EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

Viernes, 5 de mayo 2023	
11.00 h.	Degustación de vinos D.O. Navarra Bodega Tandem, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
11:00 – 11:40 h.	Demostración de Cocina japonesa (“Qué es y cómo realizar Sushi”).
	Lugar: Stand de Japón D26
11:00 -12 h.	Los dulces de nuestros antepasados: Coca María
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
12:00 h.	***Consorcio de Tierra Estella:*** • Degustación de tostadas de aceite de Trujal Mendía de Arróniz. • Degustación de guindillas de Conservas Rubio de Cárcar.
	Lugar: Stand de Navarra F19
12:00 h.	Degustación de productos y vinos de la D.O. Calatayud.
	Lugar: Stand de Calatayud H15
12:00 -13:00 h.	Productos de nuestra tierra: El embutido - Embutido Requena, Longaniza de Pascua Requena, Perro (bufa) Requena, Sobrasada Requena.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
12:30 h	Show Cooking de la mano de Miguel Giaquinto, cocinero de la trattoria-pizzeria Vesuvio (Carballo – Costa da Morte).
	Lugar: Stand de A Coruña E18
12:30 h.	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).

	Lugar: Stand de La Rioja E26

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

13:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
13:00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural SALINERAS GIRONÉS con aceite de oliva virgen DO Navarra y pan tostado.
	Lugar: Stand de Navarra E14
13:00 h.	Cata de vino del Somontano Denominación de Origen.
	Lugar: Stand de Huesca D12
13:00-13:30 h.	Elaboraciones típicas: Cocas de la Marina.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
13:30-16:00 h.	Nuestro producto estrella: Los arroces – Paella Valenciana y Caldereta alicantina de arroz negro marinado con vinos valencianos.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16.00 h.	Pacharán Azanza. “Degustación del mejor Pacharán artesano navarro “, acompañado de rosquillas artesanas Pastas Manchingo, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
16:00-16:45 h.	Elaboraciones típicas: Los turrones – Turrón de Xixona y Alicante marinado con Moscatel.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16:45-17:30 h.	Productos de nuestra tierra: El dátil – Dátiles de Elche marinados con Agua de Valencia.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
17:30 h.	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).
	Lugar: Stand de La Rioja E26
17:30-18:30 h.	Como acompaña nuestra horchata: “Fartons”d´Alboraya y Horchata.

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
18:00 h.	Cata de vino del Somontano Denominación de Origen.
	Lugar: Stand de Huesca D12
18:00 h	Show Cooking de la mano de Miguel Giaquinto, cocinero de la trattoria-pizzeria Vesuvio (Carballo – Costa da Morte).
	Lugar: Stand de A CORUÑA E18
18:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
18.00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural Salineras Gironés con aceite de oliva virgen D.O. Navarra y pan tostado, realizada por la Asociación Turística Iranzu. (Hasta las 20:00).
	Lugar: Stand de Navarra E14
18:00 h.	Degustación de productos y vinos de la D.O. Calatayud.
	Lugar: Stand de Calatayud H15
18:30 h.	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).
	Lugar: Stand de La Rioja E26

DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones…
Stand ANDALUCIA F03: Viernes tarde, sábado mañana y tarde, domingo por la mañana: Pase Cortador Jamón.

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA G14

Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

Stand de FORMENTERA E19:

- Degustación de vino tinto Es Virot, de la bodega de la Isla, Terramoll.

  Sábado por la mañana y por la tarde

ZONA TXOTX EXPERIENCE: Trikitrixa y pandero: Dos pases al día: de 13h. a 14h. y de 16h. a 17h.

EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.

Sábado, 6 de mayo 2023	
11.00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural Salineras Gironés con aceite de oliva virgen D.O. Navarra y pan tostado, realizada por la Asociación Turística Iranzu. (Hasta las 13:00).
	Lugar: Stand de Navarra E14
11:00-12:00 h	Los dulces de nuestros antepasados: Pastelitos de boniato.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
12:00 h	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

	Lugar: Stand de La Rioja E26
12:00 h.	***Consorcio de Tierra Estella:*** • Degustación de tostadas de aceite de Trujal Mendía de Arróniz. • Degustación de guindillas de Conservas Rubio de Cárcar.
	Lugar: Stand de Navarra F19
12:00 h.	Degustación de productos y vinos de la D.O. Calatayud.
	Lugar: Stand de Calatayud H15
12:00-13:00 h.	Productos de nuestra Tierra: Los quesos – Queso servilleta (costera de ranes), Queso fresco de la (nucia), Queso tronchon (Castelló), Queso de Cati.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
13.00 h.	Degustación de vinos ecológicos D.O. Navarra Bodegas Aroa, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
13:00 h.	Cata de vino del Somontano Denominación de Origen.
	Lugar: Stand de Huesca D12

13:00 h.	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).
	Lugar: Stand de La Rioja E26
13:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
13:00-13:30h.	Elaboraciones típicas:“Figatells” de Oliva
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
13:30 h	Show Cooking de la mano de Antonio Amenedo, cocinero del Pazo, Santa Cruz de Mondoi (Oza-Censuras – As Mariñas).

