

## BASES DEL CONCURSO DE PLATOS ELABORADOS CON MIEL

1. Se deberá presentar un plato en el que uno de sus ingredientes sea la miel.
2. El plato se presentará acompañado de un sobre cerrado, en cuyo interior figure el nombre del concursante y en el exterior la denominación del plato.
3. Los platos se presentarán en el polideportivo de Boal, (Sede de la Feria), entre las 10 y las 12 de la mañana del día 4 de noviembre.
4. Premios:  
Los platos se clasificarán en tres categorías:
  - Calidad.
  - Presentación.
  - Típicos.Estableciéndose la misma cuantía de premios para cada una de ellas:
  - Tres primeros de 100 euros, Trofeo y Diploma.
  - Tres segundos de 70 euros, Trofeo y Diploma.
  - Tres terceros de 40 euros, Trofeo y Diploma.
5. El fallo del jurado será aproximadamente a las 13:00 de ese mismo día, y la entrega de premios a la clausura de certamen.
6. Los platos presentados a concurso, no podrán retirarse del lugar en que se exponen hasta después de la entrega de premios de este concurso.

Información: Ayuntamiento de Boal Teléfono 985 62 06 01 - adl@boal.es, www.boal.es

Organizan:



Ayuntamiento  
de Boal

Asociación de Apicultores

Financian:



Ayuntamiento  
de Boal



CAJA RURAL  
DE ASTURIAS



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS  
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

HOSTELERÍA  
de BOAL



Cartel ganador del Concurso Infantil de Carteles. Autora: Celia Núñez Guas

XXXII FERIA DE LA MIEL - BOAL 2018  
DÍAS 3 Y 4 DE NOVIEMBRE

## PROGRAMACIÓN

### Día 27 de Octubre

**Campeonato de Bolos** de la Feria de la Miel de Boal. Organiza: Peña Bolística Llaviada. Lugar: Bolera de Llaviada. Hora: **A partir de las 11.00 horas.**

**Curso** "Usos y propiedades de las plantas medicinales del occidente de Asturias". Imparte: Agrupación para el desarrollo sostenible y la promoción del empleo rural (ADESPER). Casa de Cultura de Boal. Horario: **de 16.30 a 19.30 horas.** (Financia la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales).

### Día 2 de noviembre

19.00 horas. **Fallo de los concursos de carteles.** Lugar: Recinto Ferial.

### Día 3 de noviembre

9.00 horas. Apertura del recinto ferial para montaje de expositores.

11.00 horas. Apertura del recinto ferial al público.

12.00 horas. Inicio de **pasacalles** a cargo de la banda de gaitas "El Oso Pardo".

13.00 horas. **Inauguración Oficial de la XXXII Edición de la Feria de la Miel de Boal**, actos:

**Pregón:** a cargo de Conchi Sanfiz (autora del libro "La memoria de los árboles").

**Entrega del premio "El Cortín"** a Dña. María Jesús Álvarez, Consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales).

16.30 horas. **Actuación de magia, acrobacias y malabares** a cargo de Pablo Picallo.

20.00 horas. Cierre del recinto Ferial.

21.00 horas. **Magosto tradicional** con la obra de teatro "Outros Tempos" a cargo del grupo de teatro Pico de Faro de la Roda (Organiza AFEBO y Fútbol Sala de Boal).

22.30 horas. Inicio de la **verbena de la Feria de la Miel** en la carpa situada en el Parque de los Emigrantes, con las actuaciones de los Adrianos y Benymar Animación (organiza AFEBO y Fútbol Sala de Boal).

### Día 4 de noviembre

10.00 horas. Apertura del recinto ferial.

12.00 horas. Inicio del pasacalles de la banda de gaitas "Brisas del Navia"

12.00 horas. Inicio del **"show cooking"** (exhibición de cocinado) a cargo de alumnado del ciclo de grado medio de cocina y gastronomía del IES Marqués de Casariego (de Tapia de Casariego).

12.30 horas. Actuación de magia, acrobacias y malabares a cargo de Pablo Picallo.

16.30 horas. Comienzo de dos horas de **talleres infantiles para niños.** Lugar: Recinto Ferial.

16.30 horas. Exhibición de **bailes tradicionales** a cargo del grupo "La Fonte La Faya" de Valdés. Lugar: Recinto Ferial.

19.00 horas. **Entrega de los premios** de los distintos concursos (incluido el premio al stand mejor ambientado).

## OTRAS ACTIVIDADES

**Casa de la Apicultura:** Visita guiada gratuita a lo largo de todo el fin de semana.

**Menú de Feria:**

Durante los dos días de feria los establecimientos Bar Prado, La Terraza y El Zángano dispondrán del menú de feria: Potaje, ternera asada y requesón con miel, pan y vino.

**Micología:** Exposición micológica en el propio Recinto Ferial.