PROGRAMA

VIERNES 10 DE OCTUBRE

PROFESIONAL

10.00 – 11.00: **Acreditación para profesionales.**

11.00 – 12.00: **Inauguración. Presentación a la prensa.**

12.00 – 13.00: **"INTERNACIONALIZACIÓN DE PEQUEÑAS EMPRESAS. SERVICIOS DE ICEX Y VENTAJAS ASOCIACIATIVAS". ICEX ESPAÑA. (Inscripción previa)**

13.00 – 14.00: **"LA FORMACIÓN EN EL SECTOR DE LA CERVEZA ARTESANA. CERTIFICADOS TÉCNICOS PROFESIONALES". INSTITUTE OF BREWING & DISTILLING. (Inglaterra). (Inscripción previa)**

16.00 – 17.00: **"CERVEZA ARTESANA. INSPIRACIÓN Y FORMACIÓN. EXPERIENCIA COMO PERIODISTA". JOHN HOLL. USA. (Inscripción previa)**

17.00 – 18.00: **"DE LAS MICROS A LOS BARES ¿TRAMPOLÍN O MURALLA?. Jesús Maestre. (Inscripción previa)**

PÚBLICO

18.00: **APERTURA A PÚBLICO. EXPOSICIÓN Y VENTA DE CERVEZA ARTESANAS**

18.00: **Taller de fabricación casera de cerveza. (Inscripción previa)**

20.00: **Presentación especial de la "CERVEZA SHEPHERD NEAME". Chris Hole La fábrica más antigua del Reino Unido. (desde 1698).**

20.30: **Cata especializada: "Cerveza inglesa y gastronomía alavesa" Sumiller: Melissa Cole (Inglaterra) y Chef: Laura Muñoz. Vitoria (Rest. Urgora) (Inscripción previa)**

21.00: **Presentación y degustación de productos alaveses por Slow food Araba-Alava.**

22.00: **Sorteo de lotes de cerveza artesanal y otros.**

23.00: **BEER & MUSIC. Concierto de Pop-Rock. GRUPO KUBERS**

24.00: **CIERRE**

INFORMACIÓN Y RESERVA PARA ACTIVIDADES:

Teléfono: 983 502 232 /675 617 435

email: gestion@feriartecervezasana.com

PROGRAMA
SÁBADO 11 DE OCTUBRE

PROFESIONAL

10.00 – 12.00: **Desayuno. "EXPERIENCIA EMPRESARIAL BREWDOG Y DISTRIBUCIÓN. BREWDOG / CERVEBEL, S.L". (Inscripción previa)**

10.00: **Taller de fabricación casera de cerveza. (Inscripción previa)**

PÚBLICO

12.00: **APERTURA A PÚBLICO. EXPOSICIÓN Y VENTA DE CERVEZA ARTESANAS**

12.00 – 17.00: **I Jornada de Bloggers Cerveceros. (Inscripción previa)**

17.00: **Taller de fabricación casera de cerveza. (Inscripción previa)**

17.00: **¿Cómo se elabora la cerveza artesana?. Cocción en directo de cerveza artesanal. Explicación del proceso. Julio César Heredia. Cerveza Códice**

19.00: **Mesa redonda sobre "CERVEZA ARTESANAL Y ALTA RESTAURACIÓN" (Inscripción previa)**
PARTICIPAN: **Melissa Cole**. Sumiller. Inglaterra
John Holl. Periodista. USA
Aitor Elizegi. Chef. Restaurante. Vascook. Bilbao.
Ángel Fernández Retana. Chef y Profesor Basque Culinary Center

20.30: **Cata especializada: "Cerveza artesanal y gastronomía alavesa" Sumiller: John Holl (USA) y Chef: Charo Fernández. Vitoria (Rest. La Bilbaina) (Inscripción previa)**

21.00: **Presentación de cerveza artesanal alavesa por sus productores.**

22.00: **Sorteo de lotes de cerveza artesanal y otros.**

23.00: **BEER & MUSIC. Concierto de FOLK-ROCK CELTA: RUAILLE BUAILLE**

24.00: **CIERRE**

INFORMACIÓN Y RESERVA PARA ACTIVIDADES:
Teléfono: 983 502 232 /675 617 435
email: gestion@feriartecervezasana.com

PROGRAMA
DOMINGO 12 DE OCTUBRE

PROFESIONAL

10.00 – 12.00: **Desayuno. "PRESENTACIÓN DE NAPARBIER. EXPERIENCIA Y COLABORACIONES". (Inscripción previa)**

10.00: **Taller de fabricación casera de cerveza. (Inscripción previa)**

PÚBLICO

12.00: **APERTURA A PÚBLICO. EXPOSICIÓN Y VENTA DE CERVEZA ARTESANAS**

13.00: **Cata especializada: "Estilos de cerveza y excelente maridaje"**
Sumiller: Shane McNamara y Steve Curtis (Inglaterra) y Chef: Mikel Fiestras. Vitoria (Rest. La Huerta). (Inscripción previa)

15.00: **Sorteo de lotes de cerveza artesanal y otros.**

16.00: **Entrega de premio a la "Cerveza más popular de la feria"**

18.00: **HASTA 2015…**

GASTRONOMÍA ALAVESA
EXCELENTE GASTRONOMÍA ALAVESA PARA MARIDAR CON LA CERVEZA ARTESANAL
COORDINA Y GESTIONA: RESTAURANTE "LA BILBAINA". VITORIA-GASTEIZ

LUDOTECA PARA NIÑOS (3 – 12 AÑOS)
DURANTE TODO EL HORARIO DE LA FERIA, A CARGO DEL CENTRO DE ACTIVIDADES ZABALDU. VITORIA-GASTEIZ.

Algunas actividades requieren inscripción previa.

INFORMACIÓN Y RESERVA PARA ACTIVIDADES:

Teléfono: 983 502 232 /675 617 435
email: gestion@feriartecervezasana.com