Organiza





Patrocinan:





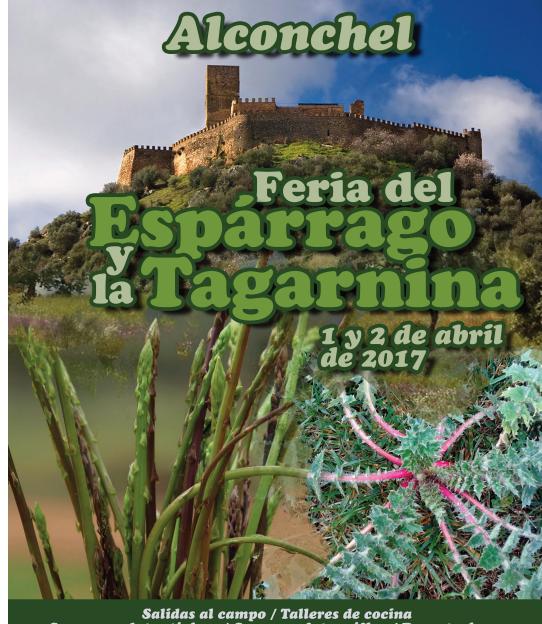




Colaboran:







Salidas al campo / Talleres de cocina Concurso platos típicos / Concurso fotográfico / Degustaciones Cata de vinos Alentejanos y de la Comarca









VI Feria del Espárrago y la Tagarnina Alconchel, 1 y 2 de abril de 2017

PROGRAMACIÓN SÁBADO DÍA 1 DE ABRIL

o9:00 horas. SALIDA DIDÁCTICA AL CAMPO SOBRE EL ESPÁRRAGO Y LA TAGAR- NINA. Recorrido por el corredor ecofluvial «Rivera de Alconchel». Recolección de espárragos y tagarninas. Taller de pelado de tagarninas.

10:30 h. Recepción de autoridades en el ayuntamiento.

- Presentación con Telefónica del Proyecto Implantación Fibra óptica en Alconchel y comarca con su aplicativo en la instalación de la telemedicina en el Cetro de Salud a cargo de los directivos del SES.
- Visita-presentación Espacio Para la Convivencia y la Ciudadanía Joven en Alconchel a cargo del Director General de Juventud de la Junta de Extremadura.

12:00 horas. APERTURA DE EXPOSICIONES DE FOTOGRAFÍAS.

- Exposición de imágenes del "Concurso Fotográfico Feria del Esparrago y la Tagarnina 2017" (ver Bases del Concurso aparte). Carpas de la Feria.
- Exposición itinerante «Recicla» de la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura.
 Carpa Central de la Feria.

12:15 horas. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. A cargo de Dña. Isabel Gil Rosiña, Consejera Portavoz de la Junta de Extremadura, Doña Cristina Herrera Santa-Cecilia, Delegada del Gobierno en Extremadura y D. Manuel Borrego Rodríguez, Diputado de Economía de la Diputación de Badajoz junto a otras autoridades civiles y militares en la carpa central de la Feria. Recorrido institucional.

13:15 horas. MARIDAJE ENTRE LA COCINA TRADICIONAL DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA Y EL VINO. En la carpa central de la Feria, Cocina en vivo con degustaciones a cargo de los prestigiosos cocineros extremeños D. Tomás Carbonero, D. Alberto Cumplido y D. Manuel Gil. Entrega de las recetas de los platos preparados a todos los asistentes.

Cata de vino a cargo de Dña. María Julia Marín Expósito, profesora de la Universidad de Extremadura y presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos. Vinos de las "Bodegas Martínez Payva" de Almendralejo.

14:00 horas. 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).

17:00 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). El jurado estará compuesto por los cocineros D. Tomás Carbonero, D. Alberto Cumplido, D. Manuel Gil y D. Manuel Ruiz Trigo.

Detalle institucional para todos los participantes a cargo del Ayuntamiento.

VI Feria del Espárrago y la Tagarnina Alconchel, 1 y 2 de abril de 2017

19:45 horas. CONCIERTO DE MÚSICA. Concierto acústico del Grupo tributo "Let it Be". Carpa central de la Feria.

23:00 horas. CIERRE DE INSTALACIONES.

PROGRAMACIÓN DOMINGO DÍA 2 DE ABRIL

10:00 horas. SALIDA DEL II TRAIL DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA «SUBIDA A LA COBANADA». Categoría absoluta, desde la Plaza de España (ver información en cartel aparte).

11:30 horas. SALIDA DEL II TRAIL DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA URBANO IN-FANTIL. Los/as participantes se concentrarán media hora antes en la Plaza de España (ver cartel aparte).

12:00 horas. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE CO-CINA. 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 el Chef D. Manuel Ruiz Trigo y degustados por el público general.

13:15 horas. MARIDAJE ENTRE LAS TAPAS A BASE DE ESPARRAGOS O TAGARNI-NAS Y LA CERVEZA. En la carpa central de la Feria, Cocina en vivo con degustaciones a cargo del cocinero profesional D. Manuel Ruiz Trigo.

Cata de CERVEZAS con la Cerveza artesana extremeña y natural BALLUT, elaborada en Badajoz.

14:30 horas. DEGUSTACIÓN DE GARBANZOS CON TAGARNINAS Y VINOS DE ALCON-CHEL. Precios populares (con obsequio de vaso conmemorativo), en la carpa central.

18:00 horas. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA. Premios de los concursos y entrega de los trofeos exclusivos realizados por el artista local Ángel Vicente Pérez.

18:15 horas. BAILE DE DESPEDIDA. Con la actuación de duo-orquesta y su música variada.

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