

"COEFICIENCIA A TRAVÉS DEL CONSUMO DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD. PRODUCTOS LOCALES Y DE EXTREMADURA".

DOMINGO 7 DE ABRIL:

09:00h. 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.

9:30h. COCINA EN VIVO. Proceso de preparación "ARROZ CON ESPÁRRAGOS, TAGARNINAS, GURUMELOS DE VILLANUEVA DEL FRESNO Y ACELGAS" de los Cocineros de Alconchel MIGUEL ANGEL CASTELLANO Y VITO ARDILA. Plaza de España.

12:00h. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CURSO 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).

13:00h. DEGUSTACIONES EN STAND DEL AYUNTAMIENTO Plaza de España. Una 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: **Tortitas de tagarninas al estilo de Cádiz** Y **"ARROZ CON ESPÁRRAGOS, TAGARNINAS, GURUMELOS DE VILLANUEVA DEL FRESNO Y ACELGAS"** Cocineros: Manuel Ruiz, Miguel Ángel Castellano y Vito Ardila. Maridaje con el vino de pitarra de las bodegas tradicionales de la Villa de Alconchel, productos Km 0.

13:00h. 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 "En-salsa". CARPA CENTRAL.

• **COCINERAS/OS:** Manuel Espada, Pedro Collado, Alberto Vellido y Rafael Silva.

• **MARIDAJE:**

- BODEGAS: los mejores vinos de las Bodegas Pago de la Encomienda, Paiva, Romale, Viticultores de Barros, Sani, Viñedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales.
- 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 LAS BODEGAS respectivas.
- 1200 tapas y 1200 degustaciones de vino para los asistentes.

SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO)

• **REPOSTERO: JOSÉ LUIS DELGADO**, tercera generación de pasteleros con sede en Almendralejo, de tradición y calidad superior.

• **MARIDAJE:**

- BODEGAS: los mejores vinos de las Bodegas Pago de la Encomienda, Paiva, Romale, Viticultores de Barros, Sani, Viñedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales.
- 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 LAS BODEGAS respectivas.
- 300 tapas y 300 degustaciones de cava para los asistentes.

15:30h. ACTUACIÓN DEL GRUPO KELAY (rumbas). Plaza de España. En un descanso **ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.**

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

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

Patrocina:



Colaboran:



VIÑEDOS DE POZANCO



ALMACÉN DE BEBIDAS BARAHONA

Concesionario Oficial
Victoriano Barahona Domínguez



Calle El Ángel, 89
Tfno.: 661523690
ALCONCHEL

PAGO DE LAS ENCOMIENDAS

- VIÑEDOS Y BODEGA -
Dedicación al detalle



VITICULTORES DE BARROS
BODEGA



Consejería de Cultura,
Turismo, Jóvenes y
Deportes



Consejería de Educación,
Ciencia y Formación
Profesional

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.

VENTA DE ENTRADAS EN EL STAND DE INFORMACIÓN DESDE LAS 11 DE LA MAÑANA DEL SÁBADO Y DEL DOMINGO.

- Tickets cocina en vivo sábado: 6€ (aforo limitado 300 entradas)
- Tickets cocina en vivo domingo: 6€ (aforo limitado 300 entradas)
- Tickets degustaciones tapas en stand ayuntamiento: 2€
- Tickets degustaciones Tagarninada del sábado y Arroz con Espárragos, Tagarninas, gurumelos y acelgas del domingo: 3€ (con vaso de barro incluido el domingo).

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



Alconchel XI FERIA
5 al 7 de Abril de 2024

del Espárrago y la Tagarnina

.Km0 Candidata a Fiesta de Interés Turístico Regional

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
IV CERTAMEN GASTRONÓMICO

SEMANA DEL GUSTO
JORNADAS TÉCNICAS

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



Organiza:



Ayuntamiento de Alconchel

E.P.D. ALMINAR XI Sabores de Alqueva



XI FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

SEMANA DEL GUSTO 2024

MARTES 2 DE ABRIL:

10:30h. RUEDA DE PRENDA DE PRESENTACIÓN DE LA XI FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

MIÉRCOLES 3 DE ABRIL:

10:30h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el **C.E.I.P VIRGEN DE LA LUZ** a cargo de la Escuela Profesional Dual (E.P.D.) Alminar XI "Sabores de Alqueva".

