

DOMINGO DÍA 26 DE MARZO “PRODUCTOS Km0 DE EXTREMADURA”

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 “ARROZ CON TAGARNINAS” de los cocineros de Alconchel MIGUEL ÁNGEL CASTELLANO Y VICTORIANO ARDILA FERNÁNDEZ. 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).

12:30 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/OS: MARIO RODRÍGUEZ, LORENZO PINO, ANTONIO FALCÓN, MIGUEL ÁLVAREZ.**

• **MARIDAJE:**

✓ **BODEGAS:** los mejores vinos de las bodegas ROMALE, PAYVA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVIRGEN DE VILLALBA DE LOS BARROS.

✓ **ENÓLOGAS:** MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Le acompañan enólogos de la Asociación Extremeña de Enología.

✓ 1000 tapas y 1000 degustaciones de vino para los asistentes.

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

UN CARTEL MUY ESPECIAL PARA CERRAR LOS SHOW COOKING DE NUESTRA FERIA:

Manuel Ruiz Trigo presenta a:

• **ESTEFANÍA CALACO MULERO**, del OBRADOR LA HÍCARA DE ALCONCHEL, innovación en la cocina de obrador con el postre “Magdalena con crema de espárragos, profiterol y nata de espárragos”.

• **ISABEL MARÍA DÍAZ GONZÁLEZ**, alumna de Alconchel del segundo curso del IES. San Fernando (Badajoz), con su postre “Tiramisú de espárragos”.

• **MARIDAJE:**

✓ **BODEGAS:** los mejores vinos de las bodegas ROMALE, PAYVA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVIRGEN DE VILLALBA DE LOS BARROS.

✓ **ENÓLOGAS:** MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Le acompañan enólogos de la Asociación Extremeña de Enología.

✓ 500 tapas y 500 degustaciones de cava para los asistentes.

14:30 H. Degustación de “ARROZ CON TAGARNINAS” de los cocineros de Alconchel MIGUEL ÁNGEL CASTELLANO Y VICTORIANO ARDILA FERNÁNDEZ. Plaza de España.

Maridaje con el vino de pitarra de las bodegas tradicionales de la Villa de Alconchel, productos Km0.

14:30 h. ACTUACIÓN DEL GRUPO TECHARI (rumba y sevillanas). Plaza de España.

16:00 h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.

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

***Durante todos los días de la Feria la Asociación de Enolog@s de Extremadura contará con un stand donde se muestran y venden los mejores vinos de las bodegas integrantes.**

Degusta las Tapas del Esparrago y la Tagarnina en los establecimientos hosteleros de la localidad durante toda la semana.

ORGANIZAN:



PATROCINAN:



COLABORAN:



La Tahona
ALCONCHEL
PANADERÍA - REPOSTERÍA ARTESANA



VENTA DE TICKETS

- Para la entrada al 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 populares sábado y domingo en el stand del ayuntamiento 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.

X FERIA

del Espárrago y la Tagarnina

ALCONCHEL
24 al 26 de marzo de 2023

Una apuesta por el cambio generacional y la retención del talento extremeño

Km0
PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

III CERTAMEN GASTRONÓMICO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA

SEMANA DEL GUSTO

JORNADAS TÉCNICAS

...y además:

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

Interreg
España - Portugal

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

ALQUEVA
RDC_LA2020

JUNTA DE EXTREMADURA

Mancomunidad de S. Lorenzo

ALCONCHEL
Ayuntamiento de Alconchel

Alconchel
Ayuntamiento de Alconchel

SEMANA DEL GUSTO 2023

MARTES 21 DE MARZO:

- 10:00 h.** **Taller de cocina de productos de Km0** con el C.E.I.P. VIRGEN DE LA LUZ a cargo de la Escuela Profesional Dual (E.P.D.) Alminar X “Productos Autóctonos de Alqueva”.
- Horario:
- De 10 a 12: Elaboración de tortillas con alumnos/as de 5º y 6º en la cocina profesional del Espacio para la Formación y los Emprendedores Municipal, sede de la E.P.D Alminar X “Productos Autóctonos de Alqueva”.
 - De 12 a 13: Degustación de los productos elaborados en el patio del colegio con todo el alumnado.