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

	Lugar: Stand de A CORUÑA E18
13:30-16:00 h.	Nuestro producto estrella: Los arroces – Fideua de Gandía, Caldereta de Gazpacho de Ayora marinado con vinos valencianos.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16.00 h.	Pacharán Azanza. “Degustación del mejor Pacharán artesano navarro “, acompañado de rosquillas artesanas Pastas Manchingo, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
16:00-16:45 h.	*Elaboraciones típicas: Los turrones – Turrón de Xixona y Alicante marinado con Herbero de la sierra de Mariola.*
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16:45-17:30 h:	Productos de nuestra Tierra: El níspero – Nísperos de Callosa de Ensarriá marinado con Licor de arroz.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02

17:00-19:30 h.	Demostración artesanal de cosido de almazuelas.
	Lugar: Stand de La Rioja E26
17:30-18:30 h.	Como acompaña nuestra horchata: “Fartons”d´Alboraya y Horchata.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
18.00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural Salineras Gironés con aceite de oliva virgen D.O. Navarra y pan tostado, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
18:00 h.	Catas de Vino de Rioja (30 minutos cada cata previa inscripción mostrador stand hasta completar aforo (Max. 10 pax).
	Lugar: Stand de La Rioja E26

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

18:00 h.	Cata de vino del Somontano Denominación de Origen.
	Lugar: Stand de Huesca D12
18:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
18:00 h.	Cata ilustrada de txakoli.
	Lugar: Stand de Bilbao Bizkaia H42
18:00 h.	**Tres estrellas Camping:** Degustación de vino de la provincia de Barcelona y aperitivo.
	Lugar: Stand Diputación de Barcelona F14
18:00 h.	Degustación de productos y vinos de la D.O. Calatayud.
	Lugar: Stand de Calatayud H15
18:30 h	Show Cooking de la mano de Antonio Amenedo, cocinero del Pazo, Santa Cruz de Mondoi (Oza-Censuras – As Mariñas).
	Lugar: Stand de A CORUÑA E18

DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones…

Stand ANDALUCIA F03:

Viernes tarde, sábado mañana y tarde, domingo por la mañana: Pase Cortador Jamón.

Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA G14

Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

Stand de FORMENTERA E19:

- Degustación de vino tinto Es Virot, de la bodega de la Isla, Terramoll.

  Sábado por la mañana y por la tarde

ZONA TXOTX EXPERIENCE: Trikitrixa y pandero: Dos pases al día: de 13h. a 14h. y de 16h. a 17h.

EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.

Domingo, 7 de mayo 2023	
11.00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural Salineras Gironés con aceite de oliva virgen D.O. Navarra y pan tostado, realizada por la Asociación Turística Iranzu. (Hasta las 13:00).
	Lugar: Stand de Navarra E14
11:00-12:00h.	Los dulces de nuestros antepasados: Rollitos de anís.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
12:00 h.	***Consorcio de Tierra Estella:*** • Degustación de tostadas de aceite de Trujal Mendía de Arróniz. • Degustación de guindillas de Conservas Rubio de Cárcar.
	Lugar: Stand de Navarra F19
12:00 h.	Degustación de productos y vinos de la D.O. Calatayud.
	Lugar: Stand de Calatayud H15
12:00 – 13:00 h.	Productos de nuestra Mar: Salazones - Mojama, Hueva, Cappellans.

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
12:30 h	Show Cooking de la mano de Miguel Mosteiro, cocinero de Gastrolab Arousa (Boiro – Barbanza-Arousa).
	Lugar: Stand de A CORUÑA E18
13.00 h.	Degustación de vinos ecológicos sin sulfitos D.O. Navarra Bodegas Lezaun y embutidos artesanos Julio Izcue, realizada por la Asociación Turística Iranzu. (Hasta las 14:00).
	Lugar: Stand de Navarra E14
13:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
13:00-13:30h.	Elaboraciones típicas: “Pilotes de puchero”.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
13:30-16:00h.	Nuestro producto estrella: Los arroces – Arroz a banda de Denia, Caldereta de arroz con pato, setas y foie marinado con vinos valencianos.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16.00 h.	Pacharán Azanza. “Degustación del mejor Pacharán artesano navarro “, acompañado de rosquillas artesanas Pastas Manchingo, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14
16:00-16:45h.	Elaboraciones típicas: Los turrones – Turrón de Xixona y Alicante marinado con Cava Utiel-Requena.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
16:45-17:30 h.	Producto de nuestra Tierra: La calabaza – “Arnadi” de Xativa marinado con Cremaet.
	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
17:30-18:00 h.	Como acompaña nuestra horchata: “Fartons”d´Alboraya y Horchata.

EXPOVACACIONES
Tendencias & Experiencias 2023

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

	Lugar: Stand Comunitat Valenciana E02
18:00 h.	Show Cooking Productos Aragoneses (1h).
	Lugar: Stand de Aragón D02
18:00 h.	Show Cooking de la mano de Miguel Mosteiro, cocinero de Gastrolab Arousa (Boiro – Barbanza-Arousa).
	Lugar: Stand de A CORUÑA E18
18.00 h.	Cata de Sales Ecológicas de Manantial natural Salineras Gironés con aceite de oliva virgen D.O. Navarra y pan tostado, realizada por la Asociación Turística Iranzu.
	Lugar: Stand de Navarra E14

DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones…
Stand ANDALUCIA F03: Viernes tarde, sábado mañana y tarde, domingo por la mañana: Pase Cortador Jamón.
Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA G14 Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

SABOREA – ACTIVIDADES EXPOSITORES

Stand de FORMENTERA E19: - Degustación de vino tinto Es Virot, de la bodega de la Isla, Terramoll. **Sábado por la mañana y por la tarde**
ZONA TXOTX EXPERIENCE: Trikitrixa y pandero: Dos pases al día: de 13h. a 14h. y de 16h. a 17h.
EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.