

PÚBLICO PROFESIONAL

SÁBADO 14 DE MAYO

horario ininterrumpido:
11:00 a 20:00 h

ZONA EXPOSITIVA EMPRESAS



ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO:

A cargo de cinco restaurantes Degusta Jaén, donde se realizarán tapas con productos locales de Degusta Jaén, con un precio de **2,50 euros**

- **BOMBOROMBILLOS** | Joaquín Machuca
- **AJO NEGRO** | Idefonso del Olmo
- **ADELFA** | Ana María Medina
- **DGUSTAR** | Leticia Navarro
- **CASA HERMINIA** | Alberto Fernández
- **COCEDERO DE MARISCO** | "La Mar Salada"
Degustación de mariscos, con un precio de **5 euros** "La Mar Salada"
- **CORDERO SEGREÑO TRASHUMANTE** | Santiago Pontones
Degustación del cordero segureño, con un precio de **5 euros** "Trashumante de Santiago Pontones"

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Actividades infantiles:

- Talleres de cocina de niños
- Ludoteca, hinchables, actividades lúdicas

11:00 H INAUGURACIÓN OFICIAL

PRESENTACIONES, CATAS, DEGUSTACIONES Y CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS:

Lugar: Sala de Catas

- ▶ 11:30 a 12:00 h. – Cata AOVE Denominación Origen Sierra de Segura.
- ▶ 12:30 a 13:00 h. – Cata AOVE Señorío de Camarasa
Lugar: Sala de presentaciones

13:00 a 14:00 h. – Conociendo los vinos y viñedos de Jaén. Vinos de Jaén con Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

- I.G.P. Vino de la Tierra de "Torreperogil".
S.C.A. Nuestra Señora de la Misericordia (Torreperogil).
- I.G.P. Vino de la Tierra "Sierra Sur de Jaén".
Viñedos y Bodega Marcelino Serrano (Alcalá la Real).
Bodegas Campoameno (Frailes).
- **Sierra Mágina de Jaén.**
Viñedos y Bodega Casería Los Alfarjes (Arbuniel).
- **Campiña de Jaén.**
Bodegas Herruzo (Lopera).
Viñedos y Bodega Vitaca (Andújar).
- **Sierra Sur de Jaén.**
Bodegas TNT (Valdepeñas de Jaén).
- **Comarca Metropolitana de Jaén.**
Bodegas Cefrian (Jamilena)
- **Sierra de Segura de Jaén.**
enTreDicho Jaén | Vinos Bio Pedro Olivares (Los Llanos de Arriba - La Puerta de Segura).

12:15 a 12:45 h – Presentación y nueva imagen corporativa AOVE SEÑORÍO DE CAMARASA

12:45 a 13:45 h – Taller de cocina infantil "Pequechef"

Lugar: Sala de reuniones

12:45 h a 13:15h - Cata de aceite Señorío de Camarasa

Lugar: Escenario principal de ponencias.
Espacio dedicado a la cocina de Jaén donde chefs, asociaciones y productores presentarán sus elaboraciones.

11:00 a 12:00 h. – Taller de Panadería.

Francisco Ortega - Asociación provincial de panaderos de Jaén.

12:00 h. a 13:30 h. – Cocinando los productos Degusta Jaén.

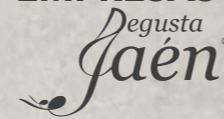
12:00 a 12:15 h. Show Cooking Ana María Medina (Adelfal, Bedmar).
12:20 a 12:35 h. Show Cooking Idefonso del Olmo (Ajo Negro, Mengibar).
12:40 a 12:55 h. Show Cooking Joaquín Machuca (Bomborombillos, Jaén).
13:00 a 13:15 h. Show Cooking Leticia Navarro (Degustar, Jaén).

14:30 a 15,30 h. – Taller de coctelería.

Juan Casado y Licores Riska

16:00 h a 18:30 h. – CONCIERTO: "La Blanca y el Negro".

