓGICO, a cargo de ECOPISTACHO** Lugar: Pabellón Vicente Paniagua, Sala 1 (20 plazas).

### DÍA 30 DE ABRIL, DOMINGO

---

De 12:00 a 13:00h. **CATA COMENTADA DE VINOS QUIJOTE DE BRONCE 2023.** A cargo de Antonio Quintanilla. Lugar: Escenario Carpa.

De 12:00 a 13:00h. **TALLER DE CATA COMENTADA NUEVAS ELABORACIONES CON AIRÉN DE PIE FRANCO.** Imparte: Goyo Sánchez-Mateos de Bodega La Tercia. Lugar: Vicente Paniagua Sala 2 (25 plazas)

De 13:00 a 14:00h. **SHOW COOKING, a cargo de Colectivo de Taberneros La Sonrisa del Quijote.** Lugar: Escenario de Carpa (50 plazas)

De 19:00 a 20:30h. **SHOW COOKING "LA ROSA DE AYER Y HOY** a cargo de Jesús Quirós –Pastelería La Rosa. Lugar: Escenario de Carpa.

### DÍA 1 DE MAYO, LUNES

---

De 12:30 a 13:30h. **SHOW COCKTAIL, a cargo de Aarón Dávila. REBEL REBEL.** Lugar: Escenario de Carpa.