

## LUNES 27 DE ENERO

10:00 h Inauguración

11:30 h

Showcooking

**ALFONSO FERNÁNDEZ ROLDÁN**

Tosta de salazones romanos con tomate y comino.

Milhojas de cordero con salsa de alajú estilo Segóbriga

Restaurante: Cocedero de Mariscos (Tarancón).

**Productores: Panadería La Golondrina y Confitería Marisol**

12:30 H

**CATA DONDE NACEN LOS SABORES**

**QUESOS ARTESANOS VILALREJO SL (Villarejo de Fuentes)**

**DAWAT (Cuenca)**

13:30 H

Showcooking

**MARTA PEÑUELAS LOPEZ**

Judías con perdiz de tiro estofada a fuego lento

Migas chistorra panceta y trufa de la vega

Restaurante: Venta de los Montes (Cañada del Hoyo)

**Productores: La Cochura y Trufa de la Vega.**

14:30 H

CATA DONDE NACEN LOS SABORES

BODEGA MONT REAGA ( Monreal del Llano)

15:30 H

Showcooking

M<sup>a</sup> LUISA LÓPEZ BARCHÍN

Mousse de ajoarriero membrillo y sus chips

Mini albóndiga de ciervo y pistachos sobre cremoso de patatas de Mariana

Restaurante el Secreto de la Catedral (Cuenca)

16:30 h

CATA DONDE NACEN LOS SABORES

FDH

17:30 h

Showcooking

JOSÉ FCO ATIENZA MATAS, ALFONSO FERNÁNDEZ ROLDÁN Y  
JORGE SUSINOS RODRÍGUEZ

Arroz vietnamita con crema de bogavante

Huevos fritos pisto y Jamón

Postre de palomitas saladas

COCINEROS ACCM Y EUROTOQUES ASOCIACION PARKINSON  
CUENCA

Productores: Rujamar y Bealar.

18:30 h

CATA DONDE NACEN LOS SABORES

BODEGAS CORONADO (La Alberca del Zíncara)

MARTES 28 DE ENERO

11:30 h

Showcooking

MARI PAZ MARTINEZ

Panipuri de queso manchego Villarejo y Embutido de cárnicas Araceli

Bombón de foie y turrón de Jijona

Aceituna Picual

Piedra de chocolate blanco

Restaurante: Marlo

Productores: Quesos Artesanos Villarejo SL y Cárnicas Araceli

12:30 h

CATA DONDE NACEN LOS SABORES

Valle de la Cantarería (Canalejas del Arroyo)

13:30 h

Showcooking

JOSÉ FCO ATIENZA MATAS

Pisto ahumado con sardina marinada garum y caviar cítrico

Trigo sarraceno con zarajos caldo de pepitoria.

Restaurante: La Martina (Tarancón)

Productores: Cárnicas Araceli, Bealar y Fdh

14:30 h

**CATA DONDE NACEN LOS SABORES**

**Vinos Artesanos Altomira (Mazarulleque)**

15:30 h

**MARIA DOLORES GIL GIL Y FRANCISCO IBAÑEZ**

**Showcooking**

Trucha de alta montaña escabechada con sus huevas y Lactarius en escabeche

Lomo de ciervo con salsa de trufa y veloute de lombarda

Restaurante: La Muralla (Cañete)

Productores: Cárnicas Araceli, Trufa de la Vega y Aceites Buendía

16:30 h

**CATA DONDE NACEN LOS SABORES**

**DULCIMAN (Mota del Cuervo)**

17:30 h

**Showcooking**

**MARÍA DEL CARMEN GIMENO**

Carrilladas de ibérico tocino ibérico y su jugo.

Ajoarriero con cortezas de bacalao y pan rustico

Restaurante: Hotel Moya (Landete)

**Productores: Cárnicas Villacuenca , Rujamar y Altolandon**

**MIERCOLES 29 DE ENERO**

11:30 h

**Showcooking**

**ISMAEL E ISABEL CASTILLEJO**

Puerros, crema de setas y cecina de ciervo.

Artatunos, tomates verdes encurtidos y gel de naranja

Somarro

Restaurante Sierra Alta (Vega del Codorno)

**Productores: Setas Meli, Cárnicas Villacuenca, Aceite el barrancón y Ajos Regar**

12:30 h

**Showcooking**

ENKI LOPEZ VERA: Tartar de cordero en flor

Steak tartar de cordero manchego sobre hojaldre y crema de polen de flores

Lasca de lomo de orza con pimientos del padrón fritos en aceite de matanza y relleno de crema de queso manchego

Restaurante Kadon (Cuenca)

**Productores: Quesos Villarejo SL y Cárnicas Araceli**

13:30 h

**Showcooking**

**JORGE SUSINOS RODRIGUEZ**

Canelón de rabo de toro con queso manchego

Tarta rota de chocolate y azafrán

Restaurante: La Martina (Tarancón)

**Productores: Bealar, Quesos Villarejo SL, Bodegas Coronado, Fdh y Abadía de Jábaga**

14:30 h

**Showcooking**

**DANIEL OJERO** Chupa chups de foie toffe de mango y tierra de Lotus

Steak Tartar de Ciervo con Mantequilla de anchoas, crujiente de queso de oveja, yema curada emulsión de ajo negro de las Pedroñeras y trufa rallada

Restaurante la Grotte (CUENCA)

Productores: Dawat, Quesera Campo Rus, Rujamar y Panadería La Golondrina.