

NUEVA UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.



Fondos Europeos



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ



Cruzcampo®



COOP. NTRA. SRA. DE
PERALES



BODEGAS
LÓPEZ MORENAS
DESDE 1943



BODEGA VALMADRIGAL



VENTA DE TICKETS

Para la entrada al show cooking (cocina en vivo) dentro de la CARPA CENTRAL y para las degustaciones EN LOS PUESTOS GASTRONÓMICOS DEL AYUNTAMIENTO dentro de las naves de la feria, será necesario adquirir tickets en lataquilla colocada delante de la carpa central.

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

- Tickets cocina en vivo Carpa Central sábado: 10€ (aforo limitado 300 entradas).
- Tickets cocina en vivo Carpa Central domingo: 6€ (aforo limitado 300 entradas).
- Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el sábado: 8€ (cinco degustaciones diferentes).
- Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el domingo: 8€ (cinco degustaciones diferentes).

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

Alconchel
XII FERIA
4, 5 y 6 de Abril de 2025



Ayuntamiento de
Alconchel

del
Espárrago
y la
Tagarnina



• **Km0**
PRODUCTOS DE
PROXIMIDAD

- 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



NUEVA UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.

XII FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

SEMANA DEL GUSTO 2025

MARTES 1 DE ABRIL:

10:00h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el C.E.I.P VIRGEN DE LA LUZ a cargo de Programa ESCALA Alminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

MIÉRCOLES 2 DE ABRIL:

10:00h. RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA XII FERIA DEL ESPARRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

10:00h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el C.E.I.P VIRGEN DE LA LUZ a cargo de Programa ESCALA Alminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

JUEVES 3 DE ABRIL:

18:00h. TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS.

"Productos Km 0 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 MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4* y Programa ESCALA Alminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

VIERNES 4 DE ABRIL. PRODUCTOS LOCALES DE TEMPORADA.

19:30h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL. Intervenciones durante la velada de autoridades. Presentación y degustación de TAPAS y TRADICIONAL PLATO DE ESTA EDICIÓN: "LA UNIÓN DE LOS PUEBLOS: chipirón en su tinta relleno con sus tentáculos al estilo de Gernika y puntas de esparragos de Alconchel". Elaboración: MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4* y Programa ESCALA Alminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

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 con CERVEZAS CRUZCAMPO (patrocinador de la feria) a cargo del MAESTRO CERVECERO DE CRUZCAMPO D. Sebastián Jiménez Muñoz. Velada amenizada por grupo musical. **Presenta:** MARIA JULIA MARÍN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura.

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

00:00h. Cierre de Casetas de Feria.

SÁBADO 5 DE ABRIL. TURISMO DE PROXIMIDAD.

11:30h. Acto de inicio de PLANTACIÓN DE 100 ENCINAS símbolo del encuentro entre los pueblos de Gernika (País Vasco), El Burgo Ranero (Castilla y León) y Alconchel. Finca Municipal La Cobanada. Saludos de los alcaldes de ambos municipios.

12:00h. APERTURA DE STAND ARTESANO-GASTRONOMICOS. Naves de la feria.

12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO. Una pequeña muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPARRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros años de feria, En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras. **ELABORACIÓN EN VIVO a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANOS Y VITO ARDILA. Naves de la feria.**

12:30h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. SALUDO INAUGURAL DE LOS ALCALDES DE LAS LOCALIDADES INVITADAS A LA FERIA. **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 Y PLATOS:

-**Alberto Nieto:** crema de setas y miso, espárragos salteados de Alconchel y yema de huevo agri-picante.

-**Pepe Valadés:** espárragos y tagarninas de Alconchel con guiso de patatas y almendras.

-**Guillermo Ruez:** bizcocho de espárragos de Alconchel con salsa romescu y guiso de tagarninas.

·MARIDAJE:

-**BODEGAS PATROCINADORAS:** los mejores vinos de las bodegas: Bodega La Soledad (Aceuchal), Bodegas López Morenas (Fuente del Maestre) y Bodega Valmadrigal (Castrotierra de Valmadrigal, León).

-**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. -900 tapas y 900 degustaciones de vino para los asistentes.

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

·**COCINERAS/OS:** Carlos Levano. Pudín de espárragos de Alconchel.

·MARIDAJE:

-**BODEGA:** los mejores cavas de la bodega de Extremadura LÓPEZ MORENAS.

-**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.

18:00h. 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 la presencia y el asesoramiento de los cocineros de la feria. Obsequio a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios. (inscripciones y bases aparte).

20:30h. EN CONCIERTO: "CONREVERSE" EL MEJOR DIRECTO COVER con un amplio y variado repertorio para el público que disfruta de la familiaridad de las canciones exitosas. **POLIDEPORTIVO MUNICIPAL al lado de carpa central.**

Durante el concierto: DEGUSTACIÓN DE COCTEL, GYM TONIC Y MOJITOS a cargo de CASETA LA BOHEMIA.

23:00h. Cierre de stand artesano-gastronómicos y a las 00:00h. Cierre de casetas de la Feria.

00:00h. "Fiesta esparraguera y tagarninera" en Don Pluma Disco. Con los mejores DJ. Calle Virgen de Guadalupe.

DOMINGO 6 DE ABRIL. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y ECONÓMICA.

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 y llegada LLANO DEL ALMACÉN (al lado de la feria).

12:00h. APERTURA DE STAND ARTESANO-GASTRONOMICOS. Naves de la feria.

12:00h. 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).

12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO. Una pequeña muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPARRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros años de feria. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras. **ELABORACIÓN EN VIVO a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANOS Y VITO ARDILA. Naves de la feria.**

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 Y PLATOS:

-**Antonio Falcón:** macarrón relleno de espárragos de Alconchel con polvo de tagarninas del pueblo.

-**Félix Guerrero:** falso risotto de espárragos con tagarninas de Alconchel.

-**Adrián Diaconu:** "sarmale" con espárragos y tagarninas de Alconchel.

·MARIDAJE:

-**BODEGAS PATROCINADORAS:** los mejores vinos de las bodegas: Bodega La Soledad (Aceuchal), Bodega Cooperativa Nuestra Señora de Perales (Arroyo de San Serván), Bodegas López Morenas (Fuente del Maestre).

-**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.

-900 tapas y 900 degustaciones de vino para los asistentes.

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

·COCINERAS/OS:

-**José Luis Delgado:** bombón de espárragos de Alconchel con chocolate blanco, negro y con leche (tres bombones).

·MARIDAJE:

-**BODEGAS:** los mejores VINOS de la bodega extremeña Cooperativa Nuestra Señora de Perales (Arroyo de San Serván).

-**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.

17:00h. SHOW COOKING DE CAFÉ. **CARPA CENTRAL.** Cata de CAFÉS VARGAS, de Higuera de Vargas, CAFÉ EXTREMEÑO, dirigida por Carlos Jesús Vivas Vivas, Sumiller. NAVES DE LA FERIA.

18:00h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.

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

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