

## NUEVA UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.



VIÑEDOS DE  
POZANCO



# Cruzcampo®

Taquilla colocada delante de la carpa CENTRAL.

### VENTA DE TICKETS

VENTA DE ENTRADAS EN EL STAND DE INFORMACIÓN DESDE LAS 11 DE LA MAÑANA DEL SÁBADO Y DEL DOMINGO.

- Tickets cocina en vivo Carpa Central sábado: 10€ (aforo limitado 300 entradas).
- Tickets cocina en vivo Carpa Central domingo: 10€ (aforo limitado 300 entradas).
- Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el sábado: 8€ (2 degustaciones diferentes).
- Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el domingo: 8€ (2 degustaciones diferentes).

La entrada a las actividades del jueves y viernes son gratuitas todas, así como las actuaciones musicales y demás actividades.

Alconchel  
XIII FERIA  
10, 11, 12 de Abril 2026



# del Espárrago y la Tagarrina



• Km0  
PRODUCTOS DE  
PROXIMIDAD

- SEMANA DEL GUSTO
- JORNADAS TÉCNICAS

...y además:

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



NUEVA UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.

# XIII FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

## SEMANA DEL GUSTO 2026

### MARTES 7 DE ABRIL:

**12:00h.** Taller "atrapa tu espárrago" alumnos de infantil. Colegio Público Virgen de la Luz.

### MIÉRCOLES 8 DE ABRIL:

**9:30h.** RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA XIII FERIA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

**12:00h.** Taller "atrapa tu espárrago" alumnos 1º y 2º. Colegio Público Virgen de la Luz.

### JUEVES 9 DE ABRIL:

**11:00h.** Talleres. IES Francisco Vera.

**18:00h. TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS.** "Productos Km 0 con las Asociaciones locales". En el Aula de Cocina Profesional ALMINAR del Espacio para la Formación y los Emprendedores Municipal.

Elaboración de recetas novedosas con espárragos y tagarninas con posterior degustación para el grupo participante en el taller, a cargo de MANUEL RUIZ TRIGO, jefe de cocina del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4\*.

### VIERNES 10 DE ABRIL.

**Sin horario.** Talleres y Gymcana del Esparrago y la Tagarnina 2026 alumnos 2º-3º-4º-5º y 6º. Parque del Centenal.



## XIII FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

### VIERNES DÍA 10 DE ABRIL. PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA

**19:30h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL.**

Intervenciones durante la velada de autoridades.

Presentación y degustación de 3 TAPAS HOMENAJE A LA TEMÁTICA DE ESTA EDICIÓN: "LA RAYA QUE NOS UNE, ESPAÑA-POR-TUGAL. Elaboración: MANUEL RUIZ TRIGO, jefe de cocina del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4\* e Isabel María Díaz González, cocinera de Alconchel en prácticas.

**PRESENTA: ALBA BARANDA,** Periodista gastronómica de Alconchel. Colabora en la Guía Repsol y Tapas Magazine.

Maridaje con LAS MEJORES CERVEZAS CRUZCAMPO, VINOS Y CAVAS ALENTEJANOS Y EXTREMEÑOS.

**Presenta: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura.

CARPA CENTRAL DE LA FERIA. Velada amenizada por grupo musical.

**22:30h.** Cierre de stand artesano-gastronómicos.

**01:00h.** Cierre de Casetas de Feria.

### SÁBADO 11 DE ABRIL. TURISMO DE PROXIMIDAD.

**12:00h. APERTURA DE STAND ARTESANO-GASTRONOMICOS.** Naves de la feria.

**12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO.** Muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPARRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL: tortitas de tagarninas al estilo de Los Barrios en Cádiz y guiso de Garbanzos con bacalao y espárragos de Alconchel. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras. **ELABORACIÓN EN VIVO a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANO Y VITO ARDILA. Naves de la feria.**

**12:30 h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO)** con degustaciones. **SALUDO INAUGURAL DE LOS ALCALDES DE LAS LOCALIDADES INVITADAS A LA FERIA.**

**PRESENTA: ALBA BARANDA,** Periodista gastronómica de Alconchel. Colabora en la Guía Repsol y Tapas Magazine. **CARPA CENTRAL.**

#### ·COCINERAS/OS Y PLATOS:

-**Nono Padilla y Fernando Estudillo:** costa y campiña en un bocado.

-**Eduardo Casquero:** gofre salado de tagarninas y queso curado con miel de caña.

-**José Julio Vintém:** Pastel de bacalao con espárragos y tagarninas.

