

Actividades dirigidas al “ENCUENTRO DE BLOGUEROS”

VIERNES 19 DE NOVIEMBRE

10.30 h a 14.00 h I JORNADA: “Innovación en el Sector Turístico”

16.00h – 17.30 h CATA-MARIDAJE. Vinos y Quesos de Andalucía.

Sumiller: Juan Muñoz. Presidente ASU&ME.

Lugar: Stand de Catas. Feria de Muestras de Armilla.

(Aforo limitado a 15 personas, la admisión se hará por orden de solicitud.)

18.00 h a 20.00 h MASTER CLASS

Chef: Juan Andrés R. Morilla. Rest. El Claustro (Granada)
Representante español en el BOCUSE D'OR

Marcos Pedraza. Rest. Ruta del Veleta (Granada)

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

16.00 h. a 20.00 h. Visita libre a la exposición comercial Gastrotur.

20.00 h Cóctel “Sabores en Granada”

SABADO 20 DE NOVIEMBRE

09:30 h a 17.00 h - Ruta turístico-gastronómica.



Salida: Feria de Muestras de Armilla – Granada.



GASTROTUR

11.00 h. Visita a la bodega “PAGO DE ALMARAES” adscrita a la Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de Granada en Benalúa de Guadix.

Pago de Almaraes en una bodega enclavada en el Norte de Granada en la localidad de Benalúa con una extensión de 25Hª de viñedo de variedades, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah; Moscatel, Sauvignon blanc, Chardonnay etc. Sus instalaciones cuentan con una nave de elaboración-fermentación con capacidad para 500.000 litros, equipada con la última tecnología en vinificación; así como con una cueva de crianza con más de 2000m2 utilizados para el envejecimiento del vino en robles americano, francés y húngaro. Las marcas comercializadas en la actualidad son MENCAL (blancos) ALMARAES Y MEMENTO (tintos) contando en su corta trayectoria con más de 10 galardones en concursos nacionales e internacionales de reconocido prestigio como Challenge International du Vin ó Zarcillo entre otros.

La apuesta de esta bodega fue arriesgada pero un fin muy claro “la calidad”; desde 2004; la primera elaboración, hasta hoy, ha crecido desde las 20.000 botellas hasta las 200.000 actuales; respondiendo así a la demanda de mercado creciente y muy exigente.



Producto: VINO TINTO “ALMARAES”(6 meses barrica)

Varietales: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Producción: 100.000 botellas

Producto: VINO TINTO “MEMENTO” (12 meses barrica)

Varietales: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Producción: 50.000 botellas.

Producto: VINO BLANCO “MENCAL”

Varietales: Moscatel, Sauvignon Blanc y Chardonnay

Producción: 50.000 botellas



GASTROTUR

11.30 h Cata-Degustación de **Vinos de Calidad de Granada.**

13.00 h Visita a una almazara de aceite **“CONDE DE BENALÚA”**

La Cooperativa San Sebastián se fundó en 1954 en Benalúa de las Villas con poco más de 60 socios. Por esa época la producción de aceite era inferior a 100 Tn de Aceite.

Actualmente cuenta con más de 1800 socios con una superficie de olivar superior a las 12.000 Hectáreas de Olivar en régimen de producción integrada y 450 Hectáreas en Agricultura Ecológica certificadas por el CAAE, obteniendo cosechas de más de 26.000.000 kg de aceituna. Cuenta con las siguientes secciones: Almazara, Suministros, Envasadora, Sección de Crédito, Depto de Ayudas y Depto. Técnico.

Su objetivo fundamental es la elaboración y comercialización del Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad PICUAL característico de los Montes Orientales de Granada. Su aceite presenta un potente sabor amargo y un agradable picor, cualidades esenciales que hacen que nuestro aceite sea utilizado y recomendado en la cocina mediterránea.

Para garantizar la calidad y diferenciación de estos aceites, San Sebastian SCA está coordinando con más de 200 oleicultores un proyecto innovador con el que se pretende potenciar aún más los aspectos diferenciales de este producto de alta calidad para que compita con los mejores aceites vírgenes extras de Europa. El objetivo de este proyecto es obtener un aceite característico y representativo del mejor aceite granadino.

