

FESTIVAL DE LA MORCILLA DE BURGOS

24, 25 y 26 de Octubre



MODO MORCILLA

PLAZA DEL REY SAN FERNANDO

www.festivaldelamorcilladeburgos.com

ORGANIZA: FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE BURGOS FINANCIA: Ayuntamiento de Burgos COLABORAN: Ayuntamiento de Burgos, Ribera del Duero, Burgos, Diputación de Burgos, Coca-Cola, San Miguel, VORAZ, Moreno Castillo

VIERNES, 24 DE OCTUBRE

- 18h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL
- Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Apertura Feria de Productores I.G.P. Morcilla de Burgos y Bodegas D.O. Ribera y Arlanza. Hasta las 22h.
- 18:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
DIÁLOGOS FESTIVAL DE LA MORCILLA DE BURGOS
'I.G.P. Morcilla de Burgos. Pasado, presente y futuro'.
Intervienen: **Rafael González** (director general I.G.P. Morcilla de Burgos)
Cofradía de Morcilla Burgensis y **Ricardo Martín** (reciente ganador Concurso Nacional de Tortilla de Patata con I.G.P. Morcilla de Burgos 2025)
- 19:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
DIÁLOGOS FESTIVAL DE LA MORCILLA DE BURGOS
'Morcilla y vino de Ribera del Duero y Arlanza. Fusión Perfecta'.
Intervienen: **Diego González** (mejor sumiller de España 2025)
Paco Berciano (experto en vinos y responsable de 'El alma de los vinos únicos')
Antonio Arrabal (Chef del Restaurante 'La Jamada')
- 20h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
CATA ESPECIAL, FUSIÓN PERFECTA CERVEZA Y MORCILLA.
A cargo de Cervezas San Miguel.
- 20:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
DIÁLOGOS FESTIVAL DE LA MORCILLA DE BURGOS
'Morcilla lab. La innovación en el mundo de la morcilla. La tradición es vanguardia'.
Intervienen: **Isabel Álvarez** (Chef del restaurante Maricastaña) // Nachos y Mochis de morcilla de Burgos.
Sandra Chicote (Chef de La Pícaro Gastroteca y La Consentida, Aranda de Duero) // Pan, Chocolate, Aceite y Morcilla de Burgos.
Max Vázquez (Experto coctelero, restaurante Binilo) // Cocktail 'Campeador' con morcilla de Burgos.
- 22h.** Cierre de la feria y del festival.

SÁBADO, 25 DE OCTUBRE

- 11:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
LAS ESTRELLAS MICHELÍN DE BURGOS & SU RELACIÓN CON LA MORCILLA
Miguel Cobo, Alberto Molinero y Ricardo Temiño dialogarán sobre la morcilla de Burgos como identidad y memoria y crearán 300 joyas con morcilla. (Entrada libre hasta completar aforo)
Maridado con un cóctel especial creado por Coca Cola de Royal Bliss diseñado para la ocasión por Elena Urigüen (Brand Ambassador de Coca Cola)
- 12:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Apertura Feria de Productores I.G.P. Morcilla de Burgos y Bodegas D.O. Ribera y Arlanza
- 13h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo del sumiller Fernando Mayoral.
"Mirando al futuro con raíces en el pasado"
- 13:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
PRESENTACIÓN I CONCURSO NACIONAL DE TAPA CON MORCILLA.
- 14:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo del sumiller Fernando Mayoral.
"Mirando al futuro con raíces en el pasado"
- 15:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta // **Cierre de la Feria**
- 18h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
EXHIBICIÓN DE COCINA. LA MORCILLA EN CASTILLA Y LEÓN.
• León: Javier Rodríguez, chef del restaurante Delirios.
• Zamora: Santiago Vicente, jefe de cocina de Hotel Rey Don Sancho y Jonatan Garrote, cocinero y profesor de cocina.
Maridado con un cóctel especial creado por Coca Cola de Royal Bliss diseñado para la ocasión por Elena Urigüen (Brand Ambassador de Coca Cola)
- 18h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta // **Apertura de la Feria**
I.G.P. Morcilla de Burgos y Bodegas D.O. Ribera y Arlanza.
- 19h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo de la sumiller Pilar Cruces.
"Reto Aromático. Cata participativa con vinos y morcilla de Burgos IGP".
- 19:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
Exhibición de cocina a cargo de 6 chefs de Burgos.
'Los guardianes de la morcilla y sus 600 manjares'.
Entrada libre hasta completar aforo.
- José María Temiño, Maridaje's • Antonio Arrabal, La Jamada
• Elena Vázquez, El Bosque Encantado • Jano Alary, Sabores Peruanos
• Luis Eduardo Calojero, Paqueta Mariví • Isabel Álvarez, Maricastaña
- Maridado con un cóctel especial creado por Coca Cola de Royal Bliss diseñado para la ocasión por Elena Urigüen (Brand Ambassador de Coca Cola)
- 20:45h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo de la sumiller Pilar Cruces.
"Reto Aromático. Cata participativa con vinos y morcilla de Burgos IGP".
- 22h.** Cierre de la feria y del festival.

