

# 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