ZONA EXPOSITIVA EMPRESAS



ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO

ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO:

A cargo de cinco restaurantes Degusta Jaén, donde se realizarán tapas con productos locales de Degusta Jaén, con un precio de **2,50 euros**

- **BOMBOROMBILLOS** | Joaquín Machuca
- **AJO NEGRO** | Idefonso del Olmo
- **ADELFA** | Ana María Medina
- **DGUSTAR** | Leticia Navarro
- **CASA HERMINIA** | Alberto Fernández

COCEDERO DE MARISCO | "La Mar Salada"

Degustación de mariscos, con un precio de **5 euros** "La Mar Salada"

CORDERO SEGREÑO TRASHUMANTE | Santiago Pontones

Degustación del cordero segureño, con un precio de **5 euros** "Trashumante de Santiago Pontones"

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Actividades infantiles:

- Talleres de cocina de niños
- Ludoteca, hinchables, actividades lúdicas

PÚBLICO GENERAL

DOMINGO 15 DE MAYO

horario ininterrumpido:
11:00 a 20:00 h

PRESENTACIONES, CATAS, DEGUSTACIONES Y CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS

11:00 a 12.00 h. – Jornada profesional entre comercios de la provincia y productores de "Degusta Jaén".

Lugar: Sala de catas

- ▶ 12:00 a 12:30 h. – Cata AOVE Oleo Cazorla. Aceitex
- ▶ 12:30 a 13:00 h. – Cata patatas fritas y aperitivos Productos Paqui
Lugar: Sala de presentaciones.
- ▶ 12:30 a 13:30h. – Taller de cocina infantil "Pequechef"
- ▶ 13:30 a 14:30 h. – Conociendo los vinos y viñedos de Jaén. Vinos de Jaén con Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

- I.G.P. Vino de la Tierra de "Torreperogil".
S.C.A. Nuestra Señora de la Misericordia (Torreperogil).
- I.G.P. Vino de la Tierra "Sierra Sur de Jaén".
Viñedos y Bodega Marcelino Serrano (Alcalá la Real).
Bodegas Campoameno (Frailes).
- **Sierra Mágina de Jaén.**
Viñedos y Bodega Casería Los Alfarjes (Arbuniel).
- **Campiña de Jaén.**
Bodegas Herruzo (Lopera).
Viñedos y Bodega Vitaca (Andújar).
- **Sierra Sur de Jaén.**
Bodegas TNT (Valdepeñas de Jaén).
- **Comarca Metropolitana de Jaén.**
Bodegas Cefrian (Jamilena)
- **Sierra de Segura de Jaén.**
enTreDicho Jaén | Vinos Bio Pedro Olivares (Los Llanos de Arriba - La Puerta de Segura).

Lugar: Escenario principal de ponencias con degustaciones.
Espacio dedicado a la cocina de Jaén donde chefs, asociaciones y productores presentarán sus elaboraciones.

COMPARTIENDO EXPERIENCIAS ENTRE PRODUCTORES Y COCINEROS

11.30 a 11.45 h. – Verónica Toledano (Restaurante Plaza Vieja, Jaén).

12.00 a 12.15 h. – Alejandro Ramírez (Restaurante Almoraje, Siles).

12.20 a 12.35 h. – Juanma Galán (Restaurante Capilla 21, Jaén).

12.40 a 12.55 h. – Walter Salvago (Taberna Walter, Jaén).

13.00 a 14.00 h. – Master class de corte de jamón.

Daniel Berrios y Jamones el Gorrilla.

14.00 a 14.45 h. – "La excelencia de los quesos de Jaén".

Moderador: Juan Casado (Profesor de sala de I.E.S. El Valle, Jaén).

15.00 a 15.30 h. – Taller de cocina en casa con los productos del Degusta Jaén

Manuela Monsalve, Sabiote

16.00 h. a 18.30 h. - CONCIERTO: Zeppelin Band.

