



**Campiña Sur  
Cordobesa**

PAISAJE, HISTORIA Y VINO

en el centro geográfico  
de ANDALUCÍA



### MIÉRCOLES 22

**10:00-14:00 APERTURA DEL STAND** para la exposición de todo el material promocional de la comarca, sus municipios y sus empresas.

**INAUGURACIÓN FITUR:** 1) Stand de Andalucía - Córdoba.

2) Stand de Campiña Sur Cordobesa.

**14:00-16:00 CATA DE FINOS MONTILLA MORILES**, con la colaboración del C.R.D.O., la Ruta del Vino Montilla-Moriles y las aportaciones de las empresas y ayuntamientos.

**16:30-19:00 FIRMA DE ACUERDOS Y CONVENIOS.** Tiempo y espacio para reuniones empresariales y/o institucionales.

### JUEVES 23

**10:00-12:00** Apertura del stand.

#### STAND DE CÓRDOBA

**12:10-12:40 CAMPIÑA SUR CORDOBESA: PAISAJE, HISTORIA Y VINO EN EL CENTRO GEOGRÁFICO DE ANDALUCÍA** (VÍDEO), seguido de:

1. Las rutas turísticas de Aguilar de la Frontera.
2. Moriles: Rutas de Lagares y de Paula Contreras, entre el mejor alojamiento y un comercio al alza.
3. Fernán Núñez, "Palacio Ducal y Conjunto Histórico".
4. Puente Genil, destino turístico.
5. Monturque, "El centro del centro de Andalucía y sus experiencias con sentido".
6. La Rambla, Ciudad Alfarera.
7. La Paxera y el Carro Íbero de Montemayor.
8. Montilla, Galaxia de Vinos.
9. Cómete la Historia de Santaella.
10. La Guijarrosa, Cuna de las aceitunas "partías".

**14:00-14:15 PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA PROMOCIONAL DE CAMPIÑA SUR CORDOBESA: "PAISAJE, HISTORIA Y VINO EN EL CENTRO GEOGRÁFICO DE ANDALUCÍA"**. (Presidenta de la Mancomunidad: Francisca Carmona Alcántara).

- Recepción y networking con agencias de viajes y medios de comunicación y proyección de vídeo turístico comarcal.

**14:15-14:30 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO "MONTILLA-MORILES, TIERRA DE LAGARES Y BODEGAS"**. (Por las asociaciones de Lagares y Bodegas de Montilla y de Moriles). Cata de vinos de tinaja por cortesía de todos los lagares y bodegas asociados.

**14:30-16:00 INVITACIÓN AUTORIDADES Y EMPRESAS A DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA Y VENENCIA DE FINOS MONTILLA MORILES Y OTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS POR CORTESÍA DE EMPRESAS COLABORADORAS.**

- DEGUSTACIÓN DE ACEITUNAS "PARTÍAS" por cortesía del Ayuntamiento de la Guijarrosa y REGALO DE CUENCOS DE CERÁMICA HECHA A MANO, por cortesía del Ayuntamiento de La Rambla.

**16:15-16:45 SWEET SHOW COOKING**

- Maridaje de PX, Membrillo de Puente Genil, y limón negro de Montalbán (La Abuela Carmen) por el Cocinero Ezequiel Montilla del Restaurante "ALMA" de Puente Genil. Degustación de membrillos.





**Campiña Sur  
Cordobesa**  
PAISAJE, HISTORIA Y VINO

en el centro geográfico  
de ANDALUCÍA



#### JUEVES 23

16:45-17:00 **"20 AÑOS. GRACIAS FINCA BUYTRON"** Por Rafaela Mármol y José M<sup>a</sup> Garrido. Además presentarán su nueva experiencia "MERECE UN RESPIRO".

17:00-17:15 **BODEGAS ROBLES: "SIGUE TU CEPA. AMADRINADOS"**, por el director comercial, Toni Lanqué.

- Experiencia turística mediante la cual la vid es la madrina y nosotros los amadrinados. La vid es la que nos enseña los principios de la agricultura y la virtud de la paciencia. Cata de PX de Bodegas Robles.

17:15-17:30 **YEGUADA LOVERA: VISITA A GANADERIA DE CABALLOS DE PURA RAZA ESPAÑOLA.** Experiencia que incluye visita guiada y recorrido explicativo por las instalaciones del cortijo "El Guijarrillo", en Santaella.

17:30-17:45 **"VINO Y CABALLO, ALMA Y PASIÓN". BODEGAS PÉREZ BARQUERO Y JINETE ANGEL PERALTA. UN BINOMIO QUE GALOPA UNIDO EN CÓRDOBA.** Experiencia con vinos únicos en el mundo mientras se disfruta del Espectáculo Ecuestre.

#### VIERNES 24

10:00 Apertura del stand.

11:00-11:30 **RECEPCIÓN DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE COCINA PROFESIONAL.** Presentación del proyecto GastroArmonía: "Venencia del ALMA Decantada", por el CEO de SpainCocina, Ángel Martín y el CCO de SpainCocina, Pepe López.

11:30-11:50 **SANTAELLA: "CÓMETE LA HISTORIA DE SANTAELLA".**

11:50-12:10 **MONTILLA: "REINVENTANDO EL ENOTURISMO".**

12:10-12:30 **PUENTE GENIL: "ROCK AND RIVER BLUE" y "EXPOGENIL".**

12:30-12:45 **FERNÁN NÚÑEZ: "PALACIO DUCAL Y CONJUNTO HISTÓRICO".**

13:00-13:30 **MORILES: "FIESTA DEL VINO DE TINAJA".**

- Degustación de Migas con los vinos de tinaja de las bodegas y lagares de Moriles.

14:00-16:00 **CATA DE FINOS MONTILLA MORILES Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA COMARCA.** Presentaciones de experiencias y productos turísticos del sector empresarial de Campiña Sur Cordobesa.

#### SÁBADO 25

10:00 Apertura mostradores y zonas de trabajo.

12:00-13:00 **PISA DE UVA EN DIRECTO DE MORILES.**

#### DOMINGO 26

10:00 Apertura mostradores y zonas de trabajo del stand.

Empresas Colaboradoras:

CRDO Montilla Moriles • Asociaciones de Lagares y Bodegas de Moriles y Montilla  
• AGUILAR DE LA FRONTERA: Aceitunas Torrent - Pastelería Solano • FERNÁN NÚÑEZ: "Mil Paladares de la ñ" • LA GUIJARROSA: Aceitunas • LA RAMBLA Cerámica • MONTALBÁN: Ajos de la Abuela - Encurtidos Miguel Cañete - Bodegas Miguel del Pino MONTILLA: Aceites Bellido del Molino "Juan Colín" - Bodegas Pérez Barquero - Bodegas Robles • MORILES: Regañás y Patatas fritas "Rafael Castillo" • PUENTE GENIL: AOVE Las Valdesas - Bodegas Delgado - Bodega Lagar de Los Frailes - El Quijote - La Góndola - La Membrillera - San Lorenzo • SANTAELLA: Aceites Castelanotti •