

III Semana de la Castaña de Jubrique

Cocina de otoño
en el Bosque de Cobre

Del 14 al 20
nov. 2022



Programación

Lunes 14 de noviembre

10:30h. Taller ‘Cocina del Bosque de Cobre’, impartido por Iván Sastre (El Chef de la Castaña) para los hosteleros del Valle del Genal

» Posada Mirador de Jubrique - *Degustación para asistentes*

17:00h. Taller familiar ‘Hábitos de vida saludables’, impartido por Beatriz de Lara (Doctora en nutrición y fundadora de Food Training)

» Posada Mirador de Jubrique - *Degustación para asistentes*

Miércoles 16 de noviembre

11:00h. Taller ‘Crea tu vivero de castaños’, realizado por los niñ@s del colegio público de Jubrique

18:00h. Formación ‘Plantones híbridos y variedades de castaños’, impartido por Efrén Martín (Técnico de la Asociación de Castañicultores de Villuercas)

» Centro de Interpretación Turística de Jubrique

Jueves 17 de noviembre

10:30h. Taller ‘Castañas y fogones’, impartido por Federico Baglietto (Escuela de Hostelería de Benahavís) para los habitantes de Jubrique

» Posada Mirador de Jubrique - *Degustación para asistentes*

Viernes 18 de noviembre

18:00-19:00h. ‘Cata de chocolates’ a cargo de MayChoco

» Plaza de Andalucía - **Aforo:** 30 personas

19:30-21:00h. ‘Cata Vinos y chacinas del Genal’ a cargo de Milamores

» Plaza de Andalucía - **Aforo:** 30 personas

21:00h. Ruta de la Tapa con Castañas hasta el domingo a las 17:00h por: Venta San Juan, Mesón La Pozuela, Bar Arcoiris, Bar La Flamenca y Bar La Plaza

Sábado 19 de noviembre

11:30h. Inauguración y apertura del Mercado Gastro-Artesano

- » Plaza de Andalucía

12:00-13:00h. Cocina en directo ‘Las castañas a la olla’ a cargo Lupe Montejo (Cocinera y presidenta de la Asociación de Mujeres Cocineras Profesionales)

- » Plaza de Andalucía - *Degustación para asistentes*

13:30h. Taller de cocina participativa ‘Arroz con castañas estilo gourmet’ a cargo de Samuel Perea (cocinero y divulgador gastronómico)

- » Plaza de Andalucía - *Degustación para asistentes*

13:30h. Charanga ‘Los Solfamidos’ por los bares de la ruta de la tapa

- » Recorrido: Venta San Juan, Mesón La Pozuela, Bar Arcoiris, Bar La Flamenca y Bar La Plaza.

18:00-19:00h. Taller de cocina para niñ@s ‘Cocina desde la infancia’ a cargo de los cocineros Miguel Herrera y Antonio Alfaro (Escuela de cocina El Golimbreo)

- » Plaza de Andalucía - *Degustación para asistentes*

20:00h. Concierto ‘Sonidos meditativos’ a cargo de Tone of Life

- » Iglesia San Francisco de Asís

Domingo 20 de noviembre

10:00-12:00h. Senderismo en el Bosque de Cobre

- » Salida: Plaza de Andalucía

17:00h. Tostón de castañas y Aguardiente

- » Poyete de la Crítica

ORGANIZA



PATROCINA



PARTICIPA



Tel: 952152250
info@jubrique.es
Plaza de Andalucía, s/n,
C.P: 29492 Jubrique (Málaga)
jubrique.es

Más información en:

