

Jornadas Gastronómicas de Mazarrón

5-9 **Junio**
2026

Paseo Agustín Herrerín
Puerto de Mazarrón

Especial



Cocina Vasca



ROJO & RED



**Chefs / Ponencias / Zona de Tapas /
Conciertos / Dj / Talleres Infantiles**

Organiza



LA BRÚJULA
DEL GOURMET



Patrocina



Proveedor Oficial



ROJO & RED

HORA	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7	LUNES 8	MARTES 9
12:00 h	APERTURA ZONA DE TAPAS				
12:00 h	INAUGURACIÓN				MINI GOURMET Taller COCINA PARA NIÑOS
13:00 h					
16:00 h	CONCIERTOS				DJ SESIÓN
	MARLENE Tardeo Indie	REVERSE	CIUDAD CANALLA Éxitos de los 80's 90's	FILIU Y CÍA	DJ TITO SITO
18:30 h	MINI GOURMET Taller COCINA PARA NIÑOS				CLAUSURA ROJO & RED
18:30 h	PONENCIAS CON DEGUSTACIÓN				
	RESTAURANTE LOCAL DE ENSAYO David López "La cocina vasca de LDE"	RESTAURANTE ARREA Cándido Morales "La cocina de Arrea"	RESTAURANTE TÁNDEM Pedro Buitrago "Cocina de recuerdo"	RESTAURANTE ZARATE (BILBAO) Sergio Ortiz 1 Estrella Michelin	
19:30 h	MINI GOURMET Taller COCINA PARA NIÑOS				
19:30 h	PONENCIAS CON DEGUSTACIÓN				
	RESTAURANTE EL RINCÓN DE JOAQUÍN Joaquín Madrid "El Pil Pil"	RESTAURANTE ISLARES (BILBAO) Julen Bergantiños 1 Estrella Michelin	RESTAURANTE EL PORTILLO Antonio Velázquez "La chuleta: despiece, asado y trinchado"	RESTAURANTE LA REVELIA (AMOREBIETA) Fernando González 1 Estrella Michelin	
20:30 h	CATA DE VINOS "Cinco copas con Juana la loca... Una historia reflejada en 5 vinos" Javier Zapata (bicampeón Sumilleres Región de Murcia 2018 y 2022)	CATA DE VINOS "Los vinos que transmiten emociones, un viaje personal en 5 copas" Javier Zapata (bicampeón Sumilleres Región de Murcia 2018 y 2022)			
22:00 h	DJ SESIÓN				
	DJ TITO SITO	DJ WEDEC	ANFRI DJ	ANFRI DJ	

Ponencias con degustaciones

Hasta completar aforo

El programa puede estar sujeto a posibles modificaciones por parte de la organización

Mini Gourmet

Inscripción previa en la Feria hasta completar turnos y aforo