



## FIAL 2019. Feria Ibérica de la Alimentación, Hostelería y Tecnología Alimentaria.

### PROGRAMA | Del 10 al 12 de Marzo

Horario 10 Marzo | de 10:00 a 18:00 hrs.

Horario 11 Marzo | de 10:00 a 19:00 hrs. – 12 Marzo | de 10:00 a 16:00 hrs.

### DOMINGO 10 de Marzo

VIVE UNA EXPERIENCIA FAMILIAR | *Público General* | *Entrada Gratuita*

#### **.- 10:00 VENITE A DESAYUNAR CON LA FAMILIA.**

Disfruta de un desayuno saludable en familia. **Entrada libre.**

#### **.- 11:00 a 13:00 TALLERES PARA NIÑOS**

- **TALLERES DE COCINA CREATIVA INFANTIL.**

Para niños y niñas de 3 a 12 años.

Con la colaboración de MINERVA, Asoc. de Ocio y Tiempo Libre.

**Aforo limitado 40 plazas/taller**

**(Horario de 11:00 a 12:00 1 taller y de 12:00 a 13:00 1 taller)**

**Contacto para inscripción previa:**

**Telf. 924.82.91.00 (Horario de 8:00 a 15:00)**

**\*\*Plazo límite de preinscripción Jueves 7 a las 15:00 h.**

- **TALLERES DE ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.**

La regla de las 3 R: Reduce, Reutiliza y Recicla

Para niños y niñas de 3 a 12 años.

Con la colaboración de MINERVA, Asoc. de Ocio y Tiempo Libre.

**Aforo limitado 40 plazas/taller**

**(Horario de 11:00 a 12:00 1 taller y de 12:00 a 13:00 1 taller)**

*Contacto para inscripción previa:*

*Telf. 924.82.91.00 (Horario de 8:00 a 15:00)*

***\*\*Plazo límite de preinscripción Jueves 7 a las 15:00 h.***

**Lugar: ZONA ACTIVIDADES Pabellón nº 3.**

**.- 12:00 h. Inauguración Oficial de FIAL 2019.**

**Lugar: Hall Edificio Principal.**

**.-13:00 h. SHOWCOOKING-COCINA EN VIVO**

El cocinero, comunicador gastronómico y docente FERNANDO MARTIN VALPUESTA cocinará con productos extremeños y nos hablará de “Hábitos Saludables”

**Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.**

**.- 17:00 h. TALLER PARA NIÑOS**

- **TALLER DE DECORACIÓN DE REPOSTERÍA PARA NIÑOS**

Para niños y niñas a partir de 6 años.

A cargo de Mario Medina. Empresa: MEDINA RINCÓN

**Aforo limitado 20 plazas/taller**

**(Horario de 17:00 a 18:00)**

*Contacto para inscripción previa:*

*Telf. 924.82.91.00 (Horario de 8:00 a 15:00)*

**Lugar: ZONA ACTIVIDADES Pabellón nº 3.**

**MONTA EN GLOBO AEROSTÁTICO (todo el día). Modalidad: Cautivo**

**Por cortesía de CAJA RURAL DE EXTREMADURA**

**1 € por persona que se destinará a una Asociación Benéfica.**

***Pago e inscripción el día del evento.***

## **LUNES 11 de Marzo**

**| Público Profesional | Entrada con Invitación o con tarjeta profesional**

### **.- 10:00 h. Inicio del foro de compradores Nacionales e Internacionales.**

Encuentros con expositores de FIAL 2019 según agenda cerrada previamente.

### **.- 11:00 a 13:00 h. CATA DE VINOS**

**Organizada por D.O. Ribera del Guadiana.**

**Dirigida a alumnos Escuelas de Hostelería y Profesionales**

**Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.**

### **.- 12:00 a 13:30 h. Escuela de Hostelería de Jaraiz de la Vera**

**Preparación de tapas en vivo y degustación**

**Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.**

### **.- 13:30 a 14:30 h. SHOW COOKING – COCINA EN VIVO**

**Elaboración con Productos Extremeños**

**A cargo de: *Daniel del Toro*. Cocinero, Comunicador Gastronómico, Conferenciante y Concursante de MarterChef4**

*Reserva tu plaza gratuita. Aforo limitado. webfial*

**Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.**

### **.- 15:30 h. Reanudación de los contactos entre compradores y expositores.**

Encuentros con expositores de FIAL 2019 según agenda cerrada previamente.

### **.- 19:30 h. COCKTAIL NETWORKING.**

**Empresas Expositoras, Compradores Nacionales e Internacionales.**

## **MARTES 12 de Marzo**

*| Público Profesional | Entrada con Invitación o con tarjeta profesional*

**.- 10:00 h. Inicio del foro de compradores Nacionales e Internacionales.**

Encuentros con expositores de FIAL 2019 según agenda cerrada previamente.

**.- 12:00 a 13:30 h. SHOW COOKING – COCINA EN VIVO**

Elaboración con productos de las D.O. e I.G.P. de Extremadura

A cargo de **ANTONIO GRANERO, cocinero, comunicador gastronómico y televisivo.**

*Reserva tu plaza gratuita. Aforo limitado. webfial*

**Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.**

**.- 13:00 h. Renovación acuerdo colaboración Caja Rural-APYME**

**Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. Pabellón nº 3**

**.- 13:00 h. Presentación Jornadas Gastronómicas Cocina con IGP Ternera de Extremadura**

**Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. Pabellón nº 3**

**.- 14.00 h. Entrega de Premios V Concurso Producto Innovador FIAL.**

**Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. Pabellón nº 3.**