CONCIERTOS PLAZA DE LOS CASTAÑOS

18:30h. - 20h. Tu Movida
Música Española 80's/90's

20:30h. - 22h Black Jack
Tributo AC/DC

22:30h - 24h. DJ Josele
Remember 90's/2000's

DOMINGO, 26 DE OCTUBRE

- 11h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
I CONCURSO NACIONAL DE TAPA CON MORCILLA DE BURGOS
Fase final en directo. Entrada libre hasta completar aforo.
- 12:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta // **Apertura de la Feria**
I.G.P. Morcilla de Burgos y Bodegas D.O. Ribera y Arlanza.
- 13h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo del sumiller Diego González.
"Morcilla de Burgos IGP y vino, historia de nuestra provincia"
- 13:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
Entrega premio ganador I Concurso Nacional de tapa con Morcilla de Burgos
- 14:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Cata con vinos de Ribera/Arlanza a cargo del sumiller Diego González.
"Morcilla de Burgos IGP y vino, historia de nuestra provincia"
- 15:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta // **Cierre y despedida.**
- 17h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
I CONCURSO NACIONAL AMATEUR DE TAPA CON MORCILLA DE BURGOS
Fase final. Entrada libre hasta completar aforo.
- 17:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Taller "Elaboración de la morcilla de Burgos"
Dirigido por Alejandro Sagredo, cocinero del Hotel Las Vegas.
- 18:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Taller Infantil "Cocinando con morcilla"
Dirigido por Isabel Álvarez. Hasta 8 años. 'Moldeando morcilla'
- 19:30h.** Carpa Federación de Hostelería Burgos / Ayuntamiento de Burgos
Entrega premios I Concurso Nacional Amateur de Tapa con Morcilla de Burgos
- 19:30h.** Carpa Feria de Productores / Burgos Alimenta
Taller "Elaboración de la morcilla de Burgos"
Dirigido por Alejandro Sagredo, cocinero del Hotel Las Vegas.
- 20:30h.** Fin del Festival

PRECIOS

Degustación de los showcooking (exhibiciones de cocina): 1 euro.
Feria de Productores: Copa y bolsa para guardar: 2 euros
Pincho de morcilla de Burgos: 1,5 euros | Copa de vino: 2,5 euros.

ruta GASTRONÓMICA

- ABADENGO (BAR)
- ABADENGO (RESTAURANTE)
- AZOFRA
- LA BOCA DEL LOBO
- EL BOSQUE ENCANTADO
- LA BÓVEDA
- EL BURGALÉS
- LA CAJA
- LA COMIDILLA DE SAN LORENZO
- CONSENTIDOS
- LAS ESPUELAS DEL CID
- MESÓN FROLÁN
- LOS HERREROS
- EL JALEITO
- KONOGAN
- MARICASTAÑA
- CAFETERÍA OJEDA
- PAQUITA MARIVI
- POLVORILLA
- LA QUINTA DEL MONJE
- RIMBOMBÍN
- SABORES PERUANOS
- SAN LESMES
- EL SOPORTAL
- TAKE 2,0
- LA TASCA DE SAN JUAN
- VERMUTERÍA VICTORIA
- YUDICA

Más información en nuestra [página web](http://www.festivaldelamorcilladeburgos.com)



www.festivaldelamorcilladeburgos.com