LUGAR
IFEJA,
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén.

FECHA
14 al 16 de mayo de 2022
(Sábado, domingo y lunes)

FORMATO
Taller profesional, salón expositivo, actividades paralelas.

HORARIO
Sábado y Domingo: 11:00 a 20:00 h
Lunes: 10:00 a 17 :00 h
ininterrumpidamente

Dirigido a público general y profesional.
Sábado 14 de mayo:
Público general.
Domingo 15 de mayo:
Público general/profesional.
Lunes 16 de mayo: público profesional.

Entrada gratuita. Inscripción profesional para la jornada del lunes de abril.

PROMUEVE Y ORGANIZA
Diputación de Jaén
en colaboración con Ferias Jaén



DIRIGIDO A:
Restaurantes · Pequeños y medianos comercios · Hoteles · Bares · Residencias de Mayores · Residencias Universitarias · Colegios y Guarderías que tengan comedores · Operadores logísticos y encargados de las operaciones de almacenamiento, transporte y distribución · Representantes y responsables de administraciones e instituciones públicas relacionados con temas legales de constitución de empresas · Bancos e instituciones de crédito · Hipermercados y supermercados · Pequeños y medianos comercios · Agentes comerciales · Empresas de distribución · Escuelas de Hostelería · Público general y/o consumidor final · Todo aquel relacionado en la cadena de producción y comercialización

www.dipujaen.es

PÚBLICO PROFESIONAL

LUNES DÍA 16 DE MAYO

Horario Ininterrumpido: 10:00 a 17:00 h



Salón Expositivo Degusta Jaén - Exposición de Productores

Encuentros b2b. Lugar: stands comerciales.

Encuentros entre profesionales del sector
(expositores y visitantes profesionales)

para la interacción y creación de relaciones comerciales.

Lugar: stands comerciales.

**ZONA EXPOSITIVA
PRODUCTORES**



**WORKSHOP PROFESIONAL
+ DESAYUNO DE TRABAJO**

Encuentro profesional entre empresas expositoras y profesionales del sector.

Horario: 10:00 a 12:00 h | Lugar: Sala Workshop

ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO

ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO:

A cargo de cinco restaurantes Degusta Jaén, donde se realizarán tapas con productos locales de Degusta Jaén, con un precio de 2,50 euros

- **BOMBOROMBILLOS** | Joaquín Machuca
- **AJO NEGRO** | Idelfonso del Olmo
- **ADEFAL** | Ana María Medina
- **DGUSTAR** | Leticia Navarro
- **CASA HERMINIA** | Alberto Fernández
- **COCEDERO DE MARISCO** | "La Mar Salada"
Degustación de mariscos, con un precio de 5 euros "La Mar Salada"
- **CORDERO SEGREÑO TRASHUMANTE** | Santiago Pontones
Degustación del cordero segreño, con un precio de 5 euros "Trashumante de Santiago Pontones"

PRESENTACIONES, CATAS, DEGUSTACIONES Y CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS

