

SEMANA GASTRONÓMICA ONLINE DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

DEL 26 DE MARZO
AL 3 DE ABRIL

ALCONCHEL



SEMANA GASTRONÓMICA ONLINE DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA ALCONCHEL

VIERNES 26 MARZO

- 12:00 h. Presentación Institucional online.

- 13:30 h. Vídeos Presentación de recetas y platos realizados a base de espárragos y tagarninas de Alconchel por los cocineros y cocineras de toda España.

SÁBADO 27 AL MIÉRCOLES 31 DE MARZO

- 13:00 h. Vídeos Presentación de recetas y platos realizados a base de espárragos y tagarninas de Alconchel por los cocineros y cocineras de toda España.



VIERNES 2 DE ABRIL

- 12:00 h. Show cooking online a cargo de los cocineros extremeños Manuel y Fernando Gil del Restaurante "Las Barandas" de Los Santos de Maimona.

- 13:00 h. Show cooking online a cargo del cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid Manuel Ruiz Trigo.

- 14:00 h. Redifusión del video del Programa "España Directo" que dedicó a nuestros espárragos y tagarninas a nivel nacional.

JUEVES 1 DE ABRIL

- 12:00 h. Master class online con la participación de alumnos/as y profesores de los Ciclos Formativos Cocina, Gastronomía y Restauración del Instituto San Fernando de Badajoz.

- 13:00 h. Estreno del video promocional de la Feria del Esparrago y la Tagarnina.

- 13:15 h. Show coooking online a cargo del premiado cocinero extremeño Javier García del Restaurante Lugaris de Badajoz.

SÁBADO 3 DE ABRIL

- 12:00 h. Presentación online del vino de Alconchel "Alconchelero" de Distribuciones Barahona con maridaje de las mejores tapas locales a cargo de la Doctora en Enología Julia Marín Expósito.

- 13:00 h. Presentación online de tapas y platos elaborados en el Restaurante "La Piscina" de Alconchel.

- 13:30 h. Presentación online de tapas y platos elaborados en el Restaurante "Poli" de Alconchel.



Síguelo todo **online** a través de:

www.feriadelesparragoylatagarnina.es

Facebook: Feria del Espárrago y la Tagarnina Alconchel

Youtube: Tv Alconchel

Y después del programa diario...

los locales de hostelería de la Villa ofrecen, entre su menú habitual, los platos preparados a base de espárragos y tagarninas (**Respetar todas las normas higiénico sanitarias vigentes**).