

Empresas

participantes

- Fábrica de Embutidos, Jamones y Paletas Los Genaros
- Fábrica de Embutidos, Jamones y Paletas José Moreno Márquez
- Fábrica de Embutidos, Jamones y Paletas Mateo S.A.L.
- Fábrica de Embutidos, Jamones y Paletas Mota S.L.
- Molino de Aceite TentuOliva
- Bar Restaurante El Faro
- Panadería-Pastelería Lavado y Lavado
- Panadería-Bollería-Pastelería Macías
- Bodegas Hidalgo
- Cárnicas Peña Alta S.L.L
- La Patería de Sousa
- Quesos El Majadal
- Santi Barragán Fotógrafos
- Original Gecko
- Pedro Gamundi
- Sombreros Jerónimo
- Ankey Bike, la tienda de la bici.

Colaboran



Café - Bar Taurino



José María



Ayuntamiento de
Cabeza la Vaca



Cúriga
Ecologistas en Acción
Monesterio



CEIP María Inmaculada
Cabeza la Vaca

Hogar del Pensionista
Cabeza la Vaca

AMPA
Diego M^a de la Tordoya
Cabeza la Vaca

+ info

feriacabezalavaca.wordpress.com

facebook.com/feriacabezalavaca

feriacastanea@gmail.com

Tlf: 924 583 002



VIII FERIA DE LA CASTAÑA

del 1 al 3
de noviembre 2013

Cabeza la Vaca

(Badajoz)

Programa Feria de la Castaña 2013

26 y 27 de octubre, Sábado y Domingo **Curso práctico de Castañicultura.** Con el que se podrá conocer la situación actual del sector, gestión sostenible de los castañeros, transformación, comercialización y otras alternativas compatibles con el castaño (agroturismo y gastroturismo, micología, etc.). El curso es gratuito y se realiza el **Sábado** por la tarde de 16 a 19 horas y el **Domingo** por la mañana de 12 a 14 horas. Inscripciones e información en el ayuntamiento, en el 605891035 y feriacastanea@gmail.com.

26 de octubre, Sábado **Plantación de castaños en el merendero de la Era Garrido.** Salida del paseo a las 10 horas. Con la colaboración de la Asociación Ecologistas en Acción y la Asociación de Madres y Padres de Cabeza la Vaca.

27 de octubre, Domingo **Taller de botánica práctica en jardines y espacios verdes.** Con este taller gratuito podremos conocer los aspectos fundamentales de las plantas ornamentales y silvestres existentes en Cabeza la Vaca y sus alrededores, conjugando patrimonio, historia y botánica. Salida del paseo a las 10 horas, hacia el aula de la Pisá del Caballo. Taller organizado por la Asociación Naturaleza y Salud Extremadura y con la colaboración de la Asociación de Madres y Padres de Cabeza la Vaca.
Día de la tapa. Recorre bares y restaurantes de Cabeza la Vaca probando exquisitas tapas a 1,50 €. Los participantes podrán degustar distintas especialidades eligiendo la mejor tapa y entrando en el sorteo de un lote de productos de temporada.
Feria del huerto de otoño de la Comarca de Tentudía. En el paseo, Mercadillo donde podrás adquirir magníficos productos de temporada de la comarca (castañas, nueces, membrillos, hortalizas, plantas...). De 10 a 14 horas. Con la colaboración de la Asociación Ecologistas en Acción.

28 y 29 de octubre, Lunes y Martes **Curso de cocina de castañas elaboradas.** Aprende a elaborar exquisitas delicias de castañas, como castañas al licor, castañas en almíbar, crema de castañas. Duración: 6 horas, de 17 a 20 h. Precio: 15 €/persona, materiales incluidos. Inscripciones e información en el ayuntamiento, 605891035 y feriacastanea@gmail.com.

30 de octubre, Miércoles **Taller escolar de botánica práctica en jardines de Cabeza la Vaca.** De 9 a 11 los alumnos y alumnas de 3º y 4º conocerán las plantas y árboles de nuestro entorno y realizarán diversas actividades.
Taller escolar sobre murciélagos. De 11 a 13,30 horas alumnos y alumnas de 4º y 5º conocerán los distintos murciélagos que podemos encontrar en nuestro entorno y realizarán actividades como la construcción de cajas nidas. Talleres organizados por la Asociación Naturaleza y Salud Extremadura y con la colaboración del CEIP María Inmaculada de Cabeza la Vaca.
Taller de cocina con castañas. 18 h. En el salón de actos de la plaza de abastos contaremos con Pilar Colorado y Joaquina García que nos elaborarán en directo deliciosos platos y postres con la castaña entre sus ingredientes. Taller gratuito.

31 de octubre, Jueves **Inauguración de la exposición "REFLEJOS: en ocasiones, los espejos nos permiten ver lo que se refleja al otro lado".** A las 20:30 en la sala de exposiciones municipal.

1 de noviembre, Viernes **12:30 h. Elección de la castañera y el castaño mayor de la feria.** Colabora el Hogar del Pensionista de Cabeza la Vaca.
13:00 h. Inauguración de la feria a cargo de Lorenzo Ramos, biólogo y gran conocedor de los castañeros de Cabeza la Vaca.
14,00 h. Visita inaugural a los puestos y mercadillo.
de 12 a 13 y de 18 a 20 h. Exposición "Reflejos" en la sala de exposiciones municipal.
20 horas. Cierre de los puestos y mercadillo.
Charanga y castañas asadas y cocidas todo el día.

2 de noviembre, Sábado **9 h. Ruta de senderismo al Castaño singular de las Canalejas.** Con la colaboración de los dinamizadores deportivos de la Mancomunidad de Tentudía. Salida desde la Cruz del Rollo en la plaza.
9 h. Ruta cicloturista. Organiza el Club Ciclista Puerto Lobo de Cabeza la Vaca. Salida desde la Cruz del Rollo.
12 h. Apertura de los puestos y mercadillo.
de 12 a 13 y de 18 a 20 h. Exposición "Reflejos" en la sala de exposiciones municipal.
20 h. Cierre de los puestos.
A partir de las 22 h. en el **Café Bar El Jaral, Orquesta Kontraste.**
Charanga y castañas asadas y cocidas todo el día.

3 de noviembre, Domingo **9 h. Ruta Micológica.** Con la colaboración de la Asociación Amigos de las Setas de Cabeza la Vaca.
12 h. Apertura de los puestos y mercadillo.
de 12 a 13 y de 18 a 20 h. Exposición "Reflejos" en la sala de exposiciones municipal.
17 a 18 h. Exposición de los dulces de castaña presentados al concurso en el salón de actos de la plaza de abastos.
18 h. Fallo del jurado del premio del concurso de dulces de castañas y entrega del diploma al bar ganador del Día de la Tapa y al ganador del sorteo de un lote de productos de temporada.
20 horas. Cierre de los puestos y clausura de la feria 2013.
Charanga y castañas asadas y cocidas todo el día.

¿Y si llueve?... No hay problema, nos metemos bajo la carpa