Lugar: Sala de presentaciones

- ▶ 10:30 a 11:00 h. – **Cata de vinos: enTreDicho Jaén - Vinos Bio Pedro Olivares**
La Puerta de Segura - Sierra de Segura de Jaén.
- ▶ 11:00 a 11:30 h. – **Cata de vinos: Casería Los Alfarjes Viñedos y Bodega**
Arbuniel (Cambil) - Sierra Mágina de Jaén.
- ▶ 11:30 a 12:00 h. – **Cata de vinos: Bodega S.C.A. Nuestra Señora de la Misericordia**
Torreperogil | I.G.P. Vino de la Tierra de "Torreperogil"
- ▶ 12:00 a 12:30 h. – **Cata de vinos: Viñedos y Bodega Marcelino Serrano**
Alcalá la Real | I.G.P. Vino de la Tierra "Sierra Sur de Jaén"
- ▶ 12:30 a 13:00 h. – **Cata Chachepo, dulce típico de linares. Pastelería Excelsior. Linares**
- ▶ 13:00 a 13:30 h. – **Cata de vinos: Bodegas Cefrian**
Jamilena- Comarca Metropolitana de Jaén.
- ▶ 13:30 a 14:00 h. – **Cata de embutidos: Artemonte**
- ▶ 14:00 a 14:30 h. – **Cata de vinos: Bodegas Campoameno**
Frailles | I.G.P. Vino de la Tierra "Sierra Sur de Jaén"
- ▶ 14:30 a 15:00 h. – **Cata de vinos: Bodegas TNT**
Valdepeñas de Jaén - Sierra Sur de Jaén.
- ▶ 10:00 h. a 18:30 h. – **Ponencias y degustaciones gastronómicas.**
Lugar: Escenario Principal.
Espacio dedicado a la cocina de Jaén donde los chefs premiados "Degusta Jaén" y productores presentarán elaboraciones y darán una degustación de sus platos.
- ▶ 10:00 a 10:30 h. – **Evolución de la gastronomía de Jaén "La Cocina de las Estrellas"**
Pedro Sánchez (Restaurante Bagá).
Juan Aceituno (Restaurante Damajuana).

▶ 10.30 a 11.00 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Miguel Valero (El Recreo, Villargordo).

▶ 11.00 a 12.00 h. - **Mesa Redonda:**

Visión de los productos locales desde el punto de vista de la restauración de Jaén

Participan:

- Juan Carlos Trujillo (Restaurante Canela en Rama, Linares).
- Tomás Rueda (Restaurante Almocaden, Alcaudete).
- Gabriela Ocráim (Restaurante Támesis, Jaén).
- Pedro Salcedo (Restaurante Juanito, Baeza).
- Juan Carlos García (Restaurante Vandelvira, Baeza).
- Antonio Martínez (Restaurante Casa Chumi, Miraelrío).
- Juan Pablo Gámez (Restaurante Los Sentidos, Linares).
- Montse de la Torre (Restaurante Cantina la Estación, Úbeda).
- José Luis Navas (Cookintech, Jaén).
- José Santiago (Restaurante Cibus, Úbeda).

▶ 12.00 h. - **Entrega de Placas a nuevas empresas adheridas Degusta Jaén**

▶ 12.20 a 12.35 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Juan Pablo Gámez (Los Sentidos, Linares)

▶ 12.40 a 12.55 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Ramón Jurado (Casa Alfonso X, Cazoria)

▶ 13.00 a 13.45 h. - **Taller de cocina en vivo**

Javier Jurado (Restaurante Malak Jaén)

▶ 14.00 a 14.45 h. - **Taller de cocina en vivo**

Juanjo Mesa (Restaurante Radis Jaén)

▶ 15.00 a 15.15 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Jose Carlos González Mercado (La Vestida, Jaén)

▶ 15.20 a 15.35 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Alejandro Bohórquez (La Barbería, Baeza)

▶ 15.40 a 16.00 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Alan Triñares (Lusco Taberna, Cazoria)

▶ 16.00 a 16.15 h. - **Show Cooking y degustación Premiados "Degusta Jaén".**

Alberto Fernández (Casa Herminia, Cabra de Santo Cristo)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PROFESIONALES DÍA 16 DE MAYO

▶ 16:00 a 17:00 h. - **Cata de productos agroalimentarios guiadas**

Lugar: Sala de Catas

- Acercamiento teórico para empresarios y comercializadores alimentarios acerca de cómo debe plantearse y realizarse una cata con fines comerciales.
- Cata de AOVES
- Cata de vinos
- Cata de embutidos
- Cata de quesos
- Cata de aceitunas de mesa

PROGRAMA



DEGUSTA EN JAÉN
III SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN
Y LA GASTRONOMÍA

IFEJA
14 · 16 MAYO
2022