

PROGRAMA



Lunes 26 de enero

De 10:00 a 12:00 h -Stand Saborea Segovia

Degustación de cafés de la mano de **Guadarrama Coffee Roasters**.

10.30 h Taller con Agencias de Viajes

De la mano de **Jamones Monte Nevado**.

13:30 h – Taller presentación de Ponche Segoviano

Celebramos los 100 años de nuestro postre más internacional de la mano de sus creadores: **Confitería El Alcázar**.

14:00 h – Menú Gastronómico. Stand Saborea España.

8 destinos darán a degustar sus mejores platos a más de 40 invitados muy especiales. Segovia celebrará los 100 años del Ponche Segoviano poniendo el broche de oro a esta degustación de delicias de nuestro país. y licor Bravo, pensado para tomar junto con el ponche por sus exclusivas características

15.30 h -Taller de Copas

Cata de verdejos de la mano de la **Viticultora Esmeralda García**: verdejos de cepas viejas, elaborados de la manera más natural y tradicional.

16.00 h – Stand Saborea Segovia

Degustación de verdejos de la **Viticultora Esmeralda García**.



PROGRAMA



Martes 27 de enero

De 10:00 a 12:00 h - Stand Saborea Segovia

Degustación de cafés de la mano de **Guadarrama Coffee Roasters**.

De 10.30 a 11.00 h - Taller de Copas

Cata de cafés a cargo de **Guadarrama Coffee Roasters**, donde diferenciaremos cafés de especialidad tostados a los pies de la Sierra de Guadarrama.

De 12.00 a 14:00 h - Presentaciones y degustaciones Stand Saborea Segovia

Ahumados Huma – Carnes ahumadas de manera natural y tradicional, con recetas propias y un proceso artesanal basado en la tradición y el buen hacer, para conseguir productos excepcionales e inconfundibles.

Bodegas Las 2 Antiguas – pequeña bodega dedicada a la creación de vinos de calidad, exclusivos, limitados y diseñados para perdurar en el tiempo.

14.00 h - Ruta de la Tapa

El **Restaurante Bar José** presentará su **oreja de cerdo guisada a fuego lento**.

16.00 h - Presentaciones y degustaciones Stand Saborea Segovia

Panadería los Mellizos – Panadería tradicional que hará las delicias de quienes se acerquen al stand, con propuestas para todos los gustos.

Vino Graff Wine – Bodega cuya finalidad es fusionar el arte y la enología para extraer lo mejor de ambos mundos.

18.00 h - Aula Gastronómica

Cata de ahumados tradicionales de la mano de **Ahumados HUMA**.



PROGRAMA



Miércoles 28 de enero

De 10:00 a 12:00 h - Stand Saborea Segovia

Degustación de cafés de la mano de **Guadarrama Coffee Roasters**.

11.00 h - Espacio Polivalente

Exhibición de pelados y flambeados de fruta a la vista del cliente

Alumnos del Servicio de restauración del C.I.F.P. Felipe VI

Durante la mañana - Stand de Saborea Segovia

Cervezas Vamos a Beer

Siglos de Pan

