

SEMANA DEL GUSTO

DIA 2 DE ABRIL

10:00 horas. Talleres y cocina en vivo para los niños/as del Colegio Público de Alconchel. Mercado Municipal de Alconchel (Plaza de Abastos)

COCINEROS: Domingo Álvarez, Manuel Ruiz y Fátima Otero.

Master Class sobre los productos ecológicos, su consumo y su compra, cocinado de tortillas con tagarninas y espárragos y taller de TALLADO DE FRUTA.

DIA 3 DE ABRIL

17:00 horas. Taller de cocina tradicional con las asociaciones locales. Cocina de la Casa de la Cultura.

COCINERO: Tomás Carbonero.

II JORNADAS TÉCNICAS DEL ESPÁRRAGO, LA TAGARNINA Y OTROS PRODUCTOS SILVESTRES

“GASTRONOMÍA Y DESARROLLO SOSTENIBLE”

DIA 4 DE ABRIL

Salón de Protocolo y Audiovisuales del Espacio Cultural (antiguas escuelas).

17:00 horas. Presentación de asistentes y apertura de las Jornadas.

17:15 horas. PONENCIA: “Alimentación saludable y sostenible” a cargo de Dña. Plácida Sánchez Giralt. Dietista del Servicio de Nutrición Clínica del Hospital Universitario de Badajoz.

18:00 horas. PONENCIA: “Proyecto Pro-Dehesa y Montado”. Proyección video sobre la dehesa y sus productos. A cargo de Dña. María José Trinidad y Paloma Moraga. CICYTEX Junta de Extremadura.

18:30 horas. PONENCIA: “Grupos Operativos para el desarrollo de productos silvestres”. A cargo de D. José Luis Llerena, Gerente de CETAEX.

19:00 horas. EXPERIENCIA: “La venta por Internet de productos Silvestres”. A cargo de D. Francisco Miguel Gordillo Santana. Portal Internet PacoPica, dedicado a la venta por internet de productos silvestres.

19:30 horas. MESA REDONDA. Entre todos los asistentes y el punto de vista de los cocineros de la feria.



Ayuntamiento de
Alconchel

ALCONCHEL

Feria del Espárrago y la Tagarnina

5, 6 y 7 abril 2019

“Semana del Gusto” / “Jornadas Técnicas”
“Certamen Gastronómico de Escuelas de Hostelería”

- Salidas al campo
- Cocina en vivo
- Maridajes
- Catas enológicas
- Ruta de la Tapa
- Concursos gastronómicos
- Exposición y venta de productos silvestres y artesanos

VIERNES DÍA 5 DE ABRIL

9:30 horas. RECEPCIÓN DE ALUMNOS Y ALUMNAS DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE EXTREMADURA.

10:00 horas. Comienzo del I Certamen Gastronómico de Escuelas de Hostelería. CARPA CENTRAL.

RECEPCIÓN DE AUTORIDADES DE LA VILLA CROATA DE KRASAN Y REPRESENTANTES DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA CIUDAD CROATA DE LABIN (Udruženje obrtnika Labin).

12:00 horas. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. A cargo de autoridades civiles y militares en la carpa central. Recorrido institucional. APERTURA DE EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍAS. Imágenes del “Concurso Fotográfico Feria del Espárrago y la Tagarnina 2019” (ver Bases del concurso aparte).

- **FIRMA DEL PROTOCOLO DE COLABORACIÓN ENTRE EL AYUNTAMIENTO DE ALCONCHEL Y REPRESENTANTES DEL AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE KRASAN (CROACIA), para la promoción de las ferias y los productos de ambos municipios en España y Croacia.**
- **FIRMA DEL PROTOCOLO DE COLABORACIÓN ENTRE EL AYUNTAMIENTO DE ALCONCHEL Y LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA CIUDAD CROATA DE LABIN (Udruženje obrtnika Labin) para la comercialización de los espárragos y tagarninas de Alconchel en Croacia.**

13:00 horas. MASTER CLASS con el cocinero **FRAN VICENTE**, ganador del concurso de Antena 3 TV Top Chef y jefe de cocina del Restaurante El Sainete de Madrid. En la carpa central de la feria.

14:00 horas. RUTA DE LA TAPA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA. Establecimientos hosteleros de la localidad (para más información, ver “Bases del Concurso de Tapas” aparte).

16:00 horas. MASTER CLASS MAESTROS REPOSTEROS: **Justo Almendrote**, embajador gastronómico de la Comunidad de Madrid y uno de los mejores reposteros del Mundo. **Juan Antonio Parejo**, extremeño Campeón Nacional de Repostería. Carpa central.

17:30 horas. Entrega de premios del I Certamen Gastronómico de Escuelas de Hostelería.

18:00 horas. ACTUACIÓN INFANTIL Y JUVENIL. Carpa central de la Feria. ESPECTÁCULO CÓMICO CON MAGIA Y HUMOR a cargo del grupo de animación “**TOMA CASTAÑA**”. Para todas las edades.

22:00 horas. CONCIERTO MUSICA POP. Actuación del grupo **DERRAPE**. Carpa central.

22:00 horas. Cierre de stand artesanos gastronómicos.