MIÉRCOLES 22 DE MARZO

- 10:00 h.** **RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA X FERIA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL.** Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.
- 10:00 h.** **EVENTO DE PROMOCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO:** EXENERGIA. Organizado por ASINET. Espacio Para la Formación y Emprendedores (Antiguo Matadero)
- Evento de “Rayito” en el C.E.I.P. Virgen de la Luz de Alconchel. Con el que se quiere dar importancia de la Energía en los más pequeños.
- Entrega de premios del concurso de IES Energéticos “Mejora la eficiencia energética de tu IES”
- Ponencia en el IES sobre el emprendimiento en el sector energético.
- Ponencia de ejemplo de emprendimiento por un humorista/mago/artista, que aportará algo de entretenimiento al evento.
- Ponencia sobre las empresas del sector energético, sus servicios y futuro para instaladores y clientes interesados.
- Networking empresas – estudiantes para posibilitar la contratación de jóvenes estudiantes.
- Networking empresas – usuarios para dar a conocer sus servicios
- 17:30 h.** **TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS.** “Productos Km0 con las Asociaciones locales”. En el Aula de Cocina Profesional 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 la E.P.D Alminar X “Productos Autóctonos de Alqueva” y MANUEL RUIZ TRIGO, jefe de cocina del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4*.

JUEVES 23 DE MARZO

- 09:30 h.** Recepción de alumnos y desayuno en las instalaciones de las antiguas escuelas.
- 10:30 h.** **“TALLERES DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA”:** JORNADA DE CONVIVENCIA IES FRANCISCO VERA DE ALCONCHEL E INSTITUTOS INVITADOS.
- Dirigido a alumnos del IES Francisco Vera de Alconchel e institutos invitados.
- Imparten: Profesores y alumnos de los INSTITUTOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA “SANTIAGO APÓSTOL” (Almendralejo) Y “SAN JOSÉ” (Badajoz) del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- A MODO DE TALLERES:**
- ALCONCRETAS, ”La mejor croqueta del planeta”.** Los alumnos aprenderán su proceso de elaboración utilizando como materia prima principal espárrago y tagarnina. I.E.S. Santiago Apóstol. Almendralejo.
 - ALCONBURGER, ”Hamburguesa vegana, apuesta por la comida sana”,** experiencia única e innovadora con espárrago y tagarnina como materia principal. I.E.S. San José. Badajoz
 - PICONCHELÍN.** Los alumnos realizarán un manjar exquisito, picos de pan con espárrago y tagarnina. I.E.S. Santiago Apóstol. Almendralejo.
 - LICORCHEL.** Bebida alcohólica destilada dulce con sabor a espárrago y tagarnina. I.E.S. San José. Badajoz.
 - CREMOSO DE ESPÁRRAGOS.** Deliciosa crema untable. I.E.S. Santiago Apóstol. Badajoz.
 - TAGARPIÑADAS Y ESPARRAGAPIÑADAS,** “Tentempié dulce y crujiente para hacer tu vida más sonriente”. I.E.S. San José. Badajoz.
 - CERVEZA TRIGUERA-CAMPERA.** “De los campos de Alconchel a la nevera”. Cerveza Artesana. I.E.S. Santiago Apóstol. Almendralejo. Colaboración: Colabort (Empresa de análisis de alimentos. Villafranca de los Barros)
 - ALCONCHELADOS,** “Nuestro helado de Alconchel”. I.E.S. San José. Badajoz.

- 12:20 h.** EMISIÓN del Programa **“GENTE VIAJERA” de ONDA CERO.** El programa podrá oírse en toda Extremadura y contará con invitados de los sectores de la gastronomía, la enología y el comercio, productos Km0, etc.

COCINA EN VIVO:

- 12:30 h.** **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.
- 13:00 h.** **Master Class “Chocolate de espárragos”** por la Escuela Profesional Dual ALMINAR X. PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE ALQUEVA.
- 14:15 h.** **COMIDA DE CONVIVENCIA:** GARBANZOS CON TAGARNINAS (Elaboración por Miguel Ángel Castellano con colaboración de la Escuela Profesional ALMINAR X).

X FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

VIERNES DÍA 24 DE MARZO “LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN EXTREMADURA”

- 09:30 h.** **Recepción de los alumno/as de los institutos y escuelas de Extremadura que participan en el III Certamen de Hostelería.**
- I.E.S San Fernando de Badajoz
 - I.E.S Valdemedel de Ribera del Fresno
 - I.E.S Muñoz Torrero de Cabeza del Buey
 - Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

Comienzo del III Certamen de Gastronomía de las Escuelas de Hostelería de Extremadura. Carpa Central. **Da la bienvenida y presenta Alba Baranda, Periodista.**

Los alumnos/as realizan en vivo sus platos para participar en el certamen. Los alumnos participantes elaboran un plato cuyo ingrediente principal sea o bien espárragos silvestres o tagarninas producto suministrado desde el Ayuntamiento de Alconchel.

Los ganadores del certamen serán premiados con un primer y segundo premio.

