



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.

A cargo de la Consejera de Economía e Infraestructuras D^a Olga García García

JUNTA DE EXTREMADURA.

Lugar: Hall Edificio Principal.

.- 12:30 a 14:00 h. CONCURSO TIRADA DE CAÑAS. GRUPO HEINEKEN

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

El cocinero, comunicador gastronómico y docente FERNANDO MARTIN VALPUESTA cocinará con productos extremeños.

Con una interpretación personal nos elaborará: Risotto con 7 de nuestras exclusivas D.O. de Extremadura y 5 productos con marca "Alimentos de Extremadura".

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 .Modalidad: Cautivo (De 11:00 a 13:00 hrs)

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 13:30 Jornada Técnica: ALEMANIA, nueva LEY DE ENVASES Verpack G ¿Cómo afecta a mi PRODUCTO?

Organiza:  **Cámara**
Badajoz

Sala: Francisco Galán Pajuelo. Plt. Baja Edif. Ppal.

.- 11:00 h. Firma del acuerdo de constitución de la Asociación de Consejos Reguladores de Extremadura – ACREX

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.

.- 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.

.- 12:30 a 14:00 h. CONCURSO TIRADA DE CAÑAS. GRUPO HEINEKEN

.- 12:30 h. Presentación de la BIBLIOTECA GASTRONÓMICA DE EXTREMADURA.

Proyecto de ACOCYREX, Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura.

Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. Pabellón nº 3

.- 13:00 h. Entrega del Premio Almirez, como reconocimiento a la labor de los cocineros de Extremadura en su labor de difusión de nuestra gastronomía.

Galardonado: D. Jesus Fragua, Director de la Escuela de Hostelería de Plasencia

Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. 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



Elaborará para los asistentes un *Bao de Cordero de Extremadura a la Miel Villuercas-Ibores y Torta del Casar*, un *Tartar de Ternera de Extremadura con Aceite de Monterrubio* y *Queso Ibores* y una *Sopa de Tomate con perlas de Queso de la Serena y Jamón Dehesa de Extremadura*.

Reserva tu plaza gratuita. Aforo limitado. webfial

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 3.

.- 14:30 h. Presentación de la Tapa ganadora en el concurso de la ruta gastrocalabazona que se celebra con motivo de las fiestas de La Velá “Tradición y Gastronomía”

Nombre de la tapa: Calabaza con nueces y queso gorgonzola.

Lugar: **Stand del Ayuntamiento de Don Benito. Pabellón 3.**

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

Encuentros con expositores de FIAL 2019 según agenda cerrada previamente.

.- 17:30 h. Visita guiada



Teatro romano y castillo de medellín
Con la colaboración del Ayuntamiento de Medellín.

.- 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.

.- 11:00 h. CATA DE ACEITE DE OLIVA. ANÁLISIS SENSORIAL

A cargo del maestro oleólogo D. ALFONSO MONTAÑO, Investigador de CTAEX.

Dirigida a Profesionales del sector oleícola, profesionales de hostelería, estudiantes o titulados/as universitarios/as y aficionados/as al mundo del aceite de oliva virgen extra.

.- 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.

.- 12:30 a 14:00 h. CONCURSO TIRADA DE CAÑAS. GRUPO HEINEKEN

.- 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.