SÁBADO DÍA 6 DE ABRIL

09:00 horas. SALIDA DIDÁCTICA AL CAMPO SOBRE EL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA. Recorrido por el corredor ecofluvial «Rivera de Alconchel». Recolección de espárragos y tagarninas. Taller de pelado de tagarninas.

12:00 horas. CATA DE ACEITE. Cata sobre los aceites extremeños “Sentir de Barros” a cargo de Elena Becerra y “La Chinata” a cargo de Tomás Carbonero.

13:00 horas. COCINA EN VIVO con degustaciones. En la carpa central de la Feria.

- **COCINEROS:** Los extremeños Tomás Carbonero, Lorenzo Pino, Severiano García.
- **MARIDAJE:** Vinos y enólogos de BODEGAS LA PELINA Y VINOS LENEUS.
- **MARIDAJE:** PLATOS PREPARADOS CON PIMENTÓN DE LA VERA “LA CHINATA”.

Venta de tickets para degustaciones (1,5€) desde el viernes día 5 en el stand del Ayuntamiento. Entrega de las recetas de los platos preparados a todos los asistentes.

14:00 horas. RUTA DE LA TAPA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA. Continúa la ruta en los establecimientos hosteleros de la localidad.

14:30 horas. COCINA EN VIVO DE REPOSTERÍA con degustaciones. En la carpa central de la feria.

- **MAESTROS REPOSTEROS:** **Justo Almendrote**, embajador gastronómico de la Comunidad de Madrid y uno de los mejores reposteros del mundo. **Juan Antonio Parejo**, extremeño Campeón Nacional de Repostería.
- **MARIDAJE:** Cava Bonaval de Almendralejo.

17:30 horas. CONCURSO «CHEF JUNIOR». Los/as niños/as tendrán también su espacio para demostrar sus dotes culinarias preparando platos fríos ante el público, en la carpa central de la feria (ver bases del concurso aparte), **CON EL COCINERO ANTONIO ROMERO, del conocido concurso MASTER CHEF 3 de RTVE y actualmente cocinero del programa de RTVE “HACER DE COMER”.**El jurado estará compuesto por los cocineros Tomás Carbonero, Domingo Álvarez, Justo Almendrote, Manuel Ruiz.

Detalle institucional para todos los participantes a cargo del Ayuntamiento.

19:45 horas. CONCIERTO DE MÚSICA. Carpa central de la Feria. Espectáculo de copla ofrecido por la excepcional cantante extremeña **NAYARA MADERA**, el cantante **SERGIO DÍAZ, CONCURSANTE DEL CONOCIDO PROGRAMA “SE LLAMA COPLA”** de Canal Sur y **JOSEMI ÁLVAREZ** al piano, director musical del programa de Canal Sur “Se Llama Copla”.

22:00 horas. ACTUACIÓN ESTELAR DEL CORO “EL PROTESTANTE” DE MÉRIDA. Tras su paso por el carnaval de Cádiz y en plena Gira por España, recae en Alconchel. Carpa Central.

22:00 horas. Cierre de stand artesanos gastronómicos.

23:00 horas. CONCIERTO MUSICA POP. Actuación del Grupo **LIMBO STATION**. Carpa Central.

DOMINGO DÍA 7 DE ABRIL

11:30 horas. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE COCINA. Los platos participantes se presentarán en la carpa central de la feria antes de las 11:00 horas para su exposición (ver bases del concurso aparte). Los platos serán valorados por los chef D. Domingo Álvarez, Tomas Carbonero, Emi Martín y Manuel Ruiz. Después pueden ser degustados por el público general.

12:00 horas. PASACALLES Y ACTUACIONES DEL GRUPO DE COROS Y DANZAS FUENTE DE LA PLATA DE ALCONCHEL.

13:00 horas. COCINA EN VIVO con degustaciones. En la carpa central de la feria.

- **COCINEROS:** Domingo Álvarez, Emi Martín y Francisco Antonio Martín. Invitado: Flore Bueyes, Presidente de ACYRE Cantabria.
- **MARIDAJE:** TAPAS A BASE DE ESPÁRRAGOS O TAGARNINAS y los vinos Bizana y Cayetana Fresh de Viticultores de Barros.

Venta de tickets para degustaciones (1,5€) desde el viernes día 5 en el stand del Ayuntamiento. Entrega de las recetas de los platos preparados a todos los asistentes.

14:30 horas. COCINA EN VIVO DE REPOSTERÍA con degustaciones. En la carpa central de la feria.

- **MAESTROS REPOSTEROS:** **Fernando Román y Pablo Peña**.

15:00 horas. DEGUSTACIÓN DE LA PAELLA GIGANTE DE ARROZ CON TAGARNINAS. La paella será realizada en vivo durante la mañana por el cocinero local **MIGUEL ANGEL CASTELLANOS**. Precios populares (con obsequio de vaso conmemorativo), en la carpa central.

15:00 horas. Verbena popular a cargo del grupo Maranta.

16:30 horas. Entrega de todos premios de la feria. Trofeos exclusivos realizados por el artista local Ángel Vicente Perez.

17:00 horas. Actuación niños y niñas del grupo de gimnasia rítmica de la Escuela Municipal de Deportes de Alconchel.

17:30 horas. Continúa la verbena popular.

20:00 horas. Clausura.