17:30h. TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS.

"Productos Km 0 con las Asociaciones locales". En la Escuela de Cocina Alminar del Espacio para Formación y los Emprendedores.

Elaboración de recetas novedosas con espárragos y tagarninas con posterior degustación para el grupo participante en el taller, a cargo de **MANUEL RUIZ TRIGO**, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4*.

"LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN EXTREMADURA"

JUEVES 4 DE ABRIL:

9:30h. Recepción de alumnos y desayuno en las instalaciones de la Escuela de Cocina Alminar.

10:30h. "TALLERES DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA": JORNADA DE CONVIVENCIA IES FRANCISCO VERA DE ALCONCHEL E INSTITUTOS INVITADOS. CASA DE LA CULTURA.

Dirigido a alumnos del IES Francisco Vera de Alconchel, institutos invitados y público en general con entrada gratuita.

Imparten: Profesores y alumnos de los INSTITUTOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA "SANTIAGO

APOSTOL" (Almendralejo) Y "SAN JOSÉ" (Badajoz) del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

- ALCONCHOPPED. Fiambre de pollo. Los alumnos aprenderán su proceso de

elaboración utilizando como materia prima principal espárrago y tagarnina. IES San José. Badajoz.

- TAGARLETAS CON BECHAMEL DE ESPÁRRAGOS. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.

- PALOMITAS "LA SERITA". Palomitas dulces con sabor a espárrago y tagarnina. IES San José. Badajoz.

- MERMELADA DE MIRAFLORES, para endulzar los corazones. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.

- SUSPIROS DE ALCONCHEL. Deliciosos merenguitos. IES San José. Badajoz.

-ESPARRAGOMINOLAS Y TAGARMINOLAS. Para endulzarte el día de la mejor manera. IES San José. Badajoz.

- ACEITUNAS rellenas de espárragos dulces y salados. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.

- ALCONCHELADOS, "Nuestro helado con nombre propio". IES San José. Badajoz.

Además de productos de innovación de años anteriores: PICONCHELINES, ALCONCRETAS, CERVEZA CAMPERA de ESPÁRRAGO, LICORCHEL,...

12:30h. 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.

13:00h. Presentación del Libro "El menú de Mi Vida" del autor Carlos Lévano. Cocinero de origen peruano, le apasiona la Alta Cocina Nutritiva y actualmente realiza un programa para Canal Extremadura TV.

14:15h. COMIDA DE CONVIVENCIA: RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL.

(Elaboración: Escuela Profesional ALMINAR XI "Sabores de Alqueva").

VIERNES 5 DE ABRIL:

09:30h. Recepción de los alumno/as de los institutos y escuelas de Extremadura que participan en el IV Certamen Gastronómico de Escuelas de Cocina y Hostelería de Extremadura.

- I.E.S San Fernando de Badajoz
- I.E.S Valdemedel de Ribera del Fresno
- I.E.S Hostelería y Turismo de Orellana La Vieja
- I.E.S Alba Plata de Fuente de Cantos

10:30h. Inauguración del IV Certamen de Gastronomía de las Escuelas de Cocina y Hostelería de Extremadura. CARPA CENTRAL.

Intervienen:

María Mercedes Vaquera Mosquero, Consejera de Educación, Ciencia y Formación Profesional de la Junta de Extremadura.
Oscar Díaz Hernández, Alcalde de Alconchel.

Los alumno/as realizan en vivo sus platos para participar en el certamen. Los platos elaborados tienen como ingrediente principal los espárragos silvestres y/o tagarninas de Alconchel. Los ganadores del certamen serán premiados con un primer y segundo premio.

12:45h. MASTER CLASS DE COCINA, JAVIER GARCIA.

Restaurante "LUGARIS" (Badajoz).

