

DEGUSTA en JAÉN

IV SALÓN DE
LA ALIMENTACIÓN
Y LA GASTRONOMÍA

13 AL 15 ABRIL 2024

Horario:
SÁBADO, 13: 11:00 a 19:00 h
DOMINGO, 14: 11:00 a 19:00 h
LUNES, 15: 09:00 a 17:00 h

Carácter Mixto:
Sábado 13 y Domingo 14: público general
Lunes 15: público profesional

Entrada:
Gratuita e Inscripción Profesional Gratuita

Logo:
Degusta Jaén
LUGAR:
IFEJA (Ferias Jaén S.A.M.P. Unipersonal)
Prol. Ctra. de Granada s/n, 23003. Jaén
T. (+34) 953 086 980

13, 14 Y 15 DE ABRIL DE 2024

Sábado y Domingo, entrada general. Lunes, sólo profesionales.

Horario: 11.00 a 19.00h. Lunes de 9.00 a 17.00h.

ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO

Sábado y Domingo (13-14 abril 2024)

Horario: 12:00 h. a 16:30 h.

Espacio en el que poder degustar de una rica y variada degustación de platos y tapas desarrolladas por restauradores provinciales y con productos Degusta Jaén.

➤ **Tapas con productos “Degusta Jaén”**

Tapas elaboradas por Restaurantes adheridos a la marca Degusta Jaén a un precio de único de 2,50 euros.

- **Leticia Navarro “Dgustar”**
- **Alberto Fernández “Casa Herminia”**
- **Jose Luis Navas “Cookintech”**

➤ **Cordero Segureño Trashumante de Santiago Pontones**

Plato degustación de cordero segureño trashumante elaborado in situ con pan de Santiago Pontones a un precio de **5 euros**.

➤ **Cocedero de marisco de “La Mar Salá”**

Plato degustación de mariscos, con un precio de **5 euros**.

ZONA LÚDICA E INFANTIL

Sábado y Domingo (13-14 abril 2024)

Horario: 11:00 h. a 19:00 h.

Espacio en la que los más pequeños podrán disfrutar de actividades, talleres, hinchables, juegos... Una zona en la que la diversión y el entretenimiento para los más pequeños está asegurado.

PROGRAMA **SÁBADO 13 ABRIL**

11:00h. - INAUGURACIÓN DEL IV SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA “DEGUSTA EN JAÉN”. VISITA DE AUTORIDADES A LOS STAND.

12.00 a 14.00h. CATAS DE VINOS DE JAÉN CON IGP Y AOVEs DENOMINACIÓN ORIGEN. *Sala de catas Degusta Jaén*. Se recomienda inscribirse previamente, (rosamartinez@ifeja.org).

- 12.00h IGP Aceite de Jaén.
- 12.30h DOP Sierra Mágina.
- 13.00h Cata de vinos y vermut con maridaje con productos Degusta Jaén, a cargo de Jaén de Vinos.

12.00h. a 13.30h. – COCINANDO LOS PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN, a cargo de los restaurantes, con la colaboración de jugadores de Jaén Paraíso Interior FS. Degustación de tapas. *Escenario principal*.

- 12.00 h. a 12,15 h. Show Cooking con Alberto Fernández de Casa Herminia de Jaén con la colaboración de un jugador Jaén Paraíso Interior FS.
- 12.20 h. a 12.35 h. Show Cooking con Ramón Jurado de Restaurante Casa Alfonso X con la colaboración de un jugador Jaén Paraíso Interior FS.
- 12.40 h. a 12.55 h. Show Cooking con Miguel Valero de Restaurante El Recreo Villargordo con la colaboración de un jugador Jaén Paraíso Interior FS.
- 13.00 h. a 13.15 h. Show Cooking con Alejandro Bohórquez de Restaurante La Barbería de Baeza con la colaboración de un jugador Jaén Paraíso Interior FS.

12.00h.- CONCURSO PEQUE CHEF con los Profesores de escuela de cocina, Juan Casado y Jose Navacerrada. *Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía*.

13.30h.- JUGADORES DEL PRIMER EQUIPO DEL JAÉN PARAÍSO INTERIOR CON LOS MÁS PEQUEÑOS. *Zona lúdica e infantil.*

13.30h - PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS POR PARTE DE PRODUCTORES DEGUSTA JAÉN. Entrevistas a productores con Javier Altarejos. *Escenario principal.*

14.00h. - Elaboración plato típico tradicional del Calendario de “Fiestas y Recetas tradicionales de Jaén” elaborado por la Asociación Lola Torres de Jaén. SHOW COOKING A CARGO DE ANA Mª GUTIERREZ “COCINANDO ENTRE OLIVOS”.

14.15h. ACTUACIÓN DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE COROS Y DANZAS LOLA TORRES DE JAÉN.

15.00h SORTEO DE LOTE DE PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN. *Escenario principal.*

15.00h ACTUACIÓN HUMORISTA: GUELMÍ.

16.00h TALLERES DE COCINA EN FAMILIA. *Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía.*

- Taller de repostería con Pastelería Príncipe de Martos, dirigido a niñ@.
- Taller de coctelería de vinos, vermut y licores de Jaén con Jaén de Vinos, dirigido a adultos.

17.00h ACTUACIÓN ACADEMIA DE DANZA NEREA GARCÍA.

18.00h SORTEO DE LOTE DE PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN. *Escenario principal.*

PROGRAMA

DOMINGO 14 ABRIL

11.00h. - APERTURA DE STAND.

