



EL DOMINGO

TE INVITA A DISFRUTAR EN FAMILIA

5 DE MARZO DE 2017

10:00 VENITE A DESAYUNAR CON LA FAMILIA

11:30 TENDRÁS LA OPORTUNIDAD DE APRENDER COMO SER CREATIVOS COCINANDO

Show Cooking a cargo de Natalia, finalista de MASTERCHEF JUNIOR

12:00 Inauguración Oficial de FIAL-Feria Internacional de Alimentación.

12:30 "ENTRE RISAS Y VINOS

Disfruta de la experiencia del Vino, la Gastronomía y el Humor.

Monólogo de la mano de MR. WINE COTANO

Cata de vinos por Cati Bustillo CATACONCATI

De 13:00 a 15:00 SHOW COOKING

Demostración y degustación de tapas por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCYREX). 3 cocineros, junto con ayudantes de las escuelas de hostelería de Extremadura realizarán 150 tapas cada uno e irán contando a los visitantes el proceso de elaboración y la importancia de la materia prima utilizada.

Cocineros: Víctor Encinal, Pedro Galán

Degustaciones: 1 € por persona que se destinará a una causa solidaria

13:30 CHARLA DE UN ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN DEPORTIVA

Raúl Celdrán, Natur Training System

Y COMIDA PARA TODOS LOS DEPORTISTAS DE LA COMARCA

Menú:

- Ensalada de brotes verdes con salsa de frutos rojos, piñones y pasas.
- Pasta a la boloñesa con “Ternera de Extremadura”.
- Macedonia de fruta natural.
- Bebida: Agua y Cerveza.

17:00 CAMPEONATO REGIONAL DE GYM TONIC

Organizado por ABSUMEX, Asociación de Barmans y Sumilleres de Extremadura.

Durante todo el día contaremos con: LA FRUTOTECA

Espacio lúdico que presenta al visitante a través de un recorrido sensorial el universo de las frutas y hortalizas.

Y NO SE PIERDAN LA POSIBILIDAD DE MONTAR EN GLOBO (Modalidad Cautivo)

Caja Rural de Extremadura les invita a experimentar la sensación de volar en Globo y de admirar una perspectiva diferente del entorno desde la barquilla de un globo.

(1 € la actividad por persona que se destinará a una causa solidaria)

LUNES 6 DE MARZO DE 2017

10:00 Apertura

10:00 a 19:00 Internacionalización. Misiones Comerciales Inversas organizadas por AVANTE EXTREMADURA.

Día destinado al sector de la hostelería. Se invitará a los cocineros de la asociación así como a docentes y alumnos de todas las escuelas de hostelería de la región así como de las escuelas profesionales.

10.00 horas. Ponencia:

La innovación: necesaria en el sector de la hostelería. Investigar en la cocina. (Manuel Gil - Jefe de cocina y propietario del Restaurante Las Barandas de Los Santos de Maimona + Personal CTAEX).

11:00 CATA DE VINOS ORGANIZADA POR LA D.O. RIBERA DEL GUADIANA

12:00 Conferencia:

Sostenibilidad y Gastronomía. Del Campo al Plato.

Ponente pendiente de confirmar.

13:30 ENTREGA DE LOS PREMIOS

- **IV “CONCURSO PRODUCTO INNOVADOR FIAL”**
- **“ALMIREZ”**. Este premio reconoce el tesón y la perseverancia en la defensa de los productos agroalimentarios extremeños a través de la cocina.

De 13:00 a 15:00 SHOW COOKING

Demostración y degustación de tapas por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCYREX). 3 cocineros, junto con ayudantes de las escuelas de hostelería de Extremadura realizarán 150 tapas cada uno e irán contando a los visitantes el proceso de elaboración y la importancia de la materia prima utilizada.

Cocineros: José Antonio Márquez, Augusto Javier Diez Martín, Jorge Román.

17:00 a 18:00 Charla: INFLUENCIA DE AMAZON EN LA DISTRIBUCIÓN, GESTIÓN Y LOGÍSTICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS.

A cargo de: Sergio Sánchez Díaz, Consultor de estrategia, desarrollo y regeneración de negocio.

19:00 Cierre

MARTES 7 DE MARZO DE 2017

10:00 Apertura

10:00 a 17:00 Internacionalización. Misiones comerciales inversas organizadas por AVANTE EXTREMADURA.

11:30 Charla organizada por CDTICA

- “Industria 4.0 en el sector Agroalimentario. Dos aproximaciones: Aplicación de Sistemas Zancuda ERP en el sector Hortofrutícola y en el sector del Cerdo Ibérico”

A cargo de:

- David López Muñoz (SPExtrem , Software Profesional de Extremadura)
- Rubén López Muñoz (SPExtrem , Software Profesional de Extremadura)

12:00 a 13:00 Charla informativa organizada por ADEVAG

- Inversiones en transformación y comercialización de productos agrícolas.
- Inversiones en la creación y el desarrollo de empresas y actividades no agrícolas en zonas rurales.

De 13:00 a 15:00 SHOW COOKING

Demostración y degustación de tapas por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCYREX). Cocineros, junto con ayudantes de las escuelas de hostelería de Extremadura realizarán 150 tapas cada uno e irán contando a los visitantes el proceso de elaboración y la importancia de la materia prima utilizada.

MARIDAJE DE TAPAS CON CAVA

La versatilidad del Cava lo convierte en el complemento ideal para ensalzar gran variedad de sabores.

Un representante de la ESCUELA EUROPEA DEL VINO nos comentará la armonía entre las tapas a degustar y el cava.

Cocineros: Alberto Nieto, Rubén Hornero.

Sommelier: Piedad Fernández Paredes

17:00 Cierre