

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

Viernes 6 de abril

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

18:00 horas. Presentación de asistentes e Inauguración de las Jornadas.

18:30 horas. PONENCIA: "La Botica de Alconchel" El uso de las plantas a lo largo de la Historia. A cargo de D. Cecilio J. Venegas Fito, Presidente del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Extremadura.

19:00 horas. PONENCIA: "El Catálogo de Plantas de Alconchel del Siglo XVIII, usos y costumbres con las plantas de alimento". Presentación y entrega del libro recientemente editado "El Catalogo de Plantas de Alconchel por Francisco Villalobos (siglo XVIII). A cargo de D. Francisco M^a Vázquez Pardo, Dpto. Biodiversidad y Pastos CICYTEX-LA ORDEN Junta de Extremadura.

19:30 horas. PONENCIA: "Transformación del espárrago y la tagarnina". Personal Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX). CICYTEX. Junta de Extremadura.

20:00 horas. MESA REDONDA: "Puesta en valor del espárrago, la tagarnina y otros productos silvestres". Intervienen: Ponentes, recolector, comerciante y Asociación para el Desarrollo de la Comarca de Olivenza (Aderco). Modera: Óscar Díaz, Alcalde de Alconchel.



Alconchel

Feria del Espárrago y la Tagarnina

7 y 8 de abril de 2018

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



Sábado 7 de abril

09:00 h. **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 h. APERTURA DE EXPOSICIONES DE FOTOGRAFÍAS.

Exposición de imágenes del “Concurso Fotográfico Feria del Esparrago y la Tagarnina 2018” (ver Bases del Concurso aparte). Carpas de la Feria.

Exposición itinerante «LA FLORA DE EXTREMADURA» de la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura. Carpa Central de la Feria.

12:15 h. **INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA.** A cargo de **D. GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA** Presidente de la Junta de Extremadura y Doña Virginia Borrallo Rubio, Vicepresidenta de la Diputación de Badajoz junto a otras autoridades civiles y militares en la carpa central de la Feria. Recorrido institucional.

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

Reconocimiento del Presidente de la Junta de Extremadura a los cocineros de la Feria.

- **COCINEROS:** Los extremeños Tomás Carbonero, Manuel Gil, Javier García, Juan Sanguino y el italiano Andrea Reponi.
- **MARIDAJE:** Vinos y Enólogos de BODEGAS LA PELINA Y BODEGAS COLOMA.
- **MARIDAJE:** PLATOS PREPARADOS CON PIMENTÓN DE LA VERA “LA CHINATA”.

Entrega de las recetas de los platos preparados a todos los asistentes.

14:00 h. **RUTA DE LA TAPA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA.** Quienes deseen participar podrán recoger el cupón en cada uno de los establecimientos hosteleros adheridos al concurso (para más información, ver “Bases del Concurso de Tapas” aparte).

18:00 h. **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). El jurado estará compuesto por los cocineros Tomás Carbonero, Manuel Gil y Juan Sanguino.

Detalle institucional para todos los participantes a cargo del Ayuntamiento.

19:45 h. **CONCIERTO DE MÚSICA.** Carpa central de la Feria. Espectáculo de copla ofrecido por la excepcional cantante extremeña **NAYARA MADERA.**

21:15 h. **GALA DE FLAMENCO, COPLA, BALADAS Y HUMOR.** Casa de la Cultura. Espectáculo musical y de humor a cargo de los cantantes **JUAN LOZANO** y **ROSY DE ANDRES** (a la guitarra **J. Moncada**) y el conocido humorista **FELIX EL GATO.**

23:00 h. Cierre de instalaciones.

Domingo 8 de abril

10:00 h. **SALIDA DEL III TRAIL DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA «SUBIDA A LA COBANADA».** Categoría absoluta, desde la Plaza de España (ver información en cartel aparte). 11:30 h. **SALIDA DEL III TRAIL DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA URBANO INFANTIL.** Los/as participantes se concentrarán media hora antes en la Plaza de España (ver cartel aparte). AL FINALIZAR ENTREGA DE PREMIOS Y REGALOS. (Ayuntamiento de Alconchel y Viveros Miraflores).

12:00 h. **PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE COCINA.** Los platos participantes se presentarán en la carpa central de la Feria antes de las 11:30 horas para su exposición (ver Bases del Concurso aparte). Los platos serán valorados por los Chef D. Domingo Álvarez y Roberto Capone. Después pueden ser degustados por el público general.

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

- **COCINEROS:** el extremeño Domingo Álvarez, Presidente de la Asociación de Cocineros de Extremadura y el conocido cocinero **ROBERTO CAPONE, del programa de La 2 de TVE “Las Rutas Capone”.**
- **MARIDAJE:** TAPAS A BASE DE ESPÁRRAGOS O TAGARNINAS Y EL CAVA DE ALMENDRALEJO. **Dña. María Julia Marín Expósito,** Doctora en enología, profesora de la Universidad de Extremadura y Presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos.

Entrega de las recetas de los platos preparados a todos los asistentes.

14:15 h. **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:** Torrijas con tagarninas.

15:00 h. **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 h. **VERBENA POPULAR.** Carpa Central y a las 18:00 horas. **ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.** Trofeos exclusivos realizados por el artista local Ángel Vicente Pérez.

21:00 h. Clausura de la Feria y cierre de instalaciones.