

XIV MUESTRA DE
ENOTURISMO
Y GASTRONOMÍA

5 SEP

A PARTIR 18 H
AUDITORI TEULADA MORAIRA
ENTRADA LIBRE



alere DOLIA

con alma
de mujer

SALA DE TAST

18.00 h *TAST DE VINS BLANCS SECS. "El Moscatell i la Dona". Bodega Teulada, Bodega Montesanco, Celler "Les Freses". Presentats per: Natalia Piera, enòloga i sommelier. Lourdes Santacreu, sommelier. Sofia Garrigues, maitre en Ritual de Terra. Armonitzats amb formatges de l'Associació de Formatgers de la Comunitat Valenciana. Presentats per Chema Ferrer, escriptor i gastrònom.

19.30 h Performance, DELICATESSEN, a càrrec Otra Danza, amb Asun Noales. Dansa, música i llum.
Promocionat per: IVC (Institut Valencià de Cultura)

SALA AUDITORI

20 h Exhibició culinària amb ÀNIMA DE DONA. A càrrec de la cuinera **María José San Román**, restaurant El Monastrell. Embaixadora de la dieta mediterrània, i representants de l'Associació MEG (Dones en Gastronomia) al costat d'altres cuineres i productores.
PAISATGE DE LA MEMÒRIA: menció especial a les dones dedicades al treball del raïm moscatell.
Acte conduït per la periodista, **Marina Vallés Pérez**.

JARDÍ FAÇANA A LA MAR

20 h *DOLIA KIDS. Taller artesà d'elaboració de pa de figa, a càrrec de Menges de Deus.

TERRITORI GASTRONÒMIC. Un espai que Alere/Dolia vol dedicar a: producte, productors, artesans i cuiners.
MARIDATGE GASTRONOMIA, VI I MÚSICA EN DIRECTE. Bodega de Teulada, Bodega Montesanco, Celler Caseta Vinamar, amb la gastronomia de la barra del Restaurant Tapes Canalla, degustació de Tapes MEG, exhibició i degustació de formatges a càrrec de la Associació de Formatgers de la Comunitat Valenciana, bunyolada a càrrec de les Mestresses de casa de Teulada.

Música en directe a càrrec de la **CUCUMPA ORQUESTRA**.

SALA D'EXPOSICIONS

Intervenció artística, **SABORS I SABERS**, de l'artista GINESTAR.

SALA DE CATAS

18 h *CATA DE VINOS BLANCOS SECOS

"El Moscatell y la Mujer"
Bodega Teulada, Bodega Montesanco y Bodega "Les Freses". Presentados por: Natalia Piera, enóloga y sumiller. Lourdes Santacreu, sumiller. Sofia Garrigues, maitre en Ritual de Terra. Maridados con quesos de l'Associació de Formatgers de la Comunitat Valenciana. Presentados por Chema Ferrer, escritor y gastrónomo.

19.30 h Performance, DELICATESSEN, a cargo de Otra Danza, con Asun Noales. Danza, música y luz.
Promocionado por: IVC (Institut Valencià de Cultura)

SALA AUDITORI

20 h Exhibición culinaria con ALMA DE MUJER. A cargo de la cocinera **María José San Román**, restaurante El Monastrell. Embajadora de la dieta mediterránea y representante de la Asociación MEG (Mujeres en Gastronomía) junto a otras cocineras y productoras.
PAISAJE DE LA MEMORIA: una mención especial a las mujeres dedicadas al trabajo de la uva moscatel. Acto conducido por la periodista, **Marina Vallés Pérez**.

JARDÍN FACHADA AL MAR

20 h *DOLIA KIDS. Taller artesano de elaboración de pan de higo, a cargo de Menges de Deus.

TERRITORIO GASTRONÓMICO. Un espacio que Alere/Dolia quiere dedicar a: producto, productores, artesanos y cocineros
MARIDAJE GASTRONOMÍA, VINO Y MÚSICA EN DIRECTO. Bodega de Teulada, Bodega Montesanco, Asociación Bancals de Vins, con la gastronomía de la barra del Restaurante Tapes Canalla, degustación de Tapes MEG, exhibición y degustación de quesos a cargo de la Associació de Formatgers de la Comunitat Valenciana, buñolada a cargo de las Amas de Casa de Teulada.

Música en directo a cargo de la **CUCUMPA ORQUESTA**.

SALA DE EXPOSICIONES

Intervención artística, **SABORS I SABERS**, del artista GINESTAR.

*Inscripció prèvia / Inscripción previa: www.auditoriteuladamoraira.com | Places limitades / Plazas limitadas

+info: www.auditoriteuladamoraira.es f t i