

SEMANA DEL GUSTO 2022

VIERNES 25 DE MARZO

12:20 h. EMISIÓN EN DIRECTO DESDE ALCONCHEL del Programa “A Cuerpo de Rey” de la CADENA COPE. El programa podrá oírse en toda Extremadura y contará con invitados de los sectores de la gastronomía, la enología y el comercio, productos kmo, etc. Porche del Ayuntamiento de Alconchel.

MARTES DIA 29 DE MARZO

10:30 h. RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA IX FERIA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

MIÉRCOLES 30 DE MARZO

10:00 h. Panadería La Tahona. Dirigido a Alumnos/as del CEIP Virgen de la Luz de Alconchel. “TALLERES DE PANADERIA Y RESPOTERIA”

Imparten: José Calaco Gudiño, panadero y gerente de Panadería - Pastelería La Tahona de Alconchel y reposteras de la misma. Manuel Ruiz, cocinero y asesor técnico de la Feria.

17:30 h. TALLERES DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS. A cargo de MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4*. Aula de Cocina Espacio Para la Formación y los Emprendedores.

JUEVES DÍA 31 DE MARZO

10:00 h. Aula de Cocina Espacio Para la Formación y los Emprendedores. Dirigido a Alumnos/as del IES Francisco Vera de Alconchel. JORNADA DE CONVIVENCIA GASTRONOMICA IES FRANCISCO VERA DE ALCONCHEL E INSTITUTOS INVITADOS.

“TALLERES DE COCINA INNOVADORA”

Imparten: Profesores y alumnos/as de los INSTITUTOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA “SANTIAGO APOSTOL” (Almendralejo) Y “SAN JOSE” (Badajoz)

III JORNADAS TÉCNICAS DEL ESPÁRRAGO, LA TAGARNINA Y OTROS PRODUCTOS SILVESTRES: “PROCESOS INDUSTRIALES CON ESPÁRRAGO Y TAGARNINA COMO MATERIA PRIMA”

Imparten: Profesores y alumnos/as de los INSTITUTOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA “SANTIAGO APOSTOL” (Almendralejo) Y “SAN JOSE” (Badajoz)

A modo de talleres:

- Alconchelados”, donde los participantes aprenderán a hacer su propio helado, desde la preparación de los ingredientes, destacando como ingrediente principal el espárrago y la tagarnina de Alconchel, hasta el momento de probarlo.
- “Alconfresh”, experiencia única e innovadora para los participantes donde realizarán una bebida carbonatada con espárragos y tagarninas de Alconchel.
- Explicación y degustación de diversos alimentos y bebidas elaborados con espárragos y tagarninas como materia prima.

COCINA EN VIVO

- Kiko Sayago Hidalgo, antiguo alumno de la familia profesional de Industrias Alimentarias y cocinero de gran prestigio, con larga experiencia tanto en cocina como en industria alimentaria, realizará varias elaboraciones usando como materia prima principal espárragos y tagarninas de Alconchel.

COMIDA DE CONVIVENCIA: GARBANZOS CON TAGARNINAS.

PROGRAMA DE FERIA

VIERNES DÍA 1 DE ABRIL

“LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN EXTREMADURA”

09:30 h. Recepción de alumnos/as de las Escuelas de Hostelería de Extremadura: “IES San Fernando”, Ciclos Formativos Cocina, Gastronomía y Restauración (Badajoz) “IES Valdemedel”, Ciclo Formativo de Cocina y Restauración (Ribera del Fresno) “IES Muñoz Torrero” Ciclo Formativo de Cocina y Restauración (Cabeza del Buey)

10:30 h. COMIENZO DEL II CERTAMEN DE GASTRONOMIA DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERIA DE EXTREMADURA. CARPA CENTRAL. PRESENTA: JAIME RUIZ PEÑA, fue director general en tres gobiernos de la Junta de Extremadura, ahora empresario con “Rurality Co”, presidente de “Ruralidad.com”.

