

ANTEQUERA QUE BIEN ME SABE

2ª Edición. Evento gourmet en Agrogant

Del viernes 30 de mayo al domingo 1 de junio de 2025 – 12 a 20 horas

VIERNES 30 DE MAYO

De 12:00 – 20:00 horas.

12:00 horas.

INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL.

Con el Alcalde de Antequera, Manolo Barón, corporación municipal, expositores, chefs y resto de participantes.

Foto de familia en escenario central.

LA COCINA CON LA DESPensa DE ANTEQUERA. Las mejores propuestas gourmet con los grandes productos de la tierra. La Torcaleña. Presentación.

Tartar de salchichón de chivo, con Manuel Pérez y el chef Esteban Sedeño. Presentación de las creaciones de La Torcaleña para Antequera Que Bien Me Sabe: molletitos serranitos de lomo al horno con jamón ibérico y mahonesa de pimientos, molletes de lomo en manteca, molletitos rellenos de rabo de toro, chicharrones en cartuchitos...

13:00 horas. ANTEQUERA FUSIÓN. Antequera y las cocinas del mundo. Showcooking.

Con la **Escuela de Cocina de La Fábrica de Antequera** y Rubén Antón.

Las recetas de moda de la cocina internacional con el sello de Antequera.

Master class de elaboración de las recetas de moda: como tartar, sushi, ceviches, pan bao, tacos... con la personalidad gourmet de Antequera. Recetas fusión con propuestas tradicionales de Antequera.

16:00 horas.

BIENMESABE, INSPIRACIÓN GOURMET PARA UNA COCINA DE VANGUARDIA.

Taller de cocina con Piobiem y Dominik Hernando Frenkler, docente en Formación Profesional de Cocina en CESUR.

17:00 horas

CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ANTEQUERA. Premio Infantil Antequera Que Bien me Sabe al Maestro Chocolatero.

Dinámica infantil con Dani García Peinado.

Aprendemos a elaborar un brownie de chocolate negro con AOVE hojiblanca de Antequera y cacahuets caramelizados con Dani García Peinado, el Chef del AOVE. Tarta sorpresa para el ganador.

Entrega del reconocimiento a Dani García Peinado como Embajador de Antequera Que Bien Me Sabe.

18:00 horas.

QUESOS DE ANTEQUERA, LOS PREFERIDOS DE LOS NIÑOS. Premio Infantil Antequera Que Bien me Sabe al mejor paladar en quesos artesanos.

Taller infantil con José Luis Martín.

Taller de quesos de Antequera para niños con José Luis Martín, el mayor experto español de quesos artesanos, director del área de quesos del Salón Gourmet. Aprender a disfrutarlos y diferenciarlos. Cata sensorial a ciegas.

Premio de cata a la diferenciación de sabores entre leche de cabra, oveja y vaca.

Fin de fiesta.

LOS MANTECADOS DE ANTEQUERA SON PARA EL VERANO. Razones para consumir mantecados de Antequera todo el año.

Cata libre de helados de mantecado de Antequera.

SÁBADO 31 DE MAYO

12:00 – 20:00 horas.

12:00 horas.

ANTEQUERA, CAPITAL DE INNOVACIÓN GOURMET.

Showcooking exhibición de nuevas tendencias.

El restaurante Baraka de Antequera con el equipo liderado por la chef Patryzia Claros abandera a la nueva generación de creadores del corazón de Andalucía.

12:30 horas.

ANTEQUERA, CAPITAL DE TAPAS SINGULARES

Showcooking.

Pepa Conde y Javier Pérez Conde de Saborío de Hacebuche presentan La Primavera de Vivaldi, tapa ganadora de la XII Ruta Gastroturística, Sinfonía de Sabores.

13:00 horas.

EMPODERAMOS LOS QUESOS DE ANTEQUERA CON JOSÉ LUÍS MARTIN, EL GURÚ DE LOS QUESOS ARTESANOS. Entrega del reconocimiento Embajador de Antequera Que Bien Me Sabe.

Cualidades. Degustación. Maridaje. Presentación. Elaboración de la tabla de quesos de Antequera óptima. Conservación. Promoción internacional.

Cata interactiva.

15:00 horas.

LA COCINA DE PRIMAVERA DE LA VEGA DE ANTEQUERA.

Taller.

Con Juan Muñoz, chef antequerano universal. Cocinero Ejecutivo del prestigioso Club de Negocios Uppery Club.

