

I Feria Agroalimentaria **Espiga** 2024



**17 al 20 de
octubre**
**IFEBA
Badajoz**



17:00 h. APERTURA DE LA FERIA

OTROS ESPACIOS

17:00 – 20:00 h. Mesa de Productos Alimentos de Extremadura para los establecimientos del Grupo La Raza
(Organizado por Extremadura Avante)

(Sala A)

17:00 h. Showcooking AVANTE (Espacio cocina)

17.30 h. Actividad: D-RURAL (Dpto. Proyectos Europeos) Stand
Cámara de Comercio de Badajoz

17.00-20.00h – Degustación de Cócteles y Bar con Productos Extremeños Stand Cámara de Comercio de Badajoz

17.00h Apertura del Degusta Extremadura y Concurso de Tapas



ESCENARIO PRINCIPAL

18:00 – 19:00 h. CICYTEX: I+D EN LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

“Calidad diferenciada de los productos del cerdo ibérico”

David Tejerina Barrado

Área de calidad de carne y productos cárnicos de CICYTEX

“La importancia del consumidor en la cadena de producción de la carne”

Susana García Torre

Área de calidad de carne y productos cárnicos de CICYTEX

20:00 h. CIERRE ZONA DE EXPOSITORES

22:00 h. CIERRE ESPACIO DEGUSTA EXTREMADURA. CONCURSO DE TAPAS

11:00 h. APERTURA DE LA FERIA

ESCENARIO PRINCIPAL

12:00 h. Inauguración Oficial

Con la asistencia de los embajadores de la Feria:



Toño Pérez



Martín Berasategui

13:00 h. Entrega del Premio a la Mejor Tapa de los Alumnos de las Escuelas de Hostelería

13:15 h. Entrega del Premio Espiga Cocina IGP CORDEREX

16:00 h. Programa Conexión Extremadura, Canal Extremadura

19:00 h. Entrega de los Premios Espiga Denominaciones de Origen Protegidas Torta del Casar – Quesos Ibores – Queso de la Serena – Queso de Acehúche y Premio Espiga Cava de Almendralejo.

OTROS ESPACIOS

10:00 a 13:00 h Fase Final del Concurso de Cocina de Cordero de Extremadura (*Espacio Cocina*)

10:00 a 11:45 h. Concurso de Tapas para Alumnos de Escuelas de Hostelería

11:00 a 12:00 h. Charla Coloquio (Sala B)

“Extremadura, oportunidades en innovación para el sector agroalimentario” José Luis Llerena Ruiz. *Director de CTAEX*

“De la “cesta de la compra” a la “bolsa de papel kraft”: cambios en el consumo de los hogares españoles”. Alfonso Montaña García. *Responsable del Grupo de Investigación de I+D de CTAEX*

“Quesos de Extremadura con DOP: pasado, presente y futuro” Rafael Tabla Sevillano. *Área de Lácteos de CICYTEX*

13:30 h. Apertura del Degusta Extremadura y Concurso de Tapas

13:30 h. Emisión especial en directo “A Cuerpo de Rey” (Stand de COPE)

14:30 h. Emisión especial en directo “Gente Viajera”
(Stand de ONDA CERO)

17:00 h. Showcooking AVANTE (*Espacio cocina*)

STAND DO/IGP

11:15 h. Miel Villuercas-Ibores monográfico: Presentación y cata con diferencia de sus tres tipos de miel: milflores, mielada de encina y miel de Castaño.

12:30 h. Torta del Casar, y Queso de Acehúche y Queso de la Serena y Queso de Ibores y vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas DOP’s.

13:30 h. Jamón Dehesa de Extremadura y vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas DOP’s.