Los alumnos/as realizan en vivo sus platos para participar en el certamen y está abierto al público. Como premio para los alumnos primeros y segundos, un mes de formación en los prestigiosos restaurantes de Badajoz: “Lugaris” con el chef Javier García y “Dromo” con el chef Juanma Salgado.

12:30 h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. A cargo de autoridades civiles y militares. CARPA CENTRAL. Recorrido institucional por los stands gastronómicos de toda la geografía de la Comarca de Olivenza, Extremadura y Portugal. Vino de honor.

13:05 h. EMISIÓN EN DIRECTO DEL PROGRAMA DE LA CADENA SER “HOY POR HOY” PROVINCIA DE BADAJOZ, ESPECIAL FERIA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL, desde la Carpa Central de la Feria. Entrevista a autoridades e invitados relevantes en el mundo de la empresa, la recolección y asociaciones de la localidad.

13:15 h. MASTER CLASS DE COCINA, con el cocinero Francisco Romero Domínguez, JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE TURISMO DE CÁCERES. Su trayectoria profesional ha transcurrido en Paradores Nacionales de Turismo de España (Salamanca, Ciudad Rodrigo, Guadalupe, Trujillo y Cáceres). Miembro de la Asociación de cocineros y reposteros de Extremadura (ACOCYREX) y de la federación de cocineros y reposteros de España (FACYRE). Ha participado como jurado en diversos concursos de cocina destacando el campeonato de pinchos del País Vasco y el campeonato de España celebrado en Madrid. En Imperial Kitchen, un evento gastronómico de relevancia dedicado a la cocina de Carlos V y celebrado en Jaramilla de la Vera, participó junto con grandes cocineros en las diferentes actividades celebradas en las jornadas apadrinadas por Quique Dacosta. CARPA CENTRAL.

14:00 h. RUTA DE LA TAPA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA. Establecimientos hosteleros de la localidad durante toda la semana: Kiosco Francis, Bar Pintos, Caseta La Bohemia, Caseta Paco, Bar La Piscina, Bar Restaurante Poli y Hotel-Restaurante La Posada de Miraflores

16:00 h. MASTER CLASS DE REPOSTERIA, con el maestro repostero FERNANDO ROMÁN, Sinónimo de historia viva de la pastelería en nuestro país, heredero de la Pastelería Falces de Villafranca de Barros (Badajoz), es instructor de pastelería y mantiene una faceta activa en colaboraciones y demostraciones con otros compañeros de profesión en nuestro país e incluso en América Latina. CARPA CENTRAL.

17:30 h. ENTREGA DE PREMIOS DEL II CERTAMEN GASTRONÓMICO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

18:00 h. ACTUACIÓN INFANTIL Y JUVENIL. ESPECTACULO DE CIRCO CÓMICO. A cargo de “Las Cossas Nostra” - Espectáculo “Grumpy Pants” Kiki Vita. Para todas las edades. Evento dentro de certamen BADECIRCO de la Diputación de Badajoz. CARPA CENTRAL.

21:00 h. VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL. Presentación y degustación de PIZZAS DE TAGARNINAS elaboradas en la PANADERIA LA TAHONA (Alconchel) y acompañadas del Cava Extremeño “BONAVAL CAVA EXTREM” de BODEGAS LOPEZ MORENAS (Fuente del Maestre). Velada amenizada por el grupo CANTARTE. Evento patrocinado por Panadería La Tahona y Bodegas López Morenas. CARPA CENTRAL.

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

SABADO DIA 2 DE ABRIL

“MUJER Y GASTRONOMÍA, CONTRA LA INVISIBILIDAD DEL TALENTO”.

09:00 h. 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.

09:30 h. COCINA EN VIVO. Proceso de preparación de la TAGARNINADA POPULAR DE LA PEÑA CARNAVALESCA “LA TAGARNINA” DE LA VILLA DE LOS BARRIOS (Campo de Gibraltar, Cádiz). PLAZA DE ESPAÑA.