11.00h a 13.30h. – FINAL CONCURSO GASTRONÓMICO DE COCINA DEGUSTA JAÉN 2024, con la presencia de Enrique Sánchez, Chef y presentador del Programa gastronómico de Canal Sur “Cómetelo”. *Escenario principal.*

12.00 a 14.00h.- CATAS DE VINOS DE JAÉN CON IGP Y AOVEs DENOMINACIÓN ORIGEN. *Sala de catas Degusta Jaén.* Imprescindible estar inscrito previamente, (enlace a [inscripción](#)).

- 12.00h DOP Sierra de Cazorla.
- 12.30h DOP Sierra de Segura.
- 13.00h Cata de vinos y vermut con maridaje con productos Degusta Jaén. Con Jaén de Vinos.

12.00h.- CONCURSO PEQUE CHEF con los Profesores de escuela de cocina, Juan Casado y Jose Navacerrada. *Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía.*

13.00h.- CONCURSO PEQUE CHEF con los Profesores de escuela de cocina, Juan Casado y Jose Navacerrada. *Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía.*

14.00h.- SHOW COOKING CON ENRIQUE SÁNCHEZ, Chef y presentador del Programa gastronómico de Canal Sur “Cómetelo”. *Escenario principal*

15.00h.- SORTEO DE LOTE DE PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN.

15.00h.- ENTREGA DE LOTES DE PRODUCTOS DEGUSTA JAEN A LOS GANADORES PARTICIPANTES EN LAS “JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2024”.

15.15h.- ACTUACIÓN HUMORISTA: DAVID NAVARRO.

16.00h.- TALLERES DE COCINA EN FAMILIA. *Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía.*

- Taller de pastelería creativa, por Bigopan, dirigido a niñ@s.
- Taller de coctelería de vinos, vermut y licores de Jaén, a cargo de los profesores de cocina Juan Casado y Jose Navacerrada junto a Jaén de Vinos, dirigido a adultos.

17.00h.- ENCUENTRO DE ASOCIACIONES GASTRONÓMICAS JIENNENSES. ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS. *Escenario principal.*

17.30h.- ENTREGA DE PLACAS DEGUSTA JAÉN A NUEVOS COMERCIOS Y PRODUCTORES. *Escenario principal.*

18.00h.- SORTEO DE LOTE DE PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN. *Escenario principal.*

PROGRAMA

LUNES 15 ABRIL

Público Profesional

9.00h a 17.00h.

ZONA EXPOSITIVA

La esencia de este Salón se encuentra en esta zona, siendo éste el eje principal del evento en el que se muestra la exposición de los principales productos agroalimentarios de nuestra provincia destinados a su promoción, comercialización y degustación. Dirigida tanto a profesionales del sector como a público en general, pretende convertirse en una obligada cita para degustar y adquirir productos de todos los rincones de la provincia.

ZONA WORKSHOP PROFESIONAL (*Sala Jaén Paraíso de la Gastronomía*)

Se trata de una zona puramente profesional diferenciada, compuesta por mesas de trabajo, donde se dan cita por un lado, los profesionales de todos los ámbitos relacionados con la gastronomía y la restauración y por otro lado los productores de la provincia, con la finalidad de entablar y establecer buenas y duraderas relaciones comerciales.

ZONA FESTIVAL GASTRONÓMICO

Espacio en el que poder degustar tapas desarrolladas por restauradores provinciales y con productos Degusta Jaén.

- Leticia Navarro “Dgustar”
- Alberto Fernández “Casa Herminia”
- Jose Luis Navas “Cookintech”

SALA DE CATAS (*Sala Degusta Jaén*)

Espacio donde llevar a cabo, por invitación y reserva, catas y degustaciones de productos.

9.00h a 11.00h.- JORNADA: ACCEDE A INFORMACIÓN COMERCIAL ESTRATÉGICA SOBRE EXPORTACIONES E IMPORTACIONES GLOBALES por la Cámara de Comercio de Linares. *Inscripción a las jornadas:* https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfrZM4Bb_YhQB3LfEWey42OSkV35xQ5GH6lBck--A434z8U0g/viewform

11.00h. a 12.00h.- CONCURSO DE CATA DE VINOS A CIEGAS POR PAREJAS PARA ALUMNOS DE HOSTELERÍA a cargo de Jaén de Vinos. *Sala de catas Degusta Jaén.*

11.00h. a 15.00h.- TÚNEL DE VINOS, VERMUT Y LICORES DE LA PROVINCIA a cargo de Jaén de Vinos. *Sala de catas Degusta Jaén.*

12.00h. a 13.00h.- COCINA CON PRODUCTORES a cargo de Alejandro Ramírez del Restaurante Almoraje de Siles y José Santiago Bea de Restaurante Cibus de Úbeda.

13.00h a 14.00h.- CATAS DE VINO Y PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN, dirigida a hostelería invitados por HOSTURJAEN. *Sala de catas Degusta Jaén.*

13.00h. a 15.00h.- SHOW COOKING CON RESTAURANTES DEGUSTA JAÉN. DEGUSTACIÓN DE TAPAS.

- 13.00 h. a 13.25 h. Show Cooking con Juan Pablo Gámez de Restaurante Los Sentidos de Linares.
- 13.30 h. a 13.55 h. Show Cooking con Montse de la Torre de Restaurante Cantina de la Estación de Úbeda.
- 14.00 h. a 14.25 h. Show Cooking con Alan Triñanes de Restaurante Macorina de Cazorla.
- 14.30 h. a 14.55 h. Show Cooking con Jose Carlos González de Restaurante La Vestida de Jaén.

15.00h.- ENTREGA DE PLACAS DEGUSTA JAÉN A NUEVOS RESTAURANTES Y CHAQUETAS A LOS CHEF *Escenario principal.*

15.15h.- PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE CAFÉ por Vander Coffe de Jaén.