Comenzó formando parte del equipo de cocina del Hotel Monasterio Rocamador (Almendral), trabajando como jefe de partida, con un equipo maravilloso donde lograron dar a la cocina de dicho hotel una Estrella Michelin. Años más tarde, es elegido mejor cocinero de Extremadura 2004, como chef del restaurante Torre de Sande, en Cáceres. Javier García sigue apostando por la cocina de su tierra y esto es lo que le lleva a abrir su propio restaurante LUGARIS que cuenta con un Sol de la prestigiosa Guía Repsol. CARPA CENTRAL.

14:15h. COMIDA DE CONVIVENCIA: RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL. (Elaboración: Escuela Profesional ALMINAR XI "Sabores de Alqueva").

16:30h. Entrega de premios del IV Certamen Gastronómico de Escuelas de Cocina y Hostelería. CARPA CENTRAL.

18:00h. ACTUACIÓN INFANTIL Y JUVENIL. EL GRAN SHOW DE CESAREO. MAGIA Y DIVERSIÓN. Espectáculo patrocinado dentro del VI Festival de Magia con Encantamiento "Badakadabra" de la Diputación de Badajoz. CASA DE LA CULTURA.

19:30h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL.

Intervenciones durante la velada de autoridades.

Presentación y degustación del TRADICIONAL PLATO DE ESTA EDICIÓN "FUSIÓN ALCONCHEL SEFARDÍ" (CARNE AL ESTILO SEFARDÍ CON ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL)

Elaboración: Escuela Profesional ALMINAR XI "Sabores de Alqueva". **Manuel Ruiz Trigo, cocinero del Hotel Best Osuna de Madrid.**

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".

Maridaje a cargo de la doctora en enología **MARÍA JULIA MARÍN EXPOSITO** con **CERVEZAS HEINENKEN (Patrocinado por Distribuciones Carballo de Badajoz y Almacenes Victoriano Barahona de Alconchel)** y **CAVA ROCAMADOR** de Bodegas Pago de la Encomienda de Villafranca de los Barros. Velada amenizada por **grupo musical**.

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

TURIMOS GASTRONÓMICO PRODUCTOS LOCALES DE EXTREMADURA

SÁBADO 6 DE ABRIL:

12:30h. DEGUSTACIONES EN STAND DEL AYUNTAMIENTO Plaza de España. Una 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: Tortitas de tagarninas al estilo de Cádiz, Tagarninada al estilo de Los Barrios (Cádiz). Cocineros: Manuel Ruiz, Nono Padilla, Miguel Ángel Castellano y Vito Ardila.

12:30h. 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: Manuel Corbacho, Carlos Lévano, Nono Padilla y Beatriz Herrera** (cocinera profesional de Alconchel que interviene por primera vez en la feria después de una amplia trayectoria por buenos restaurantes de Cáceres, Ibiza, Madrid...)

· MARIDAJE:

· **BODEGAS: los mejores vinos de Bodegas Pago de las Encomienda Pavia, Romale, Viticultores de Barros, Sani, Viñedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales.**

· **ENÓLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompaña ENÓLOGAS DE LAS BODEGAS.

· 1200 tapas y 1200 degustaciones de vino para los asistentes.

SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO)

· **RESPOSTERO: Carlos Lévano**, de origen peruano le apasiona la Alta Cocina Nutritiva, actualmente realiza un programa para Canal Extremadura TV.

· MARIDAJE:

· **BODEGAS: los mejores vinos de Bodegas Pago de las Encomienda Pavia, Romale, Viticultores de Barros, Sani, Viñedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales.**

· **ENÓLOGAS: MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO** (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENÓLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.

· 300 tapas y 300 degustaciones de cava para los asistentes.

18:30h. 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, con los cocineros Carlos Levano y Beatriz Herrera. Obsequio a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios. (inscripciones y bases aparte).

21:00h. EN CONCIERTO: "CUARTA CALLE". EL MEJOR DIRECTO POR PRIMERA VEZ EN EXTREMADURA DESDE ASTURIAS. Un impresionante espectáculo que no dejará indiferente a nadie. LLANO DEL ALMACÉN.

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