11:00 h. RECEPCIÓN DE AUTORIDADES DEL AYUNTAMIENTO Y JUNTA DIRECTIVA DE LA PEÑA CARNAVALESCA LA TAGARNINA DE LA VILLA DE LOS BARRIOS (campo de Gibraltar, Cádiz). SALON DE PLENOS DEL AYUNTAMIENTO. Recorrido por la localidad. En el stand institucional del Ayuntamiento de Alconchel: muestra de los mejores vinos de las bodegas integrantes de LA ASOCIACIÓN “MUJERES AMANTES DE LA CULTURA DEL VINO DE EXTREMADURA” (MAVEX).

Apertura de PUESTOS FOODTRUCK. En plaza de España.

12:30 h. “MUJER Y GASTRONOMÍA, CONTRA LA INVISIBILIDAD DEL TALENTO”. INTERVENCIÓN DE LA CONSEJERA DE IGUALDAD Y COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA, ISABEL GIL ROSIÑA. CARPA CENTRAL.

12:45 h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. PRESENTA: ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY “Ensalsa”. CARPA CENTRAL

- COCINERAS: Marcela Álvarez, Lola Tercero, Marta García y Fátima Otero

- MARIDAJE:

BODEGAS: los mejores vinos de las bodegas integrantes de LA ASOCIACIÓN “MUJERES AMANTES DE LA CULTURA DEL VINO DE EXTREMADURA” (MAVEX).

ENÓLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENÓLOGAS DE LA ASOCIACIÓN “MUJERES AMANTES DE LA CULTURA DEL VINO DE EXTREMADURA” (MAVEX).

1000 tapas y 1000 degustaciones de vino para los asistentes. Entrega de las recetas de los platos preparados en vivo.

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

- MAESTRA REPOSTERA: Regina Villamar. Venezolana e hija de Españoles, llegó a las finales de Masterchef Panamá en 2019.

- MARIDAJE:

BODEGA: cava las bodegas integrantes de LA ASOCIACIÓN “MUJERES AMANTES DE LA CULTURA DEL VINO DE EXTREMADURA” (MAVEX).

ENÓLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO, DOCTORA EN ENOLOGIA UEX ENÓLOGAS DE LA ASOCIACIÓN “MUJERES AMANTES DE LA CULTURA DEL VINO DE EXTREMADURA” (MAVEX).

250 tapas y 250 degustaciones de cava para los asistentes.

14:30 h. DEGUSTACIÓN “TAGARNINADA POPULAR” DE LA PEÑA CARNAVALESCA “LA TAGARNINA” DE LA VILLA DE LOS BARRIOS, CÁDIZ. Plaza de España.

Maridaje con el VINO “ALCONCHELERO” de Alconchel, distribuciones Victoriano Barahona. Durante la degustación actuación de la ACADEMIA AIRE FLAMENCO DE OLIVENZA.

17:00 h. FIESTA “LICOR FASHION”:

Pub El Bohemio: música y cata de cervezas especiales, cafés especiales, mojitos, cocktails variados.

Terraza Pluma Disco: música de los 60-90 y degustación de gym tonic.

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), CON EL COCINERO ROBERTO CAPONE, Cinco Estrellas de la Cocina Italiana, presentador del programa de cocina de LA2 de TVE "Las Rutas del Capone" Y LOS INVITADOS ESPECIALES: JUSTO ALMENDROTE (Repostero ampliamente reconocidos a nivel nacional e internacional).

Obsequio a todos los concursantes de un bono de 10 baños para la temporada de la Piscina Municipal de Alconchel 2022 por su participación en el concurso (inscripciones y bases aparte). Detalle institucional para todos los participantes.