Trucos para sacar el máximo partido a los productos de la huerta de Antequera. Es el turno de los calabacines de Antequera, las berenjenas, judías, habas, pimientos...

17:00 horas.

ELABORACIÓN DE LA PEÑA DE LOS ENAMORADOS DE CHOCOLATE.

Taller infantil de cierre.

Dirige Las Delicias de mi Noe, los mejores caprichos de chocolate de Málaga.

18:30 horas.

MOLLETE DE ANTEQUERA 24/7 CON ENRIQUE SÁNCHEZ, EL CHEF DE CANAL SUR. Monográfico gourmet del Mollete de Antequera.

Clase Magistral, Showcooking y I Campeonato Mundial del Mollete de Antequera.

Los inmensos valores de uno de los productos gourmet más versátil del mundo. Molletes de Antequera en el Desayuno, el Almuerzo, la Merienda y la Cena.

Siempre hay un mollete para los distintos momentos del día. Diferentes tipos de molletes en función de la harina empleada.

Presentación de 10 propuestas y elección del campeón.

Entrega del reconocimiento a Enrique Sánchez como Embajador de Antequera Que Bien Me Sabe.

DOMINGO 1 DE JUNIO

12:00 – 19:00 horas.

SUSHI FUSIÓN EXHIBICIÓN.

Con Richard García de Nela Sushi Antequera, restaurante revelación de Málaga.

A partir de las 12:30 horas

DOMINGO DE ARROCES CAMPEROS DE ANTEQUERA.

Con Daciel Guerrero, el chef de los arroces del mundo, propietario del restaurante Turiguanó.

A partir de las 13:00 horas. Taller.

Los secretos de elaboración de los arroces de estilo mediterráneo. La clave del tipo de condimento. La importancia de los pimientos tipo ñora.

14:30 horas. Showcooking.

Elaboración y degustación para todos del Arroz tipo El Torcal, con base en verduras de temporada de la Vega de Antequera.

15:00 horas. Showcooking.

Elaboración y degustación para todos del Arroz tipo Dólmenes, con el toque los mejores productos ibéricos.

Tarde para finalizar las compras en los stand de productos artesanos.

Productores artesanos a la venta:

ANTEQUERA

La Torcaleña. Embutidos, cárnicos.

Hermanos Paradas Pedraza. Molletes, obrador.

Panadería artesana Aldamira. Molletes, obrador.

Sta M^a del Cerro. Quesos.

El Corraleño. Embutidos, cárnicos

Productos La Joya de Antequera. Dulces.

Piobiem. Piononos, bienmesabe.

Horno San Roque. Molletes, panadería.

Aceitunas Chicón. Aceituna, encurtidos.

Quesos El Arquillo, Campillos. Quesos.

Bodegas Cortijo La Fuente, Mollina. Vinos.

Resto de MÁLAGA

Melgar - La Arriateña, Arriate. Embutidos, cárnicos, Quesos, Aceitunas

ICarben Industrias Cárnicas, Benaoján. Embutidos, cárnicos.

El Porticatero, Yunquera. Quesos

Embutidos y Jamones Langenal, Faraján. Embutidos, jamones

Cerveza La Rondeña, Ronda. Cervezas artesanales

La Laja, Ronda. Quesos.

Bizcochería Laura, Málaga. Dulces.

Delicias de Noé, Málaga. Cookies, dulces.

Embutidos Hnos López, Colmenar. Embutidos, cárnicos.

Miel Los Jarales, Puerto de la Torre. Miel y derivados.

Quesos Agammasur, Colmenar. Quesos.

“MieldeCaña”, Frigiliana. Jugo concentrado de Caña de Azúcar.

Rey Cabra, Cuevas del Becerro. Quesos.

Dulces árabe Amina, Cátama. Variedad de dulces árabes artesanales.

Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Málaga.

CÓRDOBA

Bodegas Delgado, Puente Genil. Vinos, Vermú, Espumosos.

SEVILLA

Dulcería Abuela Asunción. Aguadulce. Canutillos.

JAÉN

Quesos y Besos, Guarromán. Quesos.

HUELVA

Jamones Montesierra, Jabugo. Jamones, cortador de jamón.

ALMERÍA

Embutidos Alpujarreños, Laujar de Andarax. Embutidos, cárnicos, quesos.

GRANADA

Tarta de la Madre de Cris, Granada. Tarta de queso y otras variedades

ZAMORA

Los Viales, Zamora, Quesos.