- 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 con exhibición y degustación de TAPAS diseñadas y elaboradas, con espárragos y tagarninas, por la E.P.D Alminar X “Productos Autóctonos de Alqueva”.

- 13:15 h.** **MASTER CLASS DE COCINA,** con el cocinero **Joaquín Felipe Peira;** es uno de los grandes chefs del panorama español. Su extensa trayectoria, inspirada en el ejemplo de su madre, cuyos conocimientos culinarios sentaron las bases de su cocina; le ha llevado a liderar los fogones de los restaurantes Florida Retiro, El Chaflán, el Hotel Villareal y el Hotel Urban, entre otros muchos. Actualmente, Joaquín es chef ejecutivo y director del Restaurante Atocha 107, donde su espíritu de viajero incansable le lleva a perseguir el mejor producto. Materia prima de calidad, productos de la huerta, del mar, de las lonjas... todo para descubrir nuevas elaboraciones y texturas que sienten las bases de una cocina honesta. CARPA CENTRAL.

- 16:00 h.** **MASTER CLASS DE REPOSTERÍA.** Repostera **Rocío Arroyo;** apasionada de la repostería a la que define como alucinante, mágica y creativa, una manera de expresar sentimientos. Finalista en el programa *“Deja sitio para el Postre”* del grupo Mediaset y también presentadora en el programa de cocina *“Miel sobre hojuelas”* de Castilla la Mancha Televisión. Ahora presentando en Canal Cocina el programa *“Bollería de siempre”*. Formada como Técnico Superior en Dietética y Nutrición, imparte clases y cursos de pastelería en Ciclos Formativos de grado medio y superior en Escuela Efa la Serna. También viaja hasta Italia para impartir demostraciones de mousse y semifríos con el grupo Mancinelli. Rocío Arroyo es además delegada de Eurotoques (Comunidad Europea de Cocineros) en Ciudad Real y autora del libro *“Postres en Vaso”* de la editorial Susaeta. CARPA CENTRAL.

- 17:30 h.** **Entrega de premios del III Certamen Gastronómico de Escuelas de Hostelería.**

- 18:00 h.** **ACTUACIÓN INFANTIL Y JUVENIL.** EMILIO EL MAGO. CARPA CENTRAL.

- 21:00 h.** **VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL.** Presentación y degustación de las tradicionales **TORTITAS DE CÁDIZ CON TAGARNINAS** elaboradas POR LOS COCINEROS **NONO PADILLA** (LOS BARRIOS, CÁDIZ) Y los alconcheleros **MIGUEL ÁNGEL CASTELLANO Y VICTORIANO ARDILA FERNÁNDEZ.** Maridaje con el **VINO “ALCONCHELERO TRADICIÓN”** a cargo de la doctora en enología **MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO.** Velada amenizada por **grupo musical.** Evento patrocinado por DISTRIBUCIONES VICTORIANO BARAHONA. CARPA CENTRAL.

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

SÁBADO DÍA 25 DE MARZO. RETENCIÓN DEL TALENTO EXTREMEÑO

- 12:30 h.** **DEMOSTRACIONES Y DEGUSTACIONES EN STAND DEL AYUNTAMIENTO para celebrar el X ANIVERSARIO DE LA FERIA. Plaza de España.** Una pequeña muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros 10 años de feria. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras.

- 12:30 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/OS: AINOA BÁRCENAS, RUBÉN PRÍNCIPE, MARTA GARCÍA, MANUEL CORBACHO.**
- MARIDAJE:**
 - ✓ BODEGAS: **los mejores vinos de las bodegas ROMALE, PAYVA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVIRGEN DE VILLALBA DE LOS BARROS.**
 - ✓ ENÓLOGAS: **MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Le acompañan enólogos de la Asociación Extremeña de Enología.
 - ✓ **1000 tapas y 1000 degustaciones de vino para los asistentes.**

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

- MARIDAJE:**
 - ✓ BODEGAS: **los mejores vinos de las bodegas ROMALE, PAYVA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVIRGEN DE VILLALBA DE LOS BARROS.**
 - ✓ ENÓLOGAS: **MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Le acompañan enólogos de la Asociación Extremeña de Enología.
 - ✓ **250 tapas y 250 degustaciones de cava para los asistentes.**

- 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 los cocineros Joaquín Felipe Peira, Manuel Ruiz Trigo, Rubén Príncipe y Marta García.** Obsequio a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios. (Inscripciones y bases a parte).

- 18:30 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 gin-tonics.

- 20:00 h.** **EN CONCIERTO: “LIVERPOOL”.** EL MEJOR DIRECTO COVER. **LLANO DEL ALMACÉN.**

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