-**Manuel Corbacho:** arroz extremeño con espárragos silvestres de Alconchel.

#### ·MARIDAJE:

**BODEGAS PATROCINADORAS:** los mejores vinos de las bodegas **ORAN, LA SOLEDAD, VIÑEDOS DE POZANCO, NUESTRA SEÑORA DE PERALES Y HEREDADE DOS COTEIS.**

-**ENOLOGA: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura.

-1200 tapas y 1200 degustaciones de vino para los asistentes.

**14:15h. SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO)** con degustaciones. **PRESENTA: ALBA BARANDA,** Periodista gastronómica de Alconchel. Colabora en la Guía Repsol y Tapas Magazine. **CARPA CENTRAL.**

**REPOSTEROS: Abel y Juan Manuel Castaño.** Postre de espárragos y tagarninas.

#### ·MARIDAJE:

-**BODEGA:** los mejores CAVAS de las bodegas **ORAN, LA SOLEDAD, VIÑEDOS DE POZANCO, NUESTRA SEÑORA DE PERALES.**

-**ENOLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura.

-300 tapas y 300 degustaciones de vino para los asistentes.

**18:00h. 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 la presencia y el asesoramiento de los cocineros de la feria.** Obsequio a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios. (inscripciones y bases aparte).

**19:00h.** Cata de 3 cavas D.O. y productos gastronómicos. Observación astronómica a simple vista y con telescopio. Inscripciones en: <https://actividadescomarcaolivenza.es/actividades/ecoruta-btt-ciclosend-1>

**23:00 h.** Cierre de stand artesano-gastronómicos y a las 1:00 h. Cierre de casetas de la Feria.

### DOMINGO 12 DE ABRIL. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y ECONÓMICA.

**09:00h. SALIDA DIDÁCTICA AL CAMPO SOBRE EL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA.** Recorrido por las zonas de recolección locales. Talleres de recolección de espárragos y tagarninas y taller de pelado de tagarninas. Salida Plaza de España y llegada LLANO DEL ALMACÉN (al lado de la feria).

### 12:00h. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE COCINA POPULAR

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).

**12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO.** Muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPARRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL: tortitas de tagarninas al estilo de Los Barrios en Cádiz y guiso de arroz extremeño con espárragos y tagarninas de Alconchel. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras.

**ELABORACIÓN EN VIVO a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANO Y VITO ARDILA. Naves de la feria.**

**12:30h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO)** con degustaciones. **PRESENTA: ALBA BARANDA,** Periodista gastronómica de Alconchel. Colabora en la Guía Repsol y Tapas Magazine. **CARPA CENTRAL.**

#### ·COCINERAS/OS Y PLATOS:

-**Emilio Nogales:** puntalete cremoso de espárragos y tagarninas de Alconchel con bacalao.

-**Manuel García:** crema de espárragos de Alconchel, rábanos blancos, pepino encurtido, demiglas de toro y hoja de siso.

-**Rafael Silva:** guiso de espárragos de Alconchel con costillas a baja temperatura, yema de huevo y jamón.

-**Alberto Muralhas:** Cocido de Cabezada de cerdo con espárragos de Alconchel y garbanzo.

#### ·MARIDAJE:

-**BODEGAS PATROCINADORAS:** los mejores vinos de las bodegas **ORAN, LA SOLEDAD, VIÑEDOS DE POZANCO, NUESTRA SEÑORA DE PERALES Y HEREDADE DOS COTEIS.**

-**ENOLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura.

-1200 tapas y 1200 degustaciones de vino para los asistentes.

**14:15h. SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO)** con degustaciones. **CARPA CENTRAL.**

#### ·COCINERAS/OS Y PLATOS:

-**Obradores de Repostería LA TAHONA DE ALCONCHEL:** BIZCOCHO DE TAGARNINAS CON CREMA DE ESPARRAGOS.

#### ·MARIDAJE:

-**BODEGAS PATROCINADORAS:** los mejores CAVAS de las bodegas **ORAN, LA SOLEDAD, VIÑEDOS DE POZANCO, NUESTRA SEÑORA DE PERALES.**

-**ENOLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura.

-300 tapas y 300 degustaciones de vino para los asistentes.

**17:30h. ACTUACIÓN DE LA ACADEMIA DE BAILES FLAMENCOS DE ALCONCHEL.** Carpa Central.

**18:30h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.**

**20:00h.** Clausura de la Feria y cierre de instalaciones.

**Degusta las Tapas del Esparrago y la Tagarnina** en los establecimientos hosteleros de la localidad durante toda la semana (ver folleto aparte).