13.30 h. Cata-degustación de Aceite de Oliva Virgen **“CONDE DE BENALUA”**

14.00 H. Almuerzo elaborado por el representante Español en el Bouse d.or. Lugar:
“Cooperativa San Sebastián”

“Juan Andrés R. Morilla, es un reconocido y prestigioso profesional a nivel internacional. Cuenta con reconocimientos como los **PREMIOS POPULARES 2009, COMO MEJOR COCINERO ESPAÑOL, PREMIO TEODORO GONZALEZ AL MEJOR RESTAURADOR DE ANDALUCÍA Y SUS PRODUCTOS (2010) ENTREGADO POR LA FEDERACIÓN ANDALUZA DE COCINEROS Y REPOSTEROS, REPRESENTANTE ESPAÑOL EN EL BOCUSE DÒR.** En la actualidad es Cheff-proprietario del Restaurante “El Claustro”, situado en el Hotel AC PALACIO DE SANTA PAULA, hotel Cinco Estrellas Gran Lujo de Granada.”

15:00 H. Regreso a la FERIA DE MUESTRAS DE ARMILLA

16.30 h. Visita libre a la exposición comercial Gastrotur.



GASTROTUR

18.00 h – 19.00 h. Mesa Redonda. *BLOGGERS ¿PLATO DE TEMPORADA Ó INGREDIENTE BÁSICO? (MODA PASAJERA O HAN LLEGADO PARA QUEDARSE).*

Moderador: Alain Uceda

Intervienen: Dani Albors, María Avellaneda y Txaber Allue Mart, Gastronomía & Cia.

19.00 h Taller Outdoor Kitchen. “Cocinando Habilidades Empresariales”

(Aforo limitado a 15 personas, la admisión se hará por orden de solicitud.)

20.00 h. a 22.00 h. **Visita guiada por el casco histórico de Granada. Barrios del Albaicín y Sacromonte.**

El **barrio del Sacromonte** es famoso por sus cuevas, en las que los gitanos continúan celebrando todas las noches sus fiestas flamencas de cante y baile. Aquí fue donde se instalaron los gitanos que acompañaban a las tropas de los Reyes Católicos cuando conquistaron la ciudad. Los artesanos trabajaban el mimbre, la forja y el cobre, y los artistas establecieron las raíces del flamenco. Aquí nació la tradicional zambra, con bailes y cantes autóctonos como la mosca o la cachucha.

El principal monumento del Sacromonte es su Abadía, donde se conservan reliquias y testimonios de los primeros cristianos de Granada y, entre ellos, el primer obispo de la ciudad: San Cecilio.

20.00 h. Traslado desde FERIA DE MUESTRAS DE ARMILLA a la “Cueva de los Tarantos”. En ella podremos disfrutar de un maravilloso espectáculo flamenco.



21:30 h. Fin del Espectáculo y traslado al “Mirador de San Nicolás”. Visita al barrio del Albaicín y a la parte exterior de la Alhambra.

22.15 hrs. Fin de la visita.

El Albaicín (Patrimonio de la Humanidad) y el Sacromonte son dos de los barrios con más color, encanto e historia de la ciudad de Granada.

Pasear por el Albaicín es realizar un viaje a sus raíces moriscas además de un disfrute para los sentidos. Recorrer su laberinto de estrechas calles perfumadas de jazmín, contemplar los jardines de los *cármenes* (sus típicas viviendas) Las yedras y buganvillas se descuelgan por tapias encaladas. En su interior, bellos jardines, huertas y árboles frutales hacen de los cármenes pequeñas alquerías. En ellas se derrocha una exuberancia y un colorido del que participan todas sus calles. También desde este barrio se pueden contemplar unas preciosas vistas de la Alhambra, de la ciudad y de la Vega granadina, como podemos comprobar en, por ejemplo, **los miradores de San Nicolás y de San Cristóbal.**

*La organización se reserva el derecho de poder modificar o alterar el horario de cualquier visita ó ponencia especificada en este programa.