19:00 h. DEGUSTACIÓN DE DULCES TRADICIONALES DE ALCONCHEL Y COMARCA. Ofrecidos por la Asociación de Mujeres "La Esperanza" de Alconchel. CARPA CENTRAL.

20:00 h. CONCIERTO DE MÚSICA. Carpa central de la Feria. Espectáculo de copla ofrecido por la excepcional cantante extremeña ROSARIO ABELAIRA con el espectáculo "Yo soy la Copla".

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

DOMINGO DIA 3 DE ABRIL

"PRODUCTOS KMO DE EXTREMADURA"

09:00 h. COCINA EN VIVO. Proceso de preparación "COCIDO DE GARBANZOS CON ESPARRAGOS Y TAGARNINAS" del Cocinero de Alconchel MIGUEL ANGEL CASTELLANO. Plaza de España.

12:00 h. 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).

Apertura de PUESTOS FOODTRUCK. En plaza de España y Calle Manuel de Falla.

12:45 h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. PRESENTA: ROBERTO CAPONE, cocinero. CARPA CENTRAL.

• COCINEROS: Fernando Gil, José Luis Entradas, Manuel Corbacho, Adrián Diaconu.

• MARIDAJE:

BODEGAS: VINOS DE BODEGAS LOPEZ MORENAS (Fuente del Maestre, Badajoz)

ENÓLOGA: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO, DOCTORA EN ENOLOGIA UEX y enólogos de la bodega.

1000 tapas y 1000 degustaciones de vino para los asistentes. Entrega de las recetas de los platos preparados en vivo.

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

• REPOSTERO: Fernando Román.

• MARIDAJE:

BODEGA: CAVA "BONAVAL" de BODEGAS LOPEZ MORENAS (Fuente del Maestre)

ENÓLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO, DOCTORA EN ENOLOGIA UEX y enólogos de la bodega.

250 tapas y 250 degustaciones de cava para los asistentes.

14:15 h. COCINA EN VIVO. Proceso de preparación y degustación de las famosas "TORTITAS DE TAGARNINAS DE CÁDIZ" del Cocinero NONO PADILLA (Los Barrios, Cádiz). Plaza de España.

14:30 h. DEGUSTACIÓN "COCIDO DE GARBANZOS CON ESPARRAGOS Y TAGARNINAS" del Cocinero de Alconchel MIGUEL ANGEL CASTELLANO. Plaza de España.

Maridaje con el vino de pitarra de las bodegas tradicionales de la Villa de Alconchel, productos Km 0.

15:00 h. ACTUACIÓN DEL GRUPO KELAY (rumba y diversión). Carpa Central y a las 16:30 h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.

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

Patrocinan:



PANADERIA REPOSTERIA
Elaboración artesanal de pan y dulces

BODEGAS
LÓPEZ MORENAS
DESDE 1943

La Tahona

Colaboran:



Organiza:



Ayuntamiento de Alconchel

Comité técnico:

María Julia Marín Expósito
Manuel Ruiz Trigo
Marcedes Antúnez González

Venta de tickets:

Para la entrada a los show cooking (cocina en vivo) y para las grandes degustaciones será necesario adquirir tickets en la taquilla colocada en la Plaza de España.

• Tickets cocina en vivo sábado: 5 € (aforo limitado 250 entradas)

• Tickets cocina en vivo domingo: 5 € (aforo limitado 250 entradas)

• Tickets degustaciones tagarninada y garbanzos: 2 € (con vaso de barro incluido).

La entrada a las actividades del viernes día 1 son gratuitas todas, así como las actuaciones musicales y demás actividades.

ALCONCHEL

IX Feria del Espárrago y la Tagarnina 2022

Gastronomía y Mujer,

contra la invisibilidad del talento

Km. 0 Productos de Proximidad

II "Certamen Gastronómico de Escuelas de Hostelería"

"Semana del Gusto" // "Jornadas Técnicas"

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

abril
1, 2 y 3



Ayuntamiento de Alconchel