14:30 h. Ternera de Extremadura y Vaca de Extremadura, Pimentón de la Vera y Vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas IGP’S Y DOP’s

16:45 h. Monográfico DOP Pimentón de la Vera diferencia entre los tres tipos de pimentón: dulce, agrídulce y picante

20:00 h. CIERRE ZONA DE EXPOSITORES

22:00 h. CIERRE ESPACIO DEGUSTA EXTREMADURA. CONCURSO DE TAPAS

11:00 h. APERTURA DE LA FERIA

ESCENARIO PRINCIPAL

11:15 h. Charla Coloquio: **Diagnóstico: Alergia alimentaria. ¿Y ahora qué?**
Dra. María Isabel Alvarado
Especialista en Alergología del Complejo Hospitalario Universitario de Cáceres



Dra. Mª Victoria Gil Álvarez
Presidenta de la Asociación Extremeña de Alérgicos a Alimentos (AEXAAL)

13:00 h. **Entrega del Premio Espiga del Concurso de Cocina Ternera de Extremadura**

13:30 h. **Cocina en directo con Lola Bernabé (@loletabyloleta)**
Showcooking presentado por Phil González (@Philgonzalez).



14:30 h. **Showcooking con Pedro Collado con productos de JOVIRA**



18:00 h. **Showcooking de Patri Tena (@Tictacyummy)**
Showcooking presentado por Phil González (@Philgonzalez).



OTROS ESPACIOS

10:00 a 13:00 h. **Fase Final Premio Espiga Concurso de Cocina IGP Ternera de Extremadura (Espacio Cocina)**

12:30 h. **Apertura del Degusta Extremadura y Concurso de Tapas**

13:00 h. TALLER: La (R)Evolución del Pan



Impartido por Eugenio Garrido, Gerente de PanContigo (Espacio Cocina)

STAND DO/IGP

11:30 h. Miel Villuercas-Ibores monográfico: Presentación y cata con diferencia de sus tres tipos de miel: milflores, mielada de encina y miel de Castaño.

12:30 h. Torta del Casar, y Queso de Acehúche y Queso de la Serena y Queso de Ibores y vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas DOP's.

13:30 h. Jamón Dehesa de Extremadura y vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas DOP's.

14:30 h. Ternera de Extremadura y Vaca de Extremadura, Pimentón de la Vera y Vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas IGP'S Y DOP's

16:45 h. Monográfico DOP Pimentón de la Vera diferencia entre los tres tipos de pimentón: dulce, agrídulce y picante

20:00 h. CIERRE ZONA DE EXPOSITORES

22:00 h. CIERRE ESPACIO DEGUSTA EXTREMADURA. CONCURSO DE TAPAS

11:00 h. APERTURA DE LA FERIA

ESCENARIO PRINCIPAL

12:10 h. Charla coloquio: Cómo seducir a un inspector

Historia y anécdotas de la crítica gastronómica en la prensa española.

Con José Ramón Alonso de la Torre y Alba Baranda.

Periodistas expertos en gastronomía del portal ensalsa



13:00 h.

Cocina en directo con María Kindelán (@makicu)

Showcooking presentado por Phil González (@Philgonzalez)



14:30 h.

Entrega del Premio a la Mejor Tapa de Degusta Extremadura

OTROS ESPACIOS

11:00 h. Taller de Cocina para Niños, impartido por Manuel Corbacho

(Espacio Cocina)

12:30 h. Apertura del Degusta Extremadura y Concurso de Tapas**13:00 h. Showcooking ASICCAZA**

(Espacio cocina)

STAND DO/IGP

11:30 h. Queso de Acehúche y vino Ribera del Guadiana. Presentación y degustación de los productos de dichas DOP's.

12:30 h. Jamón Dehesa de Extremadura y vino Ribera del Guadiana Presentación y degustación de los productos de dichas DOP's.

13:30 h. Aceite Villuercas-Ibores-Jara, Aceite Gata-Hurdes y Aceite Monterrubio: Presentación y cata donde se verán las diferencias entre las variedades de aceituna: picual y cornicabra. "Cornezuelo" y "Picual".

14:30 h. Ternera de Extremadura, Vaca de Extremadura, Cordero de Extremadura CORDEREX y Cabrito de Extremadura y Vino Ribera del Guadiana.

16:00 h. CLAUSURA DE LA FERIA